



FOOD&SCIENCE FESTIVAL

COLTIVIAMO CONOSCENZA



MANTOVA
16.17.18
MAGGIO 2025

**cambia
menti**

OFFERTA SCUOLE

PROPOSTE DI ATTIVITA' PER LE SCUOLE

MANTOVA, città di Festival, di agricoltura, di cultura, di industria e di ottimo cibo, ospiterà **dal 16 al 18 maggio 2025** a nona Edizione del **Food&Science Festival**, un evento unico di divulgazione scientifica di rilievo nazionale e internazionale che affronta e approfondisce le tematiche legate alla scienza della produzione e del consumo del cibo.

Gli studenti sono per il Festival degli interlocutori privilegiati e, per dare ai ragazzi gli strumenti necessari per operare scelte consapevoli, è strategico stimolare la loro curiosità verso la ricerca scientifica e coinvolgerli il più possibile nella manifestazione.

Per perseguire questo obiettivo il Festival presenta **un ricco programma di incontri, attività laboratoriali e percorsi espositivi gratuiti dedicati alle scuole di ogni ordine e grado.**



LABORATORI



VIVO SANO Alimentazione e salute

A cura di **Fondazione Umberto Veronesi**

LOCATION - Piazza Leon Battista Alberti - Sala delle Capriate
Venerdì 16 ore 9:00, 10:00 e 11:00

TARGET - Primaria IV e V anno, Secondaria di primo grado

In Italia il 35% della popolazione è obesa o in sovrappeso, ma il dato più preoccupante riguarda i giovani: il 42% dei maschi e il 38% delle femmine dai 6 ai 10 anni (dati OMS 2015-2017). Abitudini alimentari sbagliate e uno stile di vita sedentario sono le cause di questa preoccupante situazione. Il progetto “Io Vivo Sano Alimentazione e salute” si propone di promuovere l'importanza di una sana e corretta alimentazione per lo sviluppo e per mantenersi in salute, attraverso una serie di attività ludiche interattive. Il laboratorio ha una durata di 50 minuti e si articola su tre attività, le prime due dedicate al momento della spesa e della composizione di un piatto sano, la terza improntata sulla riduzione degli sprechi educando al corretto utilizzo del frigorifero.

Durata: 50 minuti
Posti: 25

COSA MANGIAMO VERAMENTE

A cura di **Fondazione AIRC per la ricerca sul cancro**

LOCATION - Spazio Open di Alkémica
Venerdì ore 9:00, 10:00 e 11:00

TARGET - Primaria, secondaria di primo e secondo grado

L'idea che gli alimenti che portiamo in tavola tutti i giorni giochino un ruolo sulla salute è nota già da tempo. Ma è solo grazie alla ricerca svolta negli ultimi decenni che è possibile confermare tale ipotesi e affermare che una sana alimentazione è alla base della prevenzione di numerose malattie, tra cui i tumori. Attraverso quiz e giochi, sarete guidati da divulgatori AIRC in un percorso ad ostacoli, dove avrete la possibilità di conoscere le caratteristiche dei nutrienti che compongono gli alimenti. Alla fine del laboratorio acquisite la consapevolezza e le capacità necessarie per costruire un piatto sano, cercando quindi di contribuire pasto dopo pasto alla vostra salute.

Durata: 50 minuti
Posti: 25

ZUCCHERO & Co L'impronta della dolcezza

A cura di **Cooperativa Ossigeno, Momic**
In collaborazione con **Eridania Italia S.p.a.**

LOCATION - Piazza Leon Battista Alberti - Sala delle Capriate
Venerdì ore 9:00, 10:00 e 11:00

TARGET - Primaria IV e V anno, Secondaria di primo grado

Lo sapevate che anche gli zuccheri sono carboidrati, come quelli contenuti nel pane o nella pasta? Ma allora quanti tipi diversi di zucchero esistono? Ecco alcune delle domande a cui risponderemo grazie alle esperienze interattive offerte da questo laboratorio che ci farà esplorare la chimica, la storia e la geografia dello zucchero. Faremo il punto su quello che ha da dire la ricerca medica in questo campo, imparando a distinguere le bufale dalle notizie attendibili per capire qual è la via migliore per dare al nostro organismo un'alimentazione il più possibile equilibrata e bilanciata, ma senza rinunciare a un pizzico di dolcezza.

Durata: 50 minuti
Posti: 25

SPAZI GUSTOSI Progetti per una nuova esperienza di alimentazione nei contesti scolastici

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

LOCATION - Piazza Concordia
Venerdì 16 ore 9:00, 10:00 e 11:00

TARGET - Scuola Secondaria II grado

Lo spazio che ti circonda può influenzare come, cosa e con chi mangi?
Gli studenti e i ricercatori di Design del Politecnico di Milano ti faranno interagire con alcuni dei progetti che hanno creato per ripensare al modo in cui ci relazioniamo al cibo all'interno dei contesti scolastici e accademici. Potrai immergerti in simulazioni di autoproduzione, consumo condiviso e gestione del rifiuto alimentare con esperienze che raccoglieranno nuovi spunti per ripensare il modo in cui consumiamo il cibo.

Durata: 30 minuti
Posti: 25

EHI, NON ROMPERE LE SCATOLE!

A cura del Dipartimento DCMC del Politecnico di Milano

LOCATION - Piazza Concordia
Venerdì 16 ore 9:00 e 11:00

TARGET - Primaria IV e V anno, Secondaria di primo grado

I bambini, attraverso una challenge per costruire la confezione di un uovo che non dovrà rompersi, apprendono:

1. Le funzioni dell'imballaggio alimentare
2. L'importanza dell'imballaggio e del minimizzarlo
3. Come gestire il fine vita

Durata: 90 minuti
Posti: 25

GRANA PADANO DOP Un tesoro da mangiare

A cura di **Consorzio tutela Grana Padano**

LOCATION - Piazza Erbe
Venerdì 16 ore 10:00 e 11:00

TARGET - Primaria III, IV e V anno

Come si fa il formaggio Grana Padano che grattugiamo sulla pastasciutta? Da che cosa derivano il suo sapore e il suo profumo caratteristico? Risponderemo a queste e a molte altre domande in un divertente e coinvolgente laboratorio. I bambini ripercorreranno il processo di produzione di questo formaggio e ne scopriranno tutti i segreti attraverso il gioco e l'esplorazione multisensoriale.

Durata: 60 minuti
Posti: 25

A SCUOLA DI PARMIGIANO REGGIANO

A cura di **Consorzio tutela formaggio Parmigiano Reggiano**

LOCATION - Piazza Marconi
Venerdì 16 ore 10:00 e 11:00

TARGET - Secondaria di secondo grado

Un viaggio allo scoperta del meraviglioso mondo del Parmigiano Reggiano: territorio, tradizione, gusto e benessere.

Durata: 60 minuti
Posti: 25



INCONTRI



A TESTA IN SU

Conferenza/Spettacolo

A cura di **Alessio Perniola, Multiversi**

In collaborazione con **TEA**

LOCATION - Loggia del grano

Venerdì 16 maggio, ore 9:00

TARGET - Primaria IV e V anno, Secondaria di primo grado

Il cielo sopra di noi è in continuo movimento: nuvole che danzano, venti che soffiano, fulmini che squarciano l'aria e piogge che scendono leggere o impetuose. "A testa in su" è uno show-lab di divulgazione scientifica che, attraverso esperimenti live e interattivi, svela i segreti dell'atmosfera e dei suoi fenomeni.

Dalla formazione delle nuvole ai temporali, dai cicloni alle correnti d'aria, ogni esperimento condurrà il pubblico in un viaggio emozionante tra scienza e spettacolo, stimolando la curiosità e la partecipazione attiva. Con divertenti riflessioni e sorprendenti dimostrazioni, arriveremo a comprendere il cambiamento climatico e il riscaldamento globale, scoprendo come tutto sia connesso alle nostre abitudini quotidiane.

Uno show coinvolgente per guardare il cielo con occhi diversi, con la consapevolezza che, anche se il clima cambia, possiamo ancora fare la differenza.

Durata: 60 minuti

Posti: 80

PENTOLE E PROVETTE

Conferenza/Spettacolo

A cura di **Gabriele Pastori**

LOCATION - Loggia del grano

Venerdì 16 maggio, ore 11:00

TARGET - Secondaria di primo grado

La connessione tra chimica e cucina è profonda, e profondo è anche il fascino che il laboratorio e la cucina esercitano su chi vuole capire come funziona il mondo che ci circonda. Carboidrati, grassi, proteine e tutte le altre molecole che donano ai cibi il loro colore, odore e sapore si prestano sia alla nostra fantasia culinaria che ai nostri esperimenti da piccoli chimici. E gli esperimenti sono uno strumento indispensabile sia per il migliore chef che per il piccolo chimico.

Durata: 60 minuti

Posti: 80

LA “RISCOPERTA” DELLE RAZZE SUINE AUTOCTONE ITALIANE E LA VALORIZZAZIONE DEI LORO PRODOTTI

A cura di **Levoni**

Con **Gian Luigi Alfonso Restelli**

LOCATION - Sala Lune e nodi

Venerdì 16 maggio, ore 9:00

TARGET - Secondaria di secondo grado

Le razze suine autoctone rappresentano un patrimonio storico, sociale e biologico e sono il frutto di una lunga tradizione agricola e di adattamento all'ambiente rurale.

Delle numerose razze locali, presenti in Italia fino agli anni Trenta dello scorso secolo, poche sono oggi ancora presenti. Negli ultimi anni si sta, però, assistendo ad un'inversione di tendenza con un sempre maggior interesse da parte dei consumatori verso questi suini ed i loro prodotti.

Durante questo incontro, analizzeremo le caratteristiche e le peculiarità delle razze autoctone italiane, vedremo le problematiche legate al loro allevamento, l'importanza del loro legame con il territorio e la necessità della loro salvaguardia ai fini del mantenimento della biodiversità.

Parleremo delle caratteristiche delle loro carni, del loro utilizzo in cucina, e dei prodotti di salumeria da esse derivati.

Durata: 60 minuti

Posti: 60

COLTIVARE IL FUTURO Nuove generazioni in agricoltura, tra opportunità e sfide

A cura di Regione Lombardia
Con Deborah Piovan

LOCATION - Piazza Leon Battista Alberti

Venerdì 16 maggio, ore 9:00

TARGET - Secondaria di secondo grado

L'agricoltura non è solo tradizione, ma anche innovazione e opportunità per le nuove generazioni. In questo incontro, un'imprenditrice agricola condividerà la sua esperienza con un gruppo di ragazze e ragazzi, raccontando sfide e soddisfazioni di un settore in continua evoluzione. Un viaggio attraverso nuove tecnologie, sostenibilità e prospettive di lavoro che dimostra come questo mestiere possa rappresentare una scelta concreta e innovativa per il futuro.

Durata: 60 minuti
Posti: 80

LA LINEA DEL CAMBIAMENTO Salute e benessere a piccoli passi

Con **Enrica Favaro** e **Matteo Ghisolfi**

LOCATION - Piazza Leon Battista Alberti

Venerdì 16 maggio, ore 10:15

TARGET - Secondaria di secondo grado

Siete pronti a scoprire come piccoli cambiamenti quotidiani possano fare una grande differenza per la salute e il benessere? In questa conferenza interattiva esploreremo le sfide che gli adolescenti affrontano oggi, dal cibo all'attività fisica, dal fumo alla qualità del sonno. Attraverso strategie pratiche e consigli concreti, impareremo come adottare abitudini sane e sostenibili per prevenire patologie croniche e costruire un futuro più sano un passo alla volta.

Durata: 60 minuti

Posti: 80

ECORADIO

Conferenza/Spettacolo

A cura di **Alessio Perniola, Multiversi**

LOCATION - Piazza Leon Battista Alberti

Venerdì 16 maggio, ore 11:30

TARGET - Secondaria di secondo grado

Accendete le frequenze della scienza e sintonizzatevi su "Eco-Radio", lo show-lab che trasforma il palcoscenico in una vera e propria stazione radiofonica! Tra effetti sonori, sigle accattivanti e speaker d'eccezione, il pubblico diventa parte attiva di un palinsesto ricco di esperimenti dal vivo, giochi interattivi e riflessioni sorprendenti. Ogni rubrica affronta un tema chiave della sostenibilità: dalle energie rinnovabili all'economia circolare, dal cambiamento climatico alle buone pratiche quotidiane, il tutto con un linguaggio coinvolgente e divertente. Tra collegamenti speciali, sondaggi in diretta e momenti di spettacolo, scopriremo insieme il significato dell'Agenda 2030 e come possiamo contribuire al futuro del pianeta con le nostre scelte di ogni giorno. Siete pronti a fare il pieno di energia... pulita? Sintonizzatevi su "Eco-Radio", perché la scienza è ON AIR!

Durata: 60 minuti

Posti: 80

Le classi possono riservare gratuitamente il posto anche per le conferenze che si terranno la mattina di sabato 18 maggio.

Il programma di queste sarà pubblicato il **17 aprile 2025** sul sito www.foodsciencefestival.it

Per prenotare le attività
alkemica.prenotazioni@gmail.com

Per ricevere informazioni sui contenuti didattici delle singole proposte
contattare
Alessia Goreri
mobile **+39 349 241 5755**
ufficio **037 6225724**