



“L’etica nel piatto: cibo, salute, ambiente”

paese ospite
TUNISIA



سفارة الجمهورية التونسية بروما

AMBASCIATA DI TUNISIA A ROMA



PROGRAMMAZIONE A ROMA

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 Fumagalli** (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

Hora Felix | via Emilia, 116

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

Ad inviti e con prenotazione obbligatoria (da non pubblicare e pubblicizzare)

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/> - www.mercatocontadino.org 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 Cadarin del Grand Hotel Palace, tra gli affreschi realizzati nel 1926 da Guido Cadarin 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 Cadarin, 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 Cibebe 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, Agroalimante 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*



eventi di disseminazione Festival Cerealia

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/>

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.