

## Ad Agrigento si presenta la guida agli extravergini

È sufficiente apprezzare le qualità organolettiche di un extravergine, conoscerne le cultivar, il territorio di produzione e le tecniche di coltivazione per poterlo definire di qualità? Quali attenzioni poniamo al rispetto dei produttori e dei braccianti che lavorano i nostri campi? Siamo certi che l'olio che arriva sulle nostre tavole sia, oltre che un olio buono e pulito, anche un olio giusto? Sono queste le domande che caratterizzano la presentazione regionale della Guida agli Extravergini di Slow Food Editore che si terrà ad Agrigento, venerdì 8 luglio, alle ore 18,30 presso il Mudia Giardino del Vescovo del Museo Diocesano e organizzata da Slow Food Sicilia in collaborazione con Slow Food Agrigento e la Comunità Slow Food Zagara- Al Zahar. Ne se parlerà con i coordinatori regionali della guida, Carmelo Maiorca e Franco Saccà, con esperti che ci introdurranno alle nuove tecniche di olivicoltura in biologico e dell'impatto dei cambiamenti climatici su queste colture. Non da ultimo, Alessia Maso, di Coordit, Coordinamento italiano per il diritto degli stranieri a vivere in famiglia, parlerà dello sfruttamento dei braccianti in agricoltura, dei cosiddetti invisibili, soprattutto stranieri che, pur determinanti nei processi produttivi, vengono spesso costretti a vivere e lavorare in condizioni disumane, frequentemente anche letali. In questo contesto verrà presentato il progetto Youth&Food- Il cibo veicolo di inclusione con capofila Slow Food e finanziato dall'Impresa sociale **con i bambini**, rivolto a 60 minori stranieri non accompagnati tra Torino e Agrigento per la loro formazione e inserimento nel mondo del lavoro in ambito agro-alimentare, tra cui quello dell'olivicoltura. A concludere la presentazione il presidente di Slow Food Italia, Barbara Nappini, che riassumerà il percorso che porterà ad affrontare i temi della transizione ecologica e della rigenerazione sociale verso Terra Madre Salone del Gusto, dal 22 al 26 settembre a Torino. Posti limitati. Partecipazione solo su prenotazione contattando 3488601100



Peso:55%