

Bergamo Scienza 2010 – Liceo Scientifico Edoardo Amaldi

“La Scienza in Cucina – Viaggio nel nostro più comune quotidiano con lo spirito della scoperta”

CONVERSARE CON GIOVANI - RICERCATORI dai banchi di scuola ai laboratori di ricerca	
2 Ottobre ore 9.30 Auditorium Piazza Nassiriya	CONVERSARE CON GIOVANI - RICERCATORI dai banchi di scuola ai laboratori di ricerca Elisa Persico, ex studentessa del Liceo Amaldi, oggi ricercatrice scientifica, testimonia che con passione e impegno - oltre che con lo studio, tanto buono studio - diventare scienziati è possibile!
Nota	Prevista la partecipazione di tutte le classi di uno specifico anno, da definire. L'ipotesi è di rivolgere la proposta alle classi quinte all'interno del percorso di orientamento. Sarà presente anche il pubblico che si prenotare attraverso la segreteria di Bergamo scienza per un massimo di circa 200 posti.

“La Scienza in Cucina – Viaggio nel nostro più comune quotidiano con lo spirito della scoperta”	
Dal 5 Ottobre al 17 Ottobre Sede Liceo Amaldi	Si tratta di una mostra-laboratorio articolata in diversi spazi espositivi nei quali i nostri studenti ci aiuteranno a indagare i fenomeni che sono sotto i nostri occhi tutti i giorni attraverso la realizzazione di semplici esperimenti e la loro interpretazione. Il percorso si articola su quattro aree tematiche: “CALORE”, “LA FISICA DI UNO SPUNTINO”, “ONDE E LUCE”, “MATEMATICA IN CUCINA” costruite attorno alle esperienze quotidiane in cucina indagate con gli strumenti della scienza. La presentazione dei vari ambienti sarà fatta in modo intuitivo e attivo a partire da semplici domande. <i>Cosa bolle in pentola? Come abbiamo imparato a intrappolare il calore? Perché una zuccina è verde? Come funziona una lampadina? Può un'onda scaldarci la cena? Perché i coltelli tagliano? L'acqua può affondare? Quanto è grande una molecola? Come scrivere il nostro nome coi codici a barre? È tutta colpa del lievito?</i>
Nota	È programmata l'apertura degli spazi espositivi per 14 mezze giornate come da calendario sotto riportato. Nei giorni feriali previsti dal calendario, gli spazi saranno aperti alle scuole che si saranno prenotate fino alle 16.30 o alle 12.30 (se sabato). Negli altri orari di apertura l'accesso sarà aperto al pubblico generico.

Calendario mostra laboratorio "La Scienza in Cucina"

Data, Orario, Destinatari	8:30-10.30	10:30-12.30	14:00-16.00	16:00-18.00
Lun 4 Ottobre				
Mar 5 Ottobre	Scuole	Scuole		
Mer 6 Ottobre			Scuole	Pubblico
Gio 7 Ottobre	Scuole	Scuole		
Ven 8 Ottobre			Scuole	Pubblico
Sab 9 Ottobre	Scuole	Scuole	Pubblico	Pubblico
Dom 10 Ottobre			Pubblico	Pubblico
Lun 11 Ottobre	Scuole	Scuole		
Mar 12 Ottobre			Scuole	Pubblico
Mer 13 Ottobre	Scuole	Scuole		
Gio 14 Ottobre			Scuole	Pubblico
Ven 15 Ottobre	Scuole	Scuole		
Sab 16 Ottobre			Pubblico	Pubblico
Dom 17 Ottobre			Pubblico	Pubblico

Spazi espositivi utilizzati durante la mostra laboratorio

PERCORSO "CALORE" (Ferrari - Miorelli)

Come il fuoco dei nostri fornelli riesce a trasmettere il suo calore ai nostri cibi? Come abbiamo imparato a intrappolare il calore? Bollire l'acqua a regola d'arte. Col coperchio o senza? Salare prima o dopo? Come si formano le bolle? E le nuvole? Come è stato scoperto il primo fiammifero? Quanti cucchiaini di fisica nel caffè

PERCORSO "ONDE E LUCE" (Cancelli - Marinoni)

Come realizzare un concerto con bottiglie e bicchieri? Perché una zuccina è verde, una ciliegia rossa e una carota arancio? Il microonde: un mare di calore. Come fa un'onda a scaldarci la cena? Come si forma un pop-corn? Quanti tipi di lampadine ci sono, come funzionano e quali sono più ecologiche?

PERCORSO "LA FISICA DI UNO SPUNTINO" (Pelliccioli - Ruscitto)

Preparando uno spuntino ci siamo chiesti.... Perché alcuni cassetti si aprono più facilmente di altri? Perché i coltelli tagliano? Cosa hanno in comune una bilancia e uno strano spremiagrumi? Perché i cubetti di ghiaccio fanno crack? Come arriva l'acqua alle nostre case e come viene assorbita da una spugna?

PERCORSO "MATEMATICA IN CUCINA" (Nani - Rossi)

Un menù matematico: alla ricerca di curve, superfici e numeri nel nostro piatto! Perché le zucchine lunghe cuociono prima di quelle tonde? I codici a barre: cosa significano, come si leggono? Vieni a scrivere il tuo nome in codice. Contare in cucina: un esperimento per scoprire quanto è piccola una molecola e quante ne troviamo in un litro d'acqua.