



PROGRAMMA DEL FESTIVAL

LAZIO FRASCATI (RM)	<p>GIOVEDÌ 9 GIUGNO Nel cuore della Mezzaluna Fertile: il Regno Hascemita di Giordania Villa Falconieri (Frascati) 20:00 Saluti di Luigi Miraglia (presidente Accademia Vivarum novum) e Adriano Rossi (presidente ISMEO); Paola Sarcina (direttore Cerealia) a conversazione con Roberto Gabrielli (ricercatore CNR, direttore dell'<i>Umm ar-Rasas Kastum Project</i> in Giordania, sostenuto dal MAECI): <i>Esperienze di tutela e accessibilità per i siti storico-archeologici della Giordania</i> Concerto di musica della Giordania Tarek Yundi oud, Francesco Manna riq Ospite d'onore l'Ambasciatore del Regno di Giordania Kais Abu Dayyeh* Evento a cura di ISMEO-Istituto italiano per il Medio ed Estremo Oriente, Accademia Vivarium novum, Music Theatre International-M.Th.I. Partecipazione gratuita su prenotazione - cerealiaudi@cerealiaudi.org / 350 011 9692 (anche Whatsapp)</p>
LAZIO ROMA	<p>VENERDÌ 10 GIUGNO INSOR – Istituto Nazionale di Sociologia Rurale via dei Rutoli 2, Roma 15:00 Master class con Tarek Yundi Workshop teorico pratico sulle tradizioni e le espressioni musicali del Mediterraneo Partecipazione gratuita su prenotazione - cerealiaudi@cerealiaudi.org / 350 011 9692 (anche Whatsapp)</p>

<p>LAZIO TARQUINI A</p>	<p>VENERDÌ 10 GIUGNO Agriturismo il Quadrifoglio Località Selciatella L'Esperienza del Quadrifoglio: dalla Nonna al Medio Oriente. Agricoltura funzionale, cucine inclusive con pseudo cereali, naturalmente liberi dal glutine 20:30 Cena con menù a base di pseudo cereali A cura di <i>Agriturismo Quadrifoglio</i>, in collaborazione con associazione culturale <i>La Lestra</i> di Tarquinia Partecipazione con sottoscrizione su prenotazione www.agriturismoquadrifoglio.it/3358080415</p>
<p>LAZIO ROMA SPAGNA PORTOGALLO GIORDANIA A MAROCCO O PUGLIA MINERVINO MURGE (BA)</p>	<p>SABATO 11 GIUGNO Design for co-participation and food community engagement 10:00 Webinar internazionale su zoom (in inglese) Paesi coinvolti: Italia, Spagna, Portogallo, Marocco, Giordania Moderatrici: Sonia Massari (The Fork) e Paola Sarcina (Cerealia Festival / M.Th.I.) Relatori: Andrea Sonnino (Italia, presidente FiDAF Federazione Italiana Agronomi e Forestali e coordinatore ODA Osservatorio Dialogo in Agroalimentare), Mariana Eidler (Spagna, organizzazione The Fork) e Ricardo Bonacho (Portogallo, organizzazione The Fork), Abd Almoghith Belafssahi (Marocco, manager Mountain Festival Sapori e Culture Demnat), Zeinab Ahmad Mohamad Almomany (Giordania, SUFWJ, comitato femminile dell'OMA), Donato di Gaetano (Italia, titolare Tor de Falchi) - <i>Mirvita freespace-il futuro #ArtScienceHumanism verso l'era cosmica e digitale - Co-design e partecipazione della società civile per una sostenibilità circolare sistemica: il caso delle aree rurali nella terra dell'imperatore Federico II, Puglia – Italia</i> A cura di Rete Festival Fork / Cerealia – M.Th.I. – Nell'ambito del primo NEB Festival (New European Bauhaus) Partecipazione gratuita su registrazione: cerealialudi@cerealialudi.org / 350 011 9692 (anche Whatsapp) - eventbrite</p>
<p>LAZIO VALLE DEL VELINO (RI)</p>	<p>SABATO 18 GIUGNO Città Ducale Viaggio nella Valle del Velino: da Quinto Assio alla riscoperta del Guado, dei “nuovi grani e della “trota reatina” 9:00h Escursione – Destinazione da raggiungere con mezzi propri Una delle più belle valli dell'Appennino: un lembo di terra del Lazio che si incunea tra Marche, Umbria e Abruzzo, solcato dal fiume Velino e caratterizzato da una natura intatta e splendente, capace di regalare affascinanti scenari. Qui, dalla ricerca del senatore Strampelli, un secolo fa, sono nate importanti varietà di frumento. E dalla farina di frumento, dal semplice impasto per il pane, arrivano i “pizzicotti”, uno dei prodotti agroalimentari tradizionali del Lazio In occasione delle Giornate Europee dell'Archeologia – GEA 2022 A cura di associazione <i>Agroalimentare in rosa</i> Partecipazione gratuita su prenotazione: cerealialudi@cerealialudi.org / 350 011 9692 (anche Whatsapp) -</p>

<p>LAZIO ARICCI A</p>	<p>DOMENICA 19 GIUGNO Parco Romano Biodistretto Castelli Romani Piazzale dei Daini, 1 Una pizza sostenibile per la pace 11:00 Evento dedicato alla pizza italiana, patrimonio mondiale UNESCO, per lanciare un messaggio di pace, contro tutte le forme di guerra e oppressione nel mondo. Degustazioni di pizze con ingredienti a km0; presentazione della <i>pizza halal</i> dedicata alla Giordania, su ricetta dello chef Renato Bernardi e realizzazione del maestro pizzaiolo Daniele Dolciotti. I maestri infioratori di Genzano realizzeranno un quadro appositamente per l'evento A cura di <i>Associazione Km 0 – Consorzio Agroalimentare di Filiera Corta e dei Mercati Agricoli</i> Info e contatti: 389 883 0642 - https://www.mercatocontadino.org</p>
<p>LAZIO TARQUINI A (VT)</p>	<p>VENERDÌ 24 GIUGNO Azienda agricola Quattro Grani Strada Vicinale degli Archi – Località Montarozzi ore 18,30 Agricoltura e Archeologia A seguire buffet "degustazione etrusca" A cura di Azienda agricola Quattro Grani in collaborazione con <i>Associazione amici delle tombe dipinte di Tarquinia</i> e <i>Associazione culturale La Lestra</i> di Tarquinia Per prenotazioni e informazioni: info@quattrograni.it – WhatsApp: 348 3316084</p>
<p>LAZIO FIUMICIN O- OSTIA (RM)</p>	<p>VENERDÌ 24 E SABATO 25 GIUGNO EQUO RISTO Vicolo di Tor Boacciana 21 Dal Mar Morto al Porto di Roma 18:30 – 20:30 2 incontri informativi su farine diverse (grani antichi, pseudocereali, farine a basso indice glicemico e senza glutine) a cura di <i>Chez Moi - Panificazione artigianale con lievito madre</i>. Nel corso degli incontri, nella suggestiva location Di Egoristo presso il cantiere navale "Iniziativa Nautiche", sulle sponde del Tevere tra Ostia e Fiumicino, si parlerà delle origini della coltivazione, molitura e utilizzo di cereali e pseudocereali nel bacino del Mediterraneo e nel territorio di Roma, con riferimento agli antichi rituali dedicati a Cerere. Degustazione di pani, focacce e friselle a lievitazione naturale con grani autoctoni (grano mischio dalla Puglia, Solina dall'Abruzzo e farine e semi di pseudocereali del Molino Cavanna Riviera di Dronero) accompagnati da <i>za'atar manaqish</i>, hummus e babaganoush dalla Giordania, legumi e verdure di stagione da aziende di giovani imprenditori impegnati per l'ecosostenibilità, la trasmissione dei saperi e del dialogo intergenerazionale (Inserbo, Granomischio, Animadigrano, ecc.) A cura di <i>Equo Risto</i> ristorante sostenibile. Partecipazione gratuita su prenotazione: info@equoristo.com, www.equoristo.com / 377 325 9635</p>

<p>LAZIO ROMA</p>	<p>SABATO 25 GIUGNO Roma di Gusto 9.00-13.00 Appuntamento davanti la Basilica di San Marco Passeggiata passeggiata artistico/gastronomica accompagnata dai Volontari del TCI Club di Territorio di Roma Percorso: Piazza di San Marco - Piazza Venezia - Vicolo Doria (Pal. Mancini sul Corso) - Vicolo del Piombo - Piazza SS. Apostoli - Via di San Marcello - Galleria Sciarra - Via dell'Umiltà - Via del Corso (Palazzo Sciarra) – Hadrianeum a Piazza di Pietra, con riferimenti alla zona di Campo Marzio- Piazza S. Ignazio - Via del Collegio Romano- Palazzo De Carolis - Via dei Montecatini - Via Lata (Fontana del Facchino) - Piazza dei SS. Apostoli. Racconto delle esperienze enogastronomiche (e non solo) di artisti, cardinali, nobili e popolani nella Roma dei secoli passati. Un sguardo su Roma alla ricerca di testimonianze e curiosità storiche, di cibi, di bevande, di piatti e di presenze gastronomiche che hanno arricchito la nostra città in quasi 3000 anni di storia: i fastosi banchetti organizzati dalle storiche famiglie nobili, fra papi, ambasciatori e cardinali; i celebri caffè e ristoranti; il noto e popolare Carnevale; la fontana del Facchino. Possibilità di fermarsi in un noto e tipico ristorante "Il Falchetto", per un pranzo leggero: prenotazione obbligatoria (tel. 06 6798590-06 6791160). A cura di Massimo Marzano e Vittorio Gamba e i Volontari del TCI Club di Territorio di Roma Partecipazione gratuita su prenotazione. Auricolari € 1,50 cerealiaudi@cerealiaudi.org / 350 011 9692 (anche Whatsapp)</p>
<p>LAZIO ROMA</p>	<p>DOMENICA 26 GIUGNO Scavi di Sant'Omobono incrocio tra via L. Petroselli e vico Jugario Femminino Sacro: gli scavi Sant 'Omobono 9:00 Visita guidata all'area archeologica scoperta nel 1937 nei pressi della chiesa omonima ai piedi del Campidoglio. La sua esplorazione ha restituito documenti di importanza eccezionale per la comprensione della storia di Roma arcaica e repubblicana. Il <i>Femminino Sacro</i> viene identificato con la Grande Madre (anche Grande Dea, o Dea Madre), divinità femminile primordiale, riscontrabile in varie forme e in diverse culture a partire dal paleolitico. Alla Dea sono stati edificati templi e santuari in ogni civiltà preistorica e antica. Fortuna e Mater Matuta erano i 2 volti più antichi della Dea nella Roma arcaica a cui sono stati dedicati i templi nell'area sacra di Sant'Omobono, riaperto di recente al pubblico. A cura di <i>Yesartitaly</i> – con Alessandra Pignotti (archeologa e guida turistica) Partecipazione con sottoscrizione su prenotazione: 333/14.9.38183 – 346/75.75.391 archoitiner@gmail.com</p>
<p>LAZIO VETRAL LA (VT)</p>	<p>DOMENICA 3 LUGLIO Località Macchia dei Valli Incontro con Demetra e Persefone: il ciclo delle stagioni 16:00 visita all'area archeologica Macchia delle Valli – tempio di Demetra, accompagnata da Beatrice Casocavallo (Soprintendenza ABAP per la Provincia di Viterbo e per l'Etruria Meridionale), con letture a cura di Paola Sarcina. Un piccolo santuario semiscavato nella roccia viva, all'interno di una rupe A cura di associazione culturale <i>La Lestra di Tarquinia</i> Partecipazione gratuita su prenotazione: 329 800 4400 - cerealiaudi@cerealiaudi.org</p>

<p>CALABRIA TAUREAN A DI PALMI (RC)</p>	<p>SABATO 9 LUGLIO Parco Archeologico dei Tauriani, Taureana di Palmi RC L'antica città dei Tauriani 17:00 Accoglienza visitatori e visita guidata al Parco Archeologico dei Tauriani e alla Cripta paleocristiana di San Fantino il Cavallaro. Ingresso guidato alla Torre di Pietrenere con vista panoramica su Isole Eolie e Stretto di Messina. Dimostrazione in costume di antica ricetta a base di cereali. Intrattenimento ragazzi con antichi giochi romani. Degustazione antica pasta a base di farine "povere" (di storico consumo locale). A cura di <i>Movimento Culturale S. Fantino OdV</i> Prenotazioni e info +39 377 3976017 movimentoculturalesanfantino@gmail.com</p>
<p>PIEMON TE NOVAR A</p>	<p>LUGLIO – DATA DA DEFINIRE AGORA' stand vari e degustazione A cura della associazione <i>Nutriziopoli</i>, con il patrocinio del Comune di Novara e Provincia di Novara Partecipazione gratuita. Info barbara.camilli@psicologia-utile.it</p>
<p>PIEMON TE NOVAR A</p>	<p>SETTEMBRE – DATA DA DEFINIRE Istituto Agrario Bonfantini Incontro all'istituto "Giuseppe Bonfantini" A cura della associazione <i>Nutriziopoli</i>, con il patrocinio del Comune di Novara e Provincia di Novara Partecipazione gratuita. Info barbara.camilli@psicologia-utile.it</p>
<p>SICILIA PALERMO</p>	<p>GIOVEDÌ 15 SETTEMBRE Acquacoltura, tra sostenibilità e pregiudizi Tavola rotonda - webinar (o in presenza): le potenzialità offerte dell'acquacoltura, le esperienze di economia circolare in questo settore in coerenza con gli obiettivi dello sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. A cura di <i>ComeUnaMarea APS</i>, con il patrocinio del Comune di Palermo Partecipazione gratuita su prenotazione - https://www.comeunamarea.eu/</p>
<p>SICILIA PALERMO</p>	<p>VENERDÌ 16 SETTEMBRE Visita a un impianto di acquacoltura A cura di <i>ComeUnaMarea APS</i> Partecipazione gratuita su prenotazione https://www.comeunamarea.eu/</p>

<p>LAZIO FIUMICIN O- OSTIA (RM)</p>	<p>SABATO 17 E DOMENICA 18 SETTEMBRE EQUO RISTO Vicolo di Tor Boacciana 21, cap 00121 Dal Mar Morto al Porto di Roma 18:30 2 incontri informativi su farine diverse (grani antichi, pseudocereali, farine a basso indice glicemico e senza glutine) a cura di <i>Chez Moi - Panificazione artigianale con lievito madre</i>. Nel corso degli incontri, nella suggestiva location Di Egoristo presso il cantiere navale "Iniziativa Nautiche", sulle sponde del Tevere tra Ostia e Fiumicino, si parlerà delle origini della coltivazione, molitura e utilizzo di cereali e pseudocereali nel bacino del Mediterraneo e nel territorio di Roma, con riferimento agli antichi rituali dedicati a Cerere. Degustazione di pani, focacce e friselle a lievitazione naturale con grani autoctoni (grano mischio dalla Puglia, Solina dall'Abruzzo e farine e semi di pseudocereali del Molino Cavanna Riviera di Dronero) accompagnati da za'atar, hummus e babaganoush dalla Giordania, legumi e verdure di stagione da aziende di giovani imprenditori impegnati per l'ecosostenibilità, la trasmissione dei saperi e del dialogo intergenerazionale (Inserbo, Granomischio, Animadigrano, ecc.) A cura di <i>Equo Risto</i> ristorante sostenibile. Partecipazione gratuita su prenotazione: info@equoristo.com, www.equoristo.com / cell. + 39 377 325 9635</p>
<p>LAZIO CANEPINA (VT)</p>	<p>DOMENICA 18 SETTEMBRE Visita guidata al Museo delle tradizioni popolari di Canepina 9:00 Il Museo, realizzato nell'ex convento dei Carmelitani, svolge attività di ricerca e racconta la comunità e il suo patrimonio storico e culturale. Auto propria e cestino pranzo a richiesta A cura di associazione culturale <i>La Lestra Tarquinia</i> Partecipazione gratuita su prenotazione 3298004400 – cerealiaudi@cerealiaudi.org</p>
<p>LAZIO ROMA</p>	<p>GIOVEDÌ 22 SETTEMBRE INSOR – Istituto Nazionale di Sociologia Rurale via dei Rutoli 2, Roma Storia e civiltà del pane – Un viaggio tra archeologia e antropologia 18:00 Presentazione del libro di Lucia Galasso A cura di <i>Insor, M.Th.I.</i> Partecipazione gratuita su prenotazione - cerealiaudi@cerealiaudi.org / 350 011 9692 (anche Whatsapp)</p>
<p>PUGLIA CASAMAS _SIMA (BA)</p>	<p>VENERDÌ 23, SABATO 24, DOMENICA 25 SETTEMBRE Palazzo Monacelle - Casamassima I Saperi del Grano IV° edizione Convegno sul tema: <i>"per una dieta del futuro: i cereali e nuove forme alternative dell'alimentazione sostenibile"</i> Stand gastronomici, visite guidate al "paese azzurro", al palazzo Monacelle e alla chiesa dell'Addolorata. Laboratori didattici per bambini e ragazzi in collaborazione gli Istituti alberghieri del territorio e attività di show cooking. Spettacolo teatrale in omaggio ai 150 anni dell'<i>Aida</i> di Verdi. A cura di <i>L'Albero Verde della Vita</i> associazione SCPS -ETS</p>

<p>LAZIO FERENT O (VT)</p>	<p>DOMENICA 25 SETTEMBRE Alla scoperta di Ferento 16:00 visita all'area archeologica della città romana di Ferento accompagnati da Beatrice Casocavallo (Soprintendenza ABAP per la Provincia di Viterbo e per l'Etruria Meridionale). A cura di associazione culturale <i>La Lestra</i> di Tarquinia Partecipazione gratuita su prenotazione 3298004400 – cerealialudi@cerealialudi.org</p>
<p>LAZIO BARBARAN O ROMANO (VT)</p>	<p>DOMENICA 2 OTTOBRE Visita guidata al Parco Regionale Marturanum 9:00 Il parco regionale Marturanum è un'area naturale protetta situata nel Lazio settentrionale. Occupa una superficie di 1.240 e, oltre a una ricchissima varietà di ambienti e specie animali e vegetali, ospita una delle necropoli Etrusche più vaste e meglio conservate della regione. Auto propria e cestino pranzo a richiesta. A cura di associazione culturale <i>La Lestra Tarquinia</i> Partecipazione gratuita su prenotazione 3298004400 - cerealialudi@cerealialudi.org</p>

<p>LAZIO ROMA</p>	<p>DOMENICA 9 OTTOBRE * Museo di Villa Giulia "Vivere l'Archeologia" - Esperienze emozionali con e per i giovani 9:00 – 19:00 tavola rotonda "<i>Seminare il futuro: sensibilizzare ed educare i giovani alla conoscenza e cura del patrimonio culturale</i>": dott. Fabio Paglia (archeologo), prof. Massimo Legni (Studio ARCHITUTTO DESIGNER'S), prof. Giuseppe Nocca (archeo-nutrizionista). Modera Tiziana Briguglio (giornalista). La giornata sarà arricchita da attività di archeologia sperimentale, con la presenza di rievocatori; il prof. Legni porterà visori VR 360 per una visita esperienziale digitale ed immersiva nelle tombe dipinte di Tarquinia. Alle rievocazioni e alle attività esperienziali saranno affiancate letture di testi classici in italiano e latino ispirati al vino. Degustazione* di vini delle terre etrusche dell'Alto Lazio. A cura di M.Th.I. in collaborazione con AdQ <i>Collina della Pace OdV</i>, associazione <i>Legio Secunda Parthica Severiana*</i>, associazione <i>Villa Adriana Nostra</i>, associazione <i>Amici delle Tombe Dipinte di Tarquinia</i>, associazione <i>Agroalimentare in rosa</i>, associazione <i>La Lestra di Tarquinia</i> In occasione della <i>Giornata Nazionale delle Famiglie al Museo (F@Mu 2022)</i> Attività gratuita - ingresso con biglietto del museo</p>
<p>LAZIO ROMA</p>	<p>GIOVEDÌ 6 OTTOBRE* INSOR, Istituto Nazionale di Sociologia Rurale via dei Rutoli 2, Roma Food security & innovation: rural landscape and urbanism in Jordan 17:00h Tavola rotonda in modalità ibrida (inglese/italiano) Hani Alqudah (architect, Jordan), Lucio Fumagalli (Insor), Carla Diamanti (giornalista e travel designer, esperta della Giordania) ... altri relatori in via di definizione Partecipazione gratuita su prenotazione - cerealialudi@cerealialudi.org / 350 011 9692 (anche Whatsapp)</p>

<p>LAZIO ROMA</p>	<p>GIOVEDÌ 13 OTTOBRE* INSOR, Istituto Nazionale di Sociologia Rurale via dei Rutoli 2, Roma Etica digitale e data science: i giovani e la comunicazione del cibo Incontro ibrido per l'Anno Europeo dei Giovani Relatori e curatori già confermati: Lucio Fumagalli (presidente Insor), Paola Sarcina (direttore Cerealia Festival), Flavio Illuzzi (Living Ethos / Univ. Luiss), Barbara Camilli (Nutriziopoli) e gli allievi dell'Istituto Bonfantini di Novara A cura di Insor, M.Th.I. Living Ethos by YoungEthos, Alatel e.t.s, associazione Gi&Mi Partecipazione gratuita su prenotazione - cerealiajudi@cerealiajudi.org / 350 011 9692 (anche Whatsapp)</p>
<p>SICILIA CASTELVETRANO (TP)</p>	<p>VENERDI 14 OTTOBRE* Aula Magna Liceo Castelvetro Grani antichi: dal passato al presente, una risorsa per il territorio In occasione dell'Anno Europeo dei Giovani, incontro/workshop rivolto agli studenti dei Licei di Castelvetro e aperto al pubblico, al fine di sensibilizzare ed educare i giovani alla conoscenza delle risorse enogastronomiche e culturali del territorio. 10:00 Avvio dei lavori e presentazione: Tania Barresi (Preside IIS Licei Statali "Cipolla – Pantaleo - Gentile" di Castelvetro), Antonio Barone (Direttore Rotta dei Fenici – Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa), Alberto Scuderi (Archeologo VicePresidente Nazionale dei Gruppi Archeologici d'Italia e Presidente per la Sicilia). Relatori: Filippo Drago (imprenditore Molini del Ponte Castelvetro) <i>Grani antichi: l'innovazione dalla tradizione;</i> Simona Tardi, Cristina Expósito de Vicente (Università di Valencia – Spagna, Team project Aromas Itinerarium Salutis – Itinerario Candidato al Consiglio d'Europa) <i>Dal pane di Shabbat al pane con la milza</i> Laboratori su grano e pane, olio, vino, con la partecipazione di nutrizionisti. Seguono visite a: antichi mulini a pietra naturale Molini del Ponte e degustazione del Pane nero di Castelvetro; frantoio delle Case di Latomie e degustazione dell'Olio di Nocellara del Belice; Mandrarossa Winery e degustazione A cura di La Rotta dei Fenici – Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa</p>
<p>PIEMONTE NOVARA</p>	<p>VENERDÌ 14 OTTOBRE Istituto Agrario Bonfantini Seminare dalla metafora al piatto 9,30 Convegno e concorso. Intervento degli studenti degli Istituto partecipanti (Omar-Bonfantini, Ravizza- Casorati-Rita Levi Montalcini). A seguire cerimonia di premiazione del concorso A cura della associazione Nutriziopoli, con il patrocinio del Comune di Novara e Provincia di Novara Info: barbara.camilli@psicologia-utile.it</p>
<p>SICILIA PALERMO</p>	<p>GIOVEDÌ 20 OTTOBRE Pseudo cereali: validissima alternativa economico-nutrizionale per il nostro pianeta Convegno – relatori in via di definizione A cura di ComeUnaMarea Onlus APS in collaborazione con Consorzio Gian Pietro Ballatore, con il patrocinio di Comune di Palermo e Università degli Studi di Palermo - Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali Partecipazione gratuita su prenotazione - https://www.comeunamarea.eu/</p>

LAZIO	GIOVEDÌ 27 OTTOBRE
ROMA	Confagricoltura* Corso Vittorio Emanuele II, 101
	Gli pseudo cereali: caratteristiche agronomiche e proprietà nutrizionali, opportunità di produzione e consumo
	15:00 – 19:00 Convegno scientifico multidisciplinare sugli pseudo cereali (grano saraceno, quinoa, amaranto, chia).
	Coordinamento scientifico: Elisabetta Lupotto (CREA), Lucio Fumagalli (INSOR), Andrea Sonnino (FIDAF)
	Sono stati invitati: Giuditta De Sanctis* (CREA), Gianna Bonafaccia* , Ernesto di Renzo (Università Tor Vergata). Altri relatori in via di definizione
	A cura di <i>INSOR, FIDAF, CREA</i> . Altri partner in via di definizione
	Partecipazione gratuita su prenotazione - cerealiaudi@cerealiaudi.org / 350 011 9692 (anche Whatsapp)

EVENTI CON MANIFESTAZIONI GEMELLATE

LAZIO	DOMENICA 21 AGOSTO *
TARQUINI	Il vino degli etruschi
A (VT)	19:00 Conferenza del prof. Giuseppe Nocca (arqueo-nutruzionista). Degustazioni a cura del Ristorante Namò piatti a tema
	A cura di <i>Slow Food Costa della Maremma laziale</i> , in collaborazione con associazione <i>La Lestra Tarquinia</i> , in partnership con <i>DiVinoEtrusco</i> 16° edizione.
	Partecipazione gratuita
CAMPANI	SABATO 17 SETTEMBRE
A NAPOLI	MEDITERRANEAN WINE ART FEST 2022
	(1)
	Complesso Monumentale San Domenico Maggiore
	La coltivazione della vite e la cultura del vino dal mondo antico
	15:00 Workshop con Giuseppe Nocca (arqueo-nutruzionista), Tiziana Briguglio (giornalista agroalimentare, presidente Agroalimentare in rosa), Paola Sarcina (direttore Cerealia Festival). Degustazione di vini e letture di testi poetici dedicati al vino, dal mondo antico ai giorni nostri.
	Workshop a cura di <i>M.Th.I.</i> e <i>Agroalimentare in rosa</i>
	(1) Organizzato dal MAVV – <i>Museo dell'Arte, del Vino e della Vite</i> , ospitato dal Dipartimento di Agraria nella Reggia di Portici, l'iniziativa ha ricevuto l'Alto Patrocinio dell'Assemblea dei Parlamentari del Mediterraneo – PAM e i riconoscimenti del MANN e delle Università Federico II, l'Orientale, Parthenope, suor Orsola Benincasa e Luigi Vanvitelli. Evento gemellato con il Festival Cerealia. Info: www.museoartevino.it

LAZIO GENZANO (RM)	DOMENICA 18 SETTEMBRE Festa del Pane di Genzano Laboratori per bambini e workshop a tema "pane" Programma in via di definizione
EMILIA ROMAGNA BOLOGNA	MERCOLEDÌ 26 OTTOBRE Carlotta Award 2022 Seconda edizione nella cornice dell'International Conference "From Seed to Pasta IV" (FSTP4) , promossa da ENEA, Accademia delle Scienze detta dei XL e dell'Infrastruttura di ricerca per l'applicazione della metrologia nel cibo e nella nutrizione METROFOOD- RI , Il Premio affronta anche la tematica legata alla produzione, sicurezza e salubrità della filiera alimentare del grano: genetics, genomics and breeding; sustainable wheat production for food security, food quality and safety, durum wheat-pasta value chain A cura di ENEA, con il patrocinio e la collaborazione del Festival Cerealia

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

(ATTIVITÀ IN VIA DI DEFINIZIONE CON IL MAECI E LE SEDI DIPLOMATICHE ESTERE)

<p>GIORDANIA AMMAN ED EVENTUALI ALTRE CITTÀ</p>	<p>DATA DA DEFINIRE</p> <p>Valorizzare i territori formando le giovani generazioni: incontri culinari e contaminazioni di culture</p> <p>incontri e workshop introduttivi alla gastronomia e ai prodotti di qualità italiani, rivolto giovani cuochi diplomati o studenti giordani, con lo chef Renato Bernardi (ambasciatore della dieta mediterranea nel mondo, membro del comitato scientifico del Festival Cerealia, chef certificato halal), Paola Sarcina (direttore Cerealia Festival), Tiziana Brigluglio (giornalista agroalimentare). Collegamento da remoto con Anna Maria Aisha Tiozzo (General Manager/President presso WHAD world halal development - halal Roma, Presidenti presso Confassociazioni international e vice presidente con delega ai Paesi Arabi presso Confassociazioni International)</p> <p>Territorio italiano da valorizzare: <i>i PAT riferibili al Lazio meridionale</i></p> <p>Il programma intende mettere in relazione i prodotti di qualità italiani del Lazio meridionale e il loro possibile uso nella cucina tradizionale della Giordania; approfondire come cultura e gastronomia possono degli costituire attivatori di sviluppo economico e sociale.</p> <p>Organizzato da <i>M.Th.I., Agroalimentareinrosa</i> (altri partner da definire) – in collaborazione con ICE, IIC ad Amman</p>
<p>CINA SHANGHAI</p>	<p>DATA DA DEFINIRE</p> <p>I grani antichi della Sicilia in Cina per una pizza made in Italy nutriente e sostenibile</p> <p>Tavola rotonda, masterclass e degustazione</p> <p>9,00 – 11,00h Tavola Rotonda "Sostenibilità e valore nutritivo della Pizza Made in Italy con un prodotto di eccellenza: i grani antichi siciliani"; (Panel Esperti italiani e cinesi); Modalità on line laddove non possibile in presenza.</p> <p>11,00 – 12,30h Master class a cura di chef italiani e cinesi (Shanghai) con i grani siciliani e altri prodotti italiani</p> <p>11,00 – 12,30h Degustazione Pizza preparata con i grani antichi siciliani (Shanghai)</p> <p>Organizzato da <i>PROMOItalia, Comeunamarea APS</i></p> <p>N.B. L'orario indicato è quello italiano</p>
<p>SEDI DIPLOMATICHE E INTERESSATE</p>	<p>IL RISO. UN CEREALE CHE VIENE DA LONTANO</p> <p>Pubblicazione digitale edita dal CREA per i 10 anni del festival, tradotta in inglese per la sua diffusione attraverso i canali diplomatici italiani nel mondo, per la promozione del riso italiano.</p> <p>La pubblicazione contiene saggi scientifici e culturali, ricette e curiosità sull'uso anche non alimentare del riso</p> <p>Promotori <i>CREA, ISMEO, PROMOItalia, M.Th.I.</i></p>

Il presente programma potrebbe essere soggetto a variazione, per cause di forza maggiore.

Cerealia Festival, XII° edizione 2022 | programma al 13.05.2022

Per ogni aggiornamento consultare il sito www.cerealiafedi.org

Executive producer of the Cerealia Festival
non-profit cultural association **Music Theater International -
M.Th.I.**