

EXPO  
everevents

BERGAMO BRESCIA CREMONA COMO LECCO LODI MANTOVA MILANO MONZA E BRIANZA PAVIA SONDRIO VARESE

HOME STORIA LIFESTYLE FASHION GUSTO RUBRICHE CREATIVITÀ EXPO

MILANO  
lifestyleEXPO  
MILANO 2015  
FORNITORI UFFICIALI

LAST NEWS Ancora polemiche per l'Albero della vita: "È una copia"

f t g YouTube RSS

Home > Expo > [Expo in città](#): Al Museo di Storia Naturale la mostra "Food" racconta "La scienza dai semi al piatto"

## Expo in città: Al Museo di Storia Naturale la mostra "Food" racconta "La scienza dai semi al piatto"

By Redazione on 12 dicembre 2014

Tweet

Pin It

Da venerdì 28 novembre, e fino al 28 giugno 2015, il Museo di Storia Naturale ospita "FOOD | la scienza dai semi al piatto", la grande mostra che indaga il mondo del cibo scientificamente ma, al tempo stesso, con una forte componente ludico-gastronomica in grado di conquistare i visitatori di tutte le età.

Promossa e prodotta dal Comune di Milano – Cultura, Museo di Storia Naturale Milano, Codice. Idee per la cultura, 24 ORE Cultura-Gruppo 24 ORE e con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, la mostra allestita nelle sale del Museo di Storia Naturale Milano rappresenta il più importante evento di divulgazione scientifica promosso dal Comune di Milano sul tema chiave di EXPO 2015. "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" e costituisce una delle più importanti iniziative del programma di "Expo in Città", il palinsesto promosso e coordinato dal Comune di Milano insieme a Camera di Commercio per accompagnare la vita della città durante il semestre dell'Esposizione Universale.



"Food è la mostra ideale per anticipare, cinque mesi prima del suo avvio, i temi dell'Esposizione Universale che Milano ospiterà da maggio a ottobre 2015 – ha dichiarato l'assessore alla Cultura Filippo Del Corno –. Un modo per entrare nel mondo del cibo, delle sue origini, delle sue forme, delle sue ragioni, delle sue frontiere; e per creare fin d'ora quel clima di attenzione e interesse, ma anche di festa e divertimento, in cui Expo 2015 a breve ci trascinerà tutti, milanesi e visitatori. Una mostra che si avvale di un apparato scientifico-divulgativo di grande autorevolezza ma al tempo stesso stupisce, appassiona, diverte: un approccio dedicato a tutta la famiglia e pensato tanto per gli adulti che per i ragazzi, con esperimenti di fisica e laboratori per i bambini, che ben rappresenta la scelta di politica culturale che negli ultimi anni sta sempre più orientando l'attività del Museo di Storia Naturale che la ospita".

Il progetto scientifico di FOOD | la scienza dai semi al piatto è curato dal chimico Dario Bressanini, docente presso L'Università dell'Insubria, divulgatore scientifico e collaboratore di varie testate giornalistiche dedicate all'esplorazione scientifica del cibo e della gastronomia. Adottando lo stesso approccio divulgativo, la mostra affronta il complesso tema del cibo con metodologia scientifica: i singoli elementi che arrivano ogni giorno nei nostri piatti vengono "sezionati" negli elementi principali e poi analizzati nel dettaglio. Un percorso che si snoda tra scenografiche immagini al microscopio, video didattici e giochi interattivi, accompagnando il visitatore in un viaggio che, partendo dal seme, dove tutto inizia, arriverà fin dentro al piatto finito.

Le quattro sezioni in cui è suddiviso il percorso di mostra sono dedicate a:

1. Tutto nasce dai semi
2. Il viaggio e l'evoluzione degli alimenti
3. La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene
4. I sensi. Non solo gusto

Il visitatore avrà così modo di scoprire per esempio, attraverso l'esposizione di semi, alcuni dei quali escono per la prima volta dalle più importanti banche dei semi italiane, che cos'è realmente

### INTERVISTE



#### Viaggio Di Leonardo

Lecco – Essere depositario della Saggezza eterna e impegnarsi...

11 dicembre 2014 0



#### Oggiono E La Grande Guerra

Presso la sala consiliare del comune di Oggiono è...

8 dicembre 2014 0



#### A Erba La Prima Succursale Di Banca Sella

E' stata inaugurata giovedì 4 dicembre a Erba la...

6 dicembre 2014 0

CERCA ATTIVITA' E SERVIZI  
IN TUTTA LA LOMBARDIA

#### Beauty & SPA

Centri benessere, Make up, Nails, Parrucchieri, Solarium, SPA & Terme



#### Hotels

Hotel 1 stella, Hotel 2 stelle, Hotel 3 stelle, Hotel 4 stelle, Hotel 5 stelle



#### Ristoranti

Pizzerie, Ristoranti italiani, Ristoranti BIO, Ristoranti Etnici, Ristoranti Vegani



#### Residence - B&B

Agriturismo, Bed&Breakfast, Campeggi, Ostelli, Residence



#### Locali

Bar, Birrerie e Pub, Bowling, Discoteche, Enotecche, Night Club

### RUBRICHE



#### Istituto "Gianni Brera", La Gastronomia

Anche quest'anno proponiamo la nostra Gastronomia di Natale dell'Istituto...

10 dicembre 2014 0



#### 34imo Festival Internazionale Del Cinema E Della Tv Dello Sport

34imo Festival Internazionale del cinema e della tv dello...

8 dicembre 2014 0



la biodiversità, quali sono i cambiamenti in corso e quali azioni sono state messe in campo per preservarla. Oppure di capire che il grano che utilizziamo oggi è frutto di un'infinità di modifiche genetiche avvenute nel corso dei secoli, o ancora che l'olio di arachidi è uno dei più adatti per friggere, che cosa accade chimicamente e fisicamente quando prepariamo un gelato o una maionese, a quale temperatura è meglio cuocere una bistecca o più semplicemente il metodo corretto per preparare un buon caffè con la moka, il tutto spiegato scientificamente attraverso i meccanismi affascinanti della chimica e della fisica.

Ampio spazio sarà dedicato alla cucina, alla comprensione del funzionamento degli elettrodomestici e di macchinari per la lavorazione degli alimenti, come la risatrice, il tostino per caffè, la temperatrice per la produzione del cacao, alle ricette di diverse epoche storiche, messe a confronto per capire il diverso approccio al cibo nel corso dei secoli e infine agli errori più comuni che si compiono in cucina e al modo migliore per evitarli. Lungo il percorso della mostra il visitatore troverà poi una serie di pannelli che spiegheranno in modo semplice e sintetico come muoversi praticamente in cucina: da come conservare gli alimenti in frigorifero a come preparare la maionese perfetta.

La mostra si concluderà con una sezione dedicata ai sensi, dove originali exhibit interattivi ci condurranno a scoprire come essi possono influire sulla percezione del gusto.

FOOD | la scienza dai semi al piatto è una mostra adatta a ogni tipo di pubblico: i bambini e i ragazzi potranno imparare dagli exhibit interattivi; gli studenti troveranno esposte le informazioni scientifiche più aggiornate; gli insegnanti avranno accesso a chiavi di lettura inaspettate e intrecci interdisciplinari; i curiosi e gli appassionati di cucina potranno approfondire le proprie conoscenze e scoprire trucchi "scientifici" da utilizzare poi nella cucina di casa.

 museo

Tweet

Pin It

 About Redazione

#### RELATED POSTS



#### LEAVE A REPLY

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Nome \*

Email \*

Sito web

Commento

Commento all'articolo

Current ye@r \*

2.6



### Comincia A Bormio La Stagione Del "Curling", Divertente Sport Olimpico Alla Portata Di Tutti

Gli italiani hanno imparato a conoscerlo e praticarlo dalle...

6 dicembre 2014 0