

A Reggio Calabria debutta Slow Grains, l'evento che celebra i cereali tradizionali e il pane del futuro

29 Ottobre 2025

di **Redazione**



REGGIO CALABRIA – Da venerdì 7 a domenica 9 novembre Reggio Calabria ospita Slow Grains-Dialoghi per coltivare il futuro: la tre giorni dedicata alla rete Slow Grains e alla valorizzazione di produttori e trasformatori locali e nazionali impegnati nel recupero della biodiversità e nella diffusione delle filiere dei cereali tradizionali.

Organizzato da Città Metropolitana di Reggio Calabria con Slow Food Italia e Slow Food Grains, l'evento si svolge tra la Sala Biblioteca di Palazzo Alvaro-Città Metropolitana di Reggio Calabria, che ospita incontri e conferenze, e Piazza Italia, animata da Laboratori del Gusto e da una mostra mercato che vede protagonisti i Presìdi Slow Food calabresi e numerose

varietà tradizionali di grani, pani, paste e altri prodotti. Scopri il programma su www.slowfood.it, tutte le iniziative sono gratuite e senza necessità di prenotazione.

“La rete Slow Grains rappresenta un modello concreto di politica agricola dal basso, capace di coniugare dialogo, confronto e tutela della biodiversità cerealicola con una visione moderna, partecipata e strategica dell’agricoltura italiana – sottolinea **Francesco Sottile**, vicepresidente di Slow Food Italia -. Il frumento, simbolo della nostra identità contadina e del modello produttivo responsabile che ancora è presente e diffuso nel nostro Paese, torna al centro di un progetto che rafforza i territori, le comunità e la qualità del cibo come bene comune. Con la tre giorni di Reggio Calabria vogliamo promuovere una nuova alleanza tra istituzioni, produttori, trasformatori e cittadini, per costruire una filiera del grano giusta, sostenibile e generativa, capace di nutrire consapevolezza. La produzione cerealicola italiana può e deve diventare un pilastro della transizione ecologica e della coesione territoriale: valorizzando il clima, le conoscenze locali e la responsabilità delle comunità di agricoltori che ogni giorno custodiscono la terra, difendono il paesaggio e garantiscono il futuro del nostro cibo”.

“Slow Grains è un evento strettamente legato alla rete omonima, che valorizza il lavoro degli agricoltori che hanno recuperato biodiversità e deciso di puntare sulla coltivazione dei cereali tradizionali, mulini a pietra per la produzione di farine e artigiani che realizzano pane, pasta e prodotti da forno. Dopo l’edizione di Caltanissetta del 2024, Slow Grains approda a Reggio Calabria, per una tre giorni in cui i protagonisti della rete incontrano le istituzioni, il mondo della ricerca e cittadini sempre più consapevoli della sostenibilità, della salute e delle emergenze ambientali e sociali in atto” sottolinea **Mimmo Pontillo**, referente della rete Slow Grains. “In un momento particolarmente difficile per la cerealicoltura come quello attuale, abbiamo pensato di mettere al centro del dibattito il tema del pane del futuro, tra qualità vera e centralità sociale; di come i cereali tradizionali e le filiere locali potrebbero essere una chiave di innovazione e sviluppo per le aree interne; la fondamentale importanza della biodiversità e dell’agroecologia, capaci di rigenerare le risorse naturali e garantire cibo sicuro e di qualità”.

Un assaggio del programma

Si parte giovedì 6 novembre con Aspettando Slow Grains, Il pane di oggi e le sfide di domani, un laboratorio creativo, presso l’Istituto Agrario Righi-Boccioni-Fermi, in cui i partecipanti sono chiamati a immaginare scenari futuri, scegliere ingredienti, tecniche, valori, riflettendo su temi come clima, sostenibilità, culture alimentari e biodiversità.

Venerdì 7 novembre alle 17 si svolge La pasta della tradizione, un Laboratorio del Gusto

riservato agli studenti del progetto Orti a scuola dell'Istituto Scolastico Scopelliti - Green di Rosarno. Un'occasione per riscoprire e custodire l'arte dei maccheroni cu cannici insieme alle nonne di Bagaladi, pronte a insegnare l'arte del fare la pasta a mano, per trasformare un gesto antico in un momento di partecipazione e condivisione. Segue l'inaugurazione ufficiale dell'evento alle 18.30 presso Palazzo Alvaro, sede della Città Metropolitana di Reggio Calabria.

Sabato 8 novembre, la giornata si apre alle 9.30 con la conferenza Il pane del futuro, seguita dal Laboratorio del Gusto I pani tradizionali. L'obiettivo è rilanciare la produzione e il consumo del pane vero, diffondendone la conoscenza e garantendone l'accessibilità a tutti. Nel corso della giornata l'incontro su I cereali delle terre alte: il loro valore per le aree interne, ha l'obiettivo di capire come i territori più fragili e isolati del nostro Paese, afflitti da problemi economici e strutturali, possono trovare nelle filiere dei grani tradizionali una chiave di innovazione e sviluppo; mentre in Dal seme al sistema agroecologico attraverso la biodiversità, si confrontano agricoltori custodi e ricerca per esplorare il ruolo delle varietà tradizionali recuperate, ormai al centro di filiere produttive innovative.

A chiudere gli appuntamenti, alle 16.30 è il Laboratorio del Gusto Le donne del pane con Lorenza Roiati, fornaia di L'assalto ai forni di Ascoli Piceno, Karen Lopez, esperta di panificazione, e Rosy Attinà, fornaia.

La serata prosegue alle 20 con la Cena Slow Grains, evento su invito organizzato con i Cuochi dell'Alleanza Slow Food della Calabria, sostenuto dai GAL territoriali e realizzato insieme ai produttori dell'area metropolitana. Collabora l'Istituto Professionale Alberghiero Turistico Giovanni Trecroci.

Domenica 9 novembre, il focus è alle 9.30 con la conferenza Lo sviluppo delle filiere locali, la sostenibilità economica e sociale dei grani tradizionali. Partendo dalla preoccupante situazione attuale del mercato dei cereali, si parlerà della proposta di Slow Food delle "misure specchio" da applicare negli accordi commerciali internazionali. Per tornare poi a parlare della filiera dei cereali tradizionali e delle sue possibilità di diffusione sui territori, ascolteremo alcune esperienze di comunità nate in Italia e all'estero, approfondendo con esperti e ricercatori i risvolti sociali e la sostenibilità economica che queste produzioni possono esprimere.

Conclude Slow Grains il laboratorio di pasticceria I dolci della tradizione calabrese, alle 11.30. Un'occasione per scoprire come ogni luogo possieda una propria identità dolce, espressa attraverso preparazioni che raccontano storie di territori, di festività religiose, di abitudini familiari.

Il Mercato

Il Mercato di Slow Grains si svolge in Piazza Italia, una delle piazze principali di Reggio Calabria, l'8 novembre dalle 9 alle 19 e il 9 novembre dalle 9 alle 16. A due passi dal mare, il mercato rappresenta un'occasione imperdibile per conoscere oltre 20 aziende che valorizzano la biodiversità calabrese e non solo. Non mancano ovviamente le farine, i pani, gli oli extravergini, le paste fresche e secche e i dolci della tradizione, affiancati da birre artigianali, mieli.

Tra i Presìdi Slow Food da non perdere, spiccano il caciocavallo di Ciminà, i caprini dell'Aspromonte e il pecorino dell'Altopiano Vibonese tra i formaggi calabresi. Da assaggiare anche l'arancia belladonna di San Giuseppe, i pruna di frati di Terranova e la cipolla bianca di Castrovillari. Presente anche l'Arca del Gusto, con diversi prodotti da salvare registrati nel catalogo di Slow Food, come i salumi naturali da suino nero dell'Aspromonte e il pomodoro bovalino.

La prima edizione di Slow Grains è realizzata da Città Metropolitana di Reggio Calabria con Slow Food Italia e Slow Grains, con Slow Food Calabria, Comunità Slow Food dei grani tramandati in Aspromonte e dei cibi della memoria storica, Conpait Pasticceri d'Italia, con il patrocinio della Città di Reggio Calabria, Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria, con il contributo di Galbatir, agenzia per lo sviluppo locale, Gal Terre Locridee. Supporto alla comunicazione Progetto Touring. Con la collaborazione di Ipalb Tou Giovanni Tre Croci, Liceo Artistico Preti Frangipane, Touring Club Italiano di Reggio Calabria.