

Il CREA protagonista della Notte dei Ricercatori 2022

E' iniziata ieri, a spron battuto una settimana ricca di eventi per far vivere un giorno da scienziati a grandi e piccini, organizzata dai centri CREA, che culminerà nella Notte delle Ricercatrici e dei Ricercatori, in programma il prossimo 30 settembre.

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

Notte ricercatori: scienziati per un giorno con il Crea

Tanti i temi: dalla sostenibilità al cibo presente e futuro

Roma, 23 set. (askanews) - Anche quest'anno il **Crea** partecipa con gran parte dei suoi Centri di Ricerca alla **Notte** Europea dei Ricercatori e delle Ricercatrici di Frascati Scienza, dal titolo "heaL thE plAnet's Future" (#LEAF), "Cura il futuro del Pianeta".

Si tratta di un'occasione straordinaria di incontro tra il mondo della ricerca e la cittadinanza, con un programma fitto di incontri, esperienze dal vivo e on line con esperimenti e dimostrazioni scientifiche, webinar e giochi per i più piccoli, tutto per diventare scienziati per un giorno.

Si parte il 26 settembre con il Manuale anti-spreco per i giovani del futuro a cura dei ricercatori del **Crea** Alimenti e Nutrizione fino al 28 settembre, un laboratorio che darà ai bambini dai 9 agli 11 anni la possibilità di scoprire la filiera agroalimentare, imparando a posizionare il cibo nella piramide alimentare. Grazie a una serie di giochi e attività interattive, i più piccoli potranno riflettere sull'importanza di combattere gli sprechi alimentari e scoprire alcune buone pratiche in termini di conservazione e degli alimenti.

Dal 26 al 30 settembre - informa il **Crea** - si svolgeranno i laboratori e i giochi di La ricerca di un'alimentazione sana e sostenibile, in cui ragazzi e ragazze della "Green Generation" impareranno ad essere sostenibili anche con le loro scelte alimentari, attraverso attività interattive che illustreranno le Linee guida messe a punto dai nostri ricercatori.

Nell'evento Alimentazione sostenibile ma anche sana, si può? del 26 settembre, si parlerà di cibo del futuro in un confronto fra ricercatrici e ricercatori dei centri **Crea** Alimenti e Nutrizione e Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura. Il 27 settembre avrà luogo Mangio sano, spreco zero,

una conversazione scientifica informale per riflettere sulla necessità di orientare i consumi e le scelte alimentari in un'ottica di sostenibilità.

Dal 27 al 29 settembre, nella Via dei latti n° 0 bimbi tra i 6 e gli 11 anni apprenderanno i passaggi salienti della filiera del latte, scoprendo il percorso di questo alimento (from farm to fork) e il ruolo della ricerca nelle produzioni alimentari. Nei laboratori I colori della salute, in programma dal 27 al 29 settembre, i ragazzi dai 12 ai 14 anni avranno modo di scoprire quanto il senso della vista possa essere "ingannevole" e avranno modo di riflettere su come effettuare scelte alimentari consapevoli grazie al contributo della ricerca.

(Segue)

RASSEGNA STAMPA

Notte ricercatori: scienziati per un giorno con il Crea -2-

Roma, 23 set. (askanews) - Dal 27 al 29 settembre, l'evento Meglio arancia o aranciata? Chi (ri)cerca, trova proporrà attività che mirano alla sensibilizzazione circa un corretto consumo degli zuccheri, attraverso esperienze ludico-didattiche e la proiezione di un video realizzato dai nostri ricercatori secondo la tematica Health & Wellbeing.

Nello spettacolo Se ti piace la frutta nulla si butta, che avrà luogo dal 28 al 30 settembre, adolescenti e ragazzi tra i 12 e 19 anni affronteranno la problematica dello spreco alimentare (food waste) e saranno edotti ai principi di economia circolare applicati alla frutta durante il suo ciclo di maturazione in ambiente domestico. Per frutta di stagione matura, normalmente destinata allo scarto, si valuterà la possibilità di consumo nella produzione di frullati o dolci.

Il 27 e il 28 settembre i ricercatori del **Crea** Orticoltura e Florovivaismo di Pontecagnano (SA) presenteranno in uno show per bambini dai 6 agli 8 anni, la redazione di un fumetto a stampa dal titolo Il fantastico mondo degli ortaggi. episodio 2. Ritorno al pianeta Nero. Il fascicolo includerà una breve sintesi dell'episodio 1 presentato per il progetto LEAF nel 2021, in occasione della **Notte** Europea dei Ricercatori. Il 28 settembre sarà la volta del webinar Gioca con Oleario, organizzato dai centri di ricerca **Crea** Politiche e Bioeconomia, Olivicoltura, Frutticoltura, Agricoltura e Alimenti e Nutrizione, per i ragazzi dai 15 ai 19 anni, che si cimenteranno in una sfida interclasse per approfondire la conoscenza sul mondo dell'olio.

Il 29 settembre nello show La multifunzionalità dei consorzi di bonifica ci sarà un aperitivo scientifico, la visita agli impianti delle aziende e sarà presentata la ricerca triennale Food Mood - frutto della collaborazione tra **Crea**, Università Cattolica del Sacro Cuore e ANBI ER - su comportamenti e attitudini alimentari degli adolescenti.
(Segue)

RASSEGNA STAMPA

Notte ricercatori: scienziati per un giorno con il Crea -3-

Roma, 23 set. (askanews) - Nell'evento del 30 settembre, Produzioni animali: azienda e laboratori, studenti dai 12 ai 14 anni avranno l'opportunità di visitare i laboratori del **Crea** Zootecnia e Acquacoltura di Monterotondo (RM). Con giochi e quiz sui temi affrontati durante la visita, gli adolescenti testeranno le loro conoscenze su come la ricerca aiuta ad ottenere allevamenti rispettosi dell'ambiente, del benessere animale e della salute umana ma anche economicamente vantaggiosi per gli allevatori.

Il 30 settembre, nell'evento #**Crea**azione scuola per l'educazione alimentare si racconterà la storia di un percorso di educazione alimentare che il Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del **Crea** realizza da alcuni anni per gli studenti delle scuole superiori. Il 30 settembre, l'evento presso il **Crea** Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari di Roma, La salute vien macinando permetterà di vedere da vicino il viaggio del chicco di grano dalla terra alla tavola, attraverso i mulini e gli impianti di pastificazione.

Sempre il 30 settembre è in programma ScopriamOLI una visita guidata alla scoperta dell'olivo, presso il centro **Crea** Olivicoltura, Frutticoltura, Agricoltura di Rende (CS) e l'evento di premiazione, rivolto al mondo della scuola, della classe vincitrice di "Trivia - Gioca con Oleario". Nella stessa data si svolgerà il webinar Alimenti sostenibili: come salvare il pianeta, per illustrare come possiamo contribuire quotidianamente alla salvaguardia del nostro Pianeta, adottando scelte alimentari consapevoli e sostenibili.

Il 30 settembre, i ricercatori del **Crea** Politiche e Bioeconomia illustreranno al pubblico il progetto della Rete Rurale Nazionale, Formazione e accompagnamento per giovani pastori, che prevede la possibilità di frequentare un corso gratuito per l'acquisizione di competenze sul tema di pratiche agricole sostenibili per gestione del pascolo, alimentazione

animale, caratteristiche organolettiche delle produzioni e sulle principali tecniche di caseificazione artigianale e lavorazione delle carni. Lo stesso giorno, sarà proiettata la docufiction **Crea** #LanostraTerra! per sensibilizzare i ragazzi delle superiori sull'importanza della gestione sostenibile del suolo.

Sempre il 30 settembre, i ricercatori e le ricercatrici del **Crea** saranno a disposizione del pubblico per presentare INNOVARURALE, il portale conoscenza e innovazione del sistema agroalimentare, ideato dal Mipaaf per gli stakeholders del settore primario.

Infine, il 1° ottobre, ci sarà la premiazione del vincitore di Inventa il cibo del futuro, un concorso indetto dal **Crea** per trovare un cibo buono, salutare e sostenibile.

RASSEGNA STAMPA

RICERCA. CREA: TUTTI GLI APPUNTAMENTI PER VIVERE UN GIORNO DA SCIENZIATI

(DIRE) Roma, 23 set. - Anche quest'anno il **CREA** partecipa con gran parte dei suoi Centri di Ricerca alla Notte Europea dei **Ricercatori** e delle Ricercatrici di Frascati Scienza, dal titolo heal thE pLANet's Future (#LEAF). 'Cura il futuro del Pianeta'.

Si tratta di un'occasione straordinaria di incontro tra il mondo della ricerca e la cittadinanza, con un programma fitto di incontri, esperienze dal vivo e on line con esperimenti e dimostrazioni scientifiche, webinar e giochi per i più piccoli, tutto per diventare scienziati per un giorno. Si parte il 26 settembre con il Manuale anti-spreco per i giovani del futuro a cura dei **Ricercatori** del **CREA** Alimenti e Nutrizione fino al 28 settembre, un laboratorio che darà ai bambini dai 9 agli 11 anni la possibilità di scoprire la filiera agroalimentare, imparando a posizionare il cibo nella piramide alimentare. Grazie a una serie di giochi e attività interattive, i più piccoli potranno riflettere sull'importanza di combattere gli sprechi alimentari e scoprire alcune buone pratiche in termini di conservazione e degli alimenti.

Dal 26 al 30 settembre si svolgeranno i laboratori e i giochi di La ricerca di un'alimentazione sana e sostenibile, in cui ragazzi e ragazze della "Green Generation" impareranno ad essere sostenibili anche con le loro scelte alimentari, attraverso attività interattive che illustreranno le Linee guida messe a punto dai nostri **Ricercatori**.

Nell'evento Alimentazione sostenibile ma anche sana, si può? del 26 settembre, si parlerà di cibo del futuro in un confronto fra ricercatrici e **Ricercatori** dei centri **CREA** Alimenti e Nutrizione e Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura. Il 27 settembre avrà luogo Mangio sano, spreco zero, una conversazione scientifica informale per riflettere sulla necessità di orientare i consumi e le scelte alimentari in un'ottica di sostenibilità. Dal 27 al 29 settembre, nella Via dei lattini n° 0 bimbi tra i 6 e gli 11 anni apprenderanno i passaggi salienti della filiera del latte, scoprendo il percorso di questo alimento (from farm to fork) e il ruolo della ricerca nelle produzioni alimentari. Nei laboratori I colori della salute, in programma dal 27 al 29 settembre, i ragazzi dai 12 ai 14 anni avranno modo di scoprire quanto il senso della vista possa essere "ingannevole" e avranno modo di riflettere su come effettuare scelte alimentari consapevoli grazie al contributo della ricerca. Dal 27 al 29 settembre, l'evento Meglio arancia o aranciata? Chi (ri)cerca, trova proporrà attività che mirano alla sensibilizzazione circa un corretto

consumo degli zuccheri, attraverso esperienze ludico-didattiche e la proiezione di un video realizzato dai nostri **Ricercatori** secondo la tematica Health & Wellbeing.(SEGUE)
(Comunicati/Dire

RASSEGNA STAMPA

RICERCA. CREA: TUTTI GLI APPUNTAMENTI PER VIVERE UN GIORNO DA SCIENZIATI -2-

(DIRE) Roma, 23 set. - Nello spettacolo *Se ti piace la frutta nulla si butta*, che avrà luogo dal 28 al 30 settembre, adolescenti e ragazzi tra i 12 e 19 anni affronteranno la problematica dello spreco alimentare (food waste) e saranno edotti ai principi di economia circolare applicati alla frutta durante il suo ciclo di maturazione in ambiente domestico. Per frutta di stagione matura, normalmente destinata allo scarto, si valuterà la possibilità di consumo nella produzione di frullati o dolci. Il 27 e il 28 settembre i ricercatori del CREA Orticoltura e Florovivaismo di Pontecagnano (SA) presenteranno in uno show per bambini dai 6 agli 8 anni, la redazione di un fumetto a stampa dal titolo *Il fantastico mondo degli ortaggi. episodio 2*.

Ritorno al pianeta Nero. Il fascicolo includerà una breve sintesi dell'episodio 1 presentato per il progetto LEAF nel 2021, in occasione della Notte Europea dei Ricercatori.

Il 28 settembre sarà la volta del webinar *Gioca con Oleario*, organizzato dai centri di ricerca CREA Politiche e Bioeconomia, Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura e Alimenti e Nutrizione, per i ragazzi dai 15 ai 19 anni, che si cimenteranno in una sfida interclasse per approfondire la conoscenza sul mondo dell'olio.

Il 29 settembre nello show *La multifunzionalità dei consorzi di bonifica* ci sarà un aperitivo scientifico, la visita agli impianti delle aziende e sarà presentata la ricerca triennale *Food Mood - frutto della collaborazione tra CREA, Università*

Cattolica del Sacro Cuore e ANBI ER - su comportamenti e attitudini alimentari degli adolescenti.

Nell'evento del 30 settembre, *Produzioni animali: azienda e laboratori*, studenti dai 12 ai 14 anni avranno l'opportunità di visitare i laboratori del CREA Zootecnia e Acquacoltura di Monterotondo (RM). Con giochi e quiz sui temi affrontati durante la visita, gli adolescenti testeranno le loro conoscenze su come la ricerca aiuta ad ottenere allevamenti rispettosi dell'ambiente, del benessere animale e della salute umana ma anche economicamente vantaggiosi per gli allevatori.

Il 30 settembre, nell'evento *#Creaazione scuola* per l'educazione alimentare si racconterà la storia di un percorso di educazione alimentare che il Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA realizza da alcuni anni per gli studenti delle scuole superiori. (SEGUE) (Comunicati/Dire)

RICERCA. CREA: TUTTI GLI APPUNTAMENTI PER VIVERE UN GIORNO DA SCIENZIATI -3-

(DIRE) Roma, 23 set. - Il 30 settembre, l'evento presso il CREA Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari di Roma, La salute vien...macinando permetterà di vedere da vicino il viaggio del chicco di grano dalla terra alla tavola, attraverso i mulini e gli impianti di pastificazione.

Sempre il 30 settembre è in programma ScopriamOLI una visita guidata alla scoperta dell'olivo, presso il centro CREA Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura di Rende (CS) e l'evento di premiazione, rivolto al mondo della scuola, della classe vincitrice di "Trivia - Gioca con Oleario". Nella stessa data si svolgerà il webinar Alimenti sostenibili: come salvare il pianeta, per illustrare come possiamo contribuire quotidianamente alla salvaguardia del nostro Pianeta, adottando scelte alimentari consapevoli e sostenibili.

Il 30 settembre, i ricercatori del CREA Politiche e Bioeconomia illustreranno al pubblico il progetto della Rete Rurale Nazionale, Formazione e accompagnamento per giovani pastori, che prevede la possibilità di frequentare un corso gratuito per l'acquisizione di competenze sul tema di pratiche agricole sostenibili per gestione del pascolo, alimentazione animale, caratteristiche organolettiche delle produzioni e sulle principali tecniche di caseificazione artigianale e lavorazione delle carni. Lo stesso giorno, sarà proiettata la docufiction CREA #LanostraTerra! per sensibilizzare i ragazzi delle superiori sull'importanza della gestione sostenibile del suolo.

Sempre il 30 settembre, i ricercatori e le ricercatrici del CREA saranno a disposizione del pubblico per presentare INNOVARURALE, il portale conoscenza e innovazione del sistema agroalimentare, ideato dal Mipaaf per gli stakeholders del settore primario.

Infine, il 1° ottobre, ci sarà la premiazione del vincitore di Invento il cibo del futuro, un concorso indetto dal CREA per trovare un cibo buono, salutare e sostenibile.

(Comunicati/Dire

NOTTE EUROPEA DEI RICERCATORI: TUTTI GLI APPUNTAMENTI DEL CREA PER VIVERE UN GIORNO DA SCIENZIATI

Anche quest'anno il CREA partecipa con gran parte dei suoi Centri di Ricerca alla Notte Europea dei Ricercatori e delle Ricercatrici di Frascati Scienza, dal titolo **heal the planet's Future (#LEAF)**. **'Cura il futuro del Pianeta'**. Si tratta di un'occasione straordinaria di incontro tra il mondo della ricerca e la cittadinanza, con un programma fitto di incontri, esperienze dal vivo e on line con esperimenti e dimostrazioni scientifiche, webinar e giochi per i più piccoli, tutto per diventare scienziati per un giorno.

Si parte il 26 settembre con il **Manuale anti-spreco per i giovani del futuro** a cura dei ricercatori del CREA Alimenti e Nutrizione fino al 28 settembre, un laboratorio che darà ai bambini dai 9 agli 11 anni la possibilità di scoprire la filiera agroalimentare, imparando a posizionare il cibo nella piramide alimentare. Grazie a una serie di giochi e attività interattive, i più piccoli potranno riflettere sull'importanza di combattere gli sprechi alimentari e scoprire alcune buone pratiche in termini di conservazione e degli alimenti.

Dal 26 al 30 settembre si svolgeranno i laboratori e i giochi di **La ricerca di un'alimentazione sana e sostenibile**, in cui ragazzi e ragazze della "Green Generation" impareranno ad essere sostenibili anche con le loro scelte alimentari, attraverso attività interattive che illustreranno le Linee guida messe a punto dai nostri ricercatori.

Nell'evento **Alimentazione sostenibile ma anche sana, si può?** del 26 settembre, si parlerà di cibo del futuro in un confronto fra ricercatrici e ricercatori dei centri CREA Alimenti e Nutrizione e Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura.

Il 27 settembre avrà luogo **Mangio sano, spreco zero**, una conversazione scientifica informale per riflettere sulla necessità di orientare i consumi e le scelte alimentari in un'ottica di sostenibilità.

Dal 27 al 29 settembre, nella **Via dei latti n° 0** bimbi tra i 6 e gli 11 anni apprenderanno i passaggi salienti della filiera del latte, scoprendo il percorso di questo alimento (from farm to fork) e il ruolo della ricerca nelle produzioni alimentari.

Nei laboratori **I colori della salute**, in programma dal 27 al 29 settembre, i ragazzi dai 12 ai 14 anni avranno modo di scoprire quanto il senso della vista possa essere "ingannevole" e avranno modo di riflettere su come effettuare scelte alimentari consapevoli grazie al contributo della ricerca.

Dal 27 al 29 settembre, l'evento **Meglio arancia o aranciata? Chi (ri)cerca, trova** proporrà attività che mirano alla sensibilizzazione circa un corretto consumo degli zuccheri, attraverso esperienze ludico-didattiche e la proiezione di un video realizzato dai nostri ricercatori secondo la tematica Health & Wellbeing.

Nello spettacolo **Se ti piace la frutta nulla si butta**, che avrà luogo dal 28 al 30 settembre, adolescenti e ragazzi tra i 12 e 19 anni affronteranno la problematica dello spreco alimentare (food waste) e saranno edotti ai principi di economia circolare applicati alla frutta durante il suo ciclo di maturazione in ambiente domestico. Per frutta di stagione matura, normalmente destinata allo scarto, si valuterà la possibilità di consumo nella produzione di frullati o dolci.

Il 27 e il 28 settembre i ricercatori del CREA Orticoltura e Florovivaismo di Pontecagnano (SA) presenteranno in uno show per bambini dai 6 agli 8 anni, la redazione di un fumetto a stampa dal titolo **Il fantastico mondo degli ortaggi. episodio 2. Ritorno al pianeta Nero**. Il fascicolo includerà una breve sintesi dell'episodio 1 presentato per il progetto LEAF nel 2021, in occasione della Notte Europea dei Ricercatori.

Il 28 settembre sarà la volta del webinar **Gioca con Oleario**, organizzato dai centri di ricerca CREA Politiche e Bioeconomia, Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura e Alimenti e Nutrizione, per i ragazzi dai 15 ai 19 anni, che si cimenteranno in una sfida interclasse per approfondire la conoscenza sul mondo dell'olio.

Il 29 settembre nello show **La multifunzionalità dei consorzi di bonifica** ci sarà un aperitivo scientifico, la visita agli impianti delle aziende e sarà presentata la ricerca triennale Food Mood - frutto della collaborazione tra CREA, Università Cattolica del Sacro Cuore e ANBI ER - su comportamenti e attitudini alimentari degli adolescenti.

Nell'evento del 30 settembre, **Produzioni animali: azienda e laboratori**, studenti dai 12 ai 14 anni avranno l'opportunità di visitare i laboratori del CREA Zootecnia e Acquacoltura di Monterotondo (RM). Con giochi e quiz sui temi affrontati durante la visita, gli adolescenti testeranno le loro conoscenze su come la ricerca aiuta ad ottenere allevamenti rispettosi dell'ambiente, del benessere animale e della salute umana ma anche economicamente vantaggiosi per gli allevatori.

Il 30 settembre in collegamento dal Liceo S. Cannizzaro di Roma si svolgerà l'evento online **"#CREAAZIONE SCUOLA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE..."**: ricercatrici, insegnanti e studenti partecipanti (dei Licei S. Cannizzaro e L.A. Seneca di Roma e L. da Vinci di Terracina) parleranno di alimentazione, salute, mode e benessere utilizzando le parole, le esperienze e i prodotti realizzati in un Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (P.C.T.O.) che il Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA realizza da alcuni anni per gli studenti delle scuole superiori di II grado.

Il 30 settembre, l'evento presso il CREA Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari di Roma, **La salute vien...macinando** permetterà di vedere da vicino il viaggio del chicco di grano dalla terra alla tavola, attraverso i mulini e gli impianti di pastificazione.

Sempre il 30 settembre è in programma **ScopriamOLI** una visita guidata alla scoperta dell'olivo, presso il centro CREA Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura di Rende (CS) e l'evento di premiazione, rivolto al mondo della scuola, della classe vincitrice di "Trivia - Gioca con Oleario".

Nella stessa data si svolgerà il webinar **Alimenti sostenibili: come salvare il pianeta**, per illustrare come possiamo contribuire quotidianamente alla salvaguardia del nostro Pianeta, adottando scelte alimentari consapevoli e sostenibili.

Il 30 settembre, i ricercatori del CREA Politiche e Bioeconomia illustreranno al pubblico il progetto della Rete Rurale Nazionale, **Formazione e accompagnamento per giovani pastori**, che prevede la possibilità di frequentare un corso gratuito per l'acquisizione di competenze sul tema di pratiche agricole sostenibili per gestione del pascolo, alimentazione animale, caratteristiche organolettiche delle produzioni e sulle principali tecniche di caseificazione artigianale e lavorazione delle carni.

Lo stesso giorno, sarà proiettata la **docufiction CREA #LanostraTerra!** per sensibilizzare i ragazzi delle superiori sull'importanza della gestione sostenibile del suolo.

Sempre il 30 settembre, i ricercatori e le ricercatrici del CREA saranno a disposizione del pubblico per presentare **INNOVARURALE**, il portale conoscenza e innovazione del sistema agroalimentare, ideato dal Mipaaf per gli stakeholders del settore primario.

Infine, il 1° ottobre, ci sarà la premiazione del vincitore di **Inventa il cibo del futuro**, un concorso indetto dal CREA per trovare un cibo buono, salutare e sostenibile.

RASSEGNA STAMPA

Notte Europea dei Ricercatori, tutti gli appuntamenti del Crea per vivere un giorno da scienziati

Si parte il 26 settembre con il **Manuale anti-spreco per i giovani del futuro** a cura dei ricercatori del CREA Alimenti e Nutrizione fino al 28 settembre, un laboratorio che darà ai bambini dai 9 agli 11 anni la possibilità di scoprire la filiera agroalimentare, imparando a posizionare il cibo nella piramide alimentare. Grazie a una serie di giochi e attività interattive, i più piccoli potranno riflettere sull'importanza di combattere gli sprechi alimentari e scoprire alcune buone pratiche in termini di conservazione e degli alimenti.

Dal 26 al 30 settembre si svolgeranno i laboratori e i giochi di **La ricerca di un'alimentazione sana e sostenibile**, in cui ragazzi e ragazze della "Green Generation" impareranno ad essere sostenibili anche con le loro scelte alimentari, attraverso attività interattive che illustreranno le Linee guida messe a punto dai nostri ricercatori.

Nell'evento **Alimentazione sostenibile ma anche sana**, si può? del 26 settembre, si parlerà di cibo del futuro in un confronto fra ricercatrici e ricercatori dei centri CREA Alimenti e Nutrizione e Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura.

Il 27 settembre avrà luogo **Mangio sano, spreco zero**, una conversazione scientifica informale per riflettere sulla necessità di orientare i consumi e le scelte alimentari in un'ottica di sostenibilità.

Dal 27 al 29 settembre, nella **Via dei lattini n° 0** bimbi tra i 6 e gli 11 anni apprenderanno i passaggi salienti della filiera del latte, scoprendo il percorso di questo alimento (from farm to fork) e il ruolo della ricerca nelle produzioni alimentari.

Nei laboratori **I colori della salute**, in programma dal 27 al 29 settembre, i ragazzi dai 12 ai 14 anni avranno modo di scoprire quanto il senso della vista possa essere "ingannevole" e avranno modo di riflettere su come effettuare scelte alimentari consapevoli grazie al contributo della ricerca.

Dal 27 al 29 settembre, l'evento **Meglio arancia o aranciata?** Chi (ri)cerca, trova proporrà attività che mirano alla sensibilizzazione circa un corretto consumo degli zuccheri, attraverso esperienze ludico-didattiche e la proiezione di un video realizzato dai nostri ricercatori secondo la tematica Health & Wellbeing.

Nello spettacolo **Se ti piace la frutta nulla si butta**, che avrà luogo dal 28 al 30 settembre, adolescenti e ragazzi tra i 12 e 19 anni affronteranno la problematica dello spreco alimentare (food waste) e saranno edotti ai principi di economia circolare applicati alla frutta durante il suo ciclo di maturazione in ambiente domestico. Per frutta di stagione

matura, normalmente destinata allo scarto, si valuterà la possibilità di consumo nella produzione di frullati o dolci.

Il 27 e il 28 settembre i ricercatori del CREA Orticoltura e Florovivaismo di Pontecagnano (SA) presenteranno in uno show per bambini dai 6 agli 8 anni, la redazione di un fumetto a stampa dal titolo ***Il fantastico mondo degli ortaggi. episodio 2. Ritorno al pianeta Nero***. Il fascicolo includerà una breve sintesi dell'episodio 1 presentato per il progetto LEAF nel 2021, in occasione della Notte Europea dei Ricercatori.

Il 28 settembre sarà la volta del webinar ***Gioca con Oleario***, organizzato dai centri di ricerca CREA Politiche e Bioeconomia, Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura e Alimenti e Nutrizione, per i ragazzi dai 15 ai 19 anni, che si cimenteranno in una sfida interclasse per approfondire la conoscenza sul mondo dell'olio.

Il 29 settembre nello show ***La multifunzionalità dei consorzi di bonifica*** ci sarà un aperitivo scientifico, la visita agli impianti delle aziende e sarà presentata la ricerca triennale Food Mood - frutto della collaborazione tra CREA, Università Cattolica del Sacro Cuore e ANBI ER - su comportamenti e abitudini alimentari degli adolescenti.

Nell'evento del 30 settembre, ***Produzioni animali: azienda e laboratori***, studenti dai 12 ai 14 anni avranno l'opportunità di visitare i laboratori del CREA Zootecnia e Acquacoltura di Monterotondo (RM). Con giochi e quiz sui temi affrontati durante la visita, gli adolescenti testeranno le loro conoscenze su come la ricerca aiuta ad ottenere allevamenti rispettosi dell'ambiente, del benessere animale e della salute umana ma anche economicamente vantaggiosi per gli allevatori.

Il 30 settembre in collegamento dal Liceo S. Cannizzaro di Roma si svolgerà l'evento online "***#CREAAZIONE SCUOLA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE...***": ricercatrici, insegnanti e studenti partecipanti (dei Licei S. Cannizzaro e L.A. Seneca di Roma e L. da Vinci di Terracina) parleranno di alimentazione, salute, mode e benessere utilizzando le parole, le esperienze e i prodotti realizzati in un Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (P.C.T.O.) che il Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del CREA realizza da alcuni anni per gli studenti delle scuole superiori di II grado.

Il 30 settembre, l'evento presso il CREA Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari di Roma, ***La salute vien...macinando*** permetterà di vedere da vicino il viaggio del chicco di grano dalla terra alla tavola, attraverso i mulini e gli impianti di pastificazione.

Sempre il 30 settembre è in programma ***ScopriamOLI*** una visita guidata alla scoperta dell'olivo, presso il centro CREA Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura di Rende (CS) e l'evento di premiazione, rivolto al mondo della scuola, della classe vincitrice di "Trivia - Gioca con Oleario".

Nella stessa data si svolgerà il webinar ***Alimenti sostenibili: come salvare il pianeta***, per illustrare come possiamo contribuire quotidianamente alla salvaguardia del nostro Pianeta, adottando scelte alimentari consapevoli e sostenibili.

Il 30 settembre, i ricercatori del CREA Politiche e Bioeconomia illustreranno al pubblico il progetto della Rete Rurale Nazionale, ***Formazione e accompagnamento per giovani pastori***, che prevede la possibilità di frequentare un corso gratuito per l'acquisizione di competenze sul tema di pratiche agricole sostenibili per gestione del pascolo, alimentazione animale, caratteristiche organolettiche delle produzioni e sulle principali tecniche di caseificazione artigianale e lavorazione delle carni.

Lo stesso giorno, sarà proiettata la **docufiction CREA #LanostraTerra!** per sensibilizzare i ragazzi delle superiori sull'importanza della gestione sostenibile del suolo.

Sempre il 30 settembre, i ricercatori e le ricercatrici del CREA saranno a disposizione del pubblico per presentare **INNOVARURALE**, il portale conoscenza e innovazione del sistema agroalimentare, ideato dal Mipaaf per gli stakeholders del settore primario.

Infine, il 1° ottobre, ci sarà la premiazione del vincitore di **Inventa il cibo del futuro**, un concorso indetto dal CREA per trovare un cibo buono, salutare e sostenibile.

RASSEGNA STAMPA

Frascati, tutti gli appuntamenti al CREA, per vivere un giorno da...scienziati



Anche quest'anno il CREA di Frascati partecipa con gran parte dei suoi Centri di Ricerca alla Notte Europea dei Ricercatori e delle Ricercatrici di Frascati Scienza, dal titolo heal thE pLANet's Future (#LEAF). 'Cura il futuro del Pianeta'.

Si tratta di un'occasione straordinaria di incontro tra il mondo della ricerca e la cittadinanza, con un programma fitto di incontri, esperienze dal vivo e on line con esperimenti e dimostrazioni scientifiche, webinar e giochi per i più piccoli, tutto per diventare scienziati per un giorno. Si parte il 26 settembre con il Manuale anti-spreco per i giovani del futuro a cura dei ricercatori del CREA Alimenti e Nutrizione fino al 28 settembre, un laboratorio che darà ai bambini dai 9 agli 11 anni la possibilità di scoprire la filiera agroalimentare, imparando a posizionare il cibo

nella piramide alimentare. Grazie a una serie di giochi e attività interattive, i più piccoli potranno riflettere sull'importanza di combattere gli sprechi alimentari e scoprire alcune buone pratiche in termini di conservazione e degli alimenti.

Dal 26 al 30 settembre si svolgeranno i laboratori e i giochi di La ricerca di un'alimentazione sana e sostenibile, in cui ragazzi e ragazze della "Green Generation" impareranno ad essere sostenibili anche con le loro scelte alimentari, attraverso attività interattive che illustreranno le Linee guida messe a punto dai nostri ricercatori. Nell'evento Alimentazione sostenibile ma anche sana, si può? del 26 settembre, si parlerà di cibo del futuro in un confronto fra ricercatrici e ricercatori dei centri CREA Alimenti e Nutrizione e Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura. Il 27 settembre avrà luogo Mangio sano, spreco zero, una conversazione scientifica informale per riflettere sulla necessità di orientare i consumi e le scelte alimentari in un'ottica di sostenibilità. Dal 27 al 29 settembre, nella Via dei latti n° 0 bimbi tra i 6 e gli 11 anni apprenderanno i passaggi salienti della filiera del latte, scoprendo il percorso di questo alimento (from farm to fork) e il ruolo della ricerca nelle produzioni alimentari.

Nei laboratori I colori della salute, in programma dal 27 al 29 settembre, i ragazzi dai 12 ai 14 anni avranno modo di scoprire quanto il senso della vista possa essere "ingannevole" e avranno modo di riflettere su come effettuare scelte alimentari consapevoli grazie al contributo della ricerca. Dal 27 al 29 settembre, l'evento Meglio arancia o aranciata? Chi (ri)cerca, trova proporrà attività che mirano alla sensibilizzazione circa un corretto consumo degli zuccheri, attraverso esperienze ludico-didattiche e la proiezione di un video realizzato dai nostri ricercatori secondo la tematica Health & Wellbeing.

RAI