

LE PROPRIETA' BENEFICHE DELL'OLIO D'OLIVA: SE NE PARLA IN UN CONVEGNO ALL'EMICICLO ALL'AQUILA

2 Novembre 2023



L'AQUILA - Le prime testimonianze dell'utilizzo dell'olio risalgono al 4000 a.C., in Armenia e Palestina, ma anche in India. L'olio d'oliva veniva utilizzato come unguento per la pelle, per alimentare le lampade - l'olio lampante - e assunto come medicinale. Grazie al successo globale della cucina mediterranea, che fa della presenza a tavola dell'olio d'oliva uno dei caratteri distintivi, il nostro olio è esportato e apprezzato in tutto il mondo.

L'olio extravergine di oliva è uno dei prodotti principali della nostra regione, conosciuto come "Oro Verde d'Abruzzo". Si tratta di uno dei prodotti tipici abruzzesi, o meglio "tradizionali" più importanti, frutto di una tenace coltivazione che dura da secoli, accuratamente custodita e tramandata di famiglia in famiglia.

Nell'evento "Dell'Olio", organizzato dall'Accademia Medica della Provincia dell'Aquila Salvatore Tommasi, si disquisirà di questo prezioso ingrediente della dieta mediterranea; si parlerà dell'olio d'oliva nell'archeologia abruzzese, della biochimica e della biodiversità dell'olio d'oliva, della relazione tra salute e utilizzo dell'olio d'oliva a tavola. Il convegno è in linea con lo spirito dell'Accademia Medica che si prefigge di diffondere la cultura di un'alimentazione sana arricchita da prodotti che sono eccellenze del territorio quali l'olio d'oliva o lo zafferano DOP.

L'evento sarà introdotto dal prof. Franco Marinangeli in qualità di rappresentante dell'Accademia Medica dell'Aquila e moderato dal giornalista Carlo Gizzi e dal prof. Leonardo Seghetti, accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Cucina.

Parteciperanno in qualità di relatori la dott.ssa Andrea Di Giovanni, archeologa, esperta della "civiltà dell'Italia preromana", il prof. Mauro Maccarrone, professore di biochimica presso l'Università degli Studi dell'Aquila, il dott. Gaetano Carboni, esperto di olio d'oliva e titolare dell'azienda agricola Pollinara di Loreto Aprutino, Il prof. Davide Grassi, professore di medicina interna presso l'Università degli Studi dell'Aquila e William Zonfa, chef stellato.

In qualità di testimonial del settore nutrizione dell'Accademia Medica, lo chef Zonfa preparerà un aperitivo a base di olio extravergine di oliva. L'evento è libero e aperto a tutta la popolazione. L'appuntamento è per il 6 novembre. alle ore 16,30

nella Sala Ipogea - Palazzo dell'Emiciclo a L'Aquila.