

DAL VINO DIGITALE AL MULTIVERSO VEGANO: LA TAVOLA E' TECH A INTERNET FESTIVAL 2022

*Dal 6 al 9 ottobre a Pisa torna la manifestazione che indaga le forme di futuro
Anche tra vigne di precisione, alveari in sharing e app per sentirsi meno soli a cena
Tra gli appuntamenti in programma anche una degustazione eno-musicale*

Pisa, 23 settembre 2022 – Verdure e ortaggi da agricoltura di precisione, resa ancora più sostenibile dalla gestione dei dati, miele proveniente da un alveare gestito in sharing con la comunità, vino certificato con NFT e un multiverso vegano da esplorare: **Internet Festival** porta la tavola nel futuro. **Dal 6 al 9 ottobre a Pisa** torna la manifestazione che da oltre 10 anni indaga il nostro rapporto quotidiano con la tecnologia e l'innovazione, attraverso la voce di decine di esperti internazionali.

E cosa c'è di più quotidiano del cibo? Sul filo conduttore della parola chiave di questa edizione, **#imperfezione**, Internet Festival ci porta a riflettere sulla trasformazione digitale in atto anche nella **food economy**. A partire dall'agribusiness: venerdì 7 ottobre (ore 11.30) la Scuola Normale Superiore di Pisa ospita il talk **"Precision Farming e sostenibilità dell'agricoltura: la gestione dei dati a supporto delle decisioni"**, a cura di Regione Toscana (Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale), Ente Terre Regionali Toscana, Agenzia Regionale Toscana per le Erogazioni in Agricoltura (ARTEA). Sabato 8 si parla di **"Sostenibilità nel settore agrifood. Cibo, moda ed economia sostenibile tra diritto ed innovazione"** (ore 15) al Royal Victoria Hotel. Tra gli interventi attesi quello di Carmine Falanga, ideatore del progetto di **economia carceraria circolare** Fuga di sapori, nato nel carcere di Alessandria, volto a creare lavoro per i detenuti e dare vita a nuove collaborazioni con altre realtà carcerarie in Italia. Sempre sabato 8 (ore 16.30) si prosegue sull'onda del **"Vino digitale. Quando la normativa incontra la tecnologia in difesa dei prodotti di qualità"**, insieme agli esperti di Valoritalia (il maggiore Organismo di Certificazione in Italia in ambito vino) e l'Osservatorio del Diritto Agroalimentare e Vitivinicolo.

La tecnologia può diventare anche un ponte tra culture diverse: ne parla domenica 9 ottobre, tra gli altri, Caroline Caporossi, italoamericana che insieme ad altre tre donne ha aperto a Modena un ristorante-impresa sociale: **Roots**, progetto autosufficiente che rende autonome le donne migranti e propone una cucina internazionale. Così come il digitale può aiutare a risolvere i dilemmi etici e legali che ruotano intorno al cibo vegan: se ne discute domenica alle ore 15 al Royal Victoria Hotel, insieme all'avvocato ed esperta di **alimentazione cruelty free** Cristina Simeone.

Sempre in tema di benessere animale, alle ore 16.30, Niccolò Calandri presenta 3Bee, startup italiana che si batte per **proteggere le api attraverso la tecnologia**, sviluppando tra gli altri il progetto **"Adotta un alveare"** grazie al quale, con una spesa minima, è possibile adottare un alveare, scegliendo fra più 150 apicoltori italiani e, tramite smartphone o pc, seguirne sviluppo e crescita con la possibilità di ricevere a casa fino a 1kg di miele. All'incontro prenderà parte anche **Animal Equality**. Chiude il programma dei talk, domenica alle ore 18, sempre al Royal Victoria Hotel, **"Chilometro zero e filiera corta. Quando le buone pratiche anticipano le leggi"**, con tanti casi concreti di *best practice* in ambito di consumi.

Ma non di sole parole si alimenta Internet Festival 2022: nelle serate di venerdì e sabato sarà possibile sperimentare sulla propria pelle (e sulle proprie papille) il legame tra tech e food. Venerdì 7 alle ore 19.30 andrà in scena **(Im)perfetti a tavola**, con la partecipazione di La Cenetta e Babaco, un appuntamento dove scoprire come la tecnologia trasforma l'imperfezione in una scelta vincente: ad esempio attraverso le app che fanno incontrare a cena chi aveva in agenda un pasto in solitudine o le piattaforme che permettono di mettere in rete e valorizzare l'invenduto e lo scartato di frutta e verdura.

Sabato 8, sempre alle ore 19.30, sarà invece possibile prendere parte a un **esperimento collettivo di multisensorialità eno-musicale**, per capire come il corpo (con tutti e cinque i sensi) risponde al vino in abbinamento... alla musica. A cura di CantinaJazz, realtà che da anni lavora sull'accostamento di note musicali e degustative. Si tratta di un vero e proprio esperimento, con tanto di sensori, con la partecipazione di Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali dell'Università di Pisa, Istituto di Fisiologia Clinica CNR.

Per tutta la settimana del festival, **da lunedì 3 a sabato 8 ottobre**, anche i ristoranti di Pisa entrano “in gioco” attraverso il contest ideato da **Confesercenti Toscana Nord** sulla falsariga del tema portante: “**Il gusto dell’imperfezione**”. Cinque i ristoranti che parteciperanno a questa edizione zero dell’iniziativa: **Anita Osteria, Casa mia, La Sosta dei Cavalieri, La Buca, Il Quore**. Sia a pranzo che a cena, ciascun ristorante proporrà una entrée ispirata a un piatto della tradizione che però nasconde un ingrediente segreto. Imperfezione spesso nella ristorazione si traduce con “rivisitazione”: chi individuerà “l’intruso” potrà partecipare a un contest inviando un selfie e la soluzione a un numero Whatsapp dedicato. Cinque premi in palio, da buoni sconto a pacchetti vacanze fino a ceste gourmet.

Media partner di IF2022: Rai Cultura, Rai Radio1, Rai Radio3, Rai Radio Kids, La Repubblica, QN Quotidiano Nazionale – Il Giorno, Il Resto del Carlino, La Nazione, intoscana.it, Punto Informatico, SestaPorta.News.

www.internetfestival.it

Internet Festival 2022 è promosso da Regione Toscana, Comune di Pisa, Registro. it e Istituto di Informatica e Telematica del Cnr, Università di Pisa, Scuola Superiore Sant’Anna, Scuola Normale Superiore insieme a Camera di Commercio Toscana Nord-Ovest, Provincia di Pisa e Associazione Festival della Scienza. La progettazione e l’organizzazione sono a cura di Fondazione Sistema Toscana.

Contatti stampa IF2022

Mariangela Della Monica – Resp. ufficio stampa Fondazione Sistema Toscana Cell. 3346606721 m.dellamonica@fst.it

Francesca Puliti – francesca.puliti@chiarellopulitipartners.com – 392 9475467

Sara Chiarello – sara.chiarello@chiarellopulitipartners.com - 329 9864843

Anna D’Amico – ad.damico@gmail.com - 347 8691998