

**Scalda i motori il *Food&Science Festival*,
che anticipa alcuni degli ospiti della nona edizione.
Il programma completo in conferenza stampa giovedì 17 aprile**

27 marzo 2025. Fervono i preparativi per il *Food&Science Festival* 2025, la manifestazione promossa da **Confagricoltura Mantova**, ideata da **FRAME – Divagazioni scientifiche** e organizzata da **Mantova Agricola** che da **venerdì 16 a domenica 18 maggio** farà di **Mantova** il centro del racconto dei *Cambiamenti* – tema della nona edizione – del settore agroalimentare. In attesa di conoscere il programma completo, che sarà presentato giovedì 17 aprile in conferenza stampa, il Festival svela oggi una selezione dei nomi che animeranno la tre giorni primaverile, impegnati in conferenze, dialoghi, panel a più voci su questioni tra le più attuali e urgenti da affrontare.

Ne sono un esempio gli incontri che all'**agricoltura** intrecciano **ambiente** e **tecnologia**, pensati per esplorare sia i sentieri tematici più (di)battuti sia quelli meno noti, proponendo nuove analisi e scoperte. Per esempio: come evolveranno le coltivazioni in risposta ai **cambiamenti climatici** e all'aumento costante, e preoccupante, delle temperature? Quali innovazioni potranno essere sviluppate e adottate? Tra coloro che proveranno a rispondere a queste e altre domande ci sono **Claudio Cassardo**, docente presso il dipartimento di Fisica dell'Università di Torino e responsabile scientifico di progetti nazionali e internazionali, che proverà a spiegare cosa dobbiamo aspettarci dal clima nei prossimi anni, **Antonello Pasini**, il fisico climatologo del Consiglio Nazionale delle Ricerche che con il suo blog "Il Kyoto fisso", il primo in Italia dedicato al clima, ha vinto nel 2016 il Premio nazionale di divulgazione scientifica e a Mantova presenterà il suo nuovo *La sfida climatica* (Codice, 2025), e il genetista **Alberto Acquadro**, con cui i cambiamenti della produzione agricola incontrano le tecnologie più avanzate: suo l'incontro dedicato all'**editing genomico** a partire dalla ricerca sui pomodori modificati grazie al sistema Crispr-Cas9 che permette di lavorare su geni specifici del DNA della pianta ottenendo in poco tempo un cambiamento migliorativo che in natura richiederebbe centinaia, se non migliaia di anni.

Argomenti ampi con ospiti che, seguendo l'invito del Festival a "coltivare conoscenza", esortano alla considerazione critica e spingono alla riflessione, proponendo un approccio laterale a ogni questione. Lo sanno bene **Antonio Galdo** e **Simone Pollo**, protagonisti di due appuntamenti a partire dai loro ultimi, recenti libri: il primo, giornalista esperto di tematiche ambientali, con *Il mito infranto* (Codice, 2025), in cui discute la **falsa sostenibilità** che peggiora gli equilibri del pianeta e aumenta le disuguaglianze anziché sanarle, mentre il secondo, filosofo e componente del "National Biodiversity Future Center" (uno dei cinque centri nazionali dedicati alla ricerca di frontiera), con *Considera gli animali* (Laterza, 2025), saggio in cui descrive le contraddizioni e la profondità dei **legami** che uniscono **uomo e animali**.

Agricoltura, tecnologia, ambiente e, naturalmente, alimentazione. Il *Food&Science Festival* dedica uno spazio importante al **cibo** che portiamo sulle nostre tavole: quali scelte facciamo, cosa ci spinge ad acquistare un prodotto alimentare piuttosto che un altro, quali sono gli impatti sulla nostra salute. Per spiegarlo intervengono alcuni dei volti più noti della divulgazione scientifica: **Roberta Villa**, giornalista medica che "parla e scrive di salute e sanità", impegnata in un panel a più voci sui cambiamenti nello stile di vita all'epoca dell'informazione social, tra **diete, farmaci e app**, **Il chimico**

sulla tavola, la coppia di chimici formata dalla “creativa a suo agio con pennelli e parole” **Chiara Biagini** e dal “surfista iperattivo amante della cucina” **Matteo Capone**, che portano il pubblico alla scoperta di quella che forse è la prima innovazione chimica in campo alimentare, cioè la **cottura**, e del suo impatto sul nostro modo di vivere attraverso i millenni, e **Non è la Zebra**, progetto di divulgazione a cui hanno dato vita **Lorenzo Gagliardi** e **Greta Durante** focalizzato sulle scienze comportamentali e i processi decisionali, che al Festival aiuteranno a capire quali **meccanismi psicologici** si mettono in moto quando scegliamo, al supermercato come al ristorante.

Da venerdì 16 a domenica 18 maggio, a Mantova, un viaggio verso il *Cambiamento* dell'agricoltura e del settore agroalimentare per capire cosa succede oggi e provare a immaginare quello che accadrà domani.

Il Festival è promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME – Divagazioni scientifiche** e organizzato da **Mantova Agricola**. Si avvale di **Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste**, **Regione Lombardia**, **Provincia di Mantova**, **Comune di Mantova**, **CNR – Consiglio Nazionale delle Ricerche**, **Camera di Commercio di Cremona-Mantova-Pavia**, **Confcommercio Mantova**, **Confesercenti della Lombardia Orientale**, **Fondazione Banca Agricola Mantovana** e **Politecnico di Milano** come partner istituzionali. Main partner sono **Syngenta**, **Gruppo Tea**, **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano** e **Consorzio Tutela Grana Padano**; sponsor sono **UniCredit**, **Levoni**, **Agrofarma – Federchimica**, **Aispec – Federchimica** e **Inalca**. Supporter **Eridania Italia** e **Assoprol**. Sponsor tecnici **De Simoni** e **Cucina da Manuale**. Media partner **ANSA**, **Gruppo editoriale Athesis** e **AgroNotizie**.

foodsciencefestival.it

Facebook @foodsciencefestival

X @foodsciencefest

Instagram @foodsciencefestival

YouTube @Food&Science Festival

#FSF2025

#foodscience2025

Ufficio stampa

Ex Libris Comunicazione

ufficiostampa@exlibris.it | Tel. +39 02 45475230

Daria Luzi: press@foodsciencefestival.it | Tel. +39 351 7869565