

COMUNICATO STAMPA

Festa del BIO torna il 25 e 26 maggio a Roma con "Anteprima Terra Madre" per raccontare come il cibo sia al centro di un futuro sostenibile

*Mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici, preservare la biodiversità e tutelare i servizi ecosistemici, questi alcuni dei temi al centro dell'evento di riferimento del biologico. Una kermesse gratuita, dedicata a tutta la famiglia, che prevede degustazioni, contest, laboratori e show cooking per scoprire tutto il bello e il buono del cibo biologico. Presentano **Patrizio Roversi e Tessa Gelisio**.*

Roma, 9 maggio 2024 – L'agroecologia come scelta sostenibile in grado di stimolare l'innovazione per un futuro sempre più verde e responsabile.

Sabato 25 e domenica 26 maggio, la sesta edizione della **Festa del BIO**, il principale evento itinerante del biologico italiano, farà tappa al **MAXXI di Roma**, insieme ad "Anteprima Terra Madre", la tre giorni di Slow Food Italia dedicata a cibo, clima e bellezza futura come prospettiva condivisa per la tutela del Pianeta, che prevede conferenze, laboratori e la possibilità di conoscere i produttori Slow Food e biologici del territorio.

Organizzata da FederBio insieme a Slow Food Italia, con la partecipazione di Legambiente, Lipu, WWF Italia, ISDE Medici per l'Ambiente, AssoBio, Crédit Agricole Italia e NaturaSì, la Festa del BIO punta a trasferire i valori e la cultura del vero biologico, coinvolgendo i cittadini sui benefici, per la salute delle persone e dell'ambiente, che derivano da un sano e corretto consumo alimentare a base di alimenti biologici.

*"Quest'anno la nostra Festa del BIO si unisce, nella tappa di Roma, ad Anteprima Terra Madre, consolidando la sinergia con Slow Food Italia e amplificando il comune impegno nella sensibilizzazione verso pratiche agroecologiche che rispettino l'ambiente e promuovano un'alimentazione consapevole - spiega **Maria Grazia Mammuccini, presidente di FederBio** - La Festa del BIO ha l'obiettivo di rafforzare il rapporto tra agricoltori e i cittadini e far riflettere sull'importanza dei modelli alimentari fondati sul biologico, nel percorso di adozione di stili di vita sempre più sostenibili. L'area dedicata ai produttori con i 'Mercati della Terra e del biologico del Lazio' organizzato congiuntamente da Slow Food Italia, Regione Lazio, Arsial e FederBio, è la*

rappresentazione concreta che agroecologia e sovranità alimentare sono due facce della stessa medaglia strettamente coerenti con il biologico e il biodinamico. Questi modelli di produzione e consumo puntano a creare sistemi alimentari legati al territorio e alle comunità locali, mettendo in primo piano i diritti delle persone e dell'ambiente, attuando così sistemi democratici e di partecipazione pubblica per la definizione delle politiche del cibo".

Nel corso della tappa romana della Festa del BIO, rappresentanti delle istituzioni, tecnici, esperti, giornalisti, nutrizionisti e agricoltori si confronteranno su tematiche di grande attualità e d'interesse per il settore.

Durante la conferenza stampa inaugurale, si parlerà della mitigazione dell'emergenza climatica e dell'importanza della transizione ecologica per il mantenimento della fertilità del suolo e della biodiversità.

La Festa del BIO entrerà poi nel vivo con il contest "BUONO! È BIO". La gara vedrà sfidarsi ai fornelli, a colpi di abbinamenti originali e gustosi, i giovani chef dell'istituto alberghiero Giuseppe Di Vittorio, in palio l'ambito Mestolino BIO. Il contest mira a educare le nuove generazioni sull'importanza di scegliere alimenti biologici che rispettino la terra e gli ecosistemi.

Seguirà il talk: "I territori amano il Bio - in tour" che darà voce ai comuni virtuosi del territorio che hanno scelto di limitare o eliminare l'uso dei pesticidi nei campi agricoli, nelle aree verdi e di scegliere cibo bio per le mense pubbliche.

Alle 17.00, con nutrizionisti ed esperti, si approfondirà il ruolo fondamentale di una sana e corretta alimentazione a base di cibi biologici, coltivati nel rispetto dei cicli naturali. Ricerche e pubblicazioni scientifiche attestano i benefici che derivano da scelte alimentari bio e sostenibili per la salute delle persone e degli ecosistemi ambientali.

A concludere la prima giornata della Festa del BIO, il gusto e i colori della cucina amica dell'ambiente con la chef Luisanna Messeri, la cuoca pop della TV, e il brindisi a un futuro più bio e sostenibile.

Domenica 26 maggio, la Festa del BIO riaprirà i battenti con le Storie di biodiversità. A parlare saranno gli agricoltori che ogni giorno sfidano le avversità climatiche per garantire una produzione sana e senza chimica di sintesi, in grado di tutelare i servizi ecosistemici.

*"Le scelte del cibo che portiamo in tavola hanno implicazioni ambientali, economiche e sociali – prosegue la **presidente di FederBio** - I cambiamenti climatici, sempre più*

frequenti e intensi, rappresentano un chiaro segnale che il Pianeta è in forte sofferenza. Occorre definire al più presto un cambio di paradigma che spinga verso un modo di produrre e consumare cibo più consapevole e sostenibile, con meno sprechi, basato sulla stagionalità, la prossimità e sul giusto prezzo per agricoltori e consumatori. Serve però l'impegno di tutti, poiché è proprio attraverso l'adozione di stili alimentari sostenibili che si può determinare un impatto positivo sui cambiamenti climatici, sulla salute delle persone e degli ecosistemi naturali, anche per le generazioni future. È questo il messaggio che vogliamo trasmettere dalla Festa del BIO".

La conferenza inaugurale, i talk "I territori amano il Bio - in tour", "Più sani più bio" e lo show cooking "Tutti i colori della cucina amica dell'ambiente" 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.1144/20

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