



LA CHIMICA IN CUCINA TRA SCIENZA E TRADIZIONE
2^a edizione

**Corso di Formazione per Insegnanti
di Discipline Scientifiche nella Scuola Primaria e Secondaria**

Venerdì 10 e 17 maggio 2019
Aula A “Nasini” Via Loredan 6, Padova

10 maggio

- h. 14:00-14.30 Registrazione
- h. 14.30-14.45 Saluto del Direttore del Dipartimento di Scienze Chimiche (*Michele Maggini*)
Presentazione del corso *Laura Orian* (PLS – Chimica)
- h. 14:45-16:00 **“Grassi è Bello! Dialogo sulla Nobiltà dei Formaggi.” *Prima Parte***
Incontro con Antonio Andreani, l’uomo che accarezza i formaggi.
Antonio Andreani
Università dei Sapori, Centro Nazionale di Formazione e Cultura Alimentare
Saverio Santi
Dipartimento di Scienze Chimiche, Università di Padova
- h. 16:00-16:30 Coffee Break
- h. 16:30-17:45 **“Grassi è Bello! Dialogo sulla Nobiltà dei Formaggi.” *Seconda Parte***
Incontro con Antonio Andreani, l’uomo che accarezza i formaggi.
Antonio Andreani
Università dei Sapori, Centro Nazionale di Formazione e Cultura Alimentare
Saverio Santi
Dipartimento di Scienze Chimiche, Università di Padova
- h. 17:45-18:00 Discussione

17 maggio

- h. 14:30-14:45 Presentazione della giornata *Saverio Santi*
- h. 14:45-16:00 **“Camminare la Terra dei Formaggi. Storie d’Amore e Caci”**
Alberto Marcomini
Affinatore, Produttore e Pubblicista
- h. 16:00-16:15 Discussione
- h. 16:15-16:45 Coffe Break
- h. 16:45-18:00 **“L’Era Glaciale”**
Scienza e Arte nel gelato.
Giancarlo Tonolo
Consulente Industrie Alimentari
- h. 18:00-18:15 Discussione e Conclusioni.