

## **A Mantova e online, gli ospiti internazionali del Food&Science Festival raccontano le metamorfosi dell'attualità tra alimentazione e scienza**

**I giornalisti che desiderano partecipare agli incontri devono preaccreditarsi inviando una mail a [press@mantovafoodscience.it](mailto:press@mantovafoodscience.it) entro il 1 ottobre**

24 settembre 2020. **Incontri, dialoghi, laboratori, mostre, visite guidate** in luoghi insoliti e molto altro ancora per raccontare le *Metamorfosi* del nostro tempo, dalla produzione al consumo consapevole di cibo fino ai grandi temi di attualità, dalla sostenibilità ambientale ai cambiamenti climatici. Promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME – Divagazioni scientifiche** e organizzato da **Mantova Agricola**, il **Food&Science Festival** esplora il tema portante della sua quarta edizione nel consueto intreccio di scienza e alimentazione, **da venerdì 2 a domenica 4 ottobre** a Mantova e online, attraverso un palinsesto ampio e pluridisciplinare.

Tanti gli **ospiti internazionali** che alterneranno le proprie voci, esperienze e professionalità per offrire una panoramica sui cambiamenti globali in corso, incontrando il pubblico dal vivo o raggiungendo la vasta platea virtuale di sito e social. Per iniziare, attesi a Mantova due nomi di assoluto primo piano in ambito ambientale e psicologico: **Wim de Vries**, professore di analisi sistemica ambientale presso la Wageningen University, e **Charles Spence**, professore di psicologia sperimentale e direttore del Crossmodal Research Laboratory di Oxford. Entrambi in programma sabato 3, il primo dialogherà con **Francesco Mastrandrea** Presidente Nazionale dei Giovani di Confagricoltura – ANGA spiegando *La chimica della sostenibilità ambientale* (ore 15, Palazzo della Ragione), mentre il secondo, tra i massimi esperti nella percezione multisensoriale e nella progettazione delle esperienze, racconterà segreti e curiosità della *Gastrofisica*, la scienza che studia il rapporto tra percezione sensoriale e alimentazione, al centro del suo ultimo libro pubblicato in Italia da Readrink (ore 16, Piazza Leon Battista Alberti).

*Relazioni nascoste*, come titola l'incontro che la vede protagonista, sono anche quelle esistenti tra piante e batteri, la cui interazione rappresenta una possibile chiave per l'agricoltura del futuro. A parlarne, nella prima delle **conferenze digitali** realizzate in esclusiva per il *Food&Science Festival* e qui sintetizzate, la vicepresidente dell'European Research Council **Eva Kondorosi**, intervistata sabato dal giornalista scientifico **Marco Ferrari** (ore 11.45). Al difficile rapporto tra scienza e percezione del pubblico guarderà invece **Dominique Brossard**, docente di comunicazione strategia e comunicazione del rischio all'Università del Wisconsin-Madison, muovendosi *dai cambiamenti climatici agli OGM* (ore 14), seguita dalla coppia di curatori dell'American Museum of Natural History **Ian Tattersall** e **Rob De Salle**, che insieme ripercorreranno *La storia naturale della birra* (Codice) guidandoci in un'indagine a tutto campo su una delle bevande più amate e degustate in tutto il mondo (ore 15.15).

Proseguendo con la giornata, due interrogativi costituiranno il fil rouge degli incontri con **Rachel Herz** e **Naomi Oreskes**: la prima, neuroscienziata americana specializzata nello studio della percezione e delle emozioni, dialogherà con la collega **Anna D'Errico**, neuroscienziata e divulgatrice scientifica della Goethe Universität di Francoforte specializzata in olfatto e profumi, per spiegarci *Perché mangiamo quel che mangiamo* (ore 16.45), mentre la seconda, storica della scienza presso l'Università di Harvard, intervistata dal giornalista scientifico **Fabio Turone**, rivelerà

perché il carattere sociale della conoscenza scientifica è la sua più grande forza e la ragione principale per cui possiamo fidarci di essa (ore 18.30, in collaborazione con il CICAP Fest EXTRA).

E se l'appuntamento online della domenica mattina vede in scena, anzi in video, il ricercatore del Roslin Institute dell'Università di Edimburgo **Simon Lillico** pronto a guidarci lungo le inesplorate e nuove diramazioni sul sentiero delle biotecnologie applicate all'allevamento andando *Dalla pecora Dolly all'editing genomico* (ore 12), nel pomeriggio le luci tornano ad accendersi sul settore alimentare. Alle 15.15 l'imprenditrice agricola **Deborah Piovan** intervisterà la docente dell'Università della California Davis **Pamela Ronald**, il cui libro *Tomorrow's Table*, scritto a quattro mani con il marito e agricoltore biologico Raoul Adamchack, ha segnato un punto di svolta nella comunicazione pubblica della genetica agraria, mentre alle 17.15, sarà il "Curious Cook" **Harold McGee**, saggista di fama internazionale, già inserito dal "Times" nell'annuale lista dei 100 personaggi più influenti, a raccontare i legami tra scienza e cultura in cucina introdotto dal chimico e divulgatore scientifico **Dario Bressanini**.

Il Festival è promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME – Divagazioni scientifiche** e organizzato da **Mantova Agricola**. Si avvale di **Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali**, **Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare**, **Regione Lombardia**, **Comune di Mantova**, **Camera di Commercio di Mantova**, **Federpesca**, **Parco del Mincio**, **Confcommercio Mantova**, **Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile**, **Autorità europea per la sicurezza alimentare** come partner istituzionali; di **Syngenta**, **Gruppo Tea**, **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano** ed **Esselunga** come main partner; di **Consorzio Tutela Grana Padano** come partner degli eventi online; del sostegno di **Fondazione Banca Agricola Mantovana**; di **Unitalia** e **De Simoni** come sponsor; **Focus** come partner; di **Sky TG24**, **Rai Radio3** e **"Altroconsumo"** come media partner.

[foodsciencefestival.it](http://foodsciencefestival.it)

Facebook @foodsciencefestival

Twitter @foodsciencefest

Instagram @foodsciencefestival

YouTube @Food&Science Festival

#foodscience2020

#### Ufficio stampa

Ex Libris Comunicazione

Tel. +39 02 45475230

Email: [press@mantovafoodscience.it](mailto:press@mantovafoodscience.it)

Carmen Novella: [c.novella@exlibris.it](mailto:c.novella@exlibris.it)

Elisa Carlone: 334 6533015

Daria Luzi: 371 3311830