



EFFE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021, 2023)
13° Cerealia Festival – programma 2023

Borghi ed Aree interne: Prospettive innovative per Luoghi identitari

Dal 16 settembre al 31 ottobre 2023 a Roma e in altre città
italiane
("Aspettando Cerealia" | marzo-luglio 2023)

DEDICATO ALLA REPUBBLICA DI SLOVENIA

Focus su MIGLIO | #IYM2023
<https://www.fao.org/milletts-2023/en>

*La 13° edizione del Festival Cerealia è dedicata alla memoria del prof. **Lucio Fumagalli**, presidente INSOR, prematuramente scomparso il 09.07.2023*



EFFE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
 Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021, 2023)
13° Cerealia Festival – programma 2023

Rete del Festival Cerealia: Agroalimentare in rosa, Aisu verso Itaca, Cibeles 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-M.Th.I. ETS, Nutriziopolis, PROMOItalia

Partner organizzativi: Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), Accademia Vivarium novum, Movimento Culturale S. Fantino OdV, Aps I briganti del Mancuso, Comitato Festa del grano di Jelsi, Azienda Agricola BioLu ...

Patrocini ottenuti: Parlamento Europeo, Adesione presidenziale – medaglia, Ambasciata della Repubblica di Slovenia, MASAF, Ministero del Turismo, Regione Sicilia, Regione Lazio, Comune di Roma, ALF Italia, Città di Palermo, Comune di Isola delle Femmine, Parco archeologico dell'Appia Antica, Parco archeologico del Colosseo, Comune di Cerignola, Comune di Gandino (BG), Assessorato regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della pesca Mediterranea (Sicilia), FAO International Year of Millets 2023, Comune di Novara, Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023, Regione Lombardia

Altri patrocini richiesti: MiC, MAECI, MiMIT

Collaborazioni: ISZS Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia, Rotary International Distretto 2110 Sicilia e Malta, CESVOP Centro di Servizi per il Volontariato di Palermo, Roma vecchia, Pons Iani, Alcazar de los reyes cristianos, Parco degli Acquedotti, Confagricoltura, Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore, Pro-loco Isola delle Femmine APS, Centro Italiano Femminile, Romacostumi, Le Camenae, Pro Loco di Cerignola (FG), ADAF Foggia, Roma vecchia, Fondazione Conte G.G. Morando Bolognini, Università degli studi di Milano: Museo di Storia dell'Agricoltura Lombarda, Museo del pane, Associazione Pan Akis 9, Pro Loco di Aci S. Filippo (CT), Federazione Nazionale Stampa Italiana, ARGA Lazio, Orto Botanico Lorenzo Rota, Società Tarquiniense D'Arte e Storia, FOSAN, Università Campus Biomedico (UCBM), Consorzio Isola BIO Sicilia, Associazione Sloveni a Milano, Come un albero – Museo Bistrot, BiblioThè, ISMEO, Il Carro de' Comici, The SADE - Slovenia, Institute Povod - the ALF Head of Network in Slovenia, Indo Italian Institute for Trade and Technology, Torpedino, Orsini, Quattrociocchi, Jannotta, Molino Cipolla

Gemellaggi e convenzioni: Festa del Pane di Genzano, ViniCibando, Blusealand, Failadifferenza Festival della Sostenibilità, UNPLI, Festival Ponte Lupo - il Gigante dell'Acqua

PROGRAMMA DEL 13° FESTIVAL | 16 settembre – 31 ottobre 2023

LAZIO Frascati (RM)	<p>SABATO 16 SETTEMBRE Accademia Vivarium Novum Villa Falconeri Evento di apertura del festival 18:00h Saluti: Paola Sarcina (direttore Cerealia Festival, presidente MThI), Luigi Miraglia (presidente Accademia Vivarium novum). <i>Testimonianze della civiltà romana in Slovenia:</i> Paolo Cermelj (Archeoclub d'Italia). Passaggio del testimone tra Giordania e Slovenia, alla presenza delle alte rappresentanze diplomatiche in Italia: Consigliere Fadeel Al Moqbel Console del Regno Hascemita di Giordania e S.E. Matjaž Longar ambasciatore della repubblica di Slovenia. Nuovi scenari per un dialogo interculturale tra la sponda nord e sud del Mediterraneo Tavola rotonda - relatori: Adriano Rossi (presidente ISMEO), Desirée Quagliarotti (esperta ISMED-CNR), Ginella Vocca (fondatore e presidente MEDFilm Festival), don Miran Sajovic (past preside-decano della Facoltà di Lettere cristiane classiche dell'UPS). Moderatore Paola Sarcina (presidente MThI/direttore Cerealia Festival) Concerto del fisarmonicista sloveno Marko Hatlak</p>
----------------------------	--



EFPE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
 Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021, 2023)
13° Cerealia Festival – programma 2023

	A cura di associazione culturale <i>Music Theatre International - M.Th.I. ETS</i> , in collaborazione con <i>Accademia Vivarium Novum, Ambasciata della Repubblica di Slovenia in Italia, ISMEO ...</i> Partecipazione gratuita su prenotazione
SICILIA Ficuzza (PA)	<p>SABATO 16 SETTEMBRE Real Casina di caccia Via del Bosco Il borgo che ti incanta 10:00 incontro sui borghi siciliani e sugli strumenti di valorizzazione dei luoghi identitari Rilancio, tutela e valorizzazione attraverso cibo, cultura, turismo e natura. All'incontro parteciperanno istituzioni pubbliche, imprenditori locali, rappresentanti di categorie. A conclusione Tavola rotonda su nuove prospettive di rilancio. 14:00 Degustazione a base di prodotti locali 15:00 Visita Real Casina di caccia, palazzo reale. 16:00 Intrattenimento culturale</p> <p>A cura di <i>ComeUnaMarea Onlus</i> con <i>Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore"</i>, con il patrocinio dell'<i>Assessorato regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della pesca Mediterranea</i>. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
SICILIA Ficuzza (PA)	<p>DOMENICA 17 SETTEMBRE Il borgo che ti incanta - Dedicato al trekking Visita CENTRO RECUPERO FAUNISTICO – LIPU Due percorsi a scelta su prenotazione (guida naturalistica): IL BOSCO DELLA FICUZZA, passeggiata nel bosco alla ricerca del trono del Re. LA PESCHERIA BORBONICA DI FICUZZA: la pescheria borbonica, annessa all'invaso chiamato Gorgo del Drago, uno dei luoghi in cui il re Ferdinando IV di Borbone "amava trastullarsi in questo meraviglioso territorio a due passi da Palermo"</p> <p>A cura di <i>Come una marea Onlus</i>. Partecipazione con quota di sottoscrizione</p>
LOMBARDIA Bergamo	<p>GIOVEDÌ 21 SETTEMBRE Sala Viscontea Piazza della Cittadella, Città Alta Il fascino dei cereali: frumento e riso dalla nascita dell'agricoltura al breeding avanzato 17:30 - 19:00 Seminario scientifico divulgativo tenuto da Patrizia Vaccino (ricercatrice CREA, Cerealicoltura e Colture Industriali) che, partendo dalle origini delle due colture, frumento e riso, ne ha ripercorso l'evoluzione fino ai giorni nostri. Sono stati descritti gli obiettivi del miglioramento genetico, passato e presente, delle due specie e le modalità con cui tali obiettivi sono stati e sono perseguiti, fino ad una discussione sulle nuove <i>Tecnologie di Evoluzione Assistita (TEA)</i>. Grande risalto è stato dato alla preservazione dell'agro biodiversità e alle banche del germoplasma, preziosi "scricigni" che contengono un vero tesoro di informazioni genetiche, utilizzabili al fine di andare incontro alle esigenze agroalimentari dei nostri giorni, sempre più improntate al miglioramento dei livelli di sostenibilità e di sicurezza alimentare richiesti dal mercato e dalle future politiche agricole.</p> <p>A cura di <i>CREA- Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali</i> in collaborazione con <i>Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo</i>. Partecipazione gratuita</p>



EFFE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
 Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021, 2023)
 13° Cerealia Festival – programma 2023

<p>PUGLIA</p> <p>Santeramo in Colle (BA)</p>	<p>VENERDÌ 22, SABATO 23 E DOMENICA 24 SETTEMBRE Sala della biblioteca comunale Giovanni Colonna e piazza Garibaldi Sapori di Grano Venerdì - 10:00h convegno <i>Pane, vino ed olio: i cibi sacri nella cultura greco-romana. Storia e folklore della popolazione italica</i> (Sala della biblioteca comunale). Saluti istituzionali. Relazioni di relatori del mondo accademico, sportivo, universitario, religioso, istituzionale, associativo, diplomatico. Sabato - 10:00h convegno <i>La spiga d'oro: colture della salute ed alimentazione sociale</i> (Sala della biblioteca comunale Giovanni Colonna). Saluti istituzionali. Relazioni di relatori del mondo accademico, sportivo, universitario, religioso, istituzionale, associativo, diplomatico. Domenica - 20:30 spettacolo musicale <i>Fanfara dell'Aeronautica Militare</i> (Chiesa di Sant'Erasmus) Altre attività: mini tornei di pallacanestro con la partecipazione di atleti diversamente abili; dimostrazione di arti marziali a cura delle associazioni sportive locali con la partecipazione della rappresentanza del Gruppo Sportivo delle Forze Armate e di Polizia; eventi inclusivi di cooking show; sfilata di moda ispirata alla ecosostenibilità ed alla cultura contadina (<i>Sapori del grano: Ecology-Cosplay</i>); danze in omaggio ai riti ed alle credenze popolari perdute tipiche della notte dell'equinozio d'autunno.. In piazza Garibaldi (dalle ore 16:00 alle ore 24:00 di venerdì 22, sabato 23 e domenica 24) stand espositivi, artistici, enogastronomici</p> <p>A cura di associazione <i>L'Albero Verde della Vita</i>. Partecipazione gratuita</p>
<p>LAZIO</p> <p>Roma</p>	<p>MERCOLEDÌ 27 SETTEMBRE Bibliothè via Celsa 4 IYM 2023 - Anno del miglio: il cereale del futuro? 18:00h Anno Internazionale del Miglio - #IYM2023 della FAO. Approfondimento sul miglio e le sue numerose proprietà. Relatori: Mrs. Makiko Taguchi (Agriculture officer and Lead Technical Officer of the International Year of Millets), Francesco Maria Bucarelli (presidente FOSAN), Federico Cittadini (vice president Indo-Italian Institute). Degustazione di alcune ricette a base di miglio e omaggio al pubblico di un piccolo vademecum</p> <p>A cura di associazione culturale <i>Music Theatre International M.Th.I. ETS</i> in collaborazione con <i>FOSAN, Bibliothè, Indo Italian Institute for Trade and Technology</i>. Con il patrocinio di #IYM2023. Partecipazione gratuita</p>
<p>EMILIA ROMAGNA</p> <p>Bologna</p>	<p>VENERDÌ 29 SETTEMBRE Piazza Lucio Dalla, Pensilina Nervi European Research Night: Una ricetta a base di ... frumento e mais sostenibili 18:00h – 24:00h Evento divulgativo rivolto al grande pubblico. Proteggere la filiera di frumento e quella del mais da patogeni fungini pur garantendo un prodotto sicuro e sostenibile e riducendo lo spreco agro-industriale che porta sulle nostre tavole cibi trasformati come le patatine fritte e la rucola di IV gamma. Spazio interattivo nell'ambito della notte dei ricercatori dove i partecipanti hanno potuto incontrare i ricercatori e cimentarsi in laboratori per scoprire come l'economia circolare ci aiuta a mangiare cibo salutare e sostenibile. Il CREA Cerealicoltura e Colture Industriali è stakeholder di <i>Society Ripensaci</i> (Horizon Europe Programme Marie Curie Sklodowska-Curie Action 'HORIZON-MSCA-2022-CITIZENS-01'), grazie al quale da quasi 20 anni a Bologna viene organizzata</p>

EFFE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021, 2023)
13° Cerealia Festival – programma 2023

	<p>la notte dei ricercatori con presenze che superano le 2000 persone.</p> <p>Evento a cura di CREA- <i>Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali</i>. Partecipazione gratuita</p>
<p>LAZIO Roma</p>	<p>VENERDÌ 29 SETTEMBRE Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari Via Manziana, 30 La salute vien ... macinando 10:00h – 17:00h Evento divulgativo rivolto al grande pubblico. Viaggio del chicco di grano dalla terra alla tavola, attraverso i mulini e gli impianti di pastificazione. I partecipanti hanno potuto scoprire le proprietà straordinarie della farina; effettuare prove di macinazione e di setacciamento negli impianti innovativi del CREA, mentre esperti del settore hanno spiegato la ricaduta che la scelta del grano e dei processi di trasformazione hanno sulla qualità del prodotto finale, sulle nostre tavole ogni giorno. Estratto il glutine dagli sfarinati per conoscerne caratteristiche e importanza e imparare a non temerlo. L'evento inserito nel programma della <i>Notte Europea dei ricercatori</i>-progetto LEAF.</p> <p>Evento a cura di CREA - <i>Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari sede di Roma</i>. Partecipazione gratuita</p>
<p>LAZIO Pontinia (LT)</p>	<p>VENERDÌ 29 SETTEMBRE Frazione di Mazzocchio Raccontare il territorio. Le bonifiche pontine tra passato, presente e futuro Corso di formazione professionale per giornalisti</p> <p>Evento a cura di associazione <i>Agroalimentare in rosa</i> e ARGA Lazio</p>
<p>LOMBARDIA Gandino (BG)</p>	<p>SABATO 7 OTTOBRE Sala Conferenze Biblioteca di Gandino Piazza Vittorio Veneto 7 Ruolo dell'agro biodiversità per la salute dell'uomo e del pianeta 18:30 – 19:30 Convegno scientifico-divulgativo di approfondimento all'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e ai vari aspetti che devono contribuire allo sviluppo sostenibile dell'umanità sul pianeta terra. La ricerca e l'innovazione necessarie per garantire i mezzi e le strategie per operare la Transizione verso uno sviluppo più sostenibile, che permetta la salvaguardia delle risorse del pianeta. La prima delle priorità dell'Agenda 2030 è centrata sui cambiamenti necessari al nostro sistema produttivo agroalimentare che, nel paradigma <i>One health</i>, condensa ed enfatizza come lo sviluppo dell'umanità sia legato al suo sostentamento sia in termini di resilienza dei sistemi produttivi, sia in termini di qualità alimentare, che si riflette sullo stato di salute e benessere dell'uomo. Una posizione importante e imprescindibile è occupata dalla difesa e conservazione della Biodiversità degli esseri viventi presente sul pianeta. Una parte di questa Biodiversità, è rappresentata dall'Agro biodiversità, quella parte di specie vegetali e animali che nei millenni l'uomo ha scelto per coltivare ed allevare al fine di garantire il proprio sostentamento. Grazie alla capitalizzazione delle esperienze e alla valorizzazione delle produzioni, i territori possono sviluppare contesti innovativi che facciano da volano per uno sviluppo locale sostenibile e duraturo. Relatore: Elisabetta Lupotto CREA Centro di ricerca Alimenti e nutrizione, Roma; interventi di ricercatori del CREA Centro di ricerca Cerealicoltura e colture industriali, sede di Bergamo.</p>



EFFE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
 Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021, 2023)
 13° Cerealia Festival – programma 2023

	A cura di CREA AN, CREA CI, Comune di Gandino (BG). Partecipazione gratuita
LOMBARDIA Valli del Luinese	<p>DA DOMENICA 8 OTTOBRE A SABATO 14 OTTOBRE Alla scoperta dei sentieri delle valli del Verbano: passeggiate esperienziali</p> <p>I percorsi sono riferiti alle zone: 1: Parco -Giona e Monte Venere (Maccagno) 2: Due Cossani - Prà Gallet - Alpone - Monte Lema 3: Roccolo - Curiglia - Mulini di Piero 4: Curiglia- Monteviasco 5: Motte- Pianazzo- Dumenza 6: Parco Margorabbia- Roggiano- Brissago - Monte S Michele 7: Mesenzana- Cavona- Cuveglio 8: Cuveglio- Orino- Parco Campo dei Fiori 9: Casalzuigno - Arcumeggia- Duno</p> <p>Attività esperienziali. Per la conoscenza del territorio ci si è avvalsi della collaborazione delle guardie ecologiche e del CAI. Nel percorsi 7, 8 e 9 visita al bosco didattico. Visita alle aziende agroalimentari presenti sul percorso. Nelle zone boschive attività di percezione della vibrazione energetica ed esperienze emozionali: canto vibrazionale con l'insegnante Nausica Nisati e con Francesco Morosini, vicepresidente della associazione italiana di pranoterapia. Momenti dedicati al rilassamento e alla meditazione come pratiche per il benessere. Scopo dell'iniziativa quello di far vivere esperienze che andassero al di là della semplice conoscenza o attività fisica, ma si proponessero come possibilità di vivere emozioni e creare un rapporto con il territorio e in modo particolare il bosco</p> <p>Eventi a cura di associazione Aisu verso Itaca</p>
LAZIO Roma	<p>MARTEDÌ 10 OTTOBRE Università Campus Bio-Medico Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera brassicola (malto e birra) 15:30 – 17:30 Il raggiungimento di una crescita sostenibile per il settore agroalimentare si persegue anche grazie all'uso efficiente delle risorse ed alla capacità di recuperare e valorizzare i sottoprodotti derivanti dai processi produttivi, in un'ottica di economia circolare, al fine di contribuire alla riduzione degli scarti/sprechi, alla conservazione delle risorse naturali, alla produzione di alimenti ad alto valore aggiunto, al recupero di composti da riutilizzare in alimenti e prodotti farmaceutici o cosmetici e alla promozione dello sviluppo tecnologico. La filiera brassicola si presta a questo scopo, fornendo diverse tipologie di materie prime ad alto valore nutrizionale e salutistico.</p> <p>In questo seminario sono state evidenziate le proprietà compositive di diversi sottoprodotti della maltazione e della produzione della birra (radichette di malto d'orzo, trebbie, lievito esausto), fornendo esempi pratici per il loro impiego nell'alimentazione umana derivanti da numerose attività di ricerca di differenti istituzioni di ricerca, ivi incluso lo sviluppo di un prodotto innovativo ideato dagli studenti del Campus-Biomedico nell'ambito del premio Ecotrophelia.</p> <p>A cura di Università Campus Biomedico (UCBM) e CREA AN. Partecipazione gratuita</p>

EFFE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021, 2023)
13° Cerealia Festival – programma 2023

<p>LOMBARDIA</p> <p>Valli del Luinese</p>	<p>MARTEDÌ 10 OTTOBRE Cfp Luino Borghi Giovani e futuro: conoscere e gestire il territorio per uno sviluppo consapevole Presentazione della ricerca sull'acqua effettuata dai ragazzi della seconda dello scorso anno scolastico con la prof. Valeria Fornara che ha seguito la ricerca. Presentazione e proposta della realizzazione di percorsi da inserire sulla piattaforma del geocaching. Partecipazione delle scuole del territorio.</p> <p>Evento a cura di associazione <i>Aisu verso Itaca</i></p>
<p>LAZIO Roma</p>	<p>VENERDÌ 13 OTTOBRE Borghi ed aree interne: prospettive innovative per luoghi identitari Confagricoltura Corso Vittorio Emanuele II, 101 09:30h – 19:00h Convegno.</p> <p>Saluti: Massimiliano Giansanti (presidente Confagricoltura), Alessandra de Seneen (Segretario Generale INSOR), Andrea Sonnino (presidente FIDAF), Roberto Ambrogi (presidente ARGA LAZIO), Guido D'ubaldo (presidente ODG Lazio).</p> <p>Interventi: Salvatore De Meo (europarlamentare presidente della Commissione Affari Costituzionali e membro AGRI IMCO ITRE ING2), <i>Conservazione, sviluppo e sostenibilità. La politica di coesione europea per la valorizzazione dei piccoli borghi e delle aree interne</i>; Angelantonio Orlando (segretariato generale Unità di missione per l'attuazione del PNRR - direttore generale, Ministero della Cultura MiC) <i>"Attrattività dei borghi": la misura MIC3 – Investimento 2.1 del PNRR</i>; Maurizio Lozzi (sociologo - consigliere regionale Ordine Giornalisti del Lazio), <i>Borghi come giacimenti etici, antropologici e culturali</i>, Gabriele Desiderio (relazioni istituzionali, relazioni internazionali Unione Pro Loco d'Italia – UNPLI), <i>Patrimonio immateriale e borghi: il lavoro dell'Unione delle Pro Loco in prospettiva UNESCO</i>, Alessandro Barghini (vice presidente Istituto Nazionale di Sociologia Rurale – INSOR), <i>Il suolo dimenticato</i>; Angelo Caruso Di Spaccaforno (condirettore del PolisMaker Lab CISE – Politecnico di Milano), <i>La questione identitaria dei borghi prima e dopo la pandemia. Cambiamenti in atto e futuri</i>; Agata Maria Madia Carucci (ricercatore Istat) <i>Il turismo rurale: la nuova identità delle aree interne</i>; Filomena Maggino (docente di Statistica Università La Sapienza) <i>Analisi e misurazione del benessere, indicatori di disuguaglianza e sostenibilità</i>, Francesco Maria Bucarelli (presidente FOSAN) <i>Stili di vita e consumi alimentari in un borgo del Vallo di Diano: evoluzione delle abitudini alimentari nel comune di Rofrano</i>; Massimiliano Monetti (presidente Cooperative di Comunità Confcooperative Habitat), <i>Beni comuni e comunità</i>; Giovanna Sangiuolo (vice presidente PROMOItalia), <i>Cairano, Alto Cilento e Valle di Suessola: sistemi alimentari locali come occasioni di duraturo sviluppo sostenibile per le aree interne</i>; Lola Fernandez (Assessore Attività Produttive del Comune di Sezze - LT) <i>Un Comitato Locale per l'Occupazione finalizzato a promuovere "Il Cibo nella Terra del Mito"</i>, Franc Bogovic (eurodeputato della Repubblica di Slovenia - contributo video) <i>Smart Villages and their importance for evenly populated regions and rural areas</i>; DaVIDe Stokovac (architetto - da remoto) <i>Le sfide del paesaggio rurale e del villaggio nella società contemporanea, tra privato, pubblico e collettivo</i>; Valentina Canali (direttore Tecnoborsa) <i>Mercato immobiliare possibile asset strategico per il territorio: strumenti e opportunità</i>; Luigi Cremona (giornalista responsabile guide Touring Club Italiano -da remoto) <i>la promozione dei prodotti agroalimentari per la valorizzazione dei territori</i>; Giorgio Grussu - Rosa Laura Romeo, (project coordinator Mountain Partnership – FAO), <i>Il progetto Mountain Partnership della FAO</i>; Giovanni Ciarocca (segretario generale Associazione Dimore Storiche Italiane – ADSI), <i>L'associazione dimore storiche italiane (A.D.S.I.) e il territorio: aree interne, identità e storie.</i></p>



EFFE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
 Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021, 2023)
 13° Cerealia Festival – programma 2023

	<p>Modera Tiziana Briguglio (giornalista, VP ARGALazio)</p> <p>Il convegno è stato accreditato ai rispettivi ordini per i crediti formativi di giornalisti e dottori agronomi e forestali. Gli atti saranno pubblicati sulla rivista della FOSAN</p> <p>A cura di <i>INSOR</i>, in collaborazione con <i>FIDAF</i>, <i>Confagricoltura</i>, <i>Agroalimentare in rosa</i>, <i>AGRA</i>, <i>FOSAN</i>, <i>UNPLI</i>, <i>Associazione Sloveni a Milano</i> Partecipazione gratuita su prenotazione: cerealiapludi@cerealiapludi.org</p>
PIEMONTE Vercelli	<p>LUNEDÌ 16 OTTOBRE Istituto di Istruzione Superiore "Galileo Ferraris" di Vercelli Giornata mondiale dell'alimentazione 2023: Agro biodiversità e sostenibilità delle produzioni agroalimentari per l'Agenda UN 2023 10:45 – 13:00 Seminario scientifico-divulgativo per gli alunni dell'ultimo anno ed agli insegnanti di due IIS del Vercellese, con indirizzo agrario. Seminario dedicato ad approfondimenti sullo sviluppo successivo delle Agende delle Nazioni Unite nella Decade per la Biodiversità e la Decade per la Nutrizione e l'attuale Agenda 2030 UN con i 17 Obiettivi per lo sviluppo sostenibile. Presentati e discussi gli aspetti relativi alla preservazione dell'agro biodiversità ed al suo imprescindibile ruolo nella sostenibilità delle produzioni agroalimentari e conservazione dell'ambiente per il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile. Questi aspetti sono stati esemplificati con la ricerca che il CREA svolge sulle specie cereali riso e frumento. Richiamato e discusso il paradigma della Dieta mediterranea come modello di sostenibilità delle produzioni per una dieta sana per la salute umana, in stretta connessione con la salvaguardia del pianeta ed il contrasto alla produzione di gas climalteranti. Relatori: Elisabetta Lupotto CREA Centro di ricerca Alimenti e nutrizione, Roma; Patrizia Vaccino CREA Centro di ricerca Cerealicoltura e colture industriali, sede di Vercelli.</p> <p>A cura di CREA AN e CREA CI. Partecipazione gratuita</p>
SICILIA Palermo	<p>LUNEDÌ 16 OTTOBRE I cuochi ricicloni - Ricette sostenibili per giocare in cucina "Giornata Mondiale dell'alimentazione" - attività nelle scuole. Il food recycle spiegato ai più piccoli attraverso informazioni su nutrizione, stagionalità degli alimenti, dieta mediterranea e un percorso di ricette – dagli antipasti ai dolci – in cui utilizzare parti degli alimenti che solitamente ed erroneamente vengono cestinati.</p> <p>A cura di <i>Come una marea Onlus</i>, in collaborazione con <i>Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore"</i>. Partecipazione gratuita</p>
LOMBARDIA Valli del Luinese	<p>MERCOLEDÌ 18 E MERCOLEDÌ 25 OTTOBRE Macrobiotica e dieta mediterranea per il benessere. Le ricette di Roberta Lanzafame Incontro conviviale: Presentazione di piatti "fusion dieta mediterranea e macrobiotica " Roberta Lanzafame e le sue ricette. La macrobiotica è una pratica alimentare che si vuole basata sull'equilibrio tra le forze antagoniste e complementari che, secondo le antiche teorie filosofiche cinesi, governerebbero l'universo. La dieta mediterranea è un modello alimentare equilibrato. Affonda le sue origini nelle tradizioni alimentari dei paesi europei che si affacciano sul bacino Mediterraneo. È adatto a tutti e che, per la sua varietà, può essere tranquillamente modulato sulle esigenze di ciascuno. Si vuole</p>

EFFE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
 Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021, 2023)
13° Cerealia Festival – programma 2023

	<p>divulgare i principi di entrambi gli approcci per educare creando abitudini alimentari sane</p> <p>Evento a cura di associazione <i>Aisu verso Itaca</i></p>
<p>PIEMONTE Novara</p>	<p>VENERDÌ 20 OTTOBRE Istituto Rita Levi Montalcini TRA BORGHI E AREE URBANE: la coltivazione tra innovazione e tradizione 10:00 – 13:00 Convegno informativo volto a sensibilizzare sulle risorse del territorio e le aree urbane, l'importanza dell'acqua e delle riserve idriche finalizzate alla coltivazione dei terreni circostanti. Sono state portate le esperienze di studenti attivi nella sperimentazione e ricerca di istituti superiori e primaria di secondo grado. Tra i relatori: Barbara Camilli (Associazione Psicologia Utile), Elena Mastretta (ISRN), Claudia Baratti (Est Sesia), Manuele Mussa (Az. Agricola), Paola Rovasenda (Az. Agricola), allievi Istituto Ravizza.</p> <p>A cura di <i>Nutriziopoli</i>, <i>Associazione Psicologia Utile</i>. Partecipazione gratuita</p>
<p>LAZIO Tarquinia</p>	<p>SABATO 21 OTTOBRE * Palazzo dei Priori, Sala Sacchetti Via dell'Archetto 4 Il Ruolo della diplomazia di fronte alle sfide attuali 18h conversazione tra S.E. Matjaž Longar, Ambasciatore della Repubblica di Slovenia in Italia e S.E. Daniele Verga, Ambasciatore d'Italia a Lubiana (2004 - 2008), vice presidente - segretario esecutivo dell'Associazione Nazionale Diplomatici a r. 'Costantino Nigra' (ASSDIPLAR)</p> <p>Evento a cura di <i>Società Tarquiniese d'Arte e Storia</i>, in collaborazione con l'Associazione <i>Omnia Tuscia di Viterbo</i>. Partecipazione gratuita</p>
<p>LOMBARDIA Valli del Luinese</p>	<p>SABATO 21 OTTOBRE Colonia Elioterapica- Germignaga Progettare il verde: ritorno al futuro Con la partecipazione dell'architetto e paesaggista Mario Allodi, direttore della Scuola di Formazione "Progettare il verde". L'incontro ha introdotto la finalità dell'ed. 2023 che vuole favorire l'individuazione di alcuni aspetti fondamentali per costituire la base su cui iniziare a costruire un percorso di sensibilizzazione alle tematiche legate al territorio, soprattutto in riferimento alla formazione dei giovani.</p> <p>Evento a cura di associazione <i>Aisu verso Itaca</i>. Partecipazione gratuita</p>
<p>CALABRIA Tauranea di Palmi (RC)</p>	<p>SABATO 21 – DOMENICA 22 OTTOBRE Parco Archeologico dei Tauriani I romani incontrano gli italici Rievocazione storica con spettacolo teatrale contestuale</p> <p>Sabato Percorso Leonida - Tra storia, leggende e natura: un affascinante viaggio naturalistico-culturale che parte dai luoghi di Palmi, intrecciando storia, leggende e la bellezza della natura e conduce al Parco Archeologico dei Tauriani, con visita guidata per scoprire i segreti dell'antica civiltà che ha plasmato questa terra. La giornata è continuata con la degustazione di ricette romane e la visita dell'allestimento Italo e romano: degustazione di prelibatezze ispirate all'antica Roma, realizzate con cereali</p>

EFPE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
 Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021, 2023)
13° Cerealia Festival – programma 2023

	<p>antichi e altri ingredienti tradizionali.</p> <p>Domenica Celebrare l'archeofood e rivivere il passato. Immersione nell'archeofood in chiave didattica con un percorso immersivo guidato e raccontato. Prelibatezze ispirate all'antica Roma, realizzate con cereali antichi e altri ingredienti tradizionali. Nel pomeriggio suggestiva rievocazione storica italiana e romana, per rivivere gli eventi e le emozioni di epoche passate. Spettacolo teatrale "Tita e Valelia: il Coraggio di Due Donne Italiane", racconto che mette in luce la forza e la determinazione delle donne di quei tempi.</p> <p>A cura di Movimento Culturale S. Fantino OdV. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
<p>LOMBARDIA Edolo / Valcamonica (BS)</p>	<p>MARTEDÌ 24 OTTOBRE Università degli studi di Milano - Sede UNIMONT Agricoltura identitaria: produzioni agroalimentari per la valorizzazione delle aree interne 14:00 – 18:30 Convegno - Incontro finale della programmazione "Il CREA per Cerealia 2023". Presentato e discusso l'impatto della ricerca e della didattica nei contesti produttivi delle aree interne, dove lo sviluppo dei sistemi produttivi agricoli è caratterizzante per le realtà territoriali e comunità locali. Infatti, spesso le produzioni agroalimentari di questi territori fungono da volano per lo sviluppo di altri settori produttivi, come il turismo e le manifestazioni culturali legate alle tradizioni locali. Grazie alla capitalizzazione delle esperienze e alla valorizzazione delle produzioni, i territori possono sviluppare contesti innovativi che siano volano per uno sviluppo locale sostenibile e duraturo. Obiettivi delle relazioni: conoscenza delle realtà del territorio; utilizzo e valorizzazione di produzioni locali a filiera corta; progetti di ricerca in corso e ricadute (Regione Lombardia e non solo); ricerca a supporto delle produzioni identitarie; analisi economica delle aree interne. Tavola rotonda: <i>Voci dal territorio - esperienze a confronto</i>. Evento con il patrocinio della Regione Lombardia e di Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023</p> <p>A cura di CREA Alimenti e nutrizione e Università di Milano UNIMONT. Partecipazione gratuita</p>
<p>SICILIA Palermo</p>	<p>MERCOLEDÌ 25 OTTOBRE Quando la Pasta è Donna Università di Palermo, Facoltà di Agraria "Giornata Mondiale della Pasta". Convegno sulle attività delle donne nella filiera della pasta dalla produzione del grano al piatto</p> <p>A cura di ComeUnaMarea Onlus in collaborazione con Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore". Partecipazione gratuita</p>
<p>LAZIO Tarquinia (VT)</p>	<p>VENERDÌ 27 OTTOBRE Palazzo dei Priori Sala Sacchetti associazione Demos, via Mazzini 22 L'allume dello Stato Pontificio tra il XV e il XIX secolo. Economia e territorio in un piccolo borgo, Allumiere 17:30 Conferenza sull'avventura mineraria cominciata nel XV sec. destinata a diventare per decenni la più importante d'Europa. Il nome della cittadina di Allumiere deriva dalla presenza in zona di giacimenti di alunita da cui si estraeva l'allume, un sale che in passato rivestiva una notevole importanza nell'industria tessile e della carta. Lo</p>

	<p>sfruttamento industriale dei giacimenti proseguiti per oltre tre secoli seguendo la tecnica dello scavo a cielo aperto che alterò pesantemente la fisionomia del paesaggio Relatore: arch. Angelo Centini</p> <p>A cura di Associazione <i>La Lestra</i> in collaborazione con Società <i>Tarquiniense D'Arte e Storia</i>. Partecipazione gratuita</p>
<p>LOMBARDIA Valli del Luinese</p>	<p>VENERDÌ 27 OTTOBRE La salute vien mangiando? Le proprietà delle erbe aromatiche a tavola. Presentazione di piatti in collaborazione di persone esperte di nutrizione e momento conviviale</p> <p>Evento a cura di associazione <i>Aisu verso Itaca</i></p>
<p>LOMBARDIA Valli del Luinese</p>	<p>SABATO 28 OTTOBRE Germignaga – Colonia elioterapica 17:00 19:00 Incontro sul tema “Le piante ci parlano” Relatrice prof Manuela Martinez. Presentazione del libro e dibattito</p> <p>Evento a cura di associazione <i>Aisu verso Itaca</i></p>
<p>LAZIO Allumiere (RM)</p>	<p>DOMENICA 29 OTTOBRE Palazzo della Reverenda Camera Apostolica di Allumiere Museo Civico A. K. De La Grange 11:00 Visita guidata Museo civico di Allumiere che racconta le trasformazioni del territorio della Tolfa e la storia dei suoi abitanti, dalla preistoria fino allo sfruttamento delle miniere di alunite nel XIX secolo.</p> <p>A cura di Associazione <i>La Lestra</i> in collaborazione con Società <i>Tarquiniense D'Arte e Storia</i>. Partecipazione gratuita</p>
<p>CAMPANIA Apice (BN)</p>	<p>LUNEDÌ 30 OTTOBRE Apice Vecchia GraniLab. Scoprire e Riconoscere i Grani Antichi di Irpinia e Sannio Workshop (percorso esperienziale sui grani antichi). I partecipanti sono stati coinvolti in un percorso alla scoperta dei grani antichi: studio teorico delle cultivar estinte e/o in via di estinzione nelle aree interne Irpinia / Sannio; laboratorio di molitura grazie ad un mini mulino in loco; laboratorio di pasta fresca; blind test per far capire la differenza dei prodotti.</p> <p>A cura di <i>PromoITALIA</i> e Azienda Agricola <i>BioLu</i>. Partecipazione su prenotazione</p>
<p>LAZIO Roma</p>	<p>MARTEDÌ 31 OTTOBRE Come un albero – Museo bistrot via Alessandria 159 (in fondo al vicolo) Cooking Beyond Borders! Responsible Consumption in the Mediterranean Cuisine 17:30h – 19:30h Workshop partecipato di cucina identitaria con The <i>SIDE Group</i>: facilitatore Samar Zughool (Giordania) e chef Patricija Horvat (Slovenia). The <i>SIDE</i> è un collettivo informale di donne migranti che affronta i temi legati alla cucina identitaria, sociali e di dialogo interculturale. In questo workshop sono state esplorate le</p>



EFFE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015)
 Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021, 2023)
 13° Cerealia Festival – programma 2023

	<p>variazioni dei “sapori mediterranei responsabili” basati sulla solidarietà, i diritti dei lavoratori e il commercio equo oltre i confini nella regione mediterranea. Il workshop partecipativo è avvenuto nella dimensione sociale della cucina quale spazio di connessione tra gastronomia e attivismo alimentare. Samar e Patricija hanno presentato e spiegato le dimensioni del consumo responsabile e dell'attivismo alimentare attraverso tre ricette e variazioni alimentari da Slovenia, Giordania e Italia. Le ricette sono state condivise poi in degustazione con i partecipanti. Il workshop si è tenuto in inglese con traduzione consecutiva.</p> <p>A cura di ass. cult. <i>Music Theatre International – M.Th.I. ETS</i>, in collaborazione con il collettivo <i>THE SIDE</i> e <i>Come un albero – Museo bistrof</i>. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
--	---

SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO (SCIM) DEL MAECI | 13-19 NOVEMBRE 2023

“A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto”

Attività proposte al MAECI – DGSP Ufficio VII in qualità di aderenti al tavolo degli stakeholder della SCIM

18 nov.	<p>Cina - Shanghai PromoITALIA presenterà ItalianFood Day in China (format destinato a rinnovarsi ogni anno) nel cui ambito saranno attivate diverse sezioni, di cui una dedicata alla Dieta Mediterranea</p>
13 nov.	<p>Slovenia – Lubjana ore 10,00 Biotehniški Izobraževalni Center Prušnikova ulica 74, Ljubljana Dalla cucina dell'antica Roma alle ricette salutari della tradizione con uno sguardo agli ingredienti che ancora oggi si trovano nella cucina tradizionale del basso Lazio Incontro con Paola Sarcina e Tiziana Briguglio. Laboratorio di cucina con Luigi Lombardi</p> <p>A cura di <i>M.Th.I. ETS</i> e <i>Agroalimentare in rosa</i>, con il sostegno dell'Ambasciata d'Italia a Lubiana. Evento gratuito</p>

Calendario “ASPETTANDO CEREALIA” (Marzo – Luglio 2023)

<p>SICILIA</p> <p>Palermo</p>	<p>MARTEDÌ 21 MARZO</p> <p>Aula Magna IZS Sicilia, Palermo Parco delle Madonie</p> <p>Storie di avvoltoi europei di ieri e di oggi</p> <p>09:00h -17:30h Incontro – convegno. L'estinzione degli avvoltoi in Sicilia, il ruolo dei parchi archeologici per la riproduzione degli animali a rischio scomparsa, l'esperienza della reintroduzione del gipeto sulle Alpi e il progetto di ripopolamento dei grifoni nel parco delle Madonie. Evento formativo organizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale per la Sicilia con esperti a livello europeo. Interventi: Bruno Massa (massimo esperto dell'ornitologia in Sicilia), Camillo Sandri (capo dipartimento veterinario del Parco Natura Viva di José Tavares, direttore della Vulture Conservation Foundation), Salvatore Seminara (commissario straordinario IZS Sicilia), Guido Ceccolini (presidente associazione CERM centro rapaci minacciati). La seconda parte del convegno è dedicata ai grifoni e la loro reintroduzione nel Parco dei Nebrodi e delle Madonie. Interventi: Antonio Spinnato Nebrodi (naturalista), Annalisa Guercio (direttore del dipartimento delle attività diagnostiche dell'IZS Sicilia), Annalisa Bruccoli (associazione Ardea).</p> <p>Per il Rotary International Distretto 2110 Sicilia-Malta: il past governor Alfio Di Costa e l'attuale governatore Orazio Agrò. Al termine tavola rotonda, condotta da Josè Tavares e Salvatore Seminara. Presenti anche Luca Sammartino (vice presidente della Regione Sicilia e assessore regionale dell'Agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea), Elena Pagana (assessore regionale del Territorio e dell'Ambiente), Concetta Bruno (presidente associazione Come una marea Onlus), Salvatore Caltagirone (commissario straordinario Ente Parco delle Madonie), Giovanni Cavallaro (commissario straordinario Ente Parco dei Nebrodi), Ignazio Di Ganci (direttore Ente Parco dei Nebrodi), Giuseppe Maurici (direttore Ente Parco delle Madonie).</p> <p>A cura di <i>ISZ Sicilia Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia</i> con il patrocinio gratuito di <i>ComeUnaMarea Onlus, Rotary International Distretto 2110 Sicilia e Malta</i>. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
<p>SICILIA</p> <p>Isnello</p>	<p>MERCOLEDÌ 22 MARZO</p> <p>Storie di avvoltoi europei di ieri e di oggi</p> <p>09:00h -17:30h Escursione formativa nelle Madonie</p> <p>Supporto didattico: Salvatore Seminara, Bruno Massa, José Tavares, Guido Ceccolini, Camillo Sandri, Annalisa Guercio, Alfio Di Costa, Annalisa Bruccoli, Antonio Spinnato</p> <p>A cura di <i>ISZ Sicilia Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia</i> con il patrocinio gratuito di <i>ComeUnaMarea Onlus, Rotary International Distretto 2110 Sicilia e Malta</i>. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
<p>SICILIA</p> <p>Palermo</p>	<p>MARTEDÌ 4 APRILE</p> <p>Biblioteca Sociale CESVOP Palermo via Pizzetti 10</p> <p>Il mare nel racconto di una vita</p> <p>Docufilm sulla pesca tradizionale al Isola delle Femmine</p> <p>17:00h -19.00h Breve introduzione sulle attività del mare, espressione della cultura e dell'identità siciliana e visione del docufilm realizzato nel mare del Borgo marinaro di Isola delle Femmine per Cerealia 2018. Relatori Concetta Bruno.</p> <p>A cura di <i>ComeUnaMarea Onlus</i> in collaborazione con il <i>CESVOP Centro di Servizi per il Volontariato di Palermo</i>. Partecipazione gratuita</p>
<p>LAZIO</p> <p>Roma</p>	<p>SABATO 6 MAGGIO</p> <p>Parco degli Acquadotti</p> <p>Cerealia. Gli antichi ludi di Cerere</p> <p>15h-22h La tomba dei riti Eleusini (visita ai monumenti del Parco degli Acquadotti), L'esercito romano al Parco degli Acquadotti (incontro con la Legio XXX Ulpia Victris), Ludi di Cerere (i giochi dell'antica Roma e della Roma moderna), Il cielo al Parco degli Acquadotti (alla scoperta di Cerere e degli altri corpi celesti. Osservazione astronomica con telescopio).</p>

	<p>A cura di Roma vecchia, in collaborazione con Pons Iani, Alcazar de los reyes cristianos, Parco degli Acquadotti, con il patrocinio del Parco Archeologico dell'Appia Antica e Cerealia Festival. Partecipazione gratuita su prenotazione</p>
<p>SICILIA Palermo</p>	<p>MARTEDÌ 9 MAGGIO Biblioteca Sociale CESVOP Via Pizzetti 10 FoodforFuture – Alimentazione sostenibile Incontro nell'ambito del Festival dello Sviluppo Sostenibile - ASVIS 17:30 Concetta Bruno (ComeUnaMarea Onlus), <i>Alimentazione sostenibile e sani stili di vita per la salute dell'uomo e del pianeta</i>, Silvana Bruno (Banca del Tempo/ComeUnaMarea Onlus), <i>Buone prassi nel settore del food recycle</i> 18:15 <i>La mia Sicilia</i>, docu-film realizzato da ComeUnaMarea Onlus per la SCIM 2022 18:30 Tavola rotonda, <i>Vecchi e nuovi stili di vita eco-sostenibili</i></p> <p>A cura di ComeUnaMarea Onlus, con il patrocinio della Città di Palermo Partecipazione gratuita</p>
<p>SICILIA Isola delle Femmine</p>	<p>VENERDÌ 2 GIUGNO Isola delle Femmine Biblioteca Comunale Pino Fortini Via Palermo n. 63 Prospettive innovative per lo sviluppo di antichi borghi - Parità di genere per uno sviluppo sostenibile 16:00h - 21:00h Saluti istituzionali: Orazio Nevoloso (sindaco Isola delle Femmine), Concetta Bruno (presidente ComeUnaMarea Onlus" APS) <i>Cerealia festival in Eu Green Week</i>, Carmela Di Liberto (presidente Pro Loco Isola delle Femmine) <i>Il ruolo delle Pro Loco nella promozione territoriale</i>, Marco Musso (social media manager & digital strategist) <i>Turismo esperienziale e ,marketing territoriale</i>, Carmelina Severino (presidente regionale Centro Italiano Femminile) <i>Le città al femminile</i>, Giuseppe Russo (research manager Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore) <i>Proposta di modelli di inclusione nelle vie del grano in Sicilia</i>. Le DONNE di Isola delle Femmine, <i>Cibo e Tradizione - esperienze a confronto</i>, <i>Circolo di lettura di illustremente – ComeUnaMarea</i>. La Sicilia dei cunti - Letture in lingua siciliana. Proiezione "Il mare nel racconto di una vita" (realizzato in occasione della SCIM 2021)</p> <p>A cura di Comeunamarea Onlus in collaborazione con il Comune di Isola delle Femmine, Pro-loco Isola delle Femmine APS, Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore L'iniziativa è parte del programma EU Green Week 2023 promosso dalla Commissione Europea. Partecipazione gratuita</p>
<p>SICILIA Isola delle Femmine</p>	<p>SABATO 3 GIUGNO Isola delle Femmine Biblioteca Comunale Pino Fortini Via Palermo n. 63 Prospettive innovative per lo sviluppo di antichi borghi - Aree Marine Protette e borghi limitrofi 10:00h – 13:00h Saluti istituzionali: Orazio Nevoloso (sindaco Isola delle Femmine), Massimo Midiri (rettore Università degli Studi di Palermo), Concetta Bruno (presidente ComeUnaMarea Onlus" APS) <i>Cerealia festival in Eu Green Week</i>, Carmela Di Liberto (presidente Pro Loco Isola delle Femmine), <i>Il ruolo delle Pro Loco nella promozione territoriale</i>, Franco Palla (professore Università degli Studi di Palermo) <i>Ambiente - Cultura - Sport, una nuova prospettiva per la valorizzazione</i>, Valeria Patrizia Li Vigni (presidente Fondazione Sebastiano Tusa), <i>La valorizzazione attraverso gli itinerari turistico-culturali</i>, Gianluca Sarà (professore Università degli Studi di Palermo), <i>L'AMP di Capo Gallo e Isola delle Femmine: un laboratorio scientifico a cielo aperto per lo studio della biodiversità</i>, Maurizio Ricevuto (comandante Capitaneria di Porto Isola delle Femmine) <i>Vigilanza, prevenzione e promozione dell'Area Marina Protetta</i>. Proiezione "Il mare nel racconto di una vita" (realizzato in occasione della SCIM 2021)</p> <p>A cura di Comeunamarea Onlus in collaborazione con il Comune di Isola delle Femmine, Pro-loco Isola delle Femmine APS, Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore L'iniziativa è parte del programma EU Green Week 2023 promosso dalla Commissione Europea. Partecipazione gratuita</p>
<p>PUGLIA Cerignola (FG)</p>	<p>VENERDÌ 9 GIUGNO Palazzo Fornari Piano San Rocco Il Piano delle Fosse Granaria di Cerignola – Un monumento a cielo aperto patrimonio</p>

	<p>dell'umanità</p> <p>Seminario divulgativo di carattere storico, culturale e scientifico per promuovere la conservazione e la valorizzazione delle Fosse Granarie, un "monumento a cielo aperto" legato alla raccolta ed alla conservazione dei cereali. Le fosse granarie, rappresentano l'espressione più significativa della civiltà contadina per molti Paesi del Bacino del Mediterraneo. Quello di Cerignola rappresenta un caso unico in tutto il mondo, concentrando in un unico sito (i.e. il Piano) oltre 600 fosse.</p> <p>18:00 Saluti istituzionali: Francesco Bonito (Sindaco di Cerignola), Rossella Bruno (Assessore cultura turismo sport di Cerignola), Sergio Cialdella (Assessore attività produttive di Cerignola); <i>il Festival Cerealia e il programma CREA</i>: Elisabetta Lupotto (CREA Alimenti e Nutrizione, CS Cerealia); <i>Il Grano tra passato e futuro - l'identità storico-culturale e il Green Deal</i>: modera Maria Vasciaveo (presidente Pro loco Cerignola APS), Nicola Pecchioni (direttore CREA Cerealcoltura e Colture Industriali), Pasquale De Vita (dirigente di ricerca CREA Cerealcoltura e Colture Industriali), Nicola Pergola (biblioteconomista e storico locale, autore del cortometraggio <i>Il Piano delle Fosse di Cerignola</i>);</p> <p>18:50 Visita guidata al Piano delle Fosse Granarie a cura della Pro loco di Cerignola</p> <p>20:30 Degustazione di prodotti tipici locali</p> <p>21:00 <i>Non c'è terra che amiamo più di questa</i>, racconti in musica di Michele e Giustina Dell'Anno</p> <p>A cura di CREA Cerealcoltura e Colture Industriali, Pro loco di Cerignola e ADAF Foggia, con il patrocinio del Comune di Cerignola. Partecipazione gratuita: info segreteria organizzativa CREA-CI</p>
<p>LOMBARDIA</p> <p>Sant' Angelo Lodigiano (LO)</p>	<p>VENERDÌ 16 GIUGNO</p> <p>Castello Morando Bolognini Salone dei Cavalieri</p> <p>Il Pane del Futuro – Origine e attualità della raccolta dei pani del mondo</p> <p>09:00 Registrazione dei partecipanti e visita libera al Museo del Pane</p> <p>09:30 Saluti istituzionali. Modera Elisabetta Lupotto (CREA – CS Cerealia). Seminario: Oswaldo Faila <i>Le origini della panificazione</i>, Luigi Degano <i>Il Museo del Pane e la sua storia</i>, Mariangela Rondanelli* <i>Il pane nella dieta mediterranea</i>, Basilio Borghi <i>Il miglioramento genetico del frumento: breve storia e aspettative</i>, Alessia Perego <i>I frumenti e le qualità panificatorie</i>, Alessandra Marti* <i>La panificazione e le tipologie di pane</i>, Giovanni Mazzolari <i>I lieviti e la loro influenza sulla qualità del pane</i>, Massimo Blandino* <i>Le agrotecniche del frumento e le rese quanti-qualitative</i>, Maurizio Monti <i>L'evoluzione degli impianti molitori</i>, Esselunga * / Associazione Panificatori Lodi * <i>Il pane artigianale</i>, Ambrogina Pagani* <i>I prodotti da forno assimilabili al pane</i>, Tommaso Maggiore conclusioni</p> <p>Visite guidate al Museo del Pane e al Museo di Storia dell'Agricoltura</p> <p>A cura di CREA con UNIMI, in collaborazione con Museo del pane, Museo di Storia dell'Agricoltura, Fondazione Conte G.G. Morando Bolognini, Società Agraria di Lombardia, Università di Milano (in streaming sul canale YouTube Spazio MULSA). Partecipazione gratuita. Segreteria organizzativa: Museo di Storia dell'Agricoltura ETS.</p>
<p>LAZIO</p> <p>Roma</p>	<p>DOMENICA 18 GIUGNO</p> <p>Parco Archeologico del Colosseo e Foro Romano</p> <p>Il Rito delle Vestali della mola salsa alla Casa delle Vestali e al Tempio di Vesta</p> <p><i>Giornate Europee dell'Archeologia – GEA/JEA</i></p> <p>Rievocazione del rito delle Vestali della mola salsa</p> <p>Orari: 10:30 – 16:00 – 17:00 – 18:00</p> <p>A cura di <i>Music Theatre International ETS</i>, in collaborazione con <i>Le Camenae e Romacostumi</i>, nell'ambito delle Giornate Europee dell'Archeologia del <i>Parco archeologico del Colosseo</i>. Partecipazione con il biglietto dell'area archeologica</p>
<p>SICILIA</p> <p>S. Venera al Pozzo, Aci S. Filippo, Aci</p>	<p>VENERDÌ 23 GIUGNO</p> <p>Associazione Pan Akis 9 e Pro Loco Piano San Filippo, 41</p> <p>Il nostro pane salutistico quotidiano</p> <p>18:20 – 20:30 Saluti Nicola Pecchioni (Direttore del CREA Cerealcoltura e Colture Industriali); introduzione Giovanni Barbagallo (Pan Akis 9, Pro loco, Aci San Filippo),</p>

Catena (CT)	<p>modera Valeria Cavallaro (già Ricercatore CNR-IBE, Catania); interventi: Alfio Spina (CREA Cerealicoltura e Colture Industriali) <i>I frumenti tetraploidi: Aspetti chimico-fisici e reologici di genotipi siciliani di Triticum turgidum ssp. turgidum e caratteristiche qualitative dei relativi pani</i>; Marina Carcea (CREA Alimenti e Nutrizione) <i>Aspetti tecnologici e nutrizionali dell'uso del sale in panificazione</i>, Biagio Pecorino e Vincenzo Donzuso (UNICT, Dip. Agricoltura, Alimentazione e Ambiente / Coop. Agr. "Valle del Dittaino", Assoro, Enna) <i>Frumento e legumi di filiera certificata per un pane salutistico</i>, Rosalia Sanfilippo (CREA Cerealicoltura e Colture Industriali) <i>Effetto dell'aggiunta di sfarinato integrale di fagiolo "Signuredda" sulle caratteristiche chimico-fisiche e tecnologiche degli impasti e del pane</i>, Michele Canale (CREA Cerealicoltura e Colture Industriali) <i>Impiego di scarti della lavorazione industriale del carciofo per la biofortificazione di pani di grano duro</i>, Andrea Brandolini (CREA Zootecnia e Acquacoltura) <i>I frumenti diploidi: caratteristiche tecnologiche e nutrizionali del pane di frumento monococco</i></p> <p>A cura di CREA-CI di Acireale (Alfio Spina), Associazione Pan Akis 9, Pro Loco di Aci S. Filippo (CT). Partecipazione gratuita su prenotazione: (segreteria organizzativa CREA-CI, Associazione Pan Akis 9 e Pro Loco di Aci S. Filippo)</p>
<p>LOMBARDIA</p> <p>Bergamo</p>	<p>SABATO 24 GIUGNO Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali Via Stezzano 24 Risorse genetiche di mais - recupero e valorizzazione</p> <p>Apertura e saluti istituzionali: Nicola Pecchioni (Direttore CREA Cerealicoltura e Colture Industriali); modera Elisabetta Lupotto (CREA, CS Cerealia Festival); interventi: Andrea Brandolini (CREA Zootecnia e Acquacoltura) <i>Le origini della collezione CREA di mais italiani</i>, Marco Boriani (Regione Lombardia) <i>La valorizzazione della biodiversità agricola: il ruolo di Regione Lombardia</i>, Laura Ronchi (Regione Lombardia) <i>Aspetti normativi nella gestione di varietà locali e indicazioni per la registrazione di varietà</i>, Luca Giupponi (UNIMONT) <i>Le attività di UNIMONT per la valorizzazione dell'agro-biodiversità vegetale di montagna</i>, Rita Redaelli (CREA Cerealicoltura e Colture Industriali) <i>Progetti italiani sulla biodiversità: Valomays e Mareval</i>, Carlotta Balconi (CREA Cerealicoltura e Colture Industriali) <i>Progetti internazionali sulla biodiversità: EVA-maize network, Dromamed, MineLandDiv</i></p> <p>Esperienze delle aziende nella valorizzazione delle varietà locali: Alessio Torri (CREA Cerealicoltura e Colture Industriali) <i>Gestione della Banca del germoplasma</i>. Visita al campo di riproduzione delle varietà, a seguire buffet.</p> <p>La partecipazione dei professionisti iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali comporterà l'attribuzione di Crediti Formativi Professionali in base al Regolamento CONAF per la formazione professionale continua. A cura di CREA Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali – Bergamo Partecipazione gratuita su prenotazione-</p>
<p>SICILIA</p> <p>Ali Terme (ME)</p>	<p>SABATO 24 GIUGNO Convegno di inizio estate</p> <p>Saluti: Suor Mariella Lo Turco (direttrice Istituto Maria Ausiliatrice), Sindaco di Ali Terme, Laura Fleres (presidente Banca del Tempo "Insieme È Meglio" Ali Terme), Santi Mondello (presidente CESV Messina). Interventi: Santi Cannavò (presidente Prov.le UISP Messina) <i>Agenda 2030 e i pilastri dello sviluppo sostenibile</i>, Domenico Cascio (cultore e divulgatore di grani antichi) <i>I grani tradizionali coltivati nella riviera ionica</i>, Nino Bebbia (presidente associazione "Museo Del Grano" S. Filippo Superiore) <i>L'esperienza del museo per il territorio</i>, Carlo Gregorio (Associazione "Anello del Nisi"), <i>La storia dei mulini di Fiumedinisi</i>. Conclusioni: Leonina Grossi (presidente Associazione Nazionale Banche del Tempo).</p> <p>Gruppo folklorico "Valle di Nisi": <i>Canti e balli tradizionali legati al ciclo del grano</i>.</p> <p>A cura di Comeunamarea Onlus. Partecipazione gratuita</p>
<p>LAZIO</p> <p>Roma</p>	<p>LUNEDÌ 26 GIUGNO Federazione Nazionale Stampa Italiana - Sala FNSI Corso Vittorio Emanuele II, 349 Utilizzo degli insetti nei prodotti cerealicoli ed in generale negli alimenti: opportunità o problema?</p>

	<p>16:00h-18:30h saluto Guido D'Ubaldo (presidente Ordine dei giornalisti). Introduce Andrea Sonnino (FIDAF); modera Tiziana Briguglio (ARGA Lazio). Interventi: Marina Carcea (CREA Alimenti e nutrizione) <i>Sfide e opportunità dell'uso degli insetti e derivati nelle preparazioni alimentari</i>, Valentina Narducci (CREA Alimenti e nutrizione), <i>Aspetti nutrizionali e tecnologici della utilizzazione di derivati di insetti nei prodotti cerealicoli</i>, Carlotta Totaro Fila (Alia Insect Farm), <i>Novel Food made in Italy: Polvere atomizzata di grilli Acheta domesticus</i>, Lea Pallaroni (ASSALZOO), <i>Utilizzazione dei derivati di insetti nella alimentazione degli animali in produzione zootecnica</i>, Ernesto di Renzo (Università Tor Vergata), <i>Aspetti antropologici del consumo di insetti</i>, Cristina Giannetti (CREA Ufficio stampa), <i>"Lo famo strano": Italiani e novel food</i>. Interventi e discussione. Conclusioni Paola Sarcina (Cerealia Festival)</p> <p>Ai partecipanti iscritti agli Ordini dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali riconosciuti 0,25CFP. Il corso è stato accreditato dall'Ordine dei Giornalisti (3 crediti formativi). Evento a cura di CREA, FIDAF e ARGA Lazio. Partecipazione gratuita.</p>
<p>SICILIA Caltanissetta</p>	<p>VENERDÌ 7 LUGLIO Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura, Caltanissetta Innovazione, approccio olistico, monitoraggio ambientale e biodiversità funzionale per l'agricoltura biologica del futuro</p> <p>9:00-13:30 presentate le attività ed alcuni risultati intermedi del Progetto Biologico - finanziato nell'ambito della misura 16.1 PSR Regione Sicilia. Coinvolgimento del Consorzio Isola Bio Sicilia, in qualità di soggetto capofila, di sette aziende agricole impegnate in diversi comparti dell'agricoltura siciliana e di un'azienda di trasformazione, nel settore dell'industria della pasta. Ben 16 le azioni tutte finalizzate al raggiungimento di un unico e ambizioso obiettivo: trasferire, applicare e diffondere, nella realtà siciliana, le innovazioni messe a disposizione dalla ricerca scientifica nazionale con riferimento ai diversi protocolli per la gestione sostenibile dell'azienda biologica e multifunzionale a bassa entropia. Tra gli obiettivi specifici la valorizzazione della biodiversità naturale e coltivata attraverso pratiche innovative per la valutazione degli ecosistemi ecologici aziendali mediante l'applicazione di alcuni prodotti naturali e di numerosi preparati autoprodotti come i macerati di aglio, ortica e peperoncino. Di notevole interesse per il settore della trasformazione le due azioni riguardanti la produzione di una marmellata funzionale da agrumi siciliani e l'ottenimento di diverse tipologie di pasta biologica secca da "grani antichi" siciliani di elevata qualità nutrizionale e nutraceutica.</p> <p>A cura di CREA-OFA di Acireale, CREA-CI di Acireale, Consorzio Isola BIO Sicilia Segreteria organizzativa: CREA-OFA di Acireale, CREA-CI di Acireale, Consorzio Isola BIO Sicilia.</p>
<p>CALABRIA Falerna (CZ)</p>	<p>DOMENICA 23 LUGLIO Le vie del Grano: dalla mietitura alla preparazione del pane</p> <p>Rievocazione dell'antica tradizione della mietitura (non meccanizzata), in un clima conviviale con degustazione di pietanze e prodotti della tradizione contadina: il tutto allietato da musica e balli popolari.</p> <p>Giornata arricchita dalla presenza di figuranti vestiti con l'abito tradizionale "pacchiana" nelle attività tipiche di un tempo, quali: trasporto di acqua nei tipici recipienti in terra cotta (vozza) ai mietitori, racconti degli anziani che a tutt'oggi con stupore e stanchezza rievocano il lavoro che si svolgeva un tempo; non ultima la presenza dell'asino unico mezzo di trasporto di merci e dell'uomo. Vederli mietere con falci e sistemi di protezione anti taglio fatte da loro (canne per le dita) suscita un fascino indescrivibile.</p> <p>La mietitura consiste nel taglio del <i>culmo</i>: la pratica avviene con il taglio della coltura e la separazione dalla spiga e della cariosside (il seme) che poi viene macinato. Questo progetto intende valorizzare il seme di "cintarola" e anche il luogo che ancora oggi risulta idoneo per la produzione di questa coltura. Il percorso si arricchisce con laboratori esperienziali, dove i partecipanti toccheranno con mano tutti gli attrezzi usati ed i prodotti realizzati fino all'assaggiare il prodotto finito (pane) sfornato sul posto.</p> <p>A cura di <i>Aps I briganti del Mancuso</i>. Partecipazione gratuita</p>

MOLISE Jelsi (CB)	<p>VENERDÌ 26 LUGLIO</p> <p>Festa del Grano e di Sant'Anna</p> <p>Ogni anno la festa del grano richiama a Jelsi, paese dell'Appennino sannita a pochi chilometri da Campobasso, turisti, persone legate al mondo del grano e dell'arte, esperti, curiosi e tanti jelsesi emigrati e fuori sede.</p> <p>La sfilata processionale dei Carri e delle Traglie addobbati con grano e offerti a Sant'Anna si svolge il 26 luglio e la sua realizzazione si rinnova di anno in anno arricchendosi di contenuti. Alla preparazione dei festeggiamenti partecipa tutta la Comunità jelsese, che già nei mesi precedenti fa del paese "un cantiere a cielo aperto" con la mietitura, l'intreccio di grano e la preparazione delle offerte devozionali.</p> <p>Alla manifestazione fa riferimento il <i>Museo di Comunità della Festa del Grano</i> visitabile in ogni periodo dell'anno e diffuso in tutto il territorio comunale, che raccoglie tutte le opere che ogni anno vengono realizzate da giovani e meno giovani, tutti volontari, spinti dall'attaccamento a questa tradizione.</p> <p>A cura di Comitato Festa del grano di Jelsi - Ref. Antonio Valiante VALIANTE Informazioni sulla Festa: http://www.festadelgranojelsi.it/ https://www.mufeg.it/ http://www.jelsi.com/</p>
--------------------------	--