

**LA CHIMICA IN CUCINA TRA SCIENZA E TRADIZIONE**  
**3<sup>a</sup> edizione**

**Corso di Formazione per Insegnanti di Scienze Chimiche nella scuola secondaria**

***Venerdì 21 aprile 2023***  
***Aula A “Nasini” Via Loredan 6, Padova***

L'argomento di questo terzo appuntamento del percorso attivato nel Piano Lauree Scientifiche Chimica dell'Università degli Studi di Padova è ***Una Cucina Sostenibile e Responsabile***. Questa edizione è organizzata e finanziata nell'ambito del *Progetto di Terza Missione Comunicare la biodiversità e la sostenibilità: un approccio multidisciplinare*, Università degli Studi di Padova.

14:00-14:30	Registrazione
14:30-14:45	Presentazione della giornata Laura Orian, Referente PLS Chimica, DiSC Università di Padova
14:45-15:30	Tecniche di cotture atmosferiche e subatmosferiche: effetto sulle proprietà microstrutturali e nutrizionali di vegetali e carne Saverio Santi, DiSC Università di Padova
15:30-15:45	Discussione
15:45-16:45	Una cucina sostenibile e responsabile Chiara Pavan, Chef del Ristorante Venissa di Mazzorbo (VE).
16:45-17:00	Discussione
17:00-18:00	Buffet: Un'esperienza di cucina sostenibile Chef Chiara Pavan
18:00 – 18.15	Chiusura dei lavori