



La Forza dei Grani Tradizionali: Cultura, Benefici e Opportunità

Evento partecipante a Road to Terra Madre 2026

Promosso da:
Slow Food Lombardia
ESP – Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali (UNIMI)
Defens – Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente

Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari | Aula C03 – via Mangiagalli 25, 20133 Milano
2 marzo 2026 – 15:30-18:30

La rete **Slow Grains** nasce all'interno di Slow Food per dedicarsi alla filiera di quei cereali che – letteralmente – ci danno il pane.

Fumenti, Farri, Orzi, Segale e Avena...

Le varietà tradizionali costituiscono un patrimonio inestimabile di culture, saperi e agro-biodiversità. Preservarle è di fondamentale importanza per la resilienza e la food-security dei nostri territori.

Interverranno:

- ❖ Prof. Stefano Bocchi (ESP)
- ❖ Prof.ssa Alessandra Marti (Defens)
- ❖ Prof.ssa Daniela Martini (Defens)
- ❖ Dott. Giuseppe De Santis (Rete Semi Rurali)
- ❖ I produttori della Rete Slow Grains della Lombardia

Introdurranno l'evento

- ❖ Avv. Raoul Tiraboschi, Vicepresidente Slow Food Italia
- ❖ Arch. Andrea Magarini, Direttore Food Policy Comune di Milano
- ❖ Dott. Mimmo Pontillo, coordinatore di Slow Grains Italia
- ❖ Dott.ssa Sara Borin, preside della Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari
- ❖ Dott.ssa Giuliana Daniele, presidente di Slow Food Lombardia
- ❖ Dott. Paolo Bolzacchini, vicepresidente della Condotta Slow Food di Milano



Slow Food Lombardia aderisce al protocollo lombardo per lo sviluppo sostenibile