



## **SABATO 11 LUGLIO - Spazio incontri – Centro Commerciale Euroma 2 | PIANO 0 (zero)**

### **Dalle ore 10.00**

Saluti istituzionali - Aprono l'Eco-Festa del Festival

Mariangela Garofalo - Presidente dell'Associazione Culturale Percorsi di Crescita

Stefano Bernardini - Responsabile Comunicazione Creare

Simona Zilli - Responsabile dei Rapporti con Artisti e Artigiani del progetto

### **Ore 10.15**

Gli Atelier di Paola Mastrofini e Nicola Solimano

Paola Mastrofini ha un laboratorio Artigiano di Vetrate Artistiche, Oggettistica, Restauri, Decorazioni Pittoriche, Trompe L'oeil.

Nicola Solimano è un artigiano che realizza cesti e che produce opere uniche, pezzi che non possono essere realizzati in serie.

### **Ore 10.35**

**intervista a Aldo Pergjergji e ai suoi giovani mentor**

**per raccontare MINDSHARING.TECH**

che promuove la divulgazione del coding e della robotica con attività e percorsi mirati, utilizzando gli strumenti più innovativi del momento adatti ad ogni età, stimolando fantasia e pensiero critico dei partecipanti e fornendo strumenti di logica e problem solving.

### **Ore 10.55**

Simona Zilli e Gianluca delle Fontane  
intervistano

UTER - Artista in Eco-Festa

si occupa di Meta Fotografia e Video Arte

### **Ore 11.15**

Simona Zilli e

Gabriella D'Amico - Presidente della Cooperativa Laurentina Km 10  
intervistano

la Ricercatrice Francesca Felici

La povertà alimentare: cos'è e come si contrasta.

**Ore 11.35**

Simona Zilli e Gianluca delle Fontane  
intervistano  
Daniele Pozzi - Artista  
Neon-Simbolismo  
L'innovazione della "Doppia Visione"

**Ore 11.55**

Simona Zilli e Gianluca delle Fontane  
intervistano  
EMILIA BERNARDINI  
de LA COMPAGNIA DEI MONELLI composta da Attori e Attrici non vedenti e ipo-vedenti  
che hanno portato in scena  
lo spettacolo "Fatti di scena – allegri ma non troppo"

**Dalle ore 12.15**

Dallo spazio TALK allo spazio COOKING SHOW  
Chef Alessio Guidi - Scuola di Cucina TuChef  
realizza e presenta con le beneficiarie del progetto IL GUSTO DELL'ACCOGLIENZA  
ricette fusion che uniscono la tradizione della cucina romana con quella dei territori ucraini

**ore 13.00**

**Ritorno nello spazio TALK per i SALUTI**

**Ore 15.00**

Saluti istituzionali - Aprono l'Eco-Festa del Festival  
Mariangela Garofalo - Presidente dell'Associazione Culturale Percorsi di Crescita  
Stefano Bernardini - Responsabile Comunicazione Creare  
Simona Zilli - Responsabile dei Rapporti con Artisti e Artigiani del progetto

<https://www.failadifferenza.com/eventi/eco-festa-del-festival-2026>

**Ore 15.15**

**Dott. ssa Mariangela Garofalo - Presidente Associazione Culturale Percorsi di crescita**  
**Dott.ssa Silvia Seganti - Responsabile Segreteria Organizzativa**  
**Dott. ssa Milena Rosso - Direttrice Scientifica dell'Associazione Culturale Percorsi di crescita**  
**Dott.ssa Giuliana Felici - Psicologa, psicoterapeuta - Docente Lab Empowerment - Progetto il Gusto dell'accoglienza**  
**Dott.ssa Claudia Pescatori - Project manager - Responsabile Sportello dei Servizi e Sportello di Orientamento**  
**Dott.ssa Tetyana Tarasenko - Presidente Associazione Scuola Ucraina Prestigio Roma - Partner di Progetto (mediatrice culturale)**  
**raccontano il progetto IL GUSTO DELL'ACCOGLIENZA** - Percorsi educativi e professionalizzanti per l'inclusione di nuclei monoparentali, donne e minori ucraini", un progetto che si propone di offrire una risposta concreta e integrata ai bisogni delle famiglie ucraine rifugiate, con particolare attenzione ai nuclei monoparentali, garantendo ai minori continuità formativa e prevenzione della povertà educativa ed alle donne percorsi di autonomia personale ed economica.

**Ore 15.45**

Simona Zilli e Gianluca delle Fontane  
intervistano  
**Luciana Di Giovanbattista e Silvia Barbieri**  
**di EMERGENCY**

**Ore 16.05**

Simona Zilli e Gianluca delle Fontane

intervistano i responsabili dell'Impresa **Cassetta di cottura**

La Cassetta di Cottura, uno slow cooker artigianale e naturale che permette di cuocere, fermentare, lievitare e mantenere la catena del freddo, grazie al potere coibentante della lana.

**Ore 16.25 Gli Atelier di Debora Merolli e Elisa Ippoliti di Cat garden**

Debora Merolli realizza gioielli tessili realizzati con tecnica all'uncinetto, con cristalli e pietre dure. Borse e pochette realizzate con tessuti di fine serie.

Cat garden, oggetti di cucito creativo a tema gatti, piante e giardini con utilizzo di stoffe e riciclo dei materiali.

**Ore 16.40**

Simona Zilli e Gianluca delle Fontane

intervistano

**Kore Impresa Sociale**

Le tisane KORE rappresentano un connubio perfetto tra tradizione artigianale e sostenibilità ambientale.

Scegliere le tisane KORE significa abbracciare un modello di consumo consapevole, contribuendo al percorso di autonomia lavorativa delle persone che supportiamo ogni giorno

**Ore 17.00 Gli Atelier di Corinna Garzia, Paola Ulisse e Maria Pia Bernardini**

Corinna Garzia realizza oggetti in cartapesta, legno, dipinti a mano, come mongolfiere, casette, appendini e elementi di arredo.

Paola Ulisse crea oggetti unici utilizzando principalmente materiali di recupero, seguendo ogni fase del processo: dall'idea iniziale alla realizzazione del prodotto finito. Capsule del caffè, vecchi vinili, bottoni, tappetini di gomma e molti altri materiali destinati allo scarto si trasformano in creazioni originali e contemporanee: bigiotteria moderna, portacandele, portachiavi, svuotatasche, orologi, borse e pochette. Le creazioni di Maria Pia Bernardini sono artigianali e sono gioielli, pezzi unici irripetibili perché utilizza la natura e tutto quello che regala.

**Ore 17.20**

Simona Zilli e Gianluca delle Fontane

intervistano **Second Life Lab**

**Second Life Lab** è un laboratorio di recupero, riuso e reinterpretazione, nato per dare nuova vita e nuova identità ad oggetti non più utilizzabili, realizzando pezzi unici, tra etica del riciclo e design. Oggetti di uso comune, in disuso perché vecchi, rotti, obsoleti – ma ancora interessanti per forma, materiali, o per ciò che rappresentano o ricordano – vengono recuperati e trasformati in lampade, tavolini o altri oggetti di arredamento.

**Ore 17.40**

Simona Zilli

Gabriella D'Amico - Presidente della Cooperativa Laurentina Km 10

intervista

Dott.ssa Marina Ruffini - nutrizionista

i benefici della dieta mediterranea

**Ore 18.00**

Dallo spazio TALK allo spazio COOKING SHOW

Chef Alessio Guidi - Scuola di Cucina TuChef

realizza e presenta con le beneficiarie del progetto IL GUSTO DELL'ACCOGLIENZA

ricette fusion che uniscono la tradizione della cucina romana con quella dei territori ucraini

**ore 18.45**

Ritorno nello spazio TALK per i SALUTI e l'invito a venire a vedere le opere LIVE al Centro Commerciale EUROMA 2 fino al 9 settembre 2026.