

## SETTEMBRE

**Giovedì 18 - ore 16:30**

*Aula D5 - via Fossato di Mortara 17, Via  
L. Borsari 46, Ferrara*

### **MICROORGANISMI 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*
- $\text{CO}_2 + \text{acqua} + \text{energia solare} = \text{Etanolo?}$   
*Serena Berardi*
- Presentazione degli studenti del Liceo Scientifico A. Roiti

**Venerdì 19 settembre ore 16:00**

*Birrificio BiRen*

**Dosso - Terre del Reno (FERRARA)**

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.



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

## **PROGRAMMA DETTAGLIATO DEGLI APPUNTAMENTI**

**Etanolo a 360°.  
Che spirito!**



**Università  
degli Studi  
di Ferrara**

## MAGGIO

**Giovedì 15 - 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  
Pincara (ROVIGO)*

Visita guidata al museo della distilleria.  
Degustazione guidata.

Esperienza pratica: "Crea il tuo Gin" a cura dei  
partecipanti.

**Giovedì 19 - ore 16:30**

*CUS Centro Universitario Sportivo  
Via Gramiccia 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 chinesologo della Società Esercizio Vita*