

## PROGRAMMA

### VENERDÌ 2 OTTOBRE

Ore 10, Teatro Scientifico Bibiena

#### **Premio Futuro Sostenibile**

A cura di Gruppo Tea

Ore 14, Palazzo della Ragione

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

Con **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

Modera **Beatrice Mautino**

A cura di Syngenta

Dalle ore 17.30, Teatro Bibiena

#### **Inaugurazione del Food&Science Festival 2020**

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

**Massimiliano Giansanti**, Presidente di Confagricoltura

**Paolo De Castro**, Parlamentare Europeo

#### **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

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

### 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

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

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

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

Ore 11, Palazzo della Ragione

***I rischi emergenti in agricoltura e allevamento***

Con **Alberto Cortesi**, Presidente Confagricoltura Mantova

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

Ore 12, 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

***Scienza Aperta. 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

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

Ore 14.30, Piazza Leon Battista Alberti

***Fattelo tu il balsamico!***

Le leggi che cambiano il cibo

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

Ore 14.30, Spazio Open di Alkemica

***La spesa che sfida***

Con **Emanuela Bianchi**, tecnologa Altroconsumo

**Antonella Borrometi**, tecnologa Altroconsumo

**Luisa Villa**, rappresentante territoriale per la Lombardia di Altroconsumo

Ore 14.30, Piazza Mantegna

***Lieviti a tutta birra, ma non solo!***

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

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

Ore 15.45, Piazza Mantegna

***Semi ritrovati. Viaggio alla scoperta della biodiversità agricola***

Con **Marco Boscolo**, giornalista scientifico

**Elisabetta Tola**, giornalista scientifica

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

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

Ore 17, 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

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

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

Ore 18.15, Piazza Mantegna

***Aperitivo con processo***

**Elena Dogliotti**, biologa nutrizionista, Supervisore Scientifico Fondazione Umberto Veronesi

**Alessandro Vitale**, Supervisore Scientifico Fondazione Umberto Veronesi

**Augusto Garavelli**, Fondazione Umberto Veronesi

Ore 21, Palazzo della Ragione

***Ieri, oggi e domani***

Spettacolo di e con **Antonio Pascale**

Con **Deborah Piovan**, imprenditrice agricola

**Alberto Guidorzi**, agronomo

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

## 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 10, Piazza Leon Battista Alberti

***La metamorfosi del consumatore: faremo davvero scelte più sostenibili?***

Con **Simona Ovadia**, giornalista Altroconsumo

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**

Navigare in silenzio tra canneti, ninfee e fior di loto, sulle acque del lago Superiore di Mantova, in un paesaggio di profonda suggestione. All'inizio dell'autunno, quando la quieta atmosfera dell'ambiente lacustre pare annunciare il passaggio degli uccelli migratori, scopriamo con una guida naturalistica le bellezze floro-faunistiche dell'ecosistema acquatico delle "Valli del Mincio".

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

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

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

Ore 12, Piazza Mantegna

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

Con **Ramona De Amicis**, nutrizionista

**Francesca Ghelfi**, nutrizionista

Ore 12.15, Palazzo della Ragione

***Le grandi epidemie. Più una***

Con **Barbara Gallavotti**, giornalista scientifica

Ore 12.30, 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 13, Piazza Leon Battista Alberti

***Dalle zoonosi al benessere animale***

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

Ore 14.15, Piazza Mantegna

***La salute delle piante***

In collaborazione con Anno Internazionale della Salute delle Piante e Servizio Fitosanitario della Regione Lombardia

Ore 14.30, Piazza Leon Battista Alberti

***Il destino del cibo. Così mangeremo per salvare il mondo***

Con **Agnese Codignola**, giornalista scientifica

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

Ore 15.45, Piazza Leon Battista Alberti

***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 16.30, Palazzo della Ragione

***Il marketing nel carrello***

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

Ore 16.45, Piazza Leon Battista Alberti

***Parole di gusto: quando il lessico stimola l'acquolina***

Con **Vera Gheno**, sociolinguista

Ore 16.45, Piazza Mantegna

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

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

Ore 17.45, 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

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

Ore 18, Piazza Mantegna

***Agricoltura, scienza e ambientalismo: quale terreno di dialogo?***

Con **Marco Pasti**, imprenditore agricolo

Ore 19, Piazza Leon Battista Alberti

***La scienza delle verdure***

Con **Dario Bressanini**, chimico e divulgatore

## 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***

A cura di Fondazione Umberto Veronesi

### 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

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



**FOOD&SCIENCE  
FESTIVAL**  
COLTIVIAMO CONOSCENZA

Quarta edizione  
**Mantova**  
**2-4 ottobre 2020**

[foodsciencefestival.it](http://foodsciencefestival.it)

#foodscience2020



Ore 16.15

***Come funziona una stalla?***

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

**Letizia Valenza**, giovani di Confagricoltura

Ore 17.15

***Il cuoco curioso. Scienza e cultura in cucina***

**Harold McGee**, saggista

Intervistato 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

### **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

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

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

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

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

### **IMPARIAMO A MANGIARE BENE**

A cura di Esselunga  
Target: 6 -11 anni  
Durata: 50'

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

**LA SCIENZA AL MERCATO – Piazza Sordello**  
sabato 3 e domenica 4 ottobre dalle ore 9 alle ore 19  
A cura di Associazione Lineacurva

### **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.
- **Bambusetto, 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 Miserocchi, 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**

**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 Misericocchi

**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 Misericocchi

**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