



ColtivaTo

Con i piedi per Terra

FESTIVAL INTERNAZIONALE DELL'AGRICOLTURA

*Tre giorni di incontri, conferenze, dibattiti,
tavole rotonde, visite guidate, interviste,
workshop, spettacoli teatrali, concerti
e una rassegna cinematografica*

Torino

31 marzo - 02 aprile 2023

www.coltivato.com

ColtivaTo è organizzato da:

Associazione Comitato per l'Organizzazione del Festival Internazionale dell'Agricoltura

Presidente: Maria Lodovica Gullino

Vicepresidente: Maria Grazia Pellerino

Segretario: Luca Remmert

Comitato dei Garanti

Stefano Geuna, Guido Saracco, Matteo Lorito, Sergio Foà

Comitato scientifico

Maria Caramelli, Luca Simone Cocolin, Danilo Ercolini, Debora Fino, Paolo Inglese, Antonio Pascale, Maria Lodovica Gullino

Progetto e Direzione Artistica

Maria Lodovica Gullino e Antonio Pascale

Segreteria organizzativa e ufficio stampa

Stilema srl - Via Cavour 19, Torino

Elaborazione grafica e social media

TMP Group S.p.A. - Via Tortona 27, Milano

Informazioni

Ove non indicato diversamente, le sessioni durano 60 minuti.

Ingresso libero fino a esaurimento posti, salvo dove altrimenti indicato.

La direzione si riserva di effettuare modifiche al programma che saranno comunicate sul sito www.coltivato.com.

Contatti

Segreteria organizzativa | coltivato@stilema-to.it - 011 5624259

Ufficio stampa | stampa@stilema-to.it



[coltivato_festival](https://www.instagram.com/coltivato_festival)



[Coltivato_festival](https://www.facebook.com/coltivato_festival)



[ColtivaTo](https://www.linkedin.com/company/coltivato)



www.coltivato.com

Il senso di *ripartenza* che abbiamo vissuto a Torino nella primavera del 2022, con Eurovision, è stato la molla che ha fatto scattare la voglia di un momento di confronto e di racconto, dedicato al grande pubblico.

Un evento a cui si pensava da qualche tempo, animati da una certa insoddisfazione nel constatare come l'agricoltura sia spesso raccontata trascurandone completamente gli aspetti legati all'innovazione.

Con i piedi per Terra, in modo molto esplicito, esprime l'intento di raccontare a un pubblico di città l'agricoltura che sfama il mondo, l'innovazione che la caratterizza, i problemi che in questo momento complicano la vita degli agricoltori, gli effetti positivi e negativi della globalizzazione.

Così è nato *ColtivaTo*, il Festival Internazionale dell'Agricoltura, un evento diffuso che invaderà i saloni aulici della cultura torinese. Grazie al contributo di relatori di diversa estrazione, si racconteranno i diversi modi di coltivare, di produrre e di risparmiare.

Si forniranno numeri, si esamineranno con spirito critico ma aperto varie forme di innovazione, e non si denigreranno storie emotive sul cibo, con la speranza che buone emozioni producano altrettanto buoni ragionamenti.

Maria Lodovica Gullino e Antonio Pascale

VENERDÌ

31 marzo

16:00
OPENING

Introduce e conduce Maria Lodovica Gullino

Saluti Istituzionali

Intervengono:

Alberto Cirio, Presidente della Regione Piemonte;

Paolo Chiavarino, Assessore al Commercio

e ai Mercati della Città di Torino;

Stefano Geuna, Rettore dell'Università degli Studi di Torino;

Fabrizio Galliati, Membro della Giunta della Camera di commercio di Torino.

Salute Circolare, la salute del futuro

con **Ilaria Capua**

Il grano e la pietra

con **Antonio Pascale**

Cavallerizza Reale



**ILARIA
CAPUA**

SALUTE CIRCOLARE, LA SALUTE DEL FUTURO

La salute degli esseri umani è strettamente legata a quella delle altre creature della terra quali animali e piante, ma anche alla salute degli altri elementi dell'ambiente.

La pandemia, l'emergenza climatica e la crisi alimentare ci hanno mostrato che dobbiamo affrontare la salute come sistema integrato che comprenda un approccio più inclusivo e circolare. Per sviluppare questo nuovo approccio è necessario avere un approccio allo studio della salute che sia più ampio e che includa le scienze sociali e le discipline umanistiche.

PAROLE CHIAVE:
salute, interdisciplinarietà, inclusività

Iliaria Capua è Senior Fellow of Global Health presso la sede europea della Johns Hopkins University SAIS. Ha diretto laboratori di ricerca italiani e internazionali e ha sviluppato il concetto di *Salute Circolare*. È membro della *European Academy of Sciences*, autrice di libri per adulti e bambini ed editorialista del *Corriere della Sera*.



**ANTONIO
PASCALE**

IL GRANO E LA PIETRA

Il grano è ovunque, ci ha portato il pane e il pane ha formato la nostra civiltà: una entusiasmante, divertente storia della natura umana, riflessa attraverso il grano, simbolo di vita e protezione verso la morte.

PAROLE CHIAVE:
terra, cielo, uomo

Antonio Pascale è scrittore, saggista, autore televisivo e ispettore agrario. È direttore artistico del Festival Internazionale dell'Agricoltura ColtivaTo. Collabora con *il Foglio*, *il Mattino*, *Mind* e *le Scienze*. Dirige *AgriFoglio*, il sito de *il Foglio* che racconta l'innovazione in agricoltura. Il suo ultimo libro è *La foglia di Fico* (Einaudi) con il quale è stato finalista al premio Campiello e vincitore del premio Orbetello e del premio Chiara.

20:45 – 22:00
KOYAANISQATSI

Dalla Terra alle Stelle
Cinema Massimo

Se si puntano i piedi per terra è solo per guardare bene le stelle, esempi di cinema che hanno saputo indagare sul concetto di natura raffinando così il nostro sguardo verso il cielo.

Film di Godfrey Reggio
(Usa 1982, 83', col.)

Il film non ha né trama né dialogo. Si tratta di un collage di vari filmati, spesso accelerati o rallentati, che vogliono principalmente raffigurare lo sviluppo della civiltà attuale così come la conosciamo noi. Il film guida lo spettatore attraverso un viaggio che inizia con la natura per passare successivamente all'intervento dell'uomo e diventa sempre più frenetico, il tutto sottolineato da una colonna sonora minimalista di Philip Glass.

20:30 – 22:30
**ELFI, ACQUA
E GIARDINI**

Concerto
Conservatorio Statale
di Musica "Giuseppe Verdi"

L'agricoltura inizia con l'acqua, i riti e la musica, dunque un festival sull'agricoltura deve per forza cominciare in musica. Concerto dei migliori diplomati del Conservatorio Statale di Musica "Giuseppe Verdi".



SABATO 01 aprile



9:30

LA VERITÀ VI PREGO SULL'AGRICOLTURA DI PRECISIONE

La cassetta degli attrezzi con Roberto Confalonieri
Circolo dei lettori, Sala Grande



Agricoltura di precisione, agricoltura digitale, *smart farming*, agricoltura 4.0... sono espressioni sempre più utilizzate, a volte come sinonimi, spesso come slogan, quasi sempre per tratteggiare improbabili scenari *cyberpunk* popolati da stormi di droni e legioni di coltivatori robotici. In realtà, nonostante i principi alla base dell'agricoltura di precisione siano stati formalizzati da diversi decenni, la loro penetrazione nelle aziende agricole è tanto bassa da non aver quasi rilevanza statistica. Cerchiamo di capire il perché e proviamo a identificare soluzioni che permettano di sfruttarne l'enorme potenziale.

PAROLE CHIAVE:

agricoltura di precisione, sistemi di supporto alle decisioni, trasferimento tecnologico

Professore ordinario presso l'Università degli Studi di Milano, Roberto Confalonieri è fondatore e presidente di Cassandra Tech, un'azienda che sviluppa software per l'erogazione di servizi in agricoltura. Si occupa da più di vent'anni dello sviluppo di simulatori per studiare l'impatto dei cambiamenti climatici e per supportare il miglioramento genetico e la gestione degli agroecosistemi.

9:30

MIGRANTI E LAVORO

Economia e Lavoro con Carlo Petrini e Mauro Calderoni

Museo del Risorgimento, Sala Codici

in collaborazione con Biennale Democrazia



PAROLE CHIAVE:

dignità, giustizia, agroalimentare

Nato nel 1949, Carlo Petrini è giornalista, scrittore e attivista per un sistema alimentare sostenibile. Fondatore di Slow Food (1989), ideatore della rete di Terra Madre e dell'Università di Scienze Gastronomiche (2004), ricopre un ruolo importante a livello mondiale per la tutela e la promozione di un cibo "Buono, Pulito e Giusto". È autore di numerosi libri tra cui *Terrafutura* (2020), ultimo uscito, che nella forma di dialogo con Papa Francesco affronta, attraverso la lente dell'ecologia integrale, alcuni tra gli aspetti più problematici della società attuale. Come giornalista scrive sulle principali testate italiane, trattando temi quali sviluppo sostenibile, gastronomia ed ecologia.

L'agroalimentare, fiore all'occhiello del nostro Belpaese è vivo e prospera grazie al prezioso contributo dato dal lavoro di persone migranti. Senza le loro braccia il comparto vitivinicolo langarolo sarebbe in difficoltà, ma lo stesso si può dire degli alpeggi di montagna, o della raccolta dei prodotti ortofrutticoli. Nonostante ciò, queste persone molto spesso si trovano a fare i conti con un'illegalità diffusa: dal caporalato a condizioni di sfruttamento che rasentano la schiavitù. Porre fine a questa vergogna è un dovere morale che tutti noi dobbiamo impegnarci a portare avanti. A maggior ragione se pensiamo che appena poco più di un secolo fa erano i nostri nonni e bisnonni a migrare. Le migrazioni fanno da sempre parte delle dinamiche globali e in futuro sono destinate ad aumentare. Dobbiamo prenderne atto e lavorare insieme per costruire un mondo abitabile e prospero per tutti.



**MAURO
CALDERONI**

Racconterà l'esperienza saluzzese, in particolare gli effetti combinati dell'ultima ondata migratoria impegnata nella raccolta della frutta e le normative vigenti, in un contesto mediatico di forte stress sul tema degli sbarchi e della difesa dei confini. Dirà anche delle azioni messe in campo dalle comunità locali dal 2012 a oggi.

PAROLE CHIAVE:

scollamento tra narrazione e realtà, inadeguatezza delle regole, distanza fra domanda e offerta di lavoro, volontariato delle istituzioni

Sindaco di Saluzzo, Mauro Calderoni si è avvicinato alla politica ai tempi del liceo classico. La sua prima battaglia è stata la raccolta firme per "salvare" un parco urbano (oggi il più esteso in centro città). Dopo la "gavetta" all'opposizione, è entrato in giunta come Assessore ai Lavori pubblici. Dieci anni dopo, la vittoria come primo cittadino, replicata nel 2019. Ha ricoperto ruoli dirigenziali in vari enti e associazioni come l'Anci Piemonte, l'Agenzia per la Mobilità, il Parco del Monviso. Oggi è presidente dell'Ato Cn4 e segretario provinciale del PD.



9:30-12:30

GLI STUDENTI INCONTRANO GLI IMPRENDITORI

Cavallerizza Reale

Con:

Anna Asseretto / AG Sanremo

Roberto Benadi / Fudex

Guido Cerrato / Laboratorio chimico Camera di commercio di Torino

Federico Concaro / SATA

Gabriella Fantolino / Uova Fantolino

Luigi Gronchi / LGS Droni

Agnese, Chiara e Francesca Rabino / F.Ili Rabino

Luca Remmert / La Bellotta

Francesco Villani / Ocmis

Alessandro Zilli / Alternative Fuels New Holland

Modera **Francesco Antonioli**, direttore *Mondo Economico*

*Un momento di confronto
e dibattito in cui i
giovani incontrano alcuni
imprenditori del settore.*



Anna Asseretto

Laureata in Scienze Agrarie a Bologna, è imprenditrice agricola florovivaista di IV generazione dal 1989 e madre di quattro figli. Da 34 anni amministra e conduce l'Azienda AG Sanremo, creata 50 anni fa dai genitori Stefano e Margherita e specializzata nella produzione e vendita di cactus e succulente commercializzate su tutto il territorio italiano ed europeo. Tiene corsi sulle piante grasse presso i Garden.



Guido Cerrato

Dopo la laurea in Economia e Commercio inizia l'esperienza professionale nell'ambito della revisione contabile arrivando a ricoprire incarichi dirigenziali presso imprese di grande dimensione. Svolge quindi attività di consulenza e ricopre incarichi di docenza universitaria nell'ambito del controllo di gestione. È attualmente direttore dello Sviluppo del Territorio e della Regolazione del Mercato della Camera di commercio di Torino.



Roberto Benadi

Dopo un Master in Business Administration a San Diego e alcune esperienze in società terze, è entrato nell'azienda fondata dal papà ingegnere meccanico con l'obiettivo di implementare lo sviluppo commerciale dell'attività di produzione conto terzi utilizzando la tecnologia sviluppata internamente. Oggi l'azienda esporta il 70% delle proprie produzioni in 35 Paesi UE ed extra UE e collabora con grandi multinazionali e catene di distribuzione per proporre ai consumatori snack innovativi, sostenibili, salutistici.



Federico Concaro

Dopo aver conseguito la laurea triennale all'Università di Torino in Scienze e Tecnologie Agrarie, ha intrapreso il percorso di studi magistrali presso l'Università di Wageningen, in Olanda, conseguendo un master in Economia e Management della filiera agroalimentare. L'esperienza estera gli ha permesso di ampliare i propri orizzonti culturali, da un punto di vista personale e professionale. In seguito a un'esperienza lavorativa di due anni in una multinazionale estera, è rientrato in Italia per intraprendere l'attività presso l'azienda di famiglia.



Gabriella Fantolino

Laureata in Economia e Commercio, dal 1999 amministratore delle imprese di famiglia (Fantolino Franco Società Agricola s.s., Fast-Ovo s.a.s., Fantolino Distribuzione Società Agricola a r.l.) che svolgono attività di allevamento avicolo a terra, in voliera, all'aperto e biologico, produzione di uova fresche da consumo, commercializzazione diretta presso grande distribuzione e distribuzione tradizionale. È inoltre vice-presidente del Consorzio Avicolo Piemontese.



Luigi Gronchi

Specializzato nei trattamenti biologici a difesa delle colture, è titolare della Lgs Droni, azienda che svolge servizi nel campo dei sistemi aeromobili a pilotaggio remoto, comunemente noti come droni, e offre corsi di preparazione all'ottenimento dell'attestato di pilotaggio e corsi di specializzazione nei vari settori di utilizzo. Negli ultimi anni, ha realizzato diversi progetti in collaborazione con enti scolastici piemontesi per far conoscere l'Agricoltura 4.0 e le potenzialità dei droni.



Francesca, Chiara e Agnese Rabino

Francesca Rabino laureata in viticoltura ed enologia, **Chiara Rabino**, diplomata al liceo classico e **Agnese Rabino**, diplomata alla scuola di agraria, raccontano l'azienda, il percorso di studi fatto e i ruoli che ricoprono. L'azienda agricola F.lli Rabino nasce nel 1907, 5 generazioni fa, dapprima produttori esclusivi di uva e dagli anni '60 anche vinificatori. Si trova nel Roero, a Santa Vittoria d'Alba, zona da sempre vocata alla viticoltura e imprenditorialmente parlando, sbocciata una quarantina di anni fa.



Luca Remmert

Imprenditore agricolo, presidente del Consorzio Italiano per l'Agricoltura Circolare, proprietario e conduttore dell'Azienda Agricola "La Bellotta", azienda cerealicola, zootecnica, agroenergetica di circa 400 ettari, con 9.000 galline ovaiole in produzione biologica, impianto di produzione Biogas in cogenerazione da 1 Megawatt elettrico e impianto fotovoltaico da 200 Kw, in provincia di Torino.



Francesco Villani

Laureato in Fisica, manager con più di trent'anni di esperienza nell'industria. Dopo una lunga esperienza negli stabilimenti italiani della Michelin, ha ricoperto successivamente ruoli di alta direzione in Dytech Fluid Technologies, Cometto SpA, Merlo SpA, STS Acoustics, Superior Essex, Dometic e Ideal Standard. Attualmente è amministratore delegato di Ocmis Group, società leader nel mondo dell'irrigazione situata a Castelvetro (MO).



Francesco Antonioli

Giornalista, content manager, saggista. Direttore di *Mondo Economico*. Ha lavorato a lungo al *Sole 24 Ore*, dopo essere stato all'*Ansa*, ad *Avvenire*, a *Rai2*. Si occupa di economia, cultura, religioni, education e politiche familiari. È contributor di *La Stampa* e di *La Repubblica* (Gruppo Gedi). Insegna Comunicazione economica e finanziaria all'Istituto Europeo di Design (IED).



Alessandro Zilli

Ricopre il ruolo di business manager delle Alternative Fuels di New Holland per il Mercato Italia e ha il compito di commercializzare i prodotti definiti nella strategia "Clean Energy Leader" di CNH Industrial. Laureato in Ingegneria Meccanica all'Università di Bologna, vanta un'esperienza in varie multinazionali come *product manager* specializzato in *alternative fuels*.

10:00

INSETTI E SCARTI: NUTRIAMO IL FUTURO

Cibo e salute con Laura Gasco e Debora Fino

Museo Egizio, Sala Conferenze

in collaborazione con Biennale Tecnologia



La necessità di diminuire gli sprechi, la valorizzazione degli scarti delle industrie alimentari e la possibilità di produrre proteine animali sostenibili devono essere armonizzati con il poter produrre per tutti un cibo sano, equilibrato e a ridotto impatto ambientale, anche per le fasce più povere della società. Sostenere le economie locali circolari e i piccoli produttori, andando a preferire prodotti alimentari a “filiera corta” e stagionali, promuovere abitudini alimentari sane, anche attraverso la ristorazione collettiva, sono tra le tematiche che verranno analizzate nell’intervento con l’obiettivo di costruire comunità consapevoli e informate sugli effetti che la produzione del cibo, e le conseguenti scelte individuali, hanno sulla salute e sui risvolti che hanno sul nostro pianeta.

PAROLE CHIAVE:

insetti, economia circolare, bioconversione di scarti organici



**LAURA
GASCO**

Professore ordinario, Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell’Università degli Studi di Torino. Dal 2011 è coinvolta in ricerche che riguardano l’impiego di farine di insetti nell’alimentazione dei monogastrici (pesci, polli e suini) così come in ricerche che valutano il potenziale degli insetti quali bioconvertitori di scarti organici nell’ottica dell’economia circolare.



**DEBORA
FINO**

Professore ordinario di Impianti Chimici presso il Politecnico di Torino e presidente della Fondazione Re Soil. È coinvolta in numerosi progetti di ricerca sui processi di bioraffineria e sulla mitigazione delle emissioni di anidride carbonica, valorizzabile come materia prima per altri prodotti a valore aggiunto. L’interesse verso queste tematiche viene non solo sviluppato con approccio prettamente ingegneristico e biotecnologico, ma viene anche declinato secondo i concetti di sostenibilità ed economia circolare, sempre più centrali nella società odierna.

11:00-11:30 / 16:00-16:30 FLORA DELL'ANTICO EGITTO, DAL GIARDINO ALLA TAVOLA

Visita guidata al Museo Egizio

solo su prenotazione – coltivato@stilema-to.it

Ispirandosi alle famose raffigurazioni rinvenute nelle tombe dell'alta società egizia e con il supporto di studi archeobotanici, il Museo Egizio ha voluto trasportare a Torino parte dell'antico paesaggio nilotico creando un giardino di ispirazione egizia, denominato "Cortile aperto: Flora dell'antico Egitto".

Grazie al terreno fertile lungo il Nilo e alle speciali tecniche di irrigazione, infatti, gli Egizi erano in grado di creare rigogliosi giardini che divennero ben presto un elemento tipico del paesaggio. Le varie piante di un giardino, tuttavia, non fornivano solo riparo dal sole ma erano anche fonte di cibo e di materie prime. Esempio virtuoso è la tomba di Kha e Merit dove i frutti di carrubi e di palme arricchiscono un banchetto funerario del XIV secolo a.C.; fiori di loto e papiri si intrecciano in elaborate ghirlande funerarie; oli, cosmetici e profumi a base vegetale riempiono contenitori usati nella quotidiana cura del corpo.



11:00

ACQUA E AGRICOLTURA

L'abc della sostenibilità con Paolo Romano e Vittorio Viora

Museo del Risorgimento, Sala Codici



La vulnerabilità della risorsa, dovuta al costante aumento dei consumi per le attività umane e aggravata dai cambiamenti climatici, impatta sulla governance del servizio idrico e sull'esigenza di non compromettere le necessità delle generazioni future. La sostenibilità vede impegnati tre settori: l'idropotabile, l'idroelettrico e quello agricolo. Consapevole della propria responsabilità nel garantire la continuità del servizio, SMAT opera una gestione sostenibile sempre concertata, in particolare con l'agricoltura, per consentire, ad esempio, l'utilizzo della risorsa nel periodo irriguo.

PAROLE CHIAVE:

tutela della risorsa, sostenibilità nell'uso della risorsa, investimenti

Laureato in Ingegneria civile al Politecnico di Torino, Paolo Romano ha operato per anni in società di gestione dei servizi idrici come direttore e amministratore delegato partecipando alla costituzione di una delle più importanti società *in-house providing* d'Italia, la SMAT - Società Metropolitana Acque Torino S.p.A., società a capitale interamente pubblico, che gestisce il servizio idrico integrato (acquedotto, fognatura, depurazione) in 291 Comuni, e della quale è attualmente il presidente. Fa parte di numerose commissioni e svolge attività di supporto per organismi nazionali e internazionali nel settore idrico.



I cambiamenti climatici in atto causano problemi alla “tenuta” dell’agricoltura, soprattutto a fronte della recente politica agricola comunitaria, orientata soprattutto in senso ambientalista, senza tracciare delle linee guida per il necessario periodo di adattamento. Se l’agricoltura sostenibile è il nuovo “mantra”, la carenza di precipitazioni e la conseguente siccità causano cambiamenti epocali nella nostra agricoltura.

L’Italia, a oggi, immagazzina solo il 10% dell’acqua piovana che raggiunge il suolo. La soluzione è tornare a una politica di ricondizionamento degli invasi esistenti e di creazione di nuovi: il piano invasi è fermo da troppo tempo. Le nuove realizzazioni dovranno ottemperare a una funzione plurima (idropotabile, irriguo agricolo, idroelettrico) in sintonia con il rispetto dell’ambiente, stoccando risorse per i nostri corsi d’acqua.

PAROLE CHIAVE: *agricoltura sostenibile, siccità, autosufficienza alimentare*

Vittorio Viora è imprenditore agricolo, vice-presidente Accademia di Agricoltura di Torino, accademico corrispondente Accademia dei Georgofili di Firenze. Presidente A.N.B.I. Piemonte (Unione Regionale Bonifiche e Irrigazioni Piemonte), vicepresidente, consigliere d’amministrazione e membro Comitato Esecutivo A.N.B.I. (Ass. Naz. Consorzi Bonifica e Irrigazione) membro del Comitato Scientifico Agroinnova (Facoltà di Agraria, Torino); consigliere d’amministrazione di “Agricoltori del Canavese Soc. Agr. Coop.”, del Consorzio Irriguo di Chivasso, di Confagricoltura di Torino e delle società del Gruppo Reale Mutua Assicurazioni. Presidente della società Piemonte Agricolo SpA.

11:00

PERCHÉ NON ESISTONO PIÙ I “PESTICIDI” DI UNA VOLTA

La cassetta degli attrezzi con Donatello Sandroni
Circolo dei lettori, Sala Grande



La difesa delle colture è iniziata con l'utilizzo di sostanze inorganiche come zolfo e rame. Nei diserbi dei cereali si utilizzavano soluzioni diluite di acido solforico, mentre contro gli insetti venivano impiegati arseniati di piombo. Solo a partire dagli anni '40 è comparsa la chimica di sintesi, ma con sostanze poco testate come il DDT. Lo sviluppo della ricerca ha poi permesso l'uso di sostanze attive più efficaci e meno tossiche, trovando oggi fortuna i preparati a base di microrganismi. Il dimezzamento delle sostanze di sintesi, avvenuto in soli vent'anni, ha però aperto la strada a fenomeni di resistenza.

PAROLE CHIAVE:

*difesa delle colture, arseniati
di piombo, fenomeni di resistenza*

Donatello Sandroni è giornalista e divulgatore scientifico, laureato in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Milano con una tesi sul fenomeno dell'eutrofizzazione delle acque. Dopo la laurea ha svolto per cinque anni attività di ricerca presso il gruppo di ecotossicologia della medesima università, conseguendo anche un dottorato di ricerca in Chimica, Biochimica ed Ecologia degli Antiparassitari.

11:30

LA NATURA NON RIFIUTA: LA CIRCOLARITÀ SPIEGATA DA CHI LA FA

L'abc della sostenibilità con Daniele Fortini
Museo Egizio, Sala Conferenze



Il concetto di “rifiuto” è una esclusiva del lessico dell’umanità, ma non appartiene a quello della natura. Nessun ciclo biologico, infatti, contempla lo scarto inservibile, ma tutto si trasforma, si rigenera e prende nuova vita. Per secoli, invece, l’umanità ha estratto, consumato e gettato risorse senza curarsi di poterle trasformare e rigenerare. Pur consapevole che ciò fosse possibile, ha preferito liberarsene comodamente. Magari usando fiumi e mari, per allontanare da sé la coscienza sporca della dissipazione. Il paradigma della circolarità, allora, equivale alla restituzione dell’umanità a una coscienza pulita. Verso la natura e verso se stessa. Il bello è che si può fare.

PAROLE CHIAVE:

natura, circolarità, futuro

Oggi, 68enne, Daniele Fortini vive a Firenze. Ventenne è stato sindaco del Comune di Orbetello, prima di intraprendere la professione di manager di aziende di servizi pubblici locali. È stato presidente e AD delle società pubbliche per la gestione dei rifiuti di Firenze, poi di Napoli, quindi di Roma e adesso di Pisa, Livorno, Lucca e Massa Carrara. Per 10 anni è stato presidente di Federambiente e ha presieduto molte associazioni internazionali del settore.

14:30 SMONTIAMO GLI SLOGAN

La cassetta degli attrezzi con Ruggero Rollini
Circolo dei lettori, Sala Grande



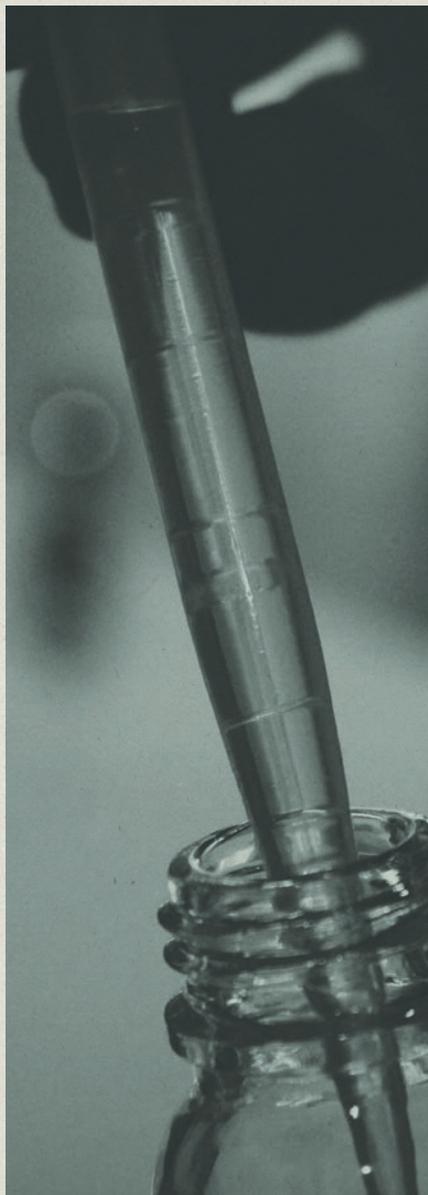
Secondo un sondaggio condotto in otto Paesi europei, Italia compresa, il 39% delle persone vorrebbe vivere in un mondo senza sostanze chimiche. *Chimica*, in effetti, è una brutta parola. Eppure, l'aria che respiriamo, l'acqua che beviamo, tutto ciò che vediamo, tocchiamo, odiamo è fatto di chimica. Persino noi. Dunque che fare di fronte a questa paura irrazionale?

PAROLE CHIAVE:

chimica, chemofobia, quotidiano

Ruggero Rollini è laureato in Chimica e divulgatore scientifico. Si occupa principalmente di comunicazione della chimica ambientale del quotidiano. Con il format *La Scienza Sul Divano*, intervista scienziati e divulgatori in un contesto estremamente informale. Tiene incontri nelle scuole sui temi dell'inquinamento e della comunicazione della scienza online.

È stato docente di Comunicazione della chimica per la Società Chimica Italiana. Dal 2019 collabora alla realizzazione di *Superquark+*.



14:30

LA TRADIZIONE INVENTATA: QUANDO IL KM ZERO ERA UNA DURA NECESSITÀ...

AgriCultura, tutto quello che fa e farà l'agricoltura con Alberto Grandi
Museo del Risorgimento, Sala Codici



La storia della cucina italiana e di molti prodotti tipici viene spesso raccontata come se gli italiani avessero sempre vissuto nell'abbondanza e consumando cibi di qualità. La verità è molto diversa: fino agli anni del boom economico, gli italiani hanno dovuto spesso fare i conti con la fame e con un'alimentazione monotona. Quando il km zero era una dura necessità e non uno slogan ideologico, al nord ci si ammalava di pellagra e al sud imperversavano molte altre malattie da carenza e la denutrizione.

PAROLE CHIAVE:

*invenzione della tradizione,
emigrazione, storia della cucina*

Nato a Mantova nel 1967, Alberto Grandi è professore di Storia dell'alimentazione all'Università di Parma. È autore di numerosi studi scientifici pubblicati in Italia e all'estero su alcune delle più prestigiose riviste di storia economica e sociale. Svolge anche un'intensa attività di divulgazione scientifica, attraverso la collaborazione con alcune testate giornalistiche nazionali, la produzione di podcast dedicati alla storia della cucina italiana e la pubblicazione di saggi di ampio successo come *Denominazione di Origine Inventata* (Mondadori, 2018) o *L'incredibile storia della neve e della sua scomparsa* (Aboca, 2022).

14:30 LE INTERVISTE IMPOSSIBILI DI ANTONIO PASCALE

Il Grano - Luigi Cattivelli

Circolo dei lettori, Sala Gioco



Il frumento è la specie più coltivata al mondo e da solo fornisce il 20% di tutte le calorie e di tutte le proteine consumate dall'uomo. Quali sono i motivi di questo successo e perché ancora oggi il frumento è alla base della nostra alimentazione? Cosa rende prodotti come il pane e la pasta così buoni? Sempre più spesso si incontrano prodotti a base di farro, spelta, kamut, monococco, tritordeum, oppure fatti con varietà più o meno "antiche", caratterizzati da vere o presunte proprietà nutrizionali. Cosa c'è di vero? Cosa è marketing e cosa è scienza?

PAROLE CHIAVE:

frumento, storia, sostenibilità

Direttore del Centro di Ricerca Genomica e Bioinformatica del CREA a Fiorenzuola d'Arda, Luigi Cattivelli ha dedicato il proprio lavoro alla genetica e genomica dei cereali. È rappresentante italiano nel Research Committee di Wheat Initiative, l'agenzia internazionale per il coordinamento della ricerca sul frumento.



15:00

IL MIO PRIMO COMPUTER E IO

AgriCultura, tutto quello che fa e farà l'agricoltura con Chiara Valerio
Museo Egizio, Sala Conferenze



Essere o non essere un nativo digitale è la questione amletica che la mia generazione - sono nata alla fine degli anni Settanta del Novecento - è stata forse la prima a porsi, rispondendosi, a un certo punto e tenacemente no. Come spesso accade, tuttavia, il sì e il no, non sono una risposta soddisfacente. Così, per rispondermi meglio, e soprattutto cercare di sciogliere se ci sia differenza tra premere un tasto su un dispositivo e danzare per la pioggia - nel primo caso, la danza della pioggia si rivolge a una qualche divinità e il dispositivo che ne attiva l'intervento è il nostro corpo - sono tornata al primo computer, un 286, dove la programmazione sembrava un gioco, e i giochi insegnavano a valutare gli angoli. Una breve e faziosa ricostruzione della nostra storia d'amore e dipendenza dalla tecnologia, quantomeno della mia.

PAROLE CHIAVE:

tecnologia, religione, relazioni

Chiara Valerio ha scritto romanzi, racconti, critica letteraria e teatro. Il suo ultimo libro è *La tecnologia e religione* (Einaudi, 2023). Collabora con *La Repubblica*, *L'Espresso*, e *Vanity Fair*. Con Fabiana Carobolante cura *Ad alta voce di Radio3* e, sempre per *Radio3*, conduce, ogni sabato mattina, il programma *L'isola deserta*. Per la casa editrice nattetempo, ha tradotto e curato *Flush, Freshwater* e *Tra un atto e l'altro* di Virginia Woolf e *Ti basta l'Atlantico?* (Lettere tra Virginia Woolf e Lytton Strachey con Alessandro Giammei). I suoi libri e suoi scritti sono tradotti in diversi Paesi. È la responsabile della narrativa italiana della casa editrice Marsilio. Ha un dottorato in Calcolo delle probabilità.

15:00

LE PIANTE DEL FUTURO: DALLO SPAZIO ALLA ROBOTICA

La cassetta degli attrezzi con Stefania De Pascale e Laura Margheri Cavallerizza Reale

in collaborazione con *Fondazione Agritech* 



Come sarebbe un mondo senza piante? Semplicemente non esisterebbe... La nostra vita dipende dal mondo vegetale a cui gli esseri umani sono legati da una relazione che potremmo definire "simbiotica". Le piante hanno colonizzato il nostro pianeta molto prima di noi e si deve al mondo vegetale la profonda modifica dell'ambiente terrestre che ha permesso l'evoluzione di sistemi biologici sempre più complessi fino ad arrivare all'uomo. Quindi, visto che le piante sono così importanti per la vita sulla Terra è chiaro che dovranno essere altrettanto importanti per la sopravvivenza dell'uomo in ambienti extraterrestri. La possibilità di realizzare missioni spaziali di lungo periodo, la lunga permanenza dell'uomo a bordo di piattaforme spaziali orbitanti o in colonie spaziali su Luna o su Marte, infatti, è legata alla possibilità di creare un ecosistema artificiale (un sistema biorigenerativo di supporto alla vita) in cui le piante svolgeranno il ruolo biologico centrale di rigenerare l'aria

grazie alla fotosintesi, purificare l'acqua attraverso la traspirazione e produrre cibo magari riutilizzando parzialmente gli scarti organici dell'equipaggio e perché no, anche su suoli extraterrestri (regoliti lunari o marziani). La ricerca di possibili soluzioni per il supporto alla vita dell'uomo nell'esplorazione spaziale produce conoscenze e tecnologie che potranno essere utilizzate per la coltivazione delle piante in ambienti estremi sulla Terra quali i deserti, i Poli o le moderne megalopoli (es. *vertical farming*) e per la messa a punto di soluzioni più sostenibili per l'agricoltura terrestre. Grazie a queste ricerche magari riusciremo non solo a colonizzare altri pianeti ma anche a rendere il nostro un mondo migliore!

PAROLE CHIAVE:
agricoltura spaziale, sistemi biorigenerativi di supporto alla vita, suoli extraterrestri

Laureata in Scienze Agrarie presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II e in Progettazione di giardini, parchi, paesaggio presso il Politecnico di Torino, Stefania De Pascale è professore ordinario di Orticoltura e Floricoltura presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, vicepresidente e componente del CdA del Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria e componente del Consiglio Direttivo dell'Accademia dei Georgofili.



**LAURA
MARGHERI**

Studiare le piante, capire i segreti che sono alla base delle capacità sensoriali, di movimento, di comportamento e di interazione, è una ricca fonte di ispirazione per creare nuove tecnologie e nuovi robot, più efficaci e adattabili ad ambienti diversi. La robotica ispirata alle piante unisce in un contesto multi-disciplinare biologia, ingegneria, scienza dei materiali, informatica, per progettare e sviluppare tecnologie più efficienti e sostenibili grazie all'utilizzo di modelli di ispirazione naturale e permette di approfondire allo stesso tempo la conoscenza degli ecosistemi naturali per aiutarci a comprenderli e a salvaguardarli.

PAROLE CHIAVE:
*robotica bioispirata, plantoidi,
tecnologie sostenibili*

Laura Margheri lavora presso il laboratorio di Bioinspired Soft Robotics dell'Istituto Italiano di Tecnologia (IIT). Ha una laurea in Ingegneria biomedica, un dottorato in BioRobotica e un'esperienza internazionale di management scientifico di progetti di ricerca e di reti di cooperazione scientifica. Per quattro anni coordinatrice del gruppo delle Women In Engineering della IEEE Robotics and Automation Society, nel 2018 è stata inserita da RoboHub tra le 25 donne della robotica da conoscere.



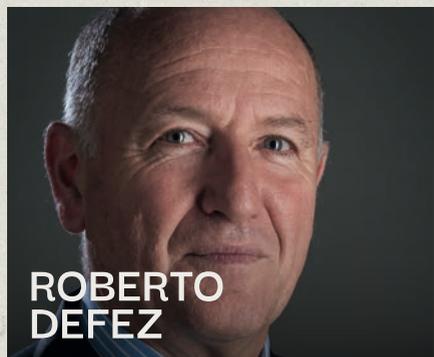


16:00

DAL LETAME ALLE STELLE: COME I BATTERI CAMBIANO NOI STESSI, L'AGRICOLTURA E IL MONDO

La cassetta degli attrezzi con Roberto Defez

Circolo dei lettori, Sala Grande



Il mondo dei microrganismi è un universo in larga parte sconosciuto e dalle potenzialità infinite. Solo da pochi anni si cominciano a svelare aspetti inattesi dell'azione di microrganismi sulla salute e sul comportamento umano, oltre alle potenzialità sullo sviluppo dell'agricoltura o la tutela dell'ambiente o del patrimonio artistico. Si tratta di un campo d'indagine ancora agli albori, nonostante abbia rappresentato la sorgente di alcune delle più importanti scoperte nel campo della biologia: sono innumerevoli i microbiologi premiati col Nobel per la Medicina o per la Chimica.

PAROLE CHIAVE:

microbioma, agricoltura, salute, ambiente

Ricercatore al CNR di Napoli, Roberto Defez lavora su batteri promotori della crescita di leguminose e cereali. Ha pubblicato oltre 50 lavori su riviste *peer review*, 5 brevetti e 2 marchi d'autore. Membro dell'Accademia Nazionale dell'Agricoltura; membro del Comitato Etico della Fondazione Umberto Veronesi e Membro dell'Accademia dei Georgofili. Ha scritto due libri: *Il Caso OGM*, 2014, Carocci editore e *Scoperta*, 2018, Codice.

16:00

CAMBIAMENTI CLIMATICI: DALL'ABC ALLE FORESTE

L'abc della sostenibilità con Elisa Palazzi e Matteo Garbelotto
Museo del Risorgimento, Sala Codici



La scienza produce da anni dati incontrovertibili sullo stato di salute del nostro pianeta ed è unanime nell'affermare che la febbre della Terra è alta ed è, almeno dalla metà del XX secolo, riconducibile alle attività umane, prima fra tutte le emissioni di gas serra in atmosfera. Sappiamo che la Terra continuerà a scaldarsi nei prossimi anni in risposta alle emissioni del passato che hanno effetti a lungo termine, ma se lo farà poco o tanto dipenderà da come la società globale evolverà, da come si deciderà di produrre l'energia, da come saranno distribuite le ricchezze, da quanto pulite saranno le tecnologie che utilizzeremo. Un mondo futuro più sostenibile e senza

“sorprese” climatiche è possibile se agiamo adesso con azioni di mitigazione, decarbonizzazione e con il supporto di tecnologie basate su energie pulite e a basse emissioni, e senza perdere altro tempo prezioso.

PAROLE CHIAVE:

crisi climatica, soluzioni, attivismo

Elisa Palazzi è professoressa associata presso l'Università degli Studi di Torino dove insegna Fisica del Clima. I suoi principali interessi scientifici riguardano lo studio del clima e dei suoi cambiamenti nelle regioni di montagna, sentinelle del cambiamento climatico. È autrice, insieme a Federico Taddia, del libro per ragazzi *Perché la Terra ha la febbre?*, Editoriale Scienza (2019), e del podcast sul clima *Bello Mondo* (Spotify, 2022). Con Sara Moraca ha scritto *Siamo tutti Greta. Le voci inascoltate del cambiamento climatico*, Ed. Dedalo (2022).



**MATTEO
GARBELOTTO**

La sopravvivenza e l'integrità delle nostre foreste vanno di pari passo con la sopravvivenza della razza umana e del pianeta. Sebbene il cambiamento climatico sia una sfida importante per le foreste, in realtà è l'intersezione tra il cambiamento climatico e altri disturbi, piuttosto che il cambiamento climatico da solo, che sta minacciando le nostre foreste. Questi disturbi includono gli agenti patogeni invasivi, la composizione e la struttura innaturale delle foreste piantate, la deforestazione o l'abbandono dei terreni forestali, la rapida evoluzione dei microbi durante le epidemie e l'emergere di agenti patogeni latenti. I patogeni latenti sono microbi che fanno parte del microbioma delle piante, quindi coesistono pacificamente all'interno dell'albero ospite per decenni, ma vengono risvegliati dal cambiamento climatico diventando patogeni aggressivi. Le soluzioni devono includere l'abbattimento dei focolai locali per evitare pandemie globali e, contro intuitivamente, richiedono forse una

gestione più intensiva, piuttosto che la mancanza di gestione, per garantire che le nostre foreste non siano troppo fitte e comprendano popolazioni vegetali meglio adattate al clima del futuro.

PAROLE CHIAVE:

patogeni invasivi, deforestazione, gestione

Matteo Garbelotto è patologo e micologo forestale americano di origine italiana con sede presso l'Università della California, a Berkeley. Specialista in Patologia Forestale, grazie alla sua specializzazione in genetica e genomica, ha aperto la strada all'integrazione di strumenti molecolari nella diagnostica e nella gestione delle malattie delle piante. Ha collaborato con agenzie per la salute delle piante in tutti i continenti ed è uno dei primi ricercatori nel suo settore ad avere abbracciato la *Citizen Science* come uno strumento prezioso per raccogliere grandi quantità di dati.

16:00-17:30

UN COMPLEANNO ESPLOSIVO CON WANGARI MAATHAI

Organizzato dal Circolo dei lettori di Torino

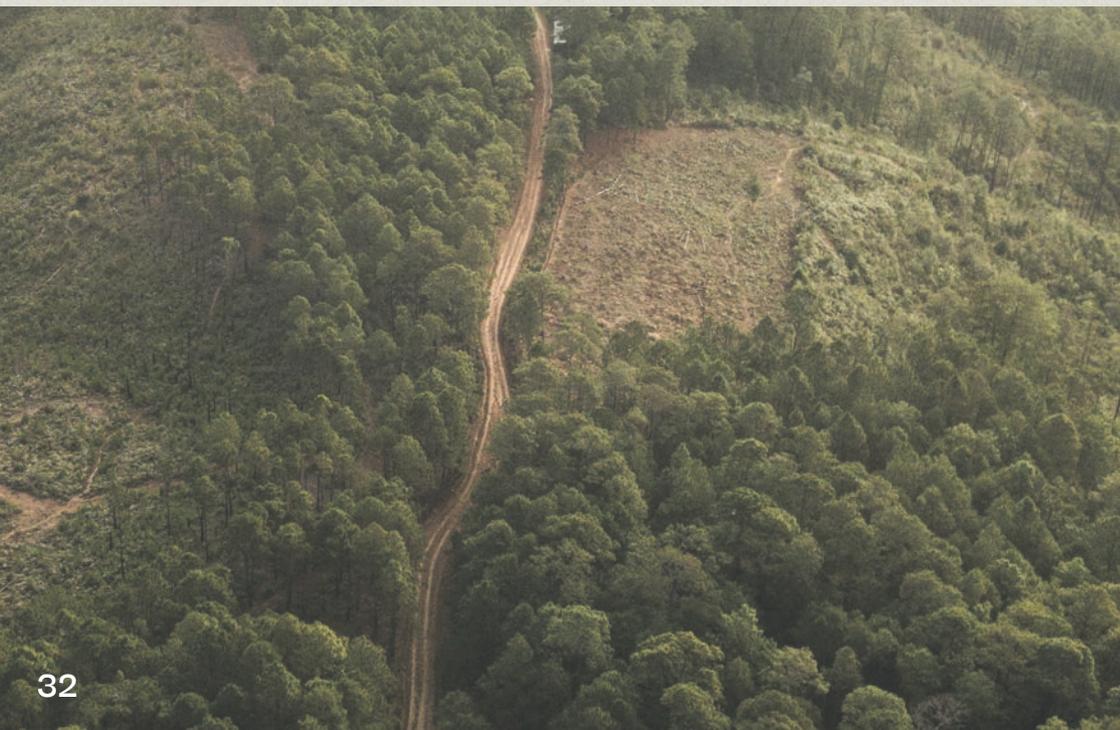


Laboratorio per bambini | 7-10 anni

con Chiara Italiano e Djibril Babakar Gomba

Solo su prenotazione, torino.circololettori.it | Costo 10€

Impariamo a combattere la deforestazione creando bombe di semi per salvaguardare il nostro pianeta. Festeggiamo così il compleanno dell'attivista e ambientalista keniana Wangari Maathai, fondatrice del *Green Belt Movement* e prima donna africana a ricevere il Premio Nobel per la pace, nel 2004.



16:00

LE INTERVISTE IMPOSSIBILI DI ANTONIO PASCALE

Il Pomodoro - Luigi Frusciante

Circolo dei lettori, Sala Gioco



Da frutti che “...danno poco & cattivo nutrimento” (Durante, 1585) a simbolo stesso del *made in Italy*, da pianta ignorata da tutti ad artefice della transizione economica del sud Italia. L'introduzione della coltivazione del pomodoro nel nostro ordinamento culturale ha favorito lo sviluppo del settore agroalimentare italiano che, soprattutto al sud, ha determinato la crescita industriale del territorio, contribuendo allo sviluppo dell'indotto. Il resto si deve alla grande intuizione di Francesco Cirio, un piemontese che trasferisce al sud le sue aziende e realizza la prima vera, grande rivoluzione industriale dell'unità d'Italia. Il pomodoro è oggi una delle specie vegetali più studiate a livello genetico e genomico.

PAROLE CHIAVE:

pelati, agroindustria, genomica e ridomesticazione

Professore emerito dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, l'attività di ricerca di Luigi Frusciante è stata rivolta principalmente a studi di citogenetica, genetica e genomica di alcune solanacee (pomodoro, patata) e leguminose (pisello, cece). Questi studi hanno consentito di chiarire alcuni aspetti legati all'evoluzione dei poliploidi. Negli ultimi anni Luigi Frusciante e il suo gruppo hanno contribuito al sequenziamento dei genomi di pomodoro e patata. È autore di più di 350 pubblicazioni scientifiche e divulgative.



16:30 GLOBALIZZAZIONE

Economia e Lavoro

con Davide Viaggi

e Maria Lodovica Gullino

Museo Egizio, Sala Conferenze



L'intervento sviluppa il rapporto tra globale e locale nell'agricoltura e nella produzione di alimenti nel contesto della bioeconomia. Verranno affrontati i trend attuali rispetto ai temi della sostenibilità e dell'economia circolare, anche (e soprattutto) alla luce delle nuove tecnologie. Tra gli altri punti di attenzione ci sarà anche il ruolo degli agricoltori, dei governi, dei cittadini e dei consumatori.

PAROLE CHIAVE:

*globalizzazione, alimenti,
bioeconomia*

Nato a Bologna nel 1967, Davide Viaggi è docente di Economia ed estimo rurale presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna. Si occupa di bioeconomia circolare, di economia e gestione delle risorse idriche, di politica agricola comune (PAC), di innovazione in ambito agricolo e alimentare, sostenibilità e valutazione ambientale.



PARASSITI CON LA VALIGIA

I parassiti delle piante non conoscono confini e, da sempre, si spostano da un continente all'altro. Essi si muovono con la velocità dei mezzi di trasporto esistenti: la ruota in passato, l'aereo oggi. Semi, bulbi, piante, sempre più prodotti in pochi stabilimenti e di qui commercializzati in tutto il mondo, sono ottimi vettori di parassiti. Così come lo siamo noi, con i nostri viaggi, soprattutto quando portiamo, da turisti, ritornando a casa, piante, frutti, semi. Dalla *Xylella* che ha distrutto le coltivazioni di olivo in Puglia alla peronospora che ha decimato le coltivazioni di basilico in Liguria, le storie si ripetono. Per fortuna oggi abbiamo mezzi e strumenti per prevenire l'arrivo di alieni.

PAROLE CHIAVE:

*biosicurezza, prevenzione,
analisi del rischio*

Maria Lodovica Gullino, saluzzese di origine, da molti anni si occupa di malattie e difesa delle colture orto-floro-frutticole all'Università di Torino, dove è stata ordinario di Patologia vegetale e vice-rettore. Imprenditrice e figlia di imprenditori agricoli, ha fondato e diretto, per più di venti anni, il Centro di Competenza Agroinnova dell'Università di Torino. È autrice di numerose pubblicazioni, scientifiche e divulgative. È responsabile scientifico del Festival Internazionale dell'Agricoltura ColtivaTo.



16:30

ABITEREMO ALTRI PIANETI?

AgriCultura, tutto quello che fa e farà l'agricoltura con Amedeo Balbi
Cavallerizza Reale



PAROLE CHIAVE:
terra, vita, spazio

Amedeo Balbi è professore associato di Astronomia e Astrofisica presso il Dipartimento di Fisica dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata". Autore di oltre 100 articoli scientifici, la sua attività di ricerca copre una vasta gamma di argomenti in cosmologia e, più recentemente, in astrobiologia. È inoltre molto attivo nella promozione e nella comunicazione della scienza, ed è autore di numerosi libri per il grande pubblico.

Secondo alcuni, il destino dell'umanità è di diventare una specie multiplanetaria. Addirittura, la nostra stessa sopravvivenza a lungo termine sarebbe legata alla possibilità di abbandonare la Terra e di stabilirsi in colonie permanenti nello spazio o su altri pianeti. Ma è davvero così? Cosa c'è di realistico in queste previsioni, e quanto sono a portata di mano? Quali ostacoli dovremmo affrontare per trasferirci su altri mondi, e quali sarebbero le possibili destinazioni? L'esplorazione dello spazio e dell'universo servono a garantirci una via di fuga su un'altra Terra, o, piuttosto, a comprendere che quella che abbiamo è insostituibile?



17:30

NATURA E INTELLIGENZA ARTIFICIALE: UN DIALOGO

AgriCultura, tutto quello che fa e farà l'agricoltura con Mario De Caro
Circolo dei lettori, Sala Grande



Al di là del chiacchiericcio quotidiano, discutere della relazione tra natura e intelligenza artificiale è cosa di grande complessità per varie ragioni. Primo, la definizione stessa di natura è controversa; secondo, non è chiaro se l'intelligenza artificiale sia possibile e nemmeno cosa sia precisamente; terzo, c'è chi tra il naturale e l'artificiale prevede un futuro di interazioni rosee e chi invece profetizza tremende catastrofi. Queste sono evidentemente questioni complesse, a cui non si possono dare, almeno per ora, risposte definitive; ciò che si può fare, però, è mettere un po' d'ordine, distinguendo le argomentazioni sensate da quelle del tutto infondate.

PAROLE CHIAVE:

natura, intelligenza artificiale, futuro

Mario De Caro è professore di Filosofia morale all'Università Roma Tre e regolarmente visiting professor alla Tufts University. Già *fulbright fellow a Harvard* e *visiting scholar* al MIT, è presidente della Società Italiana di Filosofia Morale. Esecutore letterario di Hilary Putnam, scrive regolarmente sul *Sole 24 Ore*. Il suo *Liberal Naturalism* è in preparazione per Harvard University Press.

17:30

MALARIA E AGRICOLTURA: STORIE NATURALI E SANITARIE DI UNA EVOLUZIONE DARWINIANA

AgriCultura, tutto quello che fa e farà l'agricoltura

con Gilberto Corbellini

Museo del Risorgimento, Sala Codici



I rapporti tra malaria e agricoltura intercorsi nella storia illustrano meglio di altri esempi lo stretto legame tra processi evolutivi o darwiniani, pratiche agricole o produttive e salute delle comunità umane. L'origine evolutiva di *Plasmodium falciparum* che ha causato e causa quasi tutta la mortalità per malaria risale alle pratiche agricole in foresta, in particolare al debbio (*slash-and-burn*), in diverse zone africane già nel primo Neolitico, che tra 10mila e 5mila anni fa circa favorirono la selezione prima di un vettore (*Anopheles gambiae*) esclusivamente antropofilo e poi di un ceppo di *falciparum* particolarmente letale. Nelle zone temperate come l'Italia, dove la malaria dipendeva dalle paludi ed era instabile, l'agricoltura, sulla base delle conoscenze scientifiche riguardanti il parassita e il vettore sviluppate in Italia alla fine dell'Ottocento, consentiva di circoscrivere l'ecosistema favorevole

alla trasmissione e quindi di sradicare i parassiti con lo spruzzamento di insetticidi ad azione residua (DDT). Questo risultato non si è potuto ripetere in Africa subsahariana, dove la malaria non dipende dalle paludi ed è molto stabile, in quanto il complesso vettoriale locale riesce a sfruttare ogni forma di attività agricola, in quanto produttiva di focolai larvali, per mantenersi a elevati livelli di densità e con tassi di inoculazione che sono molto ardui da controllare.

PAROLE CHIAVE:
ecologia, selezione naturale, bonifica integrale

Gilberto Corbellini è docente di Storia della medicina e Bioetica alla Sapienza Università di Roma. Tra i libri che ha pubblicato *La razionalità negata. Psichiatra e antipsichiatra in Italia* (con G. Jervis, Torino 2008), *Scienza quindi democrazia* (Torino 2013), *Tutta colpa del cervello. Introduzione alla neuroetica* (con E. Sirgiovanni, Milano 2015), *Nel paese della pseudoscienza. Perché i pregiudizi minacciano le nostre libertà* (Milano 2019), *La società chiusa in casa. La libertà dei moderni dopo la pandemia* (con A. Mingardi, Venezia 2021), *Storia della malaria in Italia. Scienza ecologia società* (Roma 2022).

18:00

PIANTE PIÙ FORTI E CIBO PIÙ BUONO

La cassetta degli attrezzi con Vittoria Brambilla

Museo Egizio, Sala Conferenze



Da 10.000 anni miglioriamo le nostre piante per averle più forti, più sane, più buone: quelle che coltiviamo oggi sono il frutto del lavoro di generazioni di agricoltori ma, per restare al passo con la crescita della popolazione mondiale e la necessità di salvaguardare il pianeta, non possiamo fermarci qui. Oggi possiamo avere piante ancora più produttive e ottimo cibo grazie a nuove tecnologie genetiche che ci permettono di agire direttamente sul DNA delle piante migliorandole, in modo simile a quello che hanno fatto gli agricoltori per millenni, ma in modo rapidissimo. Queste tecnologie, tra cui la tecnologia CRISPR, devono entrare a fare parte della cassetta degli attrezzi del miglioratore genetico delle piante nel futuro.

PAROLE CHIAVE:

genetica, biologia molecolare,
CRISPR

Vittoria Brambilla è biologa molecolare e genetista delle piante, si è formata tra l'Università degli Studi di Milano, dove ha ottenuto il dottorato di ricerca in Biologia Vegetale, e il Max Planck Institute for Plant Breeding Research di Colonia (Germania), dove ha svolto l'attività di ricerca post-dottorato. Dal 2017 guida un gruppo di ricerca che si occupa di biologia dello sviluppo e miglioramento genetico di riso al Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali all'Università degli Studi Milano.

18:00

L'ALTRA TERRA

Dalla Terra alle Stelle

Cinema Massimo

Se si puntano i piedi per terra è solo per guardare bene le stelle, esempi di cinema che hanno saputo indagare sul concetto di natura raffinando così il nostro sguardo verso il cielo.

In collaborazione con Bayer Italia.

Segue discussione con Fabio Minoli, Daniele Pignatelli e Antonio Pascale.

Il corto *L'altra Terra* è stato prodotto da Giffoni Innovation Hub in collaborazione con Bayer Italia e con la regia di Daniele Pignatelli.

Nel raccontare il passaggio di una tenuta agricola dai nonni alla nipote, il corto fotografa la tradizione del lavoro agricolo che prosegue attraverso l'innovazione. Si continua a produrre il particolare prodotto di quella stessa terra grazie alla passione tramandata, grazie alle nuove tecniche applicate e all'agricoltura 4.0, che consentono produzioni di alta qualità e una riduzione dell'impatto ambientale.

Fabio Minoli

Dopo la laurea in Giurisprudenza, lavora prima nell'ambito della comunicazione in varie esperienze associative e aziendali e successivamente nelle relazioni esterne. Nel 1993 è tra i fondatori di un movimento politico; nel 1995 è consigliere regionale in Lombardia e successivamente parlamentare nazionale. Torna all'attività manageriale nel 2006 come direttore centrale comunicazione e immagine di Federchimica. Nel 2012 è direttore delle relazioni esterne di Confindustria e portavoce del Presidente. Dal 2017 è direttore della comunicazione, dei rapporti istituzionali e della sostenibilità di Bayer Italia. È stato presidente del Corecom - Comitato Regionale per le Comunicazioni - della Lombardia.

Daniele Pignatelli

Regista italiano, i suoi film sono stati in concorso presso i più importanti film festival ottenendo diversi riconoscimenti tra cui la menzione speciale della giuria Aiace per *Amati matti* alla 53° Mostra d'Arte Cinematografica di Venezia, il Kodak European Award for New Talents per *Terzo°* e *Mondo* al 55° Cannes Film Festival, il "certificate of merit for visual artistry and for cinematic excellence" al 55° Rochester Film Festival di NY con cui è stato premiato HOPEZ. Nel 2021 *L'altra Terra* è stato "evento speciale" al 51° Giffoni Film Festival.

18:45 – 22:00

L'ALBERO DEGLI ZOCCOLI

Dalla Terra alle Stelle

Cinema Massimo

Film di Ermanno Olmi

(Italia 1978, 186', col.)

In una cascina di pianura a Palosco, nella campagna bergamasca, tra l'autunno 1897 e la primavera 1898, vivono quattro famiglie di contadini. Il film è strutturato in quattro differenti episodi che ripercorrono le vicende delle quattro famiglie che abitano la cascina dove il film è ambientato. Gli episodi si intersecano tra loro nella narrazione degli eventi che proseguono e si alternano col trascorrere delle stagioni, proprio come le stagioni determinano il passare della vita contadina nelle campagne. Girato in lingua lombarda nelle sue varianti bergamasca e milanese, con i sottotitoli italiani.

21:00-23:00

LUCREZIA

*La fama onesta della giovin pianta
in morbido terreno (cit. Lodovico Ariosto)*

Spettacolo teatrale

a cura di Tangram Teatro

Conservatorio Statale di Musica "Giuseppe Verdi"

Regia **IVANA FERRI** con **PATRIZIA POZZI**

Voce fuori scena **BRUNO MARIA FERRARO**

Scene e luci **LUCIO DIANA**

Costruzione scena **MAURIZIO FO**

Direzione artistica **FABIO BONFANTE**

Da sempre gli storici si arrovellano nella costruzione della figura di Lucrezia Borgia tra le più controverse e falsificate. Ivana Ferri propone un'originale rilettura di Lucrezia, che ci rivela una donna determinata che seppe destreggiarsi tra le circostanze di un destino che gli altri avevano scelto per lei. Nel dialogo con la sua piccola Isabella, che nascerà da lì a poco, si dipana il racconto della sua vita lontano dal luogo comune che l'ha imprigionata. Fu un'imprenditrice in campo agricolo sorprendente e modernissima, emblema di un riscatto femminile che parla al nostro presente.



DOMENICA 02 aprile



10:00 LA SOSTENIBILITÀ DAL SEME ALLA FORCHETTA

L'abc della sostenibilità con Sergio Saia
Circolo dei lettori, Sala Grande



La sostenibilità implica la possibilità di mantenere un prodotto, processo o servizio senza alterarne la possibile fruizione da parte delle generazioni future, quindi preservandone le risorse. Tale concetto è multifattoriale e alberga in sé i concetti di sostenibilità ambientale, economica e sociale (ivi inclusa la sicurezza alimentare). Nel caso dei prodotti agricoli e in particolare degli alimenti, tale dibattito include anche l'uso del suolo, stante la limitata superficie globale e l'esigenza di mantenere una superficie minima a usi naturali. Nel dibattito esploreremo le componenti della sostenibilità nella filiera degli alimenti, dalla produzione dei mezzi tecnici alla coltivazione, al trasporto, alla trasformazione, all'uso e allo smaltimento dei rifiuti e alle implicazioni sociali di determinate scelte a scala nazionale, comunitaria e globale.

PAROLE CHIAVE:
agricoltura, ambiente, futuro

Professore associato di Agronomia e Coltivazioni Erbacee presso l'Università di Pisa, Sergio Saia ha lavorato in diverse realtà di docenza universitaria, ricerca e produzione in diverse regioni italiane e all'estero. I suoi settori di ricerca riguardano il ruolo dell'uso del suolo e delle sue caratteristiche, la gestione della nutrizione vegetale in assenza di fertilizzanti di sintesi e in particolare attraverso microrganismi benefici per le piante, la gestione delle malerbe in assenza di principi attivi di sintesi, la gestione del suolo con tecniche conservative, la diversificazione in agricoltura e la modellistica applicata ai sistemi agrari.

10:00

CAMBIAMENTI NEL MONDO DEL LAVORO

Economia e Lavoro con Elsa Fornero e Roberto Moncalvo

Museo del Risorgimento, Sala Codici



**ELSA
FORNERO**

Sempre più spesso il lavoro, e la fase educativa che lo precede, sono oggi fattori di marginalizzazione e di disparità anziché di inclusione, di equità, di realizzazione. Alla base di tutto ciò vi sono fattori economici, demografici, tecnologici, istituzionali. È possibile, e necessario, invertire la tendenza all'impoverimento del lavoro con politiche lungimiranti e coerenti, da affiancare, con nuovi investimenti e provvedimenti, a quelli già previsti nel PNRR.

PAROLE CHIAVE:

occupazione, inclusione, equità

Elsa Fornero è professore onorario di Economia all'Università di Torino e membro dell'Accademia Europaea; *honorary senior fellow* del Collegio Carlo Alberto, coordinatore scientifico del CeRP e *research fellow* di alcune istituzioni di ricerca europee. È stata Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali con delega alle Pari Opportunità nel Governo guidato da Mario Monti (2011-13). Ha avuto diversi riconoscimenti; il suo libro più recente è *Chi ha paura delle riforme. Illusioni, luoghi comuni e verità sulle pensioni*. Università Bocconi Editore, 2018.



**ROBERTO
MONCALVO**

Negli ultimi 10 anni, in controtendenza rispetto al crollo degli altri settori (-13%), è cresciuto il numero di imprese agricole guidate da giovani per un totale di oltre 55mila under 35 che hanno scelto di costruirsi un futuro investendo nella terra, dalla coltivazione all'allevamento, dall'agriturismo alle vendite dirette fino alle bioenergie e all'economia green.

Nell'arco, quindi, di un decennio, tra crisi, pandemia e guerra, il settore agricolo è diventato di fatto il punto di riferimento importante per le nuove generazioni e le aziende guidate da under 35 hanno una superficie superiore di oltre il 54% alla media, un fatturato più elevato del 75% grazie alla capacità di innovazione e il 50% di occupati in più per azienda. A questo scenario si aggiunge il boom di iscrizioni alle scuole professionali di agraria con un +15% dalla pandemia ad oggi.

PAROLE CHIAVE: *giovani, innovazione, futuro*

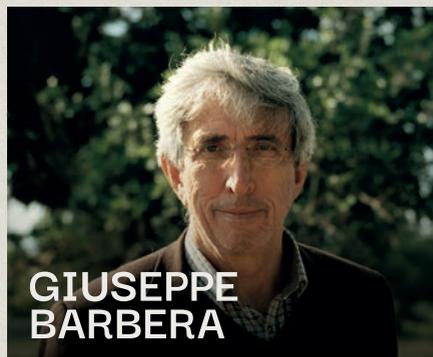
Imprenditore agricolo, Roberto Moncalvo è stato dal 2013 al 2018 presidente di Coldiretti, la principale organizzazione agricola italiana con 1,6 milioni di associati. Classe 1980, è laureato in Ingegneria dell'Autoveicolo al Politecnico di Torino ed è titolare dell'azienda agricola Settimo Miglio di Settimo Torinese (To). Dal 2018 è presidente di Coldiretti Piemonte e membro di Giunta nazionale Coldiretti.



10:00 LE INTERVISTE IMPOSSIBILI DI ANTONIO PASCALE

Gli Agrumi - Giuseppe Barbera

Circolo dei lettori, Sala Gioco



L'arancio, "re, principe e signore di tutti gli arbori". Nato nelle regioni asiatiche alle pendici dell'Himalaya, l'arancio è giunto nel Mediterraneo ai tempi degli arabi, dapprima con la specie amara e quindi, alla fine del XV secolo, con quella dolce. Ha presto occupato un posto privilegiato nelle campagne, nei giardini, sui mercati e costituito fiorenti economie nelle regioni del sud, mentre al nord sono sorte monumentali architetture che lo proteggevano dal freddo invernale. Avventure di viaggio, pagine di letteratura, importanti pitture ne hanno accompagnato il diffondersi ovunque nel mondo.

PAROLE CHIAVE:

agrumi, viaggi, arte, paesaggio

Giuseppe Barbera è stato professore ordinario di Colture Arboree. Tra i suoi libri, per Il Saggiatore, *Abbracciare gli alberi* (2017), *Il Giardino del Mediterraneo* (2021), *Agrumi. Una storia del mondo* (2023). Per il FAI ha curato il recupero del giardino della Kolymbethra.

Nel 2022, nell'ambito del premio letterario Costa Smeralda, gli è stato assegnato il premio speciale Cultura del Mediterraneo.



10:30

GLI ALBERI DI PINOCCHIO: DAL LEGNO DELLA VITA AI CINQUE ZECCHINI

AgriCultura, tutto quello che fa e farà l'agricoltura con Stefano Jossa
Museo Egizio, Sala Conferenze



PAROLE CHIAVE:

Italia, natura, modernità

Stefano Jossa ha insegnato Italian Studies alla Royal Holloway University di Londra per quindici anni e insegna ora Letteratura italiana all'Università di Palermo. È autore di *Un paese senza eroi. L'Italia da Jacopo Ortis a Montalbano* (Laterza) e *La più bella del mondo. Perché amare la lingua italiana* (Einaudi).

Pinocchio si radica nella terra, al punto che è potuto diventare un'allegoria non solo dell'«umile Italia», ma anche del duro lavoro contadino. Dall'altro lato c'è il fascino capitalistico del guadagno facile. Muovendosi tra il «pezzo di legno» da cui tutto comincia e gli zecchini d'oro che lo portano al confine della morte, Pinocchio diventerà natura coltivata, figlio di una via italiana alla modernità che è ancora tutta da svolgere.

10:30

IL PONTE: L'ALIMENTAZIONE DI DOMANI TRA DIETA MEDITERRANEA E CIBO SINTETICO

Tavola rotonda

Cavallerizza Reale di Torino

Con:

Enrico Allasia / Confagricoltura Piemonte

Gabriele Carenini / Confederazione Italiana Agricoltori del Piemonte
e della Valle d'Aosta

Bruno Mecca Cici / Coldiretti Torino

Modera **Laura de Donato**, giornalista TG Leonardo, Rai





Enrico Allasia

Contitolare e amministratore di Allasia Plant di Cavallermaggiore (Cuneo), azienda vivaistico-forestale, presidente di Confagricoltura Piemonte, presidente dell'Unione Agricoltori - Confagricoltura Cuneo, presidente nazionale dell'Associazione pioppicoltori.



Gabriele Carenini

Presidente regionale CIA Piemonte, dirigente della CIA Agricoltori Italiani, presidente del Centro di Assistenza Agricola di CIA, è anche imprenditore ortofrutticolo a Valmacca nell'azienda di famiglia che ha rilevato nel 2004.



Bruno Mecca Cici

Conduce l'azienda agricola Venturino Maddalena, sita nel comune di Leini e specializzata nell'allevamento di bovini da carne di razza piemontese. Dal 2009 in Coldiretti, dove oggi ricopre il ruolo di presidente di Coldiretti Torino. È presidente dell'Associazione Agrimercato di Torino e vice-presidente di ANABORAPI.



Laura de Donato

Laureata in Giurisprudenza e Scienze Politiche Internazionali, giornalista specializzata in scienza e ambiente, dal 2002 è redattrice e conduttrice del *TgrLeonardo* (Rai3), il primo quotidiano europeo di scienza e ambiente.

10:30-12:30

CAPTAIN FANTASTIC

Dalla Terra alle Stelle

Cinema Massimo

Se si puntano i piedi per terra è solo per guardare bene le stelle, esempi di cinema che hanno saputo indagare sul concetto di natura raffinando così il nostro sguardo verso il cielo.

Film di Matt Ross (Usa 2016, 118', col., v.o. sott. it.)

Ben e la moglie hanno scelto di crescere i loro sei figli lontano dalla città e dalla società, nel cuore di una foresta del Nord America. Sotto la guida costante del padre, i ragazzi, tra i cinque e i diciassette anni, passano le giornate allenandosi fisicamente e intellettualmente: cacciano per procurarsi il cibo, studiano le scienze e le lingue straniere, si confrontano in democratici dibattiti sui capolavori della letteratura e sulle conquiste della Storia. Suonano, cantano, festeggiano il compleanno di Noam Chomsky e rifiutano il Natale e la società dei consumi.

La morte della madre, da tempo malata, li costringe a intraprendere un viaggio nel mondo sconosciuto della cosiddetta normalità: viaggio che farà emergere dissidi e sofferenze e obbligherà Ben a mettere in discussione la sua idea educativa.

10:30

NATURA È CULTURA: VIAGGIO NELLA COSTRUZIONE DI UN'IMMAGINE

AgriCultura, tutto quello che fa e farà l'agricoltura con Ilaria Gaspari
Circolo dei lettori, Sala Grande



**ILARIA
GASPARI**

Talmente radicata è l'abitudine a veder contrapposta la natura a tutto quello che è artificiale o artificioso, in una parola culturale, che ci dimentichiamo del fatto che ogni paradigma è frutto di un'elaborazione concettuale. Compreso quello di "natura": una parola che proveremo a indagare nelle sue molte declinazioni, per sfatare la mistica dell'opposizione natura/cultura e per provare, con qualche strumento filosofico preso in prestito da Baruch Spinoza, a cui dobbiamo una delle più eclatanti, stimolanti e rivoluzionarie

rappresentazioni della natura e del posto che occupiamo all'interno del suo sistema. Per ricordarci l'importanza di coltivare, e di coltivarci: anche la radice di cultura è una radice agricola.

PAROLE CHIAVE:

natura, cultura, Spinoza

Filosofa e scrittrice, nata a Milano, Ilaria Gaspari ha studiato filosofia alla Scuola Normale di Pisa, per poi addottorarsi a Parigi, all'università Paris I Panthéon-Sorbonne.

Tra i suoi libri: *Etica dell'acquario* (Voland 2015), *Ragioni e sentimenti. L'amore preso con filosofia* (Sonzogno 2018), *Lezioni di felicità. Esercizi filosofici per il buon uso della vita* (Einaudi 2019, tradotto in diversi Paesi), *Vita segreta delle emozioni* (Einaudi 2021), *A Berlino con Ingeborg Bachmann* (Giulio Perrone 2022). Collabora con diverse testate giornalistiche, tv e radio. Tiene corsi di scrittura alla Scuola Holden e alla Scuola Omero.



11:30

LA STORIA IN CAMPO, COME È CAMBIATA L'AGRICOLTURA

Economia e Lavoro con Tito Menzani

Museo del Risorgimento, Sala Codici



L'opinione pubblica si è convinta che raramente i prodotti agroalimentari di oggi siano genuini e di qualità, e che viceversa nascondano molte insidie. A ciò si accompagna la mitizzazione delle campagne del passato, percepite come bucoliche e generose, e popolate da famiglie contadine che mangiavano cibi sani. Si tratta di uno dei tanti stereotipi che riguardano l'agricoltura di una volta. Proveremo a smontarli, per restituire una più corretta immagine della società preindustriale.

PAROLE CHIAVE:

stereotipo, storia, cibo

Tito Menzani è docente di Storia economica all'Università di Bologna e formatore libero-professionista. Ha collaborato con numerose imprese, organizzazioni di rappresentanza ed enti pubblici, in Italia e all'estero. Alcune sue pubblicazioni sono state tradotte in inglese, in francese e in spagnolo; tra i suoi libri più noti *101 domande sull'impresa cooperativa* (con M. Dorigatti, 2021).

11:30

LE INTERVISTE IMPOSSIBILI DI ANTONIO PASCALE

Il Fico d'India e altre piante tropicali - Paolo Inglese

Circolo dei lettori, Sala Gioco



Arbore o mostro? Questa è la domanda che si fece Oviedo y Valdés e, con lui, i *conquistadores spagnoli*. In fondo, dopo 36 anni di ricerca, è la stessa domanda che mi pongo anche io. Raccontare questa specie significa entrare nei misteri della complessità di quello che Garcia Lorca chiamò "Laocoonte salvaje". Un miracolo di adattabilità e di resilienza difficilmente eguagliabile. Lui arrivò nel XVI secolo, ma, oggi, i nuovi tropici italiani sono Mango, Avocado, Papaja e tanti "minori". L'Italia esotica che sta diventando e diverrà cultura; novità come un tempo lo furono gli agrumi, oppure lo stesso fico d'India e prima ancora tutte le specie che oggi non possono non dirsi "italiane". Una storia, la nostra, dell'esotico che diventa tradizione.

PAROLE CHIAVE:

*esotico, cultura, mediterraneo
ovunque*

Laureato in Scienze Agrarie e specializzato in Agricoltura Tropicale e Subtropicale, Paolo Inglese è professore

di Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree all'Università di Palermo, dove è stato anche pro-rettore, direttore del Sistema Museale di Ateneo e coordinatore di diversi corsi di studi e di master. Esperto internazionale FAO e CIHEAM, è stato presidente della Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana e dell'Associazione delle relative società scientifiche europee. Ha fondato e coordinato per 10 anni l'International Network on Cactus Pear, CACTUSNET-FAO-ICARDA.



12:00 ANIMALE, VEGETALE O... IL CIBO DI DOMANI

Cibo e salute con Maria Caramelli e Luca Simone Cocolin
Museo Egizio, Sala Conferenze



PAROLE CHIAVE:

sicurezza alimentare, cambiamento climatico, nuovi alimenti

Maria Caramelli è dirigente presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, diplomata all'European College of Veterinary Public Health, membro del Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare.

La crisi ambientale ha diverse conseguenze sulla salute umana, ma sono poco note quelle che incidono sulla nostra sicurezza alimentare. Il cambiamento climatico, infatti, pone nuovi rischi per la salute dei cibi, in modo particolare a causa del riscaldamento globale. Anche le zoonosi, malattie emergenti che dagli animali arrivano all'uomo, sono strettamente legate al cambiamento climatico. In una fase così critica, quali opportunità - e quali rischi - possono fornire i nuovi alimenti, quali insetti e cibi sintetici?





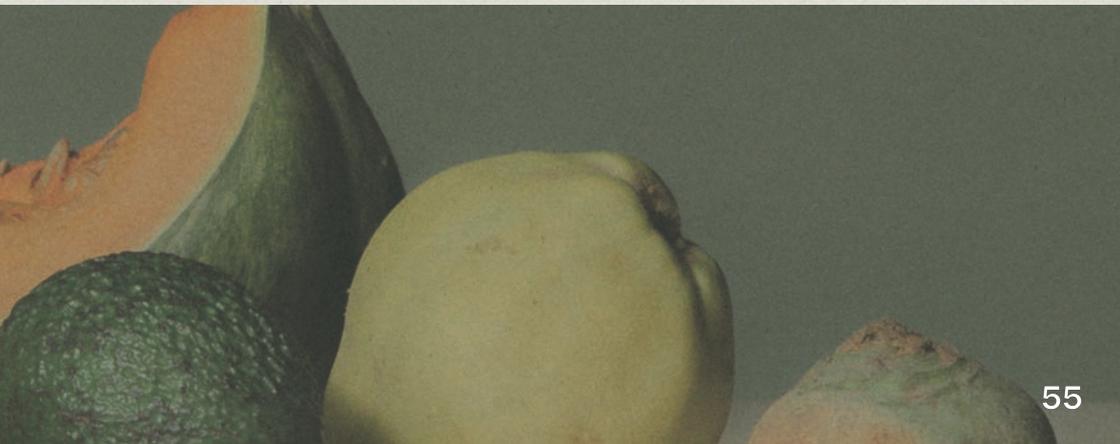
**LUCA SIMONE
COCOLIN**

Il cibo è al centro dell'esistenza di ogni essere umano, con tutti i suoi diversi aspetti di tradizionalità, artigianalità, preferenze e specifici bisogni. Oggi non ci si alimenta solo per nutrirsi, ma anche perché il cibo significa salute, convivialità, condivisione e soddisfazione. In questo dialogo verranno toccati diversi aspetti relativi ai moderni concetti di dieta personalizzata per la prevenzione di malattie non comunicabili, passando attraverso il microbioma umano, e di come gli alimenti possono essere considerati un importante strumento che possa favorire il raggiungimento degli obiettivi insiti nel concetto di salute circolare.

PAROLE CHIAVE:

dieta, salute umana, microbioma umano

Luca Simone Cocolin è professore ordinario di Microbiologia Agraria presso l'Università di Torino. Dal 2008 è editore capo dell'*International Journal of Food Microbiology* e fa parte del Comitato esecutivo dell'International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH). Membro del Leadship Team della European Technology Platform Food for Life, è responsabile scientifico per l'Università di Torino nell'ambito del progetto EIT Food.



13:15
CLOSING

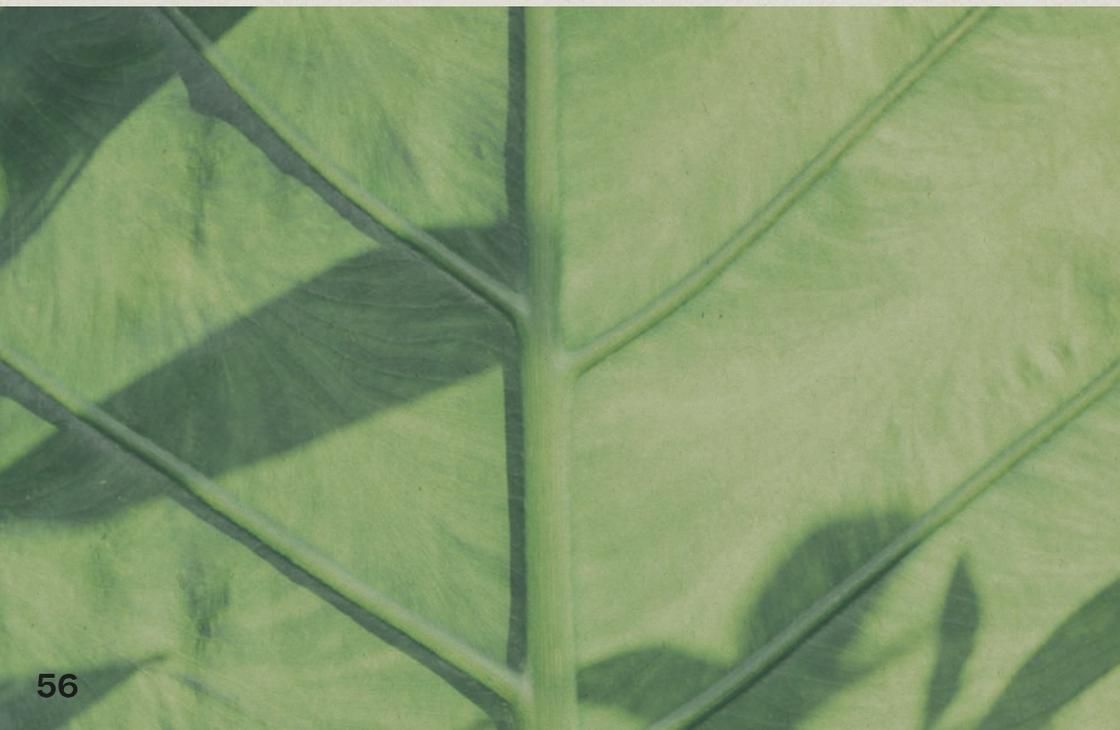
Introduce e conduce Maria Lodovica Gullino

Per non mangiare cemento in futuro
con Guido Montanari

Il mondo raccontato attraverso le piante
con Antonio Pascale

Palazzo Civico – Sala Colonne

Prenotazione obbligatoria a coltivato@stilema-to.it





**GUIDO
MONTANARI**

PER NON MANGIARE CEMENTO IN FUTURO

Il suolo, quel sottile strato di terra che permette la vita degli organismi viventi, la trasformazione dei rifiuti organici in sostanze vitali, l'assorbimento dell'acqua e la sua purificazione, è fortemente a rischio. Un modello di sviluppo disattento e improntato a rapidi profitti ha fatto sì che in questi ultimi decenni il nostro Paese abbia consumato suolo in modo esponenziale e superiore a tutti gli altri Paesi europei. Si deve prendere atto di questa situazione e avviare pratiche immediate di tutela del suolo, di deimpermeabilizzazione e ripristino della naturalità, se non vogliamo rischiare in un prossimo futuro di non avere più la risorsa fondamentale per agricoltura, allevamento e silvicoltura.

PAROLE CHIAVE:

consumo di suolo, biodiversità, sostenibilità

Guido Montanari è architetto e dottore di ricerca in Storia dell'architettura e dell'urbanistica, insegna Storia dell'architettura contemporanea e della città presso il Politecnico di Torino. Impegnato sui temi della difesa dei beni comuni, dell'ambiente e del paesaggio è stato assessore all'urbanistica di Rivalta di Torino (2012-2016), vicesindaco e assessore alla pianificazione del comune di Torino (2016-2019).



**ANTONIO
PASCALE**

IL MONDO RACCONTATO ATTRAVERSO LE PIANTE

Ovvero come e perché le piante ci raccontano. Le piante sono gli unici organismi viventi che mettono in collegamento radici e cielo. Un racconto delle piante attraverso la storia per analizzare il rapporto culturale, antropologico e storico che lega la natura umana a quella vegetale.

PAROLE CHIAVE:

piante, simboli, sentimenti

Antonio Pascale è scrittore, saggista, autore televisivo e ispettore agrario. È direttore artistico del Festival Internazionale dell'Agricoltura ColtivaTo. Collabora con *il Foglio*, *il Mattino*, *Mind* e *le Scienze*. Dirige *AgriFoglio*, il sito de *il Foglio* che racconta l'innovazione in agricoltura. Il suo ultimo libro è *La foglia di Fico* (Einaudi) con il quale è stato finalista al premio Campiello e vincitore del premio Orbetello e del premio Chiara.

Le sedi del Festival

Cavallerizza Reale - Università degli Studi di Torino

Via G. Verdi 9

Cinema Massimo

Via G. Verdi 18

Circolo dei lettori

Via G. Bogino 9

Conservatorio Statale di Musica “Giuseppe Verdi”

Piazza Bodoni

Museo Egizio

Via Accademia delle Scienze 6

Museo Nazionale del Risorgimento Italiano

Piazza Carlo Alberto 8

Palazzo Civico

Piazza Palazzo di Città 1

Intorno al Festival

29/03 10:00-13:00

53 Incontri Fitoiatrici

Cambiamenti climatici e malattie delle piante

Circolo dei lettori, Sala grande

Organizzato dal Centro Agroinnova dell'Università di Torino, l'incontro affronta, in modo scientifico ma con taglio divulgativo, insieme ad alcuni protagonisti di ColtivaTo, un tema di grande attualità.

Intervengono: Maria Lodovica Gullino, Elisa Palazzi, Federico Spanna, Massimo Pugliese e Lorenzo Marini.

Programma completo su www.agroinnova.unito.it

In collaborazione con:  **AGROINNOVA**
RESEARCH BEARS ITS FRUITS

**IL CIRCOLO
DEI LETTORI
TORINO** 

01-02/04

SoiLab

Circolo dei lettori, galleria

Un exhibit interattivo e multimediale, a cura di Re Soil Foundation, dedicato al suolo: che cos'è, com'è fatto, quali sono i suoi servizi ecosistemici, quali problematiche lo minacciano e che cosa possiamo fare per preservarlo.

In collaborazione con:  **RE SOIL
FOUNDATION**
Regeneration for a clean and healthy soil

02/04

FLOR Academy - Anteprima FLOReal
Palazzina di Caccia di Stupinigi

In occasione della chiusura di ColtivaTo, domenica 2 aprile, ad Anteprima FLOReal nella cornice monumentale del Cortile d'Onore della Palazzina di Caccia di Stupinigi sarà possibile seguire una serie di stage e workshop pratici sulle piante da orto. Un altro modo di parlare di agricoltura ma questa volta con le mani nella terra.

Programma completo su www.orticolapiemonte.it

In collaborazione con:   **SOCIETÀ
ORTICOLA
DEL PIEMONTE**

Con il patrocinio di:



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



REGIONE
PIEMONTE



CITTA' DI TORINO

Con il sostegno di:



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



In collaborazione con:



UNIVERSITÀ
DI TORINO

