

PROGRAMMA

CONFERENZE E SPETTACOLI

VENERDÌ 17

Piazza Leon Battista Alberti, ore 9 (evento riservato alle scuole)

Prendo il solito, grazie! Distorsioni cognitive al ristorante

Con **Non è la Zebra**, divulgatori scientifici

Loggia del grano, ore 9 (evento riservato alle scuole secondarie di I grado)

Smogville. Fino all'ultimo respiro

A cura di **Fondazione Umberto Veronesi**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 10 (evento riservato alle scuole)

La scomparsa dell'inverno

Con **Antonio Scalari**, componente del Climate Media Center Italia

Teatro Bibiena, ore 10.30

Forum delle Economie, Agrifood EXPerience

Nutrire il futuro. Competenze e nuove tecnologie, dimensione sociale e finanza

Con **Alberto Cortesi**, Presidente Confagricoltura Mantova

Luisella Altare, Head of Corporate UniCredit

Andrea Dossena, Senior Specialist Prometeia

Alessandro Tosi, Corporate UniCredit

Simona Maretti, Responsabile IFOA sede di Mantova – Project manager ITS Academy

Agroalimentare Sostenibile Mantova

Matteo Lasagna, Vicepresidente nazionale Confagricoltura

Roberta Conti, Titolare San Giorgio Società Agricola

Claudio Rambelli, Presidente Slow Food Lombardia

A cura di **UniCredit**

Loggia del grano, ore 10.45 (evento riservato alle scuole secondarie di II grado)

Smogville. Fino all'ultimo respiro

A cura di **Fondazione Umberto Veronesi**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 11 (evento riservato alle scuole)

Che si mangia oggi? Un viaggio oltre il frigorifero di casa

Con **Enrica Favaro**, medico specializzanda in Scienze dell'Alimentazione

Matteo Ghisolfi, performer e studente di medicina

Palazzo della Ragione, ore 14.30

Open Science

Con **Massimo Scaglia**, Amministratore Syngenta Italia

Mauro Coatti, Technical Support Head Syngenta Italia

Francesco Manca, imprenditore agricolo

Luca Montanarella, componente del Joint Research Center della Commissione Europea

A cura di **Syngenta**

Teatro Bibiena, ore 17

Inaugurazione dell'ottava edizione del *Food&Science Festival*

Con **Alberto Cortesi**, Presidente di Confagricoltura Mantova

Alessandro Beduschi, Assessore all'Agricoltura Sovranità Alimentare e Foreste di Regione Lombardia

Mattia Palazzi, Sindaco del Comune di Mantova

Massimiliano Giansanti, Presidente nazionale Confagricoltura

Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste

Modera **Claudio Cerasa**, giornalista

SABATO 18

Loggia del grano, ore 9.30

La rassegna stampa

Con **Marco Ferrari**, **Roberta Villa**, giornalisti scientifici

Sala delle Lune e dei Nodi, ore 10

Presentazione del progetto "Mediterranea"

Con **Massimiliano Giansanti**, Presidente Confagricoltura

Teatro Bibiena, ore 10.15

I segreti del caffè fra DNA e chimica

Con **Michele Morgante**, direttore scientifico dell'Istituto di Genomica Applicata di Udine

Luciano Navarini, responsabile della ricerca e del coordinamento scientifico di Illycaffè Spa

Piazza Leon Battista Alberti, ore 10.30

Piante in orbita

Con **Silvia Massa**, ricercatrice ENEA

Roberta Paradiso, componente del team di ricerca del dipartimento di agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II

Palazzo della Ragione, ore 10.30

So quel che vuoi. La psicologia dei consumi alimentari

Con **Guendalina Graffigna**, docente di psicologia dei consumi e della salute presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

Loggia del grano, ore 10.30

Ricerca pubblica e privata: un intreccio sempre più indissolubile

Con **Camilla Corsi**, responsabile mondiale della ricerca Crop Protection di Syngenta

Alessandra Pesce, dirigente di ricerca CREA

In collaborazione con **Syngenta**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 11

Briciole di fragilità. Il confine tra il piacere del cibo e la malattia

Con **Augusto Consoli**, neuropsichiatra infantile ASL Città di Torino

Palazzo della Ragione, ore 11.15

La rivoluzione del cibo. Un altro sistema alimentare è possibile

Con **Roberta Sonnino**, docente di Sistemi alimentari sostenibili dell'Università del Surrey

Anna Meroni, Marta Corubolo, Lucia Viganego, Daniela De Sainz, dipartimento di Design del Politecnico di Milano

Loggia del grano, ore 11.15

La salute delle piante. Nuovi organismi nocivi e rischio fitosanitario

Con **Alex Gobbi**, Interim Scientific Officer, EFSA – Autorità europea per la sicurezza alimentare

A seguire

ore 11.45

Chimica in campo. Una questione complessa

Con **Massimiliano Giansanti**, Presidente nazionale di Confagricoltura

Paolo Tassani, Presidente Federchimica Agrofarma

In collaborazione con **Federchimica – Agrofarma**

Sala delle Lune e dei Nodi, ore 11.30

Contro la cultura dello scarto. Per un'etica della fiducia

Con **Giovanni Pernigotto**, responsabile del Tavolo del Bene Comune della Diocesi di Mantova

Teatro Bibiena, ore 11.45

Salviamo la terra! La tutela del suolo al centro della transizione ecologica

Con **Luca Montanarella**, componente del Joint Research Center della Commissione Europea

Palazzo della Ragione, ore 12.15

Intoxication e infoxication: quanto costano le fake news sul cibo

Con **Andrea Pezzana**, direttore della struttura complessa di nutrizione clinica della ASL Città di Torino

Piazza Leon Battista Alberti, ore 12.30

La misura del tempo delle donne in agricoltura

Con **Enrica Savoia, Olimpia Cabrini e Laura Maccarana**

A cura di **QdL - Quelle del Latte**

Loggia del grano, ore 12.30

Calorie in quota. L'alimentazione in alta montagna

Con **Silvio Mondinelli**, alpinista

Raffaella Scotto, alpinista, medico specialista in scienze dell'alimentazione

Teatro Bibiena, ore 14.30

Nutrire il dubbio

Con **Tamar Haspel**, columnist del "Washington Post"

Piazza Leon Battista Alberti, ore 14.30

Oltre il biologico c'è di più: l'agricoltura rigenerativa

Con **Amedeo Rayneri**, dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari dell'Università di Torino

Loggia del grano, ore 14.30

Dal latte al formaggio. I dati per raccontare la filiera

Con **Alberto Lancellotti**, senior analyst - dairy and supply chain inputs, CLAL

Mirco De Vincenzi, senior analyst – dairy, CLAL

A seguire

Cosa c'è dietro un litro di latte? Il futuro dell'"oro bianco" e dei suoi derivati

Con **Simona Caselli**, Presidente Granlatte

Stefano Berni, direttore generale Consorzio Tutela Grana Padano

Sala delle Lune e dei Nodi, ore 15

ChatGPT, cosa mangio? Algoritmi e dietologi a confronto

Con **Ugo Ala**, **Christian Damasco**, bioinformatici

Piazza Leon Battista Alberti, ore 15.15

Viaggio al femminile in una cucina medievale

Con **Gabriella Piccinni**, storica medievalista

Roberta Villa, giornalista scientifica

Con il sostegno di **Fondazione Banca Agricola Mantovana**

Loggia del grano, ore 15.45

In stalla il computer. La zootecnia di precisione

Con **Fabio Abeni**, dirigente del Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura del CREA

Teatro Bibiena, ore 16

Una dieta sana e sostenibile, per tutti

Con **Francesco Branca**, direttore del dipartimento di nutrizione per la salute e lo sviluppo dell'OMS

Roberta Villa, giornalista scientifica

Piazza Leon Battista Alberti, ore 16

Fake news: dal campo al piatto

Con **Il chimico sulla tavola**, **Non è la zebra**, divulgatori scientifici

In collaborazione con **Federchimica – Agrofarma e Federchimica – Aispec**

Palazzo della Ragione, ore 16

Agricoltura rigenerativa per ridurre l'impatto ambientale della zootecnia

Con i rappresentanti di **Inalca (Gruppo Cremonini)**, **Corteva** e **Università di Piacenza**

Modera **Gianluca Dotti**, giornalista scientifico

A cura di **Inalca**

Loggia del grano, ore 16.15

Scarti di valore

Con un rappresentante della start-up **Foreverland**

Arianna Rossetti, dipartimento di chimica, materiali e ingegneria chimica "G. Natta" del Politecnico di Milano

Giovanni Scotti, Giulia Valentini, dipartimento di ingegneria gestionale del Politecnico di Milano

In collaborazione con il **Politecnico di Milano**

Teatro Bibiena, ore 17.30

L'unione fa la forza, delle piante

Con **Renato Bruni**, direttore scientifico dell'Orto Botanico di Parma

Giorgio Vacchiano, scienziato ed esperto di gestione forestale

Palazzo della Ragione, ore 17.30

Happy Science Hour

Con **Simone Angioni, Elisa Barbisan, Stefano Bertacchi, Camilla Corsi, Giovanni De Caro, Marco Martinelli, Juan Fernando Mejia De Los Rios, Mirko Piani, Ruggero Rollini, Claudio Screpanti**, divulgatori scientifici

Modera **Alberto Agliotti**, divulgatore scientifico

A cura di **Syngenta**

Loggia del grano, ore 17.30

A tutto olio!

Con **Davide Nucciarelli**, dottorando presso il dipartimento di scienze agrarie alimentari e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia

Andrea Pezzana, direttore della struttura complessa di nutrizione clinica della ASL Città di Torino

Luca Sebastiani, docente di arboricoltura generale e coltivazioni arboree presso la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e Accademico dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio di Spoleto

Gianfrancesco Petroni, dirigente Assoprol Umbria.

In collaborazione con **Costa d'Oro**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 17.45

Non me lo bevo!

Con **Michele Fino**, docente di fondamenti del diritto europeo, Food Law ed ecologia giuridica presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Armando Castagno, degustatore e ideatore e direttore di corsi di approfondimento per l'Associazione Italiana Sommelier

ore 21

Note verticali!

Con **Ensemble dell'Orchestra da Camera di Mantova e Il Posto - Danza verticale**

In collaborazione con **Trame Sonore**

DOMENICA 19

Loggia del grano, ore 9.30

La rassegna stampa

Con **Marco Ferrari, Roberta Villa**, giornalisti scientifici

Teatro Bibiena, ore 10

Food 66. Storie di cibo d'oltreoceano

Con **Francesco Costa**, vicedirettore de "Il Post"

Piazza Leon Battista Alberti, ore 10

Non è mai morto nessuno. Dagli impasti crudi al microbiota, viaggio nella microbiologia di tutti i giorni

Con **Alessandro Mustazzolu**, microbiologo

Palazzo della Ragione, ore 10.15

Piatti senza frontiere

Con **Alessandro Marzo Magno**, storico dell'alimentazione

Loggia del grano, ore 10.30

Non si fanno animali a sei zampe! Che cos'è davvero il miglioramento genetico animale

Con **Alessandro Bagnato**, docente dell'Università degli Studi di Milano

Piazza Leon Battista Alberti, ore 10.45

Dalla A di allergia alla Z di zucchero. Medicina, nutrizione e comunicazione

Con **Roberta Villa**, giornalista scientifica

Palazzo della Ragione, ore 11

Il digiuno intermittente e altre diete strambe: facciamo chiarezza

Con **Andrea Devecchi**, medico e specialista in scienze dell'alimentazione

Loggia del grano, ore 11.15

Goccia a goccia: che cosa possiamo fare per non sprecare acqua

Con **Eleonora Campanelli**, responsabile sostenibilità e qualità tecnica di AqA, Gruppo Tea

Alessandro Armillotta, Ceo e co-founder di AWorld

Stefania Villa, giornalista di "Altroconsumo"

In collaborazione con **Gruppo Tea**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 11.30

Mitologia gourmet

Con **Sara Porro**, food-writer

Simona Stano, semiologa

Palazzo della Ragione, ore 11.45

Il frutto proibito. Una riflessione antropologica e filosofica sul cibo

Con **Ernesto Dezza**, docente presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano

Teatro Bibiena, ore 12

Dalla bistecca alta due dita di Tex alla naftalina (che poi non è naftalina) di Eta Beta. Il cibo nei fumetti

Con **Dario Bressanini**, chimico

Tito Faraci, sceneggiatore di fumetti

Piazza Leon Battista Alberti, ore 12.15

PNRR per il cibo: capiamoci qualcosa

Con **Daniele Del Rio**, prorettore alla ricerca e al trasferimento tecnologico dell'Università di Parma
Tommaso Ganino, coordinatore scientifico National Research Centre for Agricultural Technologies – Agritech dell'Università di Parma

Loggia del grano, ore 12.15

Intrecci di fibre e tradizioni

Con **Luca Battaglini**, docente di scienze e tecnologie animali all'Università di Torino

Claudio Grisolini, azienda di lana Tessilnova

Palazzo della Ragione, ore 12.30

Prendo il solito, grazie! Distorsioni cognitive al ristorante

Con **Non è la zebra**, divulgatori scientifici

Teatro Bibiena, ore 14.30

In campo! Il *genome editing* in Europa e in Italia

Con **Oana Dima**, executive manager dell'EU SAGE network

Vittoria Brambilla, ricercatrice del dipartimento di scienze agrarie e ambientali dell'Università degli Studi di Milano

Federico Radice Fossati, imprenditore agricolo

Mario Pezzotti, docente di genetica agraria dell'Università di Verona

Piazza Leon Battista Alberti, ore 14.30

Che cosa fa un lobbista?

Con **Cristina Tinelli**, responsabile dei rapporti istituzionali UE e internazionali di Confagricoltura

Sandro Zinani, policy & mobilization manager di "The Good Lobby"

Palazzo della Ragione, ore 14.30

Mangiare per non mangiare. Stratagemmi chimici in campo alimentare

Con **Il chimico sulla tavola**, divulgatori scientifici

Loggia del grano, ore 14.30

Novant'anni di ricerca e innovazione, in tavola

Con **Andrea Devecchi**, medico e specialista in scienze dell'alimentazione

Valentina Pizzamiglio, Chief Technical Officer presso Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano

A cura del **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 15.15

De gustibus. Sul gusto negli esseri umani e negli altri animali

Con **Gabriella Morini** e **Davide Risso**, ricercatori

Palazzo della Ragione, ore 15.30

Robot e contadini di tutto il mondo, unitevi!

Con **Marco Sozzi**, ricercatore del dipartimento di territorio e sistemi agro-forestali dell'Università di Padova

Angelo Bratta, ricercatore dell'Istituto Italiano di Tecnologia

Loggia del grano, ore 15.30

Quanto basta: irrigare tra siccità, nubifragi e tempeste

Con **Fabio Antonelli**, Head of OpenIoT Research Unit di Fondazione Bruno Kessler - FBK

Maria Cristina Rulli, docente di idrologia e ingegneria delle acque e co-coordinatore del nucleo transdisciplinare "Food Sustainability Research and INnovation Group (Food RING)" del Politecnico di Milano

Massimo Galli, direttore consorzio di bonifica territorio del Mincio

Piazza Leon Battista Alberti, ore 16

Pesare la frutta: la misura dell'impatto ambientale

Con **Silvia Falasco**, dottoranda del dipartimento ABC, architettura, ingegneria delle costruzioni e ambiente costruito

In collaborazione con il **Politecnico di Milano**

Palazzo della Ragione, ore 16.30

Il clima che cambia l'energia, che cambia il clima

Con **Anna Caponi**, ricercatrice presso il laboratorio di Interaction Design dell'Università degli Studi di Siena

Roberto Mezzalama, docente dell'Università di Torino

Sofia Pasotto, attivista climatica

Loggia del grano, ore 16.30

Il cibo che fa bene al pianeta

Con **Elena Dogliotti** e **Chiara Matilde Ferrari**, biologhe nutrizioniste

A cura di **Fondazione Umberto Veronesi**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 16.45

Il suino mantovano: un racconto millenario di alimentazione e cultura

Con **Gian Luigi Restelli**, responsabile divulgazione e formazione tecnica di Levoni

A cura di **Levoni**

Piazza Leon Battista Alberti, ore 17.30

Errori fruttuosi

Con **Devis Bellucci**, docente di scienza e tecnologia dei materiali all'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Piero Martin, docente di fisica sperimentale all'Università di Padova

Piazza Leon Battista Alberti, ore 18.15

Quello che sai sulla plastica è sbagliato

Con **Simone Angioni**, **Stefano Bertacchi** e **Ruggero Rollini**, divulgatori scientifici

EVENTI SPECIALI

Piazze e strade di Mantova, sabato 18 e domenica 19, tutta la giornata

La scienza sul divano

Con **Ruggero Rollini** e gli ospiti del Festival

Sabato 18, ore 18.30

Domenica 19, ore 15

La scienza dei retrobottega

Un tour per i confini della città di Mantova attraverso le botteghe storiche e gli occhi della scienza

Con **Roberto Cighetti** e **Chiara Ferrari**, divulgatori scientifici

Fiorenza Lodi, guida turistica

Partenza: Piazza Sordello (ritrovo nello spazio antistante il Duomo)

Durata percorso: 90 min

In collaborazione con **Confcommercio**, **Confesercenti** e **Confguide Mantova**

MOSTRE E INSTALLAZIONI

Sabato 18, ore 9 - 13 e 15 - 18

Domenica 19, ore 10 - 13 e 15 - 18

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

Inquinamento e salute

A cura di **Fondazione Umberto Veronesi**

Venerdì 17 ore 9, 10 e 11 (evento riservato alle scuole)

Sabato 18 ore 10 - 13 e 15 - 18

Domenica 19 ore 10 - 13 e 15 - 18

Via Goito

Spazi gustosi. Progetti per una nuova esperienza di alimentazione nei contesti scolastici

A cura del **dipartimento di Design del Politecnico di Milano**

Sabato 18 ore 10 - 13 e 15 - 18

Domenica 19 ore 10 - 13 e 15 - 18

Via Goito

Gusto sostenibile: in viaggio verso la consapevolezza ambientale

A cura del **dipartimento ABC del Politecnico di Milano**

LABORATORI

Venerdì 17 ore 9, 10

Piazza Concordia

Grana Padano DOP: un tesoro da mangiare (Evento riservato alle scuole primarie)

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Venerdì 17 ore 9, 10, 11 (evento riservato alle scuole)

Sabato 18 ore 10

Domenica 19 ore 10

Piazza Leon Battista Alberti, Salette

The Milk show – Giochi e laboratori sulla magia del latte

A cura di **Granarolo**

Venerdì 17 ore 9, 10, 11 (evento riservato alle scuole)

Sabato 18 ore 9 - 13 e 15 - 18

Domenica 19 ore 10 - 13 e 15 - 18

Piazza Erbe

Bilanciamoci

A cura di **Fondazione AIRC per la Ricerca sul Cancro**

Venerdì 17 ore 9, 10.45

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

Bio-detective (evento riservato alle scuole)

A cura di **Multiversi**

In collaborazione con **Regione Lombardia**

Venerdì 17, ore 9, 10.45 (evento riservato alle scuole)

Sabato 18, ore 9 - 13 e 15 - 18

Domenica 19, ore 10 - 13 e 15 - 18

Piazza Erbe

Una goccia alla volta!

A cura di **Alkémica Cooperativa Sociale onlus**

In collaborazione con **Gruppo Tea**

Venerdì 17 ore 10, 11

Piazza Marconi

A scuola di Parmigiano Reggiano (evento riservato alle scuole)

A cura di **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**

Sabato 18, ore 9 - 13 e 15 - 18

Domenica 19, ore 10 - 13

Per le strade e piazze del centro di Mantova

Bio-Vélo. Esplorazioni biologiche su due ruote

A cura di **Multiversi**

In collaborazione con **Regione Lombardia**

Sabato 18, ore 14.30

A cura di **Assoprol**

Domenica 19, ore 14.45

A cura di **Costa d'Oro**

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle capriate

Olio, al palato

Sabato 18 ore 11

Domenica 19 ore 17

Piazza Concordia

La sfida dei sensi: Grana Padano e vino

Con **Alessandra Biondi Bartolini**, agronoma

Paolo Parisse, formatore del Consorzio Tutela Grana Padano

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Sabato 18 ore 11.30, 15

Domenica 19 ore 11.30, 15

Piazza Leon Battista Alberti

Verde in Movimento. Costruisci il tuo BioOrto da passeggio

A cura di **HORTUS Agricoltura Sociale**

Con **Marco Martinelli**, divulgatore scientifico

In collaborazione con **Regione Lombardia**

Sabato 18 ore 12, 16

Domenica 19 ore 16, 18

Piazza Marconi

La Verticale

A cura di **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**

Sabato 18 ore 12

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

Show Cooking

Sapore di Mantova. I piatti della tradizione incontrano il formaggio Grana Padano

Con **Elisabetta Arcari**, chef

Giacomo Cecchin, divulgatore, giornalista, guida turistica a Mantova

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Sabato 18 ore 14

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

Workshop di pasticceria

Con **Anna Orria**, pasticciera

Sabato 18 ore 15, 17

Domenica 19 ore 11, 15

Piazza Concordia

Grana Padano DOP: Il laboratorio dei Sensi

A cura di **Consorzio Tutela Grana Padano**

Sabato 18 ore 15.30

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

A qualcuno piace caldo

Con **Sara Porro** e **Myriam Sabolla**, food-writers

Sabato 18 ore 17

Domenica 19 ore 17

Piazza Leon Battista Alberti, Salette

Sapore di latte – Un viaggio sensoriale tra latte e formaggi

A cura di **Granarolo**

Sabato 18 ore 17

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

Show Cooking – Il Panino. Viaggio gastronomico tra due fette di pane

Con **Stefano Cavada**, content creator

Giovanni Araldi, Brand Ambassador di Levoni

A cura di **Levoni**

Sabato 18 ore 18

Domenica 19 ore 12

Piazza Marconi

Ad ogni Parmigiano Reggiano la sua birra e viceversa!

A cura di **Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano**

Sabato 18 ore 18.30

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

Che duro quel tannino!

A cura di **Alessandra Biondi Bartolini**, agronoma

Domenica 19 ore 10.30

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

Show Cooking – La pizza. L'arte bianca incontra la salumeria

Con **Petra Antolini**, titolare e pizzaiola della pizzeria Settimo Cielo a Settimo di Pescantina (VR)

Giovanni Araldi, Band Ambassador di Levoni

A cura di **Levoni**

Domenica 19 ore 12, 13

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

La scienza dei cocktail

Con **Renato Bruni**, professore di Botanica e Biologia farmaceutica presso il dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma (a cura di)

Yuri Gelmini, bartender, nominato Bartender dell'Anno ai Barawards 2020

Domenica 19 ore 16

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

L'intreccio dei sensi: allenamento percettivo con il miele

Con **Maria Lucia Piana**, biologa

Domenica 19 ore 17

Piazza Leon Battista Alberti, Sala delle Capriate

Show Cooking – Il Medioevo a tavola

Elisabetta Arcari, chef

Alessandro Marzo Magno, storico dell'alimentazione

Con il sostegno di **Fondazione Banca Agricola Mantovana**