**FOOD&SCIENCE FESTIVAL  
*Riflessi***

**Sesta edizione**

**Mantova, 30 settembre - 2 ottobre 2022**

Immergersi nella realtà senza mai perdere di vista legami, interferenze, collegamenti e distorsioni che si nascondono dietro temi apparentemente distanti ma profondamente connessi, prestando attenzione ai ***Riflessi*** che ogni cosa proietta sulle circostanti. È questa la formula del **Food&Science Festival**, a **Mantova** da **venerdì 30 settembre** a **domenica 2 ottobre** con un programma articolato proprio attorno a questo tema. Promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME – Divagazioni scientifiche** e organizzato da **Mantova Agricola**, la **sesta edizione** propone **incontri**, **laboratori**, **mostre**, **spettacoli**, **tour** e **visite guidate** dedicati al binomio scienza/alimentazione declinato nelle sue più sfaccettate e attuali manifestazioni.

Dai **processi economici** all’**evoluzione scientifica** e **tecnologica**, dalle **spinte migratorie** al **cambiamento climatico**, dalle **politiche alimentari** all’impatto sulla **produzione** e il **consumo di cibo**, per tre giorni le vie e le piazze della città dei Gonzaga diventano il teatro a cielo aperto sul quale alcuni dei **protagonisti dell’attuale panorama scientifico nazionale e internazionale** - tra accademici, divulgatori, ricercatori, esponenti istituzionali e professionisti di settore - offrono una chiave di lettura utile non soltanto a **descrivere** **la contemporaneità** ma anche a **immaginare** **possibili soluzioni** a sfide emergenti, promuovendo quel dialogo accurato, coinvolgente, costruttivo e multidisciplinare che da sempre rappresenta uno dei principali aspetti del Festival.

Tra i molti a partecipare, **Anne Sverdrup-Thygeson**, docente presso la Norwegian University of Life Scienze, il direttore del CREA (Centro di ricerca per la genomica e la bioinformatica) **Luigi Cattivelli**, il direttore dell’Osservatorio europeo per lo sviluppo sostenibile dell’agricoltura **Ettore Capri**, il cuoco tre stelle Michelin **Niko Romito**, il professore Ordinario di Politica Agraria Internazionale e Comparata all’Università di Bologna **Andrea Segrè**, la professoressa emerita di biologia vegetale **Paola Bonfante**, pioniera degli studi sulle relazioni tra piante e microorganismi, **Silvia Kuna Ballero**, astrofisica di formazione e comunicatrice scientifica, il direttore delle riviste “National Geographic” e “Le Scienze” **Marco Cattaneo**, i giornalisti scientifici **Piero Bianucci** e **Fabio Pagan** e, solo per citarne alcuni, i divulgatori **Dario Bressanini**, “amichevole chimico di quartiere” tra i volti più amati del Festival, e **Marco Martinelli**, che su TikTok propone eccentrici esperimenti per spiegare il mondo che ci circonda. Momenti di incontro e formazione, tra cui la presentazione delle idee di cambiamento dell’**hackathon** *Economia Circolare: Conosci, Comunica e Cambia!*, sabato 1 alle 9 negli spazi del MAMU (a cura di PromoImpresa – Borsa Merci e Rete Alternanza/PCTO) e il **convegno ANGA**, a cura dei Giovani di Confagricoltura, che vedrà confrontarsi **Matteo di Castelnuovo**, Program director MASEM - Sustainability and energy management - SDA Bocconi, **Emanuele Fontana**, responsabile AGRI AGRO Credit Agricole Italia e **Francesco Mastrandrea**, Presidente ANGA sul tema *Agricoltura e finanza responsabile: un connubio possibile?* (sabato 1, ore 17, Loggia del Grano).

Dalla *Rassegna Stampa* del mattino, il tradizionale appuntamento delle 9.30 con i giornalisti scientifici **Marco Ferrari** e **Roberta Villa** (Piazza Mantegna), alla lezione-spettacolo serale di sabato 1 *Archi di stagione*, che vedrà sul palco del Teatro Bibiena **Antonio Valentino** e l’**Ensemble Aretusa**, con la partecipazione di Marco Ferrari(Iniziativa promossa dal **Comune di Mantova** nell’ambito del *Food&Science Festival*, ore 21), tre giorni ricchi di occasioni per permettere ad appassionati, esperti, neofiti e curiosi di approfondire i legami tra ricerca scientifica, alimentazione e tutela ambientale. A completare il quadro, l’**installazione immersiva e multimediale** sulla fotosintesi: curata da **Vincenzo Guarnieri** (FRAME – Divagazioni Scientifiche), con il sound e interaction design di **Federico Primavera**, e promossa dal **Comune di Mantova** nell’ambito del *Food&Science Festival*, *LUMEN. Flussi di energia tra piante, umani e altri viventi* porterà a riflettere su temi attuali e sempre più urgenti come l’energia, il cambiamento climatico e la produzione alimentare. I visitatori che entreranno nell’ex-Chiesa di Madonna della Vittoria potranno infatti contribuire ad aumentare o ridurre la quantità di luce che raggiunge l’albero al centro dell’installazione, modificando il processo di fotosintesi che la pianta deve realizzare per poter vivere.

Come da tradizione, la tre giorni mantovana è ufficialmente aperta dall’inaugurazione del venerdì, prevista a partire dalle 17 al Teatro Scientifico Bibiena. Dopo i saluti istituzionali del presidente di Confagricoltura Mantova **Alberto Cortesi** e del sindaco di Mantova **Mattia Palazzi**, **Sandra Gallina**, direttrice generale DG Sante Commissione Europea, **Massimiliano Giansanti**, presidente Confagricoltura, **Ivano Vacondio**, presidente Federalimentare e **Alberto Marenghi**, vicepresidente Confindustria si confronteranno sul tema *Rimettere in moto il sistema produttivo del Paese: da dove ripartire?*(ore 17.15), seguiti da **Chiara Corbo**,PhD, direttrice osservatorio Smart AgriFood (Politecnico di Milano) e **Alessandra Pesce**, direttrice centro politiche e bioeconomia del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell'economia agraria (CREA) che spiegano come *Gestire l’incertezza*, illustrando *Lo scenario della filiera agricola e agroalimentare italiana tra crisi energetica e innovazione digitale* (ore 17.50). Al termine del loro intervento, sono **Fabio Rolfi**, assessore all'agricoltura, alimentazione e sistemi verdi di Regione Lombardia, **Massimo Rossini**, vicepresidente Federchimica Assofertilizzanti e **Francesco Fortuna**, capo di Gabinetto, Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a raccontare *Le condizioni per liberare le energie e le eccellenze del territorio* (ore 18.10), mentre alle 18.35 viene conferito il premio Agricoltura mantovana alla scienziata e senatrice a vita **Elena Cattaneo**. In chiusura, l’intervista in collegamento digitale con il direttore del VIB-UGent Center for Plant Systems Biology, membro del Consiglio Scientifico dell’ERC e Laureate of the World Agriculture Prize 2017 **Dirk Inzè**, che affronta il tema del *Ruolo degli scienziati nella definizione delle politiche per un’agricoltura più sostenibile* (ore 18.50).

Tra i luoghi sede degli eventi il **Teatro Scientifico Bibiena** (incontri, spettacoli), la **Loggia del Grano** (incontri), **Piazza Leon Battista Alberti** (incontri, laboratori e bookshop), **Piazza Mantegna** (incontri), **Piazza Marconi**, **Piazza delle Erbe**, **Piazza Virgiliana** (laboratori), **Piazza Concordia** (laboratori, incontri, spettacoli), **Madonna della Vittoria** (installazione), **MAMU** (Hackathon), **Hotel San Lorenzo** (incontri). Gli eventi sono ad accesso gratuito con prenotazione tramite la WebApp del Festival.

**I FILONI DELLE CONFERENZE**

***Riflessi come connessione***

Transizione energetica ed ecologica, territorio e paesaggio, urban farming, agricoltura 4.0, tecnologie innovative e nuovi strumenti applicati al settore. Come tutti questi elementi interagiscono tra loro? Lo scopriamo con i relatori ospiti del filone *Riflessi come connessione*, ampio contenitore in cui esplorare i legami tra ricerca scientifica, progresso tecnologico, tutela ambientale e produzione alimentare.

A colorare questa sezione arriva direttamente dalla Norvegia **Anne Sverdrup-Thygeson**, docente presso la Norwegian University of Life Scienze: focus del suo incontro, *Nelle mani della natura* (dal titolo del suo ultimo libro pubblicato da add editore, 2022), è quello di “attribuire il giusto valore alla natura che ci circonda e instillare il desiderio di averne cura”, permettendo di rispondere alle tante domande che ogni giorno ci poniamo sul nostro rapporto con il vivente (domenica 2, ore 11.45, Teatro Bibiena).

Tra i molti argomenti, si parla di carbon farming e dell’interazione tra cambiamenti climatici, ecosistemi terrestri (naturali e semi-naturali) e settori antropici con **Andrea Fiorini**, vincitore del Premio Filippo Re dell’Accademia Nazionale di Agricoltura, docente presso la facoltà di Scienze agrarie dell’Università di Piacenza), **Lucia Perugini**, senior scientific manager al Centro Euro-Mediterraneo per i Cambiamenti Climatici (CMCC) dove è membro della sezione IAFES – Impacts on Agriculture, Forests and Ecosystem Services e **Antonio Brunori**, segretario generale di Pefc Italia (Programme for the Endorsement of Forest Certification schemes), l’organizzazione di certificazione per la gestione sostenibile delle foreste (sabato 1, ore 12.30, Piazza Leon Battista Alberti); di Space Economy, una delle più promettenti traiettorie di sviluppo dell’economia mondiale dei prossimi decenni (con il giornalista de “Il Post” **Emanuele Menietti** e **Aristea Saputo**, membro del SEE Lab - Space Economy Evolution presso SDA Bocconi School of Management, domenica 2, ore 15.30, Loggia del Grano), e persino di Carbon Dots (sabato 1, ore 17.30, Piazza Leon Battista Alberti), nanomateriali biocompatibili realizzati a partire da scarti alimentari da mettere nel terriccio per ridurre lo spreco di acqua (con la ricercatrice dell’Istituto Italiano di Tecnologia di Genova **Maria Rosa Antognazza**, impegnata nella realizzazione del progetto FENICE), fino ad arrivare all’utilizzo terapeutico e fitoterapico della canapa industriale, diffuso dall’azienda spin-off universitaria avviata dal divulgatore e TikToker **Marco Martinelli** (domenica 2, ore 16.30, Loggia del Grano).

Spostandoci dall’agricoltura all’allevamento, venerdì 30 alle 10.30, **Filippo Miglior** ed **Elisabetta Quaini** parlano di genetica e delle sfide della zootecnica (Sala delle Lune e dei Nodi), mentre sabato 1 alle 16.30 **Luca Battaglini** (membro del Centro di ricerca sul rischio naturale in ambienti montani e collinari oltre che di diversi altri comitati scientifici) e **Guglielmo Garagnani**, vicepresidente Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano, fanno luce sulle attività di ricerca che si occupano di far andare di pari passo sostenibilità, etica e benessere animale con conservazione del territorio e produzione casearia; domenica 2 alle 12 **Andrea Formigoni** (professore di Nutrizione e Alimentazione Animale all’Università degli Studi di Bologna) si concentra sul rapporto tra allevamenti intensivi e sostenibilità (incontri entrambi in Piazza Leon Battista Alberti e in collaborazione con Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano), mentre la coppia formata da **Lorenzo Richiardi**, professore ordinario di Statistica medica, e dalla ricercatrice **Silvia Maritano**, entrambi provenienti dal Dipartimento di Scienze mediche dell’Università di Torino, mette in luce i “co-benefici” esistenti tra il benessere dell'uomo e quello del pianeta, dimostrando come il rapporto tra sostenibilità e salute passi anche dalle nostre tavole (domenica 2, ore 14.30, Loggia del Grano).

Dall’Ateneo sabaudo arriva anche **Michele Freppaz**, professore di pedologia e nivologia, invitato a spiegare come un suolo di qualità sia letteralmente “alla base” di un cibo di qualità (sabato 1, ore 17.30, Piazza Mantegna), mentre è la meteorologa e climatologa di Meteo Expert **Serena Giacomin**, presidente dell’Italian Climate Network e conduttrice delle rubriche meteo in onda sui canali Mediaset, a occuparsi di clima, illustrando insieme a **Marco Cattaneo**, direttore delle riviste “National Geographic” e “Le Scienze”, il nuovo rapporto dell’Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC, il principale organismo internazionale per la valutazione dei cambiamenti climatici) domenica 2, alle 10.30 al Teatro Bibiena (incontro realizzato con il sostegno di Tea).

Materiali, biomateriali e packaging sono al centro dell’incontro che vede come protagonista **Devis Bellucci**, fisico della materia presso l’Università di Modena e Reggio Emilia. Autore di *Materiali per la vita* (Bollati Boringhieri, 2021), aiuta il pubblico a capire di cosa sono fatte le sostanze che ci circondano, qual è la loro struttura chimico-fisica e quale tecnologia serva a produrle (domenica 2, ore 14.30, Piazza Leon Battista Alberti). Un viaggio affascinante, come quello in cui conduce **Mauro Balboni**, che per oltre 30 anni ha lavorato nel reparto ricerca e sviluppo della grande industria agrochimica. Con lui, sabato 1 alle 10.30 in Piazza Mantegna, esploriamo *Il pianeta dei frigoriferi* (come titola il suo recente libro edito da Scienza Express, 2022), simbolo della più grande transizione alimentare di massa della storia umana, cercando di capire come far fronte a una crescente domanda di cibo evitando di produrre ancora più carbonio e salvando la biodiversità. Una delle chiavi è certamente la scelta della fonte energetica “migliore”, ammesso che esista: lo sa bene il chimico e divulgatore **Simone Angioni**, che affronta l’argomento in *Con la giusta energia* (Gribaudo, 2022). L’incontro di sabato 1 alle 17 al Teatro Bibiena offre la possibilità di approcciare il tema con maggiore consapevolezza e su più fronti, dalla comunicazione mediatica spesso decontestualizzata, agli scenari geopolitici attuali.

A ricordarci che *Una pianta non è un’isola* (Il Mulino, 2021), arriva sabato 1 alle 16.30 in Piazza Mantegna **Paola Bonfante**, “cantrice” delle relazioni nascoste e preziose che le piante hanno stabilito con i propri simili e con invisibili comunità microbiche che ne abitano le radici e il suolo circostante, mentre **Silvia Kuna Ballero**, autrice di *Travolti da un atomico destino* (Chiarelettere, 2022), mette a fuoco vantaggi e svantaggi legati al nucleare, da Černobyl a Fukushima, passando per la crisi energetica, le applicazioni in campo medico, civile e militare, la gestione dei rifiuti e molto ancora (sabato 1, ore 15.30, Piazza Mantegna). E proprio di rifiuti, ma in plastica, si occupa **Danilo Zagaria**, che *In alto mare* (add editore, 2022) parte da un episodio avvenuto nel gennaio del 1992: la perdita del carico – 7.200 confezioni di Friendly Floatees, animaletti in plastica colorati – della nave portacontainer Ever Laurel. Progettati per galleggiare, iniziarono a viaggiare per decine di migliaia di chilometri, venendo ritrovati in ogni angolo del globo. Da qui inizia la riflessione che l’autore propone al pubblico domenica 2 alle 14.30, cercando di far luce sulle interconnessioni tra ambiente e specie e aiutando a capire cosa significhi agire in modo sostenibile (Piazza Mantegna). E infine, in perfetta armonia con il filone in cui è inserito, *Riflessi come connessione*, l’incontro di sabato 1 alle 11.30 con **Willy Guasti**: il volto di “Zoosparkle”, uno dei progetti di divulgazione scientifica a tema animali più seguiti in Italia, fa conoscere curiosi modelli genitoriali e famigliari del mondo animale che hanno in comune con i nostri molto più di quanto pensiamo, portando il pubblico di Piazza Mantegna tra le storie straordinarie del suo primo libro, *Il coccodrillo ha il cuore tenero!* (Rizzoli, 2022).

Connessione tra università, start up, aziende di produzione e centri di formazione è infine quella proposta dal progetto Life TTGG – The Tough Get Going, i cui risultati sono illustrati durante l’incontro *La sostenibilità del formaggio Grana Padano DOP*,sabato 1 alle ore 11 alla Loggia del Grano. Con **Federico Froldi** (Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza – Dipartimento di Scienze Animali, della Nutrizione e degli Alimenti), **Carlo Proserpio** (Politecnico di Milano – Dipartimento di Design), **Renato Zaghini** (Presidente Consorzio Tutela Grana Padano) e **Matteo Zanchi** (Enersem, spin off del Politecnico di Milano), in questa cornice verrà presentato anche il software in grado di calcolare l’impronta ambientale dei prodotti confezionati e ottimizzarne il sistema produttivo.

***Riflessi come riconoscimento***

Poche cose rappresentano un Paese come il cibo che ogni giorno mettiamo in tavola. Nella nostra cucina ci specchiamo, ne facciamo un vanto, la usiamo persino come strumento di conoscenza psicologico (“Dimmi come mangi, e ti dirò chi sei”). Si basa su questi aspetti il filone tematico *Riflessi come riconoscimento*, che racconta l’alimentazione da una prospettiva identitaria, dalle certificazioni alla psicologia.

Incontriamo qui **Andrea Bizzozero**, docente di storia della filosofia antica presso la Pontificia Università Antonianum, che muoverà la sua riflessione in equilibrio sul sottile nesso tra cibo e pensiero nel corso dei secoli (sabato 1, ore 14.30, Piazza Leon Battista Alberti), e il professore associato di Fondamenti del Diritto Europeo nell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo **Michele Fino**, che partecipa con due appuntamenti. Nel primo, sabato 1 alle 14.30 alla Loggia del Grano, aiuta a capire cosa si cela dietro le etichette dei prodotti che troviamo al supermercato, “traducendole” insieme ad **Alessandra Biondi Bartolini**, agronoma, giornalista e divulgatrice scientifica, mentre nel secondo, domenica 2 alle ore 10 in Piazza Leon battista Alberti, mette i consumatori davanti alle “trappole” del marketing, spiegando insieme ad **Alberto Grandi**, professore di “Storia dell’alimentazione” e preside del corso di laurea in “Economia e management” all’Università di Parma e autore del podcast DOI, Denominazione di Origine Inventata, e **Luca Cesari**,storico della cucina e critico gastronomico, come la libertà di scelta sia più percepita che reale.

Sempre nella giornata di sabato, l’incontro pomeridiano delle 15.30 in Piazza Leon Battista Alberti ha un protagonista speciale, il cacao: è proprio da qui, infatti, dalla più “dolce” delle piante, che germoglia la riflessione sul ruolo del settore alimentare nella grande sfida della transizione ecologica. Esselunga (che cura l’incontro), si inserisce in questo discorso con il progetto “Cacao sostenibile”, che tra i suoi obiettivi ha quello di utilizzare entro il 2025 il 100% di cacao garantito equo-solidale e tracciato in tutti i prodotti a marchio privato, realizzati internamente o prodotti da fornitori terzi. Lo illustra **Laura Bacchiega**, Grocery Category Manager.

***Riflessi come risposta***

Dalle politiche locali a quelle globali, dagli investimenti al rapporto con i mercati, dalla transizione energetica ed ecologica alle sfide della sostenibilità: i bisogni alimentari emergenti hanno bisogno di soluzioni efficaci e flessibili. Brevi o a lungo termine, immaginate o già concrete, sono al centro di *Riflessi come risposta*.

Tra gli argomenti oggetto di riflessione e analisi anche la ricerca italiana in campo genetico, tema affrontato dal direttore del CREA (Centro di ricerca per la genomica e la bioinformatica) **Luigi Cattivelli**, che presenta i primi risultati del progetto Biotech e, in un secondo incontro, insieme all’Head of Breeding di ISI Sementi **Massimiliano Beretta**, risponde alle domande dei consumatori su alcune delle principali specie coltivate alla base della nostra dieta (a cura di Assosementi, sabato 1, ore 10, Teatro Bibiena), i legami tra biometano e transizione energetica, esplorati da **Mirco Garuti**, biotecnologo e ricercatore presso il dipartimento Ambiente ed Energia del CRPA (Centro Ricerche Produzioni Animali), **Piero Gattoni**, presidente CIB Consorzio Italiano Biogas e **Gabriele Lanfredi**, presidente CGBI (Confederazione Generale Bieticoltori Italiani) (sabato 1, ore 10, Piazza Leon Battista Alberti) e la crisi dei fertilizzanti collegata all’aumento dei prezzi delle materie prime e al conflitto in Ucraina, su cui faranno luce **Giovanni Toffoli**, presidente Assofertilizzanti-Federchimica, e **Gabriele Canali**, professore di Economia e Politica Agraria presso l’Università di Piacenza (sabato 1, ore 10.45, Piazza Leon Battista Alberti).

Dal vertice della più importante conferenza internazionale sul fotovoltaico in programma a Milano nel 2024, prima italiana a ricoprire tale ruolo, arriva **Alessandra Scognamiglio**, pronta a guidare il pubblico alla scoperta dell’agrivoltaico. Specializzata nell’integrazione del fotovoltaico negli edifici e nel paesaggio, racconta cosa significa guidare la task force incaricata di realizzare la prima rete nazionale di imprese, istituzioni, università e associazioni di categoria del settore, definirne linee guida metodologiche e normative e promuovere le eccellenze italiane nel campo delle nuove tecnologie per l’energia rinnovabile, l’agricoltura e il paesaggio. Dialoga con lei **Gabriele Barucca**, soprintendente per l'archeologia, le belle arti e il paesaggio delle province di Cremona, Lodi e Mantova, a proposito dei vincoli paesaggistici che a volte si scontrano con le esigenze energetiche (sabato 1, ore 12, Piazza Leon Battista Alberti). Seppure in modo diverso, il dibattito sul paesaggio e la sua tutela è emerso con forza quest’estate: le polemiche attorno al Jova Beach Party, il tour di concerti di Jovanotti nelle spiagge italiane, hanno fatto emergente un problema più ampio, legato alla percezione che nel nostro Paese si ha della natura. Lo affronta **Renato Bruni**, domenica 2 alle 15.30 in Piazza Leon Battista Alberti, nel corso di una “chiacchierata provocatoria” con la filosofa dell’Università di Firenze **Mariagrazia Portera**, in cui ripensare il nostro approccio con la natura “pettinata” e ordinata cui siamo abituati. Concentrato invece sulla gestione delle risorse idriche nel nostro Paese è **Mauro Grassi**, anche lui tra gli ospiti della tre giorni mantovana. Parlando di acqua in Italia *è possibile uno sviluppo sostenibile?,* si domanda il direttore della Fondazione Earth and Water Agenda, che prova a rispondere, dialogando con **Gianluca Cavicchioli**, sabato 1, alle 11.30, in Piazza Leon Battista Alberti (in collaborazione con Unione provinciale Agricoltori di Siena).

Divulgatori tra i più seguiti, **Giacomo Moro Mauretto** e **Stefano Bertacchi** chiudono la panoramica di appuntamenti di questo filone. Il primo, creatore del canale YouTube “Entropy for Life” con 160 mila iscritti, “interroga” il pubblico del *Food&Science* chiedendo *Piantare gli alberi è una buona idea?* (sabato 1, ore 10, Loggia del Grano), mentre il secondo, “traduttore” del complesso mondo delle biotecnologie, cerca di rendere meno misteriose e più comprensibili terminologie e applicazioni di questa affascinante materia, partendo dal suo libro *Cinquanta grandi idee biotecnologie* (edizioni Dedalo, 2021), di cui racconta domenica 2 alle 11.30 in Piazza Mantegna.

***Riflessi come contaminazione***

Legami e mescolanze. Non parliamo di chimica ma dei *Riflessi come contaminazione*, la sezione più multidisciplinare del *Food&Science Festival*. Collaborazioni, partnership, creatività, combinazioni di mondi e saperi diversi, multi-stakeholder e molto altro ancora, in un caleidoscopio di prospettive, argomenti e punti di vista.

Per esempio: quali sono, di quale portata e in quali settori, le conseguenze dell’uso delle risorse della terra per soddisfare un mercato globale senza freno e senza limiti? Per avere un indizio basti pensare che negli ultimi 20 anni, per far fronte al bisogno alimentare globale, ben 91.7 milioni di ettari di terre sono state sottratte alle comunità locali di Perù, Argentina, Indonesia e Papua Nuova Guinea con importanti impatti sociali, senza pensare ai terribili scenari aperti dalla guerra in Ucraina. Appare evidente la necessità di ripensare il sistema alimentare internazionale, a tutti i livelli. Ma come? **Andrea Stocchiero** e **Marco Pirovano** presentano il V Rapporto FOCSIV “I Padroni della Terra”, centrato sul fenomeno del “land grabbing”, ovvero “accaparramento di terre”, che defrauda intere comunità dalle terre che da sempre hanno custodito e protetto (a cura della Diocesi di Mantova, sabato 1, ore 14.30, Piazza Mantegna).

Altro esponente di primo piano di questa sezione è **Niko Romito**, 3 stelle Michelin, che lega la ristorazione ai massimi livelli con l’attenzione alla sostenibilità e all’accessibilità alle risorse. Dall’apertura del “Reale” a Rivisondoli fino al trasferimento a Casadonna, ex monastero del ‘500 a Castel di Sangro, sono moltissimi i progetti che lo chef abruzzese ha ideato e realizzato in questi anni, creando sinergie e collaborazioni sempre nuove. Li ripercorre idealmente sabato 1 alle 14.30 al Teatro Bibiena, spiegando come la cucina possa e debba relazionarsi con la complessità che ci circonda, senza essere complicata: “la complessità in cucina può essere vantaggiosa”, spiega, “la complicazione mai”.

Di “contaminazione” intesa come sinergia e supporto alle comunità locali si occupa invece **Raffaella Iodice** durante l’incontro di domenica 2 alle 12 alla Loggia del Grano, a cura di Esselunga. Events and Sponsorship Coordinator, si occupa di raccontare le oltre 200 iniziative attivate dall’azienda nel 2021, sviluppate e portate avanti per rispondere in modo fattivo e attento ai reali bisogni delle società, e che hanno permesso di destinare alle comunità locali un contributo pari a circa 26 milioni di euro.

***Riflessi come attività teorica***

Riflettere come “mandare riflessi”, restituire un’immagine dopo averla interiorizzata. *Riflessi come attività teorica* racconta la storia e la cultura del cibo mettendo al centro il pensiero che ruota attorno all’alimentazione: tradizioni, migrazioni, eredità e pratiche, visionari futuristi e innovatori del passato.

Troviamo qui **Elisa Palazzi**, co-autrice con Sara Moraca di *Siamo tutti Greta* (edizioni Dedalo, 2022): a Mantova, domenica 2 alle 16.30, catturerà l’attenzione del pubblico di Piazza Leon Battista Alberti raccontando vite e storie di coloro che stanno vivendo in prima persona i terribili danni causati dal riscaldamento globale, tra storie personali, inchieste giornalistiche sul campo e informazione scientifica, per permettere a tutti di prendere consapevolezza della realtà climatica della terra e agire di conseguenza. Proseguendo, dall’ambiente alla sfera umana, **Piero Bianucci** si chiede, e chiede al pubblico, *Creativi si nasce o si diventa?*, come titola il suo libro (edizioni Dedalo, 2022) presentato a Mantova. Per provare a rispondere, esplorando uno degli aspetti più affascinanti e misteriosi della nostra mente, appuntamento domenica 2 alle 15.30 (Piazza Mantegna).

Prende invece spunto da una bella idea di felicità la conferenza-spettacolo di **Antonio Pascale**, domenica 2 alle 17.30 in Piazza Leon Battista Alberti: “Negli anni ho cominciato a pensare che qualunque strada si possa intraprendere per la felicità, questa debba necessariamente passare per una pineta”, scrive. “Una pineta da attraversare e un mare da raggiungere”. Difficile non essere d’accordo con l’autore, appassionato conoscitore della natura, che propone a Mantova una *Breve storia del mondo e dei sentimenti attraverso le piante*, ispirandosi al suo libro *La foglia di fico* (Einaudi, 2021).

***Riflessi come distorsione***

Non tutti gli specchi restituiscono un’immagine esatta. Ci sono quelli che aumentano o diminuiscono le superfici, che mistificano le distanze, che alterano i colori, a volte con effetti positivi altre meno. Proprio come la comunicazione, che può aiutare a far emergere nuove prospettive o a generare una dannosa ipersemplificazione. Se ne discute durante gli incontri etichettati *Riflessi come distorsione*, la sezione adatta per scavare nella complessità di oggi senza lasciarsi abbagliare dalle luci degli “specchietti per le allodole”.

Nella panoramica degli incontri di questa sezione, uno parte da un dato molto particolare: secondo un sondaggio condotto in otto Paesi europei, tra cui l’Italia, il 39% delle persone vorrebbe vivere in un mondo senza sostanze chimiche. Il che, a pensarci bene, vorrebbe dire senza aria, acqua e cibo, tutte sostante che contengono moltissima “chimica”. Lo mette in luce **Ruggero Rollini**, autore *di C’è chimica in casa* (Mondadori, 2022) chimico e divulgatore, che guida alla scoperta dei fenomeni e delle applicazioni più comuni che vedono questa materia grande protagonista, dalla gestione del calcare fino ai digestivi fai-da-te, per aiutare a distinguere tra “rimedi della nonna” efficaci e falsi miti (domenica 2, ore 16.30, Piazza Mantegna). Allo stesso modo, con rigore scientifico supportato da grande chiarezza e capacità di coinvolgimento, **Andrea Scapin**, laureato in Scienze agrarie presso l’Università degli Studi di Milano, e **Salvatore Roberto Pilu**, professore associato presso il dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali – Produzione, Territorio, Agroenergia dello stesso Ateneo, correggono la diffusa ed erronea percezione che porta a vedere nel complesso mondo dell’agricoltura una realtà bucolica che non esiste davvero. A partire da *Agrifake* (Aracne, 2021), gli autori porteranno il pubblico oltre miti e false credenze sul settore, partendo dalla nascita dell’agricoltura fino ad arrivare ai temuti OGM e ai loro “successori”, le nuove tecniche di genome editing (sabato 1, ore 12.30, Piazza Mantegna). Completa gli incontri di questa sezione, **Dario Bressanini**, chimico e divulgatore scientifico, che incontra il pubblico sabato 1 alle 15.45 al Teatro Bibiena, con una conferenza provocatoria “contro la chimica”.

***Riflessi come risultato finale***

Il ruolo di ricerca, scienza e tecnologia al servizio dell’agricoltura e dell’allevamento, ma anche l’importanza delle filiere, gli effetti sull’alimentazione e il rapporto tra cibo e benessere psicofisico. Come in un film, *Riflessi come risultato* *finale* ci porta “avanti veloce” nel lungometraggio dell’esistenza, mostrando come il giusto bilanciamento tra ingredienti possa garantire la coesistenza di tutti gli attori in scena.

Tra gli appuntamenti, due riguardano l’alimentazione, entrambi sabato 1: il primo, alle 11 al Teatro Bibiena, con la biologa e nutrizionista **Lucilla Titta**, coordinatrice del progetto SmartFood promosso dall’Istituto Europeo di Oncologia di Milano, per dimostrare con chiarezza e accuratezza come un corretto comportamento a tavola favorisca la prevenzione di malattie oncologiche; il secondo, alle 18.15 in Piazza Leon Battista Alberti, con le dietiste e divulgatrici **Claudia Penzavecchia**, **Sara Olivieri** e **Camilla Bendinelli** - autrice quest’ultima di *La guida meno schemi* (Mondadori, 2022), presentato domenica 2 alle 10.45 in Piazza Mantegna - che aiutano a capire come coniugare equilibrio, spontaneità e gusto nel mangiare.

Per finire, sul rapporto tra cibo e qualità della vita si concentrano anche i tre relatori dell’incontro di domenica 2 alle 10 alla Loggia del Grano: **Paolo Corvo** (Professore Associato di Sociologia Generale presso l’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche), **Carolina Facioni** (ricercatrice Istat) e **Gabriele di Francesco** (professore presso l'Università “d'Annunzio” di Chieti) affrontano il tema partendo dal volume *Italian Studies on Food and Quality of Life* (Springer, 2022), di cui sono curatori.

**INCONTRI CON GLI AUTORI E VISITE GUIDATE**

Scienza da leggere e sperimentare. Sempre attento a diversificare la propria offerta e il modo in cui proporla, accanto a incontri, dialoghi e panel il *Food&Science Festival* riserva spazio anche a presentazioni di libri e visite guidate.

Tra le presentazioni, autori già protagonisti di alcuni incontri inseriti nei diversi filoni tematici – Simone Angioni, Mauro Balboni, Silvia Kuna Ballero, Camilla Bendinelli, Stefano Bertacchi, Paola Bonfante, Willy Guasti, Ruggero Rollini, Salvatore Roberto Pilu, Andrea Scapin – e altri che troveranno in questo spazio in luogo ideale in cui raccontare temi e obiettivi alla base dei propri libri. È questo il caso di **Andrea Segrè**, atteso sabato 1 per presentare in anteprima a Mantova il suo *D(i)ritto al cibo* (Scienza Express, 2022), alle 12 al Teatro Bibiena, in dialogo con Marco Cattaneo, **Franco Aliberti**, “chef antispreco” autore di *Uno. In cucina con un solo ingrediente* (Gribaudo, 2022), con cui imparare a cucinare “un ingrediente alla volta” evitando gli sprechi e puntando sulla sostenibilità (domenica 2, ore 12.30, Piazza Mantegna) e **Nicole Ticchi** che durante la presentazione di *Salute a tutti i costi* (Codice, 2022), discute di settore farmaceutico, ricerca scientifica e benessere umano (sabato, ore 17.30, Piazza Mantegna), parlando dei possibili margini di miglioramento, delle attuali soluzioni e dei fattori su cui si può̀ investire per trovare un compromesso fra i costi economici e la necessità di limitare i danni.

E per chi preferisce l’ascolto e il movimento alla lettura, ecco gli appuntamenti del format ***Scienza del retrobottega***, passeggiata in alcune delle più caratteristiche botteghe mantovane. Qui, i divulgatori scientifici alla guida del percorso incontreranno i bottegai e con loro sveleranno tutti i segreti della scienza che si celano in questi luoghi solitamente nascosti alla vista dei clienti, suggestivi e affascinanti. Sabato 1 e domenica 2 **Annamaria Bondavalli**, **Roberto Cighetti**, **Chiara Ferrari** e **Fiorenza Lodi** accompagnano il pubblico in un tour per la città, partendo da Piazza Sordello e arrivando alle Pescherie di Giulio Romano (in collaborazione con **Confcommercio**).

Ma non finisce qui, perché il rapporto tra arte e ambiente è esplorato anche attraverso l'iniziativa **Piccole Cosmogonie Portatili**, in programma sabato 1 a partire dalle 18.30 presso il Parco dell’Arlecchino di Bigarello. Ispirandosi ai sei canti della *Petite Cosmogonie Portative* di Raymond Queneau, poema concepito come rivisitazione in chiave moderna del *De rerum natura* di Lucrezio, gli artisti di Idra Officine Milano hanno realizzato un percorso artistico formato da sei installazioni più una che diventa spazio scenico teatrale all’aperto, work in progress che offre al pubblico come agli artisti coinvolti la possibilità di riflettere sul senso e sull’idea stessa di opera d’arte, di non finito, sul rapporto tra dimensioni immaginate e reali di un’opera, dipinto o azione scenica che sia. L'evento si conclude con un buffet di degustazione di prodotti provenienti dalle aziende agricole locali e di ERSAF - Ente Regionale per i servizi all’Agricoltura e Foreste della Regione Lombardia.

**E INOLTRE…**

Cosa vuol dire davvero biologico, e come fare a conoscerlo meglio? A fare chiarezza al Festival ci pensa **Regione Lombardia**, con due appuntamenti e una speciale visita guidata. Il primo, *Biologico e sostenibilità a tavola*, con la scienziata ambientale, blogger e scrittrice **Lisa Casali** e **Luca Colombo**,segretario generale FIRAB - Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica,pensato per approfondire caratteristiche e peculiarità delle coltivazioni e dei prodotti biologici grazie alla presenza di alcuni esperti e attraverso le domande del pubblico (domenica 2, ore 11, Loggia del Grano), il secondo riservato invece ai più piccoli. Sono loro a dover trovare *Il bio tesoro* (a cura di **Alkémica Cooperativa Sociale onlus**), una delle numerose attività che il Festival realizza per scuole e famiglie. Accompagnati dagli insegnanti (venerdì) e dai famigliari (sabato e domenica), i piccoli partecipanti sono coinvolti in una caccia al tesoro nel parco (Piazza Virgiliana). Sempre in collaborazione con Regione Lombardia è prevista poi la visita guidata sabato 1 alle 11 alla Fattoria Libiolette (Quingentole, via America 7), azienda agricola biologica di caprette da latte con caseificio interno.

A Mantova anche l’**Autorità europea per la sicurezza alimentare**, EFSA per la sua sigla in inglese, che approfondisce tematiche strettamente legate alla sicurezza alimentare. La sua partecipazione è l’occasione per presentare e porre l’attenzione sulla seconda edizione della campagna di comunicazione #EUChooseSafeFood, realizzata in collaborazione con il Ministero della Salute, con l’obiettivo di dare risposte alle domande in tema di sicurezza alimentare che i consumatori si pongono nella quotidianità. I tre temi oggetto della campagna sono il benessere animale, i materiali a contatto con gli alimenti e gli integratori alimentari; a illustrarne i diversi aspetti volti a chiarire la scienza che sta dietro il cibo che arriva sulle nostre tavole, sono la dott.ssa **Sara Rota Nodari** (sabato 1, ore 12.45, Loggia del Grano) e **Maria Rosaria Milana**, dir. reparto esposizione a contaminanti in aria, suolo e da stili di vita – ISS (domenica 2, ore 11, Piazza Leon Battista Alberti).

A cura del **Politecnico di Milano** e in collaborazione con l’**Unione provinciale Agricoltori di Siena**, è invece l’incontro con **Gianluca Cavicchioli**, **Silvia Falasco** e **Claudio Rossi**, sabato 1 alle 15.30 alla Loggia del Grano, dove viene presentata la ricerca di dottorato interdisciplinare sulla sostenibilità delle filiere alimentari del Mantovano, nata dalla collaborazione tra il Dipartimento di Architettura, Ingegneria delle Costruzioni e Ambiente Costruito (DABC) Dipartimento di Ingegneria gestionale e il Polo territoriale di Mantova.

Per il sesto anno consecutivo, **Syngenta Italia**, tra i principali player del settore agricolo, rinnova la propria partnership con il *Food&Science Festival* partecipando con una serie di appuntamenti. Nel primo, *Agricoltura in prospettiva* (venerdì 30, ore 14, Sala delle Lune e dei Nodi), l’azienda invita esperti nazionali ed europei a tracciare i possibili scenari che l’agricoltura dovrà affrontare nel framework del nuovo contesto normativo e delle sfide ambientali e climatiche che stanno diventando sempre più pressanti. Intervengono **Mauro Coatti**, head of technical support di Syngenta Italia, **Paolo De Castro**, membro del Parlamento Europeo, **Ersilia di Tullio**, Senior Research Nomisma, **Massimiliano Giansanti**, presidente Confagricoltura e **Riccardo Vanelli**, amministratore delegato Syngenta Italia, moderati dal senior News Editor “ItaliaOggi” **Luigi Chiarello**. Il secondo invece, l’*Happy Science Hour* di sabato 1, coinvolge il pubblico di Mantova in un aperitivo speciale, per approfondire e scoprire le diverse sfaccettature dell’innovazione grazie al prezioso coinvolgimento dei protagonisti della ricerca e divulgazione scientifica (ore 17.30, Terrazza dell’Hotel San Lorenzo).

Tra gli ospiti di questo appuntamento anche **Stefano Bertacchi** (Università degli Studi di Milano-Bicocca), **Vittoria Brambilla** (dipartimento di scienze agrarie e ambientali, Università degli Studi di Milano), **Giovanni Della Porta** (EAME Corn germplasm development head, early slage and late markets di Syngenta), **Emiliano Franci** (dipartimento di scienze della terra e dell'ambiente, Università di Pavia), **Giovanni Povero**, (plant science manager, Valagro), **Giulia Rencricca** (MSc Sustainable Food Systems, Università Cattolica del Sacro Cuore, Cremona). Inoltre, Syngenta è protagonista di uno speciale appuntamento: *SyngenTalent*, iniziativa che intende favorire l’imprenditorialità e l’innovazione diffusa promuovendo una Call4Ideas sull’agricoltura “innovativa”. A svelarne tutti i dettagli, sabato 1 alle 11.30 in Piazza Erbe (Palazzo della Cervetta) sono **Marco Rosso**, global corporate affairs director Valagro, **Chiara Trombetta**, direttore eventi e progetti editoriali StartupItalia e **Riccardo Vanelli**, amministratore delegato Syngenta Italia, moderati dal giornalista **Tommaso Cinquemani**. E per finire, anche quest’anno, durante l’intero weekend Syngenta torna a colorare le principali location e le piazze della città con le proprie varietà di fiori.

Sempre ai “giovani scienziati in erba” che ogni anno prendono parte ai laboratori del *Food&Science* sono rivolti anche i due laboratori *L’acqua: che scoperta!* e *Acqua: la risorsa della vita* (entrambi a cura di **Accatagliato** e in collaborazione con **Tea**), da venerdì a domenica, dedicati a uno dei beni più preziosi del nostro pianeta. Prendendone parte si potranno scoprire le proprietà fisiche e chimiche di questo elemento aiutati da un esperto, ma anche “ideare” i propri esperimenti lasciando spazio alla curiosità e alla fantasia (salette di Piazza Leon Battista Alberti).

Novità è invece la partecipazione di **UniCredit**, al Festival con un incontro dedicato agli imprenditori che operano nel campo agrifood, tra i più rilevanti comparti d’eccellenza del Made in Italy, interessato da profonde trasformazioni. Venerdì 30, UniCredit si interroga al *Food&Science Festival* sulle sfide che il settore sta affrontando, le prospettive e le opportunità da cogliere, attraverso un Forum dedicato che coinvolgerà esperti e imprese del comparto, per stimolare il confronto e individuare strategie di sviluppo percorribili (ore 11, Teatro Bibiena). A partecipare **Andrea Dossena** (principal di Prometeia), **Andrea Ronchi**, (UniCredit CTS CB Italy) e **Alessandro Tosi** (UniCredit corporate service model, pricing & campaigns), i cui interventi sono seguiti da una tavola rotonda tematica. L’incontro è anche l’occasione per presentare l’iniziativa *B2B Agrifood*, in programma a metà ottobre, durante la quale verranno organizzati incontri diretti tra aziende italiane seller e buyer stranieri qualificati.

**ABACO Group**, società leader nel settore dell'agricoltura 4.0, partecipa invece con un evento dedicato al futuro della dieta mediterranea, ovvero alle sfide che ci consentiranno di trasformare i nostri campi, le nostre tavole e le nostre abitudini in maniera sostenibile grazie a tecnologie innovative come intelligenza artificiale, dati satellitari, robotica e applicazioni di smart farming. L’incontro vede la partecipazione di **Antonio Samaritani**, CEO di Abaco Group, del direttore dell’Osservatorio europeo per lo sviluppo sostenibile dell’agricoltura **Ettore Capri**, e di **Roberta Mannucci**, nutrizionista e Associate Medical Director UPMC, moderati dalla giornalista del “Sole 24 Ore” **Micaela Cappellini** (sabato 1, ore 12, Loggia del Grano).

Ideale *Giro per il mondo* tra cibo e cultura è quello proposto invece nel laboratorio curato da **Esselunga** (da venerdì a domenica presso lo stand in Piazza Erbe), dove i più piccoli, osservando un grande planisfero, devono mettere in relazione abitanti e piatti tipici, mescolati a causa di una forte tempesta. A fargli da guida i Maestri del Gusto, pronti a spiegare come raggiungere un’alimentazione bilanciata e corretta puntando su stagionalità e qualità nutrizionale.

Immancabile inoltre la presenza dei Consorzi, che anche in questa sesta edizione arricchisce il programma di esperienze dei tre giorni di Festival. Da un lato, il **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano** propone in Piazza Erbe sia degustazioni per risvegliare le papille gustative con abbinamenti insoliti e gustosi, sia incontri focalizzati sul tema della sostenibilità negli allevamenti*: A scuola di Parmigiano Reggiano*, evento riservato alle scuole venerdì 30 alle 11, *Parmigiano* *Reggiano, tanti modi di gustarlo* e *Parmigiano Reggiano, dal foraggio al formaggio* (sabato e domenica). Dall’altro, il **Consorzio Tutela Grana Padano**,chein Piazza Concordiariserva al pubblico adulto esperienze con degustazioni in abbinamento con altre DOP – *Un matrimonio di sapori: quando il Grana Padano incontra la birra artigianale* con **Paolo Parisse** e la docente birraio e giudice internazionale **Alessandra Agrestini** (sabato) e *Un matrimonio di sapori: quando il Grana Padano incontra il miele* (domenica) sempre con Paolo Parisse questa volta affiancato da **Alessandra Giovannini** (Ambasciatori dei Mieli) – e coinvolge bambini e scuole con laboratori in cui mettersi alla prova tra scienza e buona tavola. Tra questi, *Grana Padano DOP: un tesoro da mangiare* (sabato e domenica) e *A scuola di cucina con Grana Padano*, rivolto agli studenti che frequentano l’ultimo anno dell’indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, coinvolti in un’educational dedicata alla DOP più consumata al mondo (venerdì ore 10).

Giochi interattivi per riflettere sulle scelte e le possibilità alla portata di tutti per ridurre il rischio di ammalarsi sono invece quelli proposti da **Fondazione AIRC per la Ricerca sul Cancro**. *Ti piace vivere facile?* è la domanda da cui prendono il via le attività pensate per offrire consigli e suggerimenti su come controllare i fattori modificabili, e dunque controllabili, del nostro stile di vita legati alle probabilità di ammalarsi di tumore (da venerdì a domenica, Loggiato di Piazza Leon Battista Alberti).

A cura della **Fondazione Umberto Veronesi** è invece lo spettacolo di alimentazione e sostenibilità *Chiacchiere al Bar Bivio. Una storia di cibo… e non solo*, in programma sabato 1 alle 10 in Piazza Concordia. **Elena Dogliotti** e **Alessio Perniola** sono le guide che conducono il pubblico tra gli snodi del racconto, costruito come una storia a bivi in cui ogni la scelta di ogni direzione porta con sé conseguenze diverse con cui confrontarsi, e da cui ripartire.

Pensate per gli studenti sono anche altre due attività del venerdì mattina, organizzate per coniugare, come nel DNA del Festiva, conoscenza e divertimento: *Quanto costa la tua spesa? …in litri d’acqua!* con **Elena De Petrillo**, **Carla Sciarra** e **Marta Tuninetti**, che spiegano in modo semplice e intuitivo l’impatto della produzione e del commercio internazionale di cibo rispetto all’uso delle risorse idriche attraverso il progetto del Politecnico di Torino “Water To Food” (ore 9.30, Piazza Leon Battista Alberti) e *Fa bene o fa male?*, conferenza sulla storia degli alimenti e delle bevande a tavola con **Alessandra Biondi Bartolini** e la nutrizionista **Antonella Losa** (ore 11, Piazza Leon Battista Alberti).

Agli adulti, appassionati o semplici curiosi di cocktail, si rivolgono **Renato Bruni** e **Yuri Gelmini**, curatori di un laboratorio che nel nome ha già un invito: *Bere con moderazione, ma imparare senza.* Domenica 2, Piazza Erbe (Sala Provincia) diventa il luogo in cui degustare ottimi mescolati approfondendo storie di scienza lontane e vicine, aspetti legati alla sostenibilità e persino alla comunicazione vegetale.

Infine, il cibo e la sua magia prendono vita durante *Sapore di… fiaba*, lo spettacolo a cura di **Michela Silvestri**,in cui i più piccoli potranno partire per un viaggio con la Pecorella Erminia e i suoi amici tra le tradizioni culinarie delle Regioni di Italia e non solo, scoprendo come da ogni incontro possa nascere una magia, anche a tavola (venerdì 30 alla Loggia del Grano e sabato 1 in Piazza Leon Battista Alberti, ore 10.30).

Il Festival è promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME – Divagazioni scientifiche** e organizzato da **Mantova Agricola**. Si avvale di **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**, **Ministero della Transizione Ecologica**, **Regione Lombardia**, **Provincia di Mantova**,**Comune di Mantova**, **Autorità europea per la sicurezza alimentare**, **Camera di Commercio di Mantova**, **Fondazione Banca Agricola Mantovana**, **Confcommercio Mantova**, **Confesercenti della Lombardia Orientale**, **Fondazione BPA Poggio Rusco**, **Politecnico di Milano** come partner istituzionali; di **Syngenta**, **Tea**, **Esselunga**, **Consorzio Formaggio Parmigiano** **Reggiano** e **Consorzio Tutela Grana Padano** come main partner; di **UniCredit** e **Abaco** come sponsor; **Purina**, **Gruppo Bianchini**, **Assosementi** e **Unaitalia** come supporter; **De Simoni** come sponsor tecnico; di **Sky TG24** e **Rai Radio 3** come media partner.

[**foodsciencefestival.it**](https://www.foodsciencefestival.it)

Facebook @foodsciencefestival

Twitter @foodsciencefest

Instagram @foodsciencefestival

YouTube @Food&Science Festival

*#FSF2022  
#foodscience2022*

**Ufficio stampa**

Ex Libris Comunicazione

Tel. +39 02 45475230

Email: [press@foodsciencefestival.it](mailto:press@foodsciencefestival.it)

Daria Luzi: 371 3311830

Mariachiara Rafaiani: 334 7022834