



PAESE OSPITE – MAROCCO



“I cereali: da cibo dei popoli a condivisione della tavola”

ASPETTANDO CEREA LIA: EVENTI PRIMA DEL FESTIVAL

15 Aprile

TARQUINIA

Museo Nazionale Tarquiniense

11:00 Visite guidate *I cereali nell'antichità: l'arte del banchetto*

28 Maggio

POMPEI (NA)

Il Convivio di Pompei

8:30 Panificio Esposito: laboratorio con **Giuseppe Nocca** e il Mastro Fornaio, colazione con pizza e *paniis Pompei*

/ 9:45 Scavi Archeologici di Pompei: visita guidata / 14:00 Ristorante Il Principe: pranzo a tema con archeo-ricette /

16:00 Bosco de' Medici: visita alla cantina vitivinicola

A cura di *Agroalimentare in rosa* e *Pompei Convivium Food*

3 Giugno

ROMA

9:30 *Roma incontra il Maghreb*, passeggiata e visita con Hayat En-nouri alla Grande Moschea; alla scoperta dei luoghi della spiritualità, dell'artigianato, dei sapori e odori del Marocco a Roma

A cura di *MThI*

5 Giugno

ALBANO LAZIALE

Ristorante **La Galleria di sopra** | via Leonardo Murialdo, 9

20:00 MARRAKECH EXPRESS cena. Lo chef **Claudio Carfagna** esprimerà la sua originalità creando dei piatti in omaggio al Marocco utilizzando i presidi Slow Food: il cumino di Alnif, l'olio di Argan, il Sale di Zerradoun, lo Zafferano di Taliouinè. Musica mediterranea e blues con **Daniela Di Renzo** ed **Emiliano Begni**, autori del progetto "Non esco mai senza il mio cuore addosso"

A cura di *Slow Food Albano e Ariccia*

CERELIA FESTIVAL - PROGRAMMA

LAZIO: ROMA

7 Giugno

Centro Servizi ARM | Via de' Burrò, 144 (Piazza S. Ignazio)

11:00 Conferenza stampa di presentazione del festival

Laboratorio con Ivan "Il re del Pane" e Birrifico Castelli Romani

Si ringraziano *ARM-Romaincampagna.it* e *Mercato Contadino Castelli Romani*

9 Giugno

Istituto Tecnico Agrario "Emilio Sereni" | Via Prenestina, 1395

11:00 *Certame Prenestino*. Presentazione dei lavori degli ITA partecipanti e premiazione. *Il cibo del Pellegrino sulla via Francigena del Sud*, degustazione.

A cura dell'Ist. Tecnico Agrario "E. Sereni" e Re.N.Is.A. – Si ringrazia l'Istituzione della *Enciclopedia Italiana fondata da Giovanni Treccani*

Società Geografica Italiana | Via della Navicella, 12

18:30 performance teatrale a cura dell'ITA "E. Sereni" regia e ideazione **Mariella Demichele**

19:00 cerimonia di apertura ufficiale del festival; passaggio del testimone tra il rappresentante diplomatico della Croazia e il rappresentante diplomatico del Marocco; conferenza "*Il Regno maghrebino, ai confini del Mediterraneo*", relatori **Sergio Rinaldi Tufi**

20:30 Degustazione

A cura di *MThI, Archeoclub d'Italia sede di Roma*, in collaborazione con *Ambasciata del Regno del Marocco, Società Geografica Italiana, CNA Roma e Associazione Panificatori di Roma e Provincia, ITA "E. Sereni", Mafalda-Torpedino*

ARCHEOITINERA

17.00 - *Le pietre, gli animali e le piante: il Mediterraneo a Roma*. Visita guidata della villa Celimontana con focalizzazione sull'architettura del paesaggio

A cura di *Archeoclub d'Italia sede di Roma*, dott.ssa **Alessandra Pignotti**

10 Giugno

FIDAF - Federazione Italiana Dottori in scienze Agrarie e Forestali | via Livenza, 6 (traversa di via Po)

09:00 – 13:00 seminario *Agricoltura e sostenibilità, la sfida del 2050*. Coordinamento **Luigi Rossi**, presidente FIDAF.

Relatori: **Andrea Sonnino** (ENEA) *Produzioni agricole attuali e in prospettiva*; **Grigori Lazarev** *Sostenibilità agro-ambientale nelle Aree del Mediterraneo*; **Edoardo Corbucci** (presidente Ordine dottori Agronomi e Forestali Provincia di Roma) *La sostenibilità nelle aziende agrarie italiane*; **Mohamed Bazza** (Senior Irrigation and Water Resources Officer FAO); **Marina Carcea** (Crea) *Il contributo dei cereali alla nutrizione umana*; **Norberto Pogna** *Quale futuro per i cereali perenni*; **Lucio Fumagalli** (segretario generale INSOR) *I prodotti tipici e il mercato globale*; **Roberto Mariotti** (ARSIAL) *I campi sperimentali dell'Arsial*;

Seminario utile al fine dei crediti professionali degli agronomi

Testimonianza e degustazioni dei "Cibi eroici Ciociari" a cura di *Res Ciociaria*

A cura di *FIDAF, Ordine dei dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Roma, Associazione Romana Dottori in Agraria e Forestali*

Auditorium di Mecenate | Largo Leopardi snc / via Merulana

18:00 – 20:00 *Il patrimonio culturale del Marocco*, conferenza-performance: prof. **Giuseppe Nocca** *Le officine del garum sulla costa mediterranea e atlantica del Marocco*; prof.ssa **Cinzia Vismara** *Alla scoperta del Rif: archeologia tra ricerca, formazione e salvaguardia*; prof. **Ahmed Habouss** *l'albero di Argan, una identità fluida*

Testi della poetessa **Dalila Hiaoui**, con **Aziza Essalek** e **Letizia Staccioli** (voci recitanti), canti i ritmi del Marocco con il Maestro **Abderrazzak Telmi** e **Simone Pulvano**.

Chiarastella Campanelli presenta la collana "Altriarabi e Migrante" Editrice il Sirente

Giardino dell'Auditorium di Mecenate

18.00 - 21.00 Taberna romana: l'evoluzione della cucina nell'antica Roma, le "Archeo-ricette" e la panificazione, a cura dell'associazione culturale *Mos Maiorum* di Roma; *L'arte del Pane dal 1929: artigianato di qualità con passione*,

degustazione dei prodotti realizzati nel laboratorio di Panella l'arte del pane con la collaborazione del prof. Giuseppe Nocca.

A cura di *MThI*, *Archeoclub d'Italia sede di Roma*, in collaborazione con *Agroalimentare in rosa*, *Panella l'arte del pane*, *Mos Maiorum*. Si ringrazia la Sovrintendenza Capitolina ai Beni Culturali

ARCHEOITINERA

11:30 *Il Monte dei Cocci, le anfore tra archeologia e leggende*, visita didattica al Monte Testaccio

17:00 *Gli antichi a banchetto: simposi, banchetti e convivii*, visita didattica all'Auditorium di Mecenate

A cura di *Archeoclub d'Italia sede di Roma*, dott.ssa **Alessandra Pignotti**

11 Giugno

Domus Romana | Via Quattro Fontane, 113

Casa Marocco

18:00 Presentazione del video *Cibo e Interculturalità* degli studenti dello spring program del Gustolab International Institute for Food Studies (GLI).

18.30 Film documentario *Le Maroc: incrocio di culture e religioni*, produzione AuroraVision; talkshow: *La cucina identitaria: dalle tradizioni mediterranee gli equilibri naturali per il benessere integrale*, **Enrico Molinaro** presidente Prospettive Mediterranee e Direttore CE RIDE (Fondaz. Anna Lindh; *La nuova dieta mediterranea*, **Stefania Ruggeri** autore del libro; *Certificazione halal: l'impatto delle prescrizioni alimentari islamiche su produzione, consumi ed export dei prodotti agroalimentari italiani*, **Annamaria Tiozzo** presidente WHAD (Ente Internazionale di Certificazione Halal), *interazione halal-gluten free*, **Silvio Moretti**, AIC Lazio. Conduce **Tiziana Briguglio**.

18:00 – 21:00 La cerimonia del tè; l'arte del henné con **Hayat En-nouri**; spezie e cereali con **Aziza Essalek**; la preparazione del pane con **Nawal Okacha**; danze tradizionali con **Mohamed Fakidi** e **Naim Fdel**; "Il couscous" degustazioni di cucina marocchina. Esposizione delle opere dell'artista **Hind Rajil**.

Il pane dell'Accoglienza di Roma: presentazione e degustazione con CNA Roma e Associazione Panificatori di Roma e Provincia

A cura di *MThI*, *Agroalimentare in rosa*, *Centro Culturale Averroè*, *Domus Romana*, *Prospettive Mediterranee*, *Aurora Vision*, *Aziza Essalek*, *GLI*, *CNA Roma* e *Associazione Panificatori di Roma e Provincia*

ARCHEOITINERA

11:00 *Il pellegrino, il cibo e lo speciale*, visita guidata alla Spezieria della Scala con apertura speciale della farmacia storica di Trastevere

A cura di *Archeoclub d'Italia sede di Roma*, dott.ssa **Alessandra Pignotti**

12 Giugno

Mercato Contadino di Campagna Amica al Circo Massimo | Via di S. Teodoro

11:00 – 12:00 *A tavola con i Papi* laboratorio incontro con **Annalisa Venditti** e **Cinzia dal Maso**, presentazione della pubblicazione realizzata con Fondazione Campagna Amica. Letture dei sonetti del Belli.

A cura di *MThI* e *Fondazione Campagna Amica*

Mercato Contadino Castelli Romani Capannelle

11:00 *Che ne sai tu di un campo di grano?*, laboratorio gratuito, show cooking e degustazione a cura di **Umberto Di Pietro** dell'azienda agricola Di Pietro di Capena; *Il Farrotto* con la chef **Anna Possenti**

A cura di *Mercato Contadino Castelli Romani*

RestArt Rome | Via dei Cerchi, 75

20:30 Spettacolo e cena a tema. *A tavola non si legge*, drammaturgia di **Caterina Casini**. Con i partecipanti al laboratorio "leggere interpretare narrare" del Circolo Gianni Bosio diretto da Caterina Casini, elaborazione collettiva dei testi. Produzione Laboratori Permanenti.

A cura di *MThI* e *Laboratori Permanenti*, in collaborazione con *RestArt Rome*

ARCHEOITINERA

10:30 *Il pane, il pellegrino e Alberto Sordi*. Itinerario da Piazza Oderico da Pordenone al Parco di Commodilla. Visita guidata sul pane del Giubileo nel percorso delle sette chiese ed Alberto Sordi nelle scenografie della Chiesoletta

19:00 *Le dualità sul colle Aventino*. Itinerario dell'Aventino, da Piazza Albania a Piazza della Bocca della Verità. Viaggio nella civiltà romana tra leggenda, storia e ritualità dei cereali

A cura di *Archeoclub d'Italia sede di Roma*, dott.ssa **Alessandra Pignotti**

LAZIO: ARICCIA

11 Giugno

11:00 *Che ne sai tu di un campo di grano?*, laboratorio gratuito, show cooking e degustazione a cura di **Umberto Di Pietro** dell'azienda agricola Di Pietro di Capena; *L'orzotto* con la chef **Anna Possenti**
A cura di *Mercato Contadino Castelli Romani*

LAZIO: TARQUINIA

6 Giugno

Azienda Sperimentale Dimostrativa ARSIAL di Tarquinia | Località Portaccia snc.

9:00 – 14.00 Visita guidata alle prove di confronto varietale della Rete Nazionale di grano duro in convenzionale e in biologico, realizzate rispettivamente sui terreni di Arsiat e dell'Università Agraria di Tarquinia. La visita ha avuto come punto di riferimento l'Azienda ARSIAL dove si è svolta la degustazione "*il banchetto di Rasenna*" a base di ricette etrusche.

A cura di *ARSIAL, Università Agraria di Tarquinia, Consmaremma, ITA V. Cardarelli, ISPEOA A. Farnese*

10 Giugno

Biblioteca Comunale

18:00 Conferenza *Il commercio dei cereali da Gravisca al Mediterraneo*; performance teatrale a cura dell'associazione La Lestra - Teatro stabile. Archeo-assaggi e aperitivo a cura dell'Agriturismo il Quadrifoglio e del Comune di Tarquinia
A cura di *Comune di Tarquinia Assessorato alla Cultura, Associazione La Lestra, Agriturismo il Quadrifoglio*

9 - 13 Giugno

La Rete degli Agriturismi tarquiniensi ha proposto nelle proprie aziende menù ispirati al tema del festival Cerealia

A cura di *Agriturismo il Quadrifoglio, Agriturismo Podere Giulio, Agriturismo il Pantano, Agriturismo Poggio Nebbia, Agriturismo la Valle del Marta*

9 / 11 Giugno

Museo Nazionale Tarquiniense

11:00 *Le tradizioni agricole: i cereali nell'antichità* visite guidate

A cura di *Soprintendenza Archeologica del Lazio e dell'Etruria Meridionale*

Eventi a cura di *Associazione La Lestra di Tarquinia* in collaborazione con *ARSIAL, Comune di Tarquinia - Assessorato alla Cultura, Università Agraria di Tarquinia, ITA V. Cardarelli, Consmaremma, IPSEOA A. Farnese, Museo Nazionale Tarquiniense, Agriturismo il Quadrifoglio, Rete degli agriturismi*

LAZIO: RIETI

9 - Giugno

Centro Appenninico Carlo Jucci | via Comunali, 43

17:30 Inaugurazione e visita guidata ai campi sperimentali dove sono presenti le prove della Rete Nazionale di confronto di frumento tenero, frumento duro ed avena una collezione di grani antichi; degustazione Birra Alta Quota "Anastasia" realizzata con il grano Senatore Cappelli

10 Giugno

Loc. Campomoro

10:00 / 11:00 / 12:00 Visita alla Regia Stazione di Granicoltura Nazareno Strampelli di Rieti. A cura dell'Associazione provinciale Guide turistiche di Rieti di Confcommercio

Centro Appenninico Carlo Jucci | via Comunali, 43

9:00-12:00 / 17:00-19:00 Visite guidate gratuite ai campi sperimentali dove sono presenti le prove della Rete Nazionale di confronto di frumento tenero, frumento duro ed avena una collezione di grani antichi

Chiostro S. Lucia | via S. Pietro Martire, 28

21:00 *Circolo de Li Rapari di Orizzonti Sabini*, commedia in due atti in vernacolo di Francesco Rinaldi sull'opera di Nazareno Strampelli a Rieti *Quanno sfamessimo lu munnu*

11 Giugno

MAKO – Mercato Agricolo Km 0 | via Micioccoli

9:00-22:00 Esposizione produttori locali cereali e prodotti derivati (birra artigianale, prodotti da forno, pasta ecc.). Mostra sul genetista Nazareno Strampelli di cui ricorre nel 2016 il 150esimo anniversario dalla nascita; Mercatino dell'artigianato

17:30 Laboratorio "Pasta modellabile con farina e coloranti ottenuti da frutta e verdura" per bambini da 3 anni in su a cura dell'Associazione PosTribù Onlus / 19:00-22:00 Cena a tema per bambini e adulti

Centro Appenninico Carlo Jucci | via Comunali, 43

9:00-12:00 / 17:00-19:00 Visite guidate gratuite ai campi sperimentali dove sono presenti le prove della Rete Nazionale di confronto di frumento tenero, frumento duro ed avena una collezione di grani antichi

Birrificio Alta Quota | Loc. Ricci – Cittareale (RI)

10:00-18:00 Degustazione birra Alta Quota "Anastasia" realizzata con il grano Senatore Cappelli, visita al birrificio e "cotta" pubblica della birra

Azienda agraria Istituto agrario Luigi di Savoia | via Tavola d'Argento (Casette rosse)- Rieti

17:00-19:00 Visita alla cantina e laboratorio degustazione olio/vino – Visita alla fattoria didattica, ai campi coltivati e agli animali ospitati (asini, ecc.), con osservazione della schiusa delle uova dei pulcini

12 Giugno

MAKO – Mercato Agricolo Km 0 | via Micioccoli – Rieti

10:00-13:00 Esposizione produttori locali (tra cui l'azienda agraria dell'Istituto agrario di Rieti Luigi di Savoia) cereali e prodotti derivati (birra artigianale, prodotti da forno, pasta ecc.) / Mostra sul genetista Nazareno Strampelli di cui ricorre nel 2016 il 150esimo anniversario dalla nascita e aperitivo a tema / Mercatino dell'artigianato

11:00 Tavola rotonda: *Spelta, viva la tradizione*, con aperitivo-degustazione a tema

Centro Appenninico Carlo Jucci | via Comunali, 43

9:00-12:00 / 17:00-19:00 Visite guidate gratuite ai campi sperimentali dove sono presenti le prove della Rete Nazionale di confronto di frumento tenero, frumento duro ed avena una collezione di grani antichi

13 Giugno

Regia Stazione di Granicoltura Nazareno Strampelli | Loc. Campomoro – Rieti

15:00-19:00 Convegno "*Regia Stazione di Granicoltura Nazareno Strampelli, 150 anni di futuro*" (**Carlo Hausmann** assessore regionale all'Agricoltura, **Vincenzo Regnini** Camera di Commercio di Rieti, **Roberto Lorenzetti** Archivio di Stato di Rieti) / Degustazione a cura dell'Istituto Alberghiero Costaggini di Rieti con prodotti dell'Istituto agrario di Rieti e di aziende del territorio tra cui la Birra Alta Quota "Anastasia" realizzata con il grano Senatore Cappelli.

15:30 – 16:30 – 17:30 Visite alla Regia Stazione di Granicoltura Nazareno Strampelli di Rieti – Loc. Campomoro, a cura dell'Associazione provinciale Guide turistiche di Rieti

a cura di *Camera di Commercio di Rieti, Archivio di Stato di Rieti, Centro Appenninico del Terminillo Carlo Jucci, Istituto agrario di Rieti Luigi Di Savoia, IPSSCOA Costaggini di Rieti, la V Comunità Montana del Montepiano Reatino*

CALABRIA: VIBO VALENTIA

10 Giugno

Centro Sistema Bibliotecario vibonese e Museo Statale Archeologico Vito Capialdi

16:30 *Vita di delizie. Cultural del cibo in Magna Grecia e Sicilia*, conferenza della dott.ssa Maria Rosaria Lubert, docente a contratto presso l'Università degli Studi di Firenze

Presentazione degli atti di *Cerealia 2015* (in corso di stampa): dott. **Fabrizio Sudano**, Ispettore della Soprintendenza della Calabria, dott.ssa **Adele Bonofiglio**, Direttrice del Museo Archeologico Statale Vito Capialdi di Vibo Valentia

Il simposio nel mondo greco-romano, conferenza del dott. **Giuseppe Colli**, archeologo

Visita alla mostra sul simposio in età greco-romana presso il Museo Archeologico Vito Capialbi

11 Giugno

Filadelfia

"Natura e tradizione alleate della nostra salute" - 9:00 Visita guidata *"Il ciclo del pane"*: un viaggio a ritroso nel tempo lento del lavoro manuale, per recuperare il rapporto ciclico tra l'uomo e l'ambiente, patrimonio di una cultura materiale e immateriale. I partecipanti potranno vedere e comprendere il funzionamento di un mulino ad acqua e la relativa tipologia meccanica applicata da secoli nei nostri territori

Intolleranze alimentari nel XXI sec., conferenza della dott.ssa **Maria Loscrì**, presidente del Club Unesco di Vibo Valentia
Laboratorio per la preparazione e la produzione di vari tipi di pane: *panetta, pitta, passamani*

I grani antichi e le loro proprietà, conferenza laboratorio del dott. **Domenico Pitaro**, esperto e produttore di grano.

Programma a cura di *Archeoclub d'Italia di Vibo Valentia*, in collaborazione con *Associazione Mnemosyne di Vibo Valentia*, *Polo Museale della Soprintendenza Archeologica della Calabria*, *Club Unesco di Vibo Valentia*

EVENTI POST FESTIVAL

13 Giugno

ROMA

BUSTO DI COLOMBA ANTONIETTI | Gianicolo, Parco della Memoria

18.00 Omaggio a Colomba Antonietti, nel 167° anniversario della morte / a cura di Cinzia Dal Maso e Annalisa Venditti

19 Luglio

ROMA

Biblioteca Collina della Pace | via Bompietro, 16, Borgata Finocchio – (Metro C / Bolognetta)

17:00 Visita-laboratorio al Panificio artigianale Ronci Danilo

18:00 "Da luogo d'illegalità a bene comune", passeggiata narrata nel parco con l'Ass. di Quartiere Collina della Pace

19:00 Presentazione del libro "Cerealia" di **Giuseppe Nocca**. Degustazione.

A cura di *MThI, Agroalimentare in rosa*, in collaborazione con *Istituzione Biblioteche di Roma*, *Associazione di quartiere Collina della Pace odv, Panificio artigianale Ronci Danilo*

4 Novembre

MILANO

Istituto d'Istruzione Superiore Vilfredo Federico Pareto | via Alessandro Litta Modignani, 55 - Milano

9:00 – 13:00 Tavola rotonda "filiera dei cereali: qualità alimentare e rispetto dell'ambiente". Relatori: **Mauro Greppi** (docente universitario) *cambiamenti climatici e ripercussioni nell'agricoltura*; **Mauro Vigo** (presidente Innovagri)

Combi Mais Idrotechnologies: un modello per l'agricoltura del futuro; **Roberto Capello** (presidente federpanificatori) *la filiera del cereale al pane: valore aggiunto e criticità di un approccio sistemico*; **Paolo Guerra** (consulente servizi agroalimentare) *prevenzione e controllo degli insetti a nullo impatto ambientale lungo la filiera*; **Riccardo Cagliani** (falconiere) *allontanamento specie infestanti (piccioni etc.) con falchi nei siti di stoccaggio cereali*; **Lucio Fumagalli** (segretario generale Inso)

e **Enzo Pierangioli** (CIA) *emotional analysis nel mondo rurale*; **Giorgio Reita** (NSF Italy Auditor) e **Gian Luca Mascellino** (Agro Food Advisor) *il ruolo della certificazione nella filiera dei cereali: la valorizzazione delle produzioni, tutela degli operatori e del consumatore finale*; **Annamaria Aisha Tiozzo** (vice presidente Confassociazioni International) *la certificazione Halal e prodotti alimentari di derivazione cerealicola*; **Sara Maftah** (Agente Marocaine Développement Investissement) *Italia-Marocco: un dialogo per lo sviluppo*.

13:30 Degustazione di cibi del Marocco offerta dall'associazione Ajal

A cura di *AISU verso Itaca* in collaborazione con associazione Ajal, Consolato del Marocco a Milano, Chorouk for Art and Culture, Istituto d'Istruzione Superiore Vilfredo Federico Pareto.

Evento organizzato con il patrocinio di: Ambasciata del Regno del Marocco, Confagricoltura Lombardia, Confagricoltura Bergamo, Inso, Checkfruit, BAICR, Unione Regionale Panificatori Lombardia, Federazione Nazionale Panificatori, NOPEST, CIA, Innovagri