

Tra alimentazione, divulgazione scientifica e attualità, dal 17 al 19 maggio a Mantova il Food&Science Festival riflette sul presente e il futuro della scienza che incontra il cibo

9 maggio 2019. “Continua a piantare i tuoi **semi**, perché non saprai mai quali cresceranno. Forse lo faranno tutti”. La celebre massima di Albert Einstein racconta la speranza che sta alla base del tema scelto per la terza edizione del *Food&Science Festival*, a Mantova dal **17 al 19 maggio**: far germogliare idee e riflessioni per contribuire alla crescita sociale del nostro Paese. Partecipando agli **oltre 200 eventi tra conferenze, mostre, laboratori e spettacoli con più di 100 ospiti**, attività di **scoperta del territorio**, e una **mostra mercato**, il pubblico del Festival – promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME-Divagazioni scientifiche** e organizzato da **Mantova Agricola** – potrà confrontarsi con argomenti di grande attualità come alimentazione, scienza, società, tutela ambientale, salute ed economia.

In particolare, gli incontri delle sezioni tematiche **Semi** e **Semi di** permetteranno di scoprire segreti e curiosità di questi elementi basilari dell'agricoltura, nonché metafora di pensieri e progetti per il futuro. Tra gli ospiti della prima, il docente di Ecologia evolutiva dell'Institute of Evolutionary Biology dell'Università di Edimburgo **Jonathan Silvertown**, portatore di un insolito invito *A cena con Darwin*, come titola il suo ultimo libro (Bollati Boringhieri, 2018): addentrandoci nel passato con lui, scopriremo uno strano menù “evoluzionistico” fatto di storie affascinanti e curiosità che ci aiuteranno a comprendere l'origine delle nostre diete e dei cibi che per millenni sono stati centrali nelle nostre culture (sabato ore 16.45, Teatro Scientifico Bibiena).

Dell'evoluzione e dei suoi frutti si occuperà anche **Mario Enrico Pè**, al Festival con una domanda cruciale: *L'Africa ci sfamerà?* Domenica, partendo dalla ricerca decennale condotta con il suo gruppo di indagine in collaborazione con le popolazioni locali, racconterà come è stato possibile caratterizzare migliaia di varietà locali di grano duro, orzo e teff in grado di resistere ai mutamenti del clima e alle malattie (ore 17.30, Teatro Scientifico Bibiena). Dal continente africano al territorio degli Aztechi, **Luigi Frusciante** mostrerà invece uno dei cibi chiave della nostra alimentazione illustrando la sua secolare storia, dall'introduzione in Europa per mano dei conquistatori spagnoli all'incredibile successo in Italia: il pomodoro, un vero e proprio immigrato di successo (domenica, ore 12.15, Piazza Leon Battista Alberti).

E ancora, i semi e le loro inaspettate potenzialità saranno centrali nel corso degli appuntamenti con **Alessandro Vitale**, tra evoluzione e strategie per renderli sempre più nutrienti (domenica, ore 14.30, Piazza Leon Battista Alberti), **Daniele Rosellini**, impegnato in un excursus tematico lungo 10 mila anni (sabato, ore 16.30, Loggia del Grano), e la coppia formata da **Fabio Pagan** e **Massimo Pandolfi**, guide d'eccezione di un ideale viaggio nel tempo nell'Armenia del megalitico *Alla ricerca del seme perduto* (domenica, ore 12.30, Piazza Erbe). Dal piccolo al grande, a focalizzare l'attenzione su frutti, piante e fiori, saranno invece **Fabio Fornara** e **Paola Bonfante**, protagonisti di due appuntamenti: mentre il primo relatore, esperto di genetica del riso, ci aiuterà a capire come fanno le piante a misurare il tempo per regolare la produzione dei fiori e come l'innovazione genetica in agricoltura ci possa aiutare a ottimizzare questo processo (sabato, ore 12, Teatro Scientifico Bibiena), la biologa vegetale ed esperta di plant-microbe interactions, spiegherà il prezioso ruolo del microbiota per le piante, affrontando uno degli argomenti scientifici più caldi del momento (domenica, ore 16.30, Teatro Bibiena).

Dalle ricchezze della terra a quelle auspicabili per il futuro, il filone tematico **Semi di** vedrà professionisti ed esperti di vari settori “lanciare un seme”, cioè un'idea da far crescere e prosperare, individuando al contempo i giusti “fertilizzanti” e le “malattie” che potrebbero impedirne

lo sviluppo. Si partirà sabato al Teatro Scientifico Bibiena con due incontri in successione: alle 14.30 **Dario Bressanini**, uno dei divulgatori scientifici più seguiti e apprezzati, racconterà i pericoli di un'errata comunicazione in campo alimentare spiegando come *parlare di cibo rimanendo brave persone*, seguito dal docente di fondamenti del Diritto europeo **Michele Antonio Fino**, che accenderà i riflettori sul binomio OGM-norme legislative, spiegando perché *Quando le regole non funzionano vanno cambiate?*.

Gli appuntamenti di questa sezione si chiudono domenica mattina, sempre nella cornice del Teatro Scientifico Bibiena. Alle 11.30 con il fisiologo vegetale **Pierdomenico Perata** si rifletterà su come *Seminare il futuro della ricerca*, tra scommesse vincenti e traguardi non ancora raggiunti, mentre a seguire, il pioniere italiano di internet **Alex Giordano** spiegherà come *Preparare il terreno per le nuove tecnologie*, unendo all'innovazione le specificità del settore agricolo e delle comunità rurali mediterranee.

IL FESTIVAL

Promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME – Divagazioni scientifiche** e organizzato da **Mantova Agricola**, il Food&Science Festival si avvale di **Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo**, **Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare**, **Regione Lombardia**, **Comune di Mantova**, **Camera di Commercio di Mantova**, **Fondazione BPA Poggio Rusco**, **CNR – Consiglio Nazionale delle Ricerche**, **Università degli Studi di Torino**, **Fascination of Plants Day 2019**, **Università di Parma**, **Parco del Mincio**, **Confcommercio Mantova** e **Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali Mantova** come partner istituzionali; **Intesa Sanpaolo**, **Fondazione Banca Agricola Mantovana**, **Syngenta**, **Gruppo Tea**, **Esselunga**, **Consorzio Tutela Grana Padano**, **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano** e **Granarolo** come main partner; **Focus** e **Landini** come partner; **De Simoni** come sponsor; **Mail Boxes ETC Mantova**, **Pool Pack** e **Assosementi** come supporter; **Focus Junior**, **Rai Radio3**, **Radio Pico** e **Radio Viva FM** come media partner. **Tea Acque** è l'acqua ufficiale della manifestazione. Il Festival si avvale inoltre della collaborazione di **Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa**, **Istituto di Genomica Applicata**, **Fondazione Umberto Veronesi**, **Società Italiana di Genetica Agraria**, **Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante (IPSP) -CNR-** e **Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi -Università degli Studi di Torino-** e **Fondazione AIRC per la ricerca sul cancro**.

foodsciencefestival.it

Facebook [@mantovafoodscience](https://www.facebook.com/mantovafoodscience)
Twitter [@MNFoodScience](https://twitter.com/MNFoodScience)
Instagram [@mantovafoodscience](https://www.instagram.com/mantovafoodscience)
YouTube [@Mantova Food&Science Festival](https://www.youtube.com/channel/UCMantovaFoodScienceFestival)
[#foodscience2019](https://www.instagram.com/foodscience2019)

UFFICIO STAMPA

Ex Libris Comunicazione

Tel. 02 45475230

press@mantovafoodscience.it - www.exlibris.it

Carmen Novella c.novella@exlibris.it

Elisa Carlone 334 6533015

Daria Luzi 371 3311830