

Olio extravergine di Oliva, un alleato intramontabile e imbattibile della salute

All'olio extravergine di oliva, alleato intramontabile e imbattibile della salute, sarà dedicata una **tavola rotonda durante Olio Capitale a Trieste**, organizzata dalla **Fondazione Italiana Fegato Onlus** in collaborazione con **ANCO-Associazione Nazionale Città dell'Olio**, nell'ambito di un importante protocollo d'intesa recentemente firmato dalle due realtà e finalizzato a sottolineare le proprietà benefiche dell'EVO per la salute, promuovere il suo consumo giornaliero nel migliore dei modi per trarre la maggior quantità di benefici.

Sabato 11 marzo, dalle ore 10.00 alle 11.00 presso l'Area Città dell'Olio - Hall 28 Bis del Trieste Convention Center, dopo i saluti istituzionali della Vicesindaco di Trieste, del Presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio **Michele Sonnessa** e del Presidente della Fondazione Italiana Fegato Onlus **Decio Ripandelli**, si entrerà nel vivo della tavola rotonda (aperta al pubblico), moderata da **Deborah Bonazza**, medico patologo di ASUGI.

Antonella Calabretti, docente dell'Università di Trieste, illustrerà le buone pratiche da seguire per il corretto uso dell'EVO per sfruttare al massimo i suoi benefici. **Natalia Rosso**, senior researcher della Fondazione Italiana Fegato Onlus, riporterà i dati più recenti correlati all'effetto benefico dell'EVO nella prevenzione delle complicanze associate alle malattie metaboliche. **Maria Notarnicola**, dirigente biologo del Laboratorio di Biochimica Nutrizionale del IRCCS Saverio De Bellis di Castellana Grotte, illustrerà i dati scientifici più nuovi nell'ambito della ricerca *in vitro* e *in vivo* sulle proprietà antitumorali dell'EVO.

“Siamo molto orgogliosi di poter dare gambe all'impegno che abbiamo preso, firmando il Protocollo lo scorso 1 dicembre alla presenza del Vicesindaco di Trieste Serena Tonel, in una cornice ideale come Olio Capitale. Le nostre associazioni vogliono la stessa cosa: informare il consumatore sulle peculiarità salutistiche e nutraceutiche dell'olio extra vergine di oliva per educare al consumo attento e consapevole - ha dichiarato il Presidente delle Città dell'Olio **Michele Sonnessa** - Conoscere i territori da cui provengono i nostri oli, le tante cultivar che sono l'espressione di una biodiversità unica al mondo e saper riconoscere le caratteristiche e le proprietà organolettiche degli oli, ci fornisce uno strumento utile per orientarci nella scelta di mettere sulle nostre tavole oli di qualità e tipici pagati al giusto prezzo, un prezzo che ripaga i produttori dell'eroico sacrificio che fanno nel prendersi cura delle nostre olivete”

“La Fondazione Italiana Fegato” - afferma il Presidente **Decio Ripandelli** - “è fiera di partecipare attivamente a questo evento, primo concreto 'mattoncino' della collaborazione tra FIF e ANCO, prevista dal protocollo firmato presso il Comune di Trieste, focalizzato sulla prevenzione delle malattie associate all'obesità (metaboliche in particolare), con particolare



riguardo alla formazione e informazione della popolazione. Questo primo appuntamento segna inoltre l'inizio di una condivisione scientifica con l'IRCSS Saverio de Bellis, l'Ente pugliese a rilevanza nazionale che persegue finalità di ricerca e di formazione nel campo biomedico, nonché di organizzazione e gestione dei servizi sanitari in campo nazionale e internazionale, insieme a prestazioni di ricovero e cura di alta specialità, con il quale la Fondazione Italiana Fegato intende portare avanti significativi progetti di ricerca”.

L'olio extravergine di oliva, essendo uno dei pilastri della dieta mediterranea, non manca mai sulle tavole degli italiani, che ne sono grandi consumatori a livello mondiale. Per le sue caratteristiche, l'olio extravergine di oliva è considerato l'alimento con la maggior quantità di elementi benefici per la salute. Recentemente, l'EVO è stato definito il primo “nutraceutico” naturale nella storia dell'uomo, e a maggior ragione, la tradizione italiana di utilizzarlo nella preparazione quotidiana degli alimenti, va assolutamente conservata e promossa.

Programma

Moderatrice:

Deborah Bonazza - UCO Anatomia e Istologia Patologica
Azienda Sanitaria Universitaria Giuliano Isontina
Saluti istituzionali

Vicesindaco Comune di Trieste

Presidente ANCO - Associazione Nazionale Città dell'Olio, **Michele Sonnessa**
Presidente Fondazione Italiana Fegato Onlus, **Decio Ripandelli**

Interventi

Topic 1: discussione sull'uso corretto dell'olio extravergine di oliva per trarre la maggior quantità di benefici (15 min)

Antonella Calabretti - Docente di Gestione Ecosostenibile nella produzione di merci e servizi, Laboratorio merceologico, DEAMS, Università degli Studi di Trieste

Topic 2: evidenze scientifiche sull'effetto benefico del EVO sul fegato (15 min)

Natalia Rosso - Senior Researcher Liver Metabolic Disease Unit - Fondazione Italiana Fegato Onlus, Trieste

Topic 3: EVO come antitumorale (15 min)



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Maria Notarnicola, Dirigente Biologo - Laboratorio di Biochimica Nutrizionale
IRCCS Saverio De Bellis - Castellana Grotte (BA)