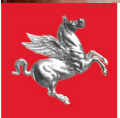




General Museo



Regione Toscana



www.msn.unipi.it

VILLA POSCHI RISTORANTE

Le Arcate

www.villaposchi.it

partecipano all'iniziativa di Vetrina Toscana
Il gusto dell'arte (l'arte del gusto)
www.vetrina.toscana.it

A TAVOLA CON I MICROORGANISMI

Museo di Storia Naturale - Via Roma 79, Calci
4 ottobre 2013

Quando si parla di **microorganismi**, molto spesso si pensa a qualcosa di negativo e di pericoloso. In realtà, questo concetto dovrebbe essere rivisto perché nel mondo in cui viviamo i microorganismi sono **estremamente diffusi** a cominciare da quelli presenti nel **nostro corpo**, negli **alimenti che mangiamo** e negli **ambienti che frequentiamo**. Molti dei cibi che consumiamo sono il risultato di una **trasformazione microbica** utile che interviene durante le varie fasi di produzione, talvolta fino al momento del consumo. Nel corso delle varie epoche storiche l'uomo ha imparato a conoscere e sfruttare i **processi trasformativi messi in opera dai microorganismi** rendendoli utili o persino indispensabili alla produzione di alimenti fondamentali quali il pane, il vino e i formaggi. Tra i microorganismi cosiddetti "buoni" dobbiamo ricordare i **batteri lattici** che sono alla base della trasformazione del **latte in yogurt** o in **formaggi**. A seconda dei microorganismi presenti nel latte di origine o a esso aggiunti si arriva alla produzione di formaggi diversi. I batteri più frequentemente utilizzati sono gli **streptococchi lattici**, i **lactobacilli** e anche **lieviti e muffe**. Altri alimenti che necessitano dell'attività dei microorganismi nella loro preparazione sono la **birra**, il **sidro**, l'**aceto**, il **burro**, i **crauti** e molti prodotti di **salumeria**.

Programma della serata

- Ore 18.00** Conferenza sui microorganismi nell'alimentazione
- Ore 19.00** Visita al Museo di Storia Naturale
- Ore 20.15** Cena nei locali del Museo di Storia Naturale. Menù a base di formaggi e salumi

MENU

TRIPUDIO DI AFFETTATI E FORMAGGI
GNOCCHETTI IN GORGONZOLA
DESSERT ALLO YOGURT
BIRRA ARTIGIANALE (AZIENDA AGRICOLA OPIFICIO BIRRARIO - CRESPINA)

Costo a persona € 30,00
Numero massimo di partecipanti: 100

Prenotazione obbligatoria entro l'1 ottobre 2013
Per informazioni e prenotazioni:

Museo di Storia Naturale

tel. 050 2212975 (lunedì / venerdì 8.00 - 13.00)
tel. 050 2212970 (sabato e festivi 10.00 - 19.00)

mail: info@museo.unipi.it



Camera di Commercio
Pisa

www.pi.camcom.it



www.confesercenti.pisa.it



www.confcommercipi.it