

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 Permitano**. 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 sfoltiranno 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 trattenerci. Certo, con il crescere della disponibilità di cibo, il meccanismo 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 Bucci**

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 risponde 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 sistematica 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 di 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 CO₂ 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 allevoriale; 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 squadrando 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 kayak 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 temperature 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 Ponzo, 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.