



EFPE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015 al 2025)
Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021, 2023-2024)
Premio "Cultura in Verde" 2025 della Fondazione Ecosistemi
15° Cerealia Festival - programma 2025

**Sapori e Saperi del Mediterraneo:
per un cibo sostenibile tra tradizione, innovazione e inclusione**

**Dedica internazionale a "La cooperazione e lo scambio culturale
tra l'Italia e l'Africa Mediterranea -Medio Oriente"**

Rete del Festival Cerealia: ass. Agroalimentare in rosa, ass. Aisu verso Itaca, Cibeles srl, ass. ComeUnaMarea Onlus, Associazione Km 0 - Consorzio Agroalimentare di Filiera Corta e dei Mercati Agricoli, Federazione Italiana Dottori in Scienze Agrarie e Forestali - FIDAF, ass. Gi&Me, Istituto Nazionale di Sociologia Rurale - INSOR, ass. L'Albero Verde della Vita ETS, ass. cult. Music Theatre International - M.Th.I. ETS, Ass. Psicologia Utile- Nutriziopolis, PROMOItalia, ass. cult. La Lestra di Tarquinia, La Rotta dei Fenici – Itinerario culturale del Consiglio d'Europa, associazione Laverdevia - Gravina in Puglia (Ba)

Patrocini ottenuti: , Parlamento Europeo, MAECI, MiMit, MASAF, Ministero del Turismo, Ambasciata Regno del Marocco, Regione Lazio, Roma Capitale, Assessorato al Verde Pubblico di Bergamo, Comune di Tarquinia, Comune di Gioia del Colle, ARGA Lazio, UfM, Regione Sicilia – Regione Europea della Gastronomia, Comune di Palermo, Comune di Ciminna, Comune di Monreale, Comune di Santa Caterina Villarmosa, UNIPA Dipartimento, SAAF, Museo Archeologico Regionale A. Salinas, Parco dei Castelli Romani, ALF Italia ...

Collaborazioni: FAO, Ufficio del Parlamento Europeo a Roma, Carabinieri Forestali, FOSAN, Confagricoltura, Orto Botanico di Bergamo, Orto Botanico Università di Tor Vergata, Climarte, Demos 23, Università Agraria di Tarquinia, Comunità Montana Castelli Romani e Prenestini, Coop. Iperico, associazione Pontieri del Dialogo, associazione Cultura Mediterranea, Divae Camenae – Danze Antiche, Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore, Il Carro de' Comici, AdQ Collina della Pace AdV, Sulla Buona Strada AdV, Università di Tor Vergata, Cuore di grano bistrot, Mais Spinato di Gandino, Istituto Ravizza di Novara, Istituto Bonfantini di Novara, Pueblo del Mais, Bergamo Città Creativa per la Gastronomia, Frascati scienza, DMO Around Rome, ISIA Roma, CeSVoP – Centro Servizi per il Volontariato di Palermo, Associazione Stampa Romana, Network Creative Cities for Gastronomy UNESCO, Mais Spinato di Gandino, Abazia di San Martino delle Scale, Associazione Hora Benedicta, Associazione Effetto Outdoor, Legacoop Palermo, Associazione Provinciale Cuochi Pasticceri - Palermo, Associazione Unione Regionale Cuochi Siciliani, ENEA, MetroFood, Accademia Nazionale delle Scienze detta dei XL, Accademia dei Georgofili, Eucarpia, Archivio di Stato di Rieti, EPWS, Donne e Scienza, FIDAPA, Associazione culturale LEA APS, Avuto Sapienza, FoodHouse, cooperativa Coraggio, foodinsider, università di Pisa, collettivo Testaccio, Università di Ferrara UMAO, Fondazione Bio Campus, Parco dei Cinque Continenti di Pontinia Università delle tre età di Sermoneta, Coop. Pantano, Mediterranean Poetry Prize

SICILIA	GIOVEDÌ 16 OTTOBRE
Palermo	UNIPA - Dipartimento SAAF aula magna "Pietro Ballatore Viale delle Scienze Palermo Giornata Mondiale dell'Alimentazione 09:00 Dal pane alla birra: il ruolo essenziale del lievito. La storia dei lieviti, i tipi di lieviti utilizzati in panificazione e birrificazione, i processi di fermentazione, le loro caratteristiche chimiche, e i fattori che influenzano la loro attività. Sezione pratica su come preparare pasta madre e come utilizzare diversi tipi di lievito per la produzione di pane e birra. Cerealia Festival - Introduzione Concetta Bruno - Presidente ComeUnaMarea APS Lieviti a confronto: aspetti tassonomici, filogenetici e fermentativi tra panificazione e birrificazione Nicola Francesca, Luca Settanni - UNIPA SAAF Processi produttivi nella produzione di birra Diego Planeta - UNIPA SAAF Lieviti e batteri: alleati invisibili del nostro benessere metabolico* Giuseppe Russo - biologo nutrizionista e ricercatore Consorzio di Ricerca "Gian Pietro



EFPE LABEL Festival Europeo di Eccellenza (dal 2015 al 2025)
 Medaglia del Presidente della Repubblica (ed. dal 2017 al 2021, 2023-2024)
 Premio "Cultura in Verde" 2025 della Fondazione Ecosistemi

15° Cerealia Festival - programma 2025

**Sapori e Saperi del Mediterraneo:
 per un cibo sostenibile tra tradizione, innovazione e inclusione**

**Dedica internazionale a "La cooperazione e lo scambio culturale
 tra l'Italia e l'Africa Mediterranea -Medio Oriente"**

	Ballatore", Filippo Parrino - LEGACOOP La birra dell'abazia Luca Traina - Birificio Paul Bricius e Carmelo Di Fatta - Associazione Hora Benedicta La birra "T21" progetto "Sosteniamoci Insieme" Glubizzi Giampiero: - SporT21 Sicilia – OdV Modera Mario Liberto - Giornalista enogastronomici e scrittore <i>A cura di Comeunamarea APS Con i Patrocini di Regione Sicilia – Regione Europea della Gastronomia, Comune di Palermo, UNIPA Dipartimento, SAAF. E collaborazioni Consorzio di Ricerca " Gian Pietro Ballatore", CREA, Legacoop Sicilia, Associazione "Hora Benedicta", Associazione Provinciale Cuochi Pasticceri - Palermo, Associazione "Unione Regionale Cuochi Siciliani"</i>
SICILIA Palermo	VENERDÌ 31 OTTOBRE Museo Archeologico Regionale "A. Salinas" Viaggio nel tempo e nella storia del grano 16:00 <i>Viaggio nel tempo e nella storia del grano</i>, con Giuseppe Russo (Consorzio Ballatore) racconta uno degli elementi della cultura del cibo, che nel tempo e nelle società ha svolto un ruolo centrale nel configurare abitudini, esperienze e visioni del mondo 17:00 <i>A tavola nella Palermo antica</i>, percorso che si snoda cronologicamente dalle più antiche fasi preistoriche fino all'età dei Viceré con particolari focus sulla città fenicio-punica e sulla città romana: Elena Pezzini (archeologa Museo Archeologico Regionale "A. Salinas"), Costanza Polizzi (Archeologa Museo Archeologico Regionale "A. Salinas") 18:00 Visita al Museo e alla mostra "Storia della Pasta" <i>A cura di Comeunamarea AP. Con i Patrocini di Regione Sicilia – Regione Europea della Gastronomia, Comune di Palermo, Museo Archeologico Regionale "A. Salinas" e in collaborazioni Consorzio di Ricerca " Gian Pietro Ballatore", CREA, Legacoop Sicilia, Associazione Provinciale Cuochi Pasticceri - Palermo, Associazione "Unione Regionale Cuochi Siciliani"</i>