

MUSE

fuori orario

Il cibo che non ti aspetti

21 luglio, dalle 21 alle 24

Come la scienza può aiutarci a fare scelte alimentari più sostenibili? Scopri tutto quello che avresti voluto sapere sul cibo, ma non hai mai osato chiedere.

Programma

piano +5, Terrazza

Ore 21.30 e 22.30

Il cibo del futuro

Show cooking a base di insetti, alghe e cactus, ingredienti insoliti che potranno diventare sempre più comuni nei prossimi anni. Basteranno a sfamare una popolazione mondiale in continua crescita?

A cura di Davide Rizzoli, chef e fondatore di **Mini's Food**.
Evento con posti limitati, prenotazione in museo dalle 21 in poi.
Durata 30 minuti

piano 0, Aula Fossey

Ore 21.30

Che pesci pigliare?

Solo il 10% delle oltre 700 specie di pesci commestibili presenti nei mari viene commercializzato. Quasi la metà dei pesci d'acqua dolce in Italia è a elevato rischio di estinzione.

Dovremmo smettere di mangiare pesce, o ci sono alternative da scegliere e soluzioni da attuare?

Con **Lorenzo Berlendis**, esperto di filiere agro-alimentari.
In collaborazione con Slow Food Trentino Alto Adige.
Durata 30 minuti

Ore 22.30

Packaging sostenibile: tra miti e realtà

Potremmo fare a meno delle confezioni per il cibo? La plastica è buona o cattiva? Cosa vuol dire sostenibile? Un percorso alla scoperta delle molte facce del Packaging, per sfatare falsi miti e scoprire cosa c'è dietro le confezioni che maneggiamo ogni giorno.

Con **Clara Giardina**, ricercatrice Università di Bologna.
Durata 30 minuti

piano -1, Big Void

Ore 22.00

Porco ma buono

Dovremmo smettere di mangiare carne? Qual è l'impatto sul Pianeta della nostra alimentazione? Numeri alla mano, cercheremo di capire come mettere sui nostri piatti degli alimenti il più possibile sostenibili. La lotta alla crisi climatica passa anche dalla nostra dieta.

Con **Ruggero Rollini**, comunicatore della scienza.
Durata 30 minuti

Ore 23.00

Mozzarella di bufale

Quando si tratta di cibo non è né semplice né scontato capire dove finisce la scienza e dove inizia il marketing. Con una serie di bocconcini di bufale (e di dati malamente dati) proveremo a non farci fregare quando si parla di cibo. Ce la faremo?

Con **Ruggero Rollini**, comunicatore della scienza.
Durata 30 minuti

Attività continuative dalle 21 alle 24

piano -1, Serra Tropicale

Esotici, sani, equi e giusti

Un viaggio tra l'Africa e l'America Latina, per capire di più del rapporto tra cibo, ambiente e diritti dei lavoratori e sulle possibili soluzioni per rendere le produzioni più sostenibili.

A cura di Mandacarù Onlus e Associazione Mazingira.

piano -1, Galleria del DNA

Dna barcoding: la sostenibilità nel piatto

Mangiare bene è un piacere imprescindibile e in particolare in Italia teniamo molto alla qualità delle materie prime: ma come essere certi della loro autenticità? L'analisi genetica ci viene in soccorso, per scovare le frodi alimentari più comuni che incidono sulla sostenibilità del piatto.

A cura di WonderGene.

piano +1

Cosa c'è oltre l'espresso

Un viaggio alla scoperta della cultura del caffè per conoscere metodi di estrazione alternativi all'espresso e le miscele La Reserva de Tierra!, prodotte in Brasile e Colombia con progetti di sostenibilità per territori e comunità.

A cura di Lavazza Group.

Innovazione nel bicchiere

Il mondo della viticoltura è in fermento: varietà resistenti a patogeni, incroci tolleranti al freddo, porta innesti che facilitano la crescita in condizioni di siccità. La ricerca apre nuove frontiere, per migliorare la produzione di vini in condizioni sempre più instabili.

A cura di CIVIT - Consorzio Innovazione Vite e PIWI Trentino.

CrownFood: il costo nascosto degli acquisti online

La pandemia ha cambiato le nostre abitudini di acquisto di prodotti alimentari? Il progetto di ricerca Crownfood studia cosa c'è dietro le diverse opzioni di consegna e distribuzione di cibo, per cercare soluzioni più rispettose dell'ambiente e delle persone.

Con **Francesca Di Stradis** - Università di Trento.

piano +2

Forno sociale Migola

Sapienza, condivisione, territorio e cultura si intrecciano nella storia del pane, che accompagna la storia dell'umanità tra secoli e continenti. Impastare, lievitare e infornare per recuperare il senso di comunità e coesione. Anche le briciole sono pane.

A cura di Associazione Carpe Diem e Associazione Germogli.

Leggere attentamente l'etichetta

Cosa cambia tra cibi freschi e conservati? Che informazioni ci danno le etichette alimentari? Quali sono i nutrienti fondamentali nella nostra dieta? Piccoli esperimenti e test per capire cosa c'è negli alimenti che consumiamo.

A cura di MUSE.

piano +3

Black Sheep

Chi ha detto che per mangiare cose gustose non si possa fare a meno di uova, burro e latte? La cucina può anche essere biologica, vegana e a crudo, per un minor impatto ambientale. La bottega di un tempo, in chiave innovativa e vegan.

A cura di Black Sheep.

Facciamo la spesa

Quali sono frutta e verdura di stagione? Come scegliere tra i diversi prodotti alimentari? Ecco a disposizione una personal shopper, per informazioni, spunti di riflessione e punti di vista diversi sulla spesa di tutti i giorni.

Con **Stefania De Carli**, formatrice agroalimentare.

Ingresso a tariffa ridotta € 7,00

Prenotazione su [ticketlandia.com](https://www.ticketlandia.com)

www.muse.it

