



Milano

Secondaria II grado- Scheda itinerario

La chimica per tutti i gusti

ADATTO:	Tutti
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? 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