

PROGRAMMA

VENERDÌ 2 OTTOBRE

Ore 10, Teatro Scientifico Bibiena

Premio Futuro Sostenibile

A cura di Gruppo Tea

Il Gruppo Tea presenta il Premio Futuro Sostenibile. Diviso in tre categorie (scuole, imprese ed enti locali), si pone l'obiettivo di valorizzare i progetti dedicati alla sostenibilità ambientale e all'economia circolare sviluppati dai Comuni, dalle imprese e dagli studenti delle scuole secondarie della provincia di Mantova con l'obiettivo di stimolare la consapevolezza e l'urgenza di buone pratiche collettive di economia circolare. Sarà inoltre l'occasione per presentare al pubblico le più significative esperienze nazionali di pratiche sostenibili, che potranno essere d'esempio e ispirare il territorio e il pubblico del Festival.

Il Premio è promosso insieme a Italia Circolare, Fondazione Symbola, PromolImpresa-Borsa Merci.

Ore 14, Palazzo della Ragione

Agricoltura, sostenibilità e cambiamenti climatici: l'evoluzione del The Good Growth Plan

Con **Fabio Rolfi**, Assessore all'Agricoltura, Alimentazione e sistemi verdi della Regione Lombardia

Angelo Moretto, Prof. Ordinario Medicina del lavoro presso l'Università degli Studi di Padova e

Direttore Unità di Medicina del Lavoro presso l'Azienda Ospedaliera Università di Padova

Mauro Coatti, Head of Technical Support di Syngenta Italia

Stefano Carducci, Business Unit Manager di Syngenta Vegetable Seeds Italia

Riccardo Vanelli, Amministratore Delegato Syngenta Italia

Gabriele Canali

Giorgio Santambrogio

Modera **Beatrice Mautino**

A cura di Syngenta

Combattere i cambiamenti climatici e garantire cibo sano e sicuro a una popolazione mondiale in continua crescita. Queste le sfide cruciali che gli agricoltori sono chiamati ad affrontare nei prossimi anni. Per riuscire in questa duplice impresa, l'unica strada da seguire è quella del progresso scientifico e dell'innovazione tecnologica. Il Food & Science Festival si conferma l'occasione di incontro e dialogo tra le diverse parti impegnate in questa missione. Per questo Syngenta ha scelto ancora una volta l'evento di Mantova per lanciare in Italia il nuovo Good Growth Plan, il rinnovato programma di impegni che l'azienda intende portare avanti nei prossimi cinque anni per supportare gli agricoltori e contrastare i cambiamenti climatici. Durante l'evento verranno presentati alcuni dei progetti italiani che contribuiranno al piano globale e che saranno tra l'altro focalizzati su genetica, programmi di filiera e agricoltura digitale. Una tavola rotonda seguirà la presentazione e darà modo ai rappresentanti delle istituzioni politiche, del mondo scientifico e del filiera agroalimentare di discutere e confrontarsi su quanto sia necessario intervenire per supportare gli agricoltori nelle grandi sfide che stanno affrontando rispetto all'attuale contesto normativo.

Dalle ore 17.30, Teatro Bibiena

Inaugurazione del Food&Science Festival 2020

Con **Teresa Bellanova**, Ministra delle politiche agricole alimentari e forestali

Paolo De Castro, Parlamentare Europeo

Fabio Rolfi, Assessore all'Agricoltura, Alimentazione e sistemi verdi della Regione Lombardia

Mattia Palazzi, Sindaco del Comune di Mantova

Massimiliano Giansanti, Presidente di Confagricoltura

A seguire

Da Vavilov alle New Breeding Techniques

L'evoluzione della genetica e le sfide del futuro

Tavolo rotonda con **Marco Boscolo**, giornalista scientifico

Mauro Mandrioli, Professore Associato di Genetica, Università di Modena e Reggio Emilia

Michele Morgante, Professore di Genetica all'Università di Udine

Elisabetta Tola, giornalista scientifica

Il Food&Science Festival si apre portando al centro della discussione un tema che vede la scienza protagonista, ma che allo stesso tempo impone una riflessione sul piano politico e può avere importanti risvolti economici, sociali ed etici.

Ore 21, Palazzo della Ragione

Metamorfosi. Il cibo nel mondo che cambia

Con **Riccardo Valentini**, ecologo, membro del Comitato Intergovernativo sui Cambiamenti Climatici (IPCC), direttore del Dipartimento di Scienze dell'Ambiente Forestale e delle sue Risorse dell'Università degli Studi della Tuscia

La pandemia ha solo offuscato a livello mediatico la crisi climatica, mentre l'anidride carbonica resta il virus più minaccioso per la sopravvivenza della specie umana. La concentrazione di CO₂, infatti, aumenta in modo inesorabile ormai da più di un secolo, passando dai 280 ppm dell'era pre-industriale ai 400 ppm di oggi, raggiungendo il valore più alto degli ultimi 800.000 anni. I cambiamenti climatici hanno un impatto importante sulla produzione e la disponibilità di cibo, ma sono a loro volta influenzati pesantemente dalle scelte alimentari quotidiane. In questo scenario complesso, la sostenibilità del sistema alimentare è una sfida di portata globale e l'agricoltura si sta configurando come una delle vie percorribili per mitigare gli effetti del cambiamento climatico, per ridurre le patologie legate all'alimentazione e i costi connessi e per rendere le città più vivibili, creando posti di lavoro in un'economia globale stagnante.

SABATO 3 OTTOBRE

Ore 9.45, Piazza Mantegna

La rassegna stampa: scienza e cibo nei media

Con i giornalisti scientifici **Marco Ferrari** e **Roberta Villa**

Ore 10, Latteria Sociale Gonfo

Insolita scienza - Da Boccaccio a eBay passando per L'isola del tesoro: mille anni di storia e peripezie del Parmigiano Reggiano

Con **Alessandro Marzo Magno**, storico e scrittore

con visita guidata alla latteria

In collaborazione con Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano

Una storia che inizia attorno al Mille nei monasteri benedettini di qua e di là del Po e prosegue. Una storia raccontata da uno dei narratori più abili del panorama nazionale in un luogo decisamente insolito per una conferenza: un deposito di forme di Parmigiano Reggiano. Così, immersi nelle forme e nei profumi del Parmigiano Reggiano, gli spettatori verranno accompagnati in un viaggio lungo mezzo millennio.

Tantio

Ore 10, Piazza Leon Battista Alberti

Food Reputation ieri, oggi e domani

Come è cambiata la reputazione degli alimenti più discussi dei nostri tempi

Con **Lucilla Titta**, ricercatrice e nutrizionista, coordinatrice del progetto SmartFood allo IEO di Milano

Maria Tieri, ricercatrice del progetto SmartFood allo IEO di Milano

Greta Caprara, ricercatrice del progetto SmartFood allo IEO di Milano

Vittoria Ercolanelli, ricercatrice del progetto SmartFood allo IEO di Milano

Negli anni '60 il latte era considerato l'alimento salutare e completo per eccellenza, nel 2011 con "The China study" diventa l'origine di tutti mali. Sempre nell'epoca d'oro dell'innovazione nell'industria alimentare, il glutine veniva aggiunto alla pasta per i bambini perché considerato un'ottima integrazione di proteine, oggi è temuto come un veleno. La reputazione del cibo, o Food Reputation, è la valutazione fatta dal pubblico di un alimento sul suo impatto sull'individuo – fisico, psicologico, comunicativo – e sul contesto – ambientale, culturale ed economico. Come è cambiata la reputazione di alcuni degli alimenti più consumati in relazione al loro impatto sulla salute? Le evidenze scientifiche hanno guidato questo cambiamento? E gli scaffali dei supermercati sono rimasti sempre uguali? Le nutrizioniste del team Smartfood dell'Istituto Europeo di Oncologia racconteranno la metamorfosi della comunicazione in ambito alimentazione e salute.

Ore 10.30, Palazzo della Ragione

EFSA e la scienza della valutazione del rischio – Cambiamento climatico e rischi emergenti
Con **Angelo Maggiore**, Scientific Officer presso l'European Food Safety Authority (EFSA)

Ore 10.30, Atrio degli Arcieri, Palazzo Ducale

Cambia-mente

Metti alla prova le tue convinzioni più radicate ed impara a riconoscere le bufale sul cancro

Con **Riccardo Di Deo**, Fondazione AIRC

A cura di Fondazione AIRC

Metti alla prova le tue convinzioni più radicate e impara a riconoscere le bufale sul cancro.

Dubbi, domande e perplessità: come capire quali informazioni sono davvero attendibili nell'epoca di internet? Siamo ogni giorno bombardati da news che sbucano da ogni angolo del web. Scie chimiche, alieni, terrapiattisti ma non solo: queste sono solo alcune delle storie fasulle che girano in internet e che stanno prendendo sempre più piede, ma che purtroppo non hanno alcun fondamento scientifico. Per il benessere della vita di tutti i giorni, poco importa in fondo se gli alieni esistono o meno, quando si tratta della nostra salute però, le cose si fanno più serie. La dieta alcalina cura il cancro? Quale cibo fa davvero bene alla nostra salute e quale è meglio limitare? Il deodorante è cancerogeno? E il borotalco? Queste sono solo alcune delle domande a cui cercheremo di dare una risposta chiedendo aiuto al metodo scientifico. Grazie a un laboratorio interattivo ed esperienziale gli studenti impareranno a capire quali fonti sono attendibili e quali no, acquisendo strumenti di giudizio da utilizzare nella vita di tutti i giorni.

Ore 11, Piazza Mantegna

Come si cambia, per non sprecare

Con **Andrea Segrè**, saggista e Professore Ordinario di Politica Agraria Internazionale e Comparata all'Università di Bologna, fondatore della Campagna Spreco Zero

Stefania Villa, giornalista Altroconsumo

In collaborazione con Regione Lombardia

Il lockdown che ha caratterizzato i primi mesi del 2020 ha avuto molte conseguenze sulle nostre vite, ma una in particolare non era prevista: abbiamo sprecato meno. È quanto emerge dal rapporto redatto da Waste Watchers ripreso da Altroconsumo, nel quale emerge che sono diminuiti gli sprechi individuali e di filiera e sono cambiate le abitudini legate alla preparazione dei piatti e alla spesa.

Ore 11, Palazzo della Ragione

I rischi emergenti in agricoltura e allevamento

Con **Alberto Cortesi**, Presidente Confagricoltura Mantova

Cimice asiatica, alternaria, peste suina, ma anche grandinate, piogge intense e in generale fenomeni meteorologici estremi sono alcune delle minacce che agricoltori e allevatori si trovano a dover affrontare, minacce che un tempo erano l'eccezione e oggi sono sempre più frequenti per colpa soprattutto del clima che cambia. Scienza e tecnologia possono aiutare a correre ai ripari, purché politici e operatori siano pronti a recepire le risposte.

Ore 11.15, Piazza Leon Battista Alberti

Alla scoperta di un mondo sconosciuto: il dietro le quinte della produzione di alimenti nella grande distribuzione

Con **Giulio Ferrari**, Direttore Produzioni Esselunga

In collaborazione con Esselunga

Piatti pronti, pasta fresca, torte, pasticceria secca, pane morbido... tutti prodotti che associamo alle produzioni artigianali, e che raramente fanno venire in mente la grande distribuzione. La ricerca e l'innovazione tecnologica, oltre agli adeguati investimenti e a stabilimenti specializzati, oggi permettono di conciliare qualità, freschezza e ricette del territorio con i numeri e le necessità di una grande catena di supermercati. Giulio Ferrari, direttore delle Produzioni Esselunga, accompagnerà i visitatori del festival in una visita virtuale all'interno di queste fabbriche del cibo.

Ore 12.15, Palazzo della Ragione

La storia (genetica) dei vitigni europei

Con **Michele Morgante**, Professore di Genetica all'Università di Udine

Ore 12.15, Piazza Leon Battista Alberti

ScienzAperta. Il Quizzone

Con **Deborah Piovan**, imprenditrice agricola

Marco Trevisan, Docente di Chimica Agraria all'Università Cattolica del Sacro Cuore

Alessandro Sessa, Direttore Altroconsumo

Giorgio Donegani, Tecnologo Alimentare, Esperto in Nutrizione ed Educazione Alimentare

Presentano **Alberto Agliotti** e **Francesco Giorda**

In collaborazione con Syngenta

"ScienzAperta" incontra il Food&Science Festival. Fedele al suo intento di sottolineare il ruolo fondamentale della corretta divulgazione e trasmissione di informazioni su base scientifica in maniera semplice e immediata per tutti, il format ScienzAperta presenta un'edizione speciale del Quizzone scientifico in cui tra un approfondimento e una curiosità si cercherà di coniugare e rendere accessibili argomenti non sempre immediati per il grande pubblico. Un evento speciale, un quiz interattivo che coinvolge gli spettatori in piazza e a casa grazie a un software online che permette di votare in tempo reale attraverso il proprio smartphone o il proprio computer. Sarà l'occasione per parlare di cambiamento climatico e di impatto dell'agricoltura, ma anche di agrofarmaci e di residui, di nuove tecnologie e di comunicazione. Si gioca, si riflette, si discute e si vincono premi. Una raccomandazione: tenete accesi i cellulari.

Ore 12.30, Piazza Mantegna

Il valore della terra

Come la crisi ambientale sta cambiando l'Italia e la nostra vita

Con **Stefano Liberti**, giornalista e scrittore

Nel 2030 saremo dieci miliardi. Già ora stiamo sfiorando gli otto. Dieci miliardi di esseri umani che devono mangiare ogni giorno almeno due volte. Che devono assumere ogni giorno proteine, vitamine, sali minerali, fibre, zuccheri, acqua e molto altro. Come ci sfameremo, se le risorse sono sempre più scarse, se la crisi climatica e ambientale peggiora e gli abitanti di paesi iper-popolati come la Cina stanno repentinamente cambiando abitudini alimentari? Non possiamo più sfruttare le risorse che ci rimangono nel modo sbagliato e questo significa soprattutto una cosa: dobbiamo modificare radicalmente il nostro modo di mangiare e quello di produrre cibo. Quali sono le logiche che regolano il mercato globale del cibo? Quali le opportunità che l'innovazione e la ricerca oggi ci offrono per realizzare in maniera sostenibile ed efficace modelli di sviluppo che non contribuiscano alla crisi climatica e siano rispettosi dell'ambiente e dell'equilibrio degli ecosistemi? Il problema è ancora più urgente in Italia, dove morfologia del territorio e posizione geografica ci piazzano in prima linea sul fronte dei cambiamenti climatici.

Ore 14.30, Piazza Leon Battista Alberti

Fattelo tu il balsamico!

Le leggi che cambiano il cibo

Con **Michele A. Fino**, Professore di Fondamenti del Diritto Europeo presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Andrea Bezzecchi, produttore e presidente del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Reggio Emilia DOP

Michele A. Fino, professore di fondamenti del diritto europeo dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e Andrea Bezzecchi, produttore e presidente del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico di Reggio Emilia DOP, condurranno il pubblico in un viaggio affascinante, per scoprire un prodotto che non è quello che sembra. Il Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, infatti, non è un ingrediente, non è un alleato in cucina, non è una gustosa finitura per piatti gourmet. Si tratta invece di una straordinaria storia di tempo che trasforma un solo ingrediente (il mosto d'uva concentrato sul fuoco) fino a condensarlo nella meraviglia che trova posto su un cucchiaino, rigorosamente di ceramica, prima di incontrare i sensi degli appassionati più fortunati. Niente a che vedere con i trionfi dell'export tricolore, le glasse, le cucine stellate e il marketing. Un'autentica meraviglia fuori dal tempo, che non si può incasellare in una categoria qualsiasi. A differenza di più o meno golosi mix di aceto, mosto, caramello e altri ingredienti che, viceversa, si possono produrre in ogni dove, come ha di recente stabilito la Corte di Giustizia dell'UE.

Ore 14.30, Spazio Open di Alkémica

La spesa che sfida

Con **Emanuela Bianchi**, tecnologa Altroconsumo

Antonella Borrometi, tecnologa Altroconsumo

Luisa Villa, rappresentante territoriale per la Lombardia di Altroconsumo

Sapete dove vanno conservati carne e pesce nel frigorifero? E sapreste applicare il principio FIFO nella vostra dispensa? La consapevolezza acquisita in tempo di COVID-19 ci ha ricordato che la riduzione dello spreco alimentare casalingo, che pesa 4 volte più dello spreco lungo la filiera, parte dal supermercato e dalle scelte dei consumatori. Le tecnologhe alimentari di Altroconsumo vi guidano, tramite il progetto La Spesa che Sfida (finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico, DM 7 febbraio 2020), in un quiz interattivo e scientifico alla scoperta delle strategie volte all'eliminazione, o perlomeno alla riduzione, dello spreco domestico, per aiutare il pianeta e il portafoglio.

Ore 14.30, Piazza Mantegna

Lieviti a tutta birra, ma non solo!

Con **Stefano Bertacchi**, biotecnologo e divulgatore scientifico

Saccharomyces cerevisiae, *Kazachstania exigua*, *Yarrowia lipolytica*, *Rhodospidium toruloides*. Sono solo alcune delle specie di lieviti che sfruttiamo per le nostre produzioni alimentari, cosmetiche e farmaceutiche. Scopriremo di che si tratta e come agiscono in un viaggio che mescola birra, vino, lievito madre, detersivi, accademia e *Google Trends*.

Ore 15, Palazzo della Ragione

La chimica della sostenibilità ambientale

Con **Wim de Vries**, Professore analisi sistemica ambientale presso la Wageningen University

Francesco Mastrandrea, Presidente Nazionale dei Giovani di Confagricoltura - ANGA

Per soddisfare il futuro fabbisogno mondiale di cibo in modo sostenibile, la produzione deve crescere mentre la relativa impronta ambientale deve ridursi. Tra le possibili opzioni per raggiungere questo risultato ci sono la riduzione degli sprechi, i miglioramenti nella tecnologia e nella gestione dell'agricoltura e la modifica delle abitudini alimentari verso diete a maggior contenuto vegetale. Attualmente si stima che più di un terzo di tutto il cibo prodotto vada perso prima di raggiungere il mercato o sprecato dalle famiglie. La riduzione di questa perdita, combinata con un maggiore recupero di azoto e fosforo nei rifiuti animali, vegetali e umani, è fondamentale per ridurre l'impronta dei fertilizzanti. I cambiamenti tecnologici sono altrettanto importanti per aumentare l'efficienza della produzione e ridurre l'impatto ambientale per unità di cibo prodotto. Occorre riequilibrare l'applicazione di fertilizzanti favorendone la riduzione dove sono in eccesso e il trasferimento dove mancano, nonché aumentarne l'efficienza limitandone l'uso al momento e nel luogo in cui sono necessari. Infine, i cambiamenti delle abitudini alimentari verso diete più sane, preferendo alimenti vegetali ai prodotti animali, possono ridurre gli impatti ambientali del sistema alimentare. Nessuna misura presa singolarmente è sufficiente: sarà necessario combinarle tutte per mitigare il previsto aumento delle perdite di azoto e fosforo e rimanere entro i limiti planetari di tali nutrienti.

Ore 15.30, Piazza Mantegna

Semi ritrovati. Viaggio alla scoperta della biodiversità agricola

Con **Marco Boscolo**, giornalista scientifico

Elisabetta Tola, giornalista scientifica

All'inizio del Novecento, il genetista russo Nikolaj Vavilov girò mezzo mondo e studiò metodi per produrre nuove varietà di piante che rendessero di più e fossero adatte ai diversi climi dell'Unione Sovietica, che in quegli anni stava conoscendo un notevole aumento della popolazione. In un vero e proprio racconto on the road che ripercorre alcune tappe dei viaggi di Vavilov, Marco Boscolo ed Elisabetta Tola sono andati a conoscere i "guardiani" della biodiversità agricola che hanno imparato la sua lezione: ricercatori, contadini e nuovi artigiani che oggi stanno innovando l'agricoltura recuperando le varietà e i semi locali che rischiano di scomparire, sostituiti da prodotti industriali uguali in tutto il mondo ma poco adatti a far fronte agli effetti del cambiamento climatico. Non c'è traccia di nostalgia in questo viaggio, bensì una nuova idea di innovazione alimentata da una rete globale – che include anche tutti i Paesi visitati: Senegal, Etiopia, Iran, Indonesia, Francia, Stati Uniti e Italia – che sta proponendo modelli di produzione e filiere diverse per garantire, nel segno di Vavilov, che nonostante gli stravolgimenti climatici che dovremo affrontare nessuno debba soffrire la fame.

Ore 16, Piazza Leon Battista Alberti

Gastrofisica, i sensi del cibo

Con **Charles Spence**, Professore di Psicologia Sperimentale e direttore del Crossmodal Research Laboratory di Oxford

E se mangiare o bere fossero molto più complessi di quanto pensassimo? Se la nostra percezione dei cibi non fosse solo una questione di lingua o di naso ma dipendesse anche dai colori, dai suoni, dal profumo, dal peso e dal nostro umore? Sembra incredibile ma è solo l'inizio delle scoperte di Charles Spence, professore all'Università di Oxford. La gastrofisica è il campo di ricerca che studia il rapporto tra il cibo e i nostri sensi. Quindi se la percezione del cibo avviene nella mente e non solo nella bocca, la strategia per aumentare l'apprezzamento di un prodotto alimentare cambia sia che si tratti di uno snack di una grande multinazionale, sia che si tratti di un piatto di un ristorante e sia che si tratti di un locale dove il cibo viene distribuito o consumato. Un incontro imperdibile per tutti coloro che vogliono innovare all'interno del settore agroalimentare ed enogastronomico creando dei nuovi prodotti alimentari e dei nuovi format nel settore della ristorazione.

Ore 16.30, Palazzo della Ragione

...e poi? Visioni di futuro. Che cosa (e come) mangeremo domani

Con **Andrea Segrè**, saggista e Professore Ordinario di Politica Agraria Internazionale e Comparata all'Università di Bologna

Ilaria Pertot, Professore Ordinario di Patologia Vegetale all'Università di Trento e direttrice del Centro Agricoltura Alimenti Ambiente

Il lockdown che ha caratterizzato i primi mesi del 2020 ha avuto molte conseguenze sulle nostre vite, ma una in particolare non era prevista: abbiamo sprecato meno. È quanto emerge dal rapporto redatto da Waste Watchers ripreso da Altroconsumo, nel quale emerge che sono diminuiti gli sprechi individuali e di filiera e sono cambiate le abitudini legate alla preparazione dei piatti e alla spesa.

Ore 16.30, Piazza Mantegna

Nove miliardi a tavola. Droni, big data e genomica per l'agricoltura

Con **Mauro Mandrioli**, Professore Associato di Genetica, Università di Modena e Reggio Emilia
Antonio Pascale, scrittore, saggista, autore televisivo e teatrale

In collaborazione con Focus

Produrre più cibo, usando meno risorse e rispettando l'ambiente, è tra le sfide più importanti che dovremo affrontare nel corso del XXI° secolo. Abbiamo però oggi a disposizione nuove opportunità offerte dai big data, dalla genetica e dall'automazione per pensare di realizzare quella nuova rivoluzione di cui abbiamo bisogno. La Rivoluzione verde nel secolo scorso ha permesso di sfamare miliardi di persone, ma ha anche contribuito a creare gravi problemi ambientali. Oggi ci serve una nuova rivoluzione in cui la produttività vada di pari passo con la sostenibilità e l'equità. Si dovranno introdurre nuovi strumenti (tra cui droni e sensori), nuove varietà vegetali e un modo differente di coltivare i campi per usare meno acqua, meno insetticidi e meno fertilizzanti (raccogliendo e analizzando grandi quantità di dati). Questa non è una novità: la storia dell'agricoltura è una storia continua di innovazione. Solo adottando queste innovazioni possiamo sperare di

permettere ai nove miliardi di persone che vivranno sul pianeta terra tra trent'anni di potersi sedere tranquillamente a tavola.

Ore 17.30, Piazza Leon Battista Alberti

Iniziamo dalla tavola. Come conciliare gusto e salute

Con **Sonia Peronaci**, imprenditrice digitale

Sara Olivieri, dietista e instagrammer @inizioLunedì

In collaborazione con Unaitalia e il progetto europeo per la promozione delle carni avicole di qualità

È possibile coniugare a tavola gusto, sostenibilità e leggerezza? Tra petti e cosce di pollo preparati dal vivo, uno show cooking insieme a Sonia Peronaci, la food influencer più amata del web, e la nutrizionista Sara Olivieri, in cui ci divertiremo a sfatare alcuni falsi miti legati alle carni bianche, per la gioia del palato e del corpo.

Ore 17.30, Piazza Mantegna

Aperitivo con processo

Elena Dogliotti, biologa nutrizionista, Supervisore Scientifico Fondazione Umberto Veronesi

Alessandro Vitale, Supervisore Scientifico Fondazione Umberto Veronesi

A cura di Fondazione Umberto Veronesi

Quante volte gli alimenti sulle nostre tavole salgono agli onori della cronaca, nel bene e nel male? Quante volte dobbiamo destreggiarci tra verità, falsi miti e bufale, quando si parla di cibo? Porteremo "sul banco degli imputati" alcuni protagonisti della nostra alimentazione spesso sotto accusa. Fanno davvero male o si possono "scagionare"? Sono consigliati per tutti? È giusto eliminarli completamente dalla dieta?

Ore 18, Palazzo della Ragione

Antropocene. Dai modelli di clima ai modelli di sviluppo

Con **Enrico Giovannini**, professore di Statistica economica e Sviluppo sostenibile all'Università di Roma "Tor Vergata", co-fondatore e portavoce dell'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile (ASviS)

Antonello Provenzale, Direttore dell'Istituto di Geoscienze e Georisorse del CNR

Un confronto tra scienza, economia e società. Con Antonello Provenzale avremo modo di vedere quali sono i modelli che gli scienziati stanno studiando per esplorare l'impatto del cambiamento climatico anche sulla produzione di cibo, mentre con Enrico Giovannini capiremo quali sono gli impatti economici e soprattutto quali possono essere gli indirizzi politici per governare il necessario cambiamento dei modelli di sviluppo.

Ore 19.15, Piazza Leon Battista Alberti

La scienza delle verdure

Con **Dario Bressanini**, chimico e divulgatore

È vero che aggiungere zucchero o bicarbonato alla salsa di pomodoro ne riduce l'acidità? Sapete come usare al meglio il microonde per cuocere le verdure? Da dove deriva la credenza secondo cui mangiare carote migliora la vista? Qual è il segreto per ottenere patate arrosto tenere all'interno e croccanti fuori? Dario Bressanini, autore di best seller, docente di chimica e ricercatore di professione, torna al Festival per rispondere alle domande più comuni e sfatare falsi miti sulle verdure, offrendo un punto di vista inedito e innovativo, addentrandosi nel mondo del gusto, del benessere, della scienza, il tutto con un taglio rigoroso, ma sempre chiaro e comprensibile.

Ore 21, Teatro Bibiena

Ieri, oggi e domani

Spettacolo di e con **Antonio Pascale**

Con **Vittoria Brambilla**, genetista

Deborah Piovan, imprenditrice agricola

Alberto Guidorzi, agronomo

Bruno Mezzetti, docente di Produzioni Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree all'Università Politecnica delle Marche

Contributi video a cura del CSC-Archivio Nazionale Cinema Impresa

<https://www.fondazioneesc.it/archivio-nazionale-cinema-impresa-on-line-presenti/>

Preferireste farvi operare da un chirurgo di una volta o da uno moderno? Diciamo la verità: chi mai sceglierebbe la prima opzione? Se invece cambiamo quesito e chiediamo se sia migliore il cibo del passato o quello del presente, la risposta non sarà altrettanto univoca: in molti preferiranno cibo e agricoltura “di una volta”. Ma com’era davvero l’agricoltura di ieri? Com’è quella di oggi? Cosa ci aspetta in futuro? Ispirandosi a un format televisivo degli anni ’70 e ’80, in cui di un artista si confrontavano la produzione passata e quella del momento, Antonio Pascale chiederà a un “nonno”, a una “mamma” e a un “nipote” di raccontare l’agricoltura di ieri, quella di oggi, e quella che probabilmente avremo in futuro. Con l’aiuto di filmati d’epoca, foto e studi innovativi capiremo come siamo cambiati, in meglio, grazie a un lavoro duro, incessante e creativo da parte di scienziati, ricercatori e imprenditori agricoli e avremo modo di apprezzare, ieri come oggi, il valore strategico ed economico della filiera agroalimentare italiana. Un talk divertente per fare luce sul passato e capire come sarà il futuro.

DOMENICA 4 OTTOBRE

Ore 9.45, Piazza Mantegna

La rassegna stampa: scienza e cibo nei media

Con i giornalisti scientifici **Marco Ferrari** e **Roberta Villa**

Ore 9.45, Piazza Leon Battista Alberti

EFSA e la scienza della valutazione del rischio – Le zoonosi e le malattie a trasmissione alimentare

Con **Valentina Rizzi**, Scientific Officer presso l’European Food Safety Authority (EFSA)

Ore 10, La Zanzara

Insolita scienza - Senza confini. Esseri umani e altri animali, storie di cibo e migrazioni

Con **Francesca Buoninconti**

Escursione sul lago a cura di Alkémica Cooperativa Sociale onlus

Ogni anno il nostro pianeta è attraversato da miliardi di animali in viaggio. Piccoli o grandi, da soli o in gruppo, percorrono decine di migliaia di chilometri in volo, in marcia o a nuoto, affrontando difficoltà e pericoli, su percorsi infidi che spesso costano loro la vita. Migrano i giganti del mondo, le balene; migrano alcune delle creature più leggiadre, le farfalle; e ancora mammiferi terrestri e volatori, pesci, anfibi, rettili, insetti di ogni tipo e altri invertebrati, come gli insospettabili granchi. Tra i migratori più noti e studiati ci sono senza dubbio gli uccelli: fin dall’antichità gli stormi in volo hanno generato miti e leggende bizzarre rimaste in auge fino a un paio di secoli fa, ma sono anche stati una fonte di cibo importante su isole e passi montani. I loro spostamenti da millenni scandiscono il tempo delle stagioni e si snodano lungo le stesse rotte che hanno seguito i nostri antenati per uscire dall’Africa e che ancora oggi seguono i migranti. Durante questo viaggio molte specie subiscono metamorfosi incredibili: diventano insonni, cambiano dieta, arrivano a quasi raddoppiare il loro peso corporeo. Alcuni sono puntuali come orologi svizzeri, altri ancora coprono distanze equivalenti a tre volte il viaggio di andata e ritorno dalla Luna. E tutti hanno un solo scopo: mantenere la promessa del ritorno, tornare a riprodursi nel luogo in cui sono nati. Ma come fanno a raggiungere la loro destinazione? Come si orientano e come riescono a tornare ogni anno esattamente nel luogo in cui sono nati? Soprattutto, come stanno cambiando le loro migrazioni con il cambiamento climatico?

L’incontro prevede due turni:

- primo turno: 10-12 visita in barca + conferenza
- secondo turno: 11-13 conferenza + visita in barca

Ore 10.15, Piazza Leon Battista Alberti

Dalle zoonosi al benessere animale

Con **Martina Tarantola**, veterinaria esperta in benessere animale, Università di Torino

Ore 10.30, Palazzo della Ragione

Il pianeta ferito

Con **Antonello Pasini**, fisico e climatologo del CNR
Elda Baggio, chirurga di guerra, Medici Senza Frontiere

Continue ondate migratorie aprono scenari a cui non eravamo preparati, e paiono il preludio a esodi di interi popoli. Le aree dove questi sommovimenti si originano hanno tutte qualcosa in comune: il clima che cambia, il deserto che avanza e che sottrae terreno alle colture mettendo in ginocchio le economie locali. Clima e guerre, clima e terrorismo. È difficile tracciare una precisa concatenazione di cause ed effetti fra il riscaldamento globale e i singoli eventi che ci hanno traumatizzato recentemente, ma una cosa è ormai certa: il clima che cambia contribuisce al disagio e all'aumento della povertà di intere popolazioni, esposte più facilmente ai richiami del terrorismo e del fanatismo.

Ore 11, Piazza Mantegna

Relazioni pericolose. Dal pangolino alle penne lisce, come la pandemia ha cambiato il nostro rapporto col cibo

Con **Simona Stano**, ricercatrice Università di Torino

Un mercato a cielo aperto a Wuhan. Uno dei tanti, in Cina, a ospitare la compravendita di animali selvatici per scopi alimentari. Questo lo scenario da cui sembra aver preso le mosse l'attuale pandemia di Coronavirus. È il primo (almeno in ordine temporale) indice della stretta relazione tra discorsi sul Covid-19 e discorsi sul cibo. Perché parlare di Coronavirus significa parlare di sicurezza alimentare, e quindi di igiene e di contagio, di purezza e di pericolo. Parlare di Coronavirus significa parlare dei supermercati presi d'assalto alla vigilia di ogni nuovo decreto legge, con esaurimento prima delle scorte di pasta, poi della farina e del lievito. Parlare di Coronavirus significa parlare di commensalità, quella perdita delle incipienti festività pasquali e quella (ri)trovata della quotidianità, tra nuclei familiari raccolti intorno al desco più di quanto non accadesse nella frenesia lavorativa pre-pandemica. Parlare di Coronavirus, in definitiva, significa recuperare la portata politica dell'alimentazione, vittima silenziosa della spettacolarizzazione ossessiva che è andata crescendo nell'ultimo decennio. È questo ciò che sembrano chiederci i diversi aspetti della crisi che stiamo vivendo. Ed è questo che, inevitabilmente, ci chiederà ciò che vi farà seguito.

Ore 11.15, Piazza Leon Battista Alberti

Nella testa di chi mangia

Desiderio, bisogno e nuove forme del cibo

Con **Ilaria Legato**, Food Designer e Brand Identity and Communication Designer
Vincenzo Russo, Professore di Psicologia dei Consumi e Neuromarketing, IULM Milano
Paolo Barichella, consulente e imprenditore esperto di Food Design

Ore 12, Piazza Mantegna

Calorie, grammi, quanto basta... il senso dei numeri in cucina

Con **Ramona De Amicis**, nutrizionista

Francesca Ghelfi, nutrizionista

Chi non ha mai avuto a che fare o non ha mai sentito parlare di calorie? Le calorie sono un numero, semplice da interpretare, da comunicare. Sono tra gli argomenti più diffusi e inflazionati. Per dimagrire basta ridurre le calorie introdotte e aumentare quelle spese. Sembra una cosa semplice e alla portata di tutti. Forse il successo delle calorie è dovuto proprio a questo, alla loro apparente facilità di comunicazione e interpretazione. E così nascono i menu dei ristoranti che riportano le calorie dei piatti, addirittura dei fast food. In certi casi affiancati da indicazioni sull'attività fisica ideale per bruciare parte di quelle calorie assunte. Iniziamo a spaventarci di quel numero che vediamo in prima linea sulle etichette alimentari, lasciando sullo scaffale i prodotti con un apporto calorico, secondo noi, troppo elevato. E se non fosse proprio così? E se a parità di calorie, la tipologia di nutrienti facesse la differenza?

Ore 12.30, Piazza Leon Battista Alberti

La metamorfosi del consumatore: faremo davvero scelte più sostenibili?

Con **Simona Ovdia**, giornalista Altroconsumo

Le abitudini e i consumi, durante il lockdown, sono cambiati. In parte sono diventati più sostenibili: meno spreco, più cibo fatto in casa, pochi spostamenti (c'è stato un boom della spesa online consegnata a domicilio). Faremo tesoro di questa esperienza senza cadere nelle trappole della moda e della pubblicità? Lo vedremo insieme, con alcuni esempi pratici.

Ore 14.30, Piazza Leon Battista Alberti

Il destino del cibo. Così mangeremo per salvare il mondo

Con **Agnese Codignola**, giornalista scientifica

Nel 2030 saremo dieci miliardi. Già ora stiamo sfiorando gli otto. Dieci miliardi di esseri umani che devono mangiare ogni giorno almeno due volte, se non vogliono ritrovarsi malati e sofferenti. Che devono assumere ogni giorno proteine, vitamine, sali minerali, fibre, zuccheri, acqua e molto altro. Non possiamo più sfruttare le risorse che ci rimangono nel modo sbagliato e questo significa soprattutto una cosa: dobbiamo modificare radicalmente il nostro modo di mangiare e quello di produrre cibo. Ma cambiare il mondo un pomodoro alla volta si può. Contaminando discipline diverse, dalla medicina alla cosmologia, dalla biologia marina alla genetica più avanzata, dall'agricoltura alla meteorologia, alcuni ricercatori hanno iniziato a lavorare per un futuro diverso. Da gesti piccolissimi sono nati grandi esperimenti, che aprono la strada all'alimentazione sostenibile. Stiamo imparando a coltivare la carne per averne in quantità illimitate, con un consumo infinitamente ridotto di risorse rispetto agli allevamenti e senza costringere gli animali alla sofferenza e ai farmaci. Stiamo studiando la straordinaria capacità di rigenerazione del mare per ricreare gli ecosistemi che abbiamo distrutto. Con i risultati provenienti dalle colonie spaziali, persino il cielo è molto più vicino. Percorrendo il confine del progresso scientifico, Agnese Codignola mette in discussione la nostra cultura alimentare e ci aiuta ad aprire gli occhi su un futuro possibile, a volte addirittura già presente: il cibo che mangiamo può essere sano, sostenibile e giusto nei confronti del pianeta, degli animali e dell'uomo.

Ore 14.30, Piazza Mantegna

Il cibo in rete. Pesca e sostenibilità ambientale, sociale ed economica

Con **Francesca Biondo**, Direttrice Federpesca

Simone Libralato, Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale

In collaborazione con Federpesca

Ore 15, Palazzo della Ragione

Cibo e informazione corretta. Come si misura la qualità?

Con **Franca Braga**, Direttrice del Centro competenza Cibo e salute di Altroconsumo

Luca Magnani, Direttore Assicurazione Qualità Esselunga

In collaborazione con Esselunga

Ore 15.30, Piazza Mantegna

Metamorfosi radioattive

Con **Silvia Kuna Ballero**, fisica e giornalista scientifica

Lo storico rapporto tra radioattività e cibo, tra radioattività naturale e indotta, contaminazioni e tecniche di modifiche genomiche per ottenere nuove varietà alimentari fino all'uso di radiazioni ionizzanti per la conservazione e la decontaminazione di determinati alimenti.

Ore 16.00, Piazza Leon Battista Alberti

Parole di gusto: quando il lessico stimola l'acquolina

Con **Vera Gheno**, sociolinguista

Se mangiare è un piacere, parlare di cibo sembra essere diventata l'ossessione dei nostri tempi: le pietanze vengono fotografate, certo, ma anche descritte, analizzate, decantate, declamate tramite le parole. E allora, perché non tentare un piccolo tour nel lessico del cibo, tra dialettismi, forestierismi, neologismi e singolari sinestesie?

Ore 16.30, Palazzo della Ragione

Il marketing nel carrello

Con **Gianluca Diegoli**, esperto di marketing digitale

Le strategie del marketing ci influenzano, invisibili, ogni giorno: dal menu caffè + spremuta alla bulimia dei servizi streaming; dal 3x2 del supermercato al divano a rate perennemente scontatissimo; dal dilagare di foto di panificazione su Instagram durante il lockdown all'incubo infinito dei call center; dalla comodità pericolosissima di avere il mondo a domicilio in poche ore al fascino vintage dei cari vecchi spot televisivi. Gianluca Diegoli, esperto consulente di marketing, con autoironia ed esempi concreti, ci mostra le tecniche e i meccanismi con cui lui e i suoi comparari cercano di venderci qualsiasi cosa, spiegandoci anche perché spesso, alla fine, ci riescono.

Ore 16.30, Piazza Mantegna

Non scartare le bucce. Ricette e consigli per sprecare meno, con gusto

Con **Lisa Casali**, scrittrice, scienziata ambientale ed esperta di sostenibilità

Se siete tra i tanti che gettano la scorza della zucca, il torsolo del cavolfiore, le foglie del limone o del carciofo, fermatevi! Le bucce e le parti esterne di frutta e verdura contengono fibre e nutrienti in quantità che con qualche accorgimento e un po' di ingegno possono essere valorizzate. La scrittrice Lisa Casali, con un occhio attento alla riduzione degli sprechi e uno alla nutrizione, racconterà come valorizzare le parti ritenute meno nobili dei vegetali che compriamo.

Ore 17.15, Piazza Leon Battista Alberti

Bacche, superfrutti e piante miracolose. Il mondo degli integratori e dei cibi dalle mille promesse

Con **Renato Bruni**, professore associato in Botanica e Biologia farmaceutica presso il dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma e direttore scientifico dell'Orto botanico dell'Università di Parma

In collaborazione con Focus

Integratori, fitoterapici, nutraceutici e superfood sono termini ormai di uso quotidiano, riferiti a prodotti che ci vengono prescritti dal medico, consigliati dal farmacista, sponsorizzati con enfasi dall'influencer di turno. «Ma funziona?». Quante volte ci siamo posti questa domanda leggendo su una rivista del frutto all'ultima moda che spopola tra le star o guardando l'integratore appena acquistato. Cosa fare di fronte a questa offerta vastissima, apparentemente in grado di risolvere o prevenire ogni nostro disturbo? A chi rivolgersi per fugare il sospetto della «bufala»?

Ore 17.30, Piazza Mantegna

Agricoltura, scienza e ambientalismo: quale terreno di dialogo?

Con **Marco Pasti**, imprenditore agricolo

Ore 18, Palazzo della Ragione

La resilienza del bosco. Storie di foreste che cambiano

Con **Giorgio Vacchiano**, Ricercatore in gestione e pianificazione forestale, Università di Milano

Siamo abituati a pensare che le foreste siano statiche, che stiano lì, immobili, da sempre. Ma non è così. Semplicemente vivono, e cambiano, a un ritmo più lento del nostro. C'è, tuttavia, un momento in cui abbiamo la possibilità di apprezzarne il cambiamento, e, ironia della sorte, è proprio quando vi si abbatte una calamità o, come si dice in ecologia, un «disturbo». Che sia un incendio, un'alluvione, un'eruzione, ciò che segue non è l'estinzione totale. Al contrario. Disturbi di questo tipo sconvolgono un ecosistema, ma al tempo stesso aprono la strada a nuove specie animali e vegetali. Ed è proprio questa capacità di adattamento, questa naturale resilienza, ad accumulare i boschi e le foreste che Vacchiano ha incontrato durante la sua attività di ricerca e i suoi viaggi, e che ci racconta al Food&Science Festival.



Quarta edizione
Mantova
2-4 ottobre 2020

foodsciencefestival.it

[#foodscience2020](https://twitter.com/foodscience2020)



LE INTERVISTE ONLINE

Prime visioni in esclusiva sul sito e sui canali social del Food&Science Festival

Venerdì 2 ottobre

Ore 13

Il cibo del futuro

Con **Elena Dogliotti**

Marco Annoni

A cura di Fondazione Umberto Veronesi

Non si può immaginare il futuro del pianeta senza immaginare quale sarà il rapporto che legherà l'umanità alla produzione e al consumo di cibo. Dalla sostenibilità nella produzione al benessere animale, dalla necessità di sfamare oltre 10 miliardi di individui alla possibilità di prevenire le malattie a tavola, il rapporto che riusciremo a costruire con il cibo costituisce infatti un tassello fondamentale nella progettazione del nostro domani. A queste sfide oggi la ricerca promette di rispondere con strumenti innovativi e al limite della fantascienza, come la carne coltivata in laboratorio o nuovi cibi pensati per ingannare i nostri sensi, in modo da massimizzarne il piacere e ridurre i rischi per la salute e l'impatto sull'ambiente. Questo incontro parte proprio dalle nuove possibilità aperte oggi dalla scienza per provare a immaginare quali saranno dinamiche caratterizzeranno il rapporto tra umanità e cibo nel XXI secolo.

Sabato 3 ottobre

Ore 11.45

Relazioni nascoste. Nelle interazioni fra piante e batteri una possibile chiave per l'agricoltura del futuro

Eva Kondorosi, Vicepresidente dell'European Research Council e Ricercatrice presso l'Accademia Ungherese delle Scienze

intervistata da **Marco Ferrari**, giornalista scientifico

Ore 14

Dai cambiamenti climatici agli OGM, il difficile rapporto tra scienza e percezione del pubblico

Dominique Brossard, docente di comunicazione strategia e comunicazione del rischio all'Università del Wisconsin-Madison.

Ore 15.15

La storia naturale della birra

Ian Tattersall, curatore American Museum of Natural History

Rob De Salle, curatore American Museum of Natural History

Ore 16.45

Perché mangiamo quel che mangiamo. Il gusto spiegato dalla scienza

Rachel Herz, neuroscienziata americana specializzata nello studio della percezione e delle emozioni

Anna D'Errico, neuroscienziata e divulgatrice scientifica della Goethe Universität di Francoforte

Ore 18.30

Perché dobbiamo fidarci della scienza?

Naomi Oreskes, storica della scienza, Università di Harvard

Intervistata da **Fabio Turone**, giornalista scientifico

In collaborazione con il CICAP Fest EXTRA

Domenica 4 ottobre

Ore 12

Dalla pecora Dolly all'editing genomico. Le nuove biotecnologie applicate all'allevamento
Simon Lillico, ricercatore al Roslin Institute dell'Università di Edimburgo

Ore 15.15

La tavola di domani

Pamela Ronald, docente all'Università della California Davis
intervistata da **Deborah Piovan**, imprenditrice agricola

Ore 16.30

Come funziona una stalla?

Martina Tarantola, veterinaria esperta in benessere animale, Università di Torino

Ore 17.45

Il cuoco curioso. Scienza e cultura in cucina

Harold McGee, saggista

Introdotta da **Dario Bressanini**, chimico e divulgatore scientifico

EXHIBIT E ALTRE ATTIVITÀ

ORGÀNA (LOGGIA DEL GRANO)

Scultura digitale interattiva
di auroraMeccanica + Vincenzo Guarnieri (FRAME - Divagazioni scientifiche)
con la collaborazione di Sebastiano Barbieri (Visual), Simone Carella (WebApp) e Amplitudo
(Sound Design)
Con il contributo di Gruppo Tea

VALELAPENA. STORIE DI RISCATTO DAL CARCERE D'ALBA (PALAZZO DELLA RAGIONE)

Mostra fotografica
a cura di Syngenta

LA SCIENZA SUL DIVANO - NELLE STRADE E NELLE PIAZZE DI MANTOVA

Torna il divano con le ruote che ha animato le vie e le piazze del Food&Science Festival 2019. A guidarlo ci sarà Ruggero Rollini, divulgatore scientifico e Youtuber affermato.

LA SCIENZA IN BICICLETTA - SCIENZA DI STRADA NELLE VIE E NELLE PIAZZE DI MANTOVA

Mantova si gira in bicicletta. Perché quindi non mettere i divulgatori di Multiversi sulla bici e farli pedalare per la città fermandosi di tanto in tanto per fare un esperimento o un mini spettacolo scientifico?

LABORATORI

Domenica 4 ottobre, ore 12
Atrio degli Arcieri, Palazzo Ducale

HERBAL MIXOLOGY

A cura di Planet One
In collaborazione con Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano
Durata: 90 minuti
Età: adulti
Posti: 50

Un workshop volto all'esplorazione delle piante officinali, spezie, fiori eduli e piante spontanee. Il recupero di antiche conoscenze monastiche, alchemiche e spagiriche, per trovare applicazione nell'alimentazione e nella Mixology attraverso lo studio e l'utilizzo della materia madre fino alla realizzazione di drink Signature esclusivi. Sul finale verrà progettato con i partecipanti un cocktail inedito pensato per essere abbinato al Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi.

Sabato 3 ottobre, ore 18
Spazio Open di Alkémica

ACINI DI SCIENZA

A cura di Alessandra Biondi Bartolini

Durata: 60 minuti

Età: adulti

Posti: 25

L'uva che si trasforma in vino, gli zuccheri che divengono alcol, il frutto che diventa bevanda inebriante: il processo di vinificazione rappresenta senza ombra di dubbio una delle tecnologie alimentari più antiche e studiate. Come è fatto un acino e che cosa contiene? In che modo l'acino diventa mosto e il mosto diventa vino? Quali sono le trasformazioni dei composti presenti nell'uva che porteranno il colore, gli aromi e il sapore del vino? Nel corso della vinificazione, dal momento della raccolta del grappolo fino alla fine della fermentazione, si possono osservare numerosi fenomeni chimici e fisici e processi biologici. Con l'aiuto di un grappolo e di poco altro ci trasformeremo in cantinieri per un'ora per scoprire la fisica, la chimica e la biologia di grappoli, acini e mosti.

Sabato 3 ottobre, ore 10, 16

Domenica 4 ottobre, ore 15

Spazio Open di Alkémica

PARMIGIANO REGGIANO, TANTI MODI DI GUSTARLO

A cura di Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano

Durata: 60 minuti

Età: adulti

Posti: 25

Lo sapevi che il Parmigiano Reggiano nasce solo in una striscia di terra chiamata zona d'origine composta dalle cinque provincie di: Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna sinistra fiume Reno e Mantova destra fiume Po? Lo sapevi che il Parmigiano Reggiano è un prodotto 100% naturale, fatto esclusivamente con: latte sale e caglio? Lo sapevi che il Parmigiano Reggiano è una fonte naturale di calcio, elemento indispensabile per la tua crescita? Vieni a conoscere il Re dei formaggi e a gustarne la sua unicità.

Sabato 3 ottobre, ore 12

Domenica 4 ottobre, ore 11, 17

Spazio Open di Alkémica

PARMIGIANO REGGIANO, DAL FORAGGIO AL FORMAGGIO

A cura di Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano

Durata: 60 minuti

Età: adulti

Posti: 25

Ancora oggi il Parmigiano Reggiano mantiene inalterati i tratti che lo hanno reso unico nei secoli. Dall'alimentazione a base di fieno ed erba della zona d'origine, al divieto assoluto di utilizzo di conservanti e additivi. Vieni a scoprire l'unicità di un prodotto 100% naturale che, grazie al forte legame con il territorio è conosciuto in tutto il mondo come il Re dei formaggi.

Venerdì 2 ottobre: ore 15, 16.30

Sabato 3 ottobre: ore 10, 11.30, 15, 16.30

Domenica 4 ottobre: 10, 11.30, 15, 16.30

Piazza Erbe

IMPARIAMO A MANGIARE BENE

A cura di Esselunga

Target: 6 -11 anni

Durata: 50'

Le attività sono ispirate alla campagna Esselunga "Super Foodies" dedicata alla sana e corretta alimentazione per avvicinare i bambini, attraverso il gioco, al mondo della frutta e della verdura. I laboratori, curati da Madegus, spin off dell'Università di Parma che si occupa di educazione alimentare e divulgazione ludico scientifica nel campo della nutrizione, illustrano le proprietà di frutta e verdura in modo divertente, ma

anche educativo. Divisi in due squadre, i bambini guidati dai Maestri del Gusto, dovranno superare cinque prove di abilità e conoscenza per potersi guadagnare il diploma di Scienziato Super Foodies.

Sabato 3 ottobre, ore 12

Atrio degli Arcieri, Palazzo Ducale

DALLA FAVA DI CACAO AL CIOCCOLATO, PER UNA METAMORFOSI DEL DEGUSTATORE

Con **Guido Gobino** e **Dario Bressanini**

Durata: 60 minuti

Età: adulti

Posti: 50

Un percorso sensoriale attraverso la trasformazione della fava di cacao in cioccolato. Attraverso la degustazione e la narrazione seguiremo il processo produttivo del cioccolato apprendendo le diverse fasi della produzione: tosatura del cacao, raffinazione della massa di cacao, miscelazione degli ingredienti, raffinazione, concaggio e colaggio. Il percorso della trasformazione della materia prima porterà alla metamorfosi della consapevolezza del consumatore, rendendolo competente, attento e in grado di apprezzare l'intervento della tecnologia attraverso la degustazione dei semilavorati. Ad ogni degustatore sarà fornito un kit di degustazione, che insieme al racconto di Guido Gobino, artigiano del cioccolato di eccellenza della tradizione torinese, gli approfondimenti scientifici di Dario Bressanini e un percorso visivo attraverso la produzione, trasformeranno il curioso pubblico in consumatore competente.

LA SCIENZA AL MERCATO – Piazza Sordello

sabato 3 e domenica 4 ottobre dalle ore 9 alle ore 19

A cura di Associazione Lineacurva

Piccola mostra mercato del florovivaismo e dell'artigianato artistico. Uno spazio in cui dialogare con chi coltiva, trasforma, crea e studia, per scoprire la scienza dietro tradizione, innovazione e arte.

CHI SONO E COSA PORTERANNO GLI ESPOSITORI 2020

- **AIB Associazione italiana bambù**, laboratorio per realizzare una cupola (stardome) con bambù gigante, presentazione libri, consulenza per impianti e coltivazioni, esposizione piante.
- **Bambuseto, Stiava (LU)**, Artigianato, oggettistica e architetture in bambù.
- **So green, Mompantero (TO)**, Cosmetici e tisane a base bambù e progettazione barriere verdi anti-inquinamento in bambù.
- **Vivai Bustaffa, Mantova**, Selezione di piante commestibili e aromatiche.
- **Vita Green & Wood Lab, Borgo Mantovano (MN)**, stranezze vegetali, home & garden design, artigianato in legno.
- **Officina Typo, Modena**, stampa tipografica con torchi a mano e caratteri mobili; stampe a tema cibo e natura.
- **Yuuy, Nogara (VR)**, progetto di economia circolare, produzione di quaderni rilegati da riciclo imballaggi alimentari.
- **Cocai design, Trento**, giochi e supporti didattici montessoriani a tema natura.
- **D.Tails Lab, Zocca (MO)**, illustrazioni "alimentari" realizzate a mano e stampate su accessori e complementi d'arredo.
- **GG Gioielli, Bologna**, fiori, foglie e frutti essiccati e trasformati in gioielli.
- **Oh! Country life, Torino**, acquerelli a tema orto e animali da cortile e elementi d'arredo in ceramica e legno per la casa in campagna.
- **Gipi dei Malvisi, Morfasso (PC)**, attrezzi da cucina, cestini e taglieri in legno e fil di ferro intrecciato.
- **Siku Project, Assoro (EN)**, gioielli realizzati in fibra di fico d'india.
- **Zafferano di Pozzolengo, Pozzolengo (BS)**, zafferano purissimo e trasformati a base di zafferano.
- **Egidio Misericchi, S. Zaccaria (RA)**, stampe a ruggine su tela tradizionali romagnole

- **I fiori di Hortives, Milano**, coltivazione fiori commestibili, vendita e degustazione di fiori freschi ed erbe eduli, prodotti aromatizzati a base di fiori.

LA SCIENZA AL MERCATO - LABORATORI

Sabato 3 ottobre

- Ore 10-18 Laboratorio di lavorazione del bambù e realizzazione di una stardome con Associazione Italiana Bambù e Bambusetto.
- Ore 10.30-12.30 Area gioco con i materiali didattici di Cocai Design.
- Ore 10.30-12.30 Prove di stampa tradizionale romagnola con Stamperia Miserocchi.
- Ore 11-12.30 Laboratorio di intreccio del fil di ferro, costruzione di un portasapone con Gipi dei Malvisi.
- Ore 15-16.30 Laboratorio di acquerello base a tema naturalistico a cura di Stefano Simone - Oh! Country life.
- Ore 15.30-17.30 Prove di stampa tradizionale romagnola con Stamperia Miserocchi.
- Ore 15.30-17.30 Area gioco con i materiali didattici di Cocai Design.
- Ore 17-18.30 Laboratorio di creazione gioielli in fibra di fico d'india con Siku Project.

Domenica 4 ottobre

LABORATORI

- **Ore 10.00-11.30** Laboratorio di acquerello base a tema naturalistico a cura di Stefano Simone - Oh! Country life.
- **Ore 10.30-12.30** Area gioco con i materiali didattici di Cocai Design.
- **Ore 10.30-12.30** Prove di stampa tradizionale romagnola con Stamperia Miserocchi.
- **Ore 11.00-12.30** Laboratorio di creazione gioielli in fibra di fico d'india con Siku Project.
- **Ore 11.30-12.30** I fiori eduli in cucina: assaggi guidati di fiori ed erbe commestibili con I fiori di Hortives.
- **Ore 14.30-15.30** Laboratorio di riutilizzo imballaggi e tecniche di rilegatura di base con Yuuy Books.
- **Ore 15.30-17.30** Prove di stampa tradizionale romagnola con Stamperia Miserocchi.
- **Ore 15.30-17.30** Area gioco con i materiali didattici di Cocai Design.
- **Ore 16.00-18.30** Laboratorio di intreccio del fil di ferro, costruzione di un cestino porta aglio con Gipi dei Malvisi.
- **Ore 17.30-18.30** I fiori eduli in cucina: assaggi guidati di fiori ed erbe commestibili con I fiori di Hortives.

IL FESTIVAL PER LE SCUOLE - ONLINE

DELIVERY LAB

Laboratori condotti in remoto con il supporto di un kit didattico che verrà spedito alle classi delle scuole primarie e secondarie di primo grado.

LE MOLECOLE NEL PIATTO

A cura di Associazione ToScience

In collaborazione con Regione Lombardia

L'ORTO DA ASPORTO

A cura di Associazione G.Eco

IL BIGNAMINO DEL FESTIVAL

Il Food&Science Festival ha sempre cercato di coinvolgere gli studenti nella manifestazione proponendo incontri e laboratori in grado di stimolare la loro curiosità verso la ricerca scientifica con l'obiettivo di dare ai ragazzi gli strumenti necessari per operare scelte consapevoli. Non essendo possibile accogliere gli studenti in presenza in questa anomala edizione, il Festival ha deciso di offrire ai docenti delle scuole superiori degli strumenti di supporto alla didattica per poter affrontare nel corso dell'anno scolastico i temi cari al Food&Science Festival. Per alcune conferenze del Festival, selezionate con l'aiuto di un gruppo di docenti, verrà realizzata da uno sketchnoter una mappa visuale in tempo reale. Gli sketchnote, i video degli incontri e dei materiali di approfondimento sui temi delle conferenze verranno caricati sul sito del Festival e messi a disposizione dei docenti interessati.

BASI DI GAMIFICATION: GIOCHI E PRATICHE LUDICHE A FAVORE DELL'APPRENDIMENTO

Webinar per docenti delle scuole secondarie di secondo grado

A cura di Matteo Uggeri

In collaborazione con Syngenta