

## PROGRAMMA

### VENERDÌ 5 MAGGIO

Ore 9 - Loggia del Grano

#### **A scuola di startup con Officine Formative**

Con **Stefano Perrone**

A cura di **Intesa Sanpaolo Innovazione e Crescita Imprese - Area di governo Chief Innovation Officer**

“Officine Formative” è il percorso di accelerazione per startup early stage di Intesa Sanpaolo che ha lo scopo di fornire le competenze imprenditoriali necessarie per portare una startup sul mercato. Ogni anno le “Officine Formative” del Gruppo supportano numerose startup con diversi livelli di maturità, accompagnandole lungo l'intero percorso di sviluppo: dalla validazione dell'idea, alla costruzione della startup fino all'accesso sul mercato e alla raccolta di fondi per la crescita. L'incontro, che si rivolge agli studenti delle scuole superiori, ripercorrerà insieme ai giovani partecipanti i passi necessari per avviare una startup sul mercato attraverso esempi, business case di realtà particolarmente note ai ragazzi e per loro facilmente comprensibili. Al termine della lezione verrà messo a disposizione degli studenti, gratuitamente, un percorso di accelerazione online composto da dieci corsi e in grado di fornire tutte le informazioni necessarie per creare un'impresa: dagli aspetti legali, alla compilazione di un modello di business, dal marketing alla finanza pura.

Ore 11 - MAMU Sala Ottagono

#### **Accelerare la crescita**

La sfida dell'agricoltura mantovana

Evento a invito a cura di **Intesa Sanpaolo**, in collaborazione con **Confagricoltura Mantova**

Presentazione dei risultati dell'indagine condotta dalla Direzione Regionale Lombardia di Intesa Sanpaolo e dalla Direzione Studi e Ricerche del Gruppo, in collaborazione con Confagricoltura Mantova, su un campione di aziende di Mantova e provincia appartenenti principalmente ai settori cerealicolo e zootecnico. Scopo dell'analisi è analizzare le peculiarità, i punti di forza e le aree di miglioramento del territorio, per identificare le principali sfide future e formulare una offerta nuova e innovativa, con l'obiettivo di accompagnare il tessuto produttivo locale lungo un percorso di sviluppo e crescita nel medio-lungo termine.

Ore 11 - Loggia del Grano

#### **La scienza nel piatto: nutrizione e salute**

Tutte le risposte alle vostre curiosità sulle diete e sull'alimentazione

Con **Lucilla Titta, Renato Bruni, Amelia Beltramini**. Modera **Jacopo Loredan**

In collaborazione con il mensile **Focus**

Come faccio a dimagrire? Quella dieta che ho letto su una rivista funziona? È vero che i carboidrati è meglio non mangiarli la sera? Dicono che il glutine fa male, è vero? Che cosa devo mangiare per stare bene? Quando si parla di diete e nutrizione le domande sono moltissime e trovare le risposte è sempre difficile. Ci prova il Festival mettendo a disposizione del pubblico tre esperti e un giornalista in un format che lascia totale spazio al dibattito. Preparate le domande, è arrivato il momento delle risposte.

Ore 18 - Teatro Scientifico Bibiena

***Il cibo ai confini dell'Universo***

Studiare l'alimentazione nello spazio per comprendere quella sulla Terra

Con **Luca Parmitano**. Modera **Marco Cattaneo**

Le missioni spaziali sono un ottimo laboratorio per fare ricerca legata all'alimentazione e alla salute. L'assenza di gravità infatti, che priva i cosmonauti del senso dell'olfatto e modifica il senso del gusto, e più in generale le condizioni estreme della vita spaziale, rappresentano un contesto ideale per lo sviluppo di tecnologie che permettano di realizzare alimenti non solo equilibrati dal punto di vista nutrizionale ma capaci anche di trasmettere quella sensazione di piacere e benessere che il cibo porta con sé. Inoltre, ricreare un vero suolo per la coltivazione di zucchine o lattuga nelle condizioni particolarissime di una stazione orbitante per la coltivazione di zucchine o lattuga e i progetti che prevedono l'insediamento di una colonia umana su un pianeta del sistema solare come la Luna o Marte, rappresentano per la scienza una sfida ambiziosa e dalle grandi potenzialità, una ricerca che fornirà tecnologie per le applicazioni più avanzate delle coltivazioni in serra sulla Terra.

**SABATO 6 MAGGIO**

Ore 9 - MAMU Sala Oltrepo Mantovano

***Scienza aperta: dialogo con le Istituzioni sul futuro dell'agricoltura***

Evento a invito a cura di **Syngenta**

La seconda edizione della tavola rotonda "Scienza Aperta" sarà l'occasione per continuare il dialogo già intrapreso con la comunità scientifica su alcuni ambiti della ricerca in agricoltura e riflettere sul ruolo che la scienza e l'innovazione rivestono in questo settore. Un panel di scienziati, ricercatori ed esperti, insieme ai responsabili dell'area Ricerca e Sviluppo di Syngenta e delle Istituzioni nazionali, si confronteranno con l'obiettivo di fare il punto su come l'innovazione scientifica, in particolare in fatto di *new breeding technologies* e *abiotic stress management*, possa da un lato rappresentare una grande opportunità per il settore grazie all'uso più efficiente delle risorse e, dall'altro, contribuire a sostenere l'impatto dei grandi cambiamenti che l'agricoltura deve affrontare.

Ore 9 - MAMU Sala Ghirardini

***La qualità è questione di rispetto. Della filiera. Metodi e strumenti per cogliere le nuove opportunità di mercato***

Evento a invito cura di **Opas**

Metodi e strumenti per cogliere le nuove opportunità di mercato.

Ore 10 - Piazza Mantegna

***Storie da mangiare***

Le strologhe **Carla Taglietti** e **Valentina Turrini**

Due cuoche strampalate, stanche di cucinare sempre gli stessi piatti, decidono un giorno di iniziare a giocare con i cibi. Sul tavolo da cucina prendono vita buffi personaggi e storie insolite. Gli ortaggi entrano a far parte di una fiaba e i bambini sono portati a guardare 'con altri occhi' le verdure che tutti i giorni vedono in casa o nei negozi e assistono alla preparazione e all'impasto del pane. In un contesto differente da quello usuale, il cibo acquista un nuovo significato, creando associazioni mentali insolite e divertenti.

Ore 10.30 - Loggia del Grano

***Grani antichi o grani moderni?***

Da Nazareno Strampelli al sequenziamento del genoma del grano duro

Con **Sergio Salvi**, **Luigi Cattivelli**

Non hanno nomi famosi, non si vedono in televisione e di loro si scrive poco, ma i genetisti agrari italiani sono tra i migliori al mondo. A partire da Nazareno Strampelli che, negli anni Venti del secolo scorso, fece da motore scientifico alla "battaglia del grano" e alla rinascita agricola della nazione, fino ad arrivare ai genetisti di oggi che sono arrivati, prima di tutti, a completare il sequenziamento del genoma del grano duro, quello che usiamo per fare la pasta. Una conferenza tra passato e futuro, un confronto tra grani antichi e moderni che lascerà molto spazio per le domande del pubblico.

Ore 11 - Teatro Bibiena

***Acqua. Storia di una molecola straordinaria***

Viaggio alla scoperta della sostanza alla base della vita

Con **Alok Jha**

Praticamente tutte le funzioni biologiche umane possono essere ricondotte al modo in cui le molecole d'acqua si attraggono e danzano tra loro. Ogni luogo della Terra è saturo d'acqua o è stato in qualche modo forgiato da essa. L'acqua è la sostanza più comune che abbiamo. Eppure, a un esame più accurato, a risulta essere una sostanza più che mai sorprendente e straordinaria. Non sono solo per le sue caratteristiche fisiche: l'acqua è lo sfondo costante della grande storia della Terra, della vita e dell'umanità. Viene dallo spazio profondo, è una figlia del Big Bang, e si è concentrata sul nostro pianeta in maniera fortuita. Una conferenza che vi farà guardare questa sostanza con occhi diversi.

Ore 11.30 - Loggia del Grano

***I difensori della qualità***

Il valore del made in Italy

In collaborazione con **Consorzio Tutela Grana Padano, Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano, Levoni e Granarolo**

Dalla metabolomica al naso elettronico, un viaggio alla scoperta della scienza che aiuta a tutelare il Made in Italy e a garantire l'autenticità dei prodotti con tecnici esperti come guida. A seguire una tavola rotonda sul 100% italiano con Nicola Levoni, Presidente di Levoni, Giampiero Calzolari, Presidente di Granarolo, Stefano Berni, Direttore generale Consorzio Tutela Grana Padano, Riccardo Deserti Direttore Generale Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano, per approfondire la tematica della scelta delle materie prime e del controllo della filiera, con l'obiettivo di avere un prodotto di qualità e assicurarsi l'eccellenza all'Estero.

Ore 11.30 - Piazza Mantegna

***Le piante son brutte bestie***

Ma anche noi non scherziamo

Con **Renato Bruni e Sara Porro**

È vero che le piante possono cambiare sesso? Ma tutta questa quinoa che troviamo ovunque, chi la produce? Tra un colpo di zappa e un esperimento scientifico, il "botanico da laboratorio" Renato Bruni e la scrittrice di viaggio Sara Porro sfolteranno qualche leggenda, fertilizzeranno alcune stranezze vegetali e trapianteranno il piccolo mondo del giardinaggio nel grande contenitore dei fenomeni planetari. Una prospettiva che ci porterà a scrutare scelte alimentari, orti urbani e balconi fioriti con occhi diversi facendoci cambiare idea su qualche abitudine non sempre amica dell'ambiente come sembra.

Ore 12 - Teatro Bibiena

***Perché le ciliegie sono come le ciliegie?***

Come le neuroscienze e l'evoluzione ci spiegano il nostro rapporto col cibo

Con **Raffaella Rumiati**

Una tira l'altra e non riusciamo a trattenerci. Perché? Prima di tutto per il colore che è un fattore trainante nelle scelte alimentari e indica, generalmente, alimenti in natura molto energetici, come i frutti. Nel corso dell'evoluzione, la nostra specie ha imparato a fare scorte di energia in vista dei periodi di magra, quindi, di fronte a alimenti ricchi di zuccheri o di grassi, l'Homo sapiens che è in noi non riesce a trattenersi. Certo, con il crescere della disponibilità di cibo, il meccanismismo ha perso di significato, ma continua a guidarci nelle scelte alimentari. Una conferenza alla scoperta del gusto attraverso la vista.

Ore 12.30 - Piazza Mantegna

***Conosci i tuoi polli***

Con **Allan Bay e Achille Schiavone**

C'è pollo e pollo. Ogni razza ha caratteristiche organolettiche peculiari, ma richiede tempi e modi di cottura differenti che, soprattutto per quelle locali, fanno parte della tradizione e hanno portato alla realizzazione di piatti che rispondono alle caratteristiche fisiologiche dell'animale (durezza della carne, massa muscolare, colore). Nello stesso tempo la ricerca scientifica, dalla mangimistica alla genetica fino ai metodi di allevamento, ha favorito lo sviluppo di razze con caratteristiche specifiche. In che modo scienza e cucina dialogano e si influenzano su questo piano? Fino a dove può spingersi la ricerca di una carne che risponda alle esigenze di chi dovrà cucinarla e gustarla?

Ore 14 - Loggia del Grano

***Piante resilienti***

Come l'agricoltura risponde ai cambiamenti climatici

Con **Pierdomenico Perata**

I cambiamenti climatici spingono la ricerca scientifica a cercare risposte per sopportarne l'impatto. Frequenti eventi di piovosità estrema causano la sommersione di terreno coltivato e conseguente morte delle piante per mancanza d'ossigeno. Le perdite in termini di produzione agricola sono enormi e mettono a repentaglio la sopravvivenza delle popolazioni residenti a causa della carestia. Pierdomenico Perata dirige un gruppo di ricerca che si occupa di indagare la risposta delle piante alla carenza di ossigeno: a lui è affidato il racconto delle recenti scoperte in questo terreno di frontiera della ricerca scientifica.

Ore 14.30 - Teatro Bibiena

***Il cibo come identità e immagine***

Con **Chef Rubio e Marco Cattaneo**

"La cucina è uno strumento per parlare di cultura, di popoli. L'arte culinaria è solo un tramite, mentre il punto di partenza e quello di arrivo sono sempre le persone, il loro vissuto, la loro storia, il territorio". Un passato da professionista del rugby, un presente tra cucina, tv, social media e impegno sociale, Chef Rubio, chef non convenzionale, racconta attraverso il filtro della propria esperienza la straordinaria epopea sociale, culturale e di ricerca di significati che caratterizza la storia del rapporto dell'uomo con il cibo.

Ore 14.30 - Teatro Bibiena

***Per un pugno di idee... in cucina***

Con **Massimiano Bucchi**

Di che cosa parliamo quando parliamo di innovazione? Dietro questa parola abusata vi sono percorsi concreti, tortuosi e molto affascinanti. Dalla forchetta alla caffettiera, la conferenza intreccia le storie delle intuizioni che hanno cambiato le nostre vite e le nostre cucine, dimostrando la loro natura di processi non lineari e collettivi, che non possono essere ricondotti all'intuizione di un genio isolato ma che nascono da contributi spesso inaspettati. Storie di percorsi innovativi sorprendenti. Dalla cultura alla tecnica, dal cinema alla tavola, il racconto curioso e istruttivo di piccole svolte diventate grandi cambiamenti.

Ore 14.45 - Loggia del Grano

***La scienza nel piatto: cibo tra mito e realtà***

Tutte le risposte alle vostre curiosità sulla cucina, l'agricoltura e le mode alimentari

Con **Dario Bressanini, Marco Ferrari, Graziella Lasi, Donatello Sandroni**. Modera **Jacopo Loredan**

In collaborazione con il mensile **Focus**

Biologico, naturale, biodinamico, non ci si capisce niente, quali sono le differenze? Ho letto che la farina 00, il latte e il glutine sono veleni, è vero? Cosa devo leggere in un'etichetta? È vero che l'olio di palma fa male? E il glifosato? Il cibo e l'alimentazione generano moltissime domande e trovare le risposte è sempre difficile. Ci prova il Festival mettendo a disposizione del pubblico tre esperti e un giornalista in un format nuovo che lascia totale spazio al dibattito. Preparate le domande, è arrivato il momento delle risposte.

Ore 15.30 - Teatro Bibiena

***Economia circolare: Innovazione sistemica al servizio di business, società e ambiente***

A cura di **Intesa Sanpaolo, Area di governo Chief Innovation Officer - Circular Economy Project**

L'obiettivo dell'Economia Circolare è slegare lo sviluppo economico delle imprese e dei territori dallo sfruttamento delle risorse naturali esauribili e favorire la ricostituzione del capitale naturale dal quale l'attività umana dipende, attraverso la promozione di modelli innovativi di business legati all'utilizzo di componenti bio-based, riutilizzo delle risorse, allungamento della vita dei prodotti (es. riparazione) e riciclo dei materiali - in contrapposizione all'attuale modello lineare legato al consumismo. Intesa Sanpaolo è la prima Banca al mondo ad essersi impegnata nel supportare la transizione verso un modello economico circolare. Durante l'incontro, Massimiano Tellini - Responsabile del Circular Economy Project, presenterà i principi base e i vantaggi di un modello circolare in termini economici, sociali ed ambientali - accennando anche a numerosi casi di business già esistenti. I contenuti dell'incontro saranno inoltre supportati da due StartUp "circolari" nell'ambito del Food.

Ore 15.30 - Loggia del Grano

***Piante robotiche***

Le frontiere della biorobotica

Con **Barbara Mazzolai**

Le piante rappresentano un'eccellente fonte di ispirazione per la progettazione e lo sviluppo di nuove tecnologie al servizio dell'uomo. Il primo robot al mondo ispirato alle piante si chiama Plantoide ed è stato progettato e sviluppato nell'ambito di un progetto europeo coordinato dall'Istituto Italiano di Tecnologia, insieme all'Università di Firenze, all'EPFL di Losanna e all'Istituto IBEC di Barcellona. Il Plantoide è un robot che imita le capacità di movimento e sensoriali delle radici; nasce dalla necessità di creare nuovi sistemi autonomi e semplici da utilizzare con l'obiettivo di riconoscere gli inquinanti nel suolo e le alterazioni chimico-fisiche indotte dall'attività antropica, e intervenire per ripristinare lo stato di salute dell'ambiente. I campi applicativi attesi del Plantoide vanno dal monitoraggio ambientale all'esplorazione spaziale e all'attività di salvataggio. Scenari a lungo termine prevedono lo sviluppo di endoscopi flessibili e sensorizzati per applicazioni nel settore medico.

Ore 15.30 - Loggia del Grano

***La civiltà del pane***

Con **Gabriele Archetti, Iginio Massari, Roberto Capello, Armando Guerini**

In collaborazione con **Molino Magri**

Tra i prodotti alimentari il pane è da sempre uno degli elementi fondamentali per il sostentamento delle società del pianeta. Essenziale nella "dieta mediterranea" e per questo incluso nella lista UNESCO del patrimonio culturale immateriale dell'umanità, il pane è "talmente rilevante da essere un vero e proprio indicatore di "civiltà" come solamente pochi altri prodotti, frutto del lavoro e dell'ingegno dell'uomo, possono vantare. È l'alimento che sin dall'età antica presenta le maggiori implicazioni culturali, simbolico-religiose, tecnico-produttive e consumistico-commerciali da essere ancora oggi al centro di un vivacissimo dibattito medico-dietetico, oltre che economico e produttivo a livello mondiale. Intorno ai cereali e al pane si è perciò sviluppato un modello di civiltà che continua ad essere fattore di sviluppo, di nutrimento, di dialogo e di concordia fra i popoli.

**Con degustazione finale**

Ore 16 - Piazza Mantegna

***Agricoltura digitale***

Dove ci sta portando l'innovazione tecnologica?

Con un rappresentante dell'**Osservatorio Smart AgriFood** e **Gianluca Carenzo**

La tecnologia rappresenta oggi uno strumento indispensabile per chi coltiva la terra. La velocità di internet, il suo linguaggio fatto di software, social network e oggetti sempre più "Intelligenti" e sempre più connessi, possono e devono trovare una sintesi con la lentezza dei cicli produttivi dell'agricoltura. Il settore agricolo, in cui si parla molto di "smart farming" e "agricoltura di precisione" per indicare nuovi modi di ottimizzare i raccolti grazie alla tecnologia, è infatti uno di quelli in cui, secondo gli esperti, l'impatto degli strumenti digitali potrà trovare maggiore sviluppo. A che punto si trova l'Italia in questo processo di trasformazione? Qual è il quadro dei trend dell'innovazione digitale che le startup stanno contribuendo a disegnare nello specifico settore dell'agroalimentare?

Ore 16.30 - Teatro Bibiena

***Nutrire il pianeta***

Dagli OGM alla CRISPR, la grande sfida dell'agricoltura tra scienza e politica

Con **Nina Fedoroff**

Viviamo in una civiltà tecnologicamente sofisticata e urbanizzata. Siamo in grado di trasportare velocemente alimenti e materie prime in ogni parte del mondo e molti Paesi che vivevano in condizioni disagiate stanno emergendo dalla povertà. Tuttavia, la crescita della popolazione mondiale e la necessità di contenere l'impatto ambientale pongono l'agricoltura di fronte a una sfida che non ha precedenti nella storia. Nina Fedoroff, biotecnologa di fama mondiale e consigliera scientifica del Governo americano, lancia una provocazione: perché non provare a investire sulla genetica? In fondo, l'agricoltura è una storia di geni e di modificazioni create più o meno consapevolmente. Abbiamo modificato geneticamente piante e animali usando le tecniche più disparate, dalle mutazioni alle ibridazioni, e gli OGM o le nuovissime tecniche di

editing genomico come la Crispr di cui si inizia a parlare sui media non sono che l'ultimo tassello di una storia che è lunga diecimila anni. Un tassello, però, molto importante del quale bisognerebbe iniziare a discutere in maniera laica, lasciando da parte miti e paure e concentrandosi sui fatti. Saremo in grado di raccogliere questa sfida?

Ore 17 - Loggia del Grano

***Neuromarketing e comportamenti di consumo***

Come le emozioni guidano le decisioni

Con **Vincenzo Russo**

“Non siamo macchine pensanti che si emozionano, ma macchine emotive che pensano”. Lo affermano ormai numerose ricerche neuroscientifiche, dimostrando come il paradigma che attribuiva alla razionalità un ruolo determinante nei processi decisionali debba, ormai, lasciare spazio all'emozione come variabile guida delle decisioni. Oggi sappiamo che le decisioni sono l'esito di un complesso processo in cui i processi cognitivi automatici e l'emozione giocano un ruolo importante. Per questo, il marketing sta cercando nuove soluzioni in grado convincere emotivamente i consumatori, misurandone opportunamente l'efficacia. Attraverso tecnologie in grado di misurare direttamente l'emozione è possibile misurare qualsiasi attivazione, anche quella inconsapevole e avere un'oggettiva valutazione dell'efficacia comunicativa ed emozionale di uno stimolo.

Ore 17.30 - Teatro Bibiena

***Il tempo del cibo***

**L'intricato rapporto fra agricoltura e cambiamenti climatici**

Con **Luca Mercalli**

L'agricoltura è da sempre vittima del clima. In quanto attività all'aperto, subisce gelate, siccità, eventi estremi, che in passato hanno portato a vere e proprie carestie. A partire dalla seconda metà del Novecento però l'agricoltura si meccanizza, comincia a usare ingenti quantità di combustibili fossili e diventa essa stessa causa di cambiamento climatico. Oggi le coltivazioni, insieme all'allevamento, contribuiscono per circa il 20% alle emissioni globali di CO<sub>2</sub> e di metano. Bisogna prepararsi agli scenari climatici del futuro, che prevedono un aumento di temperatura su tutto il pianeta, più o meno importante a seconda dei provvedimenti che prenderemo oggi. La ricetta è contenere il cambiamento climatico attraverso una generale riduzione dell'energia spesa per ogni unità di cibo prodotto. Bisogna poi rivedere tutte le pratiche che comportano l'uso di combustibili fossili. Servono infine tecniche per un migliore utilizzo dell'acqua, in previsione dell'aumento di temperatura, e scelte varietali più oculate e adatte ai diversi climi.

Ore 17.30 - Piazza Mantegna

**Un insetto nel piatto**

Dal disgusto al gusto

Evento speciale a cura di **Entonote** in collaborazione con il mensile **Focus**

Presenta: **Jacopo Loredan**

Attraverso un cooking-show Entonote vi accompagnerà in un percorso di avvicinamento all'insetto nel piatto trasformando il disgusto in gusto. Scopriremo insieme il potenziale degli insetti come cibo del futuro, il loro sapore e come utilizzarli in cucina a partire da una ricetta semplice come i biscotti con farina di grillo.

Ore 17.45 - Loggia del Grano

**Vini di confine**

Storie, leggende e vigneti di Lombardia

Con **Attilio Scienza** e **Serena Imazio**

Quello lombardo è un territorio di vini eccellenti, dove storia, tradizioni e usanze si incrociano e influenzano reciprocamente. “Se si potesse osservare dall’alto l’agricoltura della Lombardia” – racconta Attilio Scienza – “si coglierebbero subito le grandi differenze tra le diverse zone coltivate a vite”: dai vigneti della Valtellina alla pianura bresciana, attraverso la Franciacorta, l’Oltrepò e il mantovano Lambrusco. È da queste frontiere nascoste, infatti, da queste culture al margine, che emerge la frattura tra le culture viticole di territori anche vicini, dove si ritrovano gli stilemi e i mitemi inalterati delle origini, dove l’inerzia delle strutture mentali, prima ancora di quelle dell’organizzazione economica, sono elementi stabili per una infinità di generazioni di viticoltori e determinano le loro scelte quotidiane.

*Con degustazione guidata dei vini di confine*

Ore 21 - Teatro Bibiena

**Fottuta campagna e altri racconti di provette e forchette**

Riding Agroscientifico con **Arianna Porcelli-Safonov** accompagnata dalla **Banda Osiris**

A 31 anni Arianna decide che l’aria di città è diventata irrespirabile. L’insofferenza verso i ritmi urbani, lo smog, i prodotti bio del supermercato è salita alle stelle e l’unica soluzione è mollare tutto per andare a vivere in campagna. Nel brusco passaggio da cittadina immersa nei rapporti sociali a misantropa che va a letto con le galline, scoprirà però che la vita tanto agognata è molto lontana dalle pastorellerie e dai quadretti bucolici. Nonostante tutto, riuscirà a resistere e raccontare la sua esperienza grazie anche a un quartetto di improbabili accompagnatori che la guideranno, non necessariamente nella direzione giusta, dialogando con lei come un coro greco. Il “Riding Agroscientifico in musica” di Arianna Porcelli Safonov, accompagnata dalla Banda Osiris, è uno spettacolo semplice di teatro comico missionario. Vuole accendere piccoli focolai di sommossa intellettuale, in grado di svegliare anche le menti più assopite dalla mondezza mediatica, il tutto a colpi di risate e schiaffetti culturali.

**DOMENICA 7 MAGGIO**

Ore 9 - MAMU Sala Ghirardini

**Mais in Italy: progetto e percorso**

Evento a cura di **Syngenta**

Un dibattito tecnico-istituzionale che coinvolgerà i protagonisti della filiera e le autorità per discutere delle problematiche relative al comparto del mais e di come il progetto “Mais in Italy” di Syngenta possa essere una risposta concreta per diffondere e promuovere un nuovo modo di coltivare il mais che unisca produttività, efficienza e sostenibilità economica, sociale e ambientale.

Ore 11 - Teatro Bibiena

**La lunga marcia degli spaghetti**

Il cibo italiano alla conquista del mondo

Con **Alessandro Marzo Magno**

Nel corso della storia, la cucina italiana è stata in grado di accogliere lavorazioni e ingredienti da tutto il mondo per reinventarli e farli propri, costruendo attorno al cibo una cultura originale e una identità collettiva. Si svelano così le origini sorprendenti dei grandi protagonisti della gastronomia italiana: veniamo a sapere che la pasta ha origini arabe, che la pizza era preparata già dagli antichi greci, e che quando facciamo colazione al bar con caffè e croissant assaporiamo una bevanda turca accompagnata a un dolcetto che simboleggia la bandiera ottomana. Perché la cucina è sempre contaminazione, e migliora viaggiando e incontrando il diverso. La grandezza del genio italiano è stata – ed è ancora – nel reinterpretare l’esotico, mescolarlo col casalingo e poi diffonderlo in tutto il mondo.

Ore 11.15 - Loggia del Grano

***Il futuro è negli insetti***

Con **Laura Gasco**

Da qui al 2050 la richiesta di carne raddoppierà. Lo dicono le stime ufficiali e lo dice la FAO che è corsa ai ripari e sta promuovendo, ormai da qualche anno, ricerche volte a diminuire l'impatto della produzione di carne sull'ambiente. A oggi, le materie prime usate per la produzione di mangimi provengono principalmente dalle coltivazioni di vegetali come la soia o il girasole, ma anche dagli stessi animali, ma il futuro? Per Laura Gasco, il futuro è negli insetti: fonti proteiche ad alta efficienza e basso impatto ambientale. A partire dall'estate sarà possibile utilizzare farine di insetto per i mangimi usati in acquacoltura e prima o poi arriverà l'autorizzazione anche per gli altri animali d'allevamento. Una conferenza che fa il punto su un tema poco dibattuto, ma di importanza strategica per il futuro dell'agricoltura e dell'allevamento.

Ore 11.30 - Lungo Rio

***Terzo tempo: il rugby a tavola***

A cura di **Opas**

Sul Lungo Rio le squadre di Viadana e Treviso si "sfideranno" con la palla ovale in una breve esibizione ma, soprattutto, intratterranno le persone attraverso le manifestazioni del cosiddetto "Terzo Tempo" il post partita – tipico del gioco del rugby – che, grazie alla convivialità del cibo, accomuna e rende amici tutti gli sportivi e gli spettatori. Interverrà anche Fabio Ongaro, ex giocatore della Nazionale Italiana, che sarà a disposizione di tutte le persone che vorranno scoprire i segreti di una sana alimentazione "da sportivo" di eccellenza!

Ore 12 - Teatro Bibiena

***The Food Lab***

Con **J. Kenji Lopez-Alt**. Modera **Dario Bressanini**

Vi siete mai chiesti come creare cibi perfettamente croccanti all'esterno, ma morbidissimi all'interno? O come fare le migliori patate arrosto della vostra vita? Ci viene in aiuto J. Kenji López-Alt un punto di riferimento mondiale per gli appassionati di cucina. Con il suo approccio scientifico, López-Alt mostrerà come le interazioni fra calore, energia e molecole permettono la creazione dei piatti che cuciniamo ogni giorno. Scopriremo che, spesso, i metodi di cottura convenzionali non funzionano così bene come pensiamo e che, anche nella cucina casalinga, possiamo utilizzare la scienza per migliorare le nostre creazioni.

Ore 12 - Loggia del Grano

***Vini resistenti***

Le nuove biotecnologie a servizio del Made in Italy e della sostenibilità

Con **Michele Morgante**

Con i suoi 3 milioni di ettari, la vite rappresenta il 3% della superficie coltivata europea, ma ha un impatto ecologico altissimo. Da sola, usa il 65% di tutti i fungicidi usati in Europa, più di 60.000 tonnellate all'anno. Parassiti come la peronospora o l'oidio sono temutissimi dai viticoltori che, per combatterli, devono ricorrere a numerosi trattamenti, appesantendo di molto l'impatto ambientale di questa coltivazione. Per Michele Morgante, Presidente della Società Italiana di Genetica Agraria, la vite non può fare a meno del miglioramento genetico. Da più di quindici anni, Morgante incrocia piante e, con un programma di ricerca che ha visto 40 combinazioni di incrocio per 10.000 progenie all'anno, è riuscito a ottenere una decina di varietà resistenti che ha vinificato e che farà assaggiare al pubblico della conferenza. Con uno sguardo, però al futuro e alle nuove tecnologie di editing genomico.

Ore 14 - Loggia del Grano

***Se tutto importa***

Il consumatore europeo e il benessere animale

Con **Martina Tarantola**

"La crudeltà nei confronti degli animali induce alla crudeltà anche verso gli uomini" scriveva Tommaso D'Aquino. Per molto tempo il benessere animale è stato considerato un'opzione praticabile solo all'interno di società ricche e industrialmente avanzate, ma negli ultimi anni viene invece ritenuto un elemento essenziale per favorire lo sviluppo culturale e sociale dei paesi più poveri. Si dibatte di questo tema nella comunità scientifica internazionale (da almeno cinquant'anni), studiando sistemi multidisciplinari per valutarlo; si riflette nella comunità allevatoria; si formano i veterinari che controlleranno gli allevamenti; si cambiano, si correggono e si normano le pratiche di allevamento; si "educano" e informano i consumatori, sempre più

esigenti e consapevoli. La tutela del benessere degli animali allevati può quindi avvenire solo attraverso un sistema che soddisfi da una parte le aspettative di ordine etico/salutistico dei cittadini, dall'altra quelle altrettanto legittime di guadagno e sviluppo delle aziende zootecniche, mantenendo le garanzie di sicurezza e di salubrità degli alimenti di origine animale.

Ore 14.30 - Teatro Bibiena

***Darwin, siccità e malattie***

Dai cambiamenti climatici a Xylella: tutto quello che l'agricoltura può imparare dall'evoluzione

Con **R. Ford Denison**. Modera **Marco Ferrari**

Le biotecnologie sono spesso considerate "contro natura", ma è l'agricoltura stessa a essere contro natura. Per esempio: la Rivoluzione Verde è stata resa possibile dall'introduzione di piante più basse, che investono più risorse nella produzione dei semi che nella crescita: un tratto sfavorito dall'evoluzione che, invece, vede tutte le piante nello stesso campo in competizione tra loro, dove qualche centimetro in più di altezza può significare più luce solare, e quindi più successo. L'ecologo Ford Denison lancia quindi una provocazione: perché non andare ancora di più contro natura per ottimizzare le produzioni? Perché non provare a rovesciare l'evoluzione e la sua tendenza a creare piante "egoiste"?

Ore 14.30 - Piazza Mantegna

***Chimica e nanotecnologie: quando le (piccole) dimensioni contano***

Con **Piersandro Pallavicini**

Più sono piccole e più sono efficaci. Non si vedono a occhio nudo, eppure sono già presenti in molti prodotti che utilizziamo quotidianamente, come le creme solari o i detersivi. Sono le nanoparticelle e si comportano in maniera diversa sia dalle medesime sostanze in dimensioni macroscopiche sia da quando sono separate atomo per atomo. Il chimico e noto scrittore Piersandro Pallavicini mostrerà come si "domina" la materia a partire da ingredienti comuni, come la frutta o il riso per arrivare a comprendere quali applicazioni utili possono avere, dalla conservazioni di cosmetici e alimenti, fino allo sviluppo di nuove cure antitumorali.

Ore 14.45 - Loggia del Grano

***Cibo paesaggio architettura***

I luoghi del cibo, tra storia e innovazione

Con **Davide Crippa** e **Antonio Girardi**

In collaborazione con il **Dipartimento di design del Politecnico di Milano**

Un viaggio attraverso la storia dell'umanità per esplorare il rapporto profondo – simbolico, funzionale, rituale – che esiste tra cibo e costruzione dello spazio fisico. Dai riferimenti e i richiami tra le architetture neoclassiche e la pasticceria fino a "Jellyfish barge", piattaforma galleggiante che interpreta in maniera innovativa la relazione tra spazio agricolo e ambiente, in grado di produrre alimenti senza consumo di suolo, di acqua dolce e di energia chimica.

Ore 15.15 - Piazza Mantegna

***Funziona?***

Affinità e divergenze tra integratori alimentari e farmaci

Con **Renato Bruni**

Da alcuni anni il mercato della salute si è arricchito di una miriade di prodotti, derivati spesso dallo studio delle diete. Medici e farmacisti non consigliano più solo farmaci da banco o ricettati e hanno aggiunto al loro armamentario anche integratori alimentari, alimenti funzionali, nutraceutici e dispositivi medici, spesso a base di piante. Cosa li differenzia tra loro? Perché è sbagliato dire che un integratore è un prodotto più semplice; rispetto al farmaco, descritto invece come complesso? Perché le scelte fatte a livello normativo sono importanti per le aziende ma anche per il consumatore? Perché la scienza fatica a spiegare con chiarezza se un integratore funziona oppure no? Come mai questi prodotti non hanno la stessa efficacia in tutte le ricerche? Che garanzie dobbiamo chiedere al medico o al farmacista e cosa dovremmo cercare nelle etichette? Le risposte a queste domande verranno date con esempi pratici relativi a prodotti commerciali: gli antiossidanti, i dimagranti a base di chetone di lampone, i policosanoli usati nel controllo del colesterolo, i fitoestrogeni suggeriti per la menopausa, i preparati a base di mirtillo rosso impiegati per prevenire le infezioni alle vie urinarie.

Ore 15.30 - Teatro Bibiena

**Cacciatori di CO2**

Dall'ingegneria un aiuto per ridurre e valorizzare gli sprechi

Con **Guido Saracco**

La ratifica dell'Accordo di Parigi mostra che il mondo ha intenzione di abbattere le emissioni di gas serra. Dopo secoli di sviluppo alimentato da combustibili fossili, il nostro intero sistema produttivo deve adeguarsi rapidamente ai nuovi obiettivi e le speranze di molti sono riposte nelle cosiddette tecnologie "verdi". Stiamo assistendo a un boom di fonti rinnovabili, ma dobbiamo cambiare anche il modo in cui costruiamo e smaltiamo i beni di consumo, compreso il cibo. Serve, insomma, un approccio globale e multidisciplinare. In questa conferenza, Guido Saracco lancia al pubblico una sfida: perché non provare a trasformare la causa del nostro più grande problema in una risorsa. Perché non provare a sfruttare la CO2, il diossido di carbonio, per produrre nuovi materiali? Perché non provare a creare simbiosi industriali nelle aziende agricole per riuscire a ridurre gli scarti o a renderli redditizi?

Ore 15.30 - Loggia del Grano

**E l'uomo creò l'uomo**

La rivoluzione dell'editing genetico alla portata di tutti

Con **Anna Meldolesi**. Modera **Antonio Pascale**

Sono millenni che l'uomo si impegna nella domesticazione di piante e animali e attua, in senso lato, un'attività di manipolazione genetica. La tecnologia CRISPR, recentemente scoperta grazie agli studi di Emmanuelle Charpentier e Jennifer Doudna, rappresenta una vera e propria rivoluzione nel campo dell'editing genetico. La nuova tecnica che sta cambiando il volto della biologia è gentile e potente. Maneggevole e a buon mercato come una lama affilata, precisa come un laser. Consente di modificare a piacimento gli organismi viventi prendendo attentamente la mira. Non li bombarda di mutazioni casuali, non si accontenta nemmeno di tagliare e cucire il DNA in modo artigianale, come si faceva una volta. Trasformerà la medicina, l'agricoltura, il mondo come lo conosciamo? Entusiasmo e timori si rincorrono, e quello scritto da Anna Meldolesi è il primo libro italiano capace di spiegare la rivoluzione che stiamo vivendo. Benvenuti nell'era di CRISPR.

Ore 16 - Piazza Mantegna

**Quanto è sostenibile il cibo che mangiamo?**

Con **Maria Cristina Rulli** e **Simone Contu**

L'agricoltura impatta sull'ambiente. Tutte le attività umane lo fanno. Ma è possibile misurare questo impatto? La contabilità ambientale ha sviluppato una serie di strumenti sempre più raffinati per farlo. In tal modo si riesce a misurare l'impronta idrica di un formaggio o l'impronta ecologica di un campo di grano. Oppure si può quantificare la CO2 rilasciata nell'atmosfera per produrre un salame o i fitofarmaci impiegati per un bicchiere di vino. L'Italia ha delle peculiarità territoriali e un patrimonio enogastronomico unici al mondo. Possiamo conoscerli meglio e tutelarli con la contabilità ambientale? Ma come funziona esattamente? Misura davvero la sostenibilità del cibo? Cosa dobbiamo sapere per interpretare correttamente le informazioni che fornisce?

Ore 16.15 - Teatro Bibiena

**Food karaoke**

Il design del cibo

Con **Martí Guixé**

Anche il cibo può essere progettato e Martí Guixé ne dà innumerevoli esempi squadrandolo patate, costruendo strutture molecolari a base di olive e stuzzicadenti, dando immagine alle torte decorandole con il grafico della percentuale dei loro ingredienti, persino ideando cibi sponsorizzati. Facendo incontrare e mescolando diverse discipline quali la biologia, la genetica, l'antropologia, la psicoanalisi, la sociologia dell'alimentazione, le ricerche sulla sociabilità e la mediazione sociale, la ricerca del designer catalano lusinga gli occhi e stimola riflessioni sul cibo e sul suo contesto. Chi detiene il diritto al possesso della pietanza? Da quale istante il piatto diventa del cliente e non più del ristorante? Esiste un diritto o un divieto di manipolazione del piatto, per esempio aggiungendo dei condimenti? Nel cercare una risposta a queste domande la relazione tra design e cibo offre possibili soluzioni per adeguare la cucina alla realtà dei nostri giorni e propone nuovi modi di relazionarsi al cibo. Per capire cosa mangiamo e per pensare a cosa mangeremo domani.

Ore 16:45 - Piazza Mantegna

***Ostriche, canguri e marsala***

Un viaggio gastronomico alla scoperta delle tradizioni

Con **Sara Porro**

Ci sono cibi, sapori, pietanze, che dicono molto del popolo che li mette in tavola, soprattutto se li si assaggia con la curiosità e lo spirito aperto del viaggiatore. Un viaggio gastronomico e culturale alla scoperta di specialità tradizionali come le "moeche" veneziane o la pecora fermentata delle isole Fær Øer ma anche sperimentazioni ardite come la pasticceria alla cannabis del Colorado. Tra surreali competizioni culinarie a base di tonno e degustazioni di marsala, goffe esperienze in kajak nei fiordi norvegesi (il popolo più monofacciale del mondo) e sessioni di caccia grossa alle ostriche, tra canguri un po' timidi, chef kosher e koala molto aggressivi, miele australiano e pomodorini israeliani, Sara Porro "impiatta" per il Festival 15 specialità che sono al contempo espressione dei luoghi visitati e della vita interiore dei loro abitanti.

Ore 17.15 - Teatro Bibiena

***Un mondo di semi***

L'impatto del cibo sugli equilibri del mondo, e sulla nostra vita

Con **Fabio Parasecoli** e **Marco Boscolo**

La popolazione mondiale è in continua crescita ed entro il 2050 raggiungerà, secondo le previsioni, quasi 10 miliardi di abitanti. Nei prossimi anni la sfida del settore alimentare sarà tutta incentrata sulla ricerca di soluzioni adeguate per nutrire il pianeta con l'obiettivo di salvaguardare ambiente e risorse. Il cibo, però, oltre ad essere un fondamentale elemento identitario e culturale, è anche un elemento centrale dell'economia mondiale: un mercato, quello del cibo, regolato da accordi transnazionali e che vede una netta polarizzazione tra alcune multinazionali in grado di agire su scala globale e numerose aziende locali o nazionali. In che modo, se possibile, scienza, politica ed economia possono trovare un punto di equilibrio tra salvaguardia della biodiversità, identità dei popoli, sostenibilità e necessità di ottimizzare i processi e le rese?

Ore 17.45 - Loggia del Grano

***Qualità, origine, ingredienti***

Le parole delle etichette

Con **Michele Fino**

Districarsi fra denominazioni, ingredienti, lavorazioni e diciture delle etichette è davvero difficile se non impossibile per un occhio non allenato. Come consumatori vorremmo avere più informazioni possibili, ma serve anche più chiarezza. Michele Fino ci accompagna in un percorso alla scoperta dell'etichettatura: dai problemi di definizione della qualità, alla variabilità del segno "origine", dalla genesi di DOP e IGP alle questioni connesse a ingredienti, additivi, coadiuvanti, nelle diverse forme e previsioni giuridiche.

Ore 18.15 - Teatro Bibiena

***Come torneremo a essere un paese agricolo***

Con **Antonio Pascale**

Perché è necessario conoscere l'agricoltura reale e non quella ideale? Ovvero, come siamo passati da Pinocchio (dalla fame) a Masterchef (all'abbondanza)? Storia (sintetica) dell'agricoltura (10 mila anni in tre foto). Con quali benefici? E quali strumenti concreti e innovativi, abbiamo oggi a disposizione per risolvere problemi?

Ore 19.30 - Lungo Rio

**Meat-up**

***La scienza della carne***

Evento speciale con **Dario Bressanini** e **Gianfranco Lo Cascio**

In collaborazione con **ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi aderente a Confindustria**

Qual è la temperatura migliore per preparare un arrosto? Qual è il metodo migliore per la cottura del maiale sfilacciato? È vero che bisogna “sigillare” la carne ad alte temperatura per evitare che si perdano i succhi? Che taglio scelgo per la bistecca? Queste sono alcune delle domande scientifiche a cui Dario Bressanini, chimico e divulgatore, e Gianfranco Lo Cascio, il “re del barbecue”, risponderanno nella conferenza. Tutte le ricette, passate, presenti e future, seguono gli stessi principi chimici e fisici, e conoscerli è utile per interpretarle al meglio, riprodurle a casa e sperimentare nuove varianti, come veri “grill master”. Un po’ conferenza un po’ cooking show, un grande evento di piazza aperto a tutti. Dodici ore di cottura, una conferenza per scoprire e portarsi a casa tutti i segreti per cucinare la bistecca perfetta e, alla fine, si assaggia!

Ore 20 - Piazza Mantegna

Concerto

***Bandragola Orkestar***

Bandragola Orkestar è una street band italiana nata all'inizio del 2005 nel cuore multietnico di Torino – Porta Palazzo – dall'incontro di musicisti provenienti dalle realtà più disparate che amalgamano esperienze e suoni diversi fino a trovare una identità collettiva. Jazz, blues, folk, klezmer, musica bandistica e tradizionale si fondono in uno stile di difficile definizione. Lo spirito anarchico e dissacratore dei musicisti permette di instaurare con il pubblico un rapporto giocoso che spesso sfocia in una danza collettiva da cui risulta difficile sottrarsi. In oltre dieci anni e più di mille concerti, la banda ha collaborato con diversi musicisti tra cui Carlo Actis Dato, Piero Ponso, Gianluigi Carlone, Jasmina Tesanovic, Roy Paci, Luca Morino, e ha portato il proprio entusiasmo in giro per l'Italia e l'Europa in numerosi festival e manifestazioni, dalle Olimpiadi di Torino 2006 all'Edinburgh Jazz Festival. Nel 2013 è stata protagonista delle incursioni musicali al 31° Torino Film Festival, sotto la guida di Paolo Virzì. Estremamente versatile, Bandragola Orkestar suona sia su palco sia in strada, ma la si è vista anche in spiaggia e in barca.

## LABORATORI E WORKSHOP

### LO SCIENZIATO IN DISPENSA

A cura di **Alkémica cooperativa**

Palazzo della Ragione

La dispensa della cucina è un piccolo “magazzino” di esperimenti scientifici culinari. Si cercherà di capire cosa succede quando le sostanze si mescolano, si uniscono, cambiano colore o forma, ovvero quando avvengono le reazioni chimiche e fisiche. Tutto questo attraverso diverse attività laboratorio in cui ogni partecipante potrà sperimentare e capire come e perché avvengono certe reazioni, dalle più note a quelle un po' più complesse e nuove della cucina molecolare.

### BUONO COME IL PANE

A cura di **Alkémica cooperativa** in collaborazione con **Molino Magri**

Palazzo della Ragione

Alimento base per tutte le culture e produzione tipica della nostra terra, il pane ha sfaccettature e caratteristiche diverse per ogni popolo: si andrà alla scoperta delle diverse farine usate a scopo alimentare, con esperienze tattili e olfattive che si concludono con il laboratorio di produzione del pane.

### IL GUSTO DELL'INGANNO

A cura di **Alkémica cooperativa**

Palazzo della Ragione

Siamo sicuri di quello che mangiamo e beviamo? Come il cervello influenza le nostre sensazioni e le nostre scelte. Con semplici test olfattivi e di assaggio si sperimenterà il gusto dell'inganno.

### LA VITA OPEROSA DELLE API

A cura di **Alkémica cooperativa** in collaborazione con **TEA**

Palazzo della Ragione

In questo periodo storico più di ogni altro le api hanno necessità di futuro e con loro anche il pianeta. Nel macro-organismo alveare la vita è equa e solidale, perché ogni individuo ha un'importanza riconosciuta e un ruolo indispensabile per tutti gli altri individui. È un mondo che può aiutare i bambini a sviluppare i sensi, ad affrontare le proprie paure, a superare i pregiudizi e a lavorare in gruppo.

### ALLA SCALATA DELLA PIRAMIDE ALIMENTARE

A cura di **Food&Science Festival** e **Alkémica cooperativa**, progetto **alternanza scuola-lavoro**

Palazzo della Ragione

Partendo da una rappresentazione della piramide alimentare si attuano una serie di semplici esperimenti qualitativi alla scoperta di alcune interessanti reazioni chimiche che coinvolgono le sostanze alimentari. In particolare: caccia all'amido, acido sarai tu.

### PER FARE UN PRATO CI VUOLE UN SEME: I SARCHIARICCI

A cura di **Associazione Culturale G.Eco**

Loggia di Giulio Romano, Pescherie

Che cos'è un seme? A cosa serve? Dove trova l'energia necessaria per dare origine a una pianta adulta? Attraverso la costruzione di un pupazzetto dai “verdi” capelli (il sarchiariccio), i bambini avranno la possibilità di osservare da vicino i semi, riflettere sulle condizioni necessarie al loro sviluppo e, in seguito, di guardare il processo di germinazione e la crescita delle piante.

### IL GIARDINO DELLE FARFALLE

A cura di **Associazione Culturale G.Eco**

Loggia di Giulio Romano, Pescherie

Perché i fiori sono colorati? E perché gli insetti ne sono attratti? Di cosa si nutre una farfalla? Dopo aver scoperto perché gli insetti prediligono i fiori e come si nutrono gli impollinatori, i bambini costruiranno un piccolo “Giardino delle Farfalle” da portare a casa: una composizione a forma di farfalla fatta con materiali riciclabili, contenente terra e semini di piante gradite agli impollinatori, in particolare alle farfalle. 2 piante

nutrici dei bruchi e due piante ricche di nettare per gli adulti. Scoprire il ciclo vitale degli insetti più colorati ora sarà possibile anche sul proprio balcone o giardino!

### **UNFORCHETTABLE**

A cura di **Associazione ToScience** in collaborazione con il mensile **Focus Junior**

Loggia di Giulio Romano, Pescherie

Dalla vitamina A allo Zenzero, uno stupefacente e gustoso percorso tra scienza e alimentazione, nutrienti e "numeri E", farine infuocate e coca-cola esplosive. *Unforchetable* è un laboratorio scientifico dedicato al mondo dell'alimentazione. Gli argomenti trattati spaziano dai nutrienti agli additivi alimentari, rintracciabili fra gli ingredienti dei prodotti che quotidianamente si acquistano al supermercato. I temi affrontati sono accompagnati da esperimenti scientifici di chimica e fisica dei cibi.

### **ESPERIMENTI ALLA CARTA**

A cura di **Associazione ToScience** in collaborazione con il mensile **Focus Junior**

Loggia di Giulio Romano, Pescherie

Il mercato, così ricco di profumi, sapori e colori è il luogo ideale per fare scienza. Esplorando i suoi banchi possiamo imbatterci facilmente in frutta e verdura, pane e formaggi, ma uno sguardo più attento noterà anche antocianine, flavonoidi, carotenoidi, acidi e basi, addensanti e antiossidanti, lieviti, amidi, proteine e vitamine. Con tutti questi ingredienti preparare degli esperimenti scientifici che sembrano delle ricette, e viceversa, sarà un gioco da ragazzi.

### **FOCUS ON FOOD**

Loggia di Giulio Romano, Pescherie

Frutta, verdura e tanti altri cibi come non si sono mai visti. Nella prima parte di questo laboratorio i vegetali, tagliati in diversi modi, vengono utilizzati come strumenti per realizzare meravigliosi disegni. Le opere d'arte realizzate dal pubblico verranno poi plastificate per diventare tovaglette per la colazione personalizzate. Un microscopio digitale aiuterà invece a scoprire da vicino le innumerevoli forme che anche gli alimenti più comuni possono nascondere.

### **ODE AL SALUME**

In collaborazione con **Levoni**

Loggia di Giulio Romano, Pescherie

Laboratori di degustazione guidata: come nasce un salume, come valutarne la qualità, come apprezzarne le caratteristiche.

Sabato 6 maggio ore 12: Viaggio nel mondo dei salami.

Sabato 6 maggio ore 18.30: Conoscere gli affumicati

Domenica 7 maggio ore 12: L'arte delle specialità stagionate.

### **CIBO E INNOVAZIONE Il modello americano dei Fab Lab incontra le vocazioni del territorio Italiano**

Loggia di Giulio Romano, Pescherie sabato 6 maggio, ore 16.30-18.00

Francesco Bombardi racconta le originali traiettorie della sua esperienza a partire dal Fab Lab di Reggio Emilia, una delle prime officine aperte di fabbricazione digitale, passando per l'Officucina, laboratorio ibrido che incrocia le competenze e vocazioni nostrane sulla ricerca sul cibo, fino alla ricerca applicata alle scuole, secondo le nuove direttive del Nuovo Piano della Scuola Digitale e secondo le nuove opportunità di aggiornamento della formazione degli educatori. Seguirà da vicino una dimostrazione delle dinamiche di laboratorio attraverso l'utilizzo di tecniche di stampa 3D e termoformatura creativa per stampi edibili (da portare a casa per fare il proprio cioccolatino.).

### **GRANA PADANO DOP E L'ARTE DELLA CASEIFICAZIONE**

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Piazza Concordia

Come si fa il formaggio Grana Padano DOP che grattugiamo sulla pastasciutta? Da che cosa derivano il suo sapore e il suo profumo caratteristico? Queste e molte altre domande troveranno risposta in un laboratorio speciale con le vere materie prime per assistere alla maestria del casaro nel far nascere una forma di Grana Padano DOP.

## **IL VIAGGIO NELL'EMISFERO DEI SAPORI DEL GRANA PADANO DOP**

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Piazza Concordia

Le caratteristiche sensoriali del formaggio Grana Padano DOP variano a seconda della stagionatura perché il tempo lo trasforma e lo avvicina alla perfezione. Si imparerà come conoscere e apprezzare, attraverso i descrittori meccanici, della vista, del tatto e dell'olfatto un formaggio nutriente, equilibrato adatto a tutte le età.

## **IL VIAGGIO NELL'EMISFERO DEI SAPORI DEL GRANA PADANO**

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Piazza Concordia

Le caratteristiche sensoriali del formaggio Grana Padano DOP variano a seconda della stagionatura. Si imparerà come conoscere e apprezzare, attraverso i descrittori meccanici, della vista, del tatto e dell'olfatto un formaggio nutriente ed equilibrato.

## **A SCUOLA DI PARMIGIANO REGGIANO**

A cura di **Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano**

Piazza Concordia

Sapevate 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 (alla sinistra del fiume Reno) e Mantova (a destra del fiume Po)? E che il Parmigiano Reggiano è un prodotto 100% naturale, fatto esclusivamente con: latte sale e caglio? Non solo: è una fonte naturale di calcio, elemento indispensabile per la crescita. Appuntamento per conoscere il Re dei formaggi e gustarne la sua unicità (degustazione di Parmigiano Reggiano 18 e 30 mesi).

## **PARMIGIANO REGGIANO: DAL FORAGGIO AL FORMAGGIO**

A cura di **Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano**

Piazza Concordia

Il Parmigiano Reggiano, ancora oggi, mantiene inalterati i tratti che lo hanno reso unico nei secoli. Dall'alimentazione a base di fieno e erba della zona d'origine, al divieto assoluto di utilizzo di conservanti e additivi. Si andrà alla scoperta dell'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. Degustazione: dal fieno al Parmigiano Reggiano, due stagionature 24 e 36 mesi.

## **PARMIGIANO REGGIANO: UN FORMAGGIO DI RAZZA**

A cura di **Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano**

Piazza Concordia

Le differenze sono l'espressione dell'unicità del Parmigiano Reggiano, in questo laboratorio viene rappresentata la biodiversità legata al latte ancora oggi ottenuto dalle razze tradizionali del comprensorio d'origine. Si scoprirà il Parmigiano Reggiano di Vacca Rossa reggiana, di Vacca Bianca modenese e di Vacca Bruna tipica della provincia di Parma. Degustazione: taglio orizzontale di Parmigiano Reggiano 24 mesi di Vacca Rossa, di Vacca Bianca e di Vacca Bruna.

## **PARMIGIANO REGGIANO: UNA VERTICALE DI LUNGHE STAGIONATURE**

A cura di **Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano**

Piazza Concordia

Solo un prodotto 100% naturale, ottenuto dalla lavorazione del latte appena munto, con la semplice aggiunta di caglio e sale può maturare ed evolvere con la stagionatura, migliorando nel tempo le caratteristiche distintive. Un'occasione preziosa per assaporare un formaggio che ha superato la prova del tempo diventando più complesso ed esclusivo. Degustazione: Parmigiano Reggiano, taglio verticale di 48 e 90 mesi.

## **PARMIGIANO REGGIANO: PROGETTO QUALITA' – PRODOTTO DI MONTAGNA**

A cura di **Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano**

Piazza Concordia

Nasce in ambienti incontaminati, tra boschi torrenti e pascoli d'alta quota, il Parmigiano Reggiano marchiato prodotto di montagna è fatto con latte proveniente esclusivamente da stalle delle zone di montagna e più del 60% dell'alimentazione delle vacche è basata su prodotti coltivati in zona di montagna. Si scoprirà un prodotto il cui legame con il territorio viene particolarmente esaltato in ogni fase produttiva. Degustazione: Parmigiano Reggiano progetto qualità-prodotto di montagna 24 e 36 mesi.

## **THE MILK SHOW - Giochi e laboratori sulla magia del latte**

A cura di **Granarolo**

Piazza Concordia

Un percorso esperienziale a squadre che ripercorre le tappe della filiera del latte al contrario, dal codice a barre e l'etichetta fino alle mucche, passando attraverso degustazioni comparative di alcune tipologie di latte, laboratori di trasformazione come burro e latte senza lattosio, un tuffo nella Storia con la creazione dei "bottoni di latte" e analisi.

## **MILK ART**

A cura di **Granarolo**

Piazza Concordia

La scienza incontra l'arte. Per creare un affascinante dipinto in movimento bastano un po' di latte, poche gocce di colore e un tocco di detersivo, a tutto il resto penseranno le proprietà chimiche degli ingredienti. Con il latte ormai usato non resterà invece che continuare a scoprire nuove reazioni, come la precipitazione della caseina, che sarà usata per realizzare simpatici oggettini.

## **ALL'ORTO! ALL'ORTO!**

a cura di **POLIMI-DESIS Lab del Dipartimento di Design del Politecnico di Milano**

Piazza Marconi

L'evento si propone di avvicinare bambini e adulti al tema dell'agricoltura urbana e alla sua relazione col cibo tramite tre giornate dedicate a workshop partecipativi come momento di aggregazione, divertimento e formazione. Si alterneranno quattro diverse attività della durata di 2 ore.

## **HOTEL DEGLI INSETTI**

Un workshop rivolto a piccoli progettisti creativi amanti degli animali e del verde. La consapevolezza che gli insetti non siano delle minacce per l'orto, ma che al contrario possano essere dei validi alleati è il motore trainante del laboratorio; il contributo degli insetti infatti, è quello di aiutare l'orto a sviluppare la propria crescita, senza l'aiuto di additivi chimici e costruendo un ecosistema naturale. L'attività consisterà nella creazione di piccole camere d'Hotel per gli insetti, attraverso l'uso di differenti materiali naturali, quali il legno, il cotone, la carta e le pigne, che i bambini decideranno di comporre e disporre a loro piacimento.

## **ORTO IN CASSETTA**

*Orto in cassetta* è un workshop che sensibilizza alla pratica della coltivazione di piante commestibili all'interno del contesto urbano. Coltivare in città, in un orto condiviso o sul proprio balcone di casa, è molto semplice se si progetta un modulo contenitore capace di raccogliere diverse tipologie di piante. Il laboratorio consisterà nella creazione di cassette verdi da poter utilizzare come elementi compositivi dell'orto temporaneo urbano allestito in Piazza Marconi. Al termine del festival ciascun partecipante potrà ritirare la sua cassetta personale e continuare a coltivare il piccolo orto a casa propria.

## **FIORI IN TAVOLA**

*Fiori in tavola* si compone di due attività che avranno come protagonista la pianta del Nasturzio, fiore commestibile e utilizzato in cucina per dare colore, sapore e fantasia a moltissimi piatti. I laboratori saranno rivolti a bambini, ragazzi e adulti con il pollice verde, desiderosi di sperimentare nuove ricette con un tocco "floreale". I più piccoli si occuperanno della creazione di vaschette incubatrici dove effettuare la semina del Nasturzio e impareranno ad osservarne la crescita dei germogli. I più grandi invece, impareranno l'arte giapponese del Kokedama, creando piccoli giardini di Nasturzio commestibili e decorativi da sospendere in casa.

## **VEDI VERDE**

Un progetto che rende possibile la condivisione delle erbe da cucina tra i cittadini. Il workshop consisterà nella creazione di buste e vasi “microgiardini” contenenti erbe aromatiche, da diffondere potenzialmente in tutta la città. I cittadini, potranno utilizzare queste piante condivise ogni qualvolta ne avranno bisogno, impegnandosi a prendersi cura del “microgiardino di tutti”. Questo sistema di condivisione sostenibile, si avvale di materiali riciclati e mira a coinvolgere attivamente la cittadinanza, facendo sentire i singoli cittadini parte di una grande famiglia allargata.

## **CALICI DI SCIENZA**

A cura di Alessandra Biondi Bartolini, Innovino  
Saletta Broletto

Quali composti chimici presenti nel vino stimolano le nostre sensazioni di piacere attraverso i sensi della vista, l'olfatto e il gusto e cosa influenza la percezione di un buon vino? Un percorso in chiave ludica, a metà strada tra un racconto e un laboratorio, attraverso la chimica del vino e le scienze sensoriali con test ed esperienze che coinvolgono i partecipanti alla scoperta della scienza del vino. I partecipanti potranno osservare e giocare con le proprietà delle antocianine del vino e riflettere sull'influenza del colore sulla qualità dei vini, gareggiare con il riconoscimento degli aromi “alla cieca”, misurare la propria soglia di percezione delle sensazioni dolce e amara e vedere in un cilindro trasparente quello che avviene nella nostra bocca quando si percepisce l'astringenza.

## **CORSO DI FERMENTAZIONE DOMESTICA**

A cura di **WOOD\*ING WILD FOOD LAB**  
Saletta Broletto

Impara a preparare i principali cibi e bevande fermentate, ottimi ingredienti in cucina e fenomenali alleati della salute. Dal kombucha al kefir, passando attraverso il miso e la lattefermentazione.

## **CORSO DI FORAGING BASE**

A cura di **WOOD\*ING WILD FOOD LAB**  
Partenza Piazza Broletto

Un corso di foraging permetterà di immergersi nella natura imparando a rispettare e conoscere l'ambiente, le sue dinamiche e gli ecosistemi. Insegnerà inoltre a conoscere nuovi alimenti nutrienti e sorprendenti, a impatto zero sul pianeta e completamente gratuiti. Fare foraging obbliga a muoversi, camminare, aprire la mente e ampliare la capacità di osservazione. Un'opportunità da concedere a se stessi o da regalare, un'esperienza di condivisione adatta a gruppi di persone per un team building formativo e avventuroso.

## **LABORATORIO DI PANIFICAZIONE (a invito)**

**Innovazione e rivoluzione delle farine e lieviti volti al nostro benessere**

A cura di **Molino Magri**  
Saletta Broletto

Seminario tecnico sulla lavorazione delle farine e sulla lievitazione naturale finalizzati alla salute ed al benessere

## EVENTI NELLE PIAZZE ED ESPLORAZIONI DEL TERRITORIO

### AGRICOLTUR

Gite e attività nelle aziende del territorio guidati da accompagnatori speciali (ad esempio: visita al Consorzio Bonifica Acque/Riso; tour del territorio mantovano con gli studenti di architettura del Polo Territoriale di Mantova del Politecnico di Milano). Visita all'azienda Prosus con gli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario.

### CACCIA AL TESORO

A cura di **Food&Science Festival Alkémica cooperativa, progetto alternanza scuola-lavoro** in collaborazione con **TEA**

Mantova tra gusto e cammino: un abbinamento tra i sapori, le memorie, le curiosità della sua grande tradizione gastronomica e i luoghi che ne hanno segnato la storia e lo sviluppo urbanistico e sociale. Per scoprire tutti i particolari, lasciatevi coinvolgere dai ragazzi dei Licei "Belfiore" e "Virgilio" in una divertente caccia al tesoro a tappe per le vie della città.

### SCIENZIATI AL MERCATO

Il mercato dei contadini che si tiene il sabato sul Lungo Rio nel centro di Mantova, ospiterà un gruppo di divulgatori scientifici che, tra un sacchetto della spesa e l'altro e attraverso alcuni semplici dimostrazioni, racconterà la scienza, la ricerca e la storia che si nasconde dietro i prodotti che cuciniamo tutti i giorni.

### ESPLORAZIONI

A partire dalla mappa **MantoMangia** curata da **Mantova Playground** due itinerari ideati e condotti da **Beatrice Bassi** e **Serena Zampolli**.

### NON FARE IL (solito) TORTELLO!

Partenza Palazzo della Ragione

E se la Rotonda fosse una bella torta? No, non è fame ma lo sguardo giusto per gustarsi un percorso per le vie del centro e trovare la ricetta per rivisitare il piatto tipico mantovano per eccellenza: il tortello. Una reinterpretazione grafica che ci guiderà a guardare i cibi come mai li abbiamo visti...e chissà che ripieni "fantastici".

### COTTI A PUNTINO

Partenza Palazzo della Ragione

Cosa si mangia oggi? punti e linee... una dieta bizzarra per giocare con i formati della pasta. Cattureremo il sapore della città con speciali tagliatelle in un breve tour per le vie della città e faremo nascere piatti filanti da una sfoglia/ foglio ricco di suggestioni.