



**“l’etica nel piatto: cibo, salute, ambiente”**

Paese ospite  
**TUNISIA**



## PROGRAMMA DEL FESTIVAL A ROMA

### MARTEDÌ 4 GIUGNO

**Il Cerchio Naturale** | Largo Somalia, 62

18:30 - 21:00 | *La piazza che mi piace* ... assaggiare con Amatrice. Tra etica, qualità e solidarietà; un evento per riscoprire le ricchezze di un territorio per rilanciare e sostenere i produttori alimentari del Comune di Amatrice. Attività di degustazione ed esibizione di Riccardo Sanna (fisarmonica). Organizzato da *Il Cerchio Naturale* con la collaborazione dell'associazione *Il Sorriso di Filippo*. Con la partecipazione dei produttori alimentari *Casale Nibbi*, *Azienda Agricola Fantusi Fabio*, *Azienda Agricola Rendina Eugenio*. Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria

### GIOVEDÌ 6 GIUGNO

**Istituto Luigi Sturzo** | via delle Coppelle, 35

9:30 - 13:30 | *Farro: cultura, scienza, alimentazione ed economia del grano coltivato più antico*. Seminario interdisciplinare. Relatori: **Letizia Staccioli** (Cerealia Festival) *il farro nell'antica Roma, dalla tavola all'altare tra cibo e rito*; **Ernesto di Renzo** (Università di Roma 2): *una retro-innovazione alimentare tra gusto per necessità e gusto per lusso*; **Valentina Narducci** (CREA) *Tra tradizione e innovazione: aspetti nutrizionali*; **Francesco Maria Bucarelli** (FOSAN) *Tecniche di trasformazione e usi gastronomici del farro*; **Lucio Fumagalli** (INSOR / Agrinsieme) *Tracce digitali di farro. Metodi per promuovere il Made in Italy*; **Maria Rita Spreghini** (Ospedale pediatrico Bambino Gesù - IRCCS) *il farro in età pediatrica-adolescenziale*. Testimonianze di produttori di farro nel Lazio: **Giuseppe Verri** (Agriturismo Casale della Mandria), **Umberto Di Pietro** (Fattoria Umberto Di Pietro di Capena). Degustazione di ricette e prodotti a base di farro con Az. Agr. Agriturismo Casale della Mandria. Evento per le celebrazioni dei 60 anni dell'INSOR. Accreditamento dell'Ordine degli Agronomi di Roma e del Lazio per la formazione professionale continua. In collaborazione e partecipazione con INSOR, FIDAF, Mercato Contadino Roma e Castelli Romani. Gli atti della conferenza sono stati pubblicati sulla rivista FOSAN, ottobre 2019. Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria

**Macro Asilo** | via Nizza corner via Cagliari

*Ti-Mi Guardo* installazione di **Laura Niola**

17:30 Auditorium | **Silvia Sfrecola Romani** intervista con l'artista **Laura Niola**

18:00 Auditorium | incontro con il padrino del Festival Cerealia 2019: **Michele Maffei** (campione olimpico, presidente A.M.O.V.A.), saluti del Min. Pl. **Stefano Queirolo Palmas** (MAECI – DGSP “Vivoallitaliana”), **Enrico Molinaro** (Segretario Generale RIDE-APS). Passaggio del testimone tra Malta e Tunisia: S.E. **Vanessa Frazier**, Ambasciatore di Malta in Italia e S.E. **Moez Sinaoui**, Ambasciatore di Tunisia in Italia. *La Tunisia e il suo patrimonio culturale, dai fenici Cartagine ai giorni nostri*, conversazione tra **Sergio Ribichini** (CNR Roma e Scuola Archeologica Italiana di Cartagine) e **Leila El Houssi** (Università di Padova).

19:00 Atrium | *Didone Regina di Cartagine*, performance degli studenti dell'IIS Croce-Aleramo di Roma (laboratorio teatrale nell'ambito del programma di alternanza scuola-lavoro a cura di Paola Sarcina e Marisa Giampietro).

In collaborazione con il Macro Asilo Museum, Ambasciata della Repubblica di Tunisia, A.M.O.V.A .. Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria

**Hora Felix** | via Emilia, 116

20:30 | Aperitivo offerto da *Al Forno Ottavi dal 1921* in collaborazione con *Torpedino* e *Antiche Terre Pacella*. Su invito



## VENERDÌ 7 GIUGNO

**Orto Botanico di Roma** | Largo Cristina di Svezia, 24

10:00 - 16:00 Aranciera | *Il dialogo nel settore agroalimentare*. Secondo seminario nazionale organizzato dall'Osservatorio sul dialogo nell'agroalimentare (APS) per proseguire la riflessione multidisciplinare avviata nel 2018 sullo stato della comunicazione tra le componenti dei sistemi agroalimentari (detentori ufficiali della conoscenza, società civile e poteri politici ed economici) e la costruzione di proposte concrete per (ri)costruire un clima di fiducia reciproca, migliorare i flussi di comunicazione e facilitare l'assunzione e l'attuazione di decisioni condivise. Incontro strutturato sotto forma di consultazione partecipativa. Pranzo a cura di *Al Forno Ottavi dal 1921*. Promosso da FIDAF, associazione Passinsieme e rete Cerealia Festival, con il supporto di ARSIAL. Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria

**Giardino del semplice Giardino Botanico di Roma**

17:00 - 18:00 | *Nel nome del Semplici*, escape game. I partecipanti hanno potuto sperimentare un escape game per risolvere un mistero storico al fine di conoscere i poteri delle piante aromatiche sulla salute e rivivere, mentre si gioca, la storia, la botanica e la fitoterapia del Medioevo. Attività a cura di *Family Smile* con la guida di due maestri di gioco. In collaborazione con l'Università La Sapienza di Roma - Dipartimento di Biologia Ambientale, Orto Botanico di Roma. Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria

**Braccio di Carlo Magno - colonnato** | Piazza San Pietro

16:30 | *Il San Girolamo nel deserto di Leonardo da Vinci*. Archeoitinerata: visita guidata gratuita organizzata dall'Archeoclub d'Italia - Roma, con **Alessandra Pignotti**. Per celebrare l'immortale genio di Leonardo da Vinci a 500 anni dalla sua morte, il Governatorato della Città del Vaticano e i Musei Vaticani hanno offerto la possibilità di ammirare San Girolamo nel deserto, realizzato dall'artista fiorentino tra il 1486 e il 1490. Questo è l'unica opera di Leonardo presente nelle collezioni papali in uno spazio riservato nel braccio di Carlo Magno nel colonnato di Piazza San Pietro. Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria

**Orto Botanico, Dipartimento di Biologia, Università di Roma "Tor Vergata"** | Viale Guido Carli snc

18:00 | seminario sull'agricoltura sostenibile e presentazione della start-up "Orto 2.0"

20:30 | proiezione del film *Food ReLovUtion* di Thomas Torelli

Nell'ambito del *Festival dello sviluppo sostenibile* (agenda 2030) organizzato dall'Università Orto Botanico di Tor Vergata e curato da Mercato Contadino Castelli Romani. Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria

## SABATO 8 GIUGNO

**Camminata con i volontari del Touring Club italiano** | via Boncompagni

10:00 | *Il quartiere Ludovisi tra storia e architettura, con approfondimenti sulla gastronomia romana dai tempi dei Savoia agli anni '40*. La passeggiata ha riguardato la trasformazione di Roma dopo la breccia di Porta Pia. Passeggiando per il quartiere Ludovisi, i partecipanti hanno visto come in pochi decenni non solo si sia trasformato l'aspetto architettonico e urbano della città, ma anche la cultura gastronomica. Una miscela di architettura e cibo, inclusi edifici, hotel e case costruiti dai più grandi architetti dell'epoca lungo Via Veneto e i loro illustri ospiti, che hanno portato una ventata d'aria fresca nella gastronomia romana. La passeggiata è terminata nella Sala Cadorin del Grand Hotel Palace, tra gli affreschi creati nel 1926 da Guido Cadorin. Qui i partecipanti hanno gustato un aperitivo con ricette a base di farro preparate per Cerealia dallo chef del Cadorin, il Bistrot Restaurant & Lounge Bar dell'hotel. In collaborazione con Touring Club Italiano, Museo Boncompagni e Grand Hotel Palace. Visita guidata gratuita, prenotazione obbligatoria

**Circolo degli Ufficiali delle Forze Armate Italiane** | via XX Settembre, 2

*Cultura alimentare tra Italia e Tunisia*

18:00 | *Un ambasciatore della cucina tunisina in Italia*: investitura ufficiale dello chef **Massimo Biale**, chef principale e direttore della ristorazione dell'ufficiale delle forze armate d'Italia.

**Francesco Martinelli** (ex presidente del Rotary Club di Roma Cassia) ha presentato il progetto Ancient grains in Tunisia.

*Nel segno dell'umanitas: 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci*

19:00 | **June di Schino**, *L'arte del banchetto ai tempi di Leonardo*.

19:30 | *Maturina fantesca, erede di Leonardo da Vinci*, performance di e con **Patrizia La Fonte**, produzione Progetto Goldstein in collaborazione con M.Th.I.. Degustazione di ricette rinascimentali di Massimo Biale

In collaborazione con il Circolo degli Ufficiali delle Forze Armate Italiane. Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria

## DOMENICA 9 GIUGNO

**Wegil** | Largo Ascianghi, 5

*Etica nel piatto: cibo, salute, ambiente*. Giornata dedicata alla Tunisia e alla valorizzazione delle pratiche di eccellenza dell'economia circolare nel Lazio e in Tunisia



09:30 - 14:00 | seminario *Etica nel piatto: cibo, salute, ambiente*, accreditato dall'Ordine dei giornalisti per la formazione professionale continua dei giornalisti. Evento organizzato in collaborazione con Arga Lazio su economia circolare, deontologia della comunicazione, spreco alimentare, agricoltura sostenibile e alimentazione sana, dal punto di vista della qualità della produzione / cibo e stile di vita (sicurezza). Relatori: **Anna Maria Aisha Tiozzo** (Confassociazioni internazionali con delegazione ai paesi arabi, Sviluppo mondiale halal WHAD); **Umberto Scognamiglio** (CREA - Centro di ricerca alimentare e nutrizionale di Roma, Università Roma Tor Vergata); **Tiziana Zottola** (Istituto Sperimentale di Zooprofilattica del Lazio e della Toscana, Fondazione Bio Campus); **Valentina Canali** (Agro Camera, Borsa merci di Roma); **Tiziana Briguglio** (UnagaArgalam Lazio, Agro-food in pink); **Stefania Ruggeri** (CRA-NUT), **Cristina Giannetti** (giornalista agroalimentare)

10:30 - 19:30 | espone tavoli di produttori laziali e tunisini

14:00 | *show cooking di Cous Cous e altre specialità tunisine* - laboratorio di degustazione con lo chef tunisino **Nabil Bakouss**, vincitore del Cous Cous Festival 2018 di San Vito Lo Capo

15:30 | *I social table: da Cous-Cous a pasta corta* (Richia, Nouasser, tagliatelle, lacne)

16:30 | *Diffuso salone culturale di hotel e turismo lento* di Cibebe Editore con **Lucio Fumagalli**

17:30 | *Date nella cultura antropologica e nella cucina dell'antica Roma*, laboratorio con **Giuseppe Nocca** e il pasticcere **Alfonso Troiano**

18:30 | *Sostenibilità nella produzione agricola*, presentazione del progetto INSOR

20:00 | Concerto della compagnia tunisina **Cartagine Mosaïque**

In collaborazione con l'Ambasciata di Tunisia, Wegil, Agro Camera, Lazio Innova, Agroalimante in rosa, INSOR. Partecipazione gratuita

## FESTIVAL PROGRAM IN LAZIO

### ARICCIA

Organizzazione Mercato Contadino Roma e Castelli Romani.

Associazione km0 Consorzio Agrifood di filiera corta e mercati agricoli

### SABATO 8 GIUGNO

#### Mercato Contadino

Workshop sul buon cibo: storia e degustazione di farro con la fattoria di **Umberto Di Pietro**. Partecipazione gratuita

### ARTENA

Organizzazione Mercato Contadino Roma e Castelli Romani.

Associazione km0 Consorzio Agrifood di filiera corta e mercati agricoli

### DOMENICA 9 GIUGNO

Fattoria Colle San Nicola | via S. Nicola, 4

Pranzo e visita alla fattoria, laboratorio di mozzarella, prodotti della fattoria e degustazione di pane di farro con Ivan il re del pane

### TARQUINIA

Organizzato dall'associazione culturale La Lestra

### SABATO 15 GIUGNO

#### Loc. Fontana Nova - Ex Mattatoio

*The Good Earth*, conferenza con **Elisabetta Raparelli** (CREA) *Terreni agricoli nella qualità del cibo*; **Sandra Di Ferdinando** (Arsial)

*Innovazione dell'Agricoltura del Lazio. Metodi di produzione e scelte alimentari*. Aperitivo organizzato da Agriturismo il Quadrifoglio.

Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria

## EVENTI DI DISSEMINAZIONE PRIMA E DOPO IL FESTIVAL CEREA LIA (MAGGIO - NOVEMBRE 2019)

### LAZIO

#### ROMA



## GIOVEDÌ 16 MAGGIO

Organizzato da FIDAF, Associazione Passinsieme, CA3C, Insor

FIDAF | via Livenza, 6

16:00 | *Scienza e opinione pubblica di fronte alla complessità: gli SDGS sono strumenti utili per i cittadini*

Talk show nell'ambito del Festival dello sviluppo sostenibile 2019. Relatore: **Luigi Rossi** (presidente FIDAF), **Fabio Manzione** (segretario generale CA3C), **Fabio Pistella** (Enea, CNR, Apre, CNIPA), **Grigory Lazarev** (presidente CA3C), **Andrea Sonnino** (Enea / FAO, coordinatore dell'Osservatorio sul dialogo in Food), **Lucio Fumagalli** (Presidente INSOR), **Lucio Sepede** (Presidente Passinsieme), **Paola Sarcina** (direttore Cerealia Festival), **Donato Speroni** (Direttore ASviS). Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria

## GIOVEDÌ 13 GIUGNO

Organizzato da Cinzia Dal Maso e Annalisa Venditti

**Busto di Colomba Antonietti** | Gianicolo, Parco della Memoria

17:00 | *Omaggio a Colomba Antonietti* di Cinzia dal Maso e Annalisa Venditti. Ingresso libero

## VENERDÌ 14 GIUGNO - GIOVEDÌ 20 GIUGNO

Organizzato da Medina Roma Eventi Art Design

**Medina Roma** | via Angelo Poliziano, 32-34-36

*Signatura Rerum*, mostra personale dell'artista **Laura Niola** (vernissage venerdì 14 giugno, 18:00). Ingresso libero

## SABATO 15 GIUGNO - DOMENICA 16 GIUGNO

Organizzato dall'associazione culturale Music Theater International

**Parco archeologico del Colosseo** | Via Sacra e Vigna Barberini

Sabato 10:00 - 13:00 / 15:30 - 18:30 | Domenica 10:00 - 13:00

*Cibo e cucina nell'antica Roma, conio e arte militare ai tempi dei Severi*. Attività e seminari sperimentali di archeologia in occasione delle Giornate europee di archeologia promosse dal Parco Archeologico del Colosseo. Con la partecipazione della Legio Secunda Particha Severiana e la collaborazione dell'Archeoclub d'Italia di Roma, Mos Maiorum, al Forno Ottavi, Campagna Amica, Pietro Picchione-Arkeos. Ingresso con i biglietti del museo

## CAPRAROLA / CANEPINA

Organizzato dall'associazione culturale La Lestra

## DOMENICA 5 MAGGIO

9:00 – 18:00 | Visita a Palazzo Farnese a Caprarola e al Museo delle tradizioni popolari di Canepina

## FRASCATI

Organizzato dall'associazione culturale Aisu

## MERCOLEDÌ 29 MAGGIO

**Villa Grazioli**

20:00 | *AsanteSana*. Sfilata di beneficaria della cena per presentare il progetto che intende favorire il dialogo e la conoscenza reciproca tra Italia e Tanzania attraverso l'artigianato di alta sartoria. Il progetto è un'opportunità di dialogo e di scambio soprattutto tra le giovani generazioni: i partner del progetto sono la scuola di Karanga di Moshi, nella regione del Kilimangiaro (Tanzania) e il Newton Higher Institute di Varese (Italia). Questo progetto è un modello replicabile di scambio di buone pratiche anche per altri settori professionali, come la cucina e l'agricoltura e, in particolare, per la coltivazione di cereali: in Tanzania vengono coltivati mais, sorgo, miglio e grano, in quantità minori. Su prenotazione

## TARQUINIA

Organizzato dall'associazione culturale La Lestra

## VENERDÌ 10 MAGGIO

**Barriera di San Giusto** | Sala capitolare degli agostiniani

18:00 | Mostra fotografica *Antichi e nuovi mestieri a Corneto Tarquinia nel '900*. Ingresso libero

## VENERDÌ 17 MAGGIO

**Barriera di San Giusto** | Sala capitolare degli agostiniani



18:00 | *Grano per Roma. Porto Clementino a Tarquinia tra storia e restauro.* Relatori alla conferenza **Lucio Fiorini** (Università di Perugia), **Maria Margarita** (Segarra Lagunes - Università Roma Tre). Ingresso libero

### SABATO 15 GIUGNO

Loc. Fontana Nova – Ex Mattatoio

*La terra buona*, relatori alla conferenza **Elisabetta Raparelli** (CREA, Consiglio per la ricerca in agricoltura e analisi dell'economia agricola, sezione Agricoltura) *Terreni agricoli nella qualità del cibo*; **Sandra Di Ferdinando** (Arsial, Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Agricoltura) *Innovazione dell'Agricoltura del Lazio. Metodi di produzione e scelte alimentari.* Aperitivo organizzato da *Agriturismo il Quadrifoglio*. Ingresso libero

### VELLETRI

Organizzato e realizzato presso L'Orto del Pellegrino

### LUNEDÌ 20 - VENERDÌ 24 MAGGIO

*L'etica del farmacista: tra alchimia ed etnobotanica.* Visite guidate e seminari scientifico-educativi. Dal 2016 L'Orto del Pellegrino unisce la vocazione di un orto medicinale nel territorio attraverso la Via Francigena, con la prospettiva insolita delle erbe che i pellegrini potrebbero avere in esso per preparare la medicamenta. In collaborazione con il Festival CEREALIA, L'Orto del Pellegrino ha proposto un percorso didattico unico tra arte, scienza, storia e immaginazione che comprende una serie di visite guidate e workshop per studenti delle scuole medie e superiori. La collaborazione con medici e farmacisti, nonché storici dell'arte e botanici, è la forza di un percorso scientifico-educativo: direttori scientifici e storici dell'arte **Silvia Sfrecola**, ambientalista **Alessandra D'Annibale**, psicoterapeuta **Laura Romani**, farmacista **Roberto Romani**. È richiesta la prenotazione

### PONZA

Organizzato dalla Rete italiana per il dialogo euromediterraneo (RIDE-APS)

### LUNEDÌ 23 SETTEMBRE

Piazza Carlo Pisacane

18:00 | *Ponza Prima MED, 1a edizione.* Saluti istituzionali: **Enrico Granara** (Coordinatore degli affari euromediterranei, Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale), **Francesco Ferraiuolo** (Sindaco del Comune di Ponza), **Moez SINAOU** (Ambasciatore della Tunisia in Italia), **Gerardo Santomauro** (Sindaco del Comune di Ventotene), **Giuseppe Schiboni** (Sindaco del Comune di San Felice Circeo), **Gennaro Di Fazio** (Presidente Comunità dell'Arcipelago delle Isole Pontine)

18:30 - 19:30 | *La salute del mare nostrum*, dibattito sullo stato di salute dell'ecosistema marino, presentazione dei risultati della ricerca del Progetto Mediterraneo e presentazione del progetto PRIMA - partenariato per la ricerca e l'innovazione nell'area del Mediterraneo. Relatori: **Francesco Nacinovich** (Commander Mediterranean Project), **Giovanni Stanghellini** (Segretariato italiano di PRIMA), **Adriano Madonna** (Biologo marino), **Luca Calselli** (Architetto responsabile del progetto "Mare di Circe"). Moderatore **Enrico Molinaro** (Segretario Generale, Rete italiana per il dialogo euromediterraneo)

19: 30-20: 30 buffet

20: 30-22: 00 | *Il canto libero delle star del Mediterraneo*, esibizione di e con **Francesca Bellino**, **Stefano Saletti**, **Barbara Eramo**. Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria

## CAMPANIA

### NAPOLI

Organizzato dalla Rete italiana per il dialogo euromediterraneo (RIDE-APS)

### MARTEDÌ 21 MAGGIO

Conservatorio di musica di S. Pietro a Majella | v. S. Pietro a Majella, 5

16:00 | *Il Mediterraneo che ci unisce - EPHESO Award 2019.* Introduzione di **Antonio Palma** (Presidente del Conservatorio); saluti di **Giuseppe Giliberti** (direttore della serie EPHESO. Fenomeni euromediterranei - Osservatorio storico, economico, sociale), **Mario Boffo** (presidente del premio EPHESO); moderatore **Enrico Molinaro** (segretario generale RIDE-APS). Presentazione dei volumi della serie EPHESO: Economia e diritti dei mercati nell'area europea. Dall'antichità all'età globale di Antonio Cantaro; *Mediterranea, il mare che unisce.* Nuove prospettive per il sistema agroalimentare a cura di Desirée Quagliarotti ed Elena Viganò. Partecipanti **Salvatore Capasso**, **Biagio De Giovanni**, **Antonio Palma**

18:00 | Premio EPHESO per le relazioni euromediterranee presso **M'Barka ben Taleb**

20:00 | Esibizione di M'Barka ben Taleb e del suo ensemble. Evento in collaborazione con il Conservatorio di musica di S. Pietro a Majella a Napoli, Fondazione Anna Lindh. Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria



## SICILIA

### PALERMO

#### **GIOVEDÌ 11 APRILE**

Organizzato dall'Università eCampus e dall'associazione GHENOS

##### **AL-KARAH**

*In un ambiente naturale l'alimentazione è salutare*, conferenza

#### **GIOVEDÌ 18 - VENERDÌ 19 APRILE**

Organizzato dall'Università eCampus e dall'associazione GHENOS

##### **AL-KARAH**

*La mia libertà*, mostra personale e poesia di Cinzia Romano La Duca

#### **VENERDÌ 10 MAGGIO**

Organizzato da ComeUnaMarea Onlus

##### **Museo archeologico regionale Antonio Salinas**

*Donne del Mare – Mare di Donne, storie di donne di mare*. Relatori: **Francesca Spatafora** (Museo delle Saline), **Concetta Bruno** (ComeUnaMarea Onlus, Dipartimento della pesca nel Mediterraneo), **Flavia Frisone** (Università del Salento), **Marilena Maffei** (antropologa del mare), **Cinzia Suriano** (presidente del Club Unesco di Palermo); per Donne di Mare ETS **Angela Accardi**, **Maria Laura Crescimanno**, **Bonetta Dell'Oglio**, **Antonella Donato**, **Giusi Gerratana**, **Paola Gianguzza**, **Claudia Lo Martire**.

Spettacoli di teatro-danza della scuola di danza Tusa e Cutrera. Ingresso libero

#### **LUNEDÌ 10 GIUGNO**

Organizzato dall'Università eCampus e dall'associazione GHENOS

##### **FRANGE' Via Ugo Foscolo, 15/17**

*L'alimentazione sana incontra l'arte*: arti visive e cibo tra gusto e bellezza. Ingresso libero

#### **MERCOLEDÌ 16 OTTOBRE**

Organizzato da ComeUnaMarea Onlus

##### **UNIPA Scienze agrarie, alimentari e forestali - Sala del ballatore**

*Giornata mondiale dell'alimentazione - Cibo per uomini*, conferenza. Incontro di eccellenza alimentare con hotel e tour operator, istituti di ricerca, università, istituzioni pubbliche, compagnie di catering. Ingresso libero

#### **VENERDÌ 18 OTTOBRE**

Organizzato da Università eCampus

##### **Sala conferenze Opera pia S. Lucia**

*Ambiente e salute: una panoramica*, seminario. Ingresso libero

### ENNA

Organizzato dal Club Unesco di Palermo e Enna

### GIUGNO

*Il ruolo della coltivazione del grano autoctono per lo sviluppo delle civiltà del Mediterraneo*. Conferenza sugli antichi cereali in Sicilia e workshop con esperti: il valore degli antichi cereali nella dieta mediterranea; il mito di Cerere e della sua Rocca all'interno del Geopark. Degustazioni di piatti tipici siciliani. Ingresso libero

### TUSA

Organizzato da New Horizons

#### **MARTEDÌ 2 - LUNEDÌ 22 LUGLIO**

*Il coaching innovativo fa la differenza*. Attività previste dal progetto Erasmus plus Cooperazione per l'innovazione e lo scambio di buone pratiche. Incontro di educazione non formale per giovani partecipanti, in collaborazione con il Comune di Tusa, il Consorzio del Mare in montagna e l'Istituto Comprensivo Tusa. Ingresso libero



## **BAGHERIA**

Organizzato da ComeUnaMarea Onlus

### **GIOVEDÌ 21 NOVEMBRE**

#### **Museo dell'Acciuga**

*Giornata mondiale della pesca*

10:00 | Vorrei essere un pesce per ... seminari per studenti

15:00 | Turismo blu: l'uomo e il suo territorio, seminario

18:30 | CEREALIA 2019 presentazione dei progetti realizzati in Sicilia nella nona edizione

19:00 | Spettacolo presentato dalla scuola di danza Tusa e Cultrera. Ingresso libero

## **PUGLIA**

## **GIOIA DEL COLLE (BA)**

Organizzato dall'associazione L'Albero Verde della Vita

### **SABATO 21 SETTEMBRE**

*I Sapori del Grano*

10:00 - 13:00 | *La filiera del grano in Puglia: dalla tradizione all'innovazione*, relatori alla conferenza: **Giovanni Mastrangelo** (Sindaco di Gioia del Colle), **Lucio Romano** (Cultura, Comune di Gioia del Colle), **Filippo Capurso** (Politiche agricole e ambientali, Comune di Gioia del Colle), **Nicola Gatta** (presidente di Naz. Produttori di cereali Confagricoltura), **Benedetta Margiotta** (ricercatrice CNR-IBBR / Bari), **Francesco Desantis** (biologo nutrizionista IISS Colamonico / Chiarulli). *La riscoperta di chicchi autoctoni*, relatori: **Pasquale de Vita** (coltivazione di cereali e colture industriali CREA, Foggia), **Savino De Facendis** (Archeoclub d'Italia). *Prevenzione e controlli nel settore agricolo-ambientale*, relatori: **Ranieri Razzante** (presidente di Agecontrol), **Raffaele Fantetti**, **Fulvio Martusciello** (MEP), **Saverio De Bonis** (Comitato per l'agricoltura del Senato), **Mauro D'Attis**, **Luisa Palese Tammone** (cibo tecnologo)

### **DOMENICA 22 SETTEMBRE**

10:00 - 12:00 | *Internazionalizzazione di aziende tra Italia e Tunisia*, seminario

10:00 - 18:00 | Esposizione di cereali e esposizione di strumenti della civiltà rurale, laboratori alimentari e stand gastronomici

18:00 | *Alla corte di Federico II* rappresentazione degli studenti dell'Istituto Colamonico di Acquaviva delle Fonti

Ingresso libero

## **LOMBARDIA**

Organizzati da Cerealia Lombardia Network

## **PAVIA**

### **LUNEDÌ 20 MAGGIO**

In occasione del 60° anniversario dell'Inisor, apertura della sede di Pavia. *Nuove tecnologie e antiche conoscenze: quali alleanze?*, tavola rotonda. Ingresso libero

## **AGRA (VA)**

### **DOMENICA 27 OTTOBRE**

*Festa della zucca*. 38a edizione - Presentazione della rete Cerealia Lombardia. Ingresso libero

## **MILAN**

### **MERCOLEDÌ 30 OTTOBRE**

**ANCI Lombardia** | via Dante

*Forum: innovazione della catena di approvvigionamento, riscoperta e valorizzazione delle conoscenze e dei territori*. In collaborazione con UNPLI LOMBARDIA e UNPLI. Incontro intersettoriale sul ruolo della catena di produzione, delle comunità territoriali e dell'innovazione nel preservare la vitalità e la coerenza delle conoscenze e delle pratiche relative al cibo e al suo



territorio. Come possiamo capire quali opportunità possono sorgere dal dialogo tra tradizione e innovazione in termini di protezione della biodiversità, sostenibilità economica delle produzioni di nicchia e integrazione nella macroregione alpina. Degustazione di cibo. Ingresso libero

### CUVEGLIO (VA)

#### **SABATO 16 NOVEMBRE**

*A tavola con i Celti di Valcuvia. Cereali nella storia.* Lectio magistralis di **Fabio Cocomazzi**, archeologo. Degustazione di ricette tradizionali. Ingresso libero

## ATTIVITÀ DI DISSEMINAZIONE ALL'ESTERO

*IV QUARTA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO PROMOSSA DAL MAECI*

### CINA

*Organizzato dall'Associazione per la promozione della cultura enogastronomica e il potenziamento della tecnica di ristorazione italiana nella Repubblica popolare cinese, a Hong Kong e Macao – Promoitalia*

#### **MARTEDÌ 19 NOVEMBRE**

**Shanghai International Expo Center**

15:30 | *Olio d'oliva italiano: la varietà di cultivar come strumento per diffondere l'educazione alimentare e la cultura del gusto.*  
Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria

#### **VENERDÌ 22 NOVEMBRE**

**Shanghai Hotel Ritz Carlton and Shanghai W Hotel, Nanjing Jinlin Hotel, Beijing Chao Hotel**

18:30 | *L'aperitivo italiano: ingredienti, tendenze ... dagli anni '50 ad oggi.* Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria

### TUNISIA

*Organizzato dalla Rete italiana per il dialogo euromediterraneo (RIDE-APS)*

#### **GIOVEDÌ 21 NOVEMBRE**

**Italian Cultural Institute** | 80 Avenue Mohamed V - 1002 Tunis

17:00 | *Cucine d'identità come strumento per rilanciare l'educazione alimentare e la cultura del gusto*, relatori del seminario: **Paola Sarcina** (direttore Cerealia Festival) *Le cucine d'identità tra educazione alimentare e cultura del gusto: convivialità, varietà, tradizione, territorio, memoria*, **Lucio Fumagalli** (Presidente INSOR) *Tradizione e contemporaneità dei prodotti tipici nei nuovi processi commerciali internazionali di marketing*, **Kais Ben Amar** (Rotary Club Tunis Mediterranee) *Il progetto grani antichi della Tunisia*, **Franz Martinelli** (Past Presidente del Rotary Club Roma Cassia) *Il progetto Rotary-Cerealia sul grani antichi del Mediterraneo*

19:00 | aperiente

Ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria

#### **VENERDÌ 22 NOVEMBRE**

**Tebourba** | Rue de l'environnement 123

10:30 - 22:30 | *Gli antichi grani di Tebourba.* Programma: visita al forno, degustazione di pane e altri prodotti da forno, visita all'Associazione Irada. Cena conviviale con il Rotary Club Tunis Mediterranee. Evento organizzato da Franz Martinelli presidente Associazione Gi. & Me. (Associazione dei Rotariani per la Gioventù del Mediterraneo) con il sostegno del Rotary Club Tunis Mediterranee