

Comunicato 3

Laboratori e mostre: pubblico di tutte le età alle prese con orti e giardinaggio, degustazioni, visite nelle aziende agricole e disegni con le verdure

Mantova, 6 maggio 2017. La divulgazione scientifica associata all'alimentazione non è mai stata così coinvolgente: grazie al **Food&Science Festival** di Mantova, promosso da **Confagricoltura Mantova** e ideato da **FRAME**, per le vie e le piazze della città si possono osservare bambini, ragazzi e adulti presi con le attività più diverse: dall'ascolto attento di spiegazioni e dimostrazioni alla pratica con le mani in pasta, dai disegni alla realizzazione di orti e vasi speciali. E al Palazzo della Ragione, casa suggestiva per due delle tre mostre molto apprezzate dal pubblico, è un continuo viavai di curiosi, attirati dai temi suggestivi e al tempo stesso cruciali per la nostra società. È il caso appunto della mostra fotografica **Food. Il futuro del cibo**, a cura di National Geographic, che passa in rassegna problematiche e sfide legate alla produzione di ciò che mangiamo e al suo impatto sull'ambiente e sulle comunità, come anche di **Selvatico domestico. Le piante degli antenati, gli antenati delle piante** (a cura di Orto Botanico Città Studi – Università degli Studi di Milano e Agricoltura), interessante retrospettiva che ripercorre l'evoluzione delle nostre colture. Grandi e piccini stanno apprezzando moltissimo **La fiaba è servita. Cibi incantati dall'Italia**: una raccolta di dieci fiabe italiane ricche di suggerimenti gastronomici e impreziosite da illustrazioni davvero magiche.

Sul versante dei laboratori, è davvero difficile stilare una prima classifica di gradimento visto che ieri e oggi sono stati tutti presi d'assalto nelle diverse fasce orarie e prevedibilmente lo saranno anche domani. Tutto esaurito e coinvolgimento altissimo per i laboratori a cura di ToScience e in collaborazione con il mensile Focus Junior: dalla chimica e fisica applicate all'alimentazione quotidiana di **Unforchetable** agli **Esperimenti alla carta**, dedicati al mondo dei componenti chimici essenziali dei prodotti venduti nei mercati, e che il pubblico ha potuto testare in esperimenti scientifici simili a ricette. Particolare soddisfazione da parte dei bambini e ragazzi delle scuole: sempre in prima fila entusiasti e spesso apripista per gli adulti più riluttanti a mettersi alla prova con misteriose degustazioni o lavori manuali. Come con i workshop proposti da Alkémica cooperativa: **Lo scienziato in dispensa** un "dietro le quinte" di ciò che accade agli ingredienti e alle sostanze che li compongono quando vengono utilizzati, che ha sfidato i partecipanti a verificare di persona, o gli assaggi al buio e i test olfattivi per sperimentare **Il gusto dell'inganno**, ovvero quanto il cervello influenza le nostre sensazioni e scelte. Ma non solo: in collaborazione con Molino Magri i giovanissimi hanno scoperto le diverse farine usate a scopo alimentare con **Buono come il pane**, per conoscere le diverse farine usate a scopo alimentare, con esperienze tattili e olfattive, e molti hanno fatto la fila per il laboratorio **Per fare un prato ci vuole un seme: i sarchiaricci**, a cura di G. Eco: dopo la costruzione di un pupazzetto dai "verdi" capelli (il sarchiariccio), i giovanissimi partecipanti possono osservare il processo di germinazione e di crescita delle piante

Un flusso ininterrotto di persone di ogni età sta seguendo le attività del Consorzio Tutela Grana Padano e del Consorzio Tutela Parmigiano Reggiano, che hanno portato al Festival laboratori sensoriali e di degustazione per grandi e piccoli dei rispettivi formaggi DOP. **Grana Padano DOP e l'arte della caseificazione** ha mostrato come avviene il processo di caseificazione che porta alla produzione di una forma di formaggio, mentre con **Il viaggio nell'emisfero dei sapori del Grana Padano DOP**, si sono approfondite le caratteristiche delle varie fasi di stagionatura. Si è andati **A scuola di Parmigiano Reggiano** e si è imparato come nasce il **Parmigiano Reggiano: dal foraggio al formaggio**. Saranno senza dubbio affollati domani i laboratori **Parmigiano Reggiano: un formaggio di razza**, sulla biodiversità legata al latte, **Parmigiano Reggiano: una verticale di**

lunghe stagionature e il **Progetto Qualità – Prodotto di Montagna**, per scoprire e assaporare il prodotto nato tra boschi, torrenti e pascoli d'alta quota. Non poteva mancare il laboratorio di degustazione guidata **Ode al salume**, a cura di Levoni, e **Granarolo** sta facendo il pienone con il laboratorio Drop In **Milk Art**, un'esplosione di colori in cui la chimica degli alimenti incontra l'arte, e **The Milk Show**, giochi e laboratori sulla magia del latte.

Grande successo anche per le attività e gli approfondimenti proposti dal Polimi Desis Lab: l'**Orto in cassetta**, per sensibilizzare alla coltivazione di piante commestibili nelle città e in orti condivisi, durante il quale si realizzano cassette verdi da usare come elementi compositivi dell'orto temporaneo urbano in Piazza Marconi e da riportare a casa alla fine; l'**Hotel degli insetti**, autentiche micro camere costruite con materiali naturali e che i bambini possono comporre e disporre a piacere; **Fiori in tavola**, per creare vaschette incubatrici e Kokedama con la pianta del Nasturzio, fiore commestibile usato in cucina per dare colore, sapore e fantasia a molti piatti; e **Vedi verde**, un progetto che rende possibile la condivisione delle erbe da cucina tra i cittadini e che, nel laboratorio, propone di creare buste e vasi "micro-giardini" con erbe aromatiche. Ottima la partecipazione anche ai suggestivi **Agricoltour**, gite e attività organizzate nelle aziende locali, nelle cascate, nelle stalle, nelle risaie: si è andati **Alla scoperta della filiera del latte** (in collaborazione con Azienda Agricola Lugli) visitando una stalla e apprendendo come si allevano i vitelli e altre tecniche di gestione e lavorazione, **Alla scoperta del melone mantovano** (in collaborazione con Francescon O.P. e Syngenta Italia), naturalmente con assaggio finale, e domani **Alla scoperta delle bonifiche**, in collaborazione con Consorzio Bonifica Territori del Mincio, con partenza da Piazza Erbe (Info Point) alle 10: gita fuori porta alla scoperta di come è stato trasformato il territorio di Mantova, città d'acqua al centro di un territorio un tempo paludoso; visita all'impianto idrovoro della Travata di Bagnolo San Vito Travata, sotto la guida di **Carlo Togliani**, docente di architettura del Polo Territoriale di Mantova del Politecnico di Milano.

Scommessa vinta, anche contro le avversità del meteo per la **Caccia al TEAsoro** (in collaborazione con Tea, a cura di Food&Science Festival e Alkémica, progetto alternanza scuola-lavoro), un percorso indizio dopo indizio guidato dai ragazzi dei licei "Belfiore" e "Virgilio" per le vie della città sulle tracce della tradizione gastronomica di Mantova e dei luoghi simbolo della sua storia. Divertimento assicurato, per grandi e piccini, con il **Focus on food**, workshop nel quale i vegetali, tagliati in diversi modi, sono usati come strumenti per disegnare, mentre un microscopio digitale consente di scoprirne tutti i segreti; e adulti rapiti dal gusto dei **Calici di scienza**, a cura di Innovino: i partecipanti possono infatti osservare e giocare con le proprietà dei composti chimici presenti nel vino, gareggiare in degustazioni alla cieca e tanto altro.

Le mostre e i laboratori saranno aperti fino alla fine del Festival: in programma solo domani, ecco alcuni appuntamenti da non perdere. Per chi ama camminare, sa osservare e vuole aprire la mente a nuovi alimenti nutrienti, imperdibile il **Corso di foraging base**, a cura di Wood*Ing, con partenza da Piazza Erbe (Info Point) domani alle 9: un'immersione nella natura per imparare a rispettare e conoscere l'ambiente, le sue dinamiche ed ecosistemi. Alékika cooperativa, in collaborazione con Tea, invita invece a scoprire **La vita operosa delle api** (Palazzo della Ragione, domani alle 10) e il loro ruolo imprescindibile per la nostra sopravvivenza. Sempre alle 10, al Palazzo del Consorzio della Bonifica, spazio all'**Innovazione e rivoluzione di farine e lieviti nella panificazione. Seminario tecnico sulla lavorazione delle farine e sulla lievitazione naturale**, con **Marino Tanfoglio**, a cura di Molino Magri. Chi ama la pasta non può mancare a **Cotti a puntino**, l'itinerario ideato da **Beatrice Bassi** e **Serena Zampolli** a partire dalla mappa MantoMangia curata da Mantova Playground, che porterà in tour per la città speciali tagliatelle per far nascere piatti filanti: partenza domani alle 17 dal Palazzo della Ragione.

Il Festival è presente su Internet con il sito www.mantovafoodscience.it e con i profili ufficiali sui social network Facebook, Twitter, Instagram e YouTube.

Gli eventi sono a ingresso gratuito con registrazione obbligatoria. Info su mantovafoodscience.it

Ufficio stampa

Ex Libris Comunicazione

Tel. +39 02 45475230

email: press@mantovafoodscience.it

Elisa Carlone: 334 6533015