



FOOD&SCIENCE FESTIVAL

COLTIVIAMO CONOSCENZA

Mantova
5 / 7 Maggio 2017
mantovafoodscience.it



SCANSIONA
IL QR CODE
E SCOPRI
IL PROGRAMMA
DEL FESTIVAL

#mfs2017    

PROMOTORE



PARTNER ISTITUZIONALI

mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



Regione Lombardia
Agricoltura



COMUNE
MANTOVA



EAT
COMBAROY
2017
L'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE
PER IL FUTURO



Camera di Commercio
Mantova



unioneagricoltori Lombardia
L'ALTO DI MANTOVA
L'ALTO DI SONDRIO



POLITECNICO
MILANO 1863



REGIONE LOMBARDIA
AGRICOLTURA
SOSTENIBILITÀ



UNIVERSITÀ
DI MANTOVA



UNIVERSITÀ
DI PAVIA

MAIN PARTNER

INTESA SANPAOLO

syngenta.



PARMIGIANO
REGGIANO

GRANAROLO

Tea
Pubblici per natura.

PARTNER



REGIONE LOMBARDIA

LEVONI

Focus

SPONSOR

molinomaggi
La pasta da 1863

Organizzazione
Prodotto
Qualità
Sostenibilità
Cultura
Lavoro
2017

ASSICA
Associazione Industriali
della Cerealicoltura Italiana

SUPPORTER



Comitato di Ispezione
Territoriali del Minio

VEOLIA

ProSUS



ALIMCO
GROUP



ZUCCHI
1810
L'arte del blending

MEDIA PARTNERSHIP

NATIONAL
GEOGRAPHIC

Junior

PICCO

Mantova Agricola s.r.l.

FRAME



FOOD & SCIENCE
FESTIVAL

COLTIVIAMO CONOSCENZA

Mantova
5 / 7 Maggio 2017
mantovafoodscience.it

Il cibo rivela il passato, il presente e il futuro dell'umanità, ma non è mai rimasto uguale a se stesso: a Mantova nasce un nuovo festival che ne racconta l'evoluzione e le sfide. Attraverso conferenze, laboratori, mostre e attività interattive, un viaggio alla scoperta dello straordinario e indissolubile legame che unisce cibo e scienza, in equilibrio tra rispetto dell'ambiente, valorizzazione del territorio e progresso tecnologico e scientifico.

#mfs2017

«Sempre più di agricoltura e di alimentare si parla, ma quasi mai come fonte di cibo e di benessere per tutti, bensì solo come fonte di inquinamento ambientale e di cattivo sfruttamento delle risorse naturali ed animali. Ma davvero noi agricoltori stiamo avvelenando il pianeta? Veramente dobbiamo sentirci colpevoli per aver reso il nostro paese così produttivo da poter esportare le nostre eccellenze in tutto il mondo e soprattutto esportare un modello alimentare che tutto il mondo ci invidia? E ancora, il concetto di buono, salutare e sicuro che spesso il consumatore associa a quello di “naturale” è veramente così credibile?». È da questa domanda, posta dal presidente Matteo Lasagna, che Confagricoltura Mantova ha sviluppato l’idea del “Food&Science Festival”, che dal 5 al 7 maggio vivrà la sua prima edizione a Mantova. Un’esperienza che «vogliamo diventi punto di riferimento nazionale - ha detto ancora Lasagna – per un corretto modo di intendere l’agricoltura, l’agroalimentare e il suo progresso».

Il “Food&Science Festival” di Mantova sarà un evento unico di divulgazione scientifica, con ospiti di rilievo nazionale ed internazionale, che si propone di affrontare e approfondire in maniera creativa e accessibile le tematiche legate alla scienza della produzione e del consumo del cibo: «L’accostamento tra i termini “cibo” e “scienza” – spiega Lasagna – crea troppo spesso agli occhi del pubblico un pensiero con connotazione negativa. Il nostro obiettivo invece è far vedere che dietro a ciò che mangiamo ogni giorno ci sono innovazione e progresso scientifico, che l’agricoltore non è più quello con la zappa in spalla, ma un vero e proprio imprenditore a tutti gli effetti». Oltre dunque ad offrire agli agricoltori un’imperdibile occasione di aggiornamento, confronto e condivisione di informazioni ed esperienze, il “Food&Science Festival” è una manifestazione nata per soddisfare un pubblico ben più ampio, composto da curiosi di tutte le età che desiderano conoscere da vicino, sperimentare e toccare “con mano” l’innovazione, le storie e le sfide di cui il cibo e il settore agroalimentare sono portatori.

Mantova dunque, dal 5 al 7 maggio, si tramuterà in luogo di confronto, divertimento, formazione e interazione dove, attraverso il cibo, scoprire e percepire il futuro che ci aspetta. Convegni, laboratori per grandi e piccini, visite guidate, conferenze, spettacoli, concerti, grigliate all’aperto, assaggi, degustazioni e molto, molto altro vi attendono nella tre giorni di maggio. Vi aspettiamo!

Matteo Lasagna
Presidente Confagricoltura Mantova

Unire agricoltura e scienza attraverso eventi didattici, approfondimenti, momenti ludici, confronti e mostre. Per lanciare uno sguardo sul futuro del comparto primario e affrontare le sfide che, inevitabilmente, una popolazione mondiale in crescita reclama. Regione Lombardia ha accettato la richiesta di Confagricoltura Mantova di essere partner del progetto Food & Science Festival a Mantova. Una provincia che è al centro di un territorio a vocazione agricola e rappresenta uno dei punti più sviluppati dell’agricoltura a livello europeo. La Lombardia, inoltre, è la prima regione a livello nazionale per produzione lorda vendibile in agricoltura, seconda in Europa se consideriamo l’agroalimentare. E in termini di innovazione siamo la prima regione in Italia per numero di brevetti nazionali depositati (oltre 190mila, dato 2015) e di brevetti europei (oltre 15mila), rispettivamente il 28% e il 34,5% dei numeri della Penisola. Il peso dell’agroalimentare in chiave di brevetti depositati è il 22%, prima voce insieme a salute e cultura. Ne discende con ancora più forza il fatto che il consumatore deve poter essere informato e decidere cosa mangiare sulla scorta di evidenze scientifiche e non sull’onda dell’emotività. E gli agricoltori, anello troppo spesso debole all’interno della filiera agroalimentare, devono poter pianificare la propria attività di impresa e devono trovare soluzioni in grado di rispondere a tematiche che non sono categorie metafisiche, ma aspetti dell’attività quotidiana. La filiera, i consumatori e la scienza hanno il dovere di accendere il dibattito e creare una nuova consapevolezza che deve essere insieme etica, ambientale, sociale, economica, globale. La redditività degli attori che operano nell’agroalimentare, la sicurezza alimentare (food safety e food security), i fenomeni come i cambiamenti climatici non devono rimanere sullo sfondo e il Food & Science Festival ha appunto il merito di avviare un dialogo ad alto tasso scientifico al di fuori delle accademie, ma fra la gente, con la missione di far conoscere l’attività degli imprenditori agricoli in modo trasparente e lontana dai luoghi comuni.

Gianni Fava
Assessore agricoltura Regione Lombardia

Mantova, dal 5 al 7 maggio accoglie una serie di eventi che raccontano lo straordinario e indissolubile legame tra cibo e scienza. Passato, presente e futuro guardando alle grandi sfide che abbiamo di fronte. Il pianeta è sottoposto a fenomeni epocali: l’esplosione demografica, i cambiamenti climatici, le turbolenze sociali ed economiche, che devono trovare una soluzione nel rispetto dell’ambiente, valorizzando il territorio e la sua identità, il progresso tecnologico e scientifico.

L’agricoltura, è parte fondamentale del nostro territorio, della sua ricchezza e dei suoi valori. Economia, tradizione, cultura rappresentano insieme l’identità di un settore che incontra sempre più l’interesse delle nuove generazioni, la ricerca e insieme l’attenzione dei cittadini e consumatori. Ringrazio Confagricoltura Mantova e tutti i partners, per offrire al Paese e a Mantova una autorevole occasione per conoscere e confrontarsi. Sono certo che i non mantovani godranno della bellezza della nostra Città.

Mattia Palazzi
Sindaco di Mantova

INFORMAZIONI

INFOLINE

info@mantovafoodscience.it
www.mantovafoodscience.it

INFOPOINT

Piazza Erbe, Mantova

WI-FI

Wireless gratuito nei luoghi del festival. Password disponibile all'Info Point.

PROGRAMMA

Le informazioni sul programma ed eventuali variazioni sono costantemente aggiornate su www.mantovafoodscience.it
facebook.com/mantovafoodscience
twitter.com/MNFoodScience

OFFERTA DIDATTICA

Nella sezione "scuole" del sito www.mantovafoodscience.it è scaricabile il documento con gli eventi rivolti alle scuole.

REGISTRAZIONE AL FESTIVAL

Tutti gli eventi del festival sono gratuiti, ma è necessario registrarsi sul sito www.mantovafoodscience.it. Basterà presentarsi con l'e-mail di conferma (eventualmente anche cartacea) presso il Teatro Bibiena, La Loggia del Grano o l'Info Point di Piazza Erbe per ricevere un braccialetto con cui potrai entrare e uscire liberamente dalle sale conferenze durante i tre giorni del festival.

La registrazione non equivale a una prenotazione, l'ingresso alle conferenze sarà garantito fino a esaurimento dei posti nelle sale. I workshop e i laboratori, invece, sono a numero chiuso. Per registrarsi a queste attività basterà prenotarsi sul sito www.mantovafoodscience.it nelle sezioni dedicate ai singoli workshop/laboratori. Sarai accompagnato, insieme a te verrà qualcuno non registrato?

Nessun problema, ci sarà un banco per le registrazioni all'entrata della Loggia del Grano, del Teatro Scientifico Bibiena e all'Infopoint di Piazza delle Erbe.

Per evitare code è vivamente consigliata la registrazione online.

LEGENDA

1
evento

Numero evento

6/10
età

Età consigliata

90
minuti

Durata evento

20
posti

Partecipanti

1
evento



Venerdì 5 maggio

Ore 9 - Loggia del Grano

A SCUOLA DI STARTUP CON OFFICINE FORMATIVE

Con Stefano Perrone

A cura di Intesa Sanpaolo Innovazione e Crescita Imprese - Area di governo Chief Innovation Officer

"Officine Formative" è un percorso di accelerazione per startup early stage che ha lo scopo di fornire le competenze necessarie per lo sviluppo di un progetto imprenditoriale: dalla validazione dell'idea, alla costruzione della startup fino all'accesso sul mercato e alla raccolta di fondi per la crescita. 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.

VENERDÌ 5 MAGGIO

Ore 11 - MAMU

ACCELERARE LA CRESCITA

La sfida dell'agricoltura mantovana

A cura di Intesa Sanpaolo

in collaborazione con Confagricoltura Mantova

Presentazione dei risultati dell'indagine condotta dalla Direzione Regionale Lombardia di Intesa Sanpaolo e dalla Direzione Studi e Ricerche del Gruppo, in collaborazione con Confagricoltura Mantova, su un campione di aziende di Mantova e provincia appartenenti principalmente ai settori cerealicolo e zootecnico. Scopo dell'analisi è analizzare le peculiarità, i punti di forza e le aree di miglioramento del territorio, per identificare le principali sfide future e formulare una offerta nuova e innovativa, con l'obiettivo di accompagnare il tessuto produttivo locale lungo un percorso di sviluppo e crescita nel medio-lungo termine.

2

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 Lucilla Titta, Renato Bruni, Amelia Beltramini

Modera Jacopo Loredan

In collaborazione con il mensile Focus

Come faccio a dimagrire? Quella dieta che ho letto su una rivista funziona? È vero che i carboidrati è meglio non mangiarli la sera? Dicono che il glutine fa male, è vero? 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 tre esperti e un giornalista in un format che lascia totale spazio al dibattito. Preparate le domande, è arrivato il momento delle risposte.

3

evento

Ore 14.30 - Università di Mantova, Salone Mantegnesco

MAIS IN ITALY

EVENTO A INVITO

A cura di Syngenta Italia

Un dibattito tecnico-istituzionale che coinvolgerà i protagonisti della filiera e le autorità per discutere delle problematiche relative al comparto del mais e di come il progetto "Mais in Italy" di Syngenta possa essere una risposta concreta per diffondere e promuovere un nuovo modo di coltivare il mais che unisca produttività, efficienza e sostenibilità economica, sociale e ambientale.

4

evento

Ore 17.30 - Teatro Bibiena

INAUGURAZIONE DEL FOOD&SCIENCE FESTIVAL 2017



5

evento

Ore 18 - Teatro Bibiena

IL CIBO AI CONFINI DELL'UNIVERSO

Studiare l'alimentazione nello spazio per comprendere quella sulla Terra

Con Luca Parmitano Modera Marco Cattaneo

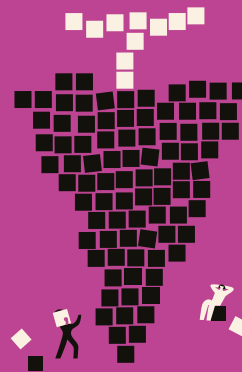
L'assenza di gravità, che priva i cosmonauti del senso dell'olfatto e modifica il senso del gusto, e più in generale le condizioni estreme della vita nello Spazio, sono un ottimo laboratorio per fare ricerca legata all'alimentazione e alla salute. Ricreare un vero suolo per la coltivazione di zucchine o lattuga all'interno di una stazione orbitante e i progetti d'insediamento di una colonia umana su un pianeta come la Luna o Marte, rappresentano per la scienza una sfida ambiziosa e dalle grandi potenzialità, una ricerca che fornirà tecnologie per le applicazioni più avanzate delle coltivazioni in serra sulla Terra.

6

evento



Sabato 6 maggio



Ore 9 - MAMU, Sala Ottagono

ALIMENTI E SALUTE

Con Giovanni Ballarini, Giuseppe Baricco, Luciano Ghelfi, Claudio Macca, Maria Letizia Petroni e Loris Zaghini

A cura di Ordine Provinciale dei Medici Chirurghi e Odontoiatri, Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Mantova, Associazione Antonietta e Luigino Bellani e Gruppo Veterinario Suinicolo Mantovano

Una serie di approfondimenti dedicati non solo ai professionisti della Sanità, ma anche alla comunità ed in particolare ai giovani, al fine di evidenziare il connubio tra corretti stili di vita ed un'alimentazione equilibrata. Il latte, i formaggi ed il moderato consumo di carni sono gli elementi basilari nelle varie fasi della vita per una crescita equilibrata, e per il mantenimento in buona salute del nostro organismo fino alla tarda età. Ma come, con quali controlli? Come garantire l'equilibrio tra sicurezza e qualità?

7

evento

Per il dettaglio degli interventi consultare il programma sul sito www.mantovafoodscience.it
Per informazioni: ordinemedicimn@tin.it o ordinev@tin.it

Ore 9 - MAMU, Sala Ghirardini

LA QUALITÀ È QUESTIONE DI RISPETTO DELLA FILIERA

Metodi e strumenti per cogliere le nuove opportunità di mercato

EVENTO A INVITO a cura di Opas

8

evento

Ore 9 - Università di Mantova, Salone Mantegneco

SCIENZA APERTA

EVENTO A INVITO a cura di Syngenta Italia

La seconda edizione della tavola rotonda "Scienza Aperta" sarà l'occasione per continuare il dialogo già intrapreso con la comunità scientifica su alcuni ambiti della ricerca in agricoltura e riflettere sul ruolo che la scienza e l'innovazione rivestono in questo settore. Un panel di scienziati, ricercatori ed esperti, insieme ai responsabili dell'area Ricerca e Sviluppo di Syngenta e delle Istituzioni nazionali, si confronteranno con l'obiettivo di fare il punto su come l'innovazione scientifica, in particolare in fatto di new breeding technologies e abiotic stress management, possa da un lato rappresentare una grande opportunità per il settore grazie all'uso più efficiente delle risorse e, dall'altro, contribuire a sostenere l'impatto dei grandi cambiamenti che l'agricoltura deve affrontare.

9

evento

Ore 9.30 - Loggia del Grano

LA RASSEGNA STAMPA DEL GIORNO

L'informazione scientifica tra un caffè e una sbrisolona

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, facendo colazione insieme, delle notizie del giorno a cura della redazione del magazine Strade, con il coinvolgimento diretto di scienziati, agricoltori, giornalisti e divulgatori.

10

evento

Ore 10 - Piazza Mantegna

STORIE DA MANGIARE

Le strologhe **Carla Taglietti**
e **Valentina Turrini**

Due cuoche strampalate, stanche di cucinare sempre gli stessi piatti, decidono un giorno di iniziare a giocare con i cibi. Sul tavolo da cucina prendono vita buffi personaggi e storie insolite. Gli ortaggi entrano a far parte di una fiaba e i bambini sono portati a guardare "con altri occhi" le verdure che tutti i giorni vedono in casa o nei negozi e assistono alla preparazione e all'impasto del pane. In un contesto differente da quello usuale, il cibo acquista un nuovo significato, creando associazioni mentali insolite e divertenti.

11

evento



Ore 10 - Loggia di Giulio Romano, Pescherie

CibiAMO I NOSTRI BATTERI

Con **Francesca Fava** e **Lisa Rizzetto**

A cura di Fondazione Edmund Mach

L'alimentazione influenza lo sviluppo di gran parte delle malattie occidentali moderne (cardiovascolari, infiammatorie croniche, neurodegenerative, alcuni tipi di cancro). Frutta, verdura, cereali, prodotti fermentati tradizionali (per es. formaggi di malga) sono ricchi di ingredienti funzionali, quali la fibra, composti polifenolici, acidi grassi ed aminoacidi nobili, che interagiscono beneficamente con la comunità di batteri che risiede nel nostro tratto gastrointestinale. nello stand verrà allestito e illustrato al pubblico un modello in vitro, che simulerà il processo digestivo.

12

evento

Ore 10.30 - Loggia del Grano

GRANI ANTICHI O GRANI MODERNI?

Da **Nazareno Strampelli** al sequenziamento del genoma del grano duro.

Con **Luigi Cattivelli** e **Sergio Salvi**

Non hanno nomi famosi, non si vedono in televisione e di loro si scrive poco, ma i genetisti agrari italiani sono tra i migliori al mondo. A partire da Nazareno Strampelli che, negli anni Venti del secolo scorso, fece da motore scientifico alla "battaglia del grano" e alla rinascita agricola della nazione, fino ad arrivare ai genetisti di oggi che sono arrivati, prima di tutti, a completare il sequenziamento del genoma del grano duro, quello che usiamo per fare la pasta. Una conferenza tra passato e futuro, un confronto tra grani antichi e moderni che lascerà molto spazio per le domande del pubblico.

13

evento

Ore 10.45 - Loggia di Giulio Romano, Pescherie

QUANDO IL VINO INVECCHIA MALE

Con **Panagiotis Arapitsas**

A cura di Fondazione Edmund Mach

Nel vino il termine "invecchiamento" è spesso associato ad un'idea di qualità. Infatti, la qualità del vino può essere migliorata con il tempo, ma solo se conservato in condizioni adeguate. Una lunga permanenza sullo scaffale in condizioni non ottimali può provocare danni irreversibili. Visualizzando le vicende di diversi parametri analitici nelle bottiglie nella loro permanenza in uno scaffale di un supermercato, questo intervento cercherà di rispondere alla domanda: quanto tempo può rimanere una bottiglia di vino sullo scaffale senza perdere la qualità, e quali sono i parametri critici?

14

evento

Ore 11 - Teatro Bibiena

ACQUA. STORIA DI UNA MOLECOLA STRAORDINARIA

Viaggio alla scoperta della sostanza alla base della vita

Con **Alok Jha**

Praticamente tutte le funzioni biologiche umane possono essere ricondotte al modo in cui le molecole d'acqua si attraggono e danzano tra loro. Ogni luogo della Terra è saturo d'acqua o è stato in qualche modo forgiato da essa. L'acqua è la sostanza più comune che abbiamo. Eppure, a un esame più accurato, a risulta essere una sostanza più che mai sorprendente e straordinaria. Non sono solo per le sue caratteristiche fisiche: l'acqua è lo sfondo costante della grande storia della Terra, della vita e dell'umanità. Viene dallo spazio profondo, è una figlia del Big Bang, e si è concentrata sul nostro pianeta in maniera fortuita. Una conferenza che vi farà guardare questa sostanza con occhi diversi.

15

evento

Ore 11.30 - Loggia del Grano

I DIFENSORI DELLA QUALITÀ

Il valore del made in Italy

Con **Stefano Berni, Giampiero Calzolari, Riccardo Deserti**
e **Nicola Levoni**

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

Dalla metabolomica al naso elettronico, per scoprire la scienza che aiuta a tutelare il Made in Italy e a garantire l'autenticità dei prodotti con tecnici esperti come guida. A seguire una tavola rotonda sul 100% italiano per approfondire il tema della scelta delle materie prime e del controllo della filiera, con l'obiettivo di avere un prodotto di qualità e assicurarsi l'eccellenza all'estero.

A seguire, per i partecipanti, assaggio di prodotti.

16

evento

Ore 11.30 - Piazza Mantegna

LE PIANTE SON BRUTTE BESTIE

Ma anche noi non scherziamo

Con **Renato Bruni e Sara Porro**

È vero che le piante possono cambiare sesso? Ma tutta questa quinoa che troviamo ovunque, chi la produce? Tra un colpo di zappa e un esperimento scientifico, il "botanico da laboratorio" Renato Bruni e la scrittrice di viaggio Sara Porro sfoltiranno qualche leggenda, fertilizzeranno alcune stranezze vegetali e trapianteranno il piccolo mondo del giardinaggio nel grande contenitore dei fenomeni planetari. Una prospettiva che ci porterà a scrutare scelte alimentari, orti urbani e balconi fioriti con occhi diversi facendoci cambiare idea su qualche abitudine non sempre amica dell'ambiente come sembra.

17

evento

Ore 12 - Teatro Bibiena

PERCHÉ LE CILIEGIE SONO COME LE CILIEGIE?

Come le neuroscienze e l'evoluzione ci spiegano il nostro rapporto col cibo

Con **Raffaella Rumiati**

Una tira l'altra e non riusciamo a trattenerci. Perché? Prima di tutto per il colore che è un fattore trainante nelle scelte alimentari e indica, generalmente, alimenti in natura molto energetici, come i frutti. Nel corso dell'evoluzione, la nostra specie ha imparato a fare scorte di energia in vista dei periodi di magra, quindi, di fronte a alimenti ricchi di zuccheri o di grassi, l'Homo sapiens che è in noi non riesce a trattenersi. Certo, con il crescere della disponibilità di cibo, il meccanismo ha perso di significato, ma continua a guidarci nelle scelte alimentari. Una conferenza alla scoperta del gusto attraverso la vista.

18

evento

Ore 12.30 - Piazza Mantegna

CONOSCI I TUOI POLLI

Dialogo tra scienza e cucina

Con **Allan Bay e Achille Schiavone**

C'è pollo e pollo. Ogni razza ha caratteristiche organolettiche peculiari, ma richiede tempi e modi di cottura differenti che, soprattutto per quelle locali, fanno parte della tradizione e hanno portato alla realizzazione di piatti che rispondono alle caratteristiche fisiologiche dell'animale (durezza della carne, massa muscolare, colore). Nello stesso tempo la ricerca scientifica, dalla mangimistica alla genetica fino ai metodi di allevamento, ha favorito lo sviluppo di razze con caratteristiche specifiche. Fino a dove può spingersi la ricerca di una carne che risponda alle esigenze di chi dovrà cucinarla e gustarla?

19

evento

Ore 14 - Loggia del Grano

PIANTE RESILIENTI

Come l'agricoltura risponde ai cambiamenti climatici

Con **Pierdomenico Perata**

I cambiamenti climatici spingono la ricerca scientifica a cercare risposte per sopportarne l'impatto. Frequenti eventi di piovosità estrema causano la sommersione di terreno coltivato e conseguente morte delle piante per mancanza d'ossigeno. Le perdite in termini di produzione agricola sono enormi e mettono a repentaglio la sopravvivenza delle popolazioni residenti a causa della carestia.

Pierdomenico Perata dirige un gruppo di ricerca che si occupa di indagare la risposta delle piante alla carenza di ossigeno: a lui è affidato il racconto delle recenti scoperte in questo terreno di frontiera della ricerca scientifica.

20

evento

Ore 14.30 - Teatro Bibiena

IL CIBO COME IDENTITÀ E IMMAGINE

Con **Chef Rubio e Marco Cattaneo**

"La cucina è uno strumento per parlare di cultura, di popoli. L'arte culinaria è solo un tramite, mentre il punto di partenza e quello di arrivo sono sempre le persone, il loro vissuto, la loro storia, il territorio". Un passato da professionista del rugby, un presente tra cucina, tv, social media e impegno sociale, Chef Rubio, chef non convenzionale, racconta attraverso il filtro della propria esperienza la straordinaria epopea sociale, culturale e di ricerca di significati che caratterizza la storia del rapporto dell'uomo con il cibo.

21

evento



Ore 14.30 - Piazza Mantegna

PER UN PUGNO DI IDEE... IN CUCINA

Dalla forchetta al cibo in scatola fino alle tendenze alimentari contemporanee, storie di innovazioni che sono entrate nei nostri piatti.

Con **Massimiano Bucchi**

Di che cosa parliamo quando parliamo di innovazione? Dietro questa parola abusata vi sono percorsi concreti, tortuosi e molto affascinanti. Dalla forchetta alla caffettiera, la conferenza intreccia le storie delle intuizioni che hanno cambiato le nostre vite e le nostre cucine, dimostrando la loro natura di processi non lineari e collettivi, che non possono essere ricondotti all'intuizione di un genio isolato ma che nascono da contributi spesso inaspettati. Storie di percorsi innovativi sorprendenti. Dalla cultura alla tecnica, dal cinema alla tavola, il racconto curioso e istruttivo di piccole svolte diventate grandi cambiamenti.

22

evento

Ore 14.30 - MAMU, Sala L'Oltrepo Mantovano

INNOVAZIONE IN SALA PARTO

Il punto di partenza per migliorare la produttività dell'allevamento

EVENTO A INVITO Convegno a cura dell'Organizzazione interprofessionale Gran Suino Italiano

Interventi:

"L'azione dell'Organizzazione interprofessionale Gran Suino Italiano in tema di antibiotici"

Guido Zama Presidente dell'Organizzazione interprofessionale Gran Suino Italiano
"Importanza dello sviluppo fisiologico del suinetto sottoscrofa"

Paolo Trevisi Università di Bologna

"Comparazione di tre differenti tipologie di gabbie parto: effetti sulla produttività"

Claudio Mazzoni SuiVet

"Gabbie parto con scrofe libere: il modello svizzero"

Giuseppe Bee Agroscope, Berna (Svizzera)

23

evento

Ore 14.45 - Loggia del Grano

LA SCIENZA NEL PIATTO: CIBO TRA MITO E REALTÀ

Tutte le risposte alle vostre curiosità sulla cucina, l'agricoltura e le mode alimentari

Con **Dario Bressanini, Marco Ferrari, Graziella Lasi, e Donatello Sandroni** Modera **Jacopo Loredan**

In collaborazione con il mensile Focus

Biologico, naturale, biodinamico, non ci si capisce niente, quali sono le differenze? Ho letto che la farina 00, il latte e il glutine sono veleni, è vero? Cosa devo leggere in un'etichetta? È vero che l'olio di palma fa male? E il glifosato? Il cibo e l'alimentazione generano moltissime domande e trovare le risposte è sempre difficile. Ci prova il Festival mettendo a disposizione del pubblico tre esperti e un giornalista in un format nuovo che lascia totale spazio al dibattito. Preparate le domande, è arrivato il momento delle risposte.

24

evento

Ore 15.15 - Piazza Mantegna

PIANTE ROBOTICHE Le frontiere della biorobotica

Con **Barbara Mazzolai**

Le piante rappresentano un'eccellente fonte di ispirazione per la progettazione e lo sviluppo di nuove tecnologie al servizio dell'uomo. Il primo robot al mondo ispirato alle piante si chiama Plantoide e imita le capacità di movimento e sensoriali delle radici. L'idea nasce dalla necessità di creare nuovi sistemi autonomi e semplici da utilizzare con l'obiettivo di riconoscere gli inquinanti nel suolo e le alterazioni chimico-fisiche indotte dall'attività antropica, e intervenire per ripristinare lo stato di salute dell'ambiente. I campi applicativi sono però ancora più ampi: dall'esplorazione spaziale fino al settore medico.

25

evento

Ore 15.30 - Teatro Bibiena

ECONOMIA CIRCOLARE, COME PASSARE DALLO SPRECO AL VALORE L'innovazione che fa bene all'industria, alla società e all'ambiente

Con **Massimiano Tellini, Orange Fiber, WineLeather**

A cura di Intesa Sanpaolo, Area di governo Chief Innovation Officer - Circular Economy Project

L'obiettivo dell'Economia Circolare è slegare lo sviluppo economico delle imprese e dei territori dallo sfruttamento delle risorse naturali esauribili e favorire la ricostituzione del capitale naturale dal quale l'attività umana dipende. In che modo ciò può avvenire? Durante l'incontro, Massimiano Tellini - Responsabile del Circular Economy Project, presenterà i principi base e i vantaggi di un modello circolare in termini economici, sociali ed ambientali - accennando anche a numerosi casi di business già esistenti. I contenuti dell'incontro saranno inoltre supportati da due StartUp "circolari" nell'ambito del Food.

26

evento

Ore 15.30 - Loggia del Grano

LA CIVILTÀ DEL PANE

Con **Gabriele Archetti, Roberto Capello, Armando Guerini e Iginio Massari**

In collaborazione con **Molino Magri**

Tra i prodotti alimentari il pane è da sempre uno degli elementi fondamentali per il sostentamento delle società del pianeta. Nello stesso tempo oggi è al centro di un vivacissimo dibattito medico-dietetico, oltre che economico e produttivo a livello mondiale. Essenziale nella "dieta mediterranea" e per questo incluso nella lista UNESCO del patrimonio culturale immateriale dell'umanità, intorno al pane si è perciò sviluppato un modello di civiltà che continua ad essere fattore di sviluppo, di nutrimento, di dialogo e di concordia fra i popoli. **Con degustazione guidata di pani.**

27

evento

Ore 16 - Piazza Mantegna

AGRICOLTURA DIGITALE

Dove ci sta portando l'innovazione tecnologica?

Con **Gianluca Carenzo** e **Filippo Renga**

La tecnologia rappresenta oggi uno strumento indispensabile per chi coltiva la terra. Il settore agricolo, in cui si parla molto di "smart farming" e "agricoltura di precisione" per indicare nuovi modi di ottimizzare i raccolti grazie alla tecnologia, è infatti uno di quelli in cui, secondo gli esperti, l'impatto degli strumenti digitali potrà trovare maggiore sviluppo. A che punto si trova l'Italia in questo processo di trasformazione? Qual è il quadro dei trend dell'innovazione digitale che le startup stanno contribuendo a disegnare nello specifico settore dell'agroalimentare?

28

evento

Ore 16.30 - Teatro Bibiena

NUTRIRE IL PIANETA. Dagli OGM alla CRISPR, la grande sfida dell'agricoltura tra scienza e politica

Con **Nina Fedoroff**

La crescita della popolazione mondiale e la necessità di contenere l'impatto ambientale pongono l'agricoltura di fronte a una sfida senza precedenti. Una provocazione: perché non provare a investire sulla genetica? In fondo, l'agricoltura è una storia di geni e di modificazioni create più o meno consapevolmente e usando le tecniche più disparate. Una storia lunga diecimila anni di cui gli OGM e le nuove tecniche di editing genomico come la Crispr non sono che l'ultimo tassello. Bisognerebbe forse iniziare a discutere in maniera laica, lasciando da parte miti e paure e concentrandosi sui fatti. Saremo in grado di raccogliere questa sfida?

29

evento

Ore 16.30 - Loggia di Giulio Romano, Pescherie

CIBO E INNOVAZIONE - CON STAMPA 3D DI MATERIALI

EDIBILI Il modello americano dei Fab Lab incontra le vocazioni del territorio Italiano

Con **Francesco Bombardi**

Francesco Bombardi racconta le originali traiettorie della sua esperienza di architetto e maker. Dall'Officina, laboratorio ibrido che incrocia le competenze e vocazioni nostrane sulla ricerca sul cibo, fino alla ricerca applicata alle scuole, secondo le nuove direttive del Nuovo Piano della Scuola Digitale e secondo le nuove opportunità di aggiornamento della formazione degli educatori. Seguirà da vicino una dimostrazione delle dinamiche di laboratorio attraverso l'utilizzo di tecniche di stampa 3D e termoformatura creativa per stampi edibili (da portare a casa per fare il proprio cioccolatino!).

30

evento

Ore 16.45 - Piazza Mantegna

L'OLIO DI POMODORO E ALTRI CIBI AD ALTA INNOVAZIONE

Con **Tullia Gallina Toschi**

Quand'è che il cibo è davvero sostenibile? Per esempio quando è frutto della collaborazione tra diverse aziende agroalimentari sul territorio. Aziende che lavorano insieme, scambiano risorse tra loro e adottano un modello di economia circolare. È l'approccio della simbiosi industriale nella chiave proposta da Food Crossing District, il progetto che promuove riutilizzo e valorizzazione di sottoprodotti agroalimentari per ottenere prodotti innovativi.

31

evento

Ore 17 - Loggia del Grano

NEUROMARKETING E COMPORTAMENTI DI CONSUMO

Come le emozioni guidano le decisioni

Con **Vincenzo Russo**

“Non siamo macchine pensanti che si emozionano, ma macchine emotive che pensano”. Grazie alle neuroscienze, oggi sappiamo che le decisioni sono l’esito di un complesso processo in cui i processi cognitivi automatici e l’emozione giocano un ruolo importante. Per questo, il marketing sta cercando nuove soluzioni in grado di convincere emotivamente i consumatori, misurandone opportunamente l’efficacia. Attraverso tecnologie in grado di misurare direttamente l’emozione è possibile misurare qualsiasi attivazione, anche quella inconsapevole e avere un’oggettiva valutazione dell’efficacia comunicativa ed emozionale di uno stimolo.

32

evento

Ore 17.30 - Teatro Bibiena

IL TEMPO DEL CIBO

Clima e agricoltura, una reciproca influenza

Con **Luca Mercalli**

L’agricoltura è da sempre vittima del clima. A partire dalla seconda metà del Novecento però l’agricoltura si meccanizza, comincia a usare ingenti quantità di combustibili fossili e diventa essa stessa causa di cambiamento climatico. Oggi le coltivazioni, insieme all’allevamento, contribuiscono per circa il 20% alle emissioni globali di CO2 e di metano. In che modo possiamo prepararci agli scenari climatici del futuro, che prevedono un aumento di temperatura su tutto il pianeta, più o meno importante a seconda dei provvedimenti che prenderemo oggi?

33

evento

Ore 17.30 - Piazza Mantegna

UN INSETTO NEL PIATTO

Dal disgusto al gusto

Presenta **Jacopo Loredan**

A cura di **Entonote** in collaborazione con il mensile **Focus**

Attraverso un cooking-show, Entonote vi accompagnerà in un percorso di avvicinamento all’insetto nel piatto trasformando il disgusto in gusto. Scopriremo insieme il potenziale degli insetti come cibo del futuro, il loro sapore e come utilizzarli in cucina a partire da una ricetta semplice come i biscotti con farina di grillo.

34

evento

Ore 17.45 - Loggia del Grano

VINI DI CONFINE

Storie, leggende e vigneti di Lombardia

Con **Attilio Scienza** e **Serena Imazio**

Quello lombardo è un territorio di vini eccellenti, dove storia, tradizioni e usanze si incrociano e influenzano reciprocamente. “Se si potesse osservare dall’alto l’agricoltura della Lombardia” - racconta Attilio Scienza - “si coglierebbero subito le grandi differenze tra le diverse zone coltivate a vite”: dai vigneti della Valtellina alla pianura bresciana, attraverso la Franciacorta, l’Oltrepò e il mantovano Lambrusco. È da queste frontiere nascoste, infatti, da queste culture al margine, che emerge la frattura tra le culture viticole di territori anche vicini, dove si ritrovano gli stilemi e i mitemi inalterati delle origini, dove l’inerzia delle strutture mentali, prima ancora di quelle dell’organizzazione economica, sono elementi stabili per una infinità di generazioni di viticoltori e determinano le loro scelte quotidiane.

Con degustazione guidata dei vini di confine.

35

evento

Ore 21 - Teatro Bibiena

FOTTUTA CAMPAGNA E ALTRI RACCONTI DI PROVETTE E FORCHETTE

Riding Agroscientifico con **Arianna Porcelli-Safonov**
accompagnata dalla **Banda Osiris**

A 31 anni Arianna decide che l'aria di città è diventata irrespirabile, quindi decide di mollare tutto per andare a vivere in campagna. Scoprirà però che la vita tanto agognata è molto lontana dai quadretti bucolici che immaginava. Nonostante tutto, riuscirà a resistere e raccontare la sua esperienza grazie anche a un quartetto di improbabili accompagnatori che la guideranno, non necessariamente nella direzione giusta, dialogando con lei come un coro greco. Uno spettacolo semplice di teatro comico missionario, per accendere piccoli focolai di sommosa intellettuale a colpi di risate e schiaffetti culturali.

36

evento



Domenica 7 maggio

Ore 9.30 - Loggia del Grano

LA RASSEGNA STAMPA DEL GIORNO

L'informazione scientifica tra un caffè e una sbrisolona

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, facendo colazione insieme, delle notizie del giorno a cura della redazione del magazine *Strade*, con il coinvolgimento diretto di scienziati, agricoltori, giornalisti e divulgatori.

37

evento

Ore 10.30 - Loggia del Grano

IL SUOLO CONSUMATO

Tutelare il suolo per tutelare il paesaggio e l'agricoltura

Con **Antonio Scalari**

In collaborazione con IconemiMantova

Per fare uno strato di pochi centimetri di suolo superficiale possono essere necessari secoli. Si tratta quindi di una risorsa di fatto non rinnovabile e preziosa per le funzioni ecosistemiche che svolge. L'urbanizzazione ha determinato un elevato consumo di suolo soprattutto in alcuni dei territori agricoli più fertili, come in pianura padana. Qual è la situazione oggi? Un'analisi scientifica di questo fenomeno ci può dare gli strumenti per immaginare le scelte urbanistiche del futuro e per tutelare l'agricoltura e il paesaggio.

38

evento

Ore 11 - Teatro Bibiena

LA LUNGA MARCIA DEGLI SPAGHETTI

Il cibo italiano alla conquista del mondo

Con **Alessandro Marzo Magno**

Nel corso della storia, la cucina italiana è stata in grado di accogliere lavorazioni e ingredienti da tutto il mondo per reinventarli e farli propri, costruendo attorno al cibo una cultura originale e una identità collettiva. Veniamo così a sapere che la pasta ha origini arabe, che la pizza era preparata già dagli antichi greci, e che quando facciamo colazione al bar con caffè e croissant assaporiamo una bevanda turca accompagnata a un dolcetto che simboleggia la bandiera ottomana. Perché la cucina è sempre contaminazione, e migliora viaggiando e incontrando il diverso.

39

evento

Ore 11 - Piazza Mantegna

POLVERE DI SPEZIE

Teatro per ragazzi - di e con Sara Allevi

Musiche dal vivo di **Ilaria Fantin**

A cura di StivalaccioTeatro

in collaborazione con Play with Food - La scena del cibo

C'era una volta nell'estremo Oriente lo strano paese di Barimbambà. Qui viveva il nostro protagonista, Hamir, che trascorreva la sua vita lavorando senza sosta. Niente poteva distrarlo. Un giorno però il messaggero del Sultano AliMohamed-AbduGiaggiulùGrankhan Etcìu annuncia che la Principessa Fior d'Arancio si è gravemente ammalata ed altro rimedio non vi è per guarirla che il profumo di tre spezie: cannella, zenzero e cardamomo. Il Sultano esaudirà qualsiasi desiderio a colui che riuscirà nell'impresa. Inizia così un viaggio in terre lontane che farà scoprire al giovane Hamir dove si nasconde "la più grande ricchezza del mondo".

40

evento

Ore 11.15 - Loggia del Grano

IL FUTURO È NEGLI INSETTI

L'uso di fonti proteiche alternative per l'alimentazione animale

Con **Laura Gasco**

Da qui al 2050 la richiesta di carne raddoppierà. Lo dicono le stime ufficiali e lo dice la FAO che è corsa ai ripari e sta promuovendo, ormai da qualche anno, ricerche volte a diminuire l'impatto della produzione di carne sull'ambiente. Per Laura Gasco, il futuro è negli insetti: fonti proteiche ad alta efficienza e basso impatto ambientale. A partire dall'estate sarà possibile utilizzare farine di insetto per i mangimi usati in acquacoltura e prima o poi arriverà l'autorizzazione anche per gli altri animali d'allevamento. Un tema poco dibattuto, ma di importanza strategica per il futuro dell'agricoltura e dell'allevamento.

41

evento

Ore 11.30 - Lungo Rio

TERZO TEMPO: IL RUGBY A TAVOLA

A cura di Opas

Sul Lungo Rio le squadre di Viadana e Treviso si "sfideranno" con la palla ovale in una breve esibizione ma, soprattutto, intratterranno le persone attraverso le manifestazioni del cosiddetto "Terzo Tempo" il post partita - tipico del gioco del rugby - che, grazie alla convivialità del cibo, accomuna e rende amici tutti gli sportivi e gli spettatori. Interverrà anche Fabio Ongaro, ex giocatore della Nazionale Italiana, che sarà a disposizione di tutte le persone che vorranno scoprire i segreti di una sana alimentazione "da sportivo" di eccellenza!

42

evento

Ore 12 - Teatro Bibiena

THE FOOD LAB

Imparare a cucinare meglio con la scienza

Con J. Kenji Lopez-Alt

Vi siete mai chiesti come creare cibi perfettamente croccanti all'esterno, ma morbidi all'interno? O come fare le migliori patate arrosto della vostra vita? Ci viene in aiuto J. Kenji López-Alt, un punto di riferimento mondiale per gli appassionati di cucina. Con il suo approccio scientifico, López-Alt mostrerà come le interazioni fra calore, energia e molecole permettono la creazione dei piatti che cuciniamo ogni giorno. Scopriremo che, spesso, i metodi di cottura convenzionali non funzionano così bene come pensiamo e che, anche nella cucina casalinga, possiamo utilizzare la scienza per migliorare le nostre creazioni.

43

evento

Ore 12 - Piazza Mantegna

UN PALEONTOLOGO AL CINEMA

Il cibo nella storia e sul grande schermo

Con Marco Ferrari e Gabriele Ferrari

La storia della specie *Homo sapiens* è intervallata da catastrofi, invenzioni e rivoluzioni. Ma soprattutto da cambiamenti di diete che hanno trasformato il nostro rapporto col cibo, il nostro corpo e soprattutto il cervello. Mentre nelle serie aule universitarie la paleontologia segue con piglio scientifico il nostro cammino del passato, il cinema libera la fantasia per raccontare, nel bene e nel male, l'evoluzione del nostro rapporto con il cibo quando il pianeta sarà molto diverso. Un colloquio incontro/scontro tra due giornalisti che illustrano come siamo arrivati a questo punto e di cosa ci nutriremo nel lontano futuro.

44

evento

Ore 12 - Loggia del Grano

VINI RESISTENTI

Le nuove biotecnologie a servizio del Made in Italy e della sostenibilità

Con Michele Morgante ed Eleonora Guerini

Con i suoi 3 milioni di ettari, la vite rappresenta il 3% della superficie coltivata europea, ma ha un impatto ecologico altissimo. Da sola, usa il 65% di tutti i fungicidi usati in Europa, più di 60.000 tonnellate all'anno. Parassiti come la peronospora o l'oidio sono temutissimi dai viticoltori che, per combatterli, devono ricorrere a numerosi trattamenti. Da più di quindici anni, Morgante incrocia piante ed è riuscito a ottenere una decina di varietà resistenti che ha vinificato e che farà assaggiare al pubblico della conferenza. Con uno sguardo, però al futuro e alle nuove tecnologie di editing genomico. **Con degustazione di vini "resistenti".**

45

evento

Ore 14 - Loggia del Grano

SE TUTTO IMPORTA

Il consumatore europeo e il benessere animale

Con **Martina Tarantola**

“La crudeltà nei confronti degli animali induce alla crudeltà anche verso gli uomini” scriveva Tommaso D’Aquino. 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 tutte queste aspettative. In che modo?

46

evento

Ore 14.30 - Teatro Bibiena

DARWIN, SICITÀ E MALATTIE

Dai cambiamenti climatici a Xylella: tutto quello che l’agricoltura può imparare dall’evoluzione

Con **R. Ford Denison**

Le biotecnologie sono spesso considerate “contro natura”, ma è l’agricoltura stessa a essere contro natura. La Rivoluzione Verde è stata resa possibile dall’introduzione di piante più basse, che investono più risorse nella produzione dei semi che nella crescita: un tratto sfavorito dall’evoluzione, dove qualche centimetro in più può significare più luce solare, e quindi più successo. E lo stesso vale per i parassiti, come ci insegna il caso Xylella. Perché non andare ancora di più contro natura per ottimizzare le produzioni? Perché non provare a rovesciare l’evoluzione e la sua tendenza a creare piante “egoiste”?

47

evento

Ore 14.30 - Piazza Mantegna

CHIMICA E NANOTECNOLOGIE: QUANDO LE (PICCOLE) DIMENSIONI CONTANO

Con **Piersandro Pallavicini**

Più sono piccole e più sono efficaci. Non si vedono a occhio nudo, eppure sono già presenti in molti prodotti che utilizziamo quotidianamente, come le creme solari o i detersivi. Sono le nanoparticelle e si comportano in maniera diversa sia dalle medesime sostanze in dimensioni macroscopiche sia da quando sono separate atomo per atomo. Il chimico e noto scrittore Piersandro Pallavicini mostrerà come si “domina” la materia a partire da ingredienti comuni, come la frutta o il riso per arrivare a comprendere quali applicazioni utili possono avere, dalla conservazioni di cosmetici e alimenti, fino allo sviluppo di nuove cure antitumorali.

48

evento

Ore 14.45 - Loggia del Grano

CIBO, PAESAGGIO, ARCHITETTURA

I luoghi del cibo, tra storia e innovazione

Con **Davide Crippa** e **Antonio Girardi**

In collaborazione con il Dipartimento di design del Politecnico di Milano

Un viaggio attraverso la storia dell’umanità per esplorare il rapporto profondo - simbolico, funzionale, rituale - che esiste tra cibo e costruzione dello spazio fisico. Dai riferimenti e i richiami tra le architetture neoclassiche e la pasticceria fino a “Jellyfish barge”, piattaforma galleggiante che interpreta in maniera innovativa la relazione tra spazio agricolo e ambiente, in grado di produrre alimenti senza consumo di suolo, di acqua dolce e di energia chimica.

49

evento

Ore 15.15 - Piazza Mantegna

INTEGRATORI ALIMENTARI: FUNZIONANO?

Affinità e divergenze tra integratori e farmaci

Con Renato Bruni

Da alcuni anni il mercato della salute si è arricchito di una miriade di prodotti, derivati spesso dallo studio delle diete. Medici e farmacisti non consigliano più solo farmaci da banco o ricettati e hanno aggiunto al loro armamentario anche integratori alimentari, alimenti funzionali, nutraceutici e dispositivi medici, spesso a base di piante. Gli antiossidanti, i dimagranti a base di chetone di lampone, i policosanoli usati nel controllo del colesterolo, i fitoestrogeni suggeriti per la menopausa, i preparati a base di mirtillo rosso impiegati per prevenire le infezioni alle vie urinarie. Cosa li differenzia tra loro? E da un farmaco?

50

evento

Ore 15.30 - Teatro Bibiena

CACCIATORI DI CO₂

Dall'ingegneria un aiuto per ridurre e valorizzare gli sprechi

Con Guido Saracco

La ratifica dell'Accordo di Parigi mostra che il mondo ha intenzione di abbattere le emissioni di gas serra. Dopo secoli di sviluppo alimentare da combustibili fossili, il nostro intero sistema produttivo deve adeguarsi rapidamente ai nuovi obiettivi e le speranze di molti sono riposte nelle cosiddette tecnologie "verdi". Stiamo assistendo a un boom di fonti rinnovabili, ma dobbiamo cambiare anche il modo in cui costruiamo e smaltiamo i beni di consumo, compreso il cibo. Serve, insomma, un approccio globale e multidisciplinare. In questa conferenza, Guido Saracco lancia al pubblico una sfida: perché non provare a trasformare la causa del nostro più grande problema in una risorsa. Perché non provare a sfruttare la CO₂, il diossido di carbonio, per produrre nuovi materiali? Perché non provare a creare simbiosi industriali nelle aziende agricole per riuscire a ridurre gli scarti o a renderli redditizi?

51

evento

Ore 15.30 - Loggia del Grano

E L'UOMO CREÒ L'UOMO

La rivoluzione dell'editing genetico alla portata di tutti

Con Anna Meldolesi e Antonio Pascale

Sono millenni che l'uomo si impegna nella domesticazione di piante e animali e attua, in senso lato, un'attività di manipolazione genetica. La tecnologia CRISPR rappresenta una vera e propria rivoluzione nel campo dell'editing genetico. La nuova tecnica che sta cambiando il volto della biologia è gentile e potente. Maneggevole e a buon mercato come una lama affilata, precisa come un laser. Consente di modificare a piacimento gli organismi viventi prendendo attentamente la mira. Trasformerà la medicina, l'agricoltura, il mondo come lo conosciamo?

52

evento

Ore 16 - Piazza Mantegna

QUANTO È SOSTENIBILE IL CIBO CHE MANGIAMO?

Con Maria Cristina Rulli e Simone Contu

L'agricoltura impatta sull'ambiente. Tutte le attività umane lo fanno. Ma è possibile misurare questo impatto? La contabilità ambientale ha sviluppato una serie di strumenti sempre più raffinati per farlo. In tal modo si riesce a misurare l'impronta idrica di un formaggio o l'impronta ecologica di un campo di grano. Oppure si può quantificare la CO₂ rilasciata nell'atmosfera per produrre un salame o i fitofarmaci impiegati per un bicchiere di vino. L'Italia ha delle peculiarità territoriali e un patrimonio enogastronomico unici al mondo. Possiamo conoscerli meglio e tutelarli con la contabilità ambientale? Ma come funziona esattamente?

53

evento

Ore 16.15 - Teatro Bibiena

FOOD KARAOKE Il design del cibo

Con Martí Guixé

Anche il cibo può essere progettato e, facendo incontrare e mescolando diverse discipline quali la biologia, la genetica, l'antropologia, la psicoanalisi, la sociologia dell'alimentazione, la ricerca del designer catalano lusinga gli occhi e stimola riflessioni sugli alimenti e il loro contesto. La relazione tra design e cibo offre possibili soluzioni per adeguare la cucina alla realtà dei nostri giorni e propone nuovi modi di relazionarsi. Per capire cosa mangiamo e per pensare a cosa mangeremo domani.

54

evento

Ore 16.15 - Loggia del Grano

SPAZIO ALL'AGRICOLTURA

Le tecnologie di osservazione della Terra per il monitoraggio dell'agricoltura

Con Alba L'Astorina

Da oltre quattro decenni, grazie a una rete sempre più fitta di satelliti artificiali, la superficie della Terra viene ripetutamente osservata dallo Spazio. L'agricoltura è uno dei settori che maggiormente possono beneficiare di queste tecnologie. Ma come sono fatte le immagini satellitari e come si interpretano? Può questo tipo di monitoraggio aiutare ad affrontare le criticità legate ai momenti di semina, irrigazione, raccolto e a contrastare alcuni effetti negativi legati alle pratiche agricole (come l'uso dei pesticidi e il consumo di acqua)? Una conferenza che ci fa scoprire un modo diverso di osservare l'agricoltura.

55

evento

Ore 16.45 - Piazza Mantegna

DALLA BATTAGLIA DEL GRANO ALLA GENETICA IN CAMPO Il racconto di chi ha vissuto l'evoluzione dell'agricoltura italiana e mantovana

Con Alberto Guidorzi

Negli ultimi cento anni, l'agricoltura ha vissuto trasformazioni e vere e proprie rivoluzioni di cui non è sempre facile tenere traccia. Dalle aziende a conduzione familiare alle multinazionali, dai grani "antichi" agli OGM, Alberto Guidorzi è stato protagonista della storia dell'agricoltura italiana, una storia affascinante che merita di essere conosciuta e raccontata.

56

evento

Ore 17 - Loggia del Grano

DALLO SPAZIO ALLA TERRA:

NUTRIRSI IN CONDIZIONI ESTREME

Cibo ad alto contenuto innovativo

Con Paola Cane

Nella dispensa della Stazione Spaziale Internazionale ci sono alimenti "progettati" e creati in Italia. Sono piatti preparati con due tecnologie: liofilizzazione o termostabilizzazione, con l'obiettivo di garantire una conservazione molto lunga, di 18-24 mesi a temperatura ambiente. La necessità di sviluppare modi sempre più efficienti per conservare al massimo i valori nutrizionali ha dei vantaggi anche per il cibo sulla Terra. Non solo per le attività realizzate in condizioni estreme, dall'alpinismo alle regate in solitaria, ma per poter godere di cibo nutrizionalmente più sano anche nella vita di tutti i giorni.

57

evento

Ore 17.15 - Teatro Bibiena

UN MONDO DI SEMI

L'impatto del cibo sugli equilibri del mondo, e sulla nostra vita

Con **Marco Boscolo** e **Fabio Parasecoli**

La popolazione mondiale entro il 2050 raggiungerà, secondo le previsioni, quasi 10 miliardi di abitanti. Il cibo, oltre ad essere un fondamentale elemento identitario e culturale, è anche un elemento centrale dell'economia mondiale: un mercato regolato da accordi transnazionali e che vede una netta polarizzazione tra alcune multinazionali in grado di agire su scala globale e numerose aziende locali o nazionali. In che modo, se possibile, scienza, politica ed economia possono trovare un punto di equilibrio tra salvaguardia della biodiversità, identità dei popoli, sostenibilità e necessità di ottimizzare i processi e le rese?

58

evento

Ore 17.30 - Piazza Mantegna

COME OPENDATA, BITCOIN E BLOCKCHAIN TRASFORMERANNO L'AGRICOLTURA

Dalla gestione dei processi decisionali al "passaporto elettronico" dei prodotti agroalimentari

Con **Massimo Morbiato**

L'agricoltura è stata rivoluzionata negli ultimi anni, le fonti informative sono tantissime e interpretare i dati e metterli a disposizione di imprenditori e consumatori rappresenta una priorità. In questo contesto, una carta d'identità digitale del prodotto potrebbe tornare utile all'intero settore agroalimentare italiano, soprattutto nella lotta al dumping e al fenomeno dei «falsi italiani». Gli OpenData e la tecnologia Blockchain rappresenterebbero per produttori e consumatori strumenti in grado di offrire nuove prospettive nel settore dello SmartAgriFood, valorizzando il Made in Italy e la produzione di qualità.

59

evento

Ore 17.45 - Loggia del Grano

LE PAROLE DELLE ETICHETTE Qualità, origine, ingredienti

Con **Michele Fino**

Districarsi fra denominazioni, ingredienti, lavorazioni e diciture delle etichette è davvero difficile se non impossibile per un occhio non allenato. Come consumatori vorremmo avere più informazioni possibili, ma serve anche più chiarezza. Michele Fino ci accompagna in un percorso alla scoperta dell'etichettatura: dai problemi di definizione della qualità, alla variabilità del segno "origine", dalla genesi di DOP e IGP alle questioni connesse a ingredienti, additivi, coadiuvanti, nelle diverse forme e previsioni giuridiche.

60

evento

Con degustazione guidata.

Ore 18.15 - Piazza Mantegna

OSTRICHE, CANGURI E MARSALA Un viaggio gastronomico alla scoperta delle tradizioni

Con **Sara Porro**

Ci sono cibi, sapori, pietanze, che dicono molto del popolo che li mette in tavola, soprattutto se li si assaggia con la curiosità e lo spirito aperto del viaggiatore. Un viaggio gastronomico e culturale tra surreali competizioni culinarie a base di tonno e degustazioni di marsala, goffe esperienze in kajak nei fiordi norvegesi e sessioni di caccia grossa alle ostriche, tra canguri un po' timidi, chef kosher e koala molto aggressivi, miele australiano e pomodorini israeliani. Sara Porro "impiatta" per il Festival 15 specialità che sono al contempo espressione dei luoghi visitati e della vita interiore dei loro abitanti.

61

evento

Ore 18.15 - Teatro Bibiena

COME TORNEREMO A ESSERE UN PAESE AGRICOLO

Con **Antonio Pascale**

Perché è necessario conoscere l'agricoltura reale e non quella ideale? Ovvero, come siamo passati da Pinocchio (dalla fame) a Masterchef (all'abbondanza)? Storia (sintetica) dell'agricoltura (10 mila anni in tre foto). Con quali benefici? E quali strumenti concreti e innovativi, abbiamo oggi a disposizione per risolvere problemi?

62

evento

Ore 19.30 - Lungo Rio

MEAT-UP La scienza della carne

Evento speciale con **Dario Bressanini** e **Gianfranco Lo Cascio**

In collaborazione con ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi aderente a Confindustria

Qual è la temperatura migliore per preparare un arrosto? Qual è il metodo migliore per la cottura del maiale sfilacciato? È vero che bisogna "sigillare" la carne ad alte temperatura per evitare che si perdano i succhi? Che taglio scelgo per la bistecca? Queste sono alcune delle domande scientifiche a cui risponderanno il chimico e divulgatore Dario Bressanini e il "re del barbecue" Gianfranco Lo Cascio. Un po' conferenza un po' cooking show, un grande evento di piazza aperto a tutti. Dodici ore di cottura, una conferenza per scoprire e portarsi a casa tutti i segreti per cucinare la bistecca perfetta e, alla fine, si assaggia!

63

evento

Ore 22 - Lungo Rio

GRAN FESTA DI CHIUSURA

Bandragola Orkestar in concerto

Bandragola Orkestar è una street band italiana nata all'inizio del 2005 nel cuore multietnico di Torino - Porta Palazzo - dall'incontro di musicisti provenienti dalle realtà più disparate che amalgamano esperienze e suoni diversi fino a trovare una identità collettiva. Jazz, blues, folk, klezmer, musica bandistica e tradizionale si fondono in uno stile di difficile definizione. Lo spirito anarchico e dissacratore dei musicisti permette di instaurare con il pubblico un rapporto giocoso che spesso sfocia in una danza collettiva da cui risulta difficile sottrarsi.

64

evento



Laboratori, workshop e agricoltoour

Palazzo della Ragione

Venerdì 5 maggio alle ore 9 e 11 (Evento riservato alle scuole)

Sabato 6 maggio alle ore 9 e 11

LO SCIENZIATO IN DISPENSA

A cura di Alkémica cooperativa

La dispensa della cucina è un piccolo "magazzino" di esperimenti scientifici culinari. Con questa proposta cerchiamo di capire cosa succede quando le sostanze si mescolano, si uniscono, cambiano colore o forma, quando cioè avvengono le reazioni chimiche e fisiche. Tutto questo attraverso diverse attività laboratorio in cui ogni partecipante potrà sperimentare e capire come e perché avvengono certe reazioni, dalle più note (per esempio: il caramello) a quelle un po' più complesse e nuove della cucina molecolare.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

65

evento

90

minuti

9/13

età

20

posti

Palazzo della Ragione

Venerdì 5 maggio alle ore 9 e 11 (Evento riservato alle scuole)

Sabato 6 maggio alle ore 9, 11, 15 e 17.30

Domenica 7 maggio alle ore 11.30, 15 e 17.30

BUONO COME IL PANE

A cura di Alkémica cooperativa in collaborazione con Molino Magri

Alimento base per tutte le culture e produzione tipica della nostra terra, il pane ha sfaccettature e caratteristiche diverse per ogni popolo: si andrà alla scoperta delle diverse farine usate a scopo alimentare, con esperienze tattili e olfattive che si concludono con il laboratorio di produzione del pane.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

66

evento

90

minuti

4/13

età

20

posti

Palazzo della Ragione

Sabato 6 maggio alle ore 14.30, 15.30 e 16.30

Domenica 7 maggio alle ore 14.30, 15.30 e 16.30

IL GUSTO DELL'INGANNO

A cura di Alkémica cooperativa

Siamo sicuri di quello che mangiamo e beviamo? Come il cervello influenza le nostre sensazioni e le nostre scelte. Con semplici test olfattivi e di assaggio si sperimenterà il gusto dell'inganno!

67

evento

30

minuti

tutti

età

Palazzo della Ragione

Domenica 7 maggio alle ore 10

LA VITA OPEROSA DELLE API

A cura di Alkémica cooperativa in collaborazione con Tea

In questo periodo storico più di ogni altro le api hanno necessità di futuro e con loro anche il pianeta. Nel macro-organismo alveare la vita è equa e solidale, perché ogni individuo ha un'importanza riconosciuta e un ruolo indispensabile per tutti gli altri individui. È un mondo che può aiutare i bambini a sviluppare i sensi, ad affrontare le proprie paure, a superare i pregiudizi e a lavorare in gruppo.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

68

evento

90

minuti

6/10

età

20

posti

Palazzo della Ragione

Venerdì 5 maggio alle ore 9 e 11 (Evento riservato alle scuole)

Sabato 6 maggio alle ore 9, 11, 15 e 17

Domenica 7 maggio alle ore 10, 12, 15 e 17

ALLA SCALATA DELLA PIRAMIDE ALIMENTARE

A cura di Food&Science Festival e Alkémica cooperativa, progetto alternanza scuola-lavoro

Partendo da una rappresentazione della piramide alimentare si attuano una serie di semplici esperimenti qualitativi alla scoperta di alcune interessanti reazioni chimiche che coinvolgono le sostanze alimentari. In particolare: caccia all'amido, acido sarai tu!

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

69

evento

60

minuti

8/13

età

20

posti

Loggia di Giulio Romano, Pescherie

Venerdì 5 maggio alle ore 9 e 11 (Eventi riservati alle scuole)

Sabato 6 maggio alle ore 15 e 16.30

Domenica 7 maggio alle ore 10 e 11.30

PER FARE UN PRATO CI VUOLE UN SEME: I SARCHIARICCI

A cura di G.Eco

Che cos'è un seme? A cosa serve? Dove trova l'energia necessaria per dare origine a una pianta adulta? Attraverso la costruzione di un pupazzetto dai "verdi" capelli (il sarchiariccio), i bambini avranno la possibilità di osservare da vicino i semi, riflettere sulle condizioni necessarie al loro sviluppo e, in seguito, di guardare il processo di germinazione e la crescita delle piante.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

70

evento

60

minuti

4/10

età

20

posti

Loggia di Giulio Romano, Pescherie

Sabato 6 maggio alle ore 9, 11 e 18

Domenica 7 maggio alle ore 15, 16.30 e 18

IL GIARDINO DELLE FARFALLE

A cura di G.Eco

Perché i fiori sono colorati? E perché gli insetti ne sono attratti? Di cosa si nutre una farfalla? Dopo aver scoperto perché gli insetti prediligono i fiori e come si nutrono gli impollinatori, i bambini costruiranno un piccolo "Giardino delle Farfalle" da portare a casa: una composizione a forma di farfalla fatta con materiali riciclabili, contenente terra e semi di piante gradite agli impollinatori, in particolare alle farfalle. 2 piante nutrici dei bruchi e due piante ricche di nettare per gli adulti. Scoprire il ciclo vitale degli insetti più colorati ora sarà possibile anche sul proprio balcone o giardino!

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

71

evento

60

minuti

4/10

età

20

posti

Loggia di Giulio Romano, Pescherie

Venerdì 5 maggio alle ore 9 e 11 (Evento riservato alle scuole)

Sabato 6 maggio alle ore 15, 16.30 e 18

Domenica 7 maggio alle ore 10, 11.30, 15, 16.30 e 18

UNFORCHETTABLE

A cura di ToScience in collaborazione con il mensile Focus Junior

Dalla vitamina A allo Zenzero, uno stupefacente e gustoso percorso tra scienza e alimentazione, nutrienti e "numeri E", farine infuocate e coca-cola esplosive! Unforchetable è un laboratorio scientifico dedicato al mondo dell'alimentazione. Gli argomenti trattati spaziano dai nutrienti agli additivi alimentari, rintracciabili fra gli ingredienti dei prodotti che quotidianamente si acquistano al supermercato. I temi affrontati sono accompagnati da esperimenti scientifici di chimica e fisica dei cibi.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

72

evento

60

minuti

9/13

età

20

posti

Loggia di Giulio Romano, Pescherie

Sabato 6 maggio dalle ore 9.30 alle 12.30

ESPERIMENTI ALLA CARTA

A cura di ToScience in collaborazione con il mensile Focus Junior

Il mercato, così ricco di profumi, sapori e colori è il luogo ideale per fare scienza. Esplorando i suoi banchi possiamo imbatterci facilmente in frutta e verdura, pane e formaggi, ma uno sguardo più attento noterà anche antocianine, flavonoidi, carotenoidi, acidi e basi, addensanti e antiossidanti, lieviti, amidi, proteine e vitamine. Con tutti questi ingredienti preparare degli esperimenti scientifici che sembrano delle ricette, e viceversa, sarà un gioco da ragazzi!

73

evento

tutti

età

Loggia di Giulio Romano, Pescherie

Venerdì 5 maggio dalle ore 9 alle 12 (Evento riservato alle scuole)

Sabato 6 maggio alle ore 9 alle 10 e dalle ore 14 alle 16

Domenica 7 maggio dalle ore 10 alle 11.30 e dalle 14 alle 19

FOCUS ON FOOD

Frutta, verdura e tanti altri cibi come non si sono mai visti. Nella prima parte di questo laboratorio i vegetali, tagliati in diversi modi, vengono utilizzati come strumenti per realizzare meravigliosi disegni. Le opere d'arte realizzate dal pubblico verranno poi plastificate per diventare tovagliette per la colazione personalizzate. Un microscopio digitale aiuterà invece a scoprire da vicino le innumerevoli forme che anche gli alimenti più comuni possono nascondere.

74

evento

tutti

età

Loggia di Giulio Romano, Pescherie

ODE AL SALUME

A cura di Levoni

Laboratori di degustazione guidata: come nasce un salume, come valutarne la qualità, come apprezzarne le caratteristiche.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

Sabato 6 maggio alle ore 12 **Viaggio nel mondo dei salami**

Sabato 6 maggio alle ore 18.30 **Conoscere gli affumicati**

Domenica 7 maggio alle ore 12 **L'arte delle specialità stagionate**

75

evento

60

minuti

adulti

età

30

posti

Piazza Concordia

Venerdì 5 maggio alle ore 9.30 (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.

76

evento

120

minuti

tutti

età

Piazza Concordia

Sabato 6 maggio dalle ore 16 alle ore 16.30 (inizio caseificazione) e dalle 17.15 alle 18 (fine caseificazione)

Domenica 7 maggio dalle ore 10.30 alle 11 (inizio caseificazione) e dalle 11.45 alle 12.30 (fine caseificazione)

GRANA PADANO DOP E L'ARTE DELLA CASEIFICAZIONE

A cura di Consorzio Tutela Grana Padano

Come si fa il formaggio Grana Padano DOP che grattugiamo sulla pastasciutta? Da che cosa derivano il suo sapore e il suo profumo caratteristico? Queste e molte altre domande troveranno risposta in un laboratorio speciale con le vere materie prime per assistere alla maestria del casaro nel far nascere una forma di Grana Padano DOP.

77

evento

tutti

età

Piazza Concordia

Sabato 6 maggio alle ore 16.30

Domenica 7 maggio alle ore 11

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

78

evento

45

minuti

tutti

età

25

posti

Piazza Concordia

Sabato 6 maggio alle ore 18

Domenica 7 maggio alle ore 12.30

IL VIAGGIO NELL'EMISFERO DEI SAPORI DEL GRANA PADANO

A cura di Consorzio Tutela Grana Padano

Le caratteristiche sensoriali del formaggio Grana Padano DOP variano a seconda della stagionatura. Si imparerà come conoscere e apprezzare, attraverso i descrittori meccanici, della vista, del tatto e dell'olfatto un formaggio nutriente ed equilibrato.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

79

evento

45

minuti

tutti

età

25

posti

Piazza Concordia

Sabato 6 maggio alle ore 9, 10 e 11

A SCUOLA DI PARMIGIANO REGGIANO

A cura di Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano

Sapevate 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 (alla sinistra del fiume Reno) e Mantova (a destra del fiume Po)? E che il Parmigiano Reggiano è un prodotto 100% naturale, fatto esclusivamente con: latte sale e caglio? Non solo: è una fonte naturale di calcio, elemento indispensabile per la crescita. Appuntamento per conoscere il Re dei formaggi e gustarne la sua unicità (degustazione di Parmigiano Reggiano 18 e 30 mesi).

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

80

evento

60

minuti

6/15

età

25

posti

Piazza Concordia

Sabato 6 maggio alle ore 12.30

PARMIGIANO REGGIANO: DAL FORAGGIO AL FORMAGGIO

A cura di Consorzio Tutela 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. Si andrà alla scoperta dell'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 24 e 36 mesi.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

81

evento

60

minuti

tutti

età

25

posti

Piazza Concordia

Domenica 7 maggio alle ore 13.30

PARMIGIANO REGGIANO: UN FORMAGGIO DI RAZZA

A cura di Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano

Le differenze sono l'espressione dell'unicità del Parmigiano Reggiano, in questo laboratorio viene rappresentata la biodiversità legata al latte ancora oggi ottenuto dalle razze tradizionali del comprensorio d'origine. Si scoprirà il Parmigiano Reggiano di Vacca Rossa reggiana, di Vacca Bianca modenese e di Vacca Bruna tipica della provincia di Parma. Degustazione: taglio orizzontale di Parmigiano Reggiano 24 mesi di Vacca Rossa, di Vacca Bianca e di Vacca Bruna.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

82

evento

60

minuti

tutti

età

25

posti

Piazza Concordia

Domenica 7 maggio alle ore 15

PARMIGIANO REGGIANO: UNA VERTICALE DI LUNGHE STAGIONATURE

A cura di Consorzio Tutela 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. Un'occasione preziosa per assaporare un formaggio che ha superato la prova del tempo diventando più complesso ed esclusivo. Degustazione: Parmigiano Reggiano, taglio verticale di 48 e 90 mesi.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

83

evento

60

minuti

tutti

età

25

posti

Piazza Concordia

Domenica 7 maggio alle ore 16.30

PARMIGIANO REGGIANO: PROGETTO QUALITÀ - PRODOTTO DI MONTAGNA

A cura di Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano

Nasce in ambienti incontaminati, tra boschi torrenti e pascoli d'alta quota, il Parmigiano Reggiano marchiato prodotto di montagna è fatto con latte proveniente esclusivamente da stalle delle zone di montagna e più del 60% dell'alimentazione delle vacche è basata su prodotti coltivati in zona di montagna. Si scoprirà un prodotto il cui legame con il territorio viene particolarmente esaltato in ogni fase produttiva. Degustazione: Parmigiano Reggiano progetto qualità-prodotto di montagna 24 e 36 mesi.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

84

evento

60

minuti

tutti

età

25

posti

Piazza Concordia

Sabato 6 maggio alle ore 9, 10, 11, 15 e 16

Domenica 7 maggio alle ore 10, 11, 15 e 16

THE MILK SHOW - Giochi e laboratori sulla magia del latte

A cura di Granarolo

Un percorso esperienziale a squadre che ripercorre le tappe della filiera del latte al contrario, dal codice a barre e l'etichetta fino alle mucche, passando attraverso degustazioni comparative di alcune tipologie di latte, laboratori di trasformazione come burro e latte senza lattosio, un tuffo nella Storia con la creazione dei "bottoni di latte" e analisi.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

85

evento

50

minuti

6/10

età

25

posti

Piazza Concordia

Sabato 6 maggio dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 17 alle 19

Domenica 7 maggio dalle 12,30 alle 14.30 e dalle 17 alle 19

MILK ART

A cura di Granarolo

La scienza incontra l'arte. Per creare un affascinante dipinto in movimento bastano un po' di latte, poche gocce di colore e un tocco di detersivo, a tutto il resto penseranno le proprietà chimiche degli ingredienti. Con il latte ormai usato non resterà invece che continuare a scoprire nuove reazioni, come la precipitazione della caseina, che sarà usata per realizzare simpatici oggettini.

86

evento

tutti

età

Piazza Marconi

Venerdì 5 maggio alle ore 9 (Evento riservato alle scuole)

Sabato 6 maggio alle ore 15

Domenica 7 maggio alle ore 11

HOTEL DEGLI INSETTI

A cura del POLIMI DESIS Lab

Il workshop è rivolto a piccoli progettisti creativi amanti degli animali e del verde. Gli insetti non sono delle minacce per l'orto, ma al contrario sono dei validi alleati per la sua crescita, aiutandolo a svilupparsi senza l'aiuto di additivi chimici e costruendo un ecosistema naturale. L'attività consisterà nella creazione di piccole camere per gli insetti, attraverso l'uso di differenti materiali naturali, quali il legno, il cotone, la carta e le pigne, che i bambini decideranno di comporre e disporre a loro piacimento.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

87

evento

120

minuti

tutti

età

25

posti

Piazza Marconi

Venerdì 5 maggio alle ore 11 (Evento riservato alle scuole)

Sabato 6 maggio alle ore 17

Domenica 7 maggio alle ore 15

ORTO IN CASSETTA

A cura del POLIMI DESIS Lab

Orto in cassetta è un workshop che sensibilizza alla pratica della coltivazione di piante commestibili all'interno del contesto urbano. Coltivare in città, in un orto condiviso o sul proprio balcone di casa, è molto semplice se si progetta un modulo contenitore capace di raccogliere diverse tipologie di piante! Il laboratorio consisterà nella creazione di cassette verdi da poter utilizzare come elementi compositivi dell'orto temporaneo urbano allestito in Piazza Marconi. Al termine del festival ciascun partecipante potrà ritirare la sua cassetta personale e continuare a coltivare il piccolo orto a casa propria.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

88

evento

120

minuti

tutti

età

25

posti

Piazza Marconi

Sabato 6 maggio alle ore 9

FIORI IN TAVOLA

A cura del POLIMI DESIS Lab

Il workshop si compone di due attività che avranno come protagonista la pianta del Nasturzio, fiore commestibile e utilizzato in cucina per dare colore, sapore e fantasia a moltissimi piatti. I laboratori saranno rivolti a bambini, ragazzi e adulti con il pollice verde, desiderosi di sperimentare nuove ricette con un tocco "floreale". I più piccoli si occuperanno della creazione di vaschette incubatrici dove effettuare la semina e impareranno a osservare la crescita dei germogli. I più grandi invece, impareranno l'arte giapponese del Kokedama, creando piccoli giardini di Nasturzio commestibili e decorativi da sospendere in casa.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

89

evento

120

minuti

tutti

età

25

posti

Piazza Marconi

Sabato 6 maggio alle ore 11

Domenica 7 maggio alle ore 9

VEDI VERDE

A cura del POLIMI DESIS Lab

Vedi Verde è un progetto che rende possibile la condivisione delle erbe da cucina tra i cittadini. Il workshop consisterà nella creazione di buste e vasi "microgiardini" contenenti erbe aromatiche, da diffondere potenzialmente in tutta la città. I cittadini, potranno utilizzare queste piante condivise ogni qualvolta ne avranno bisogno, impegnandosi a prendersi cura del "microgiardino di tutti". Questo sistema di condivisione sostenibile, si avvale di materiali riciclati e mira a coinvolgere attivamente la cittadinanza, facendo sentire i singoli cittadini parte di una grande famiglia allargata.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

90

evento

120

minuti

tutti

età

25

posti

Palazzo del Consorzio della Bonifica, primo piano

Sabato 6 maggio alle ore 14

Domenica 7 maggio alle ore 16

CALICI DI SCIENZA

A cura di Innovino

Quali composti chimici presenti nel vino stimolano le nostre sensazioni di piacere attraverso i sensi della vista, l'olfatto e il gusto e cosa influenza la percezione di un buon vino? I partecipanti potranno osservare e giocare con le proprietà delle antocianine del vino e riflettere sull'influenza del colore sulla qualità dei vini, greggiare con il riconoscimento degli aromi "alla cieca", misurare la propria soglia di percezione delle sensazioni dolce e amara e vedere in un cilindro trasparente quello che avviene nella nostra bocca quando si percepisce l'astringenza.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

91

evento

120

minuti

adulti

età

25

posti

Palazzo del Consorzio della Bonifica, primo piano

Sabato 6 maggio alle ore 16

CORSO DI FERMENTAZIONE DOMESTICA

A cura di Wood*Ing

Impara a preparare i principali cibi e bevande fermentate, ottimi ingredienti in cucina e fenomenali alleati della salute. Dal kombucha al kefir, passando attraverso il miso e la lattefermentazione.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

92

evento

180

minuti

adulti

età

25

posti

Palazzo del Consorzio della Bonifica, primo piano

Domenica 7 maggio alle ore 10

INNOVAZIONE E RIVOLUZIONE DI FARINE E LIEVITI NELLA PANIFICAZIONE

Seminario tecnico sulla lavorazione delle farine e sulla lievitazione naturale

Con Marino Tanfoglio, a cura di Molino Magri

Workshop pratico di panificazione. Il programma prevede l'esplorazione del mondo della lievitazione (dalle diverse tipologie di lievito al loro utilizzo ottimale, agli effetti di una manipolazione scorretta e degli effetti sul prodotto finale) e di quello delle farine (dalle caratteristiche tecniche delle diverse farine, fino all'utilizzo di cereali speciali). Con dimostrazioni pratiche.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

93

evento

120

minuti

adulti

età

25

posti

Partenza da Piazza Erbe (Info Point)

Domenica 7 maggio alle ore 9

CORSO DI FORAGING BASE

A cura di Wood*Ing

Un corso di foraging permetterà di immergersi nella natura imparando a rispettare e conoscere l'ambiente, le sue dinamiche e gli ecosistemi. Insegnerà inoltre a conoscere nuovi alimenti nutrienti e sorprendenti, a impatto zero sul pianeta e completamente gratuiti. Fare foraging obbliga a muoversi, camminare, aprire la mente e ampliare la capacità di osservazione. Un'opportunità da concedere a se stessi o da regalare, un'esperienza di condivisione adatta a gruppi di persone per un team building formativo e avventuroso.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

94

evento

240

minuti

adulti

età

25

posti

Partenza da Palazzo della Ragione

Domenica 7 maggio alle ore 15

NON FARE IL (SOLITO) TORTELLO!

Itinerario ideato da Beatrice Bassi e Serena Zampolli a partire dalla mappa MantoMangia curata da Mantova Playground

E se la Rotonda fosse una bella torta? No, non è fame ma lo sguardo giusto per gustarsi un percorso per le vie del centro e trovare la ricetta per rivisitare il piatto tipico mantovano per eccellenza: il tortello. Una reinterpretazione grafica che ci guiderà a guardare i cibi come mai li abbiamo visti...e chissà che ripieni "fantastici"!

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

95

evento

90

minuti

4/7

età

20

posti

Partenza da Palazzo della Ragione

Domenica 7 maggio alle ore 17

COTTI A PUNTINO

Itinerario ideato da Beatrice Bassi e Serena Zampolli a partire dalla mappa MantoMangia curata da Mantova Playground

Cosa si mangia oggi? punti e linee...una dieta bizzarra per giocare con i formati della pasta. Cattureremo il sapore della città con speciali tagliatelle in un breve tour per le vie della città e faremo nascere piatti filanti da una sfoglia/ foglio ricco di suggestioni.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

96

evento

90

minuti

4/7

età

20

posti

Venerdì 5 maggio alle ore 10 (Evento riservato alle scuole)

AGRICOLTOUR: ALLA SCOPERTA DELLA FILIERA SUINA

A cura di PROSUS

Un percorso alla scoperta dell'intera filiera suina, dall'allevamento alla produzione dei prodotti lavorati per il consumatore: come funziona un allevamento, quanto è importante l'alimentazione dei suini per un prodotto di qualità e per la nostra salute, cosa differenzia la carne suina italiana da quella estera, come la tecnologia ci consente di tracciare il processo di lavorazione in ogni sua parte. Un tecnico spiegherà le diverse tipologie di packaging, da quelli più tradizionali fino alla moderna tecnologia in vacuum skin per comprendere proprietà e vantaggi di queste soluzioni di ultima generazione.

97

evento

90

minuti

ragazzi
e adulti

età

25

posti

Partenza da Piazza Erbe (Info Point)

Sabato 6 maggio alle ore 09.30

AGRICOLTOUR: ALLA SCOPERTA DELLA FILIERA DEL LATTE

In collaborazione con Azienda Agricola Lugli

Com'è fatta una stalla? Come vengono allevati i vitelli? Quali sono le tecniche più avanzate di mungitura? Si parla tanto di economia circolare, ma che cos'è in pratica? I partecipanti a questo AgricolTour potranno trovare risposte a queste e molte altre domande in un percorso organizzato dal Food&Science Festival all'interno di un'azienda che ha da poco rinnovato le sue stalle dotandosi di robot di mungitura all'avanguardia, di un generatore fotovoltaico da 500 kW e di un impianto a biogas basato sui reflui dell'allevamento permettendo lo stoccaggio e l'utilizzo di energia prodotta in proprio attraverso risorse naturali.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

98

evento

120

minuti

ragazzi
e adulti

età

25

posti

Partenza da Piazza Erbe (Info Point)

Sabato 6 maggio alle ore 14

AGRICOLTOUR: ALLA SCOPERTA DEL MELONE MANTOVANO

In collaborazione con Francescon O.P. e Syngenta Italia

Tradizione, innovazione e qualità caratterizzano una delle produzioni tipiche del territorio mantovano. La Francescon O.P. con i suoi 1000 ettari coltivati a melone, un imponente vivaio per la produzione di piantine, serre di ultima generazione, un magazzino di lavorazione con attrezzature all'avanguardia. Il Food&Science Festival propone ai visitatori un viaggio alla scoperta del melone mantovano e alla fine... si assaggia!

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

99

evento

120

minuti

ragazzi
e adulti

età

25

posti

Partenza da Piazza Erbe (Info Point)

Domenica 7 maggio alle ore 10

AGRICOLTOUR: ALLA SCOPERTA DELLE BONIFICHE

In collaborazione con Consorzio Bonifica Territori del Mincio

Mantova è città d'acqua al centro di un territorio paludoso che è stato reso fertile e abitabile dall'ingegno umano a partire dal Medioevo, poi dai monaci benedettini e via via fino ai grandi impianti di bonifica degli inizi del Novecento. Il Food&Science Festival propone ai visitatori due gite fuoriporta alla scoperta della storia delle bonifiche e al meraviglioso complesso di architettura industriale dell'impianto idrovoro della Travata di Bagnolo San Vito Travata, con una guida d'eccezione, il professor Carlo Togliani, docente di architettura del Polo Territoriale di Mantova del Politecnico di Milano.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

100

evento

14/18

età

30

posti

Partenza da Piazza Erbe (Info Point)

Sabato 6 maggio dalle ore 15 alle 18

Domenica 7 maggio dalle ore 10 alle ore 12 e dalle ore 15 alle 18

CACCIA AL TeaSORO

In collaborazione con Tea

A cura di Food&Science Festival e Alkémica,
progetto alternanza scuola-lavoro

Mantova tra gusto e cammino: un abbinamento tra i sapori, le memorie, le curiosità della sua grande tradizione gastronomica e i luoghi che ne hanno segnato la storia e lo sviluppo urbanistico e sociale. Per scoprire tutti i particolari, lasciatevi coinvolgere dai ragazzi dei Licei "Belfiore" e "Virgilio" in una divertente caccia al tesoro a tappe per le vie della città.

101

evento

tutti

età



Palazzo della Ragione

Venerdì 5 maggio dalle ore 9 alle 13

Sabato 6 maggio dalle ore 9 alle 21

Domenica 7 maggio dalle ore 10 alle 19

FOOD. IL FUTURO DEL CIBO

A cura di National Geographic Italia

La mostra è composta da fotografie scattate in tutto il mondo dai migliori professionisti del magazine e da una serie di grafici e testi che gettano luce sulle diverse problematiche legate al futuro del cibo: l'impatto dell'agricoltura e dell'allevamento di bestiame sulle acque, sul clima, sul territorio, sulle foreste, l'incremento esponenziale dell'acquacoltura, ma anche lo spreco alimentare e il nuovo volto della fame, così come la prossima rivoluzione verde. Per esplorare le possibili soluzioni e la centralità del cibo nelle diverse comunità, allo scopo di promuovere consapevolezza collettiva a tutti i livelli, dalle case alle scuole, ai consigli di amministrazione e oltre.

tutti

età

Palazzo della Ragione

Venerdì 5 maggio dalle ore 9 alle 13 (Evento riservato alle scuole)

Sabato 6 maggio dalle ore 9 alle ore 21

(Narrazioni per bambini alle ore 9, 10 e 11)

Domenica 7 maggio dalle ore 10 alle 19

LA FIABA È SERVITA. CIBI INCANTATI DALL'ITALIA

Mostra internazionale d'illustrazione per l'infanzia di Sarmede

La mostra propone prelibatezze per solleticare il gusto, nutrire l'immaginario e soprattutto per far crescere l'appetito di grandi e piccoli lettori. In esposizione le stampe del libro *La fiaba è servita! Cibi incantati dall'Italia*: una raccolta dieci fiabe italiane, provenienti dalla nostra terra ricca di multiformi tradizioni e di una preziosa varietà di cibi. L'autore è Luigi Dal Cin, le illustratrici sono dieci, tutte donne, tutte italiane: Antonella Abbatiello, Giorgia Atzeni, Francesca Chessa, Ilaria Faccioli, Anna Forlati, Simona Mulazzani, Giulia Orecchia, Valeria Petrone, Tiziana Romanin, Lucia Scuderi.

tutti

età

Loggia di Giulio Romano, Pescherie

Venerdì 5 maggio dalle ore 9 alle 13

Sabato 6 maggio dalle ore 9 alle 19

Domenica 7 maggio dalle ore 10 alle 19

SELVATICO DOMESTICO

Le piante degli antenati, gli antenati delle piante

A cura di Orto Botanico Città Studi - Università degli Studi di Milano e Agri-Cultura

Come era fatto il grano 10.000 anni fa? E il pomodoro prima di arrivare in Europa? E l'antenato del mais? Le varietà che si coltivano oggi sono il frutto di un lungo lavoro di selezione compiuto dall'uomo in migliaia di anni. Da quando è stata inventata l'agricoltura, le piante "selvatiche" sono state "domesticate" in un articolato processo nel quale hanno subito cambiamenti di forma, dimensione e colore. A volte anche radicali. Visitando la mostra sarà possibile constatare tali cambiamenti con i propri occhi. E conoscere meglio la nostra storia in continuo dialogo con la natura.

tutti

età

I PROTAGONISTI DEL FESTIVAL

Alkémica

Fa dell'intrattenimento educativo e della divulgazione scientifica la sua missione quotidiana. Nasce nel 2015 come cooperativa, provenendo da un'esperienza più che ventennale nel campo dell'Associazione. Si occupa in particolare di diffusione della cultura scientifica e offre servizi rivolti a ogni ordine di scuola; di ricerca nel campo del collezionismo scientifico; organizza eventi di intrattenimento e animazione; sostiene e offre occasioni di valorizzazione del patrimonio naturalistico.

Panagiotis Arapitsas

Laureato in Enologia con master in Chimica Organica e dottorato in Qualità Alimentare e Nutrizione all'Università di Firenze. Dal 2010 lavora presso la Fondazione Edmund Mach come ricercatore nel campo di Food Metabolics. La sua missione è salvare il mondo dal vino cattivo.

Gabriele Archetti

Professore di Storia medievale nella facoltà di Scienze della formazione dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, e di Complementi di storia della chiesa presso l'Istituto Superiore di Scienze Religiose dell'Università Cattolica (sede di Brescia). Ha al suo attivo più di quattrocento pubblicazioni. In particolare, il tema della "storia della civiltà" applicato al cibo rappresenta uno dei più significativi e originali contributi recenti alla storia dell'alimentazione che ha dato origine ad una vera e propria corrente storiografica.

Banda Osiris

Considerata la massima espressione in Italia della comicità nel teatro musicale, la banda ha all'attivo innumerevoli spettacoli in teatro e trasmissioni televisive. Per Rai Radio2 è autrice delle sigle di Caterpillar e Catersport. Nel 2004 ha vinto l'Orso d'argento al Festival di

Berlino per la colonna sonora di Primo Amore, di Matteo Garrone.

Bandragola Orkestar è una street band italiana nata nel 2005 a Torino dall'incontro di musicisti provenienti dalle realtà più disparate che amalgamano esperienze e suoni diversi fino a trovare una identità collettiva. Jazz, blues, folk, klezmer, musica bandistica e tradizionale si fondono in uno stile di difficile definizione. In oltre dieci anni e più di mille concerti, la banda ha collaborato con diversi musicisti e ha portato il proprio entusiasmo in giro per l'Italia e l'Europa in numerosi festival e manifestazioni.

Beatrice Bassi

Durante e negli anni successivi la Laurea in Scultura presso l'Accademia Cignaroli di Verona ha organizzato e partecipato a mostre ed ha lavorato presso la Galleria d'arte Fabrik Arte di Mantova, inoltre dal 2010 dopo la partecipazione al Corso formativo di apprendimento delle tecniche di modellazione ceramica e Corso introduttivo alla modellazione ceramica con indirizzo a persone disagate organizzato dalla Fondazione Contessa Lene Thun Onlus inizia la collaborazione con la Fondazione presso scuole, ospedali e varie Onlus a favore di bambini, ragazzi e anziani con disabilità. Nell'anno successivo partecipa al Seminario di Arteterapia tenuto dalla Dott.ssa Maria Luigia Canu che l'agevolerà nei laboratori che terrà con bambini, disabili e anziani.

Allan Bay

Giornalista enogastronomico e storico della cucina. Nato a Milano nel 1949, si è laureato alla Bocconi. La cucina è sempre stata la sua grande passione. Fino al 1994 si è occupato di marketing editoriale. Dal 1995 è giornalista professionista, specializzato nel settore enogastronomico. Scrive di cucina sul "Corriere della Sera". Ha pubblicato una fortunata serie di libri di cucina, fra cui "Cuochi si diventa" e "La cucina nazionale italiana". Ha curato la "Garzantina della cucina".

Amelia Beltrami

Ha collaborato alle pagine di scienza del settimanale Panorama. È poi migrata a "Il Mondo", come responsabile delle pagine di scienza. Nel 1999 è arrivata alla redazione di "Focus" con il ruolo di caposervizio ed ora come caporedattore. Dal 2010, per tre anni consecutivi, ha coordinato e scritto i fascicoli sulla qualità degli ospedali italiani. È nel panel di giornalisti internazionali dell'Evidence Network Canada.

Stefano Berni

Laureato presso la Facoltà di Agraria di Bologna, in Scienze della Produzione Animale. Dal 1998 è Direttore Generale del Consorzio Tutela Grana Padano sito a Desenzano del Garda (Brescia), il più importante Consorzio D.O.P. d'Europa. Dal 9 dicembre 2013 è anche presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena.

Alessandra Biondi Bartolini

Livornese, agronoma e comunicatrice scientifica. Ha lavorato nei settori di Ricerca e Sviluppo di importanti imprese vitivinicole, con l'Università di Milano e poi ancora nella Ricerca e Sviluppo di un'azienda produttrice e distributrice di prodotti e materiali per l'enologia. È la fondatrice di Innovino, sito di riferimento nel campo della divulgazione scientifica dedicata all'innovazione nel mondo del vino e dell'agricoltura.

Giacomo Bizzai

Legge e racconta storie e fiabe per i bambini delle scuole materne e primaria e per i ragazzi delle scuole secondarie. Tiene corsi di lettura animata e teatro per studenti, insegnanti, genitori e operatori culturali. Ha partecipato come attore in spettacoli del "Teatro artigiano", di "Scenari. Progetti per lo spettacolo" e del "Collettivo di Ricerca Teatrale". Collabora con la "Mostra Internazionale dell'illustrazione per l'Infanzia" di Sarnede, con il "Collettivo di Ricerca Teatrale" di Vittorio Veneto, con l'associazione "Maga Camaja" di Padova.

Francesco Bombardi

Architetto, fondatore nel 2012 del Fab Lab di Reggio Emilia promosso da REI, ideatore e direttore di Officina per Food Innovation Program nel 2015, progettista dell'area DT 2015 per Barilla e del Laboratorio Scientifico sul cibo "Fare Scuola" per Enel Cuore Onlus e Fondazione Reggio Children, ideatore del concept Kitchen Tools nel 2016 per New Craft, XXI Triennale di Milano, fondatore e coordinatore della rete Mak-ER con Aster, impegnato con il MIUR per i nuovi laboratori nelle scuole italiane, insegna Food Design presso Dipartimento di Ingegneria UNIMORE.

Marco Boscolo

Giornalista e videomaker, socio del collettivo di scienze writer e comunicatori formicablu, collabora con diverse testate italiane e internazionali, occupandosi soprattutto di scienza, tecnologia e mondo dell'agricoltura. Con Elisabetta Tola, ha realizzato SEEDiversity, un documentario crossmediale sulla biodiversità agricola e la selezione partecipativa dei semi (Wired, SciDev, Radio France Internationale, Radio3Scienza). Il seguito, SEEDcontrol, focalizzato sul tema della concentrazione del mercato globale delle sementi è stato da poco pubblicato su La Stampa.it.

Dario Bressanini

Chimico, docente universitario e divulgatore scientifico. Collabora con la rivista "Le Scienze" come titolare della rubrica mensile Pentole e provette, ed è autore del popolarissimo blog "Scienza in cucina". Tra le sue pubblicazioni: Ogm tra leggende e realtà (Zanichelli, 2009), Pane e bugie (Chiarelettere, 2010), Le bugie nel carrello (Chiarelettere, 2013), La scienza della pasticceria (Gribaudo, 2014), Contro Natura (con Beatrice Mautino; Rizzoli, 2015) e l'ultimo La scienza della carne (Gribaudo, 2016).

Renato Bruni

Professore associato in Botanica e Biologia farmaceutica presso il dipartimento di Scien-

ze degli Alimenti dell'Università di Parma, si occupa dei metaboliti secondari delle piante e dei loro impieghi. Cura il blog "Erba Volant" (meristemi.wordpress.com) ed è autore dell'omonimo volume (Codice Edizioni, 2015).

Massimiano Bucchi

È professore di Scienza, Tecnologia e Società all'Università di Trento ed è stato visiting professor in numerose istituzioni accademiche in Asia, Europa, Nord America e Oceania. Ha ideato e curato varie edizioni dell'Annuario Scienza e Società (il Mulino). Tra i suoi libri più recenti Per un pugno di idee (Bompiani, 2016) e Il Pollo di Newton. La Scienza in Cucina (Guanda, 2013). Dirige la rivista internazionale "Public Understanding of Science". Scrive di scienza e tecnologia per quotidiani (la Repubblica, La Stampa) e ha collaborato al programma Superquark (Raiuno).

Gianpiero Calzolari

Presidente del Gruppo Granarolo dal 2009 e della Cooperativa Granlatte dal 2007. È stato Presidente di Legacoop Bologna dal 2004 al 2014, della quale ha diretto il settore Agroalimentare dal 1999 al 2001. È stato Presidente di Anca Legacoop Emilia-Romagna dal 2001 al 2004. Ha da sempre un ruolo di primo piano nella cooperazione nazionale.

Roberto Capello

Presidente dell'Aspan di Bergamo e dell'Unione Regionale Panificatori della Lombardia, è stato eletto alla presidenza della Federazione italiana Panificatori dell'assemblea nazionale nel 2014. Dal 1996 siede nel consiglio nazionale della Federazione, dal 2011 con la carica di vicepresidente. È anche consigliere dell'Ascom e della cooperativa di garanzia Fogalco. Durante la sua presidenza, ancora in corso, ha sostenuto il progetto freshBREADness - valorizzazione della filiera e promozione delle metodologie produttive del pane fresco sul mercato interno - presentato alla Commissione Europea.

Marco Cattaneo

Laureato in Fisica, è entrato nella redazione di "Le Scienze" nel 1991. Nel 2006 è diventato direttore responsabile di "Le Scienze" e "Mente&Cervello", e dal dicembre 2010 è direttore di "National Geographic" Italia. È autore, tra l'altro, di Heisenberg e la rivoluzione dei quanti (Le Scienze, 2000) e co-autore dell'opera in tre volumi Il Patrimonio mondiale dell'Unesco (White Star, 2002-2004, rist. 2012) e di Le città del mondo (White Star, 2005).

Luigi Cattivelli

Agronomo, laureato all'Università Cattolica di Piacenza, è ricercatore presso il Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura e direttore del CRA - Centro di Ricerca per la Genomica di Fiorenzuola d'Arda. È membro del comitato di coordinamento del consorzio internazionale per il sequenziamento del grano (International Wheat Genome Sequencing Consortium, IWGSC).

Chef Rubio

Gabriele Rubini, in arte Chef Rubio, è un ex rugbista, personaggio televisivo e cuoco. Autentico fenomeno mediatico consacrato al successo dal format Unti e Bisunti, serie TV-cult dedicata allo street-food, in onda dal 2013 su DMAX e oggi distribuita in oltre 80 paesi del mondo. Sperimentatore di nuove forme di comunicazione, dai cooking-show alle provocazioni virali via web.

Simone Contu

Ingegnere ambientale, consulente nel campo degli indicatori della sostenibilità, del rispetto, della tutela ambientale e delle certificazioni di sistema (ISO 14001 ed EMAS). Ultimamente si è concentrato su applicazioni dell'Ecological Footprint e della Material Flow Analysis, oltre che sullo sviluppo di Sistemi di Gestione Ambientali per alcune aziende private.

Davide Crippa

Laureato in architettura e dottore di ricerca

in Architettura degli Interni e Allestimento, collabora all'attività didattica del Politecnico di Milano e della Nuova Accademia di Belle Arti di Milano, ha scritto numerosi articoli e libri curando anche alcune mostre sui temi del design e dell'architettura.

Riccardo Deserti

Laureato in Scienze Agrarie nel 1991, dal 1992 ha lavorato presso la Società di studi Economici Nomisma spa di Bologna. Dal 2002 al 2006 ha ricoperto la carica di Amministratore Delegato della stessa Società di ricerche Nomisma Spa. Dal 2006 al 2012 ha lavorato presso il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ricoprendo, tra le altre, la carica di Capo della Segreteria tecnica del Ministro e di Direttore Generale della direzione dei prodotti di qualità. Dal 2012 è Direttore del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano.

Entonote

Quando si parla di entomofagia si parla di cultura, scienza, sostenibilità, cucina e nutrizione. Tutti temi di cui Entonote ha competenza grazie all'esperienza nel campo della scienza e della comunicazione scientifica di Giulia Maffei e all'approccio antropologico e progettuale di Giulia Tacchini. Entonote è un'associazione culturale che ha l'obiettivo di diffondere conoscenze sull'entomofagia, si impegna costantemente nell'approfondire questo tema attraverso continue ricerche e utilizzando un format comunicativo adatto a bambini e adulti.

Francesca Fava

Laureata in Biotecnologie Farmaceutiche all'Università di Bologna e dottorato in Chemistry, Pharmacy and Food Bioscience alla University of Reading (UK). Dal 2010 lavora presso la Fondazione Edmund Mach come ricercatrice nel campo della nutrizione e nutrigenomica, con particolare attenzione all'intima relazione esistente tra dieta e salute e la capacità di particolari cibi, prebiotici e probio-

tici nel migliorare lo stato di salute tramite la modulazione della microflora intestinale.

Nina Fedoroff

Una delle più autorevoli biotecnologhe del mondo, è docente alla Penn State University ed è stata Presidente della American Association for the Advancement of Science. Nel 2007 è stata insignita della National Medal of Science, il più alto riconoscimento degli Stati Uniti ed è stata Consulente Scientifica per i Segretari di Stato Usa Condoleezza Rice e Hillary Clinton.

Marco Ferrari

Biologo e giornalista scientifico. Ha lavorato presso le redazioni di "Oasis", "Terra", "Geo" e "Focus Junior" e attualmente è caposervizio scienza della rivista "Focus". Ha scritto alcuni libri di divulgazione scientifico/naturalistica e tradotto una decina di testi scientifici dall'inglese. È consigliere della Società italiana di biologia evolutivistica e della Società italiana di scienza naturali e ha pubblicato L'evoluzione è ovunque - Vedere il mondo con gli occhi di Darwin (Codice, 2015).

Orange Fiber

(Adriana Santonocito/Enrica Arena)

In Italia, la produzione, la vendita e il consumo di arance produce più di 700mila tonnellate di scarti. Perché non recuperare questo materiale organico e vitaminico indossandolo? Nasce da questa idea Orange Fiber, startup fondata da Adriana Santonocito ed Enrica Arena, che trasforma gli scarti delle arance in tessuto. Un'innovazione di prodotto ma anche di processo, in quanto recupera un materiale esausto, non concorrente al consumo alimentare, e lo trasforma - attraverso processi semi-industriali sostenibili - in un nuovo materiale per il comparto manifatturiero.

Michele Fino

Laureato in Giurisprudenza a Torino, è diventato dottore di ricerca in Diritto romano e Metodo comparativo all'Università di Ferrara, nel

2002. Dal 2011 è professore associato 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. È membro della Società Italiana di Storia del Diritto e dell'ARISTEC. È inoltre membro del Comitato Tecnico Scientifico del CERVIM (Centro Ricerche Viticoltura di Montagna).

R. Ford Denison

Professore Emerito presso l'Università della California a Davis, è fra i massimi esperti mondiali nel campo dell'agricoltura sostenibile e dell'evoluzione dei sistemi vegetali/animali. Docente di Ecologia presso l'Università del Minnesota e autore del best seller internazionale *Darwinian Agriculture: how understanding evolution can improve agriculture*.

Laura Gasco

Professore Associato presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino. Si occupa di allevamento, nutrizione e valutazione della qualità dei prodotti in acquacoltura, conigliatura e avicoltura. Dal 2012, in collaborazione con gruppi di ricerca internazionali, studia gli insetti come potenziale fonte alimentare per gli allevamenti.

G.Eco

Il Gruppo didattica dell'Ecologia (G.Eco) si è formato nel 2007 presso i Laboratori di Ecologia Sperimentale ed Acquacoltura dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata" ed è costituito da giovani laureati di aree scientifiche e pedagogiche. Si è costituito come Associazione Culturale G.Eco nel 2009 per poter avviare attività didattiche nelle scuole e di diffusione della cultura scientifica per il grande pubblico. G.Eco si occupa di didattica della biologia ed ecologia, educazione ambientale e diffusione della cultura scientifica..

Antonio Girardi

Architetto, si è laureato a presso l'Università

IUAV di Venezia, dove ha lavorato dal 2006 come assistente e docente del corso di Produzione Edilizia e di Sustainable Design. Nel 2007 ha fondato Studiobile. Nel 2014, insieme a Cristiana Favretto, il Professor Stefano Mancuso e i ricercatori Elisa Masi, Camilla Pandolfi ed Elisa Azzarello, fonda PNAT, un think tank formato da progettisti e biologi con l'obiettivo di affrontare i problemi emergenti, quali cambiamenti ambientali e impoverimento delle risorse, in modo sostenibile imitando i modelli dei processi naturali.

Armando Guerin

Titolare di Voglia di Pane a Brescia, è fornaio da 40 anni. Per le sue capacità tecniche e artistiche è stato invitato a diverse trasmissioni televisive come Mezzogiorno in famiglia, La vecchia fattoria, Uno mattina estate... Nel 2015 ad Expo è risultato il vincitore del concorso La spiga d'oro organizzato dal Padiglione Europa e dal Centro studi longobardi all'interno del progetto di ricerca La civiltà del pane.

Paolo Giuseppe Graziano

Responsabile Direzione Regionale Lombardia. Nato a Torino il 21 aprile 1962, sposato e con un figlio, Graziano entra nel Gruppo nel 1982 e, attraverso un percorso di carriera interno attraverso le filiali, ha conosciuto tutti gli aspetti della gestione delle filiali in diverse regioni, fino a diventare coordinatore di strutture dedicate alla clientela privata e alle imprese. Dal 2012 è Direttore dell'Area Lombardia Nord, all'interno della Direzione Regionale Lombardia, prima della nomina a Direttore Regionale Lombardia nell'ottobre 2014. Appassionato di romanzo storico e di passeggiate in campagna.

Alberto Guidorzi

Agronomo. Laureto in Scienze Agrarie presso UCSC Piacenza. Ha lavorato per tre anni presso la nota azienda sementiera francese Florimond Desprez come aiuto miglioratore genetico di specie agrarie interessanti l'Italia. Successivamente ne è diventato il rappresen-

tante esclusivo per l'Italia; incarico che ha svolto per 40 anni accumulando così conoscenze sia dell'agricoltura francese che italiana e soprattutto nel miglioramento genetico delle piante agrarie.

Martí Guixé

Ha studiato Interior design a Barcellona e Industrial design alla Scuola Politecnica di Design. Vive e lavora "su materia vivente" tra Barcellona e Berlino dedicandosi all'invenzione di "brillanti e semplici idee di una curiosa serietà"; si definisce "ex-designer" e lavora per aziende come Alessi, Camper, Chupa-Chups, Desigual, Droog Design, Saporiti e Danese. Ha esposto al MoMA di New York, al Design Museum di Londra, al MACBA di Barcellona e al Centre Pompidou di Parigi.

Nicola Levoni

Presidente di Levoni Spa e di ASSICA (Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi), è consigliere del Consorzio del Prosciutto di San Daniele e membro del Comitato di Indirizzo della fondazione di ricerca SSICA (Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari). È stato presidente di IVSI (Istituto Valorizzazione Salumi Italiani) e di ISIT (Istituto Salumi Italiani Tutelati).

Serena Imazio

Si occupa di ricerca genetica vegetale, evoluzione e storia delle specie agrarie e dell'alimentazione, presso il Dipartimento di Scienze della Vita dell'Università di Modena e Reggio Emilia.

Alok Jha

Fisico per formazione, già corrispondente scientifico del "Guardian", lavora per il canale televisivo britannico ITV e per la BBC. È stato nominato giornalista scientifico europeo dell'anno nel 2008 e ha ricevuto il premio di scrittura scientifica dall'American Institute of Physics nel 2014. Per Bollati Boringhieri ha pubblicato *Manuale dell'apocalisse. Cinquanta ipotesi sulla fine del mondo* (2014) e il libro

dell'acqua. La storia straordinaria della più ordinaria delle sostanze (2016).

Graziella Lasì

Responsabile Regolatorio, Consumer Care, Nutrizione, Comunicazione Medico-scientifica di Granarolo, gestisce tutte le tematiche inerenti all'etichettatura, il coordinamento dei numeri verdi aziendali e quello delle attività di comunicazione medico-scientifica e nutrizionale rivolte soprattutto ai pediatri, per informare e formare sui prodotti destinati alla prima infanzia.

J. Kenji López-Alt

Una laurea al MIT di Boston e una carriera da cuoco affermato, Kenji López-Alt è il managing culinary director del popolare sito di cucina "Serious Eats" per il quale cura la rubrica The Food Lab nella quale mette assieme le sue due grandi passioni: la scienza e la cucina. Nel 2015 è uscito il suo primo libro *The Food Lab: Better Home Cooking Through Science*, che è entrato nella classifica dei best seller del "New York Times" e per il quale ha vinto il James Beard Award ed è stato nominato Libro dell'anno dall'International Association of Culinary Professionals.

Gianfranco Lo Cascio

È semplicemente il re del barbecue. Nel 2006 fonda BBQ4ALL, inizialmente un forum dedicato agli appassionati della griglia che diventa, nel tempo, la più grande community italiana di cultori della cucina sul fuoco. Ha all'attivo quasi 150 corsi all'anno e collabora stabilmente con Weber Italia. È autore dell'e-book *I Segreti del Griller Gourmet* e del libro *Diventare grill master. La via italiana al barbecue*. A inizio 2017 lancia una campagna di crowdfunding su Indiegogo per finanziare il videocorso *Gill and smoke to perfection* che raccoglie in un mese più di 85 mila euro.

Jacopo Loredan

Direttore dei mensili "Focus" e "Focus Storia" e degli speciali "Focus extra", "Focus Doman-

de e Risposte”, “Focus Storia Collection” e “Focus Storia Wars”. Ha iniziato la carriera giornalistica all’ANSA per poi passare alla neonata “Nuova Venezia”, a “Epoca” e a “Panorama”. A “Focus” è entrato nel 1996 come vice direttore. Nel 1999, dopo aver firmato il primo numero del trimestrale “Focus Extra”, gli viene affidato il progetto del mensile di tecnologia “Jack”, in seguito la direzione di “Focus Storia” per approdare alla direzione di “Focus” nel 2014.

Giulia Maffei

Biologa e comunicatrice della scienza, fondatrice di Entonote, società per la divulgazione dell’entomofagia. Appassionata di cibo, ambiente e didattica, dopo il dottorato ha conseguito il master in comunicazione della scienza dell’Università di Milano Bicocca. Collabora con diverse strutture pubbliche e private nel settore della didattica e della comunicazione scientifica.

Alessandro Marzo Magno

Veneziano, storico, 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. Come il mangiare italiano ha conquistato il mondo (Garzanti, 2014) e Missione grande bellezza (Garzanti, 2014).

Iginio Massari

Madre cuoca, padre direttore di una mensa, a 16 anni, dopo qualche mese di lavoro in un panificio di Brescia, va in Svizzera, dove acquisisce la prima esperienza di pasticceria e cioccolateria. Quindi, dopo un’esperienza a Verona nella Bauli, torna a Brescia come responsabile e capopasticcere dei Flli Cervi e di seguito matura due anni in Star come dirigente tecnico del settore artigianale e industriale dal 1969 al 1971. Nello stesso anno, per volere della moglie, apre la Pasticceria Veneto. Vincitore, dal 1964, di oltre trecento concorsi, premi e riconoscimenti nazionali e internazionali.

Barbara Mazzolai

Coordinatore del Centro di Micro-BioRobotica dell’Istituto Italiano di Tecnologia di Genova e Vice Direttore con delega al funzionamento dei Centri della Rete IIT. Biologa con un dottorato in Ingegneria dei Microsistemi, si occupa di robotica ispirata al mondo delle piante e degli animali. Per i risultati ottenuti in questi ambiti nel 2015 ha ricevuto il premio internazionale “Una donna fuori dal coro”, nel 2013 la Medaglia del Senato della Repubblica italiana e nel 2010 il premio Marisa Bellisario.

Anna Meldolesi

Biologa con un master in Comunicazione della Scienza conseguito alla SISSA di Trieste. Scrive di attualità e cultura scientifica sul “Corriere della Sera”. È stata cofondatrice della rivista “Darwin” e collaboratrice di “Nature Biotechnology”. Ha pubblicato La costola di Eva (Cuen, 1999), Organismi geneticamente modificati (Einaudi, 2001), Mai nate (Mondadori Università, 2011), Elogio della nudità (Bompiani, 2015) ed E l’uomo creò l’uomo - CRISPR e la rivoluzione dell’editing genomico (Bollati Boringhieri, 2017).

Luca Mercalli

Meteorologo, divulgatore scientifico e climatologo italiano, noto al pubblico televisivo italiano per la partecipazione alla popolare trasmissione Che tempo che fa di Rai3. Presidente della Società Meteorologica Italiana, nel 1993 ha fondato la rivista “Nimbus”, della quale conserva la direzione.

Michele Morgante

È docente di Genetica all’Università di Udine, Direttore Scientifico dell’Istituto di Genomica Applicata presso il Parco Scientifico Luigi Danieli e Presidente della Società Italiana di Genetica Agraria. A Udine il suo gruppo ha completato il sequenziamento del genoma della vite e più di recente del genoma del pesce e degli agrumi.

Fabio Pagan

Laureato in Scienze Biologiche all’Università di Trieste, è giornalista professionista. Collabora con la Rai dal 1971 per programmi regionali e nazionali, attualmente è uno dei conduttori della trasmissione Radio3 Senza. Per dieci anni è stato addetto stampa del Centro internazionale di fisica teorica (ICTP) e nel 1993 è stato tra i fondatori del Master in comunicazione della scienza della SISSA, di cui è stato docente e vicedirettore fino al 2009. Fa parte del comitato scientifico del Museo di storia naturale e archeologia di Montebelluna-Treviso. Collabora a varie riviste e organizza eventi pubblici di scienza e cultura.

Piersandro Pallavicini

Scrittore e docente all’Università di Pavia, dove svolge ricerche nel campo della nanochimica inorganica. Collabora con Tuttolibri, supplemento culturale de La stampa, e con le Edizioni dell’Arco di Milano, per le quali cura una collana di libri di strada dedicati all’Africa e alla migrazione. Ha pubblicato numerosi romanzi, racconti e saggi. In via di pubblicazione il suo ultimo libro A Londra con mia figlia (e Harry Styles) (EDT, 2017)

Fabio Parasecoli

Professore Associato e Coordinatore di Food Studies presso The New School a New York City. La sua opera di ricerca esplora le intersezioni tra cibo, media e politica, soprattutto nella cultura popolare. Ha studiato Culture dell’Asia Orientale e Scienze Politiche a Roma, Napoli e Pechino. Ha scritto per il “Gambero Rosso”. I suoi articoli appaiono regolarmente sull’“Huffington Post”.

Luca Parmitano

Astronauta dell’Agenzia spaziale europea (ESA), è stato il primo e finora unico italiano a effettuare una passeggiata nello spazio, il 9 luglio 2013, durante i suoi sei mesi di permanenza sulla Stazione spaziale internazionale. Laureato in Scienze politiche, come pilota militare nel 2005 ha ricevuto la Meda-

glia d’Argento al Valore Aeronautico.

Antonio Pascale

Scrittore, saggista e Ispettore Agrario presso il Ministero politiche agricole, tra i suoi libri: Manutenzione degli affetti (Einaudi), Le attenuanti sentimentali e Le aggravanti sentimentali (Einaudi). Sul tema scienza e agricoltura, sempre per Einaudi, ha pubblicato Scienza e sentimento (con il quale ha vinto molti premi) e Pane e pace (Chiarelettere). Collabora con “Il Foglio”, “Corriere della Sera”, “Il Mattino”, “Le Scienze”, “il Post”, “l’informatore agrario”. È autore di Domenica in, edizione 2016/17 con Pippo Baudo. Scrive e produce e interpreta spettacoli teatrali di divulgazione scientifica insieme all’astrofisico Amedeo Balbi.

Pierdomenico Perata

Fisiologo e Rettore della Scuola Superiore Sant’Anna, è membro dell’Accademia dei Georgofili e socio dell’Accademia Nazionale delle Scienze detta dei XL. Si occupa di Fisiologia vegetale e Biologia delle piante e la sua attività scientifica è focalizzata sulla Fisiologia delle piante, con un approccio che si basa soprattutto sulla biologia molecolare.

Stefano Perrone

Innovation Manager presso l’Area Chief Innovation Officer di Intesa Sanpaolo, si occupa di programmi di accelerazione per le nuove imprese. Dal 2011 coordina il progetto OFF – Officine Formative, la scuola d’impresa per startup del gruppo Intesa Sanpaolo, che offre percorsi di formazione gratuiti a distanza e seminari di alta formazione in aula. Training designer per il gruppo Intesa Sanpaolo, per circa 15 anni si è occupato di Web TV, apprendimento collaborativo e social learning.

Polimi-Desis Lab

Situato nel Dipartimento di Design del Politecnico di Milano, è composto da un gruppo di ricercatori che adottano un approccio strategico e sistemico al design, con un’attenzione

specifica al design dei servizi e ad azioni sul territorio. Esso si propone di investigare il modo in cui il design possa supportare e innescare innovazione sociale, unendo creatività e idee con la capacità di coinvolgere in processi di co-design.

Arianna Porcelli Safonov

Autrice, attrice e conduttrice, la sua vocazione è far ridere e pensare contemporaneamente. Laureata come storico di moda e costume, ha lavorato per dieci anni nell'organizzazione di eventi internazionali. Nel 2008 ha aperto il blog di Madame Pipi, i cui racconti sono diventati spettacoli. Nel 2016 ha pubblicato il suo primo libro, *Fottuta campagna* (Fazi).

Sara Porro

Food writer, scrive di cibo e viaggi per numerose testate giornalistiche. Ha pubblicato *Giuseppino*. Da New York all'Italia: storia del mio ritorno a casa (Utet, 2014), Prenotazione obbligatoria. Partenze, vagabondaggi e quello che ho mangiato (Utet, 2016), Manuale di sopravvivenza amazonica per signorine di città (Edt, 2016).

Filippo Renga

È co-fondatore degli Osservatori Digital Innovation della School of Management del Politecnico di Milano, dove è direttore degli Osservatori Innovazione Digitale nel Turismo, Smart AgriFood e Digital Finance. Ha inoltre avviato e coordinato gli Osservatori Mobile della School of Management del Politecnico di Milano (Mobile & App Economy, Marketing & Service, Payment & Commerce, Banking, Enterprise). È Professore Incaricato di Organizzazione di Impresa al Politecnico di Milano.

Lisa Rizzetto

Laureata in Biotecnologie Industriali e dottorato in Biotecnologie Industriali all'Università di Parma. Dal 2013 lavora presso la Fondazione Edmund Mach come tecnologa nel campo dell'interazione ospite-dieta-microorganismi, con particolare interesse all'intima relazione esistente tra microflora intestinale, il suo me-

tabolismo e il sistema immunitario.

Maria Cristina Rulli

È professore associato di Costruzioni Idrauliche e Marittima e Idrologia nel Politecnico di Milano ed attualmente docente del corso Water and Food Security. La sua attività di ricerca attiene i campi dell'idrologia, della geomorfologia di versante, della valutazione delle risorse idriche connesse alla sicurezza alimentare ed energetica.

Raffaella Rumiati

Direttrice del Laboratorio Neuroscienze e Società, Coordinatrice del Ph.D. in Neuroscienze Cognitive presso la Scuola Internazionale Superiore di Studi Avanzati SISSA di Trieste. Negli ultimi anni i suoi interessi sono volti principalmente allo studio delle operazioni mentali e dei correlati cerebrali associati alla percezione, categorizzazione e scelta del cibo.

Vincenzo Russo

Professore di Psicologia dei Consumi e Neuromarketing presso la Libera Università di Lingue e Comunicazione IULM di Milano e Direttore Scientifico del Centro di Ricerca di neuromarketing Behavior and Brain Lab IULM. Si occupa di processi cognitivi, percettivi e di apprendimento in relazione ai comportamenti di consumo. In particolare le sue ricerche e consulenze si sono focalizzate sui processi psicosociali di consumo alimentare e sul consumo critico e sostenibile. Co-autore di uno dei più utilizzati manuali di psicologia dei consumi (Mcgraw-Hill), e di neuromarketing (in pubblicazione con Franco Angeli).

Donatello Sandroni

Laureato in Scienze Agrarie all'Università di Milano, ha conseguito un Dottorato di ricerca in Ecotossicologia. Attualmente è giornalista, opera come libero professionista nel settore della comunicazione, sia scrivendo per due primarie testate di settore, sia integrando come consulente le attività promozionali di alcune società agrochimiche e della meccanizzazione.

Scrive per diletto libri di costume, racconti brevi, poesie e saggi di natura storica e scientifica.

Sergio Salvi

Ricercatore di genetica vegetale, dal 2007 svolge attività di ricerca e divulgazione storico-scientifica su Nazareno Strampelli, rivolgendo particolare attenzione al recupero di informazioni inerenti l'attività scientifica meno nota del genetista marchigiano (come il miglioramento genetico di specie "minori" e lo studio dei fenomeni allelopatici) e all'attualità delle innovazioni da lui introdotte in genetica agraria. Su Nazareno Strampelli ha all'attivo oltre 50 pubblicazioni e tenuto numerose conferenze, partecipando anche ad attività progettuali nelle scuole.

Guido Saracco

Ingegnere chimico, oggi senior scientist e direttore del Center for Sustainable Futures di Torino, centro di ricerca dell'Istituto Italiano di Tecnologia nato nel 2016 dopo gli accordi della Cop21 di Parigi sul taglio delle emissioni di gas serra. Mission del Centro è proprio quella di dedicarsi alla ricerca e allo sviluppo di tecnologie per affrontare i cambiamenti climatici.

Antonio Scaliari

Biologo di formazione, come giornalista si è occupato di vaccini, terremoti, riscaldamento globale e cambiamenti climatici, biologia evolutiva, epidemie, consumo di suolo, biotecnologie, pseudoscienze e fact checking. Nel 2017 ha fondato IconemiMantova, un'associazione che svolge attività di divulgazione e formazione in diversi ambiti scientifici, tecnici e culturali, tutti riconducibili al tema della tutela del paesaggio. L'associazione si occupa tra l'altro di consumo di suolo, di urbanistica, di conservazione del patrimonio storico-architettonico rurale. Con una attenzione particolare per il territorio della provincia di Mantova.

Achille Schiavone

Professore Associato in Nutrizione e alimentazione animale presso il dipartimento di Scienze

Veterinarie dell'Università di Torino. La sua ricerca si è principalmente concentrata sullo studio dell'effetto dell'alimentazione (acidi grassi polinsaturi; antiossidanti di sintesi e naturali; micotossine) sul benessere e sulle performance produttive e riproduttive delle specie avicole.

Attilio Scienza

È uno dei maggiori esperti mondiali di viticoltura, è responsabile di molti progetti di ricerca nazionali nel campo dell'agronomia, della fisiologia e della genetica della vite. Accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e Socio Corrispondente dell'Accademia dei Georgofili. Direttore del Master Universitario di primo livello in "Gestione del Sistema vitivinicolo" dell'Università di Milano. Autore di oltre trecento pubblicazioni scientifiche. Con Serena Imazio ha pubblicato *Vini di confine - Storie, leggende e vigneti di Lombardia* (Trenta Editore).

Le Strolaghe

Carla Taglietti e Valentina Turrini, in arte "Le Strolaghe", lavorano insieme dal 2005 proponendo narrazioni, spettacoli e laboratori teatrali e di teatro di figura per bambini e ragazzi presso scuole, biblioteche, piazze e rassegne teatrali. Il loro repertorio si avvale di una ricerca su canti e racconti (con un particolare interesse per le fiabe) di differenti tradizioni. Fanno parte del progetto di ricerca O Thiasos TeatroNatura, che le spinge a portare laboratori e spettacoli anche in luoghi rurali.

Giulia Tacchini

Food act designer, food writer e food stylist, fondatrice di Entonote, società per la divulgazione dell'entomofagia. Laureata al Politecnico di Milano in Design del prodotto, unisce la passione per design, cucina ed entomofagia promuovendo gli insetti come fonte alimentare attraverso eventi e showcooking. Dal 2014 è docente di Cultural Anthropology e di Design Research method allo IED.

Marino Tanfoglio

Mastro fornaio di Marmirolo (MN), ha eredi-

tato dalla tradizione di famiglia la passione per il pane e i suoi derivati, coniugandola con la personale formazione nella produzione dolciaria. Lievitazione naturale, farine a bassa raffinazione e a "chilometro zero" congiunte a lunghissime lievitazioni sono i punti di forza della sua produzione. Un know-how che gli è valso premi a livello nazionale quali: "MIGLIOR PANIFICATORE D'ITALIA" alla Golasaria di Milano 2016 e 2014, "PREMIO CITTA' DI VENEZIA" alla Biennale dei Sapori nel 2013. Ha sviluppato collaborazioni in show-cooking con chef e professionisti di fama internazionale e ha partecipato come protagonista nel programma televisivo Alice Club su Alice TV.

Martina Tarantola

Ricercatrice presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Torino, si occupa di benessere degli animali da allevamento. Nel 1999 ha fondato con alcuni colleghi l'AVEC-PVS (Associazione Veterinaria di Cooperazione con i Paesi in Via di Sviluppo), un'associazione no-profit la cui attività è tesa ad un'azione di sensibilizzazione e divulgazione delle tematiche professionali veterinarie e zootecniche.

Massimiano Tellini

Economista, esperto sul tema della Circular Economy, svolge la sua attività a diretto riporto del Chief Innovation Officer del Gruppo Intesa Sanpaolo. Laureato in economia in Italia, dopo numerose esperienze all'estero e un MBA in Asia, ha quindi perfezionato la propria formazione sui temi dell'innovazione e della gestione strategica negli Stati Uniti. È impegnato nella ricerca di soluzioni distintive per sostenere imprese, territori e comunità nella sfida per l'affermazione di una competitività sostenibile e capace di creare benessere condiviso e duraturo. È autore di Rethink (2013), documentario in tema di sviluppo resiliente, modelli di business e impatto del Climate Change.

Lucilla Titta

Laureata in Scienze e Tecnologie Alimentari e Scienze della Nutrizione Umana con un dottorato di ricerca in Biotecnologie degli Alimenti. 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.

ToScience

È un'associazione dedita alla promozione della cultura scientifica. Agisce grazie alla collaborazione di giornalisti, divulgatori scientifici, docenti universitari e insegnanti di scienze. La nostra azione si divide tra laboratori nelle scuole, conferenze, scrittura di testi per l'editoria, gestione di centri estivi, organizzazione di mostre, eventi di piazza e spettacoli, progettazione di exhibit e giochi interattivi, formazione di explainer e docenti. Opera in Piemonte e in Italia, collaborando al Festival della Scienza, al Festival dell'Energia, alla Notte dei Ricercatori e alle Settimane della Cultura Scientifica.

Wood*ing Wild Food Lab

Un laboratorio di ricerca e sperimentazione sull'utilizzo del cibo selvatico per l'alimentazione e la nutrizione umana. Studiamo, raccogliamo, cataloghiamo, analizziamo e sperimentiamo vegetali selvatici o parti di essi ritenuti commestibili e adatti all'uso umano.

Serena Zampolli

Dopo la laurea in storia dell'arte medievale si dedica alla didattica dell'arte conseguendo il diploma di Master Metodo Bruno Munari. Convinta sostenitrice del motto "fare per imparare" da quasi dieci anni progetta e conduce laboratori in musei, scuole e biblioteche tra Mantova e Milano collaborando con diversi partner tra cui Munlab, Charta e Segni d'Infanzia.

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.aeroptoverona.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
Per il trasporto Ferroviario Regionale in tutta la Lombardia: 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

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

PROMOTORE

Confagricoltura Mantova
Via Fancelli, 4 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

AGENZIA DI COMUNICAZIONE

Fachiro Strategic Design

ILLUSTRAZIONI

Olimpia Zagnoli

ALLESTIMENTI E LOGISTICA

Federico Fedel

(Unostudio Architetti Associati)

Federico Ferrari

UFFICIO STAMPA

Ex-Libris Comunicazione

Via Benedetto Marcello 4

20124 Milano

Tel. 02 45475230

comunicazione@exlibris.it

