

Il MUSE per Bio-LogicA

Il valore sociale dell'agricoltura

16 e 17 marzo

Programma

Sabato 16 marzo, ore 10-18

Piano 1, Aula FabLab est dalle 11 alle 13 e dalle 14 alle 18 Coding & co.

Esplora la sinergia tra tecnologia e natura: assembli i circuiti e scrivi i codici per monitorare e regolare i parametri vitali delle piante.

Attività: 6+

Piano 2, Aula Gordon dalle 10.30 alle 13.30 Utili profumi, aromi vegetali

Perché alcune foglie, frutti e fiori profumano e altri no? A cosa servono questi odori? In questa attività parleremo dei composti aromatici contenuti in alcune piante, della loro funzione biologica e dell'utilizzo che noi ne facciamo.

Attività: 5+

dalle 14.30 alle 18

Il viaggio di un chicco di grano dalla terra alla tavola

Orzella, frumento, segale, grano saraceno, kamut, farro, orzo, avena, miglio, amaranto: qual è il processo che trasforma i semi in farina e poi in caldo e fragrante pane? In questa attività approfondiremo queste coltivazioni tradizionali, dal campo fino alla macinatura della farina.

Attività: 5+

Piano 0, Atrio

alle 21

In dialogo con Fabio Ciconte

Lo scrittore, esperto di sistemi alimentari, ci parlerà di sostenibilità, biodiversità, stili di vita sani e accessibilità al cibo.

Moderata Giulia Merlo.

Attività gratuita | Prenotazione su Ticketlandia.

Domenica 17 marzo, ore 10-18

Piano 1, Aula FabLab est dalle 11 alle 13 e dalle 14 alle 18 Coding & co.

Esplora la sinergia tra tecnologia e natura: assembli i circuiti e scrivi i codici per monitorare e regolare i parametri vitali delle piante.

Attività: 6+

Piano 0, Aula Ipazia

dalle 10.30 alle 13.30

Il viaggio di un chicco di grano dalla terra alla tavola

Orzella, frumento, segale, grano saraceno, kamut, farro, orzo, avena, miglio, amaranto: qual è il processo che trasforma i semi in farina e poi in caldo e fragrante pane? In questa attività approfondiremo queste coltivazioni tradizionali, dal campo fino alla macinatura della farina.

Attività: 5+

dalle 14.30 alle 18

Caramelle biodiverse alle verdure

Avete mai pensato di realizzare delle caramelle alle carote, alla barbabietola o agli spinaci? In questo laboratorio scopriremo come fare le caramelle con...gli ortaggi dell'orto!

Attività: 5+

www.muse.it

[f](#) [i](#) [t](#) [v](#) [t](#) [x](#) [m](#) [y](#)

Puoi visitare la Mostra dell'Agricoltura a Trento a tariffa ridotta se possiedi la MyMUSE Membership Card o se possiedi un biglietto di ingresso MUSE per la settimana dal 12 al 17 marzo 2024.

Conserva il biglietto e consegnalo alla biglietteria della mostra.

In collaborazione con

TRENTINO Bio·logicaA
16-17 marzo 2024

Agricoltura / Sostenibilità / Politiche del cibo / Sani stili di vita

MUSE

