

Con il patrocinio di



Comune di San Benedetto Po



Slow Food®  
Basso Mantovano



# Scegli prodotti buoni, puliti e giusti!



godo

gruppo  
organizzato di  
domanda e  
offerta

**venerdì 15 gennaio 2016 - ore 20.00**

presso Biblioteca Monastica del Museo Civico Polironiano | **San Benedetto Po (Mn)**

## Presentazione del Presidio nazionale dell'olio extravergine d'oliva

L'olivicultura italiana, quell'immenso patrimonio di olivi, di contadini e di frantoiani che popola la penisola italiana fino alle isole più meridionali, vive un momento di estrema sofferenza. Una crisi legata al processo di industrializzazione della coltivazione stessa – con la creazione di nuovi impianti meccanizzabili e di processi sempre più tecnologici – che ha reso gli oli di eccellenza non competitivi. Il patrimonio di alberi secolari o addirittura millenari diffusi in tutta la penisola, inoltre, contribuisce a rendere la produzione di olio extravergine italiano ancora più impegnativa e costosa. Così il mercato, orientato sul prezzo più basso, premia sempre di più oli di qualità scarsa. Per questo **Slow Food ha creato un Presidio nazionale che promuove il valore ambientale, paesaggistico, salutistico ed economico dell'olio extravergine italiano**. Un progetto di carattere nazionale perché i produttori di extravergine affrontano le medesime criticità in tutta Italia, nelle diverse aree di produzione.

**Interverranno**

**Lorenzo Berlendis**

*vice presidente nazionale di Slow Food*

**Giuseppe Giaimo**

*Comunità del Cibo delle Alte Madonie, produttore di olio bio*

**Al termine, assaggi**

Testaroli  con olio e parmigiano • Brasato di lenticchie di Ustica  • Pane di filiera

**Possibilità di acquistare un olio extravergine d'oliva siciliano.**

**Per info: [www.slowfoodbassomantovano.it](http://www.slowfoodbassomantovano.it)**