



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



Presidenza del Consiglio dei Ministri  
Dipartimento per le politiche europee  
Evento inserito nel Calendario delle iniziative istituzionali relativo al 60° anniversario dei Trattati di Roma

Festival premiato dall'EFA- European Festival Association | Buone Pratiche Culturali della Regione Lazio



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 stata dedicata alla memoria del prof. Silvio Moretti

### ASPETTANDO CEREBALIA | ROMA

14 maggio

**Mercato Contadino Castelli Romani**, interno Ippodromo Capannelle | Via Appia Nuova, 1245 Roma  
9:00 -18:00 **Pasta Madre Day** / 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 kMO*

4 giugno

**ARCHEOITINERA**  
**Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari - Museo delle Civiltà** | p.zza Guglielmo Marconi 8/10  
16:00 Visita guidata a cura di *Archeoclub di Roma, Alessandra Pignotti*

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**

### PROGRAMMA | LAZIO - ROMA

8 giugno

**Istituto Tecnico Agrario "Emilio Sereni"** | Via Prenestina, 1395  
11:00 Certamen Prenestino II ed.: **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

17:30 *Il mito di Europa*, performance con **Diana Forlani** e **Aziza Essalek** (voci recitanti), **Michele di Filippo** (chitarra).

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), **Giuseppe Giliberti** (Presidente della Scuola di Giurisprudenza dell'università di Urbino / Presidente del Management Board dell'Euro-Mediterranean University di Pirano), modera **Enrico Molinaro** (presidente Prospettive mediterranee - direttore RIDE). Sala Margana: degustazione con *Un Punto Macrobiotico – UPM*

## 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**

**Auditorium di Mecenate** | Largo Leopardi snc / via Merulana

18:00 Concerto del *G. Gershwin Brass quintet* (**Ilaria Moriconi** tromba, **Silverio Nardecchia** tromba, **Enrico Imperioli** corno, **Roberto Teori** trombone, **Claudio Valente** bassotuba).

Incontro-dibattito: *Turismo sostenibile e patrimonio culturale nell'area Euromediterranea*, in occasione dell'Anno Europeo del Turismo Sostenibile. Intervengono: **Ottavia Ricci** (Consigliere per la Sostenibilità nel Turismo del Ministro Dario Franceschini), **Maria Giulia Catemario** (vice presidente associazione Antico Presente), **Claudia Clemente** (EcoFriendlyRome), **Jessica Proietti** (presidente Castelli Romani Green Tour), **Sonia Massari** (direttore Gustolab International Institute for Food Studies - GLI), **Tommaso Abbiati** (Touring Club Italiano), **Mirco Compagno** (The Round). Degustazione con *Panella, l'arte del pane*

## 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, **Roberto Ambrogio**, 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 vicepresidente del comitato consultivo COI Madrid), **Lucio Fumagalli** (presidente INSOR). Evento riconosciuto valido dall'Ordine dei Giornalisti ai fini dei CFP. Riservato esclusivamente agli iscritti su piattaforma Sigef. In collaborazione con *FIDAF, UNAGA – ARGALAM, Fondazione BioCampus, RES Ciociaria*. 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** (performer) e **Flavia Margaritelli** (Presidente associazione, Psicologa e operatrice abilità personali e sociali). A cura di *Associazione Osservatorio Salute e Sicurezza* in collaborazione con *Nido di Tombolo*.

### ARCHEOITINERA

13.30 *Panem et Circenses - Ludi Circenses*: 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). Cocktail party riservato a partner, sponsor ed istituzioni. Evento ad inviti.

## 11 giugno

**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 kMO*

### 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**.

**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 preparazione del pane riportata alla sua essenza rituale, lo sviluppo di una narrazione corporea e vocale, un mito accompagnato da canti popolari. Serata in favore della ricostruzione di Grisciano. A cura di *Associazione Osservatorio Salute e Sicurezza*. **L'arte bianca**: incontro e degustazione con *l'Associazione dei Panificatori di Roma e del Lazio, Gruppo Giovani Panificatori Farchioni, CNA Roma*

12 giugno

**Sala eventi INSOR/BAICR** | via dei Rutoli, 12

11:30 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). Riconoscimento di 0,5 CFP ai partecipanti all'intero incontro dall'*Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Roma*. In collaborazione con *CREA Centro Genomica Fiorenzuola, UNASA, FIDAF, INSOR*

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**.

## LAZIO – TARQUINIA

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").

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.

Programma 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*.

## LAZIO – TERRACINA

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

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*

## LAZIO - ARTENA

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 kMO*

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 kMO*

## LAZIO – RIPI

25 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

1 luglio

**Agriturismo Bertacco** | Via Poggio Romano

Percorso della memoria della tradizione cerealicola, trebbiatura. Visita all'agriturismo e presentazione del progetto MONELLA. Seminario *Il grano, le sue proprietà, l'economia e valorizzazione del paesaggio. Bilancio delle Politiche Comunitarie sul territorio Ciociaro*. Pranzo con guida nutrizionale.

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

9 giugno

Sala Convegni **Convitto Nazionale Filangeri** | Corso Umberto I, 18

17:30 Convegno: *Il cous cous nella tradizione mediterranea con particolare riferimento alla Calabria e al Marocco*. Relatori: **Maurice Aymard** (Presidente della Maison des Sciences de l'Homme di Parigi e Directeur d'Etudes presso l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales di Parigi), **Vito Teti** (professore ordinario di Antropologia Culturale presso l'Unical), **Matteo Enia** (antropologo). In collaborazione con *Club Unesco di Vibo Valentia* e *Accademia della Dieta Mediterranea*

**Enoteca Fabbrica** | via Fiorentin s.n.c.

19:30 Laboratorio: *la preparazione manuale del cous-cous secondo la tradizione calabrese e marocchina in collaborazione con Club Unesco di Vibo Valentia Accademia della Dieta Mediterranea*. Calabria **Anna Rotella** (archeologa, esperta di cucina calabrese), **Marocco Hanan** (marocchina ed esperta di cucina marocchina). Degustazione del cous cous accompagnato da un calice di vino (secondo la tradizione calabrese) e tè alla menta (secondo la tradizione marocchina).

11 giugno

**Piana degli Scrisi | Sant'Onofrio**

9:30 Passeggiata in bicicletta o a piedi nella Piana degli Scrisi tra le spighe di grano. Colazione al sacco a carico dei partecipanti; possibilità di prenotare una colazione contadina biologica in collaborazione con *AIAB Calabria*

18:00 Laboratorio di danza tra le spighe in collaborazione con l'Associazione *Veipocam DVD Dance*

Il programma in Calabria è a cura dell'*Archeoclub d'Italia di Vibo Valentia* in collaborazione con *Club Unesco di Vibo Valentia, Accademia della Dieta Mediterranea, Veipocam DVD Dance*

## PUGLIA – FOGGIA

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

17 e 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*

## SICILIA - PALERMO

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 Arcestrato 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) *CEREBIA. 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**.

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.

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 Arcestrato da Gela ai giorni nostri"

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 birrifico artigianale. Laboratorio sensoriale, degustazione guidata

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 Riciclioni - 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) *CERREALIA - 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 Ecovillaggi: 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).

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

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 *Associazione Comeunamarea Onlus*, con il patrocinio della *Regione Sicilia, Assessorato regionale dei Beni culturali e dell'Identità siciliana, Dip. dei Beni culturali e dell'Identità siciliana - Soprintendenza del Mare, Città di Palermo, Università degli Studi di Palermo, Comune Isole delle Femmine in collaborazione con OltreVerde, Azienda Apistica Correnti, Sicilian School of Pizza Onlus, VIVISANO Onlus, Ballarak* e con la partecipazione di *Istituto Euro Arabo Mazara del Vallo, I.E.M.E.S.T., Eco Risveglio, IERSA, Consorzio GianPietro Ballatore, Azienda Molini del Ponte, Birrificio Chinaschi*

## LOMBARDIA

9 maggio

**Granaria** | viale Lazio, 95 – Buccinasco

Presentazione Combi mais Idrotechnologies 4.0

21 Settembre

**Cascina Folli** | Robbiano di Mediglia

15:30 **Combi Mais Idrotechnologies** - restituzione dati del raccolto. Nel mese di ottobre visite degli studenti

## 18 ottobre

**Istituto Mendel e Istituto Pareto** | Milano

**Filiera dei cereali e formazione professionale. Punti di forza, criticità e sviluppo futuro nell'Europa dei trattati di Roma.** Preparazione dei lavori per la tavola rotonda. Gli studenti lavorano alla presentazione di domande da cui i relatori prenderanno spunto per l'incontro del 24 ottobre.

## 24 ottobre

**Regione Lombardia** | Via Torquato Taramelli 26, Milano

**I cereali: cibo, cultura e sostenibilità nell'Europa dei popoli.** Interventi: **Bruno Marasà** (resp. Ufficio d'informazione del Parlamento Europeo, Milano), **Roberto Capello** (Presidente Federazione Italiana Panificatori), **Giovanni Daghetta** (Confederazione Italiana Agricoltori della Lombardia), **Giorgio Donegani** (Food Education Italy – Fondazione Italiana Educazione Alimentare), **Lucio Fumagalli** (INSOR- Istituto Nazionale di Sociologia Rurale). Tavola rotonda: coordina **Patrizia Martino** (AISU – Ass. Interculturale per lo sviluppo umano), **Susanna Bigari** (Istituto Pareto), **Isa Maggi** (Slow Food Pavia), Gian Luca Mascellino (Primavera Foods Farm srl), **Emanuele Rizzardi** (BAICR – Cultura delle Relazioni), **Valerio Sanfilippo** (Istituto Mendel), **Mario Vigo** (Presidente Innovagri)

## 28 ottobre

**Maglio di Ghirla** | Valganna (VA)

incontro **La montagna e i suoi prodotti**

9:30 Vecchio Maglio: visita al mulino Rigamonti, introduzione e saluto delle autorità. **Mario Vigo** (presidente Innovagri) *Combi Mais 4.0: coltivare pensando. Ricerca e innovazione in agricoltura*, **Frigerio Pierangelo** *cereali in tavola da Carlo V ad oggi*, **Donegani Giorgio** *Consumatori consapevoli*, Isabella Corti (Az. Agricola Abete Bianco) *Esperienze del territorio*, modera **Mario Beltrami**. Degustazione.

## 4 novembre

Dumenza |

**Associazione La Gra:** *a tavola vi racconto la storia della nostra polenta di montagna*

## 2 dicembre

Pavia | 20:30 Condotta Slow Food **A tavola con i cereali**

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