



## INDIRE, il portale della ricerca italiana

Anche il CREA ha aderito al progetto dell'Istituto Nazionale di Documentazione Innovazione e Ricerca Educativa che mette a fattor comune il meglio della ricerca tecnico-scientifica per studenti, famiglie e insegnanti

Questo sito utilizza *cookies* per facilitare la navigazione del sito.  
Se navighi su [foodandtec.com](http://foodandtec.com), acconsenti all'utilizzo dei cookie.

acconsento ✕

Consulta le Modalità di trattamento dei dati personali

**food&tec**

Notizie dal mondo agroalimentare:  
prodotti, mercati, tecnologie, processi di filiera

☰  
rubriche

\*  
speciali

👉  
e-books

🔍  
cerca

Filiera | Appuntamenti | Sicurezza e qualità | Bio | Normativa | Salute | Ambiente | Golosità culturali

produzione di origine animale

vegetali

pasta e prodotti da forno

piatti pronti

funzionali

ingredienti

bevande

mercati

tecnologie e imballaggi

curiosità gastronomiche

vini

antipasti

piatti unici

primi piatti

secondi piatti

contorni

dolci e frutta

cerca



08

Oggi parliamo di una bella e utile iniziativa al servizio di adulti, bambini e ragazzi studiata appositamente per il periodo di

pubblicato in:

Aprile  
2020

quarantena, ma che speriamo proseguirà anche dopo l'imperativo #iorestoacasa.

Si tratta di [INDIRE](#), il portale che mette a disposizione degli italiani la scienza e la ricerca del nostro Paese: fisica e astrofisica, spazio, ambiente, natura, tecnologia, matematica, scienze umane e sociali, innovazione e risparmio energetico a disposizione di insegnanti e studenti che in questo periodo si sono organizzati con la didattica a distanza, ma anche delle famiglie che li supportano. L'iniziativa è di tutti gli enti pubblici di ricerca italiani, che hanno fatto fronte comune per riunire contenuti, video e contributi interattivi in un'unica piattaforma, quella dell'Istituto Nazionale di Documentazione Innovazione e Ricerca Educativa [\(INDIRE\)](#).

### I contenuti del CREA

Anche il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura ha dato il suo contributo, con una serie di risorse in grado di spiegare l'agricoltura, l'alimentazione e l'ambiente con un approccio multi e interdisciplinare, il rigore scientifico e lo sguardo rivolto alle grandi sfide del ventunesimo secolo, dalla sostenibilità ambientale ed economica, all'evoluzione tecnologica a quella del cibo per tutti. Spazio anche alle tradizioni enogastronomiche italiane, alle eccellenze dei territori, con la volontà di educare il consumatore, grande o piccolo che sia, a scelte alimentari sane e consapevoli.

L'offerta messa in campo dal CREA è per alunni di ogni ordine e grado di scuola, insegnanti e famiglie. Per i bambini dai 6 ai 14 anni ci sono app interattive ludico-didattiche, ebook sull'educazione alimentare (in arrivo anche dei cartoni animati).

Per i ragazzi più grandi, i ricercatori hanno pensato a vere e proprie videolezioni, su temi caldi, in cui l'agricoltura incrocia la genetica, la biologia, la storia e la nutrizione.

Per gli Istituti Agrari sono a disposizione video relativi a progetti specifici, in grado di mostrare come sta cambiando la nostra agricoltura.

Per tutti, numerosi video divulgativi, che raccontano le tante attività della ricerca CREA e le loro implicazioni in ambiti differenti della vita quotidiana, dall'arte all'alimentazione, dai boschi alle stalle all'acquacoltura ai cavalli Lipizzani di cui il CREA è il custode italiano.

Infine, dedicata a tutta la famiglia, la webserie *sapermangiare* per imparare a mangiare sano, divertendosi, attraverso le buffe avventure vissute da una famiglia normale, in una giornata alimentare.

Il materiale, continuamente aggiornato e che fa riferimento alla migliore produzione di comunicazione del mondo della ricerca, è organizzato per temi, tag e ente di appartenenza.

sicurezza e qualità

salute

ambiente

leggi anche



### Fosfiti: la ricerca del CREA per vino e ortofrutta bio

Il centro Agricoltura e Ambiente ha organizzato al Biofach il workshop "Why phosphonic acid residues in organic wine? The Italian BIOFOSF-WINE project", per affrontare la questione dei fosfiti nel vino bio e nel biologico in generale

### La dieta detox del CREA

Praticare attività fisica al mattino, assumere fermenti lattici, seguire un regime pesco-vegetariano, bere tè verde bancha a garganella

### Food waste: dal CREA l'identikit dello sprecone

Il 77% delle famiglie italiane intervistate dal Consiglio per la ricerca in agricoltura ammette di buttare cibo edibile. Famiglie monocomponenti e di età più giovane le meno virtuose

Tutto il materiale è reperibile [QUI](#)

Condividi su:

**food&tec**[Contatti](#)[Editore](#)[Redazione](#)[Comitato scientifico](#)[Privacy](#)**☰ rubriche**[Filiera](#)[Appuntamenti](#)[Sicurezza e qualità](#)[Bio](#)[Normativa](#)[Salute](#)[Ambiente](#)[Golosità culturali](#)**\* speciali**[Sicurezza alimentare: metodi rapidi per il controllo di alimenti, acque e superfici](#)[Come gestire i contaminanti chimici per ridurre il rischio negli alimenti](#)[Speciale Tuttofood 2019. Milano capitale dell'agroalimentare sostenibile?](#)[17 Sustainable Development Goals](#)[Consulta tutti gli Speciali](#)**📖 books**[Monografie](#)[I libretti di OM](#)

SG - Foodandtec è un'iniziativa di OM Editoria Formazione Comunicazione

Copyright 2012-2020 © Om snc. Tutti i diritti sono riservati

*Le idee, le opinioni, i riferimenti espressi negli articoli rispecchiano il pensiero degli autori.*

Foodandtec è una testata registrata al Tribunale di Milano n. 92 del 27/02/2012

Direttore Responsabile: Bruna Moroni

Om snc - Redazione: via Euripide 7 - 20145 Milano (MI)

Codice Fiscale e Partiva IVA 06924610964 - R.E.A. Milano MI-1924679