



COMUNICATO STAMPA

TERRE DI PERANZANA **“Olio e Pasta in Festa” - 14/15 dic 2018**

Promossa dal Consorzio Peranzana e dall'Associazione la Peranzana, la manifestazione elaiogastronomica si terrà a Torremaggiore in due giornate: venerdì 14 - con un workshop dal tema: ***Peranzana, quali Innovazioni e nuove evidenze per la Dieta Mediterranea***, sabato 15 - con ***“Olio e Pasta in Festa”***, serata in piazza con esposizione e degustazione delle paste artigianali preparate con olio di oliva Peranzana e una gara di cucina la cui giuria sarà presieduta dal noto Chef Peppe Zullo.

I due enti organizzatori hanno pensato bene di dedicare questa edizione ai temi della dieta Mediterranea, Patrimonio dell'Umanità Unesco, nonché all'innovazione della filiera nei suoi diversi ambiti; da qui l'abbinamento perfetto con la pasta artigianale della filiera corta del territorio in grado di assicurare garanzia al consumatore grazie ai requisiti di genuinità, tipicità e origine.

Da tempo, il brand “Peranzana” (olio e oliva da tavola), rappresenta un riferimento per il territorio nazionale, come dimostra l'affermazione nei più interessanti mercati di nicchia.

L'olio evo Peranzana presenta peculiarità distintive grazie alla forte emanazione del suo territorio, storicamente vocato, a cui olivicoltori, i frantoiani e i confezionatori stanno lavorando per rafforzare un'immagine e un'idea imprenditoriale vincente. Un “valore aggiunto” in fase di costruzione utile ad accrescere l'immagine del territorio e la competitività delle imprese nei mercati internazionali.

L'alimentazione è notoriamente portatrice di un enorme bagaglio di valori della tradizione enogastronomica e della cultura contadina del territorio. L'adozione di corretti stili di vita è un presupposto essenziale per mantenere un buono stato di salute, inteso come stato di benessere psico-fisico a fronte di un progressivo incremento delle patologie correlate alla società del benessere.

Il significato che oggi una sana alimentazione riveste conferisce all'olio di oliva un ruolo chiave per la salute ed un contributo significativo alla Dieta Mediterranea di cui è un componente essenziale.

Un razionale e corretto modello alimentare, ampiamente suffragato dai tanti studi scientifici, è presupposto necessario fin dai primi anni di età, nel tutelare la salute e favorire la crescita di una cultura alimentare orientata al consumo di alimenti ad alto valore funzionale. L'olio Extravergine rappresenta, infatti, per le sue proprietà organolettiche e nutraceutiche un alimento ad alto valore salutistico: numerose le azioni che i suoi componenti svolgono sulle funzioni biologiche, come la prevenzione all'insorgenza di patologie cardiovascolari, neoplastiche e/o neuro-degenerative ecc.

Anche la “moderna ristorazione” è da considerarsi un canale e veicolo privilegiato per la conoscenza e la corretta degustazione dell'olio di oliva che, grazie anche alla funzione di educazione alimentare, consente una efficace valorizzazione e promozione delle tipicità. Il ristoratore infatti, col suo bagaglio di professionalità ed esperienza, diventa figura chiave e “opinion leader” nei confronti dei propri interlocutori.

In un sistema contraddistinto dalle tante contraffazioni alimentari (in particolare per l'olio e il vino), l'equazione buon cibo / olio di oliva è senza dubbio un messaggio importante per nobilitare i prodotti alimentari del territorio.

Tra le altre attività in programma ricordiamo il concorso “Terre di Peranzana” per il miglior promo – video, rivolto in primis agli studenti degli istituti scolastici superiori (in collaborazione con l'ISISS Fiani – Leccisotti di Torremaggiore che ha fornito un importante supporto organizzativo e promozionale) ma aperto a tutti i cittadini dell'Alta Daunia. Infine mostre di fotografie e lavori scultorei sui temi della pasta e dell'olio di oliva a cura di artisti locali.

Torremaggiore, 27 ottobre 2018

Il Presidente
Aldo Circella

Il Presidente
Severino Carlucci