

FareAmbiente organizza la

1° □ Festa dell'olio

Venerdì 18 gennaio ore 14,00

Via Valadier 36 A - Roma

“Olio extravergine: caratteristiche qualitative, organolettiche e nutraceutiche”

Segue locandina con dettagli



FareAmbiente organizza la 1° Festa dell'olio

Venerdì 18 gennaio ore 14,00

Via Valadier 36 A - Roma

*“Olio extravergine: caratteristiche qualitative,
organolettiche e nutraceutiche”*

Intervengono

Vincenzo PEPE, Presidente Nazionale FareAmbiente

Benedetto MISCIOSCIA, Vicepresidente Nazionale delle Città
dell'Olio

Cinzia BONFRISCO, Commissione permanente Politiche
dell'Unione Europea del Senato della Repubblica

Al termine della presentazione ci sarà una degustazione di
olio abbinato ai legumi della Murgia nord barese
Minervino Murgia ed Olio extravergine monocultivar

Conosciuto e usato fin dai
tempi antichissimi, l'olio di
oliva è il grasso più usato
nella dieta mediterranea.
Sono innumerevoli gli studi
clinici ed epidemiologici che
evidenziano le qualità
nutrionali di questo
alimento, considerato il
migliore, il più adatto
all'alimentazione umana, tra
tutti i grassi alimentari di
largo consumo. Un primato
che nasce da una verità
molto semplice:
l'extravergine è l'unico olio
ad essere prodotto
solamente spremendo le
olive, senza l'aiuto di solventi
chimici o altri interventi
industriali, come accade
invece per altri oli o grassi
vegetali.

