

Cibi miracolosi, abitudini alimentari e falsi miti: dal 18 al 20 maggio al Food&Science Festival di Mantova attualità e scienza si incontrano a tavola

10 maggio 2018. Termometro di cambiamenti sociali, specchio di nuove tendenze, indicatore del livello di qualità della vita: è il **cibo**, tra i protagonisti più in voga di programmi televisivi, trasmissioni di approfondimento e persino social. E, naturalmente, al centro del **Food&Science Festival** di Mantova, dal **18 al 20 maggio 2018**, dove l'alimentazione incontra la scienza. Con ospiti come "l'Indiana Jones della birra" **Patrick McGovern**, **Neri Marcorè**, **Alessandro Marzo Magno**, **Marino Niola** e un programma di oltre **200 incontri, mostre, laboratori, proiezioni e concerti**, al Festival – promosso da **Confagricoltura Mantova** e ideato da **FRAME-Divagazioni scientifiche** – si discuteranno anche i "temi caldi", quelli cioè che legano attualità e alimentazione.

Si parte venerdì 18 con **La scienza nel piatto: nutrizione e salute**, question-time in cui due esperti e una giornalista rispondono ad ogni curiosità del pubblico su diete e cibo (ore 11, Loggia del Grano). Da una prospettiva medica saranno condotti gli incontri in Piazza Mantegna di **Lucilla Titta**, ricercatrice all'Istituto di Oncologia di Milano (sabato 19, ore 15.30) e **Antonio Moschetta**, medico e ricercatore AIRC (domenica 20, ore 17.45) che approfondiranno gli stretti legami tra attenzione a tavola e benefici per la salute, mettendo in campo studi e risultati di ricerche.

Scegliere i giusti alimenti è dunque fondamentale ma quanto di ciò che mangiamo ha davvero tutte le proprietà di cui siamo convinti? Si farà chiarezza domenica 20: mentre alla Loggia del Grano **Renato Bruni** e **Daniele Del Rio** aiutano i consumatori a distinguere tra *Superfrutti, Fantafrutti e Tuttifrutti* (ore 10.45) **Dario Bressanini** e **Renato Bruni** svelano al Teatro Bibiena *Tutto quello che avreste sempre voluto sapere sullo zucchero* (ore 14.30). Croce e delizia di tutte le persone attente alla linea, questa è solo una delle sostanze di cui si approfondiranno gli effetti sul corpo umano perché, sempre al Teatro Scientifico Bibiena, sarà il divulgatore scientifico **Alessio Perniola** a raccontare cosa succede all'organismo prima, durante e dopo una sbornia (sabato, ore 10).

Intorno al cibo esistono infiniti pregiudizi, luoghi comuni, false credenze: davvero il pesce fa bene alla memoria e mangiare la pasta di sera fa ingrassare? Domenica 20 maggio alle 12 al Teatro Scientifico Bibiena, nell'incontro *99 idee sbagliate su cosa e come mangiamo*, **Marcello Ticca**, uno dei massimi esperti italiani di alimentazione, accompagnerà il pubblico del Festival in un viaggio attraverso i più consolidati luoghi comuni che riguardano il piacere quotidiano del mangiare.

La consapevolezza, però, non passa solo da qui: anche la lettura delle **etichette** che avvolgono le confezioni alimentari è un fattore fondamentale e, in caso di poca familiarità con sigle e diciture, fuorviante. Per essere preparati e sapere sempre *Cosa metto nel carrello* appuntamento domenica 20 alle ore 15.30 in Piazza Mantegna, dove due esperte di "Altroconsumo" passeranno tra il pubblico munite di un carrello pieno di prodotti raccontando cosa si nasconde dietro ai numerosi slogan stampati sulle confezioni, e mettendo anche alla prova le abilità da detective e le conoscenze dei loro interlocutori. E se ci trasferissimo oltre Oceano, sarebbe lo stesso? **Michele Fino** ci guida tra le divergenze e le convergenze in materia di etichettatura, abbracciando così bisogni dei consumatori e interessi dei produttori (sabato 19, ore 18.45, Loggia del Grano).

E non finisce qui, perché oltre il "contenuto" delle informazioni riportate sugli involucri, anche il materiale dell'involucro va analizzato: **Stefano Bertacchi** e **Marco Ferrari** mettono *Le mani nel sacchetto* e insegnano a distinguere plastica e bioplastiche, facendo luce su impatti e produzione (sabato 19, ore 18.30, Piazza Mantegna).

Le maglie della scienza e dell'attualità si fanno ancora più strette quando l'alimentazione si lega alla coltivazione e ai suoi strumenti, come nel caso dei **cibi transgenici**: a fare un punto sul **mais**

OGM, arriva il team degli scienziati (**Laura Ercoli, Elisa Pellegrino, Marco Nuti, Pierdomenico Perata**) che hanno contribuito a un'importante studio pubblicato sulla rivista *Scientific Reports*, ripreso dai media di tutto il mondo e al centro di molte discussioni (sabato 19, ore 16.30, Loggia del Grano). Polemiche accese anche per l'utilizzo del **glifosato**, uno dei diserbanti più utilizzati, al centro del dialogo tra **Roberto Defez, Deborah Piovan, Donatello Sandroni** moderati da **Daniela Ovidia** (domenica 20, ore 17, Teatro Scientifico Bibiena).

Infine, riflettori accesi sulle relazioni tra cibo, scienza e legge: quali sono le conseguenze della separazione tra diritto e tematiche scientifiche? È questo il giunto cardanico dell'incontro dell'avvocato e scrittore **Luca Simonetti** (sabato 19, ore 14.45, Piazza Mantegna) ed è anche uno degli aspetti toccati da **Achille Schiavone** e **Silvia Cerolini**, che indagano il mondo dei **mangimi** tra alimentazione e legislazione (sabato 19, ore 17.45, Piazza Mantegna), e dall'agronoma e giornalista scientifica **Alessandra Biondi Bartolini**, al Food&Science per approfondire i passi in avanti fatti in campo enologico (domenica 20, ore 11.45, Piazza Mantegna).

A completare il quadro dei legami che interessano **scienza, cibo e attualità**, gli appuntamenti con la **rassegna stampa** di sabato e domenica alle 9.30 alla Loggia del Grano: insieme agli ospiti del Festival e con il coinvolgimento di scienziati, agricoltori, giornalisti e divulgatori, un appuntamento per affrontare informati le giornate del Festival.

IL FESTIVAL

Promosso da **Confagricoltura Mantova**, ideato da **FRAME-Divagazioni scientifiche** e organizzato da **Mantova Agricola**, il Food&Science Festival si avvale di **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, InLombardia, Regione Lombardia, Comune di Mantova, World Forum on Urban Forests - Mantova 2018, Camera di Commercio di Mantova, CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Politecnico di Milano, Università di Parma, Federazione regionale degli Ordini dottori agronomi dottori forestali della Lombardia, Ordine dei Medici Veterinari della provincia di Mantova** come partner istituzionali; **Intesa Sanpaolo, Syngenta, Gruppo Tea, Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano, Consorzio Tutela Grana Padano e Granarolo** come main partner; **Focus, Landini e ASSICA - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi** come partner; **De Simoni e Consorzio di Valorizzazione e Tutela del Melone Mantovano IGP** come sponsor; **Mail Boxes ETC Mantova, Molino Magri, Birrificio Angelo Poretti e Parco del Mincio** come supporter; **S. Martino, Azienda Agricola Passolongo e Cantina Gonzaga** come sponsor tecnici; **National Geographic Italia, Focus Junior, Radio Pico, Radio Viva FM e Agro Notizie** come media partner. Il Festival si avvale inoltre della collaborazione di **Università degli Studi di Torino – Dipartimento di Scienze Veterinarie, CREA-CI Sede di Vercelli, Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, Istituto di Genomica Applicata, Fondazione Edmund Mach, Fondazione Umberto Veronesi e Società Italiana di Genetica Agraria**.

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

mantovafoodscience.it
Facebook @mantovafoodscience
Twitter @MNFoodScience
Instagram @mantovafoodscience
YouTube @Mantova Food&Science Festival
#mfs2018

Ufficio stampa

Ex Libris Comunicazione

Tel. +39 02 45475230

email: press@mantovafoodscience.it

Elisa Carlone: 334 6533015