

23 ottobre 2024

L'olio extravergine di oliva di alta qualità aiuta a mantenerci giovani perché rallenta l'invecchiamento cerebrale. Un utilizzo costante previene l'arteriosclerosi, combatte i radicali liberi e abbassa i livelli di colesterolo cattivo.

“denominazione di origine”, “prima spremitura a freddo”, “bassa acidità” non sono indici di qualità di un olio.



Marco Antonucci

Il colore dell'olio non è un indice della sua qualità.



Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8
6862 Rancate

Cell. +41 79 731 63 83

Email: info@amicidellolivo.ch

Web: www.amicidellolivo.ch



Foto © AAO

Oro Verde: Gocce di Sapienza

Cari amici,

siamo lieti di invitarvi all'ultimo appuntamento del 2024, che si terrà

martedì 26 novembre

in occasione della **Giornata Mondiale dell'Olivo**, istituita dall'UNESCO per celebrare questa pianta simbolo di tradizione, pace e cultura.

Il tema di quest'anno sarà **l'olio d'oliva in cucina**. L'olio extravergine di oliva, pilastro della dieta mediterranea, non solo offre numerosi benefici per la salute, ma è spesso la chiave ispiratrice nella creazione di piatti unici. A volte bastano poche gocce per trasformare il sapore di un piatto, contribuendo anche a mantenere la linea. Un benessere a tavola che si misura nella qualità degli ingredienti che si utilizzano. Cosa significa l'olio per uno chef? Da dove nasce la sua ispirazione?

La serata sarà moderata da **Marco Antonucci**, giornalista, esperto internazionale di olio e formatore slow food, che guiderà una coinvolgente discussione con alcuni chef ** di cucina.

Luogo: Spazio Aperto di Bellinzona

Via Gerretta 9a, Bellinzona (cartina sul retro)

Orari:

- **Ore 16:30:** *Laboratorio del Gusto* (posti limitati). Un'esperienza di degustazione in pieno stile Slow Food, dove potrete approfondire la conoscenza degli oli selezionati dal nostro moderatore, stimolando i vostri sensi attraverso un percorso guidato.
- **Ore 18:30:** *Conferenza* con Marco Antonucci e gli chef ospiti. Seguirà un ricco aperitivo offerto.

Per partecipare, vi preghiamo di iscrivervi entro il **18 novembre 2024** sia per il laboratorio (posti limitati) che per la conferenza, inviando una mail a premoli.claudio@gmail.com o chiamando il numero **079 731 63 83**.

L'evento è pubblico e aperto anche ai non soci.

Vi aspettiamo numerosi per questa speciale celebrazione dedicata all'olio extravergine d'oliva!

** **Matteo Cavadini** (chef Cava Rete TRE), **Daniele Giordano** (chef Locanda dal Bigatt di Paradiso), **Andrea Muggiano** (chef Ristorante Moncucchetto di Lugano), **Tiziano Orrù** (docente della Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo di Bellinzona) e **Dario Ranza** (chef Ristorante Ciani di Lugano).

Come raggiungere il Centro Spazio Aperto



Via Gerretta 9a – Bellinzona (posteggi limitati)

Altri posteggi sono disponibili allo Stadio comunale
a ca. 10' a piedi dal Centro Spazio Aperto

