

Iscrizione 24

Data:	25-10-2012
Email:	angela.cuttitta@cnr.it
Titolo:	Nuovi alimenti dal Mare
Abstract:	Presentazione di nuove ricette con piccola degustazione di alcuni preparati a partire da specie marine Mediterranee di scarso valore commerciale ma di elevato valore nutrizionale. Il percorso è stato supportato da una presentazione sulle caratteristiche morfologiche e nutrizionali delle specie, nonché le curiosità legate alla loro distribuzione e alla loro ecologia. Argomento scientifico a supporto: la sostenibilità delle risorse marine.
Descrizione:	<p>La diffusione della cultura scientifica oggi rappresenta il fulcro di tutte quelle attività mirate alla tutela del nostro patrimonio naturale. E' oramai consolidato come essa consenta, visto il target di riferimento, di affrontare con estrema semplicità e coerenza gran parte di quei fenomeni che coinvolgono la società e di ottenere inoltre un ampio riscontro motivato dalla curiosità e dalla voglia di comprendere fenomeni che spesso agli occhi dei non addetti al settore appaiono complessi. Con tale idea, abbiamo voluto creare un percorso didattico – educativo rivolto ai non specializzati che, con attività mirate alla sensibilizzazione verso la tutela dell'ambiente attraverso il gioco e la scoperta, riescano a veicolare la cultura e responsabilizzare il pubblico verso il nostro patrimonio naturale. Nell'ambito della V edizione dell'evento Light 2012 “ Science on Breaking News”, l'IAMC CNR nell'ottica di cooperazione con gli altri enti ricerca quali l'IBIM, l'IGV, l'IMFN e l'IBF, abbiamo proposto di coinvolgere i partecipanti in una serie di attività mirate alla conoscenza del mare come fonte inesauribile in termini di specie e valore nutrizionale delle stesse. L'idea che abbiamo sviluppato è stata quella di presentare alimenti alternativi dal mare, focalizzandoci sulla biodiversità marina e sulle proprietà nutrizionali dei nuovi alimenti. L'obiettivo era quello di infondere al pubblico visitatore, la cultura della cucina di origine marina, basata sul corretto apporto di nutrienti e sulla promozione dei nuovi alimenti quale fonte di omega 3 e contemporaneamente quello di promuovere la sostenibilità delle risorse, promuovendo l'uso di quelle non commerciali. In tal senso abbiamo realizzato: Percorso gastronomico - culturale focalizzato sulla degustazione di nuovi preparati a partire da specie ittiche, specie algali e invertebrati marini, anche di scarso valore commerciale ma di elevato valore nutrizionale, tipiche del Mediterraneo. In particolare, abbiamo realizzato: - frittate di alghe (ulva lactuga, alga verde comune nel Mar Mediterraneo e nei mari freddi o temperati); - bruschette al Garum (pressatura degli scarti del pesce azzurro); - bruschette al pesto di alghe (ulva lactuga, mescolata al tradizionale pesto); - Olochips (filetti fritti di Holothuria Tubulosa, un echinoderma ampiamente distribuito nel Mediterraneo), - Mousse di formaggio fresco e alghe. Il percorso è stato “raccontato” dai ricercatori coinvolti e supportato da una presentazione delle specie target, inerente le caratteristiche morfologiche e nutrizionali delle stesse, nonché sulle curiosità legate alla loro distribuzione, comportamento, riproduzione, ecologia, ecc. Nel cercare di coinvolgere nel miglior modo possibile i visitatori, nello stand abbiamo anche fatto partecipare il pubblico alla preparazione di alcuni alimenti e abbiamo preparato una mostra fotografica sul mare che aveva tra i suoi soggetti alcuni degli organismi che abbiamo usato per cucinare. Ci siamo dunque “travestiti da cuochi”, indossando anche dei cappelli da noi creati appositamente, e abbiamo distribuito dei ricettari realizzati appositamente, stimolando così l'attenzione nell'immediato e regalando un ricordo permanente dell'evento.</p>
Tipologia attività:	altro
Destinatari:	Con l'espressione divulgazione scientifica si indica l'attività di comunicazione rivolta al grande pubblico che concorre a diffondere la cultura scientifica senza specifiche intenzioni formative, per accrescere la percezione dell'importanza della scienza nell'ambito delle attività umane e rafforzarne il radicamento nella società. Nell'ottica

dell'IAMC-CNR, le ricerche svolte nell'ambito del mare hanno ricadute consistenti sulla società sia in termini di applicazioni innovative che di pianificazione dell'ambiente sensibilizzando i giovani delle scuole e i cittadini per stimolare e sviluppare una maggiore sensibilità nei confronti dei fenomeni che ci circondano quale presupposto essenziale per una corretta programmazione politico-gestionale. Destinatari della nostra iniziativa sono stati adulti e bambini che con grande entusiasmo si sono approcciati a questo nuovo modo di intendere il cibo, con particolare riguardo alla sostenibilità ambientale e dall'importanza delle proprietà nutritive contenute dai nuovi alimenti che sono stati presentati. Non solo teoria, dunque, ma sperimentazione in prima persona mediante una degustazione che ha trovato un positivo riscontro anche nei bambini, solitamente restii alla sperimentazione alimentare, soprattutto quando si propongono loro pietanze "verdi". Stupiti altresì i genitori nell'osservare l'interesse dei figli nei confronti di "bruschette al pesto di alghe e all'olio di garum" quando nella quotidianità riescono con fatica a rendere varia l'alimentazione dei bambini.

Orari: 18.00/02.00

Persone: 15

Valutazione: Il gradimento della nostra iniziativa è stato valutato grazie all'elevato numero di contatti che abbiamo registrato sul sito. Inoltre tutti abbiamo potuto notare come il pubblico stazionava presso il nostro stand alla ricerca di informazioni, assaggiando e fermandosi per un confronto sulle tematiche proposte con grande interesse. Il ricettario che abbiamo stampato è letteralmente andato a ruba e molte sono state le richieste che non abbiamo potuto soddisfare (ne abbiamo stampato 200 copie con risorse interne all'istituto e le abbiamo regalate tutte) in molti ci hanno chiesto se l'iniziativa avrebbe avuto un seguito, magari con seminari specifici e abbiamo notato grande interesse in ogni fascia d'età. Il nostro evento inoltre è stato scelto tra quelli da presentare in anteprima al sindaco e ai giornalisti che hanno fatto articoli molto carini sull'iniziativa, aumentando forse l'interesse nella gente per il nostro stand.

Finanziamento: fondi_interni

Partner: Nessuno

Attività: L'IAMC persegue la sua strategia di Diffusione della Cultura Scientifica lungo tre distinte direttrici: 1. Percorsi per le scuole: i ricercatori dell'U.O. S di Capo Granitola dell'IAMC-CNR hanno attivato numerosi percorsi di divulgazione in partnership con istituti scolastici del territorio attraverso attività seminariali e convegni realizzati direttamente nelle scuole, nonché visite didattiche guidate nei laboratori dell'Istituto. 2. Laboratorio 3D: innovativa realizzazione all'interno dell'UOS di Capo Granitola dell'IAMC-CNR è la sala di proiezione multimediale all'interno della quale, grazie ad un impianto tecnologico altamente sofisticato, è possibile effettuare la proiezione di materiale multimediale sia in modalità panoramica che stereoscopica (3D), anche in modo interattivo. 3. Dolphin Watching: in seno all'IAMC, infine, la S.E.A Med. S.r.l., realizza brevi uscite in mare aperto, offrendo un'esperienza unica per osservare il comportamento dei Delfini in ambiente naturale.

Risultati: L'iniziativa che si è realizzata si è posta come obiettivi un'interazione diretta tra pubblico e ricercatori, l'esposizione della scienza con una comunicazione semplice, la stimolazione dell'immaginazione delle persone e la celebrazione degli scienziati e del loro lavoro. Con un'affluenza stimata di 12.000 ospiti, anche quest'anno abbiamo avuto conferma dell'interesse del cittadino nei confronti dei risultati della ricerca scientifica. Fondamentale, infatti, è migliorare l'immagine pubblica dei ricercatori e il loro lavoro, vale a dire: 1. ridurre lo stereotipo per cui gli scienziati sono persone particolarmente dotate, a sangue freddo, distaccate dalla vita quotidiana, chiuse nei confini dei loro laboratori; 2. aumentare l'interesse verso la scienza; 3. portare a conoscenza dell'opinione pubblica i progressi scientifici e l'importanza che questi hanno nella vita quotidiana; 4. sviluppare nei più giovani la curiosità per questo mondo. Tramite l'iniziativa "Dal mare nuovi alimenti", i ricercatori dell'IAMC CNR hanno indossato cappelli da cuoco e presentato ricette realizzate con ingredienti innovativi e fondamentali per la salute umana, in modo semplice e mirato ad un pubblico il più eterogeneo, utilizzando un linguaggio comune e privilegiano la sperimentazione diretta alla mera formulazione di teorie generali. In questo modo hanno potuto riscontrare un

successo notevole, confermato dalla straordinaria affluenza allo stand durante tutto il periodo di apertura della manifestazione (18.00/02.00) e dalla preparazione in loco di oltre cento preparati alimentari che hanno avuto grande penetrazione sul pubblico. Il ricettario è anche on-line nel sito del nostro istituto per dare maggiore diffusione ai risultati ottenuti.

Allegato (doc, pdf, ecc): 1351181784_Ricettario_NuoveRicettedalMare-1.pdf
Allegato (avi, mpeg, ecc):