



Roma capitale del bio. Il 27 maggio l'ultimo appuntamento con la Festa del BIO



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, NaturaSi, Pancrazio Spa, Coalizione CambiamoAgricoltura, Cambia la Terra e Kyoto Club. Davvero 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 puntati su una delle tematiche di grande attualità: 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 Cangoli 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, 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 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