Programma al 04.05.2017

CEREALIA
VII EDIZIONE
LA FESTA DEI CEREALI
CERERE E IL MEDITERRANEO
8 - 11 GIUGNO 2017
www.cerealialudi.org

L'UNIONE EUROPEA - 60 ANNI DEI TRATTATI DI ROMA
"Arti e professioni. Identità e culture"

Con il patrocinio di

NOI IDENTITÀ MEMORIA
60 ANNI DEI TRATTATI DI ROMA

Presidenza del Consiglio dei Ministri
Dipartimento per le politiche europee - Servizio Comunicazione
Evento inserito nel Calendario delle iniziative istituzionali relativo al 60° anniversario dei Trattati di Roma
(*il patrocinio si riferisce ai soli eventi programmati a Roma, dall'8 al 12 giugno*)

Festival premiato dall'EFA- European Festival Association

REMARKABLE FESTIVAL
EUROPE FOR FESTIVALS
FESTIVALS FOR EUROPE
EFFE LABEL 2017-2018

Enti promotori: associazioni culturali *Music Theatre International, Archeoclub d'Italia sede di Roma, Prospettive Mediterranee, Agroalimentare in rosa.* Produzione esecutiva *Music Theatre International*

L'edizione 2017 è dedicata alla memoria del prof. Silvio Moretti

ASPETTANDO CEREALIA - EVENTI PRIMA DEL FESTIVAL A ROMA

Domenica 14 maggio
Mercato Contadino Castelli Romani, interno Ippodromo Capannelle | Via Appia Nuova, 1245 Roma
9:00 -18:00 *Pasta Madre Day***.** Oltre 80 aziende agricole e artigiani del territorio / 10:00 Laboratorio di panificazione con **Anna Possenti**, dono della pasta madre, Azienda agricola **Umberto Di Pietro** / 11:00 Concorso *Il miglior PANE*. Live music Zigancafé project con il musicista **Michele Moi**.
A cura di *Associazione Consorzio APS kM0*

Domenica 4 giugno
ARCHEOITINERA – ROMA
Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari - **Museo delle Civiltà |** p.zza Gugliemo Marconi 8/10
16:30 Visita guidata all'unico museo statale in Italia con competenze specifiche nel campo delle materie demoetno-antropologiche, che conserva oltre centomila documenti delle tradizioni popolari di tutte le regioni italiane, acquisiti dal 1906 ad oggi. A cura di *Archeoclub di Roma*, **Alessandra Pignotti.** Prenotazione obbligatoria.

Martedì 6 giugno
Spazio Europa | via IV Novembre 149 (piano terra)
Gestito dall'Ufficio d'informazione in Italia del Parlamento europeo e dalla Rappresentanza in Italia della Commissione europea
11:30 Conferenza stampa di presentazione del festival

CEREALIA FESTIVAL - PROGRAMMA

ROMA

Giovedì 8 giugno

Istituto Tecnico Agrario "Emilio Sereni" | Via Prenestina, 1395
11:00 Certamen Prenestino II edizione: *Uve e paesaggi agrari della via Francigena*. Premiazione dei lavori degli studenti degli ITA partecipanti. A cura dell'*Ist. Tecnico Agrario "E. Sereni"* e *Re.N.Is.A.*. Si ringrazia l'*Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani*.
Evento inserito nel *Festival vie Francigene 2017*

Sala Pietro da Cortona | P.zza del Campidoglio, 1
18:00 Cerimonia di apertura del festival. Passaggio del testimone dal Marocco all'Unione Europea.
Tavola Rotonda: *Integrazione, cultura e sviluppo: quale futuro per l'Europa e il Mediterraneo*. Relatori: Min.pl. **Enrico Granara** (MAECI - Coordinator Euro-Mediterranean Multilateral Activities - Directorate General for Political and Security Affairs - Ministry of Foreign Affairs and International Cooperation), **Valeria Termini** (Componente dell'Autorità per l'energia elettrica il gas e il sistema idrico - Università RomaTre), **Marco Lombardo** (Comune di Bologna), modera **Enrico Molinaro** (presidente Prospettive mediterranee - direttore RIDE). Sono stati invitati i rappresentanti delle istituzioni italiane e degli Uffici in Italia della Commissione Europea e del Parlamento Europeo.
Il mito di Europa, performance con **Diana Forlani** e **Aziza Essalek** (voci recitanti), **Michele di Filippo** (chitarra)
Degustazione con *Un Punto Macrobiotico – UPM*
Prenotazione obbligatoria.

Venerdì 9 giugno

ARCHEOITINERA
17:00 *Apertura speciale dei Fori Imperiali*: restauro e valorizzazione di uno dei 51 siti italiani patrimonio Unesco. Visita guidata a cura di *Archeoclub di Roma*, **Alessandra Pignotti.** Prenotazione obbligatoria.

Auditorium di Mecenate | Largo Leopardi snc / via Merulana
18:00 incontro-dibattito: *Turismo sostenibile e patrimonio culturale nell'area Euromediterranea*, in occasione dell'Anno Europeo del Turismo Sostenibile. Intervengono: **Maria Giulia Catemario** (vice presidente associazione Antico Presente), **Claudia Clemente** (EcoFriendlyRome), **Jessica Proietti** (presidente Castelli Romani Green Tour), **Annalisa Cipriani** (membro del direttivo romano e laziale di Italia Nostra Onlus), **Sonia Massari** (direttore Gustolab International Institute for Food Studies - GLi), **Tommaso Abbiati** (Touring Club Italiano), **Marina Faccioli** (Università Tor Vergata), **Mirco Compagno** (The Round).
19:30 Concerto del *G. Gershwin Brass* quintet (**Ilaria Moriconi** tromba, **Silverio Nardecchia** tromba, **Enrico Imperioli** corno, **Roberto Teori** trombone, **Claudio Valente** bassotuba)
Degustazione con *Panella, l'arte del pane*
Prenotazione obbligatoria

Sabato 10 giugno

Tenuta Presidenziale di Castelporziano | Via Cristoforo Colombo,1671 - 00144 Castelporziano
9:00 -14:00 Convegno: *L'evoluzione e la comunicazione delle politiche agroalimentare nei 60 anni dell'Unione Europea. La Cerealicoltura 4.0.* Per fare il punto sulla trasformazione che la filiera ha avuto dai Trattati di Roma ad oggi, anche in termini di contrasto alle sofisticazioni alimentari, a livello Europeo e in relazione ai paesi terzi. Saluti di **Giulia Bonella** Direttrice della Tenuta presidenziale di Castelporziano, **Carlo Hausmann** Assessore all'agricoltura, caccia e pesca Regione Lazio, **Roberto Ambrogi**, vicepresidente Argalam-Unaga. Relatori: **Alessandro Nardone** (presidente della Commissione Tecnico Scientifica della Tenuta di Castelporziano), **Roberto Henke** (Responsabile dell'Osservatorio sulle Politiche agricole dell'UE ed elaborazione degli scenari - CREA), **Alessandra Moneti** (giornalista Ansa), **Valentina Canali** (Direttore generale vicario Agro Camera), **Michele Bungaro** (giornalista e presidente dell'Intercorso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari e Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti dell'Università di Perugia), **Colomba Mongiello** (vice presidente della Commissione parlamentare d'inchiesta anticontraffazione), **Lucio Fumagalli** (presidente INSOR).
Evento riconosciuto valido dall'Ordine dei Giornalisti ai fini dei CFP. Riservato esclusivamente agli iscritti su piattaforma Sigef.
Prenotazione obbligatoria entro il 25 maggio.
In collaborazione con *FIDAF*, *UNAGA – ARGALAM*. Si ringrazia la Tenuta di Castelporziano per l'ospitalità concordata.

Nido di Tombolo | via di Spregamore 51 (zona Ardeatina)
10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00 *C'era una volta ... il grano.* Attività Ludico teatrali all'aperto per i bambini, con **Azzurra Lochi** (perfomer) e **Flavia Margaritelli** (Presidente associazione, Psicologa e operatrice abilità personali e sociali).
In caso di maltempo l'evento sarà rimandato a sabato 17 giugno.

A cura di *Associazione Osservatorio Salute e Sicurezza* in collaborazione con *Nido di Tombolo.* Prenotazione obbligatoria.

ARCHEOITINERA
11.00 *Panem et Circenses - Ludi Circences*: Apertura speciale del Circo Massimo con sotterraneo
17:00 *Panem et Circenses - Ludi Scaenici*: Il Teatro di Marcello
Visite guidate su prenotazione a cura di *Archeoclub di Roma*, **Alessandra Pignotti**

Casa dell'Aviatore | viale dell'Università, 20
Festa d'Europa.
20:30 Concerto: *Bon appetit Maestro! … omaggio a Gioacchino Rossini, musicista europeo e gourmet*, con **Tiziana Cosentino** (pianoforte), **Rosaria Fabiana Angotti** (soprano).
21:00 Cocktail party riservato a partner, sponsor ed istituzioni. Evento ad inviti.

Domenica 11 giugno

Agricoltura Nuova SCSAI | Via Valle di Perna, 315 (00128 – Roma)
10:30 – 16:30 *Cerealia in fattoria*, una domenica nell'agro romano, alla scoperta dell'agricoltura a ciclo chiuso, sostenibile e di prossimità. Laboratori per adulti e bambini: "le api operose", il miele; "il ciclo del latte", dal latte al formaggio; "dal campo alla tavola", la filiera dei cereali (vista al campo, mulino, forno e bottega) con **Giuseppe Nocca** e l'*Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lazio e Toscana*. Pranzo con menù Cerealia dedicato all'orzo. Attività ludiche ed artistiche.
In collaborazione con *Agricoltura Nuova SCSAI.* Prenotazione obbligatoria.

Mercato Contadino Castelli Romani esterno Ippodromo Capannelle | Via Appia Nuova, 1245 Roma
11:00 *Laboratorio l'Isola del buon gusto: l'orzo* a cura di **Marco Greggio**. Degustazione dell'*orzotto* con all'azienda agricola **Umberto Di Pietro**.
A cura di *Associazione Consorzio APS kM0*

ARCHEOITINERA
16:00 - *Panem et Circenses - Agon Capitolinus o Capitolia*: Apertura speciale di uno nuovo tratto archeologico dello Stadio di Domiziano. A cura di *Archeoclub di Roma*, **Alessandra Pignotti.** Prenotazione obbligatoria

Domus Romana Hotel | via Quattro Fontane, 113
19:30 - Presentazione del libro di **Gabriele Bindi** "Grani antichi", Terra Nuova Edizioni
20:30 **-** *Semi di Memoria*, performance teatrale di narrazione corporea e vocale di e con **Azzurra Lochi, Sara Cesaretti.** La performance vedrà, nella preparazione del pane riportata alla sua essenza rituale, lo sviluppo di una narrazione corporea e vocale in cui verrà narrato un mito accompagnato da canti popolari. In occasione della performance saranno raccolte offerte da destinare alla ricostruzione di Grisciano. A cura di *Associazione Osservatorio Salute e Sicurezza.* Prenotazione obbligatoria.
L'arte bianca: incontro e degustazione con l'*Associazione dei Panificatori di Roma e del Lazio* e *CIA Roma*.

Lunedì 12 giugno

Sala eventi INSOR/BAICR | via dei Rutoli, 8
11:30 – 16:30 Convegno: *L'Orzo: il cereale della salute*. Coordinamento scientifico **Michele Stanca**. Interventi: *Evoluzione della coltura dell'orzo in Italia e prospettive*, **Michele Stanca** (UNASA); *Orzi invernali, primaverili o alternativi? Strategie per il futuro,* **Fulvia Rizza** (CREA Centro Genomica Fiorenzuola)*; Tendenze della resa in granella della coltivazione dell'orzo in Italia: cosa ci raccontano le prove nazionali?,* **Franz Badeck** (CREA Centro Genomica Fiorenzuola)*; La biodiversità dell'orzo come fonte di caratteri utili per migliorare la produttività e la qualità,* **Alessandro Tondelli** (CREA Centro Genomica Fiorenzuola)*; Migliorare l'efficienza d'uso delle risorse acqua e azoto: sinergie fra innovazione varietale e gestione sostenibile,* **Enrico Francia** (Dipartimento Scienze della Vita UNIMORE); *Importanza dell'orzo per lo sviluppo di "alimenti funzionali a base di cereali,* **Francesca Finocchiaro** (CREA Centro di Genomica Fiorenzuola).
L'orzo nel piatto e nel bicchiere – light lunch in collaborazione con *UPM* (via dei Campani)
Si prevede il riconoscimento di 0,5 CFP crediti ai partecipanti all'intero incontro da parte dell'*Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Roma*.
In collaborazione con *CREA Centro Genomica Fiorenzuola*, *FIDAF, INSOR*. Prenotazione obbligatoria.
19:00 Inaugurazione della Biblioteca "**Giuseppe Medici**", che ospita il fondo librario di Cerealia.

Martedì 13 giugno

Busto di Colomba Antonietti | Gianicolo, Parco della Memoria
17:00 *Omaggio a Colomba Antonietti*: letture, deposizione del mazzo di rose, assegnazione dei premi in memoria dell'eroina risorgimentale. A cura di **Cinzia Dal Maso** e **Annalisa Venditti**.

EVENTI NEL LAZIO E IN ALTRE REGIONI

LAZIO – TARQUINIA

Venerdì 28 aprile

Biblioteca Comunale "V. Cardarelli" | Palazzo Bruschi-Falgari, Via Umberto I°, 5
17:30 *Incontro dedicato alla condotta locale di Slow Food – Montalto di Castro / Monti della Tolfa e Civitavecchia*.
Introduce **Angelo Centini** (Assessore alla Cultura e all'Agricoltura del Comune di Tarquinia), **Paola Sarcina** (direttore artistico Festival Cerealia). Relatori: **Alessandro Ansidoni** (Presidente della Condotta Slow Food Monti della Tolfa-Civitavecchia), **Giorgio Corati** e **Fabio Iacoponi**; *Grani antichi e grani autoctoni*, **Loretta Di Simone**, **Armando Aquilani**; *Aspetti nutrizionali del consumo di cereali,* **Graziano Santantonio**, diabetologo; *La celiachia,* **Susanna Finocchi Vitali** (Agriturismo "Il Quadrifoglio).

Sabato 29 aprile

Biblioteca Comunale "V. Cardarelli" | Palazzo Bruschi-Falgari, Via Umberto I°, 49/A
17:00 Premiazione del concorso di cortometraggi *Made in Maremma*. Una riflessione sulla globalizzazione e l'agricoltura.
Sala D. H. Lawrence | Via Umberto I°
18:30 Inaugurazione della mostra antichi e nuovi mestieri nella Corneto Tarquinia del '900.
Sala Consiliare del Palazzo Comunale | Piazza Matteotti, 6
21:00 *Homage to the Great Thai Kings*, concerto del pianista **Nat Yontararak** accompagnato da danze thailandesi.
A cura di *Comune di Tarquinia, Assessorato alla Cultura e all'Agricoltura, CAG, Associazione Culturale La Lestra, Slow Food condotta locale, Agriturismo "Il Quadrifoglio", Coop. Sociale ALICE.*

PUGLIA – FOGGIA

Lunedì 8 maggio

Biblioteca Provinciale "Magna Capitana" | Via Michelangelo, 1
17:30 Presentazione del libro *La civiltà del grano*. Interventi: *La civiltà del grano nella Daunia,* **Savino Defacendis** (autore, presidente Archeoclub San Ferdinando), *Il grano duro: una storia che parte da Foggia,* **Pasquale De Vita** (ricercatore CREA).
Inaugurazione della **mostra sulla Cerealicoltura** (Area mostre, dal lunedì al venerdì, 9:00- 19:15, fino al 16 maggio)
I pannelli per la mostra sono stati gentilmente forniti da Angelo Rubino, Presidente Archeoclub di Altamura

Mercoledì 17 e giovedì 18 maggio

CRA - Centro Ricerche per la Cerealicoltura | Via Arpi, 134
9:00 – 16:00 *Open Day del CRA* e mostra sulla cerealicoltura aperta agli studenti delle scuole di Foggia e provincia.
A cura di *CRA – Centro Ricerche per la Cerealicoltura di Foggia*, *Biblioteca Provinciale "Magna Capitana" di Foggia*, *Archeoclub d'Italia di San Ferdinando e Altamura*

LAZIO – TERRACINA

Venerdì 26 maggio

IPS Alessandro Filosi | via Roma 125, p.zza Valadier
17:00 *Il lavoro della mente, il mestiere delle mani*. Premio biennale "Maestro della Cultura" e anteprima Cerealia. Caffè letterario con **Roberto Tumbarello** e **Vincenzo Amato De Serpis.** Interviste e presentazione a cura dei professori Arduini, Iannelli, Mosa. Premiazione Maestro della Cultura 2017 delle eccellenze del territorio e nazionali, quest'anno dedicato alla scoperta della statua di " Diana cacciatrice" avvenuta di recente a Terracina. Interventi musicali a cura di **Nunzio Milo** e **Federica Simonelli.** Buffet ai cereali. Conferenza con **Gloria Gazzelloni** *Prevenzione e salute con i grani antichi*, **Fabio Arduini** *l'antico mestiere del fornaio: Terracina e il forno di Agnesina*, **Libero Iannelli** *Mestieri e personaggi della Terracina antica*. Mostra fotografica su "*Feronia ritrovata e, una nuova visione di Terracina*".
A cura di *IPS Alessandro Filosi* in collaborazione con *Agroalimentare in rosa*.

LAZIO – ALBANO LAZIALE

Venerdì 9 giugno

Fustock Birreria | via Graziosa, 71 (scalinata Fontana del Mascherone, Corso Matteotti)

19:00 Laboratorio del gusto: Il mastro birraio racconta l'alchimia della trasformazione dell'ORZO in birra, spillare il 'pane liquido'. Degustazioni e abbinamenti con i presidi Slow Food. Live music. A cura di *Slow Food Albano e Ariccia.* Prenotazione obbligatoria.

LAZIO - ARTENA

Sabato 10 giugno

Fattoria Colle San Nicola | Via S.Nicola, 4 Artena
Pranzo Contadino: porte aperte in Fattoria
12:00 Laboratorio con il mastro casaro "la mozzarella in diretta" / 13:00 pranzo contadino con i prodotti della Fattoria. Musica popolare e visita all'azienda. Dedicata a Cerelia la *Torta pastiera* realizzata con l'orzo dell'azienda agricola **Umberto Di Pietro** di Capena.
A cura di *Associazione Consorzio APS kM0.* Prenotazione obbligatoria

Domenica 11 giugno

Fattoria Colle San Nicola | Via S.Nicola, 4 Artena
Pranzo Contadino: porte aperte in Fattoria
13:00 Pranzo contadino con i prodotti della Fattoria. Musica popolare e visita all'azienda. Dedicata a Cerelia la *Torta pastiera* realizzata con l'orzo dell'azienda agricola **Umberto Di Pietro** di Capena.
A cura di *Associazione Consorzio APS kM0.* Prenotazione obbligatoria

LAZIO – RIPI

Domenica 18 giugno

Località Colle Lisi
9:00 – 20:00 Incontro *Economie di Comunità. L'Agricoltura possibile nei Paesaggi della Ciociaria.* In collaborazione con gruppi e associazioni del territorio in prossimità dei campi di grano: percorsi sportivi, attività culturali.
11.00 – presentazione del modello RES CIOCIARIA e gli obiettivi di sviluppo prefissati
A cura di *Res Ciociaria, Comune di Ripi*

LAZIO – PALIANO

Sabato 1 luglio

Banca Credito Cooperativo di Paliano| P.zza Colonna
10:30 Seminario *Il grano, le sue proprietà, l'economia e valorizzazione del paesaggio. Bilancio delle Politiche Comunitarie sul territorio Ciociaro* (relatori in via di definizione).
Allestimento di un percorso della memoria con oggetti della tradizione cerealicola e dimostrazione della trebbiatura
Agriturismo Bertacco | Via Poggio Romano
14:00 Pranzo con guida nutrizionale. Visita all'agriturismo e presentazione del progetto MONELLA.

Domenica 2 luglio

Parco Naturale La Selva | via Palianense
Natura e Economia percorso enogastronomico storico culturale sulla trebbiatura
A cura di *Res Ciociaria, Agriturismo Bertacco, Comune di Paliano*

CALABRIA - VIBO VALENTIA

Venerdì 9 giugno

Laboratorio del cous cous con la partecipazione di antropologi e storici

Sabato 10 giugno

Visita a un campo di grano e performance
Eventi a cura di *Archeoclub d'Italia-Vibo Valentia*, in collaborazione con *Club Unesco di Vibo Valentia*, associazioni agricole locali, *Veipo Cam*, *Accademia delle Dieta Mediterranea*

SICILIA - PALERMO

Mercoledì 7 giugno

Palazzetto Mirto | Assessorato regionale dei Beni culturali e dell'Identità siciliana. Dip. dei Beni culturali e dell'Identità siciliana Soprintendenza del Mare
9:00 – 13:00 Seminario *Da "Hedypatheia" di Archestrato da Gela ai giorni nostri. Una passeggiata attraverso secoli di buon cibo.* Introduce **Sebastiano Tusa** (Soprintendente Soprintendenza del Mare) *Archeologia a tavola per raccontare i cereali, dai reperti alla ricetta*, **Concetta Bruno** (Presidente ComeUnaMarea Onlus) *CEREALIA. La Festa Dei Cereali. Cerere e il Mediterraneo*; **Fedele Termini** (Vice Direttore Scientifico IEMEST), *Cibo, Identità e Relazioni*; **Antonino Cusumano** (Istituto Euroarabo di Mazara del Vallo), *In nome del pane, in nome dell'uomo*; **Alfio Inserra** (poeta e scrittore) *Civiltà mediterranea: mappa di itinerari storici fra cibo e culture*. Modera **Alessandra De Caro**.

Venerdì 9 giugno

Isola Delle Femmine (Pa) | Comune Isola delle Femmine
9:00 -13:00 Biblioteca comunale**.** Attività per studenti: ComeUnaMarea e OltreVerde. Dieta mediterranea e sani stili di vita.

Venerdì 21 luglio

Isola Delle Femmine (Pa) | Comune Isola delle Femmine
18:00 -23:00 Biblioteca comunale. ComeUnaMarea. A teatro con il gusto: cibo e intrattenimento, "Da *Hedypatheia* di Archestrato da Gela ai giorni nostri".

Giovedì 27 luglio

BALLARAK
16:00 – 19:00 *Centro Storico in Birra.* Passeggiata fra i vicoli dell'antico mercato *Ballarò*, a cura di **Antonio Borghese**. *Incontro con Birraio.* Visita del birrificio artigianale. Laboratorio sensoriale, degustazione guidata.

Mercoledì 27 settembre

Arsenale della Marina Regia | Assessorato regionale dei Beni culturali e dell'Identità siciliana. Dipartimento dei Beni culturali e dell'Identità siciliana - Soprintendenza del Mare
09:00- 13:00 Attività laboratoriali per ragazzi. ComeUnaMarea/Banca del Tempo Interculturale. *La cucina degli scarti*; *I CUOCHI Riciclони - ricette sostenibili da giocare in cucina*; **Giovanna Ficano** e **Giulia Morana** (collaboratori scientifici ComeUnaMarea) *Mediterraneo è il nostro mare*. Soprintendenza del Mare - Unità Operativa II, *Una immersione nel patrimonio culturale sommerso*; Azienda Apistica Correnti, *Come vivono le api*; OltreVerde, *Dal semino al panino,*
E tu che erba sei?; Sicilian school of Pizza Onlus - Gli Allievi Pizzaioli, *Sporchiamoci le mani*; La buona merenda: una selezione di prodotti per un sano spuntino dall'Ecomercato OltreVerde.
15:00-18:00 Seminario: *Dieta sostenibile - un ponte fra salute, nutrizione e ambiente*. Introduce **Concetta Bruno** (Presidente ComeUnaMarea Onlus) *CEREALIA - La Festa Dei Cereali. Cerere e il Mediterraneo*; **Sebastiano Tusa** (Soprintendente del Mare) *Origine e sviluppo della coltivazione cerealicola in Sicilia*; **Francesco Vescera** (responsabile del progetto *la Rotta dei Grani*); **Daniele Vaccarella** (Presidente Sicilian school of Pizza) *I grani antichi fra tradizione e sperimentazione*; **Silvia Riccobono** (Presidente OltreVerde) *Per una sana alimentazione, il rispetto della terra, la tutela della biodiversità e le vere relazioni tra le Persone*, *Cereali e benessere a tavola*; **Anna Maria Lucido** (ginecologo) *Alimentazione e policistosi ovarica*; **Giuseppe Lo Dico** (Università degli Studi di Palermo professore ginecologia ostetricia) *Alimentazione in gravidanza - influenze epigenetica*; **Elena Benfanti** (La Montagna Incantata) *Intolleranze e celiachia all'antico grano al sorgo. Storia, caratteristiche nutrizionali impiego in cucina*; **Filippo Macaluso** (Ricercatore IEMEST) *Stili di vita, cibo e sport. L'esperienza del progetto FeEL EWoS*; **Giovanni Parrino** (Presidente Eco Risveglio) *Gli Ecovillagi: i nuovi modelli dell'Ecosostenibilità*; **Giacomo Di Salvo** (Esperto OltreVerde) *L'agricoltura come strumento di azione sociale*; **Marcello Cascino** (Esperto OltreVerde) *Ecosistemi locali, cibo globale*. Modera **Alessandra De Caro.**
09:00-19:00 CEREAL'*Arte***.** Letteratura, musica, arti visive e… molto altro. **Daniele Bousson** (Banca del Tempo Interculturale) e **Donatella Coniglio** (OltreVerde).

Venerdì 13 ottobre

Università degli Studi di Palermo | Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali - Aula Magna
09:00-13:00 Convegno: *Nella terra di Cerere "I cereali: arti e professioni. Identità e culture*. Saluti di **Stefano Colazza** (Università degli Studi di Palermo Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali); introduzione di **Concetta Bruno** (Presidente ComeUnaMarea); **Dario Giambalvo** e **Gaetano Amato** (Università degli Studi di Palermo Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali) *I grani antichi siciliani*; **Pietro Columba** (Università degli Studi di Palermo Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali) *Alimenti a base di cereali: nuove esigenze del consumo*; **Alberto Forte** (IEMEST) *I cereali siciliani tra innovazione e tradizione*; **Giuseppe Russo** (Presidente Consorzio GianPietro Ballatore) *I Grani Siciliani: caratteristiche, proprietà e certificazione*; **Filippo Drago** (Presidente Molini del Ponte) *Promozione, qualità e certificazione sul mercato dei Grani Antichi siciliani*; **Daniele Vaccarella** (Presidente Sicilian School of Pizza) *Dal chicco di grano alla pizza. Aspetti tecnologici e processi di trasformazione*; **Maurizio Artusi** (CucinArtusi.it) *La Sicilia dentro la birra artigianale*; **Giovanni Gambino** (Presidente IERSA) *La birra nel mondo, i cereali siciliani nella birra*; **Francesco Puma** (Presidente Birrificio Chinaschi) *Un progetto agroalimentare: dalla coltivazione dei grani antichi alla birra artigianale*. Modera **Maurizio Artusi.**

Orto Botanico e Herbarium Mediterraneum – UNIPA. Visita guidata

Domenica 15 ottobre

Parco della Salute
09:00-13:00 *Antichi grani siciliani e sana alimentazione*. *VIVISANO Onlus*, **Bonetta Dell'Oglio** Chef, **Francesco Russo** nutrizionista

Il programma in Sicilia è a cura di *Associazione Comeunamarea Onlus,* in collaborazione con *Regione Sicilia*, *Assessorato regionale dei Beni culturali e dell'Identità siciliana, Dipartimento dei Beni culturali e dell'Identità siciliana - Soprintendenza del Mare*, *Città di Palermo*, *Comune Isole delle Femmine*, *Istituto Euro Arabo Mazara del Vallo*, *UNIPA*, *I.E.ME.S.T., OltreVerde, Azienda Apistica Correnti, Sicilian school of Pizza Onlus, VIVISANO Onlus, Università degli Studi di Palermo, Ballarak*

LOMBARDIA

Martedì 9 maggio

Granaria | viale Lazio, 95 - Buccinasco
Presentazione Combi mais Idrotechnologies 4.0

Giovedì 28 settembre

Cascina Folli |
Combi Mais Idrotechnologies - restituzione dati del raccolto. Nel mese di ottobre visite degli studenti

Lunedì 23 - venerdì 27 ottobre

Istituto Mendel e **Istituto Pareto** | Milano
Lavori degli alunni e giornata finale dedicata ai Cereali. Gli studenti lavoreranno alla presentazione di domande da cui i relatori prenderanno lo spunto per la tavola rotonda di Milano del 7 novembre.

Sabato 21 ottobre

Comunità Montana Valli del Verbano | Luino
Storia dei cereali nelle coltivazioni di montagna: festa del mais in collaborazione con Comunità Montana Valli del Verbano, Associazione La Gra e Aisu

Martedì 7 novembre

(sede da definire) | Milano
09:00 - Tavola rotonda: *La civiltà dei cereali: cibo, cultura e sostenibilità nell'Europa dei popoli*, coordinamento scientifico **Gabriele Archetti** (Università Cattolica S. Cuore). Interventi: **Giancarlo Caratti di Lanzacco** (già vice commissario per Expo dell'Unione Europea), **Mario Vigo** (presidente Innovagri), **Roberto Capello** (presidente Fippa), **Gianluca Mascellino**, **Giorgio Donegani** (Fondazione Italiana educazione alimentare), **Emanuele Rizzardi** (4Changing), **Stefano Maullu** (deputato del Parlamento Europeo), Alunni/e Istituto Mendel e Pareto. Conclude **Cristina Cappellini** (Assessore alle culture, identità e autonomie della Lombardia), **Sandro Gozi** (Sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio per gli Affari europei).
Degustazione de "Il pane di Alex e Sylvia", pane della condivisione dei popoli europei, in collaborazione con Fippa e Molino Magri; la polenta di Combi Mais, in collaborazione con Innovagri e Cascina Folli; Il riso e i suoi derivati.

Programma a cura di *Aisu verso Itaca* in collaborazione con *ITA Pareto e ITA Mendel, Combi Mais*, *Innovagri, Comunità Montana Valli del Verbano, Associazione La Gra, Fippa, Fondazione Italiana educazione alimentare, Molino Magri, Cascina Folli*.

Promotori: *M.Th.I., Archeoclub d'Italia sede di Roma, Agroalimentare in rosa, Prospettive Mediterranee*
Patrocini: *Presidenza del Consiglio dei Ministri- Dipartimento per le politiche europee - Servizio Comunicazione*, *Presidenza della Repubblica*, *Ufficio d'informazione in Italia del Parlamento europeo*, *Rappresentanza in Italia della Commissione europea, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, MAECI, MiBACT, Ministero dello Sviluppo Economico, Regione Lazio, RIDE, Roma Capitale, ARM – Romaincampagna, FIDAF, Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Roma, Associazione Romana Dottori in Agraria e Forestali, INSOR, UNASA, CREA, Istituto Enciclopedia Italiana Treccani, Comune di Tarquinia, Comune di Paliano, Comune di Ripi, Comune di Vibo Valentia, Regione Sicilia - Assessorato regionale dei Beni culturali e dell'Identità siciliana, Dipartimento dei Beni culturali e dell'Identità siciliana - Soprintendenza del Mare*, *Città di Palermo*, *Comune Isole delle Femmine, CIA-Roma.*
Partner organizzativi: *Associazione Consorzio APS Km0, Archeclub d'Italia di Vibo Valentia, Slow Food Albano e Ariccia, Comeunamarea, Associazione Osservatorio Salute e Sicurezza*

Media partner: *TerraNuova Edizioni, Italia a Tavola network, Touring Club Italiano, REA-RadioTelevisioni Europee Associate*
Partner tecnici: *SpotZone, Domus Romana, Minimo impatto, PureJute, The Round, Human Ecosystem, Torpedino, Ivan il re del pane, Gelateria Greed*
Collaborazioni: *Tenuta Presidenziale di Castelporziano, Sovrintendenza Capitolina, UPM Un Punto Macrobiotico, Gustolab International Institute for Food Studies, Istituto Tecnico Agrario "Emilio Sereni", Re.N.Is.A., Res Ciociaria, Agriturismo Bertacco, Istituto Euro Arabo Mazara del Vallo, UNIPA, I.E.ME.S.T., OltreVerde, Azienda Apistica Correnti, Sicilian school of Pizza Onlus, VIVISANO Onlus, Università degli Studi di Palermo, Ballarak, associazione Antico Presente, EcoFriendlyRome, Italia Nostra Onlus, Castelli Romani Green Tour, Nido di Tombolo, Agricoltura Nuova SCSAI, Casa dell'Aviatore, CAG, Slow Food condotta locale, Agriturismo Il Quadrifoglio, Coop. Sociale ALICE, CRA – Centro Ricerche per la Cerealicoltura di Foggia, Biblioteca Provinciale Magna Capitana di Foggia, Archeoclub d'Italia di San Ferdinando e Altamura, IPS Alessandro Filosi di Terracina, Eurispes, Aisu verso Itaca, ITA Pareto e ITA Mendel, Combi Mais, Innovagri, Comunità Montana Valli del Verbano, Associazione La Gra, Fippa, Fondazione Italiana educazione alimentare, Molino Magri, Cascina Folli, Associazione Panificatori di Roma e del Lazio, Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lazio e Toscana*
Sponsor: *BCC Roma, Panella l'arte del pane, BAICR Cultura della Relazione, UniCoop Tirreno, 4Changing, CO-VER Power Technology*
Enti ed eventi gemellati: *La Rotta dei Fenici, ViniCibando, Festival vie Francigene 2017, Festival della Dieta Mediterranea di Hvar-Croazia*