

COMUNICATO FINALE

Il Food&Science Festival ha esplorato a Mantova l'equilibrio tra cibo e scienza, conquistando il pubblico con 18.000 presenze

Mantova, 20 maggio 2018. Attualità, innovazione alimentare, nuove scoperte: con **18.000 presenze** si chiude oggi la seconda edizione del Food&Science Festival. La manifestazione, promossa da **Confagricoltura Mantova** e ideata da **FRAME-Divagazioni scientifiche**, dal 18 al 20 maggio ha portato a Mantova (in numerosi luoghi cittadini e fino al Parco del Mincio) **oltre 200 conferenze, incontri, laboratori, spettacoli, mostre e attività** all'insegna dell'Equilibrio.

Matteo Lasagna, Presidente di Confagricoltura Mantova e Vice Presidente di Confagricoltura, dichiara: *"Dopo la prima edizione non era scontato replicare il successo di argomenti e contenuti: ebbene, quest'anno possiamo dire che il Food&Science è l'unico Festival che parla davvero di cibo e scienza senza rivendicare una verità univoca ma favorendo la capacità di confronto e la costruzione di idee. Per questo ulteriore traguardo ringrazio Confagricoltura, i volontari, il gruppo organizzativo per la sua efficienza e il Comune di Mantova per la grande disponibilità, emersa soprattutto nella comprensione e condivisione della visione progettuale. Un ringraziamento doveroso anche agli sponsor e a tutti gli ospiti che con il pubblico hanno davvero contribuito a "costruire" i tre giorni di Festival. Una conferma non soltanto per Confagricoltura Mantova ma per il tema dell'agricoltura esplorato nella sua interezza, in termini tecnici e di innovazione. L'economia nazionale non può prosperare se non parte da basi solide: la prima è quella agricola".*

"Un anno e mezzo fa, quando si preparava la prima edizione, ricordo quando Matteo Lasagna ci ha raccontato questa idea". Aggiunge **Mattia Palazzi**, Sindaco di Mantova. *"Ci chiedevamo: si riuscirà a far diventare attrattivo un festival che parla di cibo, agricoltura e scienza? L'obiettivo era quello di portare in città l'agricoltura, che è sempre stata un po' slegata al territorio, pur avendo vocazione agricola. Non immaginavo un successo simile: non solo è importante essere riusciti a farlo per il secondo anno, ma essere riusciti a coinvolgere scuole, famiglie, pubblico e a divertire all'interno di un festival competente. Quando si mettono in campo progetti credibili le persone hanno voglia di conoscere, confrontarsi e capire."*

Molto affollate le conferenze, che hanno visto tra il pubblico anche un'ospite speciale come la Senatrice **Elena Cattaneo**. Particolarmente seguite quelle con l'americano **Patrick McGovern**, "l'Indiana Jones della birra", il padre del "pomodoro nero" **Pierdomenico Perata** e la designer **Sonia Massari**. Platea affollata anche per **Luca Sebastiani**, che ha approfondito la nutraceutica, **Michele Fino** sull'etichettatura degli alimenti, **Luca Simonetti**, con un focus sulla scienza in tribunale, **Dario Bressanini** e **Renato Bruni** sullo zucchero, **Marcello Ticca** sui miraggi alimentari. Grande successo anche per il reading con **Neri Marcorè** e **Alessandro Marzo Magno**, il concerto della **Vegetable Orchestra**, la conferenza-spettacolo *Ubriachi di scienza* con **Alessio Perniola**, la presentazione dello studio sulla coltivazione di **mais transgenico** e il dialogo tra **Franz-W. Badeck** e **Alessio Malcevski** sui cambiamenti climatici.

Il pubblico ha seguito con attenzione anche il talk-show (in collaborazione con Syngenta) con **Antonio Pascale**, che ha esplorato alcune delle grandi domande che riguardano il mondo dell'agricoltura insieme ai suoi ospiti, e l'approfondimento dedicato all'*Economia circolare: nuovi modelli di produzione e consumo*, in collaborazione con Intesa Sanpaolo Innovation Center, con **Guido Saracco** e **Massimiano Tellini**. Successo anche per l'incontro dedicato al progetto *MantoGrano* a cura di Molino Magri e per il focus sulle regole fondamentali da seguire per una corretta alimentazione che coniughi benessere e attività sportiva (in collaborazione con Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano). Di grande richiamo il confronto sulle sfide del marketing in tempo

di crisi in collaborazione con Consorzio Tutela Grana Padano, Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano e Granarolo e l'incontro *La qualità del cibo: come si valuta e come si garantisce* promosso da ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, in cui sono state descritte le soluzioni più innovative per assicurare la *shelf life* dei prodotti e la tavola rotonda *Niente più scarti, solo preziose risorse!* (in collaborazione con Gruppo Tea). Curiosi e attenti anche i partecipanti del Question Time **La scienza nel piatto: nutrizione e salute**, realizzato in collaborazione con Focus, e dell'appuntamento mattutino con la rassegna stampa.

Quest'anno il Festival ha posto particolarmente l'accento sull'equilibrio tra tecnologia, ricerca e innovazione, sottolineando l'importanza dello scambio di idee e conoscenze, carburante insostituibile per qualsiasi forma di innovazione virtuosa. È stato questo spirito ad animare la partecipazione di **Intesa Sanpaolo**, per il secondo anno consecutivo main partner del Festival: grazie al sostegno del Gruppo bancario, infatti, la giornata di venerdì è stata dedicata agli imprenditori agricoli (in collaborazione con Confagricoltura Mantova, Enapra, Syngenta). Nell'ambito del progetto **Officine Formative**, percorso di accelerazione per startup early stage di Intesa Sanpaolo, si è tenuto inoltre l'incontro **A scuola di startup** con **Matteo Gallo**, rivolto agli studenti universitari e delle scuole superiori.

Con incontri e approfondimenti volti a sottolineare il profondo legame tra cibo e agricoltura e, ancor di più, il ruolo che scienza e innovazione rivestono nel comparto agricolo, ha rinnovato la propria presenza **Syngenta**, azienda interamente dedicata all'agricoltura a livello globale. Dopo il successo ottenuto dalla prima edizione dello scorso anno, è tornato il convegno *Mais in Italy*, in occasione del quale Syngenta e Confagricoltura hanno siglato un protocollo di collaborazione per la valorizzazione della produzione maisicola nazionale. Nella giornata dedicata agli imprenditori agricoli, inoltre, l'azienda è stata protagonista di un focus sull'agricoltura 4.0.

Hanno completato il quadro di ricerca, tecnologia e innovazione **Argo Tractors - Landini**, inserito in questa giornata con un focus sull'agricoltura di precisione, l'incontro in collaborazione con ANGA - Giovani di Confagricoltura Mantova e con Lely Center Mantova, azienda produttrice di robot per la mungitura, e l'evento sulle proprietà nutraceutiche degli alimenti in collaborazione con Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali della provincia di Mantova.

Novità di quest'anno la striscia di incontri nella libreria del Festival, tutti molto seguiti: tra gli ospiti che hanno presentato il loro ultimo libro, rispondendo a dubbi e curiosità, **Donatello Sandroni**, (protagonista anche di un dibattito sul glifosato), **Silvana Condemi** e **Lucilla Titta**. Apprezzato anche il **mercato dei piccoli artigiani e vivaisti**, per la prima volta al Festival con diversi incontri durante il fine settimana.

Hanno arricchito il programma della manifestazione le due mostre dedicate rispettivamente alla storia del riso e al valore di una corretta alimentazione: **Human Rice**, realizzata da Frame e auroraMeccanica in collaborazione con CREA-CI Sede di Vercelli, e **Io vivo sano**, a cura della Fondazione Umberto Veronesi. Vere e proprie immersioni sono state i film-documentari protagonisti della **rassegna cinematografica** curata dal **Cinema del Carbone**, una serie di proiezioni capaci di stimolare la discussione e l'interesse del pubblico sulle tematiche più stringenti legate all'agricoltura, all'alimentazione e all'uso delle risorse naturali.

Studenti e famiglie hanno affollato i numerosi laboratori del Festival, in cui è stato possibile mettersi alla prova con esperimenti e giochi legati alla scienza dell'alimentazione. Tra le tante proposte, **Kidseconomics®**, il laboratorio a cura del Consiglio Nazionale delle Ricerche, e le attività legate al mondo dei rifiuti – e al loro recupero – organizzate da Cooperativa Alkemica in collaborazione con Gruppo Tea. I ragazzi hanno poi potuto riflettere sul delicato equilibrio degli ecosistemi nelle numerose attività di **All'orto all'orto!**, realizzato da Polimi-Desis Lab in collaborazione con Regione

Lombardia, mentre, grazie a **Consorzio Tutela Grana Padano** e il **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**, grandi e piccoli hanno preso parte a laboratori sensoriali e di degustazione dei rispettivi formaggi DOP. Per i tre giorni del Festival **Granarolo** ha presentato **The Milk Show - giochi e laboratori sulla magia del latte**, un percorso esperienziale che ripercorre le tappe della filiera del latte. Ci sono state degustazioni a base di birra (a cura di Birrificio Angelo Poretti) e di salumi (a cura di IVSI – Istituto Valorizzazione Salumi Italiani), per imparare come nascono questi prodotti, come valutarne la qualità e apprezzarne le caratteristiche accompagnati da un esperto di analisi sensoriale e da un nutrizionista. Inoltre, assaggi di melone mantovano IGP grazie al **Consorzio di Valorizzazione e Tutela del Melone Mantovano**. Gli addetti ai lavori ma anche gli appassionati e i semplici curiosi hanno potuto vedere gli ultimi modelli dei **trattori Landini**.

Gli **agricoltour**, infine, hanno offerto l'occasione di scoprire la ricchezza agricola del territorio mantovano: i partecipanti hanno potuto visitare il Parco del Mincio, e in particolare i prati stabili (Mantova-Marengo) percorrendo la pista ciclabile con sosta alla Latteria di Marmirolo (in collaborazione con Consorzio Tutela Grana Padano), navigare sul lago Superiore nei colori di primavera delle Valli del Mincio, e alle Bertone, parco dei mille alberi e casa delle cicogne bianche, incontrare un esperto e divertirsi con un laboratorio di educazione ambientale per bambini. Inoltre, visita all'azienda agricola Bugno, in collaborazione con ANGA Mantova - Giovani di Confagricoltura, e alla latteria agricola Begozzo (in collaborazione con Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano).

Il Festival continua fino a stasera con numerosi incontri, come quello dedicato al progetto **FOOD4URB** (ore 17, piazza Mantegna; in collaborazione con Comune di Mantova e Comitato organizzatore del primo Forum mondiale sulle foreste urbane), e l'approfondimento delle 18 al Teatro Scientifico Bibiena, in collaborazione con Gruppo Tea, con il fisico **Piero Martin** e la giornalista **Alessandra Viola**. Gran finale dalle 18.30 alla Loggia del Grano con *Rice-Up: il futuro della risicoltura* (in collaborazione con InLombardia) con **Piero Morandini**, chimico dell'Università di Milano. A seguire (in piazza Broletto) degustazione di risotti della tradizione lombarda reinterpretati dalla chef **Fabiana Tabai** dell'Osteria da Pietro (Castiglione delle Stiviere) in collaborazione con IncucinaconEli di Elisabetta Arcari.

Promosso da **Confagricoltura Mantova**, il Festival è 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**.

mantovafoodscience.it

Ufficio stampa

Ex Libris Comunicazione

Tel. +39 02 45475230

email: press@mantovafoodscience.it

Elisa Carlone: 334 6533015