

COMUNICATO STAMPA

Festa del BIO e Anteprima Terra Madre: il 25 e 26 maggio al MAXXI di Roma per raccontare come il cibo sia al centro di un futuro sostenibile

Contrastare gli impatti delle crisi climatiche, tutelare la biodiversità e i servizi ecosistemici, questi tra i temi al centro dell'evento di riferimento del biologico. Una kermesse gratuita, dedicata a tutta la famiglia, che prevede incontri, degustazioni, show cooking e il villaggio dei Mercati della Terra e del biologico del Lazio. Presentano Patrizio Roversi e Tessa Gelisio.

Roma, 21 maggio 2024 – La transizione agroecologica come scelta che migliora resilienza e sostenibilità ambientale per il benessere delle attuali e future generazioni. Sabato 25 e domenica 26 maggio, la sesta edizione della **Festa del BIO**, il principale evento itinerante del biologico italiano, dà appuntamento dalle ore 11 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, Valle Fiorita 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. È un'iniziativa supportata da **"Being Organic in Eu"**, il progetto promosso da FederBio in collaborazione con Naturland che ha l'obiettivo di valorizzare il biologico europeo.

*"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 consolidare il rapporto tra agricoltori e 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".

Crisi climatica, cibo e agricoltura biologica. Perché il Green Deal può salvare gli agricoltori e come da nicchia di mercato il biologico sia diventato uno degli strumenti al centro delle politiche green europee. Sabato 25 maggio, alle ore 11, ne parleranno, alla conferenza stampa inaugurale della Festa del BIO e Anteprima Terra Madre, **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente FederBio, **Barbara Nappini**, Presidente Slow Food Italia, **Sara Segantin**, Scrittrice, reporter e Ambassador per l'European Climate Pact, insieme a **Silvia Sinibaldi**, Vicedirettrice Caritas Italiana, **Gianmaria Sannino**, Climatologo ENEA, **Fabio Brescacin**, Presidente di NaturaSì e **Nicoletta Maffini**, Presidente di AssoBio.

La Festa del BIO proseguirà con il contest "BUONO! È BIO", la gara che vede sfidarsi live, a colpi di abbinamenti originali e fantasiosi, i giovani chef dell'istituto alberghiero Giuseppe Di Vittorio, per contendersi l'ambito Mestolino BIO. Il contest mira a educare le nuove generazioni sull'importanza di scelte alimentari sostenibili a base di prodotti biologici che rispettino la terra e gli ecosistemi.

Seguirà il talk: "I territori amano il Bio - in tour". Sono sempre più numerose le amministrazioni comunali che hanno scelto di adottare pratiche green, che limitano o eliminano l'uso dei pesticidi nei campi agricoli e nelle aree verdi e che scelgono cibo bio per le mense pubbliche. Condivideranno queste scelte virtuose: **Maria Grazia Mammuccini**, Presidente FederBio, **Giancarlo Righini**, Assessore Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e sovranità alimentare e **Sabrina Alfonsi**, Assessora all'Agricoltura, Ambiente e Ciclo dei rifiuti di Roma Capitale. Interverranno anche **Rocco Ferraro**, Consigliere delegato Ambiente Città Metropolitana Roma, **Raul Tiraboschi**, Vicepresidente Slow Food Italia, e tra i **Comuni dell'area Roma Città Metropolitana**, **Gessica Giorgi**, Delegata all'Agricoltura Comune di Bracciano (RM), **Pietro Piergentili**, Vicesindaco di Corchiano (VT) e **Luca Galloni**, Vicesindaco di Trevignano Romano (RM)

La nutrizione ha un ruolo fondamentale per la salute e il benessere delle persone e degli ecosistemi ambientali. Alle 16.45 nel talk "Più sani più bio" verranno approfonditi i benefici che derivano da un'alimentazione sana e sostenibile da **Laura Di Renzo**,

Direttrice della Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione dell'Università Tor Vergata, **Sabrina Giannini**, Giornalista Rai, autrice e conduttrice di "Indovina chi viene a cena", **Stefania Ruggeri**, Prima Ricercatrice CREA-Alimenti e Nutrizione e **Andrea De Vecchi**, Medico chirurgo specialista in Scienza dell'Alimentazione.

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.

*"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 sistemi naturali, anche per le generazioni future. È questo il messaggio che vogliamo trasmettere dalla Festa del BIO".*

La Festa del BIO e Anteprima Terra Madre prosegue domenica 26 maggio con intrattenimento e divertimento all'insegna del buon cibo biologico. Alle 10.45 tornano le storie di biodiversità con le esperienze degli agricoltori che, con le loro pratiche agricole sostenibili, fronteggiano quotidianamente le sfide ambientali, climatiche e alimentari. Coordinerà il dialogo **Fabio Attorre**, Direttore scientifico dell'Orto Botanico di Roma, tra i più grandi d'Italia, con oltre 3000 specie vegetali.

Alle 11.50 durante il talk "L'Europa, il biologico e la biodiversità. Buone pratiche e occasioni che l'Ue ha reso possibile", l'iniziativa **GoodFoodGoodFarming**, nell'ambito della Campagna #VoteFutureEU, condividerà con **Federica Luoni**, responsabile Agricoltura di Lipu e la moderazione di **Francesca Giarè**, ricercatrice CREA, alcuni dei principali progetti ambientali al centro delle politiche green Eu. A pochi giorni dal rinnovo dell'Europarlamento, il dialogo mira a stimolare un'azione green ancora più incisiva nella prossima legislatura.

Durante le due giornate dalle 10 alle 18 ci saranno giochi, laboratori per i più piccoli al BabyBioPark, degustazioni dei bio-menù nella Bio-Kitchen e tantissimi prodotti bio al villaggio dei Mercati della Terra del Lazio con oltre 60 produttori dei Mercati della Terra, dei Presìdi Slow Food e delle aziende biologiche del Lazio.

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

Scarica il programma completo: <https://www.festadelbio.it/tappe/roma-25-maggio-2024/>

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