

Nella splendida cornice di Piazza dei Signori, la quarta tappa del tour di FederBio

## **Verona ospita la Festa del BIO: degustazioni, prove sensoriali, talk e show cooking.**

*Una kermesse che traccia un percorso impegnato verso l'informazione e la lotta ai pesticidi chimici di sintesi. E a fine giornata il BIOaperitivo!*

*Bologna, 19 giugno 2018.* Dopo i successi di Milano, Torino e Roma, la **Festa del Bio** giunge ora a **Verona**, nella centralissima **Piazza dei Signori**, **sabato 23 giugno, dalle ore 10 alle 19**. Questo tour nazionale è organizzato da **FederBio per promuovere la conoscenza e il consumo dei prodotti biologici certificati, nel rispetto dell'ambiente, dell'uomo e della biodiversità.**

Per il biologico il 2017 è stato l'anno del boom; un settore sempre più dinamico e portante dell'economia italiana, dove il solo consumo interno vale 3,5 miliardi: +15% rispetto al 2016 e +153% dal 2008. Un settore che traina la crescita dei giovani che puntano a un ritorno all'agricoltura, soprattutto a quella **biologica**: solo dal 2013 al 2016 il numero di **aziende agricole biologiche** è aumentato del 40%, mentre nell'agricoltura tradizionale, in vent'anni, l'Istat ha registrato un crollo del 46%. Il biologico, quindi, non è un ritorno al passato, ma una scelta orientata al futuro.

Sono circa **1.800.000 gli ettari in Italia coltivati secondo metodo biologico**: quasi il 15% della superficie agricola totale, con un incremento di oltre il 20% rispetto al 2015. Cifre che confermano la piena consapevolezza di una società che vuole fermamente tutelare la propria salute, ma anche l'ambiente e la natura.

Cresce l'attesa per l'appuntamento del 23 giugno a Verona: **nella splendida cornice di Piazza dei Signori sarà allestito il Villaggio del BIO** dove, per **tutta la giornata, dalle 10 alle 19, con ingresso libero e gratuito**, si alterneranno eventi creati per ogni fascia d'età e degustazioni di prodotti biologici Made in Italy. Lo spazio del Villaggio è allestito per ospitare espositori di prodotti e servizi del mondo biologico, offrire un ricco programma di iniziative di promozione e informazione, oltre che coinvolgere direttamente aziende, giornalisti, blogger, esperti, studenti, adulti e bambini sui temi dell'alimentazione naturale e della sostenibilità ambientale.

Immancabili le **degustazioni free di cibi biologici** e **gli show cooking in diretta dal palco dell'arena**. **Da non perdere alle 11.00** l'appuntamento con lo chef stellato **Leandro Luppi** e la sua "Carbonara di lago" e alle **ore 13.15** appuntamento con il giovane **chef Martino Scarpa** impegnato nella realizzazione di un piatto specialissimo con un mix di sapori del territorio, ovviamente tutto BIO certificato. Alle **ore 17.30** - a chiusura della Festa - il **BIOaperitivo** offerto a tutto il pubblico del Villaggio.

"Qui in riva all'Adige, un territorio tra i più coinvolti nelle produzioni biologiche, possiamo esprimere tutta la nostra soddisfazione per il successo che sta riscuotendo la Festa del BIO – dichiara il **Presidente di FederBio, Paolo Carnemolla** – una kermesse che avvicina i consumatori al mondo del bio e diffonde la cultura della sana alimentazione."

Tra gli appuntamenti da segnare in agenda, **il talk** fissato alle **11:50** dall'inequivocabile titolo: **"I pesticidi non solo dentro di noi"**; ne discuterà **Maria Grazia Mammuccini**, responsabile del progetto "Cambia la Terra" insieme ad altri esperti del settore. Spazio sarà dato, anche, alle voci che sono impegnate sul territorio locale nella lotta all'uso di pesticidi chimici di sintesi.

Nel pomeriggio (ore 16:00) sarà protagonista un momento informativo con il talk **"Il valore del benessere animale in agricoltura biologica"**; un'interessante tavola rotonda per parlare degli standard predisposti da FederBio per stimolare il pubblico a riflettere sull'importanza del trattamento degli animali durante tutto il loro percorso di vita.

Ma Festa del Bio è, anche, degustazioni, show cooking e molti momenti ludici pensati per i più piccoli in uno spazio interamente dedicato a loro: il Baby BIOpark; tra il laboratorio "Esperienza Tattile, quello sensoriale "Frutta e verdura BIO", la merenda tutta BIO con il riciclo creativo dei packaging, i piccoli ospiti avranno pane (bio) per i loro denti!

Il tour della Festa del BIO si concluderà a **Bologna l'8 settembre**, nella centralissima Piazza Minghetti: una tappa di chiusura con un programma denso di eventi speciali, per terminare questo itinerario di sensibilizzazione in grande stile.

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