



## CEREALIA. LA FESTA DEI CEREALI. CERERE E IL MEDITERRANEO

V EDIZIONE: 9-12 GIUGNO 2015

PAESE OSPITE : CROAZIA



Ambasciata della Repubblica di Croazia  
nella Repubblica Italiana



### “ASPETTANDO CEREALIA” EVENTI PRIMA DEL FESTIVAL A ROMA

#### 30 MAGGIO

**Capo di Bove**, via Appia Antica, 222

10:30 *Sulle orme di antichi pellegrini ... aspettando il Giubileo*. In gemellaggio con il Festival Europeo della Via Francigena. Visita guidata alla villa e al museo, concerto in costume di musica medievale dei *Viatores musici*, introduzione all'alimentazione dei pellegrini nel Medioevo, bisaccia con la merenda del pellegrino per i partecipanti. Evento a cura di Archeoclub d'Italia sede di Roma, MThI. Si ringrazia la Soprintendenza Speciale per il Colosseo, il Museo Nazionale Romano e l'Area archeologica di Roma

#### 3 GIUGNO

**Ristorante Chinappi**, via Augusto Valenziani, 19

18:00 *La tagliatella di Apicio* incontro laboratorio, con il prof. Giuseppe Nocca e Amelia Giarmoleo. Degustazione. Evento a cura di Agroalimentare in rosa, con la collaborazione di Museo Nazionale delle Paste Alimentari e Ristorante Chinappi (evento riservato alla stampa di settore)

#### 4 GIUGNO

**Centro Studi CTS** (Centro Turistico Studentesco e Giovanile), via Albalonga 3

18:00 *World Heritage Croatia*, vernissage della mostra fotografica sul patrimonio Unesco della Croazia. Tavola rotonda *patrimonio materiale ed immateriale dell'Unesco: valorizzazione e promozione turistica*, interventi: Domenico Iannello presidente del CTS, Miljenko Domijan storico dell'arte e curatore della mostra, Bruno Diklić coautore della mostra capo del Dipartimento per il patrimonio materiale Ministero della Cultura Croato, S.E. Damir Grubisa Ambasciatore della Repubblica di Croazia, Gabriele Desiderio coordinamento progetti e rapporti Unesco UNPLI, Gerarda Ventura presidente Con.Me., Maria Cristina Ciaffi presidente Strada del Vino Terre Etrusco Romane. Degustazione con l'azienda vinicola Tenuta Tre Cancelli. Evento a cura di Ambasciata della Repubblica di Croazia, MThI, Centro Studi CTS

## 6 GIUGNO

### **Mercato Contadino di Campagna Amica**, via di San Teodoro

10:00 *Alice e il minestrone delle meraviglie* laboratorio creativo di teatro e danza per bambini a cura di St-Art Danza Teatro Pilates e Giocartè. / 11:00 *La zlevanka* laboratorio sul dolce croato della cultura contadina con Ines Sprem e Sonja Lovrek Velkov, Ambasciata della Repubblica di Croazia / 12:30 *In taberna. Botteghe e cibo di strada nell'antica Roma*, incontro-laboratorio con Annalisa Venditti e Cinzia Dalmaso. Evento a cura di MThI, Fondazione Campagna Amica

## 7 GIUGNO

### **Colosseo**

18:00 *Terrantica: volti, miti e immagini della terra nel mondo antico*, visita guidata alla mostra. Attività a cura di Archeoclub d'Italia - Roma.

### **Mercato Contadino Capannelle**, via Appia Nuova, 1245 - dentro l'Ippodromo.

Pic nic sull'erba. 10:30 *Dono della Pasta Madre* e laboratorio di panificazione naturale con Anna Possenti e l'azienda agricola Umberto Di Pietro / 10:30 *Tutti con le mani in pasta!* laboratorio del buon cibo per bambini con Antonia Iurescia / 11:30 *Alice e il minestrone delle meraviglie* laboratorio creativo interattivo di teatro e danza per bambini a cura di St. Art Danza Teatro Pilates e Giocartè. / 12:00 *Gnocchi con... Scarpetta*, show cooking e degustazione di gnocchi con Massimo Scarpetta: degustazione di farro e orzo. / 15:00 *I cornetti ai cereali* laboratorio del dolce con il mastro pasticcere Oreste Molinari / 15:30 Laboratorio del benessere incontro informativo, promozionale e divulgativo sull'alimentazione e la pratica del pilates a cura di St. Art Danza Teatro Pilates / Evento a cura di APS - KM0 Mercato Contadino Castelli Romani e Capannelle

## PROGRAMMA DEL FESTIVAL A ROMA

## 9 GIUGNO

### **Pasta Asciutta** via delle Grazie 5

*La Pasta Asciutta. Le Origini, Aldo Fabrizi e la produzione artigianale odierna.* Passeggiata e laboratorio artigianale di pasta asciutta trafilata al bronzo con dimostrazione d'uso dei macchinari e degustazione di un piatto di pasta. Evento a cura di Archeoclub d'Italia - Roma.

### **Ara Pacis Augustae**

Scalinata esterna angolo via Tomacelli: 17:00 *Rito delle Vestali*. In gemellaggio con il Festival delle IDI Adrianensi di Tivoli - Ass.ne Villa Adriana Nostra. Sala Auditorium: degustazioni di gelati offerta da Roberto Troiani "Hinterland bar-Gelati di vini". / 18:00 *Cerimonia ufficiale di apertura del festival*. Passaggio del testimone tra Cipro e Croazia. Conferenza *Sulle sponde dell'Adriatico: i rapporti culturali e politici tra Italia e Croazia*: Umberto Roberto, Docente di Storia Romana all'Università Europea di Roma e S.E. Damir Grubisa, Ambasciatore della Croazia. Concerto con Biljana Kovač e Jelena Kovač. / Si ringraziano la Sovrintendenza Capitolina, Lazio Innova, Castrianni pianoforti, Alfonso Troiano. Evento a cura di MThI, Archeoclub d'Italia - Roma, Ambasciata della Repubblica di Croazia

### **VISITE GUIDATE/TOUR ARCHEOCLUB D'ITALIA - ROMA**

16:30 *Suovetaurilia, Culti Arcaici e l'Annona*, visita guidata all'Ara Pacis / 21:00 *Defunti a Banchetto a Roma*, passeggiata dal Mausoleo di Augusto a quello di Adriano

## 10 GIUGNO

### **L'Universale** via F. Caracciolo, 12

09:00 - 13:00 *Antropologia del cibo e deontologia della comunicazione agro-alimentare* seminario. Relatori: Ernesto Di Renzo Università di Roma Tor Vergata, Sonia Massari GustoLab Institute, Giuseppe Nocca professore di scienze dell'alimentazione, Damir Fabijanic direttore della rivista croata "Ice&Pice", Alessandra Moneti giornalista Ansa, Giuliano De Risi giornalista già direttore Agi, Giuliano Palomba Coordinamento territoriale per l'Ambiente Parco nazionale Altamura CFS, moderatrice Tiziana Briguglio. (Evento incluso nel Piano dell'Offerta Formativa dell'Ordine dei Giornalisti - 4 crediti - a cura di MThI, Agroalimentare in rosa.

**Domus Romana**, via delle Quattro Fontane, n 113

19:30 *Deliciously Croatia* vernissage della mostra del fotografo Damir Fabijanic. Concerto di Biljana Kovač e Jelena Kovač. Degustazione di vini e prodotti croati. Evento a cura dell'Ambasciata della Repubblica di Croazia in collaborazione con MThI e Domus Romana.

**VISITE GUIDATE/TOUR ARCHEOCLUB D'ITALIA - ROMA**

21.00 *Cereali di Roma Arcaica*. Passeggiata dall'Isola Tiberina al Campidoglio

## 11 GIUGNO

**Museo di Porta S. Paolo**, piazzale Ostiense

09:30 *Le donne dei cereali: coltivazione, economia e ricerca scientifica*, seminario con protagoniste le donne che lavorano e sono esperte dei diversi aspetti della filiera cerealicola: Maria Gemma Grillotti geografa, Patrizia Galeffi ricercatrice, Oriana Porfiri agronoma, Annalisa Gallucci AIAB; moderatore Luigi Rossi presidente FIDAF. Seminario utile al fine dei crediti professionali per gli agronomi. / Proiezione del film croato *Čuvarice okusa* (Le custodi del gusto), presente Ivana Orešić autrice del film. Degustazione con il Birrificio Castelli Romani e Ivan "Il re del pane". Evento a cura di ARDAF - Associazione Romana Dottori in Agraria e Forestali, Ordine degli Agronomi e Forestali di Roma e del Lazio in collaborazione con MThI. Si ringrazia la Soprintendenza Speciale per il Colosseo, il Museo Nazionale Romano e l'Area archeologica di Roma

**Bibliothé**, via Celsa 4/5

17:30 *Le vie del riso: storia, curiosità e ricette da tutto il mondo* presentazione del libro di Alessandra Calzecchi Onesti, SapereSapori, con la partecipazione di Alessandra Calzecchi Onesti autore, Veronica Pacella nutrizionista, Ivana Orešić e Suor Stella. Degustazione a cura di Bibliothé. Evento a cura di MThI, SaperiSapori e Bibliothé

**Teatro Sala Uno**, p.zza Porta San Giovanni 10

21.00 *Attacchi di pane* spettacolo della compagnia di danza E.sperimenti Dance Company- GDO. Si ringrazia per il pane di scena Ivan "Il Re del Pane" di Artena.

## 12 GIUGNO

**Museo di Porta S. Paolo**, piazzale Ostiense

09:30 - 13:00, *Comunicazione e marketing del territorio: la salvaguardia delle tradizioni*. Seminario. Relatori: Lucio Fumagalli vice presidente & segretario generale INSOR, Ernesto Di Renzo coordinatore didattico del Master in Cultura dell'Alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche, Alessandra de Seneen consigliere d'amministrazione BAICR Cultura della Relazione, Rossend Domenech giornalista del quotidiano spagnolo El Periodico, Carlo Hausmann direttore generale di Azienda Romana Mercati, Cesare Bini vice direttore Consorzio Agrario di Roma, Sergio De Angelis enologo professionista del settore enogastronomico, Cristiana Lordo Università degli studi di Roma Tor Vergata, Antonella Pellettieri dirigente di Ricerca IBAM-CNR, Madel Crasta coordinatore attività Beni culturali per conto del BAICR Cultura della Relazione. Evento in collaborazione con INSOR Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, a cura del Master in Cultura dell'Alimentazione e delle Tradizioni Enogastronomiche del BAICR Cultura della Relazione realizzato in convenzione con l'Università degli Studi di Roma Tor Vergata. Degustazione con il Birrificio Castelli Romani e Ivan "Il re del pane". Si ringrazia la Soprintendenza Speciale per il Colosseo, il Museo Nazionale Romano e l'Area archeologica di Roma.

**Panella**, largo Leopardi snc

17:30 *Il pane di Colomba Antonietti*. Presentazione in anteprima del pane realizzato da Panella in omaggio a Colomba Antonietti per Cerealia e dedicato all'eroina del Risorgimento. Con Cinzia del Maso. Conferenza, letture e degustazioni.

**Pio Sodalizio dei Piceni**

20:00 *Cocktail party di saluto*. A cura dell'Ambasciata della Repubblica di Croazia, riservato ospiti istituzionali e partner del festival. *La bellezza della semplicità* la dieta mediterranea attraverso le ricette italiane e croate, presentazione del libro a cura di Laura Di Renzo, Università degli studi di Roma Tor Vergata e Ines Sprem, Ambasciata della Croazia. *Creare io voglio* performance degli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario "Emilio Sereni" di Roma a cura della prof.ssa Mariella Demichele.

## EVENTI POST FESTIVAL A ROMA

### 13 GIUGNO

#### **Busto di Colomba Antonietti**, Gianicolo -Parco della Memoria

16: 00 *Omaggio a Colomba Antonietti*. Il 13 giugno del 1849 la Repubblica Romana stava vivendo i suoi ultimi, gloriosi giorni sotto il fuoco dell'artiglieria francese. Moriva eroicamente Colomba Antonietti che, nonostante i suoi 22 anni, da tempo combatteva insieme al marito in abiti virili. Una vicenda di vero patriottismo, ma anche una struggente storia d'amore tra la figlia di un fornaio e un nobile cadetto pontificio. Evento a cura di Cinzia Dal Maso, giornalista e scrittrice, con la collaborazione di Annalisa Venditti. Si ringrazia Panella l'arte del pane per il pane artistico dedicato all'eroina.

### 26 SETTEMBRE

#### **Città dell'Altra Economia - CAE (Ex Mattatoio)**

10:30 - 17:00 *Il Giardino di Cerealia. Cultura, Ambiente Sostenibilità*. Spazio di condivisione culturale e ambientale con organizzazioni, operatori e cittadini, dedicato all'**Anno Internazionale dei Suoli 2015** promosso dalla FAO. Nell'arco della giornata, si sono svolte laboratori ludico-didattici per adulti e bambini, su temi culturali ed ambientali; attività informative, promozionali e divulgative; spettacoli e seminari scientifici. Hanno partecipato le associazioni: Il Carro de' Comici, FIDAF, St.-Art Studio Danza Teatro Pilates, La Compagnia del Pazzo Poeta Fornaio, Castrum Legionis, EcoFriendlyRome, Greenpeace

## CALABRIA

### VIBO VALENTIA

### 9 GIUGNO

#### **Museo Archeologico di Vibo Valentia.**

19:00 *La cucina e la donna nel mondo antico*, inaugurazione della mostra e convegno: Meirano archeologa, docente di archeologia classica presso l'Università di Torino, *Cibi per gli dei, cibi per gli uomini. Un viaggio nella gastronomia antica attraverso i documenti offerti dalla Magna Grecia*; Tiziana Prezio archeologa, *La cucina nel mondo greco*. Degustazione del pane di farro preparato dal Panificio Artigianale D'Amico secondo l'antica ricetta romana

### 10 GIUGNO

#### **Centro sistema bibliotecario vibonese**, Complesso Santa Chiara.

17:00 Convegno: Giuseppe Collia *Simboli monetali della ricchezza economica: Spighe, grappoli d'uva e anfore da trasporto*; Roberta Schenal Pileggi archeologa, *Non solo spighe di grano: simboli di fertilità nei pinakes di Locri, Medma e Hipponion*; Massimo Cardosa, archeologo *Il seme e il frutto, la fanciulla e la sposa: la dea Persefone attraverso i pinakes locresi*

### 11 GIUGNO

#### **Centro Sistema Bibliotecario Vibonese**, Complesso Santa Chiara

17:00 Convegno: Matteo Enia, antropologo *La processione dei pane a Stilo nella tradizione pasquale in Calabria*; Luigi Lombardi Satriani, antropologo già docente di Antropologia culturale presso l'Università di Roma la Sapienza, *I cereali come seme della vita*. Preparazione e degustazione della Pitta filata. Organizzazione evento a cura di Archeoclub d'Italia di Vibo Valentia in collaborazione con l'associazione culturale Mnemosune

## LAZIO

### ARTENA

#### 31 MAGGIO

**Fattoria Colle San Nicola**, Contrada Colle San Nicola

12:30 *Tutti in fattoria!* Visita e pranzo contadino. Interventi di Romano Orlando e Claudia Fagiolini (Agrivol): *i cereali nell'alimentazione degli animali: il triticale*. Evento a cura di APS - KM0 - Mercato Contadino Castelli Romani e Capannelle

### ARICCIA

#### 6 GIUGNO

**Mercato Contadino Castelli Romani**

10:30 *Dono della Pasta Madre e laboratorio di panificazione naturale* con Anna Possenti e l'azienda agricola Umberto Di Pietro. Evento a cura di APS - KM0 - Mercato Contadino Castelli Romani e Capannelle

### TARQUINIA

#### 9 GIUGNO

**Sala Capitolare degli Agostiniani di San Marco**. Barriera san Giusto

18:00 *Coltura e cultura del grano: dai riti di Cerere al paradosso del grano OGM*. Convegno: Odoardo Basili, Consmaremma *Dalle varietà al campo: la selezione varietale in Maremma*; Marco Simeone, Università della Tuscia *Il Grano Duro Soft, un nuovo frumento per la produzione sostenibile di pasta e prodotti da forno*

#### 12 GIUGNO

**Sala Capitolare degli Agostiniani di San Marco**. Barriera san Giusto

18:00 *L'alimentazione nell'antichità*. Convegno: Lucio Fiorini, Università di Perugia *Le Signore delle messi. Feste e riti del grano a Gravisca e a Marta*; Comune di Tarquinia- Arsial *L'Orto dei Velka: presentazione del progetto Orto Etrusco*. Laboratorio del pane a cura di Vittoria Tassoni ArcheoAssaggi, Agriturismo il Quadrifoglio. Organizzazione dell'evento a cura di associazione artistico culturale La Lestra di Tarquinia - Arsial, Area Valorizzazione filiere Agroalimentari e delle Produzioni di Qualità. Organizzazione logistica e patrocinio del Comune di Tarquinia- Assessorato alla Cultura, Università Agraria di Tarquinia, Consmaremma Società Coop. Agricola.

## MILANO EXPO 2015

### 12 LUGLIO

#### EXPO 2015, Padiglione Coldiretti

16:00 – 18:00 *La donna e i cereali. I semi della vita*, evento per la giornata conclusiva della settimana dedicata alla Regione Lazio: performance *Gaia e le altre*, le personificazioni di Madre Terra; Letizia Staccioli *In Taverna. Cibo di strada nell'antica Roma*, relazione e presentazione dell'omonimo opuscolo curato da Annalisa Venditti e Cinzia Dal Maso per Cerealia ed edito da Fondazione Campagna Amica; degustazione di alcune ricette di cibi di strada dell'antica Roma a cura di Donne Impresa Coldiretti Lazio e la presidente Cristina Scappaticci; Ines Šprem, addetto culturale dell'Ambasciata della Croazia, *La Croazia a Cerealia: cultura, arte e patrimonio gastronomico al femminile*; Loredana Mussizza, presidente dell'Associazione delle Donne dell'Olio dell'Istria, *Istria terra di qualità*. Performance *La Benedizione di Cerere e Giunone* da *La Tempesta* di W. Shakespeare.

## PUGLIA

### MINERVINO MURGE

### 19 SETTEMBRE

#### Chiesa Madre S.M. Assunta

10:30 – 20:00 *I cereali e la Puglia contadina. Testimonianze tra storia, economia e cronaca locale*. Mostra *Puglia contadina e cereali* a cura dell'Archeoclub d'Italia sede di Altamura (18 - 20 sett.) / 16:00 *Pagine al vento ... di pani e frumento*, attività ludico-didattica per bambini dell'associazione culturale di Margherita di Savoia gli Amici della Biblioarcobalena: "caccia la libro" per le vie del centro storico- / 17:00 tavola rotonda: Angelo Rubino presidente Archeoclub d'Italia-Altamura, *Puglia contadina e cereali: documentazione storica e cultura popolare*; Antonio Monte CNR di Lecce, *Dal palmento ai laminatoi a cilindri. L'industria molitoria in Puglia e Basilicata*; Franco Antonio Mastrolia Università del Salento, *La poliedrica figura di Giulio Bucci*; Donato di Gaetano Azienda Tor De' Falchi *Il progetto DiVino Tor de' Falchi: un ponte fra passato e futuro*; Antonio Bux *La famiglia e il mulino Tavani a Minervino*; Paola Sarcina direttore artistico Cerealia *Il festival Cerealia. Valorizzazione della cultura agraria del Mediterraneo*. Con il patrocinio del Comune di Minervino Murge

## UMBRIA

### GUALDO CATTANEO (PG)

### 21 GIUGNO

#### Rocca di Gualdo Cattaneo

12:00 - 19:00 *Quality Il piacere di mangiar bene...* Stand gastronomici, con ricette a base di legumi e cereali biologici presentate da ristoratori locali; stand di produttori di olio, vino e prodotti tipici biologici locali; musica live; laboratori didattici: Cenni su birra artigianale, Cereal-Chok, laboratorio di arte bianca con preparazione dei prodotti a base di pasta madre, Alimentazione... e non solo... (illustrazione di trattamenti massoterapici a base di cioccolato, lavanda e mandorle; aperitivo in Rocca, in collaborazione con l'enoteca "Il dado tratto". Evento a cura dell'associazione Valle Corta.

## VENETO

### FORTE MARGHERA - OPEN AIR EXPO'

### 17 APRILE

10:00 Realizzazione artistica con bottiglie di plastica riciclata dell'associazione Omnia Onlus e Giovanni Pirozzi; progetto *Luci di Speranza*. Tavola rotonda e filmati su Don Peppino Diana e documentario *Manichini*, progetto di denuncia sui tumori nella "Terra dei fuochi". Presenti studenti del territorio veneziano per il percorso Legalità del Progetto Con-tatto organizzato dal Comune Venezia Direzione Politiche Sociali, Partecipative e dell'Accoglienza, Servizio Città Solidale. /15:00 *Un pane grande come il sole*, lezione aperta del corso di cucina sui cereali organizzata dal Progetto Con-tatto del Comune Venezia Direzione Politiche Sociali, Partecipative e dell'Accoglienza, Città Solidale, insieme all'associazione AIPD - Associazione Italiana

Persone Down / 17:30 *I colori del cibo*, laboratorio ludico-didattico di pittura con l'artista Uttam Karmaker Kumar / 18:30 Master of Food *Pane e cereali* con Luisella Verderi e degustazione tecnica di cereali a confronto. Realizzato in collaborazione con Slow Food Veneto / 20:30 *Aggiungi un posto a tavola*, laboratorio con Nakissa Amir Golestani: incontro per riflettere su come e cosa mangiamo.

## 18 APRILE

10:00 *Riso: un cereale, un universo*, laboratorio con Reza Rashidy: *alla scoperta di cucine e ricettari del mondo con lo stesso ingrediente di base: il riso.* / 10:30 Escursione: da Forte Marghera con il "bragosso Piero III", storica imbarcazione, con attraversamento della Laguna Nord / 10:30 *I Colori del Cibo & ... Poesie da Mangiare*, performance di musica, poesia e la pittura di Karmaker Uttam Kumar / 11:00 Master of Food *Pane e cereali* con Luisella Verderi. / 11:30 *Professioni per giovani artigiani*, presentazione dei Corsi di Alto Apprendistato dell'Università Scienze Gastronomiche Università di Pollenzo a cura di Alessandro Costa / 12:20- 13:00 *Radio Cerealia*, collegamento in diretta con Radio Popolare Network, programma Popogusto / 14:00 *Professioni per giovani artigiani: il prefermento nella panificazione*, laboratorio con Luca Pedetti / 14:00 *Corso di cucina naturale: come fare pane a pasta madre nel forno di casa*, laboratorio con Elena Moro, Comune di Preganziol (TV) / 15:00 Convivio *Il viaggio del pane: dai semi alla tavola*, incontro e performance del Teatro del Pane e i Papu; incontro con Gabriele Setti, Associazione Italiana Amici Mulini Storici. Interveti: Alessandra Calzecchi Onesti e Laura Conte, Associazione Sapere Sapori; Sandro Mazzariol, Azienda agricola Pecore Ribelli, Progetto Pane logistico; Bruno Moro, maestro di panificazione con pasta madre; Luca Comunello e Denis Nervo, Fattoria sociale Conca d'oro; Giampiero Rorato, giornalista, direttore della rivista "Pizza e Pasta italiana" studioso di enogastronomia; Paola Sarcina Cerealia; Luisella Verderi, docente master Slow Food Cereali e Pane / 16:00 Presentazioni libri in collaborazione con Feltrinelli Mestre: Alessandra Calzecchi Onesti, *Le vie del riso* / 16:30 Come cucinare i cereali integrali e privi di glutine in modo veloce e saporito, laboratorio con Linda Busato / 17:30 Presentazioni libri in collaborazione con Feltrinelli Mestre: Giampiero Rorato, *Il pane di Venezia*. Degustazione di pani a cura di Fabio Anzanello del Panificio Anzanello di Mestre. Iniziativa realizzata in collaborazione con Slow Food Veneto.

## 19 APRILE

10:00 *Lievito di birra e lievito madre*, laboratorio con Fabio Anzanello; Slow Food Mestre e il Panificio Anzanello di Mestre - incontri di conoscenza e informazione sulla panificazione, sul lievito di birra e sul lievito madre / 12:30 *I viaggi di Cerealia*, alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche della Croazia a cura di Mariella Favaro e Franco Jurassich di ViaggiodiVino / 14:00 *Cereali e cosmetici*, laboratorio con Laura Gregnanin / 15:00 Performance musicale del Teatro del pane / 16:00 Laboratorio del Gusto : *I cereali antichi e il pane*, laboratorio con Luisella Verderi / 17:30 Presentazioni libri in collaborazione con Feltrinelli Mestre: Davide Longoni, *Il senso di Davide per la farina*; in collaborazione con Slow Food Veneto / LA PIAZZA DI CEREALIA: con i produttori della Croazia, Associazione Italiana Amici Mulini Storici AIAMS, Associazione Italiana Celiachia AIC, Associazione Italiana Educazione Demografica AIED, Associazione Omnia Onlus, Associazione Sapere Sapori, Europe Saves Food, Mauro Celegghin, Storie di mais dimenticato e ritrovato.

## ALTINO

### 10 LUGLIO

**Museo Nazionale Archeologico**, via Sant'Eliodoro 56

*Aperitivo al Museo tra archeologia e antiche coltivazioni di riso.* 17.30-18.30 Visita guidata al nuovo Museo e presentazione dell'antica Riseria a cura di StudioD / 18.30-19.00 Lezione di Ivano Sartor sulle antiche coltivazioni del riso in territorio altinate / 19.00 Aperitivo a base di risi e bisi. Accompagnamento musicale.

### 11 SETTEMBRE

**Museo Nazionale Archeologico**, via Sant'Eliodoro 56

*Aperitivo al Museo tra archeologia e storie di mais e formenton.* 16:30 - 18:15 Visita guidata al nuovo Museo a cura dell'Associazione StudioD / 18:30-19:00 "Storie di mais e formenton" conversazione con Danilo Gasparini, docente Università di Padova / 19:00 Aperitivo con polenta mais bianco perla. Accompagnamento musicale.

Curatrici degli eventi Cerealia in Veneto: Francesca Lamon, Marta Sperandio, Alessandra Zucconi