



FONDAZIONE IDIS  
**CITTA'DELLASCIENZA**

## Dossier

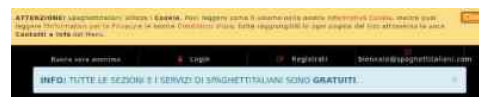
# Dossier

06/12/2022	<b>Inx.spaghetitaliani.com</b>	3
Il 6 e 7 dicembre a Città della Scienza di Napoli "Ri-Equilibri tra Terra, Piatto, Corpo", due giorni con le eccellenze agroalimentari campane in sintonia con la natura news inserita su spaghetitaliani da Il Regno delle due Sicilie a Tavola		
06/12/2022	<b>ecampania.it</b>	4
A Città della Scienza: Ri-equilibri tra terra, piatto e corpo		
04/12/2022	<b>Senza Linea</b>	5
A CITTÀ DELLA SCIENZA IL 6 E IL 7 DICEMBRE LA DUE GIORNI INTITOLATA "RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO"		
04/12/2022	<b>senzalinea.it</b>	6
A CITTÀ DELLA SCIENZA IL 6 E IL 7 DICEMBRE LA DUE GIORNI INTITOLATA 'RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO'		
	<i>Redazione</i>	
03/12/2022	<b>sudnotizie.com</b>	7
Città della Scienza: due giorni su 'Ri-equilibri tra terra, piatto, corpo'		
03/12/2022	<b>Sudnotizie</b>	8
Città della Scienza: due giorni su 'Ri-equilibri tra terra, piatto, corpo'		
02/12/2022	<b>AgenFood</b>	9
A Città della Scienza "Ri-equilibri tra terra, piatto, corpo"		

## Il 6 e 7 dicembre a Città della Scienza di Napoli "Ri-Equilibri tra Terra, Piatto, Corpo", due giorni con le eccellenze agroalimentari campane in sintonia con la natura news inserita su spaghetitaliani da Il Regno delle due Sicilie a Tavola

Città della Scienza prosegue nel suo impegno per una Didattica e una Formazione per i protagonisti della conversione ecologica dell'Agricoltura e della Cucina. Oggi tutto il ciclo dell'agricoltura e degli allevamenti intensivi, con la trasformazione e distribuzione dei prodotti, contribuisce per oltre il 50% alle emissioni climalteranti: una grande emergenza per i cambiamenti climatici. Gli studenti degli Agrari e degli Alberghieri rappresentano dunque i futuri professionisti, tecnici, agricoltori, cuochi, narratori di questo processo straordinario di ricostruzione del nesso oggi ampiamente interrotto tra produzione di cibo e natura, storia e cultura. È per questo che tutto ciò che può essere fatto per potenziarne le opportunità didattiche e formative va fatto: è la direzione in cui si sta muovendo la stretta collaborazione di Città della Scienza con l'Ufficio Scolastico Regionale che ha già portato alla due giorni per gli Agrari e Alberghieri della Campania gli scorsi 18 e 19 ottobre. In questa ottica nasce, dunque, una nuova iniziativa che, sempre nell'arco di due giornate, si snoderà a partire dal tema centrale: "RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO", un percorso attraverso esperienze campane di

produzione di eccellenze agroalimentari in sintonia con la natura e che fanno anche bene. La manifestazione si svolgerà a Città della Scienza, in Sala Archimede, il 6 e il 7 dicembre dalle 09:30 alle 13:30. Tra gli eventi in programma: i risultati della ricerca ANFOSEC tesa a individuare i fattori che determinano il livello qualitativo dei prodotti italiani; l'analisi della campagna digitale sul livello di alfabetizzazione digitale del mondo agricolo campano, curata da Hubitat; un momento di confronto con tre autori di libri sul cibo, per capire e riflettere. Si terrà, inoltre, un workshop tecnico di avanzamento del progetto GRADITI (finanziato dal PSR Campania, tra i partner annovera anche il CNR) che contempla l'utilizzo di farine eccellenti da grani antichi per nuovi prodotti salutistici con salvaguardia della biodiversità agraria. Il 6 dicembre alle ore 16:00, è prevista una particolare "Degustazione guidata di estremi di cibo" presso l'istituto alberghiero Rossini di Napoli. Per maggiori info: [www.cittadellascienza.it/](http://www.cittadellascienza.it/)



## A Città della Scienza: Ri-equilibri tra terra, piatto e corpo

Due giorni dedicato ad esperienza campane di produzione di eccellenze agroalimentari Città della Scienza prosegue nel suo impegno per una Didattica e una Formazione per i protagonisti della conversione ecologica dell'Agricoltura e della Cucina. Oggi tutto il ciclo dell'agricoltura e degli allevamenti intensivi, con la trasformazione e distribuzione dei prodotti, contribuisce per oltre il 50% alle emissioni climalteranti: una grande emergenza per i cambiamenti climatici. Gli studenti degli Agrari e degli Alberghieri rappresentano dunque i futuri professionisti, tecnici, agricoltori, cuochi, narratori di questo processo straordinario di ricostruzione del nesso oggi ampiamente interrotto tra produzione di cibo e natura, storia e cultura. È per questo che tutto ciò che può essere fatto per potenziarne le opportunità didattiche e formative va fatto: è la direzione in cui si sta muovendo la stretta collaborazione di Città della Scienza con l'Ufficio Scolastico Regionale che ha già portato alla due giorni per gli Agrari e Alberghieri della Campania gli scorsi 18 e 19 ottobre. In questa ottica nasce, dunque, una nuova iniziativa che, sempre nell'arco di due giornate, si snoderà a partire dal tema centrale:

'RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO', un percorso attraverso esperienze campane di produzione di eccellenze agroalimentari in sintonia con la natura e che fanno anche bene. La manifestazione si svolgerà a Città della Scienza, in Sala Archimede, il 6 e il 7 dicembre dalle 09:30 alle 13:30. Tra gli eventi in programma: i risultati della ricerca ANFOSC tesa a individuare i fattori che determinano il livello qualitativo dei prodotti italiani; l'analisi della campagna digitale sul livello di alfabetizzazione digitale del mondo agricolo campano, curata da Hubitat; un momento di confronto con tre autori di libri sul cibo, per capire e riflettere. Si terrà, inoltre, un workshop tecnico di avanzamento del progetto GRADITI (finanziato dal PSR Campania, tra i partner annovera anche il CNR) che contempla l'utilizzo di farine eccellenti da grani antichi per nuovi prodotti salutistici con salvaguardia della biodiversità agraria. Il 6 dicembre alle ore 16:00, è prevista una particolare 'Degustazione guidata di estremi di cibo' presso l'istituto alberghiero Rossini di Napoli.



**A Città della Scienza: Ri-equilibri tra terra, piatto e corpo**



**Due giorni dedicati ad esperienze campane di produzione di eccellenze agroalimentari**

Città della Scienza prosegue nel suo impegno per una Didattica e una Formazione per i protagonisti della conversione ecologica dell'Agricoltura e della Cucina.

Oggi tutto il ciclo dell'agricoltura e degli allevamenti intensivi, con la trasformazione e distribuzione dei prodotti, contribuisce per oltre il 50% alle emissioni climalteranti: una grande emergenza per i cambiamenti climatici. Gli studenti degli Agrari e degli Alberghieri rappresentano dunque i futuri professionisti, tecnici, agricoltori, cuochi, narratori di questo processo straordinario di ricostruzione del nesso oggi ampiamente interrotto tra produzione di cibo e natura, storia e cultura.

È per questo che tutto ciò che può essere fatto per potenziarne le opportunità didattiche e formative va fatto: è la direzione in cui si sta muovendo la stretta collaborazione di Città della Scienza con l'Ufficio Scolastico Regionale che ha già portato alla due giorni per gli Agrari e Alberghieri della Campania gli scorsi 18 e 19 ottobre.

In questa ottica nasce, dunque, una nuova iniziativa che, sempre nell'arco di due giornate, si snoderà a partire dal tema centrale: **'RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO'**, un percorso attraverso esperienze campane di produzione di eccellenze agroalimentari in sintonia con la natura e che fanno anche bene. La manifestazione si svolgerà a Città della Scienza, in Sala Archimede, il 6 e il 7 dicembre dalle 09:30 alle 13:30.

Tra gli eventi in programma: i risultati della ricerca ANFOSC tesa a individuare i fattori che determinano il livello qualitativo dei prodotti italiani;

## Senza Linea

Città della Scienza

### A CITTÀ DELLA SCIENZA IL 6 E IL 7 DICEMBRE LA DUE GIORNI INTITOLATA "RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO"

"RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO" Un percorso attraverso esperienze campane di produzione di eccellenze agroalimentari in sintonia con la natura e che fanno anche bene Città della Scienza prosegue nel suo impegno per una Didattica e una Formazione per i protagonisti della conversione ecologica dell' Agricoltura e della Cucina. Oggi tutto il ciclo dell' agricoltura e degli allevamenti intensivi, con la trasformazione e distribuzione dei prodotti, contribuisce per oltre il 50% alle emissioni climalteranti: una grande emergenza per i cambiamenti climatici. Gli studenti degli Agrari e degli Alberghieri rappresentano dunque i futuri professionisti, tecnici, agricoltori, cuochi, narratori di questo processo straordinario di ricostruzione del nesso oggi ampiamente interrotto tra produzione di cibo e natura, storia e cultura. È per questo che tutto ciò che può essere fatto per potenziarne le opportunità didattiche e formative va fatto: è la direzione in cui si sta muovendo la stretta collaborazione di Città della Scienza con l' Ufficio Scolastico Regionale che ha già portato alla due giorni per gli Agrari e Alberghieri della Campania gli scorsi 18 e 19 ottobre. In questa ottica nasce, dunque, una nuova iniziativa che, sempre nell' arco di due giornate, si snoderà a partire dal tema centrale: "RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO", un percorso attraverso esperienze campane di produzione di eccellenze agroalimentari in sintonia con la natura e che fanno anche bene. La manifestazione si svolgerà a Città della Scienza, in Sala Archimede, il 6 e il 7 dicembre dalle 09:30 alle 13:30. Tra gli eventi in programma: i risultati della ricerca ANFOSC tesa a individuare i fattori che determinano il livello qualitativo dei prodotti italiani; l' analisi della campagna digitale sul livello di alfabetizzazione digitale del mondo agricolo campano, curata da Hubitat; un momento di confronto con tre autori di libri sul cibo, per capire e riflettere. Si terrà, inoltre, un workshop tecnico di avanzamento del progetto GRADITI (finanziato dal PSR Campania, tra i partner annovera anche il CNR) che contempla l' utilizzo di farine eccellenti da grani antichi per nuovi prodotti salutistici con salvaguardia della biodiversità agraria. Il 6 dicembre alle ore 16:00, è prevista una particolare "Degustazione guidata di estremi di cibo" presso l' istituto alberghiero Rossini di Napoli. Per maggiori info: <http://www.cittadellascienza.it/>



"RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO" Un percorso attraverso esperienze campane di produzione di eccellenze agroalimentari in sintonia con la natura e che fanno anche bene Città della Scienza prosegue nel suo impegno per una Didattica e una Formazione per i protagonisti della conversione ecologica dell' Agricoltura e della Cucina. Oggi tutto il ciclo dell' agricoltura e degli allevamenti intensivi, con la trasformazione e distribuzione dei prodotti, contribuisce per oltre il 50% alle emissioni climalteranti: una grande emergenza per i cambiamenti climatici. Gli studenti degli Agrari e degli Alberghieri rappresentano dunque i futuri professionisti, tecnici, agricoltori, cuochi, narratori di questo processo straordinario di ricostruzione del nesso oggi ampiamente interrotto tra produzione di cibo e natura, storia e cultura. E per questo che tutto ciò che può essere fatto per potenziarne le opportunità didattiche e formative va fatto: è la direzione in cui si sta muovendo la stretta collaborazione di Città della Scienza con l' Ufficio Scolastico Regionale che ha già portato alla due giorni per gli Agrari e Alberghieri della Campania gli scorsi 18 e 19 ottobre. In questa ottica nasce, dunque, una nuova iniziativa che, sempre nell' arco di due giornate, si snoderà a partire dal tema centrale: "RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO", un percorso attraverso esperienze campane di produzione di eccellenze agroalimentari in sintonia con la natura e che fanno anche bene. La manifestazione si svolgerà a Città della Scienza, in Sala Archimede, il 6 e il 7 dicembre dalle 09:30 alle 13:30. Tra gli eventi in programma: i risultati della ricerca ANFOSC tesa a individuare i fattori che determinano il livello qualitativo dei prodotti italiani; l' analisi della campagna digitale sul livello di alfabetizzazione digitale del mondo agricolo campano, curata da Hubitat; un momento di confronto con tre autori di libri sul cibo, per capire e riflettere. Si terrà, inoltre, un workshop tecnico di avanzamento del progetto GRADITI (finanziato dal PSR Campania, tra i partner

## A CITTÀ DELLA SCIENZA IL 6 E IL 7 DICEMBRE LA DUE GIORNI INTITOLATA 'RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO'

Redazione 12 ore fa Share 3 Min Lettura

Redazione

Un percorso attraverso esperienze campane di produzione di eccellenze agroalimentari in sintonia con la natura e che fanno anche bene Città della Scienza prosegue nel suo impegno per una Didattica e una Formazione per i protagonisti della conversione ecologica dell'Agricoltura e della Cucina. Oggi tutto il ciclo dell'agricoltura e degli allevamenti intensivi, con la trasformazione e distribuzione dei prodotti, contribuisce per oltre il 50% alle emissioni climalteranti: una grande emergenza per i cambiamenti climatici. Gli studenti degli Agrari e degli Alberghieri rappresentano dunque i futuri professionisti, tecnici, agricoltori, cuochi, narratori di questo processo straordinario di ricostruzione del nesso oggi ampiamente interrotto tra produzione di cibo e natura, storia e cultura. È per questo che tutto ciò che può essere fatto per potenziarne le opportunità didattiche e formative va fatto: è la direzione in cui si sta muovendo la stretta collaborazione di Città della Scienza con l'Ufficio Scolastico Regionale che ha già portato alla due giorni per gli Agrari e Alberghieri della Campania gli scorsi 18 e 19 ottobre. In questa ottica nasce, dunque, una nuova iniziativa che, sempre nell'arco di due giornate, si snoderà a partire dal tema centrale: 'RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO', un percorso attraverso esperienze campane di produzione di eccellenze agroalimentari in sintonia con la natura e che fanno anche bene. La manifestazione si svolgerà a Città della Scienza, in Sala Archimede, il 6 e il 7 dicembre dalle 09:30 alle 13:30. Tra gli eventi in programma: i risultati della ricerca ANFOSC tesa a individuare i fattori che determinano il livello qualitativo dei prodotti italiani; l'analisi della campagna digitale sul livello di alfabetizzazione digitale del mondo agricolo campano, curata da Hubitat; un momento di confronto con tre autori di libri sul cibo, per capire e riflettere. Si terrà, inoltre, un workshop tecnico di avanzamento del progetto GRADITI (finanziato dal PSR Campania, tra i partner annovera anche il CNR) che contempla l'utilizzo di farine eccellenti da grani antichi per nuovi prodotti salutistici con salvaguardia della biodiversità agraria. Il 6 dicembre alle ore 16:00, è prevista una particolare 'Degustazione guidata di estremi di cibo' presso l'istituto alberghiero Rossini di Napoli. Per maggiori info: <http://www.cittadellascienza.it/>

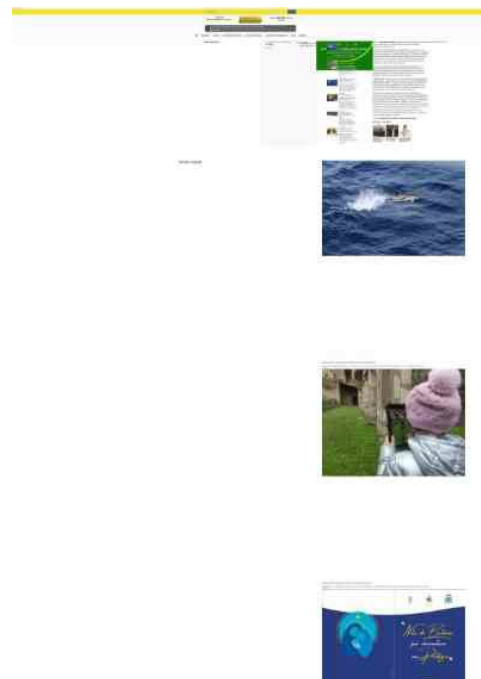




## Città della Scienza: due giorni su 'Ri-equilibri tra terra, piatto, corpo'

*NAPOLI - Città della Scienza prosegue nel suo impegno per una Didattica e una Formazione per i protagonisti della conversione ecologica dell'Agricoltura e*

NAPOLI Città della Scienza prosegue nel suo impegno per una Didattica e una Formazione per i protagonisti della conversione ecologica dell'Agricoltura e della Cucina. Oggi tutto il ciclo dell'agricoltura e degli allevamenti intensivi, con la trasformazione e distribuzione dei prodotti, contribuisce per oltre il 50% alle emissioni climalteranti: una grande emergenza per i cambiamenti climatici. Gli studenti degli Agrari e degli Alberghieri rappresentano dunque i futuri professionisti, tecnici, agricoltori, cuochi, narratori di questo processo straordinario di ricostruzione del nesso oggi ampiamente interrotto tra produzione di cibo e natura, storia e cultura. È per questo che tutto ciò che può essere fatto per potenziarne le opportunità didattiche e formative va fatto: è la direzione in cui si sta muovendo la stretta collaborazione di Città della Scienza con l'Ufficio Scolastico Regionale che ha già portato alla due giorni per gli Agrari e Alberghieri della Campania gli scorsi 18 e 19 ottobre. In questa ottica nasce, dunque, una nuova iniziativa che, sempre nell'arco di due giornate, si snoderà a partire dal tema centrale: 'RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO', un percorso attraverso esperienze campane di produzione di eccellenze agroalimentari in sintonia con la natura e che fanno anche bene. La manifestazione si svolgerà a Città della Scienza, in Sala Archimede, il 6 e il 7 dicembre dalle 09:30 alle 13:30. Tra gli eventi in programma: i risultati della ricerca ANFOSEC tesa a individuare i fattori che determinano il livello qualitativo dei prodotti italiani; l'analisi della campagna digitale sul livello di alfabetizzazione digitale del mondo agricolo campano, curata da Hubitat; un momento di confronto con tre autori di libri sul cibo, per capire e riflettere. Si terrà, inoltre, un workshop tecnico di avanzamento del progetto GRADITI (finanziato dal PSR Campania, tra i partner annovera anche il CNR) che contempla l'utilizzo di farine eccellenti da grani antichi per nuovi prodotti salutistici con salvaguardia della biodiversità agraria. Il 6 dicembre alle ore 16:00, è prevista una particolare 'Degustazione guidata di estremi di cibo' presso l'istituto alberghiero Rossini di Napoli. Leggi il Programma\_Ri-Equilibri tra terra piatto corpo



## Sudnotizie

Città della Scienza

### Città della Scienza: due giorni su 'Ri-equilibri tra terra, piatto, corpo'

*NAPOLI - Città della Scienza prosegue nel suo impegno per una Didattica e una Formazione per i protagonisti della conversione ecologica dell' Agricoltura e*

NAPOLI - Città della Scienza prosegue nel suo impegno per una Didattica e una Formazione per i protagonisti della conversione ecologica dell' Agricoltura e della Cucina. Oggi tutto il ciclo dell' agricoltura e degli allevamenti intensivi, con la trasformazione e distribuzione dei prodotti, contribuisce per oltre il 50% alle emissioni climalteranti: una grande emergenza per i cambiamenti climatici. Gli studenti degli Agrari e degli Alberghieri rappresentano dunque i futuri professionisti, tecnici, agricoltori, cuochi, narratori di questo processo straordinario di ricostruzione del nesso oggi ampiamente interrotto tra produzione di cibo e natura, storia e cultura. È per questo che tutto ciò che può essere fatto per potenziarne le opportunità didattiche e formative va fatto: è la direzione in cui si sta muovendo la stretta collaborazione di Città della Scienza con l' Ufficio Scolastico Regionale che ha già portato alla due giorni per gli Agrari e Alberghieri della Campania gli scorsi 18 e 19 ottobre. In questa ottica nasce, dunque, una nuova iniziativa che, sempre nell' arco di due giornate, si snoderà a partire dal tema centrale: 'RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO', un percorso attraverso esperienze campane di produzione di eccellenze agroalimentari in sintonia con la natura e che fanno anche bene. La manifestazione si svolgerà a Città della Scienza, in Sala Archimede, il 6 e il 7 dicembre dalle 09:30 alle 13:30. Tra gli eventi in programma: i risultati della ricerca ANFOSC tesa a individuare i fattori che determinano il livello qualitativo dei prodotti italiani; l' analisi della campagna digitale sul livello di alfabetizzazione digitale del mondo agricolo campano, curata da Hubitat; un momento di confronto con tre autori di libri sul cibo, per capire e riflettere. Si terrà, inoltre, un workshop tecnico di avanzamento del progetto GRADITI (finanziato dal PSR Campania, tra i partner annovera anche il CNR) che contempla l' utilizzo di farine eccellenti da grani antichi per nuovi prodotti salutistici con salvaguardia della biodiversità agraria. Il 6 dicembre alle ore 16:00, è prevista una particolare 'Degustazione guidata di estremi di cibo' presso l' istituto alberghiero Rossini di Napoli. Leggi il Programma\_Ri-Equilibri tra terra piatto corpo.



NAPOLI - Città della Scienza prosegue nel suo impegno per una Didattica e una Formazione per i protagonisti della conversione ecologica dell' Agricoltura e della Cucina. Oggi tutto il ciclo dell' agricoltura e degli allevamenti intensivi, con la trasformazione e distribuzione dei prodotti, contribuisce per oltre il 50% alle emissioni climalteranti: una grande emergenza per i cambiamenti climatici. Gli studenti degli Agrari e degli Alberghieri rappresentano dunque i futuri professionisti, tecnici, agricoltori, cuochi, narratori di questo processo straordinario di ricostruzione del nesso oggi ampiamente interrotto tra produzione di cibo e natura, storia e cultura. È per questo che tutto ciò che può essere fatto per potenziarne le opportunità didattiche e formative va fatto: è la direzione in cui si sta muovendo la stretta collaborazione di Città della Scienza con l' Ufficio Scolastico Regionale che ha già portato alla due giorni per gli Agrari e Alberghieri della Campania gli scorsi 18 e 19 ottobre. In questa ottica nasce, dunque, una nuova iniziativa che, sempre nell' arco di due giornate, si snoderà a partire dal tema centrale: 'RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO', un percorso attraverso esperienze campane di produzione di eccellenze agroalimentari in sintonia con la natura e che fanno anche bene. La manifestazione si svolgerà a Città della Scienza, in Sala Archimede, il 6 e il 7 dicembre dalle 09:30 alle 13:30. Tra gli eventi in programma: i risultati della ricerca ANFOSC tesa a individuare i fattori che determinano il livello qualitativo dei prodotti italiani; l' analisi della campagna digitale sul livello di alfabetizzazione digitale del mondo agricolo campano, curata da Hubitat; un momento di confronto con tre autori di libri sul cibo, per capire e riflettere. Si terrà, inoltre, un workshop tecnico di avanzamento del progetto GRADITI (finanziato dal PSR Campania, tra i partner



## A Città della Scienza "Ri-equilibri tra terra, piatto, corpo"

(Agen Food) - Napoli, 02 dic. - Città della Scienza prosegue nel suo impegno per una Didattica e una Formazione per i protagonisti della conversione ecologica dell' Agricoltura e della Cucina. Oggi tutto il ciclo dell' agricoltura e degli allevamenti intensivi, con la trasformazione e distribuzione dei prodotti, contribuisce per oltre il 50% alle emissioni climalteranti: una grande emergenza per i cambiamenti climatici. Gli studenti degli Agrari e degli Alberghieri rappresentano dunque i futuri professionisti, tecnici, agricoltori, cuochi, narratori di questo processo straordinario di ricostruzione del nesso oggi ampiamente interrotto tra produzione di cibo e natura, storia e cultura. È per questo che tutto ciò che può essere fatto per potenziarne le opportunità didattiche e formative va fatto: è la direzione in cui si sta muovendo la stretta collaborazione di Città della Scienza con l' Ufficio Scolastico Regionale che ha già portato alla due giorni per gli Agrari e Alberghieri della Campania gli scorsi 18 e 19 ottobre. In questa ottica nasce, dunque, una nuova iniziativa che, sempre nell' arco di due giornate, si snoderà a partire dal tema centrale: "RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO", un percorso attraverso

esperienze campane di produzione di eccellenze agroalimentari in sintonia con la natura e che fanno anche bene. La manifestazione si svolgerà a Città della Scienza, in Sala Archimede, il 6 e il 7 dicembre dalle 09:30 alle 13:30. Tra gli eventi in programma: i risultati della ricerca ANFOSC tesa a individuare i fattori che determinano il livello qualitativo dei prodotti italiani; l' analisi della campagna digitale sul livello di alfabetizzazione digitale del mondo agricolo campano, curata da Hubitat; un momento di confronto con tre autori di libri sul cibo, per capire e riflettere. Si terrà, inoltre, un workshop tecnico di avanzamento del progetto GRADITI (finanziato dal PSR Campania, tra i partner annovera anche il CNR) che contempla l' utilizzo di farine eccellenti da grani antichi per nuovi prodotti salutistici con salvaguardia della biodiversità agraria. Il 6 dicembre alle ore 16:00, è prevista una particolare "Degustazione guidata di estremi di cibo" presso l' istituto alberghiero Rossini di Napoli. Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell' informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all' industria agroalimentare e al suo indotto, all' enogastronomia e al connesso mondo del turismo. Articoli correlati



(Agen Food) - Napoli, 02 dic. - Città della Scienza prosegue nel suo impegno per una Didattica e una Formazione per i protagonisti della conversione ecologica dell' Agricoltura e della Cucina. Oggi tutto il ciclo dell' agricoltura e degli allevamenti intensivi, con la trasformazione e distribuzione dei prodotti, contribuisce per oltre il 50% alle emissioni climalteranti: una grande emergenza per i cambiamenti climatici. Gli studenti degli Agrari e degli Alberghieri rappresentano dunque i futuri professionisti, tecnici, agricoltori, cuochi, narratori di questo processo straordinario di ricostruzione del nesso oggi ampiamente interrotto tra produzione di cibo e natura, storia e cultura. È per questo che tutto ciò che può essere fatto per potenziarne le opportunità didattiche e formative va fatto: è la direzione in cui si sta muovendo la stretta collaborazione di Città della Scienza con l' Ufficio Scolastico Regionale che ha già portato alla due giorni per gli Agrari e Alberghieri della Campania gli scorsi 18 e 19 ottobre. In questa ottica nasce, dunque, una nuova iniziativa che, sempre nell' arco di due giornate, si snoderà a partire dal tema centrale: "RI-EQUILIBRI TRA TERRA, PIATTO, CORPO", un percorso attraverso esperienze campane di produzione di eccellenze agroalimentari in sintonia con la natura e che fanno anche bene. La manifestazione si svolgerà a Città della Scienza, in Sala Archimede, il 6 e il 7 dicembre dalle 09:30 alle 13:30. Tra gli eventi in programma: i risultati della ricerca ANFOSC tesa a individuare i fattori che determinano il livello qualitativo dei prodotti italiani; l' analisi della campagna digitale sul livello di alfabetizzazione digitale del mondo agricolo campano, curata da Hubitat; un momento di confronto con tre autori di libri sul cibo, per capire e riflettere. Si terrà, inoltre, un workshop tecnico di avanzamento del progetto GRADITI