

A Molfetta tutto è pronto per “Verde Oro. Dalla natura alla tavola”

Tutto è pronto per “Verde Oro. Dalla natura alla tavola”, la manifestazione, voluta dall’assessorato all’ambiente del Comune di Molfetta, per promuovere l’utilizzo dell’olio extravergine d’oliva e le sue innumerevoli proprietà.



La manifestazione, organizzata con la collaborazione dell’associazione nazionale Città dell’Olio, l’associazione La Voce di Sant’Andrea, e l’associazione Cicoria Puntarella si sviluppa in due giorni, sabato 16 e domenica 17 dicembre, e punta al coinvolgimento di un pubblico vasto e trasversale.

Sabato 16 la manifestazione si concentrerà nel chiostro e nella sala Finocchiaro della Fabbrica di San Domenico.

E’ lì che, a partire dalle 17.30, ci saranno laboratori per bambini, alle 18, il convegno con la partecipazione di **Filomena Corbo**, professore associato di Chimica degli alimenti presso il Dipartimento di Farmacia - Scienze del Farmaco dell’Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”, e di **Antonio Moschetta**, professore Ordinario di Medicina Interna presso l’Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”, ma anche di psicologi.

In contemporanea ci sarà l’apertura di stand espositivi con prodotti dell’enogastronomia in grado di esaltare le proprietà e l’impiego dell’extravergine di oliva nelle preparazioni, dal dolce al salato, con la possibilità di effettuare degustazioni.

Al termine del convegno, concerto di musica folk con gli artisti di Fabulanova.

Il giorno dopo, domenica 17 dicembre, a partire dalle 10, Visite guidate gratuite presso gli Oleifici di Molfetta, con la possibilità di usufruire del servizio navetta anche questo gratuito previa prenotazione (con partenza dal Pala Poli-ingresso SerMolfetta), laboratori gratuiti per bambini e degustazione di



extravergine.

«Abbiamo voluto strutturare l'iniziativa in due giorni - spiega l'assessore **Caterina Roselli** - proponendo attività diversificate e momenti folk per raggiungere il maggior numero di persone di ogni fascia di età. Determinante si è rivelata la collaborazione con la Croce rossa, la Social System e tutti i coloro che hanno voluto aderire. Un ringraziamento particolare agli oleifici che hanno compreso la valenza dell'iniziativa che già nel significato del nome racchiude il senso del nostro impegno. E' importante che tutti riescano a comprendere quanto l'alimentazione influisca sul benessere psico-fisico di ciascuno di noi».

«Da tempo - aggiunge il Sindaco, **Tommaso Minervini** - anche nelle nostre mense scolastiche abbiamo previsto la selezione di prodotti a chilometro zero ma anche l'impiego dell'extravergine. E' importante che anche a casa venga osservata la stessa cura nella scelta degli alimenti e questa due giorni, coinvolgendo gli adulti, oltre che i più piccoli, muove proprio in questa direzione. Per questo diventa indispensabile promuovere iniziative che riescano a raggiungere un pubblico vasto».

PROGRAMMA

Sabato 16 Dicembre

Fabbrica di San Domenico Molfetta

Ore 17.30

Laboratori didattici per bambini a cura della C.R.I. e Social System APS (gratuiti)

Ore 18-22

Degustazione di prodotti tipici

Ore 18:00

Sala Finocchiaro

Convegno Verde Oro. Dalla natura alla tavola

Saluti Istituzionali:

Tommaso Minervini - Sindaco di Molfetta

Caterina Roselli - Assessore all'ambiente

Interventi:

Il potere psicologico della natura

a cura di psicologi della Social System APS

Filomena Corbo - Professore associato di Chimica degli alimenti presso il Dipartimento di Farmacia - Scienze del Farmaco dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

Antonio Moschetta - Professore Ordinario di Medicina Interna presso l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"

A seguire momento di confronto tra relatori e pubblico



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Modera Lucrezia d'Ambrosio,
Addetto stampa del Comune di Molfetta

ore 21.00 Concerto live musica Folk a cura di Fabulanova (gratuito)

17 Dicembre

Visite guidate presso gli Oleifici di Molfetta (gratuite)

10.00 Servizio navetta gratuito previa prenotazione, presso il Pala Poli (ingresso SerMolfetta)

11.30 Laboratori per bambini (gratuiti)

12.00 Degustazione olio (gratuita)

Per maggiori informazioni e prenotazioni è possibile contattare il numero 340 666 6363.