

Il cibo tra tecnologia e innovazione: il Food&Science Festival riflette sui nuovi scenari della produzione e del consumo alimentare

13 maggio 2019. Quanto e come è cambiato il consumo di cibo nel mondo? La presenza dell'uomo ne ha condizionato la produzione? Quali sono le innovazioni più rilevanti in questo campo? Sono solo alcune delle domande che caratterizzano gli incontri delle sezioni tematiche **Visionari agricoli** e **Tecnologia e innovazione**, due dei filoni tematici in cui è articolato il ricco programma del *Food&Science Festival* – promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME-Divagazioni scientifiche** e organizzato da **Mantova Agricola** – a Mantova **dal 17 al 19 maggio** con oltre 200 tra conferenze, workshop, laboratori, mostre e proiezioni con più di 100 ospiti.

Dedicato alle persone e ai progetti destinati a cambiare il modo in cui si produce il cibo e non solo, **Visionari agricoli** accoglie tra le altre la testimonianza della giornalista, editorialista del New York Times e Premio Pulitzer **Deborah Blum**. Nel suo ultimo libro *The Poison Squad*, la direttrice del programma di giornalismo scientifico del MIT di Boston racconta le vicende, spesso tragiche, che hanno incentivato la nascita delle leggi sulla sicurezza alimentare. Domenica alle 15.30 ne parlerà al Teatro Scientifico Bibiena, facendo conoscere al pubblico i coraggiosi pionieri conosciuti proprio con il nome di “squadra dei veleni”.

Di alimentazione che guarda al futuro si parlerà invece con **Alessio Malcevschi**, esperto di genetica agraria, recupero di suoli marginali e chimica del suolo; sarà lui a porre l'attenzione sulle conseguenze della crescita demografica e dell'aumento dell'impronta ecologica sulla produzione e l'accesso al cibo in molti paesi (sabato, ore 15.30, Loggia del Grano), argomento cruciale che necessita di soluzioni e modelli sostenibili di sviluppo. Uno di questi, decisamente creativo, è un progetto di agricoltura idroponica sorto al largo di Capo Noli nel 2012, un orto subacqueo che potrebbe rivelarsi molto utile nelle zone in cui la coltivazione terrestre è quasi impossibile, come la penisola araba. Con il giornalista ed esperto subacqueo **Leonardo D'Imporzano** scandagheremo le profondità del *Mare che non ti aspetti* nuotando tra curiosità e nuove scoperte (domenica, ore 12, Loggia del Grano). Alle intersezioni tra cibo e ambiente, guardano anche **Paolo Vineis** e **Simona Castaldi**, moderati da **Daniela Ovadia**: domenica alle 14.30 al Teatro Scientifico Bibiena, dialogheranno a proposito del *Cambiamento climatico nel piatto*, illustrando come comportamenti corretti in termini di salute si riflettano positivamente anche sull'ambiente.

Proseguendo con gli appuntamenti dedicati ai **Visionari agricoli**, si entrerà nel campo della genetica con **Luigi Cattivelli** e **Fabio Marroni** nel corso di due incontri. Mentre il primo ci porterà a conoscere *La genetica al supermercato*, ovvero l'avanzata ricerca che ha reso migliori tanti prodotti pubblicizzati come “quelli di una volta” (sabato, ore 11, Teatro Scientifico Bibiena), il secondo racconterà applicazioni e possibilità dell'*Era della metagenomica*, disciplina giovane che studia il materiale genetico presente in varie matrici ambientali, dal suolo agli alimenti e, più in generale, su qualsiasi superficie sulla quale si siano insediati esseri viventi (domenica, ore 15.15, Piazza Leon Battista Alberti). Infine, della necessità della ricerca in ambito alimentare si occuperanno **Vittoria Brambilla** e **Deborah Piovan**, che spiegheranno come alcuni cibi simbolo del Made in Italy, dal basilico al pomodoro San Marzano, potrebbero estinguersi senza l'aiuto della scienza, vero e proprio *Cibo per la mente* (sabato, ore 15, Sala delle Lune e dei Nodi).

Le nuove possibilità offerte dallo scambio di idee e conoscenze sono centrali nella sezione **Tecnologia e innovazione**, in cui l'agricoltura incontra il progresso e migliora se stessa. Un esempio è senza dubbio quello offerto da **Barbara Mazzolai**, inventrice del primo robot della storia ispirato al mondo delle piante. Mentre movimento e velocità sono alla base dell'evoluzione

animale, *La natura geniale* – come titola il suo ultimo libro (Longanesi, 2019) – di quello vegetale ha portato a privilegiare la lentezza: in che modo? Lo scopriremo venerdì alle ore 10 alla Loggia del Grano. Di un altro affascinante modo di vivere parlerà anche **Donato Grasso**, che sabato alle 11.15 spiegherà cosa rende speciale *Il formicaio intelligente* (Zanichelli, 2018), esplorando le relazioni e i comportamenti dei più sociali tra gli insetti, capaci di favorire lo sviluppo di applicazioni pratiche utili alla nostra specie (Piazza Leon Battista Alberti).

Si parlerà di “edible electronics” con **Mario Caironi**, che illustrerà *Circuiti elettronici commestibili ed etichette intelligenti* realizzate grazie a inchiostri biocompatibili e dunque assimilabili dal corpo umano (sabato, ore 17.45, Piazza Leon Battista Alberti), del settore dell’agroalimentare – in grado di muovere circa 5 miliardi di euro a livello globale – con **Roberto Battiston** (sabato alle 15.45 al Teatro Scientifico Bibiena) e delle blockchain nella filiera alimentare con **Mauro Mandrioli** e **Massimo Morbiato**, a Mantova per spiegare come queste tecnologie informatiche possono permettere di seguire, ad esempio, lo spostamento dei prodotti di una filiera dalla sorgente delle materie prime sino al consumatore finale, certificando l’origine di un prodotto Made in Italy rispetto ad un falso, tanto da poter dire: “*So chi sei e da dove arrivi*” (domenica alle 16 alla Loggia del Grano).

Infine, al *Food&Science Festival* verrà presentata l’associazione SETA (Scienze e tecnologie per l’Agricoltura) il cui nome evidenzia da un lato la robustezza di un filo di sezione minuscola e dall’altro la capacità di creare un tessuto di relazioni in grado di diffondere idee nate da gente libera e che ha come denominatore comune la fiducia nel metodo scientifico e nella capacità di risolvere i problemi. A raccontarla, sabato alle 11 nella Sala delle Lune e dei Nodi, saranno **Vittoria Brambilla, Silvano Fuso, Luigi Mariani e Marco Pasti**, moderati da **Michele Lodigiani**.

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.**

Tutti gli eventi del Festival sono a ingresso gratuito con registrazione obbligatoria su foodsciencefestival.it



Terza edizione
MANTOVA
17/19 MAGGIO 2019

foodsciencefestival.it

#foodscience2019 [f](#) [t](#) [v](#) [i](#) [e](#)

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