

Padova, 25 febbraio 2022

## **COLORE E SAPORE DEI QUARK IN UN CALICE DI VINO**

**Tre fisici spiegano le caratteristiche dei quark partendo dalle caratteristiche dei vini prodotti dall'Ateneo per celebrare gli 800 anni dalla fondazione. Nuovo appuntamento dei "Martedì al Museo Giovanni Poleni" dell'Università di Padova**

Andare al cuore dei processi scientifici ma non solo... è anche di musica, arte, letteratura, cinema e altro, che si parla nei **"I martedì al Museo Giovanni Poleni"**. Nel piccolo teatro è possibile non solo ascoltare esperti dei vari settori della cultura, ma anche confrontarsi con loro, riflettere e discutere per approfondire tematiche di vario tipo. Gli eventi sono aperti a un massimo di 25 persone, ma è possibile seguirli in diretta streaming su YouTube e sono occasioni di confronto e discussione.

**Martedì 1 marzo, alle ore 18.30, Donatella Lucchesi e Stefano Rigolin** del Dipartimento di Fisica e Astronomia dell'Università di Padova e **Massimo Passera** dell'INFN – Istituto Nazionale di Fisica Nucleare – terranno l'incontro dal titolo **"Tra sapori e colori: degustiamo vini con tre fisici" al museo "Giovanni Poleni" dell'Università di Padova** (entrata da via Loredan 10 a Padova).

Colore e sapore sono due insieme di numeri quantici, cioè di proprietà come la carica elettrica, con cui i fisici caratterizzano i quark. Queste particelle, ritenute fino ad oggi fondamentali, ossia indivisibili, sono i componenti di protoni e neutroni che insieme, a loro volta, formano i nuclei degli atomi. La scoperta di queste particelle, del sapore e del colore, ha permesso di costruire un modello per descrivere la Natura.

Colore e sapore sono anche un insieme di caratteristiche con cui descriviamo i vini, per degustarli e parlarne con un linguaggio universale.

Per festeggiare l'800esimo anniversario della nostra Università si parlerà di colore e sapore dei quark attraverso la degustazione dei vini prodotti dall'Ateneo per celebrare questa ricorrenza: **Ottocento rosso, Ottocento bianco e Ottocento spumante**, perché come insegna il fisico Feynman "L'intero universo è in un bicchiere di vino".

Il primo dei vini, "Ottocento rosso", progettato esclusivamente per l'occasione in collaborazione con la cantina dell'Abbazia di Praglia e prodotto in una quantità di 10.000 bottiglie, è un vino importante, affinato lungamente in legno, prodotto da uve di varietà tipiche del Veneto e che può essere conservato a lungo nel tempo. La base del prodotto è costituita dal 50% di uve Merlot dei Colli Euganei e contiene all'interno anche una base di Amarone. A questo si affiancano gli altri due vini, "Ottocento bianco" e "Ottocento spumante", rispettivamente un Manzoni bianco DOC in purezza, prodotto dalla cantina dello storico Istituto Cerletti, con cui l'Università di Padova condivide il Campus vitivinicolo nella sede di Conegliano, e un Prosecco DOCG fornito dal Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, con il quale l'Ateneo collabora da tempo.

I martedì sono organizzati in collaborazione con INFN Sezione di Padova.

Link YouTube <https://unipd.link/AulaRostagniUniPadovaDFA>

Registrazioni per partecipare in presenza a <https://indico.dfa.unipd.it/event/371/>

Si ricorda che l'accesso al Museo sarà possibile se muniti di green pass in corso di validità.