

All'Acquario di Roma la "Festa del Bio", l'evento del biologico italiano

17 Maggio 2023

di Redazione



ROMA – 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.

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 Agricolture 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 Cangioli** 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 componente della 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", commenta in una nota la presidente Mammuccini. Un evento che unisce dibattito 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".

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.

Maggiori dettagli sulla Festa del Bio e gli aggiornamenti del programma sul sito www.festadelbio.it.