

# nel nostro piatto

**un'esperienza interattiva e multimediale per tutte le età  
per capire, scegliere e controllare cosa mangiamo**

## Scheda descrittiva della mostra

---

### Quando e dove

Foro Boario – Piazza Garibaldi, Nizza Monferrato (AT) – dal 5 al 14 aprile 2024

**INGRESSO LIBERO - VISITE GUIDATE**

### **ORARI**

**PER IL PUBBLICO:** sabato e domenica 10:00/12:30 - 15:30/18:30

**PER SCUOLE E GRUPPI ORGANIZZATI (su prenotazione):** dal lunedì al venerdì 9:00/12:00

La mostra è un percorso interattivo e multimediale educativo di gioco e di conoscenza sulle ricadute economiche, sociali, ambientali delle nostre scelte sul cibo e il loro intreccio con il contrasto al climatechange.

### Come

Un format culturale e educativo (che ha origine dalla nota Experimenta) attrattivo, innovativo, utile al mondo della scuola e della formazione e alle famiglie: interattività e multimedialità.

### Quanto

5 aree tematiche "isole", 18 postazioni interattive e multimediali, 6 monitor tattili, una grande proiezione centrale, 18 capitoli, 80 giochi e attività e video, cartoon. Si propongono tutti i linguaggi: dalle parole ai suoni, dai video alla grafica, alle immagini. Si propone un utilizzo finalizzato ed efficace delle nuove tecnologie digitali.

### Per tutte le età

Un'esperienza per tutte le età, giovani e adulti, per informarsi giocando, passando da conoscenze di base al confronto su temi di attualità per arrivare ad avere maggiore consapevolezza e attenzione all'azione quotidiana del mangiare e con quanto è connesso.

### **Cosa si può fare**

**Gli studenti in settimana e il pubblico nel sabato e domenica sono attesi...** per “camminare sui piatti”, per imboccare il gigante Pantagruelle, per esplorare il supermercato, per parlare con le galline, per fare una gara sui rischi e sulle credenze, per scoprire come cucinare e come scegliere i succhi di frutta più salutari e sostenibili, per scoprire la dieta mediterranea con la sua doppia piramide, per sfidarsi a cucinare nella pentola del lupo, per infilare forchette in cibi improbabili, per riconoscere la varietà di frutta, verdura, fiori e foglie, per individuare la stagionalità in un paese lungo 1.300 km, per fare il cammino di un piatto di pasta dal nostro apparato digerente all'intestino, per misurare le vitamine nella frutta e verdura, per distinguere colori e sostanze, per capire la chimica del corpo e del cibo quando si incontrano, per srotolare 9 metri di intestino, per imparare a conservare correttamente gli alimenti nel frigo, per far crescere una pianta di riso, far rovesciare un piatto se non si seguono pratiche agricole corrette, per acquisire consigli sugli acquisti per evitare frodi e danni, per misurare l'acqua invisibile nel cibo, per capire le conseguenze della siccità, per conoscere la storia di un panettiere e delle varietà del pane e della pasta attraverso le forme.

*E, infine, per fotografarsi mentre si tiene in equilibrio una colonna di piatti e di cibo.*

**Da questi spunti si sviluppano gli approfondimenti, le proposte, i percorsi e i consigli.**

### **PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI**

**Ecofficina SRL (segreteria scuole - lunedì/venerdì)**

tel. 011/7556932 – 338 3240636

e-mail: mostranelnostropiatto@gmail.com

### **PROGRAMMA EVENTI**

[www.comune.nizza.asti.it/it](http://www.comune.nizza.asti.it/it)