



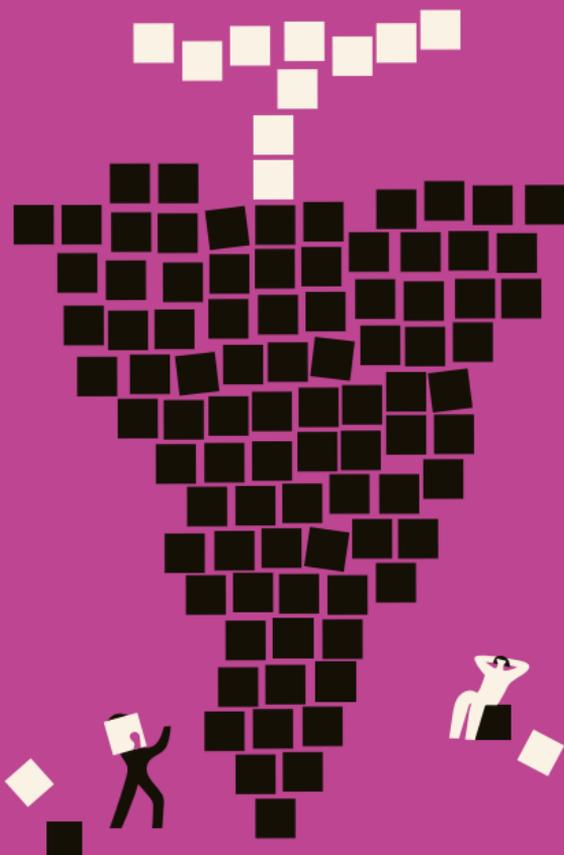
FOOD&SCIENCE FESTIVAL

COLTIVIAMO CONOSCENZA

Mantova

18 / 20 MAGGIO 2018

mantovafoodscience.it



SCANSIONA
IL QR CODE
E SCOPRI
IL PROGRAMMA
DEL FESTIVAL

#mfs2018    

PROMOTORE



PARTNER ISTITUZIONALI



MAIN PARTNER



PARTNER



SPONSOR



SUPPORTER



SPONSOR TECNICI

- LOGHI DA RICEVERE
- San Martino
- Azienda agricola passolongo
- acqua (da confermare)
- Cantine Gonzaga

MEDIA PARTNERSHIP



ORGANIZZAZIONE



IDEAZIONE



Dedicato quest'anno all'**Equilibrio** torna a Mantova Food&Science Festival, l'appuntamento di divulgazione scientifica per affrontare e approfondire in modo creativo le tematiche legate alla scienza che studia, definisce e innova la produzione e il consumo di cibo.

Che futuro ci aspetta? Scopritelo attraverso decine di incontri in compagnia di ospiti come **Patrick McGovern**, "l'Indiana Jones della birra", **Dario Bressanini** e **Renato Bruni** su tutto quello che avreste voluto sapere sullo zucchero, **Marcello Ticca**, uno dei massimi esperti italiani di alimentazione, sui "miraggi alimentari", **Marino Niola** ed **Elisabetta Moro** con un racconto antropologico, **Michele Morgante** sulle sfide dell'epigenetica in campo alimentare, **Franz-W. Badeck** sul rapporto tra cambiamento climatico e agricoltura... E non mancheranno laboratori, occasioni pratiche e divertenti per esplorare la biodiversità, insoliti concerti con la **Vegetable Orchestra**, reading - **Neri Marcorè** e **Alessandro Marzo Magno** sulla storia della cucina italiana -, mostre di approfondimento, come quella che ripercorre i ben diecimila anni di coltivazione del riso, proiezioni, agricoltour alla scoperta del Parco del Mincio.

Occasione per conoscere e sperimentare da vicino l'innovazione, le storie e le sfide di cui cibo e settore agroalimentare sono portatori, il Food&Science Festival si rivolge ai curiosi di tutte le età e agli agricoltori, offrendo la possibilità di aggiornarsi e condividere insieme informazioni ed esperienze.

Quando lo scorso anno abbiamo deciso di dare vita al Food&Science Festival, eravamo perfettamente consapevoli dei rischi che un'operazione di questo tipo avrebbe comportato. Eravamo perfettamente consapevoli che per Confagricoltura Mantova si trattava di una vera e propria scommessa, dato che mai prima di allora in Italia qualcuno aveva pensato di analizzare il rapporto tra cibo e scienza con l'approccio rigoroso che invece fin da subito abbiamo voluto garantire alla nostra manifestazione. Un anno dopo possiamo dire con totale certezza che la nostra scommessa è stata vinta, e che Food&Science Festival vivrà la sua seconda edizione dal 18 al 20 maggio, sempre all'interno della meravigliosa cornice del centro storico di Mantova. Ripartiamo dagli straordinari numeri del 2017: la prima edizione ha fatto registrare 16.000 presenze certificate, oltre duecento eventi in giro per la città, più di cento ospiti, oltre 120.000 persone raggiunte su Facebook, 95.000 visualizzazioni su Twitter e oltre 27.000 accessi al sito internet. Da qui riprende il nostro cammino, con la voglia di crescere e migliorare ancora queste cifre, offrendo al nostro pubblico contenuti di valore, con rinnovato interesse per il mondo del cibo e della scienza, che tanti segreti ha ancora da svelarci. La scienza che mettiamo in mostra al Food&Science Festival è una scienza libera, slegata da volgari vincoli di profitto come qualcuno vorrebbe far credere. Una scienza che mira soltanto a far capire al pubblico cosa c'è dietro ai prodotti che ogni giorno tutti noi consumiamo sulle nostre tavole, vale a dire innovazione, tecnologia, ricerca e sicurezza. Il Food&Science Festival 2018 manterrà la formula della prima edizione, con un calendario ricchissimo di eventi per tutta la famiglia. Straordinario il palinsesto di convegni e conferenze, con tantissimi relatori di assoluto valore, che ci aiuteranno a esplorare il meraviglioso mondo del cibo e dell'alimentazione, mantenendo un approccio rigorosissimo e del tutto scientifico. Bellissime le due mostre che ospiteremo, così come saranno ancor più coinvolgenti i laboratori e i workshop che proporremo per grandi e piccoli. E non dimentichiamo poi gli agricoltour, alla scoperta delle realtà che ci circondano, la rassegna cinematografica al Cinema del Carbone, la mostra-mercato di piazza Leon Battista Alberti e naturalmente gli spettacoli, che regaleranno al nostro pubblico momenti indimenticabili. Buon Food&Science Festival a tutti!

TITOLO

Fabio Rolfi

Assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi Regione Lombardia

Il funzionamento del connubio tra scienza e cibo è una delle sfide del futuro per la nostra società. Per questo ritengo la manifestazione Food&Science festival particolarmente rilevante anche per le istituzioni. La Regione Lombardia sta dimostrando grande sensibilità in merito. Siamo la prima regione agricola d'Italia e il presidente Attilio Fontana per la prima volta a livello nazionale ha voluto istituire un assessorato dedicato all'alimentazione.

Per gli operatori del settore è necessario seguire le nuove tecnologie e aggiornare in maniera costante le proprie tecniche. Questo non significa in alcun modo rinnegare le proprie tradizioni, anzi, significa cercare nuovi spunti per valorizzarle al meglio e trovare magari nuovi mercati per i propri prodotti.

Sembrerà banale, ma è opportuno ricordarlo sempre: il consumo di cibo di qualità è interesse sia del singolo che della società. Per questo ringrazio Confagricoltura Mantova e tutti i partner impegnati a realizzare questa iniziativa volta a diffondere una nuova e più consapevole cultura dell'alimentazione. Offrire una piazza di confronto, divertimento, formazione e interazione dove, attraverso il cibo, scoprire e percepire il futuro che ci aspetta, è una proposta che merita il successo che sta riscorrendo.

TITOLO

Mattia Palazzi

Sindaco di Mantova

Mantova, con la seconda edizione del Food&Science Festival, dal 18 al 20 maggio, vivrà tre giorni di eventi dedicati ad adulti, studenti e bambini che animeranno la città e il centro storico offrendo momenti interessanti di incontro, divertimento ed educazione mettendo insieme scienza, agricoltura, cucina, divertimento e cultura.

Per tre giorni saremo ancora una volta una vetrina nazionale e internazionale prestigiosa, uno scenario unico, caratterizzato dalle bellezze delle nostre piazze e dei nostri monumenti.

Siamo certi che anche quest'anno il pubblico risponderà con entusiasmo, scegliendo di trascorrere questo week end di maggio a Mantova per partecipare al Food&Science Festival. La città è pronta ad accogliere i visitatori che saranno i veri protagonisti dei numerosi eventi che racconteranno lo straordinario e indissolubile legame tra cibo e scienza.

Passato, presente e futuro si intrecceranno, guardando alle grandi sfide che abbiamo di fronte. Il pianeta è sottoposto a rapidi e traumatici cambiamenti: la continua espansione demografica, i cambiamenti climatici, le turbolenze sociali ed economiche, che devono trovare una soluzione nel rispetto dell'ambiente, valorizzando il territorio e il progresso tecnologico e scientifico. Continuando a rispondere alla più antica necessità di tutti gli esseri umani: nutrirsi.

La scorsa edizione ha segnato un successo: sedicimila presenze, una vera e propria festa che ha offerto ad un vasto pubblico incontri, spettacoli, mostre, laboratori e numerose altre attività.

La formula vincente è stata portare ad un livello molto alto il dibattito scientifico ma in contatto diretto con i cittadini, proprio nel momento in cui esiste una carenza di approfondimento e prevale un'informazione scorretta e superficiale. Riuscire ad affrontare temi complessi con linguaggi accessibili a tutti è un atto di grande generosità. Ed è anche l'occasione per valorizzare le eccellenze culturali del territorio, l'agricoltura e l'innovazione. Mantova dimostra di essere una capitale di produttività, partecipazione ed elevata reattività, affamata di conoscenza e di futuro.

INFORMAZIONI

INFOLINE

info@mantovafoodscience.it

mantovafoodscience.it

INFOPOINT

Piazza Mantegna e Piazza Broletto

WI-FI

Wireless gratuito nei luoghi del festival. Password disponibile presso gli Infopoint.

PROGRAMMA

Programma ed eventuali variazioni sono disponibili su mantovafoodscience.it

facebook.com/mantovafoodscience

twitter.com/MNFoodScience

OFFERTA DIDATTICA

Nella sezione "scuole" del sito mantovafoodscience.it è scaricabile il documento con gli eventi per le 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 gli Infopoint di Piazza Mantegna e Piazza Broletto 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 agli Infopoint di Piazza Mantegna e Piazza Broletto. Per evitare code è vivamente consigliata la registrazione online. Le proiezioni della rassegna **Food&Science DOC al Cinema del Carbone** sono a pagamento al costo di 5 euro. Proiezioni mattutine per le scuole: ingresso gratuito.

LEGENDA

 1 evento	Numero evento	 90 minuti	Durata evento	 20 posti	Partecipanti	 6/10 età	Età consigliata
	Rassegna stampa		Proiezioni film		Incontri con l'autore		
	Eventi con degustazione		Spettacoli				

VENERDÌ 18 MAGGIO

Ore 9.30 - MAMU, Sala L'Oltrepo Mantovano

**Skills4Agri: formazione nel settore agricolo e agroalimentare
OPEN INNOVATION PER CREARE VALORE E COMPETERE
SUL MERCATO**

Con **Roberto Bianchi, Carlo Bisaglia, Giuseppe Bonanno, Luca Brondelli di Brondello, Mauro Coatti, Chiara Corbo, Mario Danieli, Andrea Galli, Paolo Graziano, Matteo Lasagna, Giuliano Oldani, Filippo Renga, Donato Rotundo, Luca Sebastiani, Fausto Turcato Modera Tommaso Cinquemani**

In collaborazione con Confagricoltura Mantova, Enapra, Intesa Sanpaolo, Syngenta

Una giornata di formazione e approfondimento dedicata agli imprenditori agricoli e ai professionisti del settore sul tema Agricoltura 4.0, in cui si analizzeranno lo scenario attuale e le prospettive future toccando i seguenti temi: l'impatto dell'innovazione digitale nelle aziende agricole e i nuovi modelli di sviluppo, le tecnologie e lo stato della ricerca scientifica applicata in campo e in stalla, l'internazionalizzazione delle imprese e l'analisi dei trend emergenti e, infine, il ruolo degli strumenti del credito e della finanza nel mondo dell'agroindustria.

 1
evento

VENERDÌ 18 MAGGIO

Ore 09.30 - Loggia del Grano

A SCUOLA DI STARTUP CON OFFICINE FORMATIVE

Con **Matteo Gallo**

A cura di Intesa Sanpaolo Innovation Center

“Officine Formative” è il percorso di accelerazione per startup early stage di Intesa Sanpaolo che ha lo scopo di fornire le competenze imprenditoriali necessarie per portare una startup sul mercato. Ogni anno le “Officine Formative” del Gruppo supportano numerose startup con diversi livelli di maturità, accompagnandole lungo l'intero percorso di sviluppo: dalla validazione dell'idea, alla costruzione della startup fino all'accesso sul mercato e alla raccolta di fondi per la crescita. Nel corso dell'incontro, che si rivolge agli studenti universitari e delle scuole superiori, Matteo Gallo - Intesa Sanpaolo Innovation Center - ripercorrerà insieme ai giovani partecipanti i passi necessari per avviare una startup sul mercato attraverso esempi, business case di realtà particolarmente note ai ragazzi e per loro facilmente comprensibili. 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.

2

evento

Ore 10 - Cinema del Carbone

FOOD&SCIENCE DOC

FOOD EVOLUTION

Un film di **Scott Hamilton Kennedy**

Introduce **Luigi Cattivelli**

Suddividere i cibi in buoni e cattivi, sostenibili e non, sani e dannosi. È un processo mentale comune a tutti i consumatori, ma non sempre corretto. A fare luce sul tema degli Ogm ci ha pensato un regista americano, che nel documentario Food Evolution mette a nudo, una dopo l'altra, le verità nascoste dietro questo mondo.

3

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 **Andrea Ghiselli, Francesca Scazzina**

Modera **Margherita Fronte**

In collaborazione con Focus

Come faccio a dimagrire? Quella dieta che ho letto su una rivista funziona? È vero che i carboidrati alla sera sono da evitare? 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 due esperti e una giornalista in un format che lascia totale spazio al dibattito. Preparate le domande, è arrivato il momento delle risposte.

4

evento

Ore 15.30 - MAMU, Sala L'Abbazia sul Po

AGRICOLTURA DIGITALE: SVILUPPI E OPPORTUNITÀ

Con **Mario Danieli, Marco Miserocchi, Antonio Salvaterra**

Modera **Furio Oldani**

In collaborazione con Argo Tractors

Dai sistemi per l'agricoltura di precisione e l'iper ammortamento, allo sviluppo dell'Internet of Thing del settore: diagnostica e manutenzione da remoto, gestione delle flotte e ottimizzazione dei costi, con dimostrazione pratica.

5

evento

Ore 18 - Teatro Bibiena

I GHIRI DI APICIO E LE QUAGLIE DI GOLDONI. DUEMILA ANNI DI CUCINA ITALIANA TRA RICETTE E LETTERATURA

Con **Neri Marcorè** e **Alessandro Marzo Magno**

Italiani bravi cuochi, fin dall'antichità. In un dialogo-reading, l'attore e comico Neri Marcorè e il giornalista, storico e scrittore Alessandro Marzo Magno propongono al pubblico una storia della cucina italiana degli ultimi due millenni: partendo dallo chef dell'antica Roma Marco Gavio Apicio, si passa dal più famoso cuoco europeo del Quattrocento, Maestro Martino da Como, per arrivare alle stravaganze artistiche della Cucina Futurista.



6



evento

Ore 21.15 - Cinema del Carbone

FOOD&SCIENCE DOC FOOD EVOLUTION

Un film di **Scott Hamilton Kennedy**

Introducono **Dario Bressanini** e **Mario Pasti**

Suddividere i cibi in buoni e cattivi, sostenibili e non, sani e dannosi. È un processo mentale comune a tutti i consumatori, ma non sempre corretto. A fare luce sul tema degli Ogm ci ha pensato un regista americano, che nel documentario Food Evolution mette a nudo, una dopo l'altra, le verità nascoste dietro questo mondo.

7



evento

SABATO 19 MAGGIO

Ore 9.30 - Loggia del Grano

LA RASSEGNA STAMPA: SCIENZA E CIBO NEI MEDIA

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

8



evento

Ore 10 - Teatro Scientifico Bibiena

UBRIACHI DI SCIENZA

Con **Alessio Perniola**

Cosa succede al nostro corpo prima, durante, dopo e molto dopo una sbornia? Come si trasforma il nostro corpo dopo essere entrato in contatto con ingenti quantità di alcool? Cercheremo di scoprire tutto questo con lo sguardo disincantato dello scienziato. Anzi, degli scienziati: il one man show "Ubrichi di scienza" è in realtà una strana conversazione tra diversi esponenti del mondo scientifico che si alterneranno, confronteranno e scontreranno nell'interpretazione di quel che accade ubriacandosi. L'attore Alessio Perniola vestirà talvolta i panni dello psicologo che cercherà di spiegarci i motivi che portano un essere umano a ubriacarsi e come questo comportamento possa trasformarsi in dipendenza, poi diventerà il medico che descrive cosa accade a livello fisiologico, interpreterà le incursioni del fisico che ci faranno capire perché da ubriachi diventiamo oggetti dallo scarsissimo equilibrio e infine animerà i pazzi esperimenti del chimico che ci mostreranno cosa è capace di fare l'alcool dei nostri cocktail. L'esperimento più grande di "Ubrichi di scienza" sarà parlare di un tema delicato e importante cercando di lasciare il sorriso sulle labbra del pubblico e, contestualmente, lanciando piccole provocazioni per far riflettere... almeno un po'.

9

evento

Ore 10 - MAMU - Sala L'Oltrepò Mantovano

IL CIBO PUÒ ESSERE UN FARMACO?

Proprietà nutraceutiche per una salute diffusa tra medicina, zootecnia e agronomia

Con **Marco Bellini, Marco Goldoni, Antonio Ubaldi**

In collaborazione con Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali della provincia di Mantova

Un evento, suddiviso in due parti, sulle proprietà nutraceutiche degli alimenti. Nella prima parte - Latte come oro? - verrà presentata una sintesi dell'esperienza Pharmalat, uno studio delle caratteristiche nutraceutiche del latte e dei suoi derivati. Nella seconda parte - La zootecnia e gli alimenti innovativi e nutraceutici - saranno presentati alcuni metodi per ottenere alimenti nutraceutici attraverso il trattamento degli animali in produzioni zootecniche quali latte, formaggi, uova e carni.

10

evento

Ore 10 - Cinema del Carbone

FOOD&SCIENCE DOC

JUST EAT IT. A FOOD WASTE STORY

Un film di **Grant Baldwin**

Introduce **Lorenzo Mannella**

Il sistema alimentare americano spreca quasi il cinquanta per cento del cibo prodotto. Un dato ancor più impressionante se si pensa che il dieci per cento della popolazione non riesce a raggiungere il sufficiente fabbisogno energetico giornaliero. Ma si può vivere esclusivamente con gli scarti di una produzione che si basa sullo spreco? È quanto hanno dimostrato Jen Rustemeyer e Grant Baldwin, che hanno vissuto per sei mesi, ingrassando qualche chilo e risparmiando circa ventimila dollari, raccogliendo confezioni scadute o prossime alla scadenza, danneggiate o mal etichettate, e grazie a prodotti freschi scartati in quanto difettati oppure perché di dimensioni o forme non consoni alla vendita.

11

evento



Ore 10.15 - Piazza Mantegna

MANTOGRANO: IL BUONO DELLE TERRE MANTOVANE

Con **Paolo Gaggino, Matteo Lasagna, Marino Tanfoglio**

A cura di Molino Magri

MantoGrano è il nuovo e ambizioso progetto di Confagricoltura Mantova, Molino Magri e Associazione mantovana panificatori. L'obiettivo? Creare una filiera di grano coltivato, raccolto, molito e trasformato poi in pane interamente all'interno della provincia di Mantova. Grazie all'adesione di numerosi produttori e di oltre cinquanta panificatori sparsi su tutto il territorio provinciale è stato possibile raggiungere in breve tempo il traguardo fissato. Assieme a Paolo Gaggino, responsabile ricerca e sviluppo di Molino Magri, andremo alla scoperta dei due tipi di farina realizzati con i grani della filiera, la "Uno Gonzaga" e la "Integro Gonzaga", ricche di proteine, fibre, sali minerali in virtù della macinazione a bassa raffinazione, che preserva le proprietà nutrizionali e organolettiche del grano. Infine, con il panificatore Marino Tanfoglio, vincitore per il terzo anno consecutivo del Golasario 2018, andremo ad apprezzare queste caratteristiche con una degustazione dei panificati MantoGrano.

12

evento



Ore 10.45 - Loggia del Grano

LA QUALITÀ DEL CIBO: COME SI VALUTA E COME SI GARANTISCE

Con **Patrizia Fava, Jessica Frigerio, Veronica Sberveglieri**
Modera **Chiara Albicocco**

In collaborazione con Assica - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi. Le tecnologie e la ricerca ci vengono in aiuto quando esiste l'esigenza di dimostrare la bontà di un alimento e il suo corretto stato di conservazione. L'analisi del DNA, i nasi elettronici, le atmosfere protette e i packaging intelligenti garantiscono l'origine e la qualità del cibo che mettiamo sulla nostra tavola. In questo incontro descriviamo le soluzioni innovative che assicurano la shelf life dei prodotti e che ci aiutano a mangiare in maniera sana, senza trucchi e senza inganni.

13

evento

Ore 11 - Sala delle Lune e dei Nodi

MAIS IN ITALY

Con **Massimiliano Giansanti, Francesco Scranò, Luca Serrati, Riccardo Taverna**

A cura di **Syngenta**

Un momento di confronto tra i protagonisti della filiera e le istituzioni per discutere delle opportunità di rilancio relative al comparto del mais nel nostro Paese. Partendo dall'analisi del contesto macro-economico della filiera attraverso i dati dell'Osservatorio di Confagricoltura, il focus si svilupperà successivamente sulle tematiche legate alla sostenibilità economica e ambientale, presentando alcune soluzioni e programmi agronomici specifici sul mais. Verrà inoltre presentata una panoramica sulla visione futura nell'ambito della bioeconomia nei settori food, feed, energy e biobased industry. In occasione dell'evento **Mais in Italy, Syngenta e Confagricoltura** sigleranno un protocollo di collaborazione per la valorizzazione della produzione maisicola nazionale.

14

evento

Ore 11 - Piazza Erbe, Libreria

MARKETING E MADE IN ITALY: IL MITO DELLA CUCINA ITALIANA

Con **Alberto Grandi**

Presenta **Antonio Pascale**

L'Italia è un paese dai mille prodotti d'eccellenza, frutto di tradizioni secolari e di una sapienza contadina che ha saputo resistere alle prove del tempo. O almeno questo è quello che pensiamo. Nello stesso tempo è indubbio che il successo dell'industria gastronomica italiana sia fondato sulla qualità dei suoi prodotti. Su queste solide basi, però, strategie di marketing e di storytelling hanno contribuito a fondare quel grande mito della tipicità italiana che, nella sua accettazione fideistica e acritica, sembra a volte aver smarrito la consapevolezza delle origini.

15

evento

Ore 11 - Piazza Mantegna

NERO COME UN POMODORO

Con **Pierdomenico Perata**

La sfida per i prossimi 50 anni è garantire un'adeguata disponibilità per tutti gli abitanti del pianeta, ma anche cibo migliore, in grado di prevenire molte malattie. La nuova disciplina che studia la relazione tra cibo e salute si chiama "nutraceutica", fusione tra "nutrizione" e "farmaceutica". Un esempio di alimento nutraceutico è la varietà di pomodoro "SunBlack", caratterizzata da un elevato contenuto di antociani nella buccia. Si tratta di ossidanti naturali normalmente assenti nel pomodoro. Pierdomenico Perata, Rettore della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e padre di SunBlack, ripercorrerà le tappe della sua selezione.

16

evento

Ore 11.45 - Loggia del Grano

DOVE SONO LE TUE RADICI? DAL TERROIR AL BICCHIERE

Con **Mario Pezzotti** e **Sara Zenoni**

La definizione del concetto di terroir è uno dei temi più dibattuti in viticoltura ed enologia. L'interazione dinamica tra l'ambiente, la pianta e le tecniche viticole conferiscono a un vino caratteristiche e qualità uniche. Tuttavia, c'è un crescente interesse nel definire e quantificare oggettivamente il contributo dei singoli fattori al terroir. Il gruppo di ricerca guidato da Mario Pezzotti del Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona ha provato a dare una risposta.

Con degustazione a cura di **Cantine Masi**.



17



evento

Ore 11.45 - Teatro Scientifico Bibiena

NON È UN PAESE PER VECCHI: L'AGRICOLTURA MANTOVANA TRA SOSTENIBILITÀ, INNOVAZIONE E RICAMBIO GENERAZIONALE

Con **Andrea Carlini**, **Sara Pasetto**, **Morris Peri**

In collaborazione con **Anga - Giovani di Confagricoltura Mantova**

in collaborazione con **Lely Center Mantova**

L'agricoltura non è un campo per i giovani? Niente di più sbagliato. Oggi sono numerosi gli esempi di giovani imprenditori agricoli che con coraggio e determinazione si mettono alla guida di aziende agricole e allevamenti zootecnici. Chi pensa che questo sia un mestiere antiquato commette il più grave degli errori, perché nel settore primario tecnologia, innovazione, scienza, ricerca e sostenibilità sono concetti chiave, espressi con rinnovato vigore giorno dopo giorno. **Anga - Giovani di Confagricoltura Mantova**, in collaborazione con **Lely**, azienda olandese specializzata nella realizzazione e installazione di robot per la mungitura delle vacche da latte e per l'alimentazione degli animali in stalla, racconta come il ricambio generazionale, all'interno della provincia di Mantova, sia avviato in maniera più che decisa.

18

evento

Ore 11.45 - Piazza Mantegna

ALTRI GRANI, ALTRI PANI

Con **Laura Lazzaroni** e **Salvatore Ceccarelli**

Dopo tre anni di ricerca (e avventure) la giornalista e scrittrice **Laura Lazzaroni** ha messo a punto una sorta di guida del pane più straordinario che si possa trovare nel variegato mondo delle vecchie varietà di grano. Di grani antichi si parla molto, ma pochi sanno che solo in Sicilia, per esempio, sono presenti oltre 50 vecchie varietà di grano duro. Pochi altri paesi al mondo possiedono un tesoro di vecchie varietà ricco quanto il nostro e non si tratta di semi stipati in magazzini o laboratori: in Italia molti di questi grani sono attivamente coltivati, trebbiati, macinati e smerciati, sebbene con grandi difficoltà e sacrifici.



19

evento

Ore 12 - Piazza Erbe, Libreria

INCONTRI CON L'AUTORE: DONATELLO SANDRONI

Donatello Sandroni, autore del libro "Ki ti paga? Le menzogne sul cibo e sull'agricoltura" (Orsa maggiore) sarà presente presso la libreria del festival in Piazza Erbe per rispondere alle curiosità del pubblico sugli allarmismi che affliggono il settore del cibo e dell'agricoltura seminando inutili preoccupazioni fra i consumatori.



20



evento

Ore 12.30 - Piazza Mantegna

UN TESORO SOTTO I PIEDI

Con Michele Freppaz e Antonio Scalari

Il suolo è una risorsa non rinnovabile, frutto dell'azione di molteplici e affascinanti processi che agiscono nel tempo, sotto l'influenza di fattori come il clima e l'asprezza del rilievo. Minerali e sostanze organiche che lo compongono si organizzano a formare un corpo unico, un vero e proprio sistema vivente in grado di svolgere una serie di funzioni ambientali, come la protezione delle acque sotterranee, la limitazione del trasferimento di inquinanti nella catena alimentare e la regolazione del ciclo del carbonio. Oltre a determinare l'aspetto del paesaggio e custodire la memoria storica e culturale, il suolo è fondamentale per l'agricoltura. Solo una sua conoscenza approfondita permette di assecondarne ed esaltarne la funzione produttiva, attraverso un uso consapevole di questa preziosa risorsa che deve essere protetta da uno sfruttamento eccessivo e dall'aggressione di altre forme di utilizzo.

21

evento

Ore 12.45 - Piazza Erbe, Libreria

INCONTRI CON L'AUTRICE: LAURA LAZZARONI

Laura Lazzaroni, autrice del libro "Altri grani, altri pani" (Guido Tommasi Editore) sarà presente presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle curiosità del pubblico su come produrre, anche in casa, il pane con diverse varietà di grano. Laura Lazzaroni ha seguito il rilancio, in qualità di direttore, dell'edizione americana de "La Cucina Italiana". Nel 2014 è stata premiata da Identità Golose come "Giornalista dell'anno". Nel 2016 ha fondato, insieme al collega Gianluca Biscalchin, lo studio di consulenza Bread.

22

evento



Ore 14 - Teatro Scientifico Bibiena

CIBO D'ATLETA: VIVERE DI PANE E SPORT

Con Roberto Manghi, Davide Farolini

In collaborazione con Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano

In ambito sportivo, dove la richiesta energetica è finalizzata al miglioramento della performance, un'alimentazione corretta è di grande ausilio e diventa in molti casi parte integrante della preparazione atletica. Nello stesso tempo le indicazioni su una corretta alimentazione cambiano a seconda dell'età, delle condizioni fisiologiche e dello stato di salute. Esistono delle regole fondamentali da seguire? Cosa è indispensabile sapere sul complesso rapporto fra alimentazione, benessere e attività sportiva, amatoriale o agonistica che sia? Come assicurare ai muscoli l'energia di cui hanno bisogno? Ne parleremo insieme a Davide Farolini, atleta professionista e talento del rugby italiano, e Roberto Manghi, allenatore e preparatore del Conad Reggiano.

23

evento

Ore 14.30 - Loggia del Grano

COL FOOD DESIGN CI SI MANGIA.

Quanto design ci sarà nelle professioni del cibo del futuro?

Con Sonia Massari

Il cibo ha bisogno del design? La risposta è sicuramente sì. Il design ci permette di analizzare i cambiamenti nel nostro rapporto con il cibo, e di innovare a tutti i livelli della filiera, dalla produzione alla distribuzione, dal consumo al post-consumo. Il design ci aiuta a costruire sistemi cibo più efficienti, efficaci, sostenibili e sicuri. Le professioni del cibo stanno cambiando, così come le competenze e le conoscenze necessarie per lavorare nel settore alimentare. La creatività, l'intelligenza emotiva, la flessibilità cognitiva assumono un ruolo importante, così come l'uso del design. È necessario immaginare e sviluppare percorsi formativi e lavorativi più trans-disciplinari, atti a potenziare le creatività e incoraggiare l'innovazione.

24

evento

Ore 14.30 - Cinema del Carbone

FOOD&SCIENCE DOC

CAVOLI, PATATE E ALTRI DEMONI

Un film di **Serban Georgescu**

Ospite **xxxxx**

Al mercato locale del villaggio rumeno di Lunguletu, mille contadini siedono sui loro trattori ricolmi di tonnellate di cavoli e patate in attesa di clienti. Alla fine di una giornata infruttuosa, svendono il raccolto a prezzi irrisori oppure lo distruggono. Il sistema produttivo si è inceppato e il regista, per comprenderne le cause e trovare una possibile via d'uscita, decide di trascorrere un anno nel villaggio da lavoratore. Il sindaco e gli abitanti propongono varie soluzioni, ma gli agricoltori manifestano una scarsa fiducia reciproca e poca disponibilità a superare la radicata diffidenza verso l'idea di "fattoria collettiva". Una delle tante realtà agricole europee raccontata con ironia attraverso la storia di un villaggio che si dibatte tra passato e presente.

25



evento

Ore 14.45 - Piazza Mantegna

LA SCIENZA IN TRIBUNALE.

**Dai Vaccini agli Ogm, da Di Bella al Terremoto dell'Aquila:
una storia italiana di orrori legali e giudiziari**

Con **Luca Simonetti**

Si sa che la scienza in Italia suscita molti sospetti. E questi sospetti non vanno disgiunti da una certa ignoranza in materia che fa dell'Italia una pecora nera in Europa. Così capita che parliamo correntemente di organismi geneticamente modificati senza sapere cosa siano i geni e in cosa gli ogm siano diversi da una qualunque coltivazione; ci preoccupiamo dei vaccini senza sapere nulla di come funzionano e di quante malattie hanno contribuito a eradicare. E cosa succede quando questi cortocircuiti avvengono nei tribunali e in Parlamento? Luca Simonetti affronta uno degli argomenti più scottanti e attuali dei giorni nostri: gli errori giudiziari e le approssimazioni che si verificano quando il diritto ha a che fare con la scienza.

26

evento

Ore 15 - Teatro Scientifico Bibiena

**CHIMICA VERDE 2.0: COME LA NATURA,
MEGLIO DELLA NATURA**

Con **Guido Saracco**

Introduce **Federico Pedrocchi**

Batteri ingegnerizzati che mangiano il diossido di carbonio e ne ricavano preziose molecole. Bioraffinerie che trasformano rifiuti agricoli e urbani in plastica, combustibili ed elettricità. Fotosintesi artificiale che sfrutta la luce del Sole per produrre composti utili a partire da acqua e CO₂. Gli scienziati stanno percorrendo diverse strade per riciclare il diossido di carbonio ma la diffusione su larga scala di queste innovazioni può avvenire soltanto se ripensiamo il modo di produrre i nostri beni di consumo. I nostri sistemi produttivi devono diventare circolari, in modo che gli scarti di un'attività siano la materia prima di un'altra. Quali sono le tecnologie e le ricerche che stanno guidando questa transizione?

27

evento



Ore 15.20 - Teatro Scientifico Bibiena ECONOMIA CIRCOLARE: NUOVI MODELLI DI PRODUZIONE E CONSUMO

Con **Guido Saracco** e **Massimiano Tellini**
Introduce **Federico Pedrocchi**

In collaborazione con Intesa Sanpaolo Innovation Center
Intervengono Lucart e Due di Latte

La transizione verso un'economia circolare, efficiente nell'uso delle risorse, a basse emissioni di CO₂ e resiliente ai cambiamenti climatici, costituisce la rinnovata sfida che società istituzioni e imprese devono sostenere per garantire un futuro sostenibile alle future generazioni. Ancor più dopo l'approvazione del Pacchetto sull'economia circolare da parte della Commissione Juncker nel dicembre del 2015 che ha indicato questo nuovo approccio come la chiave per il rilancio dell'economia europea. Nello stesso tempo è necessario fare chiarezza e raccontare che cosa s'intende, nella pratica, per economia circolare, un concetto ancora giovane che racchiude pratiche e metodologie molto diverse: dalla bioeconomia alla sharing economy, dal remanufacturing alla biomi-mesi, ai sistemi di gestione avanzata dei rifiuti. Quali le indicazioni, gli strumenti le pratiche possibili per chi decidesse di implementare i principi della circolarità nella propria attività? Interverranno anche due startup, Lucart e Due di Latte, che mettono in pratica i metodi alla base di questo approccio produttivo.



28

evento

Ore 15.30 - Piazza Erbe, Libreria INCONTRI CON L'AUTORE: LUCA SIMONETTI

Luca Simonetti, avvocato e autore del libro "La scienza in tribunale" (Fandango Libri) sarà presente presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle curiosità del pubblico sul complesso rapporto tra legge e scienza, sugli errori giudiziari e le approssimazioni che si verificano quando il diritto ha a che fare con la scienza.

29

evento



Ore 15.30 - Loggia del Grano NUTRIGENETICA: PRODURRE CIBO NEL XXI SECOLO Con **Luca Sebastiani**

Nel XXI secolo, in uno scenario reso di per sé già complesso dal cambiamento climatico in corso, l'agricoltura italiana dovrà confrontarsi con l'uso sempre più efficiente di risorse naturali intrinsecamente limitate come suolo, acqua e nutrienti minerali, cercando di soddisfare nuovi mercati e consumatori sempre più esigenti e informati. Tra gli aspetti della qualità di un alimento, quelli salutistici sono oggi molto discussi dai mezzi di comunicazione di massa: si parla di alimenti nutraceutici o funzionali. Tra le produzioni agricole nazionali le caratteristiche nutraceutiche si trovano come proprietà "naturali" in numerosi prodotti di pregio come l'olio extra vergine di oliva, la frutta e i suoi derivati, che contengono molteplici molecole biologiche riconosciute utili per la salute umana. Come aumentare e conservare la concentrazione di queste molecole negli alimenti sfruttando le potenzialità genetiche delle singole specie (olivo, melo e vite), utilizzando in modo appropriato le tecniche agronomiche di coltivazione in campo e ottimizzando i processi di trasformazione e conservazione post-raccolta?

30

evento

Ore 15.30 - Piazza Mantegna

LA DIETA DEL MASCHIO: TUTTO QUELLO CHE OGNI UOMO DEVE SAPERE PER MANGIARE SANO E MANTENERSI IN FORMA

Con **Lucilla Titta**

Introduce **Lorenzo Mannella**

Da oltre dieci anni Lucilla Titta esercita la professione di nutrizionista e, fino a qualche tempo fa, ha avuto pazienti quasi esclusivamente donne. Ma di recente ha notato un netto cambiamento: nella sua agenda hanno cominciato ad affollarsi nomi maschili. Che cosa è accaduto? Oggi anche gli uomini stanno prendendo consapevolezza dell'importanza di curare la propria alimentazione per mantenersi in forma e per prevenire le principali patologie. Per questo Titta ha deciso di colmare una lacuna e scrivere "La dieta del maschio" (Rizzoli, 2018), in cui offre una sintesi della letteratura scientifica più aggiornata su alimentazione e salute maschile.

31

evento

Ore 16.15 - Piazza Erbe, Libreria

INCONTRI CON L'AUTRICE: LUCILLA TITTA

Luca Simonetti, avvocato e autore del libro "La scienza in tribunale" (Fandango Libri) sarà presente presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle curiosità del pubblico sul complesso rapporto tra legge e scienza, sugli errori giudiziari e le approssimazioni che si verificano quando il diritto ha a che fare con la scienza.

32

evento



Ore 16.15 - Piazza Mantegna

L'EVOLUZIONE DELLA CUCINA ITALIANA, DAI CACCIATORI RACCOGLITORI ALL'OGGI

Con **Massimo Pandolfi**

Moderà **Fabio Pagan**

Un viaggio dal Neolitico ai giorni nostri attraverso la conoscenza dei prodotti alimentari naturali nella cucina di oggi e in quella dei nostri progenitori italici. Il riferimento spaziale è quello dell'Italia centrale appenninica dove, dalla costa al monte, si dispongono storie, conoscenze e ricordi di come utilizzare con sapienza antica e con visione rigorosamente onnivora piante, animali e quant'altro offerto dall'ambiente per una nutriente, gustosa e saporita alimentazione. Massimo Pandolfi è un eco-etologo esperto di cucina antica che ricostruisce con dati archeologici, paleobotanici e paleofaunistici vita e comportamento alimentare di un clan di cacciatori-raccoglitori stanziati tra le gole e le montagne dell'Appennino umbro-marchigiano. Un mondo naturale affascinante oggi in larga parte scomparso.

33

evento



Ore 16.30 - Teatro Scientifico Bibiena AGRICOLTURA, ACCESSO AL CIBO E CAMBIAMENTI CLIMATICI. UN PROBLEMA SCOTTANTE

Con **Franz-W. Badeck** e **Alessio Malcevschi**

Modera **Marco Ferrari**

Agricoltura e clima sono in un rapporto complesso e dinamico. L'attività agricola è oggi responsabile di buona parte delle alterazioni, ma può diventare uno strumento attraverso cui sperare in una mitigazione dei loro effetti. Intanto il global warming sta minacciando la produzione primaria di cibo in alcune aree del pianeta, tra cui anche il Mediterraneo. L'Agenda 2030 delle Nazioni Unite pone le questioni alimentari e agricole al centro del tema dello sviluppo: può essere la strategia vincente per garantire la sostenibilità alimentare nei prossimi anni a livello globale?

34

evento

Ore 16.30 - Loggia del Grano MAIS OGM: FACCIAMO IL PUNTO

Con **Laura Ercoli**, **Elisa Pellegrino**, **Marco Nuti**

e **Pierdomenico Perata**

Modera **Giovanni Spataro**

Nei primi mesi del 2018 è uscito uno studio dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna e dell'Università di Pisa sugli effetti del mais transgenico, condotto con criteri meta-analitici su parametri agronomici, ambientali e tossicologici a 21 anni dall'inizio della coltivazione mondiale. Lo studio, che dimostra con dati statistici e matematici alla mano che il mais transgenico non comporta rischi per la salute umana, animale e ambientale, è stato ripreso dai media di tutto il mondo e ha suscitato non poche discussioni. Il Festival farà il punto sugli aspetti tecnici, storici e comunicativi dell'intera vicenda direttamente con i protagonisti.

35

evento

Ore 16.30 - Cinema del Carbone FOOD&SCIENCE DOC JUST EAT IT. A FOOD WASTE STORY

Un film di **Grant Baldwin**

Il sistema alimentare americano spreca quasi il cinquanta per cento del cibo prodotto. Un dato ancor più impressionante se si pensa che il dieci per cento della popolazione non riesce a raggiungere il sufficiente fabbisogno energetico giornaliero. Ma si può vivere esclusivamente con gli scarti di una produzione che si basa sullo spreco? È quanto hanno dimostrato Jen Rustemeyer e Grant Baldwin, che hanno vissuto per sei mesi, ingrassando qualche chilo e risparmiando circa ventimila dollari, raccogliendo confezioni scadute o prossime alla scadenza, danneggiate o mal etichettate, e grazie a prodotti freschi scartati in quanto difettati oppure perché di dimensioni o forme non consoni alla vendita.

36

evento



Ore 17 - Piazza Mantegna LA SCIENZA NELL'ORTO

Con **Alessio Perniola**

Un vero e proprio spettacolo nel quale il pubblico verrà coinvolto in una "pazza" spesa alla conquista dell'ortaggio più "sperimentalmente interessante". Non saranno premiate le scelte basate su proprietà nutritive o caratteristiche organolettiche, né il palato gourmet degli spettatori o la loro abilità nel selezionare i più corretti apporti calorici: vincerà chi riuscirà a immaginare con quali alimenti è possibile ideare gli esperimenti più folli e stravaganti. Ovviamente saranno proprio gli esperimenti poi a conquistare la scena divenendo i veri protagonisti dello show. Si spiegheranno i contenuti scientifici prendendo spunto da ortaggi e oggetti che si possono trovare in un orto, talvolta prendendoli come fonte di ispirazione, in altri casi allanzando le loro proprietà. Frutta e verdura rivelano strani poteri a chi sa guardarli con gli occhi della scienza. Così si giocherà al tiro al bersaglio con le patate, si misurerà il pH con gli ortaggi, insomma ... se ne combineranno di tutti i colori.

37

evento

Ore 17 - Piazza Erbe, Libreria

INCONTRI CON L'AUTRICE: SILVANA CONDEMI

Silvana Conde mi, autrice del libro "Mio Caro Neandertal. Trecentomila anni di storia dei nostri fratelli" (Bollati Boringhieri) sarà presente presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle curiosità del pubblico sul rapporto tra neandertal e sapiens, anche relativamente alle abitudini alimentari. Paleoantropologa, Silvana Conde mi è direttrice di ricerca al CNRS presso l'università di Aix-Marseille, in Francia. Per le sue ricerche sui neandertaliani e sui primi sapiens ha effettuato numerosi scavi archeologici e ha lavorato nei principali centri di ricerca, università e musei dell'Europa e del Vicino Oriente.

38



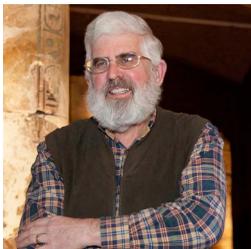
evento

Ore 17.45 - Teatro Scientifico Bibiena

L'INDIANA JONES DELLA BIRRA

Con Patrick McGovern

Patrick McGovern è direttore del Laboratorio di Archeologia Biomolecolare per la cucina, le bevande fermentate e la salute dell'Università di Philadelphia. Studioso di antropologia e personaggio molto noto a livello internazionale per la partecipazione a diversi documentari, McGovern è conosciuto anche con un soprannome che ben ne sottolinea le curiose peculiarità, a cavallo tra ricerca scientifica, passione per la storia e un pizzico di cultura pop: l'Indiana Jones della birra e dei vini antichi.



39

evento

Ore 17.45 - Loggia del Grano

NIENTE PIÙ SCARTI, SOLO PREZIOSE RISORSE!

L'economia circolare nel settore agroalimentare

Con Katya Carbone, Lorenzo Maggioni, Giovanni Perotto

Modera Chiara Albicocco

In collaborazione con TEA

Bottiglie e vaschette 100% biodegradabili dal recupero del siero di latte. Pellet dagli scarti di produzione della birra. Materiali isolanti dalla lolla del riso. Filati pregiati dagli agrumi. Biocarburante dalle deiezioni dei bovini. Energia elettrica dai fondi di caffè. Sono alcuni esempi che descrivono come sia possibile riutilizzare gli scarti delle attività produttive. In questo incontro illustriamo le tecnologie che permettono di limitare gli sprechi e non perdere risorse preziose.

40

evento

Ore 17.45 - Piazza Erbe, Libreria

INCONTRI CON L'AUTRICE: SONIA MASSARI

Sonia Massari, direttrice del Gustolab International Food Systems and Sustainability, primo centro italiano per lo studio universitario all'estero della filiera alimentare, sarà presente presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle domande del pubblico sul rapporto tra design e cibo, con particolare attenzione alle ricadute professionali che lo sviluppo di questa relazione comporterà nei prossimi anni. Sonia Massari è consulente per centri di ricerca, aziende pubbliche e private, fondazioni come ricercatrice, designer e trainer. Nel 2012 ha vinto il premio "Women Innovation" destinato a donne impegnate nell'innovazione in cibo e nutrizione e nel 2014 il premio Innovative Research in International Education.

41



evento

Ore 17.45 - Piazza Mantegna

C'È POLLO E POLLO

Con **Achille Schiavone** e **Silvia Cerolini**

Ogni razza ha caratteristiche organolettiche peculiari che hanno portato alla realizzazione di piatti entrati a far parte della tradizione delle diverse regioni italiane. Cerolini e Schiavone raccontano al pubblico del Festival il progetto TuBAVi per la tutela della biodiversità nelle razze avicole italiane finanziato nel 2018 dal Ministero per le Politiche Agricole.

Il progetto prevede un censimento nazionale, la raccolta di dati produttivi, la caratterizzazione genetica delle razze, la valutazione di variabilità genetica in popolazioni nucleo, l'attuazione di una criobanca italiana del seme delle razze italiane e una costante attività di comunicazione.

42

evento

Ore 18.30 - Cinema del Carbone

FOOD&SCIENCE DOC

BUGS

Un film di **Andreas Johnsen**

Una cucina a base di insetti può salvare il nostro pianeta? Nel 2013, l'ONU ha osservato che il tasso di crescita della popolazione mondiale ci impone di individuare nuovi metodi più sostenibili nella produzione di alimenti e la soluzione suggerita sono stati gli insetti. Già milioni di persone percepiscono gli insetti come una pregiata leccornia. Bugs segue i viaggi e gli studi di alcuni giovani chef e scienziati in un giro del mondo alla ricerca degli insetti dalle proprietà nutritive migliori e dal gusto irresistibile.

43

evento



Ore 18.30 - Teatro Scientifico Bibiena

DI QUALE AGRICOLTURA ABBIAMO BISOGNO?

Talk-show con **Antonio Pascale**

In collaborazione con Syngenta

Antonio Pascale, scrittore, giornalista e divulgatore scientifico, coinvolgerà attivamente in uno spettacolo-talk show importanti protagonisti del mondo del comparto agricolo per esplorare assieme alcune delle grandi domande che riguardano il mondo dell'agricoltura: mi nutre o mi avvelena? Scienza o magia? Come produrre più cibo, di migliore qualità e in maniera sostenibile?



44

evento

Ore 18.30 - Piazza Mantegna

CON LE MANI NEL SACCHETTO

Con **Stefano Bertacchi** e **Marco Ferrari**

In collaborazione con Focus

A inizio anno hanno scatenato innumerevoli polemiche e non poca confusione tra i consumatori. I sacchetti di plastica biodegradabili - obbligatori e a pagamento dal 1° gennaio - sono uno dei temi che più ha occupato le pagine dei giornali, scatenando numerose polemiche e confusione tra i consumatori. Quali sono le opacità normative? E quali le differenze tra le bioplastiche? Come vengono prodotte? Quali i loro impatti? Siamo veramente sicuri di saperle distinguere?

45

evento

Ore 18.45 - Loggia del Grano

TE LA DO IO L'AMERICA.

Divergenze e convergenze sull'etichettatura degli alimenti fra noi e lo Zio Sam

Con Michele Fino

Michele Fino, docente di Diritto europeo all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, illustrerà le principali differenze nell'etichettatura fra Unione Europea e Stati Uniti, un tema che interessa i consumatori, ma anche i produttori.

46

evento

Ore 21.30 - Teatro Sociale

THE VEGETABLE ORCHESTRA

In collaborazione con Comune di Mantova

La Vegetable Orchestra nasce a Vienna nel febbraio 1998 per iniziativa di un gruppo di artisti attivi in diverse discipline – oltre alla musica, la poesia, la scultura, l'arte multimediale, l'architettura. L'idea è creare un'esperienza sonora percepibile attraverso tutti i sensi e trova le radici nella musica sperimentale, nell'elettronica, in alcune composizioni di Cage e Stravinsky. Carote che diventano flauti, melanzane usate come percussioni, zucchine trasformate in strumenti a fiato: gli strumenti sono costruiti intagliando verdure fresche nelle ore precedenti il concerto e amplificati con microfoni speciali. Il repertorio non ha confini di genere - dub, free jazz, noise, contemporanea e brani popolari austriaci - e fa della Vegetable Orchestra un ensemble unico al mondo.

47



evento

DOMENICA
20 MAGGIO

Ore 9.30 - Loggia del Grano

RASSEGNA STAMPA: SCIENZA E CIBO NEI MEDIA

L'informazione scientifica tra un caffè e una sbrisolona

Con Giordano Masini

In collaborazione con Strade del cibo

Un appuntamento per affrontare le giornate del Festival informati. La lettura e il commento delle notizie del giorno a cura della redazione di Strade con il coinvolgimento diretto di scienziati, agricoltori, giornalisti e divulgatori.

48



evento

Ore 10.15 - Piazza Mantegna

IMMAGINARIO RURALE: COME VIENE RACCONTATA L'AGRICOLTURA AI BAMBINI?

Con **Fabrizio Bertolino** e **Anna Perazzone**

Il mondo rurale, un tempo il principale luogo di vita e fonte di sostentamento, è diventato gradualmente uno spazio sconosciuto. Questo distacco è stato metabolizzato e oggi assistiamo a una progressiva idealizzazione, spesso distorta o addirittura fantastica, di questo ambiente. Questo cambiamento di atteggiamento nei confronti della fattoria, dei contadini, della campagna si riflette nei libri illustrati per bambini, ma anche in cartoni animati, videogames e browsergames per ragazzi e ragazze. Un'analisi critica di libri illustrati e cartoni animati ha permesso di riflettere sui simboli e sui modelli culturali che dominano l'immaginario dei bambini su questo ambiente divenuto alieno ed ha dato l'opportunità di smascherarne limiti e stereotipi.

49

evento

Ore 10.30 - Sala delle Lune e dei Nodi

STORIA DELLE SCIENZE AGRARIE: LE ORIGINI SCIENTIFICHE DELL'AGRICOLTURA

Con **Antonio Saltini** introduce **Michele Lodigiani**

Presentazione dell'opera monumentale di Antonio Saltini. Impegnato sul terreno del giornalismo agricolo dal 1973, Antonio Saltini ha consultato i più noti trattati di storia delle scienze e verificato come per tutte le grandi sfere della conoscenza umana, la chimica, la fisica, la medicina, esistessero studi storici molteplici e dettagliati, come non esistesse, invece, alcuna ricostruzione dell'evoluzione delle conoscenze agronomiche. Ha quindi intrapreso la lettura degli agronomi del passato arrivando nel 1979 a uno schizzo storico della letteratura agraria dell'Occidente. Ampliata nel tempo, l'opera conta oggi sette volumi, dal Medioevo al Ventesimo secolo, che sono stati tradotti nei primi mesi del 2018 anche in lingua inglese.

50

evento

Ore 10.45 - Loggia del Grano

SUPERFRUTTI, FANTAFRUTTI E TUTTIFRUTTI

Con **Renato Bruni** e **Daniele Del Rio**
Modera **Fabio Pagan**

In commercio sono definiti "super" quei frutti come avocado, melograno, acai, mirtillo, goji, noni, maqui e mangostano ai quali si attribuiscono doti salutistiche e benefiche fuori dalla norma. Sono spesso esotici e in genere costano più della frutta comune, ma hanno davvero una marcia in più? Possiamo considerarli antidoti a uno stile di vita sbagliato? Hanno davvero poteri eccezionali e possono aiutare a dimagrire o a prevenire malattie meglio di altri alimenti? La risposta è quasi sempre no, ma quello che importa sapere davvero è il perché. Due ricercatori dell'Università di Parma che si occupano di studiare gli effetti sull'organismo dei composti presenti negli alimenti vegetali aiuteranno il pubblico del Festival a fare chiarezza.

51

evento

Ore 11 - Teatro Scientifico Bibiena

MIO CARO NEANDERTHAL, MA COME MANGI?

Con **Silvana Condemi**

A partire da 120000 anni fa i Neanderthal di tutta Europa erano prevalentemente carnivori e traevano le loro proteine dal consumo di grandi erbivori, primi fra tutti i giganteschi elefanti dalle zanne dritte, gli orsi delle caverne oppure i pelosi mammut. La paleoantropologa dell'Università di Marsiglia Silvana Condemi ha analizzato il fabbisogno calorico di questo ominide particolarmente robusto, grande cacciatore dalla vita movimentata.



52

evento

Ore 11 - Piazza Erbe, Libreria

INCONTRI CON L'AUTORE: MARCELLO TICCA

Marcello Ticca, autore del libro "Miraggi alimentari. 99 idee sbagliate su cosa e come mangiamo" (Laterza) sarà presente presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle curiosità del pubblico sui pregiudizi, i luoghi comuni e le false credenze sull'alimentazione. Medico, libero docente e specialista in Scienza dell'alimentazione, Marcello Ticca ha svolto attività di ricerca presso l'Istituto Nazionale della Nutrizione (INRAM) e ha partecipato alla messa a punto delle varie edizioni e revisioni dei LARN e delle "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana".

53



evento

Ore 11 - Piazza Mantegna

MARTECHEF: COSA MANGEREMO SUL PIANETA ROSSO?

Speaker **Luca Perri, Silvia Kuna Ballero**

Modera **Gianluca Ranzini**

In collaborazione con **Focus**

Immaginiamo di riuscire a mettere piede su Marte: di cosa ci nutriremo, una volta arrivati? Nel corso degli ultimi anni sono stati sviluppati numerosi progetti di agricoltura sostenibile sul pianeta rosso, atti a fornire un apporto nutrizionale equilibrato in un ambiente estremo: incubatori, sistemi idroponici come "HortExtreme" e simulazioni di suolo marziano hanno permesso di coltivare una discreta varietà di verdure, dalla lattuga allo scalogno, passando per il luppolo. Per la birra, almeno, saremo a posto! Se poi riuscissimo a non berla a stomaco vuoto...

54

evento

Ore 11.30 - Sala delle Lune e dei Nodi

ODORI FANTASTICI E COME TROVARLI.

OVVERO L'OLFATTO E I TALENTI DEL NOSTRO NASO

Con **Anna D'Errico**

Introduce **Lorenzo Mannella**

Invisibile, effimero e sfuggente, si insinua nelle narici e subito tutto cambia: ricordi, emozioni, allerta, nausea, acquolina in bocca... Un odore può provocare piacere o disgusto, benessere o fastidio. Cosa accade nel nostro naso - e nel nostro cervello - quando annusiamo qualcosa? Sappiamo sempre riconoscere e dare un nome agli odori che sentiamo? È vero che il nostro olfatto è poco sviluppato? Ma soprattutto, che cos'è un odore?

55

evento

Ore 11.45 - Piazza Erbe, Libreria

INCONTRI CON L'AUTORE: LUCA PERRI

Luca Perri, autore del libro "La pazza scienza" (Sironi, illustrazioni di Angelo Adamo) sarà presente presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle curiosità del pubblico.

56



evento

Ore 11.45 - Loggia del Grano

SO QUEL CHE VUOI: IL MARKETING E I BISOGNI DEI CONSUMATORI

Con **Daniele Fornari, Nicola Cesare Baldrighi,
Nicola Bertinelli, Tiziano Manco Modera Federico Pedrocchi**

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

A seguito della lunga crisi economica, si è verificata una forte discontinuità dei comportamenti, con lo sviluppo di nuovi paradigmi di consumo e di acquisto. I consumatori sono diventati più informati, più razionali, più consapevoli, più attenti al principio del "less is more", meno fedeli alle marche e alle insegne commerciali, con importanti implicazioni per il paniere della spesa e la ridefinizione della qualità dei prodotti. In questo contesto le imprese di produzione e di distribuzione devono dare una risposta ai nuovi bisogni basati sui valori della multicanalità, del "value for money", della rassicurazione, del benessere fisico ed esperienziale, della funzionalità e della concretezza, della "convenience". A seguire, una discussione con esponenti di aziende e consorzi per approfondire. **Con degustazione.**

57



evento

Ore 11.45 - Piazza Mantegna

CON TUTTE QUELLE, TUTTE QUELLE... POLVERINE

Con **Alessandra Biondi Bartolini**

Conoscete la leggenda metropolitana che esalta la genuinità del vino di un tempo rispetto a quello fatto "con le polverine"? Cataloghi di prodotti enologici del passato alla mano dimostreremo che il vino fatto con le polverine, chiamato anche il "vino del bastone", è ormai storia passata e che tutti i passi fatti dall'innovazione in campo enologico vanno nella direzione della qualità e della sicurezza alimentare. Con Alessandra Biondi Bartolini, agronoma e giornalista tecnica e scientifica, parleremo di additivi e di coadiuvanti per uso enologico, di come sarebbero i vini senza di essi, di norme e di tutto quanto avremmo sempre voluto chiedere e che verremo a sapere con le nuove norme sull'etichettatura che imporranno anche per il vino l'indicazione degli ingredienti e dei valori nutrizionali.

58

evento

Ore 12 - Teatro Scientifico Bibiena

99 IDEE SBAGLIATE SU COSA E COME MANGIAMO

Con **Marcello Ticca**

Introduce **Dario Bressanini**

Davvero il pesce fa bene alla memoria? Siamo sicuri che mangiare la pasta di sera faccia ingrassare, che la cioccolata provochi l'acne e l'ananas e il pompelmo facciano dimagrire? Quello dell'alimentazione è un settore nel quale si scontrano preoccupazioni per la salute, attenzioni per la forma fisica e mode più o meno fantasiose. Ecco perché intorno al cibo esiste da sempre una sterminata varietà di pregiudizi, luoghi comuni, false credenze e menzogne belle e buone. In alcuni casi si tratta di suggerimenti innocenti; in altri, invece, seguire certe indicazioni e certe promesse miracolose rischia di farci compiere scelte sbagliate o addirittura di compromettere il nostro benessere. Marcello Ticca, uno dei massimi esperti italiani di alimentazione, accompagna il lettore in un viaggio attraverso i più consolidati luoghi comuni che riguardano il piacere quotidiano del mangiare.

59

evento

Ore 12.15 - Sala delle Lune e dei Nodi

IL GUSTO DELLE MOLECOLE

Con **Gabriella Morini**

Introduce **Lorenzo Mannella**

Il gusto è il senso che ci consente di comprendere la composizione degli alimenti, guidandoci nella loro scelta. Dolce, umami, grasso e salato ci incoraggiano a mangiare alimenti che contengono carboidrati, aminoacidi, grassi e sodio, quindi i macronutrienti e uno ione, di cui abbiamo necessità. Amaro e acido non sono mai graditi ai piccoli, mentre da adulti lo sono ma comunque entro certi limiti: da ciò possiamo comprendere come nel corso della nostra vita "impariamo" che non tutto quanto è amaro o irritante è tossico, anzi.... Il "linguaggio" del gusto va quindi appreso. Ma bisogna anche capire come lo abbiamo messo a punto durante la nostra storia evolutiva, caratterizzata dalla scarsità, per essere in grado di utilizzarlo al meglio nel nostro tempo di (troppo) e facile accesso al cibo.

60

evento

Ore 12.30 - Piazza Mantegna

PIANTE MUTANTI: QUANDO L'UOMO COPIA LA NATURA

Con Luigi Cattivelli

La parola "mutazione" nell'immaginario collettivo evoca spesso scenari preoccupanti. In realtà le mutazioni, ossia l'alterazione della sequenza del DNA, sono eventi naturali e relativamente frequenti. Le mutazioni sono alla base dell'evoluzione e nel settore agrario hanno spesso generato nuovi caratteri e nuove varietà. Molti dei vegetali che mangiamo sono il risultato di mutazioni. Le mutazioni avvengono naturalmente, ma possono anche essere indotte dall'uomo attraverso trattamenti mutageni o con le nuove tecniche di genome editing. Le mutazioni naturali o quelle indotte da mutagenesi sono casuali, mentre quelle generate da genome editing sono "sito specifiche" ed è proprio questa caratteristica a rendere il genome editing uno strumento utilissimo per migliorare le piante che coltiviamo.

61

evento

Ore 12.30 - Piazza Erbe, Libreria

INCONTRI CON L'AUTORE: ROBERTO DEFEZ

Roberto Defez, autore del libro "Scoperta. Come la ricerca scientifica può aiutare a cambiare l'Italia" (Codice Edizioni) sarà presente presso la libreria del festival in Piazza Erbe per rispondere alle domande del pubblico sull'articolato rapporto tra ricerca scientifica e progresso sociale, culturale ed economico. Roberto Defez dirige dal 1996 il laboratorio di biotecnologie microbiche prima all'Istituto di Genetica e Biofisica del CNR di Napoli e ora al nuovo Istituto di Bioscienze e Biorisorse.

62

evento



Ore 14.30 - Loggia del Grano

MANGIARE INSETTI: TRA PAURE, MODE, MITI E REPULSIONE

Con Stefano Sforza

Gli alimenti a base di insetti sono entrati con prepotenza, se non nel nostro quotidiano, certamente nel nostro immaginario, generando curiosità, ansie, paure, o più semplicemente repulsione. In questa presentazione si parlerà di quali sono i motivi, alcuni dei quali seri e profondi, altri più superficiali e di tendenza, che hanno portato gli insetti alla soglia delle nostre tavole. Si discuterà degli interessi economici che ruotano intorno al loro uso come alimenti e, soprattutto, come mangimi per animali. Si mostrerà cosa succede nel resto dell'Europa e nel resto del mondo. Infine si evidenzieranno le opportunità e i vantaggi, ma anche i rischi, che la loro introduzione nella nostra dieta, o nella dieta degli animali, comporta per i consumatori.

63

evento

Ore 14.30 - Teatro Scientifico Bibiena

TUTTO QUELLO CHE AVRESTE VOLUTO SAPERE SULLO ZUCCHERO

Con Dario Bressanini e Renato Bruni

Vocabolario alla mano, l'aggettivo dolce si presta a infinite declinazioni, tutte gradevoli: è dolce un pendio, può essere dolce una persona o un clima così come dolce è tutto ciò che riteniamo amabile e piacevole. Quando si parla di cibo il dolce implica invece sentimenti opposti: la sensazione che gratifica il nostro palato sottintende sempre più spesso possibili problemi di salute, rischi, allarmi e controindicazioni che confondono. Che differenze ci sono tra il saccarosio e i dolcificanti? Posso usare la stevia per fare il panettone? Perché lo xilitolo è lassativo? Con l'aspartame si dimagrisce? Ed è vero che fa male? Come le declinazioni del dolce, anche le molecole che assicurano questa sensazione sono molte e molto diverse tra loro per origine, struttura, proprietà e usi. Con qualche esperimento e mescolando chimica, botanica e storia Dario Bressanini e Renato Bruni proveranno a raccontare quali verità e quali tranelli si nascondono dietro a zuccheri e dolcificanti di origine vegetale, spiegando che per distinguere un veleno da una leccornia non serve una specializzazione in tossicologia ma solo un po' di ragione.

64

evento

Ore 14.30 - Sala delle Lune e dei Nodi

BENESSERE ANIMALE: FACCIAMO IL PUNTO

Con **Daniela Battaglia, Lorenzo Leso, Simone Pollo, Marisanna Speroni e Martina Tarantola**

Per molto tempo il benessere animale è stato considerato un'opzione praticabile solo all'interno di società ricche e industrialmente avanzate, ma negli ultimi anni viene invece ritenuto un elemento essenziale per favorire lo sviluppo culturale e sociale dei paesi più poveri. 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 da una parte le aspettative di ordine etico/salutistico dei cittadini, dall'altra quelle altrettanto legittime di guadagno e sviluppo delle aziende zootecniche, mantenendo le garanzie di sicurezza e di salubrità degli alimenti di origine animale.

65

evento

Ore 14.45 - Piazza Mantegna

SCOPERTA. COME LA RICERCA SCIENTIFICA PUÒ AIUTARE A CAMBIARE L'ITALIA

Con **Roberto Defez**

La ricerca scientifica non è un lusso culturale, ma la più concreta opzione per dare un futuro al paese e alle nuove generazioni, e per far tornare in Italia una parte del fiume di giovani che abbiamo formato e che possono lavorare solo all'estero. Genera occupazione qualificata, sviluppo imprenditoriale, innovazione di prodotto, ma serve anche alla sicurezza nazionale, alla tutela del territorio e dei beni culturali. Intorno si fanno strada l'antiscienza e la nostalgia di un passato durissimo che in gran parte ignoriamo. Paghiamo il mancato rinnovamento vendendo le nostre aziende storiche. Eravamo i proprietari di piccoli ristoranti, poi ne siamo diventati i cuochi e ora semplici camerieri. Il metodo scientifico è il modo per risalire la china, per modernizzare il paese, per compiere scelte non ideologiche in tutti i campi. Per premiare il merito e non il clan, per liberare energie e guidare il nostro futuro.

66

evento

Ore 15.15 - Piazza Erbe, Libreria

INCONTRI CON GLI AUTORI: ALESSANDRA VIOLA E PIERO MARTIN

Alessandra Viola e Piero Martin, autori del libro "Trash. Tutto quello che dovrete sapere sui rifiuti" (Codice) saranno presenti presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle domande del pubblico sui rifiuti: cosa e quanto sprechiamo, quanto vale quello che finisce nel cestino, nelle fogne o in discarica e cosa ci si potrebbe fare (o già ci si fa).

67

evento



Ore 15.30 - Cinema del Carbone

FOOD&SCIENCE DOC

BUGS

Un film di **Andreas Johnsen**

Una cucina a base di insetti può salvare il nostro pianeta? Nel 2013, l'ONU ha osservato che il tasso di crescita della popolazione mondiale ci impone di individuare nuovi metodi più sostenibili nella produzione di alimenti e la soluzione suggerita sono stati gli insetti. Già milioni di persone percepiscono gli insetti come una pregiata leccornia. Bugs segue i viaggi e gli studi di alcuni giovani chef e scienziati in un giro del mondo alla ricerca degli insetti dalle proprietà nutritive migliori e dal gusto irresistibile.

68

evento



Ore 15.30 - Loggia del Grano

IL CIBO IN CORNICE: COMUNICAZIONE PER IL CAMBIAMENTO

Con **Patrizia Catellani**

Spesso sentiamo dire che le nostre scelte alimentari sono importanti per la salute, il benessere e la sostenibilità. Ma questo non basta a farci cambiare abitudini. Che cosa rende davvero efficace la comunicazione sull'alimentazione? La cornice giusta, non solo quello che si dice sul cibo, ma anche come lo si dice, facendo leva sui bisogni, le risorse, i valori, le motivazioni delle persone che vogliamo coinvolgere. Cognizioni o emozioni? Salute o benessere? Meno consumo di certi cibi o più consumo di altri? E quali messaggi per quali persone? Proviamo a rispondere a queste domande e scopriremo come promuovere una buona alimentazione, utile a migliorare la qualità della vita dei singoli individui e di intere collettività.

69

evento

Ore 15.30 - Piazza Mantegna

COSA METTO NEL CARRELLO?

Con **Simona Ovidia e Antonella Borrometi**

In collaborazione con Altroconsumo

Quando facciamo la spesa leggiamo le etichette? E siamo sicuri che tutto quello che troviamo scritto, spesso a caratteri cubitali e con gran sfoggio di immagini allettanti, racconti davvero l'essenza e la qualità del cibo che stiamo comprando? Passeggiando tra il pubblico munite di un carrello pieno di prodotti, le due esperte di "Altroconsumo" racconteranno cosa si nasconde dietro ai numerosi slogan stampati sulle confezioni, mettendo anche alla prova le abilità da detective e le conoscenze dei loro interlocutori.

70

evento

Ore 16 - Teatro Scientifico Bibiena

IL CIBO TRA CULTURA E IDENTITÀ

Con **Elisabetta Moro e Marino Niola**

Modera **Fabio Pagan**

Il cibo è cultura, è un aspetto centrale di identificazione di un popolo nel mondo: non un caso, ad esempio, se gli italiani vengano associati, internazionalmente, alla pasta. Tuttavia, la visione contemporanea del cibo sta mutando radicalmente. Dalla famosa affermazione di Ludwig Feuerbach: "siamo ciò che mangiamo", ci stiamo spostando verso il "siamo ciò che non mangiamo". Un mondo diviso in tribù tra vegani, crudisti, fruttariani e altri gruppi, che si identificano nelle loro passioni e nelle loro ossessioni, contrapponendosi alle altre tribù. Siamo passati, quindi, dall'idea del dover mangiare di tutto un po', per poter avere una corretta alimentazione, ad un'esclusione, uno dopo l'altro, di tantissimi cibi dalla nostra alimentazione, anche con crociate alimentari, come quella contro l'olio di palma.

Scelte che influenzano anche i comportamenti individuali: crescono delle vere e proprie sette alimentari.

71

evento

Ore 16 - Piazza Erbe, Libreria

SBORNIE SACRE, SBORNIE PROFANE

Con **Claudio Ferlan**

Stivate di barili colmi di bevande alcoliche e di uomini pronti a svuotarli: le navi che dai porti del Vecchio Continente salparono alla volta delle Americhe portarono in quei luoghi un nuovo sapere alcolico. Inclini al bere, educati alla mistica del vino, frequentatori di taverne, i colonizzatori incontrarono dall'altra parte del mondo culture indigene tra loro molto diverse, che avevano stabilito nei secoli rapporti complessi con una vasta serie di prodotti fermentati, rapporti in cui il rituale dell'ubriachezza poteva a volte assumere un carattere di sacralità. Dall'impatto sorsero nuovi modi di bere all'eccesso: sbornie epocali, malsane, curative, profetiche, battagliere, mortali, punibili, estatiche, comuni, solitarie, artistiche, visionarie, sacre, profane. Scopriamole insieme.

72

evento

Ore 16.15 - Piazza Mantegna

A TUTTA BIRRA: ALLA RICERCA DEL LUPPOLO ITALIANO

Con **Tommaso Ganino**

La prima esperienza di coltivazione di luppolo risale al 1876 e fu condotta a Marano sul Panaro nella tenuta del Marchese Montecuccoli. I risultati furono più che incoraggianti e il prodotto ottenne un pubblico riconoscimento da numerosi fabbricanti di birra, italiani e stranieri, e una menzione onorevole all'esposizione internazionale di Hagenau, nell'Alsazia. Per la coltivazione vennero usate varietà provenienti dalla Stiria e dalla Boemia. Oltre un secolo più tardi, nel 2011, sempre a Marano sul Panaro, Emilia Muratori, Eugenio Pellicciari, Andrea Fabbri e Tommaso Ganino decisero di percorrere la tortuosa strada del rilancio di questa coltura, convinti della reale possibilità di poter ottenere risultati incoraggianti. Oggi le varietà di luppolo italiane nate da questa iniziativa sono tre. Durante l'incontro, oltre a presentare nel dettaglio i risultati di questa ricerca in campo, sarà possibile far emergere la qualità e le potenzialità dei luppoli italiani in vista della produzione di cultivar "commerciali".

73

evento

Ore 16.30 - Loggia del Grano

CAMBIARE IN CORSA: COME STRESS E AMBIENTE MODIFICANO I NOSTRI GENI

Con **Michele Morgante**

In collaborazione con **Consorzio Agridifesa Italia**

L'ambiente è una fonte permanente di stimoli, ovvero di fattori di stress che gli organismi devono essere in grado di ricevere, elaborare, imparare e ricordare per sopravvivere. Come fanno le piante a elaborare e ricordare gli stimoli che provengono dall'ambiente? Michele Morgante, professore dell'Università di Udine e direttore scientifico dell'Istituto di Genomica Applicata, accompagnerà il pubblico del Festival alla scoperta dell'epigenetica, una disciplina fra le più promettenti per il futuro della ricerca agronomica.

74

evento

Ore 17 - Piazza Mantegna

FOOD4URB. UNA FORESTA DI CIBO A KM 0

Con **Fabio Salbitano**

In collaborazione con **Comune di Mantova** e **Comitato organizzatore del primo Forum mondiale sulle foreste urbane**

XXXX

75

evento

Ore 17 - Teatro Scientifico Bibiena

GLIFOSATO: CHI CI DICE CHE COSA È SANO E CHE COSA FA MALE?

Con **Roberto Defez, Deborah Piovan, Donatello Sandroni**

Modera **Daniela Ovadia**

La discussione sulla richiesta di proroga dell'approvazione all'utilizzo del glifosato come diserbante è stata tra le più accese degli ultimi anni. Tra le decisioni delle agenzie regolatorie internazionali, le pubblicazioni scientifiche, gli interessi di aziende e associazioni di categoria a farne le spese sono i consumatori che non riescono a districarsi nel ginepraio di informazioni spesso contrastanti.

76

evento

Ore 17 - Piazza Erbe, Libreria

INCONTRO CON L'AUTORE: ANTONIO MOSCHETTA

Antonio Moschetta, autore del libro "La dieta del metabolismo" (Macrolibrarsi) sarà presente presso la libreria del festival in Piazza delle Erbe per rispondere alle domande del pubblico su come i nutrienti che ci circondano e l'ambiente con cui interagiamo modificano il nostro DNA.

77



evento

Ore 17.30 - Cinema del Carbone

FOOD&SCIENCE DOC

CAVOLI, PATATE E ALTRI DEMONI

Un film di Serban Georgescu

Ospite **xxxx**

Al mercato locale del villaggio rumeno di Lunguletu, mille contadini siedono sui loro trattori ricolmi di tonnellate di cavoli e patate in attesa di clienti. Alla fine di una giornata infruttuosa, svendono il raccolto a prezzi irrisori oppure lo distruggono. Il sistema produttivo si è inceppato e il regista, per comprenderne le cause e trovare una possibile via d'uscita, decide di trascorrere un anno nel villaggio da lavoratore. Il sindaco e gli abitanti propongono varie soluzioni, ma gli agricoltori manifestano una scarsa fiducia reciproca e poca disponibilità a superare la radicata diffidenza verso l'idea di "fattoria collettiva". Una delle tante realtà agricole europee raccontata con ironia attraverso la storia di un villaggio che si dibatte tra passato e presente.

78



evento

Ore 17.30 - Loggia del Grano

L'UOMO CHE CREA IL RISO

Con Eugenio Gentinetta

Se mangiate un risotto è probabile che abbiate utilizzato uno dei suoi risi. Gentinetta è una figura di riferimento nel panorama agronomico italiano, ha "inventato" decine di varietà di riso, molte delle quali hanno conquistato il mercato.



79

evento

Ore 17.45 - Piazza Mantegna

LA DIETA DEL METABOLISMO

Cambiare il DNA con l'alimentazione

Con Antonio Moschetta

Il nostro corpo cambia: i nutrienti che ci circondano e l'ambiente con cui interagiamo modificano il nostro DNA, accendendo e spegnendo i molti geni che governano il funzionamento dei nostri processi chimici e biologici. Interpretare questi cambiamenti rappresenta una delle sfide più interessanti poste alla scienza medica. Identificare i geni che si accendono e si spengono durante la nostra vita sarà infatti utile a predire quei percorsi nutrizionali che modificano la nostra identità genetica e ci permetterà di capire e prevenire molte malattie e quindi vivere più a lungo e in salute.

80

evento

Ore 18.00 - Teatro Scientifico Bibiena

TRASH - TUTTO QUELLO CHE DOVRESTE SAPERE SUI RIFIUTI

Con **Alessandra Viola** e **Piero Martin**

In collaborazione con TEA

Un viaggio, divertente e scientificamente rigoroso, alla scoperta dei rifiuti fuori e dentro di noi. Curiosità e tanti dati, tecnologie di punta e antiche tradizioni, arte e persino ricette gourmet per ricostruire la storia di un'idea - quella del rifiuto - che nei secoli si è trasformata moltissime volte. Dalle nostre case all'intero pianeta, tante storie per scoprire cosa e quanto sprechiamo, quanto vale quello che finisce nel cestino, nelle fognie o in discarica e cosa ci si potrebbe fare (o già ci si fa). Perché dall'arte all'industria, dalla tecnologia all'ambiente i rifiuti sono un problema che può mettere a repentaglio lo sviluppo sostenibile, ma possono essere una soluzione. Re Mida trasformava in oro tutto quello che toccava. Noi, più modestamente, lo trasformiamo in rifiuti. Ma se fossero preziosi anche quelli?

81

evento

Ore 18.30 - Loggia del Grano

RICE-UP: IL FUTURO DELLA RISOTTATA

Con **Piero Morandini**

In collaborazione con InLombardia

Il riso è protagonista del territorio lombardo ormai da secoli. Ne ha plasmato geografia, gastronomia ed economia e non è un caso che nell'anno dell'Equilibrio, il Food&Science Festival dedichi a questo cereale un focus ampio che si chiude con l'evento finale della manifestazione. La coltivazione del riso richiede un costante esercizio di bilanciamento delle risorse per affrontare le sfide che i cambiamenti climatici e i nuovi parassiti pongono. Su un altro piano, la ricerca dell'equilibrio è al centro della cucina del riso. **A queste sfide è dedicato l'incontro che si concluderà con una risottata offerta a tutti i partecipanti.** Con la degustazione (in piazza Broletto) di **risotti della tradizione lombarda reinterpretati dalla chef Fabiana Tabai dell'Osteria da Pietro (Castiglione delle Stiviere) in collaborazione con In cucina con Eli.**

82

evento



MOSTRE, LABORATORI, WORKSHOP E AGRICOLTUR

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

Venerdì 18 maggio ore 9, 10, 11, 12 (Evento riservato alle scuole)

Sabato 19 maggio visite guidate

alle ore 9, 10, 11, 12, 15, 15.30, 16, 16.30, 17, 17.30, 18

Domenica 20 maggio visite guidate

alle ore 10, 10.30, 11, 11.30, 12, 15, 15.30, 16, 16.30, 17, 17.30, 18

IO VIVO SANO A cura di Fondazione Umberto Veronesi

Il filo conduttore della mostra-laboratorio è la relazione tra il cibo con cui ci nutriamo e il nostro patrimonio genetico, oggetto di studio dell'epigenetica e della nutrigenomica. Queste discipline rappresentano l'evoluzione della scienza dell'alimentazione: ci aiutano a comprendere come il cibo che consumiamo possa interagire con le nostre cellule e con il nostro DNA, e come le nostre scelte alimentari possano quindi influenzare la nostra salute. Le attività didattiche proposte nel percorso espositivo mostreranno come la ricerca scientifica in questo campo vada di pari passo con la prevenzione, soprattutto della malattie croniche cardiovascolari, cerebrovascolari e dei tumori. Un corretto stile di vita è la prima difesa contro queste malattie.

83

evento

Chiesa Madonna della Vittoria, via Monteverdi 1

Venerdì 18 maggio ore 9 - 19

Sabato 19 maggio ore 9 - 19

Domenica 20 maggio ore 9 - 19

HUMAN RICE

A cura di Frame e auroraMeccanica

In collaborazione con CREA-CI Sede di Vercelli

Com'è fatto il riso di 10.000 anni fa? E quello che mangiamo oggi? Da dove è arrivato? Come viene lavorato prima di finire nei nostri piatti? La mostra offre la possibilità di osservare (e toccare con mano) delle particolari piante di riso: dalle varietà selvatiche che l'uomo ha utilizzato all'inizio del processo di domesticazione, alle varietà tra le più rappresentative selezionate negli ultimi 100 anni. I visitatori percorreranno un viaggio attraverso i millenni lungo il quale conosceranno gli eventi storici e le scoperte scientifiche che hanno cambiato l'aspetto e il sapore del cereale più mangiato al mondo. Attraverso una serie di esperienze multimediali, sensoriali e immersive percepiranno anche emotivamente la continua e complessa interazione tra uomo e riso.

84

evento

Via Goito

Venerdì 18 maggio ore 9 - 19

Sabato 19 maggio ore 9 - 19

Domenica 20 maggio ore 9 - 19

TRACTOR TOUR

A cura di Landini

Un'occasione unica per adulti e bambini per vedere gli ultimi modelli di trattori Landini e farsi raccontare da tecnici esperti dell'azienda quanta tecnologia e innovazione racchiude ogni macchina.

85

evento

Piazza Mantegna

Sabato 19 maggio ore 10-18

Domenica 20 maggio ore 10-18

VIVA IL MELONE

A cura di Consorzio Melone Mantovano

Alla scoperta e all'assaggio del Melone Mantovano, riconosciuto a livello europeo per la sua tipicità, e per questo protetto tramite la denominazione d'origine "Indicazione Geografica Protetta".

86

evento

Latteria agricola Begozzo, Strada Begozzo 10, Palidano, Gonzaga (MN)

Sabato 19 maggio ore 9, 10, 11

Domenica 20 maggio ore 9, 10, 11

AGRICOLTOUR: VISITA AL CASEIFICIO

In collaborazione con Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano

Una visita speciale del caseificio per scoprire segreti e curiosità sulla lavorazione del Parmigiano Reggiano, con degustazione finale. Per partecipare non è necessario prenotarsi. È sufficiente presentarsi all'ingresso dell'azienda all'ora prescelta.

87

evento

60

minuti

tutti

età

50

posti

Porta Giulia, sede del Parco del Mincio

Sabato 19 maggio ore 14.30-18.30

AGRICOLTOUR: IN BICI A CONOSCERE I PRATI STABILI

A cura di Parco del Mincio

In collaborazione con Consorzio Tutela Grana Padano

Costeggiando i corsi d'acqua delle campagne mantovane il tour in bici attraversa i prati stabili, fioriti di mille colori in questa stagione. Si pedala seguendo le guide ambientali da Mantova verso Maglio di Goito ammirando la biodiversità di queste colture naturali secolari che producono il foraggio per le vacche da latte e che attirano i candidi aironi guardabuoi. Lungo il percorso si potranno incontrare anche le cicogne bianche. Lungo la strada del ritorno i partecipanti potranno degustare il Grana Padano dei Prati Stabili: è infatti prevista una sosta presso la latteria agricola di Marmirolo con possibilità di acquisto del prodotto e con apertura straordinaria e visita del magazzino di stagionatura delle forme. Percorso pianeggiante di circa 27 chilometri da effettuarsi con bici propria.

Prenotazioni sul sito
www.mantovafoodscience.it

88

evento

4

ore

tutti

età

50

posti

Il Rifugio, Lungolago dell'Arlecchino 4, località Belfiore

Imbarco dal pontile sulla piccola motonave di Navi Andes

Domenica 20 maggio ore 10 -12

AGRICOLTOUR: NAVIGAZIONE SUL LAGO SUPERIORE E NELLE VALLI DEL MINCIO

A cura di Parco del Mincio

A bordo di una imbarcazione ci si lascia alle spalle la città per navigare verso un luogo incantato, il lago Superiore di Mantova e le Valli del Mincio, dove l'acqua del Mincio si mescola a radure di erbe palustri e isolotti di canne e carice. Sull'acqua e tra la vegetazione si possono ammirare aironi, cigni, falchi di palude. Un tempo la canna palustre veniva raccolta e lavorata, ora l'attività è stata dismessa e l'habitat è uno dei siti Europei protetti. Durante la navigazione si converserà con un docente di ecologia di fragilità e valore degli ecosistemi fluviali.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

89

evento

120

minuti

tutti

età

70

posti

Parco Bertone, Strada Bertone Colarina, Goito (MN)

Domenica 20 maggio ore 16 -18

AGRICOLTOUR: VISITA ALLE BERTONE, PARCO DEI MILLE ALBERI E DELLE CICOGNE

A cura di Parco del Mincio

Sulla cima di una grande farnia le cicogne sono impegnate ad accudire i piccoli nati nel grande nido, uno dei tanti costruiti dalle "signore dei cieli" in questo giardino incantato ricco di alberi secolari che sono diventati la casa delle cicogne bianche perché è qui che è nato un centro per la reintroduzione della specie. Accompagnati dal biologo responsabile del centro in un tour tra i vialetti del bosco-giardino che fu residenza estiva dei Conti D'Arco, si potranno scoprire abitudini e leggende su questi migratori che ogni anno volano dalle dune alle Bertone. Al termine un piccolo laboratorio rivolto ai bambini che, stimolati nella loro creatività da un educatore ambientale, costruiranno la loro cicogna in miniatura.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

90

evento

120

minuti

tutti

età

20

posti

Piazza Leon Battista Alberti

Venerdì 18 maggio ore 9, 10.30 (Evento riservato alle scuole)

Domenica 20 maggio ore 15

ALL'ORTO! ALL'ORTO! SI SEMINA!

A cura di Polimi-Desis Lab

In collaborazione con Regione Lombardia

Workshop con attività ludica sulla costruzione di contenitori di sementa, per un percorso conoscitivo sulla metamorfosi nel mondo dell'orticoltura. Un'esperienza interattiva e creativa che stimolerà la conoscenza verso tipologie diverse di semi, attraverso l'utilizzo di materiali riciclati e completamente personalizzabili.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

91

evento

90

minuti

6+

età

25

posti

Piazza Leon Battista Alberti

Sabato 19 maggio ore 10

Domenica 20 maggio ore 11.30

ALL'ORTO! ALL'ORTO! HOTEL DEGLI INSETTI

A cura di Polimi-Desis Lab

In collaborazione con Regione Lombardia

Costruzione guidata di un piccolo rifugio in legno, personalizzabile con elementi naturali, che accoglierà gli insetti. Il laboratorio dimostrerà che gli insetti sono grandi alleati per la fertilità dell'orto e, creare per loro un rifugio invernale, favorisce un'orticoltura consapevole e rivolta alla biodiversità.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

92

evento

90

minuti

6+

età

25

posti

Piazza Leon Battista Alberti

Sabato 19 maggio ore 11.30, 15

ALL'ORTO! ALL'ORTO! INVASI

A cura di Polimi-Desis Lab

In collaborazione con Regione Lombardia

Realizzazione di piccoli vasi da balcone per erbe e piante aromatiche tipiche dell'orto, con l'utilizzo creativo di materiali di riuso. Abbellire il davanzale di casa diventa un'occasione divertente per riutilizzare materiali e recipienti solitamente scartati, che possono diventare ottimi contenitori per fiori ed essenze aromatiche.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

93

evento

90

minuti

14+

età

25

posti

Piazza Leon Battista Alberti

Sabato 19 maggio ore 16.30

Domenica 20 maggio ore 10

ALL'ORTO! ALL'ORTO! VEDI VERDE

A cura di Polimi-Desis Lab

In collaborazione con Regione Lombardia

L'opportunità di creare piccoli orti portatili per erbe e piante aromatiche che si possano diffondere facilmente. Ai partecipanti è data l'opportunità di rendere più verde il contesto urbano e gli spazi domestici grazie all'utilizzo di sacchetti, semplici da realizzare, annodare e sospendere in diversi punti del quartiere e dei propri balconi.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

94

evento

90

minuti

14+

età

25

posti

all'orto!
all'orto!

Piazza Leon Battista Alberti

Venerdì 18 maggio ore 9, 11 (Evento riservato alle scuole)

Sabato 19 maggio ore 10-13; 14.30-18.30

Domenica 20 maggio ore 10-13; 14.30-18.30

IL CIBO DENTRO E FUORI

A cura di Alkémica cooperativa, progetto alternanza scuola-lavoro

Quando mangiamo non pensiamo a che esperimenti si possano fare con il cibo, e invece i ragazzi dell'alternanza scuola-lavoro ci faranno scoprire interessanti proprietà degli alimenti che comunemente passano sulle nostre tavole: dagli aromi al grado di acidità, dai segreti delle bibite all'estrazione del DNA, quello che mettiamo sotto i denti non avrà più segreti!

95

evento

tutti

età

Piazza Leon Battista Alberti

Venerdì 18 maggio ore 11 (Evento riservato alle scuole)

Sabato 19 maggio ore 11, 12

Domenica 20 maggio ore 11, 12

CARTONI, BOTTIGLIE E... GIOCHI!

A cura di Alkémica cooperativa

In collaborazione con TEA

Per sensibilizzare i bambini al problema dell'inquinamento partiamo dai giochi! Stavolta però non escono da un negozio, non sono già pronti, ma devono essere creati e inventati attraverso il recupero di materiali di scarto e assemblati col componente principale: la fantasia! E così possiamo scoprire insieme come si può dare nuova vita ai contenitori e agli imballaggi che normalmente butteremmo via: divertendo da un oggetto usato si reinventa la sua funzione immaginando nuovi divertentissimi impieghi.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

96

evento

60

minuti

5-12

età

25

posti

Piazza Leon Battista Alberti

Sabato 19 maggio ore 15.30-18.30

Domenica 20 maggio ore 15.30-18.30

DA FOGLI A FOGLI

A cura di Alkémica cooperativa

In collaborazione con TEA

Tonnellate di carta che consumiamo vogliono dire migliaia di alberi tagliati. Per prima cosa scopriremo, infatti, cosa nasconde un semplice foglio di carta: partendo dalle conoscenze dei bambini, ripercorreremo in breve il processo di produzione della carta per comprendere quanto sia importante non sprecarla.

Poi scopriremo insieme come fare per salvare tantissime piante con un sistema facile e divertente: produrre la carta riciclata! Impareremo come da un foglio di carta usato si possa ricreare materiale nuovo con cui lavorare ancora, risparmiando così alberi ed energia. E finalmente... giornali vecchi, acqua, frullino e setacci: con le mani in pasta, via alla produzione!!

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

97

evento

5/12

età



Piazza Leon Battista Alberti
Venerdì 18 maggio ore 10 (Evento riservato alle scuole)
Sabato 19 maggio ore 10
Domenica 20 maggio ore 10

IL TESORO NEL SACCO

A cura di Alkémica cooperativa
In collaborazione con TEA

La spazzabattaglia

I rifiuti servono per giocare? Di solito no, ma in questo incontro potremo divertirci a gareggiare utilizzando materiali che solitamente siamo abituati a buttare via... La Spazzabattaglia infatti, lo dice la parola stessa, è una battaglia in cui, per vincere, bisogna essere esperti di... rifiuti! Conoscenza dei materiali, velocità e precisione saranno le armi vincenti per superare le prove di questa strana ma divertente competizione tra aspiranti "Separatori Esperti", l'ambito titolo che si guadagneranno i vincitori.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

98

evento

60

minuti

4-7

età

25

posti

Il gioco dell'energia

I rifiuti: quanta energia si spende per distruggerli e quanta per riciclarli? Scopriremo la "storia" dei rifiuti, dalla produzione allo smaltimento, per guidare i ragazzi all'adozione di comportamenti sostenibili. Carta, plastica, alluminio, vetro ecc.: dalle materie prime allo smaltimento, un gioco per capire cosa possiamo fare per risparmiare energia e ridurre l'inquinamento, riflettendo su come i nostri comportamenti sono in grado di influenzare il futuro di specie animali e vegetali particolarmente delicate.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

99

evento

60

minuti

8-11

età

25

posti

Piazza Leon Battista Alberti
Sabato 19 maggio ore 14, 15, 16, 17, 18
Domenica 20 maggio ore 10, 11, 12

UN ASSAGGIO AL BUIO

A cura di CentroScienza

In collaborazione con Dipartimento di Scienze Cliniche e Biologiche,
Ospedale San Luigi di Orbassano, Università di Torino

Perché per alcuni il dolce è un sapore fastidioso mentre per altri lo è l'amaro? Perché lo stesso ingrediente può risultare più o meno salato se ad assaggiarlo sono persone diverse? Occhi chiusi e sensi "allertati" alla scoperta dei cibi.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

100

evento

60

minuti

tutti

età

20

posti

Piazza Leon Battista Alberti
Sabato 19 maggio ore 14.30

LABORATORIO DI ACQUERELLO NATURALISTICO: GLI ORTAGGI

A cura di Stefano Simone, Le Print-temps

Attraverso esercitazioni mirate e graduali verranno considerate diverse possibilità tecniche ed espressive per realizzare un piccolo elaborato personale.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

101

evento

120

minuti

14+

età

8

posti

Piazza Leon Battista Alberti
Domenica 20 maggio ore 14.30

LABORATORIO DI ACQUERELLO NATURALISTICO: LA FRUTTA

A cura di Stefano Simone, Le Print-temps

Attraverso esercitazioni mirate e graduali verranno considerate diverse possibilità tecniche ed espressive per realizzare un piccolo elaborato personale.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

102

evento

120

minuti

14+

età

8

posti

Piazza Leon Battista Alberti, Parrocchia S. Andrea
Venerdi 18 maggio ore 9, 10.30 (Evento riservato alle scuole)

Sabato 19 maggio ore 10, 11.30, 14.30, 16, 17.30

Domenica 20 maggio ore 10, 11.30, 14.30, 16, 17.30

ESTRATTO DI SAMBUCO E BAVA DI LUMACA

Creature incredibili e dove trovarle

A cura di Associazione Culturale G.Eco In collaborazione con Focus Junior

Tutto pronto per l'inizio della lezione di pozioni! Prendete posto, divisi nelle rispettive casate: per superare la prova di oggi dovrete conoscere a fondo gli organismi presenti in quest'aula, dotati di poteri incredibili come la capacità di arrampicarsi sui muri, di diventare una sfera perfetta o rigenerare intere parti del proprio corpo. Solo chi si rivelerà un abile naturalista, osservando con curiosità e attenzione la biodiversità nascosta nell'aula, potrà completare l'esame finale e inserire i giusti ingredienti nel grande calderone. Se tutti i passaggi saranno corretti, conosceremo il misterioso posto da cui provengono queste creature fantastiche! E chissà che questo fantomatico luogo non si riveli più vicino di quanto possiate immaginare. Pronti? Iniziamo!

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

103

evento

90

minuti

8-15

età

25

posti

Piazza Leon Battista Alberti, Parrocchia S. Andrea
Venerdi 18 maggio ore 9, 10.30 (Evento riservato alle scuole)

KIDSECONOMICS®

A cura di Consiglio Nazionale delle Ricerche

Il raggiungimento dell'equilibrio nei vari mercati è da sempre un problema centrale in economia. Come si esprime il punto di incontro tra domanda e offerta? In base a quali eventi si determina questo punto di incontro? In effetti, il prezzo di un bene o di un servizio, siano essi di prima necessità o voluttuari, rappresenta da sempre il maggior punto di contrasto tra chi vende e chi compra: mentre i venditori tenderanno di piazzare la propria merce al maggior prezzo possibile, i compratori perseguiranno l'obiettivo contrario. Questo contrasto, quotidianamente proposto in una infinita serie di atti di compravendita che si creano su tutti i mercati del pianeta, viene risolto attraverso la contrattazione. Simulando un mercato tra i più diffusi, ossia quello costituito dai beni di prima necessità, il laboratorio si prefigge di fornire una dimostrazione pratica di come la libera contrattazione di mercato possa creare un equilibrio

tra i partecipanti ma anche, al tempo stesso, un conflitto tra gli attori del gioco.

104

evento

90

minuti

8-12

età

25

posti

Piazza Leon Battista Alberti, Parrocchia S. Andrea
Sabato 19 maggio ore 12

ODE AL SALUME

A cura di IVSI - Istituto Valorizzazione Salumi Italiani

Laboratorio di degustazione. Accompagnati da Cornelio Marini, esperto di analisi sensoriale e Maria Cassano, nutrizionista, si scoprirà come nasce un salume, come valutarne la qualità e come apprezzarne le caratteristiche.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

105

evento

60

minuti

adulti

età

25

posti

Piazza Leon Battista Alberti, Parrocchia S. Andrea

Sabato 19 maggio ore 16.30

Domenica 20 maggio ore 12, 17

LUPPOLO DOPO LUPPOLO:

LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE GUIDATA DI BIRRA

A cura di Birrificio Angelo Poretti

Luppolo dopo luppolo, il Beer Expert del Birrificio Angelo Poretti vi guiderà in un percorso di degustazione delle birre del Birrificio originario della Valganna, Varese. Un assaggio di differenti birre per scoprirne i profumi e i colori grazie ad un esperto che vi guiderà in un percorso gustativo sorprendente e inaspettato.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

106

evento

60

minuti

18+

età

25

posti

Piazza Leon Battista Alberti, Parrocchia S. Andrea

Venerdì 18 maggio ore 9, 10, 11 (Evento riservato alle scuole)

Sabato 19 maggio ore 10, 11, 12, 15.30, 16.30, 17.30

Domenica 20 maggio ore 10, 11, 12, 15.30, 16.30, 17.30

UN TOCCO DI SAPORE

A cura di Associazione Scienza Cipolla

Basta un "tocco" di sostanza aromatica e un "tocco" tra essa stessa e le papille gustative per sentire il sapore caratteristico di un cibo o una bevanda. Scopriamo come funziona il gusto e cosa accade quando le molecole interagiscono con la lingua! Questa interazione, alla base della percezione gustativa, può essere facilmente ingannata: una molecola di sintesi, come la vanillina, può sostituire un complesso aroma naturale e sostanze percepite come dolci possono non essere zuccheri calorici! Misuriamo le capacità del nostro senso del gusto, potente al punto da distinguere complessi cocktail di sostanze, come gli estratti naturali di menta dolce e piperita.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

107

evento

60

minuti

12+

età

25

posti

Piazza Concordia

Venerdì 18 maggio ore 10, 11 (Evento riservato alle scuole)

Sabato 19 maggio ore 11, 15, 16

Domenica 20 maggio ore 10, 11, 15, 16

THE MILK SHOW

Giochi e laboratori sulla magia del latte

A cura di Granarolo

Un percorso esperienziale a gruppi che ripercorre le tappe della filiera del latte, passando attraverso degustazioni comparative di alcune tipologie di latte, laboratori di trasformazione come burro e formaggio e la creazione del proprio yogurt personalizzato.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

108

evento

60

minuti

6-12

età

25

posti

Piazza Concordia

Venerdì 18 maggio ore 9, 11 (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.

109

evento

60

minuti

6-11

età

25

posti

Piazza Concordia

Sabato 19 maggio ore 11, 15, 17

Domenica 20 maggio ore 10, 12, 16

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

110

evento

60

minuti

adulti

età

25

posti

Piazza Concordia

Venerdì 18 maggio ore 10.15 (Evento riservato alle scuole)

Domenica 20 maggio ore 11

GRANA PADANO DOP E L'ARTE DELLA CASEIFICAZIONE

A cura di Consorzio Tutela Grana Padano

L'occasione di assistere alla maestria del casaro nel far nascere una forma di Grana Padano DOP.

111

evento

30

minuti

tutti

età

Piazza Marconi

Venerdì 18 maggio ore 9 (Evento riservato alle scuole)

Sabato 19 maggio ore 12

Domenica 20 maggio ore 11, 17

PARMIGIANO REGGIANO, DAL FORAGGIO AL FORMAGGIO

A cura di Consorzio Formaggio 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. Vieni a scoprire l'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 18-36 mesi.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

112

evento

60

minuti

adulti

età

25

posti

Piazza Marconi

Venerdì 18 maggio ore 11 (Evento riservato alle scuole)

PARMIGIANO REGGIANO, TANTI MODI DI GUSTARLO

A cura di Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano

Lo sapevi 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 sinistra fiume Reno e Mantova destra fiume Po? Lo sapevi che il Parmigiano Reggiano è un prodotto 100% naturale, fatto esclusivamente con: latte sale e caglio? Lo sapevi che il Parmigiano Reggiano è una fonte naturale di calcio, elemento indispensabile per la tua crescita? Vieni a conoscere il Re dei formaggi e a gustarne la sua unicità.

DEGUSTAZIONE: Parmigiano Reggiano 24 mesi a scaglie, petali e grattugiato.

113

evento

60

minuti

6-14

età

25

posti

Piazza Marconi

Sabato 19 maggio ore 10, 16

Domenica 20 maggio ore 15

PARMIGIANO REGGIANO: UNA VERTICALE DI LUNGHE STAGIONATURE

A cura di Consorzio Formaggio 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. Vieni a scoprire un formaggio che ha superato la prova del tempo diventando più complesso ed esclusivo. **DEGUSTAZIONE:** Parmigiano Reggiano, verticale di 48-60 mesi.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

114	60	adulti	25
evento	minuti	età	posti

Loggia del grano, Sala delle lune e dei nodi

Sabato 19 maggio ore 14.30

LA FATTORIA NEGLI ALBI ILLUSTRATI E NEI CARTONI ANIMATI

La rappresentazione del mondo rurale negli albi illustrati: limiti e potenzialità didattiche

A cura di Fabrizio Bertolino e Anna Perazzone

I partecipanti, suddivisi in piccoli gruppi, saranno accompagnati a prendere dimestichezza con una selezione di albi illustrati riguardanti l'ambiente rurale. A partire dalle caratteristiche editoriali, ma in special modo dall'analisi dei contenuti secondo diverse prospettive (presenze umane ed animali, coltivazioni, produttività) si ragionerà sui limiti e sulle potenzialità didattiche di questi materiali.

Target consigliato: educatori, insegnanti, operatori di fattorie didattiche e agrinidi, studenti di scienze della formazione e dell'educazione.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

115	60	adulti	25
evento	minuti	età	posti

Piazza Broletto 5

Sabato 19 maggio ore 16

BABY SCHISCETTA

Ricette sane, semplici, buone e trasportabili per genitori e bambini in movimento

A cura di Alessandro Vannicelli

In collaborazione con la scuola di cucina incucinaconeli

La nascita di un figlio - specialmente se è il primo - cambia tutto: ritmi, abitudini, spazi, priorità. Il momento dei pasti, soprattutto quando inizia la fase delicata dello svezzamento, rischia di cogliere impreparati molti neogenitori, trasformandosi in una routine sofferta e inconciliabile con il precedente stile di vita...o forse no! Alessandro Vannicelli (che non è né cuoco, né medico, ma è food blogger e papà di due gemelle: esperienza sul campo al quadrato), ci dimostrerà che guidare i propri figli alla scoperta del mondo dei sapori può essere un viaggio entusiasmante e divertente. E con l'accortezza di preparare cibi che possano essere facilmente infilati in un contenitore trasportabile, non ci sono limiti (o quasi) alla libertà di movimento dell'intera famiglia.

Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it

116	150	adulti	20
evento	minuti	età	posti

LA SCIENZA AL MERCATO



Sabato 19 e domenica 20 maggio

Dalle ore 9 alle 19

Piccola mostra mercato del florovivaismo e dell'artigianato artistico. Uno spazio in cui dialogare con chi coltiva, trasforma, crea e studia, per scoprire la scienza dietro tradizione, innovazione e arte.

ESPOSITORI

Geel Floricoltura

Vivai Bustaffa

Azienda agricola Insetti commestibili

Museo della merda

Stamperia Miserocchi

Elio Bonafin – articoli in ferro forgiati a mano

Le Print-temps – stampa serigrafica artigianale a tema botanico

SABATO 19 MAGGIO

ore 10 ANTICHI MESTIERI DI OGGI

Dimostrazione pratica e chiacchierata con gli artigiani Egidio Miserocchi e Elio Bonafin sulla stampa a ruggine, la tintura dei tessuti e la forgiatura a mano del ferro.

ore 11.30 INSETTI: IL CIBO DEL FUTURO

Perché e come allevare insetti a uso alimentare. Show cooking con pietanze a base di insetti. A cura di Antonio e Giuseppe Bozzaotra, Azienda agricola Insetti commestibili.

ore 14.30 LABORATORIO DI ACQUERELLO NATURALISTICO: GLI ORTAGGI

Attraverso esercitazioni mirate e graduali verranno considerate diverse possibilità tecniche ed espressive per realizzare un piccolo elaborato personale. Su prenotazione, per ragazzi (+14) e adulti. A cura di Stefano Simone, Le Print-temps.

ore 16 FIORI DA MANGIARE

Come osare in cucina usando piante insolite dai fiori eduli. A cura di Margherita Peron, Geel floricultura.

DOMENICA 20 MAGGIO

ore 10 I FRUTTI DEI GONZAGA

La storia di Mantova raccontata dalle piante da frutto. A cura di Massimiliano Bustaffa e Giancarlo Malacarne.

ore 11.30 INSETTI: IL CIBO DEL FUTURO.

Perché e come allevare insetti a uso alimentare. Show cooking con pietanze a base di insetti. A cura di Antonio e Giuseppe Bozzaotra, Azienda agricola Insetti commestibili.

ore 14:30 LABORATORIO DI ACQUERELLO NATURALISTICO: LA FRUTTA.

Attraverso esercitazioni mirate e graduali verranno considerate diverse possibilità tecniche ed espressive per realizzare un piccolo elaborato personale. Su prenotazione, per ragazzi (+14) e adulti. A cura di Stefano Simone, Le Print-temps.

ore 16 QUANDO L'AGRICOLTURA ABBRACCIA L'ARTE: IL MUSEO DELLA MERDA

Come trasformare il più disprezzato degli scarti in una eccellente (e sorprendente) risorsa. A cura di Gianantonio Locatelli, Museo della merda.

I PROTAGONISTI DEL FESTIVAL

Alkémica

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. Alkémica 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 anche attraverso l'appartenenza dei soci all'AIGAE.

Franz-W. Badeck

Biologo, è ricercatore presso il Centro per la genomica e bioinformatica del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA-GB) a Fiorenzuola d'Arda (PC). Le sue attività di ricerca mirano a comprendere le risposte delle piante coltivate ai cambiamenti climatici, compreso l'aumento dell'anidride carbonica (CO₂) nell'atmosfera. Lo studio della diversità genetica in queste risposte serve a esplorare le opzioni di adattamento ai cambiamenti climatici previsti nel prossimo futuro sia attraverso una migliore definizione degli obiettivi per la selezione di nuovi cultivar, sia attraverso la scelta di specie, cultivar e tecniche agronomiche.

Stefano Bertacchi

Dottorando in Biotecnologie industriali presso l'Università degli Studi di Milano-Bicocca, si occupa di modificazione genetica di microrganismi per la produzione di molecole di interesse come le bioplastiche. All'attività di ricerca affianca quella di divulgatore scientifico. È tra i fondatori del progetto "Italia Unita per la Scienza" (italiaxlascienza.it), contro la diffusione della disinformazione scientifica, nonché relatore e organizzatore di numerosi eventi scientifici. Nel 2017 ha pubblicato con Hoepli Geneticamente modificati, con il quale ha vinto il premio nazionale per la divulgazione scientifica under 35.

Alessandra Biondi Bartolini

Livornese, agronomo 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.

Carlo Bisaglia

Laureato in Scienze Agrarie all'Università di Padova e dottore di ricerca in Innovazione tecnologica per le scienze-agroalimentari e ambientali all'Università di Milano, è primo ricercatore al CREA-IT di Treviglio (BG) di cui è responsabile scientifico e svolge ricerche sulla meccanizzazione dell'azienda foraggicolo-zo-

otecnica legate all'approvvigionamento di foraggi, alle tecnologie per l'alimentazione e la mungitura e agli aspetti motoristico-energetici. Ha attività di ricerca sull'automazione e sull'agricoltura di precisione. Socio delle Associazioni Italiana ed Europea di Ingegneria agraria, ha partecipato alla definizione delle linee guida per l'agricoltura di precisione in Italia. Coautore di oltre 200 pubblicazioni su rivista o a convegni nazionali e internazionali.

Antonella Borrometi

Laureata in Scienze e tecnologie alimentari presso l'Università degli Studi di Milano, lavora ad Altroconsumo da 17 anni, dove si occupa dell'organizzazione di test comparativi sui prodotti alimentari e della realizzazione di studi legati al tema dell'alimentazione, svolgendo anche un ruolo di supporto tecnico alle attività di lobby dell'associazione e del Beuc (Bureau Européen des Unions de Consommateurs).

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/Biologia farmaceutica all'Università di Parma. In laboratorio si occupa dei metaboliti secondari delle piante facendo ricerca sugli integratori alimentari e i loro ingredienti nel gruppo di ricerca LS9. In rete cura da nove anni il blog Erba Volant. Ha pubblicato due libri: Erba Volant (Codice Ed., 2015) dedicato al legame tra la biomimetica e lo studio delle scienze botaniche di base e Le piante son brutte bestie (Codice Ed., 2017), che tratta piccole storie di scienza quotidiana e di sostenibilità tra aiuole e orti.

Patrizia Catellani

È professore ordinario di Psicologia Sociale presso l'Università Cattolica di Milano dal 2001.

Luigi Cattivelli

Direttore del Centro di Ricerca Genomica e Bioinformatica del CREA, si è sempre occupato di genetica e genomica dei cereali (in particolare frumento e orzo), partendo dagli studi sulla caratterizzazione della biodiversità sino ai progetti di sequenziamento dei genomi. È titolare di progetti di ricerca italiani ed europei dedicati allo studio dell'adattamento delle piante all'ambiente e ai cambiamenti climatici, all'identificazione di nuove fonti di resistenza alle malattie e al miglioramento della qualità dei prodotti. È membro del comitato di coordinamento del consorzio internazionale per il sequenziamento del grano (International Wheat Genome Sequencing Consortium, IWGSC).

Silvana Condemì

Paleoantropologa, è direttrice di ricerca al CNRS presso l'università di Aix-Marseille, in Francia. Per le sue ricerche sui neandertaliani e sui primi Sapiens ha effettuato, in collaborazione, numerosi scavi archeologici e ha lavorato nei principali centri di ricerca, università e musei dell'Europa e del Vicino Oriente. Con il giornalista scientifico François Savatier ha pubblicato Mio caro Neandertal (Bollati Boringhieri, 2018).

Anna D'Errico

Biologa e neuroscienziata, lavora al Max-Planck Institute of Biophysics e alla Goethe University di Francoforte. Si occupa di reti neurali, neuroscienze ed estetica. In particolare, studia come il cervello decifra e riconosce gli odori e indaga la componente estetica dell'arte e della percezione olfattiva.

Mario Danieli

Ricopre l'incarico di Country Manager Italia Argo Tractors dal febbraio 2017, coadiuvando, il personale dell'Area Commerciale, Service, Ricambi e Marketing della Filiale Italia. Mario Danieli è entrato in Argo Tractors nel 2001 come Direttore Vendite McCormick Italia, successivamente ha ricoperto l'incarico di Direttore Commerciale Italia Gruppo Gallignani Sigma4, per poi continuare la sua esperienza in Argo Tractors come Direttore Commerciale McCormick, acquisendo negli anni successivi la responsabilità degli altri marchi del Gruppo: Landini e Valpadana.

Roberto Defez

Dal 1996 dirige il laboratorio di biotecnologie microbiche prima all'Istituto di Genetica e Biofisica del CNR di Napoli e ora al nuovo Istituto di Bioscienze e Biorisorse. Ha all'attivo 30 pubblicazioni, 4 brevetti e due marchi d'autore. Si interessa al dibattito sugli OGM in agricoltura con interventi concentrati sulla valutazione scientifica dei dati tecnici disponibili. Ha un blog sul tema (Salmone.org). Nel tempo libero coltiva un orto urbano da cui trae svariate verdure.

Daniele Del Rio

Professore Associato in Scienze e Tecniche Dietetiche Applicate presso il Dipartimento di Scienze Degli Alimenti e titolare dell'insegnamento di Alimentazione e Nutrizione Umana nel corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Parma.

Laura Ercoli

Professore associato di Agronomia e Coltivazioni Erbacee e coordinatore del dottorato di ricerca in Agrobioscienze alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, insegna Ecologia e Analisi dei sistemi ambientali nel corso di laurea magistrale in Scienze Ambientali dell'Università di Pisa. È autrice di oltre 170 pubblicazioni scientifiche sui processi che regolano il funzionamento dell'agroecosistema e i principi che ne garantiscono la sostenibilità. La sua ricerca attuale si rivolge a pratiche innovative di fertilizzazione biologica per colture erbacee di pieno campo, proprietà nutritive e nutraceutiche di cereali e pseudocereali ed effetti delle

tecniche di agricoltura conservativa sulla produzione e sulla qualità del terreno.

Marco Ferrari

Biologo e giornalista, è redattore presso riviste di natura e scienza ("Oasis", "Terra", "Focus Junior", "Geo"). È stato ricercatore di Psicofarmacologia, per poi passare al giornalismo e alla divulgazione scientifica. Ha scritto per quotidiani, settimanali e mensili, curato enciclopedie scientifiche e documentari, tradotto una decina di libri scientifici e ne ha scritti altrettanti. Attualmente è caposervizio Scienza presso "Focus".

Michele Fino

Laureato in Giurisprudenza a Torino, è diventato dottore di ricerca in Diritto romano e Metodo comparativo all'Università di Ferrara, nel 2002. Dall'ottobre 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).

Margherita Fronte

È giornalista, si occupa di medicina, scienza e ambiente per i giornali del gruppo Focus, il Corriere della Sera e altre testate. Ha scritto libri di divulgazione scientifica, fra cui: Campi elettromagnetici, innocui o pericolosi? (Averbi, 1997)

e, con Pietro Greco, Figli del genoma (Averbi, 2003), vincitore del premio letterario Serono 2004.

Daniele Fornari

Ha svolto un'intensa attività di ricerca e di formazione universitaria sui temi dell'Economia delle relazioni di filiera, del Trade Marketing e dell'Economia e gestione delle imprese commerciali. È Direttore di REM Lab, centro di ricerche su Retail e Marketing dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e membro della Società Italiana di Marketing e dell'AIDEA. Fa parte del comitato editoriale della rivista "Mercati e Competitività" della Società Italiana di Marketing (dal 2004) e del comitato scientifico della Rivista "Sinergie" (dal 2009).

Michele Freppaz

Professore associato di pedologia e nivologia all'Università di Torino. Le sue ricerche si concentrano sullo studio dei suoli d'alta quota, con particolare riferimento all'influenza del manto nevoso sui cicli biogeochimici e al contributo delle valanghe all'erosione. È stato membro del Comitato di Coordinamento della Rete LTER Italia e visiting professor presso l'Institute of Arctic and Alpine Research dell'Università del Colorado.

Paolo Gaggino

Dal 2015 è responsabile ricerca e sviluppo di Molino Magri. Si laurea in chimica all'Università di Torino nel 1998 ed inizia il suo percorso come libero professionista in aziende del settore enologico ed alimentare. Dal novembre del 1998 al

giugno del 2013 si occupa di sviluppo prodotto e consulenza tecnica nutraceutici presso Sigma-tau Spa, mentre dal settembre 2013 all'aprile 2015 lavora come responsabile qualità per i conti lavoro Ferrero e Nestlè Europa presso Socado Srl. Nel 2013 ha conseguito il master in gestione sistemi integrati qualità, ambiente e sicurezza ed è diplomato inoltre come sommelier professionista dal 2004.

Tommaso Ganino

Ricercatore in Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma. Nel Corso di Laurea di Scienze e Tecnologie Alimentari è titolare del corso di Biologia Vegetale e del corso di Biodiversità, tecnica colturale e utilizzi del luppolo. In laboratorio si occupa di biodiversità, anatomia vegetale, caratterizzazione (analisi del DNA e del fenotipo) e selezione varietale di specie agrarie. Negli ultimi anni ha lavorato su diverse specie agrarie: olivo, vite, fico, ciliegio, castagno, melograno e luppolo. È responsabile dell'unico centro di certificazione del luppolo in Italia.

G.ECO

Il Gruppo didattico 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", supportato dalla professoressa Caterina Lorenzi ed è costituito da giovani laureati di aree scientifiche e pedagogiche. Si è costituito come Associazione Culturale G.Eco nell'ottobre del

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, prevalentemente nel territorio di Roma e provincia.

Eugenio Gentinetta

Agronomo, in qualità di breeder ha costituito decine di varietà di riso, tra cui il Karnak. Ha lavorato come sperimentatore alla Stazione di maiscoltura di Bergamo, in seguito ha diretto il Parco tecnologico di Perugia ed è stato responsabile del miglioramento genetico dell'Ente nazionale risi. Dal 1998 è breeder indipendente.

Andrea Ghiselli

Medico nutrizionista, dirigente di ricerca del CREA-NUT, responsabile della revisione delle Linee guida per una sana alimentazione degli italiani.

Silvia Kuna Ballero

Nata a Genova nel 1979, vive a Milano, ha conseguito il dottorato di ricerca in astrofisica presso l'Università di Trieste e il Master in Giornalismo e Comunicazione della Scienza presso l'Università di Ferrara. Insegna matematica e fisica scuola secondaria superiore, scrive per blog e riviste e si occupa di divulgazione scientifica e rapporti tra scienza e società.

Matteo Lasagna

Dal 2000 è contitolare dell'azienda

agricola "Lasagna Narciso", sita a Peggognaga (Mantova), con allevamento di vacche da latte. La sua carriera in Confagricoltura inizia nel 2003, quando è eletto presidente di Anga Lombardia, incarico ricoperto fino al 2007. Dal 2007 al 2012 è vicepresidente di Confagricoltura Mantova e, dall'ottobre 2012, ne diventa presidente per due mandati consecutivi. Dal 2014 fino a marzo 2017 è presidente di Confagricoltura Lombardia, a marzo 2017 è stato eletto vicepresidente nazionale di Confagricoltura. Tra gli altri incarichi ricoperti, dal 2013 è consigliere di Federlombarda Agricoltori.

Laura Lazzaroni

Nata a Milano, giornalista, è stata per nove anni in Condé Nast Italia, dove ha ricoperto la carica di caporedattore attualità della rivista "L'Uomo Vogue". In precedenza, dal 2003 al 2008, aveva lavorato a New York come inviato di "D-La Repubblica delle Donne". Sempre a New York ha seguito il rilancio, in qualità di direttore, dell'edizione americana de "La Cucina Italiana". Nel 2014 è stata premiata da Identità Golose come "Giornalista dell'anno". Nel 2016 ha fondato, insieme al collega Gianluca Biscalchin, lo studio di consulenza Bread. Appassionata dell'arte del racconto, soprattutto legato al cibo, è anche una discreta panificatrice domestica. Per Giunti Editore ha pubblicato Altri grani, altri pani.

Neri Marcorè

Attore e conduttore, si afferma in televisione negli anni Novanta come imitatore e comico in "Pippo Chennedi show" e

"L'ottavo nano" e al cinema nel 2003 come protagonista di "Il cuore altrove", di Pupi Avati, che gli vale il Nastro d'argento. Ha condotto per dieci anni "Per un pugno di libri" su Rai 3. È in tournée con "Quello che non ho", spettacolo teatrale ispirato alle intuizioni di Pier Paolo Pasolini e alle canzoni di Fabrizio De André.

Piero Martin

Professore di fisica sperimentale al Dipartimento di Fisica e Astronomia "G.Galilei" dell'Università di Padova e Fellow dell'American Physical Society, studia la fusione termonucleare controllata come potenziale sorgente di energia. Dal 2014 è responsabile di "Medium Size Tokamak Campaigns", task force del Consorzio Europeo per la ricerca sulla fusione "Eurofusion". Oltre che alla ricerca e alla didattica, si dedica alla divulgazione scientifica. Insieme ad Alessandra Viola ha scritto L'era dell'atomo (Il Mulino, 2014) e Trash (Codice, 2017).

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 (Garzanti, 2014) e Missione grande bellezza (Garzanti, 2014).

Giordano Masini

Prima blogger (lavalledelsiele.com), ora amministratore e caporedattore del webmagazine Strade. Collabora anche

con Il Foglio, su cui scrive prevalentemente di tematiche legate al rapporto tra l'agricoltura, l'innovazione e il mercato. Imprenditore agricolo dal 1994, è titolare di un'azienda agricola e agrituristica a Proceno, in provincia di Viterbo. Su twitter è @giordanomasini.

Sonia Massari

Dirige il Gustolab International Food Systems and Sustainability, primo centro italiano per lo studio universitario all'estero della filiera alimentare. Insegna al master in Food Design della Scuola Politecnica di Design a Milano. È consulente per centri di ricerca, aziende pubbliche e private, fondazioni come ricercatrice, designer e trainer. Nel 2012 ha vinto il premio "Women Innovation" destinato a donne impegnate nell'innovazione in cibo e nutrizione e nel 2014 il premio Innovative Research in International Education, NAFSA. Cura la rubrica Design e Food del magazine Gamberorosso

Patrick Mc Govern

Dirige il Biomolecular Archaeology Laboratory for Cuisine, Fermented Beverages, and Health all'Università della Pennsylvania a Philadelphia, dove insegna anche Antropologia. È stato protagonista di documentari ed è conosciuto come l'Indiana Jones delle birre e dei vini.

Piero Morandini

Laureato in chimica all'Università di Torino, si è specializzato in biologia molecolare all'Istituto Max Planck per la Biochimica e all'Istituto di Zoologia dell'università Ludwig-Maximilian di

Monaco di Baviera, poi al Laboratorio di Biologia Molecolare del Medical Research Council di Cambridge. Dal 1994 lavora all'Università di Milano, nel Dipartimento di Biologia, sezione di Fisiologia e biochimica delle piante. Negli anni più recenti inizia a interessarsi al controllo del metabolismo e sviluppa una linea autonoma di ricerca.

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.

Elisabetta Moro

Docente in Discipline Demo-etno-antropologiche all'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli. Tra i suoi insegnamenti: Antropologia culturale, Tradizioni alimentari del Mediterraneo, Turismo Eno-gastronomico e Mitologie contemporanee. Editorialista del quotidiano "Il Mattino" e del settimanale svizzero "il Caffè della domenica" per il quale cura anche la rubrica "Oltre il cibo" - www.caffe.ch. Con Marino Niola ha pubblicato *Andare per i luoghi della Dieta Mediterranea* (Il Mulino, 2017).

Antonio Moschetta

Medico e professore ordinario di Medicina interna all'Università Aldo Moro di Bari. Dottore di ricerca in epatologia

all'Università di Utrecht, in Olanda, è stato allievo del premio Nobel Al Gilman presso l'Howard Hughes Medical Institute di Dallas, Texas, dal 2012 al 2015. È titolare del progetto di ricerca Airc su metabolismo dei tumori e regolazione genica. Autore di numerose pubblicazioni, ha ricevuto riconoscimenti internazionali come il Richard Weitzman Award a Chicago, il Rising Star in epatologia a Vienna, il David Williams Award a Vail (Colorado) e l'European Lipid Award a Göteborg.

Marino Niola

Insegna Antropologia dei Simboli, Antropologia delle arti e della performance e Miti e riti della gastronomia contemporanea all'Università degli Studi di Napoli Suor Orsola Benincasa. Svolge attività di divulgazione su TV e Radio Rai ed è editorialista de "la Repubblica". Collabora con "Le Nouvel Observateur", "Il caffè" di Locarno, "Il Mattino" di Napoli. Nel 2015, con l'antropologa Elisabetta Moro e il MedEatResearch, ha rielaborato la tradizionale piramide universale della dieta mediterranea allargandola alle pratiche sociali. Tra i suoi libri, *Homo Dieteticus* (Il Mulino, 2015).

Marco Nuti

Studia le relazioni tra piante coltivate e microorganismi. Già ordinario di Microbiologia agraria nelle Università di Padova e Pisa, è professore emerito dell'Università di Pisa e affiliato alla Scuola Sant'Anna di Pisa. Autore e co-autore di quasi 400 lavori scientifici sulle più importanti riviste del settore, ha colla-

borato con diverse agenzie delle Nazioni Unite e come membro del Comitato Scientifico della Commissione Europea. Dal 2003 al 2013 ha lavorato per l'EFSA come membro del Panel OGM e come esperto del WG Environment. Fa parte del coro dell'Università di Pisa.

Daniela Ovadia

Giornalista scientifica, ha una formazione in medicina e neuropsicologia cognitiva ed è condirettore del Laboratorio Neuroscience e Società dell'Università di Pavia. Insegna al Master in giornalismo e comunicazione scientifica dell'Università Sapienza di Roma. Insegna anche neuroetica ed etica della ricerca scientifica presso l'Università di Pavia. È membro dell'International Neuroethics Society e della European Association for Neuroscience and Law. È consulente per la comunicazione scientifica di AIRC e della European School of Oncology, scrive per "Le Scienze", "Mente e Cervello" e "Focus". Nel 2016 ha pubblicato (insieme a Silvia Bencivelli) *È la medicina Bellezza!* (Carocci), selezionato nella cinquina finalista del Premio letterario Galileo 2017.

Simona Ovadia

Ha mosso i suoi primi passi nel mondo del giornalismo collaborando, ancora studentessa, con l'agenzia di comunicazione scientifica Zadig e scrivendo per numerose testate come "L'Espresso", "Corriere della Sera", "la Repubblica". Dal 1999 lavora nella redazione del mensile "Altroconsumo", occupandosi principalmente di tematiche legate alla

salute e all'alimentazione.

Massimo Pandolfi

È un eco-etologo esperto di cucina antica. È stato docente di Etologia e comportamento animale all'Università di Urbino. Ha diretto la collana Scienze Naturali di Franco Muzzio Editore. Scrive racconti di fantascienza per passione.

Antonio Pascale

Nato a Napoli nel 1966, è scrittore, saggista e Ispettore Agrario presso il Ministero per le Politiche Agricole. Tra i vari libri pubblicati ricordiamo, La 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", "Il Corriere della Sera", "Il Mattino", "Le Scienze", "Il Post", "L'informatore agrario". È stato autore di Domenica in, edizione 2016/17 con Pippo Baudo. Scrive, produce e interpreta spettacoli teatrali di divulgazione scientifica.

Elisa Pellegrino

Laureata in Scienze e Tecnologie Agrarie all'Università di Pisa, ha un dottorato di ricerca in Scienze delle Produzioni Vegetali Eco-compatibili. Studia la qualità del suolo e la diversità microbica in diversi agro-ecosistemi con approcci morfologici, chimici, biochimici e molecolari. Ha condotto esperimenti in campo di inoculazione con biofertilizzanti su diverse colture e ha studiato le rese e la qualità

nutritiva e nutraceutica delle produzioni. Autrice di circa 70 pubblicazioni scientifiche, è membro della British Ecological Society (BES) e della International Mycorrhiza Society.

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.

Alessio Perniola

È fisico e formatore professionista. Direttore scientifico e cofondatore di Multi-versi, associazione di divulgazione scientifica, è autore del libro Filosofisica. Ha ideato e dirige il festival Cassanoscienza, in Puglia, quest'anno alla quinta edizione. Ha progettato e realizzato molti laboratori didattici sulla fisica e non solo.

Luca Perri

Dottorando in Fisica e Astrofisica presso l'Università dell'Insubria di Como e l'Osservatorio Astronomico INAF di Brera, dove svolge anche il ruolo di astronomo e tecnico di cupola, lavora allo sviluppo di tecnologie per telescopi, alle loro ricadute tecnologiche e allo studio dei Nuclei Galattici Attivi. Nel 2015 ha vinto il talent sulla divulgazione scientifica FameLab e oggi collabora con diverse testate e programmi radio-televisivi. Nel tempo libero, stando alle sue parole, di

solito mangia e impara aneddoti di dubbia utilità.

Mario Pezzotti

Professore ordinario di Genetica Agraria presso la Facoltà di Scienze dell'Università di Verona, è membro effettivo dell'Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona, nonché della Società Italiana di Genetica Agraria per cui è coordinatore del gruppo di lavoro "Plants as Biorectors". Fa parte del comitato esecutivo del progetto "Pharma-Planta Recombinant pharmaceuticals from plant for human health" e del progetto VIGNA (Vitis genome analysis) per il sequenziamento e la caratterizzazione funzionale del genoma di Vitis vinifera.

Debora Piovani

Imprenditrice agricola, laureata in Scienze Agrarie alla Facoltà di Agraria dell'ateneo di Pisa con una tesi in miglioramento genetico dell'olio di semi di girasole, contemporaneamente si è diplomata alla Scuola Superiore di Studi Universitari e di Perfezionamento Sant'Anna di Pisa. Ha partecipato a vari eventi su ogm e biotecnologie, tra gli altri presso Parlamento, Camera dei Deputati, CNR – Università La Sapienza. Le parole che la identificano: impresa, agricoltura, e innovazione.

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.

Gianluca Ranzini

Astrofisico e giornalista, si dedica da anni alla divulgazione scientifica. Scrive per la rivista Focus e collabora con il Planetario di Milano, di cui è stato per diversi anni il direttore scientifico. È uno dei fondatori del Centro Studi di Esobiologia, che indaga la possibilità di trovare la vita al di fuori della Terra. Tra le sue pubblicazioni, Dalla Luna alla Terra (con Marta Erba e Daniele Venturoli, 2010); Astronomia (2007); La vita nell'universo (con Luigi Bignami e Daniele Venturoli, 2007).

Antonio Saltini

Laureato prima in legge e poi in agraria, è docente a contratto di Storia dell'agricoltura all'Università di Milano. Come giornalista ha collaborato a diversi periodici e diretto il mensile "Genio rurale". Tra i maggiori studiosi della letteratura agraria, è autore della Storia delle scienze agrarie, il primo tentativo di storia comparata delle letterature agrarie europee, redatto in cinque volumi.

Antonio Salvaterra

È Direttore Marketing Corporate di Argo Tractors S.p.A. Coadiuvato da uno staff preparato e professionale si occupa di Marketing di Prodotto, Pricing e Marketing & Communication per i marchi Landini, McCormick e Valpadana. Dopo

un triennio come Export Area Manager nel settore dei componenti per veicoli off-road, nel 2006 entra a far parte del Gruppo Argo come Product Manager. Le esperienze maturate con i mercati internazionali e con le piattaforme di sviluppo prodotto lo hanno portato, dal 2012, a ricoprire l'attuale incarico.

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.

Guido Saracco

Guido Saracco è ingegnere chimico, già direttore del Dipartimento di Scienza Applicata del Politecnico di Torino e del Centro per le Tecnologie Future Sostenibili dell'Istituto Italiano di Tecnologia, nato nel 2016 dopo gli accordi della Conferenza delle Parti sul clima di Parigi (COP21) relativi al contenimento delle emissioni di gas serra. Dal 2002 docente ordinario di Chimica delle tecnologie del Politecnico di Torino, ne è stato eletto Rettore nel febbraio 2018.

Antonio Scalari

Biologo di formazione, ha conseguito il master in giornalismo e comunicazione

della scienza all'Università di Ferrara. 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 IconemilMantova, un'associazione che svolge attività di divulgazione e formazione in ambiti scientifici, tecnici e culturali, tutti riconducibili al tema della tutela del paesaggio, e si occupa tra l'altro di consumo di suolo, urbanistica, conservazione del patrimonio storico-architettonico rurale.

Francesca Scazzina

Professore associato di Fisiologia al Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli studi di Parma, come ricercatore è coinvolta in numerosi progetti, finanziati da enti pubblici e privati, che riguardano lo studio della qualità nutrizionale degli alimenti e il loro ruolo nell'ambito di un corretto regime alimentare. Si occupa in particolare di valutazione della qualità nutrizionale di alimenti contenenti fibra alimentare e carboidrati a basso indice glicemico, e del loro effetto sulla salute. È socia dello spin-off MADEGUS S.r.l. dell'Università degli Studi di Parma per il quale segue progetti di educazione alimentare per i bambini.

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.

Stefano Simone

Stefano Simone (www.stefanosimone.net) si è diplomato al Liceo Artistico R.Cottini di Torino. Ha conseguito il diploma di laurea in Pittura e la laurea specialistica in Arti Visive e Discipline dello Spettacolo presso l'Accademia Albertina delle Belle Arti di Torino. Insegnante alla scuola secondaria, svolge periodicamente esposizioni e corsi di disegno e di tecniche pittoriche. Collabora con "The fine Art Collective Italy" nello svolgimento di workshops e live paintings.

Scienza Cipolla

Scienza Cipolla nasce nel settembre 2017 come sito e blog di divulgazione scientifica ed evolve in associazione nel novembre dello stesso anno, stabilendo la propria sede a Torino. Lo scopo dell'Associazione Culturale Scienza Cipolla è la promozione della cultura scientifica in tutte le sue forme. L'associazione si impegna a essere un punto di incontro e di dialogo per i divulgatori, gli animatori, i comunicatori e gli enti scientifici. Gli associati vantano nel loro background esperienze di divulgazione e animazione scientifica per il pubblico e per le scuole e collaborazioni per festival e rassegne nazionali. Oggi Scienza Cipolla vanta più di quaranta associati, provenienti da diverse città, con esperienze molto varie e

con formazioni differenti.

Luca Sebastiani

Direttore dell'Istituto di Scienze della Vita e professore ordinario di Arboricoltura generale e Coltivazioni arboree alla Scuola Superiore Sant'Anna, da oltre 25 anni studia i meccanismi fisiologici e molecolari delle specie arboree in risposta agli stress ambientali (idrico e salino, carenze minerali e inquinanti), la qualità nutraceutica dei frutti in relazione al germoplasma e ai processi di trasformazione e l'agricoltura di precisione.

Stefano Sforza

Professore ordinario di Chimica Organica al Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma e visiting professor alla Wageningen University and Research Center in Olanda, si occupa dello studio molecolare e funzionale di proteine in matrici alimentari complesse, di allergie alimentari e della valorizzazione di residui e sottoprodotti dell'industria alimentare anche tramite l'uso di insetti, di cui studia le potenzialità come nuovi alimenti e mangimi. Autore di circa 150 pubblicazioni, è membro del comitato editoriale della rivista scientifica "Food Research International", una delle più importanti riviste internazionali nell'ambito delle Scienze degli Alimenti.

Luca Simonetti

Avvocato e scrittore, vive e lavora a Roma. oltre a molti articoli specialistici, ha pubblicato un libro su Slow Food (Mangi chi può, Pagliai, 2010) e uno

sulla decrescita (Contro la decrescita, Longanesi, 2014)

Marino Tanfoglio

È tra i massimi esperti di panificazione, ha fatto della tradizione innovativa la sua cifra distintiva. Mastro fornaio di Marmirolo (Mantova), ha ereditato dalla tradizione di famiglia la passione per il pane e i suoi derivati, coniugandola con la personale formazione nella produzione dolciaria. Ha vinto premi nazionali come "Miglior panificatore d'Italia" alla Golosaria di Milano e il "Premio Città di Venezia" alla Biennale dei Saperi. 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 di formazione, svolge la sua attività a diretto riporto del Chief Innovation Officer del Gruppo (Intesa Sanpaolo). Ha lavorato come analyst presso la sede di Londra nel settore crediti e poi

come manager presso quella di Hong Kong nel settore del Project Finance. È impegnato nella ricerca di soluzioni distintive per sostenere imprese, territori e comunità per l'affermazione di una competitività sostenibile e capace di creare benessere condiviso e duraturo. È autore di Rethink (2013), un documentario in tema di sviluppo resiliente, modelli di business e impatto del cambiamento climatico.

Marcello Ticca

Medico, libero docente e specialista in Scienza dell'alimentazione, per circa quarant'anni ha svolto attività di ricerca presso l'Istituto Nazionale della Nutrizione (INRAM), del quale ha diretto l'Unità di Documentazione e Informazione Nutrizionale. Ha partecipato alla messa a punto delle varie edizioni e revisioni dei LARN e delle "Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana", presiedendo e coordinando i gruppi multidisciplinari di esperti che hanno realizzato l'edizione 2003 e la revisione 2017. Collabora come divulgatore medico-scientifico con giornali e trasmissioni radiofoniche e televisive nazionali.

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. È autrice di molti libri di grande successo, come La dieta SmartFood con Eliana Liotta e Pier Giuseppe Pelicci (Rizzoli, 2016) e La dieta del maschio (Rizzoli, 2018).

Giampiero Valè

Direttore dell'Unità di ricerca per la risicoltura del Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura (CREA-CI Sede di Vercelli). Ha più di 20 anni di esperienza nel settore della genetica delle piante con tematiche di ricerca focalizzate sulle interazioni pianta-patogeno, genomica strutturale in frumento e studi di mapping per caratteri agronomici, qualitativi e di adattamento agli stress in riso. Ha coordinato ed è stato group leader in diversi progetti di ricerca nazionali e internazionali sulla genomica delle piante.

Alessandra Viola

Giornalista scientifica freelance, collabora con numerosi quotidiani, settimanali e con RAI. Nel 2007 ha vinto una borsa di studio della Fondazione Armenise-Harvard per il miglior articolo scientifico dell'anno. Nel 2013 ha collaborato con la trasmissione televisiva Metropoli (Rai 3) e dal 2010 al 2012 con la trasmissione televisiva Cosmo (Rai 3) in qualità di inviata. Nel 2011 ha condotto il Festival della Scienza Live di Genova. Documentarista e sceneggiatrice di programmi televisivi per la RAI, è dottore di ricerca in Scienze della Comunicazione (alla Sapienza Università di Roma).

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.aeroporto.verona.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

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

UFFICIO STAMPA

Ex Libris Comunicazione

AGENZIA DI COMUNICAZIONE

Fachiro Strategic Design

ILLUSTRAZIONI

Olimpia Zagnoli

ALLESTIMENTI E LOGISTICA

Federico Fedel (Unostudio Architetti Associati)

Federico Ferrari

**GRAZIE DI ESSERE
STATI CON NOI!
Vi aspettiamo
all'edizione 2019.**



Via Luca Fancelli 4 Mantova
T 0376 330711 - F 0376 330754
mantova@confagricoltura.it

confagricolturamantova.it

