



LA TERRA DEI FIGLI

Responsabilità, cura e giustizia per la Terra Madre

24 ottobre 2026 · Slow Food Week Milano

La Terra è madre e continuerà a esserlo. Non appartiene a padroni che la depredano: siamo suoi figli, insieme alle generazioni che verranno.

Questa prospettiva ci richiama a una responsabilità collettiva: salvaguardare la biodiversità selvatica, domestica e culturale attraverso azioni concrete e condivise.

Prenderci cura della Terra, promuovere la giustizia e costruire la pace significa creare le condizioni per un futuro che appartenga anche ai nostri figli e a chi verrà dopo di noi. È questo l'impegno per un mondo buono, pulito e giusto. Per tutti.

Ore 9:30 | Registrazione dei partecipanti

Ore 9:45-10:00 | Saluti di benvenuto e apertura dei lavori

09:45-10:00 · Saluti istituzionali

Maria Fratelli - Direttrice Unità Progetti Speciali e Fabbrica del Vapore, Direzione Cultura del Comune di Milano

Elena Grandi - Assessora all'Ambiente e Verde del Comune di Milano

10:00-10:10 · Apertura dei lavori

Giuliana Daniele - Presidente Slow Food Lombardia

Ore 10:10-11:00 | Prima parte: Il futuro della Terra: responsabilità e cura per una risorsa vitale a rischio

Il suolo è una risorsa preziosa, spesso sottovalutata e non rinnovabile su scala umana. Dalla sua salute dipendono la biodiversità, la produzione di cibo e la nostra sicurezza alimentare. L'urbanizzazione incontrollata, le pratiche agricole intensive non sostenibili e l'inquinamento ne minacciano la fertilità e le funzioni vitali.

L'immagine della Terra Madre, Pachamama, richiama il legame tra la terra che nutre e la cura di ciò che rende possibile la vita. È un invito a riflettere sulla nostra relazione con il cibo e sulla responsabilità verso i territori e le persone che li abitano e li coltivano.

Proteggere il suolo significa contrastare l'erosione, la cementificazione e la perdita di biodiversità e fertilità. Questo impegno si intreccia con la tutela dell'acqua e dell'aria, la vitalità delle aree rurali e dei piccoli borghi, la lotta allo spreco alimentare e allo sfruttamento del lavoro.

Moderata: Martina Ghidoli - Ricercatrice, Università degli Studi di Milano; Slow Food Milano

10:15-10:30 · Il sapore amaro della crisi climatica

Novella Gianfranceschi - Giornalista freelance

10:30–10:45 • Coltivare il suolo, custodire il cibo: il contributo della ricerca

Martina Ghidoli - Ricercatrice, Università degli Studi di Milano; Slow Food Milano

10:45–11:00 • Dalla terra alla scelta: il ruolo del consumatore nel futuro dell'agricoltura

Asia Biafora - Fondatrice di Voce Agricola

11:00–11:15 • Discussione

Ore 11:15–11:30 | Pausa

Ore 11:30–13:00 | Seconda parte | La meraviglia del mondo: Biodiversity Be-Diversity

La Slow Food Week Milano intende dare continuità ai temi di Terra Madre Salone del Gusto 2026, raccontando la biodiversità attraverso i progetti dell'associazione della Chiocciola.

Dai Presidi Slow Food all'Arca del Gusto, dalle filiere del grano, del mais e del riso all'Alleanza Slow Food dei cuochi, dall'educazione alimentare agli Orti di Comunità: esperienze concrete di tutela e valorizzazione dei territori, raccontate attraverso le storie delle persone che le rendono possibili.

Moderata: Martina Ghidoli - Ricercatrice, Università degli Studi di Milano; Slow Food Milano

11:30–11:45 • Il Mercato della Terra di Milano: un'esperienza di successo

Daniela Gregorio - Presidente Slow Food Milano

11:45–12:00 • Il supporto di Slow Food allo sviluppo sostenibile delle filiere agricole

Davide Cinquanta - Dottore agronomo, referente Filiere Slow Food Lombardia

12:00–12:15 • Il nuovo Presidio Slow food della Castanicoltura

Rosaria Olevano, Referente nazionale del Presidio Slow Food della Rete dei Castanicoltori

12:15–12:30 • La terra e i suoi custodi. Come il prato stabile salva il suolo e il nostro cibo

Marco Sala - Cascina Selva, Presidio Prati Stabili e Pascoli

12:30–12:45 • Discussione

12:45–13:00 | Conclusioni