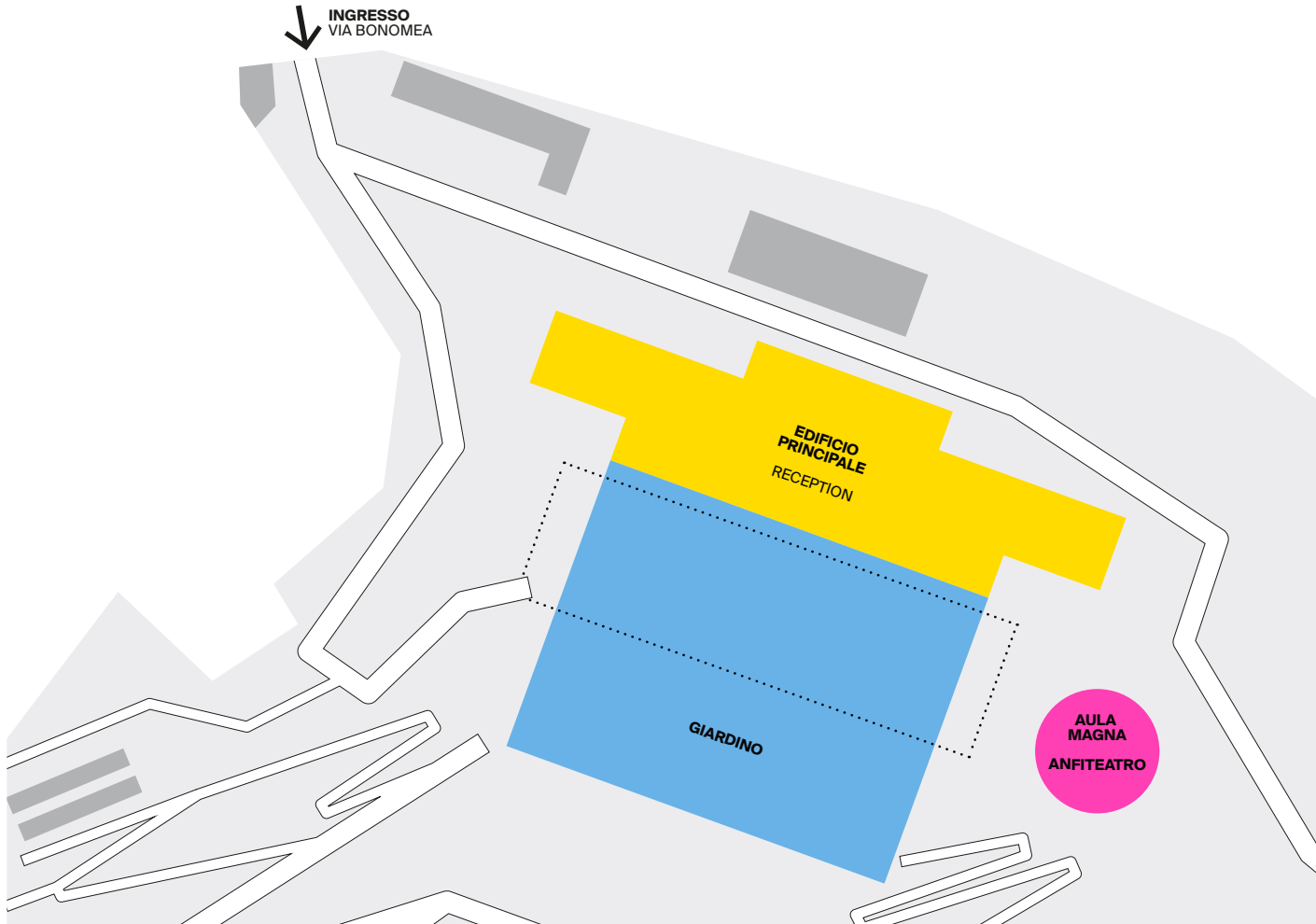


# SISSA IN FESTA IL GUSTO DELLA SCIENZA 15 GIUGNO 2018



**SISSA**  
SCUOLA INTERNAZIONALE SUPERIORE  
DI STUDI AVANZATI

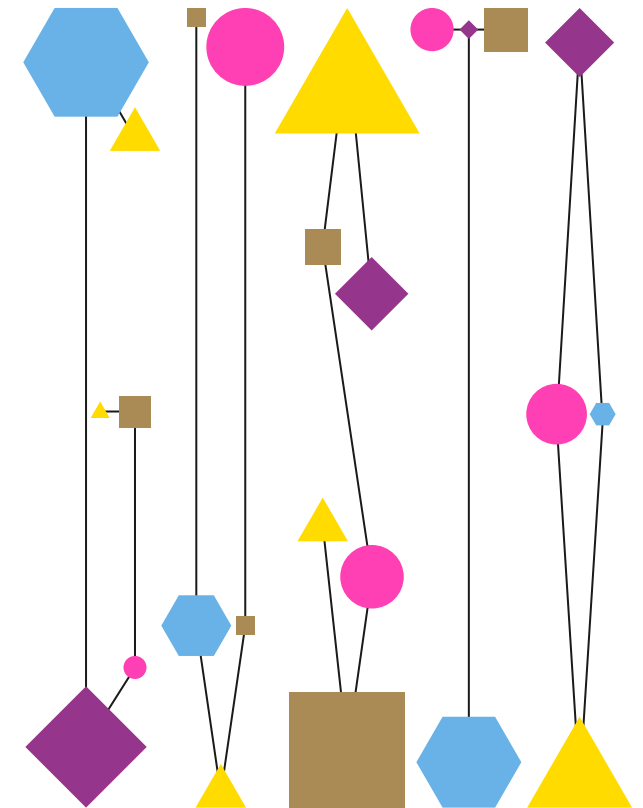
VIA BONOMEA 265, TRIESTE

**T** 040 3787 581

**E** SEGRETERIADIREZIONE@SISSA.IT

**W** SISSA.IT

- PRENOTAZIONI [services.sissa.it/SISSA\\_in\\_Festa/](http://services.sissa.it/SISSA_in_Festa/)
- COME ARRIVARE autobus 38 e navetta aggiuntiva ogni ora da Piazza Oberdan alla SISSA e ritorno dalle 14.00 alle 20.30  
In caso di maltempo le attività all'aperto si terranno in Aula Magna/in mensa



**SISSA**  
**40!**

# SISSA IN FESTA IL GUSTO DELLA SCIENZA 15 GIUGNO 2018

## Giardino e anfiteatro

→ 14.30 17.00	DEGUSTAZIONI
	<b>Coffee flavour</b> a cura di Università del Caffè - illycaffè
	<b>Il gusto dell'olio</b> a cura di alcuni produttori delle Città dell'Olio del Friuli Venezia Giulia
	<b>Il sapore del marasca</b> a cura di Apicoltori Settimi & Ziani
	<b>Pop corn di panna e cocktail non newtoniani</b> a cura dell'Università di Parma

→ 14.30 17.00	IL MERCATINO DELLA SCIENZA
	<b>Chiacchiere tra neuroni</b> Manuela Santo e Jessica Zucco
	<b>I colori della scienza</b> Sara Laporte e Mariami Rusishvili
	<b>Cosa sono le onde?</b> <b>Esperimenti con orsetti di gomma</b> Angelo Valli
	<b>Gustiamoci la scienza</b> Emilio Agostinelli, Domenico Guarasco, Giorgia Guarneri e Nicole Sarno
	<b>L'Universo sensoriale</b> Giovanni Mirouh

→ 14.30 17.00	PER I PIÙ PICCOLI
	<b>Gusto ed emozioni</b> attività a cura delle educatrici dell'asilo nido La SISSA dei Piccoli

	IL GIARDINO DEI SENSI
	<b>Il sentiero degli odori, postazioni interattive su suono, musica, luce e percezione</b>

→ 18.30 19.30	APERITIVO SCIENTIFICO
	<b>Fuori dai denti: miti e verità a tavola</b> Donato Ramani (SISSA) intervista Dario Bressanini (Università dell'Insubria)

## Edificio principale

→ 14.30 17.00	VISITE GUIDATE Le visite sono organizzate per gruppi di 20 persone Solo su prenotazione / Ritrovo: reception
	<b>Mostra "La storia dell'Universo a colpo d'occhio"</b> <b>Mostra "L'Arcipelago delle Meraviglie – Omaggio a Paolo Budinich a 100 anni dalla nascita"</b> <b>Laboratori di Neuroscienze</b>

	WORKSHOP Solo su prenotazione / Ritrovo: reception
--	-------------------------------------------------------

→ 15.00 16.30	<b>Gli aromi del caffè</b> Scoprire, sulla scia del profumo di caffè tostato, perché la degustazione di un espresso è anche una questione di naso a cura di Università del Caffè - illycaffè
------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

→ 14.30 15.30 → 16.00 17.00	<b>L'olio dei sensi</b> Laboratorio di conoscenza dell'olio extravergine di oliva a cura dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio e dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva
--------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

→ 14.30 15.00 → 15.30 16.00	<b>Il miele di marasca nel tempo</b> Laboratorio di conoscenza del miele di marasca a cura di Fausto Settimi - Apicoltori Settimi & Ziani
--------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

→ 15.30 17.00	MINI-CONFERENZE Ogni mini-conferenza viene ripetuta tre volte nel corso del pomeriggio
	<b>Le neuroscienze vengono a pranzo</b> Marilena Aiello (SISSA)
	<b>Mangiare con gli occhi: il cervello e i suoi segreti</b> Carol Coricelli (SISSA)
	<b>Il gusto non basta</b> Simone Pifferi (SISSA)
	<b>Questione di gusti...o questione di geni?</b> Antonietta Robino (IRCCS Materno Infantile Burlo Garofolo)

→ 16.00 17.00	CONFERENZA
	<b>L'importanza del gusto fin da piccoli</b> Gabriele Cont e Federico Poropat a cura dell'asilo nido La SISSA dei Piccoli

## Aula magna "Paolo Budinich"

→ 17.15 18.15	CONFERENZA
	<b>Cooking Hackers, ovvero la cucina molecolare</b> Davide Cassi (Università di Parma)

SISSA in FESTA è l'appuntamento con cui ogni due anni la Scuola apre le porte alla cittadinanza per far conoscere le sue attività e i suoi protagonisti. Ogni edizione è dedicata al rapporto tra la ricerca e uno dei nostri sensi. Quest'anno tocca al gusto, che verrà esplorato attraverso conferenze, workshop e degustazioni, spaziando dai falsi miti a tavola alla cucina molecolare. L'evento sarà anche l'occasione per celebrare insieme i 40 anni della Scuola.

in co-organizzazione con



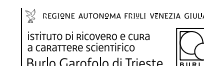
comune di trieste  
assessorato all'educazione,  
scuola, università e ricerca



UNIVERSITÀ del CAFFÈ  
www.unicaffe.com



SETTIMI & ZIANI  
APICOLTORI



REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA  
Istituto di ricovero e cura  
a carattere scientifico  
Burlo Garofolo di Trieste

Si ringraziano  
Or.s.a. Cooperativa sociale  
e Trieste Trasporti SpA



SISSA  
40!