

FOOD&SCIENCE FESTIVAL

Coltiviamo conoscenza

Prima edizione

Mantova, 5-7 maggio 2017

Il cibo rivela il passato, il presente e il futuro dell'umanità, ma non è mai rimasto uguale a se stesso. Nel corso dei secoli, grazie al suo ingegno, al contributo delle scoperte scientifiche e delle innovazioni della tecnologia, l'uomo è riuscito a rendere più efficienti le tecniche di produzione, a sviluppare nuovi metodi per l'agricoltura e l'allevamento, ad aprire strade alternative per l'intera filiera agroalimentare: dalla selezione di semi più resistenti ai parassiti e alle intemperie del clima, all'invenzione di un'enogastronomia sempre più ricca, creativa, geniale, capace di fondere tradizione e modernità. Il **Food&Science Festival** di Mantova, la cui prima edizione si svolge **dal 5 al 7 maggio 2017**, è un nuovo evento che racconta **lo straordinario e indissolubile legame tra cibo e scienza**. La sua storia, la sua evoluzione e – soprattutto – le sue prospettive di fronte alle grandi sfide che ci vengono poste dal futuro. Perché in un mondo messo sotto pressione dall'esplosione demografica, dai cambiamenti climatici e dalle turbolenze sociali ed economiche, proprio dalla convergenza tra rispetto dell'ambiente, valorizzazione del territorio e progresso tecnologico e scientifico potranno arrivare nuove soluzioni a quella che è la più antica necessità di tutti gli esseri umani: nutrirsi.

Promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME** e organizzato da **Mantova Agricola**, con il patrocinio del **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali** e del **Comune di Mantova**, con **Regione Lombardia**, **Unioncamere Lombardia**, **Camera di Commercio di Mantova**, **East Lombardy - Regione Europea della Gastronomia 2017** e **Politecnico di Milano**, come partner istituzionali e come main partner importanti aziende e realtà del territorio come **Intesa Sanpaolo**, **Syngenta Italia**, **Consorzio Tutela Grana Padano**, **Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano**, **Granarolo** e **TEA**, il Food&Science Festival è pensato come un grande appuntamento di divulgazione scientifica: il suo programma offre **oltre 200 eventi** tra conferenze, incontri, laboratori, mostre, spettacoli e altre attività che stimolano la partecipazione diretta del pubblico, con la partecipazione di **più di 100 ospiti** di rilievo nazionale e internazionale. C'è spazio per l'omaggio ai "visionari agricoli" di ieri (come **Nazareno Strampelli**, pioniere della genetica agraria in Italia, di cui sono stati da poco celebrati i 150 anni dalla nascita) e per gli interventi delle figure che oggi sono al centro delle grandi battaglie sul futuro dell'alimentazione (come la biotecnologa statunitense **Nina Fedoroff**). Partecipano autorevoli accademici internazionali (**R.Ford Denison**, autore del bestseller *Darwinian Agriculture*), *food writer* (lo scienziato-cuoco **James Kenji López-Alt**), giornalisti scientifici (**Alok Jha**, di cui è stato da poco tradotto *Il libro dell'acqua*), astronauti (**Luca Parmitano**, che ha portato le eccellenze del Made in Italy a bordo della Stazione Spaziale), divulgatori molto noti al grande pubblico (il meteorologo **Luca Mercalli** e lo scienziato "in cucina" **Dario Bressanini**), chef non convenzionali (**Chef Rubio**, noto per il successo dell'ultima stagione di *Unti e Bisunti*, ma soprattutto per la grande capacità di raccontare, in maniera originale e passando dal web alla tv fino alla carta stampata, storie, luoghi e persone attraverso il cibo) e protagonisti della ricerca e dell'innovazione in Italia, come l'esperta di biorobotica **Barbara Mazzolai**, il rettore della Scuola Superiore di Sant'Anna **Pierdomenico Perata** e il presidente della Società Italiana di Genetica Agraria **Michele Morgante**. Alcuni appuntamenti speciali sono pensati per gli **addetti ai lavori**, mentre una fitta rete di laboratori e altre iniziative specifiche è rivolta agli **studenti**. Il cibo non è raccontato solo a parole, ma anche attraverso le immagini: nelle mostre **Food. Il futuro del cibo**, costruita sugli scatti di agricolture del mondo dei fotoreporter di National Geographic, **La Fiaba è servita**, un'avventura illustrata alla scoperta dell'enogastronomia nella cultura popolare italiana, **Selvatico domestico**, a cura di Orto Botanico Città Studi - Università degli Studi di Milano e Agri-Cultura e dedicata all'evoluzione delle piante. E sotto forma di

spettacolo, con la **Banda Osiris** e **Arianna Porcelli Safonov** che mettono in scena le disavventure di una persona affascinata dalla vita di campagna fino al momento in cui ne scopre le fatiche.

La creatività dell'immagine guida di questa prima edizione del Festival è curata da **Olimpia Zagnoli**, giovane illustratrice tra le più affermate al mondo, con collaborazioni con alcune tra le testate più importanti tra cui il "New York Times", "The New Yorker", "la Repubblica", "Taschen", "Time". Il Food&Science Festival si avvale di un network di partnership di alto livello: nel suo programma sono presenti rappresentanti delle maggiori università e istituti di ricerca scientifici in Italia, oltre a iniziative realizzate in collaborazione con riviste, media e altri protagonisti dell'industria editoriale nazionale. Gli appuntamenti sono distribuiti su **alcuni dei più caratteristici spazi offerti da Mantova**, città che si conferma sede ideale per l'organizzazione di festival dal respiro moderno e internazionale e che, dopo essere stata Capitale Italiana della Cultura nel 2016 è stata designata **Regione Europea dell'Enogastronomia nel 2017** (assieme a Bergamo, Brescia e Cremona): i laboratori e i percorsi espositivi sono ospitati nel Palazzo della Ragione, gli spettacoli e le *lecture* al Teatro Bibiena, le conferenze, gli incontri e i dibattiti alla Loggia del Grano e in piazza Mantegna, gli incontri per gli addetti ai lavori al Mantova Multicentre MaMu, le tante attività extra e gli stand dedicati ai prodotti locali nelle piazze e in altri punti strategici del centro storico. Senza dimenticare gli *Agricoltour* e le altre iniziative che coinvolgono il territorio provinciale, a completare un weekend che si propone di **"coltivare" una nuova conoscenza e consapevolezza nei confronti del cibo e del complesso mix di competenze, tecnologie e passione che ne regolano la produzione.**

LE CONFERENZE

Da dove arrivano gli alimenti che mangiamo ogni giorno? Come vengono prodotti? Che storia hanno? Che rapporto c'è tra scienza e agricoltura? Quali sono i rischi e quali le potenzialità dell'innovazione, a cavallo tra l'efficienza della tecnologia e la tutela dell'ambiente? Sono alcune delle domande e delle tematiche affrontate nel programma delle conferenze, dei dialoghi e dei "question time" del Food&Science Festival. In alcuni incontri si racconta l'esperienza di quelle persone che hanno cambiato o sono destinate a cambiare il modo in cui si produce il cibo. Una sfida che inevitabilmente è condotta a livello globale, come racconta **Nina Fedoroff** (*Nutrire il pianeta*; sabato 6 maggio alle 16.30 al Teatro Bibiena), tra le più autorevoli esperte di biotecnologia al mondo, National Medal of Science, già presidente dell'American Association for the Advancement of Science negli Stati Uniti e a lungo consulente scientifica per il governo di Washington. Ma al tempo stesso una sfida che era già stata individuata e combattuta nei secoli scorsi, per esempio da Nazareno Strampelli, lo scienziato che nella prima metà del Novecento introdusse la genetica agraria in Italia e la cui storia sarà raccontata (sabato 6 alle 10.30 alla Loggia del Grano) da **Sergio Salvi**, ricercatore e divulgatore di genetica vegetale, e da **Luigi Cattivelli**, direttore del Centro di ricerca per la genomica e la postgenomica animale e vegetale, che ha coordinato il lavoro del team internazionale che ha recentemente concluso il sequenziamento del genoma del grano duro. E proprio dalla rivoluzione rappresentata dall'editing genomico e da tecniche di manipolazione del DNA efficaci, poco costose e leggere come la Crispr, parla **Anna Meldolesi**, giornalista scientifica, co-fondatrice della rivista *Darwin*, di cui Bollati Boringhieri ha da poco pubblicato il nuovo studio *E l'uomo creò l'uomo* (domenica 7 alle 15.30 nella Loggia del Grano, modera **Antonio Pascale**).

La migliore innovazione è quella che tiene anche conto dell'impatto esercitato dall'agricoltura nei confronti dell'ambiente. A questo tema sono dedicati alcuni appuntamenti, in cui è compreso l'incontro con **R. Ford Denison**, professore emerito presso l'Università della California di Davis, docente di Ecologia, evoluzione e comportamento all'Università del Minnesota e autore del bestseller internazionale *Darwinian Agriculture*, nel quale applica i principi dell'evoluzione e della selezione naturale alla scienza agricola (domenica 7 alle 14.30 al Teatro Bibiena). Il rapporto tra agricoltura, alimentazione e cambiamenti climatici – sia in ottica di previsione che di intervento – è

al centro degli incontri con **Luca Mercalli**, climatologo noto anche per la sua attività di divulgatore in televisione (sabato 6 alle 17.30 al Teatro Bibiena), e di **Pierdomenico Perata**, fisiologo e rettore della Scuola Superiore di Sant'Anna, uno degli istituti italiani in cui si svolgono le ricerche più avanzate nel campo della fisiologia vegetale e della biologia delle piante (sabato 6 alle 14 alla Loggia del Grano). Dalla Gran Bretagna arriverà **Alok Jha**, ex-corrispondente scientifico del quotidiano "The Guardian", oggi reporter per il network ITV, autore del recente *Il libro dell'acqua*, pubblicato in Italia da Bollati Boringhieri (sabato 6 alle 11 al Teatro Bibiena). Da Torino giunge invece la testimonianza di **Martina Tarantola**, veterinaria specializzata in "Farm Animal Welfare", che affronta l'attualissimo tema del benessere animale ricordando come la sostenibilità dell'agricoltura riguarda anche la capacità e la sensibilità nel gestire gli animali in allevamento (domenica 7 alle 14 nella Loggia del Grano).

Nel DNA dell'innovazione sono scritte la curiosità e l'innata tendenza a guardare oltre l'orizzonte: a Mantova, le nuove frontiere della scienza legata al cibo sono protagoniste di alcuni appuntamenti, in cui il pubblico può incontrare alcuni tra i più innovativi ricercatori del panorama nazionale. Come **Barbara Mazzolai**, coordinatrice del centro di Micro-BioRobotica dell'Istituto Italiano di Tecnologia di Genova, che a fine 2015 è stata inserita tra le "25 donne geniali da tener d'occhio nel mondo" secondo RoboHub (la più grande comunità online dedicata alla robotica), in particolare grazie al lavoro d'avanguardia nel campo della robotica bioispirata e nel progetto europeo per la realizzazione di plantoidi (robot che "imitano" il sistema di propagazione delle radici vegetali), con una conferenza in programma sabato 6 alle 15.15 in piazza Mantegna. O come **Michele Morgante**, professore di genetica all'Università di Udine, direttore scientifico dell'Istituto di Genomica Applicata e presidente della Società Italiana di Genetica Agraria, che da anni lavora alla ricerca di "vini resistenti", cioè vitigni che – attraverso un processo di incrocio e selezione – sono capaci di resistere meglio di quelli tradizionali ai funghi, riducendo automaticamente l'utilizzo di antiparassitari e altri strumenti chimici. Vini che al Festival è anche possibile assaggiare, nella degustazione che domenica 7 alle 12 nella Loggia del Grano accompagna la conferenza (con **Eleonora Guerini**, curatrice della guida vini del Gambero Rosso). **Guido Saracco**, professore di Chimica Industriale al Politecnico di Torino e direttore del nuovo Centro per le tecnologie future sostenibili dell'Istituto Italiano di Tecnologia, conduce il pubblico alla scoperta dei *Cacciatori di CO2*, per riutilizzare l'anidride carbonica a favore dell'ambiente (domenica 7 alle 15.30 al Teatro Bibiena). Infine, una nuova frontiera dell'alimentazione – di certo un po' ostica da accettare per chi è abituato alla dieta mediterranea – è quella degli insetti: quale sarà il loro ruolo nel consumo alimentare del futuro? Tra qualche anno faremo aperitivi a base di cavallette o utilizzeremo le farine di insetti per nutrire gli animali in allevamento? Di questo e altro parla **Laura Gasco** (domenica 7 alle 11.15 nella Loggia del Grano), docente presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino e collaboratrice dell'International Platform of Insects for Food and Feed (Ipiff). Inoltre, sempre per guardare al domani, l'evento **Un insetto nel piatto**, a cura di **Focus** – il brand del Gruppo Mondadori dedicato alla divulgazione scientifica e all'intrattenimento – con un intervento introduttivo sull'entomofagia del direttore **Jacopo Loredan** e uno showcooking di biscotti a base di farina di grillo (in collaborazione con **Entonote**) in programma sabato 6 alle 17.30 in piazza Mantegna.

Innovativi non sono solo i contenuti ma anche la formula del Festival, che si aprirà ad esperimenti di divulgazione interattiva come il **Meat-up**: un grande evento in piazza in cui il chimico e divulgatore scientifico **Dario Bressanini** (esperto di cibo e innovazione per la rivista "Le Scienze") e il "re del barbecue" **Gianfranco Lo Cascio** (fondatore della BBQ4All University) riveleranno i segreti per cucinare la bistecca perfetta in una vera e propria grigliata scientifica domenica 7 alle 19.30 sul Lungo Rio (in collaborazione con **ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi**). Ci vuole un po' di pazienza (dodici ore di cottura, a partire dalle 9.30) e molta attenzione per i dettagli, ma alla fine si può gustare di persona il risultato dell'attività. Sempre all'insegna dell'interazione, con un occhio al modello anglosassone del Q&A, sono i "question time" di *La scienza nel piatto*, eventi in cui il pubblico può intervenire direttamente e chiedere consigli e

risposte agli esperti. Due appuntamenti in collaborazione con “**Focus**”, moderati dal direttore del mensile **Jacopo Loredan**, sono rispettivamente dedicati a *Diete e alimentazione* (venerdì 5 alle 11 nella Loggia del Grano con la nutrizionista **Lucilla Titta**, il fitochimico **Renato Bruni** e la giornalista **Amelia Beltramini**) e *Cibo tra mito e realtà* (sabato 6 alle 14.45 nella Loggia del Grano con **Dario Bressanini**, il giornalista **Marco Ferrari**, la responsabile della comunicazione scientifica di Granarolo **Graziella Lasi** e l'ecotossicologo **Donatello Sandroni**). La neuroscienziata **Raffaella Rumiati** è invece protagonista di un incontro sui fattori che influenzano il riconoscimento dei prodotti e le preferenze alimentari (sabato 6 alle 12 al Teatro Bibiena).

Ma il cibo è anche storia, tradizione, conoscenza: un bagaglio di saperi e sapori che si tramanda nel corso dei secoli. A questo aspetto sono dedicati alcuni appuntamenti, tra cui l'incontro con **Attilio Scienza**, uno dei maggiori esperti mondiali di viticoltura, autore del recente *Vini di confine* (sabato 6 alle 17.45 alla Loggia del Grano), che conduce il pubblico in un sorprendente viaggio nelle storie e nei miti del vino con l'esperta di ricerca genetica vegetale **Serena Imazio**. La straordinaria avventura del cibo italiano nel mondo e le sue implicazioni politiche e sociali sono al centro degli incontri che vedono protagonisti lo storico **Alessandro Marzo Magno** (*La lunga marcia degli spaghetti*, domenica 7 alle 11 al Teatro Bibiena) e il professore di “Food Studies” (alla The New School di New York) e autore di *Al Dente: A History of Food in Italy* **Fabio Parasecoli**, che domenica 7 alle 17.15 al Teatro Bibiena racconta l'impatto del cibo sugli equilibri del mondo e sulla vita degli uomini, in dialogo con **Marco Boscolo**. Il cibo nella storia e sul grande schermo è invece al centro dell'incontro con **Marco Ferrari** e **Gabriele Ferrari** (domenica 7 alle 12 in piazza Mantegna). La ricchezza e la trasversalità dei temi legati al cibo, nonché il loro stretto legame sia con l'attualità che con i nostri comportamenti quotidiani, sono confermati anche da altri appuntamenti del Food&Science Festival: come gli incontri *Le parole delle etichette* (con **Michele Fino**, docente di diritto europeo all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, domenica 7 alle 17.45 nella Loggia del Grano) e *Neuromarketing e comportamenti di consumo* (con **Vincenzo Russo**, professore associato di Psicologia dei consumi e coordinatore del centro di Ricerche di Neuromarketing Behavior and Brain Lab della Libera Università di Lingue e Comunicazione IULM; sabato 6 alle 17 nella Loggia del Grano). A *Il cibo ai confini dell'Universo* è dedicato l'attesissimo incontro con l'astronauta **Luca Parmitano** (venerdì 5 alle 18 al Teatro Bibiena), che ha portato sulla Stazione Spaziale le eccellenze del cibo italiano nel formato “gravità zero”; modera **Marco Cattaneo**, direttore di “Le Scienze”, “Mente&Cervello”, “National Geographic Italia”. **James Kenji López-Alt**, un passato da ricercatore al MIT e un presente in cui coniuga scienza e cucina, porta al festival domenica 7 alle 12 al Teatro Bibiena alcuni dei suoi esperimenti. Con **Chef Rubio**, che usa la cucina e il racconto dei sapori come prisma attraverso cui guardare l'umanità e adoperarsi per gli altri, si approfondisce il rapporto tra cibo e comunicazione (in dialogo con **Marco Cattaneo** sabato 6 alle 14.30 al Teatro Bibiena). Alle nanotecnologie è invece dedicato l'incontro con lo scrittore e chimico **Piersandro Pallavicini** domenica 7 alle 14.30 in piazza Mantegna, mentre **Renato Bruni**, fitochimico dell'Università di Parma, racconta i segreti delle piante a partire dal suo ultimo libro *Le piante son brutte bestie* (Codice) sabato 6 alle 11.30 in piazza Mantegna (con la giornalista **Sara Porro**) e riflette insieme al pubblico sugli integratori e sulla loro utilità (domenica 7 alle 15.15 in piazza Mantegna). Dal mondo vegetale a quello animale con *Conosci i tuoi polli* (sabato 6 alle 12.30 in piazza Mantegna) con il giornalista **Allan Bay** e **Achille Schiavone**, professore in nutrizione e alimentazione animale presso il dipartimento di Scienze veterinarie dell'Università di Torino, che riflettono su quali sono i limiti della ricerca di una carne che risponda alle esigenze di chi dovrà cucinarla e gustarla. Sabato 6 alle 14.30 in piazza Mantegna il sociologo **Massimiano Bucchi** ripercorre la storia delle invenzioni che fanno parte della quotidianità in cucina, dalla forchetta alla caffettiera nella conferenza *Per un pugno di idee... in cucina* (modera **Piero Bianucci**). Domenica 7 il designer catalano **Martí Guixé** porta al Festival una riflessione sulla relazione tra design e cibo (alle 16.15 a teatro). Sempre domenica alle 14 in piazza Mantegna un vero e proprio viaggio gastronomico alla scoperta delle tradizioni con la giornalista **Sara Porro**, mentre alla stessa ora a teatro **Antonio Pascale** racconta *Come torneremo a essere un paese agricolo*.

Quanto è sostenibile il cibo che mangiamo? Provano a rispondere **Maria Cristina Rulli** del Politecnico di Milano e **Simone Contu**, ingegnere esperto di contabilità ambientale, domenica 7 alle 16 in piazza Mantegna. Si guarda invece al futuro durante l'incontro sull'agricoltura digitale con **Filippo Renga**, direttore dell'**Osservatorio Smart AgriFood** e **Gianluca Carenzo**, direttore generale del Parco Tecnologico Padano di Lodi (sabato 6 alle 16 in piazza Mantegna). Lo stesso giorno alle 11.30 nella Loggia del Grano spazio a **I difensori della qualità**, un focus sul valore della tutela con **Stefano Berni**, **Gianpiero Calzolari**, **Riccardo Deserti** e **Nicola Levoni**, in collaborazione con **Consorzio Tutela Grana Padano**, **Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano**, **Levoni** e **Granarolo**. Un viaggio alla scoperta della scienza che aiuta a tutelare il Made in Italy con alcuni esperti come guida e, a seguire, una tavola rotonda sul 100% italiano, per approfondire la tematica della scelta delle materie prime e del controllo della filiera, con l'obiettivo di garantire un prodotto di qualità e l'eccellenza all'estero. Domenica 7 alle 17.30 in piazza Mantegna si fa un salto nel futuro scoprendo *Come opendata, bitcoin e blockchain trasformeranno l'agricoltura* con l'esperto informatico **Massimo Morbiato**, che ha fondato la startup EZ Lab e lanciato il progetto AgriOpenData.

Intesa Sanpaolo cura diversi incontri, tra cui venerdì 5 alle 11, presso il MAMU, il convegno **Accelerare la crescita**, dedicato alle imprese del settore agrario di Mantova e provincia, durante il quale sono presentati i risultati di una indagine condotta dalla Direzione Regionale Lombardia e dalla Direzione Studi e Ricerche di Intesa Sanpaolo, in collaborazione con Confagricoltura Mantova, su un campione di aziende appartenenti principalmente ai settori cerealicolo e zootecnico. All'incontro interviene fra gli altri **Paolo Graziano**, direttore regionale Lombardia del Gruppo. Scopo dell'iniziativa, rivolta a un settore cruciale per l'economia locale e nazionale, è quello di intercettare i bisogni, le peculiarità e le richieste del territorio, per formulare insieme una offerta nuova e innovativa, rivolta alla crescita e allo sviluppo del tessuto produttivo locale.

Syngenta Italia, azienda interamente dedicata all'agricoltura a livello globale, è presente al Festival con incontri e approfondimenti volti a sottolineare il profondo legame tra cibo e agricoltura e, ancor di più, al ruolo che scienza e innovazione rivestono nel comparto agricolo. Tra gli appuntamenti più rilevanti spicca **Scienza aperta**, seconda edizione (su invito) della tavola rotonda nata con lo scopo di favorire il dibattito assieme alla comunità scientifica sulle grandi sfide che il pianeta deve affrontare e di come la scienza applicata all'agricoltura possa fornire in questo senso una soluzione concreta (in programma sabato 6 dalle 9 all'Università di Mantova, Salone Mantegnesco). Grazie alla collaborazione con il **Politecnico di Milano**, è in programma un incontro su architettura, paesaggio e cibo con **Davide Crippa**, docente presso il dipartimento di Design, e l'architetto **Antonio Girardi**: un viaggio attraverso la storia dell'umanità per esplorare la relazione profonda tra le evoluzioni dell'architettura e la storia della gastronomia (domenica 7 alle 14.45 nella Loggia del Grano).

LE MOSTRE, I LABORATORI, GLI SPETTACOLI E LE ALTRE INIZIATIVE

Al fianco delle conferenze e degli incontri, la prima edizione del Food&Science Festival proporrà anche una ricca serie di mostre, laboratori e iniziative collaterali. Il racconto del cibo attraverso le immagini sarà al centro di **Food. Il futuro del cibo**, mostra curata da National Geographic Italia e allestita al Palazzo della Ragione. Composta dalle fotografie scattate in tutto il mondo dai reporter del famoso marchio editoriale, accompagnate da un corredo di testi e supporti infografici, **Food** presenterà un'esplorazione multimediale sulle problematiche e sulle speranze che caratterizzano il futuro del cibo: dai rischi dell'impatto dell'agricoltura e dell'allevamento sulle acque, sul clima e sulle foreste alla direzione tracciata dall'incremento esponenziale dell'acquacoltura, dallo spreco alimentare – con le sue ricadute sul dramma della fame nel mondo – al sogno concreto di un sistema di produzione di cibo ecologicamente e socialmente più sostenibile. Un approccio diverso, nei contenuti e nel linguaggio espressivo, sarà quello di **La Fiaba è servita. Cibi incantati dall'Italia**. Al pubblico di Palazzo della Ragione saranno mostrate le stampe ricavate dall'omonimo

libro edito da Franco Cosimo Panini e curato da Luigi Dal Cin, in collaborazione con la Fondazione Štěpán Zavřel di Sarmede: una raccolta di dieci fiabe a tema alimentare, provenienti dal territorio italiano, dalle quali emerge tutta l'incredibile ricchezza di un Paese in cui convivono multiformi tradizioni e preziose varietà enogastronomiche. Tra le curiose prerogative del libro (e della mostra), il fatto che le illustrazioni sono opera di **dieci artiste, tutte donne e tutte italiane**: Antonella Abbatiello, Giorgia Atzeni, Francesca Chessa, Ilaria Faccioli, Anna Forlati, Simona Mulazzani, Giulia Orecchia, Valeria Petrone, Tiziana Romanin, Lucia Scuderi (coordinate dall'art director Monica Monachesi). **Selvatico domestico**, a cura di Orto Botanico Città Studi - Università degli Studi di Milano e Agri-Cultura e allestita alle Pescherie (Loggia di Giulio Romano) è invece un vero e proprio viaggio attraverso i cambiamenti delle piante nel passaggio da una condizione selvatica a quella domesticata.

Spazio anche agli spettacoli: la **Banda Osiris** e **Arianna Porcelli Safonov** portano al Festival lo spettacolo **Fottuta campagna e altri racconti di provette e forchette**, "riding agroscientifico" sulle avventure tragicomiche di una persona appassionata della vita agreste che scopre ben presto quanto la realtà sia diversa da come la immaginava (sabato 6 alle 21 al Teatro Bibiena). Mentre le "strologhe" **Carla Taglietti** e **Valentina Turrini** sabato 6 alle 10 in piazza Mantegna saranno protagoniste di **Storie da mangiare**, tra buffi personaggi e storie insolite. È invece la musica della **Bandragola Orkestar** a chiudere il festival domenica 7 alle 22 sul Lungo Rio.

Uno degli obiettivi del Food&Science Festival è stimolare l'interesse e la partecipazione del pubblico più giovane, attirandolo verso i temi della ricerca scientifica e tecnologica in ambito agricolo. La strada scelta è quella dei laboratori. Nei tre giorni del Festival si intrecciano con gli altri appuntamenti in programma, offrendo a tutti, con attività per ragazzi e adulti, la possibilità di toccare con mano la magia del cibo, dei materiali che lo compongono e delle tecniche che l'uomo ha sviluppato per produrlo. Queste attività comprendono il pacchetto di iniziative realizzate a Palazzo della Ragione in collaborazione con **Alkémica: La vita operosa delle api** (la presentazione di un mondo – l'alveare – che può aiutare i bambini a sviluppare i sensi, affrontare le proprie paure, superare i pregiudizi e lavorare in gruppo, in collaborazione con **TEA**), **Lo scienziato in dispensa** (esperimenti chimici, fisici e culinari che spaziano dalla tradizione del caramello alla novità della moderna cucina molecolare) e **Buono come il pane** (alla scoperta della produzione di un alimento base per molte culture sulla Terra, in collaborazione con **Molino Magri**). La Loggia di Giulio Romano ospita **Per fare un prato ci vuole un seme: i Sarchiaricci**, un laboratorio ludico a cura di **Associazione Culturale G. Eco**, in cui i partecipanti più piccoli (si rivolge ai bambini da 4 anni) imparano a conoscere il processo di crescita delle piante attraverso la costruzione di un pupazzo. Il mensile per ragazzi **Focus Junior** con **Unforchetable** (dagli 8 anni) affronta in modo molto ampio il mondo dell'alimentazione, dalla A dell'omonima vitamina alla Z di Zenzero, sempre attraverso un percorso di esperimenti scientifici. Mentre con **Esperimenti alla carta** si fa scienza con la spesa del mercato, usando frutta, verdura, pane e formaggi per preparare degli esperimenti scientifici che sembrano delle ricette. Entrambi i laboratori sono a cura di **Associazione ToScience**. Focus Junior seleziona inoltre un **gruppo di giovani giornalisti in erba** che raccontano il Festival supportati da un giornalista della redazione. A questi appuntamenti si aggiungono i cosiddetti **laboratori Drop In**, cioè eventi di pochi minuti – vere e proprie attività di passaggio – che nel corso del Festival possono essere fruiti dalle classi in visita alle mostre o in attesa di accedere a un evento: da **Piantala con quel microscopio!** (per guardare da molto molto vicino la frutta e la verdura che mangiamo) a **Impronte di frutta e verdura** (ovvero: come realizzare dei meravigliosi disegni semplicemente tagliando in differenti modi la frutta e la verdura... e come portarli a casa sotto forma di tovagliette per la colazione). Al Festival ci sono due piazze "a tema": quella dedicata al **latte**, dove il **Consorzio Tutela Grana Padano** e **Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano** propongono laboratori sensoriali e di degustazione per grandi e piccoli dei rispettivi formaggi DOP e curano insieme una conferenza su come se ne tutela l'autenticità. Grana Padano mostra anche come avviene il processo di caseificazione che porta alla produzione di una forma di formaggio in diversi momenti all'interno delle tre giornate del Festival.

Granarolo porta invece il laboratorio Drop In **MilkArt**, un'esplosione di colori in cui la chimica degli alimenti incontra l'arte, e **The Milk Show**, giochi e laboratori sulla magia del latte. La seconda piazza è dedicata alla **carne**: qui **Levoni** propone **Ode al Salume**, tre laboratori di degustazione guidata per scoprire come nasce un salume, come valutarne la qualità e come apprezzarne al meglio le caratteristiche. Le tre degustazioni propongono un approfondimento sugli affumicati e sull'arte della stagionatura, svelandone segreti e curiosità e insegnando a degustare i prodotti.

Al Festival si può inoltre imparare a fare cocktail a base di erbe spontanee con i **Wood-ing**, oppure scoprire tutti i segreti della produzione e della degustazione del vino con gli scienziati della **Fondazione Edmund Mach**. Il Food&Science Festival si rivolge anche al mondo degli addetti ai lavori, ad esempio attraverso la serie di approfondimenti su alimenti e salute (dedicata non solo ai professionisti della sanità, ma anche al pubblico interessato a questi temi) a cura dell'**Ordine Provinciale dei Medici Chirurghi e Odontoiatri**, dell'**Ordine dei Medici Veterinari della Provincia di Mantova**, dell'**Associazione Antonietta e Luigino Bellani** e del **Gruppo Veterinario Suinicolo Mantovano**. I panificatori sono invitati al workshop con **Marino Tanfoglio** organizzato da **Molino Magri** sulla lavorazione delle farine e sulla lievitazione naturale finalizzati alla salute ed al benessere (domenica 7 alle 10 nel Palazzo del Consorzio della Bonifica), in programma anche una conferenza su **La civiltà del pane** con il professore **Gabriele Archetti**, cui prenderanno parte anche il Maestro **Iginio Massari** e **Roberto Capello**, presidente della FIPPA, e il panettiere **Armando Guerini**, eletto miglior panettiere durante Expo 2015 (sabato 6 alle 15.30 nella Loggia del Grano). **Hotel degli insetti**, **Orto in cassetta**, **Fiori in Tavola** e **Vedi Verde** sono invece laboratori per tutti (ogni giorno in piazza Marconi) sviluppati dal **POLIMI-DESI Lab** del **Dipartimento di Design del Politecnico di Milano**, per introdurre al tema dell'agricoltura urbana e alla sua relazione col cibo. Fra le attività proposte: la costruzione di orti portatili e di rifugi per gli insetti che favoriscono la biodiversità; la progettazione di contenitori per la coltivazione di piante; la creazione di vasche e incubatrici di orti edibili e di kokedama da esporre in casa. Se la provincia di Mantova viene riconosciuta parte della Regione Europea dell'Enogastronomia 2017 è perché il suo intero territorio offre una ricchezza agricola tutta da scoprire. Questa è l'oggetto degli **Agricolturaour**, gite e attività organizzate nelle aziende locali, nelle cascine, nelle stalle, nelle risaie. Queste ultime nei giorni del Festival sono allagate grazie alla collaborazione del **Consorzio Bonifica Territori del Mincio**, e, con la guida di un accompagnatore speciale, **Carlo Togliani**, docente di architettura del Polo Territoriale di Mantova del **Politecnico di Milano**, è possibile visitare l'**impianto idrovoce della Travata** (domenica 7 alle 10). Inoltre, per conoscere nel dettaglio la lavorazione e la trasformazione della carne, e tutta la tecnologia che c'è dietro ai packaging più innovativi, in programma un tour per le scuole presso l'impianto di Castel D'Ario della Cooperativa **Prosus** (venerdì 5 alle 10). Sabato 6 alle 9.30 visita all'**Azienda Agricola Lugli** per approfondire la filiera del latte, mentre alle 14 si va alla scoperta del **melone mantovano** (in collaborazione con **Francescon O.P.** e **Syngenta Italia**). Rientrando nei confini della città, un percorso a tappe tra le strade e le piazze della città di Mantova, è invece quello che devono affrontare i partecipanti della **caccia al tesoro** (in collaborazione con **TEA**): l'obiettivo è scoprire i segreti, le ricette e i prodotti della cucina locale. Ai visitatori è affidata una mappa che va completata attraverso gli elementi rinvenuti nelle sette postazioni del gioco: chi finisce il percorso riceve un premio presso l'Infopoint del Festival. Il percorso è stato progettato e realizzato dai ragazzi dei licei Belfiore e Virgilio di Mantova. Il rapporto tra cibo e sport è approfondito da **Opas**, che cura l'evento sul rugby con alcuni giocatori della squadra locale Viadana e della Benetton Treviso (domenica 7 alle 11.30 sul Lungo Rio). Opas organizza anche un convegno a invito (sabato 6 alle 9 al MAMU) intitolato **La qualità è questione di rispetto della filiera**.

IL FESTIVAL

Promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME** e organizzato da **Mantova Agricola**, con il patrocinio del **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali** e del **Comune di Mantova**, con **Regione Lombardia**, **Unioncamere Lombardia**, **Camera di Commercio di Mantova**, **East Lombardy - Regione Europea della Gastronomia 2017** e **Politecnico di Milano** come partner

istituzionali; **Intesa Sanpaolo, Syngenta Italia, Consorzio Tutela Grana Padano, Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano, Granarolo e TEA** come main partner; **Fondazione Banca Agricola Mantovana, Levoni e Focus** come partner; **Molino Magri, Opas e ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi** come sponsor; **Consorzio di Bonifica Territori del Mincio, Veolia, Prosus, Abaco e Oleificio Zucchi** come supporter; **National Geographic, Focus Junior, Rai Cultura e Radio Pico** come media partner. Il Festival è presente su Internet con il sito www.mantovafoodscience.it e con i profili ufficiali sui social network Facebook, Twitter, Instagram e YouTube.

Ufficio stampa

Ex Libris Comunicazione

Tel. +39 02 45475230

email: press@mantovafoodscience.it

Elisa Carlone: 334 6533015