

Comunicato Stampa

Spoletto 10 febbraio 2008

Olio extravergine d'oliva e salute: un binomio imprescindibile.

A Spoletto gli olii migliori da tutto il Mondo per il Concorso Oleario Internazionale "ARMONIA- Trofeo ALMA- la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, diretta da Gualtiero Marchesi, presso il Palazzo Ducale di Colorno (PR)



Presso il CRA-Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia di Spoletto, alla presenza di un notaio si svolgono tutte le operazioni di ricezione e anonimizzazione degli oli partecipanti al Concorso, che in forma totalmente anonima, vengono poi inviati ai laboratori di analisi chimica e sensoriale del CRA -Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia di Rende, un Centro di Ricerca scientifica del Ministero dell'Agricoltura, dove verranno sottoposti ad analisi chimiche e sensoriali di pre-selezione.

Le selezioni finali si svolgeranno nei giorni 17-18-19 marzo 2008, in Colorno, presso la sede di ALMA.

Il Concorso, quest'anno alla seconda edizione e' riservato alle produzioni olivicole internazionali di eccellenza ed e' la porta d'accesso all'Elaioteca Internazionale ALMA , un programma didattico-formativo rivolto a chef internazionali che coinvolge a vario titolo Scuole di Alta Cucina e la ristorazione nelle piu' importanti città del mondo fra le quali New York, Toronto, Montreal, Tokyo, Seoul, Heidelberg, ma anche Sydney, Melbourne, Singapore e Sao Paulo.

Human Health Foundation e International Extravirgin Oliveoil Agency che organizza il Concorso, percorrono insieme l'obiettivo della ricerca scientifica e la promozione di una sana e corretta alimentazione con l'uso dell'olio extravergine d'oliva d'eccellenza e per tal fine collaborano in forma sinergica alla realizzazione di vari progetti in tal senso, cosi' come sottolineato anche nel Seminario "La Civiltà dell'Olio d'oliva...dalla terra alla tavola", tenutosi presso la Sala Convegni della Delegazione Italiana UNICEF di Roma, che ha visto tra gli altri la partecipazione dell'Accademia Italiana della Cucina e del CRA-Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia.

L'evento, fortemente voluto da Mauro Martelossi, direttore dell'International Extravirgin Oliveoil Agency, da Giovanni Antonini e dal prof. Antonio Giordano, presidente del Comitato scientifico di Human Health Foundation, ha visto la partecipazione di un nutrito gruppo di esperti

nazionali e internazionali nei vari campi della medicina , della ricerca scientifica e della gastronomia, presentando il libro “ Cancro: conoscerlo per imparare a sconfiggerlo”, un lavoro estremamente interessante scritto in considerazione della grande importanza che l'olio extravergine d'oliva ricopre nella Dieta Mediterranea e nella sana e corretta alimentazione in genere.

A seguito delle innumerevoli richieste pervenute dai produttori di varie parti del Mondo, e' stata decisa una proroga al 20 febbraio 2008 per la partecipazione alla 2 Edizione del Concorso Oleario Internazionale “ARMONIA”- Trofeo ALMA.

Informazioni e dettagli in varie lingue sono disponibili sul sito: www.oliveoilagency.org