

## L'evento • Nell'ambito del progetto 'Per terre, per bellezza e per santità' Palazzo Paolo V, inaugurata l'olioteca

Nell'ambito del progetto «Per terre, per bellezza e per santità» finanziato da **Fondazione con il Sud**, si è tenuto a Palazzo Paolo V il convegno «Verde oro: un colore antropologico nato dalla tradizione mediterranea e la spremitura delle olive». Ha moderato la giornalista e food blogger Monica Piscitelli. Al termine inaugurazione dell'olioteca permanente di Palazzo, donata da Slow Food, presso la quale sarà possibile durante gli eventi in programma conoscere le

varietà di olio d'oliva sanniti e campani.

Gaetano Pascale, presidente nazionale Slow Food, è intervenuto sul tema "L'anello debole della filiera: politiche in grado di valorizzare al meglio il comparto oleario".

Helga Sanità, docente di Antropologia del patrimonio dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, direttrice di ricerca del MedEat Research dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, ha affrontato il tema "Metodi di

vazione naturale dell'olivo. Case study: L'oro di Capri".

Hanno portato i saluti iniziali Giuliana Saginario, Commissione Ambiente Comune di Benevento; Mario De Tommasi, Distretto Culturale Palazzo Paolo V; Giancarlo De Luca, Slow Food Benevento. Rocco Cirocco, presidente Associazione per la Valorizzazione dell'olio di Molinara, ha raccontato la nascita del marchio Molea Ortime di Molinara. Angelo Lo Conte, docente Master of Food Olio, ha presentato la "Guida degli oli Slow Food".



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.