

COMUNICATO STAMPA

Bologna capitale del biologico. Sabato 3 dicembre a Palazzo Re Enzo torna la "Festa del BIO", l'evento di riferimento del biologico italiano

La manifestazione aperta a tutti, è organizzata da FederBio in collaborazione con AssoBio e con la partecipazione di Legambiente, Slow Food Italia, Lipu, WWF Italia, ISDE Medici per l'Ambiente, Coalizione CambiamoAgricoltura, Cambia la Terra e Kyoto Club. Tra i temi al centro della Festa: il ruolo fondamentale dell'agroecologia nel mantenimento della fertilità del suolo e il contributo del biologico nella riduzione delle emissioni di gas serra e nel contrasto ai cambiamenti climatici.

Bologna, novembre 2022 – Bologna si conferma la città del biologico. Sabato 3 dicembre, alle ore 10.45, il Sindaco di Bologna **Matteo Lepore** taglierà, insieme alla Presidente di FederBio, **Maria Grazia Mammuccini** e a **Roberto Zanoni**, Presidente di AssoBio, il nastro inaugurale dell'edizione 2022 della Festa del BIO. Si tratta della prima di tre tappe dell'evento itinerante che punta a far conoscere e a sensibilizzare sui valori del vero biologico attraverso dibattiti, talk di approfondimento, alternati a momenti di show cooking e divertimento. La Festa del BIO proseguirà poi a Milano e a Roma.

L'edizione 2022 si annuncia particolarmente ricca di appuntamenti interessanti. Si parlerà dell'importanza del cibo biologico nella ristorazione scolastica, con l'esperienza delle mense e la food policy del Comune di Bologna nel talk *"La mensa scolastica del Comune di Bologna: il filo verde del BIO si intreccia tra politica, sostenibilità e stagionalità"*, moderato da **Andrea Segrè**, Consigliere speciale del Sindaco di Bologna per le Politiche alimentari urbane e metropolitane. Il dibattito rappresenta un'opportunità per conoscere l'approccio e l'attività della città di Bologna per la diffusione di una cultura sempre più green.

"Solo un suolo fertile ci darà sicurezza alimentare" è il titolo del secondo incontro che animerà l'Arena della Festa del BIO dalle ore 12.15. In vista della giornata mondiale del suolo del 5 dicembre, Cambia la Terra presenta i risultati della

campagna di informazione "*La Compagnia del Suolo*", che fotografa la preoccupante situazione dei terreni agricoli italiani: il 30% risulta desertificato o in via di desertificazione, molte aree della Pianura Padana hanno percentuali di fertilità sotto l'1%. Il monitoraggio dimostrativo evidenzia, invece, una situazione diversa per quando riguarda i campi coltivati a biologico dove viene tutelata la fertilità dei terreni e la biodiversità.

Interverranno **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente di FederBio, **Francesco Sottile**, Docente Unipa e Board Slow Food Internazionale, l'entomologo e scrittore **Gianumberto Accinelli**. Porteranno la propria esperienza anche **Anna Luise di ISPRA**, Corrispondente scientifico UNCCD – Convenzione Nazioni Unite contro la desertificazione, **Carlo Triarico**, Presidente dell'Associazione per l'agricoltura biodinamica e **Marco Santori**, Consigliere AssoBio. Modera l'incontro **Patrizio Roversi**, autore e conduttore televisivo.

Alle 13, nell'area Bio-kitchen, si accende il BIOLunch con la sfida tra i tre finalisti del contest "BUONO! È BIO" che ha coinvolto gli studenti dei principali Istituti Alberghieri dell'Emilia Romagna. I tre giovani chef si contenderanno il primo "Mestolino BIO" della storia della cucina italiana. L'obiettivo della sfida gastronomica è sensibilizzare, in modo divertente e gustoso, all'utilizzo di prodotti biologici, tracciabili, ecosostenibili, buoni e sani. Presidente di giuria **Martina Grimaldi**, campionessa italiana, europea e mondiale di nuoto, in forza al Gruppo Sportivo Fiamme Oro.

La nutrizione è importante per tutti, ma è da piccoli che si formano le abitudini alimentari. Il talk con la nutrizionista **Renata Alleva** punta a fare chiarezza sul ruolo della carne nell'alimentazione dei bambini. Non sempre ha un apporto nutrizionale positivo, poiché la carne non è tutta uguale. Quella biologica si distingue per i metodi di allevamento sostenibili, che rispettano i ritmi di crescita degli animali e le loro necessità di spazi, integrandosi al ciclo della natura e creando solidi legami con i territori.

Il ricco palinsesto della Festa del BIO prosegue alle 16.30 con la presentazione del contest fotografico dedicato alla biodiversità che punta a rafforzare la consapevolezza del ruolo fondamentale della biodiversità per la tutela delle specie e degli ecosistemi.

Tra gli appuntamenti clou della Festa del BIO spicca alle 17.30 il talk *“Parlano gli agricoltori bio: ecco come affrontiamo ogni giorno la crisi climatica”*¹. Stiamo assistendo a fenomeni meteorologici sempre più frequenti e violenti, periodi di estrema siccità si alternano ad alluvioni che, in alcune casi, generano conseguenze devastanti. Parlano gli agricoltori biologici, che ogni giorno devono affrontare le criticità di un meteo ormai imprevedibile, raccontando le pratiche sostenibili che mettono in atto per affrontare le sfide legate al cambiamento climatico e il ruolo strategico dell’biologico nel contribuire a mitigarlo.

Alle 16.45 e alle 18.30 spazio al gusto. Nel villaggio del bio si accendono i fornelli per lo show cooking live² con degustazione della chef Chloe Facchini che delizierà con colorate e appetitose realizzazioni amiche dell’ambiente.

La Festa si concluderà con un gustoso e goloso BIOAperitivo per tutti!

“Anche in un momento complicato come quello attuale siamo convinti che sia importante riportare il bio al centro di alcune delle principali piazze italiane con il nostro format di successo La Festa del BIO, un evento che punta a comunicare i valori del biologico e le ripercussioni positive per la salute e per l’ambiente. Per l’edizione bolognese di sabato 3 dicembre, abbiamo scelto di far parlare esperti, nutrizionisti, giornalisti, tecnici, ma anche di sentire la voce degli agricoltori che ogni giorno si trovano a fronteggiare le sfide legate ai repentini sbalzi climatici. Le recenti calamità naturali ci ricordano che non abbiamo più tempo, serve un cambio di passo, dobbiamo adottare tutti comportamenti e stili alimentari più sostenibili. Diversi studi provano che, sequestrando ingenti quantitativi di carbonio e riducendo le emissioni di gas serra, l’agricoltura biologica esercita un forte potenziale nella mitigazione dei cambiamenti climatici e quindi, diventa ancora più necessario fare attività di promozione per comunicare ai cittadini i valori del biologico. Con La Festa del BIO abbiamo cercato di farlo in maniera divertente e coinvolgente attraverso dibattiti, contest e show cooking per far conoscere la bontà del cibo biologico per il benessere nostro e del pianeta”, ha commentato Maria Grazia Mammuccini, Presidente di FederBio.

¹ Iniziativa sostenuta dal progetto Being Organic in Eu promosso da FederBio in collaborazione con Naturland e cofinanziato dall’Unione europea ai sensi del Reg. EU n.1144/2014

² Iniziativa sostenuta dal progetto Being Organic in Eu promosso da FederBio in collaborazione con Naturland e cofinanziato dall’Unione europea ai sensi del Reg. EU n.1144/2014



Contatti: Pragmatika s.r.l.

Silvia Voltan

silvia.voltan@pragmatika.it - Mob. 331 1860936