

COMUNICATO STAMPA

Festa del BIO di Milano, dal campo alla tavola per sensibilizzare sulle scelte alimentari sostenibili per il futuro del pianeta

Sabato 14 dicembre, dalle 10.45 alle 19, Palazzo Giureconsulti ospiterà l'evento di riferimento del biologico italiano. Condotta da Patrizio Roversi e Tessa Gelisio, la Festa del BIO tratterà dell'importanza delle scelte alimentari per la salvaguardia della salute delle persone e degli ecosistemi, con un focus sulla dieta mediterranea bio. La giornata offrirà un ricco programma che alterna talk e degustazioni, giochi, laboratori e lo show cooking "Tutti i colori della cucina amica dell'ambiente" con lo chef Simone Salvini.

Milano, dicembre 2024 – Un invito a scoprire il valore del biologico, perché quando scegliamo un cibo scegliamo anche come viene coltivato. L'alimentazione ha un ruolo fondamentale nella tutela della salute, della biodiversità e nel contrasto al cambiamento climatico. Da qui, l'importanza di promuovere stili di vita e diete salutari e sostenibili, privilegiando un'alimentazione a base di cibo biologico, con un ridotto apporto di carne, attenta alla stagionalità, alla prossimità di produzione e al contenimento dello spreco alimentare. È essenziale quindi informare correttamente i cittadini e promuovere iniziative di educazione alimentare, a partire dalle mense scolastiche.

Sarà proprio l'importanza delle scelte alimentari sostenibili e consapevoli a guidare la settima edizione della Festa del BIO, in programma sabato 14 dicembre a Palazzo Giureconsulti, in Piazza Mercanti 2 nel cuore di Milano, un evento gratuito e aperto a tutti.

Organizzata da FederBio, con la partecipazione di Legambiente, Slow Food Italia, AssoBio, Lipu, WWF Italia, ISDE, NaturaSì e Crédit Agricole, la tappa di Milano della Festa del BIO punterà a riaffermare la centralità del biologico come modello di sviluppo per l'intero sistema agroalimentare, sottolineandone il ruolo fondamentale nella salvaguardia del pianeta e nel garantire un futuro migliore per le nuove generazioni.

Ricercatori, giornalisti ed esperti spiegheranno come l'alimentazione biologica, insieme al contenimento degli sprechi, contribuisca a ridurre l'impatto ambientale e a migliorare la qualità della vita. Le pratiche agronomiche biologiche sono, infatti, in grado di preservare la fertilità del suolo e la biodiversità e, inoltre, grazie alla maggior capacità di assorbire CO₂, rappresentano anche un valido alleato nella mitigazione degli effetti climatici.

Per promuovere l'adozione di stili alimentari sani e sostenibili, la Festa del BIO alternerà momenti di approfondimento e divertimento per tutta la famiglia con talk, degustazioni, contest, laboratori e show cooking per scoprire il bello e il buono del biologico. Ci sarà anche una mostra mercato con spazi dedicati ai produttori di biologico Made in Italy.

*"Le scelte alimentari sono un potente strumento per tutelare la salute delle persone e gli habitat naturali, ecco perché riteniamo fondamentale sensibilizzare i cittadini sul valore del cibo che portano in tavola – sottolinea **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente di FederBio - La Festa del BIO è un'opportunità per far conoscere, in maniera divertente, il mondo del biologico come stile di vita sostenibile. È un evento ideato per condividere conoscenze, esperienze e sapori, dimostrando che il rispetto per gli ecosistemi e la biodiversità ha bisogno del contributo di tutti. Le pratiche agronomiche biologiche non solo migliorano la salute, la fertilità del suolo e la biodiversità ma rappresentano anche una risposta concreta ai cambiamenti climatici. È fondamentale, quindi, incentivare la transizione agroecologica e parallelamente promuovere il consumo di alimenti bio, creando una cultura del cibo rispettosa dell'ambiente. Con la Festa del BIO vogliamo ispirare le famiglie, i giovani e le comunità a diventare protagonisti di un cambiamento positivo, in armonia con il pianeta attraverso l'adozione di stili nutrizionali sostenibili e bilanciati".*

La Festa inizierà alle 10.45 con l'evento inaugurale **"Dal campo alla tavola: il biologico come scelta consapevole per proteggere il pianeta"**. L'incontro approfondirà il valore del cibo come strumento per generare impatti positivi, tutelare il benessere e ridurre l'impatto ambientale, tracciando la strada verso un futuro più sostenibile, con un focus sull'importanza dell'introduzione dell'educazione alimentare nelle scuole per promuovere nelle nuove generazioni stili nutrizionali sostenibili e bilanciati. Interverranno: **Dario Nardella**, Commissione Agricoltura e Sviluppo rurale - Parlamento Europeo; **Maria Chiara Gadda**, Vicepresidente Commissione Agricoltura - Camera dei deputati; **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente FederBio; **Ettore Prandini**, Presidente Coldiretti, e **Barbara Nappini**, Presidente Slow Food Italia. Porteranno un significativo contributo anche **Stefano Ciafani**, Presidente Legambiente, **Nicoletta Maffini**, Presidente AssoBio e **Stefano Caserini**, Docente di mitigazione dei cambiamenti climatici presso il Politecnico di Milano.

Saranno quindi presentati i risultati preliminari della ricerca **IMOD** (*Italian Mediterranean Organic Diet*) con la campagna **"Il Bio dentro di Noi"**, promossa da FederBio, AssoBio e Consorzio Il Biologico. L'analisi, condotta dal Dipartimento di Biomedicina dell'Università di Tor Vergata nell'ambito del progetto **"MOOD"** del Ministero della Salute, ha confrontato l'impatto e i benefici della dieta mediterranea tradizionale e quella 100% biologica, evidenziando come quest'ultima offra vantaggi superiori per la salute delle persone e dell'ambiente. Sono stati valutati diversi parametri: la qualità nutrizionale della dieta abituale rispetto alla dieta mediterranea 100% bio, l'indice di adeguatezza mediterranea, l'impatto ambientale (consumo di acqua e CO₂), il microbiota intestinale, la composizione corporea e il metaboloma.

Alle 13.15 spazio al gusto con il contest **"BUONO. È BIO!"**. Protagonisti d'eccezione di questa edizione saranno tre studenti del **Centro di Formazione Professionale del Consorzio SiR** di Milano, che promuove la cooperazione sociale e favorisce un welfare inclusivo e sostenibile, offrendo ai ragazzi con fragilità concrete opportunità occupazionali nella ristorazione sociale. I giovani talenti prepareranno live le loro proposte per l'ambito **"Mestolino BIO"** e una fornitura di prodotti biologici.

Tra gli appuntamenti più attesi del pomeriggio, il talk con gli agricoltori biologici e biodinamici che condivideranno le loro storie di biodiversità e resilienza, raccontando come affrontano ogni giorno le avversità legate ai cambiamenti climatici, coltivando senza chimica di sintesi, nel rispetto della natura e della biodiversità e trovando soluzioni innovative per garantire le rese produttive delle loro colture, proteggere la fertilità del suolo e gli habitat naturali.

A concludere la Festa del BIO, il gusto sano e colorato della cucina amica dell'ambiente con il noto chef **Simone Salvini**, specializzato in cucina vegetale e biologica, che preparerà un appetitoso "Tortino di ceci", coinvolgendo i presenti in un divertente Bio-quiz. Seguirà il tradizionale bio aperitivo, offerto a tutti per brindare a un futuro più green e sostenibile.

Gli eventi della Festa del BIO si inseriscono nelle 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.

[Scopri il programma](#)

Contatti: Pragmatika s.r.l.

Silvia Voltan | silvia.voltan@pragmatika.it | Mob. 331 1860936