

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 nutrizionali 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.

