

COMUNICATO STAMPA

L'emergenza climatica si contrasta partendo dalla terra. La visione degli agricoltori a “La Festa del BIO e MontagnaMadre”

*In un dialogo con il climatologo dell'Enea **Gianmaria Sannino**, i produttori agricoli racconteranno il loro impegno per la salvaguardia degli ecosistemi, spiegando come il modello agroecologico, con le sue pratiche sostenibili, contribuisca a mitigare gli effetti di un clima sempre più instabile. L'appuntamento è per sabato 29 marzo, alle 15, all'Orto Botanico di Roma.*

Roma, 24 marzo 2025 – La crisi climatica rappresenta una delle sfide più gravi e urgenti del nostro tempo. Temperature sempre più elevate, siccità prolungate e inondazioni improvvise stanno mettendo a rischio la biodiversità e la sicurezza alimentare. Diverse le cause, prevalentemente di origine antropica. Ma ci sono anche soluzioni che partono proprio dalla terra. L'agricoltura biologica può svolgere un ruolo cruciale nella lotta ai cambiamenti climatici, riducendo le emissioni di gas serra tipiche dell'agricoltura intensiva e migliorando la qualità dei terreni, che diventano così preziosi serbatoi di carbonio.

La capacità di reagire agli eventi climatici estremi è diventata fondamentale per garantire la sopravvivenza di molte coltivazioni. Essere agricoltori oggi significa proteggere la fertilità del suolo e la biodiversità, affrontando ogni giorno le sfide di un clima sempre più imprevedibile. Gli agricoltori biologici sono, dunque, i custodi di un approccio che valorizza il territorio, la resilienza e l'innovazione. A raccontare queste e altre storie sono i protagonisti del talk in programma sabato 29 marzo alle 15 a **Festa del BIO e MontagnaMadre**, la due giorni organizzata da FederBio e Slow Food Italia, con il contributo della **Mountain Partnership della FAO** e dell'**Orto Botanico-La Sapienza**. Tante dunque le occasioni per sperimentare il cibo biologico e sostenibile all'**Orto Botanico di Roma**, per l'occasione fruibile a ingresso gratuito sabato 29 e domenica 30 marzo, in showcooking, degustazioni e nel Mercato della Terra con una trentina di produttori provenienti da diverse zone di montagna di Lazio, Abruzzo, Calabria, Emilia-Romagna e Sicilia. Scopri tutto il programma su www.festadelbio.it.

Tra i produttori che parteciperanno al talk di sabato 29, **Anselmo Filesì dell'Azienda Agricola Biologica Parano**, che produce nocciole da tre generazioni, principalmente la Tonda Gentile Romana, nel cuore della Toscana, territorio ricco di tradizioni millenarie. La scelta del biologico nasce

Insieme a:



POLO MUSEALE

SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



dal desiderio di rispettare la biodiversità e promuovere un equilibrio naturale tra piante e suolo, trasformando l'azienda in un vero e proprio laboratorio all'aperto, dove si fondono tradizione e innovazione. Per far fronte agli stress climatici, adotta pratiche agricole sostenibili che rispettano l'ambiente e favoriscono la resilienza delle coltivazioni, diversificando le varietà e scegliendo nocchie resistenti come la Giffona, che si adatta bene alle sfide del clima.

Graziano Poggioli dell'azienda **Santa Rita Bio**, fondata oltre 60 anni fa a Serramazzoni (Mo) è tra i pionieri del biologico. Nella sua realtà, cerca continuamente soluzioni innovative nel rispetto dell'ambiente e dei valori del territorio e delle tradizioni, fondamentali oggi per affrontare le vulnerabilità generate dagli eventi climatici. In particolare, Santa Rita Bio affina e commercializza Parmigiano Reggiano bio ottenuto da latte di vacca Bianca Modenese, una razza emiliana in via di estinzione, Presidio Slow Food. Questa razza autoctona, rappresenta una risorsa fondamentale per l'agricoltura sostenibile. Allevata nelle aree di montagna del Modenese, resistente, rustica è un elemento fondamentale per l'agricoltura delle terre alte dell'Appennino. Santa Rita Bio promuove la biodiversità e l'agricoltura sostenibile come principi fondamentali alla base della propria attività.

La passione per questa terra d'ulivi tra i Monti Lepini è stata tramandata di generazione in generazione nell'**Azienda Orsini di Priverno** (Lt), da tempo impegnata nella cura di diecimila piante d'ulivo di cultivar Itrana, Presidio Slow Food degli ulivi secolari, rispettando la naturale fertilità del terreno e i ritmi delle stagioni: **Paola Orsini** sostiene che una buona pratica agricola è fatta di pazienza e responsabilità. Adottare un'agricoltura biologica, oltre a difendere il paesaggio e valorizzare le proprietà organolettiche in un olio ricco di aromi e sapori, significa difendere il futuro del pianeta. Per questo ogni fase del processo di lavorazione è controllata e certificata, dalla coltivazione alla molitura delle olive, sino all'estrazione dell'olio.

A Saracena, in Calabria, si produce un vino passito conosciuto in tutto il mondo: il **Moscato di Saracena** (Cs), **storico Presidio Slow Food** e motivo di orgoglio per i giovani che negli anni hanno deciso di tornare a lavorare i vigneti. Una storia antica, per cui oggi **Claudio Viola** ringrazia la lungimiranza di suo padre Luigi, maestro elementare di professione, che ereditò inaspettatamente un vigneto nel 1975 e ne riconobbe l'incredibile potenziale salvando dall'estinzione il vitigno. Le Cantine Viola hanno conservato anche il processo produttivo tradizionale e biologico, trasformando questo patrimonio di pratiche trasmesso oralmente in un vero Protocollo di produzione del passito.

Dopo aver dedicato 15 anni al settore della moda, oggi **Giulia Mattei** gestisce la Tenuta La Castelluzza insieme alla sua famiglia, un'azienda agricola biologica situata all'interno della Riserva di Tuscania, nella Tuscia. I genitori di Giulia si sono innamorati di questa terra e - dopo aver girato il mondo per lavoro – hanno deciso di stabilizzarsi in provincia di Viterbo. Inizialmente solo una casa di campagna, la tenuta oggi è diventata un'azienda che conta 40 ettari di terreno, 700 ulivi e altre varietà coltivate per preservarne la biodiversità. Obiettivo della famiglia Mattei è sperimentare tecniche innovative e alternative, fuori dagli schemi tradizionali, mantenendo sempre un approccio a favore della salvaguardia della biodiversità e della cura della terra.

Insieme a:



POLO MUSEALE

SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



L'appuntamento è sabato 29 e domenica 30 marzo alla Festa del BIO e MontagnaMadre, la manifestazione organizzata da FederBio e Slow Food Italia, all'Orto botanico di Roma, per l'occasione fruibile a ingresso gratuito.

Il talk *“La parola ai testimoni: come affrontiamo la crisi climatica a colpi di bio”* è promosso nell'ambito del progetto Being Organic in EU, gestito da FederBio in collaborazione con Naturland e cofinanziato dall'Unione Europea.

Scarica il programma completo:

[Sabato 29 marzo](#)

[Domenica 30 marzo](#)

Per contatti:

FederBio

Silvia Voltan: + 39 3311860936 – silvia.voltan@pragmatika.it

Leonardo Pugliese: +39 3475671080 – l.pugliese@federbio.it

Slow Food Italia

Elisa Virgillito: + 39 3452598615 - stampa@slowfood.it

Insieme a:



POLO MUSEALE

SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

