



Milano

Secondaria I grado - Scheda itinerario

La chimica per tutti i gusti

ADATTO:	Dal 2° anno
DURATA:	3 h in Acquario o 2 h in classe
TIPO DI ATTIVITÀ:	Laboratorio sperimentale + Visita guidata

Descrizione dell'attività:

La gastronomia molecolare è una disciplina che studia le trasformazioni che avvengono negli alimenti durante la loro preparazione ed ha l'ambizione di trasformare la "cucina" da una pratica empirica ad una vera e propria scienza. Con il suo approccio scientifico e sperimentale, manipola gli alimenti applicando, con modalità estremamente creative, i principi della chimica e della fisica. Si può degustare del raffinato caviale senza "sfruttare" gli storioni? È possibile cuocere un uovo senza avere a disposizione un fornello? Produrre un'ottima maionese senza usare le uova? Sbizzarrirsi in un laboratorio ricco di ricette, è un buon modo per comprendere nella pratica i fenomeni scientifici.

OBIETTIVI EDUCATIVI: Sapere cos'è la cucina molecolare
Preparare alcune ricette utilizzando i principi di cucina molecolare
Comprendere le reazioni che avvengono negli alimenti durante la loro preparazione

PARTECIPANTI: 25 max a gruppo
(è possibile prenotare più gruppi contemporaneamente)

IN ACQUARIO: 2 h di laboratorio e 1 h di visita alle vasche
oppure 1,5 h laboratorio e 1,5 visita alle vasche

ORARI: 9:00 - 12:00 / 11:00 - 14:00 / 13:00 - 16:00

PREZZO: € 150,00 a gruppo

IN CLASSE: 2 h di laboratorio

ORARI: a richiesta della classe

PREZZO: € 135,00 a gruppo

NB: Fuori Milan supplemento di € 15,00 ogni 15 km di distanza

PREREQUISITI: Basi di chimica organica

Informazioni e prenotazioni:

02.88.46.57.54 dalle 8:30 alle 17:30 tutti i giorni
segreteria@verdeacqua.org