



# PROGRAMMA

## 13 maggio

16:15-18:30 | Conferenza

### Il cibo al centro della rigenerazione urbana

*Casa del Cinema, Villa Borghese*

Oltre il 50% della popolazione mondiale vive in città ed entro il 2050 questa percentuale raggiungerà il 70%. Gli abitanti delle città consumano la maggior parte del cibo prodotto nel mondo, con tutto quel che comporta in termini di uso del suolo, acqua dolce ed emissioni di  $CO_2$ . Senza una profonda trasformazione del sistema alimentare urbano, quindi, non potrà esserci sicurezza alimentare e non potrà verificarsi alcuna transizione ecologica. Per questo, va seguito con attenzione il percorso delle città che hanno deciso di dotarsi di una politica del cibo (food policy), mettendo insieme soggetti diversi per raggiungere obiettivi fondamentali, come la lotta agli sprechi, la promozione di diete sostenibili, il riavvicinamento e l'integrazione del contesto urbano con la campagna circostante.

### Intervengono

- Mario Ciarla, Presidente ARSIAL
- Sabrina Alfonsi, Assessora all'agricoltura, ambiente e ciclo dei rifiuti del Comune di Roma
- Gigi Ranieri, responsabile della pianificazione strategica della città metropolitana di Bari e referente per lo sviluppo della food policy
- Gabriella D'Amico, associazione Botteghe del mondo, comitato promotore della food policy per Roma
- Enrica Onorati, Assessora all'agricoltura, foreste, promozione della filiera e della cultura del cibo, pari opportunità della Regione Lazio
- Andrea Calori, autore di Food and the cities. Politiche del cibo per città sostenibili e presidente di Està – Economia e Sostenibilità

### Raccontiamo alcune buone pratiche

- Una rete di mense sostenibili che ha cambiato l'agricoltura della città metropolitana di Firenze – Filippo Fossati, Amministratore unico di Qualità e Servizi, Alleanza Slow Food

- Si mangia bio in tutte le mense pubbliche di Copenaghen – Betina Bergmann Madsen, capo del dipartimento che gestisce gli appalti per la ristorazione collettiva pubblica di Copenaghen
- Taranto guarda al mare: i mitilicoltori disegnano un nuovo destino per la città – Luciano Carriero, mitilicoltore del Presidio Slow Food della cozza nera di Taranto
- Un progetto solidale e contro lo spreco alimentare a Roma – Giulia Micozzi, associazione Roma salva cibo ReFoodGees

Modera: Raoul Tiraboschi, vicepresidente Slow Food Italia

La partecipazione è gratuita. I posti sono limitati. Diretta streaming su: [https://bit.ly/conferenza\\_food\\_policy\\_roma](https://bit.ly/conferenza_food_policy_roma)

## 14 maggio

9:30-18:30 | **Mercato della Terra con i produttori laziali e i Piccoli Comuni del Lazio**

*Villa Borghese, lungo Viale delle Magnolie*

Nell'ambito della manifestazione sarà possibile conoscere i protagonisti di un modello produttivo più vicino alle esigenze delle comunità: 40 produttori dei Mercati della Terra di Slow Food della regione, insieme ai produttori dei Piccoli Comuni del Lazio, esporranno ortaggi, legumi, salumi, formaggi, mieli e dolci. Tra questi anche i produttori dei Presidi Slow Food laziali come l'extravergine, il giglietto di Palestrina, la marzolina, la susianella di Viterbo, la fagiolina di Arsoli e, a cavallo con la Toscana, la razza maremmana. Accanto ai produttori, i Piccoli Comuni del Lazio con diversi stand daranno informazioni turistiche, culturali e ambientali, ospiti tutti insieme dello scenario di Viale delle Magnolie.

9:30-12:00 | Conferenza

**La rinascita dei borghi parte dalla biodiversità**

*Casa del Cinema, Villa Borghese*

Come vogliamo proiettare nel futuro i piccoli paesi? Li immaginiamo solamente come meta di un turismo stagionale, di investimenti fondiari e immobiliari? Oppure vogliamo recuperare la loro dimensione sociale

e produttiva, sostenere la nascita di aziende di giovani agricoltori, allevatori, casari che possano dare autenticità anche al turismo rurale, rilanciare le botteghe in chiave moderna, come luoghi in cui si forniscono servizi fondamentali per gli abitanti, valorizzare la dimensione comunitaria, innescando meccanismi di solidarietà, scambio, accoglienza. In estrema sintesi: mettere al centro il cibo, la biodiversità, il paesaggio, le comunità locali?

### Saluti introduttivi

- Cristiana Avenali, Responsabile Piccoli Comuni e Contratti di Fiume Regione Lazio
- Maurizio Gubbiotti, Federparchi presidente di Roma Natura
- Giorgio Zampetti, direttore Legambiente

### Intervengono

- Leandro Ventura, direttore dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale
- Vito Teti, professore di antropologia culturale presso l'Università della Calabria, autore di La restanza
- Anna Kauber, regista, scrittrice e paesaggista
- Antonella Galdi, vicesegretario generale Anci
- Nicola Zingaretti, presidente Regione Lazio
- Carlo Petrini, presidente di Slow Food

### Raccontiamo alcune buone pratiche

- Capranica Prenestina riparte dai suoi castagneti
- Rosaria Olevano, referente della comunità della mosciarella
- Priverno, terra di oliveti e antiche cultivar
- Paola Orsini, produttrice di olio extravergine e dei chiacchietegli di Priverno (Presidi Slow Food)

Modera: Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia

La partecipazione è gratuita. I posti sono limitati.

Diretta streaming su: [https://bit.ly/conferenza\\_borghi](https://bit.ly/conferenza_borghi)

10-13 e 15-18 | Area Educazione

**Ripartiamo dai bambini**

**Attività di educazione per i bambini e le famiglie**

*Casa del Cinema, Villa Borghese (all'aperto)*

### **Il percorso sensoriale**

Allstito in una splendida cornice all'aperto, il percorso ludico didattico si snoda in cinque tappe dedicate all'esercizio dei

cinque sensi. I bambini e le famiglie potranno mettersi in gioco assaggiando, toccando e scoprendo così le proprie abilità. Per i più piccoli, non ancora in grado di scrivere e leggere, lungo tutto il percorso sono stati progettati giochi e attività specifiche sul cibo.

- Fruibile gratuitamente senza prenotazione
- Sabato e domenica in orario 10-13 e 15-18
- Tempo stimato per la fruizione libera: 30 min

### Laboratorio in orto fra suolo e biodiversità – 10:30 e 14:30

Un momento dedicato a instaurare una relazione più stretta con la terra che ci nutre. Insieme a un formatore Slow Food, i bambini compiranno i primi passi per realizzare un orto in cassetta, impareranno a conoscere tipi di suoli diversi, scopriranno cos'è il compost e come si realizza, e, infine, si divertiranno a seminare e piantare erbe, ortaggi e fiori, per non trascurare le api le farfalle e gli altri insetti impollinatori.

### Laboratorio sensoriale per una merenda sana e gustosa – 12:00

Un percorso di degustazione guidato dalla cuoca dell'Alleanza Slow Food Gabriella Cinelli per conoscere e assaggiare cibi diversi coinvolgendo i cinque sensi, a partire dal gusto. I bambini assaggeranno cibi acidi, dolci, sapidi e non solo... un'attenzione particolare sarà dedicata alle consistenze e al rumore che ognuno di questi genera durante l'assaggio. La degustazione si chiuderà con la merenda più sana del Mediterraneo: pane e olio.

Attenzione! Si invitano i genitori a segnalare eventuali allergie e intolleranze in fase di iscrizione.

### Laboratorio mani in pasta: Scopri l'ingrediente misterioso – 16:30

Guidati da un cuoco amico di Slow Food, i bambini si sporcheranno le mani preparando una ricetta fuori dal comune, che prevede fra gli ingredienti anche i legumi. Uno degli obiettivi del laboratorio, infatti, è avvicinare i bambini a questo cibo umile, che fa bene a noi e al nostro pianeta. Sabato alle 16 e 30 i bambini saranno accompagnati dalla cuoca dell'Alleanza Vittoria Tassoni. Si ripete Domenica, sempre alle 16:30, sarà la volta della cuoca e formatrice Slow Food Rossella Nalin.

Attenzione! Si invitano i genitori a segnalare eventuali allergie e intolleranze in fase di iscrizione.

## 15 maggio

9:30-18:30 | Mercato della Terra con i produttori laziali e i Piccoli Comuni del Lazio  
*Villa Borghese, lungo Viale delle Magnolie*

10-13 e 15-18 | Area Educazione | Ripartiamo dai bambini | Casa del Cinema, Villa Borghese (all'aperto)  
Attività di educazione per i bambini e le famiglie.  
Ripartiamo dai bambini

- Percorso sensoriale | Fruibile gratuitamente senza prenotazione (30 minuti tempo stimato per la fruizione) | 10-13 e 15-18
- Laboratorio in orto fra suolo e biodiversità – 10:30 e 14:30
- Laboratorio sensoriale per una merenda sana e gustosa – 12:00
- Laboratorio mani in pasta: Scopri l'ingrediente misterioso – 16:30

### Registra la tua presenza su

<https://2022.terramadresalonedelgusto.com/facciamo-la-rigenerazione>



EVENTO ORGANIZZATO DA



Slow Food Italia

IN COLLABORAZIONE CON

ROMA



ARSIAL



Slow Food Lazio



# ASSEMBLEA NAZIONALE DEI SOCI DI SLOW FOOD ITALIA APS ROMA, 14 E 15 MAGGIO 2022

## 14 maggio

dalle ore 14.30 – 19.00  
*Casa del Cinema, Villa Borghese*

Riservato a delegati e invitati

Saluti Istituzionali di Paolo Orneli, Assessore allo Sviluppo Economico, Commercio e Artigianato, Università, Ricerca, Start – Up e Innovazione

## 15 maggio

dalle ore 9.30 – 13.00  
*Casa del Cinema, Villa Borghese*

Riservato a delegati e invitati

Interverranno

- Vito Teti, professore di antropologia culturale presso l'Università della Calabria, autore di *La restanza*
- Anna Kauber regista, scrittrice e paesaggista

Questo evento fa parte di The Road to Terra Madre, un programma di iniziative organizzate da Slow Food, in Italia e in tutto il mondo, che condurranno a Terra Madre 2022, l'incontro internazionale organizzato per riflettere sul futuro del cibo, dell'agricoltura e del pianeta. Terra Madre 2022 si svolgerà a Torino (Parco Dora), dal 22 al 26 settembre, e sarà dedicata al tema della rigenerazione. #TerraMadre2022

Cofinanziato dall'unione europea



REGIONE  
LAZIO