

PROGRAMMA DEL FESTIVAL – CEREALIA 2013 – TERZA EDIZIONE

ROMA

Palazzo Valentini - Sala *Egon von Fürstenberg*

Provincia di Roma, Via 4 Novembre, 119

mostra fotografica “**Paesaggi Ellenici**” di **Costas VERGAS** *Leica Accademy*. Allestimento a cura di **Arianna Di Pietro**. A cura dell’**Ambasciata di Grecia** in Italia, con il patrocinio della **Provincia di Roma**.

Dal **31 maggio** al **9 giugno 2013**, tutti i giorni (escluso il 4 giugno), ore 10:00 - 19:00. Ingresso libero.

GIOVEDÌ 6 GIUGNO

ISMA – Istituti di S. Maria in Aquiro

Via del Colosseo, 43

9:30 - “**Cibo e benessere, wellness e fitness**”. Meeting ISMA III ed.

Saluti istituzionali del CdA ISMA, vicepresidente dott. **Salvatore Doddi**, consigliere avv. **Carlo Testa** e segretario generale avv. **Maria Capozza**. Tavola rotonda con prof. **Giuseppe Germanò** Policlinico Umberto I, **Veronica Pacella** nutrizionista; **Stefania Toscano** danzatrice, coreografa, istruttrice di pilates. Lezione dimostrativa di pilates. **Sergio Raimondo** docente di Discipline orientali dell’autopercezione. Lezione dimostrativa di Tai Chi. Con la partecipazione del **Prisma Store** per la promozione dei prodotti degli enti non profit. Segue buffet. A cura di **ISMA** in collaborazione con **MThI., Creare e Comunicare**. Ingresso gratuito.

Museo Nazionale Romano - Terme di Diocleziano

Viale Enrico de Nicola, 79

18:00 - “**A spasso nel tempo nel Mediterraneo: La Grecia ieri, oggi e domani**”

Cerimonia ufficiale di apertura del festival alla presenza delle rappresentanze diplomatiche di Turchia e Grecia e con la partecipazione di Romolo **Augusto Staccioli** e **Alberto Angela**.

Conversazione a due: **Gianfranco Mosconi** *Università della Tuscia* e **Patrizio Nissirio** *ANSA*.

Recitazione in versi dall’*Iliade* di Omero dal titolo “*Damater - Terra madre degli uomini*” a cura della Regione di Creta.

Interprete-regista **Maria Tzompanaki**, lira **Giorgis Kontogiannis**.

Degustazioni di prodotti tipici a cura della **Regione di Creta** e aperitivo di **Panella** *l’arte del pane*.

Si ringrazia la *Soprintendenza Speciale per i Beni Archeologici di Roma, il Castrum Legionis*.

A cura di **Ambasciata di Grecia, Regione di Creta, Archeoclub d’Italia sede di Roma, MThI.**

Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti. È consigliata la prenotazione.

VISITE GUIDATE IN CITTA’ A CURA DELL’ARCHEOCLUB D’ITALIA SEDE DI ROMA

Museo Nazionale Romano/Terme di Diocleziano

16:30 - “**Anna Perenna, Mitra e i culti agricoli Arcaici e Orientali a Roma**”

Visita Guidata a tema antecedente l’evento alle Terme di Diocleziano. Biglietto Museo Nazionale Romano € 7,00 intero / € 3,50 ridotto. Visita guidata € 5,00. Gratis bimbi under 12. Prenotazioni: 346/7575391

Piazza Campo de Fiori

21:00 - “**Il Pane, il Romano e Aldo Fabrizi**”

Passeggiata culturale dal Rione Regola a Campitelli. Visita guidata senza ingressi ospiti € 8,00, Soci Archeoclub Roma e altri Archeoclub € 7,00; ragazzi e studenti € 5,00 . Gratis bambini under 12. Prenotazioni: 346/7575391

VENERDÌ 7 GIUGNO

Città dell’Altra Economia - CAE

L.go Dino Frisullo – Ex Mattatoio Testaccio

16:00 - Piazzale: **“Tsubo Niwa. - I piccoli giardini giapponesi”**

Laboratorio teorico e pratico per la realizzazione di piccoli giardini, anche in spazi angusti o al chiuso, fino a dimensioni di 20 cm. Durata 1 ora circa. A cura di **GreenFestival**. / € 8,00 adulti, € 5,00 bambini, sconto famiglia (2 adulti + 1 bambino) € 18,00. Numero minimo partecipanti 6. Info e prenotazioni: info@orienteverde.it - 349/6366283

17:00 – Piazzale: **“La Pasticceria nell’antica Grecia”**

Laboratorio teorico-pratico a cura di **Giuseppe Nocca** sui dolci dell’antica Grecia, con la partecipazione di **Alfonso Troiano** e **Maria Solis** archeonutrizionista. Degustazione a cura di **Alfonso Troiano**. Offerta libera.

17:00 – Sala convegni: proiezioni video sul mito di Demetra
a cura della *Soprintendenza per i Beni Archeologici dell’Etruria Meridionale*

18:00 - Sala convegni: **“I cereali tra alimentazione, salute e benessere”**

Tavola rotonda. **Silvio Moretti** AIC Lazio, **Tiziana Briguglio** Agroalimentare in Rosa, **Annalisa Gallucci**, agronomo AIAB e resp. formazione AIAB Lazio, **Emidio Oliva** e **Maria Salemme** Maria Salemme, **Silvia Bulgarelli** H-earth. Presentazione delle *Food Cards* di *Quantum Leap*. Degustazioni a cura di **Maria Salemme**.

19:30 – Sala convegni: **“Presenta la tua ricetta: il nostro cereale quotidiano”** concorso a premi organizzato da **MThI** in collaborazione con **RomaInsocial**. **Tiziana Stefanelli**, Masterchef 2013, sarà presidente di giuria e premierà il vincitore. A seguire Tiziana Stefanelli verrà intervistata da **Matteo Marcelli** giornalista e **Luciana d’Ambrosio Marri**, sociologa e avrà piacere a firmare le copie del suo libro **“Avvocato in cucina”**. Per partecipare al concorso scrivere a: associazioneromain@gmail.com. Per informazioni: 335/350641

20:30 – Palco esterno: **“I suoni della Terra Cretese”**, concerto di **Zacharias Spyridakis**, lira cretese e canto; **Dimitris Sideris** liuto cretese e canto; **Georgios Zacharioudakis**, cornamuse e fischietti cretesi
A cura di **Ambasciata di Grecia, Regione di Creta, MThI**, in collaborazione con **CAE**.
Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti. Info: 338/1515381

VISITE GUIDATE IN CITTA’ A CURA DELL’ARCHEOCLUB D’ITALIA SEDE DI ROMA

Davanti al Colosseo

21:00 - **“Il Pane e il Circo”**

Passeggiata Archeologica dal Colosseo alla Chiesa greca ortodossa di San Theodoro il Tirone. Visita guidata: ospiti € 8,00, soci Archeoclub Roma e altri Archeoclub € 7,00, ragazzi e studenti € 5,00, gratis under 12.
Prenotazioni: 346/7575391

SABATO 8 GIUGNO

Ex Casale Torlonia, Parco Regionale dell’Appia Antica

Via Appia Antica

10:30 - **“L’assoluzione di Erode Attico”**

Conversazione teatralizzata: La storia del retore ateniese Erode attico e della nobildonna romana Annia Regilla; visita guidata al cenotafio di Annia Regilla e degustazione di cucina storica. A cura di **Vita Romana** e **Italia Nostra ONLUS**, sezione di Roma. € 15,00 a persona. Info e prenotazioni vitaromana.bf@gmail.com – 349/2819481 – 338/9448562

Città dell’Altra Economia - CAE

L.go Dino Frisullo – Ex Mattatoio Testaccio

Tutto il giorno: **“La Piazza di Cerealia”**

presentazione di aziende ed operatori in collaborazione con **Casa del Pane** e in gemellaggio con il **GreenFestival**.
Esercitazione gratuita di tiro con l’arco per adulti e bambini a cura di **Castrum Legionis**.

Animazioni a cura di Terranuova Edizioni "100 modi per cambiare vita ed essere felici", con il Camper del **100 modi tour 2013** di **Alfredo Meschi**.

10:00 – Piazzale : **"Orto Domestico, Orto in cassetta"**

Laboratorio teorico e pratico sulla realizzazione di un piccolo orto domestico. A cura di **GreenFestival**. € 8,00 adulti, € 5,00 bambini, sconto famiglia (2 adulti 1 bambino) € 18,00. Numero minimo partecipanti: 6 persone.

Prenotazioni: info@operaverde.it - 334/5716194

11:00 – Piazzale: **"Laboratori di panificazione a pasta madre"**

Laboratori pratici aperti al pubblico di **iniziazione alla panificazione, gestione dei grani antichi, panificazione senza glutine, potenziamento del lievito madre** con Annalisa De Luca, Dafne Chanaz, Nicholas e Laetitia Supiot. A cura della **Casa del Cibo**. Info su www.casadelcibo.it € 20,00. - Prenotazioni telefoniche obbligatorie al 338/8796402

11:30 – Sala convegni: **"I cereali nel ricettario di Apicio e non solo. Il pane per gli uomini e per gli Dei"**. Laboratorio con letture sceniche a cura di **Annalisa Venditti**, giornalista professionista e scrittrice, con la partecipazione di **Dino Ruggiero**. A cura di **MThI**. Gratuito su prenotazione. Info e prenotazioni: 338/1515381

13.30 – Sala Convegni: **"Terranuova ieri e domani, l'ecologia in marcia"** **Rosalba Sbalchiero** racconta la storia di **Terranuova**, 30 anni di cammino... a piedi nudi sul pianeta
A cura della **Casa del Cibo**

14:00 – Piazzale: **"Simposio della Segreta Confraternita del Lievito Madre"**

I panificatori domestici romani condividono con gli altri membri della Confraternita le loro ricette migliori di prodotti a lievitazione naturale. A cura della **Casa del Cibo**. Evento è aperto a soci e uditori

15.00 Piazzale: **"Inaugurazione del forno in terra cruda della CAE e breve laboratorio sulla cottura a legna"**

Presentazione del manufatto, brevi cenni sulla gestione, accensione, temperatura, tecniche di cottura - **Giuseppe Pellegrino**. Interviene il gruppo P.A.N.E. del **forno popolare di Casetta Rossa**.

A cura della **Casa del Cibo**. Evento a offerta libera.

16:00 – Piazzale: Concorso di pani fatti in casa **"Miss Pagnotta 2013"**, per partecipare www.casadelcibo.it

17:00 – Piazzale: **"100 modi per cambiare vita ed essere felici** di **Alfredo Meschi** ed **Ilaria Farulli** - Teatro dell'oppresso. A cura della **Casa del Cibo**

17:30 – Piazzale: **Laboratorio di panificazione tradizionale nel Mediterraneo**

Con esperienza di macinazione con mola in pietra e setacciatura dei cereali, per bambini (e genitori).

A cura di **Malik Aiche** e **Vita Romana**. € 5,00 a bambino.

Info e prenotazioni vitaromana.bf@gmail.com – 349/2819481 – 338/9448562

18:00 – Sala convegni: **"Nel solco di Cerere: quale futuro per la Dieta Mediterranea?"**

Tavola rotonda. **Claudio Nacca** delegato Lazio *Accademia Italiana della Cucina*, **Antonio Menconi** presidente *Associazione Pani Tradizionali*, **George Mantzarlis**, *FPMIS Manager - FAO*, **Lucia Galasso** direttore del *Museo della Civiltà Contadina e dell'Ulivo di Pastena*.

19:00 – Sala convegni: **"Activating sustainability"**. Come AIESEC Roma Tre internazionalizza e mette in pratica la sostenibilità alimentare nelle scuole romane. Testimonianze del progetto *EduChange*. A cura di **AIESEC**, in collaborazione con **MThI** e **CAE**

Ingresso libero fino ad esaurimento posti. Info: info@mthi.it – 338/1515381

Ambasciata di Grecia a Roma

Via G. Rossini, 4

20:00 **"Sapori della terra cretese"**

cena-buffet e dimostrazione di cucina cretese dal vivo

A cura di **Ambasciata di Grecia, Regione di Creta**

Evento riservato ad istituzioni, partner e operatori commerciali

Per informazioni: 06/85375521-7

VISITE GUIDATE IN CITTA' A CURA DELL'ARCHEOCLUB D'ITALIA SEDE DI ROMA

Basilica di Santa Maria in Cosmedin

16:00 - **Cerere e la "Statio Annonae": la distribuzione del grano a Roma**

Visita guidata a tema nei Sotterranei della Basilica di Santa Maria in Cosmedin di Santa Maria in Cosmedin. Offerta alla Basilica, visita guidata: ospiti € 8,00, soci Archeoclub Roma e altri Archeoclub € 7,00, ragazzi e studenti € 5,00, gratis under 12. Prenotazioni: 346/7575391

Piazza dell'Emporio

21:00: **Il Foro Pistorio e l'Annona: Mercato del Pane della Roma Antica**

Passeggiata culturale da Piazza dell'Emporio a Rione Ripa. Visita guidata ospiti € 8,00, soci Archeoclub Roma e altri Archeoclub € 7,00, ragazzi e studenti € 5,00, gratis under 12. Prenotazioni: 346/7575391

DOMENICA 9 GIUGNO

Città dell'Altra Economia - CAE

L.go Dino Frisullo – Ex Mattatoio Testaccio

Tutto il giorno: **"La Piazza di Cerealia"** - presentazione di aziende ed operatori in collaborazione con **Casa del Pane** e gemellaggio con il **GreenFestival**. Animazioni a cura di Terranuova Edizioni "100 modi per cambiare vita ed essere felici", con il Camper del **100 modi tour 2013** di **Alfredo Meschi**.

10:00 – Piazzale: **"Orto Domestico, Orto in cassetta"**

Laboratorio teorico e pratico sulla realizzazione di un piccolo orto domestico. A cura di **GreenFestival**. € 8,00 adulti, € 5,00 bambini, sconto famiglia (2 adulti 1 bambino) € 18,00. Numero minimo partecipanti: 6 persone.

Prenotazioni: info@operaverde.it - 334/5716194

11:00 - Piazzale: **"Tsubo Niwa. - I piccoli giardini giapponesi"**

Laboratorio teorico e pratico per la realizzazione di piccoli giardini, anche in spazi angusti o al chiuso, fino a dimensioni di 20 cm. A cura di **GreenFestival**. € 8,00 adulti, € 5,00 bambini, sconto famiglia (2 adulti + 1 bambino) € 18,00.

Numero minimo partecipanti 6. Prenotazioni: info@orienteverde.it - 349/6366283

10:00 - Sala convegni: **"Pane al Pane. Primo convegno Romano sulla Pasta Madre"** Introduce **Sara Papa**, *"Sacerdotessa del Pane"*.

10:00 **"Pane e salute, comprendere ed affrontare la celiachia, scegliere il proprio pane"**. Intervengono: **Laetitia Supiot** agricoltrice e produttrice di pani senza glutine a lievitazione naturale; **Loreto Nemi** dietista, specialista della nutrizione; **Gianni Marotta** medico omeopatico Unicista, Direttore del CIMI;

10.30 - Tavola rotonda **"La qualità delle farine e dei grani"**: coordina **Claudio Pozzi Rete Semi Rurali**. Intervengono: **Nicholas Supiot Movimento dei Paysans Boulangers**, **Fabrizio Valente** contadino e naturalista, **Donato Silveri** Agronomo ARSA Sulmona, **Claudio Pagliaccia** Az. *Fornovecchino*, **Giuseppe Pellegrino** Az. *Piccapane*.

12.00 - **"Impara l'arte e mettila da parte"** interviste ed assaggi ai più virtuosi fornai romani a cura di **Chiara Lombardo**. Partecipano: **Bernardino Bartocci** Associazione *Panificatori Roma e Provincia*, **Paolo Mazzarella** *Il Sambuco* Viterbo, **Pina Fioretto** *Pane Vivo*, **Pierluigi Roscioli** *Roscioli Forno*, **Alessandro Arlant** *Panis Naturae*, **Giampietro Pinto** *Terra e Libertà* Irpinia, **Claudio Antonio Rossi** *Aroma Bio Dolceria* Monza.

13.00 - **"Fratelli d'impasto, il pane di casa"** *Fermentazione e confraternite: il pane di casa* **Oretta Zanini De Vita**; **Dafne Chanaz** *Confraternita della Pasta Madre* Roma; **Annalisa del Luca** *Confraternita panificatori rurali* Toscana.

14:00 - Piazzale e Sala Convegni: **"Laboratori pratici con i maestri fornai"**

Si terranno in contemporanea diversi laboratori: **il pane di Perluigi Roscioli, i segreti di Sara Papa, l'arte di Nicholas Supiot, il pane vivo di Pina Fioretto, la pizza di Campo dei Fiori.**

Contributo € 20,00. Prenotazioni obbligatorie sul sito www.casadelcibo.it

A cura della **Casa del Cibo**

16:00 – Palco esterno: **"Concerto per Tromba, Oboe ... e baguette"**

Inno dei Panificatori Domestici e **Orchestra del Laboratorio Mediterraneo della Scuola Popolare di Musica di Testaccio**. Viaggio tra musiche e danze del Mediterraneo e letture teatrali sulle tradizioni dell'arte bianca.
A cura della **Casa del Cibo**

Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia

Piazzale di Villa Giulia, 9

16:00 - Proiezioni video: *"Demetra – il mito, la legenda, le tradizioni"*; *"Demetra. Ragioni e luoghi di un culto in Sicilia"*

17:00 - **"Le testimonianze di Demetra nell'alto Lazio"**

Tavola rotonda: **Paolo Braconi** Università di Perugia,

Alfonsina Russo Soprintendente per i Beni Archeologici dell'Etruria Meridionale,

Louis Godart Consulente per i Beni Culturali della Presidenza della Repubblica.

18:00 Performance: **"Demetra dalle belle chiome"**

lettura scenica in italiano e greco da Omero, con **Lydia Biondi** e **Theodora Voutsas**.

Assaggi e degustazioni a cura di **Prisma Store**, **Gal delle Terre di Murgia**, **Archeoclub di Altamura**

Dal **6 giugno** saranno inoltre visitabili le seguenti mostre documentarie:

"Demetra. La spiga, la terra e la donna" - Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Etruria Meridionale; *"La cultura alimentare del mezzogiorno: dalle origini alla dieta mediterranea"* - Archeoclub di Altamura, Gal Terre di Murgia e Città di Altamura. A cura di **Archeoclub d'Italia sede di Roma** e **MThI**, in collaborazione con Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Etruria Meridionale. ingresso gratuito fino ad esaurimento posti

Osteria Mangiafuoco

via Alessandro Poerio, 27/A

21:00 - **"I cereali tra gusto e benessere"**. Cena con degustazione guidata su menù a tema, a cura di **Roberto Cruciani** e **Veronica Pacella**, nutrizionista. A cura di **Associazione Ristoranti a Km0/Osteria Mangiafuoco** in collaborazione con **MThI**. € 30,00. Info e prenotazioni: 06/58332851.

VISITE GUIDATE IN CITTA' A CURA DELL'ARCHEOCLUB D'ITALIA SEDE DI ROMA

Basilica di San Nicola in Carcere

10:00 - **"Il Mercato alimentare a Roma: il Foro Olitorio"**

Visita guidata a tema nei Sotterranei della Basilica di San Nicola in Carcere. Biglietto € 3,00; Visita guidata: ospiti € 8,00, soci Archeoclub Roma e altri Archeoclub € 7,00, ragazzi e studenti € 5,00, gratis under 12.

Prenotazioni 346/7575391

Basilica di San Clemente – ingresso laterale

13:30 – **"I Riti Eucaristici del Dio Mitra"**

Visita guidata a tema nel Mitreo di San Clemente. Biglietto a pax del Mitreo € 5,00. Visita guidata: soci e studenti € 5,00; ospiti € 6,00; gratis under 12. Prenotazioni 346/7575391

Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia

16:00 - **"Il vino, la birra e il banchetto in Etruria e a Roma"**

Visita guidata antecedente evento conclusivo a Villa Giulia

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE: biglietto Museo € 8,00 intero / € 4,00 ridotto; visita guidata € 5,00; gratis bimbi under 12. Prenotazioni: Alessandra Pignotti – 346/7575391

Piazza S. Pietro - davanti all'Obelisco

21:00 - **"Il pane è sacro"**

Passeggiata Archeologica del Vaticano Storico fino all'Isola Tiberina. Visita guidata ospiti € 8,00; soci Archeoclub Roma e altri Archeoclub € 7,00; ragazzi e studenti € 5,00; gratis under 12. Prenotazioni: 346/757539

LUNEDÌ 10 GIUGNO

DOOZO Art

Via Palermo, 51/53

19:00 - **“CAKE - arte & dolci”**

Presentazione del libro di ricette e arte a cura di **Manuela De Leonardis**, progetto editoriale in sostegno della cooperativa palestinese *Bait al Karama Cookery School*. A cura e in collaborazione con **M.Th.I., Panella l'arte del pane, Doozo Art**. ingresso gratuito fino ad esaurimento posti. È gradita la prenotazione: 338/1515381

LAZIO

ALBANO / ARICCIA

SABATO 8 GIUGNO

ALBANO LAZIALE - **Hotel Miralago Ristorante Donna Vittoria**, via dei Cappuccini, 12

19:00 - **“Omaggio a Demetra-Cerere. Special guest TEO MUSSO”**

“Laboratorio del gusto e delle arti” degustazione guidata con il mastro birraio **Teo Musso** di *Baladin*, birrifico dell'anno 2013, con **Paolo Mazzola**, docente Master di *Slow Food* e Presidente di *Movimento Birra Castelli Romani*.

Abbinamenti birra e food, degustazioni, musica dal vivo.

Degustazioni azienda agricola *‘Antica Macina’* di **Umberto Di Pietro** di Capena.

Reading dedicato a Demetra-Cerere con gli attori della **Scuola del Teatro Bernini** di Ariccia.

A cura di **Slow Food Albano -Ariccia**.

€ 15,00. Info e prenotazioni: slowfood.albanoeariccia@gmail.com - [347/7919610](tel:3477919610)

DOMENICA 9 GIUGNO

Al **Mercato Contadino dei Castelli Romani**

“I Castelli Romani incontrano la Grecia”

11:00 - **ALBANO LAZIALE** Piazza Pia - Centro Storico

nell'ambito della manifestazione *“Albano in Musica”*

12:00 - **ARICCIA** Parco dello **Sporting Club** - Via delle Cerquette, 65

Programma di danze popolari greche con la Compagnia di danza dell'Ouzeri a cura di **Rita De Vito**.

Associazione culturale italo greca **Hellas**.

A cura del **Mercato Contadino dei Castelli Romani** Info: info@mercatocontadino.org – 389/8830642

RIETI

DOMENICA 9 GIUGNO

“Escursione nel reatino e visita all'antico Mulino del Cantaro”

A cura di **D.O.L.** (Di Origine Laziale) in collaborazione con **Touroma**, guide ed itinerari turistici.

vitaromana.bf@gmail.com 3492819481, 3389448562

TARQUINIA

SABATO 8 GIUGNO

ex Mattatoio, Loc. Fontana Nuova, Tarquinia (VT)

18:00 / 24:00: - **“Cerere la dea della terra e dell'agricoltura”**

Incontro divulgativo in materia di agricoltura locale e di cereali. **laboratorio di panificazione** aperto a bambini e ad adulti. buffet preparato con cereali e prodotti della zona. **Degustazioni** di antiche ricette a base di cereali a cura dell'**Agriturismo il Quadrifoglio** e della **Scuola di Cucina “Prezzemolino”**. A cura di associazione culturale **La Lestra**.

ingresso libero. Informazioni: lalestra@live.it - 345/0815222

SARDEGNA

GIOVEDÌ 6 GIUGNO

Museo Archeologico Nazionale "G. A. Sanna"

Il pane e la storia - Conferenza con interventi sulla panificazione e sull' importanza della panificazione nel Mediterraneo. Presenza delle autorità cittadine. Ospite d'onore **Antonio Solla**, *Console Onorario della Repubblica Greca in Sardegna*; **Gabriella Gasperetti**, direttrice del *Museo Archeologico "G. A. Sanna"*, moderatore **Alessandro Ponzeletti**, presidente *Tabularasa*. Visita guidata al Museo.

Degustazioni presso diversi ristoranti locali di menù appositamente pensati per la manifestazione.

VENERDÌ 7 GIUGNO

Panefrateria "Li Lioni" presso ex-S.S 131 al km sulla destra provenendo da Porto Torres

"Fare il Pane" ... Panificazione collettiva con lievito madre - Procedimento di panificazione svolto sotto la guida di **Manuela Sanna**, dottore di ricerca in Biotecnologie Microbiche ed AgroAlimentari.

Degustazioni presso diversi ristoranti locali di menù appositamente pensati per la manifestazione.

SABATO 8 GIUGNO

Casa della Fraterna Solidarietà

"Donare il pane" - Distribuzione gratuita dei pani cotti il venerdì sera.

Sassari

"I luoghi del Pane" - Breve viaggio, attraverso visite guidate, in quelli che furono i *"luoghi del pane"* del centro storico di Sassari. **conoscere e degustare pani tipici** della tradizione di alcuni centri del Nord Sardegna.

Degustazioni presso diversi ristoranti locali di menù appositamente pensati per la manifestazione e performance.

A cura di associazione culturale **TABULA RASA**

Informazioni: tabularasa.sassari@gmail.com – 342/3522684