

CEREALIA

La Festa dei Cereali. Cerere e il Mediterraneo

9-12 Giugno 2015

V EDIZIONE

“La donna e i cereali: i semi della vita”

organizzatori/promotori	Music Theatre International MThI e Archeoclub d'Italia sede di Roma
in collaborazione con	Ambasciata della Repubblica di Croazia in Italia, Ente del Turismo Croato in Italia; Casa Croata
con il patrocinio istituzionale di	Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco, Ministero degli Affari Esteri, Ministero dello Sviluppo Economico, MiBACT, Regione Lazio, Roma Capitale, Comune di Roncade, Comune di Tarquinia, Comune di Minervino
è stato richiesto il patrocinio a	Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
con il patrocinio di	Expo Milano 2015, Expo Lazio 2015, Festival of Festivals, FederBio – Federazione per l'Agricoltura Biologica e Biodinamica, Roma in campagna, AIAB - Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica, Fondazione Campagna Amica, ARDAF – Associazione Romana Dottori in Agraria e Forestali, Università Agraria di Tarquinia, Associazione Italiana Amici dei Mulini Storici, Società Umanitaria, Museo Nazionale delle Paste Alimentari, Forum del Terzo Settore Lazio, ArcheoClub d'Italia, Con.Me., ConsMaremma, Corpo Forestale dello Stato
partner organizzativi	La Lestra – Tarquinia, APS Km0 - Mercato Contadino Castelli Romani e Capannelle, Archeoclub d'Italia sede di Vibo Valentia, Valle Corta
media partner	Il Turismo Culturale, Saperi e Sapori, SlowTourism, Stile Naturale, Roming
partner tecnici	H-earth, Minimo impatto, PureJute, SpotZone, Centro Sperimentale di Fotografia, Hilterland Bar GelatiDivini, EcoZema, Domus Romana, Hotel Genova, Birrificio Castelli Romani, Ivan “Il Re del Pane, Irene Badalà-Vini dell'Etna, Castrianni pianoforti, Centro Sistema Bibliotecario Vibonese, Romacostumi, Tenuta Tre Cancelli
con la collaborazione di	Agroalimentare in Rosa, Specchio Romano, Gustolab International Institute for Food Studies, BAICR Cultura della Relazione, Lazio Innova, La Feltrinelli, Forte Marghera, Centro Studi CTS e Master in Turismo Culturale ed Enogastronomico, Istituto Tecnico Agrario "Emilio Sereni", Esperimenti GDO Dance Company, Bibliothè, Slow Food Veneto e Mestre, Il futuro nel cucchiaino, Teatro del Pane, Ristorante Le Vie, Archeoclub d'Italia sede di Venezia, ArcheoClub d'Italia sede di Altamura, Pastasciutta, OneDayChef, Legio Secunda Parthica Severiana, Villa Adriana Nostra, Giocarté, St-Art Danza Teatro Pilates, Stewardship, Arca Colonia Felina della Piramide Onlus, Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Roma, FIDAF – Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali, Agriturismo il Quadrifoglio, ass. cult. Mnemosune, Chinappi, Gruppo Storico Publio Elio Adriano, Strada del Vino Terre Etrusco Romane
sponsor	Panella l'arte del pane, BCC Roma, UniCoop Tirreno
gemellaggi	Le Idi Adrianensi, La Rotta dei Fenici, European Festival della Via Francigena, Open Air Expo 2015, ViniCibando, I Vicoli del vino, ARCI- Biennale dei Giovani Artisti del Mediterraneo

EFPE - Europe for Festivals, Festivals for Europe Label 2015/2016

“ASPETTANDO CEREALIA”

eventi di anticipazione del festival a Roma ed altre città

30 MAGGIO - ROMA

CAPO DI BOVE | VIA Appia Antica, 222

10:30 *Sulle orme di antichi pellegrini ... aspettando il Giubileo*

In gemellaggio con il Festival Europeo della Via Francigena

Visita guidata alla villa e al museo. Concerto in costume di musica medievale dei *Viatores musici*, introduzione all'alimentazione dei pellegrini nel Medioevo a cura di **Tiziana Briguglio**. Al termine ogni partecipante riceverà la bisaccia con la merenda del pellegrino.

(Prenotazione obbligatoria entro il 27 maggio: 338 1515381 - form sul sito del festival)

Evento a cura di ArcheoClub d'Italia sede di Roma, MThI, con la collaborazione di Agroalimentare in rosa, AIAB

Si ringrazia la Soprintendenza Speciale per il Colosseo, il Museo Nazionale Romano e l'Area archeologica di Roma

31 MAGGIO - ARTENA

Fattoria Colle San Nicola | Contrada Colle San Nicola 4

12:30 *In fattoria! visita e pranzo in campagna*. Il Mercato Contadino Castelli Romani invita tutti i suoi consumatori alla Fattoria Colle San Nicola di **Domenico Coculo**. Pranzo contadino. Partecipazione di **Romano Orlando** e **Claudia Fagiolini** (Agrivol), che racconteranno i cereali nell'alimentazione degli animali: il tritale.

(ticket € 10, info e prenotazioni: 389 8830642 - info@mercatocontadino.org - www.mercatocontadino.org)

Evento a cura di APS Km0 - Mercato Contadino Castelli Romani e Capannelle

3 GIUGNO - ROMA

SALA DEL CARROCCIO – CAMPIDOGGIO | P.zza del Campidoglio 1

11:00 CONFERENZA STAMPA CEREALIA

RISTORANTE CHINAPPI | Via Augusto Valenziani, 19

18:00 – *La tagliatella di Apicio* incontro-laboratorio, con **Giuseppe Nocca** e **Amelia Giarmoleo**, con la partecipazione di **Gaetano Verrigni**. Segue degustazione.

Evento a cura di *Agroalimentare in rosa*, in collaborazione con *Museo Nazionale delle Paste Alimentari* e *Ristorante Chinappi*, (Evento ad inviti riservato alla stampa di settore. Prenotazione obbligatoria: 338 1515381 - form sul sito del festival)

4 GIUGNO - ROMA

CENTRO STUDI CTS (CENTRO TURISTICO STUDENTESCO E GIOVANILE) | Via Albalonga 3 (p.zza Re di Roma)

18:00 *World Heritage Croatia* vernissage della mostra a cura dell'Ambasciata della Repubblica di Croazia.

Tavola rotonda *patrimonio materiale ed immateriale dell'Unesco: valorizzazione e promozione turistica*, intervengono: **Domenico Iannello** presidente del CTS, **Miljenko Domijan** storico dell'arte e curatore della mostra, **Bruno Diklić** curatore della mostra capo del Dipartimento per il patrimonio materiale Ministero della Cultura Croato, S.E. **Damir Grubisa** Ambasciatore della Repubblica di Croazia, **Alessio Pascucci** Sindaco di Cerveteri, **Gerarda Ventura** presidente Con.Me., **Maria Cristina Ciaffi** presidente Strada del Vino Terre Etrusco Romane. Degustazione con l'azienda vinicola **Tenuta Tre Cancelli**.

Evento a cura di Ambasciata della Repubblica di Croazia, MThI, Centro Studi CTS

(La mostra rimarrà aperta al pubblico fino al 26 giugno. Ingresso gratuito / orari di apertura: lunedì-giovedì 10-17, venerdì 10-13)

6 GIUGNO - ROMA

MERCATO CONTADINO DI CAMPAGNA AMICA | via di San Teodoro (Circo Massimo)

10:00 *Alice e il minestrone delle meraviglie* laboratorio creativo di teatro e danza per bambini (3-9 anni) a cura di *St-Art Danza Teatro Pilates* e *Giocartè*, con **Stefania Toscano** e **Cosimo Errico** (prenotazioni entro il 4 giu. 340 0663432)

10:30 *IFAES, Improving Food, Agriculture and Environmental Stewardship* introduce **Annalisa Casino**, presidente di Stewardship associazione Italiana per la gestione Etica delle risorse. Progetto per Expo Milano 2015.

11:00 *La zlevanka* laboratorio sul dolce croato della cultura contadina con **Ines Sprem** e **Sonja Lovrek Velkov**, Ambasciata della Repubblica di Croazia.

12:30 *In taberna. Botteghe e cibo di strada nell'antica Roma*, incontro-laboratorio con **Annalisa Venditti** e **Cinzia Dal Maso**. Ai partecipanti sarà offerto un opuscolo con racconti e ricette di cibi di strada dell'antichità.

Evento a cura di MThI, Fondazione Campagna Amica, con la collaborazione di Ambasciata della Repubblica di Croazia

6 GIUGNO - ARICCIA

MERCATO CONTADINO CASTELLI ROMANI | Via delle Cerquette, 65

10:30 *Dono della Pasta Madre e laboratorio di panificazione naturale* con l'appassionata panificatrice **Anna Possenti** e l'azienda agricola **Umberto Di Pietro**. (gratuito)

Evento a cura di APS Km0 - Mercato Contadino Castelli Romani e Capannelle

7 GIUGNO - ROMA

COLOSSEO

17:00 **Terrantica: volti, miti e immagini della terra nel mondo antico**, visita guidata alla mostra in occasione dell'ingresso gratuito per la prima domenica del mese (ticket € 9 adulti - € 5 bambini. Prenotazioni e info: 346 7575391 - archeoitineri@gmail.com)
Attività a cura di Archeoclub d'Italia - Roma

MERCATO CONTADINO CAPANNELLE | dentro l'Ippodromo (via Appia Nuova, 1245)

Pic nic sull'erba, degustazioni e laboratori gratuiti

10:30 **Dono della Pasta Madre e laboratorio di panificazione naturale** con l'appassionata panificatrice **Anna Possenti** e l'azienda agricola **Umberto Di Pietro** (gratuito)

10:30 **Tutti con le mani in pasta!** laboratorio del buon cibo per bambini con **Antonia Iurescia** (gratuito)

11:30 **Alice e il minestrone delle meraviglie** laboratorio creativo interattivo di teatro e danza per bambini (3-9 anni) a cura **St-Art Danza Teatro Pilates e Giocartè**, con **Stefania Toscano e Cosimo Errico** (prenotazioni entro il 5 giu. 340 0663432, gratuito)

12:00 **Gnocchi con...Scarpetta**, show cooking (gratuito) e degustazione di gnocchi (ticket € 2) con **Massimo Scarpetta**, chef per passione che ci accompagnerà anche *alla scoperta dei cereali in cucina*: degustazione di farro e orzo, cereali da non sottovalutare. (ticket € 2). Info: 389 8830642- info@mercatocontadino.org - www.mercatocontadino.org

15:00 **Laboratorio del dolce** con il mastro pasticcere **Oreste Molinari** i **cornetti ai cereali** (gratuito)

15:30 **Laboratorio del benessere** incontro informativo e divulgativo sull'alimentazione e la pratica del pilates. Lezione pratica livello base sui prati dell'ippodromo, portare tappetino. A cura di **St-Art Danza Teatro Pilates** con **Stefania Toscano** (prenotazioni entro il 5 giu. 340 0663432, gratuito)

Evento a cura di APS Km0 - Mercato Contadino Castelli Romani e Capannelle

PROGRAMMA DEL FESTIVAL

"La donna e i cereali: i semi della vita"

9 GIUGNO - ROMA

PASTA ASCIUTTA | via delle Grazie 5

La Pasta Asciutta. "Le Origini, Aldo Fabrizi e la produzione artigianale odierna". Passeggiata e laboratorio artigianale di pasta asciutta trafilata al bronzo. 11:00 - primo gruppo / 14:30 secondo gruppo. Meeting a piazza Risorgimento per passeggiata storica e letture di Aldo Fabrizi. A seguire laboratorio presso *Pasta Asciutta* con dimostrazione d'uso dei macchinari e degustazione di un piatto di pasta. (Ticket € 10. Prenotazioni e info: 346/7575391 - archeoitineri@gmail.com)
Evento a cura di Archeoclub d'Italia - Roma.

ARA PACIS AUGUSTAE

Scalinata esterna angolo via Tomacelli

17:00 **Rito delle Vestali**. In gemellaggio con il Festival delle IDI Adrianensi di Tivoli / Ass.ne Villa Adriana Nostra, Gruppo Storico Publio Elio Adriano. (Vestali: *Clarissa Andrei, Kimberly Beu, Giulia Picchi*, flauto *Francesco D'Alessio*, percussioni *Marco Ariano*, coreografie *Stefania Toscano*, costumi *Francesca Staccioli*)

Sala Auditorium - ingresso su via di Ripetta

Degustazioni di gelati offerta da **Roberto Troiano** "*Hinterland Bar Gelati divini*"

18:00 **Cerimonia ufficiale di apertura del festival**. Passaggio del testimone tra Cipro e Croazia alla presenza dell'Ambasciatore di Cipro S.E. **Tasos Tzionis** e dell'Ambasciatore della Croazia S.E. **Damir Grubisa**. Conferenza **Sulle sponde dell'Adriatico: i rapporti culturali e politici tra Italia e Croazia**, con **Umberto Roberto**, docente di Storia Romana all'Università Europea di Roma e S.E. **Damir Grubisa**, Ambasciatore della Croazia. Saluti del prof. **Romolo Augusto Staccioli**, presidente Archeoclub d'Italia sede di Roma.

Concerto a cura dell'Ambasciata della Repubblica di Croazia con **Biljana Kovač** e **Jelena Kovač**.

(ingresso gratuito su prenotazione: 338 1515381 - form sul sito del festival)

Si ringraziano la Sovrintendenza Capitolina, Castrianni pianoforti, Roberto Troiano, Panella l'arte del pane

Evento a cura di MThI, Archeoclub d'Italia - Roma, Ambasciata della Repubblica di Croazia

VISITE GUIDATE/TOUR ARCHEOCLUB D'ITALIA - ROMA

16:30 **Suovetaurilia, Culti Arcaici e l'Annona**. visita guidata all'Ara Pacis (Ticket € 5 adulti, bambini gratis)

21:00 **Defunti a Banchetto a Roma**. Passeggiata dal Mausoleo di Augusto a quello di Adriano (Ticket: € 10 non soci, € 8,50 soci e associazioni convenzionate; € 1,50 bambini) Prenotazioni e info: 346 7575391 - archeoitineri@gmail.com

10 GIUGNO - ROMA

GUSTOLAB INTERNATIONAL INSTITUTE FOR FOOD STUDIES | via Giulia, 130

09:00 - 13:00 **Antropologia del cibo e deontologia della comunicazione agro-alimentare** seminario. Relatori: **Ernesto Di Renzo** docente di Storia delle Tradizioni Popolari - Dipartimento di Storia - Università di Roma Tor Vergata, **Sonia Massari GLi**, **Giuseppe Nocca** professore di scienze dell'alimentazione, **Damir Fabijanic** direttore della rivista croata "*Ice&Pice*", **Alessandra Moneti** giornalista Ansa, **Giuliano De Risi** giornalista già direttore Agi ed esperto di comunicazione istituzionale, modera **Tiziana Briguglio** giornalista. Degustazione dei Vini dell'Etna di **Irene Badalà**.

Seminario gratuito utile ai fini dei crediti formativi/professionali (prenotazione sul sito del SIGEF).

Evento a cura di MThI, Agroalimentare in rosa, Gustolab International Institute for Food Studies

ONE DAY CHEF | via Carlo Felice, 25

18:00 -19:00 Laboratorio di cucina: ricette di Roma e del Lazio a cura di OneDayChef. I partecipanti, con la guida di esperti chef, potranno imparare i segreti di alcuni tipici primi piatti della cucina romana. Laboratorio e degustazione, con abbinamento di vini. Ogni partecipante riceverà il kit di One Day Chef. (Ticket riservato al pubblico del festival € 75. Prenotazione obbligatoria entro l'8 giugno: 06 60666557)

Attività a cura di One Day Chef

DOMUS ROMANA | via delle Quattro Fontane, n 113

19:30 **Deliciously Croatia** vernissage della mostra del fotografo **Damier Fabijanec**. Concerto di **Biljana Kovač** e **Jelena Kovač**. Degustazione di vini e prodotti croati. Sarà presente **Davor Lorencin** Ministro per il Turismo Croato. (partecipazione gratuita su prenotazione: 338 1515381 – form sul sito)

La mostra rimarrà aperta fino a 15 giugno / Orari di apertura, tutti i giorni 16:00 – 23:00

Evento a cura di Ambasciata della Repubblica di Croazia in collaborazione con MThI, Domus Romana

VISITE GIUDATE/TOUR ARCHEOCLUB D'ITALIA SEDE DI ROMA

21:00 **Cereali di Roma Arcaica**. Passeggiata dall'Isola Tiberina al Campidoglio

(€ 10 non soci, € 8,50 soci e associazioni convenzionate; € 1,50 bambini)

Prenotazioni e info: 346 7575391 - archeoitinera@gmail.com

11 GIUGNO - ROMA

MUSEO DI PORTA S. PAOLO | Piazzale Ostiense

09:30 – 13:00, **Le donne dei cereali: coltivazione, economia e ricerca scientifica**, seminario con protagoniste le donne che lavorano e sono esperte dei diversi aspetti della filiera cerealicola. **Maria Gemma Grillotti** geografa, **Patrizia Galeffi** ricercatrice, **Oriana Porfiri** agronoma, **Annalisa Gallucci** dott. in agraria AIAB, un Mulino dell'Umbria; modera **Luigi Rossi** presidente FIDAF. Seminario utile al fine dei crediti professionali per gli agronomi.

Proiezione del film croato *Čuvarice okusa* (Le custodi del gusto), presente **Ivana Orešić** giornalista autrice del film. Degustazione di birra artigianale del *Birrificio Castelli Romani*.

(partecipazione gratuita su prenotazione: 338 151381 – form sul sito)

Evento a cura di ARDAF – Associazione Romana Dottori in Agraria e Forestali, Ordine degli Agronomi e Forestali di Roma e del Lazio in collaborazione con MThI

Si ringrazia la Soprintendenza Speciale per il Colosseo, il Museo Nazionale Romano e l'Area archeologica di Roma

BIBLIOTHÈ | via Celsa 4/5

17:30 **Le vie del riso: storia, curiosità e ricette da tutto il mondo** presentazione del libro di Alessandra Calzecchi Onesti

SapereSapori. Con la partecipazione di: **Alessandra Calzecchi Onesti** autore, **Veronica Pacella** nutrizionista, **Andy Luotto*** chef.

Degustazione a cura di Bibliothé (ticket € 5, prenotazione: 338 151381 – form sul sito)

Evento a cura di MThI, SaperiSapori, Bibliothé

ONE DAY CHEF | via Carlo Felice 25

17:00 lezione di cucina dalmata con **Ivana Orešić** / 18:00 showcooking di ricette croate con **Suor Stella**

(ticket € 20 per entrambe i laboratori. Partecipanti minimi 25. Prenotazione obbligatoria entro il 9 giugno: 06/60666557 – 338 1515381)

TEATRO SALA UNO | p.zza Porta San Giovanni 10

21:00 **Attacchi di pane** spettacolo della compagnia di danza *E.sperimenti Dance Company* – GDO coreografie di **Federica Galimberti**. Danzano: **Filippo Braco**, **Stefano Bezzi**, **Daniele Toti**. Si ringrazia per il pane di scena *Ivan "Il Re del Pane"* di Artena.

Open workshop coreografici pre spettacolo per professionisti/amatori (info: 335 433868)

(Ticket: spettacolo € 10 / workshop € 15 / workshop+spettacolo € 20. Prenotazione richiesta: 338 1515381 – form sul sito)

12 GIUGNO - ROMA

MUSEO DI PORTA S. PAOLO | Piazzale Ostiense

09:30 – 13:00 **Comunicazione e marketing del territorio: la salvaguardia delle tradizioni**. Seminario. Evento in collaborazione con INSOR Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, a cura del Master in Cultura dell'Alimentazione e delle Tradizioni Enogastronomiche del BAICR Cultura della Relazione realizzato in convenzione con l'Università degli Studi di Roma Tor Vergata. Degustazione con Ivan "Il re del pane" (attività gratuita su prenotazione 338 1515381 – form sul sito).

Si ringrazia la Soprintendenza Speciale per il Colosseo, il Museo Nazionale Romano e l'Area archeologica di Roma

PANELLA

Largo Leopardi snc

Il pane di Colomba Antonietti. Presentazione in anteprima del pane realizzato da Panella in omaggio a Colomba Antonietti per Cerealia e che sarà dedicato all'eroina del Risorgimento sabato 13 giugno al Gianicolo. Partecipano Cinzia del Maso e Annalisa Venditti. Conferenza, letture e degustazioni.

PIO SODALIZIO DEI PICENI | via di Parione, 7

20:30 - cocktail party di saluto offerto dall'Ambasciata della Repubblica di Croazia ad ospiti istituzionali e partner del festival.

La bellezza della semplicità la dieta mediterranea attraverso le ricette italiane e croate, presentazione del libro a cura di **Laura Di Renzo**, Università degli studi di Roma Tor Vergata e **Ines Sprem**, Ambasciata della Repubblica di Croazia.

Creare io voglio performance/reading degli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario "Emilio Sereni" di Roma a cura della prof.ssa **Mariella Demichele**.

(evento solo ad inviti)

9 GIUGNO - TARQUINIA

SALA CAPITOLARE DEGLI AGOSTINIANI DI SAN MARCO | Barriera san Giusto

18:00 **Coltura e cultura del grano: dai riti di Cerere al paradosso del grano OGM.**

"Dalle varietà al campo: la selezione varietale in Maremma" **Odoardo Basili** Consmaremma. *"Il Grano Duro Soft, un nuovo frumento per la produzione sostenibile di pasta e prodotti da forno"* **Marco Simeone** Università della Toscana.

12 GIUGNO - TARQUINIA

SALA CAPITOLARE DEGLI AGOSTINIANI DI SAN MARCO | Barriera san Giusto

18:00 **L'alimentazione nell'antichità.**

"Le Signore delle messi. Feste e riti del grano a Gravisca e a Marta" **Lucio Fiorini** Università di Perugia; *"L'Orto dei Velka: presentazione del progetto Orto Etrusco"* Comune di Tarquinia- Arsiál.

Laboratorio del pane a cura di **Vittoria Tassoni** - ArcheoAssaggi a cura dell'**Agriturismo il Quadrifoglio**

(Ingresso libero. Info: 329 8004400 – 329 6455558, email: laestra@live.it)

Organizzazione dell'evento: Associazione artistico culturale La Lestra di Tarquinia - Arsiál, Area Valorizzazione filiere Agroalimentari e delle Produzioni di Qualità / Organizzazione logistica e patrocinio: Comune di Tarquinia- Assessorato alla Cultura - Università Agraria di Tarquinia, Consmaremma - Società Coop. Agricola

9 GIUGNO – VIBO VALENTIA

MUSEO ARCHEOLOGICO DI VIBO VALENTIA

19:00 **La cucina e la donna nel mondo antico**, inaugurazione della mostra e convegno: *"Cibi per gli dei, cibi per gli uomini. Un viaggio nella gastronomia antica attraverso i documenti offerti dalla Magna Grecia"* **Meirano** archeologa, docente di Archeologia classica presso l'Università di Torino; *"La cucina nel mondo greco"* **Tiziana Preziosi** archeologa.

Degustazione del pane di farro preparato dal **Panificio Artigianale D'Amico** secondo l'antica ricetta romana

10 GIUGNO – VIBO VALENTIA

CENTRO SISTEMA BIBLIOTECARIO VIBONESE | COMPLESSO SANTA CHIARA

17:00 Convegno: *"Simboli monetali della ricchezza economica: Spighe, grappoli d'uva e anfore da trasporto"* **Giuseppe Collia**; *"Non solo spighe di grano: simboli di fertilità nei pinakes di Locri, Medma e Hipponion"* **Roberta Schenali Pileggi** archeologa; **Massimo** *"Il seme e il frutto, la fanciulla e la sposa: la dea Persefone attraverso i pinakes locresi"* **Cardosa** archeologo.

11 GIUGNO – VIBO VALENTIA

CENTRO SISTEMA BIBLIOTECARIO VIBONESE | COMPLESSO SANTA CHIARA

17:00 Convegno: **Matteo Enia** antropologo, *"La processione del pane a Stilo nella tradizione pasquale in Calabria"*; **Luigi Lombardi Satriani**, antropologo già docente di Antropologia culturale presso l'Università di Roma la Sapienza, *"I cereali come seme della vita"* Preparazione e degustazione della Pitta filata ad opera di una signora del posto.

Ingresso libero. info: anna@viaggidegliidei.it

Organizzazione: Archeoclub d'Italia di Vibo Valentia in collaborazione con l'associazione culturale Mnemosune

EVENTI POST FESTIVAL

13 GIUGNO - ROMA

BUSTO DI COLOMBA ANTONIETTI | Gianicolo, Parco della Memoria

16: 00 **Omaggio a Colomba Antonietti** - Il 13 giugno del 1849 la Repubblica Romana stava vivendo i suoi ultimi, gloriosi giorni sotto il fuoco dell'artiglieria francese. Intorno alle sei del pomeriggio, presso il sesto bastione delle Mura Gianicolensi, una palla di cannone feriva orribilmente un giovane soldato che spirava di lì a poco, per un'emorragia inarrestabile. Un ufficiale, il conte Luigi Porzi, si gettava su quel corpo in preda alla più profonda disperazione: il soldato era sua moglie, Colomba Antonietti, che nonostante i suoi 22 anni da tempo combatteva insieme al marito in abiti virili. Una vicenda di vero patriottismo, ma anche una struggente storia d'amore tra la figlia di un fornai e un nobile cadetto pontificio.

Evento a cura di **Cinzia Dal Maso**, giornalista e scrittrice, con la collaborazione di **Annalisa Venditti**.

Si ringrazia Panella l'arte del pane

21 GIUGNO - GUALDO CATTANEO (PG)

GUALDO CATTANEO (PG)

Quality Il piacere di mangiar bene...

12:00 - 19:00 Stand gastronomici, con ricette a base di legumi e cereali biologici presentate da ristoratori locali;

12:00 - 19:00 Stand di produttori di olio, vino e prodotti tipici biologici locali;

13:00 - 22:00 Rocca con musica live;

14:30 - 19:00 Laboratori didattici: "Cenni su birra artigianale"; "Cereal-Chok"; "Laboratorio di arte bianca con preparazione dei prodotti a base di pasta madre"; "Alimentazione... e non solo..." (illustrazione trattamenti massoterapici a base di cioccolato, lavanda e mandorle).

19:30 - 21:30 Aperitivo in Rocca, in collaborazione con l'enoteca "Il dado tratto"

Evento organizzato dall'associazione *Valle Corta*. Info: 339/6046918

SETTEMBRE – ALTINO (VE) (DATA DA DEFINIRE*)

10:00 - **Partenza con la storica imbarcazione il "Bragosso Piero III" dall'isola del Lazzaretto Nuovo, percorso Burano-Torcello-Laguna Nord, arrivo ad Altino. L'escursione è a cura dell'Archeoclub di Venezia.**

(Ticket € 30, necessaria la prenotazione info@archeove.com – tel. 041 2444011)

13:00 - **Ristorante Le Vie - Altino (VE)**

Pranzo in onore dei cereali, in collaborazione con Slow Food Veneto. Ticket € 25. Info e prenotazioni:

18- 20 SETTEMBRE - MINERVINO MURGE (BT)

SALA DELLA CATTEDRALE

"La Puglia contadina dal XIX al XXI secolo: tra storia, economia e cronaca locale"

venerdì 18 | percorsi di visita nei dintorni (Barletta, Canosa, ecc.)

Sabato 19 | percorsi di visita. inaugurazione della mostra "Puglia Contadina" a cura dell'ArcheoClub d'Italia di Altamura, già presentata a Roma per Cerealia 2014 ed altri comuni delle Puglie. Conferenza: arch. Antonio Monte (CNR di Lecce); Paola Sarcina (Cerealia Festival), Franco Mastrolia, Angelo Rubino (presidente Archeoclub d'Italia di Altamura), Pietro Zito*, testimonianza del Mulino di Benedetto di Altamura*, interventi di autorità locali. Performance e degustazione di vini e prodotti del territorio.

Domenica 20 | visita al Castello di Federico II

Evento organizzato da MThI in collaborazione con Archeoclub d'Italia di Altamura, Società Umanitaria, Comune di Minervino

26 SETTEMBRE (*)

AREA ARCHEOLOGICA DELLA PIRAMIDE DI CAIO CESTIO | Piazzale Ostiense

10:00-18:00 **Cultura, Ambiente Sostenibilità**, in occasione dell'Anno Internazionale dei Suoli FAO: attività ludiche e divulgative, con le associazioni: Castrum Legionis, Museo della Pastorizia e Agricoltura di Carpineto Romano, Legio II Parthica Severiana, Greenpeace, Ecofriendly, Arca Colonia Felina della Piramide Onlus. Ingresso ad offerta libera. Visita alla Piramide.

Attività a cura di Archeoclub d'Italia-Roma, MThI

Si ringrazia la Soprintendenza Speciale per il Colosseo, il Museo Nazionale Romano e l'Area archeologica di Roma

27 SETTEMBRE – ROMA (*)

DA ROMA A OSTIA ANTICA IN BARCA SUL TEVERE

10:30 **Sulla rotta dei Cereali: La Grande Madre, l'Annona e padre Tiber-Albula/ Rumon**. Gita sul Tevere fino a Ostia Antica, visita guidata agli scavi. Il percorso nella grande area archeologica sarà incentrato sul sistema portuale e l'approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari nella città antica, valorizzando anche i luoghi della produzione e consumo del cibo, come il mulino e il panificio e il thermopolium. Nei pressi del tempio di Cerere si svolgerà una lettura in costume dai Fasti di Ovidio e dalla *La Tempesta* di Shakespeare cura di MThI con la collaborazione della Legio II Parthica Severiana e dei Legionari VI Victrix. Al termine della visita appuntamento alla Bottega di Cenci del Mercato Contadino di Campagna Amica di Ostia Antica per degustazioni del territorio. (Evento a pagamento. Prenotazione obbligatoria entro il 23 settembre: 338 1515381 – 346 7575391). [Sul sito la scheda del programma e prenotazione.](#)

Evento a cura di ArcheoClub d'Italia – Roma, MThI, in collaborazione con Legio II Parthica Severiana, Legionari VI Victrix e Mercato Contadino di Campagna Amica ad Ostia Antica

Si ringrazia la Soprintendenza Speciale per il Colosseo, il Museo Nazionale Romano e l'Area Archeologica di Roma