



# Torna EVOOTRENDS, l'evento imperdibile per gli amanti dell'olio extravergine d'oliva

Lazio



By 27 Novembre 2024 Nessun commento 3 Mins Read



EVOO  
TRENDS

29-30 Novembre November  
01 Dicembre December  
2024  
[www.evootrends.it](http://www.evootrends.it)

(AGENPARL) - Roma, 27 Novembre 2024

(AGENPARL) – mer 27 novembre 2024 Torna EVOOTRENDS, l'evento imperdibile per gli amanti dell'olio extravergine d'oliva

29, 30 novembre e 1 dicembre: l'olio E.V.O. protagonista a Roma

Vieni a scoprire i segreti e la bontà dell'olio extravergine d'oliva al Mercato di Campagna Amica

al Circo Massimo

L'evento – 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.

Il venerdì 29/11 alle ore 10.00 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 15.00 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 del sabato 30/11, dopo la presentazione istituzionale della manifestazione, a partire dalle 10.30 la tavola rotonda "EVOOLUTION" 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

