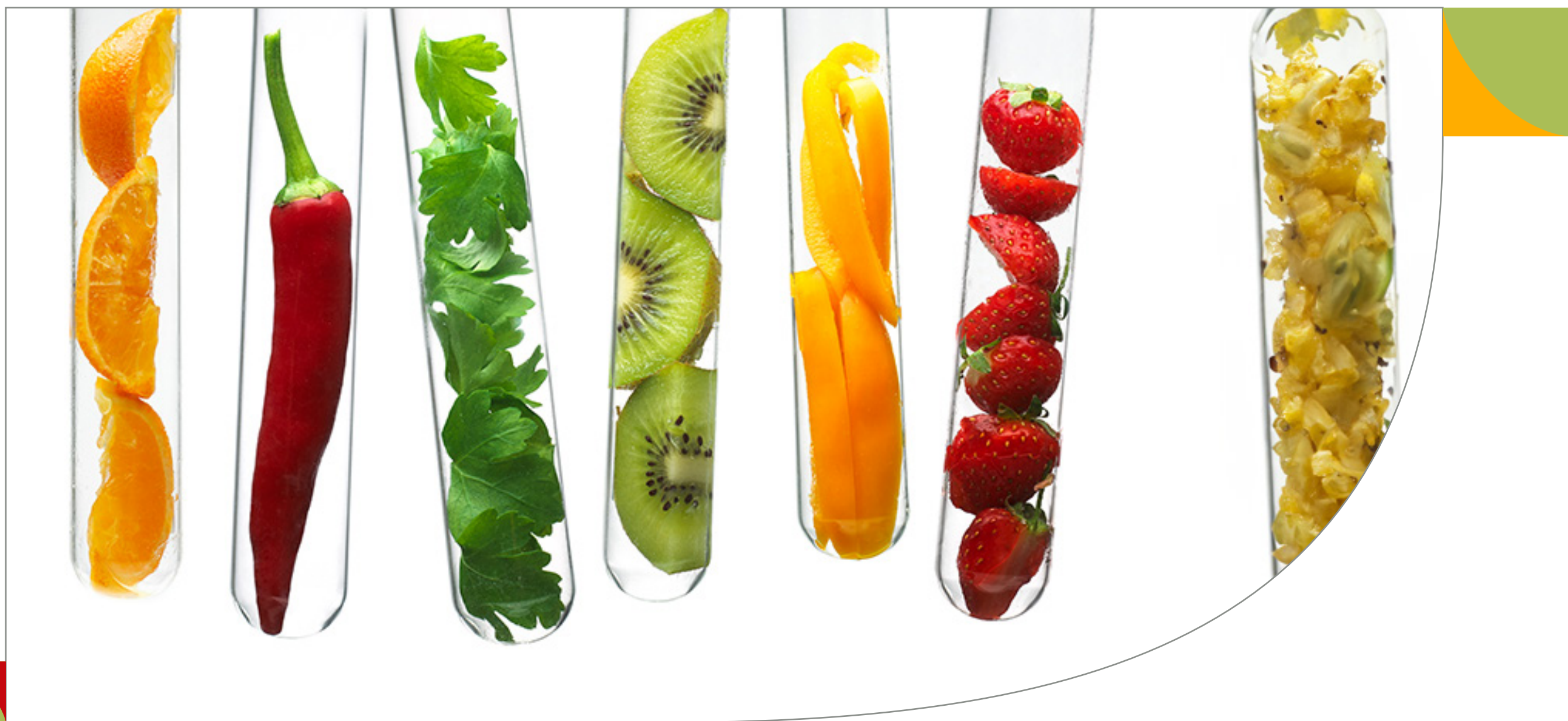


La chimica è servita



Quando si pensa alla chimica, si pensa a mondi lontani dalla vita quotidiana: agli elementi più esotici della tavola periodica o ai laboratori pieni di sostanze misteriose. Ma questa scienza ha aspetti anche molto concreti, con cui abbiamo a che fare ogni giorno. In questo ciclo di tre incontri scopriremo il volto alimentare e quotidiano della chimica. Per prima cosa, conosceremo le molecole che compongono ciò che mangiamo, per comprendere la varietà chimica dietro un'alimentazione equilibrata; scopriremo le reazioni che entrano in campo quando lo cuciniamo, e arriveremo a smontare miti su junk food, additivi e altri ingredienti dal nome impronunciabile.

Il laboratorio si svolge online sulla piattaforma streaming di CUBO.

Giovedì 15 ottobre 2026, ore 10:00 - 12:00

C'è una molecola nel mio piatto

Quando si dice che un cibo “è chimico” ...beh, è vero! Come tutto quello che ci circonda, anche ciò che mangiamo è fatto di molecole. Molecole di tipi diversi, ciascuna con la sua precisa funzione tanto all'interno dell'alimento quanto del nostro organismo. Nella prima lezione entriamo dentro il cibo e osserviamo le molecole da vicino per conoscerle meglio, sempre con un'idea da tenere a mente: nessuna di loro è buona o cattiva in assoluto, la chiave è saperle combinare nelle giuste quantità e nei giusti contesti.

Giovedì 22 ottobre 2026, ore 10:00 - 12:00

Cotto o reagito?

La reazione chimica che è stata condotta più volte nella storia dell'umanità, dentro e fuori da un laboratorio? La cottura! In questa lezione andremo alla scoperta delle trasformazioni chimiche e fisiche legate alla cottura: capiremo cosa succede quando un alimento viene riscaldato e come questo può modificare le molecole che lo compongono. Scopriremo che quando bolliamo, friggiamo o arrostitiamo non lo facciamo solo perché il risultato è più buono, ma anche per nutrirci meglio, con cibo più digeribile e più sicuro.

Giovedì 29 ottobre 2026, ore 10:00 - 12:00

Additivi, buoni o cattivi?

Non tutti gli alimenti che mangiamo arrivano sulla nostra tavola così come crescono in natura: molti subiscono processi di trasformazione che ne modificano colore, aroma, consistenza e conservazione. In questa lezione esploreremo il mondo del processamento alimentare, capiremo perché certe tecnologie e additivi sono stati sviluppati e come distinguere tra ciò che migliora il cibo e ciò che può diventare un problema se assunto in eccesso.

La partecipazione è gratuita con prenotazione su cubounipol.it

In collaborazione con **I Chimici sulla Tavola**

CUBO in
**PORTA
EUROPA
Bologna**
Piazza Vieira
de Mello, 3 e 5
Tel. 051.507.6060

CUBO in
**TORRE
UNIPOL
Bologna**
Via Larga, 8
Tel. 051.507.6060

CUBO in
**UNIPOL
TOWER
Milano**
Via Fratelli
Castiglioni, 2
Tel. 02.6402.9090



CUBO
Condividere Cultura

Unipol

cubounipol.it

