**FOOD&SCIENCE FESTIVAL**

***Intrecci***

**Ottava edizione | Mantova, 17 – 19 maggio 2024**

**Qui è possibile scaricare la cartella stampa completa,**  
**mentre** [**qui**](https://www.dropbox.com/scl/fo/jz9kpmcijdkxwtd9juzkp/AFE-ZQF7lv95TTMD3yvw808?rlkey=1zqgwgnuy7vy5z84zn3p93x8n&st=unlbnd3z&dl=0) **una selezione di immagini del festival, il logo e la nuova immagine coordinata**

Se il percorso è breve, significa anche che è migliore? Non è detto, soprattutto parlando di scienza. Mescolanze, ricombinazioni e contaminazioni determinano un continuo dialogo tra i saperi provocando accelerazioni, rallentamenti e deviazioni difficilmente prevedibili ma molto spesso positivi. È su questi fenomeni che riflette l’ottava edizione del ***Food&Science Festival***, a **Mantova** da **venerdì 17 a domenica 19 maggio**, dedicata agli ***Intrecci*** tra **alimentazione**, **scienza**, **agricoltura**, **tecnologia**, **ambiente** e **salute**. Promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME – Divagazioni scientifiche** e organizzato da **Mantova Agricola**, il Festivaltornaa dialogare con il proprio pubblico chiamando a raccolta **scienziati**, **divulgatori**, **accademici** ed **esperti** del panorama scientifico e culturale nazionale e internazionale per provare a immaginare il nostro futuro, a partire dal cibo.

Dalle conseguenze dell’**emergenza climatica** alla discussione sulle **politiche agricole**, dalla memoria di una forte **tradizione produttiva** alla nuova era della ***digital transformation***, il viaggio nelle trame che legano settore agroalimentare e indagine scientifica si aprirà a **incontri**, **tavole rotonde**, **focus tematici**, **eventi speciali**, **laboratori**, **mostre** e **visite guidate** dove favorire l’incontro tra società, culture ed esperienze differenti attraverso la molteplicità di voci, prospettive e approcci creativi che contraddistinguono la manifestazione fin dalle sue prime edizioni.

Ad alternarsi nella tre giorni mantovana saranno professionisti di varie discipline che, insieme, dimostreranno con la propria presenza e il proprio lavoro la capillarità degli *intrecci* che legano settori diversi tra loro. Tra i molti, anche la columnist del “Washington Post” **Tamar Haspel**, che in un radicale cambio di vita è finita ad allevare ostriche a Cape Cod, **Francesco Costa**, giornalista e vicedirettore de “Il Post”, **Oana Dima**, executive manager del network europeo sull’agricoltura sostenibile tramite *genome editing*, il Premio Nobel per la Pace per le ricerche condotte sul cambiamento climatico **Riccardo Valentini**, il chimico e divulgatore scientifico **Dario Bressanini**, **Roberta Sonnino**, docente di Sistemi alimentari sostenibili dell’Università del Surrey, **Francesco Branca**, direttore del dipartimento di nutrizione per la salute e lo sviluppo dell’OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) di Ginevra, l’alpinista italiano **Silvio Mondinelli**, tra i pochissimi scalatori ad aver raggiunto tutte le quattordici vette più alte del mondo senza l’uso di ossigeno supplementare, e la food writer **Sara Porro**, vincitrice con Joe Bastianich del premio Bancarella della Cucina.

Non solo: animatori degli eventi speciali, parteciperanno anche i giornalisti scientifici **Marco Ferrari** e **Roberta Villa**, conduttori della *Rassegna Stampa* più amata di Mantova (venerdì e sabato, ore 9.30, Loggia del Grano), e **Ruggero Rollini**, YouTuber e divulgatore, “padrone di casa”, anzi di divano, su cui sabato e domenica intervista gli ospiti tra un incontro e l’altro.

Una molteplicità di prospettive su temi ampi e diversi in cui scienza e alimentazione si aprono a riflessioni su clima e tutela del suolo (con il vincitore del Glinka World Soil Prize della FAO **Luca Montanarella**), religione (con **Giovanni Pernigotto**, della Diocesi di Mantova), diritto (con **Michele Fino**, docente di Fondamenti del Diritto Europeo), psicologia (con la docente di psicologia dei consumi e della salute **Guendalina Graffigna**), chimica (con i divulgatori della pagina **Il chimico sulla tavola**, che smaschera tutti i falsi tentativi del *mangiare per non mangiare*, tra cibi “a zero calorie” e alimenti “light”, domenica alle ore 14.30 a Palazzo della Ragione presentati da **Edwige Pezzulli**, assegnista di ricerca all’Istituto Nazionale di Astrofisica e divulgatrice scientifica), biodiversità (con **Danilo Zagaria**, sabato alle 17.30 in Sala delle Lune e dei Nodi) e molto ancora.

Anche quest’anno l’**inaugurazione** ufficiale avrà luogo venerdì alle ore 17 e vedrà alternarsi sul palco del Teatro Bibiena, la più prestigiosa cornice della manifestazione, esponenti del mondo politico e delle istituzioni. A partecipare per il tradizionale taglio del nastro saranno **Alberto Cortesi**, Presidente di Confagricoltura Mantova, **Alessandro Beduschi**, Assessore all’Agricoltura Sovranità Alimentare e Foreste di Regione Lombardia e **Mattia Palazzi**, Sindaco del Comune di Mantova, presentati da **Alberto Agliotti**, FRAME-Divagazioni scientifiche, seguiti dal dialogo tra il Ministro dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste **Francesco Lollobrigida**, in collegamento,e il Presidente nazionale di Confagricoltura **Massimiliano Giansanti**, moderati dal direttore de “Il Foglio” **Claudio Cerasa**. Tra i momenti salienti, la tavola rotonda 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 e **Irene Tinagli**, Presidente della Commissione Problemi Economici e Monetari del Parlamento Europeo, vicesegretaria vicaria del Partito Democratico, che moderati da **Emiliano Audisio**, FRAME-Divagazioni scientifiche, risponderanno alla domanda *In che direzione va l’Europa?* in ambito agroalimentare, e **Deborah Piovan**, presidente della Federazione Nazionale Proteoleanginose di Confagricoltura, a cui sarà consegnato il premio “Agricoltura mantovana”, presentata da **Beatrice Mautino**, FRAME-Divagazioni scientifiche.

Come di consueto, oltre al **Teatro Scientifico Bibiena**, saranno tanti i luoghi di Mantova coinvolti: **Palazzo della Ragione**, **Loggia del Grano** (rassegna stampa e conferenze), **Piazza Leon Battista Alberti** (conferenze, laboratori, bookshop, ufficio stampa e accoglienza relatori), **Piazza Mantegna** (incontri), **Piazza delle Erbe** (Infopoint e laboratori), **Piazza Marconi**, **Piazza Concordia**, **Sala delle lune e dei nodi** (conferenze), **Sala delle Capriate** (installazioni, laboratori e degustazioni) e **Via Goito** (laboratori), **vie e piazze cittadine**. Tutti gli eventi sono gratuiti con registrazione obbligatoria sul sito del Festival.

**I FILONI DELLE CONFERENZE**

**Legàmi**

È un mosaico multidisciplinare ed estremamente composito quello che emerge esplorando il primo dei filoni tematici del *Food&Science Festival*: **ambiente**, **legislazione**, **cibo**, **salute**, **sport, nutrizione**, solo per citarne alcuni, sono i temi affrontati nella sezione **Legàmi** attraverso confronti, dialoghi e incontri in cui a essere certo è solo il punto di partenza, mai l’arrivo. Per esempio: cosa lega un’editorialista del “Washington Post” a un allevamento di ostriche in Massachusetts? La singolare parabola di vita di **Tamar Haspel**, giornalista statunitense, vincitrice nel 2015 del James Beard Foundation Award, il riconoscimento a “talenti e risultati eccezionali” legati al mondo alimentare, nella categoria “Food-Related Colums”. Proprio come nel suo libro *To Boldly Grow* (G.P. Putnam's Sons, 2022), a Mantova aiuterà il pubblico a "cambiare idea": abbiamo la tentazione di pensare che tutte le nostre convinzioni siano basate sui fatti e che i fatti persuaderanno gli altri. Nessuna di queste cose è vera, soprattutto quando si parla di cibo, in cui le emozioni giocano un ruolo molto importante (sabato, ore 14.30, Teatro Bibiena). Di una particolare dieta si occupa invece un altro degli ospiti di questa ottava edizione, il direttore del dipartimento di nutrizione per la salute e lo sviluppo dell’OMS **Francesco Branca** che, in dialogo con **Roberta Villa**, mostrerà al pubblico la relazione tra dieta, anzi, **“stile di vita” mediterraneo** e ambiente mostrando in cosa consiste *Una dieta sana e sostenibile, per tutti* (sabato, ore 16, Teatro Bibiena).

Rimanendo in tema, **Elena Dogliotti** e **Chiara Matilde Ferrari**, biologhe nutrizioniste e supervisore scientifiche per Fondazione Umberto Veronesi (che cura l’incontro), esploreranno invece l'**impatto delle scelte alimentari sul nostro pianeta e sulla nostra salute**, coinvolgendo attivamente il pubblico partendo dalle domande "Ti sei mai interrogato su quali siano le scelte alimentari più sane per te e sostenibili per il pianeta? Che idea ti sei fatto?". Tutti i partecipanti del Festival potranno scrivere le proprie risposte su un foglietto e imbucarle nella box che troveranno allo stand di registrazione (domenica, ore 16.30, Loggia del grano).

Tra gli ospiti, anche **Luca Montanarella**, tra i massimi scienziati esperti di suolo al mondo, invitato ad analizzare la zona che unisce **tutela del suolo** e **transizione ecologica** (sabato, ore 11.45, Teatro Bibiena), il Presidente della SIGA (Società Italiana Genetica Agraria) **Silvio Salvi**, a Mantova per ripercorrere i 70 anni dell’associazione scientifica nata con lo scopo di promuovere e valorizzare gli studi nel settore, e il duo **Michele Morgante**, direttore scientifico dell’Istituto di Genomica Applicata di Udine, **Luciano Navarini**, responsabile della ricerca e del coordinamento scientifico di Illycaffè Spa, con cui ricostruire la **storia genetica dell’Arabica**, la specie di caffè responsabile di oltre il 60% della produzione globale, grazie alla recente ricostruzione dei suoi cromosomi. Un risultato determinante per lo sviluppo di eventuali nuove varietà, più resistenti alle malattie o ai cambiamenti climatici, raccontato da chi ha contribuito attivamente al lavoro di ricostruzione e mappatura (sabato, ore 10.15, Teatro Bibiena). Genetica ma in campo animale è quella di cui parla **Alessandro Bagnato**, docente dell’Università degli Studi di Milano, che spiega cosa è *davvero* il **miglioramento genetico** in questo campo e perché *Non si fanno animali a sei zampe!* (domenica, ore 10.30, Loggia del grano).

**Evoluzione e alimentazione** si intrecciano anche nel racconto di **Gabriella Morini**, ricercatrice all’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzoe **Davide Risso**, senior research scientist per Tate & Lyle, co-autori di *DeGustibus* (Topic Edizioni, 2023) che mostrano come il **gusto** sia stato e continui a essere il **protagonista del percorso evolutivo della specie**, oltre che punto di contatto tra cultura, scienza e cucina (domenica ore 15.15, Piazza Leon Battista Alberti). Non solo: nell’equazione di cibo e scienza entra anche lo **sport**, portato sul palco del Festival da **Silvio Mondinelli** e **Raffaella Scotto**. Entrambi alpinisti, lui ha messo a segno tutte le quattordici vette più alte del mondo, lei è medico specialista in scienze dell’alimentazione: tra consigli utili e vissuto personale, insieme delineeranno il profilo della **nutrizione corretta per frequentatori e amanti della montagna** (sabato, ore 12.30, Loggia del grano). Dai paesaggi reali a quelli fantastici, **Tito Faraci**, uno dei più importanti sceneggiatori di fumetti italiani, porta a Mantova una domanda: come viene raccontato il cibo nei fumetti? Cosa mangiano gli abitanti di Topolinia? Quali manicaretti nasconde il ricettario di Nonna Papera? Domenica alle ore 11.45 al Teatro Bibiena risponde in dialogo con **Dario Bressanini**, chimico, grande appassionato del genere e autore, tra gli altri, proprio del fumetto *Doctor Newtron* (Feltrinelli Comics, 2023).

Ai legami tra **nutrizione** e **territorio**, infine, guardano due appuntamenti: il primo è un percorso per conoscere le principali tappe dell’**evoluzione e dello sviluppo dell’allevamento di suini** nel territorio mantovano, insieme al responsabile divulgazione e formazione tecnica di Levoni (che cura l’evento) **Gian Luigi Restelli**, che presenterà in anteprima la nuova accademia *Assaggezza* (domenica, ore 16.45, Piazza Leon Battista Alberti); il secondo, sarà invece il racconto di *Novant’anni anni di ricerca e innovazione, in tavola* di un prodotto, quello del Parmigiano Reggiano, nel **novantesimo anniversario della fondazione del Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano** (che cura l’evento). Per l'occasione, domenica alle ore 14.30 alla Loggia del grano, verranno presentati a Mantova i diversi ambiti di ricerca che vedono il Parmigiano Reggiano come protagonista, insieme ad **Andrea Devecchi** e **Valentina Pizzamiglio**,Chief Technical Officer presso Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano.

Nell'ottica dell'integrazione fra saperi e mestieri diversi che da sempre caratterizza il Festival, ci sarà poi un incontro in collaborazione con il Politecnico di Milano – che partecipa con alcune iniziative sviluppate nell’ambito del progetto di ricerca PNRR *Onfoods - Research and Innovation for Sustainable Food and Nutrition* – con **Silvia Falasco**, dottoranda del dipartimento ABC, architettura, ingegneria delle costruzioni e ambiente costruito, che sta lavorando per misurare l'impatto ambientale di alcuni prodotti tipici della filiera mantovana, come il melone e la pera e ne racconterà gli sviluppi al giornalista **Gianluca Dotti** (domenica, ore 16, Piazza Leon Battista Alberti).

**Radici**

**Tradizioni**, **memoria**, **trasformazioni**. Che significato hanno queste parole nel dizionario del presente? Di quali stili di vita sono portatori, da dove arrivano, e come si stanno modificando? È un viaggio intorno al mondo, tra le storie e le epoche,quello raccontato dagli interpreti di ***Radici***, il secondo filone tematico del Festival. Punto di partenza: gli Stati Uniti, il luogo che più di ogni altro ci mostra in anteprima cosa accadrà dalle nostre parti. In una panoramica “on the road” tra gli *american dishes* più popolari, lo fa scoprire al pubblico di Mantova il vicedirettore de “Il Post” **Francesco Costa**, guida d’eccezione verso e oltre la *Frontiera* degli **Stati Uniti**, come titola il suo più recente libro, uscito quest’anno per Mondadori (domenica, ore 10, Teatro Bibiena). Dagli USA all’India, ma anche all’Europa e all’Africa, si muove invece **Alessandro Marzo Magno**, narratore delle rotte dei *Piatti senza frontiere*: con la moderazione del giornalista e comunicatore scientifico **Gianluca Dotti**, lo storico dell’alimentazione proporrà un giro intorno al mondo per dimostrare quante e quali sono le contaminazioni che ogni giorno portiamo a tavola, dalla pasta col pomodoro che di italiano ha ben poco, al gelato per cui dobbiamo ringraziare il mondo arabo (domenica, ore 10.15, Palazzo della Ragione).

Viaggio nel passato è invece quello della coppia formata da **Roberta Villa** e dalla storica medievalista **Roberta Piccinni**, sabato alle ore 15.15 in Piazza Leon Battista Alberti, cantrici del ruolo della **donna nella cucina medievale**, tra agricoltura e pastorizia (con il sostegno di Fondazione Banca Agricola Mantovana), settore, quest’ultimo, che è anche il *trait d’union* degli *intrecci di fibre* intessuti da **Luca Battaglini**, docente di scienze e tecnologie animali all’Università di Torino, e **Claudio Grisolini**, dell’azienda di lana Tessilnova, che spiegano come le tradizioni siano fondamentali per mantenere il territorio addentrandosi nel campo della *Traditional Ecological Knowledge*, in cui coesistono e si sviluppano **conoscenza indigena e conoscenze tradizionali delle risorse locali** (domenica, ore 12.15, Loggia del grano). Sulla scia del discorso che mette insieme tradizioni, territorio, originalità, **Luca Toschi**, docente dell’Università di Siena, utilizza il caso della Cinta senese per spiegare come *Comunicare il (vero) valore dei prodotti agroalimentari*, in dialogo con il presidente del consorzio della Cinta senese **Nicolò Savigni** (sabato, Sala delle Lune e dei Nodi, ore 16.15).

Rimanendo in tema di armonia tra uomo e natura, il direttore scientifico dell’Orto Botanico di Parma **Renato Bruni** e lo scienziato ed esperto di gestione forestale **Giorgio Vacchiano** spiegheranno quali strategie adottano le piante per sopravvivere e far fronte a una minaccia: non una, come facciamo troppo spesso noi esseri umani, ma tante e diverse tra loro, ognuna necessaria a coprire una piccola parte del problema e, insieme, capaci di risolverlo nella sua interezza (sabato, ore 17.30, Teatro Bibiena).

Proseguendo, sarà poi **Amedeo Reyneri** del dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari dell’Università di Torino, moderato da **Danilo Zagaria**, ad andare *Oltre il biologico* per concentrarsi sull’**agricoltura rigenerativa** e illustrare i benefici di questo approccio emergente ma non ancora codificato a cui le istituzioni europee stanno iniziando ad interessarsi ma che necessita ancora di strumenti adatti e indagini valutative (sabato, ore 14.30, Piazza Leon Battista Alberti). Stesso argomento, quello dell’agricoltura rigenerativa, proposto anche nell’incontro attraverso cui Syngenta intende proseguire il proprio discorso sul tema: dopo averne identificato lo scorso anno definizioni e pratiche, verranno raccontate quest’anno al *Food&Science Festival* le **esperienze concrete portate avanti da alcune aziende**, testimonianze preziose per evidenziare non solo i punti di forza ma anche le eventuali criticità incontrate. Ne parleranno **Massimo Scaglia** Amministratore Syngenta Italia e **Mauro Coatti**, Technical support Head Syngenta Italia, insieme ad alcuni ospiti del mondo istituzionale, scientifico e del comparto agricolo, tra cui **Francesco Manca**, imprenditore agricolo e **Luca Montanarella**, componente del Joint Research Center della Commissione Europea (venerdì, ore 14.30, Palazzo della Ragione).

Parola chiave di questo secondo filone, alle *radici* comuni dell’equilibrio tra corpo e mente, guarda invece **Augusto Consoli**, neuropsichiatra infantile dell’ASL Città di Torino, chiamando l’attenzione sui **disturbi alimentari** come espressione non solo di disagio emotivo ma anche ricerca di pienezza che non riguarda la sfera fisica ma quella emotiva e valoriale (sabato, ore 11, Piazza Leon Battista Alberti). Una riflessione che non si esaurisce qui ma può espandersi fino ad entrare nel campo della filosofia, delle scienze sociali, persino della teologia spirituale, dove a riprendere le fila è un altro degli ospiti del Festival: **Giovanni Pernigotto**, responsabile del Tavolo del Bene Comune della Diocesi di Mantova, protagonista dell'incontro *Contro la cultura dello scarto. Per un'etica della fiducia* (sabato, ore 11.30, Sala delle Lune e dei Nodi).

Chiudono la panoramica **Enrica Favaro**, medico specializzanda in Scienze dell'Alimentazione, e **Matteo Ghisolfi**, performer e studente di medicina, conduttori di un divertente quiz interattivo per andare *oltre il frigorifero di casa* e **sfatare miti comuni e false verità sull’alimentazione** facendo ricorso ai più recenti studi ed evidenze scientifiche sul tema (venerdì, ore 11, Piazza Leon Battista Alberti, riservato alle scuole), e **Mattia Garutti**, medico specializzato in Oncologia Medica, che, moderato dal coordinatore dei laboratori didattici per la Fondazione AIRC per la Ricerca sul Cancro **Riccardo Di Deo**, porta a Mantova un messaggio: *non è mai troppo presto per iniziare a fare prevenzione*, seguire stili di vita sani e fare qualche controllo medico (sabato, ore 11.30, Loggia del grano).

**Effetto farfalla**

“*Un battito d’ali di una farfalla in Brasile può provocare un uragano in Texas?*”. È il titolo dell’articolo con cui il fisico Edward Lorents descriveva nel 1972 l’***Effetto farfalla***, secondo cui minime variazioni nelle condizioni di un sistema possono produrre nel tempo conseguenze anche molto significative all’interno del sistema stesso. **Casualità** e **causalità**, **responsabilità**, **scelte** e i loro **effetti**: sono questi gli elementi messi in gioco nella terza declinazione tematica del Festival, che più di ogni altra contempla il ruolo svolto dall’**errore come motore di cambiamento**.

Lo sanno bene **Piero Martin** e **Devis Bellucci**, protagonisti di un appuntamento in cui il minimo comune multiplo è proprio lo sbaglio. Il primo, docente di fisica sperimentale all’Università di Padova, ne parlerà raccontando alcune delle curiose *Storie di errori memorabili* che compongono il suo più recente saggio (Laterza, 2024), mentre il secondo, docente di scienza e tecnologia dei materiali all’Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, metterà insieme “la lunga sequela di errori” raccolta nel recente *Eppure non doveva affondare* (Bollati Boringhieri, 2024) per dimostrare che una delle caratteristiche della Scienza non è l’infallibilità, ma la capacità di ripensare se stessa a partire da sbagli, inesattezze, ingenuità e sciocchezze che costellano il suo cammino (domenica, ore 17.30, Piazza Leon Battista Alberti). E di sbagli ce ne sarà sicuramente almeno più di uno nell’insieme di conoscenze che crediamo di avere sulla **plastica**. Per esempio: la bottiglietta di plastica è meglio della borraccia di alluminio? Siamo vicini o lontani al sogno di produrre plastica da materiali come mais o canna da zucchero? Parlando di riciclo, siamo messi bene o male? Nell’incontro a seguire, alle 18.15 sempre in Piazza Leon Battista Alberti, chiariscono ogni dubbio i divulgatori e ricercatori **Simone Angioni**, **Stefano Bertacchi** e **Ruggero Rollini**, autori del libro *Quello che sai sulla plastica è sbagliato* (Gribaudo, 2023).

E non poteva mancare nel filone *Effetto farfalla* un incontro dedicati a insetti, animali e ambiente. Si confronteranno sul tema **Maurizio Casiraghi**,ordinario di Zoologia ed evoluzione all’Università di Milano Bicocca, che si concentra sui piccoli esseri viventi indispensabili per la nostra vita e la biodiversità del nostro ambiente, e star del suo ultimo libro, *Vite formidabili* (Il Mulino, 2024), e **Stefano Mazzotti**, direttore del Museo Civico di Storia Naturale di Ferrara, che dall’infinitesimamente piccolo alza lo sguardo verso altre *Meravigliose creature* (Il Mulino, 2024), portandoci alla scoperta di animali esotici in ambienti straordinari, dal Borneo alla Papua Nuova Guinea, facendo scorrere davanti ai nostri occhi una collezione di specie incredibili, ognuna delle quali rappresenta una valida ragione per impegnarsi, sempre e tanto, nella preservazione della biodiversità. Al *Food&Science* saranno insieme sabato alla Loggia del Grano alle ore 16.

Lontana dal regno animale ma vicina a clima e ambiente, la docente di Sistemi alimentari sostenibili dell’Università del Surrey **Roberta Sonnino**, autrice principale del Quadro della FAO per l’Agenda Alimentare Urbana torna a mettere al centro il cibo inserendosi in questo contesto attraverso riflessioni ampie che si intrecceranno a quelle riguardanti **ricerca**, **politica** e **sostenibilità** **dei sistemi alimentari**, fattori chiave del Green Deal Europeo e di strategie **come** Farm-to-Fork. Arricchiscono la panoramica gli esempi pratici vicini al nostro quotidiano portati da **Anna Meroni**, **Marta Corubolo**, **Lucia Viganego** e **Daniela De Sainz** del dipartimento di Design del Politecnico di Milano, che stanno progettando scenari di prossimità, collaborazione e trasversalità per il sistema urbano Milanese (sabato, ore 11.15, Palazzo della Ragione). Il rapporto, le cause e le conseguenze del *clima che cambia l’energia, che cambia il clima*, saranno invece al centro del dibattito a tre voci tra **Anna Caponi**, ricercatrice presso il laboratorio di Interaction Design dell’Università degli Studi di Siena, **Roberto Mezzalama**, docente dell’Università di Torino e **Sofia Pasotto**, attivista climatica, attesi domenica alle ore 16.30 a Palazzo della Ragione.

**Salute delle piante e sicurezza alimentare** nell’incontro di sabato alla Loggia del Grano, aperto dall’intervento di **Alex Gobbi**, Interim Scientific Officer dell’EFSA – Autorità europea per la sicurezza alimentare (ore 11.15), moderato da **Daniela Ovadia**, che partecipa anche al confronto seguente, volto a sottolineare la complessità delle questioni agricole e della ricerca legata al rapporto tra scienza e agricoltura, soprattutto nell’ambito della **difesa delle colture**. Con lei, dalle 11.45 saranno **Massimiliano Giansanti**, Presidente nazionale di Confagricoltura, **Paolo Tassani**, Presidente di Federchimica – Agrofarma (in collaborazione con Federchimica – Agrofarma) e **Marco Cattaneo**, direttore dei periodici “National Geographic”, “National Geographic Traveler”, “Le Scienze” e “Mind”.

Completano il quadro di questa sezione **Enrica Savoia**, **Olimpia Cabrini**, **Giuliana Santoclito** e **Laura Maccarana**, le relatrici del panel *La misura del tempo delle donne in agricoltura: un valore diverso se l’impresa è declinata al femminile*, a cura di QdL – Quelle del Latte (sabato, ore 12.30, Piazza Leon Battista Alberti), e il doppio appuntamento riservato alle scuole di venerdì mattina alla Loggia del grano (ore 9 e ore 10.45) *Smogville. Fino all’ultimo respiro*, a cura di Fondazione Umberto Veronesi.

**Intrighi**

Niente caratterizza il nostro secolo quanto la progressiva e inarrestabile velocità della comunicazione; l’informazione prodotta viaggia rapida, molto spesso incontrollata e a volte incontrollabile, distorcendosi nel tragitto. Nasce con l’intento di “raddrizzarla” il contenitore tematico ***Intrighi***, metaforico luogo in cui approfondire le dinamiche che regolano **fake news**, **lobbying** e **fact-checking** mentre si danno battaglia intorno e sopra le nostre tavole. Perché spesso è proprio qui, sul cibo, che tutto converge: economia e società, psicologia e benessere, naturale e artificiale.

Tra gli altri, lo spiega con precisione e semplicità **Andrea Devecchi**: medico e specialista in scienze dell’alimentazione, arriva a Mantova per fare chiarezza sul *digiuno intermittente e le altre diete strambe* in un’operazione di “divulgazione medica” a metà tra fact-checking e debunking (domenica, ore 11, Palazzo della Ragione). Stesso approccio per **Alessandro Mustazzolu**, che domenica alle ore 10 in Piazza Leon Battista Alberti sfata miti e false credenze armato di evidenze scientifiche. Di contaminazione in contaminazione, dalle uova alla salmonella, dalle confetture al botulino, il giovane e brillante microbiologo, divulgatore scientifico dell’Istituto Superiore di Sanità, offrirà al pubblico un punto di vista originale, completo e corretto per aiutare a rispondere a chiunque dica che “si è sempre fatto così”, o, come recita il titolo del suo recentissimo libro *Non è mai morto nessuno* (Gribaudo, 2024).

Da una prospettiva psicologica e comportamentale si sviluppano invece i successivi tre incontri con altrettanti professionisti del settore. Il primo è **Andrea Pezzana**, direttore della struttura complessa di nutrizione clinica della ASL Città di Torino, che parte dagli effetti delle “bufale” alimentari sul mercato e le mette in relazione con i concetti di *Intoxication* e *Infoxication*, termine coniato negli anni ’90 per descrivere la sindrome – già allora preoccupante – dell’**intossicazione da eccessiva informazione** (sabato, ore 12.15, Palazzo della Ragione). E allora, come orientarsi e fare ordine nel disordine informativo in cui ci troviamo? Risponde **Roberta Villa** nel suo *Controglossario di medicina* (Gribaudo, 2023), viaggio tra le parole che crediamo di conoscere dalla A di abbronzatura (che non è un marchio di salute) alla Z di zucchero (che non è un veleno), aiutando il pubblico a non lasciarsi ingannare né dai preconcetti né dalle trappole di chi, fingendo di parlare di scienza, fa invece i propri interessi (domenica, ore 10.45, Piazza Leon Battista Alberti).

I processi mentali che sottendono ai **consumi alimentari** e ai **processi decisionali** sonoinvece rispettivamente affrontati da **Guendalina Graffigna**, docente di Psicologia dei Consumi e della Salute presso l’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza (sabato, ore 10.30, Palazzo della Ragione) e dal duo di divulgatori scientifici **Non è la Zebra**,con cui (ri)conoscere le **distorsioni cognitive** che ci guidano nelle scelte, persino quelle al ristorante (venerdì, ore 9, Piazza Leon Battista Alberti riservato alle scuole e domenica alle ore 12.30 a Palazzo della Ragione per il resto del pubblico). E parlando di cucina, pietanze e ristoranti… quando è successo che tutto è diventato improvvisamente gourmet? In una notte, risponde **Sara Porro**, tanto è stata improvvisa la transizione. Domenica alle 11.30 in Piazza Leon Battista Alberti, con voce divertita e divertente, l’autrice di *La notte in cui tutto divenne gourmet* (Einaudi, 2023) e la semiologa **Simona Stano** tracciano un’attenta ricognizione che intreccia **linguaggio, marketing, economia e storytelling** mettendo in campo, anzi a tavola, alcuni degli ingredienti utilizzati anche da un altro ospite del Festival, **Michele Fino**. Docente di fondamenti del diritto Europeo, Food Law ed ecologia giuridica presso l’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, divulgatore giuridico, presenta il suo ultimo libro, *Non me la bevo* (Mondadori, 2024), coraggiosa azione di *debunking* delle mode e delle leggende che il marketing ha sapientemente “versato” nei calici del vino che acquistiamo e consumiamo (sabato, ore 17.45, Piazza Leon Battista Alberti). Accanto a lui, il degustatore **Armando Castagno**, ideatore e direttore di corsi di approfondimento per l’Associazione Italiana Sommelier. Un simile approccio analitico e divulgativo su una materia complessa come l’utilizzo della chimica nella filiera agroalimentare è quello che viene utilizzato anche nell’incontro, in collaborazione con Federchimica – Agrofarma e Federchimica – Aispec,rivolto al processo che porta *dal campo al piatto*: a spiegarne tutti i passaggi saranno gli esperti divulgatori di **Non è la Zebra** e **Il chimico sulla tavola** (sabato, ore 16, Piazza Leon Battista Alberti).

Infine, con **Ernesto Dezza**, trova spazio in questa sezione la **teologia**, sempre esplora dal punto di vista dei temi cari al Festival. Docente presso l’Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, è pronto a proporre una riflessione antropologica e filosofica sul cibo provocatoriamente intitolata *Il frutto proibito*, percorso letterario attraverso quattro episodi eloquenti – la mela dell’Eden, la ciliegia della Svizzera, le pere del Nord Africa e l’uva di Assisi – di una storia gustosa e affascinante (domenica, ore 11.45, Palazzo della Ragione).

**Innesti**

Introdurre nuovi elementi in insiemi preesistenti per creare contaminazioni e sperimentare nuove convivenze: a questo servono gli ***Innesti***. Il quinto filone del *Food&Science Festival* indaga il **rapporto tra enti pubblici e privati nel campo della ricerca e degli investimenti**, domandando ai propri interlocutori quale sia il modo migliore per contribuire alla valorizzazione e al sostegno di realtà locali e territoriali. E infatti, la ricerca pubblica e privata, intreccio ormai indissolubile, è al centro del dialogo tra **Camilla Corsi**, responsabile mondiale della ricerca Crop Protection di Syngenta, e **Alessandra Pesce**, dirigente di ricerca CREA,chesabato alle 10.30 alla Loggia del grano approfondiranno le dinamiche tra il pubblico e il privato e come l’uno non possa fare a meno dell’altro per far sì che la ricerca possa progredire in maniera sempre più efficace (in collaborazione con Syngenta). Proseguendo, sarà poi il trio formato da **Oana Dima**, executive manager dell’EU SAGE network, ovvero il network europeo sull’agricoltura sostenibile attraverso l’editing genomico, **Vittoria Brambilla**, ricercatrice del dipartimento di scienze agrarie e ambientali dell’Università degli Studi di Milano, **Federico Radice Fossati**, imprenditore agricolo, e **Mario Pezzotti**, docente di genetica agraria dell’Università di Verona, a portare sul piano scientifico il dibattito sulle **biotecnologie e *genome editing* in Italia e in Europa**, esortando tutti a scendere *In campo!* (domenica, ore 14.30, Teatro Bibiena)

Degli innesti tra **tecnologia**, **alimentazione** e **ricerca** ci racconterà una innovativa start-up con sede in Puglia: Foreverland che ha sviluppato un **prodotto dal gusto molto simile al cioccolato ma derivato dalla carruba**, quindi dal profilo più sostenibile e locale, oltre che economicamente vantaggioso. Ne parlano **Giuseppe D'Alessandro** e **Massimo Sabatini**, concentrandosi sull’approccio che ne valorizza la **circolarità**, simile a quello che riguarda le **biomasse ottenute da scarti agro-alimentari**: nell’incontro in collaborazione con il Politecnico di Milano che entra in questo filone, moderati dal giornalista de “Il Post” **Emanuele Menietti**, si concentreranno sul tema – proponendo ricerche, esempi di applicazioni concrete e rispondendo alle domande del pubblico – ricercatori e studiosi come **Arianna Rossetti**, del dipartimento di chimica, materiali e ingegneria chimica “G. Natta”, **Giulia Valentini** e **Giovanni Scotti** del dipartimento di ingegneria gestionale del Politecnico di Milano che racconteranno di come **si misurano e valorizzano** le **eccedenze** e gli **sprechi** nelle filiere in un'ottica di Circular Economy (sabato, ore 16.15, Loggia del grano).

Innesto virtuoso è quello di cui si fa interprete **Massimiliano Giansanti**, che sabato alle 10 in Sala delle Lune e dei Nodi racconterà nascita e obiettivi di *Mediterranea*, la **nuova associazione frutto dell’alleanza tra Confagricoltura e Unione Italiana Food**, che unisce il mondo della trasformazione industriale e del settore primario mettendo al centro il modello mediterraneo e le sue filiere con l’obiettivo di aumentare **efficienza produttiva**, **competitività sui mercati**, **sostenibilità**, **logistica** e **stoccaggio**. Ultimo appuntamento della sezione, anche in ordine cronologico, quello di domenica alle ore 15.30: **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, e **Massimo** **Galli**, direttore del consorzio di bonifica del territorio del Mincio spiegano come *irrigare tra siccità, nubifragi e tempeste* (Loggia del grano).

Infine, *crediti di carbonio e conservazione della biodiversità* nel panel a più voci che coinvolge il Premio Nobel per la Pace Riccardo Valentini: insieme a lui, nell’incontro a cura dell’Accademia Nazionale di Agricoltura daranno “voce agli alberi” **Alberto Mario Levi**, **Federico Magnani**,**Marco Omodei Salè** e **Gilmo Vianello** (sabato, Palazzo della Ragione, ore 14.30)

**Incroci**

Nel prossimo futuro andremo ancora dai dietologi o basterà chiedere a ChatGPT di fornirci delle indicazioni alimentari? Chi preparerà la dieta migliore, la persona o il flusso di dati? A confrontare la professione umana con i **modelli di intelligenza artificiale** saranno i bioinformatici **Ugo Ala** e **Christian Damasco**, in un dialogo che si inserisce nel filone dedicato agli ***Incroci*** (sabato, ore 15, Sala delle Lune e dei Nodi), punti di intersezione fra tradizione e innovazione che definiscono le potenzialità della *digital transformation* e dell’agricoltura 4.0, passando per una riflessione sull’organizzazione delle filiere.

In perfetta armonia con questa visione, la sezione vede la partecipazione di ospiti come i ricercatori **Marco Sozzi**, del dipartimento di territorio e sistemi agro-forestali dell’Università di Padova, e **Angelo Bratta**, dell’Istituto Italiano di Tecnologia, che mettono insieme Intelligenza artificiale e riconoscimento dello **scarto alimentare** (domenica, ore 15.30, Palazzo della Ragione), **Fabio Abeni**, dirigente del Centro di ricerca e Acquacoltura del CREA, in un incontro focalizzato sulla **tecnologia applicata alla zootecnia** (sabato, ore 15.45, Loggia del grano), e il duo formato da **Silvia Massa** dell’ENEA (Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile) e **Roberta Paradiso**, docente dell’Università degli Studi di Napoli Federico II e componente del team di ricerca del dipartimento di agraria impegnato in progetti dell’Agenzia Spaziale Italiana (ASI) e dell’Agenzia Spaziale Europea (ESA), sulla **coltivazione di piante in sistemi biorigenerativi** per il supporto allavita nello spazio (sabato, ore 10.30, Piazza Leon Battista Alberti).

Parte invece dai **dati** - dalla loro interpretazione, dal loro ruolo e dal loro uso - l’appuntamento dedicato alla **filiera latto-casearia**, settore complesso che sta vivendo una fase di grande trasformazione su diversi fronti, dall’ambientale al tecnologico, dal socioculturale al geopolitico. A interessarsi dell’argomento spiegando come i dati possono aiutare a leggere questo mondo e il suo impatto nelle nostre vite saranno **Alberto Lancellotti** (senior analyst - dairy and supply chain inputs, CLAL) **Mirco De Vincenzi** (senior analyst – dairy, CLAL) e **Ester Venturelli** (analyst – Animal Feed CLAL.it). A seguire, un confronto tra **Simona Caselli**, presidente Granlatte, e **Stefano Berni**, direttore generale Consorzio Tutela Grana Padano (sabato, dalle ore 14.30, Loggia del Grano) che raccontano *Cosa c'è dietro un bicchiere di latte?* provando a delineare il futuro del settore tra rischi e opportunità.

**Trame**

Trappole, sfide e opportunità. In un gioco di luci e ombre che rimodella continuamente le identità produttive e culturali del nostro tempo, l’ultimo contenitore tematico del *Food&Science Festival* districa le ***Trame*** delle recenti politiche agricole e di strategie come la Farm-to-Fork, di urgente attuazione.

A sciogliere i primi nodi su questi temi, i docenti dell’Università di Parma **Daniele Del Rio**, prorettore alla ricerca e al trasferimento tecnologico e coordinatore del progetto ONFOODS, e **Tommaso Ganino**, in rappresentanza del progetto AGRITECH, in un incontro volto a spiegare l’uso dei fondi del **PNRR nel settore alimentare** (domenica, ore 12.15, Piazza Leon Battista Alberti) e **Sandro Zinani**, policy & mobilization manager dell’organizzazione non profit “The Good Lobby”, che, insieme alla responsabile dei rapporti istituzionali UE e internazionali di Confagricoltura **Cristina Tinelli**, cercherà di rispondere alla domanda *Che cosa fa un lobbista?* (domenica, ore 14.30, Piazza Leon Battista Alberti).

Sposta invece l’attenzione sul **clima** il comunicatore della scienza e componente del Climate Media Center Italia **Antonio Scalari**, che invita gli studenti delle scuole di Mantova a riflettere su un fenomeno indicativo del cambiamento climatico: *la scomparsa dell’inverno*. Quali sono gli scenari che potrebbero presentarsi se non interveniamo? Cosa dice la scienza? Appuntamento a Mantova per approfondire (venerdì, ore 10, Piazza Leon Battista Alberti).

Nel filone che riguarda gli **scambi** e le **connessioni** **tra innovazione e identità**, un dialogo a tre voci che parte da uno degli alimenti base della dieta mediterranea e della nostra produzione agricola: l’**olio extravergine d’oliva**. Cosa lo rende un’eccellenza? Quali sono gli aspetti qualitativi e nutrizionali da tenere presenti, e in che maniera la tecnologia può favorire il suo miglioramento? Le risposte arriveranno sabato alle ore 17.30 alla Loggia del grano da tre punti di vista diversi e complementari: l’agronomo **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, il nutrizionista **Andrea Pezzana** e il tecnologo alimentare **Davide Nucciarelli**, dottorando presso il dipartimento di scienze agrarie alimentari e ambientali dell’Università degli Studi di Perugia (in collaborazione con Costa d’Oro). **Gianfrancesco Petroni**, Assoprol Umbria, si farà portavoce delle iniziative di divulgazione dell’associazione con l’obiettivo di aumentare la percezione di qualità degli oli certificati DOP UMBRIA, BIO e SQNPI nel consumatore, permettendogli di avvicinarsi al mondo rurale in maniera consapevole, affermando così il valore insito nell’intera filiera olivicola.

Sempre a tema olivicolo, ma non solo, **Claudio Rossi** dell’Università di Siena arriva al Festival tracciando i *Percorsi del Gusto*: durante l’appuntamento che lo vede protagonista, traccerà i confini dei metodi sperimentali utilizzati per mappare l’**origine geografica dei vini e degli oli di qualità**,spiegando come si determinano – e cosa identificano – i parametri adottati per definire le produzioni di alta qualità (sabato, Piazza Leon Battista Alberti, ore 11.45).

**SPETTACOLI, MOSTRE, INSTALLAZIONI**

Fedele al suo carattere multidisciplinare e alla vocazione di apertura verso tutti i tipi di pubblico, bambini e ragazzi, esperti, neofiti o appassionati di cibo, scienza e agricoltura, il *Food&Science Festival* propone anche **spettacoli**, **mostre** e **installazioni**. Tra queste: ***Inquinamento e salute*,** a cura della **Fondazione Umberto Veronesi,** per approfondire il tema dell’inquinamento dell’aria, conoscere gli inquinanti presenti in atmosfera, le principali fonti da cui provengono e fare chiarezza sugli impatti per la nostra salute; ***Spazi gustosi***, dove interagire e meravigliarsi con i progetti di studenti e ricercatori del dipartimento di Design del **Politecnico di Milano** (che cura l’installazione), per una **nuova esperienza di alimentazione nei contesti scolastici** e ***Gusto sostenibile***, il viaggio verso la consapevolezza ambientale proposto questa volta dal dipartimento ABC del Politecnico, che si configura come esperienza interattiva in cui **valutare il proprio stile alimentare e le implicazioni alimentari delle proprie scelte**.

Come da tradizione, sabato sera il *Food&Science Festival* arricchisce la propria offerta con uno spettacolo in cui questa volta si potranno sperimentare gli *intrecci* tra **musica**, **danza** e **acrobazia**. **Il Posto**, una delle principali compagnie di danza verticale, si esibisce portando la magia e la tecnica delle **evoluzioni aeree tra i palazzi storici di Mantova**, che per una notte diventano esclusivo palcoscenico a cielo aperto. Una nuova lettura dell’architettura e dell’arte che vede la musica, in questo caso quella dell’**Ensemble dell’Orchestra da Camera di Mantova**, come co-protagonista e che stupirà il pubblico accompagnandolo in uno spettacolo unico (Palazzo Vescovile, ore 21, in collaborazione con Trame Sonore).

**LABORATORI E VISITE GUIDATE, DEGUSTAZIONI E SHOW COOKING**

Parte fondamentale della proposta del *Food&Science Festival*, **laboratori e degustazioni** cattureranno l’attenzione di adulti e ragazzi offrendo momenti per approfondire divertendosi alcuni aspetti della scienza che innova e indirizza la produzione alimentare senza mai dimenticare il benessere e la salute. Arriva a Mantova a ricordarlo la **Fondazione AIRC per la Ricerca sul Cancro** che cura *Bilanciamoci*, il momento di approfondimento in cui parlare attraverso il gioco e il dialogo di quanto sia fondamentale mantenere un’alimentazione sana ed equilibrata nella prevenzione di molte malattie, che non vieti nessun cibo ma stimoli alla conoscenza e al corretto consumo.

Gioco e dialogo sono ricorrenti anche negli appuntamenti in collaborazione con **Regione Lombardia**, che sfida gli alunni delle scuole cittadine a calarsi nei panni di *Bio detective* per andare alla ricerca del colpevole di un reato gravissimo: aver rubato il buon cibo. In Piazza Leon Battista Alberti si cercheranno prove e indizi, si condurranno esperimenti dal vivo, quiz e attività per arrivare a risolvere il crimine e imparare come, **per essere definito buono, il cibo debba anche essere sano**, sicuro e sostenibile. Ma non saranno solo i partecipanti dell’indagine a impararlo: tutti coloro che verranno intercettati dai *Bio-Vélo* potranno scoprire segreti e curiosità legate ad agricoltura e allevamento biologico attraverso piccole sfide e simpatiche gag, dall’uso delle clessidre ad acqua per spiegare il tempo della terra e delle colture all’amuleto sul benessere animale, ricevendo materiale promozionale del progetto “Mio Tuo Bio” e l’augurio di seguire il più possibile i consigli appena ricevuti. Due occasioni, entrambe a cura di **Multiversi**, per approfondire il tema unendo al divertimento l’accuratezza scientifica. Appuntamento poi con *Verde in Movimento, Costruisci il tuo BioOrto da passeggio* (a cura di **HORTUS. Agricoltura Sociale**) per imparare i fondamenti dell’agricoltura biologica per creare un piccolo orto da portare a casa, insieme al divulgatore scientifico **Marco Martinelli**.

Ma qual è l’elemento necessario a ogni coltivazione? L’acqua, come sa bene il **Gruppo Tea** che collabora alla realizzazione del laboratorio *Una goccia alla volta!* a cura di **Alkémica Cooperativa Sociale onlus**. In piazza Erbe, tanti momenti per sperimentare, osservare e conoscere, in modo chiaro e divertente, l'acqua e le sue caratteristiche, riflettendo anche sull’importanza di non sprecarla e spiegando alcuni dei passaggi dell’Agenda 2030 dell’ONU che si prefigge di permettere a tutti i popoli l'accesso a questa inestimabile risorsa.

Parlando di laboratori e degustazioni, immancabile la presenza dei Consorzi, che portano a Mantova tutto il sapore di latte e formaggio: il **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano** arriva in Piazza Marconi con tre appuntamenti, uno riservato alle scuole e due aperti a tutto il pubblico del Festival. Il primo, *a scuola di Parmigiano Reggiano* sarà un viaggio alla scoperta del meraviglioso mondo del Parmigiano Reggiano, tra territorio, tradizione e benessere, mentre i successivi due porteranno ad assaggiare 3 stagionature diverse e gustosissime durante *La Verticale* e a sperimentare accostamenti dal sapore inaspettato sprigionati dall’incontro tra Parmigiano Reggiano e birra guidati da **Cornelio Marini**, maestro assaggiatore di salumi e formaggi (ONAF e APR).

Riservato alle scuole primarie è anche uno dei tre appuntamenti laboratoriali che propone il **Consorzio Tutela Grana Padano** in Piazza Concordia. *Grana Padano DOP: un tesoro da mangiare* sarà l’occasione per vedere con i propri occhi come si fa il formaggio Grana Padano, cosa gli conferisce il sapore e profumo caratteristico e molti altri segreti ancora, svelati ripercorrendo il processo di produzione di questo formaggio attraverso il gioco e l’esplorazione multisensoriale. Aperti a tutti sono invece la *Sfida dei sensi* tra *Grana Padano e vino* lanciata dall’agronoma **Alessandra Biondi Bartolini** e dal formatore del Consorzio Tutela Grana Padano **Paolo Parisse**, che guidano alla ricerca dell’equilibrio gustativo tra queste due produzioni millenarie, e *Grana Padano DOP: Il laboratorio dei Sensi*, in cui imparare a conoscere ed apprezzare un formaggio nutriente, equilibrato adatto a tutte le età. Ma non finisce qui, perché è previsto anche uno speciale *Show Cooking* pensato per esplorare le radici gastronomiche dei piatti della tradizione mantovana, mettendo sempre al centro il formaggio Grana Padano: un’occasione unica per immergersi nella cultura gastronomica locale e assaporare i suoi tesori più preziosi, in compagnia degli esperti **Elisabetta Arcari** e **Giacomo Cecchin**.

Ancora a tema latte, non manca all’appello **Granarolo**, che completa l’offerta del Festival con i laboratori degustativi *The Milk Show* e *Sapore di Latte*, adatti a grandi e piccini. Due occasioni per percorrere passo dopo passo le tappe della filiera, alla scoperta di latte e formaggio, panna e burro, ma anche per intraprendere una vera e propria esperienza sensoriale attraverso i profumi, i sapori, le consistenze e le forme che caratterizzano il processo di caseificazione.

Rimanendo in tema alimentare ma spostandoci dai latticini alla norcineria, **Levoni** porta al Food&*Science Festival* il meglio della propria produzione per creare e far gustare vari tipi di **pizza e panini gourmet**, realizzati con ingredienti particolari e accostamenti insoliti. Accompagnato dal Brand Ambassador **Giovanni Araldi**, ilpubblico potrà prima partire per un vero e proprio *Viaggio gastronomico tra due fette di pane* insieme al content creator esperto del mondo della cucina **Stefano Cavada**, e poi spostarsi nel mondo dei lievitati in cui *L’arte bianca incontra la salumeria* con **Petra Antolini**, titolare e pizzaiola della pizzeria “Settimo Cielo” a Settimo di Pescantina, che creerà topping d’eccellenza in grado di esaltare le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto e creare ricette indimenticabili.

**Allenamento percettivo** è invece quello proposto dalla biologa **Maria Lucia Piana**, che porta a Mantova una delle trame più importanti e riconoscibili del mondo animale: quella dell’alveare. Con lei si potranno scoprire tutti gli *intrecci dei sensi* che si formano **quando parliamo, assaggiamo, sperimentiamo il cibo**, e non uno qualunque in questo caso, bensì il miele, che sorprenderà tutti per la sua grande varietà.

Tra assaggi e viaggi sensoriali non può mancare l’**olio**: in un percorso tra varietà e sapori daremo *Olio, al palato* con due laboratori di degustazione, uno a cura di **Assoprol** e un altro a cura di **Costa d’Oro**, dedicati a uno dei pilastri della nostra alimentazione. Ma non finisce qui, perché il *Food&Science* *Festival* invita tutto il pubblico a mettersi alla prova con due workshop: uno di pasticceria, con la pasticcera **Anna Orria**, per mettersi alla prova tra farina, zucchero e lievito e uno con le food-writers **Sara Porro** e **Myriam Sabolla** dal titolo “cinematrografico” *A qualcuno piace caldo*.

E cosa c’è di meglio che abbinare a ogni cibo il giusto calice di vino, o il cocktail perfetto? Farlo non sarà più un problema grazie a due appuntamenti a tema: *che duro quel tannino!*, il laboratorio sui vini tenuto da **Alessandra Biondi Bartolini** e il laboratorio dedicato ai cocktail *Bere con moderazione, ma imparare senza* con **Renato Bruni**, curatore dell’incontro, professore di Botanica e Biologia farmaceutica presso il dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma, e **Yuri Gelmini**, bartender, nominato Bartender dell’Anno ai Barawards 2020.

Ospite della città di Mantova, il *Food&Science Festival* vede inoltre nelle sue botteghe storiche il luogo perfetto in cui far dialogare **divulgazione scientifica**, **cibo**, **storia** e **arte**: torna infatti anche in questa ottava edizione il sempre partecipato format della *Scienza dei retrobottega*, il tour per la città in compagnia di proprietari di bottega, divulgatori scientifici e guide turistiche in cui le moderne spiegazioni scientifiche fanno da corollario alla tradizione delle botteghe nello scoprire i segreti di alcuni luoghi storici di Mantova e dei suoi misteriosi intrecci. A condurre le passeggiate, realizzate in collaborazione con **Confcommercio**, **Confesercenti** e **Confguide** **Mantova**, i divulgatori scientifici **Roberto Cighetti** e **Chiara Ferrari** e la guida turistica **Fiorenza Lodi**.

Chiude la sezione, un viaggio tra i fornelli che fa tornare indietro nel tempo, con il sostegno di **Fondazione Banca Agricola Mantovana**: con lo chef **Elisabetta Arcari**, lo Show Cooking a tema *Medioevo* in cui assaggiare cibi ispirati a quell’epoca storica accompagnati dal racconto dallo storico specializzato in storia dell’alimentazione **Alessandro Marzo Magno**; un momento conviviale in cui si uniscono scienza, storia, cibo e conoscenza, espressione di quel virtuoso mix di saperi che da otto edizioni è una costante del *Food&Science Festival*.

**E INOLTRE…**

Occasioni per **guardare i legami tra cibo e scienza da prospettive e angolazioni diverse**, gli incontri della tre giorni mantovana faranno sì che la produzione alimentare entri in contatto con ambiti diversi e ampi come **ricerca**, **tecnologia**, **sostenibilità**, **innovazione** ed **economia**, senza tralasciare nessuno degli aspetti che riguardano la filiera agroalimentare.

Si parte con l’appuntamento, in collaborazione con il **Gruppo Tea**, che mette in relazione **sostenibilità e consumo idrico responsabile** analizzati attraverso un panel a più voci e un quiz interattivo con cui coinvolgere il pubblico. A intervenire saranno, tra gli altri, **Eleonora Campanelli**, responsabile sostenibilità e qualità tecnica di AqA, Gruppo Tea, **Alessandro Armillotta**, Ceo e co-founder di AWorld, la piattaforma e App a supporto della campagna delle Nazioni Unite per le azioni individuali sul cambiamento climatico e la sostenibilità ActNow, che aiuta i cittadini ad avere comportamenti e abitudini sostenibili, anche rispetto al consumo di acqua, e non solo e la giornalista di “Altroconsumo” **Stefania Villa** (sabato, ore 17, Piazza Leon Battista Alberti).

E parlando di economia, torna l’*Agrifood EXPerience*, il *Forum delle economie* a cura di **UniCredit** in programma venerdì alle 10.30 nell’elegante cornice del Teatro Bibiena. Dopo gli appuntamenti già proposti nelle ultime due edizioni, il 2024 vede il Gruppo concentrarsi su *Competenze e nuove tecnologie, dimensione sociale e finanza*, proponendo un ulteriore momento di confronto sulle **prospettive e le opportunità del settore agroalimentare**, oggi uno tra i più rilevanti comparti del *Made in Italy*, alla luce delle sfide richieste dall’attuale scenario globale. Per stimolare il confronto e individuare strategie di sviluppo percorribili e sostenibili, saranno coinvolti esponenti delle istituzioni, esperti e imprenditori come **Alessandro Beduschi** (Assessore all’Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste Regione Lombardia), **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** (Board Member FoodSeed e Regional VP Italy Eatable Adventures) e **Claudio** **Rambelli** (Presidente Slow Food Lombardia).

Agricoltura rigenerativa e gestione responsabile delle risorse sono centrali anche nella ricerca promossa da **Inalca**, presentata a Mantova nel pomeriggio di sabato. Moderati da **Riccardo Saporiti**, giornalista scientifico, **Jacopo Bacenetti**, professore associato presso il Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali dell’Università degli Studi di Milano, **Matteo Ceruti** e **Rebecca Crudele**, Sustainability Specialist per il Gruppo INALCA ragioneranno sul tema dell’**impatto di pratiche agronomiche innovative** **per la produzione di foraggio** destinato agli allevamenti bovini, evidenziando come sia necessario promuovere un modello che generi una riduzione delle emissioni, favorisca una migliore produttività delle colture, porti a ottimizzare l’uso dei fertilizzanti e a migliorare la gestione del suolo incrementando il processo di sequestro di carbonio (sabato, ore 16, Palazzo della Ragione).

Infine, rivolto al grande pubblico sarà l’ormai famoso *Happy Science Hour*, portato a Mantova da **Syngenta**, l’aperitivo, guidato come ogni anno da **Alberto Agliotti**, che coinvolge chiunque voglia approfondire alcuni dei temi rilevanti sull’innovazione grazie al prezioso coinvolgimento di alcuni dei protagonisti della ricerca e divulgazione scientifica italiane come **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** e il direttore del Centro di ricerca genomica e bioinformatica del CREA **Luigi Cattivelli** (sabato, ore 17.30, Palazzo della Ragione).

Come ormai da tradizione, non mancheranno a fare da cornice a questi e a tutti gli appuntamenti del centro cittadino le varietà floreali di Syngenta Flowers Italia, che decoreranno i principali luoghi del Festival per l’intero fine settimana.

Il Festival è promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME – Divagazioni scientifiche** e organizzato da **Mantova Agricola**. Si avvale di **Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste**, **Regione Lombardia**, **Provincia di Mantova**, **Comune di Mantova**, **SIGA – Società Italiana di Genetica Agraria**, **Camera di Commercio di Mantova**,**Confcommercio Mantova**, **Confesercenti della Lombardia Orientale** (che supporta il Festival attraverso convenzioni ad hoc), **Fondazione Banca Agricola Mantovana**, **Fondazione BPA Poggio Rusco** e **Politecnico di Milano** come partner istituzionali. Main partner sono **Syngenta**,**Gruppo Tea**,**Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**e**Consorzio Tutela Grana Padano**; sponsor sono **UniCredit**, **Levoni, Granarolo**, **Agrofarma – Federchimica** e **Aispec – Federchimica**, **Inalca**, **Assoprol-Costa d’Oro**. Sponsor tecnici **Gruppo Saviola**, **De Simoni**, **Mynet**, **Cucina da Manuale**, **Gruppo Bossoni** e **Agricar**. Media partner **Gruppo editoriale Athesis**, **AgroNotizie**, **Rai Radio 3**, **Radio Pico** e **Affari Italiani**.

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

Facebook @foodsciencefestival

X @foodsciencefest

Instagram @foodsciencefestival

YouTube @Food&Science Festival

LinkedIn @foodsciencefestival

TikTok @foodsciencefestival

*#FSF2024  
#foodscience2024*

**Ufficio stampa**

Ex Libris Comunicazione

Tel. +39 02 45475230

Email: [ufficiostampa@exlibris.it](mailto:ufficiostampa@exlibris.it) | d.luzi@exlibris.it

Daria Luzi: 351 7869565