

Food&Science Festival, presentato oggi il programma della VII edizione, a Mantova dal 19 al 21 maggio

Camminare lungo le linee di prossimità, dove gli opposti si attraggono e si contaminano, dando vita a piccoli grandi cambiamenti in grado di rimodellare Confini già tracciati e rispondere a nuove domande sul futuro, sui bisogni del pianeta e della società. Con questo spirito e lo sguardo teso proprio ai Confini, tema della settima edizione, torna a Mantova il Food&Science Festival, da venerdì 19 a domenica 21 maggio. Promossa da Confagricoltura Mantova, ideata da FRAME Divagazioni scientifiche e organizzata da Mantova Agricola, la manifestazione presenta un ampio programma di incontri, conferenze, laboratori, mostre, spettacoli, panel a più voci e visite guidate, dedicato a indagare le sfumature più o meno manifeste dei confini che separano e uniscono cibo e scienza. Dal cambiamento climatico alla transizione energetica ed ecologica, dalla gestione delle risorse planetarie ai bisogni delle future generazioni, dalla tradizione agricola all'innovazione tecnologica, dalla lotta contro gli sprechi a produzioni più sostenibili, per tre giorni la città dei Gonzaga sarà il luogo in cui numerosi esponenti del panorama scientifico contemporaneo, nazionale e internazionale accademici, divulgatori, ricercatori, figure istituzionali e professionisti di settore discuteranno dell'attuale andamento della ricerca scientifica e del settore agroalimentare nel proporre soluzioni concrete a sfide globali complesse, secondo quella prospettiva multidisciplinare e il dialogo dinamico che da sempre contraddistinguono il Festival. Tra i molti ospiti della settima edizione anche il giornalista e conduttore televisivo di fama internazionale Dan Saladino, il direttore del CREA (Centro di ricerca per la genomica e la bioinformatica) Luigi Cattivelli, le lead authors del sesto rapporto IPCC - Intergovernmental Panel on Climate Change - Annalisa Cherchi e Susanna Corti, l'attore comico Dario Vergassola, l'attore del tradizionale spettacolo serale, i divulgatori scientifici Dario Bressanini e Ruggero Rollini, YouTuber, che porta La scienza sul divano intervistando gli ospiti del Festival, il primo astronauta italiano, Franco Malerba, il docente della Michigan State University Bruno Basso, il responsabile del Servizio per il coordinamento della fauna selvatica ISPRA Piero Genovesi e i giornalisti scientifici Marco Ferrari e Roberta Villa, tradizionali animatori della Rassegna Stampa mattutina a base di scienza e sbrisolona (sabato 20 e domenica 21, ore 9.30, via Goito). Tanti i luoghi della città coinvolti: Palazzo della Ragione (conferenze), la Loggia dei Mercanti di via Goito (installazioni e mostre), Piazza Leon Battista Alberti (conferenze, mostre, laboratori e bookshop) e Sala delle Capriate (conferenze, laboratori e mostre), Piazza Mantegna (infopoint), Piazza Erbe (stand e laboratori), Piazza Marconi (stand e laboratori), Piazza Concordia (stand e laboratori), il Teatro Scientifico Bibiena (conferenze, spettacoli), la Sala delle Lune e dei Nodi (conferenze) e via Goito (rassegna stampa e conferenze), botteghe storiche mantovane (La scienza dei retrobottega), vie e piazze cittadine (La scienza sul divano). Visite fuori città a Roverbella (agricoltour), presso la riserva naturale Vallazza (Bioblitz Lombardia) e il Parco Bertone (visite guidate). Tutti gli eventi saranno gratuiti con registrazione obbligatoria sul sito del Festival. I FILONI DELLE CONFERENZE Confini come contatto Superare Confini per creare connessioni, conoscere mondi e saperi differenti grazie a una mente aperta e creativa, nel tentativo di costruire rapporti, reti e sistemi complessi basati su solide collaborazioni. Ma come ci si orienta nella complessità? Qual è il vero legame tra territorio, paesaggio e urban farming, tra agricoltura 4.0, partnership e governance multi-stakeholder? Saranno gli ospiti del primo filone, Confini come contatto, a fornirci la bussola per esplorare le interazioni tra questi elementi apparentemente distanti tra loro, senza pericolo di smarrimento. Dal recupero dei by-products (o biomasse di scarto) nella filiera della frutta secca, di cui si parlerà sabato 20 alle ore 12 nella Sala delle Capriate (con Rosalba Galletti, dirigente medico della Città della Scienza e della Salute di Torino e Gianluca Griseri, consigliere fondazione Agrion, delega Nocciolo, responsabile tecnico della Nocciolo Service), all'indagine microscopica alla ricerca di soluzioni al problema dei parassiti delle piante, oggetto dell'incontro con Priscilla Farina, ricercatrice dell'Università di Pisa, che avrà luogo domenica 21 alle ore 14.30 a Palazzo della Ragione, le riflessioni proposte dal Festival viaggiano sui fili che corrono tra mondi e saperi diversi. Al centro del dibattito il rapporto tra i terreni legati alla produzione di cibo, gli allevamenti e la sostenibilità, di cui discuteranno il docente dell'Università degli Studi di Torino Luca Battaglini e il glaciologo e pedologo Michele Freppaz (domenica 21, alle ore 12.30 a Palazzo della Ragione), ma anche l'utilizzo dei terreni per la produzione di energia, a proposito del quale parleranno Stefano Fabiani, Referente Tecnico-scientifico del Network per Trasferimento Tecnologico CREA per il Centro di Politiche e Bioeconomia e Tiziana Pirelli, coordinatrice del GBEP-Global Bioenergy Partnership della FAO (sabato 20, ore 11.15, Palazzo della Ragione). E ancora, Anna Caponi (collaboratrice di ricerca presso il laboratorio di Design dell'Interazione del DISPOC, Università di Siena) si occuperà di Energia condivisa, seguita dall'intervento dello scrittore e chimico Simone Angioni sui futuri modi di viaggiare del cibo (sabato 20, ore 17, Palazzo della Ragione),

mentre a varcare Le frontiere dell'agricoltura digitale intervorrà il docente della Michigan State University Bruno Basso atteso domenica 21 alle 14.30 al Teatro Scientifico Bibiena. E nello stesso momento, ma in via Goito, si starà parlando del rapporto tra diseguaglianze economico-sociali e accesso al cibo e alle risorse con Marco Pirovano, direttore Centro sociale e pastorale del lavoro, Cooperativa sociale Hortus e Bruno Bignami direttore dell'Ufficio nazionale per i problemi sociali e il lavoro della CEI. Confini come identità È la lente dingrandimento che segna i nostri confini culturali, uno dei made in Italy a cui siamo più legati, parte indelebile della nostra identità individuale e collettiva: tra filosofia e psicologia, passando per ricerca e produzione, è al cibo che guardano gli appuntamenti del filone tematico Confini come identità, lente di ingrandimento sul cosa mettiamo sulle nostre tavole e sul come ci finisce. Ma anche sul chi lavora perché questo avvenga: se ne parlerà ad esempio a partire da Agricoltura femminile singolare (Pacini Fazzi, 2022) dell'imprenditrice agricola Deborah Piovani, con la biologa e giornalista scientifica Anna Meldolesi, Gabriela Cruz, vincitrice del Klekner Award nel 2010 e del Farmer and Scientist Network, e la docente dell'Università degli Studi di Milano Vittoria Brambilla (sabato 20, ore 11.30, Teatro Scientifico Bibiena), mentre la direttrice e farm manager dell'azienda agricola veronese Finato Martinati, Paola Aguzzi, metterà l'accento su difficoltà e sfide legate al binomio donne-agricoltura attraverso il filtro della propria esperienza personale e professionale (sabato 20, ore 12.45, via Goito). Cultura e alimentazione: come dialogano? Perché un ingrediente, o un piatto, rappresenta una squisitezza a una certa latitudine e provoca disgusto in un'altra? Parola alla neuroscienziata Anna D'Errico che risponde sabato 20 in via Goito (ore 17), dove il giorno successivo alle 10.30 arriva invece Andrea Devecchi (dottorando in Ecogastronomy, Food Sciences and Cultures presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo), pronto ad accendere i riflettori sulla dieta mediterranea e sugli altri modelli adottati in altre parti del mondo. Amplia invece gli orizzonti alimentari e produttivi l'appuntamento a tema insetti tenuto da Barbara Conti, del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa, e da Giuseppe Tresso, capo esecutivo di BEF Biosystems, azienda che ha inaugurato il primo stabilimento pilota per l'allevamento di larve di mosca soldato, che cercheranno di far luce sui legami tra alimentazione umana e animale e sulle nuove prospettive industriali aperte dal mondo delle bugsfarms (domenica 21, ore 15.15, Palazzo della Ragione). Inoltre, verrà raccontato anche un interessante progetto di recupero della filiera del baco da seta con Silvia Cappelozza, responsabile della sede di Padova del CREA-API Unità di ricerca apibachicoltura (domenica 21, ore 17, Piazza Leon Battista Alberti). A ricordarci invece come la nostra identità culturale e collettiva non sia legata solo agli alimenti ma anche al paesaggio in cui essi naturalmente si trovano, è Daniele Rielli con il suo ultimo romanzo, Il fuoco invisibile (Rizzoli, 2023). L'autore ricostruisce il dramma ecologico degli ulivi pugliesi colpiti dal batterio Xylella che ha causato la morte di oltre 21 milioni di alberi, tra cui molti secolari e millenari. Da luogo idilliaco a gigantesco cimitero vegetale, la distesa di piante senza vita spinge l'autore a riflettere sul rapporto tra uomo e la natura, tra quello della propria famiglia con gli ulivi, indagando i risvolti scientifici, economici e sociali della vicenda, grazie alle voci di scienziati e negazionisti, di agricoltori e frantoiani, in un viaggio alla scoperta dei segreti dell'industria dell'olio e dell'enorme potere delle storie. Non mancheranno poi i dibattiti sulle verità scomode della scienza e i dialoghi di attualità con esperti del settore, come quello tra la divulgatrice scientifica Elena Dogliotti, agronoma, giornalista e divulgatrice Alessandra Biondi Bartolini, il produttore viticolo Gianluca Morino, il direttore dell'Informatore Agrario Antonio Boschetti, l'amministratore delegato di Ruffino Sandro Sartor, il direttore del Corriere Viticolo Giulio Somma e il consigliere giuridico della Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti FIVI Michele Fino, insieme per avanzare una proposta di etichettatura volontaria del vino analizzando anche i motivi delle recenti controversie sul tema emerse in ambito medico (sabato 20, ore 10, Palazzo della Ragione). A quest'ultimo, protagonista anche di un secondo incontro, focalizzato sulle prospettive del consumo di carne coltivata o sintetica (sabato 20, ore 16, Teatro Scientifico Bibiena), seguiranno i docenti dell'Università degli Studi di Trento Stefano Biressi e Luciano Conti, che dirigono lo spin-off Bruno Cell, la prima start-up italiana e una delle poche al mondo dedicate alla produzione di carne coltivata in laboratorio e metteranno al centro del dibattito L'altra carne, offrendo ulteriori spunti di analisi e riflessione sul tema. Prospettiva cognitivo-alimentare è invece quella di partenza dei giovani divulgatori Lorenzo Gagliardi e Greta Durante, che ogni giorno spiegano ai follower della loro pagina @nonèlazebra, quale bias cognitivo si nasconde dietro i nostri comportamenti. A Mantova coinvolgeranno il pubblico in un talk interattivo tematico, invitando a riflettere ciascuno sui propri stili di pensiero e sulla fallibilità del proprio ragionamento (sabato 20, ore 10, Piazza Leon Battista Alberti). E ancora, la giurista Vitalba Azzolini cercherà di fare Un po' di chiarezza sul nutriscore, il sistema di classificazione degli alimenti sul quale si attende una decisione europea in merito a modelli alternativi (sabato 20, ore 12, via Goito), mentre a parlare della caratterizzazione delle produzioni agricole in relazione al loro territorio di provenienza è il trio composto dal ricercatore Claudio Rossi, il rettore dell'Università degli studi di Siena Angelo Riccaboni e Luca Toschi, direttore del Center for Generative Communication dell'Università di Firenze

(sabato 20, ore 14.30, Piazza Leon Battista Alberti). Infine, se è vero che Siamo quello che mangiamo, è altrettanto vero che Siamo quello che non mangiamo, come evidenziano alcuni dei relatori che hanno la propria metaforica casa in questo filone. Primi tra questi sono Dario Bressanini, amichevole chimico di quartiere, divulgatore scientifico e amico del Festival tra i più amati, che nel suo ultimo libro *Fa bene o fa male?* (Mondadori, 2023), spiega come la disinformazione sfrutti a suo favore i punti ciechi della scienza e della comunicazione, soprattutto a tavola (domenica 21, ore 10, Teatro Scientifico Bibiena), e Giacomo Moro Mauretto, volto del canale YouTube di divulgazione sulla biologia *Entropy for Life*, che al tema della sostenibilità alimentare dedica la guida scientifica per un ambientalismo consapevole *Se pianto un albero posso mangiare una bistecca?* (Mondadori, 2023), che presenterà domenica 21, alle ore 16, in via Goito. Proseguendo, a parlare di disinformazione legata alla comunicazione sul cibo è anche il direttore del CREA (Centro di ricerca per la genomica e la bioinformatica) Luigi Cattivelli, che in *Pane nostro* (Il Mulino, 2023) ci porta a curiosare tra gli scaffali dei supermercati in cui abbondano prodotti a base di grani. Infatti, è proprio qui che un certo tipo di marketing gioca la sua partita, cavalcando la tendenza a definire il confine tra varietà antiche e moderne e correndo così il rischio di sminuire il valore di uno degli alimenti più strategici nel futuro dell'alimentazione globale (sabato 20, ore 14.30, via Goito, a cura di ANGA). Confini come convenzioni Dalle normative sulla sostenibilità a quelle che regolano la ricerca scientifica, dalle politiche locali a quelle globali, passando per la produzione e il mercato: Confini come convenzioni è il filone che sinterroga sul ruolo della scienza di fronte a problematiche che varcano le soglie di altri ambiti, dall'economia al diritto, chiedendosi quali debbano essere gli obiettivi e le regole comuni da rispettare per far fronte ai bisogni e alle esigenze delle nuove generazioni. Al centro di questo filone, Orsi, lupi e cinghiali con Piero Genovesi, responsabile del Servizio per il coordinamento della fauna selvatica ISPRA, che rifletterà sui confini della convivenza tra specie alla luce dei più recenti avvenimenti (sabato 20, ore 14.30, Teatro scientifico Bibiena), ma anche *La finanza climatica*, di cui parlerà il giornalista scientifico Francesco Suman, seguito dalle riflessioni della giornalista Roberta Villa sulle malattie infettive che stanno colpendo sempre più volatili, e le prospettive di vaccinazione (domenica 21, ore 15.45, Teatro Scientifico Bibiena). Sabato 20, indaga il rapporto tra sapere scientifico e regole per la convivenza - guardando a una democratizzazione della conoscenza che tenga conto di ruoli, diritti e responsabilità dei cittadini, dai ricercatori ai decisori politici - il direttore del Master in Comunicazione della Scienza Franco Pratico della SISSA di Trieste, Nico Pitrelli, a partire dal Manifesto per un'educazione civica alla scienza delineato assieme a Mariachiara Tallacchini (ore 11.15, via Goito), mentre Vitaliano Fiorillo (SDA Bocconi School of Management), alle 16 nella Sala delle Lune e dei Nodi, prova a sciogliere i nodi legati al carbon farming durante l'appuntamento curato da ANGA. Confini come limite Applicazione di nuove tecnologie all'agricoltura, come le blockchains e intelligenze artificiali, ha permesso di sviluppare una maggiore precisione nel settore, entrando così nell'era 4.0. Ma fin dove può spingersi il progresso? Confini come limite riflette sulle questioni etiche aperte dalle innovazioni poste al servizio dell'agricoltura e dell'allevamento, ma anche sulle responsabilità verso la biodiversità, il pianeta e le sue risorse. Tra i relatori di questo ampio contenitore tematico, anche Jessica Cusato, microbiologa presso IASL TO3, Dario Cattaneo, farmacologo alla Statale di Milano, e Loris Alborali, direttore della sede territoriale istituto zooprofilattico sperimentale della Lombardia e Emilia Romagna, con una riflessione sul Problema della resistenza agli antibiotici (domenica 21, ore 10.30, Palazzo della Ragione), l'elettrico divulgatore scientifico Gabriele Scrofani, @Ethoshock per i suoi follower, con un incontro sui Tabù della zootecnia (domenica 21, ore 11.45, via Goito) ed Emanuele Menietti, giornalista de il Post, che presenterà il libro di geografia *La terra è rotonda* (Iperborea, 2023), ultimo titolo della collana *Cose spiegate bene*. Esplorando invece il regno animale come sarebbe il mondo se non ci fossero i panda o i rinoceronti bianchi? A questa domanda risponde Maurizio Casiraghi presentando al Food&Science Festival il suo ultimo libro, *Sempre più soli* (Il Mulino, 2023), dove con uno sguardo critico sull'era dell'antropocene, riflette sulla necessità della specie prepotente, quella dell'essere umano, di cambiare atteggiamento verso il pianeta e i suoi condomini per cercare di abitarlo in armonia, sentendosi parte di un tutto interconnesso che può salvarsi solo come insieme (domenica 21, ore 15.15, via Goito). Ma gli animali non sono gli unici sulla soglia dell'estinzione: anche migliaia di alimenti rischiano la loro sopravvivenza. A parlarne è Dan Saladino, autore di *Mangiare fino all'estinzione* (Einaudi, 2023), che attraverso il racconto dei suoi viaggi dà voce alle numerose testimonianze di contadini pionieristici, scienziati, cuochi, produttori di cibo e comunità indigene: persone in lotta in tutto il globo per preservare la propria tradizione gastronomica e il ricco patrimonio storico-culturale a essa connesso, consapevoli che la difesa della biodiversità genetica sia l'unico modo per salvaguardare il futuro del pianeta (domenica 21, ore 11.30, Teatro Scientifico Bibiena). Restando a tavola, a interessarsi del dibattito sull'effettiva sostenibilità dei prodotti biologici sarà Silvano Fuso. A partire dal suo *Il futuro è bio?* (Edizioni Dedalo, 2022), il chimico e saggista analizza la strumentalizzazione del prefisso bio, invitando a chiedersi se agricoltura biologica e biodinamica siano davvero le

soluzioni ai problemi del settore agroalimentare o se i prodotti bio siano effettivamente più naturali e salutari di quelli convenzionali (sabato 20, ore 15.30, via Goito). Tra modelli matematici, ricostruzioni del passato e previsioni per il futuro, Annalisa Cherchi e Susanna Corti, rispettivamente prima ricercatrice e dirigente di ricerca presso Istituto di Scienze dell'Atmosfera e del Clima del Cnr, autrici di Clima 2050 (Zanichelli, 2022), cercheranno invece di guidare numerosi studenti attraverso la scienza del clima, per capire come nascono grafici e proiezioni sugli scenari che ci attendono, quali sono le conseguenze dei cambiamenti climatici e quali le soluzioni (venerdì 19, ore 11.15, Piazza Leon Battista Alberti). E ancora, sabato 20 alle 15.45 Palazzo della Ragione diventerà il luogo in cui riflettere sui danni causati dal cambiamento climatico sulla filiera del formaggio, cercando di unire analisi delle cause ed elaborazione di strategie di adattamento. L'occasione sarà Sulla filiera non ci piove, che vede la partecipazione di Michele Freppaz, Alberto Lasagna e Marta Sempio, rispettivamente direttore e presidente di Confagricoltura Pavia, e i rappresentanti dei Consorzi Parmigiano Reggiano (con la cui collaborazione si svolge l'incontro) e Tutela Grana Padano. Alle ore 16.45, in Piazza Leon Battista Alberti avrà invece luogo Ecosistemi, suoli agricoli e acqua: che impronta lasciamo (con Emilio Padoa Schioppa, docente di Ecologia dell'Università degli Studi di Milano-Bicocca, Matteo Massara, ricercatore Airc Université de Lausanne, e Giovanni Casavecchia, docente di Chimica del Politecnico di Torino), seguito alle 17.30 dalle Precisazioni sull'agricoltura di precisione (con Marco Piras, professore ordinario presso il Dipartimento di Ingegneria dell'Ambiente, del Territorio e delle Infrastrutture del Politecnico di Torino). Infine, grazie all'incontro In principio era l'acqua, Piero Ugliengo, professore di Chimica fisica all'Università di Torino e Cecilia Ceccarelli, della University of Grenoble Alpes, tornano a parlare di questo elemento vitale, analizzandone l'origine, in un caleidoscopio multidisciplinare sempre coinvolgente ma scientificamente rigoroso (domenica 21, ore 16.45, Palazzo della Ragione). Senza confini Oltre l'ordinario, per trovare nuovi modi di innovare il presente guardando al passato, ma soprattutto per immaginare un futuro Senza confini. È questo lo spazio ideale in cui si anima il confronto sulle dinamiche che legano e influenzano alimentazione e attualità: migrazioni, disuguaglianze, questioni sanitarie, economiche, geopolitiche. Oltre le frontiere nazionali e i singoli contesti, incontri e ospiti per aiutarci a leggere le relazioni che ci legano come individui, ben oltre la tavola. Lo sanno bene i protagonisti di questa sezione, guide spaziali che trasporteranno il pubblico del Festival oltre i confini terrestri nel corso di due appuntamenti. Franco Malerba, primo astronauta italiano, e autore di Il cibo nello spazio (Edizioni Dedalo, 2022), svelerà al pubblico retroscena divertenti della vita in orbita mescolando ricordi e prospettive sul futuro, in una riflessione sul ruolo dell'alimentazione nelle prossime esplorazioni della Luna e di Marte (domenica 21, 12.30, via Goito). Poi, andando A pranzo su Marte con la docente dell'Università degli Studi di Roma Tor Vergata Laura di Renzo, Alberto Battistelli e Marta Del Bianco, rispettivamente responsabile e project scientist del progetto REBUS (In-situ Resource Bio-Utilization per il supporto alla vita nello Spazio), si approfondirà l'importanza del cibo come elemento di equilibrio psicofisico, guardando anche alla produzione agroalimentare in condizioni extraterrestri e alle prospettive di realizzazione di sistemi biorigenerativi a supporto degli astronauti nel mantenimento a lunga durata di uno stile di vita sostenibile nell'ecosistema spaziale (domenica 21, ore 11.30, Palazzo della Ragione). La storia dell'autosperimentazione in medicina, in particolare per lo studio dell'alimentazione, sarà invece oggetto dell'intervento, sabato 20 alle 10.30 in via Goito, di Silvia Bencivelli, giornalista scientifica e conduttrice televisiva, autrice di Eroica, folle e visionaria: storie di medicina spericolata (Bollati Boringhieri, 2023). E sempre in ambito medico con Fulvio Ricceri, professore di Epidemiologia e sanità pubblica dell'Università di Torino si parlerà dello studio europeo EPIC su alimentazione e cancro (sabato 20, ore 12.30, Piazza Leon Battista Alberti). Inoltre, arricchisce la panoramica tematica di questa sezione il resoconto circa Lo stato della ricerca in genetica agraria con il presidente della SIGA Società Italiana di Genetica Agraria, Edgardo Filippone. Ma il viaggio non finisce qui: legittologa del Museo Egizio di Torino Divina Centore porterà il pubblico del Festival indietro nel tempo, nel giardino degli egizi tenendo una vera e propria lezione di Archeologia dell'agricoltura (domenica 21, ore 11.45, Piazza Leon Battista Alberti). Confini come segno Il linguaggio è l'espressione di pensiero con cui il mondo circostante prende forma. Spesso, sono i nomi che diamo alle cose a determinarne il valore, ma con il cibo accade sempre. Per rendersene conto basti pensare alla differente reazione rispetto alle espressioni carne sintetica e carne fresca: una dà voce a un dibattito su quale sia il confine tra naturale e artificiale, mentre l'altra, pur potendo far riflettere sull'impatto ambientale e la sostenibilità del consumo di carne, viene percepita come naturale, autentica, sana. Confini come segno è il filone tematico che analizza gli effetti della comunicazione sull'alimentazione e sui valori ad essa associata, prestando particolare attenzione alle conseguenze sull'intera filiera. Tra i numerosi relatori, lo scrittore pubblicitario Paolo Labichino (direttore creativo e fondatore dell'Osservatorio Civic Brands con Ipsos Italia), che spiega cosa racconta il cibo affrontando l'importanza della scelta di nomi alternativi per prodotti come la carne o il latte coltivati durante un Piccolo spazio pubblicità (domenica 21, ore 16, Palazzo della Ragione, in collaborazione con Consorzio Formaggio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

037194

Parmigiano Reggiano), Massimo Folador, professore di Business ethics e sviluppo sostenibile presso l'Università Liuc, e Giuseppe Buffon, professore ordinario di Storia della Chiesa presso la Pontificia Università Antonianum di Roma, insieme per esplorare gli orizzonti dell'Economia integrale, andando verso una ripresa sostenibile (domenica 21, ore 11, via Goito). In questo contesto, Alessandro Mustazzolu (microbiologo presso Istituto Superiore di Sanità), alias Microbiologo DigitAle su Instagram, e Simona Scarioni (medico specializzando in Igiene e Medicina Preventiva), altresì nota come Escherichialibri, spiegheranno come evitare Contaminazioni in cucina (domenica 21, ore 12.30, Piazza Leon Battista Alberti), mentre sul rapporto tra Cibo e salute parleranno invece Valerio Paziienza (principal investigator IRCCS, Hospital Microbiota and Cancer di Monterotondo), il pediatra dell'Ospedale di San Remo Gianfranco Trapani e Concetta Finocchiaro, dietologa presso la Città della Scienza e della Salute di Torino, con un dialogo sul microbiota, l'insieme di microorganismi che abita il nostro corpo (sabato 20, ore 12.30, Palazzo della Ragione). Non mancheranno poi uno sguardo attento a come il disegno delle piante ha cambiato il nostro rapporto con la natura, grazie all'intervento di Renato Bruni, professore di Botanica e Biologia farmaceutica presso il dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma (domenica 21, ore 17.45, Piazza Leon Battista Alberti, con il sostegno di Gruppo Tea), o un'indagine sulle prospettive del mercato futuro viste attraverso l'occhio della neuroscienza, di cui parlerà invece la brand strategist e neurobrand specialist Simona Ruffino a partire dal suo ultimo libro Neuromarketing etico (Hoepli, 2023), arricchendo così il vasto approccio multidisciplinare del Festival con due ulteriori lenti di ingrandimento (sabato 20, ore 16.15, via Goito). **INSTALLAZIONI, MOSTRE, FILM, SPETTACOLI, EVENTI SPECIALI** La scienza che si vede, si ascolta, si tocca. In una parola, si vive. Sempre pronto a diversificare la propria offerta e il modo in cui proporla, accanto a incontri, dialoghi e panel il Food&Science Festival riserva spazio anche a installazioni multimediali, proiezioni di film e spettacoli dal vivo. Un viaggio tra le arti che porterà a Mantova anche un pezzetto di Puglia, permettendo di addentrarsi idealmente nella piana degli ulivi monumentali con il toccante documentario Il tempo dei giganti, lungometraggio sull'epidemia di Xylella in Puglia ispirato dal libro La morte dei Giganti (Meltemi, 2022) di Stefano Martella. Insieme a due dei protagonisti che appaiono sullo schermo, il direttore delle riviste National Geographic, Le Scienze e Mind Marco Cattaneo e lo scrittore Daniele Rielli, l'incontro anticipa la proiezione del documentario di recente uscita in cui si intrecciano memorie, storie e testimonianze sulla vicenda del piccolo batterio letale in grado di piegare dei giganti millenari (sabato 20, ore 17.30, Teatro Scientifico Bibiena). Cambio di palcoscenico e di atmosfera per lo spettacolo del Food&Science Festival, momento di unione tra scienza e arti. Questa volta, a stupire il pubblico del Festival sarà la formidabile creatività di Dario Vergassola in Storie vere di un mondo immaginario, che inscena le vicende di un mondo al rovescio, sommerso, in cui le creature del mare si lamentano dell'uomo, sfidandolo e cercando di contrastarlo. Una rappresentazione dalla delicata ironia, che alterna intensità e leggerezza, raccontando le reali problematiche della fauna marina (sabato 20, ore 21, Teatro Scientifico Bibiena). Al Teatro Scientifico Bibiena, sabato 20 alle ore 10, Stefano Bertacchi, ambasciatore per la bioeconomia presso la Commissione Europea e l'attore comico Francesco Giorda condurranno l'Eurofestival della bioeconomia, un evento speciale che coinvolge 12 nazioni in collegamento con Mantova. I rappresentanti di Germania, Danimarca, Irlanda, Malta, Portogallo, Italia, Estonia, Lituania, Belgio, Austria, Ungheria e Ucraina dovranno spendere 12 punti su un tema di bioeconomia, aggiudicandosi il favore del pubblico che, tramite un voto, decreterà il vincitore del contest. Non mancano neppure installazioni e mostre, porte di accesso a mondi straordinari di cui potremmo non conoscere tutti i segreti. Per esempio: come funziona la ricerca di base? Cosa si nasconde in una goccia d'acqua? Per rispondere a queste domande basterà partecipare a Ricercalculo (Loggia dei Mercanti di via Goito) e La forma dell'acqua (Loggia dei Mercanti di via Goito), rispettivamente a cura di Fondazione AIRC per la Ricerca sul Cancro, in collaborazione con l'Associazione ToScience e TheFabLab e del Dipartimento di Chimica dell'Università di Torino, in collaborazione con l'Université Grenoble Alpes e l'Istituto Nazionale di Astrofisica. La prima, la mostra Ricercalculo, consentirà di curiosare tra i laboratori che hanno fatto la differenza nella lotta ai tumori, guidati da esperti divulgatori scientifici che illustreranno le tappe più curiose e importanti di questo lungo percorso di ricerca, mentre la seconda, installazione realizzata al Festival grazie al sostegno del Gruppo Tea, farà scoprire l'origine della vita sul pianeta ripercorrendo il viaggio interstellare compiuto dal composto fino alla Terra, ma anche di addentrarsi nella struttura di una molecola di H₂O, grazie a un sistema di realtà virtuale immersiva. E le api? Sono loro le osservate speciali dell'indagine BeeNet, presentata nello spettacolo-conferenza Come va l'ambiente? Chiedilo alle api!, Insieme a Lorenzo Monaco (giornalista scientifico e fondatore di Tecnoscienza, che cura l'incontro), un resoconto sulla situazione della biodiversità ambientale vista dagli occhi della creatura più piccola, dimostrando come anche questa possa fare un'enorme differenza (venerdì 19, ore 9, Piazza Leon Battista Alberti). A seguire, la biologa nutrizionista Chiara Matilde Ferrari con una riflessione sulla Sostenibilità del cibo. Quest'ultima, insieme al divulgatore scientifico Roberto Cighetti, alla guida turistica

Firenze Lodi e ai titolari dei negozi cittadini, condurrà il pubblico alla scoperta dei segreti della Scienza dei retrobottega, uno dei più apprezzati e seguiti format del festival che trasforma una passeggiata in città in una divertente e interessante occasione per conoscerne più da vicino storia, tradizioni e professioni che la animano (sabato 20 ore 17 e domenica 21 ore 15.30, in collaborazione con Confguide-Confcommercio Mantova). E INOLTRE Che cosa rende un cibo buono? Che differenza c'è tra i prodotti coltivati con l'agricoltura biologica e quelli ottenuti con altri metodi di coltivazione? Esiste una dieta che fa bene a noi e contemporaneamente fa bene all'ambiente? A fare chiarezza al Festival pensa Regione Lombardia, con diversi appuntamenti. Da una riflessione su frutta e verdura fresche, ricche di vitamine, all'illustrazione delle numerose varietà di cereali ricche di nutrienti, passando per il processo produttivo di yogurt e formaggi, il confronto tra la nutrizionista Martina Donegani e uno chef verterà sull'importanza di un'alimentazione varia, bilanciata e sostenibile, per contrastare la tendenza odierna a consumare cibi molto calorici che può avere conseguenze serie per la salute (domenica 21, ore 10.15, Piazza Leon Battista Alberti). In questa direzione, coniugare produzione, consumo e benessere a tavola, non mancheranno il tradizionale agricolto, che quest'anno coinvolgerà l'azienda agricola Annibaletti Giuliano (sabato 20, strada Colonne 22, Roverbella), dove si potranno approfondire i metodi di coltivazione biologica di cereali e legumi e prendere parte a una piccola lezione su erbe spontanee e officinali a cura di Paola Pigozzi, e lo speciale gioco investigativo e scientifico a cura di Multiversi, in cui il divertimento è assicurato. Chiamato a ritrovare il buon cibo e il colpevole di questo furto, scoprendo il suo movente, ciascun partecipante si trasformerà in un Bio Detective (Piazza Leon Battista Alberti). Tra indizi da trovare e sfide da risolvere, ciascun investigatore comprenderà come il cibo, per essere buono, debba essere sano, sicuro e sostenibile e come, ad esempio, i prodotti biologici siano capaci di rispondere alla specifica domanda di cibi genuini nel rispetto dell'ecosistema agricolo, tutto questo attraverso un approccio interattivo e coinvolgente con esperimenti, quiz e attività di gamification. Per il settimo anno consecutivo, Syngenta conferma il proprio convinto supporto al Festival, luogo in cui fornire uno sguardo reale sulla complessità delle sfide globali proponendo soluzioni concrete per affrontarle. Nella cornice fiorentina realizzata dall'azienda per decorare le principali location e piazze della città nei giorni della manifestazione, Syngenta inaugura la propria partecipazione alla tre giorni mantovana con Open Science, un evento dedicato all'Agricoltura Rigenerativa per raccontare come questo modello promuova la diversificazione delle metodologie, delle coltivazioni e dei siti produttivi e consenta al sistema agricolo quella elasticità e resilienza necessarie di fronte al fabbisogno dei territori. Oltre ad alcuni rappresentanti della comunità scientifica e delle Istituzioni, saranno presenti anche Ersilia Di Tullio, Senior Project Manager Nomisma, Giovanni Gioia, presidente dei Giovani di Confagricoltura, l'imprenditrice agricola Deborah Piovan, Vincenzo Tabaglio, Docente dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e rappresentante del gruppo SETA, Stefano Brenna, Responsabile Settore Ricerca e Innovazione dell'ERSAF e Massimo Scaglia, Business Unit Head e Amministratore Delegato di Syngenta Italia (ore 14.30, Palazzo della Ragione). Inoltre, dopo lo scorso anno, torna il Happy Science Hour, imperdibile aperitivo scientifico che approfondisce alcuni temi rilevanti legati all'innovazione. I quattro focus, ossia genetica, biologici, suolo e innovazione varietale, saranno raccontati in un percorso articolato in differenti spazi, per favorire una maggiore partecipazione e dinamicità, fruttando il prezioso coinvolgimento dei giovani protagonisti della ricerca e rinomati esponenti della divulgazione scientifica, come Stefano Bertacchi, divulgatore scientifico, Ruggero Rollini, comunicatore della scienza, e Marco Martinelli, comunicatore scientifico (sabato 20, ore 17.30, Cortile Teatro Scientifico Bibiena). Lungo il confine tra intrattenimento e insegnamento si trova anche il Quizzone scientifico in collaborazione con Gruppo Tea, una modalità di apprendimento leggera interattiva, in cui il pubblico è chiamato a rispondere a domande sulla sostenibilità. Affiancato dal co-conduttore Alberto Agliotti, attore comico Francesco Giorda inviterà sul palco una serie di esperti affrontando con loro gli argomenti al centro delle diverse domande, approfondendo così i temi trattati nel corso dell'evento, quali, ad esempio, ambiente, acqua ed energia. L'interazione con il pubblico sarà possibile grazie a un software online che permetterà di rispondere alle domande e di stabilire una classifica in tempo reale sulla base della velocità e della correttezza delle risposte. Un'occasione da non perdere per mettere alla prova la propria conoscenza e rapidità, tentando di aggiudicarsi un fantastico primo premio (sabato 20, ore 14.30, Palazzo della Ragione). A portare i più piccoli in Giro per il mondo, alla scoperta dei segreti di un'alimentazione sana e completa sarà invece Esselunga, in un laboratorio a tema cibo e cultura a cura di Madegus. A partire dall'osservazione di un grande planisfero, i bambini dovranno abbinare abitanti e piatti tipici mescolati da una forte tempesta. Tra un ingrediente e l'altro, e sotto la guida degli esperti Maestri del Gusto, avranno così l'opportunità di imparare a conoscere i cibi a partire dalla loro qualità nutrizionale e dalla loro stagionalità (Piazza Erbe). Immane anche la presenza dei Consorzi, che tornano a Mantova con diversi appuntamenti. In Piazza Marconi, il Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano propone un tris di degustazioni guidate: il laboratorio interattivo che, a

partire dal racconto di Italo Calvino, Il museo dei formaggi (tratto da Palomar), percorre un viaggio che si conclude con la degustazione di Parmigiano reggiano (con il maestro assaggiatore Cornelio Marini e la divulgatrice scientifica Antonella Losa); La Verticale, tradizionale degustazione alla scoperta di tre diverse stagionature e Parmigiano Reggiano a tutto tondo, laboratorio in cui lasciarsi sorprendere dal gusto di un drink alcolico a base di latte e un analcolico a base di latte e frutta fresca. Riservato alle scuole è A scuola di Parmigiano Reggiano, viaggio tra territorio, tradizione, gusto e benessere. Il Consorzio Tutela Grana Padano esplorerà invece il confine intergenerazionale presentando il progetto Giovani della Filiera (con Renato Zaghini, presidente del Consorzio Tutela Grana Padano), punto d'incontro tra tradizione e innovazione, nato con l'obiettivo di valorizzare il ruolo dei giovani nel settore agricolo, per il quale rappresentano un motore di potente crescita (sabato 20, ore 11.45, Piazza Leon Battista Alberti). Riservato alle scuole primarie, in Piazza Concordia, il laboratorio Grana Padano Dop: un tesoro da mangiare, permetterà di scoprire tutti i segreti di questo formaggio attraverso il gioco e l'esplorazione multisensoriale, mentre, a risvegliare le papille gustative degli adulti penseranno due particolari degustazioni, entrambe con Paolo Parisse, formatore del Consorzio Tutela Grana Padano: la prima, per approfondire il Matrimonio dei sapori tra miele e formaggio, con Alessandra Giovannini (Ambasciatori dei Mieli) e la seconda, con Alessandra Biondi Bartolini, per prendere parte alla Sfida dei sensi tra i sapori del Grana Padano e vino, imparando a interpretare i piaceri di questo abbinamento. Infine, un Viaggio nell'emisfero dei sapori del Grana Padano DOP per conoscere e apprezzare, attraverso i descrittori meccanici, della vista, del tatto e dell'olfatto un formaggio nutriente, equilibrato, adatto a tutte le età. Rinnova la propria presenza al Food&Science Festival anche UniCredit, con una riflessione sulle sfide, le prospettive e le opportunità del settore agroalimentare. Eccellenza virtuosa e resiliente del made in Italy, a questo comparto oggi più che mai si chiedono approcci innovativi per affrontare le profonde trasformazioni di un mondo che traccia sempre nuovi confini. Efficientamento energetico, sostenibilità e competenze sono solo alcune delle sfide alle quali la filiera agroalimentare cerca di rispondere con rinnovata consapevolezza, facendo ricorso anche alle più recenti soluzioni digitali. A questo proposito, venerdì 19 dalle ore 10.30, nella cornice del Teatro Scientifico Bibiena, il Forum delle economie - Le nuove frontiere della filiera agroalimentare italiana: energia, digitalizzazione e competenze dedicato a professionisti e imprenditori del settore, permetterà di confrontarsi rispetto all'attuale scenario macroeconomico, caratterizzato dalla siccità e dalla guerra ancora in corso, cercando di individuare nuove strategie di sviluppo percorribili. Interverranno Luisella Altare (Head of Corporate Italy UniCredit), Alberto Cortesi (Presidente Confagricoltura Mantova), Paolo Corradi Amministratore Delegato Corradi & Ghisolfi), Andrea Dossena (Principal Prometeia), Matteo Lasagna (Vicepresidente nazionale Confagricoltura), Simona Maretta (Responsabile IFOA Istituto Formazione Operatori Aziendali Sede di Mantova), Stefano Sala (Head of Territorial Development Lombardia UniCredit), Alessandro Tosi (Corporate Service Model UniCredit) e Marco Wallner CEO Office Italy/Responsabile progetto Together4Energy UniCredit). Non manca all'appello Granarolo, che arricchisce l'offerta del Festival con i laboratori degustativi The Milk Show e Sapore di Latte adatti a grandi e piccini. Due occasioni per percorrere passo dopo passo le tappe della filiera, alla scoperta di latte e formaggio, panna e burro, ma anche per intraprendere una vera e propria esperienza sensoriale attraverso i profumi, i sapori, le consistenze e le forme che caratterizzano il processo di caseificazione. Inoltre, la manifestazione ospiterà anche Di Mamma ce n'è una sola. Ma a volte ne servono di più. 10 anni di Allattami, mostra dedicata al progetto in collaborazione con IIRCCS Policlinico di Sant'Orsola di Bologna, nato con l'obiettivo di donare latte umano ai neonati prematuri ricoverati in terapia intensiva neonatale. Per festeggiare i 10 anni di vita dalla sua attivazione, un reportage fotografico di Paolo Righi ripercorre alcuni momenti di vita di altrettanti bambini nati prima del termine, in un viaggio temporale che dai loro primi istanti arriva fino ad oggi. La mostra verrà presentata durante l'incontro tra Gianpiero Calzolari, presidente di Granarolo, Luigi Tommaso Corvaglia, direttore della terapia intensiva neonatale dell'IIRCCS Policlinico di Sant'Orsola di Bologna, e Rosina Alessandrini, vicepresidente Associazione Cucciolo, domenica 21 alle ore 11.15, in Piazza Leon Battista Alberti. Allestita nella Sala delle Capriate, insieme alla mostra avranno qui luogo anche i laboratori. Proseguendo, a valorizzare il reale contributo della chimica all'interno della filiera agroalimentare penseranno Assofertilizzanti Federchimica, Agrofarma Federchimica e Aispec - Federchimica. Dal campo alla tavola per sfatare luoghi comuni e fake news rappresenta infatti un'opportunità per scoprire quale sia il ruolo essenziale che la chimica ricopre per garantire cibo sicuro per tutti (con Donatello Sandroni, giornalista scientifico, Luca Scotti, segretario dei gruppi additivi e coadiuvanti per alimenti e Miaf di Federchimica Aispec e la coppia di chimici composta da Matteo Capone e Chiara Biagini, nota su Instagram come @ilchimicosullatavola). Dai fertilizzanti agli agrofarmaci, dalle biotecnologie ai medicinali per gli animali d'allevamento, dagli additivi alimentari agli aromi, dalle materie plastiche ai gas industriali, la chimica fornisce un imprescindibile contributo in termini di innovazione, miglioramento e maggiore disponibilità produttive, fornendo

anche materie prime sicure e controllate a salvaguardia dell'ambiente e della nostra salute (domenica 21, ore 15.15, Leon Battista Alberti). Inoltre, con l'obiettivo di riferire progressivamente le evoluzioni che stanno investendo il comparto agricolo, Agrofarma Federchimica presenta il progetto Osservatorio Agrofarma, un report che, con cadenza semestrale, raccoglierà dati e informazioni per testimoniare e raccontare il ruolo strategico degli agrofarmaci nella tutela e sviluppo dell'agricoltura nazionale. A parlarne, in un incontro presentato dalla CEO & Founder Areté Enrica Gentile, il presidente Agrofarma Riccardo Vanelli (sabato 20, ore 11.30, Sala delle Lune e dei Nodi). Modera e interviene Simone Angioni. Approfondisce il tema della circolarità Inalca, con due appuntamenti in Piazza Leon Battista Alberto. Il primo, sabato 20 alle ore 15.15, che intende spiegare la funzione di fertilizzanti naturali e digestati per i Nutrimenti circolari (con Massimiliano Cailotto, Responsabile Produzione Fomet spa, Claudio Ciavatta (Professore Ordinario di Chimica Agraria del Dipartimento di scienze e Tecnologie Agroalimentari dell'Università di Bologna UNIBO), Andrea Ciurli, ricercatore all'Università di Bologna, e il Responsabile Ambiente di Inalca Mario Rossi); il secondo, domenica 21 alle ore 16.15, sul rapporto tra allevamenti, sostenibilità e circolarità nella filiera bovina (con Andrea Formigoni, docente dell'Università di Bologna, e Clara Maffei, Quality Assurance Specialist Inalca). Con il Progetto LIFE C-FARMS si parlerà invece di carbon farming e lotta al cambiamento climatico. Ampliare le conoscenze e proporre norme che certifichino le rimozioni di carbonio: nel perseguimento di questo scopo, il progetto intende rifarsi a un sistema di contabilità solido e trasparente, in connessione con l'inventario nazionale dei gas serra. I relatori sul palco, Stefano Brenna (responsabile Settore Ricerca e Innovazione di ERSAF), Francesca Dini (PEFC Italia) e Lucia Perugini (scientific manager al Centro Euro-Mediterraneo per i Cambiamenti Climatici - CMCC), racconteranno anche l'esempio virtuoso delle aziende agricole impegnate nel necessario rinnovamento delle loro pratiche, in una chiave più sostenibile e concreta, per limitare le emissioni nell'atmosfera. Un incontro che si svolge lungo il confine che connette la politica all'agricoltura, nel più ampio contesto della normativa europea (sabato 20, ore 10.45, Piazza Leon Battista Alberti). Guarda invece al connubio tra attività fisica e corretto comportamento a tavola il progetto Io Vivo Sano Alimentazione e Movimento, a cura della Fondazione Umberto Veronesi, grazie al quale il pubblico del Festival potrà scoprire gli elementi necessari a costruire una dieta bilanciata e uno stile di vita equilibrato attraverso attività ludiche e interattive pensate per fornire gli strumenti conoscitivi di cura e prevenzione primaria (Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate). Dal piatto al bicchiere, sempre in Sala delle Capriate, sabato 20 Alessandra Biondi Bartolini torna per portarci Alla scoperta delle bollicine, degustando vini prodotti con metodi di spumantizzazione diversi, tra storia, scienza e fascino del vino spumeggiante (ore 18), mentre il giorno seguente in un doppio appuntamento alle 12 e alle 13, Renato Bruni e Yuri Gelmini, nominato Bartender dell'Anno ai Barawards 2020, dipingono viaggi e miraggi delle spezie nei cocktail, regalandoci un esperimento sensoriale che ruoterà attorno a tre cocktail, ciascuno arricchito da una spezia e dalle sue divagazioni culturali, geografiche, scientifiche e tecniche. Appuntamenti fuori porta sono quelli realizzati dal Parco del Mincio, che domenica 21 propone due attività all'aria aperta. La prima, parte dell'evento diffuso di scienza partecipata Bioblitz Lombardia, avrà luogo nella riserva naturale Vallazza, dove guide ambientali condurranno adulti e bambini all'osservazione e riconoscimento della biodiversità. La seconda invece, al Parco Bertone, casa di numerose cicogne che hanno costruito i loro nidi sulle cime degli alberi secolari e che trovano abbondanza di nutrimento nei vicini prati stabili. Qui, alle ore 11 e alle ore 16, le Guardie Ecologiche Volontarie del Parco del Mincio effettuano visite guidate gratuite. Infine, sempre a tema natura ma con un approccio differente, a cura di Pleiadi e Le Nuvole per Orto botanico dell'Università di Padova, è il laboratorio Ecolife in cui scoprire, con l'aiuto di circuiti e motorini, come un utilizzo consapevole delle risorse sia fondamentale per la difesa e la conservazione del nostro Pianeta. Dal 19 al 21 maggio, nuovamente in primavera dopo le precedenti edizioni autunnali, tre giorni ricchi di occasioni per conoscere e approfondire i legami tra ricerca scientifica e alimentazione, nella splendida cornice della città di Mantova. Il Festival è promosso da Confagricoltura Mantova, ideato da FRAME Divagazioni scientifiche e organizzato da Mantova Agricola. Si avvale di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, MASE Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica, Regione Lombardia, Provincia di Mantova, Comune di Mantova, Cnr Consiglio Nazionale delle Ricerche, SIGA Società Italiana di Genetica Agraria, Camera di Commercio di Mantova, Confcommercio Mantova, Confesercenti della Lombardia Orientale e Fondazione BPA Poggio Rusco come partner istituzionali. Main partner sono Syngenta, Gruppo Tea, Esselunga, Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano e Consorzio Tutela Grana Padano; sponsor sono UniCredit, Granarolo, Assofertilizzanti Federchimica, Agrofarma Federchimica e Inalca; supporter Aispec - Federchimica e Progetto LIFE C-FARMS. Sponsor tecnici De Simoni e Arche 3D. Media partner Gruppo editoriale **Athesis** e Radio Pico

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

037194