

# PROGRAMMA

Milano 9 marzo 2024

Palazzo Giureconsulti



## VI edizione

CON IL PATROCINIO DI



CON LA PARTECIPAZIONE DI



MAIN PARTNER



PARTNER



OFFICIAL RADIO



MEDIA PARTNER



SPONSORSHIP OF EVENT



Finanziato dall'Unione europea



FESTA DEL BIO  
È UN'INIZIATIVA DI  
**FEDERBIO**  
FEDERAZIONE NAZIONALE ASSOCIATI BIOLOGICI E SOSTENIBILI

# Festa del BIO – VI edizione

## Milano, 9 marzo 2024 – Palazzo Giureconsulti

### Via dei Mercanti 2

#### □ h.10.15 – Taglio del nastro e conferenza stampa inaugurale\*

### *Agricoltura e Cibo: le donne guidano la transizione ecologica*

*L'attenzione verso la sostenibilità e il benessere del nostro Pianeta è sempre maggiore, grazie anche alle donne che da anni si impegnano per promuovere un cambiamento significativo nell'agricoltura e nella ricerca. Con determinazione e visione, guidano il settore agricolo verso pratiche più sostenibili, che non solo rispettano l'ambiente ma ne salvaguardano anche la salute per le future generazioni. All'indomani dell'8 marzo, la parola alle protagoniste dell'agricoltura biologica e della rivoluzione agroecologica. È dalle donne che parte la spinta propulsiva per un cambio radicale nel settore della produzione agricola. E sono loro le leader della transizione green.*

#### INTERVENGONO:

- **Maria Grazia Mammuccini** - Presidente FederBio
- **Barbara Nappini** - Presidente Slow Food Italia
- **Nicoletta Maffini** - Presidente AssoBio
- **Fiorella Belpoggi** - Direttrice Emerita Istituto Ramazzini - Comitato scientifico di ISDE Italia
- **Maria Letizia Gardoni** - Presidente Coldiretti Bio
- **Renata Alleva** - Specialista in scienza dell'alimentazione - Vicepresidente dell'Ordine dei biologi dell'Emilia Romagna e delle Marche.

Conduce **Patrizio Roversi**, autore e conduttore televisivo

#### □ h. 11.30 - Crédit Agricole & FederBio insieme per sostenere l'innovazione e la crescita delle imprese agricole biologiche.

Firma del protocollo d'intesa

- **Vittorio Ratto** - Vice Direttore Generale Retail e Digital Crédit Agricole Italia
  - **Maria Grazia Mammuccini** - Presidente FederBio.
- **Presentazione della giornata**  
L'evento sarà condotto dalla giornalista **Tessa Gelisio**, autrice e conduttrice televisiva



#### □ h. 11.45 - Talk “I territori amano il Bio - in tour”\*

Sono tantissime le amministrazioni comunali che hanno deciso di ridurre o eliminare del tutto l'uso dei pesticidi nei campi agricoli, nelle aree verdi e di scegliere cibo bio per le mense pubbliche. FederBio, insieme alle associazioni di [Cambia La Terra](#), ha quindi lanciato la campagna [Comuni Liberi dai Pesticidi](#), con l'obiettivo di raccontare le buone pratiche intraprese. Fare rete è il modo migliore per estendere il buon esempio nel territorio. Le tappe della Festa del BIO sono l'occasione per ampliare la rete dei Comuni che adottano pratiche virtuose per l'ambiente. Dopo l'evento a Bologna, “I territori amano il Bio” arriva a Milano, l'obiettivo è sempre lo stesso: coinvolgere sempre più amministrazioni locali.

#### INTERVENGONO:

- **Maria Grazia Mammuccini** - Presidente FederBio
- **Andrea Magarini** - Direttore Area Food Policy del Comune di Milano
- **Stefano Locatelli\*** - Vicesindaco Chiuduno (BG) - Delegato Agricoltura ANCI (invitato, in attesa di conferma)
- **Rino Pruiti** - Presidente dell'Assemblea dei sindaci di Parco Sud - Sindaco di Buccinasco (MI)
- **Mario Marone** - Sindaco di Bergolo (CN)
- **Nicoletta San Martino** - Assessore alla Tutela Ambientale, Sostenibilità Sociale ed Economia Circolare del Comune di Varese.

**Modera: Francesco Magnani**, giornalista LA7 (L'Aria che Tira)

#### □ h.13.00 – SHOW COOKING Contest “BUONO! È BIO”\*

Un modo divertente e appetitoso per promuovere la formazione di futuri chef attenti all'utilizzo di prodotti da agricoltura biologica, tracciabili, ecosostenibili, buoni e sani. Gli studenti dell'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Amerigo Vespucci di Milano si cimenteranno nella prova finale del contest e si contenderanno il “mestolino BIO”. La gara tra i tre studenti finalisti sarà condotta da **Patrizio Roversi** con **Tessa Gelisio**.

#### **GIURIA DI QUALITA':**

Presidente:

**Luisanna Messeri**, la cuoca pop della TV italiana

Membri:

- **Daniela Bastianoni** - RadioMù
- **Fabio Benati** - Arga - Lombardia-Liguria
- **Cristina Ceresa e Paolo Galli** - GreenPlanner
- **Vincenzo Petraglia** - Wise Society
- **Sabina Tavolieri** - Cucina Naturale.



#### □ h.14.30 – Talk “Storie di biodiversità. Parla il bio”.

*Biodiversità, servizi ecosistemici e tutela degli habitat: gli agricoltori bio rispondono alle domande di un esperto per raccontare lo scambio virtuoso che esiste tra natura e agricoltura bio.*

##### **INTERVENGONO**

- **Marco Paravicini** - Azienda Agricola Biodinamica Cascine Orsine
- **Daniele Andreoli** - Azienda Agricola Andreoli
- **Francesco Carioni** - Azienda Agricola Carioni Food & Health
- **Marco Sala** - Azienda Agricola Cascina Selva
- **Sara Vigani** - Azienda Agricola Spensierata Franciacorta.

*Intervistatore: **Alessandro Chiolerio**, fisico e cibernetico – Istituto Italiano di Tecnologia*

#### □ h. 15.50 – Talk: “Biologico e Biodiversità: una radice comune per un legame indissolubile”

*A cura della Coalizione #CambiamoAgricoltura*

*L'agricoltura biologica e la biodiversità, intesa sia come biodiversità selvatica che come agro-diversità, sono tra loro legate a filo doppio. Da una parte i servizi ecosistemici offerti dalla biodiversità e le molteplici varietà di semi e razze sono uno delle componenti fondamentali del metodo biologico, che non significa infatti solo eliminazione dei pesticidi di sintesi ma anche un lavoro quotidiano con e non contro la natura. Dall'altra, proprio grazie a questa attenzione degli agricoltori e allevatori biologici, la biodiversità può tornare nelle nostre campagne. Nel corso del talk verrà approfondito con l'aiuto di esperti questo legame.*

##### **INTERVENGONO**

- **Federica Luoni** - Lipu
- **Aaron Iemma** - WWF Italia
- **Giuseppe de Santis** - Rete Semi Rurali
- **Elisa Bona** - Università del Piemonte Orientale.

**Modera:** *Nicholas Bawtree, direttore responsabile Terra Nuova*

#### □ h.17.00 - L'etichetta Bio raccontata da Patrizio Roversi

*Come si riconosce un prodotto biologico? Come si legge un'etichetta bio? Ce lo spiega, in maniera originale e divulgativa, Patrizio Roversi*



## □ h. 17.10 – Seminario: “Più sani più bio”\*

*Mangiare bene toglie il medico di turno. Gli alimenti biologici possono avere un ruolo cruciale in un'alimentazione sana. La consapevolezza dell'importanza delle nostre scelte alimentari sulla nostra salute è sempre più diffusa, dalla pandemia in poi. Che i cibi a base di prodotti biologici facciano bene soprattutto per il mantenimento di un buon sistema immunitario emerge da molti studi e ricerche. Ma il biologico è anche e soprattutto un metodo che ha come obiettivo quello di tutelare - assieme a quella umana - la salute degli animali e del Pianeta, in linea con il principio “ONE HEALTH”.*

*A discuterne nel seminario, esperti di varie discipline.*

**Non finisce qui.** Un **quiz** condotto dalla chef **Luisanna Messeri** coinvolgerà il pubblico su ricette e ingredienti bio, per diffondere informazioni nutrizionali e illustrare i migliori abbinamenti di prodotti tipici del territorio. Domande e curiosità per imparare, divertendosi, le proprietà e qualche notizia su cibi e ingredienti bio, alla base delle nostre abitudini di tutti i giorni. Per scoprire e riscoprire aneddoti sul mondo del cibo biologico, con un linguaggio semplice, quotidiano, alla portata di tutte e tutti.

### - PRIMA PARTE

#### INTERVENGONO:

- **Renata Alleva** – Specialista in scienza dell'alimentazione - Comitato scientifico di ISDE Italia
- **Cinzia Scaffidi** - Giornalista e docente
- **Micaela Cappellini** - Giornalista de Il Sole 24 ore
- **Damiano Di Simine** – Responsabile politiche per il suolo di Legambiente
- **Luisanna Messeri** - Chef

Modera: **Tessa Gelisio**, autrice e conduttrice televisiva

### - SECONDA PARTE **Cucina in scena “Tutti i colori della cucina amica dell’ambiente”**

A cura di Luisanna Messeri con **Tessa Gelisio** e la partecipazione di **Patrizio Roversi**. I protagonisti sul palco durante la preparazione della ricetta si rimpallano consigli di cucina bio a impatto zero. Una ricetta all'insegna della tradizione e della semplicità, per un (buonissimo) dolce tipico, dai sapori antichi e genuini...Ingredienti sani e ovviamente bio, che coniugano il sapore con il rispetto per l'ambiente. Perché il bio non è teoria ma tanta pratica... da fare in cucina, con la guida di una chef d'eccezione, per gustare e poi riproporre a casa una ricetta tanto gustosa quanto facile.

### ▪ **Ringraziamenti e chiusura dell'evento**

### ▪ **h. 19.00 – BIOAperitivo per tutti! (i momenti del gusto, AREA BIO-KITCHEN)**



\* Iniziativa realizzata nell'ambito del progetto BEING ORGANIC IN EU promosso da FederBio in collaborazione con Naturland e cofinanziato dall'Unione europea ai sensi del Reg. EU n.1144/2014.

## SCOPRI IL VILLAGGIO DEL BIO



## **AREA BABY BIOPARK**

### **I LABORATORI CREATIVI PER BAMBINI**

**Dalle 11 alle 18, in modo continuativo, si alterneranno 3 divertentissimi laboratori.**

#### **MANGIATOIE E ABBEVERATOI PER UCCELLINI**

##### **Educazione alla biodiversità!**

In inverno, le piante non producono frutti e molti piccoli invertebrati non sono disponibili, mentre in estate può essere difficile reperire acqua. Per questo può essere molto utile durante l'inverno utilizzare delle mangiatoie artificiali per nutrire gli uccelli, così come in estate degli abbeveratoi. In questo laboratorio creativo i piccoli partecipanti realizzeranno simpatiche mangiatoie con semi e altri cibi utili e abbeveratoi creativi, da lasciare nel giardino di casa, in terrazzo o in qualsiasi angolo della propria città!

#### **L'ORTO D'ASPORTO**

##### **Piccoli "Urban Farmer" crescono!**

Lavorare la terra, divertirsi a piantare i semini, innaffiare, curare e scoprire la bellezza dell'attesa del proprio raccolto! Il modo più semplice per avvicinare i piccoli alla natura e alla sensibilità ecologica. Laboratorio realizzato interamente con materiale di riciclo.

#### **L'ALCHIMISTA DEL COLORE**

##### **Pitture vegetali: spazio alla fantasia!**

I piccoli artisti contribuiranno a creare un'opera verticale con il proprio disegno realizzato utilizzando pitture vegetali. Durante il laboratorio scopriranno anche come nascono le pitture vegetali, attraverso l'utilizzo di elementi che si trovano in natura.

