



## Adnkronos - Il giornale del Piemonte e della Liguria

(Adnkronos) - Usiamo quotidianamente l'olio evo, ma siamo sicuri di conoscerne davvero caratteristiche, proprietà e potenzialità? Immaginiamo il lavoro e la specializzazione di un'intera filiera che fa sì che quel liquido prezioso arrivi dal campo alle nostre tavole?

Dal 29 novembre al 1 dicembre, torna a Roma 'Evootrends' con tutto il fascino e la bontà dell'olio extravergine d'oliva: un elisir di benessere, simbolo di tradizioni secolari e di eccellenza made in Italy. Per la sua quinta edizione, l'evento organizzato da Fiera Roma e Unaprol, in collaborazione con Fondazione Evooschool e Coldiretti Lazio, con il supporto di Regione Lazio e Camera di Commercio di Roma, trasformerà il Mercato di Campagna Amica al Circo Massimo (Via di San Teodoro 74) in un'agorà del gusto e della conoscenza.

La manifestazione dedicata all'olio extravergine di oliva e a tutti gli attori della sua filiera è un'occasione preziosa per incontrare i migliori produttori di olio extravergine d'oliva, assaggiare e acquistare prodotti d'eccellenza. Oltre ai momenti espositivi, 'Evootrends' propone un ricco programma di talk tematici, utili per apprendere informazioni che cambieranno il nostro rapporto con questo alimento, grazie all'expertise scientifica di esperti internazionali, coordinati dal neuroscienziato tra i massimi studiosi mondiali di longevità, Giovanni Scapagnini, e dal medico presidente dell'Osservatorio internazionale dello Stress Ossidativo e fondatore dell'Università Popolare Medicina degli Stili di Vita, Eugenio Iorio.

Venerdì 29 novembre alle ore 10 si apre con un focus sulla dieta mediterranea, patrimonio culturale immateriale dell'Unesco, riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo come stile alimentare sano ed equilibrato, passepartout di gusto e benessere. Con il contributo di esperti nazionali e internazionali, il talk si propone di esplorare a fondo l'importanza dell'EVOO, attraverso un'analisi scientifica e pratica dei suoi effetti positivi, sia dal punto di vista della prevenzione delle malattie che della qualità della vita.

Si prosegue, alle ore 15 con il talk 'Olio evo. Tra storia, mito e falsi miti: come conoscere e riconoscere un olio evo di qualità', con il coordinamento del direttore generale di Unaprol Nicola Di Noia. È l'occasione per fare il punto sulle ultime scoperte relative all'olio evo come alimento funzionale e imparare a riconoscere le caratteristiche distintive dell'olio evo di qualità.

La mattina di sabato 30 novembre, dopo la presentazione istituzionale della manifestazione, a partire dalle 10.30 la tavola rotonda 'Evolution' riunisce esperti e ricercatori provenienti da vari ambiti scientifici – nutrizione, medicina, biotecnologia e scienze alimentari – per esplorare le ultime innovazioni e scoperte relative all'olio evo, offrendo un quadro aggiornato sul suo potenziale come alimento funzionale e sulla sua applicazione in ambito terapeutico e preventivo e promuovendo sinergie tra ricerca, sviluppo tecnologico, comunicazione e applicazione clinica.

Si prosegue, dalle 11.45 con 'Il biologico nella vendita diretta: il caso campagna amica', con la presentazione dei risultati di recenti studi sul fenomeno del canale di vendita dei mercati contadini per i prodotti bio, grazie al contributo di esperti del settore e testimonianze di aziende agricole. Nel pomeriggio di sabato dalle 14.30 si parla di olio extravergine d'oliva e invecchiamento in salute con la tavola rotonda 'Longevoo', che farà una vera e propria radiografia all'olio evo dal punto di vista chimico e nutrizionale, approfondendo le relazioni fra il consumo di questo alimento, l'invecchiamento e la longevità e raccontando le numerose evidenze che suggeriscono come la regolare



assunzione di olio evo possa contribuire a favorire un invecchiamento di successo, grazie ai suoi principi bioattivi e, in particolar modo, all'acido oleico e ai derivati polifenolici, potenti antiossidanti e antiinfiammatori.

Domenica 1 dicembre alle 10.00 protagonista del dibattito è Sua maestà la pizza, con una tavola rotonda pensata per sensibilizzare le migliaia di operatori della filiera a usare e promuovere l'uso dell'olio extravergine di oliva, l'unico in grado di garantire gusto, qualità e sicurezza. Il tutto, secondo le peculiarità di ciascuna regione italiana: dalla Pisciottana, Caiazzana, Carpellesse e Rotondella della Campania alla Casaliva del Garda, passando per Carboncella, Ciera, Itrana, Marina, Olivastrone, Rosciola, Salviana e Sirole del Lazio. In tale scenario, le pizzerie restano un target ideale per la commercializzazione dell'olio evo. Nel corso della tavola rotonda un gruppo di ricercatori incontrerà gli operatori della filiera e il pubblico per delineare lo stato dell'arte e tracciare le linee future di questo promettente matrimonio gastronomico e culturale, tutto mediterraneo, fra l'olio extravergine di oliva e la pizza. Tra le curiosità, verrà presentato l'affascinante studio sulla prima pizza integrale antiossidante al mondo. A conclusione, show cooking del Maestro della Pizza Marco Quintili.

Grazie a Evootrends al Mercato di Campagna Amica sarà possibile compiere un vero e proprio viaggio alla scoperta dei produttori di eccellenza dell'olio extravergine di oliva, con una ricca varietà di aziende che incarnano tradizione, innovazione e qualità. Ogni azienda partecipante racconta una storia unica attraverso i suoi prodotti. Dalle colline della Maremma laziale alle terre fertili della Sabina, passando per i Monti Lepini e i Castelli Romani, fino all'Agro Pontino, ogni produttore esprime la sua identità olivicola attraverso le varietà autoctone coltivate con passione e dedizione.

La gamma di oli presenti include prodotti biologici, DOP e IGP, ognuno con caratteristiche organolettiche distintive che ne esaltano il sapore e l'aroma. L'attenzione alla qualità è il filo conduttore che unisce tutte le aziende presenti. Gli oli extravergine di oliva esposti sono il risultato di un meticoloso processo di coltivazione e produzione, che spesso prevede l'uso di tecniche tradizionali affiancate da tecnologie moderne. Questo impegno garantisce un prodotto finale che rispetta le proprietà organolettiche del frutto e conserva intatte le sue virtù nutritive.

Le aziende partecipanti si distinguono per diversi punti di forza. Chi adotta pratiche sostenibili e biologiche, chi si dedica alla valorizzazione di varietà locali, chi si distingue per l'innovazione nella produzione e nella trasformazione del prodotto, creando derivati di alta qualità come oli aromatizzati, paté, e conserve. Le tecniche di estrazione a freddo e la coltivazione rigenerativa sono solo alcuni esempi di come queste aziende riescano a coniugare rispetto per la tradizione e apertura all'innovazione. Questa combinazione assicura oli di altissima qualità, capaci di soddisfare i palati più esigenti e di valorizzare ogni piatto.

Durante l'evento, i visitatori avranno l'opportunità di degustare una vasta gamma di oli extravergine di oliva, scoprendo un'ampia gamma di percezioni 'gustolfattive' dei diversi oli. Sarà un viaggio sensoriale alla scoperta delle eccellenze italiane, un'occasione ideale, per appassionati e professionisti del settore, per apprezzare l'incredibile patrimonio olivicolo del nostro Paese.

