

PROGRAMMA

CONFERENZE E SPETTACOLI

VENERDÌ 16

Loggia del grano, ore 9 (evento riservato alle scuole)

A testa in su

Con **Alessio Perniola**, divulgatore scientifico

A cura di **Alessio Perniola** e **Multiversi**, in collaborazione con **Gruppo Tea**

Sala delle lune e dei nodi, ore 9 (evento riservato alle scuole)

La “riscoperta” delle razze suine autoctone italiane e la valorizzazione dei loro prodotti

Con **Gian Luigi Alfonso Restelli**, responsabile Divulgazione e Formazione Tecnica di Levoni

A cura di **Levoni**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 10.15 (evento riservato alle scuole)

La linea del cambiamento. Salute e benessere a piccoli passi

Con **Enrica Favaro**, medico specializzanda in scienze dell'alimentazione

Matteo Ghisolfi, performer e studente di medicina

Palazzo Ducale - Atrio degli Arcieri, ore 10.30

Forum delle economie, Agrifood EXPerience

Con **Alberto Cortesi**, presidente di Confagricoltura Mantova

Luisella Altare, Head of Corporate di UniCredit

Alessandro Beduschi, assessore all'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste della Regione Lombardia

Andrea Dossena, Associate Partner Prometeia

Alessandro Tosi, Small Corporate Sales Italy UniCredit

Simona Maretti, direttrice ITS Academy Agroalimentare Sostenibile Mantova e responsabile IFOA Mantova

Manuel Lugli, amministratore Società Agricola Fondo Spinosa e vicepresidente di Confagricoltura Mantova

Michelle Toninelli, studentessa del corso ITS per la Digital & Green Transition

Lucia Castagna, orientatrice e tutor didattico del Corso ITS per la Digital & Green Transition e presidente ANGA-Giovani di Confagricoltura Mantova

Alberto Barbari, Investment Committee Member FoodSeed e Regional VP Italy Eatable Adventures

A cura di **UniCredit**

Loggia del grano, ore 11 (evento riservato alle scuole)

Pentole e provette

Con **Gabriele Pastori**, chimico

Piazza Leon Battista Alberti, ore 11.30 (evento riservato alle scuole)

Ecoradio - lo show

Con **Alessio Perniola**, divulgatore scientifico

A cura di **Alessio Perniola** e **Multiversi**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 12 (evento riservato alle scuole)

Coltivare il futuro

Con **Deborah Piovan**, imprenditrice agricola

In collaborazione con **Regione Lombardia**

Palazzo Ducale - Atrio degli Arcieri, ore 14.30

Sostenibilità e Innovazione - Il Futuro dell'agricoltura italiana

Con **Mauro Coatti**, Head of Technical Support di Syngenta Italia

Massimo Scaglia, amministratore delegato di Syngenta Italia

Simona Rubbi, responsabile delle relazioni internazionali di CSO Italia

e altri ospiti

A cura di **Syngenta**

Teatro Sociale, ore 17

Inaugurazione della nona edizione del *Food&Science Festival*

SABATO 17

Piazza Mantegna, ore 9.30

La rassegna stampa del *Food&Science Festival*

Con **Roberta Villa** e **Marco Ferrari**, giornalisti scientifici

Marco Martinelli, divulgatore scientifico

Con il sostegno di **Fondazione Banca Agricola Mantovana**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 10

Amico insetto

Con **Gianumberto Accinelli**, entomologo e scrittore

Silvia Bencivelli, giornalista scientifica e scrittrice

Loggia del grano, ore 10

Uova in crisi

Con **Calogero Terregino**, direttore del laboratorio di referenza europeo sull'aviarica dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie

Sala delle lune e dei nodi, ore 10.30

Cosa mangeremo domani? La carne coltivata tra scienza e normativa

In collaborazione con **Giovani di Confagricoltura - ANGA**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 10.45

Q&A | Ho mangiato una molecola, e adesso?

Con **Beatrice Mautino** e **Stefano Bertacchi**, divulgatori scientifici

In collaborazione con **Aispec - Federchimica**

Loggia del grano, ore 10.45

Perché confezioniamo il cibo?

Con **Luigi De Nardo**, docente di scienza e tecnologia dei materiali

A cura del **Politecnico di Milano - Dipartimento di Chimica e Chimica Industriale**

Piazza Mantegna, ore 10.45

Il mito infranto. Come la falsa sostenibilità ha reso il mondo più ingiusto

Con **Antonio Galdo**, scrittore e giornalista scientifico

Con il sostegno di **Fondazione Banca Agricola Mantovana**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 11.30

Protocolli di biodiversità

Con **Michele Zerbini**, soft wheat and flour Purchasing Associate Director Barilla

Giovanni Causaprano, Business Development Director XFarm

Marco Gorni Silvestrini, direttore OP Nazionale

Marco Benedetti, responsabile Scientifico CINSA – Interuniversity National Consortium for Environmental Sciences

A cura di **Barilla**

Loggia del grano, ore 11.30

Intervallo di sostenibilità

Con **Alessio Perniola**, divulgatore scientifico

In collaborazione con **Gruppo Tea**

Piazza Mantegna, ore 11.30

Luoghi che parlano. Scienza e patrimonio culturale

Con **Giovanni Carrada**, autore e curatore di progetti e programmi di divulgazione scientifica

Sara Urbani, redattrice de Il Bo live, il giornale dell'Università di Padova

Loggia del grano, ore 11.45

Come cambiare stili di vita. Farmaci o app?

Con **Roberta Villa**, giornalista scientifica

Enzo Bonora, docente di endocrinologia presso l'Università di Verona e direttore della divisione di endocrinologia, diabetologia e malattie del metabolismo presso l'Azienda Ospedaliera Universitaria di Verona

Guendalina Graffigna, docente di psicologia dei consumi e della salute presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Cremona

Eugenio Santoro, responsabile del laboratorio di informatica medica dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri IRCCS

Teatro Sociale, ore 12

Medaglia d'oro... d'alimentazione

Con **Valentina Vezzali**, campionessa olimpica e mondiale di scherma

Antonio Galatà, biologo nutrizionista

In collaborazione con **Consorzio Tutela Grana Padano**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 12.15

Libertà di ricerca. Tea e carne coltivata: sperimentare per capire

Con **Mario Pezzotti**, docente di genetica agraria dell'Università di Verona

Vittoria Brambilla, ricercatrice del dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano

Sara Zenoni, genetista

Michele Fino, docente di fondamenti del diritto europeo dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Alessandro Bertero, biotecnologo

Diana Massai, docente dell'Università di Torino, dipartimento di Ingegneria Meccanica e Aerospaziale

Piazza Mantegna, ore 12.15

Piantare patate su Marte. Il lungo viaggio dell'agricoltura

Con **Stefania De Pascale**, docente di orticoltura e floricoltura dell'Università Federico II di Napoli

Sala delle lune e dei nodi, ore 12.15

Cambiamento demografico: gli effetti sull'agro-alimentare

Con **Gabriele Canali**, docente di economia e politica agro-alimentare dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e direttore di CREFIS, il centro ricerche economiche delle filiere sostenibili dell'Ateneo

A cura di **Levoni**, in collaborazione con **SMEA-Università Cattolica del Sacro Cuore – Cremona**

Loggia del grano, ore 12.30

A tavola con gli antenati

Con **Alice Testa**, divulgatrice archeologica

Nicolò Scialpi, archeologo e dottorando dell'Università di Ferrara

Piazza Leon Battista Alberti, ore 14.30

Cotto o reagito? Storia e chimica della cottura

Con **Il chimico sulla tavola**, divulgatori scientifici

Loggia del grano, ore 14.30

Novel food, alla scoperta degli alimenti del futuro

Con **Roberta Dameno** e **Paola Palestini**, esperte del centro di ricerca "Best4Food" dell'Università di Milano-Bicocca

A cura di **Best4Food**

Piazza Mantegna, ore 14.30

La scienza del cibo. Una guida per fare scelte consapevoli

Con **Alessandro Di Flaviano**, divulgatore scientifico

Sala delle lune e dei nodi, ore 14.45

(Non solo) algoritmi in stalla

Con **Patrizia Tassinari**, docente dell'Università di Bologna, dipartimento di Scienze e Tecnologie Agroalimentari

Francesco Maria Tangorra, docente dell'Università di Milano, dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali

In collaborazione con **Regione Lombardia**

Teatro Sociale, ore 15

Che cosa resta. Dieci anni di contro natura

Con **Dario Bressanini** e **Beatrice Mautino**, divulgatori scientifici

Michele Fino, docente di fondamenti del diritto europeo dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Diga dei Mulini, pontile di imbarco C, ore 15

Campagna e città. Il paesaggio che cambia

Con **Carlo Peraboni**, docente di urbanistica del Politecnico di Milano

Antonio Sagaria, paesaggista

Conferenza sul lago con la motonave "Edron"

In collaborazione con il **Politecnico di Milano - Polo Mantova**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 15.15

Nuove frontiere nella fermentazione di precisione

Con **Luca Cerruti**, fondatore di KelpEat

Francesca Zaccarelli, esperta agrifood del Governo danese in Italia

In collaborazione con **Ambasciata di Danimarca in Italia**

Loggia del grano, ore 15.15

Il valore dell'olio - Un mercato dai consumi in continua evoluzione

Tiziana Sarnari, Andrea Marchini, Gianfrancesco Petroni

In collaborazione con **Assoprol**

Piazza Mantegna, ore 15.15

I clienti siamo noi. Il lavoro nella società dei servizi

Con **Giovanna Fullin**, sociologa del lavoro all'Università di Milano Bicocca

Piazza Leon Battista Alberti, ore 16

Intervallo di sostenibilità

Con **Alessio Perniola**, divulgatore scientifico

In collaborazione con **Gruppo Tea**

Loggia del grano, ore 16

A ognuno il suo terriccio

Con **Patrizia Zaccheo**, ricercatrice dell'Università degli Studi di Milano e componente del comitato scientifico AIPSA

Francesca Rho, Innovation Manager e R&D Manager del Gruppo Saviola

A cura di **Gruppo Saviola**, in collaborazione con **AIPSA - Associazione Italiana Produttori di Substrati di Coltivazione e Ammendanti**

Piazza Mantegna, ore 16

Non tutto è come appare. Contro la cultura della manipolazione

Con **Simona Ruffino**, Brand Strategist & Neurobrand Specialist

Sala delle lune e dei nodi, ore 16

Biochar e biogas, tecnologie per la circolarità

Con **Lucrezia Lamastra**, ricercatrice presso l'Istituto di Chimica Agraria ed Ambientale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

Lorella Rossi, responsabile area tecnica presso CIB Consorzio Italiano per il Biogas

Giovanni Sorlini, responsabile qualità, sicurezza e sviluppo sostenibile Inalca

In collaborazione con **Inalca**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 16.15

L'acqua che non si vede. Gestire il bene più prezioso

Con **Annamaria Mazzoni**, ricercatrice di economia ambientale dell'Istituto per la resilienza climatica del Centro Euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici

Elena Toth, docente di costruzioni idrauliche, marittime e idrologia presso il dipartimento di Ingegneria Civile, Chimica, Ambientale e dei Materiali dell'Università di Bologna

Eleonora Campanelli, responsabile sostenibilità AqA del Gruppo Tea

In collaborazione con **Gruppo Tea**

Loggia del grano, ore 16.45

Smart farming: dati; robot e intelligenza artificiale in campo

Con **Chiara Cattaneo**, Agrofarma

Paolo Gay, docente del Università degli Studi di Torino, dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari

Tommaso Cinquemani, giornalista e docente del corso di Smart Farming del Politecnico di Milano

In collaborazione con **Agrofarma – Federchimica**

Piazza Mantegna, ore 16.45

Cibo e patrimonio genetico: quale relazione?

Con **Christian Damasco** e **Ugo Ala**, docenti di bioinformatica dell'Università di Torino

Piazza Leon Battista Alberti, ore 17

YouTubero. L'agricoltura si fa social

Con **Matteo Fiocco (@Matt the Farmer)**, agricoltore youtuber

Sala delle lune e dei nodi, ore 17

Agrivoltaico a misura di campo

Con **Alessandra Scognamiglio**, direttrice dell'Agrivoltaic Action Group dell'Agencia Internazionale per l'energia

Palazzina di Bosco Fontana - Sala delle Virtù, ore 17

Il ritorno del lupo nel mantovano

Con **Alberto Ricci**, Colonnello dei Carabinieri Forestali di Mantova e Cremona

Daide Meggiorini, naturalista del Gruppo Naturalistico Mantovano

A cura di **Centro Nazionale Carabinieri Biodiversità Bosco Fontana**

Loggia del grano, ore 17.30

Il terroir nel piatto: scienza, origine e sostenibilità

Emma Sofia Lunghi, dottoranda del dipartimento di Giurisprudenza presso l'Università degli studi di Milano-Bicocca

Stefania Pagliari, ricercatrice del dipartimento Biotecnologie e Bioscienze l'Università degli studi di Milano-Bicocca

A cura di **Best4Food**

Piazza Mantegna, ore 17.30

Intervallo di sostenibilità

Con **Alessio Perniola**, divulgatore scientifico

In collaborazione con **Gruppo Tea**

Palazzo Ducale - Porticato del Cortile d'onore, ore 17.30

Happy Science hour

Con **Marco Martinelli**, **Stefano Bertacchi**, **Ruggero Rollini**, divulgatori scientifici

e gli ospiti del Festival **Vittoria Brambilla**, **Sara Zenoni**, **Beatrice Lecchi** e **Lorenzo Borghi**

A cura di **Syngenta**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 17.45

Il clima che verrà

Con **Claudio Cassardo**, climatologo

Piazza Mantegna, ore 17.45

Pentole e provette

Con **Gabriele Pastori**, chimico

Sala delle lune e dei Nodi, ore 17.45

Dipendenze: cambiare è possibile

Con **Augusto Consoli**, neuropsichiatra

Teatro Sociale, ore 21

Aggiungi un posto in orbita

Con **Paolo Nespoli**, astronauta

Adrian Fartade, divulgatore scientifico

DOMENICA 18

Piazza Mantegna, ore 9.30

La rassegna stampa del *Food&Science Festival*

Con **Roberta Villa** e **Marco Ferrari**, giornalisti scientifici

Marco Martinelli, divulgatore scientifico

Con il sostegno di **Fondazione Banca Agricola Mantovana**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 10

Formiche e cicale: la storia naturale delle scelte intertemporali nell'alimentazione

Con **Non è la zebra**, divulgatori scientifici

Loggia del grano, ore 10

Suolo, clima, montagne. Ecosistemi in trasformazione

Con **Michele Freppaz**, pedologo e nivologo dell'Università di Torino

Piazza Leon Battista Alberti, ore 10.45

Oltre la dieta: la rivoluzione dei nuovi farmaci per l'obesità

Con **Enzo Bonora**, docente di endocrinologia presso l'Università di Verona

Andrea Devecchi, medico specializzato in Scienze dell'Alimentazione

Loggia del grano, ore 10.45

Futuro di pomodoro

Con **Alberto Acquadro**, genetista dell'Università di Torino

Piazza Mantegna, ore 10.45

Rachel Carson, una biografia

Con **Danilo Zagaria**, biologo e divulgatore scientifico

Sala delle lune e dei nodi, ore 11

Coltivare scelte consapevoli: educazione finanziaria per l'agroalimentare che cambia

Con **Mario Camelia**, docente del Dipartimento di Studi Aziendali e Giuridici dell'Università di Siena

Giulia Bettagno, manager nel settore vitivinicolo

A cura di **Confagricoltura Siena**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 11.30

Come cambia il gusto

Con **Gabriella Morini**, ricercatrice all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Loggia del grano, ore 11.30

Intervallo di sostenibilità

Con **Alessio Perniola**, divulgatore scientifico

In collaborazione con **Gruppo Tea**

Piazza Mantegna, ore 11.30

Scienza chiara, scienza oscura. Verso il monopolio del sapere?

Con **Gianfranco Pacchioni**, docente di chimica dei materiali dell'Università Milano Bicocca

Loggia del grano, ore 11.45

Non c'è più l'aperitivo di una volta

Con **Mauro Coatti**, Agrofarma

Alessandro Di Flaviano, specializzato in sicurezza alimentare

Simona Ruffino, Brand Strategist & Neurobrand Specialist

In collaborazione con **Agrofarma – Federchimica**

Sala delle lune e dei nodi, ore 12

Allevamento e antibiotico resistenza, una questione complessa

Con **Loris Alborali**, direttore sanitario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia-Romagna

Carlo Maccari, On., relatore della normativa sulla tenuta dei farmaci in aziende zootecniche

Paolo Moroni, docente del dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano

Piazza Leon Battista Alberti, ore 12.15

Gelato al Parmigiano Reggiano, dolce e un po' salato

Con **Giovanni Battista Mantelli**, CEO Venchi

Simone Ficarelli, responsabile Accademia Parmigiano Reggiano

Luigi Odello, presidente del Centro Studi Assaggiatori

In collaborazione con **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**

Piazza Mantegna, ore 12.15

Intervallo di sostenibilità

Con **Alessio Perniola**, divulgatore scientifico

In collaborazione con **Gruppo Tea**

Piazza Mantegna, ore 12.30

La sfida climatica. Ragioni per il cambiamento

Con **Antonello Pasini**, fisico climatologo del CNR – Consiglio Nazionale delle Ricerche

Loggia del grano, ore 12.30

Zero gradi o poco più

Con **Alessandra Biondi Bartolini**, agronoma

Lorenzo Biscontin, fondatore e amministratore delegato della start-up innovativa Labhornet

Marco Tebaldi, enologo e fondatore di T-Farm, acceleratore di start-up innovative

Piazza Leon Battista Alberti, ore 14.30

Effetti collaterali: il costo del cibo su salute e pianeta

Con **Giorgio Patelli**, medico in formazione specialistica in oncologia medica

Andrea Segrè, docente di politica agraria internazionale e comparata presso l'Università di Bologna

In collaborazione con **Fondazione AIRC**

Loggia del grano, ore 14.30

Illusioni nel piatto: difendersi dai tranelli alimentari

Con **Elena Dogliotti**, biologa nutrizionista specialista in scienze dell'alimentazione

Chiara Matilde Ferrari, biologa nutrizionista esperta in alimentazione e nutrizione

In collaborazione con **Fondazione Umberto Veronesi**

Piazza Mantegna, ore 14.30

Vegetariani. La storia italiana dal 1900 ai giorni nostri

Con **Alberto Capatti**, storico della gastronomia italiana

Sala delle lune e dei nodi, ore 15

L'innovazione è una tradizione che si rinnova

Con **Patrizia Marchi**, presidente di IVACI

Armando de Nigris, viceministro dell'Ambiente

Barbara Cimmino, vicepresidente Confindustria per l'Export e l'Attrazione degli investimenti

Giovanni Gioia, presidente dei Giovani di Confagricoltura

A cura dell'**Istituto di Valorizzazione Aceti e Condimenti Italiani (IVACI)**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 15.15

Sarò sintetico

Con **Ruggero Rollini**, divulgatore scientifico

Piazza Mantegna, ore 15.15

Considera gli animali

Con **Simone Pollo**, docente di filosofia morale della Sapienza Università di Roma

Loggia del grano, ore 15.15

Intervallo di sostenibilità

Con **Alessio Perniola**, divulgatore scientifico

In collaborazione con **Gruppo Tea**

Loggia del grano, ore 15.30

“Scarto” a chi? I sottoprodotti che migliorano le filiere

Con **Chiara Vita**, responsabile operativo del laboratorio QUMAP (Qualità delle Merci e Affidabilità del Prodotto) della Fondazione PIN – Polo di Prato Università di Firenze

Francesca Rho, Innovation Manager e R&D Manager del Gruppo Saviola

A cura di **Gruppo Saviola**, in collaborazione con **Fondazione PIN – Polo di Prato Università di Firenze**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 16

Microrganismi buoni

Con **Alex Gobbi**, microbiologo e ricercatore CREA

Francesca Zaccarelli, esperta agrifood del Governo danese in Italia

In collaborazione con **Ambasciata di Danimarca in Italia**

Loggia del grano, ore 16

Farmaci e alimenti, come farli convivere

Con **Jessica Cusato** e **Dario Cattaneo**, farmacologi

Piazza Mantegna, ore 16

Quando siamo diventati italiani. Un viaggio tra migrazioni e ibridazioni

Con **Giacomo Moro Mauretto**, biologo evolucionista e divulgatore scientifico

Sala delle lune e dei nodi, ore 16

Carbon farming, fertilizzazione integrata e nanomateriali per l'agricoltura. Le frontiere della sostenibilità

Con **Andrea Ciurli**, ricercatore dell'Università di Bologna

Giovanni Cabassi, primo ricercatore CREA, dipartimento Zootecnia e Acquacoltura

Ilaria Falconi, tecnologo di ricerca III livello del CREA

In collaborazione con **Regione Lombardia**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 16.45

Libertà di ricerca. Il tormentato rapporto tra scienza e politica

Con **Gianfranco Pacchioni**, docente di chimica dei materiali dell'Università Milano Bicocca

Sergio Della Sala, neuroscienziato

Michele Morgante, direttore scientifico dell'Istituto di Genomica Applicata di Udine

Piazza Mantegna, ore 16.45

Storie periodiche. Racconti e curiosità dietro gli elementi chimici

Con **Eva Munter**, chimica e divulgatrice scientifica

Loggia del grano, ore 16.45

I Super Eroi di Foodmetti! Cucina e comics vanno a braccetto

Con **Foodmetti**, progetto editoriale che unisce food e fumetti

Piazza Leon Battista Alberti, ore 17.30

Pentole e provette (chiusura col botto e un ospite speciale)

Con **Gabriele Pastori**, chimico

Dario Bressanini, divulgatore scientifico

EVENTI SPECIALI

Sabato 17, ore 17

Domenica 18, ore 15.30

La scienza dei retrobottega

Un tour per i confini della città di Mantova attraverso le botteghe storiche e gli occhi della scienza

Con **Roberto Cighetti** e **Chiara Matilde Ferrari**, divulgatori scientifici

Fiorenza Lodi, guida turistica

Partenza: Piazza Sordello (ritrovo in Piazza Leon Battista Alberti)

Durata percorso: 90 min

A cura di **Confcommercio, Confesercenti e Confguide Mantova**

Domenica 18 ore 9 - 16.30

Grazie di Curtatone, Riva della Madonna

La vita delle farfalle

Con **naturalisti ed esperti del Parco del Mincio**

A cura di **Parco regionale del Mincio e Bioblitz Lombardia**

MOSTRE E INSTALLAZIONI

Venerdì 16 ore 9, 10, 11 (evento riservato alle scuole)

Sabato 17 ore 9 - 13 e 15 - 18

Domenica 18 ore 10 - 13 e 15 - 18

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

ZUCCHERO & Co L'impronta della dolcezza

A cura di **Cooperativa Ossigeno, Momic**

In collaborazione con **Eridania Italia S.p.a.**

Venerdì 16 ore 9, 10 e 11 (evento riservato alle scuole)

Sabato 17 ore 10 - 13 e 15 - 18

Domenica 18 ore 10 - 13 e 15 - 18

Piazza Concordia

Spazi gustosi. Progetti per una nuova esperienza di alimentazione nei contesti scolastici

A cura del **Dipartimento di Design del Politecnico di Milano**

Loggia del grano & via Goito

I fiori del mulino

A cura di **Barilla**

LABORATORI E WORKSHOP

Venerdì 16 ore 9, 10 e 11 (evento riservato alle scuole)

Sabato 17 ore 9 - 13 e 15 - 18

Domenica 18 ore 9 - 13 e 15 - 18

Piazza Leon Battista Alberti

Vivo sano. Alimentazione e salute

A cura di **Fondazione Umberto Veronesi**

Venerdì 16 ore 9, 10 e 11 (evento riservato alle scuole)

Sabato 17 ore 9 - 13 e 15 - 18

Domenica 18 ore 9 - 13 e 15 - 18

Via Goito

Cosa mangiamo veramente

A cura di **Fondazione AIRC**

Venerdì 16 ore 9, e 11 (evento riservato alle scuole)

Piazza Concordia

Ehi, non rompere le scatole!

A cura del **Dipartimento DCMC del Politecnico di Milano**

Venerdì 16 ore 10 e 11 (evento riservato alle scuole)

Piazza Marconi

A scuola di Parmigiano Reggiano

A cura di **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**

Venerdì 16 ore 10 e 11 (evento riservato alle scuole)

Piazza Erbe

Grana Padano DOP: un tesoro da mangiare

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Sabato 17 ore 9 - 13 e 15 - 18

Domenica 18 ore 9 - 13 e 15 - 18

Loggiato Piazza Leon Battista Alberti

Science in a box

A cura di **Unità Relazioni con il Pubblico e Comunicazione integrata del CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche**

Sabato 17 ore 10

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

Sferificazione della frutta: l'evoluzione di un ricordo

Con **Nina Orria**, pasticciera

Sabato 17 ore 10 - 17

Domenica 18 ore 10 - 13

Piazza Leon Battista Alberti

La bottega degli esperimenti

Ciclo di laboratori e talk con gli artigiani delle botteghe mantovane

Sabato 17 ore 10.30

Domenica 18 ore 10.30

Loggiato Piazza Leon Battista Alberti

Vasi in evoluzione: cambiamenti e sfide del giardinaggio sostenibile

Con **Antonio Sagaria**, paesaggista

Marco Martinelli, divulgatore scientifico

A cura di **Syngenta Flowers**

Sabato 17 ore 11 e 17

Piazza Erbe

E se cambiassimo partner? Grana Padano DOP si affianca al Marsala DOC, al Vermut IG ed alla Birra IGA

Con **Alessandra Biondi Bartolini**, agronoma

Paolo Parisse, formatore del Consorzio Tutela Grana Padano

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Sabato 17 ore 12, 16 e 18

Domenica 18 ore 12, 16 e 18

Piazza Marconi

La Verticale

A cura di **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**

Sabato 17 ore 12

Domenica 18 ore 12

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

Olio, al palato. Degustazione di DOP Umbria e Bio

A cura di **Assoprol**

Sabato 17 ore 15

Domenica 18 ore 17

Piazza Erbe

Il laboratorio dei sensi. Degustazione verticale del formaggio DOP più consumato al mondo

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Sabato 17 ore 17

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

Umami

Con **Sara Porro** e **Myriam Sabolla**, food writers

Domenica 18 ore 10.30

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

Aperitivo a Nolo Beach: la chimica dei cocktail, con alcol e senza

Con **Yuri Gelmini**, bartender, nominato Bartender dell'Anno ai Barawards 2020

Il chimico sulla tavola, divulgatori scientifici

Domenica 18 ore 11, 15

Piazza Erbe

Grana Padano DOP e Mostarda Mantovana: l'incontro perfetto tra tradizione e gusto

Con **Paola Calciolari**, ambasciatrice dei sapori mantovani nel mondo

Paolo Parisse, formatore del Consorzio Tutela Grana Padano

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Domenica 18 ore 15

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

Il Museo dei formaggi

Con **Antonella Losa** e **Giulia Tincani**, divulgatrici scientifiche