



COMUNICATO STAMPA

BUONO E BIO IN FESTA: DUE GIORNI DI TALK, MERCATI E LABORATORI SUL FUTURO DEL CIBO

Comune di Roma, FederBio e Slow Food Italia portano nella Capitale due giorni dedicati all'agroecologia, al cibo bio e di qualità, al ruolo delle città nella transizione alimentare

Appuntamento al 6 e 7 giugno all'Orto Botanico di Roma

[SCOPRI IL PROGRAMMA](#)

Roma, 27 maggio 2026 – Una grande alleanza tra istituzioni, esperti, produttori e cittadini per riflettere su come le politiche alimentari possano incidere sul benessere delle persone, orientare scelte di consumo più consapevoli, ricostruire il rapporto tra centri urbani e aree interne e immaginare nuove modalità di produzione, vendita e accesso al cibo. Arriva a Roma **Buono e Bio in Festa: il 6 e 7 giugno**, l'**Orto Botanico** ospiterà due giornate di incontri, mercato, laboratori e attività dedicate al cibo buono e bio aperte al pubblico e promosse da **FederBio, Slow Food Italia e Assessorato all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti di Roma Capitale**, in collaborazione con **Sapienza Università di Roma** e la **Mountain Partnership della FAO**.

L'edizione 2026, in continuità con la **Festa del Bio–Montagna Madre 2025**, conferma il valore strategico delle aree interne e amplia il confronto sul ruolo delle amministrazioni e delle politiche alimentari locali nel valorizzare produzioni, territori e comunità. In questo quadro si inserisce l'esperienza del **Comune di Roma**, che con il **Consiglio del Cibo** ha rilanciato un modello di governance capace di mettere in relazione qualità dell'alimentazione, biodiversità, salute pubblica e tutela degli ecosistemi. La manifestazione contribuisce inoltre al programma **GROW – Agrobiodiversità in un clima che cambia** della **Mountain Partnership della FAO**, dedicato al ruolo della biodiversità nel rafforzare la resilienza dei sistemi agricoli di fronte alla crisi climatica, in collaborazione con **Sapienza Università di Roma** e **Alliance Bioversity and CIAT**.

Tra i temi al centro dell'edizione 2026, le nuove alleanze tra città e aree interne, il rapporto tra alimentazione, salute e dieta mediterranea, il futuro della ristorazione scolastica e collettiva, la giustizia nella filiera agroalimentare, il ruolo delle donne nella transizione agroecologica e le sfide delle food policy urbane per garantire un accesso più equo al cibo sano, giusto e biologico. Accanto ai confronti istituzionali troveranno spazio esperienze provenienti dai territori — dai biodistretti ai mercati contadini, dalle reti locali alle amministrazioni impegnate nelle politiche del cibo — che raccontano nuove forme di collaborazione tra comunità, produttori e città. Ad animare il programma saranno rappresentanti delle istituzioni, del mondo scientifico, delle amministrazioni locali e delle organizzazioni del settore, tra cui **Sabrina Alfonsi**, Assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti Roma Capitale, **Luigi D'Eramo**, Sottosegretario Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, **Camilla Laureti**, Europarlamentare e rapporteur del Parlamento Europeo sul regolamento biologico, **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente FederBio, **Barbara Nappini**, Presidente Slow Food Italia e **Yvan Sagnet**, Presidente associazione No Cap, **Giorgio Grussu**, Project coordinator Mountain Partnership Secretariat FAO, **Gennaro Giudetti**, operatore ONU nei territori di Gaza, insieme a esperti, amministratori, imprenditrici agricole, produttrici, ricercatori e realtà impegnate nella costruzione di nuovi modelli



agroalimentari. A moderare i talk saranno **Monica Caradonna**, giornalista e conduttrice di *Linea Verde Italia* su Rai1 e **Luisanna Messeri**, personaggio televisivo e autrice di libri di ricette.

Animano la due giorni, il **Villaggio del Bio** di FederBio e il **Mercato della Terra** di Slow Food Lazio con decine di produttori e trasformatori provenienti da tutta Italia: aziende agricole, realtà artigianali, biologiche e biodinamiche, organizzazioni nazionali della filiera bio e Presidi Slow Food. Il **Baby Bio Park** proporrà inoltre attività per bambini e famiglie, giochi educativi, laboratori e percorsi dedicati alla scoperta del cibo, della stagionalità e del lavoro agricolo.

BUONO E BIO IN FESTA: IL PROGRAMMA

SABATO 6 GIUGNO

La giornata di **sabato 6 giugno** si aprirà alle **11.30**, all'**Aranciera**, con la conferenza "**Città come alleate delle aree interne: dalla dipendenza alla corresponsabilità territoriale**", che affronterà il ruolo delle città nella costruzione di una nuova alleanza con i territori rurali, riconoscendo nell'agricoltura biologica e nelle pratiche agroecologiche uno strumento concreto per rafforzare la sicurezza alimentare, rilanciare le aree interne, valorizzare produzioni locali, biodiversità ed economie territoriali.

La prima parte della mattinata sarà dedicata agli interventi istituzionali, con la partecipazione, tra gli altri, di **Luigi D'Eramo**, sottosegretario Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, **Barbara Nappini**, presidente Slow Food Italia, **Maria Grazia Mammuccini**, presidente FederBio, **Fabio Ciconte**, presidente Consiglio del Cibo, **Giorgio Grussu**, project coordinator Mountain Partnership Secretariat FAO, e **Fabio Attorre**, direttore Orto Botanico Sapienza Università di Roma.

La seconda parte porterà al centro le **esperienze dai territori**: comuni montani, biodistretti, mercati contadini e reti locali che stanno ricucendo il rapporto tra produzione agricola, comunità e amministrazioni. Parteciperanno, tra gli altri, **Guido Milana**, presidente Commissione Agricoltura, Sovranità Alimentare e Promozione delle Tipicità di ANCI, **Giampiero Mazzocchi**, coordinatore Rete Italiana delle Politiche Locali del Cibo, **Marcella De Vita**, portavoce Mercato della Terra di Montevarchi, **Marco Gianni**, coordinatore Biodistretto Sabino e Via di Francesco, **Fabio Bonanno**, assessorato Agricoltura Ambiente e Ciclo dei rifiuti Roma Capitale, e **Federico Varazi**, vicepresidente Slow Food Italia.

Nel pomeriggio, alle **16**, il talk "**Salute a tavola fa rima con Mediterraneo**" approfondirà il legame tra qualità del cibo, salute e prevenzione, a partire dalla campagna di FederBio "**Il Bio dentro di noi**", che mette al centro il rapporto tra qualità delle produzioni bio e salute umana. Parteciperanno **Laura Di Renzo**, direttrice Sezione di Nutrizione Clinica e Nutrigenomica Università Tor Vergata e co-coordinatrice Tavolo "Educazione, formazione, salute e divulgazione" Consiglio del Cibo Roma Capitale, **Clarissa Garrubba** di Fondazione Paideia di Pollica e **Maria Letizia Gardoni**, vicepresidente FederBio. La moderazione è affidata a **Luisanna Messeri**, personaggio televisivo e autrice di libri di ricette, che a seguire coinvolgerà il pubblico con un "bio-quiz" dedicato alla dieta mediterranea.

Alle **18**, il talk "**Senza donne non c'è cibo**" sarà dedicato al ruolo delle donne nella transizione agroecologica, nella tutela della biodiversità e nelle economie rurali, attraverso la presenza di contadine, allevatrici, cuoche, produttrici, imprenditrici agricole e amministratrici. Tra le partecipanti, **Maria Grazia Mammuccini**, **Barbara Nappini**, **Silvia Vilimelis Lopez**, esperta di politiche di genere nei sistemi



agroalimentari, FAO, **Maria Bottiglieri** dell'Ufficio Cooperazione Internazionale Comune di Torino, **Bianca Mucciolo**, cuoca dell'Alleanza Slow Food Ristorante La Rosa Bianca di Aquara, **Nadia Savino**, produttrice sedano di Gesualdo Presidio Slow Food e Presidente di Slow Food Benevento, **Renata Lovati**, imprenditrice agricola bio Donne in Campo CIA e **Silvia Filonardi**, imprenditrice agricola bio, Coldiretti BIO.

DOMENICA 7 GIUGNO

La giornata di **domenica 7 giugno** si aprirà alle **10**, all'Aranciera, con il talk **“Una tavola comune. Ristorazione collettiva e scolastica: l'educazione alimentare parte dai campi”** che affronterà il ruolo delle mense scolastiche e della ristorazione collettiva come strumenti di educazione alimentare, salute pubblica, contrasto allo spreco e promozione di filiere biologiche e di prossimità. Parteciperanno, tra gli altri, **Claudia Pratelli**, assessora alla Scuola Formazione e Lavoro Roma Capitale, **Nicoletta San Martino**, assessora alla tutela ambientale, sostenibilità sociale ed economia circolare Comune di Varese, **Chiara Serafini**, responsabile controllo qualità refezione scolastica Comune di Bologna, **Marco Morello**, cuoco Alleanza Slow Food presso il Collettivo Gastronomico di Testaccio e Co-coordinatore Tavolo “Ristorazione e Turismo” Consiglio del Cibo Roma Capitale, **Valentina Gucciardo**, referente Orti Slow Food di Livorno, e **Andrea Bertoldi**, direttore Affari Generali BRIO.

Alle **12**, il confronto **“La giustizia nella filiera agroalimentare”** affronterà i nodi economici e sociali del cibo: dal giusto prezzo riconosciuto agli agricoltori alla tutela del lavoro agricolo, dal contrasto al caporalato alla valorizzazione dei servizi ecosistemici garantiti dall'agricoltura biologica. Interverranno **Barbara Nappini**, **Maria Grazia Mammuccini**, **Camilla Laureti**, europarlamentare e rapporteur Parlamento Europeo sul regolamento biologico, **Nicoletta Maffini**, presidente di AssoBio, **Fabio Brescacin**, presidente NaturaSi, **Gennaro Giudetti**, operatore ONU nei territori di Gaza, **Maria Panariello**, responsabile Community Engagement Terra!, **Gabriele Milani**, presidente Slow Food Lazio, **Yvan Sagnet**, presidente associazione No Cap, e **Salvatore Stingo**, presidente Cooperativa sociale Agricoltura Capodarco e co-coordinatore Tavolo “Economie solidali e servizi di comunità” Consiglio del Cibo Roma Capitale.

Nel pomeriggio, alle **17**, il talk **“Le città alla sfida del cibo sano, giusto e bio per tutti. La sicurezza comincia dalle politiche agroalimentari”** porterà il confronto sulle food policy urbane, sui mercati di prossimità e sulle reti contro la povertà alimentare. Parteciperanno **Francesca Ghio**, vicepresidente Consiglio Comunale di Genova e consigliera delegata alle Politiche del Cibo, **Valentina Avantaggiato**, sindaca Melpignano, **Paola Galgani**, vicesindaca Comune di Firenze, **David Grohmann**, assessore all'Agricoltura Comune di Perugia, **Alberto Gatto**, sindaco Alba, e **Sabrina Alfonsi**, assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei Rifiuti Roma Capitale.

IL VILLAGGIO DEL BIO E IL MERCATO DELLA TERRA: PRODUTTORI, LABORATORI E ATTIVITÀ

Accanto ai talk, il **Villaggio del Bio** di FederBio e il **Mercato della Terra** di Slow Food Lazio ospiteranno produttori e trasformatori provenienti da tutta Italia: aziende agricole, realtà artigianali, biologiche e biodinamiche, organizzazioni nazionali della filiera bio e Presidi Slow Food.

Per tutta la durata della manifestazione, il **Baby Bio Park** proporrà attività per bambini e famiglie, giochi educativi, laboratori e percorsi dedicati alla scoperta del cibo, della stagionalità e del lavoro agricolo. Sono previsti laboratori per bambini dedicati al mondo del biologico e ai valori del rispetto dell'ambiente, come la **Caccia al tesoro bio**, un percorso ludico-educativo pensato per trasformare il gioco in un'occasione di

BUONO E BIO IN FESTA

apprendimento condiviso tra adulti e bambini. Anche le attività didattiche di Slow Food Lazio accompagneranno bambini e famiglie attraverso i percorsi guidati dai volontari, i laboratori **“Mani in pasta”**, per toccare, annusare, osservare e assaggiare le materie prime, scoprendone origine, storia e valore, il **“Memory dell’Orto”** per allenare la mente alla riscoperta della stagionalità e il percorso sensoriale **“In che senso?”** per riconoscere attraverso l’uso di tutti i sensi la qualità del cibo e diventare più consapevoli di ciò che consumiamo. Tra le attività in programma anche **Fai fiorire il tuo terrazzo mediterraneo (senza chimica di sintesi)** in cui Gabriele Rasconi suggerirà al pubblico quali piante scegliere per un vero terrazzo mediterraneo, mostrando come curare le essenze nella maniera più naturale possibile, degustazioni e assaggi guidati con le aziende presenti, la **Sfida Bio: “Se riconosci il bio, il prodotto è tuo”**, condotto da **Luisanna Messeri**, la **Ruota del Bio** con quiz e giochi interattivi, attività partecipative come il **Puzzle Game** e un percorso tra gli espositori con **raccolta timbri** e mappa interattiva.

Durante la manifestazione sarà inoltre presente un punto di bioristoro. L’ingresso prevede un contributo simbolico di 2 euro, che contribuirà a sostenere *GROW – Agrobiodiversità in un clima che cambia*, il progetto promosso dalla Mountain Partnership della FAO per rafforzare conoscenze e competenze su agrobiodiversità, cambiamento climatico e sistemi agricoli resilienti.

Per saperne di più: www.buonoebioinfesta.it

Ufficio stampa | Buono e Bio in Festa

FederBio

g.battiato@silverback.it ; +39 331 3997611; silvia.voltan@pragmatika.it ; +39 3311860936

Slow Food Italia

stampa@slowfood.it ; +39 345 2598615

Comune di Roma - Assessorato all’Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti

giulia.battarellimartini@comune.roma.it ; +39 333 8274836

