



EFPE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021)
12° Cerealia Festival – programma 2022

SEMINARE IL FUTURO: L'EDUCAZIONE ALIMENTARE E LA SENSIBILIZZAZIONE AMBIENTALE DELLE GIOVANI GENERAZIONI

**Dal 09 giugno al 30 ottobre 2022 a Roma e in altre città italiane
Focus su SPEUDOCEREALI**

DEDICATO AL REGNO HASHEMITA DI GIORDANIA



EFFE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
 Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021)
12° Cerealia Festival – programma 2022

Rete del Festival Cerealia: Agroalimentare in rosa, Aisu verso Itaca, Archeoclub d'Italia sezione Etruria Meridionale, Baicr Cultura della Relazione scarl, Cibebe srl, ComeUnaMarea Onlus, Associazione Km0 - Consorzio Agroalimentare di Filiera Corta e dei Mercati Agricoli, Federazione Italiana Dottori Agronomi e Forestali - FIDAF, Gi&Me, Istituto Nazionale di Sociologia Rurale - INSOR, L'Albero Verde della Vita, associazione La Lestra Tarquinia, La Rotta dei Fenici – Itinerario del Consiglio d'Europa, Music Theatre International ETS - M.Th.I., PROMOItalia, Symbiotiqya srl

Partner organizzativi: Istituto Internazionale di Studi sul Mediterraneo e l'Oriente- ISMEO, Accademia Vivarium novum, YesArtItaly, Nutriziopolis, The Fork, Equo Risto., Movimento Culturale S. Fantino OdV

Patrocini ottenuti: MAECI, MiC, Ambasciata del Regno Hashemita di Giordania in Italia, Regione Sicilia, MIPAAF, New European Bauhaus - NEB, Rete Italiana ALF, Rete Italiana per il Dialogo Euromediterraneo - RIDE, Regione Lazio, Roma Capitale, Comune di Palermo, Comune di Novara, Provincia di Novara, Comune di Casamassima, EYY2022, Comune di Palmi, Città Metropolitana di Reggio Calabria, Soprintendenza Speciale di Roma – Archeologia Belle Arti Paesaggio – Area Archeologica di Gabii, ARGAL Lazio, AISTEC - Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali

Collaborazioni: Agriturismo Quadrifoglio, Renato Bernardi, associazione Villa Adriana Nostra, TCI-Club di Territorio di Roma, Mountain Festival Saponi e Culture Demnat, Tor de Falchi, Azienda agricola Quattro Grani, Soprintendenza ABAP per la Provincia di Viterbo e per l'Etruria Meridionale, Slow Food Costa della Maremma laziale, associazione Amici delle Tombe Dipinte di Tarquinia, Università degli Studi di Palermo, Living Ethos, Ivan il re del pane, Unione Mediterranea Assaggiatori Olio UMAO, Riserva Naturale Laghi Lungo e Ripasottile, The Royal Marine Conservation Society JREDS, Aqaba Special Economic Zone Authority, Fusilli, Roma Food Policy, CNA Roma, AdQ Collina della Pace AdV, Associazione sulla Buona Strada AdV, Università degli studi del Molise, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria-CREA, Confagricoltura, CIA-Agricoltori Italiani

Media partner: Radio Luis, Mediaquattro, Grand Tours

Gemellaggi e convenzioni: Festival FaiLaDifferenza, Festa del Pane di Genzano, ViniCibando, Blue Sea Land, Wine Art Fest 2022/MAVV, UNPLI

PROGRAMMA DEL FESTIVAL

LAZIO FRASCATI (RM)	<p>GIOVEDÌ 9 GIUGNO</p> <p>Nel cuore della Mezzaluna Fertile: il Regno Hashemita di Giordania</p> <p>Villa Falconieri (Frascati) 19:30 saluti Luigi Miraglia (presidente Accademia Vivarium novum), Adriano Rossi (presidente ISMEO)</p> <p>Tavola rotonda <i>Esperienze di tutela e accessibilità per i siti storico-archeologici della Giordania:</i> Paola Sarcina (direttore Cerealia Festival / presidente M.Th.I.) a conversazione con Roberto Gabrielli (ricercatore CNR, direttore dell'Umm ar-Rasas Kastrum Project in Giordania) e Andrea Angelini (missioni del CNR in Giordania).</p> <p>Concerto di Tareq Jundi oud e Francesco Manna riq</p> <p>Ospite d'onore S.E. Kais Abu Dayyeh Ambasciatore del Regno Hashemita di Giordania in Italia</p> <p>A cura di ISMEO-Istituto italiano per il Medio ed Estremo Oriente, Accademia Vivarium novum, Music Theatre International ETS</p> <p>Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
----------------------------	---

EFPE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021)
12° Cerealia Festival – programma 2022

LAZIO Roma	<p>VENERDÌ 10 GIUGNO INSOR – Istituto Nazionale di Sociologia Rurale via dei Rutoli 2 16:00 Master class con Tareq Jundi Workshop teorico pratico sulle tradizioni e le espressioni musicali del Mediterraneo Partecipazione gratuita su prenotazione A cura di <i>ISMEO-Istituto italiano per il Medio ed Estremo Oriente, Music Theatre International ETS</i>, in collaborazione con <i>INSOR – Istituto Nazionale di Sociologia Rurale</i></p>
LAZIO Tarquinia	<p>VENERDÌ 10 GIUGNO Agriturismo il Quadrifoglio Località Selciatella L'Esperienza del Quadrifoglio: dalla Nonna al Medio Oriente. Agricoltura funzionale, cucine inclusive con pseudo cereali, naturalmente liberi dal glutine 20:00 Cena con menù a base di pseudo cereali A cura di <i>Agriturismo Quadrifoglio</i>, in collaborazione con associazione culturale <i>La Lestra di Tarquinia</i> Partecipazione con sottoscrizione e su prenotazione</p>
LAZIO Roma PUGLIA Minervino Murge (BA) SPAGNA PORTOGALLO GIORDANIA MAROCCO	<p>SABATO 11 GIUGNO Design for co-participation and food community engagement 10:00 Webinar internazionale su zoom (in inglese) Paesi coinvolti: Italia, Spagna, Portogallo, Marocco, Giordania Moderatrici: Sonia Massari (Pisa University, Italy and Co.founder The F.O.R.K. Organization) - Paola Sarcina (Cerealia Festival, Music Theatre International ETS) Relatori: Andrea Sonnino (Italy, FIDAF Federazione Italiana Agronomi e Forestali, ODA Osservatorio Dialogo nell' Agroalimentare), Mariana Eidler (Spain, Elisava) - Ricardo Bonacho (Portugal, ESTHE), Pedro Alvarez (Spain, I.voro), Abd Almoghith Belafssahi (Morocco, Mountain Festival Saporì - Culture Demnat), Thelma Salem Redwan (Jordan, JREDS), Donato di Gaetano (Italy, Tor de Falchi- Mirvita freespace) A cura di <i>The Fork / Music Theatre International ETS</i> – Nell'ambito del primo <i>NEB Festival (New European Bauhaus)</i> - Partecipazione gratuita con registrazione su eventbrite</p>
LAZIO Roma	<p>SABATO 18 GIUGNO * ITAS Istituto tecnico Agrario G. Garibaldi via di Vigna Murata Premio Nazionale per le migliori olive da tavola "Monna Oliva" A cura di <i>Unione Mediterranea Assaggiatori Olio</i> con la partecipazione di associazione <i>Agroalimentare in Rosa</i> Partecipazione gratuita su prenotazione</p>

<p>LAZIO</p> <p>Valle del Velino (RI)</p>	<p>DOMENICA 19 GIUGNO *</p> <p>Riserva Naturale Regionale laghi Lungo e Ripasottile Viaggio nella Valle del Velino: da Quinto Assio alla riscoperta del Guado, dei "nuovi" grani e della "trota reatina"</p> <p>9:00h Escursione – Destinazione da raggiungere con mezzi propri Lezioni aperte sulle bonifiche operate dai Romani, visite guidate all'interno della Riserva, ai reperti archeologici e ai campi sperimentali di coltivazione dei cereali, con dimostrazioni dell'antica tecnica di tintura con il guado e degustazioni a base dei prodotti agroalimentari tradizionali che caratterizzano la zona. Una delle più belle valli dell'Appennino: un lembo di terra del Lazio che si incunea tra Marche, Umbria e Abruzzo, solcato dal fiume Velino e caratterizzato da una natura intatta e splendente, capace di regalare affascinanti scenari. Qui, dalla ricerca del senatore Strampelli sono nate importanti varietà di frumento. Dalla farina di frumento, dal semplice impasto per il pane, arrivano i "pizzicotti", tra i prodotti agroalimentari tradizionali del Lazio. In occasione delle Giornate Europee dell'Archeologia – GEA 2022 A cura di associazione <i>Agroalimentare in rosa</i>, <i>Arga Lazio</i> e <i>Riserva Naturale Laghi Lungo e Ripasottile</i>. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
<p>LAZIO</p> <p>Ariccia</p>	<p>DOMENICA 19 GIUGNO *</p> <p>Parco Romano Biodistretto Castelli Romani Piazzale dei Daini, 1 Una pizza per la pace a km0</p> <p>11:00 Evento dedicato alla pizza italiana, patrimonio mondiale UNESCO, per lanciare un messaggio di pace, contro tutte le forme di guerra e oppressione nel mondo. Degustazioni di pizze con ingredienti a km0; presentazione della <i>pizza halal</i> dedicata alla Giordania su ricetta dello chef Renato Bernardi e realizzazione del maestro pizzaiolo Daniele Dolciotti. Ospite il Console del Regno di Giordania in Italia e i rappresentanti dell'amministrazione locale. I maestri infioratori di Genzano hanno realizzato un quadro in occasione dell'evento. A cura di <i>Associazione Km 0 – Consorzio Agroalimentare di Filiera Corta e dei Mercati Contadini Roma e Castell Romani</i>, <i>Slow Food Albano e Ariccia</i>. Partecipazione gratuita</p>
<p>LAZIO</p> <p>Tarquinia (VT)</p>	<p>VENERDÌ 24 GIUGNO</p> <p>Azienda agricola Quattro Grani Strada Vicinale degli Archi – Località Montarozzi Agricoltura e Archeologia</p> <p><i>Dalla terra alla terra. Note per un'agricoltura compatibile nelle aree di interesse archeologico.</i> Relatore Daniele Federico Maras (funzionario archeologo SABAP provincia Viterbo ed Etruria Meridionale); <i>Il controllo della vegetazione per la conservazione delle superfici dipinte: l'esperienza dell'Associazione "Amici delle tombe dipinte di Tarquinia"</i> relatrici Adele Cecchini e Chiara Scioscia Santoro restauratrici. Bbuffet "degustazione etrusca" allestito da Vittoria Tassoni (chef dell'Alleanza Slow Food dei cuochi) A cura di Azienda agricola Quattro Grani in collaborazione con Associazione amici delle tombe dipinte di Tarquinia e associazione culturale <i>La Lestra di Tarquinia</i> Evento su prenotazione in modalità ibrida - trasmesso in diretta su FaceBook</p>

<p>LAZIO Fiumicino- Ostia (RM)</p>	<p>VENERDÌ 24 E SABATO 25 GIUGNO EQUO RISTO Vicolo di Tor Boacciana 21 Dal Mar Morto al Porto di Roma 18:30 – 20:30 2 incontri informativi su farine diverse (grani antichi, pseudocereali, farine a basso indice glicemico e senza glutine) a cura di <i>Chez Moi - Panificazione artigianale con lievito madre</i>. Nel corso degli incontri, nella suggestiva location di Equoristo presso il cantiere navale "Iniziativa Nautiche", sulle sponde del Tevere tra Ostia e Fiumicino, si è parlato delle origini della coltivazione, molitura e utilizzo di cereali e pseudocereali nel bacino del Mediterraneo e nel territorio di Roma, con riferimento agli antichi rituali dedicati a Cerere. Degustazione di pani, focacce e friselle a lievitazione naturale con grani autoctoni (grano mischio dalla Puglia, Solina dall'Abruzzo e farine e semi di pseudocereali del Molino Cavanna Riviera di Dronero) accompagnati da za'atar, manaqish, hummus e babaganoush dalla Giordania, legumi e verdure di stagione da aziende di giovani imprenditori impegnati per l'ecosostenibilità, la trasmissione dei saperi e del dialogo intergenerazionale (Inserbo, Granomischio, Animadigrano, ecc.) A cura di <i>Equo Risto</i> ristorante sostenibile. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
<p>LAZIO Roma</p>	<p>SABATO 25 GIUGNO Roma di Gusto 10.00-13.00 Appuntamento davanti la Basilica di San Marco. Passeggiata artistico/gastronomica accompagnata dai Volontari del TCI Club di Territorio di Roma. Percorso: Piazza di San Marco - Piazza Venezia - Vicolo Doria (Pal. Mancini sul Corso) - Vicolo del Piombo - Piazza SS. Apostoli - Via di San Marcello - Galleria Sciarra - Via dell'Umiltà - Via del Corso (Palazzo Sciarra) - Hadrianeum a Piazza di Pietra, con riferimenti alla zona di Campo Marzio- Piazza S. Ignazio - Via del Collegio Romano- Palazzo De Carolis - Via dei Montecatini - Via Lata (Fontana del Facchino) - Piazza dei SS. Apostoli. Racconto delle esperienze enogastronomiche (e non solo) di artisti, cardinali, nobili e popolani nella Roma dei secoli passati. Un sguardo su Roma alla ricerca di testimonianze e curiosità storiche, di cibi, di bevande, di piatti e di presenze gastronomiche che hanno arricchito la nostra città in quasi 3000 anni di storia: i fastosi banchetti organizzati dalle storiche famiglie nobili, fra papi, ambasciatori e cardinali; i celebri caffè e ristoranti; il noto e popolare Carnevale; la fontana del Facchino. A cura di Massimo Marzano e Vittorio Gamba e i Volontari del TCI Club di Territorio di Roma. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
<p>LAZIO Roma</p>	<p>DOMENICA 26 GIUGNO Scavi di Sant'Omobono incrocio tra via L. Petroselli e vico Jugario Femminino Sacro: gli scavi Sant'Omobono 9:00 Visita guidata all'area archeologica scoperta nel 1937 nei pressi della chiesa omonima ai piedi del Campidoglio. La sua esplorazione ha restituito documenti di importanza eccezionale per la comprensione della storia di Roma arcaica e repubblicana. Il <i>Femminino Sacro</i> viene identificato con la Grande Madre (anche Grande Dea, o Dea Madre), divinità femminile primordiale, riscontrabile in varie forme e in diverse culture a partire dal paleolitico. Alla Dea sono stati edificati templi e santuari in ogni civiltà preistorica e antica. Fortuna e Mater Matuta erano i 2 volti più antichi della Dea nella Roma arcaica a cui sono stati dedicati i templi nell'area sacra di Sant'Omobono, riaperto di recente al pubblico. A cura di <i>Yesartitaly</i> – con Alessandra Pignotti (archeologa e guida turistica) Partecipazione con sottoscrizione e su prenotazione</p>



EFFE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
 Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021)
 12° Cerealia Festival – programma 2022

<p>LAZIO Roma</p>	<p>GIOVEDÌ 30 GIUGNO * Villaggio Globale, ex mattatoio Testaccio Lungotevere - Campo Boario Le nuove sfide dell'Arte Bianca: qualità, identità, inclusione, sostenibilità (pani, paste fresche e prodotti da forno) 18:00 Tavola rotonda <i>per la Food Policy del Comune di Roma nel segno di FOOD2030 e FarmToFork</i>. Saluti: Simona Tarra (Fusilli), Paola Sarcina (Cerealia Festival), Gabriele Rotini (responsabile nazionale CNA Agroalimentare). Interventi: Alex Bignoli (coordinatore Romacereali - Agro Camera / Senior analyst mercati cerealicoli), Emanuele Marconi (direttore Centro di Ricerca CREA Alimenti e Nutrizione, presidente AISTEC), Leonardo Spadoni (presidente panificatori CNA), Stefano Uccella (presidente CNA Agroalimentare), Roberto Ambrogi (presidente ARGA Lazio), Francesco Paniè (associazione Terra). Conclusioni di Sabrina Alfonsi (Assessore all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti del Comune di Roma), <i>moderazione Tiziana Briguglio</i> (giornalista, presidente Agroalimentare in rosa). Laboratori e degustazioni di pasta fresca e pane a cura di CNA Roma. A cura di <i>Agroalimentare in rosa, Music Theatre International ETS</i> in collaborazione con <i>Fusilli, Roma Food Policy, CNA Roma, CREA, INSOR, ARGA Lazio</i>. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
<p>LAZIO Vetralla (VT)</p>	<p>DOMENICA 3 LUGLIO Località Macchia dei Valli Incontro con Demetra e Persefone: il ciclo delle stagioni 16:00 visita all'area archeologica Macchia delle Valli – tempio di Demetra (piccolo santuario semiscavato nella roccia viva, all'interno di una rupe), accompagnata da Beatrice Casocavallo (Soprintendenza ABAP per la Provincia di Viterbo e per l'Etruria Meridionale). A seguire azione scenica in costume con Paola Sarcina, Marisa Giampietro e Gherardo Dino Ruggiero da <i>Donne Perse(phone)</i> di Annalisa Venditti. A cura di associazione culturale <i>La Lestra di Tarquinia</i>. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
<p>CALABRIA Tauranea di Palmi (RC)</p>	<p>SABATO 9 LUGLIO Parco Archeologico dei Tauriani L'antica città dei Tauriani 17:00 Visita guidata al Parco Archeologico dei Tauriani e alla Cripta paleocristiana di San Fantino il Cavallaro. Ingresso guidato alla Torre di Pietrenere con vista panoramica su Isole Eolie e Stretto di Messina. Dimostrazione in costume di antica ricetta a base di cereali. Intrattenimento ragazzi con antichi giochi romani. Degustazione antica pasta a base di farine "povere" (di storico consumo locale). A cura di <i>Movimento Culturale S. Fantino OdV</i>. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
<p>SICILIA Palermo</p>	<p>GIOVEDÌ 15 SETTEMBRE Acquacoltura, tra sostenibilità e pregiudizi 16:00 Tavola rotonda / webinar: le potenzialità offerte dell'acquacoltura, le esperienze di economia circolare in questo settore in coerenza con gli obiettivi dello sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Partecipanti: Concetta Bruno (presidente ComeUnaMarea Onlus), Giuliana Parisi (professore senior Università degli Studi di Firenze e Accademico Accademia dei Georgofili), Vincenzo Ferrantelli (direttore Dip. Alimenti IZS, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia e direttore Dip. Alimenti C.Re.N.A. - Centro di Referenza</p>

	<p>Nazionale per l'Anisakiasi), Alessandro Puglisi Cosentino (presidente Op Avannotteria Siciliana Societa' Consortile A R. L e direttore generale Acqua Azzurra s.r.l.), Alberto Pulizzi (dirigente generale - Regione Siciliana Dip. della pesca mediterranea), Marco Musso (professore UET- Tourism European University, in comunicazione dei progetti d'impresa Master Wine and Food Management), Paola Sarcina (presidente Music Theatre International ETS, direttore Cerealia Festival) A cura di <i>ComeUnaMarea APS</i>, con il patrocinio del Comune di Palermo Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
<p>LAZIO Fiumicino-Ostia (RM)</p>	<p>SABATO 17 E DOMENICA 18 SETTEMBRE EQUO RISTO Vicolo di Tor Boacciana 21 Dal Mar Morto al Porto di Roma 18:30 Secondo incontro su farine diverse (grani antichi, pseudocereali, farine a basso indice glicemico e senza glutine) a cura di <i>Chez Moi - Panificazione artigianale con lievito madre</i>. Nel corso degli incontri, nella suggestiva location Di Equoristo presso il cantiere navale "Iniziativa Nautiche", sulle sponde del Tevere tra Ostia e Fiumicino, si è parlato delle origini della coltivazione, molitura e utilizzo di cereali e pseudo cereali nel bacino del Mediterraneo e nel territorio di Roma, con riferimento agli antichi rituali dedicati a Cerere. Degustazione di pani, focacce e friselle a lievitazione naturale con grani autoctoni (grano mischio dalla Puglia, Solina dall'Abruzzo e farine e semi di pseudocereali del Molino Cavanna Riviera di Dronero) accompagnati da za'atar manaqish, hummus e babaganoush dalla Giordania, legumi e verdure di stagione da aziende di giovani imprenditori impegnati per l'ecosostenibilità, la trasmissione dei saperi e del dialogo intergenerazionale (Inserbo, Granomischio, Animadigrano, ecc.) A cura di <i>Equo Risto</i> ristorante sostenibile. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
<p>LAZIO Civita</p>	<p>GIOVEDÌ 22 SETTEMBRE * 16:00 Visita guidata con Giovanna Bagnasco Gianni allo scavo archeologico della Civita A cura di Associazione <i>La Lestra Tarquinia</i>. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
<p>PUGLIA Cassano delle Murge (BA)</p>	<p>VENERDÌ 23, SABATO 24, DOMENICA 25 SETTEMBRE Palazzo Miani - Perotti I Sapori del Grano IV° edizione Convegno sul tema: "per una dieta del futuro: i cereali e nuove forme alternative dell'alimentazione sostenibile" Stand gastronomici, visite guidate al borgo storico patrimonio UNESCO. Laboratori didattici per bambini e ragazzi in collaborazione gli Istituti alberghieri del territorio e attività di show cooking.</p> <p>Domenica 25 settembre 10:00 Palazzo Miani-Perotti, webinar "Verso la qualità, l'innovazione e la competitività della filiera agroalimentare giordana: esperienze di cooperazione e partenariato fra il CIHEAM Bari e la Giordania" a cura dell'Istituto internazionale CIHEAM di Bari in collegamento diretto con i partner dal Regno di Giordania: Carmelo Sigliuzzo (CIHEAM) e Zuhair Jweihan (vicepresidente dell'associazione JEPA), il progetto "Enhancement of Jordanian SMEs inclusiveness, competitiveness and sustainable innovation - JoSME", finanziato dal MAECI e dalla Cooperazione Italiana; Mara Semeraro e Tamam A. Alkhalwala (coordinatrice del progetto per il Ministero dell'Agricoltura giordano), il progetto "Boosting cross border Organic Ecosystem through enhancing agro-food alliances - Organic</p>

	<p>Ecosystem" finanziato dall'Unione Europea attraverso il programma ENI-CBCMED. Damiano Petruzzella The Mediterranean Innovation Partnership, network per l'imprenditorialità giovanile e il trasferimento tecnologico nel settore agroalimentare, coordinato dal CIHEAM Bari.</p> <p>A cura di L'Albero Verde della Vita associazione SCPS –ETS. Evento premiato dal Patrocinio e dalla medaglia del Senato e dalla Rappresentanza della Commissione Europea in Italia</p>
LAZIO Roma	<p>DOMENICA 25 SETTEMBRE *</p> <p>Gabii Eroica 2° ed. 2022. Alla scoperta dell'antica città di Gabii</p> <p>Giornate Europee del Patrimonio - Soprintendenza Speciale di Roma - Area Archeologica di Gabii - Progetto di valorizzazione 2022 Via Prenestina Nuova, Km 2</p> <p>10:00 visita guidata con l'archeologo Fabio Paglia, letture dramatizzate in costume con Paola Sarcina e Gherardo Dino Ruggiero</p> <p>Organizzato da Music Theatre International ETS, AdQ Collina della Pace AdV, Associazione sulla Buona Strada AdV, con la collaborazione della Soprintendenza Speciale di Roma – Archeologia Belle Arti Paesaggio – Area Archeologica di Gabii. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
LAZIO Gravisca	<p>GIOVEDÌ 29 SETTEMBRE *</p> <p>16:30 Visita guidata del prof. Lucio Fiorini allo scavo archeologico di Gravisca</p> <p>A cura di Associazione <i>La Lestra Tarquinia</i>. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
LAZIO Roma	<p>GIOVEDÌ 6 OTTOBRE</p> <p>INSOR, Istituto Nazionale di Sociologia Rurale via dei Rutoli 2</p> <p>Food Security & innovation: rural landscape and urbanism in Jordan</p> <p>16:00h Tavola rotonda in modalità ibrida</p> <p>Introduzione: Paola Sarcina (Cerealia Festival). Interventi: Alessandra de Seneen (segretario generale INSOR), Emanuela Panke (presidente Iter Vitis, Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa), Lucio Fumagalli (presidente INSOR, direttore modulo Comunicazione Master Polis Maker Politecnico di Milano), Hani Alqudah (architetto, esperto in sviluppo sostenibile), Emilio Cabasino (direttore sede competente Giordania e Iraq dell'AICS), Carla Diamanti (giornalista e travel coach, esperta della Giordania)</p> <p>Evento organizzato da INSOR in collaborazione con BAICR e Cibeles editore. Partecipazione gratuita con registrazione su eventbrite</p>
LAZIO Roma	<p>GIOVEDÌ 6 E VENERDÌ 7 OTTOBRE *</p> <p>Aranciera dell'Orto Botanico Largo Cristina di Svezia 24</p> <p>Mitigazione del cambiamento climatico: il contributo di agricoltura e foreste</p> <p>Convegno articolato in 2 sessioni pomeridiane nella prima giornata e 3 sessioni nella seconda giornata: <i>Lo scenario di riferimento, contenimento delle emissioni dei gas-serra nei sistemi colturali e conservazione del carbonio nei suoli agricoli e forestali, gestione e valorizzazione di scarti, sottoprodotti e reflui per mitigare le emissioni di clima alteranti</i></p> <p>Evento in modalità ibrida, in presenza e da remoto su piattaforma GoToWebinar®.</p> <p>Programma dettagliato: https://www.fidaf.it/wp-content/uploads/2022/08/Programma-Convegno-Mitigazione-del-cambiamento-climatico-il-contributo-di-agricoltura-e-foreste-Roma-6-7-ottobre-2022.pdf</p> <p>Organizzato dalla FIDAF in collaborazione con AISSA, CONAF, CREA, ENEA e ISPRA, con il patrocinio del Festival Cerealia</p>



EFFE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
 Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021)
 12° Cerealìa Festival – programma 2022

<p>MOLISE Campobasso</p>	<p>MERCOLEDÌ 5 E GIOVEDÌ 6 OTTOBRE * Università degli Studi del Molise, Campobasso Semi di comunità: dal "Molise ruralissimo" ai Food Networks 5 ottobre: convegno scientifico interdisciplinare. Nota di benvenuto: Emanuele Marconi (CREA e presidente AISTEC). Prima sessione: moderatore Elisabetta Lupotto (CREA Alimenti e Nutrizione, Roma). Relatori: Letizia Bindi (Università degli studi del Molise, docente discipline demoeoantropologiche, Dip. SUSEF) <i>#coltivacultura: semi di comunità e pratiche di condivisione</i>; Salvatore Ceccarelli (genetista, Rete Semi Rurali) <i>aspetti scientifici della pratica delle popolazioni evolutive</i>; Cinzia De Letis e Matthieu Schmit (Distribuzione OltreBIO) <i>mercat evolutivi: i cereali nell'esperienza di OltreBIO</i>; Angelo Salento (Università degli Studi del Salento, docente di Sociologia dei processi economici e del lavoro, Dip. di Storia, Società e Stud sull'Uomo) <i>tra resilienza e restanza: l'esperienza del mulino di comunità</i>; Dionisio Cofelice (Molino Cofelice Srl, Matrice) <i>il mulino della memoria</i>. Seconda sessione: moderatore Letizia Bindi. Relatori: Maria Cristina Messia (Università degli studi del Molise, docente di Scienze e Tecnologie Alimentari, Dip. AAA) <i>tra tradizione e innovazione nella trasformazione dei cereali</i>; Angela Polito (CREA Alimenti e Nutrizione, Roma) <i>TERRAVITA: un approccio multidisciplinare per la valorizzazione del territorio</i>; Angelo Belliggiano (Università degli studi del Molise, docente di Economia agraria, Dip. AAA) <i>mercati alimentari e sviluppo rurale</i>; Milena Verrascina e Alfonso Scardera (CREA Politiche e Bioeconomia) <i>pratiche territoriali e politiche: il ruolo della Rete Rurale Nazionale e le politiche di sviluppo rurale</i>. 6 Ottobre: tavola rotonda - incontro di public engagement: moderatore Letizia Bindi. Partecipanti: Nicola Cavaliere (Assessore Regionale alle Politiche Agricole), Vincenzo Cotugno (Assessore Regionale alla Cultura e al Turismo), Adolfo Colagiovanni (GAL Molise verso il 2000), Andrea Albino (AIAB Molise), Loredana Pietroniro (Slow Food Molise), Egidio Mauri (Sindaco di Ielsi), Carmelina Genovese (Sindaca di Gambatesa), Claudio D'Angelo (Maestro panificatore, Cercemaggiore), Modesto Petacciato (AgriBIO Petacciato, San Giuliano di Puglia), Michele Testa (Pastificio artigianale Testa), Giovanni Coscia Porrazzi (La via dei contrabbandieri, Macchia Valfortore), Conclude Angelo Belliggiano (Università degli Studi del Molise – Dipartimento Agricoltura Ambiente e Alimenti), Rappresentanti delle comunità di Ielsi, Gambatesa e Santa Croce di Magliano: Antonio Valiante per la comunità di Ielsi, Associazione Culturale 'I MAITUNAT' per la comunità di Gambatesa, Regina Cosco per la comunità di Santa Croce di Magliano. Comitato scientifico e organizzativo: Elisabetta Lupotto, Milena Verrascina, Alfonso Scardera CREA, Letizia Bindi, Angelo Belliggiano Università degli studi del Molise, Paola Sarcina CEREAIA Festival. Con il patrocinio di: AISTEC (Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali).</p>
<p>SICILIA Palermo</p>	<p>VENERDÌ 14 OTTOBRE Visita a un impianto di acquacoltura A cura di <i>ComeUnaMarea APS</i>. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
<p>LAZIO Roma</p>	<p>VENERDÌ 14 OTTOBRE INSOR – Istituto Nazionale di Sociologia Rurale via dei Rutoli 2 Storia e civiltà del pane – Un viaggio tra archeologia e antropologia 18:00 incontro con l'autore Lucia Galasso (da remoto). Interventi di: Lucio Fumagalli, Paola Sarcina, Tiziana Briguglio. Degustazione a cura di Franco Sanità – il Pane d Veroli A cura di <i>Insor, Music Theatre International ETS, Agroalimentare in rosa</i> Partecipazione gratuita su prenotazione</p>



EFFE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
 Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021)
 12° Cerealia Festival – programma 2022

PIEMONTE Novara	<p>VENERDÌ 14 OTTOBRE Istituto Agrario Bonfantini Seminare dalla metafora al piatto 9,30 Convegno e concorso. Intervento degli studenti degli Istituto partecipanti (Omar-Bonfantini, Ravizza- Casorati-Rita Levi Montalcini). Cerimonia di premiazione del concorso. A cura della associazione <i>Nutriziopoli</i>, con il patrocinio del Comune di Novara e Provincia di Novara. Partecipazione gratuita</p>
SICILIA Castelvetrano (TP)	<p>MARTEDÌ 18 OTTOBRE Liceo Castelvetrano, Aula Magna Grani antichi: dal passato al presente, una risorsa per il territorio In occasione dell'Anno Europeo dei Giovani, incontro rivolto agli studenti dei licei di Castelvetrano e al pubblico, per sensibilizzare ed educare alla conoscenza delle risorse enogastronomiche e culturali del territorio 10:00h Saluti Tania Barresi (preside IIS Licei Statali "Cipolla – Pantaleo - Gentile", Castelvetrano), Antonio Barone (direttore La Rotta dei Fenici – Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa), Alberto Scuderi (archeologo vicepresidente nazionale Gruppi Archeologici d'Italia - presidente per la Sicilia). Interventi: esperti del Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore" <i>Grani antichi: l'innovazione dalla tradizione</i>, Simona Tardi e Cristina Expósito de Vicente (Università di Valencia – Spagna, Team project Aromas Itinerarium Salutis – Itinerario candidato al Consiglio d'Europa) <i>Dal pane di Shabbat al pane con la milza</i>. Laboratori su grano e pane, olio, vino, con la partecipazione di nutrizionisti. Visita a antico mulino a pietra naturale Molini del Ponte con degustazione del Pane nero di Castelvetrano, frantoio delle Case di Latomie con degustazione dell'Olio di Nocellara del Belice, Mandrarossa Winery con degustazione A cura di <i>La Rotta dei Fenici – Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa</i></p>
SICILIA Palermo	<p>VENERDÌ 21 OTTOBRE Pseudo cereali: validissima alternativa economico-nutrizionale per il nostro pianeta Convegno a cura di <i>ComeUnaMarea Onlus APS</i> in collaborazione con <i>Consorzio Gian Pietro Ballatore</i>, con il patrocinio di Comune di Palermo e Università degli Studi di Palermo - Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
LAZIO Roma	<p>DOMENICA 23 OTTOBRE * Gabii Eroica 2° ed. 2022. Alla scoperta dell'antica città di Gabii <i>Giornate Europee del Patrimonio</i> - Soprintendenza Speciale di Roma - Area Archeologica di Gabii - Progetto di valorizzazione 2022 Via Prenestina Nuova, Km 2 10:00 visita guidata con l'archeologo Fabio Paglia, letture drammatizzate in costume con Paola Sarcina e Gherardo Dino Ruggiero Organizzato da <i>Music Theatre International ETS</i>, <i>AdQ Collina della Pace AdV</i>, <i>Associazione sulla Buona Strada AdV</i>, con il patrocinio della Soprintendenza Speciale di Roma – Archeologia Belle Arti Paesaggio – Area Archeologica di Gabii. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>



EFFE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
 Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021)
 12° Cerealia Festival – programma 2022

<p>LAZIO Roma</p>	<p>GIOVEDÌ 27 OTTOBRE CIA- Agricoltori Italiani Via Mariano Fortuny, 20 Gli pseudocereali: aspetti socioculturali, produzione, consumo e nutrizione umana Convegno tecnico-scientifico multidisciplinare sugli pseudo cereali (grano saraceno, quinoa, amaranto, chia) 10:00 – 14:00 prima parte Saluti e interventi di apertura: Gianmichele Passarini (vice presidente nazionale CIA-Agricoltori Italiani), Andrea Sonnino (presidente FIDAF), Guido D'Ubaldo (presidente del Consiglio dell'Ordine dei giornalisti del Lazio), Paola Sarcina (Cerealia Festival). Relatori: Elisabetta Lupotto (CREA Alimenti e Nutrizione), <i>Agriobiodiversity for food security</i>; Cristina Giannetti (Ufficio Stampa CREA); Giovanni Bonafaccia (già CREA Alimenti e Nutrizione), <i>Buckwheat: tradition and characteristics</i>; Valentina Melini (CREA Alimenti e Nutrizione), <i>Functional components and anti-nutritional factors in gluten-free grains: a focus on quinoa seed</i>; Vincenzo Tabaglio (Università Cattolica di Milano), <i>Per una filiera italiana della quinoa: dalla ricerca al consumatore</i>; Ivan Nardone (Area Economica Cia-Agricoltori Italiani), <i>Pseudocereali: una opportunità per le aziende agricole</i>. 15:00 – 18:00 – seconda parte Lucio Fumagalli (presidente INSOR) – <i>pseudocereali: tracce e tessuti digitali</i>; Roberto Ambrogi (presidente ARGA Lazio); Paola Cambria (ufficio stampa CIA); Letizia Bindi (antropologa, Università degli Studi del Molise) <i>Il progetto EARTH: Education, Agriculture, Resources, Transitions and Heritage</i>; Elizabeth Jimenez (sociologa rurale – Università Mayor de San Andrés, Bolivia), <i>Between globalization and sustainability: income diversification strategies among quinoa producers from the Bolivian Southern Highland</i>; Ernesto di Renzo (antropologo, Università Tor Vergata), <i>Quando la forma non rispecchia la sostanza: l'achenio della Castanea Sativa quale prototipo di pseudo-cereale made in Italy</i>; Simona Lauri (Quotidie Magazine), <i>10 anni di storia della quinoa nella panificazione artigianale italiana</i>; Enrico Calentini (vice presidente nazionale Agia); Vincenzo Lenucci (direttore Area Politiche Europee e Internazionali, Competitività e Centro Studi – Confagricoltura), <i>Pseudocereali: il ruolo delle imprese agricole nello sviluppo della filiera</i>; Flavio Bottoni (presidente Accademia del pizzocchero, SO) – testimonianza. Moderatore Tiziana Briguglio (giornalista, vice presidente ARGA Lazio) Coordinamento scientifico: Elisabetta Lupotto (CREA), Lucio Fumagalli (INSOR), Andrea Sonnino (FIDAF). Evento a cura di INSOR, FIDAF e CREA con la collaborazione di CIA-Agricoltori Italiani, Confagricoltura, ARGA Lazio. Accreditato presso l'Ordine dei Giornalisti per la formazione professionale continua (iscrizione obbligatoria su piattaforma formazionegiornalisti.it) 7 crediti. CFP per la categoria dei Dott. Agronomi e Dott. Forestali/Rif Regolamento CONAF 3/2013, conteggiati rispetto alla reale connessione: se ad entrambe le sessioni i CFP sono 0,75; se solo ad una delle sessioni i CFO sono 0,375. Partecipazione in modalità ibrida, in presenza e da remoto. Gli atti parziali del convegno saranno pubblicati sulla rivista della FOSAN.</p>
----------------------------	--



EFPE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
 Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021)
 12° Cerealia Festival – programma 2022

EVENTI FUORI DAL PROGRAMMA E IN MANIFESTAZIONI GEMELLATE

<p>CAMPANIA NAPOLI</p>	<p>SABATO 17 SETTEMBRE MEDITERRANEAN WINE ART FEST 2022 (1) Complesso Monumentale San Domenico Maggiore La coltivazione della vite e la cultura del vino dal mondo antico 15:00 Workshop con Giuseppe Nocca (archeo-nutrizionista), Tiziana Briguglio (giornalista agroalimentare, presidente Agroalimentare in rosa), Paola Sarcina (Cerealia Festival). A seguire degustazione guidata di vini del Lazio. Workshop gratuito a cura di <i>M.Th.I.</i> e <i>Agroalimentare in rosa</i> (1) Evento organizzato dal MAVV – Museo dell'Arte, del Vino e della Vite e gemellato con il Festival Cerealia</p>
<p>LAZIO Genzano (RM)</p>	<p>VENERDÌ 16 SETTEMBRE Festa del Pane di Genzano 16:00 – 18:00 <i>Il Mercante di Stelle</i>. Laboratorio per bambini (8-12 anni) sul pane: giochi e racconti con Aziza Essalek e Gherardo Dino Ruggiero. Partecipazione gratuita A cura di <i>Musici Theatre International ETS</i> per il Comune di Genzano</p> <p>DOMENICA 18 SETTEMBRE Festa del Pane di Genzano 10:00 convegno "Il pane di Genzano: da cibo dei popoli a strumento di marketing territoriale". Saluti: Luca Temofonte (Consigliere Comune di Genzano), Marco Bocchini (Consorzio Pane di Genzano IGP), Paola Sarcina (direttore Cerealia Festival). Relatori: Cristina Borri (insegnante) – <i>l'importanza del pane nelle religioni</i>, Giuseppe Nocca (storico dell'alimentazione) – <i>l'evoluzione degli impasti dall'antichità ai giorni nostri</i>, Tiziana Zottola (divulgatrice scientifica) – <i>il marchio IGP e la sicurezza alimentare</i>, Elisabetta Lupotto (CREA), Gianfranco Vissani (chef) – <i>il pane nell'alta ristorazione come occasione di marketing territoriale</i>, Ugo Tognazzi (Alberghiero Velletri I.P.S.S.A.R) – <i>testimonianze di alcuni alunni su formazione e lavoro</i>. Modera Tiziana Briguglio (giornalista agroalimentare, vicepresidente ARGA Lazio). Partecipazione gratuita A cura del Comune di Genzano, in collaborazione con <i>Musici Theatre International ETS</i>, <i>Agroalimentare in rosa</i>, con il patrocinio di ARGA Lazio</p>
<p>EMILIA ROMAGNA Bologna</p>	<p>MERCOLEDÌ 26 OTTOBRE Carlotta Award 2022 Seconda edizione Nella cornice dell'International Conference "From Seed to Pasta IV" (FSTP4), promossa da ENEA, Accademia delle Scienze detta dei XL e dell'Infrastruttura di ricerca per l'applicazione della metrologia nel cibo e nella nutrizione METROFOOD-RI: produzione, sicurezza e salubrità della filiera alimentare del grano (genetics, genomics and breeding; sustainable wheat production for food security, food quality and safety, durum wheat-pasta value chain) A cura di ENEA, con il patrocinio e la collaborazione del Festival Cerealia</p>



EFPE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
 Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021)
 12° Cerealia Festival – programma 2022

LOMBARDIA Luino	<p>SABATO 29 OTTOBRE*</p> <p>Alla scoperta dell'agroalimentare Palazzo Verbania</p> <p>16,30h Convegno. Saluti: Bianchi Enrico (sindaco di Luino), Castoldi Simone (Presidente CM Valli di Verbania). Presentazione delle ricerche che verranno effettuate nel corso dell'anno scolastico CFP classe II prof.ssa Fronara e ISIS geometri classe III prof. Baratta: "Acqua e suolo: peculiarità e problematiche"</p> <p>La parola ai nostri imprenditori e proiezione video. Interventi: Crivelli Mattia (presidente Consorzio Formagella del Luinese), Panozzo Emanuele (imprenditore agricolo), Magrini Marco (veterinario dirigente ATS dell'Insubria) <i>Allevamento delle capre delle Valli del Verbano: luci e ombre</i>; Ballardin Giampietro (assessore CM Valli del Verbano), <i>Turismo ambientale e agroalimentare</i>; Cosentino Giacomo (Consigliere regionale Regione Lombardia), <i>Potenzialità e sviluppo del settore agroalimentare e normativa regionale</i>. Piccolo Giorgio (presidente Aisu V.I.), coordinatore del tavolo e del dibattito.</p> <p>A cura di associazione <i>Aisu V.I.</i>, con la collaborazione e il patrocinio della <i>Comunità Montana Valli del Verbano</i> e del <i>Comune di Luino</i></p> <p>Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
------------------------	--

SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO DEL MAECI | 14-20 NOVEMBRE

GIORDANIA Amman Aqaba	<p>14-15 NOVEMBRE AMMAN</p> <p>Nov. 14 Royal Academy of Culinary Arts - RACA Laboratorio di cucina con gli studenti della RACA e cena istituzionale coordinate dallo chef Renato Bernardi</p> <p>Nov. 15 Facoltà di Lingue dell'Università della Giordania <i>"Conviviality, sustainability and innovation in the Italian cuisine: the promotion of territories through typicality, the innovative enhancement of community knowledge and intangible heritage"</i>. Workshop con Renato Bernardi, Tiziana Briguglio, Paola Sarcina Nell'ambito della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, con la collaborazione e il sostegno dell'Ambasciata d'Italia ad Amman e dell'ICE.</p> <p>16-17 NOVEMBRE AQABA</p> <p>Nov. 16 Ladies of Rose House <i>Proposals of Italian recipes with tuna: Sicilian tuna, dessert of the Italian-Jordan friendship</i>: cooking class con chef Renato Bernardi</p> <p>Nov. 17 Princess Basma community center (Johud) <i>How to promote the local immaterial cultural heritage and territory in a sustainable way through the community engagement</i>. Workshop partecipativo con donne e operatori locali a cura di Renato Bernardi, Tiziana Briguglio, Paola Sarcina <i>The ingredients of Jordanian cuisine meet those of Italian cuisine, Mediterranean risotto</i>: cooking class con chef Renato Bernardi Organizzato da ASEZA e Crossdev project</p>
CINA Shanghai	<p>Promozione in Cina del video Grani Antichi della Sicilia (in italiano con sottotitoli in inglese), con diffusione presso le scuole di cucina cinesi che prevedono moduli didattici di cucina italiana. Video realizzato e prodotto da <i>Comeunamarea</i></p>



EFFE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
 Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021)
 12° Cerealia Festival – programma 2022

	<p>Diffusione in Cina del video sul Pomodoro San Marzano, The Red King e del video sul Cilento, My Cilento (in italiano con sottotitoli in inglese) - traduzione in lingua cinese e veicolazione sui canali wechat. Video inviati all'Ambasciata Italiana a Pechino. In collaborazione con GOODItaly Ltd</p> <p>Master Class su Pandoro e Panettone : la sfida italiana del gusto, con la partecipazione di cuochi italiani chiamati a presentare un intero menù (dall'antipasto al dessert), utilizzando il pandoro e il panettone come ingrediente, al fine di veicolare l'estrema versatilità del prodotto anche in una logica di destagionalizzazione dell'impiego e di recupero degli avanzi in cucina. Target: consumatori cinesi, buyer/ importatori cinesi e italiani. In collaborazione con l'Associazione Italiani a Shanghai: Programma a cura di PROMOItalia</p>
--	--

() Le date e gli eventi del programma del Festival segnati in grigio e con asterisco, sono stati inseriti nel programma del festival dopo il riconoscimento dei patrocini istituzionali da parte di MAECI, MiC e MIPAAF, quindi non ne hanno beneficiato.*