

PROGRAMMA U*NIGHT

- 1 IL TEMPO DELLE MELE**
Visita al campo di collezione delle varietà tradizionali di melo con illustrazione delle diverse possibilità di trasformazione e valorizzazione (succo, sidro, ecc.) e degustazione dei prodotti freschi e trasformati. A cura dell'Unità Semplice di Frutticoltura dell'Institut Agricole Régional - *Frutteto*
- 2 AGROBIRRA**
Visita al luppoletto e racconti sulla coltivazione e maltazione di orzo e cereali di montagna e degustazione dei prodotti (succhi, sidro, birra). A cura dell'Unità Semplice di Frutticoltura dell'Institut Agricole Régional - *Luppoletto*
- 3 MA CHE BEL CASTELLO! PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA**
Visita guidata al Castello di Montfleury, dalle ore 9:30. A cura del Comitato Regionale per le Comunicazioni Valle d'Aosta (Co.Re.Com). La visita è da prenotare scrivendo al team organizzativo - *Castello di Montfleury*
- 4 I PROFUMI DELL'ORTO**
Attività sensoriale, visita in orto e laboratorio sulla qualità dei prodotti orticoli locali. A cura dell'Unità Semplice Agronomia e Laboratori di Analisi (Laboratorio Chimico) dell'Institut Agricole Régional - *Orto (2 stazioni)*
- 5 AGAR ART**
L'arte di disegnare con batteri, funghi e lieviti...della Fontina. A cura dell'Unità Semplice Laboratori di analisi (Laboratorio Microbiologico) dell'Institut Agricole Régional - Artist&Researchers Simona Zenato e Rita Pramotton
- 6 QUESTIONE DI CHIMICA**
Analisi dei parametri chimici che determinano la qualità delle materie prime e dei trasformati. A cura dell'Unità Semplice Laboratori di Analisi (Laboratorio Chimico) dell'Institut Agricole Régional

AOSTA | MONTFLEURY



- 7 ARPA! CHE ARIA CHE FA**
Attività dimostrativa sul tema della Qualità dell'aria. A cura dell'Agenzia Regionale - *Prato*
- 8 LA ROSSA, LA NERA E LA CASTANA**
Le razze autoctone valdostane. I Racconti della stalla di Montfleury. A cura dell'Unità Semplice di Zootecnia dell'Institut Agricole Régional - *Stalla*
- 9 STELLE IN STALLA**
Gioco delle costellazioni nella stalla. A cura dell'Osservatorio Astronomico della Valle d'Aosta - *Stalla*
- 10 EDUCAZIONE ALIMENTARE**
La dieta sostenibile che fa bene alla salute e al pianeta! A cura di Slowfood, condotta Valdostana - *GreenScience Road*
- 11 CHOOSING WISELY**
"Fare di più non significa fare meglio". Dialoghi tra medici e pazienti e buone pratiche clinico-assistenziali. A cura di SlowMedicine - *GreenScience Road*
- 12 UNA MATTINA CON IL MUSEO NOUSSAN**
Analisi del DNA come strumento di identificazione: dalla genetica forense al monitoraggio genetico non invasivo della biodiversità naturale. - *GreenScienceRoad*
- 13 5000GENOMI IN VALLE D'AOSTA**
Biologia e intelligenza artificiale al servizio del sistema sanitario regionale. Incontri sul tema della bioetica, dei big data e della genomica. A cura del Centro di Medicina Personalizzata, Preventiva e Predittiva (CMP3VdA) di Aosta - *GreenScienceRoad*

PROGRAMMA U*NIGHT

14 MEGLIO TARDI CHE MAIS

Laboratorio sui cereali, le loro origini, i loro utilizzi e la salvaguardia della biodiversità locale. A cura dell'Unità Semplice di Agronomia dell'Institut Agricole Régional. Con la partecipazione di Christian Trione (campione d'Europa di panificazione nel 2021)

15 WHAT MATTERS FOR YOU

Storytelling conversazionali per futuri sostenibili. A cura di Matters Srl - *Startup Innovation*

16 PEAKJET

Sviluppo e produzione di sistemi di stampa a getto d'inchiostro customizzabili in base alle esigenze del cliente. A cura di PeakJet Srl - *Startup Innovation*

17 4NRG

Presentazione delle proprie simulazioni a regime dinamico del comportamento energetico degli involucri anche con l'uso di materiali a cambiamento di fase (PCM). A cura di 4NRG - *Startup Innovation*

18 RDITALY

Presentazione del progetto di produzione e sviluppo di un software per la creazione di percorsi turistici. A cura di RDITALY - *Startup Innovation*

19 IMPULSE TO INNOVATION

Presentazione di sistema innovativo di generazione di energia elettrica da fonti rinnovabili, costituito da un impianto fotovoltaico di nuova generazione e bifacciale. A cura di IMPULSE TO INNOVATION - *Startup Innovation*

AOSTA | MONTFLEURY

20 SAY MILK&CHEESE

Il magico mondo delle trasformazioni lattiero-casearie. Fontina DOP e Raclette AOP. Tecniche di lavorazione confronto. A cura dell'Unità Semplice di Ricerca Valorizzazione delle produzioni animali dell'Institut Agricole Régional - *Typicalp LAB*

21 TYPICALP PROTOTYPING

Nuove tecnologie per la pastorizzazione e l'omogeneizzazione. A cura dell'Unità Semplice di Ricerca Valorizzazione delle produzioni animali dell'Institut Agricole Régional - *Typicalp LAB*

22 CROCE ROSSA ITALIANA - VALLE D'AOSTA

112, istruzioni per l'uso. A cura della Croce Rossa Italiana (C.R.I) Valle d'Aosta

