

Milano, Torino e Roma... terminata anche la terza tappa della Festa del BIO

A Roma tutti pazzi per il BIO!

Degustazioni, incontri con gli esperti, giochi e laboratori per bambini: alla kermesse organizzata da FederBio, nella meravigliosa cornice del Giardino di Palazzo Venezia, era tutto perfettamente in armonia

Roma, 12 giugno 2018. Grande successo di pubblico per la terza tappa romana della Festa del BIO; le ore sono trascorse immersi in un'atmosfera giocosa deliziata dal clima primaverile e da un palinsesto di eventi e incontri stimolanti ed interattivi. Una giornata intensa aperta dai saluti dell'**Onorevole Daniele Diaco**, Presidente della Commissione di Roma Capitale Ambiente, che ha definito questo evento legato al BIO come uno stimolo e una grande sfida, un modo per riscoprire il valore del biologico per una città grande come Roma e per i romani che, considerando la massiccia presenza per tutta la giornata e l'interesse mostrato per i numerosi appuntamenti con gli esperti, sicuramente non mancheranno di rispondere con lo stesso entusiasmo di sabato alle proposte dell'amministrazione locale. Ai saluti istituzionali era presente anche **Francesco Scacchetti**, intervenuto in rappresentanza dell'**Assessore regionale Enrica Onorati**, che ha voluto - tramite la voce del suo delegato - ribadire l'impegno preso per una collaborazione con FederBio per dare maggiore sostegno e un vigoroso sviluppo del settore bio nel Lazio e per appoggiare e incentivare iniziative di promozione come la Festa del Bio.

Nel ricco palinsesto dell'arena dedicata ai talk, ancora una volta la lotta ai pesticidi è stato uno dei grandi temi affrontati durante la giornata e ne hanno parlato, in una intensa tavola rotonda moderata dalla giornalista **Gabriella Facondo**: **Maria Grazia Mammuccini**, responsabile del progetto Cambia la Terra - FederBio, **Fulco Pratesi**, fondatore e presidente onorario di WWF Italia, **Lorenzo Ciccarese**, ricercatore ISPRA, **Laura Di Renzo**, Professore associato di Nutrizione clinica e nutrigenomica e **Vanessa Pallucchi**, vice presidente di Legambiente.

"Concretamente il biologico è un modo di produrre normato - oramai da molti anni - da un regolamento europeo: chi produce biologico deve rispettare il disciplinare di questo regolamento e deve essere certificato biologico. Per un prodotto, essere biologico significa non fare uso della chimica di sintesi, quindi, né concimi chimici né pesticidi; significa rispettare la terra integrando tutti gli anni la sostanza organica per mantenere il terreno fertile, applicare il principio delle rotazioni colturali per non impoverire il suolo e usare la biodiversità nelle sementi, nelle piante e nelle razze che si allevano." Queste le parole di Maria Grazia Mammuccini usate per spiegare, al folto ed attento pubblico, cosa vuol dire esattamente biologico.

Il benessere animale è stato il secondo importante tema che ha animato il palcoscenico all'interno del suggestivo refettorio di Palazzo Venezia. A parlarne: **Carla De Benedictis**, medico veterinario, **Anna Beatrice Federici**, allevatrice e **Tullio Melchiorri**, responsabile allevamenti bio; un colloquio a tre moderato dal giornalista **Lorenzo Tosi**.

Voci diverse che partono da esperienze diverse, accomunate da un'unica idea legata all'importanza di imparare a rispettare gli animali da allevamento durante tutte le fasi della loro vita. In particolare, negli allevamenti biologici emerge l'importanza dello spazio in cui vivono, che deve essere adeguato e sufficientemente ampio per non mettere mai i capi in pericolo di trasmissione di malattie ed evitare quindi l'uso di antibiotici.

Una giornata ricca ed intensa, quindi, con incontri con esperti del settore, studiosi e ricercatori, ma anche momenti ludici per grandi e bambini. Diverse le degustazioni dei prodotti biologici delle aziende sponsor che hanno presentato al pubblico romano e ai turisti, un menù ricco di ricette italiane e connubi particolari, a volte mixando le loro produzioni. Sempre per parlare di cibo e per vedere come si realizzano semplici ricette della tradizione italiana, all'interno del refettorio di Palazzo Venezia, molto seguiti sono stati gli show cooking della food blogger romana **Serena Bringheli** e della chef **Barbara Agosti** di ZUM, che ha preparato per l'occasione un classico della cucina nazionale: il tiramisù tutto biologico, definito – da chi ha potuto degustarlo – “paradisiaco”.

L'entusiasmo per questa terza tappa è stato condiviso da tutti e anche nelle parole di ringraziamento del presidente di FederBio, **Paolo Carnemolla**, si è sentita l'energia di chi si è impegnato con forza ed ha creduto in questo progetto così complesso.

Un evento che solitamente si svolge nelle piazze e che in questa terza occasione, anche grazie al supporto di **Rigoni di Asiago** e **Fondaco** e alla disponibilità dell'architetto **Sonia Martone**, direttrice del Polo Museale di Palazzo Venezia, è stato portato in una bellissima location che ha dato a questa giornata una connotazione diversa.

“Una terza tappa che all'interno di Palazzo Venezia ha dato prestigio al format itinerante.” – afferma il presidente di FederBio – “Un evento che vuole parlare del biologico ai consumatori, coloro che sostengono questo settore, che ci consentono di crescere a due cifre e di rappresentare una delle poche opportunità dell'agricoltura italiana di essere economicamente sostenibile, non solo a livello ambientale ma anche da un punto di vista della resilienza degli agricoltori; è l'agricoltura del futuro, che parla soprattutto alle nuove generazioni, e quindi diventa importante raccontarla e farla conoscere anche a chi non è abituato a comprare i prodotti bio.” Un importante auspicio che chiude questo terzo appuntamento e muove tutti i soggetti intervenuti per continuare verso questa direzione.

La Festa del BIO si sposterà a Verona il 23 giugno, per chiudere infine a Bologna l'8 settembre. Per maggiori informazioni: www.festadelbio.it

Ufficio Stampa Gruppo Atomix - Barbara Mancini b.mancini@gruppoatomix.com
366 1643835