

IL CREA PER CEREA LIA 2026

XVI EDIZIONE



Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria

CON IL PATROCINIO DI



Ministero delle Imprese
e del Made in Italy



evento eco-friendly, plastic free

WWW.CEREAIALUDI.ORG



Eventi di avvicinamento a Cerealia 2026

29 maggio, ore 18.30

Palazzo Cozzolongo – Turi (BA)

Un mondo in un frutto:

la ciliegia tra arte, scienza e salute

Incontro divulgativo dedicato alla ciliegia come prodotto agricolo, alimento e simbolo culturale. Attraverso il contributo di ricercatori ed esperti, l'evento propone un percorso tra arte, tradizione, benessere e ricerca, con attenzione al valore nutrizionale e culturale del frutto. La serata prevede la presentazione del saggio CILIEGIE. Arte, devozione e benessere di Stefano De Carolis.

L'iniziativa è organizzata dal CREA – Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia, sede di Turi, con il coinvolgimento di Genomica e Bioinformatica, e dall'Associazione culturale "In Piazza", nell'ambito del progetto Il Tempo delle Ciliegie e degli eventi collegati alla Sagra della Ciliegia Ferrovia di Turi.

Cerealia Festival 2026

25 settembre

Bari

Dentro ogni acino: un concentrato di salute

Talk e dimostrazioni dedicati ai risultati della ricerca sull'uva da tavola per la filiera produttiva. L'evento intende valorizzare l'uva da tavola come alimento funzionale, fonte di composti bioattivi quali polifenoli, antociani, resveratrolo, vitamine, sali minerali e fibre, mettendo in evidenza il legame tra qualità del prodotto, salute, ricerca scientifica e territorio.

L'iniziativa è a cura del CREA – Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia, sede di Turi, nell'ambito della Notte Europea dei Ricercatori, con il patrocinio del Comune di Bari.

6 ottobre, ore 10.00–14.00

CREA – Centro di ricerca Cerealicoltura e colture industriali, Via Torrino 2 – Caserta

Il menù dell'ultimo giorno - Pompei, 79 d.C.

Agricoltura e gastronomia prima dell'eruzione del Vesuvio

Un viaggio nel sistema agroalimentare dell'antica Pompei, ricostruito attraverso reperti archeologici, fonti latine e moderne analisi nutrizionali. Dai resti carbonizzati di cereali, legumi, frutta, vino e garum emerge un quadro alimentare articolato, nel quale affondano alcune radici della dieta mediterranea. Il contributo del CREA mette in dialogo agronomia

antica e ricerca contemporanea sui temi della sostenibilità, della biodiversità e della salute.

L'evento è realizzato dal Centro di ricerca Cerealicoltura e colture industriali, sede di Caserta, in collaborazione con il Parco Archeologico di Pompei.

10 ottobre, ore 10.00–16.00

Vezzano sul Crostolo (RE)

CEREALIA Innovation Arena –

I GO della cerealicoltura a confronto

Primo appuntamento dell'iniziativa dedicata ai Gruppi Operativi del Partenariato europeo per l'innovazione in agricoltura – PEI-AGRI.

L'incontro sarà dedicato alla gestione del pascolo nell'allevamento delle bovine da latte e prevede una parte introduttiva e una visita agli animali al pascolo, per favorire il confronto tra partecipanti, ricercatori e operatori del settore.

L'evento, a cura del CREA – Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia con il CREA – Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura, intende valorizzare le innovazioni sviluppate nei territori e promuovere il trasferimento di conoscenze tecniche verso imprese e filiere.

11 ottobre, ore 10.00–16.00

Matera (MT)

CEREALIA Innovation Arena –

I GO della cerealicoltura a confronto

Secondo appuntamento dell'iniziativa dedicata ai Gruppi Operativi del PEI-AGRI, con un focus sulle innovazioni per le filiere alimentari legate a cereali, foraggi, prati e pascoli. L'incontro intende favorire lo scambio di esperienze tra ricerca, imprese agricole, tecnici e operatori della trasformazione, con attenzione ai risultati, alle criticità e alle possibilità di trasferimento delle soluzioni sperimentate.

L'evento è organizzato dal CREA – Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia, in collaborazione con il CREA – Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura e con la Scuola del Casaro. Per informazioni: rossella.ugati@crea.gov.it; patrizia.borsotto@crea.gov.it.

15 ottobre, ore 10.00–13.00

Aula magna ABF – Clusone (BG)

Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2026

La cucina italiana in ICH UNESCO:

valore, sostenibilità e salute

Seminario scientifico-divulgativo rivolto a studenti e insegnanti, dedicato al riconoscimento della cucina italiana come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità e al suo rapporto con la Dieta mediterranea.

nea. L'incontro approfondisce il legame tra alimentazione, sostenibilità, salute, filiere corte e produzioni caratteristiche del territorio, con esempi legati alla valorizzazione delle varietà tradizionali.

L'evento è organizzato da Cerealia, CREA e ABF – Azienda Bergamasca di Formazione, sede di Clusone. Tra gli interventi è previsto il contributo del CREA – Centro di ricerca Cerealicoltura e colture industriali sulla banca del germoplasma e sulla valorizzazione delle varietà tradizionali, con particolare riferimento al mais.

16 ottobre, ore 10.00–13.00

Aula magna Fondazione ISB – Torre Boldone (BG)

Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2026

La cucina italiana in ICH UNESCO:

valore, sostenibilità e salute

Seminario scientifico-divulgativo per studenti e insegnanti, pensato come momento di dialogo tra scuola, ricerca e territorio. L'iniziativa propone una riflessione sul valore culturale della cucina italiana, sul suo legame con la Dieta mediterranea e sulle relazioni tra alimentazione, salute, filiere corte e sostenibilità delle produzioni locali.

L'evento è organizzato da Cerealia, CREA e Fondazione ISB, sede di Torre Boldone. Il programma prevede anche un intervento del CREA – Centro di ricerca Cerealicoltura e colture industriali dedicato alla valorizzazione di varietà locali e filiere corte, con l'esempio del mais.

17 e 18 ottobre

Masseria Recupa di Scardinale – Gravina in Puglia (BA)

Il pastoralismo nei territori del Parco dell'Alta Murgia e del Murgeopark

Centro CREA coinvolto: CREA – Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente, sede di Bari.

Iniziativa dedicata al pastoralismo come sistema produttivo, culturale e sociale, nel quadro dell'Anno internazionale dei pascoli e del pastoralismo. Gli incontri approfondiscono il ruolo dei pascoli, della transumanza, delle comunità rurali e delle produzioni agroalimentari nella tutela della biodiversità, nella gestione sostenibile del territorio e nella conservazione dei paesaggi dell'Alta Murgia.

Il programma prevede una tavola rotonda con operatori zootecnici e studiosi del settore e, il giorno successivo, un convegno con diversi relatori. Per il CREA è prevista la partecipazione del CREA – Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente, sede di Bari. L'evento si svolge con il patrocinio del Geoparco UNESCO dell'Alta Murgia.

20 ottobre, ore 11.00–13.00

Fiera del Levante – Bari

Oltre il gusto:

l'uva da tavola tra salute e ricerca

Tavola rotonda di esperti del settore organizzata nell'ambito della Table Grape Conference di LUV – La Fiera dell'uva da tavola. L'incontro propone un approfondimento sul rapporto tra qualità del prodotto, salute, ricerca scientifica e sviluppo della filiera, favorendo il dialogo tra ricercatori, produttori, tecnici, operatori e istituzioni.

L'iniziativa vede il coinvolgimento del CREA – Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia, sede di Turi, nella cornice della Fiera del Levante di Bari. Referente per il CREA: Rosa Anna Milella, rosaanna.milella@crea.gov.it.

30 ottobre, ore 10.00–13.00 e 15.00–17.00

CREA – Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari, Via Manziana 30 – Roma

Tradizione, ricerca, sostenibilità ed economia circolare per le filiere cerealicole

Giornata divulgativa dedicata ai processi di trasformazione dei cereali e alle strategie innovative per la sostenibilità delle filiere agroalimentari. I partecipanti saranno guidati alla scoperta del percorso dei cereali, dal seme ai prodotti trasformati, con focus sugli impianti di macinazione e pastificazione, sulle tecniche tradizionali e sulle innovazioni applicate alla produzione di farine, pane e pasta.

L'iniziativa approfondirà biodiversità cerealicola, cereali minori, qualità nutrizionale, reologia degli impasti e riutilizzo degli scarti in un'ottica di economia circolare. In base al numero dei visitatori saranno organizzati gruppi e percorsi a rotazione. Per partecipare: laura.gazza@crea.gov.it.

Il CREA partecipa alla XVI edizione del Festival Cerealia, in programma dal 12 settembre al 31 ottobre 2026, con un calendario di eventi scientifico-divulgativi dedicati al rapporto tra ricerca, produzioni agricole, alimentazione, territori e patrimonio culturale.

Nel 2026 Cerealia aderisce al tema promosso dalla FAO per l'Anno internazionale dei pascoli e del pastoralismo – IYRP 2026, richiamando l'attenzione sul ruolo dei pascoli, delle comunità pastorali e della transumanza nella tutela della biodiversità, nella sicurezza alimentare, nella resilienza climatica e nella conservazione dei paesaggi. Il programma comprende inoltre iniziative dedicate alle filiere locali, alla cultura gastronomica, alle produzioni tradizionali, all'innovazione e all'economia circolare.

Gli appuntamenti riuniscono eventi organizzati direttamente dai Centri di ricerca CREA e iniziative collegate alla rete Cerealia, realizzate con scuole, università, amministrazioni, associazioni e realtà produttive dei territori.



Programma e organizzazione a cura di:

Elisabetta Lupotto, ex-CREA, Comitato Scientifico Cerealia

Monica Amoriello, CREA Ufficio Divulgazione Scientifica, biblioteche e patrimonio artistico

Per informazioni: comunicazione@crea.gov.it



CREA | Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria
via della Navicella, 2/4 - 00184 Roma
www.crea.gov.it
