

PRIMA TAPPA
12 MAGGIO
MILANO

Approdata a Torino la seconda tappa della Festa del BIO

Una giornata a tutto BIO in piazza Vittorio Veneto

Nella grande piazza, deputata alla movida notturna della città, un appuntamento di cultura e cibo biologico certificato.

Torino, 26 maggio 2018. Terminata la seconda tappa della Festa del BIO organizzata da FederBio, che si conferma un appuntamento unico e con un format di successo. Una giornata vissuta intensamente, con un susseguirsi di momenti di incontro con gli esperti del settore e momenti ludici che hanno dato corpo ad un contenitore sempre più vivo, dinamico ed originale. I numeri di questa seconda tappa sono un segnale preciso ed incontestabile: il mercato chiede qualità, attenzione e ricerca.

La giornata è iniziata con i saluti dell'Assessore **Giorgio Ferrero della Regione Piemonte**, del **Consigliere e Presidente della Commissione Ambiente** del Comune di Torino, **Federico Mensio**, e del **Presidente di FederBio Paolo Carnemolla** che ha ricordato come la regione Piemonte sia stata un "forte alleato" e "una delle regioni da cui settore è partito".

L'apertura ufficiale dell'arena eventi è avvenuta con il dibattito "*Il valore del benessere animale in agricoltura biologica*", moderato dal giornalista **Lorenzo Tosi**, cui hanno partecipato operatori del settore come **Tullio Melchiorri**, responsabile degli allevamenti biologici, e **Nicoletta Colombo**, medico veterinario - GdL FederBio. Nel corso dell'incontro sono emersi messaggi chiari sulla necessità di fare attenzione alla qualità dei mangimi, agli spazi degli allevamenti e alle condizioni di trasporto. I regolamenti comunitari avevano già tracciato un percorso di maggiore attenzione nei confronti degli animali da allevamento, ma il settore dell'agricoltura biologica si è autonomamente dato direttive ancora più stringenti nel rispetto delle esigenze fisiologiche ed etologiche delle specie animali. "E' soltanto guardando e vedendo l'esempio degli altri allevatori che le cose potranno cambiare" - afferma in chiusura Nicoletta Colombo. Il ricambio generazionale nell'allevamento e nell'agricoltura biologici ha già portato una nuova consapevolezza, frutto della cultura della sostenibilità.

Gli studenti dell'Istituto Professionale Colombatto di Torino hanno partecipato al contest "**Buono! E' BIO**", organizzato da FederBio per questo importante tour in 5 città d'Italia, coinvolgendo altrettanti Istituti Alberghieri con l'obiettivo di incontrare i giovani chef del futuro. La giuria composta da esperti delle aziende partner della Festa del BIO ha decretato il vincitore di questa tappa torinese, assegnando il premio al piatto preparato dal diciassettenne Andrea Ferraresi che ha battuto i suoi compagni con una ricetta di pollo BIO farcito di verdure e sfumato al marsala.

CON IL PATROCINIO DI

mipaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



MAIN SPONSOR

Filini

BIO

Rigoni

di Asiago

TOP SPONSOR

Barilla

GRANAROLO

OFFICIAL PARTNER

Bologna

Fiere

sana

FIERA MILANO

TUTTOFOOD

TUTTOFOOD

PRIMA TAPPA
12 MAGGIO
MILANO

Il secondo dibattito della giornata, intitolato "Il ruolo centrale dell'azienda biologica nel nuovo paradigma agro ecologico", è stato un interessante e vivace incontro moderato dalla giornalista **Antonella Mariotti** e animato da **Caterina Batello** di *FAO*, **Paolo Carnemolla**, Presidente di *FederBio*, **Anselme Bakudila** di *Slow Food* e **Giorgia Ceccarelli** di *Oxfam Italia*, in videoconferenza. Si è trattato di un dialogo a cinque voci sull'approccio agro-ecologico in agricoltura biologica e il superamento del modello agricolo industriale, un tema caldo ed interessante in cui non sono mancate note polemiche sull'atteggiamento di chi punta il dito verso paesi emergenti senza considerare cosa accadeva in passato nei paesi più sviluppati. "Chi siamo noi per dire agli altri, noi l'abbiamo fatto voi non avete il diritto di farlo?", si è chiesta Caterina Batello. "Cerchiamo un equilibrio. Cerchiamo di trovare soluzioni che bilancino necessità e problemi di tutto il mondo. Dobbiamo essere coscienti che le nostre scelte, quando facciamo la spesa in un supermercato, sono collegate a scelte globali che dobbiamo fare tutti insieme".

La festa del BIO ha soddisfatto anche il palato con le degustazioni di tanti prodotti biologici certificati 'Made in Italy', sia di grandi aziende che hanno convertito al biologico parte della loro produzione, sia di aziende che hanno sempre prodotto esclusivamente biologico. Con le degustazioni, si è cercato un modo per avvicinare la crescente richiesta dei consumatori attenti alla salute loro e dell'ambiente all'esigenza di produzioni ecosostenibili avvertita dalle aziende.

"E' necessario avvicinare e raggiungere sempre più consumatori per rendere accessibili i prodotti biologici. Generare un circolo virtuoso tra aziende agricole, allevatori, produttori e consumatori, è uno degli obiettivi che il mondo del biologico si pone per affermarsi tra gli scaffali dei supermercati non specializzati.", afferma Paolo Carnemolla.

La Festa del BIO si sposterà a 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

CON IL PATROCINIO DI

mipaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

