

FOOD

LA SCIENZA DAI SEMI AL PIATTO

10.10.2015 /
28.02.2016

CENTRO CULTURALE
ALTINATE SAN GAETANO
Via Altinate 71, Padova

ADMaiora è la società ufficiale di riferimento per le proposte didattiche e visite guidate della mostra *"FOOD - la scienza dai semi al piatto"*.

I percorsi guidati, i focus didattici e le attività per scuole di ogni ordine e grado, famiglie e pubblico generico e di appassionati, sono stati progettati per offrire più livelli di accesso e fruizione della mostra, consentendo così a un pubblico vasto e diversificato la possibilità di vivere un'esperienza di visita il più possibile attiva, ricca, coinvolgente e personale.

La proposta completa dedicata alle **scuole** consta di **2** possibili **moduli didattici** (visite guidate generali e tematiche alla mostra; focus didattici di tipo laboratoriale), indipendenti tra di loro, prenotabili singolarmente o abbinati, a discrezione dell'insegnante.

Per il **pubblico non scolastico**, speciali **visite guidate e divertenti attività animate per le famiglie** sono organizzate nei week end di apertura della mostra. È obbligatoria la prenotazione.

PROPOSTE DIDATTICHE PER SCUOLE E GRUPPI

Visita generale – durata 60'

FOOD. DAI SEMI AL PIATTO – PER TUTTI, MODULABILE PER TARGET

La visita generale della mostra permette di analizzare il **cibo in tutte le sue forme e dimensioni**. Non solo verrà svelata l'origine e la trasformazione nel tempo dei principali alimenti, ma ne scopriremo le caratteristiche nutrizionali, le proprietà chimiche e le modalità ottimali per la loro lavorazione.

Visite tematiche – durata 60'

FOOD. CIBO IN EVOLUZIONE - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO E SECONDO GRADO

Il percorso pone l'accento sugli **aspetti storici, geografici, culturali** connessi alla diffusione e al consumo dei principali alimenti. Si affronta il tema della **domesticazione**, selezione e utilizzo delle piante a scopo alimentare. Viene evidenziata l'importanza dello **scambio interculturale** come elemento fecondo e imprescindibile dell'evoluzione anche in ambito culinario.

IL CUOCO PASTICCIONE - SCUOLA PRIMARIA (I E II ANNO)

Un cuoco pasticcione ha ricevuto un importante incarico dalla regina: preparare una portata appetitosa a partire da ingredienti base da ricercare con gran cura, secondo alcune misteriose indicazioni. Il povero cuoco avrà bisogno dell'aiuto dei bambini per recuperare i prodotti giusti, per trasformarli in modo adeguato e per lavorarli e cucinarli affinché il piatto finale soddisfi Sua Maestà

COSTI

Scuole e gruppi: € 70,00 + biglietto d'ingresso in mostra

PRENOTAZIONI: Telerete 049 2010010



LABORATORI - Durata 45'

Negli appositi spazi presenti al Centro Altinate San Gaetano sarà possibile, attraverso attività di simulazioni e dibattiti guidati da operatori esperti, approfondire alcune delle tematiche presenti in mostra.

COME TI CONSERVO – SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Oggi in cucina non può mancare un frigorifero dotato di freezer in cui conservare a lungo i cibi, ma come venivano conservati un tempo? Affumicati, essiccati, sotto sale o sottolio: quali metodi ancora oggi utilizziamo per evitare che gli alimenti siano presto aggrediti da muffe, funghi o altri agenti decompositori? Un coinvolgente gioco di ruolo ci insegnerà, a seconda del caso, quali **metodi di conservazione** scegliere per preservare al meglio cibi differenti.

MANGIAMO CON LA TESTA – SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO

I cibi confezionati che mangiamo quotidianamente sono identificati da etichette che spesso non siamo in grado di capire fino in fondo: l'elenco degli ingredienti consente di risalire a tutte le informazioni che possono renderci **consumatori consapevoli**. Una coinvolgente attività accompagnerà gli studenti a conoscere meglio le categorie dei macronutrienti, a indagarne la composizione chimica e a comprendere le misteriose sigle stampate sulle confezioni.

COSTI

Scuole e gruppi: € 50,00

PRENOTAZIONI: Telerete 049 2010010

PROPOSTE DIDATTICHE PER SINGOLI E FAMIGLIE

FOOD. DAI SEMI AL PIATTO

La visita guidata alla mostra permetterà di **analizzare il cibo in tutte le sue forme e dimensioni**. Non solo verrà svelata l'origine e la trasformazione nel tempo dei principali alimenti ma ne scopriremo le caratteristiche nutrizionali, le proprietà chimiche e le modalità ottimali per la loro lavorazione.

- **PER FAMIGLIE con bambini dai 12 anni e adulti:** ogni e domenica mattina h 11.00
- **COSTI:** € 6,00 a partecipante (sia ragazzo che adulto) + biglietto mostra
- **DURATA:** 60'

CIBO A 5 SENSI

Una speciale visita alla mostra, con semplici materiali di supporto, insegnerà a grandi e piccoli a **conoscere e apprezzare il cibo con il coinvolgimento di tutti i sensi**: oltre ad usare il gusto, è possibile "mangiare con gli occhi", ma anche lasciarsi guidare da odori e profumi, appagarsi grazie al tatto, essere stimolati dall'udito per poter infine assaporare il cibo a 5 sensi!

- **PER FAMIGLIE con ragazzi da 6 a 11 anni:** ogni domenica mattina h 15.30
- **COSTI:** € 6,00 a partecipante (sia bambino che adulto) + biglietto mostra
- **DURATA:** 60'
- **PRENOTAZIONI:** Telerete 049 2010010