

CUCINA E SAPORI

AL MUSEO

# Mani in Pasta

Workshop scientifico pratico tra lieviti e farine,  
un'occasione per conoscere la tradizione culinaria  
ed il suo legame con la scienza.



www.eroipanzal.it - G. George Muresan/Fotofolia.com

**Sabato 24 settembre**

**Museo Universitario Gemma 1786**

Largo Sant'Eufemia 19, Modena

In occasione delle Giornate Europee del Patrimonio

**Ore 16-18 · Apertura straordinaria del Museo**

**Ore 17 · Workshop scientifico culinario *Mani in Pasta***

**Intervengono**

**Valentina Nicolini**

*Dottore in Chimica, Dipartimento di Scienze Chimiche e Geologiche UniMORE*

**Laura Farina**

*Storica dell'Arte Culinaria e Membro dell'Accademia Italiana della Cucina*

**Silvia Galetti**

*Specialista in Endocrinologia e in Scienze dell'Alimentazione,  
Responsabile Servizio di Nutrizione Clinica, Policlinico di Modena*

**Anna Piscopello**

*Team Leader Bimby*

**Coordina**

**Milena Bertacchini**

*Responsabile Museo GEMMA 1786, Dipartimento di Scienze Chimiche  
e Geologiche UniMORE*

Le Giornate Europee del Patrimonio GEP sono indette dal Consiglio d'Europa. Le GEP2016 sono dedicate al tema della partecipazione al patrimonio e al valore dell'eredità culturale intesa come insieme di risorse che una comunità eredita dal passato.

*Mani In Pasta*

richiama, sostiene e trasmette la tradizione culinaria come espressione dei nostri valori, credenze, conoscenze e tradizioni.

Partecipazione gratuita,  
numero di posti limitato, si consiglia la prenotazione.

Prenotazioni e info:

059.2055873

[museo.gemma1786@unimore.it](mailto:museo.gemma1786@unimore.it)



**UNIMORE**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI  
MODENA E REGGIO EMILIA

Dipartimento di Scienze  
Chimiche e Geologiche  
Museo Universitario Gemma 1786



Ministero  
dei beni e delle  
attività culturali  
e del turismo