

Inizia domani a Mantova il Food&Science Festival, che dedica la prima giornata alla formazione professionale e alle scuole

17 maggio 2018. Inizia domani a Mantova il **Food&Science Festival** che, fino a **domenica 20 maggio**, indagherà le relazioni tra cibo e scienza attraverso **oltre 200 conferenze, incontri, laboratori, spettacoli, mostre e degustazioni**. Quest'anno a tema **equilibrio**, il Festival vedrà la partecipazione di esperti carismatici e autorevoli come "l'Indiana Jones della birra" **Patrick McGovern**, il fisico e divulgatore scientifico **Alessio Perniola**, gli antropologi **Marino Niola** ed **Elisabetta Moro**, il Rettore della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e padre di SunBlack, il "pomodoro nero", **Pierdomenico Perata**.

Anche in termini di formato, linguaggio e varietà di appuntamenti, il Food&Science Festival 2018 segue fedelmente la ricerca dell'equilibrio muovendosi **tra riflessione e intrattenimento, ascolto e partecipazione, mostre e spettacoli**. E se agli **studenti** è rivolta **domani** la sezione dei **laboratori e mostre**, dove imparare divertendosi e mettendo alla prova la propria fantasia, agli addetti ai lavori sono riservati alcuni incontri, in cui confrontare opinioni, scambiarsi informazioni e mettere in comune competenze e abilità. Nel corso della prima giornata, infatti, il Festival guarda alla **formazione professionale** con eventi che sottolineano il bilanciamento tra tradizione e innovazione, esperienza e progresso.

Ad aprire la mattina, alle 9.30, sono due incontri in programma al MAMU e alla Loggia del Grano. Al MAMU, nella Sala L'Oltrepo Mantovano, si svolgerà **Open innovation**, giornata di formazione e approfondimento realizzata in collaborazione con Confagricoltura Mantova, Enapra, Intesa Sanpaolo, Syngenta e dedicata agli imprenditori agricoli e ai professionisti del settore: al centro, le tematiche legate all'**Agricoltura 4.0**, di cui verranno analizzati lo scenario attuale e le prospettive future. Alla Loggia del Grano, invece, i giovani partecipanti di **A scuola di Startup con officine formative**, curato da Intesa Sanpaolo Innovation Center e rivolto agli studenti universitari e delle scuole superiori, potranno ripercorrere e approfondire con **Matteo Gallo** i passi necessari per avviare una startup sul mercato, facendo anche riferimento a esempi concreti e business case di realtà particolarmente note e facilmente comprensibili.

"Pausa" cinematografica alle 10: presso il Cinema del Carbone, introdotto da **Luigi Cattivelli**, andrà in onda *Food Evolution*, film di **Scott Hamilton Kennedy** che fa luce sul mondo degli OGM mettendo a nudo, una dopo l'altra, le verità nascoste dietro questo tema di grande attualità. Di dubbi e false credenze si parlerà anche alle 11 alla Loggia del Grano durante *La scienza nel piatto: nutrizione e salute*, un question time in collaborazione con Focus durante il quale il medico-nutrizionista **Andrea Ghiselli** e la ricercatrice **Francesca Scazzina** si metteranno a disposizione del pubblico per rispondere a dubbi, perplessità e curiosità sul mondo dell'alimentazione, moderati dalla giornalista **Margherita Fronte**.

Il pomeriggio prende il via al MAMU (Sala L'Abbazia sul Po) alle ore 15.30 con il focus a cura di Argo Tractors - Landini su **Agricoltura digitale: sviluppi e opportunità**, un "viaggio" con **Mario Danieli, Marco Misericchi e Antonio Salvaterra**, moderati da **Furio Oldani**, dai sistemi per l'agricoltura di precisione e l'iper-ammortamento allo sviluppo dell'Internet of Thing del settore, con dimostrazione pratica finale.

Ad inaugurare il Festival sarà il reading delle 18 al Teatro Scientifico Bibiena: l'attore e comico **Neri Marcorè** e **Alessandro Marzo Magno**, giornalista, storico e scrittore – preceduti dai saluti del Sindaco di Mantova **Mattia Palazzi** e del Presidente di Confagricoltura Mantova e Vicepresidente di Confagricoltura **Matteo Lasagna** - proporranno al pubblico una storia della cucina italiana degli ultimi duemila anni, dall'antica Roma fino alle stravaganze artistiche della Cucina Futurista. Un mix di ingredienti, tradizioni e aneddoti ideale per preparare il pubblico alla varietà di incontri che si succederanno nel weekend.

A seguire, infine, al Cinema del Carbone replica serale di *Food Evolution*, questa volta introdotto dal chimico, docente e divulgatore scientifico **Dario Bressanini** e dall'agronomo e imprenditore agricolo **Marco Pasti**.

IL FESTIVAL

Promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME-Divagazioni scientifiche** e organizzato da **Mantova Agricola**, il Food&Science Festival si avvale di **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**, **Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare**, **InLombardia**, **Regione Lombardia**, **Comune di Mantova**, **World Forum on Urban Forests - Mantova 2018**, **Camera di Commercio di Mantova**, **CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria**, **Politecnico di Milano**, **Università di Parma**, **Federazione regionale degli Ordini dottori agronomi dottori forestali della Lombardia**, **Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Mantova** come partner istituzionali; **Intesa Sanpaolo**, **Syngenta**, **Gruppo Tea**, **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**, **Consorzio Tutela Grana Padano** e **Granarolo** come main partner; **Focus**, **Landini** e **ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi** come partner; **De Simoni** e **Consorzio di Valorizzazione e Tutela del Melone Mantovano IGP** come sponsor; **Mail Boxes ETC Mantova**, **Molino Magri**, **Birrificio Angelo Poretti** e **Parco del Mincio** come supporter; **S. Martino**, **Azienda Agricola Passolongo** e **Cantina Gonzaga** come sponsor tecnici; **National Geographic Italia**, **Focus Junior**, **Radio Pico**, **Radio Viva FM** e **AgroNotizie** come media partner. Il Festival si avvale inoltre della collaborazione di **Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Scienze Veterinarie**, **CREA-CI Sede di Vercelli**, **Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa**, **Istituto di Genomica Applicata**, **Fondazione Edmund Mach**, **Fondazione Umberto Veronesi** e **Società Italiana di Genetica Agraria**.

Gli eventi sono a ingresso gratuito con registrazione obbligatoria. Info su mantovafoodscience.it

[QUI](#) È POSSIBILE SCARICARE LA CARTELLA STAMPA, [QUI](#) IL PROGRAMMA

mantovafoodscience.it
Facebook [@mantovafoodscience](#)
Twitter [@MNFoodScience](#)
Instagram [@mantovafoodscience](#)
YouTube [@Mantova Food&Science Festival](#)
[#mfs2018](#)

Ex Libris Comunicazione
Tel. +39 02 45475230
email: press@mantovafoodscience.it
Elisa Carlone: 334 6533015