

Bozza di programma al 01.05.2016 / PS

Le attività segnate in rosso sono in via di definizione



“I cereali: da cibo dei popoli a condivisione della tavola”

ASPETTANDO CEREALIA

CAMPANIA: POMPEI

SABATO 28 MAGGIO

Pompei (NA)

Il Convivio di Pompei

8:30 Panificio Esposito: laboratorio con il prof. Giuseppe Nocca e il Mastro Fornaio, colazione con pizza e *panis*

Pompei / 9:45 Scavi Archeologici di Pompei: visita guidata / 14:00 Ristorante Il Principe: pranzo a tema con archeo-ricette / 16:00 Bosco de' Medici: visita alla cantina vitivinicola

[quota a persona €37; il biglietto d'ingresso agli scavi di Pompei non è incluso. Prenotazione obbligatoria entro il 20 maggio: 338 1515381 - 333 5245430 - sul sito del festival]

A cura di *Agroalimentare in rosa* e *Pompei Convivium Food*

VENERDÌ 3 GIUGNO

9:00 *Roma incontra il Magherb*, passeggiata e visita con **Hayat En-nouri** alla Grande Moschea; alla scoperta dei luoghi della spiritualità, dell'artigianato, dei sapori e odori del Marocco a Roma.

[Quota di partecipazione 5€. Prenotazione obbligatoria: 338 1515381 o dal sito del festival]

A cura di *MThI*

CEREALIA FESTIVAL

LAZIO: ROMA

MARTEDÌ 7 GIUGNO 2016

Centro Servizi ARM

Via de' Burrò, 144 (Piazza S. Ignazio)

11:00 Conferenza stampa di presentazione del festival

Degustazione con Ivan "Il re del Pane" e Birrificio Castelli Romani

Si ringraziano *ARM* e *APS Km0 - Mercato Contadino Castelli Romani*

Istituzioni Biblioteche di Roma - Biblioteca Collina della Pace

via Bonpietro, 16, Borgata Finocchio – (Metro C / Bologhetta)

18:00 Presentazione del libro "Cerealia" di **Giuseppe Nocca**

19:00 "Da luogo d'illegalità a bene comune", passeggiata narrata nel parco con l'Associazione di Quartiere Collina della Pace odv

20:00 – 21:00 Visita-laboratorio al Panificio artigianale Ronci Danilo (su prenotazione)

[Attività gratuita]

A cura di *MThI*, *Agroalimentare in rosa*, in collaborazione con *Istituzione Biblioteche di Roma*, *Associazione di quartiere Collina della Pace odv*, *Panificio artigianale Ronci Danilo*

GIOVEDÌ 9 GIUGNO

Istituto Tecnico Agrario "Emilio Sereni"

Via Prenestina, 1395

11:00 *Certame Prenestino*. Presentazione dei lavori degli ITA partecipanti e premiazione.

A cura dell'Ist. Tecnico Agrario "E. Sereni" e Re.N.Is.A. – **Si ringrazia l'artista Maurizio Lauri * per i premi Cerealia**

Società Geografica Italiana

Via della Navicella, 12

18:30 Portico Società Geografica Italiana: performance teatrale a cura dell'ITA "E. Sereni" regia e ideazione prof.ssa

Mariella Demichele

19:00 Aula Giuseppe Dalla Vedova: cerimonia di apertura ufficiale del festival; saluto delle istituzioni e del presidente Archeoclub d'Italia Roma; passaggio del testimone tra il rappresentante diplomatico della Croazia e il rappresentante diplomatico del Marocco; conferenza "Il Regno maghrebino, ai confini del Mediterraneo", relatori prof. **Sergio Rinaldi Tufi** e prof. **Franco Salvatori**

20:30 Degustazione con CNA Roma – Associazione Panificatori di Roma e Provincia, ITA E. Sereni, Mafalda-Torpedino

[Ingresso gratuito. Prenotazione obbligatoria: 338 1515381 o sul sito del festival]

A cura di *MThI, Archeoclub d'Italia sede di Roma*, in collaborazione con *Società Geografica Italiana, CNA Roma e Associazione Panificatori di Roma e Provincia, ITA "E. Sereni"*

ARCHEOITINERA

17.00 - *Le pietre, gli animali e le piante: il Mediterraneo a Roma*. Visita guidata della villa Celimontana con focalizzazione sull'architettura del paesaggio

[10€ intero adulti, 8€ ridotto soci Archeoclub MthI AISU e associazioni romane partner Cerealia, 7€ ridotto studenti over 12 anni. Prenotazioni e info: 346 7575391 - archeoitinera@gmail.com]

A cura di *Archeoclub d'Italia sede di Roma*, dott.ssa **Alessandra Pignotti**

VENERDÌ 10 GIUGNO

FIDAF

via Livenza, 6 (traversa di via Po)

09:00 – 13:00 Sala G. Medici: seminario *Agricoltura e sostenibilità, la sfida del 2050*

Coordinamento **Luigi Rossi**, presidente FIDAF. Relatori: **Andrea Sonnino** (ENEA) *Produzioni agricole attuali e in prospettiva*; **Grigori Lazarev** *Sostenibilità agro-ambientale nelle Aree del Mediterraneo*; **Edoardo**

Corbucci (presidente Ordine dottori Agronomi e Forestali Provincia di Roma) *La sostenibilità nelle aziende agrarie italiane*; **Marina Carcea** (Crea) *Il contributo dei cereali alla nutrizione umana*; **Plinio Bravetti*** (presidente

Consmaremma) *L'attività sementiera in Italia*; **Norberto Pogna** *Quale futuro per i cereali perenni*; **Lucio**

Fumagalli (segretario generale INSOR) *I prodotti tipici e il mercato globale*; **Roberto Mariotti** (ARSIAL) *I campi sperimentali dell'Arsial*;

Seminario utile al fine dei crediti professionali degli agronomi

Degustazione e testimonianza di "Cibi eroici Ciociari" a cura di *Res Ciociaria*

[Ingresso gratuito. Prenotazione obbligatoria: 338 1515381 o sul sito del festival]

A cura di *FIDAF, Ordine dei dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Roma, Associazione Romana Dottori in Agraria e Forestali*

Auditorium di Mecenate

Largo Leopardi snc / Via Merulana

18:00 – 20:00 *Il patrimonio culturale del Marocco*, conferenza-performance: prof. **Giuseppe Nocca** *Le officine del garum sulla costa mediterranea e atlantica del Marocco*; prof.ssa **Cinzia Vismara** *Alla scoperta del Rif: archeologia tra ricerca, formazione e salvaguardia*; prof. **Ahmed Habouss** *l'albero di Argan, una identità fluida*

Testi della poetessa **Dalila Hiaoui**, con **Aziza Essalek** e **Letizia Staccioli** (voci recitanti), ensemble strumentale

Chiarastella Campanelli presenta la collana "Altri arabi e Migrante" Editrice il Sirente

Giardino dell'Auditorium di Mecenate

18.00 - 21.00 Taberna romana: l'evoluzione della cucina nell'antica Roma, le "Archeo-ricette" e la panificazione, a cura dell'associazione culturale *Mos Maiorum* di Roma;

L'arte del Pane: 100 anni di artigianato e passione, degustazione dei prodotti realizzati nel laboratorio di Panella l'arte del pane con la collaborazione del prof. Giuseppe Nocca

[Ingresso gratuito. Prenotazione obbligatoria: 338 1515381 o sul sito del festival]

A cura di *MThI, Archeoclub d'Italia sede di Roma*, in collaborazione con *Agroalimentare in rosa, Panella l'arte del pane, Mos Maiorum*. Si ringrazia la Sovrintendenza Capitolina ai Beni Culturali

ARCHEOITINERA

11:30 *Il Monte dei Cocci, le anfore tra archeologia e leggende*, visita didattica al Monte Testaccio

17:00 *Gli antichi a banchetto: simposi, banchetti e convivii*, visita didattica all'Auditorium di Mecenate

[10€ intero adulti, 8€ soci Archeoclub MthI AISU e associazioni partner Cerealia, 7€ studenti over 12 anni.

Prenotazioni e info: 346 7575391 - archeoitinera@gmail.com]

A cura di *Archeoclub d'Italia sede di Roma*, dott.ssa **Alessandra Pignotti**

SABATO 11 GIUGNO

Mercato Contadino di Campagna Amica al Circo Massimo

Via di S. Teodoro

11:00 – 12:00 *La cucina dei Papi* laboratorio incontro con **Annalisa Venditti** e **Cinzia dal Maso**, presentazione della pubblicazione realizzata con Fondazione Campagna Amica. Letture dei sonetti del Belli con la Compagnia Teatro Reale

Laboratorio di erbe officinali con Azienda Agricola ZIAN Luigia. "*Il pane del Giubileo*", presentazione e degustazione con CNA Roma - Associazione Panificatori di Roma e Provincia

[evento gratuito]

A cura di *MThI e Fondazione Campagna Amica*, in collaborazione con *Compagnia Teatro Reale, CNA Roma* Associazione Panificatori di Roma e Provincia

Domus Romana

Via Quattro Fontane, 113

Casa Marocco

17:00 Film documentario *Au Nom du Frère* (In nome del fratello) di **Youssef Ait Mansour**

18:00 Presentazione del video *Cibo e Interculturalità* degli studenti dello spring program del Gustolab International Institute for Food Studies, introduce **Sonia Massari** direttore GLI

18.30 Film documentario *Le Maroc: incrocio di culture e religioni*, incontro con la regista **Lia G. Beltrami** presidente AuroraVision; **Enrico Molinaro**, presidente Prospettive Mediterranee e Direttore CE RIDE (Fondaz. Anna Lindh) *La cucina identitaria: dalle tradizioni mediterranee gli equilibri naturali per il benessere integrale*; incontro con **Stefania Ruggeri** autore del libro "*la nuova dieta mediterranea*". Conduce **Tiziana Briguglio**

17:00 – 21:00 La cerimonia del tè; l'arte del henné con **Hayat En-nouri**; laboratorio di scrittura araba con **Saber Mounia**; spezie e cereali con **Aziza Essalek**; la preparazione del pane con **Nawal Okacha**; danze tradizionali con **Mohamed Fakidi** e **Naim Fdel**; "Il couscous" degustazioni di cucina marocchina. Esposizione delle opere dell'artista **Hind Rajil**

[Ingresso gratuito. Prenotazione obbligatoria: 338 1515381 o sul sito del festival]

A cura di *MThI, Agroalimentare in rosa, Centro Culturale Averroè, Domus Romana, Prospettive Mediterranee, Aurora Vision, Aziza Essalek, GLI*

ARCHEOITINERA

11:00 *Il pellegrino, il cibo e lo speciale*, visita guidata alla Spezieria della Scala con apertura speciale della farmacia storica di Trastevere

[10€ intero adulti, 8€ soci Archeoclub MthI AISU e associazioni partner Cerealia, 7€ studenti over 12 anni.

Prenotazioni e info: 346 7575391 - archeoitinera@gmail.com]

A cura di *Archeoclub d'Italia sede di Roma*, dott.ssa **Alessandra Pignotti**

DOMENICA 12 GIUGNO

Mercato Contadino Castelli Romani a Capanelle

9:00 – 14:00 Programma in via di definizione a cura dell'Associazione a Km0

RestArt Rome

Via dei Cerchi, 75

20:30 *A tavola non si legge* di **Caterina Casini**, spettacolo e cena a tema. Con gli allievi del laboratorio "Leggere Interpretare Narrare" del Circolo Gianni Bosio diretto da Caterina Casini, produzione Laboratori Permanenti [Cena + spettacolo €25. Prenotazione obbligatoria: 338 1515381 o sul sito del festival]

A cura di *MThI* e *Laboratori Permanenti*, in collaborazione con *RestArt Rome*

ARCHEOITINERA

10:30 *Il pane, il pellegrino e Alberto Sordi*. Itinerario da Piazza Oderico da Pordenone al Parco di Commodilla. Visita guidata sul pane del Giubileo nel percorso delle sette chiese ed Alberto Sordi nelle scenografie della Chiesoletta

19:00 *Le dualità sul colle Aventino*. Itinerario dell'Aventino, da Piazza Albania a Piazza della Bocca della Verità.

Viaggio nella civiltà romana tra leggenda, storia e ritualità dei cereali

[10€ intero adulti, 8€ soci Archeoclub MthI AISU e associazioni partner Cerealia, 7€ studenti over 12 anni.

Prenotazioni e info: 346 7575391 - archeoitinera@gmail.com]

A cura di *Archeoclub d'Italia sede di Roma*, dott.ssa **Alessandra Pignotti**

LAZIO: TARQUINIA

VENERDÌ 15 APRILE

Museo Nazionale Tarquiniense

11:00 Visite guidate *I cereali nell'antichità: l'arte del banchetto*

LUNEDÌ 6 GIUGNO

Azienda Dimostrativa di Tarquinia

9:00 visita guidata alle prove di confronto varietale della Rete Nazionale di grano duro, convenzionali e biologiche, realizzate rispettivamente sui terreni di Arsiat e dell'Università Agraria di Tarquinia. La visita avrà come punto di riferimento l'Azienda Dimostrativa Arsiat dove, a fine visita, è prevista la degustazione "il banchetto di Rasenna" organizzata dall'Istituto Alberghiero IPSEOA di Montalto di Castro

A cura di *Arsiat, Consmaremma, Istituto Tecnico Agrario Cardarelli, Università Agraria di Tarquinia, Istituto Alberghiero IPSEOA*

VENERDÌ 10 GIUGNO

Biblioteca Comunale

18:00 Conferenza *Il commercio dei cereali da Gravisca al Mediterraneo*, seguirà una performance teatrale a cura dell'associazione La Lestra - Teatro stabile

Al termine archeo-assaggi e aperitivo a cura dell'Agriturismo il Quadrifoglio e del Comune di Tarquinia

A cura di *Comune di Tarquinia Assessorato alla cultura, Associazione La Lestra, Agriturismo il Quadrifoglio*

GIOVEDÌ 9 - LUNEDÌ 13 GIUGNO

La Rete degli Agriturismi tarquiniensi propone nelle proprie aziende menù ispirati al tema del festival Cerealia

A cura di *Agriturismo il Quadrifoglio, Agriturismo Podere Giulio, Agriturismo il Pantano, Agriturismo Poggio Nebbia*

GIOVEDÌ 9 / SABATO 11 GIUGNO

Museo Nazionale Tarquiniense

11:00 *Le tradizioni agricole: i cereali nell'antichità* visite guidate

A cura di *Soprintendenza Archeologica del Lazio e dell'Etruria Meridionale*

Eventi a cura di *Associazione La Lestra di Tarquinia* in collaborazione con *Università Agraria di Tarquinia, ITA Cardarelli di Tarquinia, Consmaremma, ARSIAT, Comune di Tarquinia - Assessorato alla Cultura, IPEOA Alberghiero di Montalto di Castro, Museo Nazionale Tarquiniense, Agriturismo il Quadrifoglio, Rete degli agriturismi*

LAZIO: RIETI

GIOVEDÌ 9 GIUGNO

Centro Appenninico Carlo Jucci

via Comunali, 43

17:30 Inaugurazione e visita guidata ai campi sperimentali dove sono presenti le prove della Rete Nazionale di confronto di frumento tenero, frumento duro ed avena una collezione di grani antichi; degustazione Birra Alta Quota "Anastasia" realizzata con il grano Senatore Cappelli

VENERDÌ 10 GIUGNO

Loc. Campomoro

10:00 / 11:00 / 12:00 Visita alla Regia Stazione di Granicoltura Nazareno Strampelli di Rieti. A cura dell'Associazione provinciale Guide turistiche di Rieti di Confcommercio

[su prenotazione chiamando cell. 349 0910728 - 328 1629589 – 333 4770874, massimo 15 partecipanti per turno di visita, quota di partecipazione 7 €]

Centro Appenninico Carlo Jucci

via Comunali, 43

9:00-12:00 / 17:00-19:00 Visite guidate gratuite ai campi sperimentali dove sono presenti le prove della Rete Nazionale di confronto di frumento tenero, frumento duro ed avena una collezione di grani antichi [su prenotazione]

Chiostro S. Lucia

via S. Pietro Martire, 28

21:00 *Circolo de Li Rapari di Orizzonti Sabini*, commedia in due atti in vernacolo di Francesco Rinaldi sull'opera di Nazareno Strampelli a Rieti "Quanno sfamessimo lu munnu" [prevendita biglietti presso Coop Futura dall'1 al 16 maggio; cell. 347 6917114]

SABATO 11 GIUGNO

MAKO – Mercato Agricolo Km 0

via Micioccoli

9:00-22:00 Esposizione produttori locali cereali e prodotti derivati (birra artigianale, prodotti da forno, pasta ecc.). Mostra sul genetista Nazareno Strampelli di cui ricorre nel 2016 il 150esimo anniversario dalla nascita; Mercatino dell'Artigianato

17:30 Laboratorio "Pasta modellabile con farina e coloranti ottenuti da frutta e verdura" per bambini da 3 anni in su a cura dell'Associazione PosTribù Onlus [info e prenotazioni: post.tribu@gmail.com, quota partecipazione 3 €]

19:00-22:00 Cena a tema per bambini e adulti [su prenotazione - info: www.5cm.rieti.it]

Centro Appenninico Carlo Jucci

via Comunali, 43

9:00-12:00 / 17:00-19:00 Visite guidate gratuite ai campi sperimentali dove sono presenti le prove della Rete Nazionale di confronto di frumento tenero, frumento duro ed avena una collezione di grani antichi

[su prenotazione, tel. 0746/755091]

Birrificio Alta Quota

Loc. Ricci – Cittareale (RI)

10:00-18:00 Degustazione birra Alta Quota "Anastasia" realizzata con il grano Senatore Cappelli, visita al birrificio e "cotta" pubblica della birra

Azienda agraria Istituto agrario Luigi di Savoia

via Tavola d'Argento (Casette rosse)- Rieti

17:00-19:00 Visita alla cantina e laboratorio degustazione olio/vino – Visita alla fattoria didattica, ai campi coltivati e agli animali ospitati (asini, ecc..), con osservazione della schiusa delle uova dei pulcini

DOMENICA 12 GIUGNO

MAKO – Mercato Agricolo Km 0

via Micioccoli – Rieti

10:00-13:00 Esposizione produttori locali (tra cui l'azienda agraria dell'Istituto agrario di Rieti Luigi di Savoia) cereali e prodotti derivati (birra artigianale, prodotti da forno, pasta ecc.) / Mostra sul genetista Nazareno Strampelli di cui ricorre nel 2016 il 150esimo anniversario dalla nascita e aperitivo a tema / Mercatino dell'artigianato

[info: www.5cm.rieti.it]

11:00 Tavola rotonda: *Spelta, viva la tradizione*, con aperitivo-degustazione a tema

Centro Appenninico Carlo Jucci

via Comunali, 43

9:00-12:00 / 17:00-19:00 Visite guidate gratuite ai campi sperimentali dove sono presenti le prove della Rete Nazionale di confronto di frumento tenero, frumento duro ed avena una collezione di grani antichi

[su prenotazione, tel. 0746/755091]

LUNEDÌ 13 GIUGNO

Regia Stazione di Granicoltura Nazareno Strampelli

Loc. Campomoro – Rieti

15:00-19:00 Sala Conferenze: Convegno “*Regia Stazione di Granicoltura Nazareno Strampelli, 150 anni di futuro*” (tra gli interventi previsti, l’assessore regionale all’Agricoltura, Carlo Hausmann) / Degustazione al termine del convegno a cura dell’Istituto Alberghiero Costaggini di Rieti con prodotti dell’Istituto agrario di Rieti e di aziende del territorio tra cui la Birra Alta Quota “Anastasia” realizzata con il grano Senatore Cappelli.

15:30 – 16:30 – 17:30 Visita alla Regia Stazione di Granicoltura Nazareno Strampelli di Rieti – Loc. Campomoro, a cura dell’Associazione provinciale Guide turistiche di Rieti

[su prenotazione chiamando i numeri 349 0910728 – 328 1629589 – 333 4770874, massimo 15 partecipanti per turno di visita, quota di partecipazione 7 €]

a cura di *Camera di Commercio di Rieti, Archivio di Stato di Rieti, Centro Appenninico del Terminillo Carlo Jucci, Istituto agrario di Rieti Luigi Di Savoia, IPSSCOA Costaggini di Rieti, la V Comunità Montana del Montepiano Reatino*

CALABRIA: VIBO VALENTIA

VENERDÌ 10 GIUGNO

Museo Vito Capialbi

Presentazione degli atti di Cerealia 2015 (in corso di stampa): dott. **Fabrizio Sudano**, dott.ssa **Adele Bonofiglio**

SABATO 11 GIUGNO

Filadelfia

Visita guidata “*Il ciclo del pane*”: si propone un viaggio a ritroso nel tempo lento del lavoro manuale, al fine di recuperare il rapporto ciclico tra l’uomo e l’ambiente, patrimonio di una cultura materiale e immateriale. I partecipanti potranno vedere e comprendere il funzionamento di un mulino ad acqua e la relativa tipologia meccanica applicata da secoli nei nostri territori

Relazione sulle intolleranze al glutine, dott.ssa **Maria Loscrì** presidente del Club Unesco di Vibo Valentia

Laboratorio per la preparazione e la produzione di vari tipi di pane: *panetta, pitta, passamani*

Centro Sistema Bibliotecario vibonese

Vita di delizie. Cultura del cibo in Magna Grecia e Sicilia, conferenza della dott.ssa **Maria Rosaria Luberto**

DOMENICA 12 GIUGNO

Enoteca Aversano

Il couscous nella tradizione araba e calabrese, laboratorio per la preparazione del couscous curato da una donna calabrese e una donna marocchina.

La tradizione dalla preparazione del couscous in Calabria, conferenza dibattito del dott. **Matteo Enia**. Degustazione del couscous accompagnato dal tè e dal vino

[Evento a pagamento. Prenotazione obbligatoria]

Programma a cura di *Archeoclub d’Italia di Vibo Valentia*, in collaborazione con *Associazione Mnemosyne di Vibo Valentia, Polo Museale della Soprintendenza Archeologica della Calabria, Club Unesco di Vibo Valentia*

EVENTI POST FESTIVAL

20 / 22 OTTOBRE - MILANO

(sedi in via di definizione)

Incontri, degustazioni, performance, mostre. Programma in via di definizione

A cura di *AISU verso Itaca*, in collaborazione con *Consolato del Regno del Marocco a Milano, Azimut*, ecc.

8- 9 OTTOBRE - MESTRE

(sedi in via di definizione)

Incontri, degustazioni, laboratori, performance. Programma in via di definizione

A cura di *Saperi&Sapori*, in collaborazione con *Consolato del Regno del Marocco a Verona*, *Open Air Expo 2016*

LA RETE DEL FESTIVAL CEREALIA 2016

Promotori: M.Th.I., Archeoclub d'Italia sede di Roma, Aisu verso Itaca

In collaborazione con: Ambasciata del Regno del Marocco in Italia, **Ente del Turismo del Marocco in Italia**, Centro Culturale Averroè

Patrocini istituzionali: **Ministero degli Affari Esteri**, **Ministero dello Sviluppo Economico**, **MiBACT**, **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali**, Regione Lazio, **Comune di Roma**, Comune di Tarquinia

Altri patrocini: Festival of Festivals, FederBio – Federazione per l'Agricoltura Biologica e Biodinamica, Roma in campagna, Fondazione Campagna Amica, FIDAF, Museo Nazionale delle Paste Alimentari, Con.Me., Ordine dei dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Roma, Associazione Romana Dottori in Agraria e Forestali, CNA Roma, ARSIAL, INSOR, Società Geografica Italiana

Partner organizzativi: La Lestra – Tarquinia, **APS Km0 - Mercato Contadino Castelli Romani**, Archeoclub d'Italia di Vibo Valentia, Saperi e Sapori, **Slow Food Albano-Ariccia**

Media partner: SlowTourism, **TheDailyShow**, **Roming**, **A Tavola**

Partner tecnici: SpotZone, **Centro Sperimentale di Fotografia**, Domus Romana, **Birrificio Castelli Romani**, **Ivan "Il Re del Pane"**, Minimo impatto, Mafalda - pomodoro Torpedino, PureJute

Collaborazioni: Agroalimentare in rosa, Gustolab International Institute for Food Studies, Centro Studi CTS e Master in Turismo Culturale ed Enogastronomico, Istituto Tecnico Agrario "Emilio Sereni", Re.N.Is.A., Res Ciociaria, Azimut, Camera di Commercio di Rieti, Archivio di Stato di Rieti, Centro Appenninico del Terminillo Carlo Jucci, Istituto Agrario di Rieti Luigi Di Savoia, IPSEOA Costaggini di Rieti, la V Comunità Montana del Montepiano Reatino, Università Agraria di Tarquinia, ITA Cardarelli di Tarquinia, Consmaremma, IPEOA Alberghiero di Montalto di Castro, Museo Nazionale Tarquiniense; Agriturismo il Quadrifoglio; Rete degli agriturismi Tarquinia, Prospettive Mediterranee, AuroraVision, Ass.ne Cult. Mos Maiorum di Roma, Pompei Convivium Food, Editrice il Sirente, Associazione di quartiere Collina della Pace odv, Associazione Panificatori di Roma e Provincia, Istituzione Biblioteche di Roma, Associazione Mnemosyne di Vibo Valentia, Panificio Ronci Danilo

Sponsor: **Panella l'arte del pane**, BCC Roma, UniCoop Tirreno, BAICR Cultura della Relazione

Enti ed eventi gemellati: La Rotta dei Fenici, **Open Air Expo 2016**, ViniCibando

EFFE - Europe for Festivals, Festivals for Europe Label 2015/2016