

Premio Foglia D'Olio: Cinque donne imprenditrici premiate in occasione del Galà dell'Olio

Sono cinque donne imprenditrici le vincitrici del *Premio Foglia d'Olio* che verrà assegnato lunedì 18 settembre 2023 a Bitonto (BA) durante la cena evento di chiusura del **Galà dell'Olio**, il festival nazionale che celebra l'extra vergine di oliva e i migliori produttori italiani. Lo hanno annunciato questa mattina, nell'ambito della 86° Fiera del Levante Campionaria Generale Internazionale di Bari, il Presidente della Regione Puglia, **Donato Pentassuglia**, il sindaco di Bitonto **Francesco Paolo Ricci** e il patron dell'iniziativa, lo *Chef dell'olio* **Emanuele Natalizio**, durante l'incontro di presentazione del ricco programma del Galà che si terrà a Bitonto dal 16 al 18 settembre prossimi. L'evento è stato realizzato dall'Associazione Foglia d'Olio anche grazie al finanziamento della Regione Puglia e del Comune di Bitonto. I soldi dell'evento serviranno all'istituzione di due premi per gli studenti dell'ultimo anno delle scuole di secondo grado della città: a seguito di valutazione di una apposita commissione verranno premiati un elaborato scientifico e uno umanistico-storico dedicati all'olio evo, la cerimonia avverrà alla vigilia di Natale nel Salone degli Specchi del Comune.

Il *Premio Foglia d'Olio* è un riconoscimento assegnato dall'*Associazione Foglia d'Olio*, in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio e le maggiori associazioni nazionali di esperti del settore della produzione dell'extra vergine (A.i.r.o, Flos Olei, Evoluzione, Premio Il Magnifico) e quest'anno verrà conferito ad **Angela Librandi** per l'azienda Tenute Librandi in Calabria, **Maria Rosa Arbore** per l'azienda Lamacupa in Puglia, **Carmen Bonfante** per l'azienda Evo Sicily in Sicilia, **Monica Vacarella** per l'azienda Donna Emme in Veneto e **Antonella Orrù** per l'Azienda Agricola Treslizos in Sardegna. Durante la cena-evento verranno anche assegnati dalla Regione Puglia riconoscimenti a giovani imprenditori dell'olio, uno per ogni provincia pugliese, che si sono distinti per criteri di qualità dell'olio evo prodotto nel 2023.

“Desidero complimentarmi con le cinque donne imprenditrici vincitrici del Premio Foglia d'Olio che sono la dimostrazione concreta che l'olivicoltura di qualità sta cambiando anche grazie al genio femminile. Le Città dell'Olio sono da sempre impegnate nella valorizzazione dell'extravergine attraverso lo storytelling delle storie di comunità che si nascondono dietro gli oli EVO premiati. Storie di donne e uomini che con la loro passione permettono a questa civiltà millenaria di sopravvivere nel tempo e di essere trasmessa di generazione in generazione” ha dichiarato **Michele Sonnessa** Presidente delle Città dell'Olio.

“La Città dell'Olio di Bitonto è felice di aver ospitato il Galà dell'Olio perché crede fortemente nell'importanza di eventi come questo per la promozione dell'olio EVO e dei suoi territori di produzione. Una vetrina così prestigiosa ci ha offerto l'opportunità per riflettere insieme sulla qualità del cibo e in particolare dell'olio EVO, alimento principe della Dieta Mediterranea, ma anche sulla dimensione della convivialità come fonte di benessere” ha dichiarato **Cesareo Troia**, Vicepresidente e Coordinatore



regionale delle Città dell'Olio della Puglia.

Ricchissimo il programma della edizione 2023 presentato dal **direttore artistico Raffaello Fusaro**, regista e autore, e dal **direttore scientifico Antonio Moschetta**, medico e professore ordinario di Medicina Interna dell'Università Aldo Moro di Bari.

A partire da sabato il centro antico della città pugliese ospiterà spettacoli comici, presentazioni di libri, concerti, percorsi enogastronomici, convegni e laboratori didattici per i ragazzi all'insegna dell'educazione alimentare e alla salute. Tra gli artisti sul palco il regista **Riky Tognazzi** e l'attore **Giammarco Tognazzi** che ricorderanno l'amato Ugo Tognazzi autore del libro: *'Il Rigettario'* in cui si affiancano accostamenti a tavola e divertenti aneddoti sul cinema; il pianista **Danilo Rea**, tra i migliori improvvisatori jazz al mondo, che si esibirà con un inedito dedicato al Galà e il musicista **Alessandro Quarta** uno tra i violinisti più talentuosi del panorama nazionale. E ancora l'attore partenopeo **Maurizio Casagrande** e l'autore satirico **Federico Palmaroli**, in arte Osho, con lo spettacolo tratto dal fortunatissimo libro *'Come dice cosa'* che racconta un anno di satira. Gran finale sarà la cena-evento di lunedì 18 settembre organizzata dallo chef Natalizio con piatti gourmet tutti a base di olio evo.

Appuntamento da non perdere il convegno *'Olio evo e dieta mediterranea..convivialità e salute'* coordinato dal Prof. Moschetta in collaborazione con l'Università degli Studi di Bari. Al centro dell'incontro l'interessante tema della 'reciprocità del cibo': il nostro dna è depositario di informazioni che spiegano perché alcuni di noi reagiscono in maniera differente ad alcuni alimenti e come il nostro corpo sia suscettibile ad alcune malattie anche in relazione all'assunzione di determinati cibi. La 'reciprocità' quindi alla base della ragione per cui il cibo può cambiare il nostro dna, 'accendendo o spegnendo' i nostri geni e quindi cambiarci profondamente. Un confronto sull'importanza della qualità del cibo e in particolare dell'olio evo, principe tra gli alimenti della dieta mediterranea.

Il Galà dell'Olio mira ad offrire un'esperienza unica per scoprire e apprezzare la ricchezza del territorio e dei suoi prodotti agroalimentari, mettendo in risalto le caratteristiche nutraceutiche dell'olio, il metodo di produzione tradizionale, le varietà di coltivazioni utilizzate e le proprietà organolettiche che conferiscono al prodotto un sapore unico e pregiato.

PROGRAMMA GALA DELL'OLIO 2023

Sabato 16 settembre:

- in Piazza Cattedrale alle 20.30 lo spettacolo *'Stasera Maurizio Casagrande'* di e con Maurizio Casagrande
- in Piazza Cattedrale alle 21.30 il concerto *Vasopera* di Bambini di Vasco e l'Orchestra Filarmonica Pugliese diretta da Giovanni Minafra.

Domenica 17 settembre:

- Tutti i monumenti della città, le chiese e i palazzi saranno aperti al pubblico gratuitamente con guide dedicate
- in Piazza Aldo Moro dalle 8.30 alle 13.30 contest e laboratori didattici e sportivi per i bambini organizzati dal CSI-Centro Sportivo Italiano ed esibizione della squadra di Amatori Rugby Bitonto



- nel centro antico dalle 10 alle 13.30 e dalle 16 alle 20 aperto il Percorso Viaggio del Gusto e dell'Oleoturismo lungo il Sentiero dei Sapori, a cura di CIA Puglia e gli spettacoli di arte di strada e circense, con musica e giocoleria a cura di Pachamama
- in Piazza Cattedrale alle 18.30 convegno '*Olio evo e dieta mediterranea..convivialità e salute*' con la direzione scientifica del Prof. Antonio Moschetta in collaborazione con l'Università degli Studi di Bari
- in Piazza Cattedrale alle 20.30 in scena l'autore satirico Federico Palmaroli con il suo spettacolo tratto dal libro *Come dice cosa*
- in Piazza Cattedrale alle 21.30 il concerto *BaRock - dal Barocco al Rock* degli Alter Echo String Quartet.

Lunedì 18 settembre:

- Gran finale in Piazza Cattedrale alle 20 con la Premiazione Foglia d'Olio 2023 e la Cena evento a cura di Emanuele Natalizio, patron del Galà. Sotto la direzione artistica del regista e autore Raffaello Fusaro, la serata sarà presentata dall'attrice Claudia Tosoni e ospiterà gli attori Ricky e Gianmarco Tognazzi, il pianista di fama internazionale Danilo Rea e il violinista Alessandro Quarta.

Per informazioni stampagaladellolio@gmail.com - 3351975395 - www.galadellolio.it