Slow Food® Italia

25 ANNI DI PRESÌDI SLOW FOOD IN ITALIA

Analisi della sostenibilità sociale, ambientale ed economica di 82 Presìdi italiani

2024–2025

SINTESI

www.slowfood.it

Lo studio è stato realizzato grazie al sostegno di

Guido Berlucchi
BERLUCCHI

A cura di

Cristiana Peano, Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - DISAFA

Francesco Sottile, Università degli Studi di Palermo - Dipartimento di Architettura

Con la collaborazione di

Lorenzo Brunetti, Fabrizio Cannizzaro, Salvatore Ciociola, Erica De Cet, Caterina Lo Presti, Serena Milano, Mauro Pizzato, Raffaella Ponzio, Serena Rinaldi, Federica Scisci, Federico Solinas.

Layout

Claudia Saglietti, Maurizio Burdese

Fotografie
Archivio Slow Food, Alberto Peroli, Paolo Andrea Montanaro, Oliver Migliore, Marco Del Comune

Slow Food Italia ringrazia i produttori e i referenti dei Presìdi che hanno collaborato al lavoro di ricerca.

Chiuso in redazione nel mese di settembre 2025

25 ANNI DI PRESÌDI: UNA SCOMMESSA GIÀ VINTA

Da oltre vent'anni Berlucchi e Slow Food condividono valori e obiettivi comuni: la salvaguardia delle tradizioni agroalimentari, la tutela della biodiversità e la promozione di un modello di sviluppo sostenibile.

Questa sintonia affonda le sue radici nei fondatori stessi di queste due realtà: Carlo Petrini, ideatore di Slow Food, e i pionieri del Franciacorta, Guido Berlucchi e mio padre, Franco Ziliani. A partire dagli anni '60, infatti, rappresentarono una risposta concreta all'avanzare del modello agricolo industriale, che minacciava di cancellare l'identità rurale italiana.

Petrini, da un lato, ha dato voce e valore ai piccoli produttori e alla ricchezza della biodiversità alimentare. Berlucchi e mio padre, invece, con la nascita della prima bottiglia di Franciacorta nel 1961, hanno avviato un percorso innovativo per il territorio, puntando su un vino di alta qualità e fortemente legato alla sua terra.

Le loro scelte, lungimiranti e coraggiose, hanno contribuito a delineare una nuova visione dell'agricoltura, fondata su sostenibilità, eccellenza e profondo radicamento locale.

Nel corso degli anni, poi, questa collaborazione si è concretizzata in numerose iniziative, eventi e progetti, tra cui – primo e più emblematico – il sostegno al progetto dei Presìdi, fin dalla sua nascita, nel 2000.

I Presìdi Slow Food rappresentano un esempio virtuoso di produzione consapevole: adottano un approccio integrato alla sostenibilità che abbraccia aspetti ambientali – come la salvaguardia degli ecosistemi – e dimensioni sociali e culturali, legate alla trasmissione dei saperi e alla costruzione di relazioni comunitarie.

Nel 2024 questa alleanza si è rafforzata ulteriormente con un'attività di monitoraggio che ha coinvolto oltre ottanta Presìdi presenti in tutte le regioni italiane.

Essere l'unico sostenitore di questo nuovo progetto ci rende particolarmente orgogliosi. Come noi viticoltori, anche i produttori coinvolti nei Presìdi pongono al centro del loro lavoro il rispetto per il territorio, la qualità del prodotto e il valore del sapere artigianale.

L'indagine non solo ha consentito di tracciare un quadro aggiornato e approfondito dell'impatto dei Presìdi sui territori, ma ci ha fornito elementi utili per comprendere quali sono le pratiche davvero sostenibili e scegliere la direzione da intraprendere in futuro.

Indipendentemente dal risultato di oggi, 25 anni di studio rappresentano già un traguardo straordinario. È la dimostrazione che il futuro dei nostri territori e delle nostre tradizioni continua a vivere dentro di noi. Quando parliamo di tradizione, è inevitabile fare riferimento alle nostre radici, intese non soltanto come origine, ma come fonte vitale da cui scaturisce e si rinnova tutto ciò che contribuisce a definire la nostra identità.

Cristina Ziliani

Vicepresidente Berlucchi Franciacorta

UN PROGETTO CHE HA CAMBIATO LA STORIA DI SLOW FOOD

Nel 1998, al Salone del Gusto di Torino, Slow Food presentò i primi prodotti dell'Arca: il catalogo che oggi raccoglie, nel mondo, oltre 5000 prodotti tradizionali - varietà di ortaggi, di frutta, di legumi, formaggi, pani, dolci, salumi, razze animali autoctone, vini - per salvarli dal diluvio dell'omologazione e dell'industrializzazione. L'attenzione del pubblico e dei media fu straordinaria.

Nella stessa edizione, Slow Food organizzò un convegno dedicato proprio all'Arca del Gusto. Fra i relatori c'era José Esquinas Alcázar, responsabile FAO per le risorse genetiche, e fu proprio lui a indicare un nuovo orizzonte per l'azione di Slow Food. Ci spiegò che non solo le specie selvatiche, ma anche le varietà animali e vegetali selezionate dagli agricoltori nel corso dei millenni (pecore, capre, vacche, frutta, ortaggi, tuberi, legumi, cereali...) sono tasselli fondamentali della biodiversità, un termine allora piuttosto recente e poco noto al di fuori dell'ambito accademico.

Comprendemmo in quella occasione che le nostre azioni, i nostri progetti, sono le tessere di una strategia più ampia, che ha a che fare con la salvaguardia della diversità della vita, con la proposta di un'altra idea di agricoltura e di futuro.

Comprendemmo che avremmo dovuto camminare su quei binari, arricchendoli con il portato culturale della nostra associazione.

E così iniziammo a mettere al centro la biodiversità nella sua complessità: non solo come varietà delle risorse genetiche, ma anche dei saperi, delle culture, delle lingue, delle tradizioni. Da quella consapevolezza nacquero alcuni fra i progetti più importanti di Slow Food: i Presìdi inanzitutto, poi i Mercati della Terra, l'Alleanza Slow Food dei Cuochi e Slow Food Travel.

Quei binari ci hanno portato sino a oggi, alla celebrazione di 25 anni di Presìdi: lo strumento più efficace messo in atto da Slow Food per difendere, sostenere, sviluppare la biodiversità domestica.

Serena Milano
Direttrice Slow Food Italia

MONITORAGGIO 2024-2025

I Presìdi sono uno dei progetti più importanti e longevi di Slow Food. L'Italia, in particolare, con i suoi 400 progetti, ospita i due terzi dei Presìdi avviati in tutto il mondo. Il marchio "Presidio Slow Food" è conosciuto e riconosciuto, almeno quanto le Dop e le Igp. La definizione "Presidio Slow Food" è anche entrata nel vocabolario Treccani, come accezione del termine "presidio".

- I Presìdi sono **comunità** di produttori che lavorano **per salvare dall'estinzione la** straordinaria **biodiversità alimentare** del nostro Paese: razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali.
- Sono contadini e pescatori, allevatori e casari, custodi di castagneti e di pascoli, apicoltori e artigiani del cibo che fanno del proprio mestiere qualcosa in più di una fonte di reddito e di sussistenza: traducono la filosofia Slow Food in pratica quotidiana. Seguono i princìpi dell'**agroecologia**, rispettano il suolo, gli animali e le risorse naturali, proteggono la biodiversità, conservano i paesaggi agricoli.
- Slow Food accompagna i produttori con momenti di **formazione**, **scambi** di esperienze, attività di **comunicazione** e di **promozione**, grazie all'impegno della sua capillare rete di attivisti e grazie a un gruppo di tecnici che mettono a disposizione del progetto la propria esperienza.
- I produttori dei Presìdi seguono **disciplinari di produzione** rigorosi e corredano i loro prodotti con il **marchio** "Presidio Slow Food" e con un'**etichetta narrante**, che affianca quella legale raccontando nei dettagli tutto il processo, dal campo alla tavola.

Grazie al sostegno economico dell'azienda Berlucchi e alla collaborazione dell'Università degli Studi di Torino e dell'Università degli Studi di Palermo, tra il 2024 e il 2025 Slow Food Italia ha realizzato un importante lavoro di monitoraggio su **82 Presìdi** (47 prodotti vegetali, 21 formaggi e 14 salumi). Si tratta di un campione significativo sia per quantità (il **21%** del totale dei Presìdi italiani) sia per varietà di produzioni, distribuzione geografica, età dei progetti. Anche il numero dei produttori coinvolti da questi 82 Presìdi è elevato: **621 produttori**, il **29%** del totale.

Il monitoraggio si basa su un **metodo di analisi** consolidato, che unisce parametri quantitativi e qualitativi, prendendo in considerazione **tre livelli**: socio-culturale, ambientale, economico.

Gli obiettivi che si pongono i Presìdi sono infatti riconducibili a tre ambiti:

- **socioculturale**: migliorare il ruolo sociale dei produttori, rafforzare la loro capacità organizzativa, la loro identità culturale e la loro autostima; valorizzare il territorio di produzione;
- **ambientale**: salvaguardare la biodiversità, migliorare la sostenibilità delle produzioni;
- **economico**: migliorare la remunerazione dei produttori, sviluppare un indotto locale, aumentare l'occupazione, promuovere filiere corte.

Di seguito, una sintesi dei dati rilevanti

Presenza dei giovani

Il 27% dei produttori interpellati attraverso il monitoraggio **ha meno di 40 anni**: si tratta di 165 produttori su un totale di 621.

Il dato più elevato riguarda formaggi (39%), i vegetali stanno a metà strada (23%), mentre il dato più basso è quello relativo ai salumi (20%).

Questo dato è importante, soprattutto se calato nel contesto generale. L'Italia è il paese più vecchio dell'Unione europea, con un andamento demografico ancora più critico nelle aree rurali, dove le imprese agricole gestite da giovani sono pari al solo 9,3%. Il 62% del valore economico complessivo dall'agricoltura italiana è in mano agli agricoltori con età compresa tra 41 e 64 anni e il 23% agli over 65.

In questa cornice, il dato relativo a Presìdi è particolarmente positivo. Non si tratta solo di un aspetto quantitativo: la presenza dei giovani è interessante anche sotto il profilo qualitativo, della motivazione, delle competenze, dell'approccio.

Presenza delle donne

Fra i produttori interpellati (621) le donne sono 213 (pari al **34%**).

Il dato più alto riguarda i formaggi (47%), i vegetali stanno a metà strada (33%), mentre il dato più basso è relativo ai salumi (20%).

La percentuale più interessante riguarda la presenza femminile nei Prèsidi di ambito caseario. È un dato rilevante perché la pastorizia, storicamente, è appannaggio degli uomini. L'innovazione sociale che caratterizza i Presìdi, invece, assegna un ruolo cruciale alle donne. Spesso sono giovani, in molti casi diplomate e laureate: allevano gli animali, gestiscono fattorie, fanno formaggio, vendono direttamente e organizzano attività educative.

Risultati economici

La dimensione economica (in particolare l'apertura di nuovi mercati e il rafforzamento della forza contrattuale di agricoltori e allevatori) è un esito diffuso su tutti i Presìdi.

La tabella sotto mette a confronto i risultati sul piano economico delle tre filiere produttive evidenziando in verde i risultati migliori.

filiere	aumento quantità prodotte	aumento prezzo di vendita	aumento produttori	aumento dei mercati	di cui internazionali
vegetali	**66%**	55%	**40%**	94%	23%
salumi	64%	**64%**	14%	**100%**	**25%**
formaggi	48%	52%	33%	95%	19%

Questi numeri (quantità prodotto, produttori coinvolti, prezzi di vendita) sono fondamentali, ma non restituiscono in modo esaustivo il valore dei Presìdi, perché non possono registrare una serie di elementi decisivi, ad esempio l'orgoglio e l'autostima nei produttori (importanti per continuare un'attività e tramandarla ai figli), il rafforzamento delle relazioni sociali.

Comunità, rete, relazioni

Il tema della comunità, dello scambio di saperi, della creazione o del rafforzamento di relazioni (scala socioculturale) è un aspetto fondamentale nel percorso dei Presìdi.

Nel **90%** dei casi, i produttori dei Presìdi dialogano tra loro e si incontrano fino a cinque volte l'anno. Nel **100%** dei casi le decisioni sono prese collettivamente. Un dato significativo in un settore fortemente caratterizzato dall'individualismo.

Nel **90%** il monitoraggio registra relazioni costanti e frequenti dei produttori con istituzioni pubbliche o private che possono supportare i progetti.

Da segnalare anche il costante coinvolgimento di nuovi produttori nei Presìdi.

Nel **32%** dei Presìdi monitorati, dall'avvio del progetto a oggi, **è aumentato il numero dei produttori** e per l'8% dei Presìdi questo aumento ha superato il 50%.

I prodotti dei Presìdi, molto spesso, sono realizzati da pochi produttori in quantità limitate: Ciò nonostante nel 56% dei casi, la loro **notorietà** è di livello nazionale mentre nel 24% dei casi è di livello internazionale.

Ruolo culturale delle aziende

L'**85%** dei produttori dichiara di organizzare regolarmente attività educative per famiglie, giovani, bambini. Molte aziende sono anche fattorie didattiche o svolgono attività agrituristiche e culturali, propongono percorsi didattici, laboratori, degustazioni, momenti formativi.

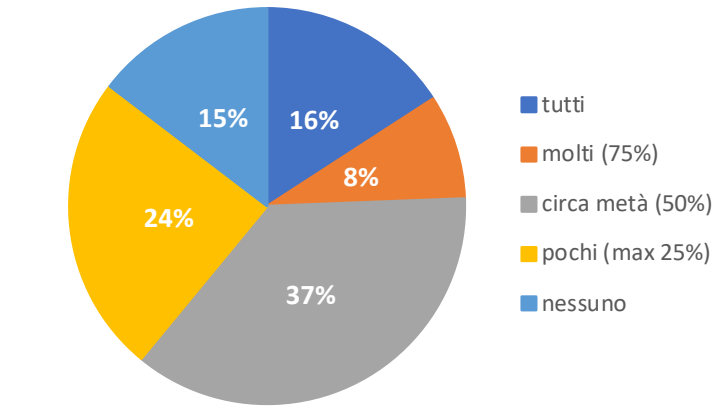
Cura del paesaggio

Nel **67%** dei casi i Presìdi contribuiscono a conservare un paesaggio rurale di particolare valore (giardini, frutteti storici, piante millenarie, sentieri, tratturi); il **62%** ha intrapreso, come singolo produttore o come Presidio, azioni di tutela del territorio (canali, sentieri, muretti a secco, ecc.).

Economia circolare

Il dato sull'impiego di **materiali riciclati o riciclabili in alternativa alla plastica** è interessante: il **61%** dei Presìdi presta una buona attenzione all'acquisto di confezioni, imballaggi o altri materiali di lavoro recuperabili.

QUANTI PRODUTTORI USANO
MATERIALI RICICLATI O RICICLABILI?



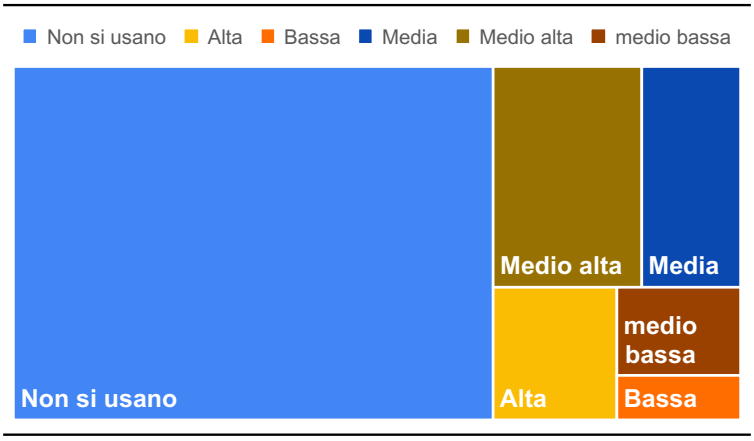
DATI SPECIFICI RELATIVI ALLE FILIERE

Presìdi dei vegetali

Più del 90% dei produttori **ha ridotto l'impiego di concimi chimici di sintesi**, mentre oltre il 60% ha scelto di orientarsi verso pratiche di fertilizzazione organica.

Alla base di tutti i progetti c'è l'impegno per salvaguardare un patrimonio genetico locale. Per questo non stupisce – ma va sottolineato come elemento culturale e ambientale di grande rilevanza - che **nel 100% dei casi**, **i Presìdi selezionano e autoproducono i semi**, conservando anche il sapere collegato a questa pratica.

QUALE PERCENTUALE DI AZIENDE
HA RIDOTTO I CONCIMI SINTETICI?

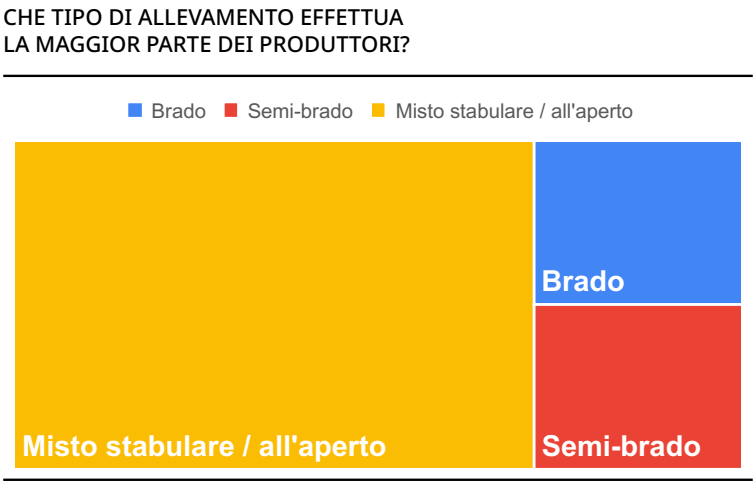


Presìdi dei formaggi

Il 90% dei Presìdi caseari prevede la **cura di prati stabili**.

L'86% dichiara di allevare **razze locali**, quelle più adatte al pascolo e a contesti ambientali difficili e impervi; **l'81%** contribuisce - con la sola presenza - alla **conservazione di un paesaggio rurale** (pascolo, sentieri, tratturi, sottobosco gestito).

Il 67% garantisce ai propri animali spazi maggiori in stalla rispetto a quelli previsti dalle normative.



Presìdi dei salumi

Il 70% lavora carni di **razze o popolazioni suine autoctone** (Grigio del Casentino, Mora Romagnola, suino Nero Pugliese, suino Nero Siciliano, pecora Alpagota, pecora Villnösser Brillenschaf, suino Nero di Parma) o loro incroci.

L'86% produce **salumi naturali senza alcun tipo di additivo**: in alcuni casi lo fa da sempre, in altri casi ha cambiato metodo di lavorazione, eliminando gradualmente conservanti e additivi di sintesi. Gli unici ingredienti consentiti sono le spezie, il sale marino e vegetali come il peperone o le rape.

"Il risultato più importante del progetto dei Presìdi? Essere partiti da situazioni difficili, marginali, e averle trasformate, nella maggioranza dei casi, in realtà piene di speranza, a cui i giovani guardano con rinnovato interesse.
Oggi i Presìdi testimoniano che un'agricoltura migliore è possibile".

Piero Sardo, tra i fondatori di Slow Food

COME SI DIVENTA PRESIDIO SLOW FOOD?

Diventare Presidio Slow Food è il risultato di un processo che vede coinvolti, fianco a fianco, produttori, tecnici, rete associativa di Slow Food. Tutto prende avvio da una **candidatura** che, attraverso i referenti locali e regionali di Slow Food, arriva agli uffici di Slow Food Italia. Il passo successivo è la **visita in loco** per incontrare i produttori, conoscere le aziende, le loro tecniche produttive, verificare il legame del prodotto con il territorio. Se il prodotto risponde

ai criteri dei Presìdi e se i produttori sono disponibili ad iniziare un percorso insieme, nasce la **Comunità Slow Food** per il Presidio, che coinvolge tutti i soggetti a vario titolo interessati nel progetto. A quel punto è il momento di dotarsi di un disciplinare di produzione, che definisce il nome del Presidio, l'area di produzione, le modalità di produzione da rispettare, il tutto secondo delle linee guida generali che Slow Food ha pensato per le diverse filiere produttive. Il passo successivo è l'assegnazione del **marchio** "Presidio Slow Food" sulla confezione e la realizzazione dell'**etichetta narrante**, che descrive i punti principali del disciplinare (il territorio di origine, il tipo di coltivazione o allevamento, la tecnica di trasformazione): tutte informazioni preziose per consentire ai consumatori scelte consapevoli.

Slow Food®
Presidio

SLOW FOOD AROUND YOU: UNA APP PER SCOPRIRE I PRESÌDI

Slow Food Italia ha lanciato la app "Slow Food Around You," pensata per chi vuole scoprire la biodiversità alimentare in Italia tutelata da Slow Food.

L'app consente di individuare i produttori dei Presìdi Slow Food, i Mercati della Terra, i cuochi e delle cuoche dell'Alleanza Slow Food che si impegnano a valorizzare i prodotti locali e a promuovere un cibo buono, pulito e giusto.

Complessivamente la app Slow Food Around You contiene informazioni e contatti di:

400 Presìdi Slow Food

400 tra ristoranti, osterie, agriturismi e rifugi

50 Mercati della Terra

Utilizzando la funzione di geolocalizzazione o cercando una destinazione specifica, l'utente può esplorare i progetti di Slow Food presenti nel raggio di 100 km.

La app permette di salvare i propri prodotti preferiti, scoprire eventi nelle vicinanze e approfondire i temi della biodiversità mettendosi alla prova con quiz interattivi.

Scarica l'App

Slow Food® Italia

www.slowfood.it