

GIOVEDÌ 23 NOVEMBRE

GIORNATA DEDICATA ALLA SICILIA/SARDEGNA/CALABRIA/PUGLIA

- Ore 11.00 / Area Ingresso
Inaugurazione
- Ore 11.30 / Area Civiltà del Grano
A scuola di pane e di pasta
a cura di **CNA Roma**
- Ore 11.30 / Area Civiltà del Mare - *Spazio Laboratori*
FARE MARE
Sfilettare il pesce / Fare i nodi, le reti e le coffe / Orientarsi con i venti
- Ore 11.30 / Area Extravergine - *Agorà*
“Tutto quello che avreste voluto sapere sull’olio ma non avete mai osato chiedere”
appuntamento con **Maurizio Pescari**
- Ore 12.00 / Area Civiltà del Grano
A scuola di pizza
a cura di **Rosso Pomodoro**
- Ore 12.00 / Area Show Cooking
“I Piatti Liguri: Bagnun di Alici”
a cura di **Diego Soracco**
- Ore 12.30 / Area Palco Centrale
“Palermo Capitale della Cultura 2018, città dell’accoglienza”
interviene:
Leoluca Orlando Sindaco di Palermo
modera:
Donatella Bianchi Giornalista, Linea Blu - Rai 1
- Ore 13.30 / Area Show Cooking
“Non dirmi che non hai tempo: ottimizzare tempi e risorse in cucina e salvare il pianeta. Pane ed erbe, con i pani di Sicilia, Puglia, Calabria e Sardegna”
a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma** in collaborazione con **Agrigochiamo**
- Ore 15.00 / Area Civiltà del Mare - *Spazio Laboratori*
“Mangiamoli giusti: le taglie, le stagionalità e le specie ittiche amiche dell’ambiente”
a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma** in collaborazione con **Agrigochiamo**
- Ore 15.00 / Area Palco Centrale
“2018 anno della cultura del cibo, occasione per un turismo sostenibile”
intervengono:
Dorina Bianchi Sottosegretario Ministro della Cultura e del Turismo
Emilio Casalini Giornalista e autore di “Rifondata sulla bellezza”
Alfonso Pecoraro Scanio Doc. Turismo Sostenibile Univ. Bicocca Milano e Univ. Tor Vergata

BO
ZZA
NO
N
RIP
RO
DU
CIBI
LE
E
RIS
ERV
ATA
PER
US
O
INT
ERN
O E'
VIE
TAT
A
LA
DIF
FUS

- Ore 15.00 / Area Extravergine - *Agorà*
“Oliopoli: il gioco dell’olio extravergine di qualità”
a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma** in collaborazione con **Agrigiochiamo**
- Ore 15.00 / Area Show Cooking
“La Cucina del cuore, un impegno per il Mediterraneo”
a cura di **Pietro Parisi** *cuoco Ambasciatore del Mediterraneo*
- Ore 15.00 / Area Civiltà del Grano - *Agorà*
Presentazione del Libro: **“Calabria Guerriera e Ribelle”**
Interviene:
Giampiero Mele *Autore del libro*
Modera:
Stefano Fiori *Pres. della Sez. Industria del Turismo e del Tempo Libero di Unindustria Lazio*
- Ore 16.00 / Area Extravergine - *Sala Workshop*
“Progetto Poster”
a cura dell’**Ordine Provinciale di Roma dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri**
- Ore 17.00 / Area Palco Centrale
“L’Agricoltura e stabilità politica nel Mediterraneo. Il dialogo possibile”
intervengono:
Paolo De Castro *Primo V. Presidente Comm. Agricoltura e Svil. Rurale Comunità Europea*
Carlo Haussman *Assessore Agricoltura Regione Lazio*
Riccardo Cristiamo *Giornalista, Rai GR1 e autore, Ambasciatore Stato di Israele*
Giacomo Lepri *Presidente Cooperativa Coraggio.*
modera:
Sandro Capitani *Rai Radio 1*
- Ore 17.00 / Area Civiltà del Grano – *Spazio Univerde*
Inaugurazione Stand e Presentazione del Progetto
“Mediterraneo da remare”
intervengono:
Alfonso Pecoraro Scanio *Presidente Fondazione Univerde*
Rosalba Giuni *Presidente Mare Vivo*
- Ore 17.00 / Area Show Cooking
“Il Cous Cous con le 7 verdure e carne della città di Fez”
a cura di **Bouchra Elwali** in compagnia di **Hnia Ouardi**
- Ore 17.00 / Area Civiltà del Grano - *Agorà*
“I Grani antichi del Mediterraneo. Una ricchezza da riscoprire”
Lezione sul Grano
a cura di **Francesco Sottile** *Docente Dip. di Colture Arboree dell’Università di Palermo*
- Ore 17.30 / Area Civiltà del Grano
La Cotta del Pane
a cura di **CNA Roma**

BO
ZZA
NO
N
RIP
RO
DU
CIBI
LE
E
RIS
ERV
ATA
PER
US
O
INT
ERN
O E’
VIE
TAT
A
LA
DIF
FUS

Ore 17.30 / Area Civiltà del Mare - *Spazio Laboratori*

FARE MARE

Sfilettare il pesce / Fare i nodi, le reti e le coffe / Orientarsi con i venti

Ore 17.30 / Area Extravergine

"Pani e oli: degustare la biodiversità".

a cura del **Gruppo Educazione SlowFood Roma**

Ore 18.00 / Area Palco Centrale

"Trasformazioni Mediterranee - Attualità e scenari nel Mare Nostrum"

intervengono:

Stefania Craxi *Presidente della Fondazione Bettino Craxi*

Hassan Habouyoub *Ambasciatore del Regno del Marocco in Italia*

Moez Sinaoui *Ambasciatore della Repubblica Tunisina in Italia*

introduce e coordina:

Fabio Squillante *Direttore Agenzia Stampa Nova*

Ore 18.00 / Area Civiltà del Grano

Apertura RACCOLTA FIRME

Pizza Patrimonio dell'UNESCO

Ore 18.00 / Area Civiltà del Grano

La cotta della pizza

a cura di **Rosso Pomodoro**

Ore 18.30 / Area Extravergine

"Sognare un mulino"

con **Stefano Caccavari** *Start Up Mulinum*

Ore 19.00 / Area Civiltà del Grano

Pizza Patrimonio UNESCO

Aperipizza con pizzaioli acrobatici (*in definizione*)

Ore 19.00 / Area Show Cooking

"Lezioni sull'Arancina"

a cura di **Fabio Conticello** *Antica Focacceria San Francesco*

Ore 20.00 / Area Palco Centrale

Spettacolo Tradizioni Popolari del Mediterraneo

BO
ZZA
NO
N
RIP
RO
DU
CIBI
LE
E
RIS
ERV
ATA
PER
US
O
INT
ERN
O E'
VIE
TAT
A
LA
DIF
FUS

VENERDI' 24 NOVEMBRE

GIORNATA DEDICATA ALL'EXTRAVERGINE

Ore 10.30 / Agorà VIP

“Il mare risorsa primaria per lo sviluppo: dalla strategia all’attuazione”

Tavolo di confronto organizzato dall’Agenzia per la Coesione Territoriale tra istituzioni e stakeholders sui temi legati all’economia del mare e alla partecipazione italiana e delle Regioni ai programmi di Cooperazione territoriale.

Ore 11.00 / Area Palco Centrale

“Talk about you: La Cucina Kosher”

interviene:

Riccardo Di Segni *Rabbino capo della Comunità ebraica di Roma*

Ore 11.00 / Area Extravergine - Sala Workshop

“Olive Oil Tokyo Contest, come nel mondo si percepisce la qualità dell’olio italiano”

Panel di assaggio internazionale con degustatori di Marocco, Spagna, Turchia, Giappone e Italia. Si assaggeranno anche extravergini provenienti da Nuova Zelanda, Cile, California e Grecia.

parteciperà:

Toshiya Tada *Sommelier tasting International Extra Virgin Olive Oil Competition*

Ore 11.30 / Area Civiltà del Grano - Agorà

Anteprima Festival Internazionale del Giornalismo Alimentare

“Come si sta comunicando il mondo del cibo”.

interviene:

Massimiliano Borgia *Direttore del Festival Internazionale del Giornalismo Alimentare*

Chef Kumalè *Giornalista “Gastronomade”*

Nerina Di Nunzio *Fondatore Food Confidential / Direttore IED Roma*

Ore 11.30 / Area Civiltà del Grano

A scuola di pane e di pasta

a cura di **CNA Roma**

Ore 11.30 / Area Civiltà del Mare - Spazio Laboratori

FARE MARE

Sfilettare il pesce / Fare i nodi, le reti e le coffe / Orientarsi con i venti

Ore 12.00 / Area Civiltà del Grano

A scuola di pizza

a cura di **Rosso Pomodoro**

Ore 12.00 / Area Show Cooking

“I Piatti Liguri: Pesto Genovese”

a cura di **Diego Soracco**

BO
ZZA
NO
N
RIP
RO
DU
CIBI
LE
E
RIS
ERV
ATA
PER
US
O
INT
ERN
O E'
VIE
TAT
A
LA
DIF
FUS

- | | |
|---|--|
| Ore 13.00 / Area Extravergine
Evento Speciale
“Oliopoli: Speciale olio nuovo”
a cura del Gruppo Educazione Slow Food Roma | BO
ZZA
NO
N
RIP
RO
DU
CIBI
LE
E
RIS
ERV
ATA
PER
US
O
INT
ERN
O E'
VIE
TAT
A
LA
DIF
FUS |
| Ore 14.00 / Area Palco Centrale
“Mangiare Mediterraneo: Connessioni, Evoluzioni, Trasformazioni”
Lectio Magistralis
a cura del Ernesto Di Renzo Antropologo Università Tor Vergata di Roma | |
| Ore 14.00 / Area Extravergine
“Il sapone di una volta: dalla frittura al sapone”
Laboratorio a cura di Sandra Ianni | |
| Ore 15.00 / Area Civiltà del Grano - <i>Agorà</i>
“I Grani antichi del Mediterraneo. Una ricchezza da riscoprire”
Lezione sul Grano a cura di Francesco Sottile Professore Università di Palermo | |
| Ore 15.00 / Area Extravergine (Pad. 3)
“Conoscere e saper usare le piante del mediterraneo: le immense proprietà per il benessere e la cura”
a cura di Marco Sarandrea Accademia di Arte Erboriste di Roma | |
| Ore 15.00 / Area Show Cooking
“Non dirmi che non hai tempo: ottimizzare i tempi e le risorse in cucina e salvare il pianeta. Olio ed erbe, oli aromatizzati e pesti di erbe spontanee”
a cura del Gruppo Educazione Slow Food Roma | |
| Ore 16.00 / Area Extravergine - <i>Sala Workshop</i>
“Contaminazioni mediterranee”
a cura di Chef Kumalè | |
| Ore 16.30 / Area Palco Centrale
Tavola rotonda: “In mensa. Il valore nutraceutico della dieta mediterranea”
intervengono:
Ercole De Masi Gastroenterologo Presidente Associazione Italiana per la Prevenzione
Valeria Tromba Pediatra Università La Sapienza di Roma
Giuseppe Orefice Presidente SlowFood Campania
Mauro Serafini Ordinario di Nutrizione Umana Università di Teramo
Luigi Jovino Giornalista “Il Messaggero”
coordina:
Ernesto Di Renzo Antropologo Università Tor Vergata di Roma | |
| Ore 17.00 / Area Extravergine - <i>Agorà</i>
Presentazione del Libro:
“Ulivi di Puglia. La voce della natura nell'anima dell'uomo”
con Giovanni Resta Fotografo e autore
modera:
Giuseppe Barbera Scrittore e Professore Università Palermo | |

Ore 17.00 / Area Show Cooking "Il Cous Cous con le 7 verdure e carne della città di Fez" a cura di Bouchra Elwali in compagnia di Hnia Ouardi	BO ZZA
Ore 17.30 / Area Civiltà del Grano La Cotta del Pane a cura di CNA Roma	NO N RIP
Ore 17.30 / Area Civiltà del Mare - <i>Spazio Laboratori</i> FARE MARE Sfilettare il pesce / Fare i nodi, le reti e le coffe / Orientarsi con i venti	RO DU CIBI
Ore 18.00 / Area Palco Centrale (Pad. 4) "Quale Olio per il Mediterraneo" interviene: Maurizio Martina <i>Ministro dell'Agricoltura italiano - DA CONFERMARE</i> Samir Tajeb <i>Ministro dell'Agricoltura della Tunisia - DA CONFERMARE</i> coordina: Alfonso Pecoraro Scanio <i>Già Ministro delle Politiche Agricole e Forestali italiane</i>	LE E RIS ERV ATA PER US
Ore 18.00 / Area Civiltà del Grano La cotta della pizza a cura di Rosso Pomodoro	O INT
Ore 18.30 / Area Extravergine - <i>Sala Workshop</i> "Donne e Alchimia, l'Elisir di Donna Isabella De Medici" a cura di Sandra Ianni	ERN O E' VIE
Ore 19.00 / Area Show Cooking "Un pesce e due piatti" a cura di Nando Fiorentini <i>Responsabile Pescherie Eataly</i>	TAT A LA
Ore 20.00 / Area Palco Centrale Spettacolo Tradizioni Popolari del Mediterraneo	DIF FUS

SABATO 25 NOVEMBRE

GIORNATA DEDICATA ALLA CIVILTÀ DEL GRANO

Ore 10.00 / Sala Master

Lezione Master Food & Wine & Co.

“Le grandi fiere nei Paesi del Mediterraneo. Il ruolo dei megaeventi per lo sviluppo”

a cura dell'Università Tor Vergata di Roma

partecipano:

Pietro Piccinetti *Amministratore Unico Fiera Roma S.r.l.*

Kyriakos Pozrikidis *Amministratore Delegato di Tif Thessaloniki International Fair Helexpo, la Fiera di Salonico*

Simonetta Pattuglia *Professore aggregato di Mkt, Comunicazione, Media e Direttore del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell'Università*

Francesca Rocchi *Coordinatore Culturale Mercato Mediterraneo*

Presentazione del Gruppo vincitore del **contest Mercato Mediterraneo**

Ore 10.00 / Area Palco Centrale

Rotary Club

“Un mulino per i grani antichi della Tunisia”

intervengono:

Roberto Micolitti *Past President Rotary Club Latina e rappresentante del progetto*

Giuseppe Bonifazi *Rotary Club Latina e coordinatore del progetto*

Marzouk Mejri *Convivium Leader Slow Tebourba*

Franz Martinelli *Past President Rotary Club Roma Cassia e presidente Gi & Me Association*

Ore 11.00 / Area Extravergine - Sala Workshop

“L'onda del pulito”

Luca Di Tommaso, *educatore in Eataly, esperto di cure naturali, ci racconta*

come utilizzando materie prime semplici che tutti abbiamo in casa possiamo sostituirle a prodotti per la

detersione della casa e del corpo dai contenuti spesso altamente inquinanti per l'ambiente e la persona. Una lezione che sarà uno spunto operativo per cercare di trovare soluzioni alternative pratiche, veloci ed

ecologiche: pronti con aceto e bicarbonato?

Ore 11.30 / Area Civiltà del Grano

A scuola di pane e di pasta

a cura di **CNA Roma**

Ore 11.30 / Area Civiltà del Mare - Spazio Laboratori

FARE MARE

Sfilettare il pesce / Fare i nodi, le reti e le coffe / Orientarsi con i venti

Ore 11.30 / Area Extravergine - Agorà (Pad. 3)

“Tutto quello che avreste voluto sapere sull'olio ma non avete mai osato chiedere”

appuntamento con **Maurizio Pescari**

Ore 12.00 / Area Civiltà del Grano

A scuola di pizza

a cura di **Rosso Pomodoro**

Ore 12.00 / Area Show Cooking

“I Piatti Liguri: Brandacujun”

a cura di **Diego Soracco**

Ore 12.00 / Area Palco Centrale

“Dall’Oïnos al Sabir: un patrimonio unico per il Mediterraneo”

Lectio magistralis

a cura di **Ernesto Di Renzo** *Antropologo Università Tor Vergata di Roma*

Ore 14.00 / Area Show Cooking

“Sale ed erbe: come conservare al meglio le erbe e dare sapore ad ogni piatto”

a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma**

Ore 15.00 / Area Civiltà del Grano - *Agorà*

Lezione sul Grano

“I Grani antichi del Mediterraneo. Una ricchezza da riscoprire”

a cura di **Francesco Sottile** *Docente Dip. di Colture Arboree dell’Università di Palermo*

Ore 15.00 / Area Civiltà del Mare

“Mangiamoli giusti: le taglie, le stagionalità e le specie ittiche amiche dell’ambiente”

a cura del **Gruppo Educazione SlowFood Roma** in collaborazione con **Agrigiochiamo**

Ore 15.00 / Area Extravergine - *Agorà*

“Il patrimonio etnobotanico del Mediterraneo, tra tradizione e innovazione”,

con **Marco Sarandrea** *Professore Erborista fitopreparatore*

Ore 16.00 / Area Show Cooking

“Tagliolini Burro e Acciughe”

a cura di **Maria Luisa Zaia** *Chef Oste della Bonora*

Ore 16.00 / Area Extravergine - *Sala Workshop*

“Odissea nelle spezie”

a cura di **Chef Kumalè**

Ore 16.00 / Area Palco Centrale

Presentazione del Libro:

“Abbracciare gli alberi”

interviene:

Giuseppe Barbera *Autore*

presenta:

Francesco Sottile *Docente Dipartimento di Colture Arboree dell’Università di Palermo*

Ore 17.00 / Area Palco Centrale

"Innamorarsi di un Campo di Grano"

Sandro Sangiorgi *Giornalista, scrittore e fondatore di Porthos*

Intervista:

Gabriele Bonci *Fondatore di Pizzarium*

Filippo Drago *Mulini Dal Ponte*

BO

ZZA

NO

N

RIP

RO

DU

CIBI

LE

E

RIS

ERV

ATA

PER

US

O

INT

ERN

O E'

VIE

TAT

A

LA

DIF

FUS

Ore 17.30 / Area Civiltà del Grano

La Cotta del Pane

a cura di **CNA Roma**

Ore 17.30 / Area Civiltà del Mare - Spazio Laboratori

FARE MARE

Sfilettare il pesce / Fare i nodi, le reti e le coffe / Orientarsi con i venti

Ore 17.30 / Area Extravergine - Agorà

"Pani e oli: degustare la biodiversità"

a cura del **Gruppo Educazione SlowFood Roma** in collaborazione con **Agrigochiamo**

Ore 18.00 / Area Civiltà del Grano

La cotta della pizza

a cura di **Rosso Pomodoro**

Ore 18.30 / Area Extravergine - Sala Workshop

"Donne e Alchimia, l'Elisir di Donna Isabella De Medici"

a cura di **Sandra Ianni**

Ore 19.00 / Area Show Cooking

"Ravioli ed erbette"

a cura di **Annamaria Palma** *Scuola To Chef*

Ore 19.00 / Area Palco Centrale

**"Dal Contadino, al mugnaio, al panettiere e al pizzaiolo,
il pane e i grani del mediterraneo".**

Fulvio Marino *Mulino Marino e responsabile pane di Eataly.*
saranno presenti:

Stefano Vola *Pizzeria "Vola" Santo Stefano Belbo*

Lorenzo Ighina *Azienda Agricola la Felicina a Calizzano (Sv)*

Ore 20.00 / Area Palco Centrale

Serata dedicata alla Pizzica

con lo spettacolo di **Antonio Amato Ensemble**

DOMENICA 26 NOVEMBRE

GIORNATA DEDICATA ALLA CIVILTÀ DEL MARE

Ore 10.30 / Area ShowCooking (Pad. 4)

**“Non dirmi che non hai tempo: ottimizzare tempi e risorse in cucina e salvare il pianeta.
Fritture ed erbe, salvare il pianeta senza rinunciare al gusto”**
a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma** in collaborazione con **Agrigiochiamo**

Ore 10.30 / Area Extravergine - *Sala Workshop*

**“La Casa Internazionale delle Donne: quando un luogo di ristorazione diventa,
casa, accoglienza, futuro”**

intervengono:

Lady Chef Orietta Bigonzi con una lezione su come fare *Il Muscolo di Grano e Burgol* con
verdure da permacultura e croccante di semi raw

Francesca Koch Presidente della Casa Internazionale delle Donne

Anna Fedele Fondatrice di Eco diversità

Giulia Minoli CO2

Ilaria Ingrassia Chef

Ore 11.30 / Area Civiltà del Grano

A scuola di pane e di pasta
a cura di **CNA Roma**

Ore 11.30 / Area Civiltà del Mare - *Spazio Laboratori*

FARE MARE

Sfilettare il pesce / Fare i nodi, le reti e le coffe / Orientarsi con i venti

Ore 11.30 / Area Extravergine - *Agorà*

“Tutto quello che avreste voluto sapere sull’olio ma non avete mai osato chiedere”
appuntamento con **Maurizio Pescari**

Ore 12.00 / Area Palco Centrale

“L’Accoglienza nel Mediterraneo”

BO
ZZA
NO
N
RIP
RO
DU
CIBI
LE
E
RIS
ERV
ATA
PER
US
O
INT
ERN
O E’
VIE
TAT
A
LA
DIF
FUS

Ore 12.00 / Area Civiltà del Grano

A scuola di pizza

a cura di **Rosso Pomodoro**

Ore 12.00 / Area Show Cooking

"Il baccalà identità di un popolo"

a cura di **Carlo Nappo** *Chef del "Podere dell'Angelo"*

Ore 15.00 / Area Civiltà del Grano - *Agorà*

Lezione sul Grano

"I Grani antichi del Mediterraneo. Una ricchezza da riscoprire"

a cura di **Francesco Sottile** *Docente Dip. di Colture Arboree dell'Università di Palermo*

Ore 15.00 / Area Civiltà del Mare

"Mangiamoli giusti: le taglie, la stagionalità e le specie ittiche amiche dell'ambiente"

a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma** in collaborazione con **Agrigiochiamo**

Ore 14.00 / Area Extravergine

"Il sapone di una volta: dalla frittura al sapone"

Laboratorio a cura di **Sandra Ianni**

Ore 15.00 / Area Show Cooking

"Pesce e sale"

a cura di **Valerio Esse** *Chef Nojo*

Ore 16.00 / Area Extravergine – Sala Workshop

"Lo straordinario mondo dell'extravergine d'oliva"

intervengono:

Luciana Squadrilli *Autrice*

Simona Cognoli *Autrice*

modera:

Maurizio Pescari

Ore 17.00 / Area Show Cooking

"Il Cous Cous con le 7 verdure e carne della città di Fez"

a cura di **Bouchra Elwali** in compagnia di **Hnia Ouardi**

Ore 17.30 / Area Civiltà del Grano

La Cotta del Pane

a cura di **CNA Roma**

Ore 17.30 / Area Civiltà del Mare - *Spazio Laboratori*

FARE MARE

Sfilettare il pesce / Fare i nodi, le reti e le coffe / Orientarsi con i venti

Ore 17.30 / Area Extravergine

"Oliopoli: il gioco dell'olio extravergine di qualità"

a cura del **Gruppo Educazione Slow Food Roma** in collaborazione con **Agrigiochiamo**

Ore 18.00 / Area Civiltà del Grano

Conclusione RACCOLTA FIRME

Pizza Patrimonio dell'UNESCO

BO
ZZA
NO
N
RIP
RO
DU
CIBI
LE
E
RIS
ERV
ATA
PER
US
O
INT
ERN
O E'
VIE
TAT
A
LA
DIF
FUS

- Ore 18.00 / Area Palco Centrale
“Chi furono i Fenici?”
interviene:
Michael Sommer *Storico Università di Oldenburg e autore del libro “I Fenici”*
- Ore 18.00 / Area Civiltà del Grano
La cotta della pizza
A cura di **Rosso Pomodoro**
- Ore 18.30 / Area Extravergine - *Sala Workshop*
“Donne e Alchimia, l’Elisir di Donna Isabella De Medici”
a cura di **Sandra Ianni**
- Ore 19.00 / Area ShowCooking
Polpette di Pesce Azzurro”
preparazione dello Chef **Carmine Di Bianco**

ORE 18.30 / AREA PALCO CENTRALE SPETTACOLO DI CHIUSURA

BO
ZZA
NO
N
RIP
RO
DU
CIBI
LE
E
RIS
ERV
ATA
PER
US
O
INT
ERN
O E'
VIE
TAT
A
LA
DIF
FUS