**CEREALIA  
LA FESTA DEI CEREALI. CERERE E IL MEDITERRANEO**  
**9° EDIZIONE**

TEMA SCELTO  
**L’etica nel piatto: Cibo, Salute, Ambiente**

**6-9 GIUGNO 2019**  
  
**paese ospite: TUNISIA**  
   
  
Festival premiato da   
EFFE LABEL. Europe for festivals, Festivals for Europe

   
  
INGRESSO LIBERO

Si svolgerà dal 6 al 9 giugno a Roma e nel Lazio, e successivamente in altre regioni italiane, il festival CEREALIA, manifestazione culturale annuale ispirata ai Vestalia e Ludi di Cerere dell’antica Roma, che valorizza lo scambio e l’arricchimento interculturale tra i paesi del Mediterraneo, incentrando gli appuntamenti sui temi di cultura, alimentazione, ambiente, territorio, società, economia e turismo. Il progetto, nato nove anni fa, è promosso dalla Rete Cerealia Festival che, grazie alla collaborazione di numerosi partner istituzionali e privati, promuove la condivisione delle sfide comuni a livello di cluster regionali tra i popoli che si affacciano sul mare nostrum, stimolando lo sviluppo di modelli sostenibili di economia circolare e sposando quindi anche il modello globale della blue economy.  
Se il cereale scelto per questa edizione è il farro, il più antico grano coltivato dall’uomo, sostenibilità ed economia circolare ispirano invece il tema guida 2019, “L’etica nel piatto. Cibo, salute e ambiente”: un focus analitico su come i comportamenti e gli stili di vita incidano sul territorio e anche sulla salute di esseri umani e animali, oltre che sulla qualità dell’ambiente in cui viviamo.   
Il Festival 2019 è dedicato ai 60 anni dell’INSOR (Istituto Nazionale Sociologia Rurale) e al prof. Corrado Barberis, recentemente scomparso. Una ricorrenza che verrà celebrata in particolare nell’evento di apertura, martedì 6 giugno mattina, presso l’Istituto Luigi Sturzo, con un seminario interdisciplinare dal titolo Il farro: cultura, scienza, nutrizione ed economia del più antico frumento coltivato, accreditato presso l’Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Roma. Nel pomeriggio dello stesso giorno, il Museo Macro Asilo in via Nizza, ospiterà l’evento di apertura ufficiale del festival e il passaggio del testimone al Paese ospite 2019, da Malta alla Tunisia, alla presenza degli Ambasciatori di entrambe i Paesi, ed eventi collaterali, tra installazioni, dibattiti ed azioni sceniche.  
  
Venerdì 7 giugno il programma romano si articola in due appuntamenti per pubblico e operatori ospitati negli Orti Botanici dell’Università la Sapienza e dell’Università di Tor Vergata: il primo promosso dall’Osservatorio sul Dialogo nell’Agroalimentare e il secondo dal Mercato Contadino Castelli Romani, in collaborazione con il Festival della Sostenibilità.   
Nel pomeriggio, in occasione del 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci, l’Archeoclub di Roma offre una visita guidata al Braccio di Carlo Magno per il San Girolamo nel deserto.   
  
La mattina di sabato 8 giugno, nella passeggiata a cura del Touring Club Italiano, si potranno esplorare la storia e i sapori del Rione Ludovisi, dai Savoia agli anni ’40, con un aperitivo finale nella splendida sala del Grand Hotel Palace.  
  
A Leonardo da Vinci è dedicato anche parte del programma della serata di sabato 8 giugno al Circolo Ufficiali delle Forze Armate d’Italia, che si concluderà con lo spettacolo di e con Patrizia La Fonte, Maturina fantesca, erede di Leonardo da Vinci. Nella stessa serata, la splendida cornice del circolo, ospita un approfondimento della cultura del cibo tra Italia e Tunisia, con la nomina dello chef Massimo Biale ad ambasciatore della cucina tunisina in Italia da parte di Abderrazak Kaddachi, presidente dell’associazione tunisina de Les Toques Blanches.  
  
Nazione ospite 2019, come accennato, è la Tunisia, che nel XIX secolo contava una numerosa comunità italiana. Il Paese produce ed esporta prodotti agricoli di vario tipo, tra cui cereali (mais, frumento, avena), con una crescente attenzione alla qualità e sostenibilità della filiera. In tale ambito, in collaborazione con l’Ambasciata di Tunisia in Italia, Agrocamera Roma, Lazio Innova e il coordinamento di Agroalimentare in rosa, il Wegil accoglie una intera giornata con tavoli espositivi di aziende di Lazio e Tunisia: domenica 9 giugno, dalle 10,30 alla sera, si succederanno infatti meeting professionali e iniziative aperte al pubblico tra cui salotti culturali, laboratori del gusto, show-cooking (con lo Chef tunisino Nabil Bakouss, vincitore del Cous Cous Festival 2018 di San Vito Lo Capo), convegni e incontri con i produttori, al fine di valorizzare le eccellenze enogastronomiche tunisine e stimolare scambi culturali e commerciali tra i due Paesi. Il concerto del gruppo tunisino Carthage Mosaïque chiuderà la manifestazione.  
  
Nel Lazio Cerealia si articola tra Ariccia, Artena, Capena, Tarquinia e Velletri, per continuare in Sicilia (Palermo, Enna, Tusa, Bagheria), Puglia (Gioia Del Colle) e Lombardia fino in autunno inoltrato.   
  
Il padrino del Festival 2019 è Michele Maffei, campione olimpico di scherma, presidente A.M.O.V.A. (Associazione Medaglie d'Oro al valore atletico) e accademico della cucina.  
  
Si ringraziano tutti gli enti e le organizzazioni che collaborano e sostengono la manifestazione, rendendo possibile la sua realizzazione.  
  
Cerealia è un festival promosso dalla Rete Cerealia Festival con collaborazione di enti nazionali ed internazionali. La produzione esecutiva è curata dall’associazione culturale Music Theatre International e, da questa edizione, la Rete per il dialogo Euromediterraneo RIDE-APS è coproducer della manifestazione. La direzione artistica è di Letizia Staccioli e Paola Sarcina che, insieme a Tiziana Briguglio, ne cura anche la direzione organizzativa.Per il terzo biennio consecutivo il Festival è stato premiato con l’EFFE LABEL assegnato ai Festival Europei di Eccellenza (2019/2020).

**Cerealia Festival**  
prenotazioni +39 350 011 9692 (11:00-13:00 / 16:00 – 20:00)  Whatsapp [cerealialudi@cerealialudi.org](mailto:cerealialudi@cerealialudi.org)

FACEBOOK: [https://www.facebook.com/CerealiaFestival](http://customer158.musvc2.net/e/t?q=8%3dFXQ%26G%3dF%26G%3dLVIZ%268%3dVNXPc%260%3dACO5L_Avhs_L6_7tlu_G9_Avhs_KABPF.Ap6x74H4.84F_Avhs_KAR8A0pE26U8BOxOtG%26s%3dFDNA6K.ItM%262N%3dFZQa6p4tK)  
TWITTER: [https://twitter.com/CerealiaFest](http://customer158.musvc2.net/e/t?q=3%3dMcU%26B%3dM%26L%3dPQPe%26B%3dQUcTX%26G%3dFG1w9xJBQ_Eqox_P1_Dypp_ND_Eqox_O6FU6JFCE.3AK_Eqox_O6YCE5wJ61bCFJ%26z%3dKHIHAO.D1R%266I%3dMeUVR)  
  
Video showreel: [https://www.youtube.com/watch?v=ewnZIkP0IJY&t=47s](http://customer158.musvc2.net/e/t?q=0%3d2YA%26I%3d2%26H%3d6X5a%26r%3dX0Y0e%26v%3dBwQqM_uxTt_68_suVw_30_uxTt_5CxQz.VpOwRc9.fLn_LTzQ_ViTbNfE_suVw_40y_ORwS_Ze9zKamnwAmM6_suVw8b5d_3Zw_ORwS_ZeX0P%26e%3dGxPw75.KfN%26lP%3d2aAc7)  
  
Ufficio stampa: Elisabetta Castiglioni  
+39 06 3225044 - +39 328 4112014 – [info@elisabettacastiglioni.it](mailto:info@elisabettacastiglioni.it)

PRESS KIT SCARICABILE [QUI](http://customer158.musvc2.net/e/t?q=4%3dCa9%26C%3dC%26J%3d4RFc%26p%3dRKa8Y%267%3dDuK2O_srev_42_4wTq_DB_srev_37pNjMq.CpFsHf.41I_srev_371LfE_4wTq_EBj5_4wTq_E02pZkDNGbmfGji0z2m7bHE27MPxz0F-lFCTztU%26e%3dD7Ow4D.JfK%26uO%3d2XJb7)

**Enti promotori - Rete Cerealia Festival (in ordine alfabetico):** Agroalimentare in rosa, Aisu verso Itaca, Al Forno Alessi dal 1921, Archeoclub d’Italia sezione di Roma, Baicr Cultura della Relazione, ComeUnaMarea Onlus, Consorzio Agroalimentare di Filiera Corta e dei Mercati Agricoli, FIDAF, Gustolab International Italy, Istituto Nazionale di Sociologia Rurale INSOR, La Lestra Tarquinia, La Rotta dei Fenici – Itinerario d’Europa, Minimo Impatto, Music Theatre International, Osservatorio Salute e Sicurezza, Prospettive mediterranee, Rete per il dialogo Euromediterraneo RIDE-APS, Spotzone. Produzione esecutiva Music Theatre International.**Patrocini Istituzionali:** MAECI Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, Regione Lazio, Regione Siciliana, Roma Capitale, Città di Palermo, Comune di Tusa**Altri Patrocini:** Fondazione Anna Lindh Rete Italiana, Università La Sapienza di Roma – Dipartimento di Biologia Ambientale, Fosan - Fondazione Studio degli Alimenti e Nutrizione, Touring Club Italiano, Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Roma, Istituto Zooprofilattico**Partner organizzativi:** Orto del Pellegrino, Slow Food Albano e Ariccia, l’Albero Verde della Vita**Collaborazioni:** Macro Asilo, Osservatorio Farmers Markets, Orto Botanico dell'Università di Tor Vergata, Università La Sapienza – Museo Orto Botanico, Fondazione BioCambus, DIOMEDA, Università eCampus, Club per l'Unesco di Palermo, Club per l'Unesco di Enna, Passi insieme, Agro Camera - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Roma, Lazio Innova, A.M.O.V.A., Grand Hotel Palace/Cadorin – Ristorante, Bistrot & Lounge Bar, Babycambus Edutainment, Les Toques Blanches, FamilySmile, Il Cerchio Naturale, Circolo Ufficiali Forze Armate d’Italia, Associazione I Rotariani per i Giovani del Mediterraneo, Progetto Goldestein, Rotary Club Roma Cassia, Medina, Legio II Parthica, Fondazione BioCampus, Mostre diffuse di fotografia, Arga Lazio, Wegil, Museo dell’Acciuga, Università degli Studi di Palermo, Donne di Mare, Club per l’Unesco di Palermo, Libero Consorzio Comunale di Enna, Rocca di Cerere Geopark, Associazione Ghenos, Istituto Comprensivo di Tusa, Fondazione Patrimonio Unesco Sicilia, IISS Colamanico Chiarulli, IISS Croce-Aleramo, New Horizons, Proloco Proserpina di Enna, Salina – Museo Archeologico d Palermo, Scuola di Danza Tusa e Cutrera, Innovagri, Federazione Italiana Panificatori Pasticcieri e Affini, Symbiotiqa**Media partner:** Radio Godot, Italia a tavala, Ipmagazine**Partner tecnici:** Ecostoviglie, Ivan il re del pane, Torpedino, Az. Agr. Agrituristica Casale della Mandria, Pasticceria Troiano, Agriturismo il Quadrifoglio, Gruppo Giovani Panificatori Farchioni, Antiche Terre Pacella**Sponsor:** 4Changing, BCC Roma, UniCoop Tirreno**Gemellaggi:** Giornate del Mediterraneo Antico / Rotta dei Fenici, Re Boat Race, Earthinkfestival, ViniCibando, Popolinfesta

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

IL PROGRAMMA

**MARTEDÌ 4 GIUGNO**  
**INSOR** (Istituto Nazionale di Sociologia Rurale) | via dei Rutoli 2  
11:00 | Conferenza stampa di presentazione del festival  
  
**Il Cerchio Naturale** | Largo Somalia, 62  
18:30 – 21:00 | **La Piazza che vorrei … degustando con Amatrice**. Tra etica, qualità e solidarietà, un momento d’incontro per riscoprire le ricchezze di un territorio da rilanciare e sostenere: aziende, storie e realtà per riprogettare il futuro. Degustazioni e musica con la fisarmonica di **Riccardo Sanna**. A cura de Il Cerchio Naturale, con la collaborazione dell’associazione Il Sorriso di Filippo. Partecipano le aziende: Casale Nibbi, Azienda Agricola Fantusi Fabio, Azienda Agricola Rendina Eugenio. Si consiglia la prenotazione.  
  
**GIOVEDÌ 6 GIUGNO**  
**Istituto Luigi Sturzo**, sala Rossa | via delle Coppelle, 35   
09:30 – 13:30 | **Il farro: cultura, scienza, nutrizione ed economia del più antico frumento coltivato**. Seminario interdisciplinare. Relatori: **Letizia Staccioli** (Cerealia Festival) Dalla tavola all'altare: il farro nell'antica Roma, tra alimentazione e ritualità; **Ernesto di Renzo** (Università Roma 2) Il farro: una retroinnovazione alimentare tra gusto della necessità e gusto del lusso; **Valentina Narducci** (CREA - Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione) Il farro tra tradizione e innovazione: aspetti nutrizionali; **Francesco Maria Bucarelli** (FOSAN - Fondazione Studio degli Alimenti e Nutrizione) Tecniche di trasformazione ed usi gastronomici del farro; **Lucio Fumagall**i (INSOR – Istituto Nazionale di Sociologia Rurale/Agrinsieme) Tracce digitali di farro. Metodologie per la promozione del Made in Italy; **Maria Rita Spreghini** (Ospedale Pediatrico Bambino Gesù – IRCCS) Il Farro in età pediatrico-adolescenziale   
Testimonianze di aziende del Lazio: **Giuseppe Verri** (Az. Agr. Agrituristica Casale della Mandria), **Umberto Di Pietro** (Azienda agricola Umberto Di Pietro di Capena)  
Degustazione di ricette e prodotti a base di farro a cura dell’Az. Agr. Agrituristica Casale della Mandria   
Evento in occasione delle celebrazioni dei 60 anni dell’INSOR. Gli atti del seminario saranno pubblicati sulla rivista del FOSAN. Accreditato presso l’Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Roma per la Formazione Professionale Continua degli iscritti all’albo (0,5)  
In collaborazione e partecipazione con INSOR, FIDAF, Mercato Contadino Roma e Castelli Romani   
Attività gratuita con prenotazione obbligatoria   
  
  
**Macro Asilo** | via Nizza angolo via Cagliari   
10:00 – 20:00 | **Ti-Mi Guardo** installazione di Laura Niola   
17:30 Silvia Sfrecola Romani intervista 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. e accademico della cucina).   
Saluti:  **Romolo Augusto Staccioli** (Presidente Archeoclub d’Italia, sezione di Roma), Min. Pl. **Stefano Queirolo Palmas** (MAECI – DGSP programma “vivoallitaliana”), **Enrico Molinaro** (Segretario Generale RIDE-Aps)  
Cerimonia di 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, dalla fenicia Cartagine ad oggi** dialogo tra il prof. **Sergio Ribichini** (CNR Roma e Scuola Archeologica Italiana di Cartagine) e la prof.ssa **Leila El Houssi** (Università di Padova).  
19:00 Atrio | Azione scenica ***Didone regina di Cartagine***, a cura degli studenti dell’IIS Croce-Aleramo di Roma (laboratorio teatrale nell’ambito del percorso di alternanza scuola lavoro a cura Paola Sarcina e Marisa Giampietro). Partecipazione gratuita  
In collaborazione con Museo Macro Asilo, Ambasciata della Repubblica di Tunisia, A.M.O.V.A., Al Forno Alessi dal 1921  
  
  
**VENERDÌ 7 GIUGNO**  
**Orto Botanico di Roma** | Largo Cristina di Svezia, 24   
10:00 – 16:00 Aranciera | **Il dialogo nell’agroalimentare**. Secondo workshop nazionale a cura dell’**Osservatorio sul Dialogo nell’Agroalimentare (ODA)** per proseguire la riflessione multidisciplinare avviata nel 2018 sullo stato della comunicazione tra le componenti dei sistemi agroalimentari (detentori ufficiali di conoscenza, società civile e poteri politici ed economici) e costruire insieme proposte concrete per (ri)costruire un clima di fiducia reciproca, migliorare i flussi di comunicazione e facilitare percorsi di assunzione ed attuazione di decisioni condivise. L’incontro è strutturato nella forma di consultazione partecipata e sono invitati a partecipare i vari portatori d’interesse del settore agroalimentare. Promosso dalla FIDAF, l’associazione Passinsieme e la rete del Festival Cerealia, con il sostegno di ARSIAL. Light lunch a cura di Al Forno Ottavi dal 1921. Attività ad inviti e con prenotazione obbligatoria.  
  
17:00 – 18:00 **Giardino dei semplici** | Nel nome dei Semplici, Escape Game medievale a squadre. Si potrà vivere un Escape Game medievale con un gioco di evasione a grandezza naturale, per risolvere un mistero storico al fine di conoscere i poteri delle piante aromatiche sulla salute e rivivere divertendosi la storia, la botanica e la fitoterapia del Medio Evo. Solo 60 minuti per risolvere il mistero. Attività gratuita con prenotazione obbligatoria a cura di Family Smile con la guida di due Game Master. È richiesta la prenotazione (nome, numero ed età dei partecipanti) via SMS al numero 392 757 8867. Sarà inviato un SMS di conferma.   
  
In collaborazione con Università La Sapienza di Roma – Dipartimento di Biologia Ambientale, Orto Botanico di Roma  
  
**Braccio di Carlo Magno** - colonnato | piazza San Pietro  
16:30 | **Il San Girolamo nel deserto di Leonardo da Vinci**. Archeoitinera: visita guidata gratuita a cura dell’Archeoclub d’Italia- Roma, con **Alessandra Pignotti**. Per celebrare il genio immortale di Leonardo da Vinci a 500 anni dalla morte (Amboise, Francia, il 2 maggio 1519), il Governatorato della Città del Vaticano e i Musei Vaticani offrono (dal 22 marzo al 22 giugno) la possibilità di ammirare gratuitamente il San Girolamo nel deserto, che l’artista, inventore e scienziato fiorentino realizzò tra il 1486 e il 1490. Unica sua opera presente nelle Collezioni Pontificie in uno spazio riservato nel Braccio di Carlo Magno del colonnato di piazza San Pietro. Il breve ma denso percorso espositivo, accoglie anche un documento dell'Archivio Storico della Fabbrica di San Pietro a testimonianza della permanenza di Leonardo in un appartamento per lui allestito nel Belvedere Vaticano presso l'originario nucleo storico dei Musei. La visione del "San Girolamo" è accompagnata da un nutrito apparato didattico (uno specifico approfondimento è tratteggiato da Papa Emerito Benedetto XVI) e da un video che indaga il dipinto e la sua storia a 360 gradi. Dopo Roma l’opera andrà al Metropolitan di New York e al Louvre di Parigi. Prenotazione obbligatoria   
  
**Giardino Botanico, Dip. 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 di Thomas Torelli ‘Food reLovUtion’  
Nell'ambito del Festival dello Sviluppo Sostenibile (agenda 2030) organizzato dall'Orto Botanico Università di Tor Vergata e a cura di Mercato Contadino Castelli Romani   
[http://www.ortobotanicoroma2.it/](http://customer158.musvc2.net/e/t?q=5%3dHa0%26D%3dH%26J%3d5SKc%26q%3dSPa9Z%26B%3dDv3r7cL7_NSug_Yc_JhyR_Tw_NSug_XhODS.qJAKdGA7pAtKtG474.AA_NSug_Xh%266%3d4QuNtX.p7A%26Eu%3dSNd8X) - [www.mercatocontadino.org](http://customer158.musvc2.net/e/t?q=3%3dAZC%26B%3dA%26I%3d8QDb%26t%3dQIZBX%265%3dCyJz_MVsZ_Xf_HaxU_Rp_MVsZ_WkM7R.r528fJy8tD46i9xJ.tHq_MVsZ_WkF57q9m_MVsZ_Wk%264%3dwPxLmW.s54%26Dx1k6f%3dQGcAV)  Ass. Consorzio APS km0 info:389.8830642  
  
**SABATO 8 GIUGNO**  
Passeggiata con i volontari del Touring Club Italiano | **via Boncompagni, 18**  
10:00 | **Il Rione Ludovisi tra storia e architettura, con approfondimenti sulla gastronomia romana dai Savoia agli anni ‘40**. Appuntamento al **Museo Boncompagni Ludovisi per le Arti Decorative, il Costume e la Moda dei secoli XIX e XX**. La passeggiata riguarderà la repentina trasformazione di Roma dopo la breccia di Porta Pia. Camminando attraverso il rione Ludovisi, vedremo come in pochi decenni si sia trasformato non solo l'aspetto architettonico ed urbanistico della città, ma anche la cultura gastronomica, grazie a prepotenti ed inediti influssi esterni. Un intreccio di architettura e cibo, fra edifici, hotel e villette costruite dai maggiori architetti del tempo lungo via Veneto ed i loro illustri ospiti, che hanno portato una ventata di novità nella gastronomia romana. La passeggiata si concluderà nella Sala Cadorin del Grand Hotel Palace, tra gli affreschi realizzati nel 1926 da Guido Cadorin con personaggi abbigliati nella fascinosa moda degli anni ‘20 all’interno di scene di festa. La visita guidata è gratuita  
Facoltativo: aperitivo con ricette a base di farro preparato per Cerealia dallo chef del Cadorin, Ristorante Bistrot & Lounge Bar dell’Hotel (contributo 15€)  
Si ringraziano per la collaborazione il Touring Club Italiano, il Museo Boncompagni e il Grand Hotel Palace.   
Attività con prenotazione obbligatoria  
  
**Circolo Ufficiali Forze Armate d’Italia** | via XX Settembre 20  
**Cultura del cibo tra Italia e Tunisia**  
18:00 | Un ambasciatore della cucina tunisina in Italia: investitura ufficiale dello chef **Massimo Biale** (main chef e catering responsabile del Circolo Ufficiali delle Forze Armate d'Italia. Nel 2016 cuoco di "Casa Italia" alle Olimpiadi di Rio, candidato al premio Eccellenze Italiane 2019) da parte di **Abderrazak Kaddachi**, presidente dell’associazione tunisina de Les Toques Blanches. **Francesco Martinelli** (p. president Rotary Club Roma Cassia): I grani antichi in Tunisia.  
**Nel segno dell'humanitas: 500 anni dalla morte di Leonardo da Vinci**  
19:00 | **June di Schino**, L’arte del banchetto al tempo di Leonardo.   
19:30 | Spettacolo Maturina Fantesca erede di Leonardo da Vinci di e con **Patrizia La Fonte**, produzione **Progetto Goldstein** in collaborazione con M.Th.I.. Degustazione di ricette rinascimentali  
Attività gratuita con prenotazione obbligatoria   
In collaborazione con il Circolo Ufficiali Forze Armate d’Italia  
  
**DOMENICA 9 GIUGNO**  
Wegil | Largo Ascianghi, 5  
**L’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.   
  
10:00 – 14:00 | Convegno **L’etica nel piatto: cibo, salute, ambiente**, accreditato presso l’Ordine dei Giornalisti per la Formazione Professionale Continua degli iscritti all’albo (4 crediti). Evento riservato a 100 professionisti della comunicazione organizzato in collaborazione con Arga Lazio. Temi: economia circolare, deontologia della comunicazione, spreco alimentare, agricoltura sostenibile e sana alimentazione, dal punto di vista della qualità delle produzioni/alimenti e degli stili di vita (safety and security). Relatori: **Anna Maria Aisha Tiozzo** (Confassociazioni International con delega ai Paesi Arabi, WHAD World Halal Development); **Umberto Scognamiglio** (CREA – Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione di Roma, Università Roma Tor Vergata); **Tiziana Zottola** (Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lazio e Toscana, Fondazione Bio Campus); **Valentina Canali** (Agro Camera, Borsa Merci di Roma); **Carlo Hausmann** (Agro Camera); **Tiziana Briguglio** (UnagaArgalam Lazio, Agroalimentare in rosa); **Stefania Ruggeri** (CRA-NUT), **Cristina Giannetti** (giornalista agroalimentare)  
  
10:30 – 19:30 | Tavoli espositivi di aziende dal Lazio e Tunisia   
14:00 | Show Cooking di Cous Cous ed altre specialità tunisine - Laboratorio del gusto con lo Chef tunisino **Nabil Bakouss**, vincitore del Cous Cous Festival 2018 di San Vito Lo Capo  
15:30 | Le tavole sociali: dal Cous-Cous alle paste corte (Richta, Nouasser, tagliatelle, lacne), il Garum laboratorio del gusto  
16:30 | Albergo diffuso e turismo lento salotto culturale a cura di Cibele Editore  
16:30 | Impariamo degustando: la merenda perfetta (pane, olio e pomodoro) laboratorio del gusto per bambini  
17:30 | I datteri nella cultura antropologica e nella cucina di Roma antica, salotto culturale con **Giuseppe Nocca** e il pasticcere **Alfonso Troiano**  
18:30 | La sostenibilità per le giovani imprese presentazione del progetto INSOR   
20:00 | Concerto della troupe tunisina **Carthage Mosaïque**  
  
In collaborazione con Ambasciata di Tunisia, Wegil, Agro Camera, Lazio Innova, Agroalimentare in rosa, INSOR Partecipazione gratuita 

**LAZIO**  
  
**ARICCIA E ARTENA** | a cura di Mercato Contadino Roma e Castelli Romani. Associazione km0 Consorzio agroalimentare di filiera corta e dei mercati agricoli  
  
**SABATO 8 GIUGNO**  
**Ariccia** | Mercato Contadino   
**Laboratorio del Buon cibo: il farro storia e degustazione** a cura dell’azienda agricola Umberto Di Pietro. Gratuito  
  
**DOMENICA 9 GIUGNO**  
**Artena, Fattoria Colle San Nicola** | via S. Nicola, 4, 00031 (via Latina)   
**Pranzo contadino, porte aperte in fattoria** visita e laboratorio mozzarella in diretta, pranzo con i prodotti dell’azienda e degustazione del pane di farro con lievito madre di Ivan il Re del pane.   
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
  
**TARQUINIA** | a cura dell’Associazione La Lestra  
  
**SABATO 8 GIUGNO**  
**Loc. Fontana Nova - Ex Mattatoio**  
**La Buona Terra** conferenza: **Elisabetta Raparelli** (CREA, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria, sez. Agricoltura Ambiente) Terreno agrario nella qualità del cibo, Sandra Di Ferdinando (Arsial, Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) Metodi di produzione e scelte alimentari  
Aperitivo a cura dell'Agriturismo il Quadrifoglio  
   
  
**ALTRI EVENTI**  
  
**LAZIO**  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ROMA**  
  
**GIOVEDÌ 13 GIUGNO** | a cura di Cinzia Dal Maso e Annalisa Venditti  
Busto di Colomba Antonietti | **Gianicolo, Parco della Memoria**  
17:00h | **Omaggio a Colomba Antonietti** a cura di Cinzia dal Maso e Annalisa Venditti.   
  
**VENERDÌ 14 – GIOVEDÌ 20 GIUGNO** |  a cura di 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 ore 18:00.  
[http://www.medinaroma.com/events/signatura-rerum-di-laura-niola/](http://customer158.musvc2.net/e/t?q=7%3dCc8%26F%3dC%26L%3d3UFe%26o%3dUKc7b%267%3dFtN2_PQwb_aa_Lc1P_Vr_PQwb_ZfQ9U.m9pGn54Mm5.oMm_Lc1P_VrCv9zRs_Lc1P_VrQiAz9tO49-r94Sm-8u-JaO5m9a49-nC1Ja_Lc1P_Vr%26B%3dmO5TcV.zCt%26C5%3dY7bHd)  
 **SABATO 15 – DOMENICA 16 GIUGNO**  
**Parco Archeologico del Colosseo** | Via Sacra e Vigna Barberini  
sabato 10:00 – 13:00 / 15:30 – 18:30 | domenica 10:00 – 13:00  
**Il cibo e la cucina nell’antica Roma, il conio monetale e l’arte militare al tempo dei Severi**. Attività di archeologia sperimentale e laboratori in occasione delle Giornate Europee dell’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   
  
\*\*\*

**SICILIA**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**PALERMO**  
  
**LUNEDÌ 10 GIUGNO** | a cura di Università eCampus e associazione GHENOS  
**FRANGE**' Via Ugo Foscolo, 15/17  
**La sana alimentazione incontra l'arte: assaporando l'arte e cibo sano**, arti visive e cibo fra gusto e bellezza   
  
**SETTEMBRE** | a cura di Università eCampus    
**Museo archeologico regionale Antonio Salinas  
Cicero in verrem processo per corruzione**, spettacolo itinerante a cura di Anna Ricciardi (Tindari Festival)  
  
**MERCOLEDÌ 16 OTTOBRE** | a cura di associazione ComeUnaMarea Onlus    
**UNIPA Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali** - Aula Ballatore  
**Giornata Mondiale dell’Alimentazione - ll cibo dell'Uomo**, convegno. Il cibo è oggi un settore d’eccellenza. Obiettivo dell'iniziativa è quello di mettere a confronto gli operatori della formazione alberghiera e turistica, enti di ricerca, università, istituzioni pubbliche ed operatori della produzione, trasformazione e ristorazione.  
  
**VENERDÌ 18 OTTOBRE** | a cura di Università eCampus    
**Aula magna Opera pia S. Lucia**  
**Ambiente e salute: uno sguardo d'insieme**, seminario  
  
**ENNA** | a cura dei Club per l'Unesco di Palermo e di Enna  
  
**GIUGNO**   
**Il ruolo della cerealicoltura autoctona per lo sviluppo delle civiltà del Mediterraneo**. Percorso sui grani antichi di Sicilia con workshop a cura di  esperti del settore. Il valore dei grani antichi nella Dieta Mediterranea. Il mito di Cerere e la sua Rocca all’interno del Geoparco. Degustazioni di piatti tipici della tradizione siciliana.   
  
**TUSA** | a cura di New Horizons  
  
**2/12 LUGLIO**  
**Innovative coaching makes the difference**. Attività previste dal progetto Erasmus plus, Cooperation for innovation and the exchange of good practices. Incontro di educazione non formale per giovani partecipanti. In partenariato con il Comune di Tusa, il Consorzio il mare in montagna e l’Istituto Comprensivo Tusa.  
  
**BAGHERIA** | a cura di associazione ComeUnaMarea Onlus

**21 NOVEMBRE**  
Museo dell'Acciuga    
**Giornata Mondiale della Pesca**  
10:00 | Vorrei essere un pesce per …  laboratori con le scuole  
15:00 | Turismo azzurro: l'uomo e il suo territorio seminario  
18:30 | CEREALIA 2019 presentazione dei progetti realizzati nella IX edizione   
19:00 | Teatro- danza presentata dalla scuola di danza Tusa e Cultrera

\*\*\*

**PUGLIA**  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**GIOIA DEL COLLE (BA)** | a cura dell’associazione L’Albero Verde della Vita  
  
**SABATO 21 - DOMENICA 22 SETTEMBRE**  
**I Sapori del Grano**. Convegno dedicato alle tradizioni cerealicole con la partecipazione di esperti, ricercatori del CNR di Bari ed imprenditori. Rievocazioni scenico-folkloriche con gli studenti dell'Istituto Colamonico di Acquaviva delle Fonti (BA): l’ingresso in Corte di Federico II e le cucina popolare nel Medio Evo, lettura del "De Arte Venandi cum Avibus" (trattato di Federico II sull’attività venatoria), rievocazione della "pesatura”. Mostra cerealicola ed esposizione di attrezzi della civiltà contadina, birra artigianale e stand dimostrativi e gastronomici.

\*\*\*

**LOMBARDIA**  
**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**MILANO** | a cura di Rete Cerealia Festival Lombardia  
  
Programma in corso di definizione