

INAUGURAZIONE

Giovedì 15 maggio, ore 16:30 - *Palazzo Roverella*, Corso della Giovecca 47, Ferrara

IN VINO VERITAS

Saluti iniziali e a seguire:

- La chimica dell'etanolo - **Claudio Trapella**
- Storia naturale della nostra relazione con il vino e con l'alcol - **Alessandra Biondi Bartolini**

Alessandra Biondi Bartolini agronoma e giornalista scientifica illustrerà come per millenni gli uomini e le donne abbiano prodotto e consumato bevande alcoliche con conoscenze empiriche legate alla loro produzione e ai loro effetti.

Le scoperte scientifiche sulle fermentazioni e sui rischi legati al consumo di alcol sulla salute sono relativamente recenti e la percezione dei valori culturali e identitari fatica talvolta ad accoglierle.

Al termine presentazione dei vini delle Sabbie DOC Bosco Eliceo con degustazione in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier (AIS) a cura di
Annalisa Barison, Anna Bianchi, Marco Carmosino

MAGGIO

Venerdì 30, ore 16:30 - *Aula F4*
Via Fossato di Mortara 17, Piazzetta Sgarbi 3, Ferrara

USI QUOTIDIANI PIÙ O MENO CONSAPEVOLI

- Dalla natura alla tavola: l'etanolo, ingrediente alimentare e conservante naturale - **Paola Tedeschi**
- L'alcol nei cosmetici: quanto ne sai davvero? - **Anna Baldisserotto**
- Etanolo in ambito farmaceutico un po' come ... Dottor Jekyll e Mr. Hyde - **Rita Cortesi**

*Al termine i partecipanti potranno assistere alla dimostrazione di laboratorio:
"Come si misura il grado alcolico?"*



GIUGNO

Venerdì 6, ore 16:00 - ***Antiche Distillerie Mantovani***
Via G. Matteotti 1001, Pincara (RO)

Visita guidata al museo della distilleria.
Degustazione guidata.
Esperienza pratica: "Crea il tuo Gin" a cura dei partecipanti.

Giovedì 19 - ore 16:30 - *CUS*
Via Gramicia 41, Ferrara

LUCI E OMBRE, LE COSE DA SAPERE

- Etanolo: pro e contro di un bicchiere di vino per la nostra salute - **Gian Luca Colussi**
- Etanolo in gravidanza: cosa succederà al mio bambino? - **Elisa Ballardini**
- Alcool e l'idoneità alla guida, alla luce del nuovo Codice della Strada - **Margherita Neri**
- Presentazione degli studenti del Liceo Scientifico A. Roiti

Al termine camminata della salute guidata da un chinesiologo della Società Esercizio vita

SETTEMBRE

Giovedì 18, ore 16:30 - *Aula D5*

Via L. Borsari 46, Ferrara

MICRORGANISMI AMICI E PRODUZIONI SOSTENIBILI

- Cos'è esattamente la fermentazione alcolica? Tutto quello che avreste voluto sapere ma non avete mai osato chiedere - **Elena Tamburini**
- Dalla raffineria petrolifera alla bioraffineria: nuove opportunità per la chimica dalla filiera del bioetanolo - **Pier Paolo Giovannini**
- CO₂ + acqua + energia solare = Etanolo? - **Serena Berardi**
- Presentazione degli studenti del Liceo Scientifico A. Roiti

Venerdì 19, ore 16:00, *Birrificio*

BiRen

Via Statale 365/G, Dosso-Terre del Reno (FE)

Visita all'impianto di produzione del birrificio artigianale BiRen per scoprire come nasce una birra di qualità.

OTTOBRE

Venerdì 10, ore 10:00 - *Sala Estense*

Piazza del Municipio 14, Ferrara

SE TI UBRIACHI NON SEI FIGO!

- Presentazioni degli studenti delle scuole superiori
- Tavola rotonda sui temi:
 - Tossicità e dipendenza
 - Guida in stato di ebbrezza
 - Sicurezza negli ambienti di lavoro

Intervengono:

Rosa Maria Gaudio, Fabio Caputo, Matteo Marti, Lorenzo Vecchi, Farmacie Comunali, SERD.



Università
degli Studi
di Ferrara

DIPARTIMENTO DI SCIENZE CHIMICHE, FARMACEUTICHE ED AGRARIE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELL'AMBIENTE E DELLA PREVENZIONE
DIPARTIMENTO DI MEDICINA TRASLAZIONALE E PER LA ROMAGNA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLA VITA E BIOTECNOLOGIE
DIPARTIMENTO DI SCIENZE MEDICHE

ETANOLO A 360°. CHE SPIRITO!



PROGRAMMA
DETTAGLIATO
DEGLI
APPUNTAMENTI