

SUVERETO

Tre giorni dedicati all'olio oggi si parla di extravergine

► SUVERETO

È partita ieri la tre giorni di Suvereto dedicata all'olio extravergine d'oliva e ai prodotti del territorio. Dopo la festa dell'albero in collaborazione con le scuole di Suvereto e con l'Unicef, oggi sarà la giornata dell'extravergine, con la degustazione guidata dell'olio di 12 aziende suveretane aperta sia agli operatori che a tutti i cittadini, che si svolgerà dalle 10 nella sala alta del Ghibellino accedendo dal chiostro di San Francesco, dove grazie alla guida dell'esperto Grimelli, si potrà assaggiare e conoscere meglio il nostro olio. Nella stessa sala alle 14,30 avrà inizio il convegno "Olio extravergine di oliva, benefici dell'olio e malefici dell'uomo" che dopo i saluti del sindaco, di Alfredo Massart coordinatore del comitato organizzativo e di Clemente Pellegrini dei Giovani Agricoltori Toscani, vedrà gli interventi di Manuela Giovannetti direttrice del centro di Ricerca Nutrafood di Pisa, di Marcello Bonechi vicepresidente nazionale di Città dell'olio, e le relazioni: "Ulivo,

segno del paesaggio agrario: profili giuridici" di Nicoletta Ferrucci dell'università di Padova, "I benefici dell'extravergine" di Flavio Di Gregorio del Policlinico Gemelli di Roma, "Valore nutraceutico dell'olio extravergine di oliva: rilevanza della ricerca" di Marco Macchia del centro Nutrafood, "Rischi penali connessi all'attività di impresa operante nella filiera olearia" di Edoardo Mazzanti della scuola Sant'anna di Pisa, "Potenzialità cliniche dell'extravergine a supporto della paziente con tumore al seno" di Stefano Magno Univ Cattolica di Roma, "I malefici dell'uomo sull'extravergine e sulla dieta mediterranea" di Nicolò Merendino Univ. Tuscia Viterbo, che focalizzeranno varia aspetti legati al mondo dell'olio e dell'olivo che forniranno ulteriori elementi di apprezzamento per questo prodotto così prezioso. Domani invece spazio ai prodotti del territorio con i banchi di vendita allestiti fin dal mattino, e al divertimento con cooking show a cura degli Chef Giorgio Nocciolini e Fabrizio "Ciocio" Caponi, spettacolo di trasformismo e illusionismo su trampoli con Alto Livello e musica con il concerto dei Bifolchi.

