

## COMUNICATO STAMPA

### **Sfide ambientali e alimentari: la risposta del mondo biologico alla Festa del BIO di Milano, sabato 9 marzo**

*Si parlerà del ruolo fondamentale delle donne nell'agricoltura bio e nella transizione ecologica, di biodiversità, e dell'importanza di una corretta educazione alimentare con consigli nutrizionali degli esperti. Ci saranno cooking show, un contest tra gli studenti dell'istituto alberghiero Vespucci, laboratori per i più piccoli e intrattenimento per tutta la famiglia.*

*Moderano la giornata **Patrizio Roversi** e **Tessa Gelisio**.*

Milano, marzo 2024 – Agricoltura e cibo al centro della Festa del BIO di Milano. Dalle ore 10 Palazzo Giureconsulti, nella centralissima Piazza Mercanti 2, ospiterà l'evento di riferimento del biologico, gratuito e dedicato a tutta la famiglia.

All'indomani dell'8 marzo, l'edizione 2024 della Festa del BIO milanese avrà un focus particolare sull'impegno delle donne verso sistemi agroalimentari sostenibili dal campo alla tavola dove, con ruoli diversi ma con un obiettivo comune, stanno guidando la svolta verso il biologico e l'agroecologia, essenziali per la salute delle persone e del Pianeta.

La conferenza inaugurale\* della Festa del BIO sarà dunque tutta al femminile con la presenza di **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente di FederBio, **Barbara Nappini**, Presidente di Slow Food, **Nicoletta Maffini**, Presidente di AssoBio, **Maria Letizia Gardoni**, Presidente di Coldiretti Bio, **Fiorella Belpoggi**, Direttrice Scientifica Emerita Istituto Ramazzini e Membro del Comitato Scientifico di ISDE Italia e **Renata Alleva**, Specialista in scienza dell'alimentazione, Vicepresidente dell'Ordine dei biologi dell'Emilia Romagna e delle Marche e

*"Le donne hanno sempre giocato un ruolo importante nei sistemi agricoli e alimentari, dal campo alla tavola, ed oggi sono impegnate per il cambiamento dei sistemi di produzione e consumo verso la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente anche per le future generazioni, per le quali il biologico svolge una funzione fondamentale. Ecco perché abbiamo scelto di metterle al centro della Festa del BIO – sottolinea **Maria Grazia Mammuccini, Presidente di FederBio** – L'empowerment femminile,*

*arricchisce il sistema agricolo e alimentare nel suo complesso. Grazie alla propensione all'innovazione, unita a determinazione e competenze, le donne rappresentano una forza trainante nel ripensare a un'agricoltura che risponda alle sfide alimentari garantendo sostenibilità, diversità, resilienza e sicurezza alimentare".*

Seguirà la firma del **protocollo d'intesa tra Crédit Agricole Italia e FederBio**, che ha l'obiettivo di sostenere l'innovazione e la crescita delle imprese agroalimentari biologiche e dei sistemi di filiera, sia in Italia che sui mercati internazionali.

Organizzata da **FederBio**, con la partecipazione di **Legambiente, Slow Food Italia, Lipu, WWF Italia, ISDE Medici per l'Ambiente, AssoBio, Coalizione CambiamoAgricoltura, NaturaSì, La Buona Terra e Crédit Agricole Italia**, la Festa del BIO è un evento itinerante che ha l'obiettivo di far conoscere e riflettere sui valori del vero biologico come elemento in grado di rispondere alle esigenze di salute, tutela degli ecosistemi e contrasto ai cambiamenti climatici.

Tra i momenti clou che animeranno della Festa del BIO di Milano, il talk **"I territori amano il Bio"**\*, parte della campagna **Comuni Liberi dai Pesticidi**, promossa da FederBio nell'ambito di **Cambia La Terra**, che vuole promuovere e sostenere il biologico nelle politiche locali, raccontando le pratiche virtuose per l'ambiente intraprese da tantissime amministrazioni comunali con particolare riferimento al verde urbano e alla ristorazione collettiva. Con la moderazione di **Francesco Magnani**, giornalista LA7, intervengono: **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente FederBio, **Andrea Magarini**, Direttore Area Food Policy del Comune di Milano, **Stefano Locatelli**, Vicesindaco Chiuduno (BG) - Delegato Agricoltura ANCI, **Rino Pruiti**, Presidente dell'Assemblea dei sindaci di Parco Sud - Sindaco di Buccinasco (MI), **Mario Marone**, Sindaco di Bergolo (CN) e **Nicoletta San Martino**, Assessore alla Tutela Ambientale, Sostenibilità Sociale ed Economia Circolare del Comune di Varese.

Alle 13 si accenderanno i fornelli del contest **"BUONO. È BIO!"**\*, che coinvolgerà i tre studenti finalisti dello storico istituto alberghiero Vespucci di Milano in una sfida live per aggiudicarsi l'ambito **"Mestolino BIO"**, il primo premio della cucina italiana dedicato al biologico, e una fornitura di prodotti da agricoltura biologica, tracciabili, ecosostenibili, buoni e sani. Obiettivo dell'iniziativa è sensibilizzare i giovani chef sull'importanza di utilizzare ingredienti bio, coltivati nel rispetto della terra.

Ci saranno poi le storie di biodiversità\* e resilienza raccontate da chi ogni giorno deve affrontare le avversità dei cambiamenti climatici e la tutela degli habitat naturali. **Alessandro Chiolerio**, fisico e cibernetico dell'Istituto Italiano di Tecnologia, dialoga con gli agricoltori che hanno scelto di utilizzare solo pratiche naturali per tutelare gli

ecosistemi e la fertilità del suolo. Condivideranno le proprie esperienze: **Marco Paravicini**, Azienda Agricola Biodinamica Cascine Orsine, **Daniele Andreoli**, Azienda Agricola Andreoli, **Francesco Carioni**, Consorzio Agricoli Carioni, **Marco Sala**, Azienda Agricola Cascina Selva e **Sara Vigani**, Azienda Agricola Spensierata Franciacorta.

Alle 15.50 si approfondirà lo stretto legame tra Biologico e Biodiversità nel talk a cura della Coalizione #CambiamoAgricoltura. Da un lato, non utilizzando chimica di sintesi l'agricoltura biologica tutela la biodiversità, dall'altro i servizi ecosistemici e le molteplici varietà di semi e razze rappresentano una delle componenti fondamentali del metodo biologico, che lavora con la natura. Approfondiranno questo binomio **Federica Luoni** di Lipu, **Aaron Iemma** di WWF Italia, **Giuseppe de Santis** della Rete Semi Rurali ed **Elisa Bona** dell'Università del Piemonte Orientale. Modera di dialogo **Nicholas Bawtree**, direttore di Terra Nuova

Seguirà una divertente spiegazione su come leggere correttamente l'etichetta di un prodotto biologico a cura di **Patrizio Roversi**, che fornirà pratici consigli su come fare acquisti sostenibili e consapevoli.

Di rilievo, inoltre, il seminario **"Più sani più bio\*"** con esperti di varie discipline che approfondiranno l'importanza delle scelte alimentari secondo il principio One Health che mira a promuovere la salute globale attraverso la collaborazione e le interconnessioni tra salute umana, benessere animale e tutela ambientale. Integrato da un bio-quiz condotto dalla **chef Luisanna Messeri**, che coinvolgerà il pubblico su ricette e ingredienti, per far conoscere proprietà, curiosità e aneddoti sul cibo biologico. Interverranno **Renata Alleva**, Specialista in scienza dell'alimentazione - Comitato scientifico di ISDE Italia, **Cinzia Scaffidi**, Giornalista e docente, **Michela Capellini**, Giornalista de Il Sole 24 ore, **Damiano Di Simine**, Coordinatore scientifico Legambiente Lombardia, modera **Tessa Gelisio**.

Spazio quindi al gusto e a tutti i colori della cucina amica dell'ambiente con la realizzazione di una golosa ricetta con ingredienti bio a impatto zero con la chef Luisanna Messeri. Concluderà la festa dedicata al biologico il **BIOAperitivo** per tutti per fare un brindisi a un futuro sempre più green e sostenibile.

*"È estremamente importante rimettere al centro l'educazione alimentare e far riflettere sugli effetti che le nostre scelte hanno sulla salute delle persone e dell'ambiente - rimarca la **Presidente Mammuccini** - La Festa del BIO Milano punta a informare e sensibilizzare i cittadini sui valori del biologico. Serve una crescita di consapevolezza collettiva che permetta di scegliere la qualità del cibo che si consuma, facendo attenzione alla stagionalità, alla prossimità e al contenimento degli sprechi. La*

*transizione agroecologica è la risposta al futuro dei sistemi agroalimentari, propone un nuovo modo di produrre e si basa su un patto di trasparenza tra agricoltori e cittadini. Vanno però incentivati i consumi di biologico anche con una fiscalità ambientale che possa contenere i prezzi e garantire la giusta remunerazione per i produttori”.*

*\* Iniziativa realizzata nell’ambito del progetto BEING ORGANIC IN EU promosso da FederBio in collaborazione con Naturland e cofinanziato dall’Unione europea ai sensi del Reg. EU n.1144/2014.”*

**Per maggiori dettagli sulla Festa del BIO e per conoscere il programma della tappa di Milano: <https://www.festadelbio.it/tappe/milano-9-marzo-2024/>**

**Foto delle edizioni precedenti:**

**[https://drive.google.com/drive/folders/1\\_3IvG-z-lp21\\_Kpf\\_wm5aJhVAaSgeaJD?usp=drive link](https://drive.google.com/drive/folders/1_3IvG-z-lp21_Kpf_wm5aJhVAaSgeaJD?usp=drive_link)**

Contatti: Pragmatika s.r.l.

Silvia Voltan | [silvia.voltan@pragmatika.it](mailto:silvia.voltan@pragmatika.it) | Mob. 331 1860936