



Slow Food®
Sicilia

Slow Food® Italia

Slow Food®
Slow Grains Italia

The road to
**TERRA
MADRE**
#TerraMadre2024

 **BCC G. TONIOLO E SAN MICHELE
DI SAN CATALDO**
GRUPPO BCC ICCREA


MOLINO FERRARA®
dal 1926

Paruzzo
TIPOGRAFIA & PACKAGING
www.paruzzo.it

Slow Grain

**Incontro della rete di Slow Food
per la valorizzazione dei grani
tradizionali**

Mostra Mercato

Produttori siciliani e da tutta Italia... per valorizzare produzioni agro-alimentari d'eccellenza

Workshop e Convegni

Agronomi, docenti... per contribuire alla divulgazione e alla condivisione scientifica

Laboratori del gusto

Gastronomi, esperti... per educare al buon cibo

Area Food

Cibo di strada per conoscere i sapori della Sicilia

20 / 21 APRILE CALTANISSETTA PIAZZA GARIBALDI
dalle ore 10,00 alle 22,00 (Sabato e Domenica)

SABATO 20 APRILE

ore 9.30 Inaugurazione (Palazzo del Carmine, Corso Umberto I)

Fabio Di Francesco, Presidente Slow Food Sicilia
Roberto Gambino, Sindaco di Caltanissetta
Luca Sammartino, Assessore all'agricoltura Regione Sicilia
Mimmo Pontillo, Coordinatore Rete Slow Grains Italia
Roberta Billitteri, Vice presidente di Slow Food Italia

ore 10.00 Apertura Mostra/Mercato

(Piazza Garibaldi)

ore 10.30 - 12.30 Convegno

(Palazzo del Carmine, Corso Umberto I)

I grani tradizionali e le loro filiere, possibili strumenti per il cambiamento

Intervengono:

Paolo Caruso, Agronomo Università di Catania
Salvatore Ceccarelli, Genetista, Consulente freelance
Paolo Guarnaccia, Università di Catania
Bartolo Camerario, Slow Grains Francia

Modera:

Clara Minissale, Giornalista enogastronomica

ore 16.00 - 17.30 Workshop (Palazzo del Carmine, Corso Umberto I)

La biodiversità dei cereali tradizionali del Mediterraneo e le sfide per il futuro

Intervengono:

Stefania Grando, Agronomo-Genetista, Consulente freelance
Nello Blangiforti, Agronomo Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura di Caltagirone
Antonio Ciaccio, Vicepresidente Associazione Simenza
Vincenzo Lo Presti, Coop. Bioviva - custode popolazioni locali
Alessandro Mancosu, Comunità Slow Food per la valorizzazione del grano quarantinu del Linas

Modera:

Nino Crupi, Az. Terra di Santo Stefano - Custode grani tradizionali

ore 17.30 - 18.15 Laboratorio del Gusto (Piazza Garibaldi)

Il cannolo ricotta e miele: il Re del Carnevale

a cura di Salvatore Farina, Presidente Associazione Duciezio e Alessandro Ferrara - Molino Ferrara

ore 18.30 - 19.15 Laboratorio del Gusto (Piazza Garibaldi)

La birra artigianale dalla terra alla tavola

a cura di Elia Panzica, Birrificio Artigianale Realmalto e **Michele Cancemi**, Custode grano Perciasacchi

ore 22.00 Chiusura Mostra/Mercato

DOMENICA 21 APRILE

(Palazzo del Carmine, Corso Umberto I - Piazza Garibaldi)

ore 9.30 Apertura Mostra/Mercato

ore 9.30 - 11.30 Workshop

Il legame tra la terra, il cibo e il benessere delle persone

Intervengono:

Francesca Varia, CREA Politiche e Bioeconomia - Rete Rurale Nazionale
Renata Alleva, ISDE Medici per l'ambiente
Massimiliano Solano, Presidente Cooperativa Valdibella
Silvia Turco, Azienda Agricola Sorelle Turco

Modera:

Lina Lauria, Slow Food Ragusa

ore 11.00 - 11.45 Laboratorio del Gusto

Una proposta di più profumi, sapori, salute nel pane quotidiano

a cura di Enzo Fratantonio, Comunità Slow Food del pane tradizionale di Modica e **Matteo Calzolari** Comunità Slow Food del Grano dell'alto Appennino tra Bologna e Firenze

ore 20.00 Chiusura Mostra/Mercato