**PROGRAMMA**

**CONFERENZE E SPETTACOLI**

**VENERDÌ 17**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 9 (evento riservato alle scuole)

**Il solito, grazie! Distorsioni cognitive al ristorante**

Con **Non è la Zebra**, divulgatori scientifici

Piazza Leon Battista Alberti, ore 10 (evento riservato alle scuole)

**La scomparsa dell’inverno**

Con **Antonio Scalari**, componente del Climate Media Center Italia

Teatro Bibiena, ore 10.30

**Forum delle Economie, Agrifood EXPerience**

**Nutrire il futuro. Competenze e nuove tecnologie, dimensione sociale e finanza**

Con **Alberto Cortesi**, Presidente Confagricoltura Mantova  
**Luisella Altare**, Head of Corporate UniCredit

**Andrea Dossena**, Senior Specialist Prometeia

**Alessandro Tosi**, Corporate UniCredit

**Simona Maretti**, Direttrice del ITS Agroalimentare sostenibile

**Matteo Lasagna**, Vicepresidente nazionale Confagricoltura

**Roberta Conti**, Titolare San Giorgio Società Agricola

**Alberto Barbari**, Program Director “Foodseed” e Regional VP Italy “*Eatable Adventures*”

**Claudio Rambelli**, Presidente Slow Food Lombardia

A cura di **UniCredit**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 11 (evento riservato alle scuole)

**Che si mangia oggi? Un viaggio oltre il frigorifero di casa**

Con **Enrica Favaro**, medico specializzanda in Scienze dell'Alimentazione

**Matteo Ghisolfi**, performer e studente di medicina

Palazzo della Ragione, ore 14.30

**Open Science**

Con **Massimo Scaglia**, Amministratore Syngenta Italia

**Mauro Coatti**, Technical Support Head Syngenta Italia

**Francesco Manca**, imprenditore agricolo

**Luca Montanarella**, componente del Joint Research Center della Commissione Europea

A cura di **Syngenta**

Teatro Bibiena, ore 17

**Inaugurazione dell’ottava edizione del *Food&Science Festival***

*Saluti di apertura e taglio del nastro*

Con **Alberto Cortesi**, Presidente di Confagricoltura Mantova

**Alessandro Beduschi**, Assessore all’Agricoltura Sovranità Alimentare e Foreste di Regione Lombardia

**Mattia Palazzi**, Sindaco del Comune di Mantova

Presenta **Alberto Agliotti**, FRAME-Divagazioni scientifiche

*L’agricoltura al centro: l’orgoglio di un comparto fondamentale per il nostro paese*

Con **Francesco Lollobrigida**, Ministro dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste

**Massimiliano Giansanti**, Presidente nazionale Confagricoltura

Modera **Claudio Cerasa**, direttore “Il Foglio”

*In che direzione va l’Europa?*

Con **Caterina Avanza**, Responsabile agricoltura per Azione

**Roberto Cota**, Forza Italia

**Angelo Ciocca**, Europarlamentare per Lega

**Michele Antonio Fino**, Professore associato di Fondamenti del Diritto Europeo nell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

**Carlo Fidanza**, Europarlamentare Fratelli d'Italia

**Silvia Fregolent**, Senatrice Italia Viva, capogruppo commissione Ambiente, transizione ecologica, energia, lavori pubblici, comunicazioni, innovazione tecnologica

**Irene Tinagli**, Presidente della Commissione Problemi Economici e Monetari del Parlamento Europeo, vicesegretaria vicaria del Partito Democratico

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

*Consegna del premio “Agricoltura mantovana”* a **Deborah Piovan**, presidente della Federazione Nazionale Proteoleanginose di Confagricoltura

Modera **Beatrice Mautino**, FRAME-Divagazioni scientifiche

Conclusioni

**Massimiliano Giansanti**, Presidente nazionale di Confagricoltura

**SABATO 18**

Loggia del grano, ore 9.30

**La rassegna stampa**

Con **Marco Ferrari**, **Roberta Villa**, giornalisti scientifici

Sala delle Lune e dei Nodi, ore 10

**Presentazione del progetto “Mediterranea”**

Con **Massimiliano Giansanti**, Presidente nazionale Confagricoltura

Teatro Bibiena, ore 10.15

**I segreti del caffè fra DNA e chimica**Con **Michele Morgante**, direttore scientifico dell’Istituto di Genomica Applicata di Udine

**Luciano Navarini**, responsabile della ricerca e del coordinamento scientifico di Illycaffè Spa

Piazza Leon Battista Alberti, ore 10.30

**Piante in orbita**

Con **Silvia Massa**, ricercatrice ENEA

**Roberta Paradiso**, docente all'Università degli Studi di Napoli

Palazzo della Ragione, ore 10.30

**So quel che vuoi**. **La psicologia dei consumi alimentari**

Con **Guendalina Graffigna**, docente di psicologia dei consumi e della salute presso l’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

Loggia del grano, ore 10.30

**Ricerca pubblica e privata: un intreccio sempre più indissolubile?**

Con **Camilla Corsi**, responsabile mondiale della ricerca Crop Protection di Syngenta

**Alessandra Pesce**, dirigente di ricerca CREA

In collaborazione con **Syngenta**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 11

**Briciole di fragilità**. **Il confine tra il piacere del cibo e la malattia**Con **Augusto Consoli**,neuropsichiatra infantile ASL Città di Torino

Palazzo della Ragione, ore 11.15

**La rivoluzione del cibo.** **Un altro sistema alimentare è possibile**

Con **Roberta Sonnino**, docente di Sistemi alimentari sostenibili dell’Università del Surrey

**Marta** **Corubolo**, ricercatrice del dipartimento di Design del Politecnico di Milano

Loggia del grano, ore 11.15

**La salute delle piante. Nuovi organismi nocivi e rischio fitosanitario**

Con **Alex Gobbi**, Interim Scientific Officer, EFSA – Autorità europea per la sicurezza alimentare

Modera **Daniela Ovadia**

*A seguire*

ore 11.45

**La salute delle piante. La chimica in campo. Una questione complessa**

Con **Massimiliano Giansanti**, Presidente nazionale di Confagricoltura

**Paolo Tassani**, Presidente Federchimica Agrofarma

**Marco Cattaneo**, direttore dei periodici “National Geographic”, “National Geographic Traveler”, “Le Scienze” e “Mind”

Modera **Daniela Ovadia**

In collaborazione con **Federchimica – Agrofarma**

Sala delle Lune e dei Nodi, ore 11.30

**Contro la cultura dello scarto. Per un'etica della fiducia**

Con **Giovanni Pernigotto**, responsabile del Tavolo del Bene Comune della Diocesi di Mantova

Teatro Bibiena, ore 11.45

**Salviamo la terra!** **La tutela del suolo al centro della transizione ecologica**

Con **Luca Montanarella**,componente del Joint Research Center della Commissione Europea

Piazza Leon Battista Alberti, ore 11.45

**Tracciando i Percorsi del Gusto: Metodi Sperimentali per Mappare l'Origine Geografica dei Vini e degli Oli di Qualità**

Con **Claudio Rossi**, Università di Siena

Palazzo della Ragione, ore 12.15

***Intoxication* e *infoxication*: quanto costano le fake news sul cibo**

Con **Andrea Pezzana**, direttore della struttura complessa di nutrizione clinica della ASL Città di Torino

Piazza Leon Battista Alberti, ore 12.30

**La misura del tempo delle donne in agricoltura: un valore diverso se l’impresa è declinata al femminile**

Con **Enrica Savoia**, **Olimpia Cabrini**, **Giuliana Santoclito** e **Laura Maccarana**

A cura di **QdL - Quelle del Latte**

Loggia del grano, ore 12.30

**Calorie in quota.** **L’alimentazione in alta montagna**

Con **Silvio Mondinelli**, alpinista

**Raffaella Scotto**,alpinista, medico specialista in scienze dell’alimentazione

Teatro Bibiena, ore 14.30

**Nutrire il dubbio**

Con **Tamar Haspel**, columnist del “Washington Post”

Piazza Leon Battista Alberti, ore 14.30

**Oltre il biologico c’è di più: l’agricoltura rigenerativa**

Con **Amedeo Reyneri**, dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari dell’Università di Torino

Modera: **Danilo Zagaria**

Palazzo della Ragione, ore 14.30

**Alberi che parlano. Crediti di carbonio e conservazione della biodiversità**

Con **Alberto Mario Levi**, **Federico Magnani**,**Marco Omodei Salè**, **Riccardo Valentini** e **Gilmo Vianello**

A cura dell'**Accademia Nazionale di Agricoltura**

Loggia del grano, ore 14.30

**Dal latte al formaggio. I dati per raccontare la filiera**

Con **Alberto Lancellotti**, senior analyst - dairy and supply chain inputs, CLAL

**Mirco De Vincenzi**,senior analyst – dairy, CLAL

**Ester Venturelli**, analyst - Animal Feed, CLAL.it

*A seguire*

**Cosa c'è dietro un bicchiere di latte? Il futuro del settore fra rischi e opportunità**

Con **Simona Caselli**, Presidente Granlatte

**Stefano Berni**, direttore generale Consorzio Tutela Grana Padano

Sala delle Lune e dei Nodi, ore 15

**ChatGPT, cosa mangio?** **Algoritmi e dietologi a confronto**

Con **Ugo Ala**, **Christian Damasco**, bioinformatici

Piazza Leon Battista Alberti, ore 15.15

**Viaggio al femminile in una cucina medievale**

Con **Gabriella Piccinni**, storica medievalista

**Roberta Villa**, giornalista scientifica

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

Loggia del grano, ore 15.45

**In stalla il computer**. **La zootecnia di precisione**

Con **Fabio Abeni**, dirigente del Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura del CREA

Teatro Bibiena, ore 16

**Una dieta sana e sostenibile, per tutti**

Con **Francesco Branca**, direttore del dipartimento di nutrizione per la salute e lo sviluppo dell’OMS

**Roberta Villa**, giornalista scientifica

Piazza Leon Battista Alberti, ore 16

**Fake news: dal campo al piatto**

Con **Il chimico sulla tavola**, **Non è la Zebra**, divulgatori scientifici

In collaborazione con **Federchimica – Agrofarma e Federchimica – Aispec**

Palazzo della Ragione, ore 16

**Agricoltura rigenerativa per ridurre l'impatto ambientale della zootecnia**

Con **Jacopo Bacenetti**, professore associato presso il Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali dell’Università degli Studi di Milano

**Matteo Ceruti**

**Rebecca Crudele**, Sustainability Specialist per il Gruppo INALCA

Modera **Riccardo Saporiti**, giornalista scientifico

A cura di **Inalca**

Loggia del grano, ore 16.15

**Scarti di valore**

Con **Giuseppe D'Alessandro** e **Massimo Sabatini**, start-upForeverland

**Arianna Rossetti**, ricercatrice dipartimento di chimica, materiali e ingegneria chimica “G. Natta” del Politecnico di Milano

**Giovanni Scotti**, **Giulia Valentini**, ricercatori dipartimento di ingegneria gestionale del Politecnico di Milano

Modera: **Emanuele Menietti**, giornalista de “Il Post”

In collaborazione con il **Politecnico di Milano**

Sala delle Lune e dei Nodi, ore 16.15

**Comunicare il (vero) valore dei prodotti agroalimentari. Il caso della Cinta senese**

Con **Luca Toschi**, docente all'Università di Siena

**Nicolò Savigni**, presidente del consorzio della Cinta senese

Piazza Leon Battista Alberti, ore 17

**Goccia a goccia: che cosa possiamo fare per non sprecare acqua**

Con **Eleonora Campanelli**, responsabile sostenibilità e qualità tecnica di AqA, Gruppo Tea

**Alessandro Armillotta**, Ceo e co-founder di AWorld

**Stefania Villa**, giornalista di “Altroconsumo”

In collaborazione con **Gruppo** **Tea**

Teatro Bibiena, ore 17.30

**Fritz Kahn si sbagliava. L’unione fa la forza, delle piante**

Con **Renato Bruni**, direttore scientifico dell’Orto Botanico di Parma

**Giorgio Vacchiano**, scienziato ed esperto di gestione forestale

Palazzo della Ragione, ore 17.30

**Happy Science Hour**

Con **Simone Angioni**, **Elisa Barbisan**, **Stefano Bertacchi**, **Camilla Corsi**, **Giovanni De Caro**, **Marco Martinelli**, **Juan Fernando Mejia De Los Rios**, **Mirko Piani**, **Ruggero Rollini**, **Claudio Screpanti**, divulgatori scientifici

**Luigi Cattivelli**, direttore del Centro di ricerca genomica e bioinformatica del CREA

Modera **Alberto Agliotti**, divulgatore scientifico

A cura di **Syngenta**

Loggia del grano, ore 17.30

**A tutto olio!**

Con **Davide Nucciarelli**, dottorando presso il dipartimento di scienze agrarie alimentari e ambientali dell’Università degli Studi di Perugia

**Andrea Pezzana**,direttore della struttura complessa di nutrizione clinica della ASL Città di Torino

**Luca Sebastiani**, docente di arboricoltura generale e coltivazioni arboree presso la Scuola Superiore Sant’Anna di Pisa e Accademico dell’Accademia Nazionale dell’Olivo e dell’Olio di Spoleto

**Gianfrancesco Petroni**, dirigente Assoprol Umbria.

In collaborazione con **Costa d’Oro**

Sala delle Lune e dei Nodi, ore 17.30

**Il groviglio verde**

Con **Danilo Zagaria**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 17.45

**Non me la bevo!**

Con **Michele Fino**, docente di fondamenti del diritto europeo, Food Law ed ecologia giuridica presso l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

**Armando Castagno**, degustatore e ideatore e direttore di corsi di approfondimento per l’Associazione Italiana Sommelier

Piazza Sordello, Palazzo Vescovile, ore 21

**Note verticali!**

Con **Ensemble dell’Orchestra da Camera di Mantova** e **Il Posto - Danza verticale**

In collaborazione con **Trame Sonore**

**DOMENICA 19**

Loggia del grano, ore 9.30

**La rassegna stampa**

Con **Marco Ferrari**, **Roberta Villa**, giornalisti scientifici

Teatro Bibiena, ore 10

**Food 66. Storie di cibo e di frontiera**

Con **Francesco Costa**, vicedirettore de “Il Post”

Piazza Leon Battista Alberti, ore 10

**Non è mai morto nessuno**. **Dagli impasti crudi al microbiota, viaggio nella microbiologia di tutti i giorni**

Con **Alessandro Mustazzolu**, microbiologo e divulgatore scientifico dell'Istituto Superiore di Sanità

Palazzo della Ragione, ore 10.15

**Piatti senza frontiere**

Con **Alessandro Marzo Magno**, storico dell’alimentazione

Modera **Gianluca Dotti**, giornalista e comunicatore scientifico

Loggia del grano, ore 10.30

**Non si fanno animali a sei zampe!** **Che cos’è davvero il miglioramento genetico animale**Con **Alessandro Bagnato**, docente dell’Università degli Studi di Milano

Piazza Leon Battista Alberti, ore 10.45

**Dalla A di allergia alla Z di zucchero. Medicina, nutrizione e comunicazione**

Con **Roberta Villa**, giornalista scientifica

Palazzo della Ragione, ore 11

**Il digiuno intermittente e altre diete strambe: facciamo chiarezza**

Con **Andrea Devecchi**, medico e specialista in scienze dell’alimentazione

Piazza Leon Battista Alberti, ore 11.30

**Mitologia gourmet**

Con **Sara Porro**, food-writer

**Simona Stano**, semiologa, docente dell’Università degli Studi di Torino

Loggia del grano, ore 11.30

**Non è mai troppo presto per iniziare a fare prevenzione**

Con **Mattia Garutti**, medico specializzato in Oncologia Medica e con un master in Nutrizione Oncologica

Modera **Riccardo Di Deo** coordinatore dei laboratori didattici per la Fondazione AIRC per la Ricerca sul Cancro

Teatro Bibiena, ore 11.45

**Dalla bistecca alta due dita di Tex alla naftalina (che poi non è naftalina) di Eta Beta. Il cibo nei fumetti**

Con **Dario Bressanini**, chimico

**Tito Faraci**, sceneggiatore di fumetti

Palazzo della Ragione, ore 11.45

**Il frutto proibito**. **Una riflessione antropologica e filosofica sul cibo**

Con **Ernesto Dezza**, docente presso l’Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano

Piazza Leon Battista Alberti, ore 12.15

**PNRR per il cibo: capiamoci qualcosa**

Con **Daniele Del Rio**, prorettore alla ricerca e al trasferimento tecnologico dell’Università di Parma, coordinatore Progetto ONFOODS

**Tommaso Ganino**, coordinatore scientifico National Research Centre for Agricultural Technologies – Agritech dell’Università di Parma

Loggia del grano, ore 12.15

**Intrecci di fibre e tradizioni**

Con **Luca Battaglini**, docente di scienze e tecnologie animali all’Università di Torino

**Claudio Grisolini**, azienda di lana Tessilnova

Palazzo della Ragione, ore 12.30

**Il solito, grazie!** **Distorsioni cognitive al ristorante**

Con **Non è la Zebra**, divulgatori scientifici

Teatro Bibiena, ore 14.30

**In campo! Il *genome editing* in Europa e in Italia**

Con **Oana Dima**, executive manager dell’EU SAGE network

**Vittoria Brambilla**, ricercatrice del dipartimento di scienze agrarie e ambientali dell’Università degli Studi di Milano

**Federico Radice Fossati**, imprenditore agricolo

**Mario Pezzotti**, docente di genetica agraria dell’Università di Verona

Piazza Leon Battista Alberti, ore 14.30

**Che cosa fa un lobbista?**

Con **Cristina Tinelli**, responsabile dei rapporti istituzionali UE e internazionali di Confagricoltura

**Sandro Zinani**,policy & mobilization manager di “The Good Lobby”

Palazzo della Ragione, ore 14.30

**Mangiare per non mangiare**. **Stratagemmi chimici in campo alimentare**

Con **Il chimico sulla tavola**, divulgatori scientifici

Presenta **Edwige Pezzulli**, assegnista di ricerca all’Istituto Nazionale di Astrofisica e divulgatrice scientifica

Loggia del grano, ore 14.30

**Novant’anni di ricerca e innovazione, in tavola**

Con **Andrea Devecchi**,medico e specialista in scienze dell’alimentazione

**Valentina Pizzamiglio**,Chief Technical Officer presso Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano

A cura del **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 15.15

**De gustibus**. **Sul gusto negli esseri umani e negli altri animali**

Con **Gabriella Morini**,ricercatrice all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

**Davide Risso**, senior research scientist per Tate & Lyle

Palazzo della Ragione, ore 15.30

**Robot e contadini di tutto il mondo, unitevi!**

Con **Marco Sozzi**, ricercatore del dipartimento di territorio e sistemi agro-forestali dell’Università di Padova

**Angelo Bratta,** ricercatore dell’Istituto Italiano di Tecnologia

Loggia del grano, ore 15.30

**Quanto basta: irrigare tra siccità, nubifragi e tempeste**

Con **Fabio Antonelli**, Head of OpenIoT Research Unit di Fondazione Bruno Kessler - FBK

**Maria Cristina Rulli**,docente di idrologia e ingegneria delle acque e co-coordinatore del nucleo transdisciplinare “Food Sustainability Research and INnovation Group (Food RING)” del Politecnico di Milano

**Massimo Galli**, direttore consorzio di bonifica territorio del Mincio

Piazza Leon Battista Alberti, ore 16

**Pesare la frutta: la misura dell’impatto ambientale**

Con **Silvia Falasco**, dottoranda del dipartimento ABC, architettura, ingegneria delle costruzioni e ambiente costruito

Modera **Gianluca Dotti**, giornalista e comunicatore scientifico

In collaborazione con il **Politecnico di Milano**

Loggia del Grano, ore 16

**Vite formidabili di meravigliose creature**

Con **Maurizio Casiraghi**, docente all'Università di Milano Bicocca

**Stefano Mazzotti**, direttore del Museo Civico di Storia Naturale di Ferrara

Palazzo della Ragione, ore 16.30

**Il clima che cambia l’energia, che cambia il clima**

Con **Anna Caponi**, ricercatrice presso il laboratorio di Interaction Design dell’Università degli Studi di Siena

**Roberto Mezzalama**, docente dell’Università di Torino

**Sofia Pasotto**, attivista climatica

Loggia del grano, ore 16.30

**Il cibo che fa bene al pianeta**

Con **Elena Dogliotti** e **Chiara Matilde Ferrari**, biologhe nutrizioniste

A cura di **Fondazione Umberto Veronesi**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 16.45

**Il suino mantovano: un racconto millenario di alimentazione e cultura**

Con **Gian Luigi Restelli**, responsabile divulgazione e formazione tecnica di Levoni

A cura di **Levoni**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 17.30

**Errori fruttuosi**

Con **Devis Bellucci**, docente di scienza e tecnologia dei materiali all’Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

**Piero Martin**,docente di fisica sperimentale all’Università di Padova

Piazza Leon Battista Alberti, ore 18.15

**Quello che sai sulla plastica è sbagliato**

Con **Simone Angioni**, **Stefano Bertacchi** e **Ruggero Rollini**, divulgatori scientifici

**EVENTI SPECIALI**

Piazze e strade di Mantova, sabato 18 e domenica 19, tutta la giornata

**La scienza sul divano**

Con **Ruggero Rollini** e gli ospiti del Festival

Sabato 18, ore 18.30

Domenica 19, ore 15

**La scienza dei retrobottega**

Un tour per i confini della città di Mantova attraverso le botteghe storiche e gli occhi della scienza

Con **Roberto Cighetti** e **Chiara Ferrari**, divulgatori scientifici

**Fiorenza Lodi**, guida turistica

Partenza: Piazza Sordello (ritrovo nello spazio antistante il Duomo)

Durata percorso: 90 min

In collaborazione con **Confcommercio**, **Confesercenti** e **Confguide Mantova**

**MOSTRE E INSTALLAZIONI**

Sabato 18, ore 9 - 13 e 15 - 18

Domenica 19, ore 10 - 13 e 15 - 18

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

**Inquinamento e salute**

A cura di **Fondazione Umberto Veronesi**

Venerdì 17 ore 9, 10 e 11 (evento riservato alle scuole)

Sabato 18 ore 10 - 13 e 15 - 18

Domenica 19 ore 10 - 13 e 15 - 18

Via Goito

**Spazi gustosi. Progetti per una nuova esperienza di alimentazione nei contesti scolastici**

A cura del **dipartimento di Design del Politecnico di Milano**

Sabato 18 ore 10 - 13 e 15 - 18

Domenica 19 ore 10 - 13 e 15 - 18

Via Goito

**Gusto sostenibile: in viaggio verso la consapevolezza ambientale**

A cura del **dipartimento ABC del Politecnico di Milano**

**LABORATORI**

Venerdì 17 ore 9, 10.45 (evento riservato alle scuole)

**Smogville. Fino all’ultimo respiro**

A cura di **Fondazione Umberto Veronesi**

Venerdì 17 ore 9, 10

Piazza Concordia

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

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Venerdì 17 ore 9, 10, 11 (evento riservato alle scuole)

Sabato 18 ore 10

Domenica 19 ore 10

Piazza Leon Battista Alberti, Salette

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

A cura di **Granarolo**

Venerdì 17 ore 9 – 12 (evento riservato alle scuole)

Sabato 18 ore 9 - 13 e 15 - 18

Domenica 19 ore 10 - 13 e 15 - 18

Piazza Erbe

**Bilanciamoci**

A cura di **Fondazione AIRC per la Ricerca sul Cancro**

Venerdì 17 ore 9, 10.45

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

**Bio-detective** (evento riservato alle scuole)

A cura di **Multiversi**

In collaborazione con **Regione Lombardia**

Venerdì 17, ore 9, 10.45 (evento riservato alle scuole)

Sabato 18, ore 9 - 13 e 15 - 18

Domenica 19, ore 10 - 13 e 15 - 18

Piazza Erbe

**Una goccia alla volta!**

A cura di **Alkémica Cooperativa Sociale onlus**

In collaborazione con **Gruppo Tea**

Venerdì 17 ore 10, 11

Piazza Marconi

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

A cura di **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**

Sabato 18, ore 9 - 13 e 15 - 18

Domenica 19, ore 10 - 13

Per le strade e piazze del centro di Mantova

**Bio-Vélo. Esplorazioni biologiche su due ruote**

A cura di **Multiversi**

In collaborazione con **Regione Lombardia**

Sabato 18, ore 14

A cura di **Assoprol**

Domenica 19, ore 14.45

A cura di **Costa d’Oro**

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle capriate

**Olio, al palato**

Sabato 18 ore 11

Domenica 19 ore 17

Piazza Concordia

**La sfida dei sensi: Grana Padano e vino**

Con **Alessandra Biondi Bartolini**, agronoma

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

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Sabato 18 ore 11.30, 15

Domenica 19 ore 11.30, 15

Piazza Leon Battista Alberti

**Verde in Movimento. Costruisci il tuo BioOrto da passeggio**

A cura di **HORTUS Agricoltura Sociale**

Con **Marco Martinelli**, divulgatore scientifico

In collaborazione con **Regione Lombardia**

Sabato 18 ore 12, 16

Domenica 19 ore 16, 18

Piazza Marconi

**La Verticale**

A cura di **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**

Sabato 18 ore 12

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

**Show Cooking**

**Sapore di Mantova. I piatti della tradizione incontrano il formaggio Grana Padano**

Con **Elisabetta Arcari**, chef

**Giacomo Cecchin**, divulgatore, giornalista, guida turistica a Mantova

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Sabato 18 ore 14

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

**Show Cooking – La pasticceria è felicità**

Con **Anna Orria**, pasticcera

Sabato 18 ore 15, 17

Domenica 19 ore 11, 15

Piazza Concordia

**Grana Padano DOP: il laboratorio dei Sensi**

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Sabato 18 ore 15.30

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

**A qualcuno piace caldo**

Con **Sara Porro** e **Myriam Sabolla**, food-writers

Sabato 18 ore 17

Domenica 19 ore 17

Piazza Leon Battista Alberti, Salette

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

A cura di **Granarolo**

Sabato 18 ore 17

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

**Show Cooking – Il Panino. Viaggio gastronomico tra due fette di pane**

Con **Stefano Cavada**, content creator

**Giovanni Araldi**, Brand Ambassador di Levoni

A cura di **Levoni**

Sabato 18 ore 18

Domenica 19 ore 12

Piazza Marconi

**Ad ogni Parmigiano Reggiano la sua birra e viceversa!**

Con **Cornelio Marini**, maestro assaggiatore di salumi e formaggi (ONAF e APR)

A cura di **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**

Sabato 18 ore 18.30

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

**Che duro quel tannino!**

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

Domenica 19 ore 10.30

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

**Show Cooking – La pizza. L'arte bianca incontra la salumeria**

Con **Petra Antolini**, titolare e pizzaiola della pizzeria Settimo Cielo a Settimo di Pescantina (VR)

**Giovanni Araldi**, Band Ambassador di Levoni

A cura di **Levoni**

Domenica 19 ore 12, 13

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

**Bere con moderazione, ma imparare senza**

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 19 ore 16

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

**L’intreccio dei sensi: allenamento percettivo con il miele**

Con **Maria Lucia Piana**,biologa

Domenica 19 ore 17

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

**Show Cooking – Il Medioevo a tavola**

**Elisabetta Arcari**, chef

**Alessandro Marzo Magno**, storico dell’alimentazione

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