



CEREALIA. LA FESTA DEI CEREALI. CERERE E IL MEDITERRANEO

II EDIZIONE: 6 -11 GIUGNO 2012
PAESE OSPITE : TURCHIA



Ludi di Cerere: 12 - 19 aprile 2012 "ASPETTANDO CEREALIA"

- 12 aprile: *I cereali a tavola ... o nel bicchiere e A cena con Apicio* - cena e spettacolo al ristorante **Luce44**.
- 14 - 15 aprile: **visite guidate Panem et Circenses**, itinerario: pendici del Campidoglio, Valle del Colosseo, Aventino, Circo Massimo, per finire al Farm's Market di Campagna Amica. A cura di Alessandra Pignotti Archeoclub d'Italia Roma.
- 18 aprile: degustazione guidata di birre artigianali a cura di un sommelier AIS, **Caffè Letterario Aquisgrana**.
- 19 aprile: *Alla Romana*, cena a tema presso il ristorante **Osteria delle Commari**.

PROGRAMMA DEL FESTIVAL GIORNO PER GIORNO

6 GIUGNO 2012 / ROMA

- **Museo Nazionale Romano/Palazzo Massimo**. *I Cereali nell'Arte e in Archeologia Romana*. Organizzato da Archeoclub d'Italia sede di Roma. Visita guidata nel Museo focalizzata sulle rappresentazioni artistiche e sui reperti connessi con i cereali nella sfera sacra, pubblica e privata. Studi archeologici abbinati ai cereali.
- **Museo Nazionale Romano/Palazzo Massimo**. *A spasso nel tempo nel Mediterraneo ...& i riti di Vesta*. Organizzato da MThI, Archeoclub d'Italia sede di Roma. Presentazione del paese ospite 2012, con passaggio di consegne tra Egitto e Turchia alla presenza delle rappresentanze diplomatiche dei due paesi. Conversazione a due tra **Romolo Augusto Staccioli** e **Alberto Angela** sulle testimonianze storico-culturali tra Roma e la Turchia. Rievocazione scenica de Rito delle Vestali: Vestali **Carolina Izzo**, **Erica Aufiero**, **Stefania Toscano**, flauto **Carolina Pace**, percussioni **Marco Ariano**; movimenti coreografici **Stefania Toscano**, costumi **Francesca Staccioli**. Con la collaborazione di *Castrum Legionis*. Degustazione di gelati a cura di *Gelati Divini* di Roberto Troiani.
- **Enoteca Regionale Palatium**. *I cereali tradizionali del Lazio: Farro, Farro dei Monti Lucretili, Farro del Pungolo di Acquapendente, Mais Agostinella, Orzo Perlato dell'Alto Lazio. Una risorsa da tutelare*. Organizzato da ARSIAL - Servizio Promozione delle Produzioni di Qualità. **Giulio Somma** (Arsial), racconterà il ciclo di incontri e degustazioni promosso dall'Enoteca Regionale Palatium, nell'ambito della Festa dei Cereali. **Miria Catta** e **Giovani Pica** (Servizio Tutela Risorse Vigilanza e Qualità delle produzioni) di Arsial, tracceranno un itinerario sul mondo cerealicolo regionale. Approfondendo aspetti principali e peculiarità. Al termine degustazione di specialità culinarie a base di cereali.

7 GIUGNO 2012 / ROMA

- **Enoteca Regionale Palatium.** *I cereali nella storia e nelle tradizioni dolciarie del Lazio.* Organizzato da ARSIAL - Servizio Promozione delle Produzioni di Qualità. I cereali sono al centro della gastronomia del territorio laziale sin dagli albori della sua storia, come testimonia anche l'antica tradizione dolciaria di questa regione. Un interessante percorso conoscitivo del panorama dolciario laziale, condotto da **Miria Catta** e **Giovanni Pica**. Al termine degustazione di specialità dolciarie laziali.
- **Ufficio Culturale e informazioni Ambasciata di Turchia.** *L'uomo e la terra. Riflessioni dalla terra di Turchia.* Organizzato da Ambasciata di Turchia. Mostra fotografica dedicata a immagini che raccontano il rapporto stretto tra l'uomo e la terra in Turchia. Aperta al pubblico fino al 22 giugno 2012. Parte della mostra è stata ospitata presso l'Enoteca Regionale Palatium, in collaborazione con ARSIAL.
- **Via Panisperna.** Organizzato da ANA - Associazione Nazionale Archeologi. Visita guidata e percorso a piedi lungo via Panisperna.

8 GIUGNO 2012 / ROMA

- **Auditorium di Mecenate.** *Nel solco di Cerere: i cereali tra cultura, alimentazione, economia e ambiente.* Organizzato da MThI, Archeoclub d'Italia sede di Roma. Tavola rotonda organizzata con la collaborazione di ANA, INRAN, WFP, FAO, Ambasciata di Turchia. Sessione I: *Percorsi tra cultura, territorio e turismo*, moderatore **Gioacchino De Chirico**, interventi di **Francesca Albanese** delegato nazionale turismo FERPI, **Lanfranco Bartocci** BioUmbria. Sessione II: *Riflessioni tra alimentazione, ambiente ed economia*, moderatore **Andrea Russo** Slow Food Roma, interventi di **Fazil Dusunceli** Agricultural Officer FAO, **Giovanni Bonafaccia** INRAN, **Catherine Dickhage** Direttore WFP Italia. Cocktail-party a cura di **Panella l'arte del pane** e specialità della cucina turca a cura dell'Ambasciata di Turchia. Concerto offerto dall'Ambasciata di Turchia della *Istanbul State Turkish Music Band*.
- **Enoteca Regionale Palatium.** *A tavola con lo sconosciuto: il pane.* Organizzato da ARSIAL - Servizio Promozione delle Produzioni di Qualità. **Antonio Menconi** (Ass. Pani Tradizionali) in un viaggio gustativo con protagonista il pane alla scoperta del patrimonio panificatorio della nostra regione e la lettura del pane dal punto di vista culturale e gastronomico. Al termine degustazione di pani tipici del Lazio, con analisi sensoriale guidata.
- **Il pane eucaristico.** Organizzato da ANA - Associazione Nazionale Archeologi. Visita guidata e passeggiata da S. Giovanni in Laterano a S. Maria Maggiore. Era antica pratica cristiana portare il pane benedetto dalla sede vescovile alle chiese del territorio, simbolo dell'unità della comunità cristiana. La cattedrale di Roma San Giovanni in Laterano, era il centro di irradiazione del pane eucaristico.
- **I cereali. Storia e curiosità.** Organizzato da Ass. Culturale Passeggiate per Roma, A.MI.CO., Fusioni di Gusto. *Storia dei Cereali*, a cura di **Lorenzo Marcolini**. I cereali - grano, orzo, avena, miglio, successivamente sorgo e mais - sono tra i primi alimenti utili all'uomo. L'uomo, nei millenni, ha sfruttato le specie e le varietà di cereali più produttive e resistenti, migliorando progressivamente le loro performance in termini di qualità e quantità. Qual'è il futuro della cerealicoltura in un pianeta di 10 miliardi di individui? - *Cereali in Cucina* a cura di **Daniele Camponeschi** e **Simone Santoni**.
- **Il mercato e il mondo commerciale nella Roma Antica.** Organizzato da Archeoclub d'Italia sede di Roma. Visita guidata serale agli scavi sotterranei della Basilica di San Nicola in Carcere.

9 GIUGNO 2012 / ROMA

- **Parco Regionale dell'Appia Antica** - area dell'Ex cartiera. *Ludi Cerealici*. Organizzato da BabyCampus edutainment. I giochi dedicati alla dea Cerere: dall'arte all'alimentazione, dalla storia alla scienza; le qualità e la varietà dei cereali passando attraverso il mito di Cerere, Proserpina e Plutone.
- **Parco Regionale dell'Appia Antica** - Sepolcro di Annia Regilla - vecchio mulino. *Cerealia. La tradizione dei cereali nel Mediterraneo*. Organizzato da Italia Nostra ONLUS in collaborazione con Vita Romana. Con particolare riferimento alla tradizione romana del culto di Cerere, apertura straordinaria del sito, con percorsi di visita guidata, introduzione alle pratiche della panificazione nella Roma antica e un laboratorio per i bambini sulla produzione del pane: dalla macinazione dei cereali, mediante un'antica mola in pietra, la setacciatura, l'impasto e la cottura. Degustazione di focacce e altre pietanze di cucina storica su ricette di Apicio.
- **Mercato Contadino - Fondazione Campagna Amica al Circo Massimo**. *RomaINCerealia*. Organizzato da RomaIn, in collaborazione con Fondazione Campagna Amica, Ambiente vivo, Penisola Bella. Esibizione corale; tavola rotonda *I cereali: cultura e alimentazione* - networking, degustazioni, concorso a premi *Presenta la tua ricetta!* Balli popolari di gruppo, mostra fotografica, laboratorio di rilegatura del libro *Cereali del mediterraneo - le migliori ricette* edito da RomaInsocial, esposizioni artistiche. Si ringrazia per la collaborazione ArtportLive; Milavuolo e Coldiretti.
- **Casali di Torre del Fiscale** (Parco Regionale dell'Appia Antica), *Cereali a tavola*. Organizzato da Demetra Soc. Coop. Soc. Onlus, Ass. La Torre del Fiscale Onlus. Aperitivo / pranzo e profumi e sapori del parco.
- **Casali di Torre del Fiscale** (Parco Regionale dell'Appia Antica). *In principio era il seme*. Organizzato da Basileia. Laboratori didattici per bambini: *La storia in chicchi; Impasta che ti passa; Invito a cena a lume di lucerna*.
- **Il Pane & il Circo**. Organizzato da Archeoclub d'Italia sede di Roma. Passeggiata archeologica esterna dal Circo Massimo alla Valle del Colosseo.
- **Caffè letterario Aquisgrana**. *I cereali nel piatto e nel bicchiere* Percorsi gustativi delle birre artigianali locali, accompagnato da un ghiotto e ricco buffet
- **Il Pagano e il Cristiano**. Organizzato da Archeoclub d'Italia sede di Roma. Passeggiata esoterica archeologica a tema in Vaticano; scandita da informazioni sui culti Pagani (es. degli Auguri), sui Ludi Circensi in Vaticano associati a Cerealia e quelli Cristiani all'insegna della liturgia dell'Eucarestia.

10 GIUGNO 2012 / ROMA

- **Castrum Legionis.** *Una giornata nell'antica Roma.* Organizzato da MThI e Castrum Legionis. Prove di tiro con l'arco; scuola di scavo archeologico; teatro partecipato e animazione teatrale per adulti e bambini; degustazioni di prodotti del territorio e specialità della cucina tradizionale turca. *A tavola con Apicio*, aneddoti e ricette dall'antica Roma; passeggiata e visita guidata nella riserva naturale di Decima; presentazioni di libri, proiezioni video, artigianato. Pina Fioretto di Seminaria ricercatrice di semi antichi; DOL e lo speciale Conciato di S. Vittore e il Caciofiore di Colummella, specialità recuperate dell'antica cucina romana e specialità turche; in degustazione inoltre le specialità biologiche a base di cereali offerte da **ConBio/BioAppeti**. Si ringraziano per la collaborazione *RomaNatura*, *DOL*, *ConBio/BioAppeti*, *Seminaria*, *Ambasciata di Turchia*, *Municipio XII*, *Libreria Archeologica*.
- **Mercato Contadino di Fondazione Campagna Amica al Circo Massimo.** *RomaINCerealia.* Organizzato da RomaIn, in collaborazione con Fondazione Campagna Amica, Ambiente vivo, Penisola Bella. Coro; e tavola rotonda *Cibo e alimentazione nelle culture religiose*, networking, degustazioni, concorso a premi *Presenta la tua ricetta!* Balli popolari di gruppo, mostra fotografica, laboratorio di rilegatura del libro *Cereali del mediterraneo - le migliori ricette* esposizioni artistiche. Si ringrazia per la collaborazione *Food on the road*, *ArtportLive*; *Milavuolo*.
- **Marcus Vergilius Eurysax, pistor.** Organizzato da ANA - Associazione Nazionale Archeologi. Visita guidata e passeggiata al Sepolcro di Eurisace alla scoperta del sepolcro del fornaio Eurisace, sepolto nel I sec. a.C. presso porta Maggiore: uno dei monumenti più "visti" ma meno conosciuti di Roma, che ci narra come si svolgesse l'attività dei panificatori in età antica.
- **Parco Regionale dell'Appia Antica - Hortus Urbis.** *Cum panis.* Organizzato da Associazione Ersilio M. - Zappata Romana. Laboratorio per bambini e genitori da un'idea di Sabina de Tommasi. Pane alimento primario, essenziale in tutte le culture, in tutte le latitudini, in tutte le religioni. Un tozzo di pane nutre, accomuna, rende compari (di scampagnate) e compagni (di vita). Tante sono le storie e le leggende intorno al pane.
- **Il Pane & il Circo.** Organizzato da Archeoclub d'Italia sede di Roma. Passeggiata archeologica esterna dal Circo Massimo alla Valle del Colosseo
- **Istituto Tevere.** *Saperi e sapori dalla Turchia.* Organizzato da Istituto Tevere Centro pro Dialogo. Nella suggestiva sede dell'Istituto, racconti e degustazioni dalla Turchia, per un invito alla scoperta di un paese ricco di storia, cultura e tradizioni.

11 GIUGNO 2012 / ROMA

- **Enoteca Regionale Palatium.** *Dai Sumeri alla La Zia Ale (La prima Birra Laziale al 100%). Un percorso di degustazione e di conoscenza del mondo dei cereali fermentati.* Organizzato da ARSIAL - Servizio Promozione delle Produzioni di Qualità. A chiusura del festival, **Lorenzo Cristofaro**, Slow Food ed esperto di birra, ha tracciato una singolare storia della Birra. Dalle origini (antichissime) fino alla nascita dei "micro birrifici artigianali", divenuti in Italia un fenomeno di massa. Con una parentesi dedicata alle birre della nostra regione e a *La Zia Ale*, la prima birra prodotta con ingredienti di origine interamente laziale. Degustazione di birre artigianali del Lazio.

LAZIO 2012

ARICCIA – ALBANO

9 GIUGNO

- **Hotel Miralago, Ristorante Donna Vittoria.** *Slow food & Km 0.* Organizzato da Archeoclub d'Italia Aricino-Nemorense, Slow Food Albano e Ariccia. Degustazione di prodotti legati alla dea Cerere e musica: degustazione di zuppa di cereali a km0 e di birre artigianali al farro nell'ambito di un Laboratorio Slow Food del gusto e delle arti (Birrifici Alta Quota e Birra del Borgo); pane casareccio e porchetta IGP di Ariccia; ricotta di pecora.
- Palazzo Chigi in Ariccia. *I cereali tra passato e presente.* Organizzato da Archeoclub d'Italia Aricino-Nemorense in collaborazione con Comune di Ariccia. Convegno *I cereali nel mondo antico e le problematiche della coltivazione dei cereali nel mondo moderno*, interventi di **Maria Cristina Vincenti** archeologa, Archeoclub d'Italia Aricino-Nemorense, **Mauro Serra Bellini** agronomo, **Alberto Silvestri** presidente Archeoclub d'Italia Aricino-Nemorense, **Lidia Puccio** responsabile Slow Food Provincia di Roma, **Eva Castrucci** responsabile Slow Food Albano e Ariccia, **Roberto Defez** ricercatore CNR. Concerto offerto dall'Ambasciata di Turchia della *Istanbul State Turkish Music Band*.

10 GIUGNO

- **Parco dello Sporting Club Monte Gentile.** *Un giorno nell'antica Ariccia.* Organizzato da Archeoclub d'Italia Aricino-Nemorense, Mercato contadino dei Castelli Romani, Legio II Partica Severiana. *Un giorno nell'antica Ariccia*, percorsi archeologico/alimentari: *Scuola legionaria* con i bambini a cura della LEGIO II° PARTICA SEVERIANA, sfilata dei legionari lungo il tratto della via Sacra interno al Parco dello Sporting Club Monte Gentile. ore 11.30: degustazione di farro; Mercatino dei cereali e di prodotti del mondo antico

BRACCIANO

- **Fattoria Didattica la Baita.** *"Cerealia. Governare gli animali.* Organizzato da Fattoria Didattica la Baita - Emy Tartufi. In occasione di Cerealia, la festa dedicata ai cereali, la fattoria organizza un laboratorio didattico in cui i bambini potranno dare da mangiare agli animali, utilizzando diversi cereali: orzo, grano, ecc. Verranno anche spiegati i periodi di semina e di raccolta ed infine come i cereali siano utilizzati per l'alimentazione dell'uomo.

TIVOLI

- **Azienda Agricola Lago dei Reali.** *Cereali a Km0.* Organizzato da Azienda Agricola Lago dei Reali. In occasione di Cerealia l'Azienda Agricola Lago dei Reali propone, in collaborazione con il ristorante all'interno del parco, un menù a Km0: antipasto "orzo perlato con pomodorini secchi e filetti di trota Fario affumicata", primo "trimalcioni di farro con gamberi di fiume", secondo " filetto di trota salmonata su pizzoccheri di farina di ceci"; biscotteria con farina di mais e gelato fiordilatte; bevande escluse.

6 e 7 GIUGNO

- **Terra e Saperi. un pizzico di ...** Organizzato da Scuola Statale I. Giordani (infanzia e primaria) del Circolo Didattico Tivoli, Slow Food Tivoli. Tradizioni, arte, musica, conoscenza di corrette abitudini alimentari, l'evoluzione del cibo nel tempo, i cereali dalla preistoria ad oggi, il pane in Italia, in Inghilterra, nei paesi di provenienza dei bambini stranieri. Attività conclusive con stand espositivi, degustazione, produzione di materiali classi. Piccola vendita di manufatti, degustazione dei prodotti realizzati in classe o presso esterni. **Paola Ramondo** nutrizionista; **Gabriella Cinelli** Slow Food Tivoli. La sezione dell'infanzia inserita nel progetto ha vinto il concorso SEMI DI FUTURO.

VELLETRI

- Agriturismo Aquarium. *Cerealia per i bambini.* Organizzato da **Aquarium di Bartoli Gabriele**. In occasione di Cerealia, organizza un percorso didattico per bambini. Il percorso dalla raccolta dei cereali alla farina, al piatto comprende un laboratorio per fare il pane e la pasta "tirata a mano". Pranzo finale con i prodotti aziendali.

SARDEGNA 2012

Nell'ambito della rassegna *Dalla natura alla cultura, storie di uomini, luoghi e antichi saperi*, nata nel 2011 e che si pone come obiettivo quello di valorizzare e promuovere un prodotto alimentare del territorio sardo, si toccano aspetti organolettici, culturali e imprenditoriali, perché oggi l'imprenditore o l'artigiano è colui che mantiene viva la tradizione e la storia del prodotto. Promotori di questa iniziativa sono le due associazioni culturali **CASTRA SARDINIAE** e **TABVLARASA** entrambe con sede a Sassari. Partner abituali della rassegna saranno Slow Food Condotta di Sassari, l'Assessorato alla Cultura della Provincia di Sassari, Il Comune di Porto Torres, il Comune di Monteleone Rocca Doria, il Comune di Osilo, il Comune di Perfugas, Pro loco di Nulvi, La Pro Loco di Perfugas, il Centro di documentazione della Panificazione tradizionale in Sardegna di Monteleone Rocca Doria, il Circolo Culturale Eno-gastronomico Il Vecchio Mulino di Sassari, la Cantina Gostolai di Oliena, la Panfratteria Li Lioni di Porto Torres, l'Agriturismo Putzu Canu di Perfugas, L'azienda Fratelli Muntoni di Perfugas, i cittadini di Osilo, Nulvi e Perfugas. La rassegna si articolerà in 4 appuntamenti annui e, per Cerealia 2012, gli organizzatori propongono il seguente programma dal titolo "Dalla Natura alla Cultura. PANE, il pane nella cultura sarda..."

8 GIUGNO

- **Panfratteria Li Lioni Porto Torres.** Conferenza *il pane ai fornelli* il pane nella cucina povera sarda, la tradizione si fa impresa. **Angelo Morittu**, Pane Zichi in cucina: tradizione e innovazione; **Antonella Casu** Istituto Nazionale Assaggiatori Pani - Valutazione sensoriale del pane; **Tonino Arcadu**, Cantine Gostolai, l'identità a tavola; **Massimo Pintus**, *Una storia di pane amore e fantasia*. Degustazione di pane frattau, pane zichi e zuppa gallurese accompagnata dai vini della cantina Gostolai.

9 GIUGNO

- **Vecchio Mulino Sassari.** **Manuela Sanna** dottore agronomo, *La lievitazione naturale per la valorizzazione del pane tradizionale*; **Luca Sanna**, Castra Sardiniae, Il Centro di Documentazione dei pani della Sardegna. Dimostrazione di panificazione tradizionale: *I pani delle feste*. Degustazione di pani nelle cantine del Mulino.

10 GIUGNO

- **I viaggi del Trenino Verde - Le Stazioni del Pane.** Partenza dalla stazione ferroviaria di Sassari; Arrivo a Osilo. La colazione del pastore: *Pane ammoddigu e regottu friscu* (degustazione) a cura del Comune di Osilo; partenza per Nulvi - Spuntino: *Covazza, pane fine e loriga* (degustazione) Produzione familiare, a cura della Pro Loco di Nulvi; partenza per Perfugas, degustazione di latte crudo con le torte delle signore Perfughesi. Pranzo all'aperto in stazione a cura dell'Agriturismo Putzu Canu e la Pro Loco di Perfugas, Zuppa Perfughese e altre tipicità ...

L'AQUILA - SULMONA 2012

31 MAGGIO / 9 GIUGNO

- Piazza Duomo, presso il tendone delle scolaresche partecipanti. *Cereali e scuole in piazza*. Organizzato da Archeoclub d'Italia sede de L'Aquila, in collaborazione con Comune de L'Aquila, Confcommercio de L'Aquila e Associazione Panificatori. Saluti del Sindaco dell'Aquila, dell'Archeoclub dell'Aquila a cura della residente **Maria Rita Acone**, del Presidente Provinciale ASSIPAN Confcommercio, di Ersilia Equizi direttore S.I.A.N. ALS 01 Avezzano-Sulmona-L'Aquila, del direttore Ufficio Scolastico Regionale per l'Abruzzo L'Aquila, del direttore Regionale Confcommercio Celso Cioni. Dimostrazione pratica di panificazione con lievitazione naturale. Intervento del Prof. **Giovanbattista Quaglia** sull'importanza dei cereali nell'alimentazione umana. Intervento Archeoclub su *Le città Romane nel territorio Aquilano* a cura di **Mauro Rosati**. Esposizione dei lavori didattici delle Scuole dell'Aquila. Premiazione dei giovanissimi studenti delle scuole elementari partecipanti all'iniziativa. Ore 13:00 *Pane e Olio* la merenda dei nostri nonni
- Anche l'**Archeoclub d'Italia di Sulmona** ha partecipato a Cerealia. vai al [programma dettagliato](#) dell'evento del **9 giugno**

PUGLIA 2012

Nel Paese che ha dato i natali alla dieta mediterranea, esistono numerose realtà più che mai con proprie tradizioni culturali. Fra queste vi è il territorio pugliese che, da sempre rinomato per arte, cultura e turismo, scende in campo per diffondere e tutelare i sapori della propria terra. Uno su tutti quello della focaccia barese che, con le sue numerose varianti, rappresenta il simbolo della cultura barese a tavola. Di origini antiche, pranzo esclusivo di pescatori e contadini della zona, la focaccia barese entra nell'immaginario collettivo come un prodotto sano, saporito e nutriente annoverato a pieno titolo tra gli alimenti della dieta mediterranea.

Proprio su queste basi, il 14 Aprile 2010 nasce il "[Consorzio della Focaccia Barese](#)" capace di riunire i migliori panificatori della città barese, con l'obiettivo di valorizzare le qualità intrinseche del prodotto e intensificarne i consumi a livello locale, nazionale e internazionale.

Il Consorzio della Focaccia Barese aderisce quale partner di Cerealia Festival, edizione 2012: www.lafocciabarese.it