

Comunicato 1**FOOD&SCIENCE FESTIVAL****L'inaugurazione con il Ministro Maurizio Martina in un Teatro Bibiena gremito di pubblico. E poi via nello spazio con Luca Parmitano**

Mantova, 6 maggio 2017. Nella cornice straordinaria del settecentesco Teatro Bibiena, con la platea al completo e i palchi gremiti, è stata inaugurata ieri la prima edizione del **Food&Science Festival** di Mantova, promosso da **Confagricoltura Mantova** e ideato da **FRAME**, che **dal 5 al 7 maggio** accoglie **più di 100 ospiti** di rilievo nazionale e internazionale e propone **oltre 200 eventi**, per raccontare **lo straordinario e indissolubile legame tra cibo e scienza**. Tra le luci soffuse e colorate, a richiamare le tonalità delle grafiche del Festival, sono saliti sul palco il Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali **Maurizio Martina**, l'Assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia **Giovanni Fava**, il Sindaco di Mantova **Mattia Palazzi**, il Presidente di Confagricoltura **Massimiliano Giansanti** e il Presidente di Confagricoltura Mantova **Matteo Lasagna**, per dare ufficialmente il via alla prima edizione del Festival raccontandone la genesi e illustrando il progetto culturale e imprenditoriale che ne è alla base.

Il Ministro **Maurizio Martina** è andato subito al cuore degli argomenti: *“Dobbiamo renderci conto che l'agricoltura italiana sta vivendo da alcuni anni un passaggio di fase, una trasformazione che riguarda l'intero modello agricolo europeo, le diverse agricolture europee, e come in tutti i grandi momenti di cambiamento emergono spazi di opportunità e punti di forza da sfruttare, come anche problematiche e interrogativi. Soprattutto in termini di tutela delle proprie esperienze agricole, per rispondere meglio ai temi della sostenibilità e a quello cruciale della competitività delle imprese: occorre trovare una nostra via di sviluppo. I temi che si discuteranno a Mantova in questi giorni sono fondamentali perché la sfida per l'innovazione e la ricerca si basa sulla preservazione delle eccellenze italiane e, insieme, sulla loro evoluzione verso sistemi più competitivi”*.

E quando **Marco Cattaneo** gli ha domandato a che punto fossimo con i finanziamenti alla ricerca nelle biotecnologie (CRISPR), decisive appunto per tenere il passo della competitività, il **Ministro** ha spiegato: *“Siamo nella prima fase applicativa di un piano rifinanziato con 20 milioni di euro, sulla base di un progetto specifico che facendo tesoro di esperienze già maturate in altre filiere punta a sviluppare il più possibile queste tecniche. Siamo assolutamente interessati a capire come evolve la situazione sul versante delle biotecnologie sostenibili e l'Italia deve aiutare i partner europei a superare quella giusta discussione sulla delicatezza dell'utilizzo di certe tecnologie (come la trans genesi) che tuttavia ha spesso come conseguenza il blocco dello sviluppo di queste frontiere. Ormai ci sono percorsi molto più capaci di rispondere al tema della sostenibilità nell'applicazione di queste tecnologie e noi stiamo cercando di dare una mano, in Italia e in Europa, in questo senso. Bisogna chiarire la differenza tra questi modelli e quelli 'vecchi', che sono solo di 20 anni fa in effetti ma questo periodo in ricerca è quasi un'era. È la questione politica più importante che abbiamo tra le mani, e non è facile da gestire anche perché su questa questione si rileva una tipica fragilità del progetto europeo, che non è capace di decidere e di far adottare a tutti le medesime scelte, sicché i singoli Stati alla fine decidono da soli”*. Non solo: il Ministro Martina ha voluto sottolineare il **potenziale** e i **successi del sistema-Paese** che spesso si tende a dimenticare: *“Solo per fare un esempio, il lavoro di selezione del genoma del frumento è stato guidato da una équipe italiana. Abbiamo leadership da riconoscere, confermare e sostenere. L'agricoltura 4.0, 'di precisione', è un campo in cui stiamo lavorando e dobbiamo tenere il passo con gli altri Paesi, stando dentro i grandi flussi internazionali e sviluppando modelli che valorizzino la specificità italiana nel settore del cibo e della salute”*.

L'Assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia **Giovanni Fava** è sceso nel dettaglio della ricchezza e della produttività di Mantova: *“È un grande esempio di eccellenza ed è la punta più avanzata di modernità e produttività in Italia nel campo dell'agroalimentare, con filiere ben costruite e competitive sul mercato. Aggiungerei che la Lombardia è la prima regione agroalimentare in Europa. Non dimentichiamo che Mantova è insieme capitale dell'agricoltura contemporanea come è anche all'avanguardia nella conservazione delle tradizioni e delle abitudini, ottimizzate per seguire il progresso. L'agricoltura è davvero una scienza e il dibattito in questi giorni verterà su questo: limiti etici, per capire fin dove la scienza può spingersi, e sostenibilità economica, accanto a quella ambientale, sociale, territoriale. Sarà importante mettere a fuoco il vero limite dell'attuale sistema: abbiamo filiere che funzionano alla perfezione ma risalendo la catena si scopre che i produttori del primario soffrono. Ecco, bisogna trovare una risposta a questa contraddizione”*.

È stata quindi la volta del Sindaco di Mantova **Mattia Palazzi**, che dopo aver fatto gli onori di casa e ringraziato i tanti cittadini che affollavano il teatro ha spiegato, rispondendo a Marco Cattaneo, quali sono i benefici che vengono dall'investire in innovazione e cultura. *“Abbiamo iniziato a progettare questo appuntamento, insieme a Confagricoltura, proprio alla fine del 2016, anno in cui Mantova è stata Capitale della Cultura, e credo che questo appuntamento abbia un valore speciale: portare il dibattito scientifico di alto livello a contatto diretto con i cittadini è fondamentale e prezioso. Nel nostro tempo leggiamo tante informazioni, in modo distratto, senza poter approfondire: qui si cercherà di divulgare una materia complessa e far sì che tutti possano appassionarsi ai temi che affronteremo. Terremo insieme sicurezza alimentare, qualità, ricerca, investimento in tecnologie e innovazione: ovvero quei problemi che viviamo nel nostro tempo e che riguardano tutto il mondo. Attraverso gli investimenti in cultura Mantova cerca di internazionalizzare la propria immagine e di esportare la propria ricchezza: sono infatti convinto che le politiche cittadine debbano sempre essere rappresentative di tutto il territorio, con tutti i suoi punti di forza da valorizzare e incentivare”*.

Massimiliano Giansanti, neo Presidente di Confagricoltura, al primo incontro pubblico con il Ministro Martina, ha molto apprezzato le parole di quest'ultimo e ha proseguito nella medesima direzione: *“Gli agricoltori da sempre alimentano il mondo, sanno perfettamente cosa devono fare per produrre. Oggi c'è un sistema-Italia che tutti ci invidiano ma che soffre di competitività: dobbiamo renderlo competitivo, oggi più che mai va detto con chiarezza che la politica di sviluppo deve essere coordinata. Il contributo di Confagricoltura vuole far sì che le nostre imprese abbiano meno condizionamenti generali e possano essere presenti sui mercati globali. Servono infrastrutture e servizi veloci per aggredire i mercati più competitivi, sistemi e regole che possano snellire la burocrazia e soprattutto dobbiamo ragionare come sistema. È indispensabile che l'Italia torni protagonista sulla scena mondiale negli ambiti in cui è più forte e non possiamo essere competitivi senza una logica di sistema capace di tenere il passo di paesi più veloci e avanzati come Stati Uniti e Cina. L'agricoltura italiana è al top della sostenibilità ambientale e della qualità: deve esserlo anche dal punto di vista economico”*.

A chiudere il giro dei saluti istituzionali, il presidente di Confagricoltura Mantova **Matteo Lasagna**, motore dell'ideazione del Festival: *“Come rappresentante degli imprenditori mantovani di Confagricoltura so che abbiamo fame di poter aggredire mercati che oggi non rispondono alle nostre logiche, abbiamo fame di comunicare – all'interno di un Paese un po' troppo fermo – ed è per questo che abbiamo deciso di proporci con un festival che raccontasse quello che ogni giorno facciamo, le innovazioni che mettiamo nelle nostre aziende, le sfide e i progetti per il futuro nel nostro settore. L'agricoltura può essere la chiave di volta del riscatto di questo Paese. I tanti relatori che abbiamo invitato sono la parte seria, scientifica, inseriti però nell'atmosfera leggera e festosa di un festival: credo che questo mix sarà vincente. Da imprenditore mi piacerebbe per cambiare poter fare qualcosa senza chiedere qualcosa:*

questa è la sfida che affronteremo in questi giorni e nelle edizioni 2018 e 2019 del Festival, per le quali già siamo all'opera".

Dopo il benvenuto da parte delle istituzioni e degli organizzatori, l'atmosfera si è fatta spaziale e particolarmente vibrante di emozione quando è salito sul palco l'astronauta **Luca Parmitano**, per raccontare **Il cibo ai confini dell'Universo. Studiare l'alimentazione nello spazio per comprendere quella sulla Terra**, introdotto da **Marco Cattaneo**. È stato un vero e proprio viaggio nella quotidianità a gravità zero, raccontato con ironia e, insieme, scientificità. Il primo focus è stato sulla dispensa di bordo: **"Il cibo è già preparato e deve poter restare 18 mesi senza frigoriferi. Abbiamo due menu, uno tipicamente russo e uno tipicamente americano, per il quale ho fatto preparare dell'ottimo cibo italiano, termo-stabilizzato"**. Un elemento fondamentale è **l'acqua**: **"La portiamo dalla Terra e a bordo ne ricicliamo il 95%. So che già state storcendo il naso ma sappiate che l'acqua che beviamo lassù è in realtà molto più pura di quella che si beve qui, perché è distillata e controllata ogni secondo, con aggiunta di sali minerali per dare sapore. E comunque l'acqua che bevete voi sulla Terra è praticamente pipì di dinosauro, visto che l'acqua si è formata con la Terra ai primordi ed è ancora la stessa, riciclata da millenni"**.

E a proposito di cibo, l'astronauta ha voluto sottolineare: **"Lassù il cibo ha un impatto psicologico che non mi aspettavo, non essendo un particolare buongustaio: tutti i momenti di convivialità, in Italia e nel mondo, girano intorno al cibo, non importa quale e preparato come. Ha un'importanza socio-culturale innegabile e a bordo della stazione, dove ci sono tante nazionalità e culture diverse diventa un terreno fertile di scambio e comunicazione: per questo è importante che il cibo sia gustoso"**. Ha poi spiegato le conseguenze per il corpo in assenza di gravità: **"La nostra fisiologia cambia: il sangue tende ad accumularsi verso l'alto, non essendo attirato verso il basso dalla gravità, e abbiamo la sensazione di avere il naso tappato, come quando si è raffreddati. Nello spazio, inoltre, senza sport e una dieta specifica si può avere una perdita di densità ossea fino al 90%: per questo tra i moltissimi esperimenti che conduciamo sulla stazione, uno – condotto da me – verteva sul modo di variare la dieta e l'apporto di proteine per ridurre l'osteoporosi. Naturalmente questo tipo di ricerca è utilissima anche sulla Terra. E poi stiamo lavorando per far crescere il cibo a bordo, senza doverlo portare: cosa fondamentale in un'ottica futura di vita su altri pianeti"**.

Ma quindi cosa si mangia nello spazio? **"Gli europei hanno la possibilità poi di aggiungere un 10% di menu del proprio Paese a quello che verrà portato a bordo per tutti. L'uomo non vive di sole calorie e vitamine, serve il gusto, il rapporto psicologico con il cibo. Io e Samantha abbiamo coinvolto chef italiani (tra i quali Davide Scabin, di Torino) per creare menu italiani da condividere con gli altri astronauti, diffondendo l'eccellenza della nostra cucina. Così una sera li ho invitati a cena e ho preparato per loro: era la mia razione personale, doveva durare per sei mesi, ma noi l'abbiamo finita in un giorno... Ne abbiamo però parlato per sei mesi!"**.

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