



**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
24-26 maggio 2024
MAXXI, Roma

Conferenza stampa di presentazione

Giovedì 9 maggio – ore 11.00
Sala Cavour del Ministero dell'Agricoltura
della Sovranità Alimentare e delle Foreste

Intervengono

Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste

Giancarlo Righini, Assessore al Bilancio, Agricoltura e Sovranità Alimentare della Regione Lazio

Barbara Nappini, Presidente di Slow Food Italia

Maria Grazia Mammuccini, Presidente di FederBio

Massimiliano Raffa, Commissario Straordinario di Arsiat

Per contatti:

Slow Food Italia

Elisa Virgillito: + 39 3452598615

Elena Coccia: + 39 3480120860

stampa@slowfood.it

**Assessorato Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e Sovranità Alimentare
Caccia e Pesca, Parchi e Foreste**

Ufficio Stampa

Andrea Nebuloso: + 39 3346247463 – anbuloso@regione.lazio.it

Arsial – Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l’Innovazione dell’Agricoltura del Lazio

Presidenza – Area Promozione e Comunicazione

Giuseppe Mammetti: + 39 334741 8691 – g.mammetti@arsial.it

Micaela Farina: + 39 331234 7173 – m.farina@arsial.it

FederBio

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

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

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 Presidi Slow Food e biologici del Lazio
Organizzata da Slow Food Italia, Regione Lazio, Arsial 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.

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 Presidi Slow Food e del biologico del Lazio. Voluta da **Slow Food Italia, Regione Lazio, Arsial e FederBio**, l'iniziativa unisce il messaggio e le attività rivolte al pubblico di due manifestazioni iconiche, rispettivamente di Slow Food Italia e di FederBio.

Anteprima Terra Madre

Per la prima volta Slow Food Italia riunisce con Anteprima Terra Madre oltre 200 giovani attivisti di 30 organizzazioni 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 saranno tre lectio magistralis, a cui il pubblico può assistere in streaming sul sito 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 a Torino, dal 26 al 30 settembre 2024. Anteprima Terra Madre è anche aperta al pubblico grazie al Mercato dei Mercati della Terra del Lazio, sabato 25 e domenica 26, con molti produttori biologici e Presidi Slow Food.

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.

Contenuti e immagini sugli eventi sono disponibili al link:

https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1AaiTI_T0S1E7OixU7fKks0PAPznSbrAd

Anteprima Terra Madre 2024

Tre giorni, 200 giovani, un futuro da scrivere insieme

Comprendere come dare voce all'emergenza climatica per sensibilizzare la società civile e attuare un cambio di rotta nell'approccio politico ed economico, superare la visione del cibo ridotto a mera fonte di nutrimento, sottolineando il ruolo essenziale che svolge nel plasmare culture, economie, territori e diritti, ma soprattutto delineare una prospettiva del futuro fondata sull'intelligenza affettiva, per trasmettere un messaggio di bellezza, speranza, felicità: sono solo alcuni dei temi al centro dell'Anteprima Terra Madre, il primo incontro nazionale che vede oltre 200 giovani confrontarsi al MAXXI di Roma dal 24 al 26 maggio sulle sfide attuali, per creare insieme un momento di ascolto e un modo differente di pensare il domani.

Oltre 30 le associazioni e realtà della società civile italiana partecipano alla tre giorni, tra cui Agesci, AGIA-CIA Agricoltori Italiani, Agroecology Europe, Arci, LVIA, CNG Consiglio Nazionale Giovani, Coldiretti Giovani, Comunità di Sant'Egidio, Demeter, Giovani cuochi dell'Alleanza Slow Food e produttori dei Presidi Slow Food, Giovani delle Acli, I.I.S.S. "V. Cardarelli" di Tarquinia, I.P.S.E.O.A. "Tor Carbone - A. Narducci" di Roma, Legambiente, Libera, Navdanya International Onlus, Oltretterra, Recup Roma, Rifai - Rete Italiana Facilitatori Aree Interne, Slow Food Youth Network Italia, Terra Onlus, UCI - Unione Coltivatori Italiani, UNISG - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, WWF.

L'evento si apre venerdì 24 maggio con le lectio magistralis guidate da figure di riferimento nel panorama ambientale, gastronomico e musicale, tre momenti di approfondimento che possono essere motivo di crescita e ispirazione, in vista delle successive attività in programma. Sabato 25 maggio è la giornata dedicata ai lavori di gruppo, tavoli in cui i giovani partecipanti hanno l'occasione di mettere per iscritto richieste, istanze e obiettivi in un documento di sintesi che, una volta rielaborato e arricchito, verrà presentato a Terra Madre Salone del Gusto 2024, dal 26 al 30 settembre a Torino.

Clima, cibo e bellezza futura: le tre lectio magistralis

Da anni le giovani e i giovani di tutto il mondo si stanno mobilitando contro l'inazione nei confronti del cambiamento climatico in atto, che sta compromettendo di fatto il loro futuro. È questo il punto di partenza da cui si sviluppa la prima lectio, dedicata al **clima**, di **Sara Segantin**, scrittrice, reporter e Ambassador per l'European Climate Pact. I giovani stanno evidenziando un'emergenza che non possiamo più ignorare: la specie umana sta intaccando le basi stesse della vita sulla Terra, come fosse cieca di fronte al proprio ruolo devastante.

Il mondo appare bello affinché le creature viventi possano apprezzare di essere vive in esso. Non a caso, lo stesso Darwin propose un'integrazione alla teoria dell'evoluzione, accostando con coraggio al meccanismo della selezione naturale, la capacità della "semplice" estetica di modificare il mondo. La bellezza è una promessa di felicità, è un orizzonte futuro a cui tutte e tutti dovremmo mirare. A illustrare il tema della **bellezza futura** è **Eugenio Cesaro**, che nel 2012 ha fondato la band **Eugenio in Via di Gioia** insieme ad altri tre musicisti torinesi, che grazie ai loro testi d'impatto trattano spesso il tema ambientale sotto vari aspetti.

Per molte persone accade almeno tre volte al giorno, ma spesso non ci facciamo quasi caso. Che si tratti di piante, funghi o animali, tutti i giorni ci sediamo e usiamo bocca e mani per incorporare il corpo di altri esseri viventi: prendiamo la loro vita e la trasformiamo nella nostra. Per noi, in quanto animali, mangiare significa incontrare altri esseri viventi, e vivere della loro vita. La vita si nutre di vita: è questo il **cibo**, vita. Nel senso più assoluto del termine. Per questo a chiudere la giornata del 24 maggio è la lectio sul cibo di **Carlo Petrini**, gastronomo, attivista e fondatore di Slow Food, da sempre grande alleato delle giovani generazioni e delle loro potenzialità. La vita di tutte e di tutti dovrebbe nutrirsi di un cibo che sia buono, pulito, e giusto, che rimandi a un sistema di significati

profondi, che sia ben più che un semplice prodotto da consumare. Il cibo è felicità, identità, cultura, convivialità, nutrimento, economia di territorio, sopravvivenza.

Il grande mercato: i Mercati della Terra del Lazio e il focus sul biologico

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 piccole dimensioni che rientrano nei sistemi del cibo locali dei comuni interessati, e sono proposti direttamente dai produttori per garantirne la freschezza e la stagionalità. Forte il focus sulla produzione biologica, grazie anche alla collaborazione con FederBio.

Anteprima Terra Madre è realizzata da Slow Food Italia, Arsiat e Regione Lazio, con il contributo di FederBio, il sostegno del Comune di Roma e il supporto di Reale Mutua, sostenitore ufficiale di Slow Food Italia.

Festa del BIO torna il 25 e 26 maggio a Roma con Anteprima Terra Madre per raccontare come il cibo sia al centro di un futuro sostenibile

*Mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici, preservare la biodiversità e tutelare i servizi ecosistemici, questi alcuni dei temi al centro dell'evento di riferimento del biologico. Una kermesse gratuita, dedicata a tutta la famiglia, che prevede degustazioni, contest, laboratori e show cooking per scoprire tutto il bello e il buono del cibo biologico. Presentano **Patrizio Roversi e Tessa Gelisio**.*

Roma, 9 maggio 2024 – L'agroecologia come scelta sostenibile in grado di stimolare l'innovazione per un futuro sempre più verde e responsabile. Sabato 25 e domenica 26 maggio, la sesta edizione della **Festa del BIO**, il principale evento itinerante del biologico italiano, fa tappa al **MAXXI di Roma**, insieme ad "Anteprima Terra Madre", la tre giorni di Slow Food Italia dedicata a cibo, clima e bellezza futura come prospettiva condivisa per la tutela del Pianeta, che prevede conferenze, laboratori e la possibilità di conoscere i produttori Slow Food e biologici del territorio.

Ideata per trasferire i valori e la cultura del vero biologico, la Festa del BIO punta a coinvolgere i cittadini sui benefici, per la salute delle persone e dell'ambiente, che derivano da un sano e corretto consumo alimentare, attento agli sprechi e alla stagionalità, a base di alimenti biologici di prossimità.

*"Quest'anno la nostra Festa del BIO si unisce, nella tappa di Roma, ad Anteprima Terra Madre, consolidando la sinergia con Slow Food Italia e amplificando il comune impegno nella sensibilizzazione verso pratiche agroecologiche che rispettino l'ambiente e promuovano un'alimentazione consapevole - spiega **Maria Grazia Mammuccini, presidente di FederBio** – La Festa del BIO ha l'obiettivo di rafforzare il rapporto tra agricoltori e i cittadini e far riflettere sull'importanza dei modelli alimentari fondati sul biologico, nel percorso di adozione di stili di vita sempre più sostenibili. L'area dedicata ai produttori con i 'Mercati della Terra e del biologico del Lazio' organizzato congiuntamente da Slow Food Italia, Regione Lazio, Arsiat e FederBio, è la rappresentazione concreta che agroecologia e sovranità alimentare sono due facce della stessa medaglia strettamente coerenti con il biologico e il biodinamico. Questi modelli di produzione e consumo puntano a creare sistemi alimentari legati al territorio e alle comunità locali, mettendo in primo piano i diritti delle persone e dell'ambiente, attuando così sistemi democratici e di partecipazione pubblica per la definizione delle politiche del cibo".*

Nel corso della tappa romana della Festa del BIO, rappresentanti delle istituzioni, tecnici, esperti, giornalisti, nutrizionisti e agricoltori si confrontano su tematiche di grande attualità e d'interesse per il settore.

Durante la conferenza stampa inaugurale, si tratta il tema della mitigazione dell'emergenza climatica e dell'importanza della transizione ecologica per il mantenimento della fertilità del suolo e della biodiversità.

La Festa del BIO entra poi nel vivo con il contest "BUONO! È BIO". La gara vede sfidarsi ai fornelli, a colpi di abbinamenti originali e gustosi, i giovani chef dell'istituto alberghiero Giuseppe Di Vittorio, in palio l'ambito Mestolino BIO. Il contest mira a educare le nuove generazioni sull'importanza di scegliere alimenti biologici che rispettino la terra e gli ecosistemi.

Segue il talk: "I territori amano il Bio - in tour" che dà voce ai comuni virtuosi del territorio che hanno scelto di limitare o eliminare l'uso dei pesticidi nei campi agricoli, nelle aree verdi e di scegliere cibo bio per le mense pubbliche.

Alle 17.00, con nutrizionisti ed esperti, si approfondisce il ruolo fondamentale di una sana e corretta alimentazione a base di cibi biologici, coltivati nel rispetto dei cicli naturali. Ricerche e pubblicazioni scientifiche attestano i benefici che derivano da scelte alimentari bio e sostenibili per la salute delle persone e degli ecosistemi ambientali.

A concludere la prima giornata della Festa del BIO, il gusto e i colori della cucina amica dell'ambiente con la chef Luisanna Messeri, la cuoca pop della TV, e il brindisi a un futuro più bio e sostenibile.

Domenica 26 maggio, la Festa del BIO riapre i battenti con le Storie di biodiversità. A parlare sono gli agricoltori che ogni giorno sfidano le avversità climatiche per garantire una produzione sana e senza chimica di sintesi, in grado di tutelare i servizi ecosistemici.

*“Le scelte del cibo che portiamo in tavola hanno implicazioni ambientali, economiche e sociali – prosegue la **presidente di FederBio** - I cambiamenti climatici, sempre più frequenti e intensi, rappresentano un chiaro segnale che il Pianeta è in forte sofferenza. Occorre definire al più presto un cambio di paradigma che spinga verso un modo di produrre e consumare cibo più consapevole e sostenibile, con meno sprechi, basato sulla stagionalità, la prossimità e sul giusto prezzo per agricoltori e consumatori. Serve però l'impegno di tutti, poiché è proprio attraverso l'adozione di stili alimentari sostenibili che si può determinare un impatto positivo sui cambiamenti climatici, sulla salute delle persone e degli ecosistemi sistemi naturali, anche per le generazioni future. È questo il messaggio che vogliamo trasmettere dalla Festa del BIO”.*

La conferenza inaugurale, i talk “I territori amano il Bio - in tour”, “Più sani più bio” e lo show cooking “Tutti i colori della cucina amica dell'ambiente” sono iniziative realizzate nell'ambito della campagna **Being Organic in Eu** promossa da FederBio in collaborazione con Naturland e cofinanziata dall'Unione europea ai sensi del Reg. Eu n.1144/20.