

## COMUNICATO STAMPA

# La montagna che nutre la città

*A Festa del BIO e MontagnaMadre istituzioni, esperti e produttori discutono di come le food policy delle città possono dialogare con la vita (e la sostenibilità economica, sociale e ambientale) delle aree interne*

*Sabato 29 e domenica 30 marzo all'Orto Botanico di Roma (ingresso gratuito per l'occasione): showcooking, degustazioni, Mercato della Terra e il Villaggio del Bio*

Roma, 28 marzo 2025 - Come ristabilire la connessione vitale di produttori e artigiani del cibo con le persone che se ne devono approvvigionare, soprattutto nelle metropoli, dove la distanza fisica e concettuale con la campagna e la montagna è più netta? Quali strategie le amministrazioni devono mettere in atto per consentire ai produttori, al di fuori dei canali della grande distribuzione, di valorizzare le filiere e raggiungere i loro potenziali clienti delle grandi città?

Sono questi i temi centrali della seconda giornata della **Festa del BIO e MontagnaMadre**, la manifestazione organizzata da FederBio e Slow Food Italia, con il contributo della Mountain Partnership della FAO e dell'Orto Botanico-La Sapienza, **sabato 29 e domenica 30 a Roma, dalle 10 alle 18, presso l'Orto Botanico**, per l'occasione accessibile gratuitamente al pubblico. In programma talk, showcooking, laboratori per grandi e piccini e la possibilità di degustare prodotti bio e acquistare direttamente dai produttori di montagna dei Mercati della Terra di Slow Food da Lazio, Abruzzo, Calabria, Sicilia ed Emilia-Romagna. Scopri tutto il programma su [www.festadelbio.it](http://www.festadelbio.it).

Obiettivo della due giorni è sensibilizzare il pubblico di Roma sulle caratteristiche del cibo che consumiamo e sulla sua provenienza, molto spesso prodotto non solo nella grande campagna romana, ma anche sulle alture dell'Appennino. Sicuramente gli strumenti per garantire le aperture di mercato ai produttori di montagna ci sono, dai mercati contadini alla fornitura di prodotti biologici per mense scolastiche e ospedaliere, bisogna solo collegarli e promuoverli. Dall'altro lato, l'ambiente e la socialità di queste zone possono essere mantenuti e resi vivi solo garantendo servizi alle famiglie che decidono di risiedervi e creando concrete opportunità occupazionali, soprattutto per i più giovani, e vie di

Insieme a:



POLO MUSEALE

SAPIENZA  
UNIVERSITÀ DI ROMA



collegamento economiche, tecnologiche e sociali con i grandi centri urbani. Ma non tutte le forme di produzione sono adatte a mantenere e valorizzare la grande ricchezza delle aree interne: agricoltura intensiva e ampio consumo di chimica non vanno a braccetto con questi delicati ecosistemi. Solo l'agricoltura biologica e modelli produttivi che incentivino la transizione verso l'agroecologia possono contribuire a mitigare la crisi climatica e ambientale, con benefici non solo per gli ecosistemi montani ma anche per le comunità a valle.

Il programma di domenica 30 marzo prevede alle 11 il talk **La Food Policy a Roma: cibo sostenibile e sano per tutti**. Nell'anno del Giubileo assume un valore ancora più importante il programma di food policy intrapreso dal Comune di Roma. Una bussola utile a definire obiettivi e soluzioni affinché tutti possano avere accesso a un cibo sostenibile e sano. Tra le iniziative del Consiglio del cibo di Roma, la consulta cittadina costituita da quasi 150 realtà, tra aziende agricole, associazioni e mondo della ricerca, il coinvolgimento della comunità locale nell'attuazione della food policy romana per contrastare gli sprechi e le perdite alimentari, sostenere la produzione agricola biologica e agroecologica, favorire il rientro dei produttori diretti nei mercati rionali, rafforzare la presenza di cibo prodotto localmente e in modo ecologico nei menù dei ristoranti e delle mense collettive e scolastiche. All'incontro parteciperanno, insieme al Direttore dell'Orto Botanico Roma-Università La Sapienza, Fabio Attorre, a Barbara Nappini, Presidente di Slow Food Italia e a Maria Grazia Mammuccini, Presidente di FederBio: Fabio Ciconte, Presidente del Consiglio del cibo di Roma, Silvia Sinibaldi, Vicedirettrice della Caritas, Nicoletta Maffini, Presidente di AssoBio, Maria Letizia Gardoni, Presidente di Coldiretti Bio, Cecilia Marocchino, di Urban Planner FAO-ESF.

E proprio a testimonianza della possibilità, per i giovani, di trovare una dimensione di vita nelle aree interne, nel talk delle 16 **Il futuro delle terre alte è nelle comunità** interverrà tra gli altri Miguel Acebes, dell'Agriturismo Tularù di Rieti e parte di Slow Grains, la rete che riunisce agricoltori che custodiscono i semi e producono il grano in maniera sostenibile, mulini che macinano a pietra per produrre le farine, artigiani che realizzano pane, pasta e prodotti da forno. Miguel e la moglie Alessandra nel 2016, grazie a un bando per la valorizzazione dell'Appennino, hanno lasciato il loro lavoro nell'ambito artistico per recuperare la fattoria dei nonni. Oggi coltivano grano Rieti a 850 metri, a rotazione con il pascolo per una mandria di 20 bovini e nell'orto producono i vegetali per la cucina dell'agriturismo, aperto in estate. Insieme ad altre aziende agricole del territorio utilizzano un mulino a pietra per molire le farine per un pastificio locale e produrre i pani con cui riforniscono negozi di Rieti e Roma.

Miguel interviene insieme a Roberto Gualandri, Presidente dell'associazione Borghi e Sentieri della Laga, a Marta Villa, Vicepresidente Slow Food Trentino Alto Adige e

Insieme a:



POLO MUSEALE

SAPIENZA  
UNIVERSITÀ DI ROMA



antropologa, titolare della prima cattedra di Antropologia culturale dei Domini Collettivi e dei Territori di Vita e a Tommaso Martini, Presidente Slow Food Trentino Alto Adige. Questi ultimi racconteranno l'esperienza alpigiana, dove i domini collettivi, in cui le comunità curano il proprio territorio secondo pratiche regolate dal sapere, dalla consapevolezza e dalla solidarietà che consentono il recupero in chiave moderna di formule produttive antiche per rigenerare le terre alte.

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](mailto:silvia.voltan@pragmatika.it)

**Leonardo Pugliese:** +39 3475671080 – [l.pugliese@federbio.it](mailto:l.pugliese@federbio.it)

#### **Slow Food Italia**

**Elisa Virgillito:** + 39 3452598615 - [stampa@slowfood.it](mailto:stampa@slowfood.it)

Insieme a:



POLO MUSEALE

**SAPIENZA**  
UNIVERSITÀ DI ROMA

