

Gli ospiti stranieri del Food&Science Festival (Mantova, 5-7 maggio 2017)

Con Alok Jha, Nina Fedoroff, R. Ford Denison e James Kenji López-Alt uno sguardo internazionale al rapporto fra tradizione e scienza nell'agricoltura

La prima edizione del **Food&Science Festival** di Mantova, in programma **dal 5 al 7 maggio 2017** – con **oltre 200** eventi e **più di 100 ospiti** di rilievo nazionale e internazionale – vuole raccontare **lo straordinario e indissolubile legame tra cibo e scienza**, al centro del quale è da sempre l'uomo, con le sue invenzioni e tecnologie, grazie alle quali ha reso più efficienti le tecniche di produzione, ha sviluppato nuovi metodi per l'agricoltura e l'allevamento e ha aperto nel corso della storia strade alternative per l'intera filiera agroalimentare. Ancora oggi sono parti integranti della nostra vita: dalla selezione di semi più resistenti ai parassiti e alle intemperie del clima, all'invenzione di un'enogastronomia sempre più ricca e creativa, capace di fondere tradizione e modernità.

L'accademico **R. Ford Denison**, la biotecnologa statunitense **Nina Fedoroff**, per la prima volta in Italia, il giornalista scientifico **Alok Jha** e lo scienziato-cuoco **James Kenji López-Alt** saranno protagonisti al **Food&Science Festival** per **approfondire questi temi**, cruciali per le sfide che ci attendono – dai cambiamenti climatici e dalle turbolenze sociali ed economiche, all'incremento demografico. È solo, infatti, dalla convergenza tra rispetto dell'ambiente, valorizzazione del territorio e progresso tecnologico e scientifico che possono arrivare nuove soluzioni alla più antica necessità di tutti gli esseri umani: nutrirsi.

L'elemento primario per la vita è l'acqua ma talvolta tendiamo a darla per scontata, nonostante sia sempre più spesso chiamata "l'oro blu" e si preveda che per essa in futuro si arriverà a combattere: dalla Gran Bretagna **Alok Jha**, ex-corrispondente scientifico del quotidiano "The Guardian" e oggi reporter per il network ITV, autore del recente *Il libro dell'acqua. La storia straordinaria della più ordinaria delle sostanze* (Bollati Boringhieri), accompagnerà il pubblico del Festival attraverso la **Storia di una molecola straordinaria: l'acqua. Viaggio alla scoperta della sostanza alla base della vita** (sabato 6 alle 11 al Teatro Bibiena). Decisiva per la vita degli uomini fin dai primi insediamenti, magica nel suo modo di reagire con altri elementi oltreché nelle sue caratteristiche fisico-chimiche, l'acqua è così centrale per la vita e lo sviluppo che è ciò che per primo cerchiamo anche nello spazio, sui pianeti più lontani.

Un altro elemento chiave del nostro presente, determinante per l'avvenire, è il modo in cui si produce il cibo. 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? A rispondere a questi interrogativi, sarà **Nina Fedoroff**, 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. Nel suo incontro **Nutrire il Pianeta. Dagli OGM alla CRISPR, la grande sfida dell'agricoltura tra scienza e politica** (sabato 6 maggio alle 16.30 al Teatro Bibiena), spiegherà come l'agricoltura sia, da sempre, una storia di geni e modificazioni create più o meno consapevolmente e usando le tecniche più disparate: quelli che chiamiamo OGM esistono da diecimila anni; la differenza, oggi, è solo nelle nuove tecniche di editing genomico, ultimo tassello di una lunga evoluzione.

E proprio di evoluzione, anche se da "riavvolgere", si occuperà **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. Le biotecnologie sono considerate spesso "contro natura" ma in realtà è la stessa agricoltura ad essere "innaturale", dovendo non di rado lottare contro un'evoluzione naturale che negli attuali contesti ambientali non aiuta ad ottimizzare le risorse. Lo spiegherà al pubblico nel suo incontro ***Darwin, Siccità e Malattie. Dai cambiamenti climatici a Xylella: tutto quello che l'agricoltura può imparare dall'evoluzione*** (domenica 7 alle 14.30 al Teatro Bibiena), perché la migliore innovazione è quella che tiene anche conto dell'impatto esercitato dall'agricoltura nei confronti dell'ambiente ma sa anche "correggere" Madre Natura quando necessario.

Sempre **domenica 7**, alle 12 al Teatro Bibiena, **James Kenji López-Alt**, un passato da ricercatore al MIT e un presente in cui coniuga **scienza e cucina**, porta al festival alcuni dei suoi esperimenti: ***The Food Lab. Imparare a cucinare meglio con la scienza***. Punto di riferimento mondiale per gli appassionati di gastronomia, svelerà i segreti scientifici alla base della preparazione degli ingredienti e dei procedimenti di cottura. Una vera alchimia per comprendere come le interazioni fra calore, energia e molecole permettono la creazione dei piatti che si cucinano ogni giorno.

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, 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.

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

Ufficio stampa

Ex Libris Comunicazione

Tel. +39 02 45475230

email: press@mantovafoodscience.it

Elisa Carlone: 334 6533015