

COMUNICATO STAMPA

Roma capitale del biologico: sabato 27 maggio l'Acquario Romano ospita la "Festa del BIO", l'evento del biologico italiano

La mitigazione della siccità e degli altri effetti del cambiamento climatico, l'importanza della transizione ecologica per il mantenimento della fertilità del suolo e della biodiversità, la conversione dell'allevamento verso modelli sostenibili basati sul benessere animale. Questi alcuni dei temi al centro della tappa romana della kermesse itinerante che vuol sensibilizzare sull'importanza delle scelte alimentari per la salute delle persone e dell'ambiente. Modera i dibattiti Patrizio Roversi.

Roma, 17 maggio 2023 – Roma si tinge di verde per ospitare la tappa finale della quinta edizione della Festa del BIO, la manifestazione di riferimento del biologico italiano. Una festa-gratuita e aperta a tutti, che alterna approfondimenti su tematiche di grande attualità con esperti, esponenti del mondo istituzionale, giornalisti e opinion leader a momenti di show cooking con degustazione, contest e intrattenimento.

Sabato 27 maggio, alle 10.30, taglio del nastro inaugurale all'Acquario Romano, in piazza Manfredo Fanti 47, a pochi metri dalla stazione Termini. Saranno presenti il Ministro dell'agricoltura **Francesco Lollobrigida***, **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente FederBio, **Giancarlo Righini**, Assessore alle Politiche agricole del Lazio, **Sabrina Alfonsi**, Assessora all'agricoltura, ambiente e Ciclo dei rifiuti di Roma Capitale, **Rocco Ferraro**, Consigliere delegato Ambiente, Transizione ecologica di Città Metropolitana di Roma Capitale, **Roberto Zanoni**, Presidente AssoBio e **Flavio Pezzoli**, Presidente dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Roma e provincia.

L'iniziativa, che ha l'obiettivo di trasferire i valori del biologico e far riflettere sul ruolo fondamentale di una sana e corretta alimentazione, è organizzata da FederBio con la partecipazione di Legambiente, Slow Food Italia, Lipu, WWF Italia, ISDE Medici per l'Ambiente, AssoBio, Anabio-CIA, Anaprobio-Copagri, Altromercato, NaturaSì, Pancrazio Spa, Coalizione CambiamoAgricoltura, Cambia la Terra e Kyoto Club.

Davvero ricco il programma della tappa romana della Festa del BIO. Dopo la conferenza stampa inaugurale, alle 11.30 è prevista la firma del protocollo d'intesa tra Città Metropolitana di Roma Capitale e FederBio per lo sviluppo dell'iniziativa "[Comuni amici del BIO](#)". L'accordo punta all'eliminazione delle sostanze chimiche in agricoltura e alla

valorizzazione dei principi dell'agricoltura biologica e a Km 0 nelle politiche locali, in particolare nella gestione del verde pubblico e della ristorazione collettiva.

Alle 11.50 riflettori accessi su una delle tematiche del momento: la siccità. Un fenomeno che si aggrava di anno in anno e che sta toccando il record negativo con devastanti conseguenze ambientali ed economiche. Il 30% di pioggia in meno tra gennaio e febbraio, in particolare nel Centro Nord, e temperature di 1,44 gradi sopra la media storica (dati Consiglio nazionale delle ricerche) hanno ridotto al minimo il livello di laghi e fiumi creando non poche criticità alle aziende dell'agroalimentare per le quali le disponibilità idriche sono essenziali. Le pratiche agroecologiche che si basano sul riciclo della sostanza organica contribuiscono a mitigare gli effetti del cambiamento climatico grazie alla capacità di trattenere grandi quantità di acqua e di accrescere il contenuto di carbonio.

Chiara Paduano, giornalista di Rai News 24, coordinerà l'approfondimento **"La cura del suolo cura anche la siccità"** che coinvolgerà **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente di FederBio, **Anna Luise**, Responsabile dell'Unità Strumenti di Sostenibilità in ISPRA, **Caterina Batello** dell'Associazione Italiana di Agroecologia - Agroecology Europe, **Giuseppe Corti**, Direttore Agricoltura e Ambiente CREA e Presidente SISS (Società Italiana della Scienza del Suolo) e **Franco Ferroni** della Coalizione #CambiamoAgricoltura. Interverranno anche **Margherita Caggiano** di Re Soil Foundation e **Federica Ferrario**, Responsabile Agricoltura di Greenpeace Italia.

Alle 13.00 si accendono i fornelli per la finale del contest **"BUONO. È BIO!"**, che vede sfidarsi a colpi di fantasia e abbinamenti inediti i finalisti degli Istituti Alberghieri della Regione Lazio. Gli studenti prepareranno live una ricetta a base di ingredienti bio sperando di aggiudicarsi l'ambito Mestolino BIO. Il contest è anche occasione per sensibilizzare le nuove generazioni sull'importanza di scegliere alimenti coltivati nel rispetto della terra senza l'uso di chimica di sintesi.

Alle 14.20 verranno presentati i dati e le foto dei vincitori del contest fotografico sulla biodiversità, **"Tutto il BIO intorno a te!"**.

Il secondo talk è dedicato agli insetti impollinatori e al loro ruolo fondamentale per il mantenimento della biodiversità. Si stima che l'87,5% delle piante spontanee a livello globale (circa 308.000 specie) e circa il 40% della produzione agricola mondiale dipenda, almeno in parte, dall'impollinazione di api, vespe, farfalle, falene e coleotteri (fonte [Assessment Report on Pollinators, Pollination and Food Production](#)). Purtroppo l'utilizzo di neonicotinoidi e la devastazione degli habitat naturali stanno mettendo a rischio l'esistenza di questi indispensabili alleati dei servizi ecosistemici.

Il dibattito **“Biologico è ... Natura!”** approfondirà il ruolo dell'agricoltura biologica nella tutela degli impollinatori e per la conservazione della natura. Il dialogo, promosso da WWF Italia e FederBio, coinvolgerà **Betti Piotti**, Associazione Italiana Apiterapia, **Pietro Milanese**, Associazione Pensiero Socialista, **Marco Antonelli** e **Caterina Giovanetti** di WWF Italia e **Daniele Cangiali** dell'Associazione "Api Romane". Porterà un contributo al talk anche **Michele Monetta**, Apicoltore biologico di FederBio.

Alle 15.45 salirà sul palcoscenico della Festa del BIO **Piero Bevilacqua**, storico e saggista italiano che presenterà il suo libro **“Un'agricoltura per il futuro del pianeta - Il sistema di produzione del cibo come paradigma di una nuova era”**. Con la moderazione di **Patrizio Roversi**, dialogheranno con l'autore **Maria Grazia Mammuccini**, presidente FederBio, **Cinzia Scaffidi** e **Antonio Cianciullo** giornalisti.

La parola passerà quindi agli agricoltori che racconteranno, in un dialogo con **Gian Maria Sannino**, responsabile del Laboratorio Modellistica Climatica e Impatti di Enea, come affrontano ogni giorno gli effetti sempre più impattanti del cambiamento climatico tra siccità e improvvise alluvioni.

L'ultimo talk è dedicato a un'altra tematica di grande attualità, gli allevamenti. È provato che quelli intensivi sono causa di ingenti emissioni inquinanti, circa il 75% dell'ammoniaca immessa nell'ambiente, e della resistenza agli antibiotici che solo in Italia causa quasi 10 mila morti l'anno (dati contenuti nel Quaderno di Cambia La Terra: [“Allevamenti. Sostenibile non basta: il modello è quello del bio”](#)). Ecco perché è necessario accelerare la transizione verso una zootecnia sostenibile. Degli effetti positivi degli allevamenti biologici che salvaguardano il benessere animale, l'ambiente e la salute parleranno dalle 17.45: **Paolo Carnemolla**, Segretario Generale FederBio, **Maria Letizia Gardoni**, Presidente Coldiretti BIO, **Camilla Laureti**, Europarlamentare e Segreteria nazionale del PD con delega alle politiche agroalimentari, **Franco Berrino**, Medico epidemiologo e Vicepresidente Fondazione La Grande Via e **Antonella Litta**, Referente nazionale di ISDE Italia.

Conclude la giornata lo show cooking **“Tutti i colori della cucina amica dell'ambiente”** a cura di **Luisanna Messeri**, la cuoca pop della TV e, a seguire, un **bio aperitivo per tutti**.

“Siamo davvero entusiasti di portare la nostra Festa del BIO nel cuore della Capitale. Un evento che unisce dibattiti e divertimento per informare e sensibilizzare i cittadini a uno stile alimentare più ecosostenibile a base di buon cibo biologico, con poca carne proveniente da allevamenti bio che tutelano il benessere animale. Gli effetti sempre più incontrollabili del cambiamento climatico ci spronano a voltare pagina: serve un cambio

di paradigma nel modo di produrre e consumare cibo, dobbiamo adottare un approccio più sostenibile e circolare che preservi la salute delle persone e dell'ambiente. La Festa del BIO nasce proprio per informare i cittadini che gli alimenti che portano in tavola hanno un impatto ambientale. Scelte più responsabili e sostenibili contribuiscono a mitigare il cambiamento climatico, a tutelare la biodiversità, a ridurre sensibilmente gli elementi inquinanti e a preservare la fertilità e gli ecosistemi", ha commentato Maria Grazia Mammuccini, Presidente di FederBio.

La conferenza stampa, 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>

**Invitato, in attesa di conferma*

Contatti: Pragmatika s.r.l.
Silvia Voltan
silvia.voltan@pragmatika.it - Mob. 331 1860936