

**FOOD&SCIENCE FESTIVAL**  
***Metamorfosi***  
**Quarta edizione**  
**Mantova, 2-4 ottobre 2020**

Come l'Italo Calvino delle *Cosmicomiche* che continua la propria strada nelle trasformazioni del mondo, anche lui trasformandosi, così il **Food&Science Festival** ha rivisto e modificato alcune delle proprie caratteristiche per adattarsi al momento che stiamo attraversando senza dover interrompere il dialogo iniziato quattro anni fa con il suo pubblico. Promossa da **Confagricoltura Mantova**, ideata da **FRAME – Divagazioni scientifiche** e organizzata da **Mantova Agricola** – la manifestazione mette in scena la **metamorfosi** come tema centrale dell'edizione 2020, in programma a Mantova **da venerdì 2 a domenica 4 ottobre**. Con un rinnovato palinsesto di **appuntamenti online e in presenza**, si offrirà così uno spazio di confronto sui grandi mutamenti che attraversano il nostro tempo e che mai come in questo periodo abbiamo avvertito tanto intensamente.

Tra medicina e agricoltura, alimentazione, tecnologia e innovazione, il Festival declinerà il tema secondo molteplici prospettive, evidenziando l'urgenza di una **metamorfosi culturale** necessaria per rivedere il nostro modo di vivere la Terra. Dalla **produzione** al **consumo consapevole** degli alimenti fino alle questioni di più stringente **attualità**, si parlerà di cambiamenti climatici e riscaldamento globale (con, tra gli altri, il Premio Nobel per la Pace **Riccardo Valentini** e la storica e divulgatrice di fama internazionale **Naomi Oreskes**), tutela del suolo (con anche **Eva Kondorosi** e **Wim de Vries**), comunicazione della scienza (con **Dominique Brossard**), biotecnologia (con la genetista e patologa vegetale **Pamela Ronald**), storia e chimica dell'alimentazione (insieme a ospiti come **Harold McGee**, **Rachel Herz**, **Ian Tattersall** e **Rob DeSalle**), medicina, salute globale, legislazione alimentare e molto altro ancora, tutto dalla prospettiva del cambiamento. Una trasformazione che riguarda i temi e che ha interessato la struttura stessa del Festival, il cui programma – che sarà presentato in conferenza stampa a metà settembre a Mantova – oltre a una mescolanza di appuntamenti in presenza e online già iniziati con **Food&Science Delivery** (serie di incontri digitali che proseguono fino al 24 settembre, anticipando i temi del Festival), prevede anche **laboratori**, **workshop**, **mostre**, **installazioni** e **occasioni di incontro** che rispettano le norme di sicurezza senza rinunciare a creatività e originalità, grazie all'ideazione di **format creati appositamente** per rispondere a queste necessità.

Ecco allora che si potrà assistere alla “nascita” di una *Foresta* nello storico salone di Palazzo della Ragione, dove lo spazio lasciato vuoto dal distanziamento fisico viene colmato da alberi e piante che raccontano il cambiamento della Pianura Padana (in collaborazione con **ERSAF** in occasione dell'anno internazionale delle salute delle piante, **Renato Bruni**, direttore dell'Orto Botanico di Parma, **Giorgio Vacchiano**, ricercatore in Gestione e pianificazione forestale dell'Università degli Studi di Milano), o conversare con i relatori durante *La sosta* in Piazza Leon Battista Alberti tra ombrelloni, sedie e sdraio e dove prendere parte a una serie di attività in modo inusuale, informale e soprattutto sicuro. E se in Piazza Mantegna si commenteranno le notizie del giorno durante *La Rassegna Stampa* con **Marco Ferrari** e **Roberta Villa** e si rifletterà sui *Semi*, provocazioni e idee, che i diversi ospiti interpellati – tra cui **Simona Ovidia** di “Altroconsumo”, **Antonio Pascale**, **Marco Boscolo** ed **Elisabetta Tola**, co-autori di *Semi ritrovati* (Codice, 2020) – vorrebbero veder germogliare, è girovagando per la città che si assiste a inaspettati esperimenti e interviste itineranti. *La scienza sul divano*, condotto dallo YouTuber e divulgatore **Ruggero Rollini**, e

*Scienza di strada* portano infatti la materia scientifica e i suoi protagonisti direttamente tra le strade e le piazze della città, vero laboratorio a cielo aperto dove farsi coinvolgere in divertenti esperimenti, mini spettacoli scientifici e interviste decisamente fuori dal comune, mentre *Insolita scienza*, format originale FRAME – Divagazioni scientifiche, permetterà di approfondire argomenti e temi diversi in luoghi inaspettati, come la Latteria Cooperativa Gonfo (Motteggiana, Mantova). Nel ruolo di narratori **Alessandro Marzo Magno** sulla *Vera storia delle forme di formaggio più famose al mondo* (in collaborazione con Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano), la naturalista e giornalista scientifica **Francesca Buoninconti** sui fenomeni migratori umani e animali (autrice di *Senza confini*, Codice, 2019), l'esperto consulente di marketing **Gianluca Diegoli** su tecniche e meccanismi utilizzati per indurci all'acquisto e **Silvia Kuna Ballero**, comunicatrice scientifica, sul rapporto tra radioattività e cibo. Al Festival sarà anche possibile viaggiare nel tempo con *Ieri, oggi e domani*, uno spettacolo originale di e con **Antonio Pascale** che racconterà la metamorfosi dell'agricoltura grazie a testimonianze e musica dal vivo alternati alle immagini di filmati d'epoca.

Tra le tante istituzioni che collaborano con il *Food&Science Festival*, per l'edizione di quest'anno si aggiunge l'importante contributo dell'**Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)**, l'organismo incaricato della valutazione del rischio in materia di catena alimentare, che elabora pareri scientifici e consulenza alla base della legislazione e delle politiche dell'Unione Europea. Con loro si parlerà di **sicurezza alimentare** alla luce anche della recente emergenza sanitaria globale.

E non è tutto, perché accanto al rinnovato *Mercato* che affianca una sezione espositiva a una dedicata alle esperienze laboratoriali, arriva la novità dell'*Acquario*, **installazione scientifica multimediale e interattiva** ospitata all'interno della Loggia del Grano e realizzata grazie al contributo di Gruppo Tea, che con questa ed altre iniziative conferma anche quest'anno la propria partnership: i visitatori si ritroveranno immersi in un mondo popolato da strani organismi fluttuanti in continua trasformazione, un mondo immaginifico il cui stato di salute e la cui temperatura dipendono dal distanziamento fisico adottato. Un'occasione per riflettere sulla biodiversità, sul caos climatico e sull'impatto dei nostri comportamenti individuali e collettivi.

Infine, **informazione ed educazione** andranno di pari passo nel *Bignamino del Festival*, l'ultimo dei format nei quali si articola il programma, creato appositamente per continuare a coinvolgere gli studenti nella manifestazione. Con la collaborazione di un gruppo di docenti, verranno selezionate alcune delle conferenze i cui video saranno resi disponibili sul sito del Festival insieme a materiali di supporto alla didattica come le mappe visuali degli incontri create in tempo reale da uno sketchnoter.

Rappresentazione della complessità e della pluralità degli argomenti affrontati, all'interno di ogni format si intersecano i **filoni tematici** in cui si articola questa quarta edizione del *Food&Science Festival*, cornice ideale per ospitare voci tra le più autorevoli del panorama scientifico contemporaneo e offrire inediti punti di vista sul tema centrale della manifestazione, la metamorfosi.

## I FILONI DELLE CONFERENZE

### **Clima**

La più grande trasformazione in atto è quella climatica e le conseguenze per la vita sul nostro pianeta potrebbero essere catastrofiche. Lo sa bene **Riccardo Valentini**, premio Nobel per la Pace nel 2007 in qualità di componente dell'IPCC, l'Intergovernmental Panel on Climate Change, atteso per affrontare un argomento tanto delicato quanto di urgente risoluzione. Ne parleremo con importanti esperti del settore, tra cui **Enrico Giovannini**, protagonista di incontri dedicati al tema dell'agricoltura, dello sviluppo e della sostenibilità insieme all'ASviS, l'Agenzia Italiana per lo Sviluppo Sostenibile; **Antonello Provenzale**, dirigente di ricerca e direttore dell'Istituto di Geoscienze e Georisorse del CNR; il fisico climatologo **Antonello Pasini**, autore del primo volume che presenta gli impatti del cambiamento climatico e dei suoi eventi estremi sui fragili territori italiani (*L'equazione dei disastri*, Codice, 2020) e **Stefano Liberti**, giornalista e scrittore, tra poco di nuovo in libreria con *Terra bruciata* (Rizzoli).

### **Suolo e territorio**

Lei è nota per il suo lavoro volto alla comprensione delle interazioni tra leguminose e batteri simbiotici, è vicepresidente del Consiglio scientifico dell'European Research Council e si è fatta paladina della liberazione dell'eccellenza scientifica su scala europea; lui, docente dell'Università di Wageningen, concentra il proprio lavoro sull'analisi integrata dell'impatto dei fertilizzanti sulla qualità del suolo, dell'aria e dell'acqua e sulla produttività e diversità delle specie vegetali. **Eva Kondorosi** e **Wim de Vries** partecipano al *Food&Science Festival* in modalità digitale, ampliando l'offerta del programma online di questa edizione. In presenza saranno invece gli appuntamenti con **Giorgio Vacchiano**, nominato nel 2018 dalla rivista "Nature" tra gli 11 migliori scienziati emergenti nel mondo che "stanno lasciando un segno nella scienza" e autore di *La resilienza nel bosco* (Mondadori, 2019).

### **Comunicazione e percezione pubblica**

Anche in questa sezione l'offerta online arricchisce e affianca il programma di incontri "dal vivo" del Festival. Due gli appuntamenti virtuali con protagonisti di assoluto primo piano del settore: **Dominique Brossard**, punto di riferimento internazionale nello studio delle dinamiche che regolano la reazione dell'opinione nei confronti delle questioni scientifiche più controverse come OGM e cambiamento climatico, e **Naomi Oreskes**, tra le massime esponenti della ricerca sociologica sui cambiamenti climatici e autrice di numerosi libri come il recente *Why Trust Science?* (intervistata dal giornalista scientifico **Fabio Turone**, in collaborazione con il CICAP Fest Extra). A incontrare il pubblico del Festival sarà invece la semiologa **Simona Stano**, vincitrice di una Marie Curie Global Fellowship, attiva sul fronte di miti, narrative e valori del cibo, che a Mantova racconterà le "relazioni pericolose" esistenti tra alimentazione e parassiti. Infine, per capire quali fonti sono attendibili e quali no e acquisire strumenti di giudizio da utilizzare nella vita di tutti i giorni, il Festival presenta la conferenza interattiva *Cambia-mente! Sai riconoscere le bufale sulla salute?* a cura di Fondazione AIRC per la Ricerca sul Cancro e *Aperitivo con Processo*, un format a cura di Fondazione Umberto Veronesi.

### **Spreco**

Tra le conseguenze che il lockdown ha avuto sulle nostre vite, una è stata inaspettatamente positiva: abbiamo sprecato meno e curato di più la nostra alimentazione. Per parlare di nuovi stili

di vita legati al cibo il Festival ha coinvolto l'agroeconomista **Andrea Segrè**, ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna, fondatore di Last Minute Market, il pionieristico format diventato eccellenza internazionale nel recupero degli sprechi alimentari, e dalla campagna pubblica di sensibilizzazione Spreco Zero per l'economia circolare e lo sviluppo sostenibile, fondatore anche della Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare (5 febbraio) e dell'Osservatorio Waste Watcher sugli sprechi e le abitudini alimentari degli italiani. Nell'occasione – in un panel a più voci con rappresentanti dell'Osservatorio, di Altroconsumo, di un esperto di psicologia sociale e di un rappresentante della filiera agroalimentare (in collaborazione con Regione Lombardia) – saranno illustrati i **dati Waste Watcher 2020** legati all'evoluzione delle abitudini di fruizione e gestione del cibo nel periodo di lockdown/smart working e in rapporto al tema biodiversità, indicato dalle Nazioni Unite come priorità ambientale dell'anno. L'edizione 2020 del *Food&Science Festival*, dopo Trento Film Festival e pordenonelegge, sarà anche tappa del progetto **E poi?**, l'innovativo format di ricerca che permetterà di **costruire “visioni di futuro”**, un progetto sempre a cura di **Andrea Segrè** con **Ilaria Pertot**, docente dell'Università di Trento.

Altroconsumo parteciperà anche con un laboratorio digitale interattivo nell'ambito del progetto **La spesa che sfida** finanziato dal Ministero dello sviluppo economico.

### **Genetica**

Biotechnologia, ecologia, innovazione e sviluppo nella produzione del cibo sono alcuni dei temi nei quali si declina il filone tematico dedicato alla genetica. Tra le voci più autorevoli in materia, una delle principali è qui rappresentata da **Pamela Ronald** il cui libro *Tomorrow's Table*, scritto a quattro mani con il marito e agricoltore biologico Raoul Adamchack, ha segnato un punto di svolta nella comunicazione pubblica della genetica agraria. Novità editoriale in uscita il 19 ottobre e anticipata in esclusiva per il *Food&Science Festival* è invece *Nove miliardi a tavola. Droni, big data e genomica per l'agricoltura 4.0* (Zanichelli) del docente di Genetica all'Università di Modena e Reggio Emilia **Mauro Mandrioli**, che accompagnerà il pubblico in un ideale viaggio nel futuro della produzione di cibo tra nuovi strumenti, diverse varietà vegetali e metodi di coltivazione più rispettosi delle risorse naturali. È innegabile infatti la necessità di modificare radicalmente il nostro modo di nutrirci: ad affermarlo, mettendo in discussione la nostra cultura alimentare e proponendo alternative più etiche e sane, è **Agnese Codignola**, giornalista e divulgatrice scientifica pronta a raccontare *Il destino del cibo* (Feltrinelli, 2020) attraverso piccoli gesti e grandi esperimenti che aprono la strada dell'alimentazione sostenibile. Metamorfosi, migrazioni e incroci della vite e, di conseguenza, dei vini saranno invece protagonisti dell'incontro con **Michele Morgante**, direttore dell'Istituto di Genomica Applicata di Udine e autore di *I semi del futuro* (Il Mulino, 2020), che racconterà in anteprima i risultati del più importante studio genetico sui vitigni europei.

### **Parassiti, pandemie e resistenza agli antibiotici**

Lo spazio in cui il *Food&Science Festival* riflette su quanto è accaduto ultimamente senza dimenticare di inquadrare il tassello della pandemia da Covid-19 in un percorso più ampio, lungo quasi quanto la storia del mondo. Lo spiega bene **Barbara Gallavotti**, biologa, scrittrice e autrice di programmi televisivi come “Superquark” e “Ulisse”, che a Mantova racconta *Le grandi epidemie* (Donzelli, 2019) che hanno segnato la vita sul nostro pianeta, le battaglie perse e le grandi vittorie legate alla scoperta di vaccini e antibiotici, strumenti indispensabili oggi a rischio per mancato o improprio utilizzo.

### **Alimentazione**

Siamo quello che mangiamo, per questo è importante conoscere i principi base dell'alimentazione e informarsi costantemente in merito. Il pubblico del Festival potrà farlo grazie a relatori tra i più noti e affermati in materia come **Renato Bruni**, docente di Botanica Farmaceutica e autore di numerosi libri come *Bacche, superfrutti e piante miracolose* (Mondadori, 2019) e **Lucilla Titta**, ricercatrice e nutrizionista, coordinatrice del progetto SmartFood allo IEO di Milano.

### **La scienza in cucina**

In cucina come in un laboratorio: quando scienza e cibo si incontrano danno vita a piccole grandi scoperte rispondendo a dubbi e curiosità. Ad esempio, vi siete mai chiesti *Perché mangiamo quel che mangiamo?* Lo spiegherà la neuroscienziata americana **Rachel Herz**, specializzata nello studio della percezione e delle emozioni, partendo dalle domande contenute nel libro da cui prende titolo l'incontro (EDT, 2020). Il suo collegamento sarà online, proprio come il dialogo tra **Ian Tattersall** e **Rob DeSalle**, con cui ripercorrere *La storia naturale della birra* (Codice, 2020), come e perché abbiamo iniziato a berla, qual è la combinazione di ingredienti che ci regala il suo particolare gusto, la chimica che ne sta alla base e come il nostro corpo la metabolizza. Le esplorazioni sul confine tra scienza e alimentazione proseguono con il "Curious Cook" **Harold McGee**, conosciuto in tutto il mondo per il best-seller *On Food and Cooking*. "Se Julia Child insegnava *come*, McGee spiega *perché*", scrivevano di lui sul "Times" inserendolo nell'annuale lista dei 100 personaggi più influenti: virtualmente, lo farà anche al *Food&Science Festival*, sciogliendo dubbi e curiosità sulla chimica che sta dietro (e dentro) ogni piatto.

Sarà invece un vero e proprio viaggio alla scoperta delle metamorfosi del cibo, dagli alimenti che cambiano colore alle esperienze alimentari "magiche", l'appuntamento vis-à-vis con **Charles Spence**, docente di Psicologia Sperimentale all'Università di Oxford, esperto di modalità sensoriali e autore del libro in uscita a settembre *Gastrofisica* (Readrink, 2020). Sempre in presenza gli incontri con **Dario Bressanini**, "amichevole chimico di quartiere" seguito su Instagram da oltre 300 mila follower, pronto a svelare *La scienza delle verdure* (Gribaudo, 2019) e Michele Fino, esperto di diritto e di etichettature, che presenterà al Festival le implicazioni della sentenza che ha tolto l'esclusiva sull'aceto balsamico alla IGP Modena.

Sempre all'interno di questo filone dedicato alla percezione e ai nuovi stili di vita e rituali della ristorazione si inserisce il contributo de **I Food Designer**, collettivo formato da Paolo Barichella, Mauro Olivieri, Ilaria Legato, Marco Pietrosante e Francesco Subioli, che applicano i principi e le metodologie del design al mondo del cibo, sviluppando soluzioni, servizi, esperienze e prodotti per trasformare in maniera creativa il rapporto tra uomo e alimentazione.

### **Cloni**

Copie apparentemente identiche all'originale, il contrario della metamorfosi. Ma è davvero così? Se ne discuterà online con **Simon Lillico** del Roslin Institute dell'Università di Edimburgo, tra i massimi esperti nel campo del **miglioramento genetico** delle specie zootecniche e, in presenza, con **Cesare Galli**, amministratore delegato della Fondazione Avantea, che in Italia ha ottenuto il primo clone bovino adulto nel 1999 ed equino nel 2003, insignito di numerosi e prestigiosi premi come il Pioneer Award della European Association of Embryo Technologies in riconoscimento dei traguardi raggiunti nella ricerca sulla riproduzione assistita animale.

## LE ATTIVITÀ PER LE SCUOLE

Tra le molte attività che il lockdown ha impedito, anche la possibilità di andare a scuola. Ma è proprio per far fronte all'impossibilità di un'istruzione "canonica" che molti docenti si sono adoperati per utilizzare strumenti inusuali grazie ai quali continuare a insegnare le proprie materie: popolari e conosciutissimi, non era mai capitato che Assassin's Creed e Minecraft fossero usati per spiegare storia e parlare di scienza. Sulla scia di questi esempi e nell'ottica di una didattica sempre più orientata alla tecnologia, il *Food&Science Festival* propone un **incontro per insegnanti sull'utilizzo dei videogiochi per la didattica della scienza** con approfondimenti su quelli più affini con le tematiche della manifestazione, come WoMen in Science, dove per costruire una fattoria sono necessarie competenze agrarie, o Eco, il cui obiettivo è creare una società sostenibile.

Alla formazione scolastica guarda anche il **Biotech Week School Contest – The Hackaton**, evento promosso dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) in collaborazione con ANBI e *Food&Science Festival* e realizzato nell'ambito delle attività del progetto BIOTECH finanziato dal MIPAAF. Rivolto alle classi del secondo ciclo di istruzione superiore (3°, 4° e 5° anno), il contest ha l'obiettivo di aiutare i ragazzi ad assumere un atteggiamento più maturo e consapevole nei confronti di temi complessi e dibattuti come l'applicazione delle biotecnologie in agricoltura stimolando creatività e interesse attraverso un vero e proprio hackaton. Venerdì 2 ottobre, dopo un primo momento di spiegazione con scienziati ed esperti di comunicazione, ai partecipanti verrà chiesto di mettersi in gioco preparando un video tematico: il migliore sarà premiato durante l'inaugurazione del Festival.

E non mancano neppure le attività per i più piccoli, da realizzare a scuola o a casa grazie all'aiuto di divertentissimi kit: funzionano così il **Delivery Lab** per studenti di elementari e medie, con cui cimentarsi in attività hands on e con strumenti multimediali, il laboratorio **Le molecole nel piatto**, realizzato da ToScience in collaborazione con Regione Lombardia, che permette di imparare qualcosa in più sull'alimentazione attraverso esperimenti guidati da remoto e **L'orto da asporto**, a cura dell'associazione G.Eco, per realizzare un piccolo orto all'interno di un contenitore biodegradabile grazie a un apposito kit realizzato per ogni bambino.

## E INOLTRE...

Per il quarto anno consecutivo, Syngenta si conferma partner del Festival per sostenere il ruolo che ricerca e innovazione ricoprono per il futuro dell'agricoltura. Durante la manifestazione si terrà la presentazione del nuovo **Good Growth Plan**, il rinnovato programma di impegni, evoluzione di quello lanciato nel 2013, su cui l'azienda lavorerà per raggiungere obiettivi volti a contrastare i cambiamenti climatici e la perdita della biodiversità, attraverso un'accelerazione del passo della propria innovazione. Syngenta, inoltre, presenterà i **primi progetti italiani** inclusi nel piano globale che saranno maggiormente focalizzati sull'agricoltura digitale e sui programmi di filiera. La presentazione sarà affiancata da un **talk show** per discutere su quanto sia necessario intervenire per supportare gli agricoltori nelle grandi sfide che stanno affrontando.

Syngenta accenderà anche i riflettori sull'**agricoltura sociale**, attraverso le immagini della mostra **Valelapena. Storie di riscatto dal carcere d'Alba**, che racconta l'omonimo progetto di agricoltura sociale nato grazie alla collaborazione del Ministero della Giustizia, della Casa di Reclusione d'Alba, dell'Istituto "Umberto I" – Scuola Enologica di Alba, del Comune di Alba e di Syngenta. Obiettivo è contribuire alla riabilitazione sociale e professionale dei detenuti, fornendo loro le competenze e l'esperienza necessarie per imparare un lavoro e trovare impiego presso le aziende del territorio, una volta scontata la pena. Gli scatti della mostra trasmettono tutto il valore sociale, molto spesso sconosciuto o dimenticato, dell'agricoltura.

Inoltre, come ormai consuetudine, durante l'intero weekend del Festival, Syngenta tornerà a colorare le vie e le piazze della città di Mantova con una delle proprie varietà di stagione. Quest'anno il protagonista floreale dell'evento sarà il ciclamino bianco, uno dei fiori più amati in assoluto nel panorama florovivaistico per la sua semplicità ed eleganza

All'interno del palinsesto del Food&Science Festival ci sarà anche il **Premio Futuro Sostenibile** promosso da Gruppo Tea, che sarà presentato venerdì 2 ottobre al Teatro Scientifico del Bibiena. Il Premio, diviso in tre categorie (scuole, imprese ed enti locali), si pone l'obiettivo di valorizzare i progetti dedicati alla sostenibilità ambientale e alla Circular Economy sviluppati dai comuni, dalle imprese e dagli studenti delle scuole secondarie della provincia di Mantova. Con il **Premio** il Gruppo Tea consolida il suo percorso di impegno e di attività sul tema della sostenibilità. La selezione e il riconoscimento di progetti di sostenibilità attuati dalle realtà mantovane ha infatti l'obiettivo di stimolare la consapevolezza e l'urgenza di buone pratiche collettive di economia circolare. Sarà inoltre l'occasione per presentare al pubblico le **più significative esperienze nazionali di pratiche sostenibili**, che potranno essere d'esempio e ispirare il territorio e il pubblico del Festival.

Esselunga si riconferma per il secondo anno consecutivo main partner del Festival, durante il quale, oltre a contribuire con alcuni interventi, allestirà uno **stand in piazza delle Erbe**, dove si svolgeranno attività ludico-educative rivolte ai più piccoli, ai quali saranno illustrate tante **ricette originali** per consumare **frutta e verdura** in modo divertente e giocoso. Un'occasione per aiutare i bambini a diventare più consapevoli di quello che mangiano e allo stesso tempo fargli scoprire curiosità e approfondimenti su questi alimenti.

Come da tradizione del *Food&Science Festival*, spazio anche a **incontri, laboratori e degustazioni** alla scoperta delle prelibatezze alimentari del territorio. Tante le iniziative promosse dal Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano che con le sue proposte di degustazione porta il pubblico a scoprire le caratteristiche uniche del suo prodotto, e non solo. Dalla collaborazione con Planet One nasce infatti **Herbal Mixology**, laboratorio che porta il pubblico a esplorare le tante e sorprendenti combinazioni di piante officinali, spezie, fiori eduli e piante spontanee nella realizzazione di drink Signature esclusivi, abbinati a degustazioni di Parmigiano Reggiano di diverse stagionature.

A cura del Consorzio Tutela Grana Padano sono invece **Grana Padano Delivery** e **Grana Padano online scuole** – due progetti che porteranno rispettivamente il pubblico e gli istituti alberghieri all'interno degli ambienti di lavorazione, una speciale visita guidata virtuale per conoscere tutte le tappe della produzione. *Grana Padano Delivery* prevede al termine una esperienza sensoriale (questa volta reale!) grazie ai kit inviati ai partecipanti con tre differenti

stagionature di Grana Padano, per approfondire e assaporare le caratteristiche organolettiche del formaggio DOP più consumato al mondo.

Una novità è l'ingresso di **Unaitalia** con il **progetto europeo per la promozione delle carni avicole di qualità**. L'associazione partecipa al Festival con uno showcooking dedicato al mondo della carne bianca. La famosa imprenditrice digitale **Sonia Peronaci** e la nota dietista **Sara Olivieri**, @iniziolunedì su Instagram, insegneranno segreti e accorgimenti per una cottura perfetta e gustosa, dando anche utili consigli per una sana alimentazione. Dopotutto, come recita il titolo dell'incontro, **Il pollo perfetto? È questione di scienza!**

Un'altra novità di questa quarta edizione è la media partnership con **Sky TG24**, che seguirà la manifestazione con collegamenti in diretta e attraverso il sito skytg24.it e i canali social della testata.

Infine, prosegue fino a fine settembre **Food&Science Delivery**, una serie di **incontri in streaming** sui canali YouTube e Facebook della manifestazione: i prossimi talk vedranno protagonisti; **Giorgio Vacchiano** e **Renato Bruni** sulla resilienza del bosco, in collaborazione con Gruppo Tea (10 settembre); **Martina Tarantola** e **Barbara Gallavotti** su benessere animale, zoonosi e pandemie, in collaborazione con Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano (17 settembre); **Michele Fino** sulla comunicazione commerciale attraverso i media e **Marta Fabbri** sul rapporto sulle acque di Altroconsumo (24 settembre).

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

**foodsciencefestival.it**

Facebook @foodsciencefestival

Twitter @foodsciencefest

Instagram @foodsciencefestival

YouTube @Food&Science Festival

**#foodscience2020**

#### **Ufficio stampa**

Ex Libris Comunicazione

Tel. +39 02 45475230

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

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

Elisa Carlone: 334 6533015

Daria Luzi: 371 3311830