**Si chiude oggi il Food&Science Festival,**

**che festeggia il successo dell’ottava edizione e dà già appuntamento alla nona.**

**Qui è possibile scaricare la clip della giornata di sabato,**

**foto in continuo aggiornamento sul profilo flickr del Festival**

*19 maggio 2024*. Con più di **140 appuntamenti seguitissimi** e diversi **sold-out** si chiude oggi il ***Food&Science Festival***, l’appuntamento promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME-Divagazioni scientifiche** e organizzato da **Mantova Agricola** ormai immancabile nell’agenda delle manifestazioni di maggior rilievo. Arrivato all’ottava edizione, il Festival **contribuisce a indirizzare e sviluppare il dibattito nazionale** attorno al **settore primario** e al suo legame con **scienza**, **ricerca** e **innovazione**,– l’ultima, su tutti i giornali, quella del trapianto di un riso geneticamente modificato con le **TEA**, le nuove tecniche di editing genomico, di cui al Festival si è sempre discusso e si continua a parlare ancora durante alcuni degli eventi di oggi – promuovendo un **dialogo costruttivo**, **scientificamente** **accurato** e **inclusivo** attorno ai temi di maggior rilievo e attualità.

Un impegno portato avanti con determinazione e costanza, come spiega il presidente di Confagricoltura Mantova **Alberto Cortesi**: “*Il Festival continua a promuovere, e continuerà a farlo, un dialogo aperto e inclusivo, anche su posizioni divergenti e idee distanti dalle nostre, che è insieme la nostra cifra distintiva e la chiave di un successo che cresce anno dopo anno. In un momento di incertezza geopolitica in cui emergono nuovi player a cui rispondere, come il Brasile e la Cina, attraverso il Food&Science Festival sentiamo di fare la nostra parte per indirizzare l’agenda di settore. Lo abbiamo fatto con le TEA, accendendo le luci del dibattito politico sulla necessità della ricerca in questo settore e ne festeggiamo quest’anno i risultati: è un’attestazione importante del lavoro che stiamo facendo e che ha sottolineato anche l’Assessore Beduschi dal palco del Teatro Bibiena*”.

Anche quest’anno Mantova ha accolto **più di 160 ospiti** tra **scienziati**, **esperti di settore**, esponenti delle **istituzioni**, **divulgatori** e **professionisti** nazionali e internazionali che hanno incontrato il pubblico della città e quello arrivato per seguire gli eventi, condividendo visioni plurali, esperienza e conoscenze, in un clima sempre festoso e coinvolgente.

*“Il Food&Science Festival si è confermato ancora una volta un evento di altissimo valore, capace di attrarre un pubblico vasto e di ogni età, dai professionisti del settore agli appassionati di scienza e agricoltura fino ai più giovani e agli studenti”* dichiara in proposito **Mattia Palazzi**, sindaco di Mantova. “*Un ringraziamento speciale va a tutti i partecipanti, agli organizzatori, ai volontari e ai cittadini di Mantova che hanno reso possibile questo straordinario evento. La nostra città si è confermata centro nevralgico del dialogo tra agricoltura, cibo e scienza e ha dimostrato, ancora una volta, di saper accogliere e promuovere iniziative di grande respiro culturale e scientifico, contribuendo a costruire un futuro più innovativo e sostenibile*”.

Un pubblico interessato e attento, che ha seguito il Festival anche sui **social**: nei giorni del Festival e nel mese precedente la copertura su **Facebook** e **Instagram** ha raggiunto **oltre 1 milione e 200 mila utenti complessivi**, vedendo Instagram sfiorare la quota di **900 mila impression**, con una crescita costante delle interazioni e dei follower, mentre **X** e **TikTok** hanno registrato, rispettivamente, circa **10 mila** e **15 mila visualizzazioni**.

Gli *intrecci* del *Food&Science Festival*, tema di questa edizione, hanno permesso di stabilire collegamenti e intessere legami tra temi tanto diversi quanto connessi, tutti analizzati attraverso le lenti della scienza, della sostenibilità, della produzione e del consumo alimentare: tra i molti, ne hanno parlato le due ospiti internazionali di questa edizione, la columnist del “Washington Post” **Tamar Haspel** e l’executive manager dell’EU SAGE network (il network europeo degli scienziati che lavorano sul *genome editing*) **Oana Dima**,le ricercatrici **Silvia Massa** e **Roberta Paradiso**, insieme sul tema della coltivazione di piante in orbita, **Roberta Sonnino**, docente dell’Università del Surrey, interpellata su possibili sistemi alimentari sostenibili alternativi, **Michele Antonio Fino**, docente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo sulle *fake news* che circondano il vino e il mercato vinicolo, **Vittoria Brambilla** botanica all'università degli Studi di Milano, a capo del team che ha ottenuto l’autorizzazione al trapianto della nuova varietà di riso ottenuto con le TEA, il Ris8imo, il direttore del dipartimento di nutrizione per la salute e lo sviluppo dell’OMS **Francesco Branca** e il Premio Nobel per la Pace per le ricerche condotte sul cambiamento climatico **Riccardo Valentini**, protagonisti di incontri che hanno catturato l’attenzione di tutti i partecipanti.

Non solo: grande attesa per gli incontri del vicedirettore de “Il Post” **Francesco Costa**, per cui fin dalle 9 di mattina il pubblico si è messo in coda davanti al , per il dialogo tra il chimico e divulgatore scientifico **Dario Bressanini** e lo sceneggiatore di fumetti **Tito Faraci**, anche questo uno dei molti sold-out, come anche per il viaggio tra i piatti senza frontiere di **Alessandro Marzo Magno**, quello tra le notizie del giorno raccontate dai giornalisti scientifici **Roberta Villa** e **Marco Ferrari** e quello tra le note e la danza che hanno incantato Piazza Sordello durante lo spettacolo del sabato sera *Note verticali!* con l’**Ensemble dell’Orchestra da Camera di Mantova** e la compagnia di danza verticale **Il Posto**, in collaborazione con **Trame Sonore**.

Proposte multidisciplinari e occasioni per scoprire o riscoprire **tipicità e segreti del territorio**, tra presente e passato, come nel caso delle visite guidate realizzate in collaborazione con **Confcommercio, Confesercenti e Confguide Mantova** e del *viaggio in una cucina medievale* realizzato con il sostegno di **Fondazione Banca Agricola Mantovana**, concentrarci sulle nostre **abitudini di consumo**, grazie al **Politecnico di Milano** – che partecipa con alcune iniziative sviluppate nell’ambito del progetto di ricerca PNRR *Onfoods - Research and Innovation for Sustainable Food and Nutrition*, e sulle evoluzioni del nostro modo di **abitare e coltivare la terra**, ad esempio sperimentando in prima persona cosa voglia dire fare un orto grazie alla **Regione Lombardia** con l’iniziativa *Verde in Movimento, costruisci il tuo BioOrto da passeggio* (a cura di HORTUS. Agricoltura Sociale).

Riflessioni attuali e necessarie, sviluppate anche negli appuntamenti che hanno coinvolto i main partner del Festival, come **Syngenta**, a Mantova con gli immancabili *Open Science* e *Happy Science Hour*, insieme a ricercatori e divulgatori, ma concentrata anche sul binomio tra ricerca pubblica e privata e il **Gruppo Tea**, che ha messo in relazione sostenibilità e consumo idrico responsabile durante il panel *Goccia a goccia* e coinvolgendo il pubblico nel laboratorio *Una goccia alla volta* (a cura di Alkémica Cooperativa Sociale onlus). E parlando di laboratori, impossibile non citare i tantissimi che hanno coinvolto i due consorzi sempre accanto al *Food&Science Festival*: il **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano** che a Mantova ha anche festeggiato il 90esimo anniversario della propria nascita, esplorando le caratteristiche nutrizionali del Parmigiano Reggiano e scoprendo le tecnologie che hanno portato al suo miglioramento, e il **Consorzio Tutela Grana Padano**, che ha esplorato le radici gastronomiche dei piatti della tradizione mantovana, mettendo sempre al centro il formaggio Grana Padano, durante uno speciale Show Cooking in cui immergersi nella cultura gastronomica locale e assaporare i suoi tesori più preziosi.

Occasioni per gustare prodotti e tipicità anche quelle offerti da **Levoni** durante il *Viaggio gastronomico tra due fette di pane* e nell’universo della pizza, da **Granarolo** con i laboratori per meravigliarsi davanti alla *Magia del latte*, e da **Assoprol** e **Costa d’Oro** che hanno portato il pubblico a dare *Olio, al palato*. Alimentazione al centro ma da punti di vista diversi, durante gli incontri a cura di **UniCredit**, che nel primo giorno di Festival è tornata con al Festival con l’Agrifood EXPerience, durante il quale i tanti relatori coinvolti hanno potuto concentrarsi sulle prospettive e le opportunità del settore agroalimentare, **Inalca**, che si è concentrata sull’agricoltura rigenerativa per ridurre l’impatto ambientale della zootecnia, e di **Federchimica – Agrofarma** e **Federchimica – Aispec**, che hanno invece portato avanti un’occasione di debunking smontando le *fake news, dal campo al piatto*.

Il Festival prosegue ancora nel pomeriggio con moltissimi appuntamenti e dà appuntamento a **maggio 2025 con la nona edizione**.

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**, **SIGA – Società Italiana di Genetica Agraria**, **Camera di Commercio di Mantova**,**Confcommercio Mantova**, **Confesercenti della Lombardia Orientale** (che supporta il Festival attraverso convenzioni ad hoc), **Fondazione Banca Agricola Mantovana**, **Fondazione BPA Poggio Rusco** 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, Granarolo**, **Agrofarma – Federchimica** e **Aispec – Federchimica**, **Inalca**, **Assoprol-Costa d’Oro**. Sponsor tecnici **Gruppo Saviola**, **De Simoni**, **Mynet**, **Cucina da Manuale**, **Gruppo Bossoni** e **Agricar**. Media partner **Gruppo editoriale Athesis**, **AgroNotizie**, **Rai Radio 3**, **Radio Pico** e **Affari Italiani**.

[**foodsciencefestival.it**](https://www.foodsciencefestival.it)

Facebook @foodsciencefestival

X @foodsciencefest

Instagram @foodsciencefestival

YouTube @Food&Science Festival

LinkedIn @foodsciencefestival

TikTok @foodsciencefestival

*#FSF2024  
#foodscience2024*

**Ufficio stampa**

Ex Libris Comunicazione

Tel. +39 02 45475230

Email: [ufficiostampa@exlibris.it](mailto:ufficiostampa@exlibris.it) | d.luzi@exlibris.it

Daria Luzi: 351 7869565