

La festa dell'innovazione di Syngenta anima il sabato pomeriggio del Food&Science Festival

3 ottobre 2021. Una vera e propria festa fin dal nome, tra riflessione, confronto e incursioni "spettacolari": il *Party dell'Innovazione* di **Syngenta** ha animato il pomeriggio di ieri del **Food&Science Festival**, regalando momenti di svago e aiutando a fare luce su alcuni dei temi più attuali dell'evoluzione scientifica in agricoltura e dei suoi protagonisti.

Nel ruolo del conduttore, il comico **Antonio Pascale**, che ha aperto l'incontro con un breve monologo sulla duplice natura dell'innovazione: *"Davanti a questa parola, provo due sentimenti contrastanti – ha esordito – Felicità, perché il progresso permette di guardare al futuro con fiducia, e amarezza perché, quando viene utilizzata in agricoltura genera chiusura"*. Una considerazione che parte dalla concezione romantica della natura che spinge a tralasciare e sminuire le potenzialità di un progresso che è invece molto naturale. A raccontarne le tante sfaccettature gli "invitati" della festa, anticipati sul palco dal **Riccardo Vanelli**, amministratore delegato di Syngenta Italia, per un breve saluto, e dal Prof. **Sergio Saia**, intervenuto con una breve e efficace analisi sulla sostenibilità *"che non dovrebbe diventare una parola 'ameba', cioè svuotata di significato, ma andrebbe definita e misurata, considerando anche la relatività di alcuni fattori che possono dipendere da contesti territoriali specifici"*.

Partendo dalle loro esperienze, ne hanno offerto una panoramica alcuni **giovani ricercatori e ricercatrici**, portatori di un dono che aiutasse a raccontare come il proprio lavoro stia contribuendo a **disegnare l'agricoltura del futuro**. La prima a cominciare è stata **Vittoria Brambilla**, già vincitrice del premio L'Agricoltura Mantovana 2021, che ha illustrato la **tecnica CRISPR** attraverso cui migliorare geneticamente alcune piante – come quella del riso, su cui ha concentrato la sua attenzione – *"attualmente bloccata in un limbo legislativo"* che non permette di utilizzarla, seguita da **Valentina Buffagni** che ha invece presentato, letteralmente, i frutti della propria ricerca, ovvero una piantina di pomodori sviluppati applicando gli studi sulla **metabolomica**, ovvero *"lo studio dell'effetto degli stimoli ambientali sulle piante, analizzati e utilizzati per migliorarle quantitativamente"*.

Da due modellini di auto è invece partito **Roberto Confalonieri**, che ha utilizzato l'esempio dell'evoluzione nella produzione automobilistica, dalla realizzazione dei prototipi fino all'odierna ottimizzazione digitale, per spiegare le fasi delle ricerche da lui condotte. *"Attraverso i nostri programmi progettiamo e testiamo la resistenza e le caratteristiche delle piante al computer, e solo quando siamo sicuri che potranno resistere a determinati stress ambientali le facciamo produrre ai breeder, risparmiando quindi tempo e denaro"*. Una girandola di **tecniche innovative e brillanti**, proseguita grazie alle testimonianze di **Maria Zucchinelli** e **Fosca Vezzulli**. La prima ha illustrato le "tavole della legge", ovvero un decalogo di indicatori *"sviluppato con l'obiettivo di aiutare il ristoratore a valutare la sostenibilità della sua impresa a livello ambientale, sociale ed economico"*, mentre la seconda, sul palco con un puzzle realizzato con caffè, si è concentrata sull'analisi sensoriale *"il cui studio permette di definire i collegamenti che legano le caratteristiche dei chicchi alla nostra percezione delle loro caratteristiche organolettiche"*.

Un momento di incontro prezioso e partecipato, che ha dato spazio ai **giovani visionari della ricerca applicata all'agricoltura**, sempre più innovativa, inclusiva e aperta a nuove, produttive idee.

Il Festival è promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME – Divagazioni scientifiche** e organizzato da **Mantova Agricola**. Si avvale di **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**, **Ministero della Transizione Ecologica**, **Regione Lombardia**, **Comune di Mantova**, **Camera di Commercio di Mantova**, **Politecnico di Milano**, **Parco del Mincio**, **Confcommercio Mantova**, **Autorità europea per la sicurezza alimentare**, **Fondazione BPA Poggio Rusco** come partner istituzionali; di **Syngenta**, **Gruppo Tea**, **Esselunga**, **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano** e **Consorzio Tutela Grana Padano** come main partner; del sostegno di **Fondazione Banca Agricola Mantovana**; di **Unitalia**, **Istituto Gelato Italiano**, **Purina**, **Gruppo Giancarlo Bianchini & c. S.n.c.** e **Chr. Hansen** come sponsor; di **De Simoni** come sponsor tecnico; di **Sky TG24** e **Rai Radio3** come media partner.

foodsciencefestival.it

Facebook @foodsciencefestival

Twitter @foodsciencefest

Instagram @foodsciencefestival

YouTube @Food&Science Festival

#FSF2021

#foodscience2021

Ufficio stampa

Ex Libris Comunicazione

Tel. +39 02 45475230

Email: press@mantovafoodscience.it

Elisa Carlone: 334 6533015

Daria Luzi: 371 3311830