



Gli Istituti del CNR che prenderanno parte a questa manifestazione (IPSP, IGB e IBB) fanno parte della rete CREO (CNR Campania Rete Outreach), la Rete del CNR della Campania per la comunicazione e divulgazione. La Rete è formata da 25 strutture campane del CNR, e si prefigge il raggiungimento di obiettivi condivisi nel campo della comunicazione e divulgazione scientifica in accordo con quelli dello statuto del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), in particolare l'interdisciplinarietà e la comunicazione della conoscenza.

PRESENTAZIONI ORALI

Venerdì 26 maggio

Titolo: L'agricoltura sostenibile e dieta mediterranea

A cura di: dott.ssa Michela Ruocco (IPSP)

Breve descrizione: Una veloce carrellata sui più moderni approcci di agricoltura sostenibile, utili all'ottenimento di prodotti alla base della dieta mediterranea sempre più salubri

Target consigliato: tutti

Durata: circa 20 - 30 minuti

Sabato 27 maggio

Titolo: La vita del superorganismo Ape

A cura di: dott. Gennaro Di Prisco (IPSP)

Breve descrizione: Sarà illustrata la vita delle api da miele, il loro ciclo biologico come si ottengono miele, cera, pappa reale, pollini e altri prodotti.

Target consigliato: tutti

Durata: circa 20 - 30 minuti

Domenica 28 maggio

Titolo: Valorizzazione delle filiere cerealicole locali: salvaguardia dell'ambiente e salute umana a km 0

A cura di: dott. Giuseppe Sorrentino (IPSP)

Breve descrizione: Si introduce il concetto di valorizzazione della biodiversità cerealicola italiana ancora poco esplorata ed i suoi effetti benefici sull'ambiente, sulla salute umana e la salvaguardia della biodiversità.

Target consigliato: tutti

Durata: circa 20 - 30 minuti

ATTIVITÀ PRATICHE **(fatte a ripetizione a gruppi diversi di persone)**

Titolo: Osserviamo il cibo al microscopio e scopriamo che è formato da cellule!

A cura di: dott.ssa Rosarita Tatè (IGB)

Breve descrizione: Alcuni ricercatori dell'Istituto di Genetica e Biofisica impegnati in progetti di ricerca nel campo della biomedicina presenteranno i loro studi su cancro e malattie genetiche comuni e rare, sottolineando l'importanza di una corretta alimentazione per prevenire alcune malattie. Il pubblico sarà coinvolto in maniera diretta in dialoghi interattivi, proiezioni di video, realizzazioni di brevi e semplici esperimenti, osservazioni di alcuni alimenti e preparati biologici ai microscopi ottici, semplici quiz e giochi interattivi.

Target consigliato: tutti

Durata: circa 20 - 30 minuti

Titolo: I funghi che non si mangiano... ma che ti aiutano a mangiare!

A cura di: dott.ssa Michelina Ruocco (IPSP)

Con la partecipazione di personale CNR non strutturato: dott.ssa Giovanna Schiavone (Dottoranda), e Teresa Spasiano (Tesista)

Breve descrizione: Verranno mostrate colture di funghi benefici utilizzati in agricoltura. Al pubblico verrà spiegato come vengono prodotti in laboratorio e come agiscono questi agenti di controllo in pieno campo. Verrà data la possibilità di preparare vetrini e di osservare questi microrganismi anche al microscopio.

Target consigliato: tutti

Durata: circa 20 - 30 minuti

Titolo: Le basi della dieta mediterranea.... GATC

A cura di: dott.sse Michelina Ruocco e Maurilia M. Monti (IPSP)

Con la partecipazione di personale CNR non strutturato: dott.sse Maria Chiara Cangemi (Borsista), Giovanna Schiavone (Dottoranda)

Breve descrizione: Estrazione del DNA da frutta: teoria e pratica. Verrà proposta un'attività di laboratorio, ma con materiale reperibile ovunque, per vedere questo famoso DNA!

Target consigliato: tutti

Durata: circa 20 - 30 minuti

Titolo: ...e che cavolo!

A cura di: dott.ssa Maurilia M. Monti (IPSP)

Con la partecipazione di personale CNR non strutturato: dott.ssa Margherita Castaldo (Dottoranda), dott.ssa Roberta Pace (Dottoranda)

Breve descrizione: Mini-lab sui pigmenti di origine vegetale, soprattutto quelli del cavolo rosso (quali xantofilla, carotene, antociani, clorofille), focalizzandosi sulle loro reazioni alle diverse condizioni di acidità.

Target consigliato: tutti

Durata: circa 20 - 30 minuti

Titolo: Quanti colori

A cura di: dott.ssa Maurilia M. Monti (IPSP)

Con la partecipazione di personale CNR non strutturato: dott.ssa Margherita Castaldo (Dottoranda), dott.ssa Maria Chiara Cangemi (Borsista)

Breve descrizione: Mini-lab sui pigmenti di origine vegetale (quali xantofilla, carotene, antociani, clorofille). Si accompagneranno i ragazzi in un viaggio variopinto, alla scoperta dei coloranti vegetali ottenuti a partire da semplici ingredienti come frutta e verdura.

Target consigliato: bambini a partire dai 4 anni

Durata: circa 20 - 30 minuti

Titolo: Impollinatori e servizi ecosistemici

A cura di: dott. Gennaro Di Prisco (IPSP)

Con la partecipazione di personale CNR non strutturato: dott. Lorenzo Goglia (Assegnista), dott.sse Rosaria Varlese (Dottoranda), Viviana Valenzano (Borsista), Flavia Chianese (Dottoranda)

Breve descrizione: Saranno esposti i principali gruppi di impollinatori selvatici (Apoidei e Lepidotteri) in cassette entomologiche e dal vivo. Potranno essere osservate le caratteristiche morfologiche per trasportare il polline e valutare i servizi ecosistemici con utilizzo di sensistica da remoto.

Target consigliato: tutti

Durata: circa 20 - 30 minuti

Titolo: Il ruolo della lotta integrata nella difesa delle colture mediterranee

A cura di: dott. Paolo A. Pedata (IPSP)

Con la partecipazione di personale CNR non strutturato: dott.ssa Roberta Pace (Dottoranda), dott. Stefano Parisi (Borsista)

Breve descrizione: Le attività verteranno prevalentemente sulla presentazione di gruppi di insetti di interesse ecologico ed applicato. Verranno mostrate cassette entomologico ed altro materiale didattico

Target consigliato: tutti

Durata: circa 20 - 30 minuti

Titolo: Chimica & Salute: un'alleanza per un'alimentazione consapevole

A cura di: dott. sse Anna Di Fiore, Martina Buonanno e Simona Maria Monti (IBB)

Con la partecipazione di personale CNR non strutturato: dott. Davide Esposito (Assegnista)

Breve descrizione: Le proprietà degli alimenti possono essere alterate da diversi fattori quando sottoposte a trattamento termico. Un'approfondita conoscenza dei meccanismi chimici coinvolti in tali processi può essere utile per capire come preservare in modo consapevole le caratteristiche degli alimenti.

Target consigliato: tutti

Durata: circa 20 - 30 minuti

Titolo: Cereali e legumi... ovvero Amido e proteine

A cura di: dott.ssa Michelina Ruocco e Maurilia M. Monti (IPSP)

Con la partecipazione di personale CNR non strutturato: dott.sse Maria Chiara Cangemi (Borsista) e Teresa Spaiano (Tesista)

Breve descrizione: Al pubblico verranno fatti fare esperimenti per individuare quali alimenti contengono amido e proteine fra quelli più comuni nella dieta mediterranea.

Target consigliato: tutti

Durata: circa 20 - 30 minuti

Durante le attività verrà presentato un **filmato** scientifico-divulgativo **sull'olio di oliva e la dieta mediterranea** Prodotto dal CNR per l'EXPO, e proiettato a Milano il 14 giugno 2015.