Fisica in cucina: Modidi ne spiega i segreti

Cosa c'è nel cibo che mangiamo? A questa domanda cercherà di dare risposta l'associazione culturale Modidi con *La Fisica in cucina*, un ciclo di appuntamenti che, iniziato quest'estate, proseguirà giovedì 30 settembre con lo scopo di insegnare a bimbi e genitori le regole per una corretta alimentazione. Attraverso una serie di esperimenti scientifici i partecipanti potranno scoprire cosa si nasconde nei diversi alimenti e quali trasformazioni avvengono durante la loro preparazione. L'iniziativa, che si propone di favorire stili di vita sani e valorizzare la conoscenza delle tradizioni alimentari come elementi culturali soprattutto tra le giovani generazioni, è in programma dalle 19 alle 20.30. Possono partecipare i bambini dagli 8 anni in su con i relativi accompagnatori. Il progetto *La Fisica in cucina* è realizzato in collaborazione con l'università degli studi di Udine e il Centro Interdipartimentale di Ricerca in Didattica della Fisica. Gli incontri, con prenotazione obbligatoria, si terranno nel laboratorio BluLab di via Pradamano 21, la sede dell'associazione Modidi gestita in convenzione con il Comune di Udine e l'ateneo friulano. Per info e costi: associazione culturale Modidi, via Pradamano 21, aperta dal lunedì al venerdì dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.30 (tel 0432 900656, mail modidi@modidi.it).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.