

GLI APPUNTAMENTI Dai campi alla tavola, i protagonisti, le insidie e le sfide: riflettori sui nuovi orizzonti alimentari

Agricoltura, salute, fake news

«Siamo quello che mangiamo»

La farm manager Paola Aguzzi e il ruolo delle donne
Cosa fa bene o fa male col chimico Dario Bressanini
Luigi Cattivelli racconta il mondo del pane e dei grani

●● Tra filosofia e psicologia, passando per ricerca e produzione, è al cibo che guardano gli appuntamenti del filone tematico «Confini come identità» di Food&Science Festival. Una 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 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 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 donna-agricoltura attraverso il filtro della propria esperienza personale e professionale. Accanto a lei Maria Grazia Belotti, Adriana Busi e Valentina Daprà (sabato 20, ore 12.30, via Goito).

Ci sono poi gli aspetti culturali: come dialogano con l'alimentazione? Perché un ingrediente, o un piatto, rappresenta una squisitezza a una certa latitudine e provoca disgusto in un'altra? Parola allora alla neuroscienziata Anna D'Errio 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 all'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, l'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 bug-farms (domenica 21, ore 15.15, Palazzo della Ragione). Inoltre, verrà raccontato 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 api-bachicoltura (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 si trovano, sono Lorenzo Conte, regista, e Daniele Rielli, autore, attesi sabato 21 alle 18.30. Entrambi hanno messo al centro della propria indagine e fatto oggetto della propria arte il disastro naturale che ha colpito gli ulivi pugliesi vittime del batterio Xylella. Prodotto delle rispettive analisi sono un documentario, Il tempo dei giganti (proiettato prima dell'incontro, alle 17.30) e un libro, Il fuoco invisibile (Rizzoli, 2023) che mettono al centro il rapporto tra l'uomo e la natura, bene pubblico e risorsa privata, dando spazio alle voci di scienziati e negazionisti, agricoltori e frantoianisti, in un viaggio alla scoperta dei segreti dell'industria dell'olio e dell'enorme potere

delle storie (Teatro Scientifico Bibiena). Inoltre, 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 sfruttata a suo favore i punti ciechi della scienza e della comunicazione, soprattutto a tavola (domenica 21, ore 10, Teatro Scientifico Bibiena), e Giacomo Moro Maurutto, 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 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. Insieme a lui anche Emma Cogrossi, membro di Comitato di presidenza Gio-



Un'esperienza del festival legata al mondo vegetale

vani di Confagricoltura-Anga per l'area Nord Italia (sabato 20, ore 14.30, via Goito, a cura di Anga).

L'applicazione di nuove tecnologie all'agricoltura, come le blockchain 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? La sezione «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 dell'Asl To3, Dario Cattaneo, farmacologo alla Statale di Milano, e Loris Alborali, direttore della sede territoriale dell'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 «Tavoli della zootecnia» (domenica 21, ore 11.45, via Goito) ed Emanuele Menietti, giornalista de «Il Post», che presenterà il libro di geografia «La terra come limite» (Iperborea, 2023), ultimo titolo della collana «Cose spiegate bene».

Eplorando 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 Festival il suo ultimo libro, «Sempre più soli» (Il Mulino, 2023), dove riflette sulla necessità della «specie prepotente», l'uomo, di cambiare atteggiamento verso il pianeta (domenica 21, ore 15.15, via Goito).