

COMUNICATO STAMPA

Dalla "Festa del BIO" l'invito ad adottare stili alimentari sostenibili per tutelare il pianeta e contrastare la deriva climatica

Oltre 4.000 persone hanno voluto festeggiare il biologico, partecipando ai dibattiti, assaggiando le proposte bio negli stand gastronomici e negli show cooking.*

Bologna, 6 dicembre 2022 – La difesa ambientale e degli ecosistemi passa anche da cosa portiamo in tavola. Occorre adottare un modo più sostenibile di produrre e consumare cibo facendo attenzione agli sprechi e alla stagionalità. L'agricoltura biologica ha un ruolo fondamentale nel contribuire a preservare la fertilità del suolo e nel contrasto al cambiamento climatico, ambientale e alla perdita di biodiversità. Questi i messaggi lanciati dalla "Festa del BIO" che è ripartita sabato 3 dicembre da Palazzo Re Enzo di Bologna, per fare poi tappa a Milano a gennaio e a marzo a Roma.

Grande partecipazione all'evento ideato per costruire un dialogo diretto con i cittadini per spiegare i benefici dell'alimentazione biologica per l'uomo e il Pianeta. Organizzata da FederBio - con la partecipazione di Legambiente, Slow Food Italia, Lipu, WWF Italia, ISDE Medici per l'Ambiente, Coalizione CambiamoAgricoltura, Cambia la Terra e Kyoto Club, AssoBio e Associazione per l'Agricoltura Biodinamica- la Festa del Bio di Bologna ha coinvolto oltre 4.000 persone.

Tanti i temi trattati durante la tappa di Bologna. Si è parlato della valorizzazione dei prodotti biologici nelle mense scolastiche dell'Emilia Romagna, una regione che pone grande attenzione alla qualità e alla sostenibilità del cibo offerto alle generazioni più giovani.

Un focus è stato poi dedicato al ruolo strategico del suolo per la produzione e varietà alimentare, con la presentazione dei dati della campagna informativa della Compagnia del suolo che ha esaminato lo stato di salute dei campi agricoli.

Si è sottolineato come servirebbero anche per i terreni agricoli controlli per capire il livello di inquinamento e limiti legislativi alla presenza di pesticidi.

Tra i momenti più seguiti, il contest "Buono È BIO!" che ha coinvolto, in una creativa sfida del gusto a base di abbinamenti inediti, i tre giovani finalisti degli istituti alberghieri dell'Emilia Romagna. I "Passatelli con capesante e bottarga, in brodo orientale affumicato al tè bianco", preparati da **Francesco Orsi** dell'Istituto Professionale Alberghiero "Luigi Veronelli" di Casalecchio di Reno, hanno convinto l'esigente giuria presieduta da **Martina Grimaldi**, campionessa italiana, europea e mondiale di nuoto, in forza al Gruppo Sportivo Fiamme Oro. Il vincitore si è aggiudicato il primo "Mestolino bio" nella storia della cucina italiana e una fornitura di 100 chili di cibo biologico per la scuola.

Particolarmente seguito anche il dibattito * che ha coinvolto alcuni agricoltori e apicoltori biologici, che hanno raccontato come ogni giorno si trovano a fronteggiare un clima sempre più imprevedibile. Hanno spiegato come il biologico sia la soluzione, perché è in grado di ripristinare la biodiversità essenziale per proteggere gli ecosistemi e aumentarne la resilienza.

"Ci ha fatto davvero molto piacere vedere una così ampia affluenza di pubblico alla Festa del Bio. È stata un'importante occasione di incontro e confronto, per spiegare quali sono le differenze tra i prodotti biologici e quelli convenzionali. La Festa è ripartita in un momento complesso come quello attuale, con il potere d'acquisto delle famiglie eroso da una forte inflazione, ecco perché riteniamo fondamentale spiegare quanto sia importante comprare meno ma meglio. Va cambiato sia il modello di produzione sia quello di consumo basandolo su prodotti di stagione, acquistati vicino al luogo di produzione, non possiamo permetterci di trasportare inutilmente mele o pere lungo la Penisola. È poi fondamentale ridurre gli sprechi alimentari e il consumo di carne scegliendo quella proveniente da allevamenti sostenibili.

Abbiamo voluto quindi fare un punto sulle mense scolastiche perché sono uno strumento di educazione alimentare. In quest'ottica s'inserisce anche il contest tra gli studenti degli istituti alberghieri che hanno realizzato dei piatti davvero buonissimi, ma soprattutto hanno manifestato un grande interesse per gli alimenti biologici, rendendosi conto che il loro domani dipende da un uso più sostenibile del suolo oggi, elemento centrale per salvare la biodiversità e ridurre

l'impatto sul clima", ha sottolineato **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente di FederBio.

Contatti: Pragmatika s.r.l.

Silvia Voltan

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

*Iniziative realizzate nell'ambito della campagna Being Organic in Eu promossa da FederBio in collaborazione con Naturland e cofinanziata dall'Unione europea ai sensi del Reg. EU n.1144/2014.