



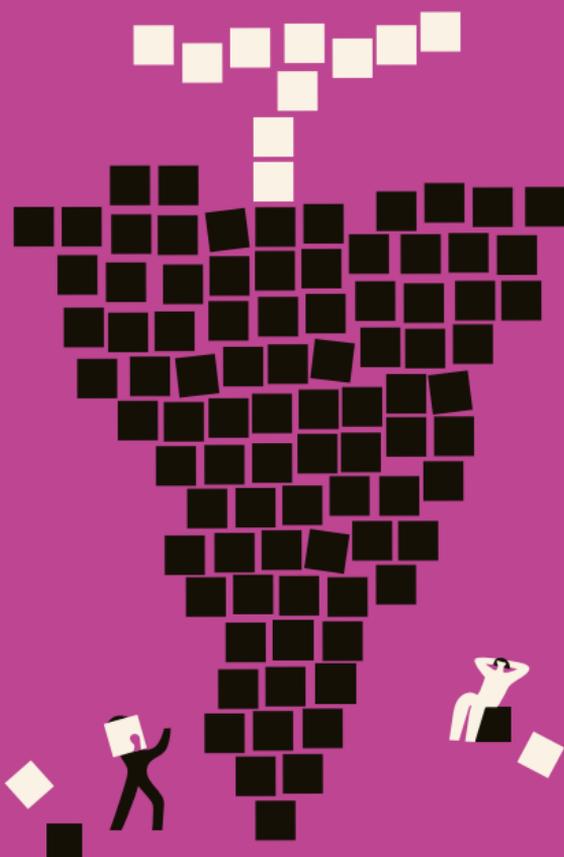
FOOD&SCIENCE  
FESTIVAL

COLTIVIAMO CONOSCENZA

Mantova

18 / 20 MAGGIO 2018

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



PROGRAMMA

#mfs2018 [f](#) [t](#) [You](#) [i](#) [t](#)

## PROMOTORE



## PARTNER ISTITUZIONALI



Ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali



MINISTERO DELL'AMBIENTE  
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE



COMUNE  
MANTOVA



World Forum on  
Urban Forests  
Mantova 2018



Camera di Commercio  
Mantova



Consiglio per la ricerca in agricoltura  
e l'analisi dell'economia agraria



POLITECNICO  
MILANO 1863



UNIVERSITÀ DI PARMA



FEDERAZIONE REGIONALE  
ORDINI DOTTORI AGRONOMI  
E DOTTORI FORESTALI  
DELLA LOMBARDIA



## MAIN PARTNER



## PARTNER



## SPONSOR



## SUPPORTER



## SPONSOR TECNICI



## MEDIA PARTNERSHIP



## ORGANIZZAZIONE



## IDEAZIONE





Torna a Mantova il Food&Science Festival, l'appuntamento di divulgazione scientifica promosso da **Confagricoltura Mantova** e ideato da **FRAME-Divagazioni scientifiche** che affronta e approfondisce in modo creativo le tematiche legate alla scienza che studia, definisce e innova la produzione e il consumo di cibo. Questa seconda edizione ha un filo conduttore tematico che lega simbolicamente tutti i suoi appuntamenti, **l'Equilibrio**, condizione di quiete in cui si riescono a comprendere e bilanciare due o più forze contrastanti: scienza e società, agricoltura e ambiente, produzione ed etica, salute e alimentazione, tradizione e modernità.

**Che futuro ci aspetta?** Al Festival è possibile scoprirlo attraverso **oltre 200 conferenze, incontri, spettacoli, mostre, laboratori, workshop, degustazioni e agricoltour**. Tra le novità di quest'anno, le **proiezioni** al Cinema del Carbone, gli appuntamenti della **Scienza al mercato** e le attività al **Parco del Mincio**.

Occasione per conoscere e sperimentare da vicino l'innovazione, le storie e le sfide di cui cibo e settore agroalimentare sono portatori, il Food&Science Festival si rivolge ai **curiosi di tutte le età** e agli **agricoltori**, offrendo la possibilità di aggiornarsi e condividere insieme informazioni ed esperienze.

Quando lo scorso anno abbiamo deciso di dare vita al Food&Science Festival, eravamo perfettamente consapevoli dei rischi che un'operazione di questo tipo avrebbe comportato. Eravamo perfettamente consapevoli che per Confagricoltura Mantova si trattava di una vera e propria scommessa, dato che mai prima di allora in Italia qualcuno aveva pensato di analizzare il rapporto tra cibo e scienza con l'approccio rigoroso che invece fin da subito abbiamo voluto garantire alla nostra manifestazione. Un anno dopo possiamo dire con totale certezza che la nostra scommessa è stata vinta, e che il Food&Science Festival vivrà la sua seconda edizione dal 18 al 20 maggio, sempre all'interno della meravigliosa cornice del cento storico di Mantova. Ripartiamo dagli straordinari numeri del 2017: la prima edizione ha fatto registrare 16.000 presenze certificate, oltre duecento eventi in giro per la città, più di cento ospiti, oltre 120.000 persone raggiunte su Facebook, 95.000 visualizzazioni su Twitter e oltre 27.000 accessi al sito internet. Da qui riprende il nostro cammino, con la voglia di crescere e migliorare ancora queste cifre, offrendo al nostro pubblico contenuti di valore, con rinnovato interesse per il mondo del cibo e della scienza, che tanti segreti ha ancora da svelarci. La scienza che mettiamo in mostra al Food&Science Festival è una scienza libera, slegata da volgari vincoli di profitto come qualcuno vorrebbe far credere. Una scienza che mira soltanto a far capire al pubblico cosa c'è dietro ai prodotti che ogni giorno tutti noi consumiamo sulle nostre tavole, vale a dire innovazione, tecnologia, ricerca e sicurezza. Il Food&Science Festival 2018 manterrà la formula della prima edizione, con un calendario ricchissimo di eventi per tutta la famiglia. Straordinario il palinsesto di convegni e conferenze, con tantissimi relatori di assoluto valore, che ci aiuteranno a esplorare il meraviglioso mondo del cibo e dell'alimentazione, mantenendo un approccio rigorosissimo e del tutto scientifico. Bellissime le due mostre che ospiteremo, così come saranno ancor più coinvolgenti i laboratori e i workshop che proporranno per grandi e piccoli. E non dimentichiamo poi gli agricoltour, alla scoperta delle realtà che ci circondano, la rassegna cinematografica al Cinema del Carbone, la mostra-mercato di piazza Leon Battista Alberti e naturalmente gli spettacoli, che regaleranno al nostro pubblico momenti indimenticabili. Buon Food&Science Festival a tutti!

**Matteo Lasagna**  
Presidente Confagricoltura Mantova





Il funzionamento del connubio tra scienza e cibo è una delle sfide del futuro per la nostra società. Per questo ritengo la manifestazione Food&Science Festival particolarmente rilevante anche per le istituzioni. La Regione Lombardia sta dimostrando grande sensibilità in merito. Siamo la prima regione agricola d'Italia e il presidente Attilio Fontana per la prima volta a livello nazionale ha voluto istituire un assessorato dedicato all'alimentazione.

Per gli operatori del settore è necessario seguire le nuove tecnologie e aggiornare in maniera costante le proprie tecniche. Questo non significa in alcun modo rinnegare le proprie tradizioni, anzi, significa cercare nuovi spunti per valorizzarle al meglio e trovare magari nuovi mercati per i propri prodotti.

Sembrerà banale, ma è opportuno ricordarlo sempre: il consumo di cibo di qualità è interesse sia del singolo che della società. Per questo ringrazio Confagricoltura Mantova e tutti i partner impegnati a realizzare questa iniziativa volta a diffondere una nuova e più consapevole cultura dell'alimentazione. Offrire una piazza di confronto, divertimento, formazione e interazione dove, attraverso il cibo, scoprire e percepire il futuro che ci aspetta, è una proposta che merita il successo che sta riscontrando.

### **Fabio Rolfi**

Assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi Regione Lombardia

Mantova, con la seconda edizione del Food&Science Festival, dal 18 al 20 maggio, vivrà tre giorni di eventi dedicati ad adulti, studenti e bambini che animeranno la città e il centro storico offrendo momenti interessanti di incontro, divertimento ed educazione mettendo insieme scienza, agricoltura, cucina, divertimento e cultura.

Per tre giorni saremo ancora una volta una vetrina nazionale e internazionale prestigiosa, uno scenario unico, caratterizzato dalle bellezze delle nostre piazze e dei nostri monumenti.

Siamo certi che anche quest'anno il pubblico risponderà con entusiasmo, scegliendo di trascorrere questo week end di maggio a Mantova per partecipare al Food&Science Festival. La città è pronta ad accogliere i visitatori che saranno i veri protagonisti dei numerosi eventi che racconteranno lo straordinario e indissolubile legame tra cibo e scienza.

Passato, presente e futuro si intrecceranno, guardando alle grandi sfide che abbiamo di fronte. Il pianeta è sottoposto a rapidi e traumatici cambiamenti: la continua espansione demografica, i cambiamenti climatici, le turbolenze sociali ed economiche, che devono trovare una soluzione nel rispetto dell'ambiente, valorizzando il territorio e il progresso tecnologico e scientifico. Continuando a rispondere alla più antica necessità di tutti gli esseri umani: nutrirsi.

La scorsa edizione ha segnato un successo: sedicimila presenze, una vera e propria festa che ha offerto ad un vasto pubblico incontri, spettacoli, mostre, laboratori e numerose altre attività.

La formula vincente è stata portare ad un livello molto alto il dibattito scientifico ma in contatto diretto con i cittadini, proprio nel momento in cui esiste una carenza di approfondimento e prevale un'informazione scorretta e superficiale. Riuscire ad affrontare temi complessi con linguaggi accessibili a tutti è un atto di grande generosità. Ed è anche l'occasione per valorizzare le eccellenze culturali del territorio, l'agricoltura e l'innovazione. Mantova dimostra di essere una capitale di produttività, partecipazione ed elevata reattività, affamata di conoscenza e di futuro.

### **Mattia Palazzi**

Sindaco di Mantova

## INFORMAZIONI

### INFOLINE

info@mantovafoodscience.it  
mantovafoodscience.it

### INFOPOINT

Piazza Mantegna e Piazza Broletto

### WI-FI

Wireless gratuito nei luoghi del festival. Password disponibile presso gli Infopoint.

### PROGRAMMA

Programma stampato il 9 maggio 2018  
Aggiornamenti e approfondimenti su  
mantovafoodscience.it

facebook.com/mantovafoodscience  
twitter.com/MNFoodScience

### OFFERTA DIDATTICA

Nella sezione "scuole" del sito  
mantovafoodscience.it è scaricabile  
il documento con gli eventi per le scuole.

## REGISTRAZIONE AL FESTIVAL

Tutti gli eventi del festival sono gratuiti, ma è necessario registrarsi sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it). Basta presentarsi con l'e-mail di conferma (eventualmente anche cartacea) presso il Teatro Bibiena, La Loggia del Grano o gli **Infopoint di Piazza Mantegna e Piazza Broletto** per ricevere un braccialetto con cui entrare e uscire liberamente dalle sale conferenze durante i tre giorni del festival. La registrazione non equivale a una prenotazione, l'ingresso alle conferenze è garantito fino a esaurimento dei posti nelle sale. I workshop e i laboratori, invece, sono a numero chiuso. Per registrarsi a queste attività basta prenotarsi sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it) nelle sezioni dedicate ai singoli workshop/laboratori. Sei accompagnato, insieme a te verrà qualcuno non registrato? Nessun problema, trovi un banco per le registrazioni all'entrata della Loggia del Grano, del Teatro Scientifico Bibiena e agli Infopoint di Piazza Mantegna e Piazza Broletto. Per evitare code è vivamente consigliata la registrazione online. Le proiezioni della rassegna **Food&Science DOC al Cinema del Carbone** sono a pagamento al costo di 5 euro. Proiezioni mattutine per le scuole: ingresso gratuito.

## LEGENDA

 1 evento	Numero evento	 90 minuti	Durata evento	 20 posti	Partecipanti	 6/10 età	Età consigliata
	Rassegna stampa		Proiezioni film		Incontri con l'autore		
	Eventi con degustazione		Spettacoli				

# VENERDÌ 18 MAGGIO

Ore 9.30 - MAMU, Sala L'Oltrepo Mantovano

**Skills4Agri: formazione nel settore agricolo e agroalimentare  
OPEN INNOVATION PER CREARE VALORE E COMPETERE  
SUL MERCATO**

**Con Roberto Bianchi, Carlo Bisaglia, Luca Brondelli di Brondello, Mauro Coatti, Chiara Corbo, Mario Danieli, Andrea Galli, Paolo Graziano, Daniele Griso, Matteo Lasagna, Giuliano Oldani, Filippo Renga, Donato Rotundo, Luca Sebastiani, Fausto Turcato Modera Tommaso Cinquemani**

In collaborazione con Confagricoltura Mantova, Enapra, Intesa Sanpaolo, Syngenta

Una giornata di formazione e approfondimento dedicata agli imprenditori agricoli e ai professionisti del settore sul tema Agricoltura 4.0, in cui si analizzeranno lo scenario attuale e le prospettive future toccando i seguenti temi: l'impatto dell'innovazione digitale nelle aziende agricole e i nuovi modelli di sviluppo, le tecnologie e lo stato della ricerca scientifica applicata in campo e in stalla, l'internazionalizzazione delle imprese e l'analisi dei trend emergenti e, infine, il ruolo degli strumenti del credito e della finanza nel mondo dell'agroindustria.

 1  
evento

VENERDÌ 18 MAGGIO

## Ore 09.30 - Loggia del Grano

### A SCUOLA DI STARTUP CON OFFICINE FORMATIVE

Con **Matteo Gallo**

A cura di Intesa Sanpaolo Innovation Center

“Officine Formative” è il percorso di accelerazione per startup early stage di Intesa Sanpaolo che ha lo scopo di fornire le competenze imprenditoriali necessarie per portare una startup sul mercato. Ogni anno le “Officine Formative” del Gruppo supportano numerose startup con diversi livelli di maturità, accompagnandole lungo l'intero percorso di sviluppo: dalla validazione dell'idea, alla costruzione della startup fino all'accesso sul mercato e alla raccolta di fondi per la crescita. Nel corso dell'incontro, che si rivolge agli studenti universitari e delle scuole superiori, Matteo Gallo - Intesa Sanpaolo Innovation Center - ripercorrerà insieme ai giovani partecipanti i passi necessari per avviare una startup sul mercato attraverso esempi, business case di realtà particolarmente note ai ragazzi e per loro facilmente comprensibili. Al termine della lezione verrà messo a disposizione degli studenti, gratuitamente, un percorso di accelerazione online composto da dieci corsi e in grado di fornire tutte le informazioni necessarie per creare un'impresa: dagli aspetti legali, alla compilazione di un modello di business, dal marketing alla finanza pura.

2

evento

## Ore 10 - Cinema del Carbone

### FOOD&SCIENCE DOC

### FOOD EVOLUTION

Un film di **Scott Hamilton Kennedy**

Introduce **Luigi Cattivelli**

Suddividere i cibi in buoni e cattivi, sostenibili e non, sani e dannosi. È un processo mentale comune a tutti i consumatori, ma non sempre corretto. A fare luce sul tema degli Ogm ci ha pensato un regista americano, che nel documentario Food Evolution mette a nudo, una dopo l'altra, le verità nascoste dietro questo mondo.

3

evento



## Ore 11 - Loggia del Grano

### LA SCIENZA NEL PIATTO: NUTRIZIONE E SALUTE

Tutte le risposte alle vostre curiosità sulle diete e sull'alimentazione

Con **Andrea Ghiselli, Francesca Scazzina**

Modera **Margherita Fronte**

In collaborazione con Focus

Come faccio a dimagrire? Quella dieta che ho letto su una rivista funziona? È vero che i carboidrati alla sera sono da evitare? Che cosa devo mangiare per stare bene? Quando si parla di diete e nutrizione le domande sono moltissime e trovare le risposte è sempre difficile. Ci prova il Festival mettendo a disposizione del pubblico due esperti e una giornalista in un format che lascia totale spazio al dibattito. Preparate le domande, è arrivato il momento delle risposte.

4

evento

## Ore 15.30 - MAMU, Sala L'Abbazia sul Po

### AGRICOLTURA DIGITALE: SVILUPPI E OPPORTUNITÀ

Con **Mario Danieli, Marco Miserocchi, Antonio Salvaterra**

Modera **Furio Oldani**

A cura di Argo Tractors - Landini

Dai sistemi per l'agricoltura di precisione e l'iper ammortamento, allo sviluppo dell'Internet of Thing del settore: diagnostica e manutenzione da remoto, gestione delle flotte e ottimizzazione dei costi, con dimostrazione pratica.

5

evento

## Ore 18 - Teatro Bibiena

### I GHIRI DI APICIO E LE QUAGLIE DI GOLDONI. DUEMILA ANNI DI CUCINA ITALIANA TRA RICETTE E LETTERATURA

Con **Neri Marcorè** e **Alessandro Marzo Magno**

Italiani bravi cuochi, fin dall'antichità. In un dialogo-reading, l'attore e comico Neri Marcorè e il giornalista, storico e scrittore Alessandro Marzo Magno propongono al pubblico una storia della cucina italiana degli ultimi due millenni: partendo dallo chef dell'antica Roma Marco Gavio Apicio, si passa dal più famoso cuoco europeo del Quattrocento, Maestro Martino da Como, per arrivare alle stravaganze artistiche della Cucina Futurista.



6



evento

## Ore 21.15 - Cinema del Carbone

### FOOD&SCIENCE DOC FOOD EVOLUTION

Un film di **Scott Hamilton Kennedy**

Introducono **Dario Bressanini** e **Marco Pasti**

Suddividere i cibi in buoni e cattivi, sostenibili e non, sani e dannosi. È un processo mentale comune a tutti i consumatori, ma non sempre corretto. A fare luce sul tema degli Ogm ci ha pensato un regista americano, che nel documentario Food Evolution mette a nudo, una dopo l'altra, le verità nascoste dietro questo mondo.

7



evento

# SABATO 19 MAGGIO

## Ore 9.30 - Loggia del Grano

### LA RASSEGNA STAMPA: SCIENZA E CIBO NEI MEDIA

Con **Giordano Masini** e **gli ospiti del Festival**

In collaborazione con **Strade del cibo**

Un appuntamento per affrontare le giornate del Festival informati.

La lettura e il commento delle notizie del giorno a cura della redazione di Strade con il coinvolgimento diretto di scienziati, agricoltori, giornalisti e divulgatori.

8



evento

## Ore 10 - Teatro Scientifico Bibiena

### UBRIACHI DI SCIENZA

Con **Alessio Perniola**

Cosa succede al nostro corpo prima, durante, dopo e molto dopo una sbornia? Come si trasforma il nostro corpo dopo essere entrato in contatto con ingenti quantità di alcool? Cercheremo di scoprire tutto questo con lo sguardo disincantato dello scienziato. Anzi, degli scienziati: il one man show "Ubrichi di scienza" è in realtà una strana conversazione tra diversi esponenti del mondo scientifico che si alterneranno, confronteranno e scontreranno nell'interpretazione di quel che accade ubriacandosi. L'attore Alessio Perniola vestirà talvolta i panni dello psicologo che cercherà di spiegarci i motivi che portano un essere umano a ubriacarsi e come questo comportamento possa trasformarsi in dipendenza, poi diventerà il medico che descrive cosa accade a livello fisiologico, interpreterà le incursioni del fisico che ci faranno capire perché da ubriachi diventiamo oggetti dallo scarsissimo equilibrio e infine animerà i pazzi esperimenti del chimico che ci mostreranno cosa è capace di fare l'alcool dei nostri cocktail. L'esperimento più grande di "Ubrichi di scienza" sarà parlare di un tema delicato e importante cercando di lasciare il sorriso sulle labbra del pubblico e, contestualmente, lanciando piccole provocazioni per far riflettere... almeno un po'.

9

evento

## Ore 10 - MAMU - Sala L'Oltrepò Mantovano

### IL CIBO PUÒ ESSERE UN FARMACO?

**Proprietà nutraceutiche per una salute diffusa tra medicina, zootecnia e agronomia**

Con **Marco Bellini, Marco Goldoni, Antonio Ubaldi**

In collaborazione con Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali della provincia di Mantova

Un evento, suddiviso in due parti, sulle proprietà nutraceutiche degli alimenti. Nella prima parte - Latte come oro? - verrà presentata una sintesi dell'esperienza Pharnalat, uno studio delle caratteristiche nutraceutiche del latte e dei suoi derivati. Nella seconda parte - La zootecnia e gli alimenti innovativi e nutraceutici - saranno presentati alcuni metodi per ottenere alimenti nutraceutici attraverso il trattamento degli animali in produzioni zootecniche quali latte, formaggi, uova e carni.

10

evento

## Ore 10 - Cinema del Carbone

### FOOD&SCIENCE DOC

**JUST EAT IT. A FOOD WASTE STORY**

Un film di **Grant Baldwin**

Introduce **Lorenzo Mannella**

Il sistema alimentare americano spreca quasi il cinquanta per cento del cibo prodotto. Un dato ancor più impressionante se si pensa che il dieci per cento della popolazione non riesce a raggiungere il sufficiente fabbisogno energetico giornaliero. Ma si può vivere esclusivamente con gli scarti di una produzione che si basa sullo spreco? È quanto hanno dimostrato Jen Rustemeyer e Grant Baldwin, che hanno vissuto per sei mesi, ingrassando qualche chilo e risparmiando circa ventimila dollari, raccogliendo confezioni scadute o prossime alla scadenza, danneggiate o mal etichettate, e grazie a prodotti freschi scartati in quanto difettati oppure perché di dimensioni o forme non consoni alla vendita.

11

evento



## Ore 10.15 - Piazza Mantegna

### MANTOGRANO: IL BUONO DELLE TERRE MANTOVANE

Con **Paolo Gaggino, Matteo Lasagna, Marino Tanfoglio**

A cura di Molino Magri

MantoGrano è il nuovo e ambizioso progetto di Confagricoltura Mantova, Molino Magri e Associazione mantovana panificatori. L'obiettivo? Creare una filiera di grano coltivato, raccolto, molito e trasformato poi in pane interamente all'interno della provincia di Mantova. Grazie all'adesione di numerosi produttori e di oltre cinquanta panificatori sparsi su tutto il territorio provinciale è stato possibile raggiungere in breve tempo il traguardo fissato. Assieme a Paolo Gaggino, responsabile ricerca e sviluppo di Molino Magri, andremo alla scoperta dei due tipi di farina realizzati con i grani della filiera, la "Uno Gonzaga" e la "Integro Gonzaga", ricche di proteine, fibre, sali minerali in virtù della macinazione a bassa raffinazione, che preserva le proprietà nutrizionali e organolettiche del grano. Infine, con il panificatore Marino Tanfoglio, vincitore per il terzo anno consecutivo del Golasario 2018, andremo ad apprezzare queste caratteristiche con una degustazione dei panificati MantoGrano.

12

evento



## Ore 10.45 - Loggia del Grano

### LA QUALITÀ DEL CIBO: COME SI VALUTA E COME SI GARANTISCE

Con **Patrizia Fava, Jessica Frigerio, Veronica Sberveglieri**  
Modera **Chiara Albicocco**

In collaborazione con Assica - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

Le tecnologie e la ricerca ci vengono in aiuto quando esiste l'esigenza di dimostrare la bontà di un alimento e il suo corretto stato di conservazione. L'analisi del DNA, i nasi elettronici, le atmosfere protette e i packaging intelligenti garantiscono l'origine e la qualità del cibo che mettiamo sulla nostra tavola. In questo incontro descriviamo le soluzioni innovative che assicurano la shelf life dei prodotti e che ci aiutano a mangiare in maniera sana, senza trucchi e senza inganni.

13

evento

## Ore 11 - Sala delle Lune e dei Nodi

### MAIS IN ITALY

#### Il percorso di rilancio della filiera del mais basata su produttività, sostenibilità e innovazione

Con **Massimiliano Giansanti, Francesco Scranò, Luca Serrati,**  
**Riccardo Taverna**

A cura di Syngenta

Un momento di confronto tra i protagonisti della filiera e le istituzioni per discutere delle opportunità di rilancio relative al comparto del mais nel nostro Paese. Partendo dall'analisi del contesto macro-economico della filiera attraverso i dati dell'Osservatorio di Confagricoltura, il focus si svilupperà successivamente sulle tematiche legate alla sostenibilità economica e ambientale, presentando alcune soluzioni e programmi agronomici specifici sul mais. Verrà inoltre presentata una panoramica sulla visione futura nell'ambito della bioeconomia nei settori food,

feed, energy e biobased industry. In occasione dell'evento **Mais in Italy**, Syngenta e Confagricoltura sigleranno un protocollo di collaborazione per la valorizzazione della produzione maisicola nazionale.

14

evento

## Ore 11 - Piazza Erbe, Libreria MARKETING E MADE IN ITALY: IL MITO DELLA CUCINA ITALIANA

Con **Alberto Grandi**

Introduce **Antonio Pascale**

L'Italia è un paese dai mille prodotti d'eccellenza, frutto di tradizioni secolari e di una sapienza contadina che ha saputo resistere alle prove del tempo. O almeno questo è quello che pensiamo. Nello stesso tempo è indubbio che il successo dell'industria gastronomica italiana sia fondato sulla qualità dei suoi prodotti. Su queste solide basi, però, strategie di marketing e di storytelling hanno contribuito a fondare quel grande mito della tipicità italiana che, nella sua accettazione fideistica e acritica, sembra a volte aver smarrito la consapevolezza delle origini.

15

evento

## Ore 11 - Piazza Mantegna NERO COME UN POMODORO

Con **Pierdomenico Perata**

La sfida per i prossimi 50 anni è garantire un'adeguata disponibilità per tutti gli abitanti del pianeta, ma anche cibo migliore, in grado di prevenire molte malattie. La nuova disciplina che studia la relazione tra cibo e salute si chiama "nutraceutica", fusione tra "nutrizione" e "farmaceutica". Un esempio di alimento nutraceutico è la varietà di pomodoro "SunBlack", caratterizzata da un elevato contenuto di antociani nella buccia. Si tratta di ossidanti naturali normalmente assenti nel pomodoro. Pierdomenico Perata, Rettore della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e padre di SunBlack, ripercorrerà le tappe della sua selezione.

16

evento

## Ore 11.45 - Loggia del Grano

### DOVE SONO LE TUE RADICI? DAL TERROIR AL BICCHIERE

Con **Mario Pezzotti** e **Sara Zenoni**

La definizione del concetto di terroir è uno dei temi più dibattuti in viticoltura ed enologia. L'interazione dinamica tra l'ambiente, la pianta e le tecniche viticole conferiscono a un vino caratteristiche e qualità uniche. Tuttavia, c'è un crescente interesse nel definire e quantificare oggettivamente il contributo dei singoli fattori al terroir. Il gruppo di ricerca guidato da Mario Pezzotti del Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona ha provato a dare una risposta.

Con degustazione a cura di Masi Agricola.



17



evento

## Ore 11.45 - Teatro Scientifico Bibiena

### NON È UN PAESE PER VECCHI: L'AGRICOLTURA MANTOVANA TRA SOSTENIBILITÀ, INNOVAZIONE E RICAMBIO GENERAZIONALE

Con **Andrea Carlini**, **Raffaele Maiorano**, **Sara Pasetto**, **Morris Peri**

In collaborazione con Anga - Giovani di Confagricoltura Mantova

in collaborazione con Lely Center Mantova

L'agricoltura non è un campo per i giovani? Niente di più sbagliato. Oggi sono numerosi gli esempi di giovani imprenditori agricoli che con coraggio e determinazione si mettono alla guida di aziende agricole e allevamenti zootecnici. Chi pensa che questo sia un mestiere antiquato commette il più grave degli errori, perché nel settore primario tecnologia, innovazione, scienza, ricerca e sostenibilità sono concetti chiave, espressi con rinnovato vigore giorno dopo giorno. Anga - Giovani di Confagricoltura Mantova, in collaborazione con Lely, azienda olandese specializzata nella realizzazione e installazione di robot per la mungitura delle vacche da latte e per l'alimentazione degli animali in stalla, racconta come il ricambio generazionale, all'interno della provincia di Mantova, sia avviato in maniera più che decisa.

18

evento

## Ore 11.45 - Piazza Mantegna

### ALTRI GRANI, ALTRI PANI

Con **Laura Lazzaroni** e **Salvatore Ceccarelli**

Dopo tre anni di ricerca (e avventure) la giornalista e scrittrice Laura Lazzaroni ha messo a punto una sorta di guida del pane più straordinario che si possa trovare nel variegato mondo delle vecchie varietà di grano. Di grani antichi si parla molto, ma pochi sanno che solo in Sicilia, per esempio, sono presenti oltre 50 vecchie varietà di grano duro. Pochi altri paesi al mondo possiedono un tesoro di vecchie varietà ricco quanto il nostro e non si tratta di semi stipati in magazzini o laboratori: in Italia molti di questi grani sono attivamente coltivati, trebbiati, macinati e smerciati, sebbene con grandi difficoltà e sacrifici.



19

evento

## Ore 12 - Piazza Erbe, Libreria

### INCONTRI CON L'AUTORE: DONATELLO SANDRONI

Donatello Sandroni, autore del libro "Ki ti paga? Le menzogne sul cibo e sull'agricoltura" (Orsa maggiore) sarà presente presso la libreria del festival in Piazza Erbe per rispondere alle curiosità del pubblico sugli allarmismi che affliggono il settore del cibo e dell'agricoltura seminando inutili preoccupazioni fra i consumatori.



20



evento

## Ore 12.30 - Piazza Mantegna

### UN TESORO SOTTO I PIEDI

Con Michele Freppaz e Antonio Scalari

Il suolo è una risorsa non rinnovabile, frutto dell'azione di molteplici e affascinanti processi che agiscono nel tempo, sotto l'influenza di fattori come il clima e l'asprezza del rilievo. Minerali e sostanze organiche che lo compongono si organizzano a formare un corpo unico, un vero e proprio sistema vivente in grado di svolgere una serie di funzioni ambientali, come la protezione delle acque sotterranee, la limitazione del trasferimento di inquinanti nella catena alimentare e la regolazione del ciclo del carbonio. Oltre a determinare l'aspetto del paesaggio e custodire la memoria storica e culturale, il suolo è fondamentale per l'agricoltura. Solo una sua conoscenza approfondita permette di assecondarne ed esaltarne la funzione produttiva, attraverso un uso consapevole di questa preziosa risorsa che deve essere protetta da uno sfruttamento eccessivo e dall'aggressione di altre forme di utilizzo.

21

evento

## Ore 12.45 - Piazza Erbe, Libreria

### INCONTRI CON L'AUTRICE: LAURA LAZZARONI

Laura Lazzaroni, autrice del libro "Altri grani, altri pani" (Guido Tommasi Editore) sarà presente presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle curiosità del pubblico su come produrre, anche in casa, il pane con diverse varietà di grano. Laura Lazzaroni ha seguito il rilancio, in qualità di direttore, dell'edizione americana de "La Cucina Italiana". Nel 2014 è stata premiata da Identità Golose come "Giornalista dell'anno". Nel 2016 ha fondato, insieme al collega Gianluca Biscalchin, lo studio di consulenza Bread.

22

evento



## Ore 14 - Teatro Scientifico Bibiena

### CIBO D'ATLETA: VIVERE DI PANE E SPORT

Con Roberto Manghi, Davide Farolini

In collaborazione con Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano

In ambito sportivo, dove la richiesta energetica è finalizzata al miglioramento della performance, un'alimentazione corretta è di grande ausilio e diventa in molti casi parte integrante della preparazione atletica. Nello stesso tempo le indicazioni su una corretta alimentazione cambiano a seconda dell'età, delle condizioni fisiologiche e dello stato di salute. Esistono delle regole fondamentali da seguire? Cosa è indispensabile sapere sul complesso rapporto fra alimentazione, benessere e attività sportiva, amatoriale o agonistica che sia? Come assicurare ai muscoli l'energia di cui hanno bisogno? Ne parleremo insieme a Davide Farolini, atleta professionista e talento del rugby italiano, e Roberto Manghi, allenatore e preparatore del Conad Reggio.

23

evento

## Ore 14.30 - Loggia del Grano

### COL FOOD DESIGN CI SI MANGIA.

### Quanto design ci sarà nelle professioni del cibo del futuro?

Con Sonia Massari

Il cibo ha bisogno del design? La risposta è sicuramente sì. Il design ci permette di analizzare i cambiamenti nel nostro rapporto con il cibo, e di innovare a tutti i livelli della filiera, dalla produzione alla distribuzione, dal consumo al post-consumo. Il design ci aiuta a costruire sistemi cibo più efficienti, efficaci, sostenibili e sicuri. Le professioni del cibo stanno cambiando, così come le competenze e le conoscenze necessarie per lavorare nel settore alimentare. La creatività, l'intelligenza emotiva, la flessibilità cognitiva assumono un ruolo importante, così come l'uso del design. È necessario immaginare e sviluppare percorsi formativi e lavorativi più trans-disciplinari, atti a potenziare le creatività e incoraggiare l'innovazione.

24

evento

## Ore 14.30 - Cinema del Carbone

FOOD&SCIENCE DOC

### CAVOLI, PATATE E ALTRI DEMONI

Un film di **Serban Georgescu**

Al mercato locale del villaggio rumeno di Lunguletu, mille contadini siedono sui loro trattori ricolmi di tonnellate di cavoli e patate in attesa di clienti. Alla fine di una giornata infruttuosa, svendono il raccolto a prezzi irrisori oppure lo distruggono. Il sistema produttivo si è inceppato e il regista, per comprenderne le cause e trovare una possibile via d'uscita, decide di trascorrere un anno nel villaggio da lavoratore. Il sindaco e gli abitanti propongono varie soluzioni, ma gli agricoltori manifestano una scarsa fiducia reciproca e poca disponibilità a superare la radicata diffidenza verso l'idea di "fattoria collettiva". Una delle tante realtà agricole europee raccontata con ironia attraverso la storia di un villaggio che si dibatte tra passato e presente.

25



evento

## Ore 14.45 - Piazza Mantegna

LA SCIENZA IN TRIBUNALE.

Dai Vaccini agli Ogm, da Di Bella al Terremoto dell'Aquila:  
una storia italiana di orrori legali e giudiziari

Con **Luca Simonetti**

Si sa che la scienza in Italia suscita molti sospetti. E questi sospetti non vanno disgiunti da una certa ignoranza in materia che fa dell'Italia una pecora nera in Europa. Così capita che parliamo correntemente di organismi geneticamente modificati senza sapere cosa siano i geni e in cosa gli ogm siano diversi da una qualunque coltivazione; ci preoccupiamo dei vaccini senza sapere nulla di come funzionano e di quante malattie hanno contribuito a eradicare. E cosa succede quando questi cortocircuiti avvengono nei tribunali e in Parlamento? Luca Simonetti affronta uno degli argomenti più scottanti e attuali dei giorni nostri: gli errori giudiziari e le approssimazioni che si verificano quando il diritto ha a che fare con la scienza.

26

evento

## Ore 15 - Teatro Scientifico Bibiena

CHIMICA VERDE 2.0: COME LA NATURA,  
MEGLIO DELLA NATURA

Con **Guido Saracco**

Introduce **Federico Pedrocchi**

Batteri ingegnerizzati che mangiano il diossido di carbonio e ne ricavano preziose molecole. Bioraffinerie che trasformano rifiuti agricoli e urbani in plastica, combustibili ed elettricità. Fotosintesi artificiale che sfrutta la luce del Sole per produrre composti utili a partire da acqua e CO<sub>2</sub>. Gli scienziati stanno percorrendo diverse strade per riciclare il diossido di carbonio ma la diffusione su larga scala di queste innovazioni può avvenire soltanto se ripensiamo il modo di produrre i nostri beni di consumo. I nostri sistemi produttivi devono diventare circolari, in modo che gli scarti di un'attività siano la materia prima di un'altra. Quali sono le tecnologie e le ricerche che stanno guidando questa transizione?

27

evento



## Ore 15.20 - Teatro Scientifico Bibiena ECONOMIA CIRCOLARE: NUOVI MODELLI DI PRODUZIONE E CONSUMO

Con **Guido Saracco** e **Massimiano Tellini**  
Introduce **Federico Pedrocchi**

In collaborazione con Intesa Sanpaolo Innovation Center  
Intervengono Lucart e Due di Latte

La transizione verso un'economia circolare, efficiente nell'uso delle risorse, a basse emissioni di CO<sub>2</sub> e resiliente ai cambiamenti climatici, costituisce la rinnovata sfida che società istituzioni e imprese devono sostenere per garantire un futuro sostenibile alle future generazioni. Ancor più dopo l'approvazione del Pacchetto sull'economia circolare da parte della Commissione Juncker nel dicembre del 2015 che ha indicato questo nuovo approccio come la chiave per il rilancio dell'economia europea. Nello stesso tempo è necessario fare chiarezza e raccontare che cosa s'intende, nella pratica, per economia circolare, un concetto ancora giovane che racchiude pratiche e metodologie molto diverse: dalla bioeconomia alla sharing economy, dal remanufacturing alla biomi-mesi, ai sistemi di gestione avanzata dei rifiuti. Quali le indicazioni, gli strumenti le pratiche possibili per chi decidesse di implementare i principi della circolarità nella propria attività? Interverranno anche due startup, Lucart e Due di Latte, che mettono in pratica i metodi alla base di questo approccio produttivo.



28

evento

## Ore 15.30 - Piazza Erbe, Libreria INCONTRI CON L'AUTORE: LUCA SIMONETTI

Luca Simonetti, avvocato e autore del libro "La scienza in tribunale" (Fandango Libri) sarà presente presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle curiosità del pubblico sul complesso rapporto tra legge e scienza, sugli errori giudiziari e le approssimazioni che si verificano quando il diritto ha a che fare con la scienza.

29

evento



## Ore 15.30 - Loggia del Grano NUTRIGENETICA: PRODURRE CIBO NEL XXI SECOLO Con **Luca Sebastiani**

Nel XXI secolo, in uno scenario reso di per sé già complesso dal cambiamento climatico in corso, l'agricoltura italiana dovrà confrontarsi con l'uso sempre più efficiente di risorse naturali intrinsecamente limitate come suolo, acqua e nutrienti minerali, cercando di soddisfare nuovi mercati e consumatori sempre più esigenti e informati. Tra gli aspetti della qualità di un alimento, quelli salutistici sono oggi molto discussi dai mezzi di comunicazione di massa: si parla di alimenti nutraceutici o funzionali. Tra le produzioni agricole nazionali le caratteristiche nutraceutiche si trovano come proprietà "naturali" in numerosi prodotti di pregio come l'olio extra vergine di oliva, la frutta e i suoi derivati, che contengono molteplici molecole biologiche riconosciute utili per la salute umana. Come aumentare e conservare la concentrazione di queste molecole negli alimenti sfruttando le potenzialità genetiche delle singole specie (olivo, melo e vite), utilizzando in modo appropriato le tecniche agronomiche di coltivazione in campo e ottimizzando i processi di trasformazione e conservazione post-raccolta?

30

evento

Ore 15.30 - Piazza Mantegna

## LA DIETA DEL MASCHIO: TUTTO QUELLO CHE OGNI UOMO DEVE SAPERE PER MANGIARE SANO E MANTENERSI IN FORMA

Con **Lucilla Titta**

Introduce **Lorenzo Mannella**

Da oltre dieci anni Lucilla Titta esercita la professione di nutrizionista e, fino a qualche tempo fa, ha avuto pazienti quasi esclusivamente donne. Ma di recente ha notato un netto cambiamento: nella sua agenda hanno cominciato ad affollarsi nomi maschili. Che cosa è accaduto? Oggi anche gli uomini stanno prendendo consapevolezza dell'importanza di curare la propria alimentazione per mantenersi in forma e per prevenire le principali patologie. Per questo Titta ha deciso di colmare una lacuna e scrivere "La dieta del maschio" (Rizzoli, 2018), in cui offre una sintesi della letteratura scientifica più aggiornata su alimentazione e salute maschile.

31

evento

Ore 16.15 - Piazza Erbe, Libreria

## INCONTRI CON L'AUTRICE: LUCILLA TITTA

Lucilla Titta, autrice del libro "La dieta del maschio" (Rizzoli), sarà presente presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle curiosità del pubblico sul rapporto tra alimentazione e salute maschile.

Lucilla Titta, dal 2011 è coordinatrice del progetto SmartFood, un programma di ricerca in scienze della nutrizione e comunicazione promosso dall'Istituto Europeo di Oncologia di Milano. Dal 2015 è referente IEO per il progetto Food Bank in Oncology in collaborazione con Fondazione TERA.

32

evento



Ore 16.15 - Piazza Mantegna

## L'EVOLUZIONE DELLA CUCINA ITALIANA, DAI CACCIATORI RACCOGLITORI ALL'OGGI

Con **Massimo Pandolfi**

Moderà **Fabio Pagan**

Un viaggio dal Neolitico ai giorni nostri attraverso la conoscenza dei prodotti alimentari naturali nella cucina di oggi e in quella dei nostri progenitori italici. Il riferimento spaziale è quello dell'Italia centrale appenninica dove, dalla costa al monte, si dispongono storie, conoscenze e ricordi di come utilizzare con sapienza antica e con visione rigorosamente onnivora piante, animali e quant'altro offerto dall'ambiente per una nutriente, gustosa e saporita alimentazione. Massimo Pandolfi è un eco-etologo esperto di cucina antica che ricostruisce con dati archeologici, paleobotanici e paleofaunistici vita e comportamento alimentare di un clan di cacciatori-raccoglitori stanziati tra le gole e le montagne dell'Appennino umbro-marchigiano. Un mondo naturale affascinante oggi in larga parte scomparso.



33

evento

## Ore 16.30 - Teatro Scientifico Bibiena AGRICOLTURA, ACCESSO AL CIBO E CAMBIAMENTI CLIMATICI. UN PROBLEMA SCOTTANTE

Con **Franz-W. Badeck** e **Alessio Malcevschi**

Modera **Marco Ferrari**

Agricoltura e clima sono in un rapporto complesso e dinamico. L'attività agricola è oggi responsabile di buona parte delle alterazioni, ma può diventare uno strumento attraverso cui sperare in una mitigazione dei loro effetti. Intanto il global warming sta minacciando la produzione primaria di cibo in alcune aree del pianeta, tra cui anche il Mediterraneo. L'Agenda 2030 delle Nazioni Unite pone le questioni alimentari e agricole al centro del tema dello sviluppo: può essere la strategia vincente per garantire la sostenibilità alimentare nei prossimi anni a livello globale?

34

evento

## Ore 16.30 - Loggia del Grano MAIS OGM: FACCIAMO IL PUNTO

Con **Laura Ercoli**, **Elisa Pellegrino**, **Marco Nuti**

e **Pierdomenico Perata**

Modera **Giovanni Spataro**

Nei primi mesi del 2018 è uscito uno studio dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna e dell'Università di Pisa sugli effetti del mais transgenico, condotto con criteri meta-analitici su parametri agronomici, ambientali e tossicologici a 21 anni dall'inizio della coltivazione mondiale. Lo studio, che dimostra con dati statistici e matematici alla mano che il mais transgenico non comporta rischi per la salute umana, animale e ambientale, è stato ripreso dai media di tutto il mondo e ha suscitato non poche discussioni. Il Festival farà il punto sugli aspetti tecnici, storici e comunicativi dell'intera vicenda direttamente con i protagonisti.

35

evento

## Ore 16.30 - Cinema del Carbone FOOD&SCIENCE DOC JUST EAT IT. A FOOD WASTE STORY

Un film di **Grant Baldwin**

Il sistema alimentare americano spreca quasi il cinquanta per cento del cibo prodotto. Un dato ancor più impressionante se si pensa che il dieci per cento della popolazione non riesce a raggiungere il sufficiente fabbisogno energetico giornaliero. Ma si può vivere esclusivamente con gli scarti di una produzione che si basa sullo spreco? È quanto hanno dimostrato Jen Rustemeyer e Grant Baldwin, che hanno vissuto per sei mesi, ingrassando qualche chilo e risparmiando circa ventimila dollari, raccogliendo confezioni scadute o prossime alla scadenza, danneggiate o mal etichettate, e grazie a prodotti freschi scartati in quanto difettati oppure perché di dimensioni o forme non consoni alla vendita.

36

evento



## Ore 17 - Piazza Mantegna LA SCIENZA NELL'ORTO

Con **Alessio Perniola**

Un vero e proprio spettacolo nel quale il pubblico verrà coinvolto in una "pazza" spesa alla conquista dell'ortaggio più "sperimentalmente interessante". Non saranno premiate le scelte basate su proprietà nutritive o caratteristiche organolettiche, né il palato gourmet degli spettatori o la loro abilità nel selezionare i più corretti apporti calorici: vincerà chi riuscirà a immaginare con quali alimenti è possibile ideare gli esperimenti più folli e stravaganti. Ovviamente saranno proprio gli esperimenti poi a conquistare la scena divenendo i veri protagonisti dello show. Si spiegheranno i contenuti scientifici prendendo spunto da ortaggi e oggetti che si possono trovare in un orto, talvolta prendendoli come fonte di ispirazione, in altri casi allanzando le loro proprietà. Frutta e verdura rivelano strani poteri a chi sa guardarli con gli occhi della scienza. Così si giocherà al tiro al bersaglio con le patate, si misurerà il pH con gli ortaggi, insomma ... se ne combineranno di tutti i colori.

37

evento

## Ore 17 - Piazza Erbe, Libreria

### INCONTRI CON L'AUTRICE: SILVANA CONDEMI

Silvana Conde mi, autrice del libro "Mio Caro Neandertal. Trecentomila anni di storia dei nostri fratelli" (Bollati Boringhieri) sarà presente presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle curiosità del pubblico sul rapporto tra neandertal e sapiens, anche relativamente alle abitudini alimentari. Paleoantropologa, Silvana Conde mi è direttrice di ricerca al CNRS presso l'università di Aix-Marseille, in Francia. Per le sue ricerche sui neandertaliani e sui primi sapiens ha effettuato numerosi scavi archeologici e ha lavorato nei principali centri di ricerca, università e musei dell'Europa e del Vicino Oriente.

38



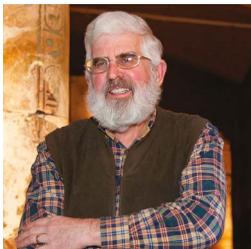
evento

## Ore 17.45 - Teatro Scientifico Bibiena

### L'INDIANA JONES DELLA BIRRA

#### Con Patrick McGovern

Patrick McGovern è direttore del Laboratorio di Archeologia Biomolecolare per la cucina, le bevande fermentate e la salute dell'Università di Philadelphia. Studioso di antropologia e personaggio molto noto a livello internazionale per la partecipazione a diversi documentari, McGovern è conosciuto anche con un soprannome che ben ne sottolinea le curiose peculiarità, a cavallo tra ricerca scientifica, passione per la storia e un pizzico di cultura pop: l'Indiana Jones della birra e dei vini antichi.



39

evento

## Ore 17.45 - Loggia del Grano

### NIENTE PIÙ SCARTI, SOLO PREZIOSE RISORSE!

#### L'economia circolare nel settore agroalimentare

#### Con Katya Carbone, Lorenzo Maggioni, Giovanni Perotto

#### Modera Chiara Albicocco

In collaborazione con TEA

Bottiglie e vaschette 100% biodegradabili dal recupero del siero di latte. Pellet dagli scarti di produzione della birra. Materiali isolanti dalla lolla del riso. Filati pregiati dagli agrumi. Biocarburante dalle deiezioni dei bovini. Energia elettrica dai fondi di caffè. Sono alcuni esempi che descrivono come sia possibile riutilizzare gli scarti delle attività produttive. In questo incontro illustriamo le tecnologie che permettono di limitare gli sprechi e non perdere risorse preziose.

40

evento

## Ore 17.45 - Piazza Erbe, Libreria

### INCONTRI CON L'AUTRICE: SONIA MASSARI

Sonia Massari, direttrice del Gustolab International Food Systems and Sustainability, primo centro italiano per lo studio universitario all'estero della filiera alimentare, sarà presente presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle domande del pubblico sul rapporto tra design e cibo, con particolare attenzione alle ricadute professionali che lo sviluppo di questa relazione comporterà nei prossimi anni. Sonia Massari è consulente per centri di ricerca, aziende pubbliche e private, fondazioni come ricercatrice, designer e trainer. Nel 2012 ha vinto il premio "Women Innovation" destinato a donne impegnate nell'innovazione in cibo e nutrizione e nel 2014 il premio Innovative Research in International Education.

41



evento

Ore 17.45 - Piazza Mantegna

## C'È POLLO E POLLO

Con **Achille Schiavone** e **Silvia Cerolini**

Ogni razza ha caratteristiche organolettiche peculiari che hanno portato alla realizzazione di piatti entrati a far parte della tradizione delle diverse regioni italiane. Cerolini e Schiavone raccontano al pubblico del Festival il progetto TuBAVi per la tutela della biodiversità nelle razze avicole italiane finanziato nel 2018 dal Ministero per le Politiche Agricole.

Il progetto prevede un censimento nazionale, la raccolta di dati produttivi, la caratterizzazione genetica delle razze, la valutazione di variabilità genetica in popolazioni nucleo, l'attuazione di una criobanca italiana del seme delle razze italiane e una costante attività di comunicazione.

42

evento

Ore 18.30 - Cinema del Carbone

## FOOD&SCIENCE DOC

### BUGS

Un film di **Andreas Johnsen**

Una cucina a base di insetti può salvare il nostro pianeta? Nel 2013, l'ONU ha osservato che il tasso di crescita della popolazione mondiale ci impone di individuare nuovi metodi più sostenibili nella produzione di alimenti e la soluzione suggerita sono stati gli insetti. Già milioni di persone percepiscono gli insetti come una pregiata leccornia. Bugs segue i viaggi e gli studi di alcuni giovani chef e scienziati in un giro del mondo alla ricerca degli insetti dalle proprietà nutritive migliori e dal gusto irresistibile.

43

evento



Ore 18.30 - Teatro Scientifico Bibiena

## DI QUALE AGRICOLTURA ABBIAMO BISOGNO?

Talk-show con **Antonio Pascale**

Partecipano **Michele Morgante**, **Donatello Sandroni** e **Marco Trevisan**

In collaborazione con Syngenta

Antonio Pascale, scrittore, giornalista e divulgatore scientifico, coinvolgerà attivamente in uno spettacolo-talk show importanti protagonisti del mondo del comparto agricolo per esplorare assieme alcune delle grandi domande che riguardano il mondo dell'agricoltura: mi nutre o mi avvelena? Scienza o magia? Come produrre più cibo, di migliore qualità e in maniera sostenibile?

44

evento



Ore 18.30 - Piazza Mantegna

## CON LE MANI NEL SACCHETTO

Con **Stefano Bertacchi** e **Marco Ferrari**

In collaborazione con Focus

A inizio anno hanno scatenato innumerevoli polemiche e non poca confusione tra i consumatori. I sacchetti di plastica biodegradabili - obbligatori e a pagamento dal 1° gennaio - sono uno dei temi che più ha occupato le pagine dei giornali, scatenando numerose polemiche e confusione tra i consumatori. Quali sono le opacità normative? E quali le differenze tra le bioplastiche? Come vengono prodotte? Quali i loro impatti? Siamo veramente sicuri di saperle distinguere?

45

evento

Ore 18.45 - Loggia del Grano

**TE LA DO IO L'AMERICA.**

**Divergenze e convergenze sull'etichettatura degli alimenti fra noi e lo Zio Sam**

Con **Michele Fino**

Michele Fino, docente di Diritto europeo all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, illustrerà le principali differenze nell'etichettatura fra Unione Europea e Stati Uniti, un tema che interessa i consumatori, ma anche i produttori.

46

evento

Ore 21.30 - Teatro Sociale

**THE VEGETABLE ORCHESTRA**

In collaborazione con Comune di Mantova

La Vegetable Orchestra nasce a Vienna nel febbraio 1998 per iniziativa di un gruppo di artisti attivi in diverse discipline – oltre alla musica, la poesia, la scultura, l'arte multimediale, l'architettura. L'idea è creare un'esperienza sonora percepibile attraverso tutti i sensi e trova le radici nella musica sperimentale, nell'elettronica, in alcune composizioni di Cage e Stravinsky. Carote che diventano flauti, melanzane usate come percussioni, zucchine trasformate in strumenti a fiato: gli strumenti sono costruiti intagliando verdure fresche nelle ore precedenti il concerto e amplificati con microfoni speciali. Il repertorio non ha confini di genere - dub, free jazz, noise, contemporanea e brani popolari austriaci - e fa della Vegetable Orchestra un ensemble unico al mondo.

47



evento

**DOMENICA  
20 MAGGIO**

Ore 9.30 - Loggia del Grano

**RASSEGNA STAMPA: SCIENZA E CIBO NEI MEDIA**

**L'informazione scientifica tra un caffè e una sbrisolona**

Con **Giordano Masini**

In collaborazione con Strade del cibo

Un appuntamento per affrontare le giornate del Festival informati. La lettura e il commento delle notizie del giorno a cura della redazione di Strade con il coinvolgimento diretto di scienziati, agricoltori, giornalisti e divulgatori.

48



evento

## Ore 10.15 - Piazza Mantegna

### IMMAGINARIO RURALE: COME VIENE RACCONTATA L'AGRICOLTURA AI BAMBINI?

Con **Fabrizio Bertolino** e **Anna Perazzone**

Il mondo rurale, un tempo il principale luogo di vita e fonte di sostentamento, è diventato gradualmente uno spazio sconosciuto. Questo distacco è stato metabolizzato e oggi assistiamo a una progressiva idealizzazione, spesso distorta o addirittura fantastica, di questo ambiente. Questo cambiamento di atteggiamento nei confronti della fattoria, dei contadini, della campagna si riflette nei libri illustrati per bambini, ma anche in cartoni animati, videogames e browsergames per ragazzi e ragazze. Un'analisi critica di libri illustrati e cartoni animati ha permesso di riflettere sui simboli e sui modelli culturali che dominano l'immaginario dei bambini su questo ambiente divenuto alieno ed ha dato l'opportunità di smascherarne limiti e stereotipi.

49

evento

## Ore 10.30 - Sala delle Lune e dei Nodi

### STORIA DELLE SCIENZE AGRARIE: LE ORIGINI SCIENTIFICHE DELL'AGRICOLTURA

Con **Antonio Saltini**

Introduce **Michele Lodigiani**

Presentazione dell'opera monumentale di Antonio Saltini. Impegnato sul terreno del giornalismo agricolo dal 1973, Antonio Saltini ha consultato i più noti trattati di storia delle scienze e verificato come per tutte le grandi sfere della conoscenza umana, la chimica, la fisica, la medicina, esistessero studi storici molteplici e dettagliati, come non esistesse, invece, alcuna ricostruzione dell'evoluzione delle conoscenze agronomiche. Ha quindi intrapreso la lettura degli agronomi del passato arrivando nel 1979 a uno schizzo storico della letteratura agraria dell'Occidente. Ampliata nel tempo, l'opera conta oggi sette volumi, dal Medioevo al Ventesimo secolo, che sono stati tradotti nei primi mesi del 2018 anche in lingua inglese.

50

evento

## Ore 10.45 - Loggia del Grano

### SUPERFRUTTI, FANTAFRUTTI E TUTTIFRUTTI

Con **Renato Bruni** e **Daniele Del Rio**

Modera **Fabio Pagan**

In commercio sono definiti "super" quei frutti come avocado, melograno, acai, mirtillo, goji, noni, maqui e mangostano ai quali si attribuiscono doti salutistiche e benefiche fuori dalla norma. Sono spesso esotici e in genere costano più della frutta comune, ma hanno davvero una marcia in più? Possiamo considerarli antidoti a uno stile di vita sbagliato? Hanno davvero poteri eccezionali e possono aiutare a dimagrire o a prevenire malattie meglio di altri alimenti? La risposta è quasi sempre no, ma quello che importa sapere davvero è il perché. Due ricercatori dell'Università di Parma che si occupano di studiare gli effetti sull'organismo dei composti presenti negli alimenti vegetali aiuteranno il pubblico del Festival a fare chiarezza.

51

evento

## Ore 11 - Teatro Scientifico Bibiena

### MIO CARO NEANDERTHAL, MA COME MANGI?

Con **Silvana Condemi**

A partire da 120000 anni fa i Neanderthal di tutta Europa erano prevalentemente carnivori e traevano le loro proteine dal consumo di grandi erbivori, primi fra tutti i giganteschi elefanti dalle zanne dritte, gli orsi delle caverne oppure i pelosi mammut. La paleoantropologa dell'Università di Marsiglia Silvana Condemi ha analizzato il fabbisogno calorico di questo ominide particolarmente robusto, grande cacciatore dalla vita movimentata.



52

evento

## Ore 11 - Piazza Erbe, Libreria

### INCONTRI CON L'AUTORE: MARCELLO TICCA

Marcello Ticca, autore del libro "Miraggi alimentari. 99 idee sbagliate su cosa e come mangiamo" (Laterza) sarà presente presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle curiosità del pubblico sui pregiudizi, i luoghi comuni e le false credenze sull'alimentazione. Medico, libero docente e specialista in Scienza dell'alimentazione, Marcello Ticca ha svolto attività di ricerca presso l'Istituto Nazionale della Nutrizione (INRAM) e ha partecipato alla messa a punto delle varie edizioni e revisioni dei LARN e delle "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana".

53



evento

## Ore 11 - Piazza Mantegna

### MARTECHEF: COSA MANGEREMO SUL PIANETA ROSSO?

Speaker **Silvia Kuna Ballero** e **Luca Perri**

Modera **Gianluca Ranzini**

In collaborazione con Focus

Immaginiamo di riuscire a mettere piede su Marte: di cosa ci nutriremo, una volta arrivati? Nel corso degli ultimi anni sono stati sviluppati numerosi progetti di agricoltura sostenibile sul pianeta rosso, atti a fornire un apporto nutrizionale equilibrato in un ambiente estremo: incubatori, sistemi idroponici come "HortExtreme" e simulazioni di suolo marziano hanno permesso di coltivare una discreta varietà di verdure, dalla lattuga allo scalogno, passando per il luppolo. Per la birra, almeno, saremo a posto! Se poi riuscissimo a non berla a stomaco vuoto...

54

evento

## Ore 11.30 - Sala delle Lune e dei Nodi

### ODORI FANTASTICI E COME TROVARLI.

### OVVERO L'OLFATTO E I TALENTI DEL NOSTRO NASO

Con **Anna D'Errico**

Introduce **Lorenzo Mannella**

Invisibile, effimero e sfuggente, si insinua nelle narici e subito tutto cambia: ricordi, emozioni, allerta, nausea, acquolina in bocca... Un odore può provocare piacere o disgusto, benessere o fastidio. Cosa accade nel nostro naso - e nel nostro cervello - quando annusiamo qualcosa? Sappiamo sempre riconoscere e dare un nome agli odori che sentiamo? È vero che il nostro olfatto è poco sviluppato? Ma soprattutto, che cos'è un odore?

55

evento

## Ore 11.45 - Piazza Erbe, Libreria

### INCONTRI CON L'AUTORE: LUCA PERRI

Luca Perri, autore del libro "La pazza scienza" (Sironi, illustrazioni di Angelo Adamo) sarà presente presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle curiosità del pubblico.

56

evento



## Ore 11.45 - Loggia del Grano

### SO QUEL CHE VUOI: IL MARKETING E I BISOGNI DEI CONSUMATORI

Con **Daniele Fornari, Nicola Cesare Baldrighi,  
Nicola Bertinelli, Tiziano Manco Modera Federico Pedrocchi**

In collaborazione con Consorzio Tutela Grana Padano,  
Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano e Granarolo

A seguito della lunga crisi economica, si è verificata una forte discontinuità dei comportamenti, con lo sviluppo di nuovi paradigmi di consumo e di acquisto. I consumatori sono diventati più informati, più razionali, più consapevoli, più attenti al principio del "less is more", meno fedeli alle marche e alle insegne commerciali, con importanti implicazioni per il paniere della spesa e la ridefinizione della qualità dei prodotti. In questo contesto le imprese di produzione e di distribuzione devono dare una risposta ai nuovi bisogni basati sui valori della multicanalità, del "value for money", della rassicurazione, del benessere fisico ed esperienziale, della funzionalità e della concretezza, della "convenience". A seguire, una discussione con esponenti di aziende e consorzi per approfondire. **Con degustazione.**

57



evento

## Ore 11.45 - Piazza Mantegna

### CON TUTTE QUELLE, TUTTE QUELLE... POLVERINE

Con **Alessandra Biondi Bartolini**

Conoscete la leggenda metropolitana che esalta la genuinità del vino di un tempo rispetto a quello fatto "con le polverine"? Cataloghi di prodotti enologici del passato alla mano dimostreremo che il vino fatto con le polverine, chiamato anche il "vino del bastone", è ormai storia passata e che tutti i passi fatti dall'innovazione in campo enologico vanno nella direzione della qualità e della sicurezza alimentare. Con Alessandra Biondi Bartolini, agronoma e giornalista tecnica e scientifica, parleremo di additivi e di coadiuvanti per uso enologico, di come sarebbero i vini senza di essi, di norme e di tutto quanto avremmo sempre voluto chiedere e che verremo a sapere con le nuove norme sull'etichettatura che imporranno anche per il vino l'indicazione degli ingredienti e dei valori nutrizionali.

58

evento

## Ore 12 - Teatro Scientifico Bibiena

### 99 IDEE SBAGLIATE SU COSA E COME MANGIAMO

Con **Marcello Ticca**

Introduce **Dario Bressanini**

Davvero il pesce fa bene alla memoria? Siamo sicuri che mangiare la pasta di sera faccia ingrassare, che la cioccolata provochi l'acne e l'ananas e il pompelmo facciano dimagrire? Quello dell'alimentazione è un settore nel quale si scontrano preoccupazioni per la salute, attenzioni per la forma fisica e mode più o meno fantasiose. Ecco perché intorno al cibo esiste da sempre una sterminata varietà di pregiudizi, luoghi comuni, false credenze e menzogne belle e buone. In alcuni casi si tratta di suggerimenti innocenti; in altri, invece, seguire certe indicazioni e certe promesse miracolose rischia di farci compiere scelte sbagliate o addirittura di compromettere il nostro benessere. Marcello Ticca, uno dei massimi esperti italiani di alimentazione, accompagna il lettore in un viaggio attraverso i più consolidati luoghi comuni che riguardano il piacere quotidiano del mangiare.

59

evento

## Ore 12.15 - Sala delle Lune e dei Nodi

### IL GUSTO DELLE MOLECOLE

Con **Gabriella Morini**

Introduce **Lorenzo Mannella**

Il gusto è il senso che ci consente di comprendere la composizione degli alimenti, guidandoci nella loro scelta. Dolce, umami, grasso e salato ci incoraggiano a mangiare alimenti che contengono carboidrati, aminoacidi, grassi e sodio, quindi i macronutrienti e uno ione, di cui abbiamo necessità. Amaro e acido non sono mai graditi ai piccoli, mentre da adulti lo sono ma comunque entro certi limiti: da ciò possiamo comprendere come nel corso della nostra vita "impariamo" che non tutto quanto è amaro o irritante è tossico, anzi.... Il "linguaggio" del gusto va quindi appreso. Ma bisogna anche capire come lo abbiamo messo a punto durante la nostra storia evolutiva, caratterizzata dalla scarsità, per essere in grado di utilizzarlo al meglio nel nostro tempo di (troppo) e facile accesso al cibo.

60

evento

## Ore 12.30 - Piazza Mantegna

### PIANTE MUTANTI: QUANDO L'UOMO COPIA LA NATURA

Con Luigi Cattivelli

La parola "mutazione" nell'immaginario collettivo evoca spesso scenari preoccupanti. In realtà le mutazioni, ossia l'alterazione della sequenza del DNA, sono eventi naturali e relativamente frequenti. Le mutazioni sono alla base dell'evoluzione e nel settore agrario hanno spesso generato nuovi caratteri e nuove varietà. Molti dei vegetali che mangiamo sono il risultato di mutazioni. Le mutazioni avvengono naturalmente, ma possono anche essere indotte dall'uomo attraverso trattamenti mutageni o con le nuove tecniche di genome editing. Le mutazioni naturali o quelle indotte da mutagenesi sono casuali, mentre quelle generate da genome editing sono "sito specifiche" ed è proprio questa caratteristica a rendere il genome editing uno strumento utilissimo per migliorare le piante che coltiviamo.

61

evento

## Ore 12.30 - Piazza Erbe, Libreria

### INCONTRI CON L'AUTORE: ROBERTO DEFEZ

Roberto Defez, autore del libro "Scoperta. Come la ricerca scientifica può aiutare a cambiare l'Italia" (Codice Edizioni) sarà presente presso la libreria del festival in Piazza Erbe per rispondere alle domande del pubblico sull'articolato rapporto tra ricerca scientifica e progresso sociale, culturale ed economico. Roberto Defez dirige dal 1996 il laboratorio di biotecnologie microbiche prima all'Istituto di Genetica e Biofisica del CNR di Napoli e ora al nuovo Istituto di Bioscienze e Biorisorse.

62



evento

## Ore 14.30 - Loggia del Grano

### MANGIARE INSETTI: TRA PAURE, MODE, MITI E REPULSIONE

Con Stefano Sforza

Gli alimenti a base di insetti sono entrati con prepotenza, se non nel nostro quotidiano, certamente nel nostro immaginario, generando curiosità, ansie, paure, o più semplicemente repulsione. In questa presentazione si parlerà di quali sono i motivi, alcuni dei quali seri e profondi, altri più superficiali e di tendenza, che hanno portato gli insetti alla soglia delle nostre tavole. Si discuterà degli interessi economici che ruotano intorno al loro uso come alimenti e, soprattutto, come mangimi per animali. Si mostrerà cosa succede nel resto dell'Europa e nel resto del mondo. Infine si evidenzieranno le opportunità e i vantaggi, ma anche i rischi, che la loro introduzione nella nostra dieta, o nella dieta degli animali, comporta per i consumatori.

63

evento

## Ore 14.30 - Teatro Scientifico Bibiena

### TUTTO QUELLO CHE AVRESTE VOLUTO SAPERE SULLO ZUCCHERO

Con Dario Bressanini e Renato Bruni

Vocabolario alla mano, l'aggettivo dolce si presta a infinite declinazioni, tutte gradevoli: è dolce un pendio, può essere dolce una persona o un clima così come dolce è tutto ciò che riteniamo amabile e piacevole. Quando si parla di cibo il dolce implica invece sentimenti opposti: la sensazione che gratifica il nostro palato sottintende sempre più spesso possibili problemi di salute, rischi, allarmi e controindicazioni che confondono. Che differenze ci sono tra il saccarosio e i dolcificanti? Posso usare la stevia per fare il panettone? Perché lo xilitolo è lassativo? Con l'aspartame si dimagrisce? Ed è vero che fa male? Come le declinazioni del dolce, anche le molecole che assicurano questa sensazione sono molte e molto diverse tra loro per origine, struttura, proprietà e usi. Con qualche esperimento e mescolando chimica, botanica e storia Dario Bressanini e Renato Bruni proveranno a raccontare quali verità e quali tranelli si nascondono dietro a zuccheri e dolcificanti di origine vegetale, spiegando che per distinguere un veleno da una leccornia non serve una specializzazione in tossicologia ma solo un po' di ragione.

64

evento

## Ore 14.30 - Sala delle Lune e dei Nodi

### BENESSERE ANIMALE: FACCIAMO IL PUNTO

Con **Daniela Battaglia, Lorenzo Leso, Simone Pollo, Marisanna Speroni e Martina Tarantola**

Per molto tempo il benessere animale è stato considerato un'opzione praticabile solo all'interno di società ricche e industrialmente avanzate, ma negli ultimi anni viene invece ritenuto un elemento essenziale per favorire lo sviluppo culturale e sociale dei paesi più poveri. Si dibatte di questo tema nella comunità scientifica internazionale (da almeno cinquant'anni), studiando sistemi multidisciplinari per valutarlo, si riflette nella comunità allevatoriale, si formano i veterinari che controlleranno gli allevamenti, si cambiano, si correggono e si normano le pratiche di allevamento, si "educano" e informano i consumatori, sempre più esigenti e consapevoli. La tutela del benessere degli animali allevati può quindi avvenire solo attraverso un sistema che soddisfi da una parte le aspettative di ordine etico/salustico dei cittadini, dall'altra quelle altrettanto legittime di guadagno e sviluppo delle aziende zootecniche, mantenendo le garanzie di sicurezza e di salubrità degli alimenti di origine animale.

65

evento

## Ore 14.45 - Piazza Mantegna

### SCOPERTA. COME LA RICERCA SCIENTIFICA PUÒ AIUTARE A CAMBIARE L'ITALIA

Con **Roberto Defez**

La ricerca scientifica non è un lusso culturale, ma la più concreta opzione per dare un futuro al paese e alle nuove generazioni e per far tornare in Italia una parte del fiume di giovani che abbiamo formato e che possono lavorare solo all'estero. Genera occupazione qualificata, sviluppo imprenditoriale, innovazione di prodotto, ma serve anche alla sicurezza nazionale, alla tutela del territorio e dei beni culturali. Intorno si fanno strada l'antiscienza e la nostalgia di un passato durissimo che in gran parte ignoriamo. Paghiamo il mancato rinnovamento vendendo le nostre aziende storiche. Eravamo i proprietari di piccoli ristoranti, poi ne siamo diventati i cuochi e ora semplici camerieri. Il metodo scientifico è il modo per risalire la china, per modernizzare il paese, per compiere scelte non ideologiche in tutti i campi. Per premiare il merito e non il clan, per liberare energie e guidare il nostro futuro.

66

evento

## Ore 15.15 - Piazza Erbe, Libreria

### INCONTRI CON GLI AUTORI: ALESSANDRA VIOLA E PIERO MARTIN

Alessandra Viola e Piero Martin, autori del libro "Trash. Tutto quello che dovrete sapere sui rifiuti" (Codice) saranno presenti presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle domande del pubblico sui rifiuti: cosa e quanto sprechiamo, quanto vale quello che finisce nel cestino, nelle fogne o in discarica e cosa ci si potrebbe fare (o già ci si fa).

67

evento



## Ore 15.30 - Cinema del Carbone

### FOOD&SCIENCE DOC BUGS

Un film di **Andreas Johnsen**

Una cucina a base di insetti può salvare il nostro pianeta? Nel 2013, l'ONU ha osservato che il tasso di crescita della popolazione mondiale ci impone di individuare nuovi metodi più sostenibili nella produzione di alimenti e la soluzione suggerita sono stati gli insetti. Già milioni di persone percepiscono gli insetti come una pregiata leccornia. Bugs segue i viaggi e gli studi di alcuni giovani chef e scienziati in un giro del mondo alla ricerca degli insetti dalle proprietà nutritive migliori e dal gusto irresistibile.

68

evento



## Ore 15.30 - Loggia del Grano

### IL CIBO IN CORNICE: COMUNICAZIONE PER IL CAMBIAMENTO

Con **Patrizia Catellani**

Spesso sentiamo dire che le nostre scelte alimentari sono importanti per la salute, il benessere e la sostenibilità. Ma questo non basta a farci cambiare abitudini. Che cosa rende davvero efficace la comunicazione sull'alimentazione? La cornice giusta, non solo quello che si dice sul cibo, ma anche come lo si dice, facendo leva sui bisogni, le risorse, i valori, le motivazioni delle persone che vogliamo coinvolgere. Cognizioni o emozioni? Salute o benessere? Meno consumo di certi cibi o più consumo di altri? E quali messaggi per quali persone? Proviamo a rispondere a queste domande e scopriremo come promuovere una buona alimentazione, utile a migliorare la qualità della vita dei singoli individui e di intere collettività.

69

evento

## Ore 15.30 - Piazza Mantegna

### COSA METTO NEL CARRELLO?

Con **Simona Ovidia** e **Antonella Borrometi**

In collaborazione con Altroconsumo

Quando facciamo la spesa leggiamo le etichette? E siamo sicuri che tutto quello che troviamo scritto, spesso a caratteri cubitali e con gran sfoggio di immagini allettanti, racconti davvero l'essenza e la qualità del cibo che stiamo comprando? Passeggiando tra il pubblico munito di un carrello pieno di prodotti, le due esperte di "Altroconsumo" racconteranno cosa si nasconde dietro ai numerosi slogan stampati sulle confezioni, mettendo anche alla prova le abilità da detective e le conoscenze dei loro interlocutori.

70

evento

## Ore 16 - Teatro Scientifico Bibiena

### IL CIBO TRA CULTURA E IDENTITÀ

Con **Elisabetta Moro** e **Marino Niola**

Modera **Fabio Pagan**

Il cibo è cultura, è un aspetto centrale di identificazione di un popolo nel mondo: non un caso, ad esempio, se gli italiani vengano associati, internazionalmente, alla pasta. Tuttavia, la visione contemporanea del cibo sta mutando radicalmente. Dalla famosa affermazione di Ludwig Feuerbach: "siamo ciò che mangiamo", ci stiamo spostando verso il "siamo ciò che non mangiamo". Un mondo diviso in tribù tra vegani, crudisti, fruttariani e altri gruppi, che si identificano nelle loro passioni e nelle loro ossessioni, contrapponendosi alle altre tribù. Siamo passati, quindi, dall'idea del dover mangiare di tutto un po', per poter avere una corretta alimentazione, ad un'esclusione, uno dopo l'altro, di tantissimi cibi dalla nostra alimentazione, anche con crociate alimentari, come quella contro l'olio di palma.

Scelte che influenzano anche i comportamenti individuali: crescono delle vere e proprie sette alimentari.

71

evento

## Ore 16 - Piazza Erbe, Libreria

### SBORNIE SACRE, SBORNIE PROFANE

Con **Claudio Ferlan**

Stivate di barili colmi di bevande alcoliche e di uomini pronti a svuotarli: le navi che dai porti del Vecchio Continente salparono alla volta delle Americhe portarono in quei luoghi un nuovo sapere alcolico. Inclini al bere, educati alla mistica del vino, frequentatori di taverne, i colonizzatori incontrarono dall'altra parte del mondo culture indigene tra loro molto diverse, che avevano stabilito nei secoli rapporti complessi con una vasta serie di prodotti fermentati, rapporti in cui il rituale dell'ubriachezza poteva a volte assumere un carattere di sacralità. Dall'impatto sorsero nuovi modi di bere all'eccesso: sbornie epocali, malsane, curative, profetiche, battagliere, mortali, punibili, estatiche, comuni, solitarie, artistiche, visionarie, sacre, profane. Scopriamole insieme.

72

evento

## Ore 16.15 - Piazza Mantegna

### A TUTTA BIRRA: ALLA RICERCA DEL LUPPOLO ITALIANO

Con **Tommaso Ganino**

La prima esperienza di coltivazione di luppolo risale al 1876 e fu condotta a Marano sul Panaro nella tenuta del Marchese Montecuccoli. I risultati furono più che incoraggianti e il prodotto ottenne un pubblico riconoscimento da numerosi fabbricanti di birra, italiani e stranieri, e una menzione onorevole all'esposizione internazionale di Hagenau, nell'Alsazia. Per la coltivazione vennero usate varietà provenienti dalla Stiria e dalla Boemia. Oltre un secolo più tardi, nel 2011, sempre a Marano sul Panaro, Emilia Muratori, Eugenio Pellicciari, Andrea Fabbri e Tommaso Ganino decisero di percorrere la tortuosa strada del rilancio di questa coltura, convinti della reale possibilità di poter ottenere risultati incoraggianti. Oggi le varietà di luppolo italiane nate da questa iniziativa sono tre. Durante l'incontro, oltre a presentare nel dettaglio i risultati di questa ricerca in campo, sarà possibile far emergere la qualità e le potenzialità dei luppoli italiani in vista della produzione di cultivar "commerciali".

73

evento

## Ore 16.30 - Loggia del Grano

### CAMBIARE IN CORSA: COME STRESS E AMBIENTE MODIFICANO I NOSTRI GENI

Con **Michele Morgante**

In collaborazione con **Consorzio Agridifesa Italia**

L'ambiente è una fonte permanente di stimoli, ovvero di fattori di stress che gli organismi devono essere in grado di ricevere, elaborare, imparare e ricordare per sopravvivere. Come fanno le piante a elaborare e ricordare gli stimoli che provengono dall'ambiente? Michele Morgante, professore dell'Università di Udine e direttore scientifico dell'Istituto di Genomica Applicata, accompagnerà il pubblico del Festival alla scoperta dell'epigenetica, una disciplina fra le più promettenti per il futuro della ricerca agronomica.

74

evento

## Ore 17 - Piazza Mantegna

### FOOD4URB. UNA FORESTA DI CIBO A KM 0

Con **Fabio Salbitano**

In collaborazione con **Comune di Mantova** e **Comitato organizzatore del primo Forum mondiale sulle foreste urbane**

La coltivazione di alberi per la produzione di cibo "alla porta di casa" ha accompagnato la storia delle società umane da tempi immemorabili fino a diventare un elemento peculiare dei paesaggi culturali - e in particolare dei paesaggi urbani - nelle varie epoche in ogni parte del pianeta. Recentemente si parla sempre più di "edible landscapes" o "foodscapes" e si è diffuso, nell'ultimo decennio, il concetto di "Urban Food Forest (letteralmente "Foreste urbane per Produzioni Alimentari" = FUPA). In effetti, le foreste urbane per la produzione di cibo sono sistemi multifunzionali in grado non solo di fornire alimenti ma di generare benefici ambientali, sanitari, sociali, culturali ed economici: "soluzioni basata sulla natura" volte a migliorare sostanzialmente la qualità della vita e dell'ambiente delle nostre città.

75

evento

## Ore 17 - Teatro Scientifico Bibiena

### GLIFOSATO: CHI CI DICE CHE COSA È SANO E CHE COSA FA MALE?

Con **Roberto Defez, Deborah Piovan, Donatello Sandroni**

Modera **Daniela Ovadia**

La discussione sulla richiesta di proroga dell'approvazione all'utilizzo del glifosato come diserbante è stata tra le più accese degli ultimi anni. Tra le decisioni delle agenzie regolatorie internazionali, le pubblicazioni scientifiche, gli interessi di aziende e associazioni di categoria a farne le spese sono i consumatori che non riescono a districarsi nel ginepraio di informazioni spesso contrastanti.

76

evento

## Ore 17 - Piazza Erbe, Libreria

### INCONTRO CON L'AUTORE: ANTONIO MOSCHETTA

Antonio Moschetta, autore del libro "La dieta del metabolismo" (Mondadori) sarà presente presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle domande del pubblico su come i nutrienti che ci circondano e l'ambiente con cui interagiamo modificano il nostro DNA.

77



evento

## Ore 17.30 - Cinema del Carbone

### FOOD&SCIENCE DOC

### CAVOLI, PATATE E ALTRI DEMONI

Un film di **Serban Georgescu**

Al mercato locale del villaggio rumeno di Lunguletu, mille contadini siedono sui loro trattori ricolmi di tonnellate di cavoli e patate in attesa di clienti. Alla fine di una giornata infruttuosa, svendono il raccolto a prezzi irrisori oppure lo distruggono. Il sistema produttivo si è inceppato e il regista, per comprenderne le cause e trovare una possibile via d'uscita, decide di trascorrere un anno nel villaggio da lavoratore. Il sindaco e gli abitanti propongono varie soluzioni, ma gli agricoltori manifestano una scarsa fiducia reciproca e poca disponibilità a superare la radicata diffidenza verso l'idea di "fattoria collettiva". Una delle tante realtà agricole europee raccontata con ironia attraverso la storia di un villaggio che si dibatte tra passato e presente.

78



evento

## Ore 17.30 - Loggia del Grano

### L'UOMO CHE CREA IL RISO

Con **Eugenio Gentinetta**

Se mangiate un risotto è probabile che abbiate utilizzato uno dei suoi risi. Gentinetta è una figura di riferimento nel panorama agronomico italiano, ha "inventato" decine di varietà di riso, molte delle quali hanno conquistato il mercato.



79

evento

## Ore 17.45 - Piazza Mantegna

### LA DIETA DEL METABOLISMO

### Cambiare il DNA con l'alimentazione

Con **Antonio Moschetta**

Il nostro corpo cambia: i nutrienti che ci circondano e l'ambiente con cui interagiamo modificano il nostro DNA, accendendo e spegnendo i molti geni che governano il funzionamento dei nostri processi chimici e biologici. Interpretare questi cambiamenti rappresenta una delle sfide più interessanti poste alla scienza medica. Identificare i geni che si accendono e si spengono durante la nostra vita sarà infatti utile a predire quei percorsi nutrizionali che modificano la nostra identità genetica e ci permetterà di capire e prevenire molte malattie e quindi vivere più a lungo e in salute.

80

evento

## Ore 18.00 - Teatro Scientifico Bibiena

### TRASH - TUTTO QUELLO CHE DOVRETE SAPERE SUI RIFIUTI

Con **Alessandra Viola** e **Piero Martin**

In collaborazione con TEA

Un viaggio, divertente e scientificamente rigoroso, alla scoperta dei rifiuti fuori e dentro di noi. Curiosità e tanti dati, tecnologie di punta e antiche tradizioni, arte e persino ricette gourmet per ricostruire la storia di un'idea - quella del rifiuto - che nei secoli si è trasformata moltissime volte. Dalle nostre case all'intero pianeta, tante storie per scoprire cosa e quanto sprechiamo, quanto vale quello che finisce nel cestino, nelle fognie o in discarica e cosa ci si potrebbe fare (o già ci si fa). Perché dall'arte all'industria, dalla tecnologia all'ambiente i rifiuti sono un problema che può mettere a repentaglio lo sviluppo sostenibile, ma possono essere una soluzione. Re Mida trasformava in oro tutto quello che toccava. Noi, più modestamente, lo trasformiamo in rifiuti. Ma se fossero preziosi anche quelli?

81

evento

## Ore 18.30 - Loggia del Grano

### RICE-UP: IL FUTURO DELLA RISICOLTURA

Con **Piero Morandini**

In collaborazione con InLombardia

Il riso è protagonista del territorio lombardo ormai da secoli. Ne ha plasmato geografia, gastronomia ed economia e non è un caso che nell'anno dell'Equilibrio, il Food&Science Festival dedichi a questo cereale un focus ampio che si chiude con l'evento finale della manifestazione. La coltivazione del riso richiede un costante esercizio di bilanciamento delle risorse per affrontare le sfide che i cambiamenti climatici e i nuovi parassiti pongono. Su un altro piano, la ricerca dell'equilibrio è al centro della cucina del riso. **A queste sfide è dedicato l'incontro che si concluderà con la degustazione (in piazza Broletto) di risotti della tradizione lombarda reinterpretati dalla chef Fabiana Tabai dell'Osteria da Pietro (Castiglione delle Stiviere) in collaborazione con IncucinaconEli di Elisabetta Arcari.**

82

evento



# MOSTRE, LABORATORI, WORKSHOP E AGRICOLTUR



Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

Venerdì 18 maggio ore 9, 10, 11, 12 (Evento riservato alle scuole)

Sabato 19 maggio visite guidate

alle ore 9, 10, 11, 12, 15, 15.30, 16, 16.30, 17, 17.30, 18

Domenica 20 maggio visite guidate

alle ore 10, 10.30, 11, 11.30, 12, 15, 15.30, 16, 16.30, 17, 17.30, 18

### **MOSTRA: IO VIVO SANO**

A cura di Fondazione Umberto Veronesi

Il filo conduttore della mostra-laboratorio è la relazione tra il cibo con cui ci nutriamo e il nostro patrimonio genetico, oggetto di studio dell'epigenetica e della nutrigenomica. Queste discipline rappresentano l'evoluzione della scienza dell'alimentazione: ci aiutano a comprendere come il cibo che consumiamo possa interagire con le nostre cellule e con il nostro DNA, e come le nostre scelte alimentari possano quindi influenzare la nostra salute. Le attività didattiche proposte nel percorso espositivo mostreranno come la ricerca scientifica in questo campo vada di pari passo con la prevenzione, soprattutto della malattie croniche cardiovascolari, cerebrovascolari e dei tumori. Un corretto stile di vita è la prima difesa contro queste malattie.

83

evento

**Chiesa Madonna della Vittoria, via Monteverdi 1**

**Venerdì 18 maggio ore 9 - 19**

**Sabato 19 maggio ore 9 - 19**

**Domenica 20 maggio ore 10 - 19**

### **MOSTRA: HUMAN RICE**

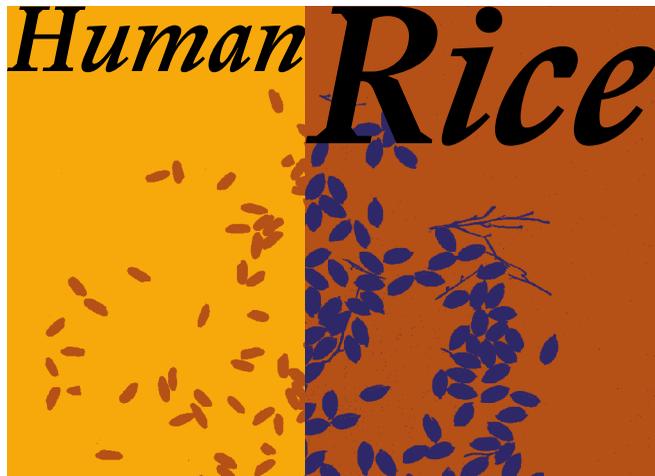
A cura di Frame e auroraMeccanica

In collaborazione con CREA-CI Sede di Vercelli

Com'è fatto il riso di 10.000 anni fa? E quello che mangiamo oggi? Da dove è arrivato? Come viene lavorato prima di finire nei nostri piatti? La mostra offre la possibilità di osservare (e toccare con mano) delle particolari piante di riso: dalle varietà selvatiche che l'uomo ha utilizzato all'inizio del processo di domesticazione, alle varietà tra le più rappresentative selezionate negli ultimi 100 anni. I visitatori percorreranno un viaggio attraverso i millenni lungo il quale conosceranno gli eventi storici e le scoperte scientifiche che hanno cambiato l'aspetto e il sapore del cereale più mangiato al mondo. Attraverso una serie di esperienze multimediali, sensoriali e immersive percepiranno anche emotivamente la continua e complessa interazione tra uomo e riso.

84

evento



**Via Goito**

**Venerdì 18 maggio ore 9 - 18**

**Sabato 19 maggio ore 9 - 18**

**Domenica 20 maggio ore 9 - 18**

### **TRACTOR TOUR**

A cura di Landini

Un'occasione unica per adulti e bambini per vedere gli ultimi modelli di trattori Landini e farsi raccontare da tecnici esperti dell'azienda quanta tecnologia e innovazione racchiude ogni macchina.

85

evento

**Piazza Mantegna**

**Sabato 19 maggio ore 10-18**

**Domenica 20 maggio ore 10-18**

### **VIVA IL MELONE**

A cura di Consorzio Melone Mantovano

Alla scoperta e all'assaggio del Melone Mantovano, l'unico melone italiano riconosciuto a livello europeo per la sua tipicità, e per questo protetto tramite la denominazione d'origine "Indicazione Geografica Protetta".

86

evento

**Latteria agricola Begozzo, Strada Begozzo 10, Palidano, Gonzaga (MN)**

**Sabato 19 maggio ore 9, 10, 11**

**Domenica 20 maggio ore 9, 10, 11**

### **AGRICOLTUR: VISITA AL CASEIFICIO**

In collaborazione con Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano

Una visita speciale del caseificio per scoprire segreti e curiosità sulla lavorazione del Parmigiano Reggiano, con degustazione finale. Per partecipare non è necessario prenotarsi. È sufficiente presentarsi all'ingresso dell'azienda all'ora prescelta.

87

evento

60

minuti

tutti

età

50

posti

**Porta Giulia, sede del Parco del Mincio**

**Sabato 19 maggio ore 14.30-18.30**

### **AGRICOLTUR: IN BICI A CONOSCERE I PRATI STABILI**

A cura di Parco del Mincio

In collaborazione con Consorzio Tutela Grana Padano

Costeggiando i corsi d'acqua delle campagne mantovane il tour in bici attraversa i prati stabili, fioriti di mille colori in questa stagione. Si pedala seguendo le guide ambientali da Mantova verso Maglio di Goito ammirando la biodiversità di queste colture naturali secolari che producono il foraggio per le vacche da latte e che attirano i candidi aironi guardabuoi. Lungo il percorso si potranno incontrare anche le cicogne bianche. Lungo la strada del ritorno i partecipanti potranno degustare il Grana Padano dei Prati Stabili: è infatti prevista una sosta presso la latteria agricola di Marmirolo con possibilità di acquisto del prodotto e con apertura straordinaria e visita del magazzino di stagionatura delle forme. Percorso pianeggiante di circa 27 chilometri da effettuarsi con bici propria.

88

evento

4

ore

tutti

età

50

posti

[Prenotazioni sul sito  
www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

**Azienda agricola Bugno di Cortesi Alberto, via Ostigliese 81, Governolo (MN)**

**Sabato 19 maggio ore 15.30 - 16.30**

### **AGRICOLTUR: LA STALLA DEL FUTURO**

In collaborazione con ANGA Mantova - Giovani di Confagricoltura

Tecnologia e benessere animale sono elementi conciliabili. Durante questa visita andremo alla scoperta di una stalla da latte completamente automatizzata, dove le vacche non hanno più bisogno di recarsi in sala di mungitura, ma si portano autonomamente presso i robot, con conseguente miglioramento del benessere animale.

89

evento

60

minuti

tutti

età

30

posti

**Il Rifugio, Lungolago dell'Arlecchino 4, località Belfiore  
Imbarco dal pontile sulla piccola motonave di Navi Andes**

**Domenica 20 maggio ore 10 -12**

### **AGRICOLTUR: NAVIGAZIONE SUL LAGO SUPERIORE E NELLE VALLI DEL MINCIO**

A cura di Parco del Mincio

A bordo di una imbarcazione ci si lascia alle spalle la città per navigare verso un luogo incantato, il lago Superiore di Mantova e le Valli del Mincio, dove l'acqua del Mincio si mescola a radure di erbe palustri e isolotti di canne e carice. Sull'acqua e tra la vegetazione si possono ammirare aironi, cigni, falchi di palude. Un tempo la canna palustre veniva raccolta e lavorata, ora l'attività è stata dismessa e l'habitat è uno dei siti Europei protetti. Durante la navigazione si converserà con un docente di ecologia di fragilità e valore degli ecosistemi fluviali.

[Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

90

evento

120

minuti

tutti

età

70

posti

**Parco Bertone, Strada Bertone Colarina, Goito (MN)**

**Domenica 20 maggio ore 16 -18**

## **AGRICOLTOUR: VISITA ALLE BERTONE, PARCO DEI MILLE ALBERI E DELLE CIGOGNE**

A cura di Parco del Mincio

Sulla cima di una grande farnia le cigogne sono impegnate ad accudire i piccoli nati nel grande nido, uno dei tanti costruiti dalle "signore dei cieli" in questo giardino incantato ricco di alberi secolari che sono diventati la casa delle cigogne bianche perché è qui che è nato un centro per la reintroduzione della specie. Accompagnati dal biologo responsabile del centro in un tour tra i vialetti del bosco-giardino che fu residenza estiva dei Conti D'Arco, si potranno scoprire abitudini e leggende su questi migratori che ogni anno volano dalle dune alle Bertone. Al termine un piccolo laboratorio rivolto ai bambini che, stimolati nella loro creatività da un educatore ambientale, costruiranno la loro cigogna in miniatura.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

91

evento

120

minuti

tutti

età

20

posti

**Piazza Leon Battista Alberti**

**Venerdì 18 maggio ore 9, 10.30 (Evento riservato alle scuole)**

**Domenica 20 maggio ore 15**

## **ALL'ORTO! ALL'ORTO! SI SEMINA!**

A cura di Polimi-Desis Lab

In collaborazione con Regione Lombardia

Workshop con attività ludica sulla costruzione di contenitori di sementa, per un percorso conoscitivo sulla metamorfosi nel mondo dell'orticoltura. Un'esperienza interattiva e creativa che stimolerà la conoscenza verso tipologie diverse di semi, attraverso l'utilizzo di materiali riciclati e completamente personalizzabili.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

92

evento

90

minuti

6+

età

25

posti

**Piazza Leon Battista Alberti**

**Sabato 19 maggio ore 10**

**Domenica 20 maggio ore 11.30**

## **ALL'ORTO! ALL'ORTO! HOTEL DEGLI INSETTI**

A cura di Polimi-Desis Lab

In collaborazione con Regione Lombardia

Costruzione guidata di un piccolo rifugio in legno, personalizzabile con elementi naturali, che accoglierà gli insetti. Il laboratorio dimostrerà che gli insetti sono grandi alleati per la fertilità dell'orto e, creare per loro un rifugio invernale, favorisce un'orticoltura consapevole e rivolta alla biodiversità.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

93

evento

90

minuti

6+

età

25

posti

**Piazza Leon Battista Alberti**

**Sabato 19 maggio ore 11.30, 15**

## **ALL'ORTO! ALL'ORTO! INVASI**

A cura di Polimi-Desis Lab

In collaborazione con Regione Lombardia

Realizzazione di piccoli vasi da balcone per erbe e piante aromatiche tipiche dell'orto, con l'utilizzo creativo di materiali di riuso. Abbellire il davanzale di casa diventa un'occasione divertente per riutilizzare materiali e recipienti solitamente scartati, che possono diventare ottimi contenitori per fiori ed essenze aromatiche.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

94

evento

90

minuti

14+

età

25

posti

**Piazza Leon Battista Alberti**  
**Sabato 19 maggio ore 16.30**  
**Domenica 20 maggio ore 10**

## ALL'ORTO! ALL'ORTO! VEDI VERDE

A cura di Polimi-Desis Lab

In collaborazione con Regione Lombardia

L'opportunità di creare piccoli orti portatili per erbe e piante aromatiche che si possano diffondere facilmente. Ai partecipanti è data l'opportunità di rendere più verde il contesto urbano e gli spazi domestici grazie all'utilizzo di sacchetti, semplici da realizzare, annodare e sospendere in diversi punti del quartiere e dei propri balconi.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

95

evento

90

minuti

14+

età

25

posti



**Piazza Leon Battista Alberti**

**Venerdì 18 maggio ore 9, 11 (Evento riservato alle scuole)**

**Sabato 19 maggio ore 10-13; 14.30-18.30**

**Domenica 20 maggio ore 10-13; 14.30-18.30**

## IL CIBO DENTRO E FUORI

A cura di Alkémica cooperativa, progetto alternanza scuola-lavoro

Quando mangiamo non pensiamo a che esperimenti si possano fare con il cibo, e invece i ragazzi dell'alternanza scuola-lavoro ci faranno scoprire interessanti proprietà degli alimenti che comunemente passano sulle nostre tavole: dagli aromi al grado di acidità, dai segreti delle bibite all'estrazione del DNA, quello che mettiamo sotto i denti non avrà più segreti!

96

evento

tutti

età

**Piazza Leon Battista Alberti**

**Venerdì 18 maggio ore 11 (Evento riservato alle scuole)**

**Sabato 19 maggio ore 11, 12**

**Domenica 20 maggio ore 11, 12**

## CARTONI, BOTTIGLIE E... GIOCHI!

A cura di Alkémica cooperativa

In collaborazione con TEA

Per sensibilizzare i bambini al problema dell'inquinamento partiamo dai giochi! Stavolta però non escono da un negozio, non sono già pronti, ma devono essere creati e inventati attraverso il recupero di materiali di scarto e assemblati col componente principale: la fantasia! E così possiamo scoprire insieme come si può dare nuova vita ai contenitori e agli imballaggi che normalmente butteremmo via: partendo da un oggetto usato si reinventa la sua funzione immaginando nuovi divertentissimi impieghi.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

97

evento

60

minuti

5-12

età

25

posti

**Piazza Leon Battista Alberti**

**Sabato 19 maggio ore 15.30-18.30**

**Domenica 20 maggio ore 15.30-18.30**

## DA FOGLI A FOGLI

A cura di Alkémica cooperativa

In collaborazione con TEA

Tonnellate di carta che consumiamo vogliono dire migliaia di alberi tagliati. Per prima cosa scopriremo, infatti, cosa nasconde un semplice foglio di carta: partendo dalle conoscenze dei bambini, ripercorreremo in breve il processo di produzione della carta per comprendere quanto sia importante non sprecarla.

Poi scopriremo insieme come fare per salvare tantissime piante con un sistema facile e divertente: produrre la carta riciclata! Impareremo come da un foglio di carta usato si possa ricreare materiale nuovo con cui lavorare ancora, risparmiando così alberi ed energia. E finalmente... giornali vecchi, acqua, frullino e setacci: con le mani in pasta, via alla produzione!

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

98

evento

5-12

età

**Piazza Leon Battista Alberti**  
**Venerdì 18 maggio ore 10 (Evento riservato alle scuole)**  
**Sabato 19 maggio ore 10**  
**Domenica 20 maggio ore 10**

## IL TESORO NEL SACCO

A cura di Alkémica cooperativa  
In collaborazione con TEA

### La spazzabattaglia

I rifiuti servono per giocare? Di solito no, ma in questo incontro potremo divertirci a gareggiare utilizzando materiali che solitamente siamo abituati a buttare via... La Spazzabattaglia infatti, lo dice la parola stessa, è una battaglia in cui, per vincere, bisogna essere esperti di... rifiuti! Conoscenza dei materiali, velocità e precisione saranno le armi vincenti per superare le prove di questa strana ma divertente competizione tra aspiranti "Separatori Esperti", l'ambito titolo che si guadagneranno i vincitori.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

99

evento

60

minuti

4-7

età

25

posti

### Il gioco dell'energia

I rifiuti: quanta energia si spende per distruggerli e quanta per riciclarli? Scopriremo la "storia" dei rifiuti, dalla produzione allo smaltimento, per guidare i ragazzi all'adozione di comportamenti sostenibili. Carta, plastica, alluminio, vetro ecc.: dalle materie prime allo smaltimento, un gioco per capire cosa possiamo fare per risparmiare energia e ridurre l'inquinamento, riflettendo su come i nostri comportamenti sono in grado di influenzare il futuro di specie animali e vegetali particolarmente delicate.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

100

evento

60

minuti

8-11

età

25

posti

**Piazza Leon Battista Alberti**  
**Sabato 19 maggio ore 14, 15, 16, 17, 18**  
**Domenica 20 maggio ore 10, 11, 12**

## UN ASSAGGIO AL BUIO

A cura di CentroScienza

In collaborazione con Dipartimento di Scienze Cliniche e Biologiche,  
Ospedale San Luigi di Orbassano, Università di Torino

Perché per alcuni il dolce è un sapore fastidioso mentre per altri lo è l'amaro? Perché lo stesso ingrediente può risultare più o meno salato se ad assaggiarlo sono persone diverse? Occhi chiusi e sensi "allertati" alla scoperta dei cibi.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

101

evento

60

minuti

tutti

età

20

posti

**Piazza Leon Battista Alberti**  
**Sabato 19 maggio ore 14.30**

## LABORATORIO DI ACQUERELLO NATURALISTICO: GLI ORTAGGI

A cura di Stefano Simone, Le Print-temps

Attraverso esercitazioni mirate e graduali verranno considerate diverse possibilità tecniche ed espressive per realizzare un piccolo elaborato personale.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

102

evento

120

minuti

14+

età

8

posti

**Piazza Leon Battista Alberti**  
**Domenica 20 maggio ore 14.30**

## **LABORATORIO DI ACQUERELLO NATURALISTICO: LA FRUTTA**

A cura di Stefano Simone, Le Print-temps

Attraverso esercitazioni mirate e graduali verranno considerate diverse possibilità tecniche ed espressive per realizzare un piccolo elaborato personale.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

103

evento

120

minuti

14+

età

8

posti

**Piazza Leon Battista Alberti, Parrocchia S. Andrea**  
**Venerdi 18 maggio ore 9, 10.30 (Evento riservato alle scuole)**

**Sabato 19 maggio ore 10, 11.30, 14.30, 16, 17.30**

**Domenica 20 maggio ore 10, 11.30, 14.30, 16, 17.30**

## **ESTRATTO DI SAMBUCO E BAVA DI LUMACA** **Creature incredibili e dove trovarle**

A cura di Associazione Culturale G.Eco In collaborazione con Focus Junior

Tutto pronto per l'inizio della lezione di pozioni! Prendete posto, divisi nelle rispettive casate: per superare la prova di oggi dovrete conoscere a fondo gli organismi presenti in quest'aula, dotati di poteri incredibili come la capacità di arrampicarsi sui muri, di diventare una sfera perfetta o rigenerare intere parti del proprio corpo. Solo chi si rivelerà un abile naturalista, osservando con curiosità e attenzione la biodiversità nascosta nell'aula, potrà completare l'esame finale e inserire i giusti ingredienti nel grande calderone. Se tutti i passaggi saranno corretti, conosceremo il misterioso posto da cui provengono queste creature fantastiche! E chissà che questo fantomatico luogo non si riveli più vicino di quanto possiate immaginare. Pronti? Iniziamo!

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

104

evento

90

minuti

8-15

età

25

posti

**Piazza Leon Battista Alberti, Parrocchia S. Andrea**  
**Venerdi 18 maggio ore 9, 10.30 (Evento riservato alle scuole)**

## **KIDSECONOMICS®**

A cura di Consiglio Nazionale delle Ricerche

Il raggiungimento dell'equilibrio nei vari mercati è da sempre un problema centrale in economia. Come si esprime il punto di incontro tra domanda e offerta? In base a quali eventi si determina questo punto di incontro? In effetti, il prezzo di un bene o di un servizio, siano essi di prima necessità o voluttuari, rappresenta da sempre il maggior punto di contrasto tra chi vende e chi compra: mentre i venditori tenderanno di piazzare la propria merce al maggior prezzo possibile, i compratori perseguiranno l'obiettivo contrario. Questo contrasto, quotidianamente proposto in una infinita serie di atti di compravendita che si creano su tutti i mercati del pianeta, viene risolto attraverso la contrattazione. Simulando un mercato tra i più diffusi, ossia quello costituito dai beni di prima necessità, il laboratorio si prefigge di fornire una dimostrazione pratica di come la libera contrattazione di mercato possa creare un equilibrio

tra i partecipanti ma anche, al tempo stesso, un conflitto tra gli attori del gioco.

105

evento

90

minuti

8-12

età

25

posti

**Piazza Leon Battista Alberti, Parrocchia S. Andrea**  
**Sabato 19 maggio ore 12**

## **ODE AL SALUME**

A cura di IVSI - Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

Laboratorio di degustazione. Accompagnati da Cornelio Marini, esperto di analisi sensoriale e Maria Cassano, nutrizionista, si scoprirà come nasce un salume, come valutarne la qualità e come apprezzarne le caratteristiche.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

106

evento

60

minuti

adulti

età

25

posti

**Piazza Leon Battista Alberti, Parrocchia S. Andrea**

**Sabato 19 maggio ore 16.30**

**Domenica 20 maggio ore 12, 17**

### **LUPPOLO DOPO LUPPOLO:**

#### **LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE GUIDATA DI BIRRA**

A cura di Birrificio Angelo Poretti

Luppolo dopo luppolo, il Beer Expert del Birrificio Angelo Poretti vi guiderà in un percorso di degustazione delle birre del Birrificio originario della Valganna, Varese. Un assaggio di differenti birre per scoprirne i profumi e i colori grazie ad un esperto che vi guiderà in un percorso gustativo sorprendente e inaspettato.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

107

evento

60

minuti

18+

età

25

posti

**Piazza Leon Battista Alberti, Parrocchia S. Andrea**

**Venerdì 18 maggio ore 9, 10, 11 (Evento riservato alle scuole)**

**Sabato 19 maggio ore 10, 11, 12, 15.30, 16.30, 17.30**

**Domenica 20 maggio ore 10, 11, 12, 15.30, 16.30, 17.30**

### **UN TOCCO DI SAPORE**

A cura di Associazione Scienza Cipolla

Basta un "tocco" di sostanza aromatica e un "tocco" tra essa stessa e le papille gustative per sentire il sapore caratteristico di un cibo o una bevanda. Scopriamo come funziona il gusto e cosa accade quando le molecole interagiscono con la lingua! Questa interazione, alla base della percezione gustativa, può essere facilmente ingannata: una molecola di sintesi, come la vanillina, può sostituire un complesso aroma naturale e sostanze percepite come dolci possono non essere zuccheri calorici! Misuriamo le capacità del nostro senso del gusto, potente al punto da distinguere complessi cocktail di sostanze, come gli estratti naturali di menta dolce e piperita.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

108

evento

60

minuti

12+

età

25

posti

**Piazza Concordia**

**Venerdì 18 maggio ore 10, 11 (Evento riservato alle scuole)**

**Sabato 19 maggio ore 11, 15, 16**

**Domenica 20 maggio ore 10, 11, 15, 16**

### **THE MILK SHOW**

#### **Giochi e laboratori sulla magia del latte**

A cura di Granarolo

Un percorso esperienziale a gruppi che ripercorre le tappe della filiera del latte, passando attraverso degustazioni comparative di alcune tipologie di latte, laboratori di trasformazione come burro e formaggio e la creazione del proprio yogurt personalizzato.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

109

evento

60

minuti

6-12

età

25

posti

**Piazza Concordia**

**Venerdì 18 maggio ore 9, 11 (Evento riservato alle scuole)**

### **GRANA PADANO DOP: UN TESORO DA MANGIARE**

A cura di Consorzio Tutela Grana Padano

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.

110

evento

60

minuti

6-11

età

25

posti

## Piazza Concordia

Sabato 19 maggio ore 11, 15, 17

Domenica 20 maggio ore 10, 12, 16

### IL VIAGGIO NELL'EMISFERO DEI SAPORI DEL GRANA PADANO DOP

A cura di Consorzio Tutela Grana Padano

Le caratteristiche sensoriali del formaggio Grana Padano DOP variano a seconda della stagionatura perché il tempo lo trasforma e lo avvicina alla perfezione. Si imparerà come conoscere e apprezzare, attraverso i descrittori meccanici, della vista, del tatto e dell'olfatto un formaggio nutriente, equilibrato adatto a tutte le età.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

111

evento

60

minuti

adulti

età

25

posti

## Piazza Concordia

Venerdì 18 maggio ore 10.15 (Evento riservato alle scuole)

Domenica 20 maggio ore 11

### GRANA PADANO DOP E L'ARTE DELLA CASEIFICAZIONE

A cura di Consorzio Tutela Grana Padano

L'occasione di assistere alla maestria del casaro nel far nascere una forma di Grana Padano DOP.

112

evento

30

minuti

tutti

età

## Piazza Marconi

Venerdì 18 maggio ore 9 (Evento riservato alle scuole)

Sabato 19 maggio ore 12

Domenica 20 maggio ore 11, 17

### PARMIGIANO REGGIANO, DAL FORAGGIO AL FORMAGGIO

A cura di Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano

Il Parmigiano Reggiano, ancora oggi, mantiene inalterati i tratti che lo hanno reso unico nei secoli. Dall'alimentazione a base di fieno e erba della zona d'origine, al divieto assoluto di utilizzo di conservanti e additivi. Vieni a scoprire l'unicità di un prodotto 100% naturale che, grazie al forte legame con il territorio, è conosciuto in tutto il mondo come il Re dei formaggi.

DEGUSTAZIONE: dal fieno al Parmigiano Reggiano, due stagionature 18-36 mesi.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

113

evento

60

minuti

adulti

età

25

posti

## Piazza Marconi

Venerdì 18 maggio ore 11 (Evento riservato alle scuole)

### PARMIGIANO REGGIANO, TANTI MODI DI GUSTARLO

A cura di Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano

Lo sapevi che il Parmigiano Reggiano nasce solo in una striscia di terra chiamata zona d'origine composta dalle cinque provincie di: Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna sinistra fiume Reno e Mantova destra fiume Po? Lo sapevi che il Parmigiano Reggiano è un prodotto 100% naturale, fatto esclusivamente con: latte sale e caglio? Lo sapevi che il Parmigiano Reggiano è una fonte naturale di calcio, elemento indispensabile per la tua crescita? Vieni a conoscere il Re dei formaggi e a gustarne la sua unicità.

DEGUSTAZIONE: Parmigiano Reggiano 24 mesi a scaglie, petali e grattugiato.

114

evento

60

minuti

6-14

età

25

posti

**Piazza Marconi**

**Sabato 19 maggio ore 10, 16**

**Domenica 20 maggio ore 15**

## **PARMIGIANO REGGIANO: UNA VERTICALE DI LUNGHE STAGIONATURE**

A cura di Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano

Solo un prodotto 100% naturale, ottenuto dalla lavorazione del latte appena munto, con la semplice aggiunta di caglio e sale può maturare ed evolvere con la stagionatura, migliorando nel tempo le caratteristiche distintive. Vieni a scoprire un formaggio che ha superato la prova del tempo diventando più complesso ed esclusivo. **DEGUSTAZIONE:** Parmigiano Reggiano, verticale di 48-60 mesi.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

115	60	adulti	25
evento	minuti	età	posti

**Loggia del grano, Sala delle lune e dei nodi**

**Sabato 19 maggio ore 14.30**

## **LA FATTORIA NEGLI ALBI ILLUSTRATI E NEI CARTONI ANIMATI**

### **La rappresentazione del mondo rurale negli albi illustrati: limiti e potenzialità didattiche**

A cura di Fabrizio Bertolino e Anna Perazzone

I partecipanti, suddivisi in piccoli gruppi, saranno accompagnati a prendere dimestichezza con una selezione di albi illustrati riguardanti l'ambiente rurale. A partire dalle caratteristiche editoriali, ma in special modo dall'analisi dei contenuti secondo diverse prospettive (presenze umane ed animali, coltivazioni, produttività) si ragionerà sui limiti e sulle potenzialità didattiche di questi materiali.

**Target consigliato:** educatori, insegnanti, operatori di fattorie didattiche e agrinidi, studenti di scienze della formazione e dell'educazione.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

116	60	adulti	25
evento	minuti	età	posti

**Piazza Broletto 5**

**Sabato 19 maggio ore 16**

## **BABY SCHISCETTA**

### **Ricette sane, semplici, buone e trasportabili per genitori e bambini in movimento**

A cura di Alessandro Vannicelli

In collaborazione con la scuola di cucina incucinaconeli

La nascita di un figlio - specialmente se è il primo - cambia tutto: ritmi, abitudini, spazi, priorità. Il momento dei pasti, soprattutto quando inizia la fase delicata dello svezzamento, rischia di cogliere impreparati molti neogenitori, trasformandosi in una routine sofferta e inconciliabile con il precedente stile di vita...o forse no! Alessandro Vannicelli (che non è né cuoco, né medico, ma è food blogger e papà di due gemelle: esperienza sul campo al quadrato), ci dimostrerà che guidare i propri figli alla scoperta del mondo dei sapori può essere un viaggio entusiasmante e divertente. E con l'accortezza di preparare cibi che possano essere facilmente infilati in un contenitore trasportabile, non ci sono limiti (o quasi) alla libertà di movimento dell'intera famiglia.

Prenotazioni sul sito [www.mantovafoodscience.it](http://www.mantovafoodscience.it)

117	150	adulti	20
evento	minuti	età	posti

# LA SCIENZA AL MERCATO



**Sabato 19 e domenica 20 maggio**

**Dalle ore 9 alle 19**

Piccola mostra mercato del florovivaismo e dell'artigianato artistico. Uno spazio in cui dialogare con chi coltiva, trasforma, crea e studia, per scoprire la scienza dietro tradizione, innovazione e arte.

## ESPOSITORI

Geel Floricoltura

Vivai Bustaffa

Azienda agricola Insetti commestibili

Museo della merda

Stamperia Miserocchi

Elio Bonafin - articoli in ferro forgiati a mano

Le Print-temps - stampa serigrafica artigianale a tema botanico

## SABATO 19 MAGGIO

### ore 10 ANTICHI MESTIERI DI OGGI

Dimostrazione pratica e chiacchierata con gli artigiani Egidio Miserocchi e Elio Bonafin sulla stampa a ruggine, la tintura dei tessuti e la forgiatura a mano del ferro.

### ore 11.30 INSETTI: IL CIBO DEL FUTURO

Perché e come allevare insetti a uso alimentare. Show cooking con pietanze a base di insetti. A cura di Antonio e Giuseppe Bozzaotra, Azienda agricola Insetti commestibili.

### ore 14.30 LABORATORIO DI ACQUERELLO NATURALISTICO: GLI ORTAGGI

Attraverso esercitazioni mirate e graduali verranno considerate diverse possibilità tecniche ed espressive per realizzare un piccolo elaborato personale. Su prenotazione, per ragazzi (+14) e adulti. A cura di Stefano Simone, Le Print-temps.

### ore 16 FIORI DA MANGIARE

Come osare in cucina usando piante insolite dai fiori eduli. A cura di Margherita Peron, Geel floricultura.

## DOMENICA 20 MAGGIO

### ore 10 I FRUTTI DEI GONZAGA

La storia di Mantova raccontata dalle piante da frutto. A cura di Massimiliano Bustaffa e Giancarlo Malacarne.

### ore 11.30 INSETTI: IL CIBO DEL FUTURO.

Perché e come allevare insetti a uso alimentare. Show cooking con pietanze a base di insetti. A cura di Antonio e Giuseppe Bozzaotra, Azienda agricola Insetti commestibili.

### ore 14:30 LABORATORIO DI ACQUERELLO NATURALISTICO: LA FRUTTA.

Attraverso esercitazioni mirate e graduali verranno considerate diverse possibilità tecniche ed espressive per realizzare un piccolo elaborato personale. Su prenotazione, per ragazzi (+14) e adulti. A cura di Stefano Simone, Le Print-temps.

### ore 16 QUANDO L'AGRICOLTURA ABRACCIÀ L'ARTE: IL MUSEO DELLA MERDA

Come trasformare il più disprezzato degli scarti in una eccellente (e sorprendente) risorsa. A cura di Gianantonio Locatelli, Museo della merda.

# I PROTAGONISTI DEL FESTIVAL

## Chiara Albicocco

Giornalista scientifica. Lavora a Triwù, la web tv dell'innovazione. Conduce "Food rEvolution" per Amazon Audible.

## Alkémica

Alkémica si occupa di diffusione della cultura scientifica e offre servizi rivolti a ogni ordine di scuola, organizza eventi di intrattenimento e di valorizzazione del patrimonio naturalistico.

## Franz-W. Badeck

Biologo, è ricercatore presso il Centro per la genomica e bioinformatica del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA-GB) a Fiorenzuola d'Arda (PC).

## Nicola Cesare Baldrihi

Presidente del Consorzio tutela Grana Padano. È presidente di Plac, società cooperativa Produttori latte associati Cremona. Attualmente presiede anche le associazioni AFIDOP (Associazione Formaggi Italiani D.O.P. e I.G.P.) e AICIG (Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche).

## Silvia Kuna Ballero

Astrofisica, docente, giornalista e comunicatrice scientifica. Collabora con le riviste Mind, Le Scienze, Wired Italia, Motherboard e Il Tascabile e tiene una

rassegna stampa scientifica settimanale sul suo canale YouTube.

## Daniela Battaglia

Responsabile delle attività a sostegno del benessere degli animali nella divisione Produzione animale e salute dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO).

## Marco Bellini

Laureato in Scienze Agrarie all'Università degli studi di Padova, dal 1989 è agronomo all'Associazione Mantovana Allevatori.

## Stefano Bertacchi

Dottorando in Biotecnologie industriali presso l'Università degli Studi di Milano-Bicocca, si occupa di modificazione genetica di microrganismi per la produzione di molecole di interesse come le bioplastiche.

## Nicola Bertinelli

Presidente del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano per il quadriennio 2017 - 2020, è CEO dell'Azienda Agricola Bertinelli che opera dal 1895 a Medesano, sulle colline parmensi, producendo Parmigiano Reggiano DOP.

## Fabrizio Bertolino

Ricercatore in Pedagogia generale e sociale presso l'Università della Valle d'Aosta. Si occupa di formazione dei futuri insegnanti ed educatori in relazione alle tematiche dell'educazione

ambientale.

## Roberto Bianchi

Direttore del FOR.AGRI, Fondo paritetico interprofessionale nazionale per la formazione continua in Agricoltura.

## Alessandra Biondi Bartolini

Agronomo e comunicatrice scientifica. È la fondatrice di Innovino, sito di riferimento nel campo della divulgazione scientifica dedicata all'innovazione nel mondo del vino e dell'agricoltura.

## Carlo Bisaglia

Primo ricercatore al CREA-IT di Treviglio (BG) di cui è responsabile scientifico e svolge ricerche sulla meccanizzazione dell'azienda foragicolo-zootecnica legate all'approvvigionamento di foraggi, alle tecnologie per l'alimentazione e la mungitura e agli aspetti motoristico-energetici.

## Giuseppe Bonanno

Responsabile Development & Sales Intesa Sanpaolo Formazione.

## Antonella Borrometi

Tecnologa alimentare, lavora ad Altroconsumo dove si occupa dell'organizzazione di test comparativi sui prodotti alimentari e della realizzazione di studi legati al tema dell'alimentazione.

## Dario Bressanini

Chimico, docente all'Università dell'Insubria a Como e divulgatore scientifico. Appassionato di scienza in cucina, ha scritto numerosi best-seller sull'ar-

gomento ed è da poco sbarcato su YouTube conquistando il primo posto fra i canali di divulgazione scientifica.

## Luca Brondelli di Brondello

Presidente di Enapra, l'ente di formazione di Confagricoltura il cui obiettivo è fornire alle aziende strumenti, conoscenze e competenze utili per affrontare i cambiamenti e cogliere le nuove occasioni dei mercati.

## Renato Bruni

Chimico, docente di Botanica e Biologia farmaceutica all'Università di Parma. In laboratorio si occupa dei metaboliti secondari delle piante facendo ricerca sugli integratori alimentari, nel tempo libero scrive di piante.

## Katya Carbone

Ricercatore presso il CREA Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura di Roma, dove dal 2015 ricopre il ruolo di responsabile del Laboratorio di Chimica e Biotecnologie degli Alimenti.

## Andrea Carlini

Laureato in economia e legislazione d'impresa, dal 2005 è titolare di un'azienda agricola ad indirizzo cerealicolo a Villimpenta. Dal 2015 è consigliere di Confagricoltura Mantova e delegato in materia fiscale dal comitato di presidenza nazionale dei Giovani di Confagricoltura. Dal mese di marzo 2017 è presidente dei Giovani di Confagricoltura Mantova.

### **Patrizia Catellani**

Docente di Psicologia Sociale presso l'Università Cattolica di Milano. Insegna Alimentazione e Stili di Vita, Psicologia Sociale e Psicologia Politica. Coordina il progetto di ricerca FROOD, sugli effetti della comunicazione alimentare rivolta a persone di varie età.

### **Luigi Cattivelli**

Direttore del Centro di Ricerca Genomica e Bioinformatica del CREA, si occupa di genetica e genomica dei cereali. È titolare di progetti di ricerca italiani ed europei dedicati allo studio dell'adattamento delle piante all'ambiente e ai cambiamenti climatici, all'identificazione di nuove fonti di resistenza alle malattie e al miglioramento della qualità dei prodotti.

### **Salvatore Ceccarelli**

Genetista, è stato professore ordinario di Genetica Agraria all'Università di Perugia e responsabile del programma di miglioramento genetico dell'orzo presso l'ICARDA. È autore del saggio "Mescolate contadini, mescolate" (Pentagona, 2016).

### **CentroScienza**

Associazione torinese nata nel 1996 dalla collaborazione tra docenti universitari, giornalisti e professionisti della museologia scientifica. Oggi è un attore riconosciuto dalle Istituzioni e dalla comunità scientifica per la comprovata capacità di ideare e gestire progetti di divulgazione.

### **Silvia Cerolini**

Docente di Avicoltura presso l'Università degli Studi di Milano, esperta di tecnologie della riproduzione, conservazione in situ ed ex situ in vitro di razze avicole, responsabile del Centro di Conservazione di Risorse Genetiche Avicole Locali di UniMI.

### **Tommaso Cinquemani**

Giornalista, classe 1986, milanese con la passione per i viaggi. Dopo la laurea in scienze politiche e un master in giornalismo, ha iniziato scrivendo di politica. Oggi si interessa di Europa e di agricoltura.

### **Mauro Coatti**

Agronomo e imprenditore, è Head of Technical Support di Syngenta. Lavora su pre-lancio, lancio e life cycle management delle nuove soluzioni per il controllo delle principali avversità delle colture con l'obiettivo di promuovere un modello di agricoltura intensiva e sostenibile.

### **Silvana Condemi**

Paleoantropologa, è direttrice di ricerca al CNRS presso l'università di Aix-Marseille, in Francia. Per le sue ricerche ha effettuato numerosi scavi archeologici e ha lavorato nei principali centri di ricerca, università e musei dell'Europa e del Vicino Oriente. Con François Savatier ha pubblicato "Mio caro Neandertal" (Bollati Boringhieri, 2018).

### **Chiara Corbo**

Ricercatrice all'Osservatorio Smart Agrifood del Politecnico Milano.

### **Mario Danieli**

Country Manager di Italia Argo Tractors dal febbraio 2017, è responsabile di tutti i marchi del gruppo.

### **Anna D'Errico**

Biologa e neuroscienziata, lavora al Max-Planck Institute of Biophysics e alla Goethe University di Francoforte. Si occupa di reti neurali, neuroscienze ed estetica. In particolare, studia come il cervello decifra e riconosce gli odori e indaga la componente estetica dell'arte e della percezione olfattiva.

### **Roberto Defez**

Dirige il laboratorio di biotecnologie microbiche all'Istituto di Bioscienze e Biorisorse. Si interessa al dibattito sugli OGM in agricoltura e ha pubblicato "Scoperta. Come la ricerca scientifica può aiutare a cambiare l'Italia" (Codice, 2018).

### **Daniele Del Rio**

Docente di Scienze e Tecniche Dietetiche Applicate presso il Dipartimento di Scienze Degli Alimenti e titolare dell'insegnamento di Alimentazione e Nutrizione Umana nel corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Parma.

### **Laura Ercoli**

Docente di Agronomia e Coltivazioni Erbacee e coordinatore del dottorato

di ricerca in Agrobio-scienze alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, insegna Ecologia e Analisi dei sistemi ambientali nel corso di laurea magistrale in Scienze Ambientali dell'Università di Pisa.

### **Davide Farolini**

Rugbista e capitano del Conad Reggio. A livello internazionale vanta presenze in maglia azzurra con la Nazionale Under 20 e con gli Emergenti. Giocatore duttile che ricopre i ruoli di mediano di apertura ed estremo con ottime doti atletiche e qualità al piede come piazzatore.

### **Patrizia Fava**

Docente di Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze della Vita all'Università di Modena e Reggio Emilia. Fa ricerca nel campo del food packaging, tra cui l'impiego di materiali tradizionali e innovativi per la conservazione dei prodotti alimentari.

### **Claudio Ferlan**

Ricercatore presso l'Istituto Storico Italo-Germanico della Fondazione Bruno Kessler di Trento. Si occupa di storia della cultura alimentare, con particolare riferimento alle missioni cristiane di età moderna, in Europa e nelle Americhe. Il suo ultimo libro è "Sbornie sacre, sbornie profane. L'ubriachezza dal Vecchio al Nuovo Mondo" (il Mulino 2018).

### **Marco Ferrari**

Biologo e giornalista. Ha scritto per

quotidiani, settimanali e mensili, cura-to enciclopedie e documentari, tradot-to una decina di libri scienti ci e ne ha scritti altrettanti. Attualmente è capo-servizio Scienza presso "Focus".

#### **Michele Fino**

Docente di fondamenti del Diritto europeo presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Oltre allo studio del diritto, coltiva la passione per le produzioni alimentari e la viticoltura di montagna.

#### **Daniele Fornari**

È Direttore di REM Lab, centro di ricerche su Retail e Marketing dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e membro della Società Italiana di Marketing e dell'AIDEA. Svolge attività di ricerca e di formazione universitaria sui temi dell'Economia delle relazioni di filiera, del Trade Marketing e dell'Economia e gestione delle imprese commerciali.

#### **Michele Freppaz**

Docente di pedologia e nivologia all'Università di Torino. Le sue ricerche si concentrano sullo studio dei suoli d'alta quota, con particolare riferimento all'influenza del manto nevoso sui cicli biogeochimici e al contributo delle valanghe all'erosione.

#### **Jessica Frigerio**

Biotechnologa e dottoranda in Tecnologie Convergenti per i Sistemi Biomolecolari. Lavora presso FEM2-Ambiente, spin-off accreditata dell'Università Milano-Bicocca dove valuta la qualità

dei prodotti alimentari ed erboristici attraverso l'applicazione di tecnologie avanzate di biologia molecolare.

#### **Margherita Fronte**

Giornalista, si occupa di medicina, scienza e ambiente per i giornali del gruppo Focus, il Corriere della Sera e altre testate.

#### **Paolo Gaggino**

Chimico, è responsabile ricerca e sviluppo di Molino Magri. Nel 2013 ha conseguito il master in gestione sistemi integrati qualità, ambiente e sicurezza ed è diplomato inoltre come sommelier professionista dal 2004.

#### **Andrea Galli**

Dirigente di ricerca e responsabile della Sede di Lodi del CREA Centro di ricerca Zootecnica e Acquacoltura, è autore di brevetti e di più di 300 contributi scientifici e tecnici.

#### **Matteo Gallo**

Innovation manager presso Intesa Sanpaolo Innovation Center, dove si occupa di scouting e valutazione di start up ad alto potenziale oltre che di creazione e sviluppo di programmi di open innovation.

#### **Tommaso Ganino**

Ricercatore in Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma. È responsabile dell'unico centro di certificazione del luppulo in Italia.

#### **Guglielmo Garagnani**

Vice presidente Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano.

#### **G.ECO**

G.Eco si occupa di didattica della biologia ed ecologia, educazione ambientale e diffusione della cultura scientifica, prevalentemente nel territorio di Roma e provincia.

#### **Eugenio Gentinetta**

Agronomo, in qualità di breeder ha costituito decine di varietà di riso. Ha diretto il Parco tecnologico di Perugia ed è stato responsabile del miglioramento genetico dell'Ente nazionale risi. Dal 1998 è breeder indipendente.

#### **Andrea Ghiselli**

Medico nutrizionista, dirigente di ricerca del CREA-NUT, responsabile della revisione delle Linee guida per una sana alimentazione degli italiani.

#### **Massimiliano Giansanti**

Presidente nazionale di Confagricoltura.

#### **Marco Goldoni**

Laureato all'Università Cattolica di Piacenza in Scienze Agrarie, esercita la professione di agronomo dal 1997. È membro della sezione specializzata agraria del tribunale di Mantova. Dal marzo 2017 è presidente del Consiglio dei dottori agronomi e forestali della provincia di Mantova e da ottobre 2017 presidente della Federazione Regionale degli ordini dei Dottori Agro-

nomi della Lombardia.

#### **Alberto Grandi**

Docente di Storia delle imprese e Storia dell'integrazione europea all'Università di Parma. Ha pubblicato "Denominazione di origine inventata" (Mondadori, 2018).

#### **Paolo Graziano**

Responsabile Direzione Regionale Lombardia Intesa Sanpaolo. Entra nel Gruppo nel 1982 e, con un percorso di carriera interno attraverso le filiali in diverse regioni, diventa coordinatore di strutture dedicate alla clientela privata e alle imprese.

#### **Daniele Griso**

Business Development & Sales Manager Intesa Sanpaolo Formazione.

#### **Matteo Lasagna**

Presidente di Confagricoltura Mantova e vicepresidente nazionale di Confagricoltura.

#### **Laura Lazzaroni**

Giornalista, nel 2014 è stata premiata da Identità Golose come "Giornalista dell'anno". Nel 2016 ha fondato, insieme al collega Gianluca Biscalchin, lo studio di consulenza Bread. Per Giunti Editore ha pubblicato "Altri grani, altri pani".

#### **Lorenzo Leso**

Assegnista di ricerca presso l'Università di Firenze. La sua attività si concentra sull'Ingegneria Agraria applicata

ai sistemi di stabulazione e gestione delle bovine da latte, in particolare in relazione al benessere ed al comportamento degli animali.

### **Michele Lodigiani**

Imprenditore agricolo e agronomo.

### **Lorenzo Maggioni**

Responsabile ricerca e sviluppo del Consorzio Italiano Biogas. Consigliere della Natural Gas Vehicle Association Europe. Ha partecipato a 5 progetti europei sul tema del biometano.

### **Alessio Malcevski**

Chimico, si occupa di genetica agraria, recupero di suoli marginali, chimica del suolo e di approcci sostenibili alla produzione di cibo. È membro del gruppo di Sostenibilità dell'Ateneo di Parma.

### **Tiziano Manco**

Direttore Marketing e Vendite del Gruppo Granarolo S.p.A.

### **Roberto Manghi**

Allenatore del Conad Reggio, club italiano di rugby a 15 di Reggio nell'Emilia che compete nell'Eccellenza, il massimo campionato italiano di rugby.

### **Neri Marcorè**

Attore e conduttore, si afferma in televisione negli anni Novanta come imitatore e comico e al cinema nel 2003 come protagonista di "Il cuore altrove", di Pupi Avati, che gli vale il Nastro d'argento. È in tournée con "Quello

che non ho", spettacolo teatrale ispirato alle intuizioni di Pier Paolo Pasolini e alle canzoni di Fabrizio De André.

### **Piero Martin**

Docente di Fisica sperimentale al Dipartimento di Fisica e Astronomia "G. Galilei" dell'Università di Padova. Si dedica con successo alla divulgazione scientifica e insieme ad Alessandra Viola ha scritto "L'era dell'atomo" (Il Mulino, 2014) e "Trash" (Codice, 2017).

### **Alessandro Marzo Magno**

Veneziano, laureato in Storia veneta all'Università di Venezia, vive e lavora a Milano. È stato per dieci anni caposervizio esteri del settimanale "Diario". Ha pubblicato tra gli altri "Il genio del gusto" (Garzanti, 2014) e "Missione grande bellezza" (Garzanti, 2014).

### **Giordano Masini**

Caporedattore del webmagazine Strade. Collabora anche con Il Foglio, su cui scrive prevalentemente di tematiche legate al rapporto tra l'agricoltura, l'innovazione e il mercato.

### **Sonia Massari**

Dirige il Gustolab International Food Systems and Sustainability, primo centro italiano per lo studio universitario all'estero della filiera alimentare. Insegna al master in Food Design della Scuola Politecnica di Design a Milano.

### **Patrick McGovern**

Dirige il Biomolecular Archaeology La-

boratory for Cuisine, Fermented Beverages, and Health all'Università della Pennsylvania a Philadelphia. È stato protagonista di documentari ed è conosciuto come l'Indiana Jones delle birre e dei vini.

### **Marco Miserocchi**

Direttore Italia Topcon Agricoltura. Ha lavorato con alcune delle più importanti società multinazionali produttrici di sementi e fitofarmaci, incrociando esperienze tecniche, marketing, commerciali e gestionali in Italia e all'estero.

### **Piero Morandini**

Chimico, lavora all'Università di Milano nel dipartimento di Biologia, sezione di Fisiologia e biochimica delle piante. Negli anni più recenti inizia a interessarsi al controllo del metabolismo e sviluppa una linea autonoma di ricerca.

### **Michele Morgante**

È docente di Genetica all'Università di Udine ed è Direttore Scientifico dell'Istituto di Genomica Applicata presso il Parco Scientifico Luigi Danieli. A Udine il suo gruppo ha completato il sequenziamento del genoma della vite del pesce e degli agrumi.

### **Gabriella Morini**

È ricercatrice in Chimica Organica presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. I suoi principali interessi di ricerca riguardano lo studio dei recettori del gusto, la rilevanza del gusto sulla salute e l'edu-

cazione del gusto.

### **Elisabetta Moro**

Docente in Discipline Demo-etno-antropologiche all'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli. Con Marino Niola ha pubblicato "Andare per i luoghi della Dieta Mediterranea" (Il Mulino, 2017).

### **Antonio Moschetta**

Medico e docente di Medicina interna all'Università Aldo Moro di Bari. È titolare del progetto di ricerca Airc su metabolismo dei tumori e regolazione genica. È autore di "La dieta del metabolismo" (Mondadori, 2018).

### **Marino Niola**

Insegna Antropologia dei Simboli, Antropologia delle arti e della performance e Miti e riti della gastronomia contemporanea all'Università degli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa. Tra i suoi libri, "Homo Dieteticus" (Il Mulino, 2015).

### **Marco Nuti**

È professore emerito dell'Università di Pisa e affiliato alla Scuola Superiore Sant'Anna. Autore e co-autore di quasi 400 lavori scientifici sulle più importanti riviste del settore. Dal 2003 al 2013 ha lavorato per l'EFSA come membro del Panel OGM.

### **Furio Oldani**

Ingegnere, ha lavorato per oltre venti anni nel settore automotive. Giornalista dal 1984, è specializzato nei

test di auto, moto, barche, macchine industriali e mezzi agricoli. Nel 2017 ha fondato la casa editrice "Global Media" che si occupa di produzioni televisive.

#### **Giuliano Oldani**

Presidente di Servizio & Qualità srl, azienda che opera in più settori introducendo metodi di coltivazione meno invadenti e più rispettosi dell'ambiente grazie a tecnologie innovative. Presidente dell'Associazione Imprese Meccanizzazione Agricola (APIMA).

#### **Daniela Ovadia**

Giornalista scientifica, ha una formazione in medicina e neuropsicologia cognitiva ed è condirettore del Laboratorio Neuroscienze e Società dell'Università di Pavia. È consulente per la comunicazione scientifica di AIRC e della European School of Oncology.

#### **Simona Ovadia**

Giornalista, dal 1999 lavora nella redazione del mensile "Altroconsumo", occupandosi principalmente di tematiche legate alla salute e all'alimentazione.

#### **Massimo Pandolfi**

Eco-etologo esperto di cucina antica. È stato docente di Etologia e comportamento animale all'Università di Urbino. Ha diretto la collana Scienze Naturali di Franco Muzzio Editore. Scrive racconti di fantascienza per passione.

#### **Antonio Pascale**

Scrittore, saggista e Ispettore Agrario presso il Ministero per le Politiche Agricole. Tra i tanti libri, ha pubblicato per Einaudi "Scienza e sentimento" e "Pane e pace" (Chiarelettere). Collabora con "Il Foglio", "Il Corriere della Sera", "Il Mattino", "Le Scienze", "Il Post", e "L'informatore agrario".

#### **Marco Pasti**

Agronomo e imprenditore agricolo con un passato nella ricerca scientifica tra l'Università di Padova e l'Università della California a Davis. È stato Presidente dell'Associazione Italiana Maiscoltori e nella sua azienda coltiva mais, soia, canna da zucchero, orzo, grano e alleva vacche Limousine.

#### **Federico Pedrocchi**

Giornalista scientifico con oltre 30 anni di esperienza all'interno di case editrici, giornali, radio, web. Dirige la redazione di Triwù, la web TV dell'innovazione. Conduce la trasmissione "Intelligenza artificiale" su Amazon Audible.

#### **Elisa Pellegrino**

Laureata in Scienze e Tecnologie Agrarie all'Università di Pisa, ha un dottorato di ricerca in Scienze delle Produzioni Vegetali Eco-compatibili. Studia la qualità del suolo e la diversità microbica in diversi agroecosistemi.

#### **Pierdomenico Perata**

Fisiologo vegetale e Rettore della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, è

membro dell'Accademia dei Georgofili e socio dell'Accademia Nazionale delle Scienze detta dei XL.

#### **Anna Perazzone**

Ricercatrice presso il Dipartimento di Scienze della Vita e Biologia dei Sistemi dell'Università di Torino e membro del Centro Interuniversitario IRIS (Istituto di Ricerca Interdisciplinari sulla Sostenibilità). Si occupa di didattica delle scienze naturali e di educazione ambientale.

#### **Alessio Perniola**

È fisico e formatore professionista. Direttore scientifico e cofondatore di Multiversi, associazione di divulgazione scientifica, è autore del libro "Filosofica". Ha ideato e dirige il festival Cassanoscienza, in Puglia, quest'anno alla quinta edizione.

#### **Giovanni Perotto**

Ricercatore nel gruppo Smart Materials, dell'Istituto Italiano di Tecnologia. Il suo principale interesse scientifico è la ricerca nel campo dei biomateriali, dove le nanoscienze e la tecnologia si integrano.

#### **Morris Peri**

Entra a far parte di Lely a partire dal 2010 e oggi è socio del Lely Center di Mantova. Ricopre l'incarico di responsabile del dipartimento Farm Management Support, che fornisce consulenza e supporto alle aziende che installano robot della Lely.

#### **Luca Perri**

Astrofisico, lavora al Planetario di Milano. Nel 2015 ha vinto il talent scientifico Famelab. Per Sironi Editore ha pubblicato il suo primo libro: "La pazzia scienza. Risultati serissimi di ricerche stravaganti".

#### **Mario Pezzotti**

Docente di Genetica Agraria presso la Facoltà di Scienze dell'Università di Verona, è membro effettivo dell'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona ed è Presidente della Società Italiana di Genetica Agraria.

#### **Debora Piovon**

Imprenditrice agricola, laureata in Scienze Agrarie alla Facoltà di Agraria dell'ateneo di Pisa e diplomata alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. Le parole che la identificano: impresa, agricoltura, e innovazione.

#### **Polimi-Desis Lab**

Situato nel Dipartimento di Design del Politecnico di Milano, è composto da un gruppo di ricercatori che si propongono di investigare il modo in cui il design possa supportare e innescare innovazione sociale.

#### **Simone Pollo**

Ricercatore presso il Dipartimento di Filosofia dell'Università di Roma Sapienza, dove insegna Bioetica presso il corso di laurea in Filosofia. È autore, fra l'altro, del volume Umani e animali: questioni di etica (Carocci, 2016).

### **Gianluca Ranzini**

Astrofisico e giornalista, si dedica da anni alla divulgazione scientifica. È vicecaporedattore del mensile Focus e collabora con il Planetario di Milano, di cui è stato per diversi anni il direttore scientifico.

### **Filippo Renga**

Direttore dell'Osservatorio Smart Agri-food del Politecnico di Milano.

### **Donato Rotundo**

Direttore Area Sviluppo Sostenibile e Innovazione di Confagricoltura. Oltre all'ambiente, segue il settore energetico, la qualità e la sicurezza dei prodotti agroalimentari, la sicurezza sul lavoro, i fattori di produzione e le infrastrutture.

### **Fabio Salbitano**

Professore associato di Selvicoltura, Ecologia del Paesaggio, Gestione e Recupero degli ambienti forestali presso il Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali dell'Università di Firenze.

### **Antonio Saltini**

Giornalista docente di Storia dell'agricoltura all'Università di Milano. Tra i maggiori studiosi della letteratura agraria, è autore della Storia delle scienze agrarie, il primo tentativo di storia comparata delle letterature agrarie europee.

### **Antonio Salvaterra**

Direttore Marketing Corporate di Argo Tractors S.p.A. Si occupa di Marketing

di Prodotto, Pricing e Marketing & Communication per i marchi Landini, McCormick e Valpadana.

### **Donatello Sandroni**

Giornalista scientifico, laureato in Scienze Agrarie, scrive per testate di settore e opera come consulente per le attività promozionali di alcune società agrochimiche e della meccanizzazione.

### **Guido Saracco**

Rettore del Politecnico di Torino. Ingegnere chimico, docente di Chimica delle tecnologie, è direttore del Dipartimento di Scienza Applicata del Politecnico di Torino e del Centro per le Tecnologie Future Sostenibili dell'Istituto Italiano di Tecnologia.

### **Veronica Sberveglieri**

Biologa agroalimentare, lavora all'Istituto di bioscienze e biorisorse del Consiglio nazionale delle ricerche (IBBR-CNR). Si occupa di nuove tecnologie applicate al campo alimentare, in particolare sensori chimici a nanowire per il controllo alimentare.

### **Antonio Scalari**

Biologo e divulgatore scientifico, fondatore di IconemiMantova, associazione che si occupa di tutela del paesaggio, consumo di suolo, urbanistica, conservazione del patrimonio storico-architettonico-rurale.

### **Francesca Scazzino**

Insegna Fisiologia al Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università

degli studi di Parma, come ricercatore si occupa dello studio della qualità nutrizionale degli alimenti e del loro ruolo nell'ambito di un corretto regime alimentare.

### **Achille Schiavone**

Professore Associato in Nutrizione e Alimentazione Animale presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Torino.

### **Stefano Simone**

Insegnante e artista, realizza periodicamente esposizioni e corsi di disegno e di tecniche pittoriche.

### **Scienza Cipolla**

Associazione di divulgazione scientifica.

### **Francesco Scranò**

Agronomo, è Head of Marketing di Syngenta. Ha sviluppato tutto il suo percorso professionale nelle vendite e nel marketing di agrofarmaci e sementi di grandi colture del mercato italiano, di cui è un profondo conoscitore. Opera a contatto di partner della distribuzione ed imprenditori agricoli per sviluppare la conoscenza delle soluzioni che supportano produzioni intensive e sostenibili, con l'obiettivo di creare valore per tutti gli attori della filiera agroalimentare. È un forte sostenitore dell'innovazione, non solo di prodotto, ma anche di processo e di modo di lavorare, per stimolare il raggiungimento di nuovi limiti e consolidare la soddisfazione dei clienti.

### **Luca Sebastiani**

Direttore dell'Istituto di Scienze della Vita e professore ordinario di Arboricoltura generale e Coltivazioni arboree alla Scuola Superiore Sant'Anna.

### **Luca Serrati**

Agronomo, è Technical Support Manager di Syngenta. Coordina il team di esperti che sviluppano e implementano i progetti di Agricoltura intensiva sostenibile attraverso un'attività di collaborazione con i maggiori referenti tecnici, scientifici e istituzionali.

### **Stefano Sforza**

Docente di Chimica Organica all'Università di Parma e visiting professor alla Wageningen University and Research Center in Olanda, si occupa della valorizzazione di residui e sottoprodotti dell'industria alimentare anche tramite l'uso di insetti.

### **Luca Simonetti**

Avvocato e scrittore, oltre a molti articoli specialistici, ha pubblicato "Mangi chi può" (Pagliai, 2010) e "Contro la decrescita" (Longanesi, 2014)

### **Giovanni Spataro**

Giornalista scientifico, dal 2005 è redattore di Le Scienze e di Mind, mensile di psicologia e neuroscienze. Ha collaborato con l'Espresso, Sapere, galileonet.it e Radio3 Scienza.

### **Marisanna Speroni**

Ricercatrice CREA presso la Sede di Lodi del Centro di ricerca Zootecnica

e Acquacoltura, si occupa di bovini da latte e di benessere animale con particolare interesse per gli indicatori etologici.

#### **Fabiana Tabai**

Chef dell'Osteria da Pietro (Castiglione delle Stiviere).

#### **Marino Tanfoglio**

È tra i massimi esperti di panificazione, mastro fornaio di Marmirolo (Mantova), ha vinto premi nazionali come "Miglior panificatore d'Italia" alla Golosaria di Milano e il "Premio Città di Venezia" alla Biennale dei Sapori.

#### **Martina Tarantola**

Ricercatrice presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Torino, si occupa di benessere degli animali da allevamento.

#### **Riccardo Taverna**

Comunicatore, esperto di sostenibilità aziendale, studioso della reputazione. Ha scritto numerosi articoli sulla sostenibilità e la partecipazione. È autore di Tutte le fortune, un libro autobiografico per raccontare il suo modo di affrontare la disabilità.

#### **Massimiano Tellini**

Economista di formazione, investment banker di professione, opportunity maker per convinzione. Coordina e presidia le attività di Intesa Sanpaolo sul tema della Circular Economy.

#### **Marcello Ticca**

Medico, specialista in Scienza dell'a-

limentazione, per circa quarant'anni ha svolto attività di ricerca presso l'Istituto Nazionale della Nutrizione (INRAM). Collabora come divulgatore medico scientifico con giornali e trasmissioni radiofoniche e televisive nazionali.

#### **Lucilla Titta**

Coordinatrice del progetto SmartFood dell'Istituto Europeo di Oncologia di Milano. È autrice di molti libri di grande successo, come "La dieta SmartFood" (Rizzoli, 2016) e "La dieta del maschio" (Rizzoli, 2018).

#### **Marco Trevisan**

Presidente della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica Sacro Cuore di Piacenza.

#### **Fausto Turcato**

Direttore Generale del gruppo Latteria Sociale Mantova.

#### **Antonio Ubaldi**

Laureato in Chimica presso l'Università di Parma. In servizio presso l'Università di Parma dal 1974 come docente ordinario di Diagnostica di Laboratorio Medica Veterinaria e di Medicina Legale Veterinaria per il corso di laurea in Medicina Veterinaria, ricopre anche l'incarico di Pro Rettore con delega per l'Area Risorse Umane.

#### **Alessandro Vannicelli**

Foodblogger e autore del popolare sito schisciando.com dedicato al culto della schiscetta, autore di "Schiscetta

Perfetta" e "Baby Schiscetta" pubblicati da DeAgostini Editore.

#### **Alessandra Viola**

Giornalista scientifica, collabora con numerosi quotidiani e settimanali. Documentarista e sceneggiatrice di programmi televisivi per la RAI, è dottore di ricerca in Scienze della Comunicazione alla Sapienza Università di Roma.

#### **Sara Zenoni**

Ricercatrice in Genetica vegetale, con esperienza in biotecnologia vegetale, in particolare analisi genetica funzionale vegetale in varie specie vegetali, tra cui petunia e vite. È inoltre responsabile di un progetto nazionale sulla viticoltura.

## COME ARRIVARE A MANTOVA



### IN AEREO

In aereo l'aeroporto più vicino è situato a Villafranca di Verona, a 33 chilometri da Mantova. I principali voli nazionali sono previsti da Roma, Bari, Napoli, Cagliari, Olbia, Salerno, Catania e Palermo. [www.aeroporto.verona.it](http://www.aeroporto.verona.it) Altri aeroporti sono: "Gabriele D'Annunzio" di Montichiari, Brescia (Km. 60), "Giuseppe Verdi" di Parma (Km. 60), "Borgo Panigale" di Bologna (Km. 100) ed "Orio al Serio" di Bergamo (Km. 100).



### IN TRENO

In treno Mantova è raggiungibile da Verona (45 minuti) e da Modena (55 minuti), essendo sulla linea Modena - Verona, e da Milano (2 ore). Passano inoltre per il capoluogo le linee ferroviarie: Milano - Cremona, Suzzara - Ferrara, Pavia - Monselice - Padova, Vicenza. La stazione dista pochi minuti a piedi dal centro storico.

### F.S. - Ferrovie dello Stato

La Stazione Ferroviaria si trova in P.zza Don Leoni, 14

Informazioni, prenotazioni e acquisto biglietti: Call Center Trenitalia: 892021  
Orari dei treni: [www.trenitalia.it](http://www.trenitalia.it)

Per il trasporto Ferroviario Regionale in tutta la Lombardia: [www.trenord.it](http://www.trenord.it)  
Contact Center Trenord 02-72.49.49.49



### IN AUTO

Mantova si raggiunge attraverso l'autostrada A22 Modena-Brennero (uscite di Mantova Nord a 4 chilometri dal centro e Mantova Sud a 11,5 chilometri dal capoluogo), A4 Milano - Venezia, uscite di Desenzano, Sirmione, Peschiera e Verona Sud, Autostrada del Sole A1, uscite di Parma Est e Reggio Emilia.



### IN CAMPER

#### Area Sparafucile

Via Legnago 1/A Mantova  
Info: Aster - Agenzia di servizi al territorio.

T +39 0376 263370

[info@aster.mn.it](mailto:info@aster.mn.it)

#### Camper Solidale Mantova

T+39 331 1126846

Località Grazie di Curtatone  
Parco Paganini via Fiera, 11



### IN BUS

#### Check Point Bus Turistici

Check point - Strada Cipata

Orari: da lun a ven 9. -13;

sab 9-12.30; dom 8.30-12.45

Verificare sul sito [www.aster.mn.it](http://www.aster.mn.it)

i giorni di apertura del check point e le modalità di rilascio.





**FOOD&SCIENCE  
FESTIVAL**

COLTIVIAMO CONOSCENZA

**Mantova**  
18 / 20 MAGGIO 2018  
mantovafoodscience.it

**PROMOTORE**

Confagricoltura Mantova

**Presidente** Matteo Lasagna

**Direttore Generale** Daniele Sfulcini

**Assistenti direzione generale**

Nicola Artoni (ufficio stampa), Isabella Bertogna

**ORGANIZZAZIONE**

Mantova Agricola srl

**IDEAZIONE**

FRAME

**DIREZIONE E COORDINAMENTO SCIENTIFICO E DI PROGRAMMA**

Alberto Agliotti, Emiliano Audisio, Francesca Calvo, Enrica Favaro,  
Vincenzo Guarnieri, Beatrice Mautino

**FUNDRAISING E PARTNERSHIP**

Elena Bottaro

**UFFICIO STAMPA**

Ex Libris Comunicazione

**AGENZIA DI COMUNICAZIONE**

Fachiro Strategic Design

**ILLUSTRAZIONI**

Olimpia Zagnoli

**ALLESTIMENTI E LOGISTICA**

Federico Fedel (Unostudio Architetti Associati)

Federico Ferrari



#mfs2018    



Via Luca Fancelli 4 Mantova  
T 0376 330711 - F 0376 330754  
mantova@confagricoltura.it

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

