

Sabato 19 e domenica 20 settembre pp.vv. presso il Castello Caracciolo in Sammichele di Bari (BA), **“L’Albero Verde della Vita”** organizza **“I Sapori del Grano – II° edizione”**, una manifestazione d’interscambio **culturale** a carattere internazionale e diffusione nazionale, affrontando tematiche quali **l’alimentazione, l’ambiente, l’economia, la dimensione sociale**, nel variegato contesto passato e attuale che caratterizza il mondo dei cereali. La manifestazione è stata accreditata negli eventi del **Festival dello Sviluppo Sostenibile promosso da ASVIS, agenda 2030 dell’ONU.**

L’**AVDV**, realtà associativa membro della RIDE – APS – *Rete Italiana Dialogo Mediterraneo* operante nell’ambito della cooperazione allo sviluppo e della solidarietà internazionale, attraverso il consenso espresso del MAECI, nell’ambito delle attività di disseminazione del Festival di Cerealia, premiata con la Medaglia del Presidente della Repubblica, intende diffondere la conoscenza e coscienza del valore della terra e delle culture autoctone, riallacciare i legami tra il territorio di produzione e la tavola del consumatore, riportando in vita anche usi e costumi antichi, fondati sul rispetto della terra e dei suoi frutti, valorizzando e sensibilizzando il pubblico sui valori della cultura, dell’ambiente, del territorio, dell’economia, dell’alimentazione, della gastronomia e del turismo attraverso workshop di approfondimento culturale, degustazioni e menù a tema, tour gastronomici, visite culturali, mostra pomologica, spettacolo gastronomico-didattico narrato per adulti e bambini.

Il programma prevede l’apertura della manifestazione alle **ore 10:00 di sabato 19 settembre** con un convegno dal titolo *la “Dieta mediterranea tra tradizione e globalizzazione: a dieci anni dalla dichiarazione di patrimonio culturale immateriale dell’umanità”* che si terrà nella sala del castello Caracciolo. Agli indirizzi di saluto del Sindaco del Comune di Sammichele di Bari, del Presidente de **“L’Albero Verde della Vita”**, dei partners organizzativi, delle Istituzioni Civili, Militari e Religiose che intervengono, faranno seguito le relazioni del Dott. **Francesco De Santis** - Biologo nutrizionista dell’I.I.S.S. Colamonico – Chiarulli – *“Dieta mediterranea tra tradizione e globalizzazione: a dieci anni dalla dichiarazione di patrimonio culturale immateriale dell’umanità”*, della Prof.ssa **Carmela Ventrella** - Professore ordinario di Diritto ecclesiastico e canonico presso il Dipartimento di Giurisprudenza dell’Università degli Studi di Bari - *“Il rispetto delle regole del cibo in una società multiculturale”*, del Dott. **Vito Gassi** - Dottorando di ricerca in Giurisprudenza presso il Dipartimento di Diritto Pubblico, Internazionale e Comunitario dell’Università degli Studi di Padova - *le “Prescrizioni alimentari e tutela ambientale nel diritto delle religioni”*.

Alle ore 17:00 nel cortile del castello si darà apertura agli stands gastronomici (azienda agricola Lo Zipetro di Gioia del Colle, azienda agricola Apipuglia di Gioia del Colle, azienda agricola Mestagnaz di Polignano a Mare, azienda agricola vivai piante Spinelli di

Sammichele di Bari, azienda commerciale Aueeè di Sammichele di Bari, masseria Lo Schiavetto di Turi, panificio Settembre di Sammichele di Bari, artista gioiese Mario Lozito, Associazione Internazionale FLY DOG), con degustazioni e menù a tema, uno shock cooking con la partecipazione dell'Unione Cuochi Regione Puglia, della Federazione Italiana Cuochi, di Eccelsa – Istituto Alta Formazione del Gusto Alimentare, dell'Istituto Alberghiero ed Agrario di Alberobello e Locorotondo.

Domenica 20 settembre sempre nella sala del castello Caracciolo alle **ore 10:00** si terrà il convegno intitolato: *“2020 Anno Internazionale delle piante”* tenuto dal Dott. **Vittorio Fili** - Presidente ARPTRA - Associazione Regionale Pugliese dei Tecnici e Ricercatori in Agricoltura, dal Dott. **Pasquale Venerito** - Responsabile Collezioni della Biodiversità Frutticola CRSFA “Basile-Caramia” e dal Dott. **Giuseppe Maggi** - Direttore Tecnico Fondazione ITS Agroalimentare Puglia.

Alle ore 17.00 nel cortile del castello si riapriranno gli stands gastronomici con degustazioni e menù a tema, *Â Cjallèdde: un spettacolo gastronomico didattico* narrato dal cultore di gastronomia tipica e olio evo **Paolo Leoci** - L'accademia dei tipici: enogastronomia e oli evo di qualità. La serata si concluderà con spettacolo folkloristico musicale a cura del gruppo *“I Tamburellisti di Otranto”*.

Nelle due giornate sarà possibile visitare il castello Caracciolo, sede della civiltà contadina; sarà allestita una mostra pomologica da parte dell'ITS Agroalimentare Puglia. Una lotteria per raccolta fondi premierà ogni singolo vincitore con prodotti gastronomici pugliesi.

Prenderà parte alla manifestazione il consorzio regionale apicoltori pugliesi che promuoveranno lo sviluppo dell'apicoltura sul territorio pugliese, attraverso la valorizzazione della qualità e della tipicità dei prodotti apistici regionali, sensibilizzando i cittadini al rispetto ambientale.

Si ringraziano gli amici Lorenzo Netti, Nicola Viniero, Antonio Spinelli rispettivamente sindaco, consigliere, assessore all'ambiente del Comune di Sammichele di Bari per aver affiancato, fattivamente e concretamente L'Albero Verde della Vita nella buona riuscita della manifestazione.