

IL CREA PER CERREALIA 2025

XV EDIZIONE



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

CON IL PATROCINIO DI



FESTIVAL PREMIATO CON LA MEDAGLIA DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

evento eco-friendly, plastic free

WWW.CERREALIALUDI.ORG



Eventi di avvicinamento a Cerealia 2025*

17 maggio, ore 17.00

Valle della Biodiversità, Orto Botanico L. Rota – Bergamo

Fiori eduli sul balcone di casa

Incontro divulgativo sulla coltivazione e l'uso alimentare dei fiori commestibili.

Relatore: Andrea Copetta (CREA Orticoltura e Florovivaismo, sede di Sanremo)

Evento promosso nell'ambito del decennale dell'Associazione Abbonamento Musei.

5 giugno, ore 17.30

Sala Viscontea, Città Alta – Bergamo

Il verde in città:

proprietà e benefici del verde urbano

Conferenza sul ruolo del verde urbano nella salute, nel benessere e nella mitigazione ambientale.

Relatore: Gianluca Burchi (CREA Orticoltura e Florovivaismo, sede di Pescia)

Evento inserito nel Festival CLIMARTE 2025.

Cerealia Festival 2025

5 settembre

CREA Cerealicoltura e Colture industriali, Bergamo

Creative Cities for Gastronomy UNESCO – Pueblos del maíz

Giornata di scambio con la rete internazionale UNESCO. Visita alla Banca del germoplasma e ai campi sperimentali.

Referenti: Carlotta Balconi e Alessio Torri (CREA Cerealicoltura e Colture industriali)

16 e 17 settembre

Contest gastronomico con gli Istituti alberghieri della provincia di Bergamo

Concorso dedicato agli studenti per la valorizzazione della gastronomia locale.

Partecipa alla giuria: Rita Redaelli (CREA Cerealicoltura e Colture industriali)

25 settembre

Palazzo Zilioli, Fondazione Magda – Gandino (BG)

Premiazione del Contest gastronomico

Evento conclusivo del Contest gastronomico con gli Istituti alberghieri della provincia di Bergamo e premiazione dei vincitori.

Presenti: Carlotta Balconi e Rita Redaelli (CREA Cerealicoltura e Colture industriali)

26 settembre (turni mattino e pomeriggio)

CREA Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari – Roma, Via Manziana 30

Di che pasta sei fatto

Attività divulgative e laboratori dedicati al mondo della pasta.

Evento incluso anche nel programma della Notte europea dei ricercatori di Frascati Scienza.

11 ottobre – ore 10.00

Orto Botanico L. Rota – Bergamo

SUSinCER: un progetto di economia circolare per la protezione delle colture

Presentazione dei risultati del progetto sulle tecniche sostenibili per la difesa delle colture.

Relatori: Relatori (Carlotta Balconi, Chiara Lanzanova, Daniela Pacifico (CREA Cerealicoltura e colture industriali), Roberto Lo Scalzo (CREA Ingegneria e trasformazioni agroindustriali)

11 ottobre – ore 16.00

Orto Botanico L. Rota – Bergamo

Il Mediterraneo a tavola – Laboratorio per bambini

Laboratorio sensoriale per bambini sulla cultura alimentare mediterranea.

Con: Elisabetta Lupotto (Comitato Scientifico Cerealia)

15 ottobre, ore 13.30–17.00

CREA Alimenti e Nutrizione, Roma

Verso politiche condivise per diete sane e sostenibili

Convegno su alimentazione, salute e modelli sostenibili, in riferimento al progetto ONFOODS (la rete italiana di ricerca e innovazione per un'alimentazione e una nutrizione sostenibili).

Referente: Patrizia Borsotto (CREA Politiche e Bioeconomia)

15 ottobre, dalle ore 10.00

Matera

Il Mediterraneo che nutre: donne, grani, memorie e connessioni da coltivare

Talk, mostra fotografica e laboratorio. Evento a cura di CREA Politiche e Bioeconomia Basilicata nell'ambito del progetto AgrEcoMed.

Referente: Maria Assunta D'Oronzio (CREA Politiche e Bioeconomia)

15 ottobre, ore 11.00-13.00

IIS San Pellegrino – Bergamo

Sapori e Saperi delle Alpi: agro biodiversità e sostenibilità per l'Agenda ONU 2030

Seminario dedicato alla biodiversità alpina e alle filiere alimentari resilienti.

Relatori: Elisabetta Lupotto (Comitato Scientifico Cerealìa), Carlotta Balconi (CREA Cerealicoltura e Colture industriali), Marina Buccheri (CREA Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari), Luca Giupponi (Università degli studi di Milano, Polo UNIMONT)

16 ottobre, ore 11.00-13.00

ITS Rigoni Stern – Bergamo

Tradizione e innovazione per il futuro delle produzioni agroalimentari

Convegno sull'evoluzione della alimentazione e futuro delle produzioni agrarie.

Relatori: Elio Romano, Tiziana Cattaneo (CREA Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari), Gabriele Rinaldi (Orto Botanico), Luca Giupponi (Università degli studi di Milano, Polo UNIMONT)

Moderà: Elisabetta Lupotto (Comitato Scientifico Cerealìa)

16 ottobre ore 21.00

Sala convegni Biblioteca comunale, Gandino (BG)

Giornata mondiale dell'alimentazione: Sostenibilità e filiere corte

Incontro sui temi della sostenibilità e delle filiere corte in occasione della giornata mondiale dell'alimentazione.

Introduce e modera: Elisabetta Lupotto (Comitato scientifico Cerealìa)

Partecipano: Presidente e referenti tematici della Associazione mais spinato di Gandino

23 ottobre, ore 18.00

Sala Viscontea, Città Alta – Bergamo

Cambiamenti climatici e salute del mondo verde

Conferenza divulgativa sulle strategie adattive per le colture in risposta al cambiamento climatico.

Introduce e modera: Elisabetta Lupotto (Comitato scientifico Cerealìa)

Relatore: Luca Giupponi (Università degli studi di Milano, Polo UNIMONT)

25 ottobre

Masseria Recupa di Scardinale – Gravina di Puglia (BA)

Biodiversità nel piatto: molecole bioattive, proprietà e benefici del mondo vegetale

Incontro sulle proprietà nutraceutiche delle piante e sul legame tra biodiversità e salute.

Relatori: Rosa Anna Milella (CREA Viticoltura ed Enologia), Elisabetta Lupotto (Comitato Scientifico Cerealìa), Elvira Tarsitano (Università di Bari)

29 ottobre

Pro Loco di Sinagra – Sinagra (ME)

Sapori nuovi da saperi antichi: dalle erbe della nonna al food design

Evento culturale tra tradizione gastronomica, agronomia e creatività alimentare.

Relatori: Elisabetta Lupotto (ex-CREA, Comitato Scientifico Cerealìa), Santo Agnello (ex-CREA), Adele Salamone (CREA Difesa e Certificazione)

Per informazioni dettagliate sugli eventi consultare il sito www.cerealialudi.org

() i patrocini istituzionali riportati sulla copertina si riferiscono ai soli eventi inseriti nel programma del Festival, dal 20 settembre al 31 ottobre.*

Il CREA partecipa alla XV edizione del Festival Cerealìa, che quest'anno ha come tema "Sapori e Saperi del Mediterraneo: per un cibo sostenibile tra tradizione, innovazione e inclusione".

Attraverso un articolato programma di eventi scientifico-divulgativi, il CREA propone un viaggio tra culture, territori e sistemi agroalimentari del Mediterraneo, per raccontare come la ricerca possa contribuire alla sostenibilità, alla valorizzazione della biodiversità e alla trasmissione dei saperi tradizionali.

Le iniziative, organizzate in collaborazione con enti territoriali, scuole, orti botanici e realtà associative, spaziano dalla tutela delle risorse genetiche alla cucina mediterranea, dall'educazione alimentare all'economia circolare, fino al dialogo interculturale.

Gli eventi offriranno momenti di confronto tra ricercatori, cittadini e giovani generazioni, con l'obiettivo di promuovere una cultura del cibo più consapevole, inclusiva e rispettosa dell'ambiente.

Le attività di maggio e giugno rientrano nel percorso "Aspettando Cerealìa 2025".



Programma e organizzazione a cura di:

Elisabetta Lupotto, ex-CREA, Comitato Scientifico Cerealìa

Monica Amoriello, CREA Ufficio Affari istituzionali e relazioni internazionali

Per informazioni: comunicazione@crea.gov.it



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

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