



FOOD & SCIENCE FESTIVAL

COLTIVIAMO CONOSCENZA

MANTOVA
17.18.19
MAGGIO 2024



foodsciencefestival.it
[#foodscience2024](https://twitter.com/foodscience2024)



INTRECCI

FRANCESCO
BONGIORNI



FOOD & SCIENCE FESTIVAL

COLTIVIAMO CONOSCENZA

È POSSIBILE GRAZIE A

PROMOTORE



PARTNER ISTITUZIONALI



MAIN PARTNER



SPONSOR



SPONSOR TECNICI



ORGANIZZAZIONE



IDEAZIONE



MEDIA PARTNER



EVENTI SPECIALI

Piazze e strade di Mantova
Sabato 18 e domenica 19
tutta la giornata

La scienza sul divano

Ruggero Rollini e gli ospiti del Festival

Sabato 18 ore 18.15

Domenica 19 ore 15.00

La scienza dei retrobottega

Un tour di Mantova attraverso le botteghe storiche e gli occhi della scienza

Roberto Cighetti e Chiara Ferrari,
divulgatori scientifici

Fiorenza Lodi, guida turistica

Partenza: Piazza Sordello

(ritrovo nello spazio antistante il Duomo)

durata percorso: 90 min



Domenica 19 maggio ore 9.00

Giardini Belfiore, Mantova

Bioblitz nel Parco del Mincio

A piedi e in barca, scopriamo insieme il mondo delle farfalle

A cura di Parco regionale del Mincio

Venerdì 17, Sabato 18 e Domenica 19,
ore 9.00 - 18.30

via Porto, 31 Rivalta sul Mincio (MN)

Museo etnografico dei mestieri del fiume con visita guidata

A cura di Comune di Rodigo e Parco regionale del Mincio

Accesso gratuito presentando il braccialetto del Festival

MOSTRE E INSTALLAZIONI

Sabato 18 ore 9.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00

Domenica 19 ore 10.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00

Piazza Leon Battista Alberti,
Sala delle Capriate

Inquinamento e salute

A cura di Fondazione Umberto Veronesi

Venerdì 17 ore 10.00 e 12.00
(evento riservato alle scuole)

Sabato 18 ore 10.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00

Domenica 19 ore 10.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00

via Goito

Spazi gustosi. Progetti per una nuova esperienza di alimentazione nei contesti scolastici



Sabato 18 ore 10.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00

Domenica 19 ore 10.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00

via Goito

Gusto sostenibile: in viaggio verso la consapevolezza ambientale



LIBRERIA

La **libreria del Festival** sarà in piazza Leon Battista Alberti,
aperta nei seguenti orari: **venerdì 15.30 - 19.30**
sabato e domenica 9.30 - 19.30

SHOW COOKING

Sabato 18 ore 10.45

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

La pasticceria è felicità

Anna Orria, pasticciera

Sabato 18 ore 12.00

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate



Sapore di Mantova. I piatti della tradizione incontrano il formaggio

Grana Padano

Elisabetta Arcari, chef

Giacomo Cecchin, divulgatore, giornalista, guida turistica a Mantova

Sabato 18 ore 17.00

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate



Il Panino. Viaggio gastronomico tra due fette di pane

Stefano Cavada, content creator di cucina

Giovanni Araldi, Brand Ambassador di Levoni

Domenica 19 ore 10.30

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate



La pizza.

L'arte bianca incontra la salumeria

Petra Antolini, titolare e pizzaiola della pizzeria Settimo Cielo a Settimo di Pescantina (VR)

Giovanni Araldi, Brand Ambassador di Levoni

Domenica 19 ore 17.00

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate



Il Medioevo a tavola

Elisabetta Arcari, chef

Alessandro Marzo Magno, giornalista e divulgatore storico

Per partecipare agli show cooking è necessario ritirare il coupon gratuito in distribuzione dal 18/5 a partire dalle ore 10 presso l'Infopoint di Piazza Erbe (fino a esaurimento posti).

LABORATORI E WORKSHOP

Venerdì 17 ore 9.00, 10.00

(evento riservato alle scuole)

Piazza Concordia

Grana Padano DOP:

un tesoro da mangiare



Venerdì 17 ore 9.00, 10.00, 11.00

(evento riservato alle scuole)

Sabato 18 ore 10.00



Domenica 19 ore 10.00

Piazza Leon Battista Alberti, Salette

The Milk show. Giochi e laboratori sulla magia del latte

Venerdì 17 ore 9.00, 10.00, 11.00, 12.00

(evento riservato alle scuole)

Sabato 18 ore 9.00 - 13.00

e 15.00 - 18.00

Domenica 19 ore 10.00 - 13.00

e 15.00 - 18.00

Piazza Erbe

Bilanciamoci

A cura di Fondazione AIRC per la ricerca sul cancro

Venerdì 17 ore 9.00, 10.45

(evento riservato alle scuole)

Piazza Leon Battista Alberti,

Sala delle Capriate

Bio-detective

A cura di Multiversi



Venerdì 17 ore 11.00 e 12.00

(evento riservato alle scuole)

Via Goito

Cibo e imballaggi: quanto è davvero "spreco"?

Venerdì 17 ore 9.00, 10.45

(evento riservato alle scuole)

Sabato 18 ore 9.00 - 13.00

e 15.00 - 18.00

Domenica 19 ore 10.00 - 13.00

e 15.00 - 18.00

Piazza Erbe

Una goccia alla volta!

A cura di Alkémica Cooperativa Sociale onlus e di AqA Gruppo Tea



LABORATORI E WORKSHOP

Venerdì 17 ore 10.00, 11.00
(evento riservato alle scuole)

Piazza Marconi

A scuola di Parmigiano Reggiano



Sabato 18 ore 9.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00

Domenica 19 ore 10.00 - 13.00

Piazze e strade di Mantova

Bio-Vélo.

Esplorazioni biologiche su due ruote

A cura di Multiversi



Sabato 18 ore 14.00

A cura di Assoprol

Domenica 19 ore 14.30

A cura di Costa d'Oro

Piazza Leon Battista Alberti,
Sala delle Capriate

Olio, al palato



Sabato 18 ore 15.30

Piazza Leon Battista Alberti,
Sala delle Capriate

A qualcuno piace caldo

Sara Porro e Myriam Sabolla, food-writers

Sabato 18 ore 11.00

Domenica 19 ore 17.00

Piazza Concordia

La sfida dei sensi: Grana Padano e vino

Alessandra Biondi Bartolini, agronoma e
giornalista scientifica

Paolo Parisse, formatore del Consorzio Tutela
Grana Padano



Sabato 18 ore 11.30, 15.00

Domenica 19 ore 11.30, 15.00

Piazza Leon Battista Alberti

Verde in Movimento.

Costruisci il tuo BioOrto da passeggio

A cura di HORTUS Agricoltura Sociale

Marco Martinelli, divulgatore scientifico



Sabato 18 ore 12.00, 16.00

Domenica 19 ore 16.00, 18.00

Piazza Marconi

La Verticale



Sabato 18 ore 15.00, 17.00

Domenica 19 ore 11.00, 15.00

Piazza Concordia

Grana Padano DOP:

il laboratorio dei sensi



Sabato 18 ore 17.00

Domenica 19 ore 17.00

Piazza Leon Battista Alberti, Salette

Sapore di latte.

Un viaggio sensoriale tra latte e formaggi



Sabato 18 ore 18.00

Domenica 19 ore 12.00

Piazza Marconi

Ad ogni Parmigiano Reggiano la sua birra e viceversa!



Sabato 18 ore 18.30

Piazza Leon Battista Alberti,
Sala delle Capriate

Che duro quel tannino!

A cura di Alessandra Biondi Bartolini,
agronoma e giornalista scientifica

Domenica 19 ore 12.00, 13.00

Piazza Leon Battista Alberti,
Sala delle Capriate

Bere con moderazione, ma imparare senza

Renato Bruni, direttore scientifico Orto
Botanico Unipr

Yuri Gelmini, bartender, nominato Bartender
dell'Anno ai Barawards 2020

INCONTRI

Venerdì 17 maggio

9.00 Piazza Leon Battista Alberti
(evento per le scuole)

Il solito, grazie! Distorsioni cognitive al ristorante

Non è la Zebra, divulgatori scientifici

9.00 e 10.45 Loggia del Grano
(evento riservato alle scuole secondarie di I grado)

Smogville. Fino all'ultimo respiro

A cura di **Fondazione Umberto Veronesi**

10.00 Piazza Leon Battista Alberti
(evento per le scuole)

La scomparsa dell'inverno

Antonio Scalari, giornalista del Climate Media Center Italia

10.30 Teatro Bibiena



Forum delle Economie, Agrifood EXPerience Nutrire il futuro.

Competenze e nuove tecnologie, dimensione sociale e finanza

Alberto Cortesi, Presidente Confagricoltura Mantova

Alessandro Beduschi, Assessore all'Agricoltura Sovranità Alimentare e Foreste di Regione Lombardia

Luisella Altare, Head of Corporate UniCredit

Andrea Dossena, Senior Specialist Prometeia

Alessandro Tosi, Corporate UniCredit

Simona Maretti, responsabile IFOA e Project Manager ITS Academy Agroalimentare Sostenibile Mantova

Matteo Lasagna, Vicepresidente nazionale Confagricoltura

Roberta Conti, titolare San Giorgio Società Agricola **Claudio Rambelli**, Presidente Slow Food Lombardia

Alberto Barbari, Board Member FoodSeed e Regional VP Italy Eatable Adventures

11.00 Piazza Leon Battista Alberti
(evento per le scuole)

Che si mangia oggi? Un viaggio oltre il frigorifero di casa

Enrica Favaro, medico specializzanda in Scienze dell'alimentazione, FRAME

Matteo Ghisolfi, performer e studente di medicina

14.30 Palazzo della Ragione

Open Science: l'agricoltura rigenerativa nasce dal suolo



Massimo Scaglia, Amministratore delegato Syngenta Italia

Mauro Coatti, Technical Support Head Syngenta Italia

Francesco Manca, imprenditore agricolo

Luca Montanarella, componente del Joint Research Center della Commissione Europea

Andrea Pietrobelli, Agronomic Department Manager Cereal Docks Group

17.00 Teatro Bibiena

Inaugurazione dell'ottava edizione del Food&Science Festival

Alberto Cortesi, Presidente Confagricoltura Mantova

Alessandro Beduschi, Assessore all'Agricoltura Sovranità Alimentare e Foreste di Regione Lombardia

Mattia Palazzi, Sindaco del Comune di Mantova

Massimiliano Giansanti, Presidente nazionale Confagricoltura

Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste

INCONTRI

Sabato 18 maggio

9.30 Loggia del Grano

La rassegna stampa

Marco Ferrari, Roberta Villa, giornalisti scientifici

10.00 Sala delle Lune e dei Nodi

Presentazione del progetto "Mediterranea"

Massimiliano Giansanti, Presidente Mediterranea

10.15 Teatro Bibiena

I segreti del caffè fra DNA e chimica

Michele Morgante, direttore scientifico dell'Istituto di Genomica applicata di Udine
Luciano Navarini, responsabile della ricerca e del coordinamento scientifico di Illycaffè Spa

10.30 Piazza Leon Battista Alberti

Piante in orbita

Silvia Massa, ricercatrice ENEA
Roberta Paradiso, docente Università degli Studi di Napoli

10.30 Palazzo della Ragione

So quel che vuoi.

La psicologia dei consumi alimentari

Guendalina Graffigna, docente all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

10.30 Loggia del Grano



Ricerca pubblica e privata: un intreccio sempre più indissolubile?

Camilla Corsi, responsabile mondiale della ricerca Crop Protection di Syngenta
Alessandra Pesce, dirigente di ricerca CREA

11.00 Piazza Leon Battista Alberti

Briciole di fragilità. Il confine tra il piacere del cibo e la malattia

Augusto Consoli, neuropsichiatra infantile

11.15 Palazzo della Ragione

La rivoluzione del cibo.

Un altro sistema alimentare è possibile

Roberta Sonnino, docente di Sistemi alimentari sostenibili dell'Università del Surrey
Marta Corubolo, ricercatrice del Dipartimento di Design del Politecnico di Milano

11.15 Loggia del Grano

La salute delle piante.

Nuovi organismi nocivi e rischio fitosanitario

Alex Gobbi, Interim Scientific Officer, EFSA - Autorità europea per la sicurezza alimentare

A seguire 11.45

Chimica in campo.

Una questione complessa

Massimiliano Giansanti, Presidente nazionale Confagricoltura

Paolo Tassani, Presidente Federchimica Agrofarma



11.30 Sala delle Lune e dei Nodi

Contro la cultura dello scarto.

Per un'etica della fiducia

Giovanni Pernigotto, responsabile del Tavolo del bene comune

In collaborazione con la Diocesi di Mantova

11.45 Piazza Leon Battista Alberti

Tracciando i percorsi del gusto

Claudio Rossi, docente all'Università di Siena

11.45 Teatro Bibiena

Salviamo la terra! La tutela del suolo al centro della transizione ecologica

Luca Montanarella, componente del Joint Research Center della Commissione Europea

12.15 Palazzo della Ragione

Intoxication e infoxication: quanto costano le fake news sul cibo

Andrea Pezzana, direttore della Struttura complessa di Nutrizione clinica dell'ASL Città di Torino

12.30 Piazza Leon Battista Alberti

La misura del tempo delle donne in agricoltura

Enrica Savoia, Olimpia Cabrini, Laura Maccarana e Giuliana Santonocito

A cura di QdL - Quelle del Latte

12.30 Loggia del Grano

Calorie in quota.

L'alimentazione in alta montagna

Silvio Mondinelli, alpinista

Raffaella Scotto, dietologa dell'ASL Città di Torino

14.30 Teatro Bibiena

Nutrire il dubbio

Tamar Haspel, columnist del "Washington Post"

14.30 Piazza Leon Battista Alberti

Oltre il biologico c'è di più: l'agricoltura rigenerativa

Amedeo Reyneri, docente all'Università degli Studi di Torino

INCONTRI

Sabato 18 maggio

14.30 Loggia del Grano

Dal latte al formaggio.

I dati per raccontare la filiera

Alberto Lancellotti, senior analyst - dairy and supply chain inputs, CLAL.it

Mirco De Vincenzi, senior analyst, CLAL.it

Ester Venturelli, analyst - Animal Feed, CLAL.it

A seguire

Cosa c'è dietro un bicchiere di latte? Il futuro del settore fra rischi e opportunità

Simona Caselli, Presidente Granlatte

Stefano Berni, dir. generale Consorzio Tutela Grana Padano

14.30 Palazzo della Ragione

Alberi che parlano. Crediti di carbonio e conservazione della biodiversità

Gabriele Guidi, Alberto Mario Levi, Federico Magnani, Marco Omodei Salè, Riccardo Valentini, Gilmo Vianello.

A cura dell'Accademia Nazionale di Agricoltura

15.00 Sala delle Lune e dei Nodi

ChatGPT, cosa mangio?

Algoritmi e dietologi a confronto

Ugo Ala, Christian Damasco, bioinformatici dell'Università degli Studi di Torino

15.15 Piazza Leon Battista Alberti

Viaggio al femminile in una cucina medievale



Gabriella Piccinni, storica medievalista

Roberta Villa, giornalista scientifica

15.45 Loggia del Grano

In stalla il computer.

La zootecnia di precisione

Fabio Abeni, dirigente del Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura del CREA

16.00 Teatro Bibiena

Una dieta sana e sostenibile, per tutti

Francesco Branca, direttore del Dipartimento di Nutrizione per la salute e lo sviluppo dell'OMS

Roberta Villa, giornalista scientifica

16.00 Piazza Leon Battista Alberti

Fake news:

dal campo al piatto

Il chimico sulla tavola,

Non è la zebra

Beatrice Mautino, FRAME



16.00 Palazzo della Ragione

Agricoltura rigenerativa

per ridurre l'impatto

ambientale della zootecnia



Rebecca Crudele, Sustainability Specialist, Inalca

Matteo Ceruti, Category Marketing Manager, Corteva Agriscience - Modera Gianluca Dotti, giornalista scientifico

16.15 Loggia del Grano

Scarti di valore

Giuseppe D'Alessandro e Massimo

Sabatini, Foreverland

Arianna Rossetti, Dipartimento di Chimica, Materiali e Ingegneria Chimica "G. Natta" del Politecnico di Milano

Giovanni Scotti, Giulia Valentini,

Dipartimento di Ingegneria Gestionale del Politecnico di Milano

16.15 Sala delle Lune e dei Nodi

Comunicare il (vero) valore

dei prodotti agroalimentari.

Il caso della Cinta senese

Luca Toschi, docente all'Università di Siena

Nicolò Savigni, Presidente del consorzio della Cinta senese

17.00 Piazza Leon Battista Alberti

Goccia a goccia: che cosa

possiamo fare

per non sprecare acqua



Eleonora Campanelli, responsabile

sostenibilità e qualità tecnica di AqA, Gruppo Tea

Alessandro Armillotta, Ceo e co-founder di AWorld

Stefania Villa, giornalista di "Altroconsumo"

17.30 Teatro Bibiena

Fritz Kahn si sbagliava. L'unione fa la forza, delle piante

Renato Bruni, direttore scientifico Orto Botanico di Parma

Giorgio Vacchiano, scienziato, esperto di gestione forestale

17.30 Palazzo della Ragione

Happy Science Hour



Simone Angioni, Elisa Barbisan, Stefano

Bertacchi, Luigi Cattivelli, Camilla Corsi,

Giovanni De Caro, Marco Martinelli, Juan

Fernando Mejia De Los Rios, Mirko Piani,

Ruggero Rollini, Claudio Screpanti,

ricercatori e divulgatori scientifici

Modera Alberto Agliotti, FRAME

INCONTRI

Sabato 18 maggio

17.30 Loggia del Grano

A tutto olio!



Davide Nucciarelli, dottorando Università di Perugia

Andrea Pezzana, direttore della Struttura complessa di Nutrizione clinica dell'ASL Città di Torino

Luca Sebastiani, docente alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e Accademico dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio di Spoleto

Gianfrancesco Petroni, direttore di Assoprol Umbria

17.30 Sala delle Lune e dei Nodi

Il groviglio verde: abitare le foreste dal Mesozoico alla fantascienza.

Danilo Zagaria, divulgatore scientifico

17.45 Piazza Leon Battista Alberti

Non me la bevo!

Michele Fino, docente all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Armando Castagno, degustatore e ideatore di corsi di approfondimento per l'Associazione Italiana Sommelier

21.15 Palazzo Vescovile, Piazza Sordello

Spettacolo: Note verticali!

Ensemble dell'Orchestra da Camera di Mantova e Il Posto - Danza verticale
In collaborazione con Trame Sonore

INCONTRI

Domenica 19 maggio

9.30 Loggia del Grano

La rassegna stampa

Marco Ferrari, Roberta Villa, giornalisti scientifici

10.00 Teatro Bibiena

Food 66. Storie di cibo e frontiera

Francesco Costa, vicedirettore de "Il Post"

10.00 Piazza Leon Battista Alberti

Non è mai morto nessuno.

Dagli impasti crudi al microbiota, viaggio nella microbiologia di tutti i giorni

Alessandro Mustazzolu, microbiologo e divulgatore scientifico dell'Istituto Superiore di Sanità

10.15 Palazzo della Ragione

Piatti senza frontiere

Alessandro Marzo Magno, giornalista e divulgatore storico

10.30 Loggia del Grano

Non si fanno animali a sei zampe! Che cos'è davvero il miglioramento genetico animale

Alessandro Bagnato, docente Università degli Studi di Milano Statale

10.45 Piazza Leon Battista Alberti

Dalla A di allergia alla Z di zucchero. Medicina, nutrizione e comunicazione

Roberta Villa, giornalista scientifica

11.00 Palazzo della Ragione

Il digiuno intermittente e altre diete strambe: facciamo chiarezza

Andrea Devecchi, dietologo dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

11.30 Piazza Leon Battista Alberti

Mitologia gourmet

Sara Porro, food-writer

Simona Stano, semiologa Università degli Studi di Torino

11.30 Loggia del Grano

Non è mai troppo presto per iniziare a fare prevenzione

Mattia Garutti, oncologo e divulgatore scientifico

11.45 Palazzo della Ragione

Il frutto proibito. Una riflessione antropologica e filosofica sul cibo

Ernesto Dezza, docente Università Cattolica di Roma

11.45 Teatro Bibiena

Dalla bistecca alta due dita di Tex alla naftalina (che poi non è naftalina) di Eta Beta.

Il cibo nei fumetti

Dario Bressanini, chimico e divulgatore scientifico
Tito Faraci, sceneggiatore di fumetti

12.15 Piazza Leon Battista Alberti

PNRR per il cibo: capiamoci qualcosa

Daniele Del Rio, coordinatore Progetto ONFOODS e prorettore alla ricerca e al trasferimento tecnologico Università di Parma
Tommaso Ganino, coordinatore scientifico National Research Centre for Agricultural Technologies – Agritech Università di Parma

12.15 Loggia del Grano

Intrecci di fibre e tradizioni

Luca Battaglini, docente all'Università degli Studi di Torino
Claudio Grisolini, amministratore dell'azienda di lana Tessilnova

12.30 Palazzo della Ragione

Il solito, grazie! Distorsioni cognitive al ristorante

Non è la zebra, divulgatori scientifici

14.30 Teatro Bibiena

In campo! Il genome editing in Europa e in Italia

Oana Dima, executive manager dell'EU SAGE network

Vittoria Brambilla, docente all'Università degli Studi di Milano Statale

Federico Radice Fossati, imprenditore agricolo

Mario Pezzotti, docente all'Università degli Studi di Verona

14.30 Piazza Leon Battista Alberti

Che cosa fa un lobbista?

Cristina Tinelli, responsabile dei rapporti istituzionali UE e internazionali di Confagricoltura

Sandro Zinani, policy & mobilization manager "The Good Lobby"

INCONTRI

Domenica 19 maggio

14.30 Palazzo della Ragione
**Mangiare per non mangiare.
Stratagemmi chimici in campo
alimentare**
Il chimico sulla tavola, divulgatori scientifici

14.30 Loggia del Grano
**Novant'anni di ricerca
e innovazione, in tavola**
Andrea Devecchi, dietologo dell'Università
di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
Valentina Pizzamiglio, Chief Technical
Officer presso Consorzio Formaggio Parmigiano
Reggiano



15.00 Sala delle Lune e dei Nodi
**Carne coltivata e allevamento:
un dialogo possibile**
Gabriele Scrofani, divulgatore scientifico

15.15 Piazza Leon Battista Alberti
**De gustibus. Sul gusto negli esseri
umani e negli altri animali**
Gabriella Morini, docente all'Università
di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
Davide Riso, senior research scientist per Tate
& Lyle

15.30 Palazzo della Ragione
**Robot e contadini di tutto il
mondo, unitevi!**
Marco Sozzi, ricercatore all'Università di
Padova
Angelo Bratta, ricercatore dell'Istituto Italiano
di Tecnologia

15.30 Loggia del Grano
**Quanto basta: irrigare tra siccità,
nubifragi e tempeste**
Fabio Antonelli, Head of OpenIoT Research
Unit di Fondazione Bruno Kessler - FBK
Maria Cristina Rulli, docente del Politecnico
di Milano
Massimo Galli, direttore consorzio di bonifica
Territori del Mincio

16.00 Piazza Leon Battista Alberti
**Pesare la frutta: la misura
dell'impatto ambientale**
Silvia Falasco, dottoranda del Dipartimento
ABC, Architettura, Ingegneria delle Costruzioni
e Ambiente Costruito del Politecnico di Milano



16.00 Loggia del Grano
**Vite formidabili di meravigliose
creature**
Maurizio Casiraghi, docente all'Università
di Milano Bicocca
Stefano Mazzotti, direttore del Museo Civico
di Storia Naturale di Ferrara

16.30 Palazzo della Ragione
**Il clima che cambia l'energia,
che cambia il clima**
Anna Caponi, ricercatrice all'Università
degli Studi di Siena
Roberto Mezzalama, docente Università
degli Studi Torino
Sofia Pasotto, attivista climatica

16.30 Loggia del Grano
Il cibo che fa bene al pianeta
Elena Dogliotti e Chiara Matilde Ferrari,
biologhe nutrizioniste
A cura di Fondazione Umberto Veronesi

16.45 Piazza Leon Battista Alberti
**Il suino mantovano:
un racconto millenario
di alimentazione e cultura**
Gian Luigi Restelli, responsabile divulgazione
e formazione tecnica di Levoni



17.30 Piazza Leon Battista Alberti
Errori fruttuosi
Devis Bellucci, docente all'Università degli
Studi di Modena e Reggio Emilia
Piero Martin, docente all'Università degli Studi
di Padova

18.15 Piazza Leon Battista Alberti
**Quello che sai sulla plastica è
sbagliato**
Simone Angioni, Stefano Bertacchi
e Ruggero Rollini, divulgatori scientifici