**PROGRAMMA**

**CONFERENZE E SPETTACOLI**

**VENERDÌ 19 MAGGIO**

Ore 9, Piazza Leon Battista Alberti

**Come va l'ambiente? Chiedilo alle api!**

Con **Lorenzo Monaco**, giornalista scientifico

A cura di **Tecnoscienza**

Ore 10.30, Piazza Leon Battista Alberti

**La sostenibilità del cibo**

Con **Chiara Matilde Ferrari**, biologa nutrizionista

Ore 11, Teatro Scientifico Bibiena

**Forum delle economie. Agrifood EXPerience**

**Le nuove frontiere della filiera agroalimentare italiana: energia, digitalizzazione e competenze**Con **Luisella Altare**, Head of Corporate Italy UniCredit

**Alberto Cortesi**, presidente Confagricoltura Mantova

**Paolo Corradi**,amministratore delegato Corradi & Ghisolfi

**Matteo Lasagna**, vicepresidente nazionale Confagricoltura

**Simona Maretti**, responsabile IFOA – Istituto Formazione Operatori Aziendali – Sede di Mantova

**Giampaolo Morittu**, senior specialist Prometeia

**Stefano Sala**, Head of Territorial Development Lombardia UniCredit

**Alessandro Tosi**, corporate service model UniCredit

**Marco Wallner**, CEO Office Italy/Responsabile progetto “Together4Energy” UniCredit

Modera **Emiliano Audisio**, FRAME – Divagazioni scientifiche

A cura di **UniCredit**

Ore 11.15, Piazza Leon Battista Alberti

**Clima 2050**

**La matematica e la fisica per il futuro del sistema Terra**

Con **Annalisa Cherchi**, prima ricercatrice presso l’Istituto di Scienze dell’Atmosfera e del Clima del Cnr

**Susanna Corti**, dirigente di ricerca presso l’Istituto di Scienze dell’Atmosfera e del Clima del Cnr co-autrici di *Clima 2050* (Zanichelli)

Ore 14.30, Palazzo della Ragione

**Open Science. Salute del suolo, cambiamento climatico e produttività agricola: parliamo di agricoltura rigenerativa**

Con **Stefano Brenna**,responsabile Settore Ricerca e Innovazione di ERSAF, **Antonio Dente**, **Ersilia Di Tullio**, senior Project Manager – Nomisma, **On. Maria Chiara Gadda**, **Giovanni Gioia**, presidente dei Giovani di Confagricoltura, **Deborah Piovan**, imprenditrice agricola, **Giovanni Povero**, **Amedeo Reyneri**, **Massimo Scaglia**,Business Unit Head e amministratore delegato Syngenta Italia, **Vincenzo Tabaglio**, **Stefano Vaccari**

A cura di **Syngenta**

Ore 15, Sala delle Lune e dei Nodi

**Albo Grana Padano foraggi e mangimi**

Con **Renato Zaghini**, presidente del Consorzio Tutela Grana Padano

**Stefano Berni**

**Angelo Stroppa**, tecnologo alimentare presso il Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Ore 17, Teatro Scientifico Bibiena

**Inaugurazione del *Food&Science Festival 2023 | Confini***

Con **Alberto Cortesi**, presidente Confagricoltura Mantova

**Alessandro Beduschi**,assessore all’Agricoltura di Regione Lombardia

**Andrea Murari**, assessore all’Ambiente del Comune di Mantova

A seguire:

Ore 17.20

*Innovazione e competitività del settore agricolo: la visione europea e le sfide internazionali*

Con **Raffaele Giaffreda**, Chief IoT Scientist alla Fondazione Bruno Kessler e coordinatore europeo del progetto AgrifoodTEF

**Danilo Porro**, direttore dell'IIBFM-CNR e rappresentante nazionale nel Comitato di Programma di Horizon Europe Cluster 6

**Daniele Rossi**, presidente del Gruppo Ricerca e Innovazione del Copa Cogeca

**Giovanni Toffoli**, presidente di Assofertilizzanti – Federchimica

**Riccardo Vanelli**, presidente Agrofarma – Federchimica

Ore 17.50

*L’opportunità delle TEA: regole al passo con l’innovazione*

Con **Vittoria Brambilla**, Università Statale di Milano e fondatrice gruppo SETA

**Herbert Dorfmann**, capogruppo Ppe alla Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo

**Edgardo Filippone**, Università di Napoli e Presidente della Società Italiana di Genetica Agraria

**Sandra Gallina**, direttrice generale Dg Sante Commissione Europea (in collegamento web)

**Anna Meldolesi**, giornalista scientifica

**Michele Morgante**, Università di Udine e Direttore Scientifico dell'Istituto di Genomica Applicata

**Mario Pezzotti**, Università di Verona e Direttore del Centro Ricerca e Innovazione della Fondazione Edmund Mach

Ore 18.30

Consegna del premio “Agricoltura Mantovana” ad **Antonio Boschetti**, direttore dell’”Informatore Agrario”

Ore 18.45

Il *ruolo dell’Italia nella* *ricerca agroalimentare*

Con **Francesco Lollobrigida**, Ministro dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste **Massimiliano Giansanti**, Presidente Nazionale Confagricoltura

**SABATO 20 MAGGIO**

Ore 9.30, via Goito

**La rassegna stampa del *Food&Science* Festival**

Con i giornalisti scientifici **Marco Ferrari** e **Roberta Villa**

Ore 10, Teatro Scientifico Bibiena

**L’Eurofestival della bioeconomia**

Con **Stefano Bertacchi**, divulgatore scientifico

**Francesco Giorda**, attore comico

**EU Bioeconomy Youth Ambassadors**

Ore 10, Piazza Leon Battista Alberti

**Complotti a tavola. Come i bias cognitivi influenzano le scelte alimentari**

Con **Non è la zebra** (Lorenzo Gagliardi e Greta Durante)

Ore 10, Palazzo della Ragione

**Vino e salute: questioni di etichetta. Una proposta dal basso di etichettatura volontaria**

Con **Alessandra Biondi Bartolini**, agronoma **Antonio Boschetti**, direttore “Informatore agrario” **Elena Dogliotti**, divulgatrice scientifica **Michele Fino**, consigliere giuridico della Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti – FIVI  
**Gianluca Morino**, produttore vinicolo **Sandro Sartor**, amministratore delegato Ruffino **Giulio Somma**, direttore del “Corriere Vinicolo”

Ore 10.30, sala Piermarini (entrata dal Cortile del Teatro Scientifico Bibiena)

**Provato in prima persona. Come abbiamo iniziato a studiare l’alimentazione**

Con **Silvia Bencivelli**, autrice di *Eroica, folle e visionaria: storie di medicina spericolata* (Bollati Boringhieri, 2023)

Ore 10.45, Piazza Leon Battista Alberti

**Campi di carbonio. Il progetto C-FARMs per il contrasto al cambiamento climatico**

Con **Stefano Brenna**,responsabile Settore Ricerca e Innovazione di ERSAF

**Francesca Dini**, PEFC Italia

**Nicola Gherardi**, imprenditore cerealicolo e componente della Giunta Esecutiva di Confagricoltura

**Lucia Perugini**, scientific manager al Centro Euro-Mediterraneo per i Cambiamenti Climatici (CMCC)

A cura di **Progetto C-FARMs**

Ore 11.15, Palazzo della Ragione

**Dalle bioenergie all’agrivoltaico: le nuove sfide legate all’uso del suolo**

Con **Stefano Fabiani**,referente tecnico-scientifico del Network per Trasferimento Tecnologico CREA per il Centro di Politiche e Bioeconomia

**Tiziana Pirelli**,coordinatrice del GBEP-Global Bioenergy Partnership della FAO

Ore 11.30, sala Piermarini (entrata dal Cortile del Teatro Scientifico Bibiena)

**Il confine tra scienza e democrazia**

Con **Nico Pitrelli**, direttore del Master in Comunicazione della Scienza “Franco Prattico” della SISSA di Trieste

Ore 11.30, Teatro Scientifico Bibiena

**Agricoltura femminile singolare**

Con **Vittoria Brambilla**, docente Università degli Studi di Milano

**Gabriela Cruz**, imprenditrice agricola

**Anna Meldolesi**, giornalista scientifica

**Deborah Piovan**, imprenditrice agricola autrice di *Agricoltura femminile singolare* (Pacini Fazzi, 2022)

Ore 11.30, Sala delle Lune e dei Nodi

**Presentazione Osservatorio Agrofarma**

Presenta **Enrica Gentile**, CEO & Founder Areté

Con **Massimiliano Giansanti**, presidente di Confagricoltura

**Riccardo Vanelli**, presidente Agrofarma

Modera e interviene **Simone Angioni**, scrittore e chimico

A cura di **Agrofarma - Federchimica**

Ore 11.45, Piazza Leon Battista Alberti

**I giovani della filiera**

Con **Renato Zaghini**, presidente del Consorzio Tutela Grana Padano, **Paolo Anselmi**, **Manuel Boschini**, **Serena Dossi**

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Ore 12, Sala delle Capriate

**Dalla nocciola alla crema. Conferenza con degustazione**

Con **Rosalba Galletti**,dirigente medico della Città della Scienza e della Salute di Torino

**Gianluca Griseri**, consigliere fondazione Agrion, delega Nocciolo, responsabile tecnico della Nocciolo Service

Ore 12.30, Piazza Leon Battista Alberti

**EPIC: alla ricerca della dieta corretta**

Con **Fulvio Ricceri**, docente di epidemiologia e sanità pubblica dell’Università di Torino

Ore 12.30, Palazzo della Ragione

**Notizie dall’interno. Microbiota, cibo e salute**

Con **Concetta Finocchiaro**, dietologa presso la Città della Scienza e della Salute di Torino

**Valerio Pazienza**,principal investigator IRCCS, Hospital Microbiota and Cancer di Monterotondo

**Gianfranco Trapani**, pediatra dell’Ospedale di San Remo

Ore 12.30, sala Piermarini (entrata dal Cortile del Teatro Scientifico Bibiena)

**Allevamento al femminile, oltre i confini. La parità di genere nel settore agricolo**

Con **Paola Aguzzi**,direttrice e farm manager dell’azienda agricola veronese Finato Martinati, **Maria Grazia Belotti**, **Adriana Busi**, **Valentina Daprà**

Ore 14.30, Teatro Scientifico Bibiena

**Orsi, lupi e cinghiali: al confine della convivenza**

Con **Piero Genovesi**, responsabile del Servizio per il coordinamento della fauna selvatica ISPRA

Ore 14.30, Piazza Leon Battista Alberti

**Da dove viene?**

Con **Claudio Rossi**, ricercatore

**Angelo Riccaboni**, rettore dell’Università degli studi di Siena

**Luca Toschi**, direttore del Center for Generative Communication dell'Università di Firenze

Modera **Gianluca Dotti**

Ore 14.30, Palazzo della Ragione

**Il quizzone scientifico**

Con **Alberto Agliotti**, FRAME – Divagazioni scientifiche  
**Francesco Giorda**, attore comico

In collaborazione con **Gruppo Tea**

Ore 14.30, sala Piermarini (entrata dal Cortile del Teatro Scientifico Bibiena)

**Pane al pane, vino al vino. Nessun pregiudizio: l’innovazione genetica per il Made in Italy**

Con **Luigi Cattivelli**, direttore del CREA (Centro di ricerca per la genomica e la bioinformatica)

**Emma Cogrossi**, membro di Comitato di Presidenza Giovani di Confagricoltura-ANGA per l’area Nord Italia

A cura di **ANGA**

Ore 15.30, Piazza Leon Battista Alberti

**Nutrimenti circolari. La filiera del bovino e la rigenerazione del suolo**

Con **Massimiliano Cailotto**,responsabile produzione Fomet spa

**Claudio Ciavatta**, professore ordinario di Chimica Agraria del dipartimento di scienze e tecnologie agroalimentari dell’Università di Bologna UNIBO

**Andrea Ciurli**,ricercatore all'Università di Bologna

**Mario Rossi**, responsabile ambiente di Inalca

A cura di **Inalca**

Ore 15.30, sala Piermarini (entrata dal Cortile del Teatro Scientifico Bibiena)

**Il futuro è bio?**

Con **Silvano Fuso**,autore di*Il futuro è bio?* (Edizioni Dedalo, 2022)

Ore 15.45, Palazzo della Ragione

**Sulla filiera non ci piove**

Con **Michele Freppaz**, glaciologo e pedologo

**Alberto Lasagna**, direttore di Confagricoltura Pavia

**Marco Nocetti**, responsabile servizio produzione primaria Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano

**Marta Sempio**, presidente di Confagricoltura Pavia

**Angelo Stroppa**, coordinatore tecnico scientifico Consorzio Tutela Grana Padano

In collaborazione con **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**

Ore 16, Teatro Scientifico Bibiena

***Semi di… carne coltivata***

**Nella viva carne**

Con **Michele Fino**, consigliere giuridico della Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti – FIVI

**L’altra carne**

Con **Luciano Conti**, docente dell’Università degli Studi di Trento

Ore 16, Sala delle Lune e dei Nodi

**I dilemmi del carbon farming. Un nuovo ruolo per l’agricoltore**

Con **Vittorio Beneschi**

**Vitaliano Fiorillo**, SDA Bocconi School of Management, **Caterina Luppa**, **Alessandra Pesce**, **Luigi Saviolo**

A cura di **ANGA**

Ore 16.15, sala Piermarini (entrata dal Cortile del Teatro Scientifico Bibiena)

**Neuromarketing. Il confine tra comunicazione e manipolazione**

Con **Simona Ruffino**, autrice di *Neuromarketing etico* (Hoepli, 2023)

Ore 16.30, Piazza Leon Battista Alberti

**Ecosistemi, suoli agricoli e acqua: che impronta lasciamo**

Con **Giovanni Casavecchia**,docente di Chimica del Politecnico di Torino

**Matteo Massara**,ricercatore Airc – Université de Lausanne

**Emilio Padoa Schioppa**, docente di Ecologia dell’Università degli Studi di Milano-Bicocca

Ore 17, Palazzo della Ragione

***Semi di… energia***

**Energia condivisa. Che cosa sono e come funzionano le comunità energetiche**

Con **Anna Caponi**, collaboratrice di ricerca presso il laboratorio di Design dell'Interazione del DISPOC, Università di Siena)

**Eppur si muove. L’auto elettrica è davvero il futuro?**

Con **Simone Angioni**, scrittore e chimico

Ore 17, sala Piermarini (entrata dal Cortile del Teatro Scientifico Bibiena)

**Il disgusto: perché questa cosa mi piace e quell’altra no**

Con **Anna D’Errico**, neuroscienziata

Ore 17.30, Piazza Leon Battista Alberti

**Precisazioni sull’agricoltura di precisione**

Con **Marco Piras**, professore ordinario presso il Dipartimento di Ingegneria dell'Ambiente, del Territorio e delle Infrastrutture del Politecnico di Torino

Ore 17.45, sala Piermarini (entrata dal Cortile del Teatro Scientifico Bibiena)

**La terra è rotonda**

Con **Emanuele Menietti**, giornalista del “Post”

Ore 18.30, Teatro Scientifico Bibiena

**Xylella. Storia umana di un disastro naturale**

Con **Lorenzo Conte**, regista del documentario *Il tempo dei giganti*

**Daniele Rielli**, autore di *Il fuoco invisibile* (Rizzoli, 2023)

Ore 18.30, Palazzo della Ragione

**Happy Science Hour**

Con **Alberto Agliotti**, **Maria Elena Antinori**, **Stefano Bertacchi**, **Vittoria Brambilla**, **Alberto Cusinato**, **Giovanni De Caro**, **Martina Donegani**, **Ilaria Lebano**, **Marco Martinelli**, **Deborah Piovan**, **Ruggero Rollini**, **Antonietta Santaniello**, **Filippo Vaccari**

A cura di **Syngenta**

Ore 21, Teatro Scientifico Bibiena

**Storie vere di un mondo immaginario**

Con **Dario Vergassola**, attore e conduttore

**DOMENICA 21 MAGGIO**

Ore 9.30, via Goito

**La rassegna stampa del *Food&Science* Festival**

Con i giornalisti scientifici **Marco Ferrari** e **Roberta Villa**

Ore 10, Teatro Scientifico Bibiena

**Fa bene o fa male?**

Con **Dario Bressanini**, autore di *Fa bene o fa male?* (Mondadori, 2023)

Ore 10.15, Piazza Leon Battista Alberti

**Biologico, certificazioni e buone abitudini a tavola. Conoscere per scegliere**

Con **Martina Donegani**, nutrizionista

In collaborazione con **Regione Lombardia**

Ore 10.30, Palazzo della Ragione

**Il problema della resistenza agli antibiotici**

Con **Loris Alborali**, direttore della sede territoriale istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e Emilia-Romagna

**Dario Cattaneo**, farmacologo presso l’Università Statale di Milano

**Jessica Cusato**,microbiologa presso l’ASL TO3

Ore 10.30, via Goito

**Dieta mediterranea: non una semplice dieta**

Con **Andrea Devecchi**, dottorando in Ecogastronomy, Food Sciences and Cultures presso l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Ore 11, via Goito

**L’economia integrale: un altro modello per un altro futuro**

Con **Giuseppe Buffon**, professore ordinario di Storia della Chiesa presso la Pontificia Università Antonianum di Roma

**Massimo Folador**, professore di Business ethics e sviluppo sostenibile presso l'Università Liuc

Ore 11.15, Piazza Leon Battista Alberti

**Di mamma ce n’è una sola. Ma a volte ne servono di più. 10 anni di *Allattami***

Con **Gianpiero Calzolari**, presidente di Granarolo

**Luigi Tommaso Corvaglia**, direttore della terapia intensiva neonatale dell’IRCCS Policlinico di Sant’Orsola di Bologna

**Rosina Alessandroni**,vicepresidente Associazione Cucciolo

A cura di **Granarolo**

Ore 11.30, Teatro Scientifico Bibiena

**Mangiare fino all’estinzione**

Con **Dan Saladino**, autore di *Mangiare fino all’estinzione* (Einaudi, 2023)

Con il sostegno di **Fondazione Banca Agricola Mantovana**

Ore 11.30, Palazzo della Ragione

**A pranzo su Marte**

Con **Alberto Battistelli**,responsabile del progetto REBUS

**Marta Del Bianco**, project scientist del progetto REBUS

**Laura Di Renzo**,docente dell’Università degli Studi di Roma “Tor Vergata”

Ore 11.45, Piazza Leon Battista Alberti

**Archeologia dell’agricoltura. La flora dell’antico Egitto**

Con **Divina Centore**, egittologa del Museo Egizio di Torino

Ore 11.45, via Goito

**I tabù della zootecnia**

Con **Gabriele Scrofani**, divulgatore scientifico

Ore 12.15, Palazzo della Ragione

**Una serra sulla Luna**

Con **Franco Malerba**, astronauta e autore di *Il cibo nello spazio* (Edizioni Dedalo, 2022)

Ore 12.30, Piazza Leon Battista Alberti

**Contaminazioni in cucina**

Con **Alessandro Mustazzolu**, microbiologo presso l’Istituto Superiore di Sanità

**Simona Scarioni**, medico specializzando in Igiene e Medicina Preventiva

Ore 12.30, via Goito

**Più in alto… più sostenibili**

Con **Luca Battaglini**,docente dell’Università degli Studi di Torino

**Michele Freppaz**, glaciologo e pedologo

Ore 14.30, Teatro Scientifico Bibiena

**Agricoltura digitale per sistemi agricoli sostenibili**

Con **Bruno Basso**, docente della Michigan State University

Ore 14.30, Piazza Leon Battista Alberti

**Private Label: al confine tra prodotti e valori**

Con **Camilla Silipigni**

A cura di **Esselunga**

Ore 14.30, Palazzo della Ragione

**Conoscerli per confonderli. Il parassita del fico e la confusione vibrazionale per vite e piante da frutto**

Con **Priscilla Farina**, ricercatrice dell’Università di Pisa

**Claudio Ioratti**

Ore 14.30, via Goito

**Fame nel mondo: che cosa possiamo fare?**

Con **Marco Pirovano**,direttore Centro sociale e pastorale del lavoro, Cooperativa sociale Hortus

**Bruno Bignami**, direttore dell’Ufficio nazionale per i problemi sociali e il lavoro della CEI

Ore 15.15, Piazza Leon Battista Alberti

**Dal campo alla tavola per sfatare luoghi comuni e fake news**

Con **Donatello Sandroni**, giornalista scientifico

**Luca Scotti**, segretario dei gruppi additivi e coadiuvanti per alimenti e Miaf di Federchimica – Aispec

**Il chimico sulla tavola** (Matteo Capone, Chiara Biagini, divulgatori scientifici)

In collaborazione con **Aispec-Federchimica, Agrofarma-Federchimica** e **Assofertilizzanti-Federchimica**

Ore 15.15, Palazzo della Ragione

**L'utilità degli insetti per l’alimentazione umana e animale**

Con **Barbara Conti**, dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientalidell’Università di Pisa

**Giuseppe Tresso**,capo esecutivo di BEF Biosystems

Ore 15.15, via Goito

**Sempre più soli. Il pianeta alle soglie della sesta estinzione**

Con **Maurizio Casiraghi**, autore di *Sempre più soli* (Il Mulino, 2023)

Ore 15.45, Teatro Scientifico Bibiena

***Semi di… finanza e aviaria***

**La finanza climatica**

Con **Francesco Suman**, ricercatore dell’Università di Padova

**Aviaria: una nuova emergenza?**

Con **Roberta Villa**, giornalista scientifica

Ore 16, Palazzo della Ragione

**Piccolo spazio pubblicità. Cosa racconta il cibo**

Con **Paolo Iabichino**, scrittore pubblicitario, direttore creativo e fondatore dell'Osservatorio Civic Brands con Ipsos Italia

In collaborazione con **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**

Ore 16, via Goito

**Se pianto un albero posso mangiare una bistecca?**

Con **Giacomo Moro Mauretto**, autore di *Se pianto un albero posso mangiare una bistecca?* (Mondadori, 2023)

Ore 16.15, Piazza Leon Battista Alberti

**Non solo carne: il rapporto tra allevamenti, sostenibilità e circolarità**

Con **Andrea Formigoni**, docente dell’Università di Bologna

**Clara Maffei**, quality assurance specialist Inalca

In collaborazione con **Inalca**

Ore 16.45, Palazzo della Ragione

**In principio era l’acqua**

Con **Cecilia Ceccarelli**,University of Grenoble Alpes

**Piero Ugliengo**, professore di Chimica fisica all’Università di Torino

Ore 17, Piazza Leon Battista Alberti

**La via della seta italiana**

Con **Silvia Cappellozza**,responsabile della sede di Padova del CREA-API Unità di ricerca api-bachicoltura

Ore 17.45, Piazza Leon Battista Alberti

**Noi e le piante: un fotoromanzo**

Con **Renato Bruni**,professore di Botanica e Biologia farmaceutica presso il dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma

Con il sostegno di **Gruppo Tea**

**EVENTI SPECIALI**

Sabato 20 partenza da Mantova ore 10  
Annibaletti Giuliano, strada Colonne 22, Corte, Cornalino (MN)

**Agricoltour**

Visita all’azienda biologica a cura di **Giuliano Annibaletti**

A seguire, *lectio* conclusiva su erbe spontanee e officinali a cura di **Paola Pigozzi**

In collaborazione con **Regione Lombardia**

Sabato 20 ore 17.30

Teatro Scientifico Bibiena

**Xylella - il tempo dei giganti**

Proiezione del documentario liberamente ispirato al libro di Stefano Martella *La morte dei Giganti* (Meltemi, 2022), che anticipa l’incontro delle 18.30

Sabato 20 ore 9.30

Domenica 21 ore 9.30

Piazza Mantegna

**La scienza sul divano**

Con **Ruggero Rollini** (a cura di) e gli **ospiti del Festival**

Sabato 20 ore 17

Domenica 21 ore 15.30

Botteghe storiche di Mantova

**La scienza dei retrobottega. Un tour della città di Mantova attraverso le botteghe storiche e gli occhi della scienza**Con **Roberto Cighetti** e **Chiara Matilde Ferrari**, divulgatori scientifici

**Fiorenza Lodi**, guida turistica

**I titolari dei negozi cittadini**

In collaborazione con **Confguide-Confcommercio Mantova**

Domenica 21 ore 9.30, 12.30

Riserva naturale Vallazza

**Bioblitz Lombardia nel Parco del Mincio**

A cura di **Parco regionale del Mincio**

Domenica 21 ore 11, 16

Parco Bertone, Centro Visita del Parco del Mincio e Centro di Reintroduzione della Cicogna bianca

(strada Bertone Colarina, Goito – MN)

**Visite Guidate al Parco Bertone**

A cura di **Guardie Ecologiche Volontarie del Parco del Mincio**

Domenica 21, ore 15.30 - 17.30 e 15 – 18

Riserva naturale statale Bosco della Fontana

**RiservAmica 2023. Giornata internazionale della biodiversità**

A cura del **Centro Nazionale Carabinieri Biodiversità di Bosco Fontana**

**MOSTRE E INSTALLAZIONI**

Venerdì 19 ore 9 - 13

Sabato 20 ore 9 - 13 e 15 - 18

Domenica 21 ore 10 - 13 e 15 - 18

Loggia dei Mercanti di via Goito

**\*Ricercalcubo**

A cura di **Fondazione AIRC per la ricerca sul cancro**

In collaborazione con **Associazione ToScience** e **TheFabLab**

*\*visite ogni ora*

Venerdì 19 ore 9 - 13

Sabato 20 ore 10 - 13 e 15 - 18

Domenica 21 ore 10 - 13 e 15 - 18

Loggia dei Mercanti di via Goito

**La forma dell’acqua**

A cura di **Dipartimento di Chimica**, **Università di Torino**

In collaborazione con **Université Grenoble Alpes**, **Istituto Nazionale di Astrofisica**

Con il sostegno di **Gruppo Tea**

Venerdì 19 ore 9-13

Sabato 20 ore 10-18

Domenica 21 ore 10-18

Piazza Leon Battista Alberti

**Economia Circolare: Conosci, Comunica e Cambia!​**

A cura di **LTO Mantova** e **Rete Alternanza/PCTO Mantova**

In sinergia con **Gruppo Tea**per il “Premio Futuro Sostenibile”

Venerdì 19 ore 9 - 13

Sabato 20 ore 10 - 18

Domenica 21 ore 10 - 18

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

**Di mamma ce n’è una sola. Ma a volte ne servono di più. 10 anni di *Allattami***

Foto di **Paolo Righi**

A cura di **Granarolo**

**LABORATORI**

Venerdì 19 ore 9, 10

Piazza Concordia

**Grana Padano DOP: un tesoro da mangiare** (Evento riservato alle scuole)

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Venerdì 19 ore 10, 11

Piazza Marconi

**A scuola di Parmigiano Reggiano** (evento riservato alle scuole)

A cura di **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**

Venerdì 19 ore 9, 10.45 (evento riservato alle scuole)

Sabato 20 ore 10, 15

Domenica 21 ore 10, 15

Piazza Leon Battista Alberti, Salette

**Bio detective**

A cura di **Multiversi**

In collaborazione con **Regione Lombardia**

Venerdì 19 ore 9, 10.30 (evento riservato alle scuole)

Sabato 20 ore 11, 16

Domenica 21 ore 11, 16

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

**Io vivo sano. Alimentazione e salute**

A cura di **Fondazione Umberto Veronesi**

Venerdì 19 ore 9, 10, 11 (evento riservato alle scuole)

Sabato 20 ore 10, 11.30, 15.30, 17

Domenica 21 ore 10, 11.30, 15.30, 17

Piazza Erbe

**In giro per il mondo: cibo e cultura**

A cura di **Madegus**

In collaborazione con **Esselunga**

Venerdì 19 ore 9, 10, 11, 12 (evento riservato alle scuole)

Sabato 20 ore 10

Domenica 21 ore 10

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

**The Milk show - Giochi e laboratori sulla magia del latte**

A cura di **Granarolo**

Sabato 20 ore 11, 17

Piazza Concordia

**Un matrimonio di sapori: quando il Grana Padano incontra il miele**

Con **Alessandra Giovannini**, Ambasciatori dei Mieli

**Paolo Parisse**, formatore del Consorzio Tutela Grana Padano

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Sabato 20 ore 12, 18  
Piazza Marconi

**Parmigiano Reggiano a tutto tondo**

A cura di **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**

Sabato 20 ore 16

Domenica 21 ore 16

Piazza Marconi  
**La Verticale**

A cura di **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**

Sabato 20 ore 18

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

**Viva il vino spumeggiante**

A cura di **Alessandra Biondi Bartolini**, agronoma

Sabato 20 ore 15

Domenica 21 ore 15

Piazza Concordia

**Viaggio nell’emisfero dei sapori del Grana Padano DOP**

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Sabato 20 ore 15

Domenica 21 ore 15

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

**Sapore di latte - Un viaggio sensoriale tra latte e formaggi**

A cura di **Granarolo**

Sabato 20 ore 16, 17.30

Domenica 21 ore 11, 16

Piazza Leon Battista Alberti, Salette

**Ecolife**

A cura di **Pleiadi** e **Le Nuvole** per **Orto botanico dell'Università di Padova**

Domenica 21 ore 11, 17

Piazza Concordia

**La sfida dei sensi: Grana Padano e Vino. Come interpretare i piaceri di un abbinamento.**

Con **Alessandra Biondi Bartolini**, agronoma

**Paolo Parisse**, formatore del Consorzio Tutela Grana Padano

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Domenica 21 ore 12, 13

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

**Spice on the Beach: viaggi e miraggi delle spezie nei cocktail**

Con **Renato Bruni**, professore di Botanica e Biologia farmaceutica presso il dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma (a cura di)

**Yuri Gelmini**, bartender, nominato Bartender dell’Anno ai Barawards 2020

Domenica 21 ore 12, 18  
Piazza Marconi

**Il museo dei formaggi.**

Con **Antonella Losa**, divulgatrice scientifica

**Cornelio Marini**, maestro assaggiatore

A cura di **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**