CODZIENNIE

wystawa Uśpieni sytością

Wystawa festiwalowa wyrywa nas z letargu i każe trzeźwo przyjrzeć się faktom związanym z globalną produkcją, dystrybucją i marnowaniem jedzenia. Częścią ekspozycji jest także Kitchen Lab, w którym można samodzielnie eksperymentować z żywnością przyszłości.

Café Prognoza

Poza tradycyjnym menu można tu także skosztować gastronomicznych nowinek.

strefa networkingowa

Miejsce swobodnej wymiany myśli i nieformalnych spotkań. Elementem strefy jest także biblioteka, wyposażona w książki i czasopisma tematyczne.

koncerty

Kończą każdy festiwalowy dzień.
Grają: Natalie Beridze (3.10), Zamilska (4.10), Wojciech Bąkowski (5.10), di.ARIA/ SJØGREN/ WRONG DIALS (5.10), Paweł Szamburski (6.10).

panele dyskusyjne

Aktualne tematy, trudne pytania, najnowsza wiedza naukowa. Okazja, by posłuchać ekspertów i porozmawiać z nimi.

science espresso

Kameralne spotkania ze specjalistami, reprezentującymi różne dziedziny. Luźna atmosfera i możliwość indywidualnej rozmowy.

warsztaty

Solidna dawka naukowych nowości i szansa zdobycia przydatnych, praktycznych umiejętności.

GOŚCIE SPECJALNI

Koert van Mensvoort – artysta, naukowiec i filozof. Założyciel i dyrektor kreatywny Next Nature Network.

Christopher Bryant – doktorant Wydziału Psychologii na Uniwersytecie w Bath. Bada stosunek konsumentów do mięsa hodowanego komórkowo.

Chloé Rutzerveld – projektantka żywności jutra. Zachęca ludzi do krytycznego spojrzenia na produkcję jedzenia i konsumpcję. Ukończyła wzornictwo przemysłowe na Uniwersytecie Technicznym w Eindhoven.

Centrum Nauki Kopernik
Wybrzeże Kościuszkowskie 20

www.festiwalprzemiany.pl

3.10 / **czwartek**

AMUSE-BOUCHE, czyli otwarcie

wykład

18.00
Koert van Mensvoort o spekulatywnej przyszłości żywności.

wernisaż

20.00
wystawa *Uśpieni sytością*.

koncert

21.30
Natalie Beridze i afterparty.

4.10 / **piątek**

JADŁOSPIS NA MIARĘ

Przemiany Showroom

11.00-18.00
Stanowiska start-upów, które łączą nowe technologie i branżę spożywczą. Przestrzeń stworzona we współpracy z EIT Food #AnnualFoodAgenda oraz foodtech.ac.

18.30
meetup Geek Girls Carrots: Spotkanie z przedstawicielkami start-upów obecnych w Przemiany Showroom.

Nowo = zdrowo?

12.00
kino Przemian: Film na podstawie bestselerowej książki Michaela Pollana o tym samym tytule.
- *W obronie jedzenia,* reż. Michael Schwarz, 78'.

15.00
science espresso: *Żywność funkcjonalna.*
Naukowe spojrzenie na produkty, które mają zaspokajać głód oraz utrzymywać organizm w zdrowiu.

15.45
panel dyskusyjny: *Zdrowie to za mało.*
Spersonalizowana dieta ma aktywizować mózg, utrzymywać kondycję, a nawet spowalniać procesy starzenia. Sprawdzimy, jak diagnostyka wzbogaca naszą wiedzę o wpływie żywności na zdrowie.

Sztuczne – naturalne

14.15
kino Przemian: Najlepsze dokumenty o żywności modyfikowanej genetycznie, które powstały w ostatnich latach.
- *Well Fed,* reż. Karsten de Vreugd, 52'.
- *Food Evolution,* reż. Scott Hamilton Kennedy, 92'.

12.00
warsztaty: *Żywność pod wysokim ciśnieniem.*
Poznamy metody nowoczesnej konserwacji żywności i nauczymy się oceniać jakość różnych produktów.

17.00
panel dyskusyjny: *Naturalnie sztuczne.*
Spróbujemy zdefiniować sztuczność i naturalność w kontekście obecnych zmian technologicznych.

5.10 / **sobota**

PRZYSZŁOŚĆ À LA CARTE

Sposób na jutro

11.00
Przemiany Młodych: Młodzi konstruktorzy przedstawią projekty, które mogą ułatwić produkcję i przechowywanie żywności oraz zminimalizować konieczność jej wyrzucania.

14.30
kino Przemian: Film dokumentujący freegański eksperyment.
- *Zjedz to,* reż. Grant Baldwin, 75'.

16.15
panel dyskusyjny: *Dobra chemia: influencerzy i naukowcy.*
Jak sprawić, by fakty naukowe miały dużo lajków? Poszukamy sposobów, by inspirować młodych do zmiany stylu życia na bardziej przyjazny środowisku.

Emocje i trendy

11.00
kino Przemian: Dokumenty krytycznie odnoszące się do naszych żywieniowych przyzwyczajeń.
- *Zjadanie zwierząt,* reż. Christopher Dillon Quinn, 105'.
- *Robaki,* reż. Andreas Johnsen, 74'.

14.00
science espresso: *Psychologia jedzenia.*
Porozmawiamy na temat samokontroli, nawyków żywieniowych i mechanizmów utrudniających nam ich zmianę.

14.45
panel dyskusyjny i degustacja: *Żywność przyszłości.*
Co może znaleźć się w naszym przyszłym jadłospisie? Będziemy mówić o insektach, diecie roślinnej, mięsie hodowanym komórkowo i innych produktach jutra.

17.15
wykład Chloé Rutzerveld o projektowaniu żywności na styku nauki, techniki i designu.

18.25
wykład Christophera Bryanta o stosunku ludzi do mięsa hodowanego komórkowo i innych nowych rodzajów żywności.

6.10 / **niedziela**

WSPÓLNA STRAWA

Biobezpieczeństwo

11.00
warsztaty: *Biobezpieczeństwo: pleśń i mykotoksyny.*
Poszukamy sposobów na uniknięcie inwazji grzybów.

12.00
warsztaty: *Biobezpieczeństwo: bakterie.*
Poznamy lepiej bakterie. Zarówno te dobre, jak i złe.

13.00
kino Przemian: Dokument o owadach zapylających i ich wpływie na produkcję żywności.
- *Więcej niż miód*, reż. Markus Imhoof, 95'.

14.00
science espresso: *Zmiany klimatyczne a przyszłość żywności.*
Jak kryzys klimatyczny wpłynie na przyszłość rolnictwa? Warto poznać różne scenariusze.

15.45
film i dyskusja: *Jak jeść, nie niszcząc planety?*
Film *Sojalizm* (reż. Stefano Liberti, Enrico Parenti) oraz książka *Władcy jedzenia* Stefana Libertiego będą pretekstem do dyskusji o możliwości stworzenia zrównoważonego systemu żywnościowego.

Źródła faktów i mitów

11.00
kino Przemian: Filmy pokazujące, jak rozmawiać o GMO rzeczowo i bez emocji.
- *Well Fed,* reż. Karsten de Vreugd, 52'.
- *Unfold,* reż. Kasia Gandor, 30'.

11.00
Wspólny stół: Poznamy etyczne, społeczno-polityczne i ekonomiczne wątpliwości dotyczące najpopularniejszych kandydatów na żywność przyszłości. Rozmowa podzielona na trzy bloki tematyczne. Każdy z nich kończy krótki Hyde Park.

14.45
Panel dyskusyjny: *Lokalne jedzenie.*
Ogrodnictwo miejskie, uprawy hydroponiczne, kooperatywy. Nasze jedzenie może rosnąć bliżej, niż nam się wydaje.

18.00
Deser, czyli zamknięcie festiwalu. Mity i memy: Spróbujemy przeanalizować kilka najpowszechniejszych mitów o żywności i stworzyć pozytywne memy wokół rzetelnej wiedzy naukowej.