

Le dee del grano. Terra, radici, memoria e rinascita

Conferenze divulgative

Sabrina Mutino e Nicola Cavallo

Sommario

Introduzione	2
Conferenze dedicate alle scuole: Grano e Cibo	3
11 Febbraio 2026 – Giuliana BIANCO – 10:00/13:00	3
25 Febbraio 2026 - Michele PERNIOLA - 10:00/13:00	3
11 Marzo 2026 - Donatella CANIANI - 10:00/13:00	3
26 marzo 2026 - Sandra IANNI– 17:30/19:30	4
17 aprile 2026 - Sandra IANNI– 17:30/19:30	4
29 Aprile 2026 - Michele PERNIOLA - 10:00/13:00	4
Conferenze miste: Grano e Mito	5
13 febbraio 2026 – Rita CIOFFI – 17:30/19:30	5
20 marzo 2026 – Grazia CREANZA – 17:30/19:30	5
24 aprile 2026 – Roberto RIVIELLO – 17:30/19:30	5
Conferenze dedicate alla cittadinanza: Grano e Salute	6
13 marzo 2026 - Angelo SIGILLITO – 17:30/19:30	6
10 aprile 2026 - Oreste Claudio BUONOMO – 17:30/19:30	6
8 maggio 2026 - Giuseppe TERRAZZANO – 17:30/19:30	6
26 maggio - Luigi MILELLA – 17:30/19:30	7

INTRODUZIONE

I **Musei Nazionali di Matera - Direzione Regionale Musei Nazionali della Basilicata** hanno organizzato la mostra diffusa “**Le dee del grano**”, inaugurata il 20 dicembre 2026 a Matera, Potenza, Metaponto e Policoro, cui faranno seguito, a staffetta, altre sedi dei Musei Statali della Basilicata in primavera.

Tale iniziativa è finalizzata alla valorizzazione del patrimonio museale archeologico della Regione, prendendo come spunto le dee cererie, per consentire a ciascuna realtà di declinare il tema secondo le specificità territoriali.

Il concept locale della mostra allestita nel Museo Archeologico Nazionale di Potenza “*Dinu Adamesteanu*”, curato da Sabrina Mutino, si intitola: “**Terra, radici, memoria e rinascita**”. Quie a Muro Lucano la mostra durerà fino al 31 marzo 2026, con possibile proroga al 31 maggio.

All'esposizione archeologica della sede potentina, si affiancherà la programmazione di eventi scientifico/culturali, in collaborazione con l'**Università degli Studi della Basilicata** e con la presenza di esponenti del Terzo Settore, del mondo non accademico della ricerca e di quello delle imprese locali.

Le conferenze spazieranno su tematiche legate alle **Scienze agrarie** (selezione genetica e miglioramento delle colture, agricoltura sostenibile e biodiversità, genomica del grano, etc.), alla **Chimica e Tecnologia Alimentare** (analisi nutrizionale, nuovi alimenti, tecnologia della panificazione, microbiologia degli impasti, etc.), **Medicina e Nutrizione** (nutraceutica, effetti sulla salute, impatto su diabete, obesità, e salute cardiovascolare; intolleranze, allergie e celiachia, etc.), all'**Ingegneria sanitaria e ambientale** (imballaggi sostenibili, ricerche su materiali biodegradabili derivati da sottoprodotti del grano, impatti del cambiamento climatico, etc.), nonché al **Teatro** e alla ricostruzione storica di strumenti e performance di **Musica**, legati al mondo antico.

Tali iniziative, concertate con i Proff. Nicola Cavallo e Donato Verrastro, ricadono all'interno dell'Accordo Quadro, siglato il 4 Aprile 2025 dall'Università degli Studi della Basilicata e dalla Direzione Regionale Musei della Basilicata, voluto dal Direttore di quest'ultima, Filippo Demma e dal Magnifico Rettore, Ignazio Marcello Mancini.

Le iniziative avranno inizio l'11 febbraio e si estenderanno fino al 26 maggio 2026.

Gli eventi, tutti in presenza, sono suddivisi in tre gruppi:

1. Un primo gruppo (“**Grano e Cibo**”), in collaborazione con il Dipartimento di Scienze di Base e Applicate e con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali, è principalmente dedicato agli istituti scolastici secondari di secondo grado. Le conferenze, di argomento prevalentemente scientifico e tecnologico, si svolgeranno al mattino. La conclusione del percorso sarà presentata alla cittadinanza in occasione di due conferenze con degustazione, che si svolgeranno nel pomeriggio.
2. Un secondo gruppo (“**Grano e Mito**”), in collaborazione con il Dipartimento per l'Innovazione Umanistica, Scientifica e Sociale, è rivolto sia agli istituti scolastici di secondo grado, che ad un pubblico più ampio. Le conferenze, che spazieranno dall'archeologia al teatro antico rivisitato in chiave moderna, si terranno di pomeriggio e sono aperte a tutti gli appassionati.

3. Il terzo gruppo (“**Grano e Salute**”), in collaborazione con il Dipartimento di Scienze della Salute dell’ateneo lucano, per le tematiche d’interesse generale trattate, è rivolto a tutta la cittadinanza. Le conferenze si svolgeranno nel pomeriggio.

CONFERENZE DEDICATE ALLE SCUOLE: GRANO E CIBO

Le conferenze del mattino sono rivolte agli istituti superiori di secondo grado e hanno come scopo l’orientamento in uscita dei ragazzi, l’ampliamento delle conoscenze su tematiche trasversali che traggono spunto dalla coltivazione del grano e, nel caso di progetti FSL concordati con l’Istituto alberghiero e agrario di Potenza, lo sviluppo di competenze specifiche.

Gli eventi si terranno presso la **Sala del Cortile di Palazzo Loffredo**, sede del Museo Archeologico Nazionale “*Dinu Adamesteanu*”, in via Andrea Serrao 11 a Potenza, e comprenderanno la **conferenza**, una **discussione** della tematica affrontata con domande dei partecipanti, la **visita guidata** alla mostra “*Le dee del grano. Terra, radici, memoria e rinascita*” e delle sale museali, il tutto con una durata di due ore e mezza, circa.

Sarà presente anche personale del **POLiS** (Centro di Ateneo per i Percorsi di Orientamento, Lifelong learning e supporto agli Studenti) per eventuali informazioni sull’offerta didattica dell’ateneo lucano.

11 Febbraio 2026 – Giuliana BIANCO – 10:00/13:00

- **Giuliana BIANCO** (Professoressa associata di Chimica analitica)
- Università degli Studi della Basilicata
- “**È davvero tutta farina del tuo sacco?**”
- Il seminario illustrerà un approccio metodologico basato sull’uso di tecnologie analitiche avanzate, come la spettrometria di massa, per valorizzare la produzione locale sia dal punto di vista economico che etico. L’utilizzo di questa tecnica analitica ci permette di ottenere “impronta chimica” delle materie prime e consente quindi di tutelare la qualità, l’origine e la sicurezza dei prodotti agroalimentari, offrendo un valore aggiunto per i produttori e un maggior grado di fiducia per i consumatori.

25 Febbraio 2026 - Michele PERNIOLA - 10:00/13:00

- **Michele PERNIOLA** (Professore ordinario di Agronomia e coltivazioni erbacee)
- Università degli Studi della Basilicata
- “**Che ne sai tu di un campo di grano**”
- Coltivare un campo di grano sembra una cosa banale, ma nella realtà sono necessarie una serie di conoscenze matematiche, fisiche, chimiche, biologiche e tecnologiche inimmaginabili che si sono evolute nel tempo passando dal primo strumento che ha reso l’uomo tecnologico (l’aratro) sino alla così detta agricoltura 4.0.

11 Marzo 2026 - Donatella CANIANI - 10:00/13:00

- **Donatella CANIANI** (Professoressa ordinaria di Ingegneria sanitaria e ambientale)

- Università degli Studi della Basilicata
- **“Il dono delle dee del grano: un patto da riscrivere”**
- Se Demetra e Cerere tornassero oggi, sarebbero fiere di noi o scuoterebbero la testa deluse? Il grano, un tempo simbolo di abbondanza e nutrimento, oggi è una risorsa che può fare la differenza anche fuori dai campi. Dai suoi scarti nascono materiali biodegradabili per imballaggi sostenibili, un piccolo passo per liberarci dalla plastica. Ma il cambiamento climatico sta cambiando le regole del gioco: siccità, raccolti incerti, un futuro che traballa. Possiamo ancora riscrivere questa storia e fare pace con la Terra?

26 marzo 2026 - Sandra IANNI– 17:30/19:30

Sandra IANNI (Giornalista, sociologa, storica della gastronomia)

- Libera ricercatrice, esperta di storia della gastronomia
- **“Cereali e la gastronomia del territorio dall’antichità a Federico II”**
- Il seminario propone un percorso storico, simbolico e gastronomico dedicato al grano e ai cereali, con approfondimenti sugli ingredienti e la preparazione dei cibi a base di cereali dagli antichi Lucani al Medioevo. Il percorso partirà dall’analisi degli influssi etrusco-greci sulla cucina degli antichi lucani, accompagnata da un assaggio di kikeon, puls di grano, per comprendere concretamente le abitudini alimentari delle civiltà preromane. Seguirà un focus sulla gastronomia della Roma imperiale, con degustazione di *ova sfongia* e lettura di brani tratti dalla letteratura latina dedicata al banchetto, quale spazio di socialità, potere e rappresentazione culturale. Ampio spazio sarà dedicato alla cucina medievale, con particolare riguardo alla tradizione federiciana, attraverso la degustazione di un piatto a base di grano e un approfondimento sugli insegnamenti della Scuola Medica Salernitana, ponte fondamentale tra sapere antico, arabo e latino.

17 aprile 2026 - Sandra IANNI– 17:30/19:30

Sandra IANNI (Giornalista, sociologa, storica della gastronomia)

Chiara D’ANDREA (Dottoranda Dipartimento DIUSS - UniBas)

- **“Dalla storia alla tavola”**
- Conferenza con degustazione. Si partirà dalla presentazione di uno studio della dottoressa D’Andrea sulle ceramiche utilizzate a Metaponto in età lucana e romana per lo stoccaggio, la preparazione e il consumo dei cibi. Seguirà il contest per i ragazzi dell’istituto alberghiero, che presenteranno piatti a base di grano da loro creati, a scelta tra i periodi lucano, romano o medioevale, tenuto conto di quanto appreso durante i precedenti seminari delle dottoresse Ianni e D’Andrea.

29 Aprile 2026 - Michele PERNIOLA - 10:00/13:00

- **Michele PERNIOLA** (Professore ordinario di Agronomia e coltivazioni erbacee)
- Università degli Studi della Basilicata
- **“Antiche o nuove varietà di frumento?”**

- Nell'intervento si cercherà di fare chiarezza sul concetto che, in generale, non è sempre vero che le "cose antiche" sono migliori di quelle "moderne".

CONFERENZE MISTE: GRANO E MITO

Queste conferenze serali, sono rivolte sia agli istituti scolastici di secondo grado che a un pubblico più ampio. Grazie all'archeologia e alla letteratura teatrale, si affrontano i temi del mito, dei culti e dei rituali dedicati alle dee del grano, Demetra e Persefone, ma anche a divinità femminili venerate nell'antica Lucania.

Gli eventi si terranno presso la **Sala del Cortile di Palazzo Loffredo**, sede del Museo Archeologico Nazionale "Dinu Adamesteanu", in via Andrea Serrao 11 a Potenza, e comprenderanno la **conferenza**, una **discussione** della tematica affrontata con domande dei partecipanti, la **visita guidata** alla mostra "*Le dee del grano. Terra, radici, memoria e rinascita*" e delle sale museali, il tutto con una durata di due ore circa.

13 febbraio 2026 – Rita CIOFFI – 17:30/19:30

- **Rita CIOFFI** (Dottoranda Dipartimento DIUSS-Unibas)
- **"Protezione dell'Amore e cura della famiglia nel culto della Marica"**
- L'intervento ha come oggetto il santuario della dea Marica a Minturno, con particolare attenzione alle molteplici valenze culturali della dea. Divinità indigena e con uno spiccato carattere identitario, Marica, "dea della palude", racchiude in sé aspetti ampi e complessi che includono la protezione per gli infanti, per le nubende e le partorienti, per i giovani in procinto di assumere la veste guerriera ed entrare in società, divenendo personalità culturale capace di creare integrazione, incontro e scambi tra genti diverse.

20 marzo 2026 – Grazia CREANZA – 17:30/19:30

- **Grazia CREANZA** (Dottoranda Dipartimento DIUSS-Unibas)
- **"Il mondo femminile nei culti lucani"**
- Il contributo presenta il santuario di età lucana rinvenuto in località Caporre a Ferrandina (Matera), illustrandone l'inquadramento topografico, strutturale e culturale. A partire dall'analisi dei materiali archeologici attestati presso il santuario e legati alle pratiche rituali, l'intervento si concentra in particolare sugli oggetti riferibili alla sfera femminile e muliebre, offrendo una lettura sul ruolo del mondo femminile nei culti lucani.

24 aprile 2026 – Roberto RIVIELLO – 17:30/19:30

- **Roberto RIVIELLO** (Autore e regista teatrale)
- **"MADRE - mistero di Kore"** - drammaturgia in versi
- Presentazione del testo dello spettacolo teatrale e musicale "MADRE - mistero di Kore", che debutta il 7 e 8 marzo al teatro di Cestello a Firenze, attraverso la proiezione delle foto di scena del fotografo Antonio Desantis. Lo spettacolo è una rielaborazione del mito di Demetra e Persefone, dove i temi dell'agricoltura e dell'alternarsi delle stagioni vengono interpretati in chiave contemporanea, toccando il problema attualissimo della

cura e del rispetto per l'ambiente. Il mito greco è sempre vitale e parla anche di sostenibilità.

CONFERENZE DEDICATE ALLA CITTADINANZA: GRANO E SALUTE

Le conferenze serali, organizzate con il supporto del Dipartimento di Scienze della Salute dell'Università degli Studi della Basilicata, sono rivolte a un pubblico più ampio e hanno lo scopo di introdurre, in modo rigoroso ma accessibile a chiunque, alcuni dei temi più importanti in tema di cibo e salute, sempre partendo dal grano e dalla coltura dei cereali.

Gli eventi si terranno presso la **Sala del Cortile di Palazzo Loffredo**, sede del Museo Archeologico Nazionale "Dinu Adamesteanu", in via Andrea Serrao 11 a Potenza, e comprenderanno la **conferenza**, una **discussione** della tematica affrontata con domande dei partecipanti, la **visita guidata** alla mostra "*Le dee del grano. Terra, radici, memoria e rinascita*" e delle sale museali, il tutto con una durata di due ore circa.

13 marzo 2026 - Angelo SIGILLITO – 17:30/19:30

- **Angelo SIGILLITO** (docente a contratto di Gastroenterologia al CdL in Medicina e Chirurgia)
- Azienda Ospedaliera San Carlo, Potenza
- **“Allergie, Intolleranze e Celiachia: Tra Scienza e Miti”**
- L'intervento vuole fare chiarezza sulle reali differenze tra le allergie e intolleranza vere e quelle presunte, sfatare le false credenze sempre più diffuse, analizzare l'impatto sulla celiachia e comprendere meglio il rapporto tra alimentazione e salute.

10 aprile 2026 - Oreste Claudio BUONOMO – 17:30/19:30

Oreste Claudio BUONOMO (Professore ordinario di Chirurgia generale)

- Università degli Studi della Basilicata
- **“Obesità, Grano e Cancro: Quale Connessione?”**
- Questo seminario indaga il legame tra il consumo di derivati del grano, l'obesità e il rischio di malattie oncologiche. Verranno analizzati gli effetti metabolici di un'eccessiva assunzione di carboidrati raffinati, il loro ruolo nell'infiammazione cronica e nell'aumento di peso, e le possibili implicazioni per lo sviluppo di tumori. Saranno inoltre discusse strategie alimentari per una prevenzione efficace.

8 maggio 2026 - Giuseppe TERRAZZANO – 17:30/19:30

- **Giuseppe TERRAZZANO** (Professore ordinario di Immunologia)
- **“Grano e sistema immunitario”**
- Il seminario “Grano e sistema immunitario” affronterà il rapporto tra il consumo di grano (nei vari alimenti) e le risposte immunitarie dell'organismo. Verranno approfonditi temi come le reazioni avverse al glutine, la celiachia, la sensibilità al grano non celiaca e il possibile ruolo dell'infiammazione cronica. Attraverso un “analisi scientifica e

aggiornata, verranno mostrati i benefici e le potenziali criticità del grano nella dieta, con un focus sugli effetti sul sistema immunitario e sul benessere generale.

26 maggio - Luigi MILELLA – 17:30/19:30

Luigi MILELLA (Professore ordinario di Biologia farmaceutica)

- Università degli Studi della Basilicata
- **“Grano è salute: applicazioni nutraceutiche e cosmeceutiche”**
- Il grano e i suoi derivati, da sempre componenti essenziali della dieta umana, stanno acquisendo sempre più rilevanza nei settori nutraceutico e cosmeceutico grazie alle loro proprietà benefiche per la salute. Il grano, ricco di nutrienti come vitamine, minerali, fibre e composti bioattivi, è un ingrediente chiave in numerosi integratori alimentari, che sfruttano le sue capacità di migliorare la digestione, supportare il sistema immunitario e promuovere la salute cardiovascolare. Inoltre, i derivati del grano, come l’olio di germe di grano, sono utilizzati in cosmetica per le loro proprietà antiossidanti, idratanti e rigeneranti, contribuendo al miglioramento dell’elasticità della pelle e alla protezione dai danni ambientali. Le ricerche recenti evidenziano come questi ingredienti possano svolgere un ruolo cruciale nella prevenzione e nel trattamento di disturbi legati all’invecchiamento e a condizioni dermatologiche. L’uso del grano in nutraceutica e cosmeceutica, pertanto, rappresenta un connubio tra tradizione e innovazione, con ampie potenzialità per il benessere dell’uomo e la cura della pelle.