

## EVOLUZIONE 2024

mercoledì, 31 gennaio 2024



di *Monica Manzone*

Si è tenuta al Roma, nella splendida cornice del **MAXXI**, la manifestazione **Evoluzione 2024**, percorsi per l'extravergine d'oliva di qualità.

L'Italia dell'olio è stata presentata a visitatori, scuole e operatori del settore che hanno potuto assaggiare le varietà di extravergine presente sul territorio.

Il progetto alla base della manifestazione è la valorizzazione e promozione dell'olio extravergine d'oliva di qualità ma anche un momento di incontro e di approfondimento sull'alimento che sta alla base della dieta mediterranea.

Per questo, quest'anno, oltre alla degustazione, si è dato spazio a convegni sul tema della salute con interventi di professori universitari che hanno spiegato quanto sia importante il consumo quotidiano l'olio extravergine.

Se la maggior parte delle diete oggi di moda concede una grammatura "omeopatica" del nostro oro verde i professionisti intervenuti hanno spiegato, invece, che per il benessere del nostro corpo il consiglio è di consumare ogni giorno almeno 50 grammi di olio extravergine di oliva e cominciare ad elaborarlo non più come condimento ma come alimento sano.

Tra i produttori si segnala la Agroalimentare Valle Trignano, azienda che fonda le proprie radici nella terra di Abruzzo. Biologica per definizione, prima ancora che questo temine entrasse nel gergo comune, la Valle Trignano produce olio extravergine d'oliva 100% **gentile di chieti**. Un olio dal gusto aromatico, profumato che sa di pepe e mela, con una piccantezza intensa e un leggero amaro che fa di questo prodotto l'ideale per la cottura di piatti corposi quali sughi rossi e legumi freschi, ma anche l'ideale per esaltare un secondo di pesce.

A vincere il premio per il Turismo dell'olio l'Azienda Marina Colonna che oltre a produrre un olio extravergine d'oliva di grande qualità promuove, con la sua Casa Colonna, l'olio-turismo trasformando i consumatori in ospiti della masseria dove da secoli si coltiva la terra.

L'olio-turismo consente di far conoscere le fasi di produzione dell'olio extravergine d'oliva, la cultura dell'assaggio, ma anche la conoscenza e la sperimentazione delle ricette, con corsi di cucina dedicati, e il territorio tra passeggiate e pranzi tra gli ulivi secolari.

