



Una scorpacciata di scienza, torna Science Buffet! Tanti laboratori, quiz, show e degustazioni

La scienza non è mai stata più gustosa! Torna [Science Buffet](#), il format firmato da Frascati Scienza che porta in tavola la scienza con il gusto del territorio.

Il 14 settembre a partire dalle 15, e il 15 settembre a partire dalle 10:30, tanti laboratori, quiz, degustazioni e conferenze show animeranno le Mura del Valadier a Frascati.

Prodotti caratteristici della nostra regione diventano protagonisti della degustazione al buio, con alternative commerciali e artigianali di qualità diversa. La [porchetta di Ariccia IGP](#), il [cannellino di Frascati DOCG](#), il [pane di Genzano IGP](#) e il [pecorino romano DOP](#), saranno l'oggetto di Taste the Science, un esperimento collaudato che pone sotto analisi beni di largo consumo, per comprendere insieme ciò che indicano le etichette e verificare il rispetto dei disciplinari da parte dei produttori. Ci sarà anche il quiz interattivo, [Lazio da gustare](#), costruito per testare la conoscenza dei partecipanti sui prodotti tipici della Regione Lazio, sulla missione di ARSIAL, e sui marchi come DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG e STG. Dopo ogni domanda, esperti del settore e ricercatori commenteranno i risultati, illustrando questi importanti aspetti per la salvaguardia dei nostri prodotti di eccellenza.

Inoltre, ci sarà [Microrganismi in fermento](#), lo science show per scoprire cosa si nasconde dietro (anzi,

dentro) molti prodotti dell'eccellenza enogastronomica dei Castelli Romani, come il pane e il vino: i lieviti.

In programma anche laboratori scientifici, dedicati sia ai bambini che al pubblico generico, incentrati sulla scienza legata all'enogastronomia, per far conoscere alcuni dei meccanismi che avvengono nella produzione e nella conservazione di cibi e alimenti. Da [Chimica in Cucina](#), un laboratorio per scoprire come alcuni cibi "divertenti" come popcorn, patatine e marshmallow, passando per [La fisica del freddo](#), per conservare i cibi correttamente, fino ad arrivare all'[Orto da Asporto](#), un laboratorio dedicato anche ai più piccoli per scoprire la stagionalità di frutta e verdura e l'importanza di scegliere ortaggi di stagione e locali, per ridurre il proprio impatto ambientale.

L'ingresso all'evento è libero e la partecipazione alle attività è gratuita, ma occorre prenotarsi ai link qui sotto per garantirsi un posto. In caso di mancata possibilità di partecipazione, si prega di annullare la prenotazione per garantire il posto a qualcun altro.

La due giorni dedicata a cibo, scienza e territorio di [Science Buffet](#) è stata resa possibile grazie al contributo della Regione Lazio e di ARSIAL ed ha come media partner [Meta Magazine](#). L'evento si inserisce nel programma di attività che anticipa la Settimana della Scienza e la Notte Europea dei Ricercatori e delle Ricercatrici LEAF di Frascati Scienza.

## Programma

### Sabato 14 Settembre

[Chimica in Cucina](#) dalle 15 alle 20

[La fisica del freddo](#) dalle 15 alle 20

[Orto da Asporto](#) dalle 15 alle 20

[Taste the Science – La porchetta di Ariccia IGP](#) dalle 16 alle 17:30

[Taste the Science – Il cannellino di Frascati DOCG](#) dalle 18 alle 19:30

### Domenica 15 settembre

[Chimica in Cucina](#) dalle 10:30 alle 13:00 e dalle 14:30 alle 19:30

[La fisica del freddo](#) dalle 10:30 alle 13:00 e dalle 14:30 alle 19:30

[Orto da Asporto](#) dalle 10:30 alle 13:00 e dalle 14:30 alle 19:30

[Microrganismi in fermento](#) dalle 10:30 alle 11:30

[Lazio da gustare – il quiz](#) dalle 11:30 alle 12:30

[Taste the Science – Il pane di Genzano IGP](#) dalle 16 alle 17:30

[Taste the Science – Il pecorino romano DOP](#) dalle 18 alle 19:30

Location: Mura del Valadier, via del Castello, 19 Frascati

[Read More](#)

---