Al via l’edizione 2018 dell’appuntamento “on the road” con il cibo biologico certificato

**Parte da Milano la grande Festa del BIO italiano**

*Organizzata da FederBio, la vivace kermesse debutta nel centro meneghino e si sposta poi in altre cinque città per coinvolgere grandi e piccoli con un ricco programma di giochi, degustazioni e talk show.*

(Bologna, 07 maggio 2018). Dopo il successo dell’edizione 2017, ritorna la Festa del BIO, organizzata da FederBio in cinque grandi città italiane da maggio a settembre 2018 **per promuovere la conoscenza e il consumo dei prodotti biologici nel rispetto dell’ambiente, dell’uomo e della biodiversità**.

Il taglio ufficiale del nastro sarà a Milano con appuntamento nella centralissima via dei Mercanti il prossimo 12 maggio, dalle 10.00 alle 19.00, nell’ambito di Milano Food City, in partnership con Fiera Milano/TUTTOFOOD. Vista la grande affluenza di pubblico dell’edizione passata, anche quest’anno FederBio si è inserita nel ricco calendario di eventi della Settimana meneghina del Cibo per raccontare e vivere il cibo e la cultura dell’alimentazione naturale e avere quindi la possibilità d’incontrare un pubblico multiforme verso il quale promuovere l’importanza del consumo di cibo biologico certificato.

L’evento è uno spazio aperto di confronto, ricerca, comunicazione e arricchimento reciproco, disponibile a tutti e coinvolge da mattina a sera produttori, aziende, consumatori, giornalisti, blogger, esperti, studenti, adulti e bambini con un nutrito programma di attività informative e ludiche all’insegna dei sapori naturali e del sano divertimento.

La Festa del BIO prevede, tra l’altro, il talk show dal titolo: **Il valore del benessere animale in agricoltura biologica** per evidenziare che il principio guida degli allevamenti biologici è il miglioramento delle condizioni di vita degli animali in linea con gli **standard predisposti da FederBio**. L’altro talk, intitolato **#ipesticididentrodinoi: la scelta per la salute nostra e del pianeta è in mano alle donne**, sarà una tavola rotonda tutta al femminile per parlare di chi non fa uso di pesticidi e fertilizzanti di sintesi sui campi, di chi produce e vende alimenti puliti e vede un altro futuro per il Paese.

Di grande interesse anche il contest “**Dal Campo allo Scaffale, dal Produttore al Consumatore”**, che prevede la partecipazione degli studenti e dei gruppi di lavoro delle facoltà di **Agraria**, **Economia e Commercio** e **Scienze della Comunicazione** delle città in cui si svolgerà la Festa del BIO. Tutte le idee e i progetti saranno valutati da una giuria di esperti e sarà premiato il progetto migliore di ogni singola tappa. In occasione dell’appuntamento finale del tour a Bologna sarà selezionato il progetto vincitore assoluto.

I progetti e le idee ammessi al concorso devono rientrare in una di queste 3 categorie: **Amici del Territorio**, tra sostenibilità e creatività; **Impresa e Reti d’impresa Bio**; **Comunica il Bio**.

Insieme a focus group, incontri con i media, istituzioni e mondo della ricerca, il **Villaggio del BIO** ospita anche innumerevoli spazi espositivi per presentare un’ampia gamma di prodotti e servizi del mondo biologico e dialogare con il pubblico: un nutrito programma di intrattenimento ludico e informativo invita a trascorrere alcune ore all’interno del Villaggio per imparare a leggere un’etichetta Bio, capire il significato di agricoltura biologica e biodinamica, conoscere i benefici derivanti dal consumo di alimenti biologici. Il tutto condito da momenti di piacevole convivialità, come il concorso fotografico **#scattailatoBIO**, gli eventi dedicati ai più piccoli all’interno del Baby BIOpark, come il laboratorio **Esperienza Tattile**, curato da **Fileni BIO**, che prevede il coinvolgimento dei bambini in un'esperienza tattile/sensoriale alla scoperta della filiera biologica o la merenda BIO a cura di **Rigoni di Asiago**, **Barilla** e **Granarolo** con le loro linee di prodotti biologici.

Sempre nell’ottica della valorizzazione delle eccellenze del biologico Made in Italy, viene organizzato il concorso “**Buono è BIO**” per promuovere la formazione dei cuochi del futuro e **avvicinarli all’uso in cucina di prodotti biologici certificati**. In particolare, la dinamica del concorso prevede il coinvolgimento di cinque Istituti alberghieri con la realizzazione di un BIO Menù, la selezione dei piatti più meritevoli e la loro realizzazione in diretta nel corso di alcuni show cooking.

“L’obiettivo della Festa del BIO - che ben si identifica con la mission di FederBio - sottolinea il presidente di FederBio, Paolo Carnemolla - è avvicinare il maggior numero di persone al mondo del biologico, trasmettere i valori dell’agricoltura bio e biodinamica e diffondere la cultura del consumo di cibo sano e prodotto senza agenti chimici. Per rendere sempre più edotti e consapevoli i consumatori circa il valore della scelta biologica ritengo che l’idea di organizzare un originale e dinamico road show, aperto al pubblico per offrire momenti di comunicazione, convivialità e degustazione, sia quella giusta.”

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](http://www.festadelbio.it)

Ufficio Stampa

Gruppo Atomix - Barbara Mancini

[b.mancini@gruppoatomix.com](mailto:b.mancini@gruppoatomix.com)

366 1643835