



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](http://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