

## Cominciati i "giorni della scienza" al liceo Grassi

**Pubblicato:** Mercoledì 4 Febbraio 2015



Lunedì scorso sono iniziati al Liceo Scientifico G.B. Grassi **"I giorni della scienza"**, prosecuzione del cammino iniziato lo scorso anno con la **"SCIENZA APPETITOSA"**. Quest'anno la riflessione continua sul mondo del cibo e dei suoi dintorni: **conferenze, esperienze laboratoriali, spettacoli teatrali e ricostruzioni storiche** in un caleidoscopio pluridisciplinare che verrà proposto agli studenti del GiBi durante la mattinata e a tutta la popolazione del saronnese interessata in alcune serate a lei dedicate.

Studenti, docenti del liceo, specialisti esterni interverranno per approfondire, riflettere e, anche sorridere, **sul complesso mondo del cibo in attesa di EXPO 2015.**

Ecco il calendario degli incontri serali aperti al pubblico:

### **Mercoledì 4 Febbraio**

#### **LE BUGIE NEL CARRELLO**

Incontro per il pubblico, ore 20,30. Miti e leggende su ciò che mangiamo" a cura del prof. Bressanini, Dipartimento di Scienze chimiche e ambientali, Università dell'Insubria. Il pesto è cancerogeno! Lo zucchero bianco: per carità! Meglio quello di canna. Il glutammato fa malissimo... E il pane? Ah no, io compro solo pane biologico di Kamut a km 0. Ma cos'è esattamente il Kamut? E le patate al selenio fanno bene alla salute? La mortadella 100% naturale esiste davvero? Vale la pena spendere dei soldi in più dei prodotti concorrenti? Quanta apprensione intorno alla nostra tavola. E quante bugie. Ma a chi dobbiamo credere? Meglio verificare quanto tv, web, giornali, radio ci propinano ogni giorno facendo una visita tra gli scaffali di un supermercato immaginario per capire cosa raccontano, e cosa nascondono, le etichette dei prodotti che acquistiamo. Scopriremo, tra l'altro, che l'equazione "naturale = buono" è uno dei pregiudizi più radicati e più usati dalla pubblicità, che un prodotto che l'etichetta descrive come a "chimica zero" i conservanti li contiene, che il prezzo di una bottiglia di vino ne influenza l'apprezzamento e che il tonno più buono non si taglia con un grissino.

### **Venerdì 6 Febbraio**

#### **I ROMANI A TAVOLA**

Incontro per il pubblico, ore 20,30, a cura delle prof.sse Bruschi e Demasi.

Come e cosa mangiavano i Romani? Quali alimenti erano da loro considerati più nutrienti e salutari? A queste domande rispondono alcuni alunni delle classi 2 C e 2 D, coordinati dalle prof. sse Bruschi e Demasi, presentando le abitudini alimentari degli antichi Romani anche attraverso testi d'autore in lingua latina.

[Redazione VareseNews](#)

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)

