



REGIONE  
LAZIO

ARSIAL

Agenzia Regionale  
per lo Sviluppo e l'Innovazione  
dell'Agricoltura del Lazio



Slow Food Italia

FEDERBIO

FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

## Anteprima Terra Madre e Festa del BIO

*Dal 24 al 26 maggio 2024 al MAXXI di Roma: tre giorni di incontri, laboratori, Mercati della Terra, produttori dei Presìdi Slow Food e biologici del Lazio  
Organizzata da Slow Food Italia, Regione Lazio, Arisial e FederBio*

Creare uno spazio di ascolto, riflessione e approfondimento sulle prospettive di un futuro sicuro e sostenibile per tutte e tutti, a partire dalle proposte dei giovani attivisti della società civile italiana e dalla sensibilizzazione dei cittadini sul biologico e sulle pratiche agronomiche rispettose del suolo, delle risorse naturali e della biodiversità.

Roma, 09/05/2024 - È quanto accade alla tre giorni di **Anteprima Terra Madre e Festa del BIO**, ospitata **dal 24 al 26 maggio 2024 al MAXXI di Roma** con incontri, conferenze, laboratori per famiglie e una mostra mercato con i produttori dei Mercati della Terra, dei Presìdi Slow Food e del biologico del Lazio.

Voluta da **Slow Food Italia, Regione Lazio, Arisial e FederBio**, l'iniziativa unisce il messaggio e le attività rivolte al pubblico di due manifestazioni iconiche. **Anteprima Terra Madre e Festa del BIO** fanno dunque parte del percorso che ci porterà a **Terra Madre Salone del Gusto, dal 26 al 30 settembre 2024 a Parco Dora a Torino**, manifestazione che gode del patrocinio del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, che ha ospitato la conferenza stampa di lancio dell'evento romano.

### Anteprima Terra Madre

Per la prima volta Slow Food Italia riunisce con [Anteprima Terra Madre](#) oltre 200 giovani attivisti di 30 associazioni per confrontarsi su cibo, clima e bellezza come prospettiva di tutte e tutti riguardo alla vita su questo Pianeta. A dare il via ai lavori di Anteprima Terra Madre sono le tre lectio magistralis, a cui il pubblico può assistere in streaming sul sito [terramadresalonedelgusto.com](http://terramadresalonedelgusto.com), tenute da **Carlo Petrini**, fondatore di Slow Food, sul cibo; **Sara Segantin**, scrittrice, reporter e Ambassador per l'European Climate Pact, sul clima; ed **Eugenio Cesaro** della band Eugenio in Via di Gioia, su bellezza futura.

Al termine dell'evento romano, sarà elaborato un documento di sintesi che i giovani attivisti sono chiamati a condividere con le loro associazioni di appartenenza per farlo proprio e arricchirlo. Il documento, dopo aver attraversato le principali realtà della società civile italiana, sarà presentato ufficialmente in occasione di Terra Madre Salone del Gusto.

Anteprima Terra Madre è anche aperta al pubblico grazie a un grande mercato, sabato 25 e domenica 26, con oltre 50 produttori dei Mercati della Terra, dei Presìdi Slow Food e delle aziende biologiche del Lazio.

### Festa del BIO

Crisi climatica, cibo e agricoltura biologica. Questi i temi al centro della tappa romana della [Festa del BIO](#). All'evento si racconta come, da nicchia, il biologico sia diventato uno strumento fondante delle politiche green europee poiché contrastando gli impatti climatici, una delle principali cause della diminuzione delle rese produttive, tutela la fertilità del suolo e gli ecosistemi, contribuendo così a sostenere gli agricoltori. Per raggiungere l'obiettivo Eu del 25% di terreni coltivati a bio entro il 2030, che attualmente è meno del 10%, è essenziale incrementare la consapevolezza collettiva che il biologico è l'approccio migliore dal punto di vista ambientale, economico e sociale. L'Italia è tra i Paesi più virtuosi in Europa guidando, con quasi il 20% di superfici bio, la transizione verso l'agroecologia. Condotta da Patrizio Roversi e Tessa Gelisio, la Festa del BIO prevede talk, degustazioni, intrattenimento e divertimento per tutta la famiglia. È un'iniziativa supportata da "Being Organic in Eu", il progetto promosso da FederBio in collaborazione con Naturland e cofinanziato dall'Unione europea ai sensi del Reg. Eu n.1144/2014.

«Stiamo vivendo un momento di grande difficoltà, in cui traguardi fondamentali che consideravamo raggiunti, come la pace, la democrazia, la messa in sicurezza da pandemie, hanno mostrato la loro fragilità. La Madre Terra ci sta chiedendo il conto per come l'abbiamo trattata negli ultimi decenni inseguendo il falso mito dello sviluppo infinito. Per cercare di disegnare una prospettiva futura abbiamo chiamato a raccolta 200 ragazze e ragazzi, da organizzazioni che rappresentano le tante sensibilità dell'attivismo nazionale, in un percorso che ci conduce a Terra Madre, dove il movimento globale del cibo Slow Food, si incontrerà» dichiara **Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia** che lancia un'altra iniziativa di Slow Food pensata per i giovani e cioè l'appello [Col cibo si educa, col cibo si cambia](#). «Con questa raccolta firme, fortemente voluta dal nostro fondatore, Carlo Petrini, chiediamo al governo che introduca l'educazione alimentare nelle scuole di ogni ordine e grado: un altro passo verso coloro che devono prendere il testimone e determinarsi attraverso scelte consapevoli, avendo gli strumenti per riattivare un corretto e virtuoso dialogo col cibo, col mondo della produzione alimentare e col vivente tutto!».

«L'educazione alimentare nelle scuole è la strada giusta per insegnare già ai più piccoli come e cosa mangiare. Questo è il motivo per cui ho voluto sottoscrivere l'appello di Slow Food. Saper mangiare bene, avere il giusto nutrimento è fondamentale, ma oggi, sempre più spesso, i ragazzi non sanno come farlo. Se prima era più forte l'elemento della sapienza alimentare tramandata dalle famiglie, adesso è necessario che la scuola supplisca il più possibile a questa mancanza, formando alla corretta alimentazione. Abbiamo il dovere, quindi, anche in questo caso di aiutare le giovani generazioni a formarsi e educarsi alla sana alimentazione» sottolinea il **ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida**.

«La collaborazione con Slow Food Italia e la sinergia con Anteprema Terra Madre rappresentano un passo fondamentale nell'evoluzione della Festa del BIO, che punta a rafforzare il rapporto tra agricoltori e i cittadini per favorire sistemi agricoli e alimentari più attenti e sostenibili» sottolinea **Maria Grazia Mammuccini, presidente di FederBio**. «Dalla Festa del BIO vogliamo ribadire un messaggio importante: la transizione agroecologica rappresenta la risposta alla crisi dei sistemi agroalimentari, non certo la causa. Attraverso il Green Deal e la strategia Farm to Fork, l'Europa ha senza dubbio posto solide basi per cogliere gli obiettivi sfidanti legati all'affermazione di un modello agricolo sostenibile. È fondamentale che il Parlamento che sarà eletto a breve acceleri ulteriormente in questa direzione anche perché, come evidenziato recentemente da studi scientifici a livello europeo finanziati dalla stessa Commissione, l'approccio agroecologico, alla base del biologico e del biodinamico, ha un impatto positivo superiore a quello dell'agricoltura convenzionale, non solo per la sostenibilità e il contrasto alla crisi climatica, ma anche dal punto di vista sociale ed economico, rispondendo così alle legittime preoccupazioni degli agricoltori. L'agroecologia guarda al futuro coinvolgendo in particolare le donne e i giovani, che scelgono il bio per i valori che esprime, per il livello di innovazione e per la sua capacità di ricreare legami e relazioni con la terra e le comunità locali».

**Il mercato dei Mercati della Terra, dei Presìdi Slow Food e delle aziende biologiche del Lazio**

Durante l'Anteprima Terra Madre, oltre all'incontro dei giovani e alle lectio magistralis, il 25 e il 26 maggio viene rappresentata una forma concreta di sovranità alimentare, tramite l'organizzazione di un grande mercato aperto al pubblico, con la partecipazione di oltre 50 produttori dei Mercati della Terra, dei Presìdi Slow Food e delle aziende biologiche del Lazio. I prodotti provengono tutti da imprese di piccola scala che rientrano nei sistemi del cibo locali dei comuni interessati, e sono proposti direttamente dai produttori per garantirne la freschezza e la stagionalità.

«Come Regione Lazio crediamo molto nel biologico perché fa rima con sostenibilità, qualità dei terreni e filiera corta. Vien da sé che stiamo investendo molte risorse su questo tema. In bilancio abbiamo già raddoppiato i fondi destinati a questa filiera e nell'ambito del Psr, ora Csr, abbiamo già aperto un bando di ben 30 milioni per le imprese. Inoltre abbiamo registrato un grande fermento anche da parte dei territori, tanto che fino a oggi sono presenti 13 distretti biologici nel Lazio e 6 sono in dirittura d'arrivo» aggiunge l'**assessore all'Agricoltura regionale, Giancarlo Righini**.

«Organizzare a Roma l'Anteprima di Terra Madre è una grande opportunità, che abbiamo voluto sostenere con convinzione, anche lanciando una call rivolta ai produttori biologici del Lazio, che al momento figura tra le regioni più importanti del Paese per estensioni e numero di operatori coinvolti nella filiera del bio. Anteprima Terra Madre è un grande evento del food, che contribuirà a sensibilizzare la cittadinanza e i media, non soltanto quelli di settore, sull'importanza di preservare le nostre radici gastronomiche e agricole, nonché sull'esigenza di promuovere la collaborazione tra produttori locali e consumatori consapevoli. Soprattutto in una città come Roma, che oltre a essere la prima metropoli del Paese, è il più grande comune agricolo d'Europa: tanto per dimensioni (63.000 ettari di superficie agricola) che per possibilità produttive» afferma il **commissario straordinario Arsiat, Massimiliano Raffa**. «Con i suoi 49.000.000 di turisti e gli oltre 20.000 operatori attivi nella ristorazione o nella somministrazione, Roma può essere un volano di valore impareggiabile per la crescita dei nostri territori rurali e dell'intero settore. Basti pensare alle ricadute in termini di ROI e di ricavi, che verrebbero generate se riuscissimo nella mission di far entrare in carta i nostri vini e i nostri oli nella gran parte dei ristoranti della Capitale, così come se riuscissimo a promuovere con maggiore efficacia sul mercato locale, le produzioni tipiche e tradizionali che caratterizzano la nostra regione. La mia aspettativa personale, anche alla luce degli sforzi fatti, è quella di vedere al più presto i vini e gli oli del Lazio sulla carta di gran parte dei ristoranti romani».

Contenuti e immagini sugli eventi sono disponibili al link:

[https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1AaiTI\\_T0S1E7OixU7fKks0PAPznSbrAd](https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1AaiTI_T0S1E7OixU7fKks0PAPznSbrAd)

Contatti: Pragmatika s.r.l.

Silvia Voltan

silvia.voltan@pragmatika.it - Mob. 331 1860936

<https://www.festadelbio.it/>