FOOD&SCIENCE FESTIVAL

COLTIVIAMO CONOSCENZA

MANTOVA
17_18_19
MAGGIO 2024

foodsciencefestival.it
#foodscience2024

INTRECCI

FRANCESCO BONGIORNI

INCONTRI

Venerdì 17 maggio

9.00 Piazza Leon Battista Alberti
(evento per le scuole)

Il solito, grazie! Distorsioni cognitive al ristorante

Non è la Zebra, divulgatori scientifici

9.00 e **10.45** Loggia del Grano
(evento riservato alle scuole secondarie di I grado)

Smogville. Fino all'ultimo respiro

A cura di **Fondazione Umberto Veronesi**

10.00 Piazza Leon Battista Alberti
(evento per le scuole)

La scomparsa dell'inverno

Antonio Scalari, giornalista del Climate Media Center Italia

10.30 Teatro Bibiena

UniCredit

Forum delle Economie, Agrifood EXPerience Nutrire il futuro. Competenze e nuove tecnologie, dimensione sociale e finanza

Alberto Cortesi, Presidente Confagricoltura Mantova
Alessandro Beduschi, Assessore all'Agricoltura Sovranità Alimentare e Foreste di Regione Lombardia
Luisella Altare, Head of Corporate UniCredit
Andrea Dossena, Senior Specialist Prometeia
Alessandro Tosi, Corporate UniCredit
Simona Maretti, responsabile IFOA e Project Manager ITS Academy Agroalimentare Sostenibile Mantova
Matteo Lasagna, Vicepresidente nazionale Confagricoltura
Roberta Conti, titolare San Giorgio Società Agricola **Claudio Rambelli**, Presidente Slow Food Lombardia
Alberto Barbari, Board Member FoodSeed e Regional VP Italy Eatable Adventures

11.00 Piazza Leon Battista Alberti
(evento per le scuole)

Che si mangia oggi? Un viaggio oltre il frigorifero di casa

Enrica Favaro, medico specializzanda in Scienze dell'alimentazione, FRAME
Matteo Ghisolfi, performer e studente di medicina

14.30 Palazzo della Ragione

syngenta

Open Science: l'agricoltura rigenerativa nasce dal suolo

Massimo Scaglia, Amministratore delegato Syngenta Italia
Mauro Coatti, Technical Support Head Syngenta Italia
Francesco Manca, imprenditore agricolo
Luca Montanarella, componente del Joint Research Center della Commissione Europea
Andrea Pietrobelli, Agronomic Department Manager Cereal Docks Group

17.00 Teatro Bibiena

Inaugurazione dell'ottava edizione del Food&Science Festival

Alberto Cortesi, Presidente Confagricoltura Mantova
Alessandro Beduschi, Assessore all'Agricoltura Sovranità Alimentare e Foreste di Regione Lombardia
Mattia Palazzi, Sindaco del Comune di Mantova
Massimiliano Giansanti, Presidente nazionale Confagricoltura
Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste

INCONTRI

Sabato 18 maggio

9.30 Loggia del Grano
La rassegna stampa
Marco Ferrari, **Roberta Villa**, giornalisti scientifici

10.00 Sala delle Lune e dei Nodi
Presentazione del progetto "Mediterranea"
Massimiliano Giansanti, Presidente Mediterranea

10.15 Teatro Bibiena
I segreti del caffè fra DNA e chimica
Michele Morgante, direttore scientifico dell'Istituto di Genomica applicata di Udine
Luciano Navarini, responsabile della ricerca e del coordinamento scientifico di Illycaffè Spa

10.30 Piazza Leon Battista Alberti
Piante in orbita
Silvia Massa, ricercatrice ENEA
Roberta Paradiso, docente Università degli Studi di Napoli

10.30 Palazzo della Ragione
So quel che vuoi. La psicologia dei consumi alimentari
Guendalina Graffigna, docente all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

10.30 Loggia del Grano
Ricerca pubblica e privata: un intreccio sempre più indissolubile?
Camilla Corsi, responsabile mondiale della ricerca Crop Protection di Syngenta
Alessandra Pesce, dirigente di ricerca CREA

11.00 Piazza Leon Battista Alberti
Briciole di fragilità. Il confine tra il piacere del cibo e la malattia
Augusto Consoli, neuropsichiatra infantile

11.15 Palazzo della Ragione
La rivoluzione del cibo. Un altro sistema alimentare è possibile
Roberta Sonnino, docente di Sistemi alimentari sostenibili dell'Università del Surrey
Marta Corubolo, ricercatrice del Dipartimento di Design del Politecnico di Milano

11.15 Loggia del Grano
La salute delle piante. Nuovi organismi nocivi e rischio fitosanitario
Alex Gobbi, Interim Scientific Officer, EFSA - Autorità europea per la sicurezza alimentare

A seguire **11.45**
Chimica in campo. Una questione complessa
Massimiliano Giansanti, Presidente nazionale Confagricoltura
Paolo Tassani, Presidente Federchimica Agrofarma

11.30 Sala delle Lune e dei Nodi
Contro la cultura dello scarto. Per un'etica della fiducia
Giovanni Pernigotto, responsabile del Tavolo del bene comune
In collaborazione con la Diocesi di Mantova

11.45 Piazza Leon Battista Alberti
Tracciando i percorsi del gusto
Claudio Rossi, docente all'Università di Siena

11.45 Teatro Bibiena
Salviamo la terra! La tutela del suolo al centro della transizione ecologica
Luca Montanarella, componente del Joint Research Center della Commissione Europea

12.15 Palazzo della Ragione
Intoxication e infoxication: quanto costano le fake news sul cibo
Andrea Pezzana, direttore della Struttura complessa di Nutrizione clinica dell'ASL Città di Torino

12.30 Piazza Leon Battista Alberti
La misura del tempo delle donne in agricoltura
Enrica Savoia, Olimpia Cabrini, Laura Maccarana e Giuliana Santonocito
A cura di **QdL - Quelle del Latte**

12.30 Loggia del Grano
Calorie in quota. L'alimentazione in alta montagna
Silvio Mondinelli, alpinista
Raffaella Scotto, dietologa dell'ASL Città di Torino

14.30 Teatro Bibiena
Nutrire il dubbio
Tamar Haspel, columnist del "Washington Post"

14.30 Piazza Leon Battista Alberti
Oltre il biologico c'è di più: l'agricoltura rigenerativa
Amedeo Reyneri, docente all'Università degli Studi di Torino

INCONTRI

Sabato 18 maggio

14.30 Loggia del Grano

Dal latte al formaggio. I dati per raccontare la filiera

Alberto Lancellotti, senior analyst - dairy and supply chain inputs, CLAL.it
Mirco De Vincenzi, senior analyst, CLAL.it
Ester Venturelli, analyst - Animal Feed, CLAL.it
A seguire

Cosa c'è dietro un bicchiere di latte? Il futuro del settore fra rischi e opportunità

Simona Caselli, Presidente Granlatte
Stefano Berni, dir. generale Consorzio Tutela Grana Padano

14.30 Palazzo della Ragione

Alberi che parlano. Crediti di carbonio e conservazione della biodiversità

Gabriele Guidi, Alberto Mario Levi, Federico Magnani, Marco Omodei Salè, Riccardo Valentini, Gilmo Vianello.
A cura dell'**Accademia Nazionale di Agricoltura**

15.00 Sala delle Lune e dei Nodi

ChatGPT, cosa mangio? Algoritmi e dietologi a confronto

Ugo Ala, Christian Damasco, bioinformatici dell'Università degli Studi di Torino

15.15 Piazza Leon Battista Alberti

Viaggio al femminile in una cucina medievale

FONDAZIONE BANCA AGRICOLA MANTOVANA

Gabriella Piccinni, storica medievalista
Roberta Villa, giornalista scientifica

15.45 Loggia del Grano

In stalla il computer. La zootecnia di precisione

Fabio Abeni, dirigente del Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura del CREA

16.00 Teatro Bibiena

Una dieta sana e sostenibile, per tutti

Francesco Branca, direttore del Dipartimento di Nutrizione per la salute e lo sviluppo dell'OMS
Roberta Villa, giornalista scientifica

16.00 Piazza Leon Battista Alberti

Fake news: dal campo al piatto

Il chimico sulla tavola, Non è la zebra
Beatrice Mautino, FRAME

FEDERCHIMICA AGROFARMA
Associazione nazionale imprese agrofarmaci

FEDERCHIMICA AISPEC
Associazione nazionale imprese chimica fine e settori specialistici

16.00 Palazzo della Ragione

Agricoltura rigenerativa per ridurre l'impatto ambientale della zootecnia

INALCA

Rebecca Crudele, Sustainability Specialist, Inalca
Matteo Ceruti, Category Marketing Manager, Corteva Agriscience - Modera **Gianluca Dotti**, giornalista scientifico

16.15 Loggia del Grano

Scarti di valore

Giuseppe D'Alessandro e Massimo Sabatini, Foreverland
Arianna Rossetti, Dipartimento di Chimica, Materiali e Ingegneria Chimica "G. Natta" del Politecnico di Milano
Giovanni Scotti, Giulia Valentini, Dipartimento di Ingegneria Gestionale del Politecnico di Milano

16.15 Sala delle Lune e dei Nodi

Comunicare il (vero) valore dei prodotti agroalimentari. Il caso della Cinta senese

Luca Toschi, docente all'Università di Siena
Nicolò Savigni, Presidente del consorzio della Cinta senese

17.00 Piazza Leon Battista Alberti

Goccia a goccia: che cosa possiamo fare per non sprecare acqua

gruppo Tea

Eleonora Campanelli, responsabile sostenibilità e qualità tecnica di AqA, Gruppo Tea
Alessandro Armillotta, Ceo e co-founder di AWorld
Stefania Villa, giornalista di "Altroconsumo"

17.30 Teatro Bibiena

Fritz Kahn si sbagliava. L'unione fa la forza, delle piante

Renato Bruni, direttore scientifico Orto Botanico di Parma
Giorgio Vacchiano, scienziato, esperto di gestione forestale

17.30 Palazzo della Ragione

Happy Science Hour

syngenta

Simone Angioni, Elisa Barbisan, Stefano Bertacchi, Luigi Cattivelli, Camilla Corsi, Giovanni De Caro, Marco Martinelli, Juan Fernando Mejia De Los Rios, Mirko Piani, Ruggero Rollini, Claudio Screpanti, ricercatori e divulgatori scientifici
Modera **Alberto Agliotti**, FRAME

INCONTRI

Sabato 18 maggio

17.30 Loggia del Grano

A tutto olio!

Davide Nucciarelli, dottorando Università di Perugia
Andrea Pezzana, direttore della Struttura complessa di Nutrizione clinica dell'ASL Città di Torino
Luca Sebastiani, docente alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e Accademico dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio di Spoleto
Gianfrancesco Petroni, direttore di Assoprol Umbria

17.30 Sala delle Lune e dei Nodi

Il groviglio verde: abitare le foreste dal Mesozoico alla fantascienza.

Danilo Zagaria, divulgatore scientifico

17.45 Piazza Leon Battista Alberti

Non me la bevo!

Michele Fino, docente all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
Armando Castagno, degustatore e ideatore di corsi di approfondimento per l'Associazione Italiana Sommelier

21.15 Palazzo Vescovile, Piazza Sordello

Spettacolo: Note verticali!

Ensemble dell'Orchestra da Camera di Mantova e **Il Posto** - Danza verticale
In collaborazione con Trame Sonore

INCONTRI

Domenica 19 maggio

9.30 Loggia del Grano

La rassegna stampa

Marco Ferrari, Roberta Villa, giornalisti scientifici

10.00 Teatro Bibiena

Food 66. Storie di cibo e frontiera

Francesco Costa, vicedirettore de "Il Post"

10.00 Piazza Leon Battista Alberti

Non è mai morto nessuno. Dagli impasti crudi al microbiota, viaggio nella microbiologia di tutti i giorni

Alessandro Mustazzolu, microbiologo e divulgatore scientifico dell'Istituto Superiore di Sanità

10.15 Palazzo della Ragione

Piatti senza frontiere

Alessandro Marzo Magno, giornalista e divulgatore storico

10.30 Loggia del Grano

Non si fanno animali a sei zampe! Che cos'è davvero il miglioramento genetico animale

Alessandro Bagnato, docente Università degli Studi di Milano Statale

10.45 Piazza Leon Battista Alberti

Dalla A di allergia alla Z di zucchero. Medicina, nutrizione e comunicazione

Roberta Villa, giornalista scientifica

11.00 Palazzo della Ragione

Il digiuno intermittente e altre diete strambe: facciamo chiarezza

Andrea Devecchi, dietologo dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

11.30 Piazza Leon Battista Alberti

Mitologia gourmet

Sara Porro, food-writer
Simona Stano, semiologa Università degli Studi di Torino

11.30 Loggia del Grano

Non è mai troppo presto per iniziare a fare prevenzione

Mattia Garutti, oncologo e divulgatore scientifico

11.45 Palazzo della Ragione

Il frutto proibito. Una riflessione antropologica e filosofica sul cibo

Ernesto Dezza, docente Università Cattolica di Roma

11.45 Teatro Bibiena

Dalla bistecca alta due dita di Tex alla naftalina (che poi non è naftalina) di Eta Beta. Il cibo nei fumetti

Dario Bressanini, chimico e divulgatore scientifico
Tito Faraci, sceneggiatore di fumetti

12.15 Piazza Leon Battista Alberti

PNRR per il cibo: capiamoci qualcosa

Daniele Del Rio, coordinatore Progetto ONFOODS e prorettore alla ricerca e al trasferimento tecnologico Università di Parma
Tommaso Ganino, coordinatore scientifico National Research Centre for Agricultural Technologies – Agritech Università di Parma

12.15 Loggia del Grano

Intrecci di fibre e tradizioni

Luca Battaglini, docente all'Università degli Studi di Torino
Claudio Grisolini, amministratore dell'azienda di lana Tessilnova

12.30 Palazzo della Ragione

Il solito, grazie! Distorsioni cognitive al ristorante

Non è la zebra, divulgatori scientifici

14.30 Teatro Bibiena

In campo! Il genome editing in Europa e in Italia

Oana Dima, executive manager dell'EU SAGE network
Vittoria Brambilla, docente all'Università degli Studi di Milano Statale
Federico Radice Fossati, imprenditore agricolo
Mario Pezzotti, docente all'Università degli Studi di Verona

14.30 Piazza Leon Battista Alberti

Che cosa fa un lobbista?

Cristina Tinelli, responsabile dei rapporti istituzionali UE e internazionali di Confagricoltura
Sandro Zinani, policy & mobilization manager "The Good Lobby"

INCONTRI

Domenica 19 maggio

14.30 Palazzo della Ragione

Mangiare per non mangiare. Stratagemmi chimici in campo alimentare

Il chimico sulla tavola, divulgatori scientifici

14.30 Loggia del Grano

PARMIGIANO REGGIANO

Novant'anni di ricerca e innovazione, in tavola

Andrea Devecchi, dietologo dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
Valentina Pizzamiglio, Chief Technical Officer presso Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano

15.00 Sala delle Lune e dei Nodi

Carne coltivata e allevamento: un dialogo possibile

Gabriele Scrofani, divulgatore scientifico

15.15 Piazza Leon Battista Alberti

De gustibus. Sul gusto negli esseri umani e negli altri animali

Gabriella Morini, docente all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
Davide Risso, senior research scientist per Tate & Lyle

15.30 Palazzo della Ragione

Robot e contadini di tutto il mondo, unitevi!

Marco Sozzi, ricercatore all'Università di Padova
Angelo Bratta, ricercatore dell'Istituto Italiano di Tecnologia

15.30 Loggia del Grano

Quanto basta: irrigare tra siccità, nubifragi e tempeste

Fabio Antonelli, Head of OpenIoT Research Unit di Fondazione Bruno Kessler - FBK
Maria Cristina Rulli, docente del Politecnico di Milano
Massimo Galli, direttore consorzio di bonifica Territori del Mincio

16.00 Piazza Leon Battista Alberti

Pesare la frutta: la misura dell'impatto ambientale

POLITECNICO MILANO 1863

Silvia Falasco, dottoranda del Dipartimento ABC, Architettura, Ingegneria delle Costruzioni e Ambiente Costruito del Politecnico di Milano

16.00 Loggia del Grano

Vite formidabili di meravigliose creature

Maurizio Casiraghi, docente all'Università di Milano Bicocca
Stefano Mazzotti, direttore del Museo Civico di Storia Naturale di Ferrara

16.30 Palazzo della Ragione

Il clima che cambia l'energia, che cambia il clima

Anna Caponi, ricercatrice all'Università degli Studi di Siena
Roberto Mezzalama, docente Università degli Studi Torino
Sofia Pasotto, attivista climatica

16.30 Loggia del Grano

Il cibo che fa bene al pianeta

Elena Dogliotti e Chiara Matilde Ferrari, biologhe nutrizioniste
A cura di **Fondazione Umberto Veronesi**

16.45 Piazza Leon Battista Alberti

Il suino mantovano: un racconto millenario di alimentazione e cultura

LEVONI ORGOGLIOSAMENTE BUONI

Gian Luigi Restelli, responsabile divulgazione e formazione tecnica di Levoni

17.30 Piazza Leon Battista Alberti

Errori fruttuosi

Devis Bellucci, docente all'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia
Piero Martin, docente all'Università degli Studi di Padova

18.15 Piazza Leon Battista Alberti

Quello che sai sulla plastica è sbagliato

Simone Angioni, Stefano Bertacchi e Ruggero Rollini, divulgatori scientifici

EVENTI SPECIALI

Piazze e strade di Mantova
Sabato 18 e domenica 19
tutta la giornata
La scienza sul divano
Ruggero Rollini e gli ospiti del Festival

Sabato 18 ore 18.15
Domenica 19 ore 15.00
La scienza dei retrobottega
Un tour di Mantova attraverso le botteghe storiche e gli occhi della scienza
Roberto Cighetti e Chiara Ferrari, divulgatori scientifici
Fiorenza Lodi, guida turistica
Partenza: Piazza Sordello
(ritrovo nello spazio antistante il Duomo)
durata percorso: 90 min

Domenica 19 maggio ore 9.00
Giardini Belfiore, Mantova
Bioblitz nel Parco del Mincio
A piedi e in barca, scopriamo insieme il mondo delle farfalle
A cura di Parco regionale del Mincio

Venerdì 17, Sabato 18 e Domenica 19,
ore 9.00 - 18.30
via Porto, 31 Rivalta sul Mincio (MN)
Museo etnografico dei mestieri del fiume con visita guidata
A cura di Comune di Rodigo e Parco regionale del Mincio
Accesso gratuito presentando il braccialetto del Festival

MOSTRE E INSTALLAZIONI

Sabato 18 ore 9.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00
Domenica 19 ore 10.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00
Piazza Leon Battista Alberti,
Sala delle Capriate
Inquinamento e salute
A cura di Fondazione Umberto Veronesi

Venerdì 17 ore 10.00 e 12.00
(evento riservato alle scuole)
Sabato 18 ore 10.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00
Domenica 19 ore 10.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00
via Goito
Spazi gustosi. Progetti per una nuova esperienza di alimentazione nei contesti scolastici

Sabato 18 ore 10.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00
Domenica 19 ore 10.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00
via Goito
Gusto sostenibile: in viaggio verso la consapevolezza ambientale

LIBRERIA

La **libreria del Festival** sarà in piazza Leon Battista Alberti,
aperta nei seguenti orari: **venerdì 15.30 - 19.30**
sabato e domenica 9.30 - 19.30

SHOW COOKING

Sabato 18 ore 10.45
Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate
La pasticceria è felicità
Anna Orria, pasticcera

Sabato 18 ore 12.00
Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate
Sapore di Mantova. I piatti della tradizione incontrano il formaggio Grana Padano
Elisabetta Arcari, chef
Giacomo Cecchin, divulgatore, giornalista, guida turistica a Mantova

Sabato 18 ore 17.00
Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate
Il Panino. Viaggio gastronomico tra due fette di pane
Stefano Cavada, content creator di cucina
Giovanni Araldi, Brand Ambassador di Levoni

Domenica 19 ore 10.30
Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate
La pizza. L'arte bianca incontra la salumeria
Petra Antolini, titolare e pizzaiola della pizzeria Settimo Cielo a Settimo di Pescantina (VR)
Giovanni Araldi, Brand Ambassador di Levoni

Domenica 19 ore 17.00
Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate
Il Medioevo a tavola
Elisabetta Arcari, chef
Alessandro Marzo Magno, giornalista e divulgatore storico

Per partecipare agli show cooking è necessario ritirare il coupon gratuito in distribuzione dal 18/5 a partire dalle ore 10 presso l'Infopoint di Piazza Erbe (fino a esaurimento posti).

LABORATORI E WORKSHOP

Venerdì 17 ore 9.00, 10.00
(evento riservato alle scuole)
Piazza Concordia
Grana Padano DOP: un tesoro da mangiare

Venerdì 17 ore 9.00, 10.00, 11.00
(evento riservato alle scuole)
Sabato 18 ore 10.00
Domenica 19 ore 10.00
Piazza Leon Battista Alberti, Salette
The Milk show. Giochi e laboratori sulla magia del latte

Venerdì 17 ore 9.00, 10.00, 11.00, 12.00
(evento riservato alle scuole)
Sabato 18 ore 9.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00
Domenica 19 ore 10.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00
Piazza Erbe
Bilanciamoci
A cura di Fondazione AIRC per la ricerca sul cancro

Venerdì 17 ore 9.00, 10.45
(evento riservato alle scuole)
Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate
Bio-detective
A cura di Multiversi

Venerdì 17 ore 11.00 e 12.00
(evento riservato alle scuole)
Via Goito
Cibo e imballaggi: quanto è davvero "spreco"?

Venerdì 17 ore 9.00, 10.45
(evento riservato alle scuole)
Sabato 18 ore 9.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00
Domenica 19 ore 10.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00
Piazza Erbe
Una goccia alla volta!
A cura di Alkémica Cooperativa Sociale onlus e di AqA Gruppo Tea

LABORATORI E WORKSHOP

Venerdì 17 ore 10.00, 11.00
(evento riservato alle scuole)
Piazza Marconi
A scuola di Parmigiano Reggiano

Sabato 18 ore 9.00 - 13.00
e 15.00 - 18.00
Domenica 19 ore 10.00 - 13.00
Piazze e strade di Mantova
Bio-Vélo.
Esplorazioni biologiche su due ruote
A cura di Multiversi

Sabato 18 ore 14.00
A cura di Assoprol
Domenica 19 ore 14.30
A cura di Costa d'Oro
Piazza Leon Battista Alberti,
Sala delle Capriate
Olio, al palato

Sabato 18 ore 15.30
Piazza Leon Battista Alberti,
Sala delle Capriate
A qualcuno piace caldo
Sara Porro e Myriam Sabolla, food-writers

Sabato 18 ore 11.00
Domenica 19 ore 17.00
Piazza Concordia
La sfida dei sensi: Grana Padano e vino
Alessandra Biondi Bartolini, agronoma e giornalista scientifica
Paolo Parisse, formatore del Consorzio Tutela Grana Padano

Sabato 18 ore 11.30, 15.00
Domenica 19 ore 11.30, 15.00
Piazza Leon Battista Alberti
Verde in Movimento.
Costruici il tuo BioOrto da passeggio
A cura di HORTUS Agricoltura Sociale
Marco Martinelli, divulgatore scientifico

Sabato 18 ore 12.00, 16.00
Domenica 19 ore 16.00, 18.00
Piazza Marconi
La Verticale

Sabato 18 ore 15.00, 17.00
Domenica 19 ore 11.00, 15.00
Piazza Concordia
Grana Padano DOP: il laboratorio dei sensi

Sabato 18 ore 17.00
Domenica 19 ore 17.00
Piazza Leon Battista Alberti, Salette
Sapore di latte
Un viaggio sensoriale tra latte e formaggi

Sabato 18 ore 18.00
Domenica 19 ore 12.00
Piazza Marconi
Ad ogni Parmigiano Reggiano la sua birra e viceversa!

Sabato 18 ore 18.30
Piazza Leon Battista Alberti,
Sala delle Capriate
Che duro quel tannino!
A cura di **Alessandra Biondi Bartolini**, agronoma e giornalista scientifica

Domenica 19 ore 12.00, 13.00
Piazza Leon Battista Alberti,
Sala delle Capriate
Bere con moderazione, ma imparare senza
Renato Bruni, direttore scientifico Orto Botanico Unipr
Yuri Gelmini, bartender, nominato Bartender dell'Anno ai Barawards 2020

Eventi ad accesso gratuito con registrazione obbligatoria al Festival su foodsciencefestival.it

Vieni a trovarci all'Infopoint di Piazza Erbe dal 17 al 19 maggio!

FOOD&SCIENCE FESTIVAL

COLTIVIAMO CONOSCENZA

È POSSIBILE GRAZIE A

fachiro.com

PROMOTORE

Confagricoltura Mantova

PARTNER ISTITUZIONALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Regione Lombardia

provincia di mantova

COMUNE DI MANTOVA

MANTOVA CITTÀ D'ARTE E DI CULTURA

SIGA Società Italiana Genetica Agraria

Camera di Commercio Mantova

Unione Confcommercio Imprese per l'Italia Mantova

Confesercenti della Lombardia Orientale

Fondazione Banca Agricola Mantovana

Fondazione B.P.A. Poggio Rusco

Politecnico Milano 1863

MAIN PARTNER

syngenta

gruppo Tea

PARMIGIANO REGGIANO

GRANA PADANO

SPONSOR

UniCredit

LEVONI ORGOGLIOSAMENTE BUONI

GRANAROLO

FEDERCHIMICA AGROFARMA Associazione nazionale imprese agrofarmaci

FEDERCHIMICA AISPEC Associazione nazionale imprese chimica fine e settori specialistici

INALCA

ASSOPROL Produttori Olivicoli dell'Umbria

Costa d'Oro Terra, Persone, Passione

SPONSOR TECNICI

GRUPPO MAURO SAVIOLA The Eco-Ethical Company

DE SIMONI

Mynet

Cucina Manuale Make Biscuits, Not War

GRUPPO BOSSONI www.gruppobossoni.it

AGRICAR S.p.A.

ORGANIZZAZIONE

Mantova Agricola SRL

IDEAZIONE

FRAME DIVAGAZIONI SCIENTIFICHE

MEDIA PARTNER

Gruppo Editoriale ATHESIS

AgroNotizie le novità per l'agricoltura

Rai Radio 3

RADIO PICO

affaritaliani 28 anni il primo quotidiano digitale, dal 1996. Fondatore: Angelo Maria Perrino