

**PER VISITARE I LABORATORI E'
NECESSARIA LA PRENOTAZIONE DELLE
CLASSI PRESSO LAB. FISICA**

**PER PRENOTAZIONI CONFERENZE
RIVOLGERSI PRESSO LA VICEPRESIDENZA**

LICEO STATALE ARIOSTO
Via Arianuova 19 - 44121 Ferrara
TEL. 0532/207348-205415
FAX 0532/209765
E-mail ariosto@comune.fe.it
Web site www.liceoariosto.it

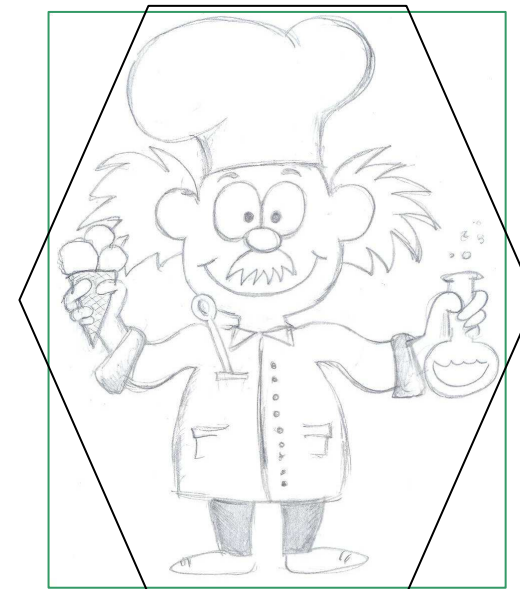


XX SETTIMANA DELLA CULTURA SCIENTIFICA E TECNOLOGICA

LA SCIENZA IN... CUCINA

22-27 marzo 2010

LA SCIENZA IN ... CUCINA



Promotori della iniziativa: Prof.sse:
R. Bonetti , P.Sarti
Dipartimenti di Matematica e Fisica e di Scienze.



Si ringraziano per la collaborazione i tecnici di
laboratorio del Liceo Ariosto
Logo a cura di Anna Nastruzzi, classe II F

*Curiosità scientifiche, trattate in ambito chimico, fisico
e matematico, relative all'esplorazione e alla
modellizzazione di alcuni processi gastronomici.*

Le iniziative programmate dal Liceo Statale "L. Ariosto" per la XX Settimana della Cultura Scientifica e Tecnologica, secondo le finalità espresse dal MIUR, intendono esplorare un campo inconsueto, quello dell'*arte culinaria*, per analizzare processi chimici e fisici che sottendono alcune preparazioni gastronomiche, i diversi modi di cucinare e l'uso degli strumenti del cuoco, con un approccio sperimentale caratteristico dell'indagine scientifica. Tali attività aprono nuovi orizzonti nell'ambito dei processi alimentari in quanto permettono di svelare i principi scientifici che si nascondono dietro la preparazione di un *buon caffè*, di un *soufflé*, di uno *spaghetto*, convinti che queste *esplorazioni*, legate ad aspetti della vita quotidiana, possano aiutarci a capire la scienza, destando la sorpresa nel vedere come fenomeni strani e complessi possano essere spiegati con principi scientifici relativamente semplici che fanno apprezzare e suscitano curiosità culturali nel visitatore che si avvicina a tale mondo.

Attività Sperimentali di tipo dimostrativo ed interattivo rivolte a studenti di diverso ordine e grado, svolte nel laboratorio di fisica, di chimica, di scienze.

LABORATORIO DI FISICA; a cura delle classi II F e II M

La Fisica cucina con gli strumenti del cuoco, come adoperare in modo consapevole alcuni dispositivi ed utensili presenti in cucina, ottimizzandone l'uso: tra mestoli e padelle, per fortuna che c'è la pressione, microonde non solo per i cellulari, caldo e freddo in cucina.



LABORATORIO DI CHIMICA; a cura delle classi II F e II M

La Chimica serve in tavola, tra pentole e provette: la cucina molecolare, muffe e conservazione, l'emulsione intrappola l'aria, la sagra dell'uovo, proteine cotte e crude, dessert & dessert.



LABORATORIO DI SCIENZE NATURALI; a cura di un gruppo di studenti della classe II N

Quando i microrganismi fanno i cuochi: fermentazione del vino, del pane, del latte



Conferenze e incontri rivolti agli studenti interni, presso l'atrio Bassani, secondo il seguente calendario:

Lunedì 8 marzo 2010 : ore 11.30 -13.20
Prof. Andrei Varlanov, INFN, MISA, Univ. di Roma2

“La fisica in cucina”

Lunedì 22 marzo 2010: ore 11.30 -13.20
Prof. Claudio Nastruzzi, Docente di Chimica farmaceutica, Univ. di Ferrara

“ I sistemi dispersi: dalla cucina molecolare alla medicina rigenerativa”

Mercoledì 24 marzo 2010: ore 11.30 - 13.20
Prof. Andrea Rinaldi, direttore Centro Architettura ed Energia, Univ. di Ferrara

“ La casa sostenibile: qualità ambientale e risparmio economico”

Venerdì 26 marzo 2010: ore 11.30 -13.20
Prof.ssa. Marilena Musci, docente di chimica analitica e fisica degli alimenti, Univ. di Parma

“Il profilo aromatico degli alimenti”

Venerdì 9 aprile 2010: ore 11.30-13.20
Dott. Umberto Guidoni, astronauta ESA

“ I ritmi e le abitudini della vita quotidiana nello spazio”