

PROGRAMMA MiC

Celiakè?! - Il villaggio gluten free
II EDIZIONE, ROMA, CASCINA DI SOTTO,
VIA BOCCEA 922

AREA MiC
16-17 MAGGIO 2026



SABATO 16

10:30

Inaugurazione del villaggio e taglio del nastro della II edizione di **Celiakè?! - Il villaggio Gluten free**, Roma, Cascina di Sotto, via Boccea 922, alla presenza dei rappresentanti del Ministero della Cultura

PROGRAMMA AREA MiC

a cura del **Ministero della Cultura**

MATTINA

12:00-13:30

LA CUCINA ITALIANA, PATRIMONIO CULTURALE IMMATERIALE DELL'UMANITÀ: PROSPETTIVE DI RICERCA E VALORIZZAZIONE

a cura del **Dipartimento per la valorizzazione del patrimonio culturale (DiVa)**

in collaborazione con Dipartimento per l'amministrazione generale (DiAG) Direzione generale affari europei e Internazionali, Servizio II Ufficio UNESCO (DG-AEI), Parco Archeologico di Ercolano (PA-ERCO), Parchi archeologici di Paestum e Velia (PA-PAEVE)

Modera

Anna Flavia Cimmino, Dirigente Servizio II, Coordinamento tecnico e monitoraggio DiVa

Interventi

Leggere i patrimoni immateriali: il processo di candidatura per l'iscrizione nelle Liste UNESCO

Elena Sinibaldi, Funzionario demotnoantropologo, DiAG, DG-AEI, Servizio II - Ufficio UNESCO, Responsabile di U.O. e Focal Point nazionale - Convenzioni UNESCO 2003 e 2005

Tempo: 20 minuti

Nel contesto italiano, l'azione dell'UNESCO riveste un ruolo fondamentale nella tutela e valorizzazione delle tradizioni culinarie e alimentari intese come patrimonio culturale immateriale, ossia come insieme di pratiche, conoscenze e significati sociali trasmessi di generazione in generazione. In questa prospettiva si collocano diversi elementi iscritti nella **Lista del Patrimonio Culturale Immateriale**, tra cui la **Dieta Mediterranea**, riconosciuta come stile di vita fondato su saperi agricoli, ritualità conviviali e valori comunitari; ***l'Arte del pizzaiuolo napoletano***, che valorizza le tecniche tradizionali, i gesti e la dimensione sociale legati alla preparazione

della pizza; e la Cucina Italiana, ultimo elemento italiano iscritto, che si fonda sulla valorizzazione delle materie prime, sul rispetto della stagionalità, sull'attenzione alla sostenibilità attraverso il riuso e la protezione della biodiversità, e sul ruolo centrale della convivialità.

Dall'uovo alle mele. La civiltà del cibo e i piaceri della tavola nell'antica Ercolano
Maricarmen Pepe, Funzionario archeologo PA-ERCO

Il contributo prende le mosse dalla mostra, curata dal Parco e dedicata al **tema dell'alimentazione** in età romana nell'antica **Herculaneum**, proponendosi di analizzare la cultura alimentare romana alla luce degli eccezionali rinvenimenti di derivate alimentari conservatesi nel sito vesuviano, che costituiscono una testimonianza unica nel panorama archeologico del mondo antico. L'intervento si concentra sulla produzione, sul consumo e sugli usi rituali dei tre alimenti, **cereali, olio e vino**, cardini del sistema alimentare antico e che compongono la cosiddetta triade mediterranea. Tali prodotti non solo rappresentavano la base della dieta quotidiana, ma costituivano anche elementi centrali nei sistemi simbolici e religiosi, nonché assi portanti dell'economia agricola e urbana in età romana.

Tempo: 20 minuti

Oulios, l'olio di oliva di Elea-Velia: il valore della cura
Francesco Uliano Scelza, Funzionario archeologo PA-PAEVE

A partire dal 2023 i Parchi archeologici di Paestum e Velia hanno avviato un progetto di valorizzazione del patrimonio vegetale del sito di Velia, con particolare attenzione alle risorse agronomiche autoctone. A fondamento dell'azione è la volontà dell'amministrazione di approfondire il legame tra **archeologia e paesaggio rurale** per rendere il Parco un luogo aggregativo e propulsore, che operi nell'ambito tanto della cultura quanto dell'economia. Le iniziative sono ricomprese in un piano più generale di rigenerazione con la rivalutazione qualitativa delle risorse naturali e con il tentativo di creare uno spazio di investimento da parte di attori specializzati nel settore primario. Il programma ha previsto l'esecuzione di diverse attività: la mappatura e la conoscenza sistematica delle specie vegetali presenti nell'area del Parco archeologico di Velia; la rifunzionalizzazione di alcuni immobili dismessi da destinare a supporto di attività di produzione e disseminazione; l'organizzazione di giornate dedicate alla presentazione e all'approfondimento delle caratteristiche dei beni prodotti, delle filiere di produzione e delle soluzioni adottate; la costituzione di partenariati pubblico-privati per l'attivazione di veri e propri esercizi aziendali; la creazione di un centro documentale e sperimentale per la **valorizzazione delle risorse agricole ed archeologiche** del Cilento.

Tempo: 20 minuti

POMERIGGIO

15:00-16:30

UNA GIORNATA A PRANZO NELL'ANTICHITÀ: ALIMENTAZIONE DEGLI ANTICHI ROMANI, USI E COSTUMI DI VITA QUOTIDIANA, DAL TRASPORTO, AL COMMERCIO AL CONSUMO DELLE DERRATE ALIMENTARI

a cura del **Dipartimento per la valorizzazione del patrimonio (DiVa)**

in collaborazione con Parco archeologico del Colosseo (PArCo), Parco archeologico di Ostia antica (PA-OANT), Direzione regionale Musei nazionali Lazio (DRMNL)

Modera

Simona Capodimonti, Funzionario storico dell'arte, Servizio II DiVa

Interventi

Il Parco Green. Miele, olio, vino e natura al Parco archeologico del Colosseo

Francesca Boldrighini, Funzionario archeologo PArCo

Gabriella Strano, Funzionario architetto PArCo

Il Parco archeologico del Colosseo è anche una grande area verde che si estende nel cuore di Roma: per valorizzarlo al massimo, il Parco archeologico del Colosseo ha lanciato il progetto "**Parco Green**". Il progetto prende spunto dal concetto di "Green Economy" e comprende iniziative differenti, accomunate dallo scopo di ridurre l'impatto ambientale, quindi di diminuire l'inquinamento, di conservare l'ecosistema e la biodiversità, promuovendo un modo di vivere "in accordo" con il nostro ambiente naturale: tra queste spiccano la produzione del nostro olio, del nostro vino e del nostro miele l'Ambrosia del Palatino.

Tempo: 30 minuti

Ostia, la porta del gusto: il sistema di approvvigionamento e le modalità di consumo di cibo e bevande nel mondo romano

Alberto Tulli, Funzionario amministrativo, Responsabile del Servizio di Valorizzazione PA-OANT

La realizzazione del colossale sistema infrastrutturale costituito dai porti marittimi (Portus) e fluviale (Ostia) ha garantito a partire dalla metà del I secolo d.C. il soddisfacimento dei fabbisogni - anche e soprattutto alimentari - di Roma, la cui popolazione raggiunge in quell'epoca il milione di abitanti. Ma al tempo stesso Ostia è una città di 50.000 abitanti che consumano in loco cibi e bevande, come ampiamente attestato da reperti, apparati architettonici e musivi.

Tempo: 30 minuti

I luoghi della cultura della Direzione regionale Musei nazionali Lazio video della DRMNL

La Direzione regionale Musei nazionali Lazio è l'istituto del Ministero della Cultura che coordina e valorizza il sistema dei luoghi della cultura statali sul territorio regionale, promuovendone una visione unitaria e accessibile. La sua azione si fonda su un principio chiave: mettere in relazione i luoghi, le comunità e i territori. In questa prospettiva, la Direzione non si limita a coordinare singoli istituti, ma lavora alla costruzione di un sistema culturale diffuso, capace di connettere esperienze diverse e di valorizzare il patrimonio nella sua dimensione territoriale.

Tempo: 4 minuti

Conclusioni

Alessio De Cristofaro, Direttore Istituto centrale per la valorizzazione economica e la promozione del patrimonio culturale (IC-VEPP)

DOMENICA 17

MATTINA

12:00-13:30

SALVAGUARDIA DI PRATICHE CULTURALI ALIMENTARI, SCOPERTE SCIENTIFICHE NELLA DIAGNOSI DELLA CELIACHIA NELL'ANTICHITÀ, FORME DI VALORIZZAZIONE DEI LUOGHI DELLA CULTURA CON PARTENIARIATO SPECIALE PUBBLICO PRIVATO NELL'AGRO ALIMENTARE

a cura del **Dipartimento per la valorizzazione del patrimonio culturale (DiVa)**

in collaborazione con Dipartimento per l'amministrazione generale (DiAG) Direzione generale Affari europei e internazionali, Servizio II Ufficio UNESCO (DG-AEI), Parchi archeologici della Maremma (PA-MAREMMA), Parco archeologico di Pompei (PA-POMPEI)

Modera

Alessio De Cristofaro, Direttore IC-VEPP

Interventi

Salvaguardare il patrimonio culturale immateriale secondo le direttive UNESCO

Monica Fagioli, Funzionario demoetnoantropologo, DiAG, DG-AEI, Servizio II - Ufficio UNESCO

Attraverso il riconoscimento di elementi del patrimonio culturale immateriale, l'UNESCO contribuisce alla salvaguardia di pratiche e conoscenze tradizionali, ma anche alla promozione di valori culturali che hanno un impatto sociale, simbolico, ed economico nel presente storico. Elementi legati alle tradizioni alimentari riconosciuti dall'UNESCO, come la **Cerca e cavatura del tartufo in Italia**, espressione di conoscenze ambientali e pratiche tramandate oralmente tra i tartufai; e la **Coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria**, esempio di tecnica agricola sostenibile adattata a un contesto territoriale specifiche, sono espressioni di pratiche culturali viventi, che si rinnovano continuamente grazie alla trasmissione intergenerazionale dei saperi e alla ricchezza delle comunità territoriali.

Tempo: 20 minuti

La prima ragazza celiaca in Italia. Il caso dello scheletro della tomba a cappuccina del Museo di Cosa

Leonardo Bochicchio, Direttore PA-MAREMMA

Lo scheletro di una giovane, i cui resti sono stati rinvenuti nell'attuale Ansedonia nel 1998, esposto oggi nel Museo nazionale archeologico di Cosa, risale probabilmente al I secolo DC e doveva avere tra i 18 e i 20 anni. La ricostruzione del "caso celiachia" è partita da un'intuizione dell'Istituto di Medicina Interna dell'Università Cattolica di Roma: la ragazza faceva parte di una famiglia benestante (nella sua

tomba sono stati rinvenuti numerosi monili in oro e bronzo) eppure apparentemente morì di malnutrizione. La sfortunata ragazza era di bassa statura (140 cm) e presentava anomalie scheletriche, osteoporosi e fragilità ossea e dentale, tutti sintomi tipici della malnutrizione, ma data l'elevata posizione sociale è da escludere che la ragazza abbia sofferto la fame, anzi, per sua sfortuna avrà potuto godere di una alimentazione ricca di cereali, che, di fatto, potrebbero essere stati la sua rovina. Quindi a provocare il decesso, secondo le analisi condotte dall'Università, sarebbe stata la celiachia.

Tempo: 20 minuti

Archeologia e agricoltura al Parco archeologico di Pompei

Annamaria Mauro, Funzionario architetto, Responsabile Ufficio Manutenzione del Verde PA-POMPEI

Un progetto unico al mondo, dove le radici del passato incontrano il futuro. Al Parco Archeologico viene scritto un nuovo capitolo per la viticoltura e la storia. Qui, grazie ad una forma speciale di partenariato pubblico privato, il Gruppo Tenute Capaldo, e in particolare le due cantine Feudi di San Gregorio e Basilisco vini, affianca il Parco più famoso e visitato al mondo nella gestione, **valorizzazione storica dei vigneti e produzione di vino all'interno del sito**. Al Parco Archeologico di Pompei si recupera il paesaggio agricolo integrandolo con quello archeologico. Sono attivi due partenariati: Azienda Agricola Pompei e gestione vigneti, per economia circolare, turismo rurale e tutela del sito

Tempo: 20 minuti

POMERIGGIO

15:00-16:30

ITINERARI CULTURALI, ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE, ATTIVITÀ E MANIFESTAZIONI ALIMENTARI SOSTENIBILI

a cura del **Dipartimento per la valorizzazione del patrimonio culturale (DiVa)**

in collaborazione con Villa Adriana e Villa d'Este (VA-VE), Parco archeologico dell'Appia antica (PA-APPIA)

Modera

Alessio De Cristofaro, Direttore IC-VEPP

Interventi

Presentazione di TiVOLIO - evento oleogastronomico annuale organizzato da Villa Adriana e Villa d'Este

Tiziano Latini, Funzionario archeologo VA-VE

Aspettando Tivolio. L'Istituto presenta **TIVOLIO**, l'evento oleogastronomico annuale organizzato da Villa Adriana e Villa d'Este - VILLÆ (Tivoli) per celebrare la **cultura dell'olivo**, l'agricoltura di qualità e i prodotti tipici che caratterizzano la dieta mediterranea, dichiarata Patrimonio immateriale dell'umanità dall'UNESCO. La manifestazione è prevista tra il 29 e il 31 maggio

Tempo: 20 minuti

In cammino sulla Regina Viarum. Patrimonio, paesaggio e sapori lungo la Via Appia Antica

Luigi Scaroina, Direttore PA-APPIA

Costruita nel 312 a.C. e considerata dai Romani la regina viarum, la Via Appia Antica, oggi Patrimonio dell'Umanità UNESCO, non è solo una straordinaria opera di ingegneria ma un itinerario che attraversa quattro regioni italiane: Lazio, Campania, Basilicata e Puglia. Lungo il suo percorso si intrecciano **archeologia, paesaggio e antiche tradizioni** profondamente radicate nei territori che attraversa. L'intervento propone un aggiornamento su come il Parco Archeologico dell'Appia Antica stia costruendo un cammino che permetterà la riscoperta non solo del patrimonio culturale ma anche delle tante **eccellenze enogastronomiche** costitutive dell'identità dei luoghi ed espressione di antiche rotte commerciali, di pratiche agricole millenarie, di culture che lungo questa strada si sono incontrate e contaminate

Tempo: 30 minuti

Conclusioni

Alessio De Cristofaro, Direttore IC-VEPP