



www.comune.modena.it/biblioteche
www.comune.modena.it/archivio-storico



 **Il Mese
della Scienza**
Per adulti e ragazzi

4 novembre - 2 dicembre

2022

In collaborazione con:



UNIMORE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA



Piano Lauree Scientifiche



SCIENZA DA MANGIARE





SCIENZA DA MANGIARE

Cultura, identità, piacere, condivisione. Salute, tecnica, economia, ambiente. Quante parole servono per restituire la profondità e l'ampiezza dell'atto di nutrirci? Fra tanti punti di osservazione, Biblioteche e Archivio hanno scelto di raccontare il cibo con il linguaggio della scienza e invitano a scoprire le relazioni, talora imprevedibili, tra pratica culinaria e teoria scientifica.

Dalle tecniche di cottura alla combinazione degli ingredienti, dall'eredità della tradizione alle sorprese di un futuro alimentare già molto vicino, ci aspetta un viaggio fatto di incontri, osservazioni, esperimenti, guidato dai migliori esperti. Con l'approdo, tanto più necessario, di una nuova consapevolezza alimentare che ci veda protagonisti delle nostre scelte, informati su implicazioni e costi ambientali di ogni prodotto che portiamo in tavola.

Come ogni anno *Il Mese della Scienza* si avvale della collaborazione dell'Università di Modena e Reggio Emilia e di numerosi docenti in Terza missione, a cui va un sentito ringraziamento.

PROGRAMMA ADULTI

Ingresso libero

venerdì 4 novembre ore 18.30

Biblioteca Delfini

Cibo 'naturale'?

Dario Bressanini

Beatrice Mautino

Due esperti a confronto sulla natura degli alimenti che mettiamo in tavola

venerdì 18 novembre ore 18.30

Biblioteca Delfini

Il futuro nel piatto

Mauro Mandrioli

Antonio Pascale

Cosa troveremo sulle tavole nel 2050, quando saremo in nove miliardi ad abitare la terra?

venerdì 25 novembre ore 18.30

Biblioteca Delfini

Il panino gourmet

Daniele Reponi

Qualità e ricerca degli ingredienti nelle creazioni del re del panino. Raccontate dall'autore e... tutte da gustare!

giovedì 1 dicembre ore 18.00

**Archivio Storico - Sala Oratorio
di Palazzo dei Musei**

**Cucine del passato. Siamo ciò
che mangiamo, o piuttosto ciò
che abbiamo mangiato?**

Antonella Campanini

Storia sociale dell'alimentazione tra novità e persistenze

venerdì 2 dicembre ore 18.00

Biblioteca Crocetta

Semi ritrovati

Viaggio nella biodiversità

Marco Boscolo

Elisabetta Tola

L'agricoltura si rinnova recuperando varietà e semi locali che rischiano di scomparire

In collaborazione con



PER LE SCUOLE

martedì 8 novembre ore 10.00

Online su prenotazione

Cibo: le 15 domande

Andrea Vico

Un gioco-dialogo da fare in classe, per parlare di nutrimento, sostenibilità, evoluzione del cibo con un affermato giornalista scientifico

Scuole primarie (classe 5ª)

e secondarie di primo grado

prenotazione su

www.comune.modena.it/memo

PER GLI INSEGNANTI

mercoledì 9 novembre ore 17.00

Biblioteca Delfini

**Uovo sapiens: il cibo come
materiale educativo**

Federica Buglioni

Grazie all'osservazione gli alimenti ci portano a sperimentare un approccio didattico laboratoriale e interdisciplinare

**Docenti di scuola primaria
e secondaria di primo grado,
educatori**

con credito formativo

prenotazione tel. 059 2032940



PROGRAMMA RAGAZZI

Su prenotazione telefonica
alla biblioteca di riferimento

sabato 5 novembre ore 17.00

Biblioteca Delfini

**La zuppa Lepron
e le favole in tavola**

Narrazione a cura di **Pina Irace**

Mangiare favole non fa venire il mal di pancia! Un picnic di storie per gustare il cibo e i suoi mille sapori

4-7 ANNI

sabato 12 novembre ore 17.00

Biblioteca Crocetta - Sala Pucci

**In cucina con gli anime giapponesi:
dal libro allo show cooking**

A cura di **Massimiliano De Giovanni**
e **Kappalab**

Nei dorayaki di Doraemon o nella pizza di Osaka è custodito il rito della millenaria cucina giapponese. Vieni a scoprirne i segreti passo dopo passo.

Con assaggio per i bambini

8-14 ANNI

sabato 19 novembre ore 17.00

Biblioteca Giardino

**Erbegustando. I sapori delle piante
spontanee di Modena**

Laboratorio a cura di **Villiam Morelli**

Che sapore ha il frutto del faggio?

Le bacche rosse sono commestibili o

velenose? Scopriamo il mondo delle
piante selvatiche e impariamo ad usarle
per fare merenda

5-9 ANNI

Apertura
straordinaria
ore 15-19

sabato 26 novembre ore 17.00

Biblioteca Rotonda

**Grilli e coleotteri: il cibo
del futuro?**

Incontro (con sorpresa)

Lara Maistrello

Carlotta Totaro

Un insetto a tavola non è sempre un ospite indesiderato! I palati più curiosi potranno fare domande e avere un assaggio delle novità che ci attendono

8-14 ANNI

domenica 27 novembre

**Archivio Storico - Laboratorio Dida
di Palazzo dei Musei**

**Antichi mestieri e cibi modenesi
Sapori di una volta da riscoprire**

a cura di **PopHistory**

Statuti delle corporazioni e antiche ricette, per vestire i panni di osti e bottegai e creare un menù d'archivio

Prenotazione su

info.archivio.storico@comune.modena.it

7-10 ANNI ore 15.00

11-13 ANNI ore 17.00

24 ottobre-12 novembre
Biblioteca Delfini
La zuppa Lepron in mostra

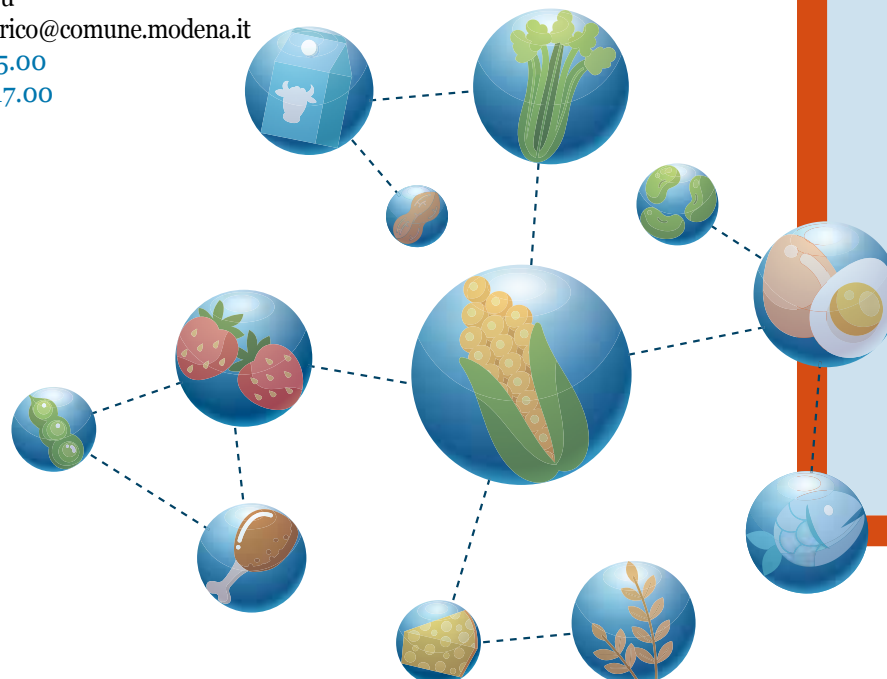
Tavole originali di

Mariachiara Di Giorgio

dal libro di **Giovanna Zoboli**

edito da Topipittori

Ingresso libero



D

Biblioteca Delfini
corso Canalgrande 103
tel. 059 2032940

C

Biblioteca Crocetta
largo Pucci 33
tel. 059 2033606

G

Biblioteca Giardino
via Curie 22/a
tel. 059 2032224

R

Biblioteca Rotonda
via Casalegno 42
tel. 059 2033660



Archivio Storico Comunale
viale Vittorio Veneto 5
(Palazzo dei Musei)
tel. 059 2033450

Dario Bressanini

Chimico, è docente presso il dipartimento di Scienza e alta tecnologia dell'Università dell'Insubria. Ha pubblicato numerosi lavori scientifici su riviste internazionali e saggi divulgativi di successo (*La scienza delle verdure*, 2019). Per il mensile Le Scienze cura il popolare blog *Scienza in cucina*.

Marco Boscolo

Giornalista scientifico con una laurea in Storia del pensiero scientifico, è socio dell'agenzia di comunicazione scientifica *formicablu*. Suoi contributi sono apparsi su magazine e canali radiofonici italiani e internazionali. È autore con Elisabetta Tola di *Semi ritrovati* (2020).

Federica Buglioni

Scrittrice per ragazzi, giornalista, naturalista, si occupa di cibo e bambini. Progetta e conduce laboratori di cucina, educazione alimentare e naturalistica. Fa parte del comitato Food Insider. Il suo ultimo libro è *Uovo sapiens* (2022).

Antonella Campanini

Medievista, insegna Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna e fa parte del Consiglio Scientifico dell'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation. Il suo ultimo libro è *I volti della cucina. Dispute antiche e moderne tra arte e natura* (2021).

Massimiliano De Giovanni

Sceneggiatore, editore, saggista e docente di scrittura creativa all'Accademia di Belle arti di Bologna. Autore di romanzi, collabora con la casa editrice Kappalab di Bologna con cui ha pubblicato *In cucina con gli anime giapponesi* (2022).

Mariachiara Di Giorgio

Illustratrice e fumettista collabora con case editrici e riviste, tra cui Topipittori, Terre di Mezzo, Internazionale Kids. Nel 2022 ha illustrato *La zuppa Lepron* di Giovanna Zoboli, con cui ha vinto il Premio Andersen come miglior illustratrice.

Pina Irace

Attrice, autrice e narratrice, realizza spettacoli e laboratori di educazione alla lettura per bambini e ragazzi. Collabora con Zoolibri, Feltrinelli, Read Red Road.

Lara Maistrello

Docente di entomologia presso UniMoRe, si è specializzata sulla cimice asiatica con studi in Italia e all'estero. Sviluppa progetti legati alla sostenibilità e all'economia circolare e del riuso.

Mauro Mandrioli

È docente di genetica presso UniMoRe, dove coordina The DIGITAG Lab (Digital Agriculture Laboratory). Ha pubblicato oltre 160 articoli scientifici su riviste e libri nazionali e internazionali ed è autore di *Nove miliardi a tavola* (2020).

Beatrice Mautino

Laureata in Biotecnologie industriali, ha fatto ricerca nel campo delle neuroscienze e oggi è divulgatrice e giornalista scientifica. Collabora con testate, mostre ed eventi scientifici di rilievo internazionale. Cura il blog *La ceretta di Occam* ed è autrice di *È naturale bellezza* (2021).

Villiam Morelli

Membro della Società italiana di botanica e di Acta plantarum, è stato guida ambientale escursionistica ed educatore ambientale. Collabora con il Museo civico di Marano sul Panaro e con enti di formazione come docente di cucina con le piante spontanee e etnobotanica.

Antonio Pascale

Funzionario presso il Ministero delle politiche agricole, ha scritto romanzi e numerosi saggi, tra cui *Scienza e sentimento* (2008). Si occupa di divulgazione scientifica e collabora con numerose testate. È autore tra l'altro di *Un orto al centro* (2022).

PopHistory

È un'associazione nata nel 2017 che sviluppa ricerche interdisciplinari ed eventi nell'ambito della Public History.

Daniele Reponi

Modenese, chimico di formazione, è il creatore di celebri panini con cui sperimenta abbinamenti inconsueti e sempre nuovi. Collabora con varie trasmissioni televisive, come *La prova del cuoco* (RAI1).

Carlotta Totaro

Laureata in Scienze e tecnologie alimentari, ha lavorato in multinazionali in diversi settori. È fondatrice di una start up che, allevando e trasformando insetti edibili, applica le nuove tecnologie in ambito alimentare.

Elisabetta Tola

È giornalista scientifica e data journalist, Media Trainer Specialist per l'Italia per conto di Google News Lab e co-fondatrice dell'agenzia di comunicazione *formicablu*. Collabora a *Radio3 scienza*. È autrice con Marco Boscolo di *Semi ritrovati* (2020).

Andrea Vico

Giornalista e docente universitario di Science Communication e giornalismo, scrive di scienza, ambiente ed energia per numerose testate e collabora con programmi tv, radio e case editrici. Cura per Fabbri la collana *Libri Salvamondo*.

