ai 30 di Jugn 30 giugno a 10 e mieze a buinore 10.30 Coop Alleanza 3.0 (vie/via Bassi 12)

Edi Piasentier e Saida Favotto

Dipartiment di Siencis Agroalimentârs, Ambientâls e Animâls - DI4A Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali - DI4A



Pai furlans, e duncje par furlan, si va a gustâ par "sintî il gust" e no dome par passisi: si mangje di bessôi ma si guste in compagnie, cjacarant e gjoldint. Us invidin duncje tes Buteghis dal savê par gustâ, cerçant e fevelant di persut e di alc altri, che ancjemò no us pandin.

Per i friulani, e dunque in friulano, si va a pranzo per "gustare" e non semplicemente per nutrirsi: si mangia da soli, ma si pranza assieme, parlando e assaporando. Nelle Botteghe del sapere vi invitiamo "a gustâ", ad assaporare e a parlare di prosciutto e altro, a sorpresa.

Dulinvie par Cognossince in fieste, i esercizis comerciâi dal centri storic di Udin si mudin in lûcs indulà scoltâ e imparâ, cu la oportunitât di confrontâsi e slargjâ la cognossince.

Lis buteghis a deventin cussì un arcipelac di piçulis isulis dal savê, puescj ospitâi e unics tal lôr gjenar, indulà che, midiant di curtis relazions di divulgazion sientifiche, i docents dal Ateneu di Udin ur contin ai citadins interessâts, ai curiôs, ai clients e ai aventôrs dai negozis, esperiencis inovativis di ricercje e di didatiche.



Durante Conoscenza in festa, gli esercizi commerciali del centro storico di Udine si trasformano in luoghi di ascolto apprendimento, offrendo opportunità confronto e contaminazione di conoscenza.

Le botteghe diventano così un arcipelago di piccole isole del sapere, location accoglienti e singolari dove i docenti dell'Ateneo di Udine, attraverso brevi relazioni di divulgazione scientifica, raccontano a cittadini interessati, curiosi, clienti e avventori dei negozi, esperienze di ricerca e didattica innovative.





Incuintris bilengâi furlan/talian Incontri bilingui friulano/italiano

par cure dal a cura del











ai 27 di Jugn 27 giugno a 4 e mieze daspò misdì 16.30 La bottega del Vino

(vie/via Cecilia Deganutti 11)

Eleonora Aneggi e Daniele Goi

Dipartiment Politecnic di Inzegnarie e Architeture - DPIA Dipartimento Politecnico di Ingegneria e Archietettura - DPIA

> Dal aur blu al cicli idric integrât Dall'oro blu al ciclo idrico integrato

La presentazion nus darà une panoramiche su la dibisugne di pupila e di preserva la risorse idriche; a vignaran frontadis tematichis tant che la sfide idriche dal futûr e la impuartance de tutele de aghe e de maniere juste e cussiente di doprâle.

La presentazione fornirà una panoramica sulla necessità di tutelare e preservare la risorsa idrica; si affronteranno temi quali le sfide idriche del futuro e l'importanza della salvaguardia dell'acqua e di un suo utilizzo corretto e consapevole.

ai 28 di Jugn 28 giugno

a 6 sore sere 18.00

Tonello Casa (vie/via Giovanni Cosattini 34)

Rino Gubiani

Dipartiment di Siencis Agroalimentârs, Ambientâls e Animâls - DI4A Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali - DI4A

Tai lôr viaçs vie pai trois di lidrîs religiose, i pelegrins di îr e di vuê a àn metût adun diviersis culturis, si che duncje, o vin cjapât in considerazion il troi celest, che al è un percors che al tache di Barbane e al rive fin al santuari de Mont Sante dal Lussari. Il studi al à par fonde une analisi dal paisaç che e je stade fate doprant tant che strument di valutazion l'Ecovast e lis tecnologjiis Gis.

I pellegrini che si sono mossi e si muovono lungo i cammini di matrice religiosa nei loro percorsi hanno messo insieme culture differenti. In questo senso è stato preso in considerazione il cammino celeste che è un itinerario che parte da Barbana e si snoda fino al santuario del Lussari. Lo studio si è basato su un'analisi paesaggistica utilizzando come strumento di valutazione l'Ecovast e le tecnologie Gis.

> Il troi celest: studi dal paisaç ator di un troi che al mene dal mâr al cîl Il cammino celeste da Barbana al Lussari: analisi paesaggistica

ai 29 di Jugn 29 giugno a 6 sore sere 18.00

Quinto Recinto

(slarc/largo dai/dei Pecile 3)

Lucilla Iacumin e Giuseppe Comi

Dipartiment di Siencis Agroalimentârs, Ambientâls e Animâls - DI4A Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali e Animali - DI4A

> Il mont invisibil responsabil de cualitât dal salam Il mondo invisibile responsabile della qualità del salame

Ce che al sucêt biel che si fâs il salam: mecanisims e dinamichis dai microbis che a son ae fonde des carateristichis di cualitât e salubritât.

Cosa succede durante il processo di produzione del salame, meccanismi e dinamiche microbiche che sono alla base delle caratteristiche di qualità e salubrità.