

Quarant'anni di Slow Food, un anno di festeggiamenti all'insegna della biodiversità con tante iniziative ed eventi

11 Febbraio 2026



ROMA – Il 2026 è l'anno in cui Slow Food Italia compie 40 anni, la sua fondazione infatti risale al luglio 1986. Un traguardo importante che sprona sempre di più le migliaia di socie e soci a concentrarsi su “un'altra idea di mondo”, lanciata durante l'assemblea dei soci alla Fao di Roma nel 2025.

Slow Food è un'associazione che – attraverso il cibo, la gastronomia e il suo portato valoriale e identitario – fa politica e cultura. Orizzonte culturale che coniuga la salvaguardia della memoria e dei saperi locali all'apertura verso le culture di tutto il mondo, che fonde conoscenze tradizionali, innovazione scientifica e creatività.

Il cibo è la lingua che consente di conoscere il mondo in profondità, dialogare, scambiare idee, provare curiosità ed empatia per la diversità, sperimentare nuove strade. Strade che

pongono al centro il rispetto degli esseri umani e dell'ambiente.

“Tuteliamo la biodiversità come atto di fiducia e cura per il presente e soprattutto per il futuro. La biodiversità è la diversità della vita, dai microrganismi alle varietà vegetali e alle razze animali fino agli ecosistemi e a noi tutti. È la nostra garanzia di adattamento e sopravvivenza. Ma è anche ricchezza sociale. L'educazione al piacere passa da scelte alimentari consapevoli e responsabili ed è il percorso verso una prospettiva di bellezza collettiva in armonia con gli ecosistemi di cui siamo parte”, evidenzia **Barbara Nappini**, presidente di Slow Food Italia.

Alla luce di tutto questo, l'organizzazione sta costruendo, per questo 2026, un percorso ricco di eventi, iniziative e idee.

Febbraio

Aggiungi un legume a tavola

Parola chiave: varietà locali, un tesoro a rischio estinzione

Dal 7 al 15 febbraio, in occasione della Giornata mondiale dei legumi – 10 febbraio

Cominciamo oggi, 10 febbraio, con la Giornata mondiale dei legumi, istituita dalla Fao per aumentare la consapevolezza sui loro valori nutrizionali e promuoverne il ruolo nei sistemi agroalimentari sostenibili. Attorno a questo alimento fondamentale è nata Slow Beans, una rete italiana di produttori, cuochi e attivisti impegnata nella tutela e nella diffusione della coltivazione dei legumi attraverso iniziative di promozione, educazione e sensibilizzazione.

Tra le iniziative, la campagna Aggiungi un legume a tavola, che fin dal 2022 coinvolge cuochi e cuochi dell'Alleanza Slow Food in tutta la Penisola. Anche quest'anno, dal 7 al 15 febbraio, oltre 100 ristoratori e pizzaioli dell'Alleanza Slow Food aderenti all'iniziativa propongono nei loro locali almeno un piatto a base di legumi, prediligendo varietà locali e Presìdi Slow Food, per far assaggiare tutto il buono della biodiversità leguminosa.

Slow Wine Fair 2026

Tema della quinta edizione: Il vino giusto

BolognaFiere, dal 22 al 24 febbraio

È la manifestazione dedicata al vino secondo Slow Food: un vino buono da bere, ma anche

www.virtuquotidiane.it Quarant'anni di Slow Food, un anno di festeggiamenti all'insegna della biodiversità con tante iniziative ed eventi

rispettoso dell'ambiente, della biodiversità e del lavoro umano, capace di raccontare il territorio da cui nasce. Per tre giorni Bologna diventa punto di incontro per vignaioli, ristoratori, enotecari, importatori, distributori, cuochi, sommelier e appassionati, che hanno l'occasione di partecipare a conferenze e masterclass, degustare oltre 7000 etichette di 1100 espositori dall'Italia e da 28 Paesi. L'edizione 2026, che si svolge in contemporanea con SANA Food, manifestazione dedicata all'alimentazione sana e sostenibile, pone al centro il tema Il vino giusto, ampliando il concetto di qualità oltre il profilo organolettico: un vino è davvero giusto quando nasce da pratiche agricole sostenibili, tutela le risorse naturali e garantisce condizioni di lavoro dignitose, diritti e una giusta retribuzione. Slow Wine Fair apre così una riflessione sul ruolo della viticoltura come strumento di inclusione sociale e rigenerazione dei territori, affrontando temi come l'equità nei rapporti di lavoro, l'integrazione dei lavoratori stranieri, l'accesso alla terra per le nuove generazioni, le pari opportunità e il futuro delle Terre Alte. Scopri il programma!

Marzo

Giornata internazionale delle foreste

Parola chiave: la rinascita del castagno

Incontro nazionale Rete Slow Food dei Castanicoltori, dal 20 al 22 marzo a Filattiera (MS)

Dal 20 al 22 marzo, a Filattiera (MS), si svolge l'incontro nazionale della Rete Slow Food dei Castanicoltori, una tre giorni di conferenze, laboratori e visite esperienziali, degustazioni, cene tematiche e un grande mercato di prodotti derivanti dalle castagne. Un'importante occasione di confronto per definire i prossimi passi della rete e valorizzare la castagna come risorsa ambientale, culturale e gastronomica.

La castanicoltura svolge infatti ruolo fondamentale per le aree interne del Paese: tutela il paesaggio, presidia il territorio, contribuisce alla prevenzione del dissesto idrogeologico e degli incendi e favorisce la biodiversità, oltre a catturare CO2. Diffusa soprattutto in zone collinari e montane, è spesso legata a castagneti storici e monumentali.

Slow Food Italia ha avviato la rete Slow Food dei castanicoltori, coinvolgendo comunità, produttori e cuochi, per sostenere la rigenerazione delle Terre Alte, promuovendo il recupero dei castagneti, la tutela delle varietà locali, la valorizzazione dei saperi e dell'architettura rurale, e il dialogo tra produttori, tecnici e ricerca, con l'obiettivo di offrire nuove opportunità di sviluppo ai territori appenninici e alpini (Qui il manifesto completo).

Aprile

Giornata mondiale della terra

Parola chiave: agroecologia

In occasione della Giornata Mondiale della Terra, Slow Food invita a riflettere sul rapporto profondo che lega il cibo, l'agricoltura e il futuro del pianeta. La realtà è chiara: il modello di agricoltura industriale dominante non ha risolto il problema della fame, né ha saputo proteggere la terra, l'acqua e la biodiversità da cui dipende la nostra sopravvivenza.

Di fronte all'urgenza della crisi climatica, questa giornata non può limitarsi alla celebrazione o alla denuncia. Deve essere un momento di responsabilità e di azione. Perché la speranza esiste, ma non è passiva né astratta: nasce dalle scelte quotidiane e da pratiche agricole che rispettano gli equilibri naturali. Questa speranza ha un nome: agroecologia e la mettono già in atto tante aziende, tra queste moltissimi Presìdi Slow Food come la gallina bianca di Saluzzo in Piemonte, la siciliana pecora del Belice o la cipolla rossa delle Saline di Margherita di Savoia in Puglia, e tanti altri ortaggi e grani. Oltre a due progetti importanti per Slow Food come quello dei prati stabili e degli olivi secolari.

L'agroecologia è una visione sistemica che guarda alla produzione di cibo come a un insieme di relazioni tra suolo, acqua, piante, animali, insetti utili e comunità umane. È un approccio che lavora con la natura e non contro di essa, fondando la propria forza sull'equilibrio degli ecosistemi e sulla biodiversità. È un modello che valorizza la multifunzionalità delle aziende agricole, contribuendo alla neutralità climatica, alla tutela del capitale naturale e alla dignità del lavoro agricolo.

Anno internazionale dei pascoli e dei pastori - Onu

Parola chiave: formare il futuro delle aree interne

Scuola di Pastorizia di Calascio (Aq) - Sei Masterclass da aprile a giugno

L'Onu ha dichiarato il 2026 Anno Internazionale dei Pascoli e dei Pastori. Ciò riflette l'importanza del ruolo che la salute dei pascoli riveste per le comunità di tutto il mondo e, in particolare, per il futuro delle terre alte. In questo quadro, la Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva di Calascio, nata nel 2025 da un'idea di Slow Food Italia e D.R.E.A.M. Italia, ha l'obiettivo di formare i pastori del futuro. Rivolta a giovani, professionisti e aziende zootecniche, la scuola unisce formazione pratica e culturale, affrontando temi come la

gestione dei pascoli, la trasformazione lattiero-casearia, la mitigazione delle predazioni, il benessere animale e il marketing territoriale, e offrendo agli studenti l'opportunità di partecipare a workshop presso aziende del territorio.

Le Masterclass della Scuola di pastorizia di Calascio proseguono nel 2026 con il patrocinio di Uncem – Unione nazionale comuni comunità enti montani e sono valide come CFP – Crediti Formativi Professionali per gli iscritti al Collegio Nazionale degli Agrotecnici. Le iscrizioni sono aperte. Scopri la Scuola e i sei percorsi tematici in programma nel 2026.

Nel 2026 continua il suo percorso il più importante progetto di Slow Food nato proprio per salvare e valorizzare i pascoli e il loro custodi: il Presidio Slow Food dei prati stabili e dei pascoli.

Guida agli extravergini

Sabato 11 aprile – Torri del Benaco (Vr)

Grazie all'impegno di più di 100 collaboratori sparsi in tutta l'Italia, la Guida agli Extravergini offre al lettore uno spaccato sull'olivicoltura e sull'olio extravergine lungo la penisola, un comparto centrale per la cultura, l'agricoltura, il paesaggio e la gastronomia del nostro paese. Uno strumento prezioso sia per i lettori, che possono orientarsi nella scelta di un prodotto quotidiano ma ancora poco conosciuto, sia per le aziende che producono extravergine d'oliva italiano buono, pulito e giusto.

Giunta alla sua 27esima edizione, dall'anno scorso la guida ha posto un limite importante: non prende in considerazione le aziende che praticano una coltura superintensiva, valorizzando produttrici e produttori che fanno colture a ombrello e si prendono cura del suolo, adottano inerbimenti mirati per contenere l'uso dell'acqua, salvaguardano la terra e continuano a plasmare il paesaggio. In questo ambito si inserisce il grande lavoro di chi porta avanti il Presidio degli olivi secolari, in difesa di un patrimonio straordinario. Tutte le novità e i premi speciali della Guida saranno svelati nella giornata sabato 11 aprile dedicata ai produttori e ai cittadini di Torri del Benaco (Vr) con banchetti degustazione e vendita.

Maggio

Distinti salumi

Tema della seconda edizione: Con le mani. Dialogo sul saper fare norcino

Dal 22 al 24 maggio a Cagli (PU)

www.virtuquotidiane.it Quarant'anni di Slow Food, un anno di festeggiamenti all'insegna della biodiversità con tante iniziative ed eventi

Dopo l'edizione tenutasi ad aprile 2025, Distinti Salumi torna a Cagli (PU), nel cuore delle Marche, dal 22 al 24 maggio 2026. La manifestazione dedicata alla migliore norcineria artigianale italiana, realizzata dalla Città di Cagli in collaborazione con Slow Food Italia e Slow Food Marche, anima il centro storico con incontri, Laboratori del Gusto, attività per famiglie, un grande mercato dei produttori e tante occasioni di degustazione, riunendo i grandi interpreti dell'artigianato norcino nazionale, custodi delle razze locali e protagonisti di un modello produttivo estensivo e di piccola scala, rispettoso degli animali, dei territori e della biodiversità. L'edizione 2026 avvia una riflessione sul futuro della norcineria artigianale italiana, ponendo al centro temi come la trasmissione dei saperi, la sostenibilità degli allevamenti, l'accesso delle nuove generazioni e la rigenerazione delle aree interne, raccontando un patrimonio di culture, relazioni e salumi antichi, oggi tutelati grazie ai Presìdi Slow Food e all'Arca del Gusto.

Guida alle Birre d'Italia 2027

29 maggio a Brescia

La Guida alle Birre d'Italia rappresenta una solida e consistente rete di collaboratori e collaboratrici, esperti di birra, ma soprattutto appassionati conoscitori del proprio territorio, che visitano i birrifici di tutta Italia. Un prodotto editoriale unico, che presenta aziende ed etichette attraverso schede dettagliate ma di semplice lettura, grazie alle quali è possibile cogliere lo scenario contemporaneo della birra italiana e i migliori interpreti per un settore in costante miglioramento, con prodotti di qualità e novità che vanno oltre la moda.

Una vera e propria guida nella guida è la selezione di quasi 800 indirizzi dove comprare, bere e abbinare le birre col cibo, mentre con il riconoscimento ai locali golosi, la guida segnala coloro che dedicano una particolare attenzione all'offerta gastronomica. Dall'edizione 2025 si è aggiunto il premio Filiera, assegnato a quei birrifici che investono con convinzione sull'autoproduzione delle materie prime.

Giugno

Slow Food Day

Parola chiave: Un'altra idea di mondo

Il 13 giugno in tutta Italia

È la festa della rete di Slow Food in tutta Italia. Un giorno in cui le associazioni territoriali e le

Comunità Slow Food italiane organizzano eventi nelle piazze, negli orti comunitari, nelle aziende dei produttori dei Presìdi e nei Mercati della Terra, insieme ai Cuochi e ai Pizzaioli dell'Alleanza. Iniziative che mettono al centro la consapevolezza dietro le scelte che compiamo ogni giorno. Che testimoniano la nostra visione di un cibo buono, pulito, giusto e sano per tutti e la relazione tra esseri umani e natura. Che invitano a riaffermare il vero valore del cibo e a riscoprire il piacere del gusto.

Luglio

Buon compleanno Slow Food Italia

Nel 1986 nasceva Slow Food Italia

Il 26 luglio per la nostra associazione è un giorno importante. Quarant'anni fa, nel 1986, si chiudeva il Congresso fondativo del movimento che muoveva i primi passi come Arcigola e veniva eletto Carlo Petrini presidente. Si gettavano le basi per una nuova gastronomia che presuppone anche una nuova agricoltura, dove la sostenibilità – ambientale e sociale – è imprescindibile.

Settembre

Terra Madre Salone del Gusto 2026

Parola chiave: biodiversità

Torino dal 24 al 28 settembre

Dal 24 al 28 settembre 2026 il centro di Torino ospita la 16esima edizione di Terra Madre Salone del Gusto, in un anno simbolico che celebra i 40 anni di Slow Food Italia. Al centro dell'evento c'è la biodiversità – di flora e fauna, ma anche dei cibi, dei saperi e delle culture – intesa come un tesoro da custodire e uno strumento fondamentale per garantire un futuro alle nuove generazioni. La diversità per Slow Food è incontro, dialogo e cultura di pace: l'unica ricchezza in grado di salvarci.

Il programma, costruito grazie all'apporto della rete internazionale di Slow Food, propone cinque giorni di conferenze, Laboratori del Gusto, appuntamenti a tavola con cuochi e produttori, attività per famiglie e scuole, nuovi format culturali diffusi in vie, piazze e quartieri della città, con il grande Mercato di Terra Madre come cuore pulsante della manifestazione. Attraverso progetti storici come l'Arca del Gusto e i Presìdi Slow Food, e reti internazionali

che coinvolgono comunità di produttori da tutto il mondo, Terra Madre racconta un'altra idea di futuro, fondata sulla tutela della diversità, sulla cura del vivente e sulla costruzione di relazioni solidali tra popoli e territori.

Ottobre

Slow Wine 2027

Milano – Superstudio Maxi – 17 ottobre

Come ogni anno l'uscita della guida Slow Wine è attesa non solo dai produttori, ma da tutto il comparto agricolo e dalla complessa filiera del vino.

È un racconto corale del vino buono, pulito e giusto, inteso come gesto agricolo, culturale e comunitario: una guida che parla di vino, ma anche di società, di rispetto e di futuro.

Dietro ogni bottiglia recensita ci sono persone, storie di resistenza e di coraggio. In questi anni la guida non si è limitata alla recensione, ma ha indicato una direzione, come dimostrano scelte importanti e innovative: dall'esclusione di aziende che utilizzano diserbo chimico in vigna, all'indicazione del peso della bottiglia vuota in etichetta.

La giornata prevede, oltre al convegno mattutino dedicato ai temi più attuali del settore, una grande degustazione dei vini premiati dalla guida, con la presenza di produttrici e produttori da tutta Italia.

Osterie d'Italia 2027

Torino – Ogr – 19 ottobre

Osterie d'Italia è molto più di una guida gastronomica: è il racconto vivo di un'Italia che resiste, accoglie e si riconosce attorno alla tavola. Da oltre trent'anni la guida edita da Slow Food Editore segnala osterie, trattorie e locali che incarnano un'idea di ristorazione fondata su qualità, convivialità, legame con il territorio e rispetto per il lavoro agricolo. Luoghi in cui il cibo è espressione di cultura, memoria e identità, e dove il valore dell'ospitalità si misura nella semplicità, nella stagionalità e nella cura delle relazioni.

Novembre

Festa Orti Slow Food

www.virtuquotidiane.it Quarant'anni di Slow Food, un anno di festeggiamenti all'insegna della biodiversità con tante iniziative ed eventi

Tema dell'annualità 2026/2027: l'Arca del Gusto

11 novembre, negli Orti a scuola e di comunità di tutta Italia

Da oltre 20 anni Slow Food realizza orti scolastici in tutta Italia con l'obiettivo di costruire una cultura alimentare basata sul piacere e su una forte coscienza ambientale. Il progetto punta sulla formazione degli insegnanti e sul coinvolgimento della comunità, e, negli anni, ha coinvolto più di 1.000 scuole e formato oltre 3.000 insegnanti. Ogni anno un tema specifico guida le attività didattiche, presentato in occasione della Festa nazionale del progetto, che si tiene l'11 novembre e vede la partecipazione di migliaia di alunni.

Nel 2024 sono nati anche gli Orti di comunità, appezzamenti ricchi di biodiversità dove i cittadini, riuniti in gruppi locali, possono coltivare frutta, verdure e, soprattutto, l'attitudine al cambiamento. Gli orti possono essere di diverso tipo: urbani, sociali, conviviali, collettivi o terapeutici, tanto per fare qualche esempio. Possono trovarsi all'interno di contesti detentivi, ma anche di strutture ospedaliere, di scuole, di biblioteche. Il progetto promuove la coltivazione di varietà autoctone, l'utilizzo di semi non ibridi e autoprodotti, la rotazione delle colture, il rispetto delle erbe spontanee e pratiche orticole agroecologiche, come il compostaggio e il sovescio, incoraggiando al tempo stesso una dieta più varia e sana e momenti di riflessione sul sistema agroalimentare, per formare cittadini più consapevoli e attivi.