

PRIMA TAPPA
12 MAGGIO
MILANO

E' partito da Milano sabato 12 maggio il grande tour di FederBio nelle più importanti città d'Italia

Superata ogni aspettativa per la prima tappa della Festa del BIO

La vivace kermesse ha debuttato nel centro meneghino, coinvolgendo migliaia di visitatori grazie al nutrito programma di eventi.

Milano. 12 maggio 2018. - Dopo il successo dell'edizione 2017, anche quest'anno Milano e i milanesi hanno premiato la **Festa del BIO** e, nonostante il tempo incerto, hanno affollato il villaggio del biologico di Via Mercanti. Organizzata da **FederBio**, in partnership con **Fiera Milano/TUTTOOOD**, questa prima tappa del Tour 2018 ha richiamato oltre 6000 visitatori agli stand del villaggio del BIO, ai talk, ai giochi, alle degustazioni.

Inserita nel ricco calendario di iniziative della "Milano Food City" l'evento si è confermato uno spazio aperto di confronto, ricerca, comunicazione e arricchimento reciproco, in grado di coinvolgere gli avventori con un nutrito programma di attività informative e ludiche.

La festa si è aperta con il talk dal titolo "Il valore del benessere animale in agricoltura biologica" insieme a **Davide Bochicchio**, medico veterinario – GdL FederBio. **Sujen Santini**, medico veterinario – vice direttore tecnico della Coop COMAZOO, **Leandro Giusti**, responsabile allevamenti Fileni e **Gianluca Ferrari**, Vice Presidente Gruppo Granarolo; moderava il giornalista di VVQ Edagricole, **Lorenzo Tosi**.

Opinione comune a tutti i relatori presenti la necessità di affermare il principio guida dell'allevamento biologico codificato da FederBio, per **assicurare il benessere animale nel rispetto** della sua libertà, riconosciuta in cinque punti: libertà dalla fame e dalla sete, dai disagi ambientali, dal dolore e dalle malattie, dallo stress e dalla paura e di poter manifestare il proprio repertorio comportamentale, anche in ambito sociale.

La vita degli animali allevati con il metodo biologico, infatti, dovrebbe avvicinarsi il più possibile ai loro cicli naturali e le tecniche di gestione dell'allevamento devono soddisfare le esigenze fisiologiche ed etologiche delle diverse specie. In agricoltura biologica non sono autorizzati allevamenti di tipo industriale con animali sempre chiusi in stalle, né sono ammesse gabbie o batterie; è vietato tenerli legati o in condizioni di isolamento e la riproduzione non deve essere indotta da trattamenti artificiali (ormoni o sostanze affini).

E dal sistema del welfare animale di FederBio - **Davide Bochicchio** – medico veterinario che ha contribuito alla definizione di questo standard, porta un unico messaggio, semplice, ma assoluto: "Per gli animali da allevamento biologico ci vuole pascolo, pascolo, solo tanto pascolo, così potranno essere animali sereni dal quale potrà essere prodotto cibo di qualità."

CON IL PATROCINIO DI



MAIN SPONSOR



TOP SPONSOR



OFFICIAL PARTNER



PRIMA TAPPA 12 MAGGIO MILANO

Animato dallo stesso principio, **Gianluca Ferrari**, Vice Presidente **Gruppo Granarolo**, che afferma: *"per la nostra filiera degli allevamenti biologici, le mucche hanno più spazio, libertà di movimento e l'accesso ad un pascolo all'aperto."*

Anche per **Fileni BIO** - da sempre attento alla salvaguardia della regione Marche dove è nato e in cui opera - sostiene che lo stesso amore per la propria terra è una linea guida nel rispetto del benessere dei loro polli, allevati in campi completamente dedicati a loro, liberi di razzolare e nutriti con mangimi 100% biologici e prodotti sul territorio. "Inoltre – sottolinea **Leandro Giusti**, responsabile allevamenti Fileni - gli allevamenti biologici sono anche una "scusa" per migliorare l'approccio con il territorio stesso e per la sua salvaguardia."

Un folto ed interessato pubblico presente anche durante la realizzazione della fase finale del contest **"Buono! E' BIO"**, riservato agli chef del futuro e organizzato da FederBio per questo importante tour in 5 città d'Italia, dove sono stati coinvolti altrettanti Istituti Alberghieri, con l'obiettivo di incontrare i giovani chef, i veri protagonisti della festa, per insegnare loro il rispetto della biodiversità e dell'importanza di introdurre sempre più prodotti biologici certificati nei loro menù. A Milano erano presenti gli studenti Andrea e Vincenzo dell'IPSOA "Carlo Porta" che si sono cimentati nella preparazione di un menù a quattro mani.

Con Marcello Zaccaria, invece, il famoso chef dell'Accademia **Barilla**, il pubblico ha imparato qualche piccolo segreto per una cottura perfetta della pasta e l'importanza di utilizzare materie prime di qualità.

Dalla Festa del BIO anche un'interessante tavola rotonda tutta al femminile anticipata dai saluti istituzionali di **Cristina Tajani**, Assessore alle Politiche del Lavoro, Attività produttive, Commercio e Risorse Umane del **Comune Di Milano**. La discussione si è aperta con il saluto di **Giulia Maria Crespi**, Presidente onorario del FAI, che non ha potuto partecipare di persona alla kermesse, ma che ha voluto lanciare un importante messaggio attraverso una lettera letta dalla moderatrice del secondo talk della giornata **Gabriella Facondo**, *giornalista e autrice radiotelevisiva di TV2000*.

"Sono anzitutto felice di constatare che la realtà del biologico cresce forte nel nostro Paese purtroppo però le nostre campagne sono ancora invase dal glifosato, un miscuglio di veleni irrorato per dare morte alle erbe infestanti, che con la pioggia finisce nella terra e poi nelle falde e nei fiumi e infine sulle nostra tavola." Mi riempie, però, di fiducia sapere che tanti giovani in questo momento vogliono trovare una maniera diversa di coltivare la terra."

Questo importante messaggio è stato lo spunto per parlare proprio di pesticidi ed in particolare della campagna di **Cambia la Terra "No ai pesticidi, sì al biologico"**; un progetto di informazione e sensibilizzazione voluto da FederBio con Isde - Medici per l'ambiente, Legambiente, Lipu e WWF, con un comitato di garanti composto da alcune personalità del mondo dell'associazionismo e della ricerca come **Fiorella Belpoggi**, Direttore del Centro di Ricerca sul cancro Cesare Maltoni (Istituti Ramazzini), una delle

PRIMA TAPPA
12 MAGGIO
MILANO

protagoniste della tavola rotonda odierna. Tra i sostenitori del progetto anche l'azienda **Rigoni di Asiago** - da sempre biologica - rappresentata in questo incontro da **Cristina Cossa**, *Marketing Manager*.

Il tema affrontato, #ipesticididentroinoi, ha assunto una connotazione in cui la sensibilità e la risolutezza, tutta femminile, hanno fatto da sfondo ad un argomento delicato - a tratti sconcertante - cercando di dare delle risposte concrete ed un suggerimento a tutti di fare la propria parte.

*"I dati presentati in questi giorni dall'ISPRA sono allarmanti." - evidenzia **Maria Grazia Mammuccini**, portavoce della campagna *Cambia la Terra* e consigliere delegato **FederBio** - "Nonostante la tendenza alla diminuzione delle vendite dei pesticidi e diserbanti, nelle nostre acque e quindi in tutto l'ambiente e nella catena alimentare, i residui di sostanze tossiche per la vita anche in concentrazioni infinitesimali stanno aumentando. Per questo continueremo il nostro impegno con il progetto "Cambia la Terra", per far crescere la consapevolezza sui danni dell'agricoltura chimica alla salute e all'ambiente".*

"Ormai è chiaro, continua Mammuccini, che occorre cambiare modello agricolo e scegliere il biologico per un futuro senza pesticidi e per questo la visione femminile è fondamentale"

A chiusura dell'intensa giornata ancora un incontro con una giovanissima ricercatrice, Federica Aglietta, dell'Università Cattolica di Milano della Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali che, per il contest "Dal Campo allo Scaffale, dal Produttore al Consumatore", ha presentato un budino prodotto con fico d'india biologico, senza zuccheri aggiunti e ricco di sostanze nutritive.

L'appuntamento milanese della Festa del Bio è stato anche occasione per fare il punto sull'andamento del comparto biologico che, come dichiara **Paolo Carnemolla**, **presidente di FederBio** - "è in piena salute e questi dati positivi ne sono la miglior conferma: la produzione biologica nazionale, rigorosamente controllata lungo l'intera filiera, sta crescendo costantemente e ci ha fatto assumere un ruolo sempre più importante nell'ambito dell'economia agricola italiana. Non dobbiamo certo sederci sugli allori, ma continuare nel nostro percorso di sviluppo al fianco di consumatori e amici del biologico, che numerosi hanno vivacizzato anche l'odierna festa di Milano".

Dopo la tappa milanese, la Festa del BIO si sposterà, nell'ordine, a **Torino (26 maggio)**, **Roma (9 giugno)**, **Verona (23 giugno)** per chiudere a **Bologna (8 settembre)**. Per maggiori informazioni: www.festadelbio.it

Ufficio Stampa

Gruppo Atomix - Barbara Mancini

b.mancini@gruppoatomix.com

366 1643835