



CEREALIA. LA FESTA DEI CEREALI. CERERE E IL MEDITERRANEO

EDIZIONE: 6-9 GIUGNO 2014
PAESE OSPITE : CIPRO



PROGRAMMA DEL FESTIVAL GIORNO PER GIORNO

ROMA

6 GIUGNO

- **CENTRO SERVIZI AZIENDA ROMANA MERCATI.** 11.00 *Presentazione di prodotti del territorio con micro-conferenze*, a cura degli allievi del master in Cultura dell'Alimentazione del BAICR. Organizzazione: ARM / Romaincampagna in collaborazione con BAICR.
- **MUSEO NAZIONALE D'ARTE ORIENTALE "GIUSEPPE TUCCI" - MNAO.** *Cipro ieri e oggi, tra Oriente e Occidente.* 17.30 - cerimonia ufficiale di passaggio del testimone tra le rappresentanze diplomatiche di Grecia e Cipro. Saluto di **Romolo Augusto Staccioli** presidente Archeoclub d'Italia sede di Roma; incontro con **Vincenzo Lucchese** I.U.A.V. *Alimentazione ed Arte. Cipro - Mediterraneo: La spiga come alimento e come figura* e **Alexandra Zambà** presidente Associazione Nazionale dei Ciprioti in Italia NIMA. Segue - *Il rito delle Vestali della finta panificazione*, azione scenica in costume con: Vestale Maxima e movimenti coreografici Stefania Toscano, Vestali Roberta Pesci - Ilaria Cosorich - Luciana Chiavelli, percussioni Federico Di Maio; in collaborazione con ass.ne Villa Adriana Nostra e Slow Food Tivoli - Ninfeo di Palazzo Brancaccio e Giardino Auditorium Mecenate. A seguire aperitivo offerto da *Panella l'arte del pane*. Organizzazione: MThI, Archeoclub d'Italia sede di Roma, associazione NIMA, in collaborazione con MNAO, Villa Adriana Nostra e Slow Food Tivoli.
- **GALLERIA MUEF STUDIO.** 18.00 - *Mediterraneo*, vernissage della mostra d'arte e illustrazione. Espongono le artiste **Serena Intilia, Alida Massari, Daniela Piga, Lucia Sforza** (dal 6 giugno al 13 giugno). Organizzazione: MUEF ArtStudio in collaborazione con Vita Romana.
- **ARCHEO-CEREALIA.** 16.00 - Museo Nazionale di Arte Orientale. *Fertilità sacra, banchetti e antiche essenze.* Visita guidata al MNAOR: i culti della fertilità dalla preistoria al XVIII secolo nel Mediterraneo e in Oriente. Banchetti pagani e *symposia* sacri. Spezie ed essenze nell'isola di Cipro, produzione dai tempi antichi al XVIII sec.. 21:00 - Piazza del Campidoglio, *Le diverse facce della Grande Madre Dea*, passeggiata esoterica attraverso Roma, dal Colle Capitolino all'isola Tiberina. Itinerario focalizzato sulla divinità femminili della fertilità e visita ai siti archeologici connessi con gli aspetti della Grande Madre dea a Roma: il pubblico incontrerà le diverse forme che questa ha assunto attraverso le varie culture (Romana, Mediterranea, del Medio ed Estremo Oriente, Tusco-Italica). I culti romani della fertilità e i luoghi in cui i romani hanno costruito templi arcaici dedicati alle divinità della fertilità, dell'amore e della natura, collegati anche all'agricoltura e alla vita campestre. Organizzazione: Archeoclub d'Italia sede di Roma.

7 GIUGNO

- **STADIO DI DOMIZIANO.** *Gusto e benessere senza glutine.* 10.30 / 15.00 / 18.00 - visite guidate all'area archeologica a cura di MKT121. 11.00 - 18.00: Degustazioni guidate e blind test di prodotti alimentari per celiaci ed intolleranti al glutine: Gzero - Napoleoni, NewFood, Fata Morgana, Cose dell'altro Pane, Celiachiamo.

- Degustazioni di vini greci a cura di Ellenikà - Momenti di Civiltà della Grecia. 11.00 / 16.00 laboratorio sulla cosmesi ecodermocompatibile con Latte e Luna. Incontri di approfondimento scientifico: 11.30 **Silvio Moretti** *Da Celso ed Aristeo di Cappadocia "koiliakos": un messaggio antico ma attuale per un'alimentazione integrata*; 16.00 / 17.00 **Italo De Vitis** *L'evoluzione della specie, ovvero il rapporto immunologico tra glutine e uomo!*, **Carlo Tranquilli** *Glutine e sport*, **Andrea Manto** *Ruolo della Nutrizione e glutine*. Organizzazione: MThI e AIC Lazio, in collaborazione con MKT121 e Agroalimentare in rosa
- **MUSEO NAZIONALE D'ARTE ORIENTALE "GIUSEPPE TUCCI" - MNAO.** 11.00 / 16.00 - *Cosmesi e spezie tra Oriente e Occidente ... Afrodite e le altre*, visite guidate al Museo e laboratori didattici multisensoriali per adulti e bambini. I laboratori hanno avuto come oggetto l'arte della bellezza e della cura del corpo nell'antichità, con la sperimentazione di creme e belletti secondo le antiche ricette, che avevano come ingredienti base l'olio e i cereali. Organizzazione: Vita Romana, in collaborazione con Espera-Libreria archeologica. 17.00 - *Cereali tra commercio ed economia, tra oriente e occidente*, tavola rotonda, relatori **Piero Amos Nannini** presidente Società Umanitaria di Milano, **Alfonso Pascale** studioso di sviluppo rurale e membro del Comitato Scientifico Terzo Settore Lazio, **Sonia Massari**, Gustolab Institute, **Elena Carbone** University of Massachusetts Amherst, **Beth Hoffman** University of San Francisco, **Aliki Iordanou** Ministero dell'Energia, Commercio, Industria e Turismo di Cipro. *Cipro tra cultura e artigianato*, video a cura dell'Associazione Nazionale dei Ciprioti in Italia NIMA. Degustazione di prodotti gastronomici da Cipro. Organizzazione: MThI, Archeoclub d'Italia sede di Roma, associazione NIMA, in collaborazione con MNAO, Società Umanitaria, Forum Terzo Settore Lazio, Gustolab.
 - **MERCATO CONTADINO DI CAMPAGNA AMICA AL CIRCO MASSIMO.** 11.00 - *Piccolo ricettario sull'uso dei cereali nei belletti dell'antica Roma*, laboratorio con **Annalisa Venditti** giornalista professionista, scrittrice e autore televisivo. Ai partecipanti è stato offerto un opuscolo contenente maschere, creme e preparati delle antiche matrone romane. 16.00 - *Miglio e panico*, laboratorio con **Giuseppe Nocca**, **Alfonso Troiano** e **Tiziana Briguglio**. Il pasticcere Alfonso Troiano ha preparato due antichi dolci: il *migliaccio* napoletano e il *pan de mej* milanese. Organizzazione: MThI e Agroalimentare in Rosa in collaborazione con Fondazione Campagna Amica. *Puglia contadina* - mostra sulla coltivazione, raccolta e lavorazione dei cereali in Puglia. Offerta e degustazione di prodotti da forno e legumi (mostra allestita fino al 22 giugno). Sedi Archeoclub d'Italia che hanno aderito al progetto: Rutigliano, Triggiano, Foggia, Cerignola, Orta Nova, San Ferdiando di Puglia, Trinitapoli. Organizzazione: Archeoclub d'Italia sede di Altamura con il sostegno di *Edil Habitat* di Quartarella, in collaborazione con Fondazione Campagna Amica.
 - **GALLERIA MUEF ARTSTUDIO.** 10.00-12.30 / 16.30-18.00, *Mediterraneo*, mostra d'arte e illustrazione. Laboratori creativi per bambini e famiglie con le artiste in mostra: **Serena Intilia**, **Alida Massari**, **Daniela Piga**, **Lucia Sforza**. Organizzazione: MUEF ArtStudio in collaborazione con Vita Romana
 - **ARCHEO -CEREAIA.** 11: 00 - Museo Barracco, *Cereali: commercio e artigianato*, visita guidata al Museo Barracco. La visita guidata focalizzata sul commercio nel Mediterraneo antico. Il Museo presenta documentazione relativa ai traffici e ai commerci di diversi Paesi quali Egitto, Grecia, Cipro, Etruschi; tra l'area della Mesopotamia e Roma. Statue di divinità dei cereali e culti femminili, cerimonie sacre e antichi banchetti. 21:00 - Piazza del Campidoglio, *Consus, Ercole, Silvano e Veiovis. Le facce maschili della fertilità naturale*, passeggiata esoterica attraverso Roma, dal Colle Capitolino all'isola Tiberina, itinerario focalizzato sulle divinità maschili della fertilità e visita ai siti archeologici connessi con gli aspetti di queste divinità a Roma: il pubblico incontrerà le diverse forme che hanno assunto attraverso le varie culture (Romana, Mediterranea, del Medio ed Estremo Oriente, Tusco-Italica). I culti romani della fertilità e i luoghi in cui i romani hanno costruito templi arcaici dedicati alle divinità maschili della fertilità, dell'amore e della natura, collegati anche all'agricoltura e alla vita campestre. Organizzazione: Archeoclub d'Italia sede di Roma

8 GIUGNO

- **MERCATO CONTADINO DI CAMPAGNA AMICA AL CIRCO MASSIMO.** 10.00-12.00 - *Dolci di Cipro*, laboratorio a cura dell'Associazione Nazionale dei Ciprioti in Italia NIMA in collaborazione con il Comune di Aglantzia (Nicosia-Cipro) e del Panificio cipriota ZORBAS. Organizzazione: associazione NIMA in collaborazione con Fondazione Campagna Amica. 10.30 - 12.30 *Racconti e Suoni dalla Terra e dal Mare*, Laboratorio di narrazione e costruzione di oggetti sonori con materiale di riuso e semi. Aperto a bambini e famiglie. Intervengono: **Lucia Sforza**, **Daniela Piga**, **Claudia Sonogo** e **Ilenia Gradante**, **Maria Rosa Patti**. Organizzazione: Vita Romana in collaborazione con Fondazione Campagna Amica. *Puglia contadina* - mostra sulla coltivazione, raccolta e lavorazione dei cereali in Puglia. Offerta e degustazione di prodotti da forno e legumi (la mostra sarà allestita fino al 22 giugno). Sedi Archeoclub d'Italia che hanno aderito al progetto: Rutigliano, Triggiano, Foggia, Cerignola, Orta Nova, San Ferdiando di Puglia, Trinitapoli. Organizzazione: Archeoclub d'Italia sede di Altamura con il sostegno di *Edil Habitat* di Quartarella, in collaborazione con Fondazione Campagna Amica. Documentari: *"Strampelli l'uomo del grano"* di Giancarlo Baudena, *"Ritorno alla terra"* di Fabrizio Inzerillo.

- **MERCATO CONTADINO CAPANNELLE.** 10.30 - *Dono della pasta madre*, laboratorio panificazione gratuito a cura di **Anna Possenti** e dell'azienda agricola *Umberto Di Pietro* di Capena. Organizzazione: Mercato Contadino Castelli Romani

9 GIUGNO

- **AUDITORIUM DI MECENATE.** 18.30 - *Le donne in agricoltura a Cipro e in Italia, breve excursus storico e situazione attuale*, dibattito con **Alessandra Zambà** NIMA e **Lorella Ansaloni** Responsabile Nazionale Coldiretti Donne Impresa *L'era della donna multifunzionale*, modera **Tiziana Briguglio** Agroalimentare in rosa. 19.30 - *Un poeta latino, maestro di umanità. Publio Virgilio Marone*, in occasione del Bimillenario di Augusto, incontro con **Cleto Pavanetto** (professore straordinario di Lingua e Letteratura greca classica nella Facoltà di Lettere della Pontificia Università Salesiana, già presidente della Fondazione *Latinitas*, già capo-ufficio nella sezione Lettere Latine della Segreteria di Stato Vaticana), lettura drammatizzata dalle *Georgiche* di Virgilio: *Cerere la dea delle messi*, con Letizia Staccioli, Lorenzo Acquaviva e Diana Forlani. A seguire aperitivo italo-cipriota offerto da *Panella l'arte del pane*, con la collaborazione dell'Associazione Nazionale dei Ciprioti in Italia NIMA, il Comune di Aglantzià (Nicosia-Cipro) e il Panificio cipriota ZORBAS. Organizzazione: MThI, Archeoclub d'Italia sede di Roma, associazione NIMA, in collaborazione con Sovrintendenza Capitolina ai Beni Culturali, AIAB, Donne Impresa Coldiretti, Agroalimentare in rosa.
- **ARCHEO-CEREALIA.** 17:30 - Auditorium di Mecenate, *I convivium al circolo di Mecenate*. Visita guidata al triclinium di Mecenate. 21:00 - passeggiata. *Alberto Sordi: la pasta e veduta Romana*, passeggiata attraverso il cinema italiani dal Quirinale all'Aventino. La passeggiata racconta Roma attraverso i film di Alberto Sordi, ricchi di riferimenti alla romanità e ai luoghi comuni e cliché sui Romani e il loro rapporto con il cibo. La guida porterà il pubblico a scoprire aneddoti e curiosità. Organizzazione: Archeoclub d'Italia sede di Roma

LAZIO

TARQUINIA

7 GIUGNO

- **Area Attrezzata Archeologico-Didattica del Comune di Tarquinia.** Località Monterozzi. *Le vie dei cereali, tra commercio e cultura.* 17.00 - *Tumuli del Re e della Regina* visita guidata all'area archeologica a cura dell'Associazione Artetruria. 18.30 - *Rapporti commerciali e culturali tra Etruria e Levante* **Alessandro Mandolesi** Università di Torino. 19.00 - *Soluzioni innovative per una nutrizione a basso impatto ambientale* **Roberto Ercolani** agronomo- ricercatore 20.00 - Degustazioni offerte da agriturismi e aziende locali. Agriturismi: *Il Quadrifoglio (AIC), Casale Poggio Nebbia e Casale Pantano, Podere Giulio e Podere del Gesso, La Valle Del Marta.* Aziende: Azienda biologica *La Turchina, Coop. Pantano, L. Tombini.* Panificio: *Il Golosone, Scuola alberghiera di Montalto di Castro (IPSEOA).* "Facciamo il pane" laboratorio a cura di **Vittoria Tassoni.** "Facciamo il formaggio", laboratorio a cura di **Massimo Caccetta.** Interviste agli operatori del settore a cura di **Stefano Tienforti, Daniele Aiello Belardinelli.** 21.00 - *Suoni del mediterraneo* con *l'Officina dell'Arte e dei Mestieri* di Tarquinia. Organizzazione: ass.ne culturale La Lestra-Tarquinia con il patrocinio del Comune di Tarquinia, Assessorato alla Cultura e dell'Università Agraria di Tarquinia. Ufficio stampa Daniele Aiello Belardinelli, Stefano Tienforti.

ARICCIA

7 GIUGNO

- **Mercato Contadino Castelli Romani.** Parco dello Sporting Club Monte Gentile. 10.30 - *dono della pasta madre* e laboratorio panificazione gratuito a cura di **Anna Possenti** e azienda agricola Umberto Di Pietro di Capena. Organizzazione: Associazione Consorzio Km0

TIVOLI

8 GIUGNO

- **Area Archeologica di Villa Adriana.** 15.00 - *Alla ricerca del cibo perduto*, laboratorio didattico per bambini con L'Orto dei Cuochi e Slow Food Tivoli. 17.00 - *Cipro, la Grecia e Roma: paesaggi archeologici e agrari*, relatori: **Maria Giovanna Biga** Università La Sapienza, **Paola Di Silvio** archeologa. 18.00 - *Così nacque Afrodite*, azione scenica in costume a cura di MThI in collaborazione con l'associazione Villa Adriana Nostra (*Aedi* Lorenzo Acquaviva e Lorenzo Profita, *Afrodite* Angela Lattanzi, *Autunno* Diana Larissa, *Inverno* Arianna Santigli, *Primavera* Elena Natea, *Estate* Diana Lacusta, percussioni Massimo Carrano, movimenti coreografici Stefania Toscano, costumi Francesca Staccioli e Villa Adriana Nostra, regia Paola Sarcina). A seguire aperitivo storico a cura della Condotta Slow Food di Tivoli e L'Orto dei Cuochi. Organizzazione: Archeoclub d'Italia sede di Roma, MThI, Villa Adriana Nostra, Slow Food Tivoli, L'Orto dei Cuochi, Idi Adrianensi, in collaborazione con Soprintendenza per i Beni Archeologici del Lazio. Evento gemellato con il Festival delle Idi Adrianensi di Tivoli (sett. 2014).

VENETO (Altino)

Come ogni anno *Cerealia* non si è fermata a Roma e quest'anno ha raggiunto il Veneto. Tra maggio e giugno ad Altino (VE) sono stati realizzati eventi culturali, degustazioni, visite guidate. Gli eventi in Veneto, curati da **Francesca Lamon**, sono stati realizzati in collaborazione con: Archeoclub Venezia, a bordo di un "bragozzo", tipica imbarcazione da pesca e da trasporto veneziana, per presentare il nuovo programma di scavi; NIMA Associazione Nazionale dei Ciprioti in Italia; Associazione Il futuro nel cucchiaino, che valorizza la cultura della cucina di casa e gli stili di vita consapevoli; Slow Food del Veneto Orientale, che ha presentato i cereali presidi Slow Food, il formaggio e la birra prodotti in Veneto nell'ambito di una cena a tema sui cereali; Ecquobottega, giovane impresa femminile, che ha organizzato il laboratorio sui cereali nel ciclo di incontri dedicato alla cucina equa; Slow Food di Mestre, che ha aperto il ciclo di incontri con i laboratori sensoriali durante l'Open Air Expo; il Ristorante Le Vie di Altino, che ha messo a disposizione i locali per le cene e i laboratori e le proprie competenze sul territorio; l'associazione culturale Studio D, specializzata nella comunicazione e nella didattica museale, ha guidato alla scoperta dell'area archeologica e del Museo Archeologico Nazionale di Altino, uno dei maggiori porti dell'alto Adriatico.

A seguito della costruzione della via Annia, della via Claudia Augusta e le vie per Oderzo e Treviso, Altino divenne tra il I sec. a.C. e la fine del I sec. d.C. un floridissimo centro commerciale, punto d'incontro e di smistamento dei traffici tra il nord e il Mediterraneo. Venne abbandonata nel VII sec. d.C. dai suoi abitanti i quali, trasferendosi a Torcello, crearono i presupposti per la nascita di Venezia. Ciò che restava della città romana divenne per secoli cava di materiale da costruzione per Venezia e le isole della laguna. Recenti fotografie aeree, nel quadro di nuove indagini geomorfologiche, hanno mappato per la prima volta i contorni dell'antica città romana ancora sepolta sotto i campi di mais e di soia.

29 MAGGIO

- **Ristorante Le Vie.** 19.00-22.30 Laboratorio teorico pratico *Cereali: uso e riuso*. Il laboratorio è condotto da **Linda Busato**, autrice di libri sulla cucina naturale e cuoca per professione. Ha guidato alla scoperta e al riutilizzo dei cereali, da quelli più noti (riso integrale, orzo, avena) a quelli meno conosciuti (farro, quinoa, amaranto...). Attenta ai principi di una corretta alimentazione, in modo semplice e divertente, Linda ha fatto conoscere la preparazione di gustose cene e spuntini a base di cereali, anche quelli privi di glutine.

30 MAGGIO

- **Museo Archeologico Nazionale di Altino.** 17.30 visita guidata al museo e agli scavi archeologici di Altino. *Demetra e Dioniso: i culti dei signori del grano e del vino*, condotta dall'associazione culturale Studio D archeologia didattica museologia. Altino è conosciuta per essere la Venezia romana. Il centro abitato era situato, come sarà poi Venezia, su una rete di canali collegati da ponti e traghetti. Il poeta Marco Valerio Marziale, così ne loda le bellezze "O lidi di Altino di tanta bellezza da emulare le ville di Baia". L'associazione culturale Studio D ha guidato la visita e introdotto ai Culti dei signori del grano e del vino: Demetra e Dioniso.
- **Ristorante Le Vie.** 19.30 *Cereali antichi sulla nostra tavola, cena a tema*. Presenti: **Paola Migliorini** agronomo e ricercatore dell'Università degli Studi in Scienze Gastronomiche di Pollenzo, sui cereali e i sapori mediterranei; **Stefano Sanson** referente dei produttori del Presidio dell'antico orzo delle Valli bellunesi; **Chiara Marchini** Slow Food Rete giovani, ha raccontato un pranzo nell'antica Altino. Cena organizzata in collaborazione con Slow Food Veneto Orientale. Menù: Asiago Stravecchio delle malghe dell'Altopiano dei Sette comuni Presidio Slow Food prodotto dall'Azienda Agricola Weister di Relà Riccardo - Canove di Roana (Risi e Bisi - con Riso Vialone Nano di Grumolo delle Abbadesse Presidio Slow Food prodotto dall'Azienda Agricola F. De Tacchi - Gazzo (PD), Insalata di Orzo delle Valli Bellunesi (decorticato a pietra), Ceci all'uccelletto, Verdure di stagione, Semifreddo). Le pietanze saranno accompagnate da Birra Dolomiti della Fabbrica di Pedavena, Birra speciale a km0 prodotta con Orzo delle Valli Bellunesi

12 GIUGNO

- **Ristorante Le Vie.** 19.00-22.30, laboratorio teorico pratico: *Le delizie del poco. Pasticcini e impasti dall'isola di Cipro*, condotto da **Alexandra Zambà**, Presidente NIMA Associazione dei Ciprioti in Italia. In collaborazione con l'Associazione Il futuro nel cucchiaino. Alexandra Zambà, ha introdotto in un percorso di conoscenza della cultura gastronomica e dei sapori tipici di una delle isole più belle del Mediterraneo. I piatti della cucina cipriota ci parlano della terra e del sole. Invitante e profumata la tavola cipriota con tutte le proprie specificità ricorda quella greca con impronte mediorientali. Alexandra, accompagnata dall'Associazione Il futuro nel cucchiaino, ha fatto scoprire come, da elementi semplici, si può proporre un ottimo pranzo presentato con cura e attenzione.

- **Isola Lazzaretto Nuovo.** 10.30 Partenza in "bragozzo" dall'isola del Lazzaretto Nuovo con attraversamento della Laguna Nord. ORGANIZZAZIONE : Archeoclub Venezia. 15.30, presentazione attività estive nell' isola Lazzaretto Nuovo: *scavi dei forni del pane*. A cura di **Gerolamo Fazzini**, Archeoclub Venezia. Archeoclub Venezia ha organizzato un'affascinante uscita in laguna; da anni è impegnata nella valorizzazione del patrimonio storico culturale veneziano con particolare riferimento alla laguna. Dal 1987 contribuisce alla conoscenza dell'archeologia e dell'antropologia lagunare con la rinascita dell'isola del Lazzaretto Nuovo. Dal 2014 gestisce anche l'isola del Lazzaretto Vecchio, importante per la storia sanitaria e l'Archeologia di Venezia. L'escursione prevedeva al mattino la partenza in bragozzo dall'isola del Lazzaretto Nuovo, con attraversamento della Laguna nord e arrivo ad Altino. Nel pomeriggio sono state presentate le attività estive nell'isola del Lazzaretto Nuovo, in particolare i nuovi scavi dei forni del pane.
- **Museo Archeologico Nazionale di Altino.** 17.30, visita guidata al museo e agli scavi archeologici: *Altinum: prodotti e commerci tra mare e terra*, condotta dall'associazione culturale Studio D archeologia didattica museologia. Altino oltre ad essere una rinomata località era un porto e uno scalo commerciale di grande importanza dovuto alla sua posizione sulla laguna veneta e allo snodo di importanti strade, come la Via Annia e la Via Claudia Augusta Altinate. L'associazione culturale Studio D guida la visita e introduce ad *Altinum: prodotti e commerci tra mare e terra*.
- **Ristorante Le Vie.** 19.30, cena a tema *Sapori dall'isola di Cipro Il pane ricamato di Cipro*. I racconti del pane a cura di **Alexandra Zambà**, Presidente NIMA Associazione dei Ciprioti in Italia. "*Kopiaste*" - *venite, sedetevi pure! Mangiate, bevete insieme a noi. Siate i benvenuti!* - non è solo un modo di dire: nella cultura mediterranea, la tavola diventa il centro della convivialità, seduti per incontrare vecchi amici e per intrecciare nuove amicizie assaggiando i piatti ciprioti nei quali si ritrovano tutti i sapori mediterranei. L'emblema delle tradizioni cipriote è il pane. Anzi i pani: Artos, per le feste di Natale; Glistarka, lunghi bastoncini di pasta che formano disegni avvitati su se stessi, arricchiti da semi di sesamo; pani nuziali intagliati con corone di roselline, grappoli di uva, foglie d'edera, colombe, ranocchie. Alexandra Zambà, ha accompagnato il pubblico in un viaggio ideale presentando i pani ricamati, e stimolando a visitare Cipro anche grazie alla mappa gastronomica dell'isola, omaggio dell'Ente Nazionale per il turismo di Cipro.

PUGLIA

- ***Puglia contadina*** mostra fotografica e su pannelli, che descrive la coltivazione, raccolta e lavorazione dei cereali in Puglia; esposizione di campioni di cereali, legumi e piantine.
- La mostra, curata dal prof. Angelo Rubino presidente dell'Archeoclub d'Italia sede di Altamura, è stata allestita a Roma durante il Festival Cerealia al Mercato Contadino di Campagna Amica al Circo Massimo (6 - 22 giugno 2014). Dall'autunno 2014 ha iniziato un tour nelle diverse sedi dell'Archeoclub d'Italia di Puglia, che hanno aderito al progetto (Rutigliano, Triggiano, Foggia, Cerignola, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Trinitapoli) ed è stata anche ospitata all'interno della Fiera del Levante di Bari.
- Organizzazione: Archeoclub d'Italia sede di Altamura con il sostegno di *Edil Habitat* di Quartarella.