

“5 Gocce” di Bibenda

L'olio extravergine di olive ha origini antichissime.

Considerato da sempre un **alimento di pregio**, nonché il simbolo della nostra Dieta Mediterranea.

Molto salutare per il nostro organismo.

Per la valorizzazione dell'olio d'oliva la presidente **della Fondazione Italiana Sommelier della Campania Veronica Iannone ha organizzato , anche quest'anno**, Venerdì 24 Marzo, nella Sala degli Affreschi di Palazzo Doria di Angri, la nuova edizione di “5 Gocce”, la premiazione dei produttori di olio della Campania che si sono contraddistinti per la qualità del raccolto nel 2022.

A moderare la manifestazione la giornalista Stefania Cavaliere.

In sala esposte le opere del progetto “Orto dei Bambini” , realizzato dal Primo Circolo Didattico Sant'Alfonso Maria Fusco di Angri, con l'intervento della Dirigente Scolastica Maria Concetta Buongiovanni.

L'olio è stato , dunque, protagonista della serata. E così la sua geografia, la produzione, le tecniche estrattive, i consigli per acquistarlo e degustarlo, oltre alle accortezze per conservarlo bene e impiegarlo al meglio in cucina.

Un viaggio alla scoperta di uno dei simboli della dieta mediterranea e dell'Italia nel mondo: prodotto principe – con il grano e il vino – di un regione, la Campania, ricchissima di biodiversità, anche nel settore olivicolo.

a cura di Vincenzo Russolillo