

COMUNICATO STAMPA

29 e 30 marzo 2025 - Orto Botanico di Roma

"Festa del BIO e MontagnaMadre"

FederBio e Slow Food Italia: il futuro sostenibile dei territori montani passa dall'agroecologia

La manifestazione presenta un ricco programma di talk sulla centralità dell'agricoltura biologica e sostenibile come strumento di valorizzazione ambientale, economica e sociale della montagna e delle aree interne. Gratuita e dedicata a tutta la famiglia, la kermesse prevede showcooking, laboratori e tantissime degustazioni per far conoscere i benefici del cibo biologico. Ci saranno anche il Villaggio del bio e il Mercato della Terra con 30 produttori, tra cui molti Presìdi Slow Food. Conducono Patrizio Roversi e Tessa Gelisio.

Roma, 18 marzo 2025 – L'Italia è un Paese circondato dal mare ma costituito per oltre il 70% da colline e montagne. Tutt'altro che marginali, le aree interne e montane rappresentano il futuro verso cui dirigere lo sguardo. Fondamentale però è l'approccio con cui si pensa allo sviluppo di questi territori, a partire dal cibo, dall'agricoltura biologica e dalla pastorizia, come leve decisive per l'affermazione del modello agroecologico, l'unico in grado di tutelarne l'essenza e valorizzarne il patrimonio ambientale, paesaggistico, culturale e turistico.

Questo il tema al centro della **"Festa del BIO e MontagnaMadre"** che, rafforzando la stretta sinergia tra **FederBio e Slow Food Italia**, torna a Roma il 29 e 30 marzo 2025 con una manifestazione a ingresso libero (dalle 10 alle 18) allestita lungo i viali dell'Orto Botanico e un ricco palinsesto di talk, showcooking, laboratori, degustazioni e la possibilità di acquistare direttamente dai produttori di montagna dei Mercati della Terra di Slow Food da diverse regioni d'Italia.

Al centro del programma il ruolo cruciale dell'agroecologia per supportare lo sviluppo delle zone rurali e di montagna, dove contribuisce a contrastare l'abbandono di queste terre ricche di biodiversità, cultura e tradizioni, creando concrete opportunità occupazionali soprattutto per le giovani generazioni e le donne.

Le **aree interne coprono attualmente oltre il 50% della superficie agricola**, con una forte vocazione biologica, e ospitano il 46% delle imprese agroalimentari italiane, con una presenza significativa di **aziende gestite da giovani (9,2%) e da donne (25%)**. Sono territori importanti

Insieme a:



POLO MUSEALE

SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



perché accolgono circa il **70% del patrimonio forestale del Paese**, fondamentale per prevenire i dissesti idrogeologici. Ecco perché sono state messe a punto strategie e politiche nazionali a sostegno dello sviluppo economico, sociale e ambientale per questi territori più fragili e allo stesso tempo più ricchi di potenzialità. Inoltre si integrano le attività della divisione **Mountain Partnership della FAO**, l'alleanza volontaria internazionale impegnata a migliorare le condizioni di vita delle popolazioni che hanno scelto la montagna e a proteggere gli ambienti montani in tutto il mondo, sensibilizzando l'opinione pubblica sulle sfide e le opportunità di questi territori.

Organizzata da **FederBio e Slow Food Italia**, con il contributo della divisione **Mountain Partnership della FAO e dell'Orto Botanico-La Sapienza**, "Festa del BIO e Montagna Madre" oltre a sensibilizzare sull'importanza dell'agricoltura biologica come modello di produzione salutare e sostenibile, alla base dello sviluppo inclusivo delle aree interne, nel rispetto delle eccellenze tipiche e delle bellezze che caratterizzano i paesaggi montani, si pone l'obiettivo di consolidare il legame tra agricoltori e cittadini, ampliando la consapevolezza sull'importanza di adottare stili alimentari sostenibili che tutelino sia la salute sia la biodiversità e gli ecosistemi naturali. L'evento inoltre contribuisce a sostenere il programma di formazione della Mountain Partnership della FAO "GROW - Agrobiodiversità in un clima che cambia", incentrato sull'importanza della biodiversità nel migliorare la resilienza e l'adattabilità dei sistemi agricoli e colturali ai cambiamenti climatici organizzato in collaborazione con l'Università La Sapienza di Roma e Alliance Bioversity and CIAT.

I temi centrali della manifestazione saranno illustrati nel corso della conferenza stampa inaugurale, il 29 marzo alle 10.45. In questa occasione saranno anche condivise le storie di resilienza di chi ha scelto l'agricoltura di montagna.

*"La montagna ricopre un ruolo fondamentale nel nostro ecosistema, dobbiamo però imparare ad ascoltarla, per capirne criticità e esigenze – sottolinea **Maria Grazia Mammuccini, Presidente di FederBio** - L'agricoltura biologica rappresenta una straordinaria opportunità di sviluppo per le comunità dell'entroterra, un motore di crescita economica e sociale nel rispetto delle tradizioni e delle bellezze naturali. Abbiamo scelto di dedicare la Festa del BIO e Montagna Madre, che rafforza la solida collaborazione con Slow Food Italia, proprio alle zone interne e montane, territori spesso considerati marginali, ma in realtà custodi di un immenso patrimonio ambientale, sociale e culturale. L'agricoltura biologica può dare un nuovo slancio alle tradizioni agricole locali, che da secoli contribuiscono alla vita di queste terre e, insieme alla diffusione dell'allevamento bio e al pascolo, in grado di valorizzare le razze locali e gli allevamenti di piccola scala, può creare opportunità di lavoro, specialmente per i giovani e le donne consolidando il legame tra territorio e cibo all'insegna della sostenibilità. Vogliamo sensibilizzare i cittadini sull'importanza di sostenere le aree montane, affinché possano continuare a prosperare e contribuire al benessere collettivo, attraverso pratiche agricole che rispettino l'ambiente, favoriscano la protezione del paesaggio montano e, allo stesso tempo, contribuiscano a combattere il cambiamento climatico. Per futuro più inclusivo, sostenibile e prospero per tutti".*

"Oggi le terre alte e la montagna sono erroneamente definite marginali: al contrario, progetti imperniati sul modello agroecologico possono rappresentare una prospettiva concreta di lavoro e di vita in quelle aree, giocando un ruolo centrale anche nella lotta alla crisi climatica e ambientale. Lo

Insieme a:



POLO MUSEALE

SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



dimostrano due esempi a noi molto cari: la castanicoltura e la pastorizia, che rappresentano ottimamente l'equilibrio auspicabile tra attività umane e natura. Tutt'altro che nostalgiche o bucoliche, queste attività sono in grado di guardare in maniera propositiva al futuro, contribuendo a ripopolare le aree montane, proteggendone gli ecosistemi e i paesaggi in chiave moderna, grazie anche a servizi alla persona e alle comunità che possono attrarre nuovi abitanti. Servizi che oggi invece vengono dismessi, contribuendo ad allontanare giovani e famiglie. Le aziende presenti a Roma sono la testimonianza concreta che una montagna viva e sostenibile grazie al cibo è possibile", dichiara **Barbara Nappini, Presidente di Slow Food Italia.**

Per due giorni Slow Food Italia e Slow Food Lazio animeranno i viali dell'Orto botanico di Roma con le bancarelle di 30 produttori di montagna dei **Mercati della Terra** del Lazio, ma anche di Abruzzo, Calabria, Sicilia ed Emilia-Romagna: piccoli produttori e artigiani del cibo che vendono ciò che producono e trasformano, possono garantire e raccontare in prima persona la qualità dei loro prodotti, tra cui molti **Presìdi Slow Food**, specie vegetali e razze animali, ricette e tradizioni gastronomiche in via di estinzione che l'associazione tutela e promuove.

La prima giornata della "Festa del BIO e Montagna Madre" entrerà nel vivo del gusto alle 13.15 con il contest **"BUONO! È BIO"**, la sfida tra i tre studenti finalisti dell'ISIS G. Di Vittorio di Ladispoli che concorreranno per aggiudicarsi l'ambito "Mestolino BIO" e una fornitura di 100 chili di prodotti biologici. Si tratta di un'opportunità divertente e golosa per sensibilizzare i futuri chef sul valore legato all'utilizzo di prodotti biologici, tracciabili, ecosostenibili, sani e buoni.

Nel pomeriggio, la manifestazione proseguirà alle 15 con il **talk che vede protagonisti gli agricoltori**, che, in un dialogo con un climatologo, condivideranno come ogni giorno si trovano ad affrontare emergenze climatiche e ambientali sempre più complesse. Da qui la scelta di coltivare senza chimica di sintesi per contrastare questi fenomeni estremi, tutelare la fertilità del suolo, l'agrobiodiversità riducendo l'impatto complessivo delle attività agricole sull'ambiente.

Seguirà l'approfondimento sui benefici della dieta mediterranea bio, durante il quale saranno presentati i primi risultati della ricerca IMOD (Italian Mediterranean Organic Diet) con la campagna **"Il Bio dentro di Noi"**, promossa da FederBio, AssoBio e Consorzio Il Biologico. L'analisi, condotta dal Dipartimento di Biomedicina dell'Università di Tor Vergata nell'ambito del progetto "MOOD" del Ministero della Salute, ha confrontato i benefici della dieta mediterranea tradizionale e quella 100% biologica, evidenziando i maggiori vantaggi di quest'ultima per la salute e l'ambiente.

A chiudere la prima giornata, ci sarà lo show cooking live *"Tutti i colori della cucina Bio Mediterranea"*, con Tessa Gelisio, che preparerà una sfiziosa ricetta della dieta mediterranea bio. Accanto alla nota conduttrice ambientalista ci sarà la prof.ssa Laura Di Renzo, che spiegherà i valori nutrizionali e i benefici per la salute legati all'impiego dei prodotti bio all'interno della preparazione.

"Festa del BIO e Montagna Madre" riprenderà domenica 30 marzo, alle 11, con il talk **"La Food Policy a Roma: cibo sostenibile e sano per tutti"**. Nell'anno del Giubileo, il programma di politiche alimentari intrapreso dal Comune di Roma acquisisce un significato ancora più profondo, definendo obiettivi e soluzioni che garantiscano a tutti l'accesso a cibo sano e sostenibile, inteso come valore di pace, che unisce i popoli.

Insieme a:



POLO MUSEALE

SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



Alle 15, la Festa diventerà più “dolce” con il talk dedicato allo zucchero biologico 100% italiano, una filiera che incarna i valori fondamentali di eticità, cooperazione e sostenibilità, promuovendo pratiche agricole rispettose dell'ambiente, garantendo tracciabilità e qualità, e valorizzando il lavoro cooperativo tra agricoltori, trasformatori e distributori.

Seguirà il talk “**Il futuro delle terre alte è nelle comunità**” a cura di Slow Food Italia, che esplorerà come le moderne soluzioni per rigenerare le zone di montagna debbano necessariamente passare dal recupero di antiche pratiche basate sulla conoscenza, la consapevolezza e la solidarietà. Saranno approfonditi esempi come i caseifici turnari e i forni di comunità, strumenti capaci di rispondere a molte delle sfide contemporanee.

Come di consueto, a chiudere la manifestazione sarà il tradizionale **BIOAperitivo**, un'occasione di convivialità per celebrare tutti insieme un futuro più sostenibile.

La manifestazione è supportata da “**Being Organic in Eu**”, il progetto promosso da FederBio in collaborazione con Naturland per la valorizzazione del biologico europeo.

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

