

Due chicchi d'olio



S'incontreranno al mercato di Campagna Amica a Vigevano il riso e l'olio d'oliva, due eccellenze del Made in Italy agroalimentare conosciute in tutto il mondo.

Domenica si svolgerà " **Due chicchi d'olio** ", manifestazione organizzata dal Comune di Vigevano insieme a Coldiretti Pavia. Nella stessa piazza dove ogni domenica si svolge il mercato di prodotti a km zero del territorio pavese si terranno **degustazioni e analisi sensoriali degli oli** di due aziende di Coldiretti, una proveniente dalla provincia di Brescia (l'azienda agricola "Leonardo" di Sale Marasino) e una da quella di Macerata (l'azienda agricola "San Marco" di Civitanova Marche).

A partire dalle 11.30 assaggiatore professionale **abbinerà l'olio al riso** a marchio VOI (Valore Origine Italia). Un'eccellenza del territorio pavese che, servito in bianco, è in grado di esaltare i profumi dell'«oro verde».

All'auditorium San Dionigi, invece, alle ore 10 svolgerà il **convegno "Riso e olio d'oliva, il patto della salute"**, per scoprire tutti i segreti di un alimento cardine della dieta mediterranea. In piazza, intanto, si potrà **acquistare** olio italiano al cento per cento, direttamente dalle due aziende della Coldiretti che per l'occasione porteranno a Vigevano le loro " **etichette migliori**".

*Se salviamo il Made in Italy agroalimentare non tuteliamo soltanto le aziende agricole, ma salvaguardiamo anche la salute dei consumatori e migliaia di posti di lavoro – spiega **Wilma Pirola, presidente di Coldiretti Pavia** – Proprio per questo abbiamo deciso di organizzare questo evento in collaborazione con il Comune di Vigevano e l'assessore Barbara Tovagliaro: l'olio italiano infatti non sta vivendo un periodo facile, a causa anche del diffondersi della più grave epidemia della storia che ha colpito gli uliveti portata dal parassita della Xylella.*

*Ancora oggi ci viene "spacciato" come Made in Italy olio che in realtà è straniero, ma che ci viene venduto con i marchi storici della tradizione italiana – sottolinea **Giovanni Roncalli**, direttore di Coldiretti Pavia – Per questo è urgente un sistema di etichettatura più trasparente, per rendere i consumatori più consapevoli delle proprie scelte e veramente liberi di acquistare quello che vogliono senza essere ingannati.*

Informazioni

Quando: domenica 22 marzo a partire dalle 10.00

Dove: in piazza Martiri della Liberazione, Vigevano

Articoli della stessa rubrica

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [Visita alla Cascina di Sant' Alessio](#)
- » [Musei divini](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » ["Passeggia lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)
- » [Verso l'estate con gusto](#)
- » [Cantine Aperte](#)
- » [Oltrepò WineMi Week](#)
- » [Salami d'Autore](#)
- » [Oltre Cheese](#)
- » [La cultura del gusto a chilometro zero](#)
- » [Il MEC incontra l'Italia](#)
- » [Di sagra in sagra](#)
- » [Bollicine in Castello](#)
- » [Presentazione del salame crudo della Bassa Pavese](#)
- » [Calici di fine estate](#)
- » ["Terre a Confronto"](#)
- » [La città del Gusto](#)
- » [Un panino in centro](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)

Pavia, 20/03/2015 (12988)