

# Ferrara: l'Agricoltura tra Scienza e Gusto

*L'agricoltura nutre il mondo.* Per questo motivo, chi opera nell'ambito di questo settore, ha una grandissima responsabilità.

Entro il 2050 il sistema agricolo dovrà aumentare del 50-60% la produzione di beni alimentari, per soddisfare la richiesta di cibo da parte di una popolazione che presumibilmente supererà i 9 miliardi di persone a livello mondiale.

Alla crescita demografica si accompagna un incremento della ricchezza, cui consegue un aumento dell'aspettativa di vita. Saranno milioni le persone che modificheranno i propri stili di vita, con un'alimentazione non più basata su cereali, frutta e verdura ma caratterizzata da un aumento del consumo di carne e cibi trasformati.

Ma la quantità di terreni coltivabili sul nostro pianeta non è illimitata e la maggior parte di essi sono già utilizzati.

Per questo motivo le soluzioni devono provenire dalla ricerca scientifica, l'unica opportunità che abbiamo per fornire innanzitutto una risposta alla richiesta di cibo, per garantire la sostenibilità ambientale, per ammorbidire la pressione sulle risorse naturali, per assicurare un profitto ai produttori. Occorre investire in scienza ed in tecnologia, espandendo ed implementando le innovazioni già esistenti legate all'agricoltura di precisione, ed occorre favorire la selezione di semi più resistenti ai parassiti ed agli effetti dei cambiamenti climatici in atto.

Al centro di tutto c'è il cibo, elemento di aggregazione sociale e di identità culturale, etnica, religiosa, nonché rivelatore di ciò che eravamo, di ciò che ora siamo e che saremo. Per questo è possibile affermare, come fece a suo tempo il padre del materialismo tedesco Ludwig Feuerbach, che *l'uomo è ciò che mangia* (la fame abbatte non solo il vigore fisico, ma anche quello spirituale e morale dell'uomo) ma nel contempo *egli è più di ciò che mangia*, in quanto il cibo è espressione della cultura di un popolo.

**"Ferrara: l'Agricoltura tra Scienza e Gusto"** è un evento pensato da Confagricoltura Ferrara per rappresentare l'inscindibile rapporto tra agricoltura, innovazione e cibo, raccontato in quattro eventi da svolgersi nel centro della città di Ferrara nel corso di un fine settimana.

Quattro eventi pensati soprattutto per il comune cittadino, per far capire all'operaio, all'impiegato, al pensionato, alla casalinga, tutto ciò che sta alla base dei prodotti che acquistano presso il fruttivendolo od il negozio di alimentari sotto casa, piuttosto che nel grande supermercato, tutto il lavoro, la fatica, ma soprattutto la ricerca, la tecnologia, ed il bisogno che sempre più il pianeta ha di soluzioni che consentano di incrementare la produttività delle coltivazioni, garantendo nel contempo la salubrità dei prodotti e la tutela dell'ambiente.

Quattro eventi per parlare di scienza, di genome editing, di cisgenesi, per sfatare falsi miti e perniciosi pregiudizi, e per parlare della nostra enogastronomia, sempre più ricca, creativa, geniale, capace di fondere tradizione e modernità grazie ai meravigliosi prodotti della nostra terra.

## **Sabato 20 ottobre ore 9,30 (presso l'Aula Magna del Dipartimento di Giurisprudenza dell'Università di Ferrara)**

Un incontro dedicato ad un tema che per la sua valenza coinvolge la sicurezza dell'uomo e dell'ambiente, oggi e per gli anni a venire.

Scopo del Convegno è quello di sensibilizzare la popolazione al valore delle moderne tecniche di biotecnologia vegetale, quale indispensabile strumento per aumentare la sicurezza degli alimenti e quindi la salute dell'uomo e la tutela dell'ambiente. Le moderne tecniche di ingegneria genetica possono infatti permettere la produzione di prodotti vegetali implementati da caratteri utili alla salute dell'uomo, alla tutela dell'ambiente ed a costi inferiori per le imprese. Il convegno è organizzato da Confagricoltura Ferrara in

collaborazione con l'Accademia Nazionale dell'Agricoltura e vedrà la partecipazione di famosi ricercatori scientifici, esperti di biotecnologia, genetica, biofisica, oltre alla Senatrice a Vita Elena Cattaneo ed al Presidente Nazionale di Confagricoltura Massimiliano Giansanti.

### **"Le moderne biotecnologie per la sicurezza dell'uomo e dell'ambiente"**

Giorgio Zauli

*( Rettore Università di Ferrara )*

Tiziano Tagliani

*( Sindaco di Ferrara )*

Pier Carlo Scaramagli

*( Presidente Confagricoltura Ferrara )*

Giorgio Cantelli Forti

*( Presidente Accademia Nazionale di Agricoltura )*

Roberto Defez

*( CNR Napoli )*

Michele Morgante

*( Presidente SIGA )*

Silvio Salvi

*( Università di Bologna )*

Massimiliano Giansanti

*( Presidente Confagricoltura )*

Elena Cattaneo

*( Senatrice della Repubblica, farmacologa e biologa )*

### **Sabato 20 ottobre ore 16,30 (Istituto Orio Vergani)**

Il cibo quale elemento d'identità culturale, una riflessione sul rapporto tra cibo, cultura ed identità, esplorandone i vari aspetti da un punto di vista scientifico, per svelare falsi miti e deleteri pregiudizi.

Un famoso saggista e divulgatore scientifico ci guiderà, nel corso di uno show coking realizzato da uno chef dell'Istituto Orio Vergani, alla scoperta del gusto di alcuni dei prodotti tipici della campagna ferrarese: il riso e la pera. Il tutto accompagnato dai vini del nostro territorio, presentati da alcuni dei nostri migliori produttori. Al termine: degustazione per tutti.

### **"Cibo, Cultura, Identità (show cooking)"**

#### Saluti

- Roberta Monti

*( Dirigente Scolastica Polo Scolastico Agroalimentare Estense Vergani Navarra )*

- Pier Carlo Scaramagli

*( Presidente Confagricoltura Ferrara )*

Dott. Alessandro Marzo Magno

*( Storico, Giornalista, Scrittore )*

Prof. Michele Rubbini

*( Direttore Programma Aziendale di Chirurgia Coloproctologica USL di Ferrara, nonché Membro International Committee dell'American Society of Colon & Rectal Surgeons )*

Dott.ssa Mirella Giuberti

*( Nutrizionista )*

Liborio Trotta

*( Chef Ist. Vergani )*

.....  
*( Enologo )*

## **Domenica 21 ottobre ore 10 (Ridotto del Teatro Comunale di Ferrara)**

L'agricoltura di precisione, le nuove tecniche di gestione del frutteto, la tracciabilità dei prodotti, di questo si vuole parlare nel corso del convegno denominato **"Ferrara: l'Agricoltura tra Scienza e Gusto"**, partecipato da una ricercatrice di Unife e dalla Fondazione F.Ili Navarra, importante punto di riferimento del settore grazie alle proprie attività costituite da ricerca, sperimentazione, innovazione, trasferimento delle conoscenze derivanti dalle prove in campo attraverso convegni e seminari. Seguiranno le case history di alcune aziende. L'incontro sarà moderato dal direttore di una importante testata giornalistica.

### **"Innovazioni tecniche: i nuovi confini dell'agricoltura"**

#### Introduzione

Francesco Manca  
(*Presidente Anga Ferrara*)

#### Tavola rotonda

Interventi:

Luigi Fenati  
(*Presidente Fondazione Navarra*)

Gabriella Marchetti  
(*Unife*)

Azienda Salvagnin  
(*case history*)

Consorzio Italiano Vivaisti  
(*case history*)

Moderatore: giornalista stampa specializzata

## **Domenica 21 ottobre ore 16,30 (Teatro Nuovo di Ferrara)**

L'agricoltura di oggi sale sul palco, per farsi conoscere per ciò che è, fuori dagli stereotipi e dai luoghi comuni, grazie agli interventi di tre influential speakers esperti del settore. Tre monologhi in cui, attraverso le proprie esperienze personali, gli oratori rappresenteranno alcuni degli aspetti più interessanti dell'agricoltura e di ciò che produce: il cibo. Il tutto intervallato dalle gags di due famosi artisti ferraresi.

### **"L'Agricoltura sul palcoscenico"**

Antonio Pascale  
(*Da Pinocchio a Masterchef*)

Deborah Piovan  
(*Gli agricoltori innovano per tradizione*)

Donatello Sandroni  
(*La chimica del Doktor Frankenstink – da mostri immaginari ad alleati preziosi*)

Interventi di Andrea Poltronieri e Gianni Fantoni

^^^   ^^^   ^^^   ^^^