

## COMUNICATO STAMPA

### **Milano si tinge di verde: sabato 4 febbraio a Palazzo Giureconsulti arriva la "Festa del BIO", l'evento di riferimento del biologico italiano**

*Momenti di approfondimento e confronto su temi di grande attualità come il cambiamento climatico e il benessere animale, alternati a show cooking con degustazione, ma anche contest, giochi e intrattenimento per i più piccoli. La Festa del BIO è l'appuntamento gratuito aperto a tutti che vuol sensibilizzare sull'importanza delle scelte alimentari. Moderano i dibattiti Patrizio Roversi e Tessa Gelisio.*

Milano, 26 gennaio 2023 – Una giornata all'insegna del biologico, per riflettere sul ruolo e sul futuro dell'alimentazione e per degustare buon cibo bio.

Sabato 4 febbraio, alle ore 10, **Anna Scavuzzo**, Vicesindaco di Milano, **Raffaele Cattaneo**, Assessore all'Ambiente e Clima Regione Lombardia, insieme a **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente FederBio, **Barbara Nappini**, Presidente di Slow Food e **Roberto Zanoni**, Presidente AssoBio, taglieranno il nastro inaugurale della Festa del BIO di Milano.

Organizzata da FederBio, con la partecipazione di Legambiente, Slow Food Italia, Lipu, WWF Italia, ISDE Medici per l'Ambiente, AssoBio, Altromercato, Coalizione CambiamoAgricoltura, Cambia la Terra e Kyoto Club, la Festa del BIO è un evento itinerante che ha l'obiettivo di far conoscere e riflettere sui valori del vero biologico attraverso momenti di confronto e approfondimento, alternati a show cooking con degustazione, contest e divertimento.

La tappa milanese, nella prestigiosa cornice di Palazzo Giureconsulti, propone un palinsesto particolarmente ricco. "Allevamenti. Se sono biologici curano il benessere animale, l'ambiente e la salute umana" è il titolo del primo talk durante il quale sarà presentato il Quaderno di Cambia la Terra. Si parlerà delle differenze tra gli allevamenti intensivi, responsabili secondo dati FAO del 18% delle emissioni climalteranti, e quelli biologici improntati al benessere animale.

Il modello di allevamento intensivo, basato sulle grandi quantità, appare da tempo, e con sempre maggiori evidenze scientifiche, un modello poco sostenibile. A farne le spese sono non solo l'ambiente, con l'inquinamento di aria, acqua e suolo, ma anche la salute umana, che si trova a fare i conti con il problema della resistenza antibiotica.

Ma un altro modo di allevare è possibile. Un metodo che tenga insieme vantaggi per l'ambiente, per l'uomo e per il benessere degli animali. Nella zootecnia biologica le specie vengono cresciute in maniera totalmente naturale, senza forzature, nel rispetto dei bisogni etologici fondamentali. **Patrizio Roversi** coordinerà il dialogo tra **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente di FederBio, **Damiano di Simine** di Legambiente e il medico veterinario **Sujen Santini**. Porteranno un contributo al tema anche **Barbara Nappini**, Presidente Slow Food Italia e **Marco Paravicini Crespi**, agricoltore biodinamico e Vice presidente FederBio.

L'agricoltura biologica, che coniuga la qualità dei prodotti con la sostenibilità e la tutela della biodiversità, ha dimostrato grande resilienza ai cambiamenti climatici che contribuisce a mitigare attraverso una maggiore capacità di immagazzinare CO2 nei suoli riducendo contemporaneamente le emissioni climalteranti. Nella sfida lanciata dall'Eu con il Green Deal e le strategie Farm to Fork e Biodiversità, affinché l'innovazione agricola passi dalla sostenibilità, il mondo del biologico italiano è pronto a distinguersi per scelte sempre più innovative e all'avanguardia per diventare il modello di riferimento per tutto il comparto agroalimentare. Questi i temi al centro del dialogo "L'agricoltura biologica per la difesa della biodiversità e la sicurezza alimentare" che coinvolgerà voci autorevoli come **Angelo Gentili**, Responsabile nazionale Legambiente Agricoltura, **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente FederBio e **Stefano Bocchi** del dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali Università di Milano. Con la moderazione di **Tessa Gelisio** interverranno anche: **Giorgio Baracani**, Presidente CONAPI, **Tommaso Carioni**, presidente Carioni Food & Health, **Maurizio Gritta**, Presidente Iris Bio e **Damiano di Simine**, Coalizione #CambiamoAgricoltura.

Alle 13 scatta l'ora della golosità, si accendono i fornelli del **Contest "BUONO. È BIO!"**, che vede sfidarsi a colpi di creatività i 3 finalisti dell'**Istituto Professionale Servizi per L'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Amerigo Vespucci"** di Milano, per contendersi il "Mestolino BIO". Obiettivo del contest è sensibilizzare all'utilizzo di prodotti buoni, sani e sostenibili, coltivati nel rispetto della terra senza l'uso di chimica di sintesi.

Alle 15.30 spazio a un tema di grande attualità: i pesticidi, la cui diminuzione è fondamentale per proteggere gli insetti impollinatori, gli ecosistemi e la biodiversità. Il Green Deal Eu ha fissato obiettivi vincolanti per quanto concerne la riduzione dei pesticidi chimici che contribuiscono a inquinare suolo, acque e aria. La Strategia From Farm to Fork ne prevede, infatti, l'eliminazione del 50% entro il 2030. Durante il talk verrà presentato l'**Atlante sui Pesticidi** curato della Coalizione #CambiamoAgricoltura con la partecipazione di: **Federica Luoni**, Responsabile Agricoltura Lipu-Coalizione #CambiamoAgricoltura, **Benjamin Fishman**, Heinrich-Böll-Stiftung Parigi - Francia /

Italia, **Carlotta Priore**, Legambiente, **Paolo Toniolo**, Medico nutrizionista, ISDE Italia-Medici per l' Ambiente, **Niccolò Reverdini**, Cascina La Forestina – Agricoltore Bio Parco Agricolo Sud Milano, **Anna Ganapini**, Vicepresidente Unaapi – Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani.

Dopo la bio merenda, alle 16, il libro "Il profitto e la cura" di **Cinzia Scaffidi** animerà il dialogo dal titolo "La sostenibilità e le voci che non abbiamo ascoltato". La produzione alimentare si è sempre allineata ai modelli industriali seguendo la logica del profitto a scapito della tutela dell'ambiente, della fertilità del suolo e della biodiversità. Un sistema che ha mostrato le sue debolezze. È troppo tardi per la transizione agroecologica? Con l'autrice, ne parleranno **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente FederBio e **Piero Bevilacqua**, storico dell'agricoltura.

Seguirà alle 17.15 il talk che dà voce agli agricoltori per raccontare come ogni giorno affrontano gli effetti del cambiamento climatico, dialoga con loro **Stefano Caserini** meteorologo e ricercatore.

Alle 18.15 la presentazione del contest fotografico, aperto a tutti gli instagrammer amanti della biodiversità, "[Bio intorno a te!](#)".

Conclude la giornata lo show cooking con degustazione "**Tutti i colori della cucina amica dell'ambiente**" esaltati dall'estro creativo dello chef e star di TikTok **Daniele Resconi**, cui seguirà un gustoso BIOaperitivo per tutti.

*"Dopo il successo della prima tappa a Bologna, siamo davvero felici di riportare la Festa del BIO in una piazza importante come quella milanese. Riteniamo fondamentale, in un momento delicato come quello attuale, informare e sensibilizzare i cittadini sui valori del vero biologico e far riflettere sugli effetti che le nostre scelte alimentari hanno sulla salute e l'ambiente. Terreni vicinissimi alla desertificazione e cambiamenti climatici estremi ci ricordano quanto sia urgente passare dall'agricoltura e allevamento intensivo a modelli sostenibili basati sulla transizione agroecologica e sul rispetto del benessere animale. In particolare, alla zootecnia è dedicato un ampio focus perché è il comparto più critico sia per l'inquinamento che per la salute. Il modello intensivo è superato, per il futuro non basta ridurre l'uso di antibiotici e medicinali, occorre puntare su allevamenti sostenibili, in totale sintonia con la natura e i suoi ritmi, con animali al pascolo e in densità ridotta. L'approccio agroecologico circolare dell'allevamento bio, che valorizza le razze autoctone e prevede l'integrazione tra produzioni vegetali e animali, contribuisce a ridurre sensibilmente gli elementi inquinanti e a preservare la fertilità. Confidiamo che la Festa del BIO sarà un momento importante per continuare a sensibilizzare i cittadini sull'adozione di stili di consumo sempre più responsabili e sostenibili",* ha commentato Maria Grazia Mammuccini, Presidente di FederBio.

Il talk sui cambiamenti climatici e lo show cooking sono iniziative realizzate nell'ambito della campagna Being Organic in Eu promossa da FederBio in collaborazione con Naturland e cofinanziata dall'Unione europea ai sensi del Reg. EU n.1144/2014.

**Per maggiori dettagli sulla Festa del BIO e gli aggiornamenti del programma visita il sito: <https://www.festadelbio.it/tappe/milano-4-febbraio-2023/>**

Contatti: Pragmatika s.r.l.

Silvia Voltan

silvia.voltan@pragmatika.it - Mob. 331 1860936