

## Cinquecento bottigliette d'olio extravergine per prevenire il cancro

**SABATO 8 MARZO, AD OLIO CAPITALE PRESSO LO STAND PADIGLIONE PUGLIA, SARANNO DISTRIBUITI OMAGGI ALLE DONNE PER PROMUOVERE UNA SANA ALIMENTAZIONE QUALE STRUMENTO DI PREVENZIONE DELLE MALATTIE ONCOLOGICHE.**

Festa della donna all'insegna della prevenzione del cancro attraverso una corretta alimentazione basata sull'olio extravergine. Succede ad Olio Capitale 2014, grazie ad una bella iniziativa dei produttori presenti nello stand del Comune di Andria in collaborazione con la LILT Sezione di Trieste. Infatti, presso il padiglione Puglia al primo piano della Stazione Marittima, sabato 8 marzo, saranno distribuite in omaggio alle donne 500 bottigliette di olio extravergine accompagnate da una mimosa e una cartolina del territorio andriese. Della distribuzione se ne occuperanno i volontari della sezione LILT di Trieste. L'iniziativa che era stata già un successo a QOCO, nasce con lo scopo di promuovere una corretta e sana alimentazione quale strumento di prevenzione delle malattie oncologiche. Ma questa è solo una delle tante attività collaterali programmate dalle Città dell'Olio nell'ambito della Fiera. Domenica 9 marzo dalle 12 alle 19, sono previsti gli show cooking della Scuola di cucina a cura di Emilio Cuk con le ricette tipiche delle cucine regionali di tutta Italia nell'evento in collaborazione con la Federazione Nazionale Cuochi. Il primo a cura dello chef è Claudio Rosso sarà dedicato alla Cucina Pugliese e in particolare ad uno dei piatti tipici della cucina andriese: il cotto di cime rape con taralli all'extravergine. Presso l'Oil Bar nella Sala Nordio dalle 10 alle 19 sono previste degustazioni guidate di tutti gli oli presenti in fiera a cura di esperti assaggiatori dell'ONAOO. Nella Sala Vulcania 2 alle 17,00 è previsto anche il mini corso d'assaggio con degustazione guidata Concorso Olio Capitale - Giuria Popolare (Fruttati Intensi) a cura di ONAOO - iscrizioni in reception. Inoltre ci saranno anche le serate a tema in 15 ristoranti della città di Trieste nelle quali sarà proposto l'abbinamento con gli oli liguri e pugliesi. E la novità di questa edizione è un mini corso di assaggio dell'olio per bambini che è stato prenotato da una scuola inglese di Trieste.