

COMUNICATO STAMPA

Il biologico è il futuro. Se ne parla alla "Festa del BIO", l'evento che celebra insieme ai cittadini la Giornata Europea del Biologico, il 23 settembre dalle ore 10.30 a Palazzo Re Enzo di Bologna

*Le politiche per lo sviluppo del settore, la tutela della biodiversità e del clima, l'importanza della dieta mediterranea a base di cibo biologico e il racconto dei territori virtuosi che hanno aderito alla campagna "Comuni Liberi dai Pesticidi". Questi alcuni dei temi della sesta edizione della Festa del BIO di Bologna dedicata all'Eu Organic Day. Un palinsesto ricco di iniziative e divertimento con degustazioni, talk di approfondimento e showcooking impreziositi dall'estro creativo di **Vito**, comico e attore bolognese. Modera la giornata **Patrizio Roversi**, autore e conduttore televisivo.*

Bologna, settembre 2023 – Da fenomeno di nicchia a strumento al centro della politica agricola europea che punta fortemente sulla transizione ecologica dei sistemi agricoli. In occasione dell'European Organic Day, sabato 23 settembre, FederBio celebra con un evento gratuito e aperto a tutti i valori, i benefici e le caratteristiche del biologico, paradigma fondamentale per il futuro dell'agricoltura dal punto di vista economico, ambientale e sociale.

Dalle ore 10.30, la Festa del BIO torna dunque a colorare di verde Palazzo Re Enzo, nel cuore di Bologna. L'evento alterna momenti ludici, showcooking con degustazione a dibattiti e talk di approfondimento su temi di grande attualità. L'obiettivo è sensibilizzare i cittadini sul biologico, modello fondamentale per tutelare la fertilità del suolo, la biodiversità e la salute delle persone e dell'ambiente.

Organizzata da FederBio - con la partecipazione di Legambiente, Slow Food Italia, Lipu, WWF Italia, ISDE Medici per l'Ambiente, AssoBio, NaturaSì, Coalizione #CambiamoAgricoltura e Cambia la Terra - la manifestazione ha il supporto di "Being Organic in EU", il progetto, che punta a favorire un sistema agroalimentare etico, salutare, resiliente dal punto di vista climatico ed ecologico valorizzando le caratteristiche dell'agricoltura biologica.

Sabato 23 settembre, alle ore 10.30, **Luigi D'Eramo***, Sottosegretario al MASAF, **Maria Chiara Gadda**, Vicepresidente Commissione Agricoltura alla Camera, **Daniele Ara**, Assessore alla scuola, agricoltura e reti idriche del Comune di Bologna e

Giampaolo Sarno, Dirigente Area Agricoltura Sostenibile Regione Emilia Romagna, taglieranno il nastro inaugurale insieme a **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente di FederBio, **Nadia Monti**, Direttore di AssoBio e **Domenico Lunghi**, Direttore Manifestazioni Dirette BolognaFiere.

Durante la conferenza sarà presentata **#IOPARLOBIO**, la campagna di comunicazione sul biologico promossa dal MASAF e a cura di Ismea. Inoltre, per festeggiare la seconda giornata europea del biologico, che celebra il successo dell'agricoltura bio e ne promuove il ruolo chiave nella transizione verso sistemi alimentari sostenibili, è stata preparata una gigantesca torta dedicata all'**Eurofoglia**, simbolo internazionale dell'agricoltura biologica.

La Festa del BIO prosegue dando voce agli agricoltori che, in un dialogo moderato da **Francesco Sottile** di Slow Food Italia, racconteranno le loro storie di biodiversità basate sullo scambio virtuoso tra natura e agricoltura bio, che punta sulla resilienza del modello agroecologico a tutela dei servizi ecosistemici e degli habitat naturali.

Alle 13.30 si accende il gusto, con lo showcooking** **"Tutti i colori della cucina amica dell'ambiente"**, che vede il noto comico bolognese **Vito**, grande appassionato di cucina, preparare una sfiziosa *"Pasta corta ai 3 pomodori con burrata"*. In un dialogo con Patrizio Roversi e Laura Gobbi si sottolineerà, tra gag e pratici consigli, l'importanza dell'utilizzo di ingredienti biologici, sostenibili e di stagione che regalano colori vivaci e sapori autentici.

"L'agricoltura libera da pesticidi per la tutela della salute e dell'ambiente", è il titolo del dibattito a cura della Coalizione #CambiamoAgricoltura che vuol sensibilizzare sull'importanza di tutelare salute e ambiente attraverso l'eliminazione di sostanze chimiche di sintesi in agricoltura. **Piotr Medrzycki**, Ricercatore CREA, **Fiorella Belpoggi**, Direttrice Emerita dell'Istituto Ramazzini e membro del Comitato scientifico ISDE e **Franco Ferroni**, Coordinatore Coalizione Cambiamo Agricoltura, insieme con **Angelo Gentili**, Responsabile agricoltura Legambiente e **Carlo Jacomini** di ISPRA, moderati da **Nicholas Bawtree**, Direttore responsabile di Terra Nuova, parleranno anche dell'urgenza dell'approvazione del Regolamento per l'uso sostenibile dei pesticidi (SUR), fondamentale per lo sviluppo della transizione agroecologica.

Il ricco palinsesto della Festa del BIO prosegue alle 16.00 con un focus su *"La dieta mediterranea sceglie il bio"*. **Stefania Ruggeri**, prima ricercatrice e del CREA-Alimenti e Nutrizione, e **Laura di Renzo**, Professore di Nutrizione Clinica e Direttrice della Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione dell'Università Tor Vergata,

spiegheranno l'importanza di una dieta sostenibile in un dialogo con il giornalista Radio RAI 1 **Claudio Vigolo**.

Leggere correttamente le etichette dei prodotti bio certificati potrebbe non essere sempre semplice. In un divertente monologo **Patrizio Roversi** fornisce utili consigli per destreggiarsi nelle scelte d'acquisto e non cadere nella trappola del greenwashing.

Alle 17.30 nel talk a cura di Cambia la Terra, "*I territori amano il Bio-in tour*"**, i referenti dei Comuni virtuosi che hanno aderito alla campagna "Comuni Liberi dai Pesticidi" illustreranno la loro scelta di ridurre o eliminare l'uso dei pesticidi nei campi agricoli nelle aree verdi e di inserire sempre più alimenti biologici nelle mense pubbliche. Moderati da **Francesco Magnani**, giornalista di LA7, intervengono: **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente FederBio, **Stefano Locatelli**, Vicesindaco Chiuduno (BG) delegato Agricoltura ANCI, **Daniele Ara**, Assessore alla scuola, agricoltura e reti idriche del Comune di Bologna, **Emilia Muratori**, Sindaca di Vignola, che racconterà l'esperienza del Biodistretto Valle del Panaro, e **Sondra Coizzi**, Sindaca di Occhiobello.

Alle 18.45 si riaccendono i fornelli con lo showcooking** "**Quando il biologico delizia il palato**", uno spettacolo che unisce gusto e divertimento. Intervengono **Patrizio Roversi, Laura Gobbi e Vito** che preparerà un grande classico della cucina bolognese in versione bio: "*Friggione su crostini di pane croccante*" a base di ingredienti stagionali, sostenibilità e fantasia.

La festa dedicata al biologico si concluderà con un BIOAperitivo per tutti che darà appuntamento alla prossima tappa della Festa del BIO.

*"La Giornata Europea del biologico è l'occasione per fare il punto sull'importanza della transazione agroecologica per la salvaguardia del Pianeta - ha commentato **Maria Grazia Mammuccini, Presidente di FederBio** - Ecco perché abbiamo scelto di celebrarla insieme ai cittadini con la nostra Festa del BIO, un evento condiviso, che unisce degustazioni, laboratori, giochi, approfondimenti, dibattiti e soprattutto divertimento per tutta la famiglia. Riteniamo fondamentale sensibilizzare a un corretto consumo alimentare: le scelte del cibo che portiamo in tavola hanno importanti ripercussioni sulla salute e sull'ambiente e possono contribuire ad arginare gli effetti dei cambiamenti climatici. La Festa del BIO nasce da queste premesse, vogliamo spiegare che cambiare è possibile ma serve il contributo di tutti. Siamo in un momento particolarmente rilevante poiché si sta lavorando sul Piano d'azione per il biologico che mette a disposizione risorse e strumenti fondamentali per far crescere sia la produzione che i consumi, a partire dalla campagna istituzionale di comunicazione appena presentata #IOPARLOBIO che vede come testimonial Elio e Luca Sardella".*

**Invitato, in attesa di conferma*

*** Iniziativa realizzata nell'ambito del 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