

COMUNICATO FINALE

FOOD&SCIENCE FESTIVAL

Il pubblico risponde con entusiasmo e una partecipazione molto attiva: 16.000 presenze per la prima edizione

Mantova, 7 maggio 2017. Si chiude oggi, con una vera e propria festa, la prima edizione del **Food&Science Festival** di Mantova, che dal 5 al 7 maggio ha registrato **16.000 presenze** fra incontri, spettacoli, mostre, laboratori e altre attività: una partecipazione attiva ed entusiasta che ha seguito con curiosità e impegno il racconto dello **straordinario e indissolubile legame tra cibo e scienza**.

Matteo Lasagna, Presidente di Confagricoltura Mantova, è visibilmente soddisfatto: ***“Raramente una prima edizione riscuote un consenso così ampio. Sono felicissimo di questi numeri, anche se naturalmente non possono esprimere davvero ciò che questo successo significa per la città, per tutti noi che abbiamo immaginato e realizzato questo appuntamento, per i legami intrecciati con il pubblico e con tutta la rete che si è costruita intorno. Il Festival ha funzionato agli stessi alti livelli di produttività ed efficienza di una di quelle filiere che fanno onore al nostro territorio. Dall’organizzazione alla risposta del pubblico, dagli allestimenti al lavoro dei tantissimi volontari, tutto si è armonizzato alla perfezione. Un ringraziamento speciale va ai nostri sponsor, che hanno sostenuto il Festival economicamente e in termini di contenuti, e sui quali contiamo anche per le prossime edizioni, che già abbiamo iniziato a preparare”***.

Grande la soddisfazione del Sindaco di Mantova **Mattia Palazzi**: ***“Portare il dibattito scientifico di alto livello a contatto diretto con i cittadini si è rivelata una scommessa vincente. In un tempo nel quale tutto si sfiora e quasi nulla si approfondisce, in un tempo di bufale, riuscire ad affrontare temi complessi con linguaggi accessibili a tutti è un atto di generosità e un fatto rivoluzionario. Abbiamo messo un nuovo tassello all’interno di un percorso costruito in questi anni, per raccontare e valorizzare le eccellenze culturali del territorio, l’agricoltura e l’innovazione. Mantova ha dimostrato ancora una volta di essere una capitale di produttività, partecipazione ed elevata reattività, affamata di conoscenza e di futuro. Abbiamo discusso di sicurezza alimentare, qualità, ricerca, investimento in tecnologie e innovazione, e il pubblico si è appassionato a questi temi. Ora al lavoro per la seconda edizione. Grazie a Confagricoltura e a tutti i partner per aver scommesso con la città su questo Festival”***.

L’offerta di incontri, lectio, spettacoli, laboratori e mostre è stata davvero ampia: il pubblico si è diviso fra **oltre 200 eventi** e ha potuto ascoltare **più di 100 ospiti** di rilievo nazionale e internazionale, su argomenti chiave per la nostra contemporaneità e per il futuro. Promossa da **Confagricoltura Mantova**, ideata da **FRAME** e organizzata 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, questa prima edizione è partita con una **grande spinta propulsiva**. La manifestazione, che continuerà a crescere, è un **contesto ideale per la divulgazione scientifica**, come dimostrato da tutti coloro che hanno affollato sale, piazze, laboratori e mostre, accorsi – oltre che dalla città – soprattutto da **Verona**, **Modena**, **Milano**, **Brescia** e **Cremona**. E c’è persino chi è arrivato da **Copenaghen**. Un’ulteriore testimonianza della piena riuscita di questa prima edizione risiede nella notevole attenzione con cui **i media nazionali e locali** hanno seguito il Festival.

Diversi gli eventi presi d'assalto e che hanno registrato il **tutto esaurito**, fin dall'**inaugurazione** con il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali **Maurizio Martina**, l'Assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia **Giovanni Fava**, il Sindaco di Mantova **Mattia Palazzi**, il Presidente di Confagricoltura **Massimiliano Giansanti** e il Presidente di Confagricoltura Mantova **Matteo Lasagna**, ai quali è seguito l'atteso incontro con l'astronauta **Luca Parmitano**, che ha raccontato *Il cibo ai confini dell'Universo*. Tutto esaurito anche per **Chef Rubio**, che ha conquistato il pubblico con un approfondimento su *Il cibo come identità e immagine*, e per le curiosità sulla cucina, l'agricoltura e le mode alimentari alle quali hanno risposto **Dario Bressanini**, **Marco Ferrari**, **Graziella Lasi** e **Donatello Sandroni** in *La scienza nel piatto: cibo tra mito e realtà*, in collaborazione con il mensile Focus. Teatro al completo per l'esperta di biotecnologia **Nina Fedoroff**, per la prima volta in Italia, che ha mostrato come *Nutrire il Pianeta*, e per il climatologo **Luca Mercalli**, noto anche per la sua attività di divulgatore in televisione, su *Il tempo del cibo*. Il pubblico ha affollato anche l'appuntamento a cura di Entonote e in collaborazione con il mensile Focus **Un insetto nel piatto**, durante il quale è stata proposta la ricetta dei biscotti con farina di grillo, e sabato sera non un palco libero al Teatro per il coinvolgente spettacolo **Fottuta campagna e altri racconti di provette e forchette**, "riding agroscientifico" con **Arianna Porcelli-Safonov** accompagnata dalla **Banda Osiris**, dedicato alle avventure tragicomiche di una persona appassionata della vita agreste che scopre ben presto quanto la realtà sia diversa da come la immaginava. Di grande richiamo anche *Il futuro è negli insetti* con **Laura Gasco**, *The Food Lab* con **James Kenji López-Alt**, che ha portato a Mantova alcuni dei suoi esperimenti di cucina scientifica, *Vini resistenti* con **Michele Morgante** ed **Ermanno Murari**, e *Darwin, Siccità e Malattie* con **R. Ford Denison**, docente di Ecologia, evoluzione e comportamento.

Seguitissimi pure gli incontri con il giornalista scientifico **Alok Jha**, che ha ripercorso la storia dell'acqua, con **Sergio Salvi** e **Luigi Cattivelli** a confronto su grani antichi e moderni, con il fisiologo **Pierdomenico Perata**, protagonista di un incontro su come l'agricoltura risponde ai cambiamenti climatici. Molto apprezzate anche le testimonianze di **Martina Tarantola**, veterinaria specializzata in "Farm Animal Welfare", che ha affrontato il tema del benessere animale, di **Barbara Mazzolai** dell'Istituto Italiano di Tecnologia di Genova che ha raccontato il suo lavoro d'avanguardia nel campo della robotica bioispirata, dello scrittore e chimico **Piersandro Pallavicini** sulle nanotecnologie, di **Renato Bruni**, fitochimico dell'Università di Parma, che ha svelato i segreti delle piante con **Sara Porro**, del giornalista **Allan Bay** e **Achille Schiavone**, con una riflessione su quali sono i limiti della ricerca nell'allevamento avicolo, e del sociologo **Massimiano Bucchi**, sulla storia delle invenzioni che fanno parte della quotidianità in cucina. Affollati anche l'appuntamento in collaborazione con "Focus" *La scienza nel piatto: nutrizione e salute* con **Lucilla Titta**, **Renato Bruni** e **Amelia Beltramini**, i due appuntamenti dedicati alla rassegna stampa con **Giordano Masini** e gli ospiti del Festival (in collaborazione con Strade del cibo) e lo spettacolo delle "strologhe" **Carla Taglietti** e **Valentina Turrini**, che hanno portato al Festival buffi personaggi e storie insolite. Apprezzato anche il focus sul valore della tutela **I difensori della qualità** con **Stefano Berni**, **Gianpiero Calzolari**, **Riccardo Deserti** e **Nicola Levoni** in collaborazione con Consorzio Tutela Grana Padano, Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano, Levoni e Granarolo.

Intesa Sanpaolo ha curato diversi incontri, tra cui il convegno **Accelerare la crescita**, dedicato alle imprese del settore agrario di Mantova e provincia, durante il quale sono stati presentati i risultati di un'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. Syngenta Italia, azienda interamente dedicata all'agricoltura a livello globale, è stata 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 **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. Grazie alla collaborazione con il Politecnico di Milano, si è tenuto un incontro su architettura, paesaggio e cibo con **Davide Crippa** e **Antonio Girardi**. Opas ha invece organizzato il convegno a invito **La qualità è questione di rispetto della filiera**.

Al fianco delle conferenze e degli incontri, la prima edizione del Food&Science Festival ha proposto anche una ricca serie di mostre, laboratori e iniziative collaterali. Il racconto del cibo attraverso le immagini è stato al centro di **Food. Il futuro del cibo**, mostra curata da National Geographic Italia. Un approccio diverso, nei contenuti e nel linguaggio espressivo, è stato quello di **La Fiaba è servita. Cibi incantati dall'Italia**: esposte 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. **Selvatico domestico**, a cura di Orto Botanico Città Studi - Università degli Studi di Milano e Agri-Cultura, è stato invece un vero e proprio viaggio attraverso i cambiamenti delle piante nel passaggio da una condizione selvatica a quella domesticata. Nei tre giorni del Festival decine di laboratori si sono intrecciati 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 hanno compreso il pacchetto di iniziative realizzate in collaborazione con Alkémica: **La vita operosa delle api** (in collaborazione con TEA), **Lo scienziato in dispensa** e **Buono come il pane** (in collaborazione con Molino Magri). Il mensile per ragazzi Focus Junior con **Unforchetable** ha affrontato in modo molto ampio il mondo dell'alimentazione. Mentre con **Esperimenti alla carta** si è fatta scienza con la spesa del mercato. Entrambi i laboratori sono stati curati da Associazione ToScience. Apprezzatissimi anche **Hotel degli insetti**, **Orto in cassetta**, **Fiori in tavola** e **Vedi verde** 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. Al Festival ci sono state due piazze "a tema": quella dedicata al **latte**, dove il Consorzio Tutela Grana Padano e Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano hanno proposto laboratori sensoriali e di degustazione per grandi e piccoli dei rispettivi formaggi DOP. Grana Padano ha mostrato anche come avviene il processo di caseificazione. Granarolo ha portato invece i laboratori **Milk Art** e **The Milk Show**. La seconda piazza è stata dedicata alla **carne**: qui Levoni ha proposto **Ode al Salume**, tre laboratori di degustazione guidata. I panificatori sono stati invitati al workshop con **Marino Tanfoglio** organizzato da Molino Magri sulla lavorazione delle farine e sulla lievitazione naturale finalizzati alla salute ed al benessere. Al Festival si è tenuta anche una conferenza su **La civiltà del pane** con **Gabriele Archetti**, cui hanno partecipato anche **Iginio Massari**, **Roberto Capello** e **Armando Guerini**.

Gli **Agricoltour** hanno offerto l'occasione di scoprire la ricchezza agricola del territorio mantovano: con la guida di **Carlo Togliani** del Politecnico di Milano, è stato possibile visitare l'**impianto idrovoro della Travata**. Le scuole hanno potuto conoscere nel dettaglio la lavorazione e la trasformazione della carne visitando l'impianto di Castel D'Ario della Cooperativa **Prosus**. Visite anche presso l'azienda agricola **Lugli** per approfondire la filiera del latte, e presso **Francescon O.P.**, alla scoperta del **melone mantovano** (in collaborazione con Syngenta Italia). Rientrando nei confini della città, un percorso a tappe tra le strade e le piazze della città di Mantova è stato invece quello che hanno dovuto affrontare i partecipanti della **caccia al tesoro** (in collaborazione con TEA).

Il programma di oggi prosegue con numerosi appuntamenti, tra cui quelli con **Guido Saracco** sul riutilizzo dell'anidride carbonica a favore dell'ambiente, con **Anna Meldolesi** che parlerà di editing genetico, con il designer catalano **Martí Guixé** sulla relazione tra design e cibo, con **Fabio Parasecoli** e **Marco Boscolo** sull'impatto del cibo sugli equilibri del mondo e sulla vita degli uomini, con **Antonio Pascale** che racconterà *Come torneremo a essere un paese agricolo*. Infine, il **Meat-up** dedicato alla **scienza della carne** con **Dario Bressanini** e il "re del barbecue" **Gianfranco Lo Cascio**, in cui saranno rivelati i segreti per cucinare la bistecca perfetta in una vera

e propria grigliata scientifica (in collaborazione con **ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi**) e la musica della **Bandragola Orkestar** chiuderanno stasera questa prima edizione.

Il Festival è stato un successo di pubblico e coinvolgimento anche online tramite i social network, soprattutto su **Facebook**, che dal 30 aprile al 6 maggio ha **raggiunto 120.740 persone**, e su **Twitter**, che ha registrato **95.300** visualizzazioni dei tweet. Il Festival è stato attivo anche su Instagram e YouTube e naturalmente sul sito ufficiale **www.mantovafoodscience.it**.

L'appuntamento con la **seconda edizione** è per la **primavera 2018**.

Il Food&Science Festival è 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.

Ufficio stampa

Ex Libris Comunicazione

Tel. +39 02 45475230

email: press@mantovafoodscience.it

Elisa Carlone: 334 6533015