



Comunicato stampa n°1

Giovedì 10 dicembre 2020

Sino al 30 dicembre 2020 torna il Festival Cerealia, la festa dei cereali e del Mediterraneo: tanti gli eventi “disseminati” tra arte e gastronomia

I laboratori ludico-creativi dedicati al mondo creativo di Gianni Rodari, il workshop educativo sugli sprechi alimentari, il cooking lab per giovanissimi cuochi in erba con lo chef Renato Bernardi, le video performance di Ricette in Versi e i webinar per adolescenti in collaborazione con Guida Genitori Onlus e FIDAF

Sino al 30 dicembre 2020 torna “**Cerealia. La Festa dei Cereali. Cerere e il Mediterraneo**”, il festival internazionale e interdisciplinare che in questo 2020 avrebbe dovuto compiere i suoi 10 anni.

Dedicato al mondo dei cereali, il Festival è organizzato dall’associazione culturale no-profit **M.Th.I.**

IL FESTIVAL - L'appuntamento intende valorizzare lo scambio e l'arricchimento interculturale tra i Paesi del Mediterraneo quale occasione d'interscambio culturale a vari livelli, tra cultura e società, alimentazione e gastronomia. Lo fa promuovendo la condivisione delle sfide comuni a livello di cluster regionali tra i popoli che si affacciano sul mare nostrum, stimolando lo sviluppo di modelli sostenibili di economia circolare e sposando i 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030, con un approccio partecipativo dal basso che valorizza le istanze e le competenze della società civile, nel rispetto e nella salvaguardia dell'ecosistema mediterraneo. In questi ultimi anni gli organizzatori del Festival hanno percepito la necessità di riuscire a raggiungere il pubblico più giovane, in particolare bambini, adolescenti e ragazzi; il target più difficile da coinvolgere e intercettare, prevedendo una serie di attività a loro dedicate. Coinvolgere le giovani generazioni è fondamentale non solo per formare il pubblico del futuro, tanto più in un momento come quello attuale, in cui le attività culturali rischiano di essere marginalizzate; non solo per educarli e formarli, ma perché avvicinarli alla conoscenza delle culture e delle scienze, al confronto con l'altro da sé, è vitale per il loro sviluppo quali individui e cittadini consapevoli, capaci di divenire nel futuro attori propositivi di cambiamento della società. Ogni anno il Festival si propone infatti come occasione d'interscambio **culturale inter - e transdisciplinare**, affrontando tematiche quali **l'alimentazione, l'ambiente, l'economia, il territorio e la dimensione sociale**.



IN CALENDARIO - Le attività partono con **Il Mercante di Stelle**, laboratori ludico-creativi a cura di Aziza Essalek, Dino Ruggiero con la collaborazione di Letizia Staccioli, dedicati al mondo creativo di Gianni Rodari a 100 anni dalla nascita. **Si svolgeranno fino al 20 dicembre, dalle ore 10 alle 12**, presso Parco Collina della Pace/Peppino Impastato, in collaborazione con Associazione di Volontariato Collina della Pace. È necessaria la prenotazione. *In caso di maltempo le attività si svolgeranno presso il Centro Aggregativo Il Muretto (Via Casilina, 1799/M).

Lunedì 14 dicembre, ore 16.30, il workshop scientifico-educativo partecipato sul tema degli sprechi alimentari **#BeGoodSafeFood!**. L'iniziativa si svolgerà presso il Centro di aggregazione giovanile Linkiostro - Via Giustiniano Imperatore, 75 - Roma. In collaborazione con Arciragazzi Comitato di Roma OdV e **FIDAF - Federazione Italiana dei Dottori in Scienze Agrarie e Scienze Forestali**.

Sabato 19 dicembre, alle ore 11, ecco l'evento in diretta sul canale Facebook del Festival Cerealia **"Chef Trek Jr. Italy"**; un cooking lab per apprendisti chef tra i 10 e i 12 anni, con lo chef **Renato Bernardi** in collaborazione con l'Istituto Professionale Statale Maffeo Pantaleoni, da un progetto di Robert G. Seal.

Tra gli appuntamenti più attesi, inoltre, **domenica 27 dicembre, alle ore 18**, si svolgerà **Ricette in versi. Poesie sensualmente appetibili**, tra arte e cucina. La video performance sarà visibile online sul canale Youtube M.Th.I. e del Festival Cerealia. La drammaturgia di Lydia Biondi, ispirata all'antologia di gastronomie amoroze di Claudio Borgoni, ha la regia di Tomaso Thellung. Interpreti: Cristina Masi, Elisa Proietti, Caterina Misasi, Simone Bobini, Diana Forlani. Musiche a cura di Antonio Sorgi.

Infine, il calendario prevede - dal 28 al 30 dicembre - quattro webinar, **Adolescenza e Nutrienti**, presentati da adolescenti per gli adolescenti a cura di Guida Genitori Onlus, in collaborazione con la **FIDAF**. I video saranno disponibili online sul sito di Guida Genitori e in seguito sul sito del Festival Cerealia.

I DETTAGLI DELL'EVENTO - Il progetto, vincitore dell'Avviso Pubblico per la concessione di contributi economici ai programmi per l'anno 2020 condizionati dall'emergenza epidemiologica covid-19, ha ricevuto un contributo di Euro 19.975,00 da Roma Capitale - Dipartimento Attività Culturali. L'appuntamento gode inoltre dei **patrocini** di Roma150, Casa Artusi, PellegrinoArtisi200, 100GianniRodari, Parco dei Castelli Romani; partner Roma Congressi, Park Hotel Villa Grazioli, Guida Genitori Onlus, Symbiotiqa, Ondamedia, FIDAF, Chef Renato Bernardi, Ass. Collina della Pace, Istituto Professionale Statale Maffeo Pantaleoni, ChefTrek Jr. Los Angeles, Scuola TuChef e la chef Anna Maria Palma, Coop. SS. Pietro e Paolo - Centro Aggregativo Il Muretto, l'Arciragazzi Comitato di Roma. **Sponsor:** 4Changing. **Media partner:** GuidaGenitori.it, Creare e Comunicare, NanniMagazine, Cronaca Diretta. Il Festival è gemellato con: Fai la differenza, c'è... il Festival della Sostenibilità.



L'ORGANIZZAZIONE - La M.Th.I. è una associazione culturale non-profit costituitasi nel 2000, che produce e promuove spettacoli e progetti che prevedono la contaminazione tra i vari linguaggi dello spettacolo dal vivo e dell'arte; organizza attività di ricerca, promozione, documentazione, divulgazione e formazione nello spettacolo dal vivo e della cultura, a livello nazionale ed internazionale. In 20 anni la M.Th.I. ha collaborato con innumerevoli organizzazioni nazionali ed internazionali dello spettacolo dal vivo, della cultura e della scienza. Svolge attività di consulenza e supporto per il marketing, la comunicazione, il project management e degli eventi corporate. Vanta collaborazioni e partnership di prestigio ed ha ricevuto riconoscimenti e apprezzamenti nazionali ed internazionali.

L'accesso alle attività in presenza sarà gestito nel pieno rispetto delle normative anti-covid19, prevedendo fino ad un limite massimo di partecipanti.

Tutti le attività sono gratuite.