



Al via il I° Symposium di Città dell'Olio sulle proprietà salutistiche della Dieta Mediterranea

A MONTERIGGIONI PRENDE IL VIA LA TRE GIORNI DEDICATA ALL'OLIO NEL SENESE: SABATO A SIENA L'ASSEMBLEA NAZIONALE E A CASTELLINA VA IN SCENA CHIANTI D'AUTUNNO. SARÀ PRESENTATA ANCHE LA PIRAMIDE ALIMENTARE TOSкана, NATA PER PROMUOVERE LE TIPICITÀ REGIONALI

Da domani a domenica l'olio extravergine di oliva grande protagonista da Monteriggioni a Castellina in Chianti, passando per Siena dove sabato 5 dicembre si terrà l'annuale Assemblea dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio. Grande fermento intanto per l'appuntamento di domani **4 dicembre**, il I° Symposium **"Olio Extra Vergine di Oliva elisir di lunga vita. Alimentazione e proprietà salutistiche sui principi della Dieta Mediterranea"** che si terrà **nell'Auditorium di ChiantiBanca a Monteriggioni alle 16**. "Questa prima edizione del Symposium - ha anticipato il **Presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio Enrico Lupi** - si pone come obiettivo il lancio di un progetto pluriennale in cui Siena si candida ad essere una stabile sede di incontro dove poter rappresentare i risultati di ricerche nazionali e internazionali di rilevanza scientifica nel campo medico e nutrizionale, e allo stesso tempo valorizzare le potenzialità che una attenta e puntuale comunicazione su tali temi si possono avere per aiutare il consumatore a compiere scelte consapevoli verso un prodotto di grande beneficio per la salute. L'auspicio è che possa diventare a tutti gli effetti un punto di riferimento per il mondo medico ma anche per tutta la filiera olivicola italiana attraverso una analisi degli aspetti promozionali e di marketing che ne possono derivare". Nomi ed esperienze di primo piano saranno al tavolo dei relatori del Symposium, moderato dal giornalista televisivo e radiofonico della Rai Federico Quaranta: dopo i saluti iniziali del Presidente di ChiantiBanca Claudio Corsi e del Presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio Enrico Lupi, aprirà i lavori il Rettore dell'Università di Siena Angelo Riccaboni, e a seguire - nell'ordine - saranno poi chiamati a prendere la parola il Prof. Pier Luigi Petrillo, Consigliere Politiche Unesco Ministro Politiche Agricole e Forestali e Professore di Diritto Comparato Università Unitelma Sapienza Roma con una relazione sul valore promozionale della Dieta Mediterranea Patrimonio Unesco, quindi il Prof. Claudio Rossi Docente di Chimica Fisica presso il Dipartimento di Biotecnologie Chimica e Farmacia e Delegato del Rettore responsabile dell'Area USiena AgriFood che parla di proprietà Nutraceutiche dell'Olio di Oliva e il Prof. Massimo Conio, Direttore Gastroenterologia Endoscopia Digestiva ASL1 Imperia nonché Coordinatore del Panel Medico al Forum Internazionale Dieta Mediterranea Expo Milano con un approfondimento alcune tematiche legate alle proprietà salutistiche della Dieta Mediterranea. Prima delle conclusioni, affidate al Presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio Enrico Lupi, un focus su "La Piramide Alimentare Toscana", curato dalla **dietista Carlotta Valenti**, che mette in evidenza alcuni concetti fondamentali dello stile di vita mediterraneo "declinato" con le tipicità regionali toscane: "La Regione Toscana - premette la dietista - è l'unica ad aver varato la PAT (Piramide Alimentare Toscana), con lo scopo di promuovere stili di vita sani e una alimentazione corretta, in linea con le caratteristiche culturali e le tradizioni alimentari regionali. Una Piramide che nasce grazie al lavoro di un qualificato comitato scientifico composto da ricercatori di Università e Istituti toscani che si occupano di alimentazione, ai quali abbiamo chiesto di fornirci indicazioni su come vivere in buona salute nel rispetto delle tradizioni agricole, gastronomiche e culturali locali. Il risultato è stato appunto la creazione di una Piramide alimentare toscana che propone 70 prodotti, di cui 65 appartenenti alla tradizione toscana, a cui si aggiunge un appropriato consumo di acqua, di vino, ed una



costante attività fisica". Sabato 5 dicembre, ancora una giornata dedicata al confronto, in particolare al futuro dell'olio extra vergine di oliva come espressione di cultura ed identità dei territori, con le oltre 320 Città dell'Olio che si riuniscono a Palazzo Patrizi a Siena per la 41° Assemblea Nazionale: dopo i saluti istituzionali del Presidente delle Città dell'Olio Enrico Lupi e del Presidente di ChiantiBanca Claudio Corsi, alla parte pubblica dell'assemblea parteciperanno anche il Sindaco di Siena Bruno Valentini, il Presidente della Provincia di Siena Fabrizio Nepi, Simone Bezzini, Il Commissione Sviluppo Economico e Rurale Regione Toscana, Luigi Dallai, VII Commissione Cultura, Scienza, Istruzione Camera Deputati e Oreste Pastorelli, VIII Commissione Ambiente, Territorio, Lavori Pubblici Camera Deputati. Intanto, **sia sabato 5 che domenica 6, a Castellina in Chianti** va in scena la manifestazione **"Chianti d'Autunno: passione Extravergine"**, promossa dagli otto comuni del Chianti - ovvero Castellina in Chianti (capofila del progetto), Gaiole in Chianti, Radda in Chianti, Castelnuovo Berardenga, Barberino Val d'Elsa, Greve in Chianti, Tavarnelle e San Casciano Val di Pesa - con l'obiettivo di valorizzare il territorio e le sue produzioni di eccellenza attraverso una serie di iniziative enogastronomiche e culturali, in particolare le degustazioni di olio EVO con il Capo Panel e Vicepresidente di ONAOC Marcello Scoccia (nel pomeriggio di sabato alle 15.30 e alle 17) per un primo approccio sensoriale, visite guidate di Castellina e del Museo con merenda finale a pane e olio per tutti i partecipanti, mostre, spettacoli e mercatini dell'olio del Chianti sul Camminamento delle Mura in cui saranno rappresentate tutte le produzioni olivicole delle provincie di Siena e Firenze.

Scopri tutti i dettagli del programma