



13 ottobre 2016 ore 18.00

Masseria Casina Fazzadio | Zona Rurale 161
Strada Provinciale Ruvo - Calendano | Ruvo di Puglia (BA)

Alce Nero e il Dottor Franco Berrino

Campi da sapere

terza tappa, **l'Olio extravergine d'oliva**

5 incontri in campo, 5 prodotti agricoli, 5 diversi luoghi
per un viaggio nel biologico e nella sana nutrizione che durerà un anno intero

Alce Nero e il Dottor Franco Berrino per un progetto che unisce la conoscenza dei luoghi di coltivazione, a quella di un cibo sano e di una corretta nutrizione.

Vi invitiamo nelle terre in cui i nostri prodotti sono coltivati per parlare con gli agricoltori nostri soci che scelgono ogni giorno il modo biologico di produrre e le sue tecniche di lavorazione.

E' il momento di rimettere al centro *l'equilibrio tra Uomo e Terra*, di comprendere

che quello che fa bene all'uno fa bene anche all'altro, in uno straordinario scambio sempre nuovo e diverso, in movimento.

Insieme al **Dottor Franco Berrino** scopriremo il loro legame con la salute di chi sceglie un modo di alimentarsi e vivere sostenibile.

La **terza tappa** di questo tour di conoscenza è dedicata **all'olio extravergine d'oliva**, ne scopriremo i metodi di coltivazione e raccolta, le proprietà nutrizionali e gli elementi che lo rendono un alimento indispensabile alla nostra salute.

Il programma

dalle 17.15

Accoglienza, con possibilità di assistere alla raccolta delle prime olive della masseria

18.00

Inizio conferenza

Interventi

Lucio Cavazzoni
Presidente *Alce Nero*

Benedetto Fracchiolla
Presidente *Mediterre.Bio*

Dott. Franco Berrino
Medico epidemiologo

Modera Antonio Moschetta,
Prof. *Medicina Interna Università degli Studi di Bari*

Al termine della conferenza spazio alle domande

20.00

Piccola degustazione di preparazioni a base di olio extravergine d'oliva a cura dello **Chef di cucina vegetale Simone Salvini**

Dalle 15.30 alle 17.00

Per chi lo volesse, sarà possibile visitare il nuovissimo frantoio della **Cooperativa Produttori Olivicoli di Bitonto**, durante il periodo della prima molitura dell'olio novello della raccolta 2016.

La visita è condotta da **Gaetano Bonasia**, *Responsabile tecnico di produzione della cooperativa*.

A seguire, piccola degustazione degli oli nuovi a cura di **Luana Leo Imperiale**, *Capo Panel Finoliva*.

c/o Cooperativa Produttori Olivicoli di Bitonto, Via Ammiraglio Vacca 233, Bitonto

Evento gratuito
Prenotazione obbligatoria

Per prenotazioni

comunicazione@alcenero.it
+39 051 6540281

Con il patrocinio di



COMUNE DI BITONTO



COMUNE DI RUVO DI PUGLIA



LA GRANDE VIA

Media partner

LIFEGATE

alcenero.com

fattidibio.com



Campi
— da —
sapere

Alce Nero
e il
Dr. Franco Berrino