

COMUNICATO STAMPA

Festa del BIO Roma: biologico e stili alimentari sostenibili possono mitigare il cambiamento climatico

Grande successo per la tappa finale dell'evento di riferimento del biologico italiano, ideato per comunicare i valori del vero bio. Nella splendida cornice dell'Acquario romano, migliaia di persone hanno assistito ai talk, degustato le realizzazioni a base di prodotti biologici e brindato a un futuro più sostenibile.

Roma, 29 maggio 2023 – Arginare il cambiamento climatico e i suoi effetti sempre più devastanti è possibile. Ma serve l'impegno di tutti, poiché è proprio attraverso le corrette scelte alimentari che si può contribuire a determinare un impatto positivo sulla salute delle persone e dell'ambiente. Questo tra i messaggi emersi nel corso della tappa romana della **Festa del BIO**, organizzata da FederBio con la partecipazione di Legambiente, Slow Food Italia, Lipu, WWF Italia, ISDE Medici per l'Ambiente, AssoBio, Anabio-CIA, Anaprobio-Copagri, Altromercato, NaturaSì, Pancrazio Spa, Coalizione CambiamoAgricoltura, Cambia la Terra e Kyoto Club.

Nell'ambito della Festa si è parlato di come contrastare gli effetti di questo clima sempre più imprevedibile, del ruolo fondamentale dell'agricoltura bio nella tutela delle api e degli altri insetti impollinatori da cui dipende il 35% della produzione agricola mondiale, e dell'importanza degli allevamenti al pascolo basati sul benessere animale e sul miglioramento delle condizioni di vita del bestiame allevato. Mentre gli agricoltori, che si trovano a fronteggiare ogni giorno gli effetti del cambiamento climatico, hanno raccontato come grazie al passaggio all'agroecologia siano riusciti a migliorare le produzioni.

*"La Festa del BIO è stato un momento di divertimento ma anche di riflessione, informazione e sensibilizzazione affinché i cittadini possano scegliere consapevolmente per sostenere un metodo di produzione in grado di contrastare il cambiamento climatico e la crisi di biodiversità che sta attraversando il Pianeta - spiega la **presidente di FederBio Maria Grazia Mammuccini** – L'agricoltura*

è responsabile del 25% dei gas serra immessi nell'ambiente, ma è anche una delle prime vittime di siccità e alluvioni. Ecco perché è fondamentale cambiare modello agricolo e aumentarne la resilienza. Un suolo in salute è in grado di trattenere acqua, assorbire Co2 e immagazzinare carbonio, essenziali per contrastare il cambiamento climatico. È provato che la chimica di sintesi consuma la sostanza organica senza reintegrarla come fa, invece, l'agricoltura biologica con le sue tecniche naturali. È essenziale quindi effettuare rapidamente una transizione all'agroecologia che può contribuire a mitigare gli effetti del cambiamento climatico e le calamità naturali che stanno avendo effetti sempre più devastanti. Ma oltre a cambiare modo di produrre, verso il biologico e l'agroecologia, occorre modificare anche i nostri comportamenti alimentari, scegliendo cibi bio, prodotti di prossimità, diminuire il consumo di carne scegliendo quella proveniente da allevamenti sostenibili. Vanno poi azzerati gli sprechi considerando che oggi gettiamo ancora il 30% del cibo che acquistiamo. Soprattutto in questa fase di crisi per le famiglie, è importante scegliere bene per la propria salute e quella del Pianeta, senza sprechi inutili".

Dopo il taglio del nastro inaugurale con le autorità, la Festa del BIO è proseguita con la firma del protocollo d'intesa tra FederBio e Città metropolitana di Roma Capitale. Un accordo per lo sviluppo dell'iniziativa "[Comuni amici del BIO](#)" che ha l'obiettivo di promuovere e sostenere il biologico nelle politiche locali, con particolare riferimento al verde urbano e alla ristorazione collettiva.

Grande partecipazione anche per la gara finale del contest "**BUONO. È BIO!**", che ha coinvolto gli studenti degli Istituti Alberghieri della Regione Lazio. "La pappardella c'ore de Roma" di **Manuel Orsini** dell'istituto Di Vittorio di Ladispoli ha convinto l'attenta giura capitanata da Luisanna Messeri. È stato lui ad aggiudicarsi l'ambito "Mestolino BIO" e una fornitura di 50 kg di prodotti bio per sé e 100 kg per la scuola.

A concludere la Festa del BIO, il gusto sano e colorato della cucina amica dell'ambiente della chef **Luisanna Messeri**, la cuoca pop della TV, e il brindisi a un futuro più bio e sostenibile.



La conferenza stampa, il talk sui cambiamenti climatici e lo show cooking sono 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.

Contatti: Pragmatika s.r.l.
Silvia Voltan
silvia.voltan@pragmatika.it - Mob. 331 1860936