

Cibi del futuro

Laboratorio sul tema "Sostenibilità alimentare, benessere e salute"

Martedì 8 aprile 2025
dalle 15:30 alle 19:00

Museo di Storia Naturale
Lungadige Porta Vittoria, 9
Verona

Con oltre 8 miliardi di abitanti nel mondo è possibile costruire un'alimentazione sostenibile che nutra il corpo, rispetti la natura e promuova la salute? Nel piatto che scegliamo di mettere a tavola ogni giorno si nasconde il seme di un futuro che potrebbe preservare la nostra salute e il benessere dell'intero pianeta oppure avvelenarlo fino all'estinzione.

L'attività laboratoriale è rivolta prevalentemente, ma non esclusivamente, a docenti e operatori/trici didattici/che.



Museo di Storia Naturale
Lungadige Porta Vittoria, 9
Verona

Cibi del futuro

Laboratorio sul tema "Sostenibilità alimentare, benessere e salute"

Martedì 8 aprile 2025
dalle 15:30 alle 19:00

Museo di Storia Naturale
Lungadige Porta Vittoria, 9
Verona



Con oltre 8 miliardi di abitanti nel mondo è possibile costruire un'alimentazione sostenibile che nutra il corpo, rispetti la natura e promuova la salute? Nel piatto che scegliamo di mettere a tavola ogni giorno si nasconde il seme di un futuro che potrebbe preservare la nostra salute e il benessere dell'intero pianeta oppure avvelenarlo fino all'estinzione.

L'attività laboratoriale è rivolta prevalentemente, ma non esclusivamente, a docenti e operatori/trici didattici/che.

Programma

15:30

Inizio registrazione partecipanti

16:00-19:00

Laboratorio sul tema "Sostenibilità alimentare, benessere e salute"
Erica Pizzocarò, Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Informazioni

Iscrizioni

La partecipazione all'attività inserita nel programma è libera e gratuita, sino all'esaurimento dei posti nella sala dedicata al laboratorio (100 posti). Su richiesta, sarà rilasciato, in loco, l'attestato di partecipazione.

Segreteria scientifica

Luigi Tronca
Leonardo Latella

Maggiori informazioni

Luigi Tronca
luigi.tronca@univr.it

Leonardo Latella
leonardo.latella@comune.verona.it