

Il CREA partecipa alla XIII edizione del Festival Cerealia che ha come tema *“Borghi ed aree interne: prospettive innovative per luoghi identitari”* con una serie di eventi scientifico-divulgativi dedicati ai cereali ed ai territori per i quali rappresentano la coltura principale e caratterizzante.

Insieme agli aspetti botanici, genetici, agronomici, tecnologici e nutrizionali delle varie specie cereali trattate, gli eventi saranno occasione di conoscenza di territori, tradizioni, manufatti e comunità che con i cereali hanno costituito nei secoli la propria storia. Gli eventi sono dedicati sia alla comunità scientifica che ad un pubblico più ampio, con lo scopo di diffondere la conoscenza del valore di queste specie e dei loro sistemi produttivi nel panorama agroalimentare Italiano.

Gli eventi del mese di giugno sono inclusi nel percorso *“Aspettando Cerealia - marzo-luglio 2023”*.

Programma e organizzazione a cura di:

Elisabetta Lupotto, CREA Alimenti e Nutrizione

Daniela Pacifico, CREA Cerealicoltura e Colture Industriali

Monica Amoriello, CREA Ufficio Affari istituzionali e relazioni internazionali

Progetto grafico di: *Monica Amoriello*



CON IL PATROCINIO DI



sotto l'alto patrocinio del Parlamento europeo

Elezioni europee 6-9 giugno 2024



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



MINISTERO
DEL TURISMO
REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE
LAZIO



ROMA
CAPITALE

FESTIVAL PREMIATO CON LA MEDAGLIA
DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA



TUTTE LE INFORMAZIONI SUL
FESTIVAL CEREALIA 2023:

WWW.CEREALIALUDI.ORG



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

IL CREA PER CEREALIA 2023

XIII EDIZIONE

IL PIANO DELLE FOSSE GRANARIE DI CERIGNOLA - UN MONUMENTO A CIELO APERTO PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

Venerdì 9 giugno 2023

Cerignola (FG) | ore 18.00-22.00

L'incontro inizierà con un seminario divulgativo di carattere storico, culturale e scientifico per promuovere la conservazione e la valorizzazione delle Fosse Granarie, un "monumento a cielo aperto" legato alla raccolta ed alla conservazione dei cereali. Le fosse granarie rappresentano l'espressione più significativa della civiltà contadina per molti Paesi del Bacino del Mediterraneo. Quello di Cerignola rappresenta un caso unico in tutto il mondo, concentrando in un unico sito (i.e. il Piano) oltre 600 fosse.

Nel corso dell'evento, verranno illustrate le principali tecniche di conservazione dei cereali a partire dalle origini dell'agricoltura fino ai giorni nostri.

Tavola rotonda: Idee, riflessioni e strumenti operativi per promuovere e valorizzare un patrimonio culturale unico. Seguirà, alle 20:00 la visita guidata con degustazione di prodotti tipici e spettacolo di canti popolari.

Info per partecipare

Segreteria organizzativa: CREA-CI

Registrazione all'evento inviando e-mail:

CREA: pasquale.devita@crea.gov.it

daniela.pacifico@crea.gov.it

Pro-loco: prolococerignola@libero.it

Comune di Cerignola:

ufficio.stampa@comune.cerignola.fg.it

IL PANE DEL FUTURO - ORIGINE E ATTUALITÀ DELLA RACCOLTA DEI PANI DEL MONDO

Venerdì 16 giugno 2023

Castello Morando Bolognini, Salone dei Cavalieri,
Sant'Angelo Lodigiano (LO) | ore 10.00 - 16.00

Seminario divulgativo di carattere storico e scientifico la cui finalità è di:

- 1) presentare il significato e l'origine della "raccolta dei pani del mondo" conservata presso il Museo del Pane;
- 2) inquadrare, anche dal punto di vista storico, le problematiche dei processi di molitura e panificazione;
- 3) ripercorrere la storia dell'origine e del miglioramento genetico del frumento e descrivere le tipologie qualitative di frumento tenero;
- 4) ripercorre l'evoluzione delle tecniche di coltivazione del frumento;
- 5) illustrare il processo di lievitazione e le relative implicazioni sulla qualità del pane;
- 6) descrivere le diverse tipologie e caratteristiche dei pani e dei prodotti da forno alternativi al pane;
- 7) presentare l'evoluzione dell'industria molitoria e panificatoria;
- 8) inquadrare il ruolo del pane nella dieta mediterranea.

Info per partecipare

Segreteria organizzativa: Museo di Storia dell'Agricoltura ETS

Registrazione all'evento al sito: www.mulsa.it

IL NOSTRO PANE SALUTISTICO QUOTIDIANO

Venerdì 23 giugno 2023

Area Archeologica di S. Venera al Pozzo, Aci
S. Filippo, Aci Catena (CT) | ore 18.30-19.30

Il pane rappresenta da sempre l'alimento base di quasi tutte le popolazioni mondiali.

È risaputo che il pane è un alimento principalmente ricco di carboidrati, e quindi considerato ad elevato indice glicemico (IG), cioè provoca un'elevata risposta glicemica dell'organismo.

Essendo il pane l'alimento base a qualsiasi età e in qualunque tipo di dieta, può risultare utile e innovativo "fortificarlo" con sostanze nutraceutiche, importanti per la prevenzione di alcune malattie, o come coadiuvanti terapeutici per specifiche patologie, o per migliorarne il profilo nutrizionale, quale l'arricchimento in contenuto di fibre e proteine.

Pertanto, il pane, alimento che entra quotidianamente nella nostra dieta, rappresenta l'alimento ideale per veicolare composti bioattivi e dietetici o ridurre l'apporto di ingredienti dannosi per la salute.

Info per partecipare

Segreteria organizzativa: CREA-CI, Associazione Pan
Akis 9 e Pro Loco di Aci S. Filippo

Registrazione all'evento inviando e-mail:

CREA: alfio.spina@crea.gov.it

RISORSE GENETICHE DI MAIS - RECUPERO E VALORIZZAZIONE

Sabato 24 giugno 2023

Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture

**Industriali - 24126 Bergamo, Via Stezzano 24 |
ore 9.30 - 14.00**

Incontro divulgativo presso la Banca del germoplasma del CREA di Bergamo, con la finalità di:

a) illustrare il ruolo svolto dall'ex Maiscoltura durante il secolo scorso per il reperimento e la conservazione di risorse genetiche di mais italiane;

b) descrivere le attuali attività di ricerca nel settore della caratterizzazione e valorizzazione di varietà di mais, attraverso la presentazione dei progetti in corso a livello nazionale e internazionale (Valomays, Mareval, Eva, Dromamed, MineLandDiv);

c) far conoscere le realtà del territorio che promuovono l'utilizzo delle varietà locali, grazie alla presenza di aziende lombarde che partecipano a progetti di ricerca. Durante l'incontro si potranno visionare le risorse genetiche conservate presso la Banca del germoplasma e visitare le parcelle delle varietà in riproduzione presso l'Azienda Salvagna.

Info per partecipare

Segreteria organizzativa: CREA-CI

Informazioni sull'evento:

rita.redaelli@crea.gov.it, carlotta.balconi@crea.gov.it

UTILIZZO DEGLI INSETTI NEI PRODOTTI CEREALICOLI ED IN GENERALE NEGLI ALIMENTI: OPPORTUNITÀ O PROBLEMA?

Lunedì 26 giugno 2023

**Online | Fidaf - Via Livenza 6, 00198 Roma |
ore 16.00 - 18.00**

Workshop destinato a studenti e personale della ricerca, ai professionisti ed ai consumatori in generale.

Il via libera dell'UE alla vendita e all'utilizzo di alcune specie di insetti ha stimolato un vivace dibattito su questa fonte alimentare che rappresenta una novità per il nostro continente. In altri paesi, i consumatori, sempre più consapevoli dell'impatto delle produzioni alimentari sull'ambiente, guardano agli insetti come una materia prima più sostenibile e a buon mercato di altre fonti animali.

Il workshop vedrà la partecipazione di 3-4 esperti che tratteranno le problematiche legate alla qualità nutrizionale e igienico-sanitaria degli insetti e prodotti derivati, l'atteggiamento dei consumatori di tutto il mondo nei confronti degli insetti come cibo, le problematiche legate all'allevamento e alla produzione di insetti nonché gli aspetti culturali e antropologici relativamente al nostro paese.

Lo scopo degli interventi sarà anche quello di diffondere conoscenza scientifica in merito ad un settore che in Italia è agli albori e di stimolare un costruttivo dibattito dal quale trarre spunti di riflessione.

Info per partecipare

Evento in presenza e online. Sarà pubblicizzato sul sito della FIDAF e del CREA.

Segreteria organizzativa: FIDAF

Informazioni sull'evento: marina.carcea@crea.gov.it

IL FASCINO DEI CEREALI: FRUMENTO E RISO DALLA NASCITA DELL'AGRICOLTURA AL BREEDING AVANZATO

Giovedì 21 settembre 2023

Sala Viscontea, Piazza della Cittadella, Città Alta, Bergamo | ore 17.30 - 19.00

Seminario scientifico-divulgativo che, partendo dalle origini delle due colture, frumento e riso, ne ripercorrerà l'evoluzione fino ai giorni nostri.

Saranno descritti gli obiettivi del miglioramento genetico, passato e presente, delle due specie, e le modalità con cui tali obiettivi sono stati e sono perseguiti, fino ad una discussione sulle nuove Tecnologie di Evoluzione Assistita (TEA).

Grande risalto sarà dato alla preservazione della agrobiodiversità e alle banche del germoplasma, preziosi "scrigni" che contengono un vero tesoro di informazioni genetiche, utilizzabili al fine di andare incontro alle esigenze agroalimentari dei nostri giorni, sempre più improntate al miglioramento dei livelli di sostenibilità e di sicurezza alimentare richiesti dal mercato e dalle future politiche agricole.

Info per partecipare

Segreteria organizzativa: Orto Botanico di Bergamo
Lorenzo Rota

Informazioni sull'evento: ortobotanico@comune.bergamo.it

UNA RICETTA A BASE DI ... FRUMENTO E MAIS SOSTENIBILI!

Venerdì 29 settembre 2023

Piazza Lucio Dalla, Pensilina Nervi, Bologna | ore 18.00 - 24.00

Evento divulgativo rivolto al grande pubblico svolto nell'ambito dell'European Research Night.

Proteggere la filiera di frumento e quella del mais da patogeni fungini pur garantendo un prodotto sicuro e sostenibile e riducendo lo spreco agro-industriale che porta sulle nostre tavole cibi trasformati come le patatine fritte e la rucola di IV gamma.

Si organizzerà uno spazio interattivo nell'ambito della notte dei ricercatori dove i partecipanti potranno incontrare i ricercatori e cimentarsi in laboratori, per scoprire come l'economia circolare ci aiuta a mangiare cibo salutare e sostenibile.

Il CREA Cerealicoltura e Colture Industriali è stakeholder di SOCIETY riPENSACi (Horizon Europe Programme Marie Curie Sklodowska-Curie Action 'HORIZON-MSCA-2022-CITIZENS-01'), grazie al quale da quasi 20 anni a Bologna viene organizzata la notte dei ricercatori con presenze che superano le 2000 persone.

Info per partecipare

Evento in presenza senza iscrizione

Segreteria organizzativa: CREA-CI

Informazioni sull'evento: daniela.pacifico@crea.gov.it

LA SALUTE VIEN..... MACINANDO

Venerdì 29 settembre 2023

Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari - Via Manziana 30, 00189

Roma | ore 10.00 - 17.00

Evento divulgativo rivolto al grande pubblico.

Ci avventureremo nel viaggio del chicco di grano dalla terra alla tavola, attraverso i mulini e gli impianti di pastificazione.

Scoprirete le proprietà straordinarie della farina. Effettuerete prove di macinazione e di setacciamento nei nostri impianti innovativi, mentre esperti del settore vi spiegheranno la ricaduta che la scelta del grano e dei processi di trasformazione hanno sulla qualità del prodotto finale, sulle vostre tavole ogni giorno.

Verrà inoltre estratto il glutine dagli sfarinati per conoscere caratteristiche e importanza e imparare a non temerlo.

Info per partecipare

Segreteria organizzativa: CREA-IT

Informazioni sull'evento: laura.gazza@crea.gov.it

RUOLO DELLA AGROBIODIVERSITÀ PER LA SALUTE DELL'UOMO E DEL PIANETA

Sabato 7 Ottobre 2023

Sala Conferenze Biblioteca Gandino, Piazza Vittorio Veneto 7, Gandino (BG) | ore 18.30 - 19.30

Convegno scientifico-divulgativo di approfondimento alla Agenda 2030 delle Nazioni Unite e ai vari aspetti che insieme devono contribuire allo sviluppo sostenibile dell'umanità sul pianeta terra.

La ricerca e l'innovazione necessarie per garantire i mezzi e le strategie per operare la Transizione verso uno sviluppo più sostenibile, che permetta la salvaguardia delle risorse del pianeta, hanno un ruolo fondamentale. La prima delle priorità dell'Agenda 2030 è centrata sui cambiamenti necessari al nostro sistema produttivo agroalimentare che, nel paradigma One health, condensa ed enfatizza come lo sviluppo dell'umanità sia legato al suo sostentamento sia in termini di resilienza dei sistemi produttivi sia in termini di qualità alimentare, che si riflette sullo stato di salute e benessere dell'uomo. In questo ampio panorama di tematiche da affrontare per il nostro futuro, una posizione importante e imprescindibile è occupata dalla difesa e conservazione della Biodiversità degli esseri viventi presente sul pianeta. Una parte di questa Biodiversità, è rappresentata da quella che definiamo Agrobiodiversità, quella parte di specie vegetali e animali che nei millenni l'uomo ha scelto per coltivare ed allevare al fine di garantire il proprio sostentamento.

Grazie alla capitalizzazione delle esperienze e alla valorizzazione delle produzioni, i territori possono sviluppare contesti innovativi che facciano da volano per uno sviluppo locale sostenibile e duraturo.

Info per partecipare

Informazioni sull'evento: galadellospinato@gmail.com

VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLA FILIERA BRASSICOLA

Martedì 10 ottobre 2023

Roma (RM), Università Campus Bio-Medico di Roma | ore 15.30 - 17.30

Il raggiungimento di una crescita sostenibile per il settore agroalimentare si persegue anche grazie all'uso efficiente delle risorse ed alla capacità di recuperare e valorizzare i sottoprodotti derivanti dai processi produttivi, in un'ottica di economia circolare, al fine di contribuire alla riduzione degli scarti/sprechi, alla conservazione delle risorse naturali, alla produzione di alimenti ad alto valore aggiunto, al recupero di composti da riutilizzare in alimenti e prodotti farmaceutici o cosmetici e alla promozione dello sviluppo tecnologico. La filiera brassicola si presta a questo scopo, fornendo diverse tipologie di materie prime ad alto valore nutrizionale e salutistico.

In questo seminario verranno evidenziate le proprietà compositive di diversi sottoprodotti della maltazione e della produzione della birra (radichette di malto d'orzo, trebbie, lievito esausto), fornendo esempi pratici per il loro impiego nell'alimentazione umana derivanti da numerose attività di ricerca di differenti istituzioni di ricerca ivi incluso lo sviluppo di un prodotto innovativo ideato dagli studenti del Campus-Biomedico nell'ambito del premio Ecotrophelia.

Info per partecipare

Informazioni sull'evento:

UCBM: Elisa De Arcangelis
elisa.dearcangelis@unicampus.it

CREA: Tiziana Amoriello
tiziana.amoriello@crea.gov.it

GIORNATA MONDIALE DELLA ALIMENTAZIONE 2023: AGROBIODIVERSITÀ E SOSTENIBILITÀ DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI PER L'AGENDA UN 2030

Lunedì 16 ottobre 2023

Istituto di Istruzione Superiore "Galileo Ferraris" di Vercelli | ore 10.45 - 13.00

Seminario scientifico-divulgativo dedicato agli alunni dell'ultimo anno di corso ed agli insegnanti di due IIS del Vercellese, con indirizzo agrario.

Il seminario sarà dedicato ad approfondimenti sullo sviluppo successivo delle Agende delle Nazioni Unite nella Decade per la Biodiversità e la Decade per la Nutrizione e l'attuale Agenda 2030 UN con i 17 Obiettivi per lo sviluppo sostenibile.

Verranno presentati e discussi gli aspetti relativi alla preservazione della agrobiodiversità ed al suo imprescindibile ruolo nella sostenibilità delle produzioni agroalimentari e conservazione dell'ambiente per il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile. Questi aspetti saranno esemplificati con la ricerca che il CREA svolge sulle specie cereali riso e frumento.

Infine, verrà richiamato e discusso il paradigma della Dieta mediterranea come modello di sostenibilità delle produzioni per una dieta sana per la salute umana, in stretta connessione con la salvaguardia del pianeta ed il contrasto alla produzione di gas climalteranti.

Info per partecipare

Informazioni sull'evento: patrizia.vaccino@crea.gov.it

AGRICOLTURA IDENTITARIA: PRODUZIONI AGROALIMENTARI PER LA VALORIZZAZIONE DELLE AREE INTERNE E MONTANE

Martedì 24 ottobre 2023

Edolo - Valcamonica (BS), sede UNIMONT | ore 14.00 - 18.30

Il convegno rappresenta l'incontro finale della programmazione "Il CREA per Cerealia 2023" nel quale viene presentato e discusso l'impatto della ricerca e della didattica nei contesti produttivi delle aree interne, dove lo sviluppo dei sistemi produttivi agricoli è caratterizzato dalla realtà territoriale ed è caratterizzante le comunità locali.

Spesso le produzioni agroalimentari sviluppate in questi territori fungono da volano per lo sviluppo di altri settori produttivi come il turismo e lo sviluppo di percorsi culturali legati al patrimonio e alla tradizione.

Grazie alla capitalizzazione delle esperienze e alla valorizzazione delle produzioni, i territori possono sviluppare contesti innovativi che siano proattivi per uno sviluppo locale sostenibile e duraturo.

Obiettivi del convegno:

- conoscere le realtà del territorio
- utilizzo e valorizzazione di produzioni locali a filiera corta
- le politiche della ricerca e ricadute sullo sviluppo locale
- la ricerca a supporto delle produzioni identitarie
- analisi economica delle aree interne
- Tavola rotonda: Voci dal territorio - esperienze a confronto

L'evento avrà il patrocinio della Regione Lombardia e di Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023.

Info per partecipare

Informazioni sull'evento: www.unimontagna.it