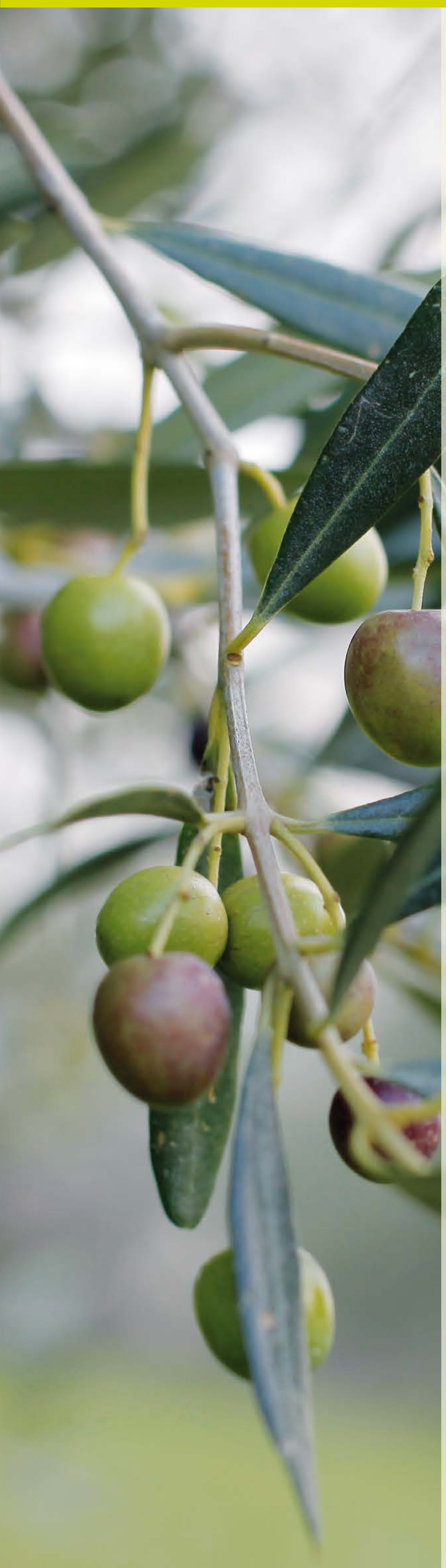
FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI VOLTERRA

COMUNE di CORTONA



L'ENDOT-*olio*

Focus sugli effetti benefici dell'olio extravergine di oliva sulla parete dei vasi sanguigni e sull'importanza di questo alimento nella dieta mediterranea

CORTONA - Sabato 27 maggio 2017

Centro Convegni Sant'Agostino - Via Guelfa 40

Moderatore

Dr. M. Bernardini Responsabile Flebologia Ospedale di Volterra

Ore 9:00 Saluti

Dr.ssa F. Basanieri Sindaco di Cortona

Dr. A. Ricci Assessore alla Cultura del Comune di Cortona

Dott. Ing. A. Mugellini Presidente Fondazione Cassa di Risparmio di Volterra

Ore 9:25 Inizio Lavori

Prof. P. Bruschetti Archeologo e Presidente MAEC Cortona

"L'olio in Etruria dall'uso alimentare agli usi comuni: il Lampadario di Cortona"

Arch. M. Giannini Dir. Responsabile SUAP Comune di Cortona

"Dal Cono Collinare di Cortona all'Arcipelago Valdichiana - l'olivo come percezione del paesaggio"

Dr. C. Gabellieri Presidente Apot Volterra

"Gli oli di oliva come riconoscere quelli necessari per il nostro benessere"

L. Barbini Diplomando Istituto Vegni – Capezzine **"Impianto di Oliveto Intensivo"**

Prof. G. Gasbarrini Gastroenterologo e studioso dell'EVO - Roma

"L'olio extravergine d'oliva nelle patologie intestinali con disbiosi e leaky gut"

Dr. F. Cosmi Dir. Cardiologia Ospedale S. Margherita Valdichiana

"L'infarto si previene a tavola!"

Dr. R. Migliacci Dir. S.C. Medicina Generale Ospedale S. Margherita Valdichiana

"Olio di oliva e malattie vascolari periferiche"

Dr.ssa G. Tavanti Biologa e Nutrizionista – Camucia **"Nutraceutica ed olio di oliva"**

Dr. M. Santella Farmacista, Tecnico ed Esperto nell'olio di oliva - Colle Val D'Elsa

"Cosmesi ed olio di oliva"

F. Trisciani Dir. Oleificio Cooperativo di Volterra

"Le principali criticità nella produzione di olio extravergine di qualità"

E. Capecchi Fattoria Cantagallo – Fratticciola **"Presentazione del Grano Verna"**

Dr. M. Bernardini Responsabile Flebologia Ospedale di Volterra

"L'olio e la terapia elastocompressiva: il nesso"

Ore 12:30 Dibattito e conclusioni con la presenza dell'Ass. Commercianti 50 e più - sede di Arezzo.

Esposizione e degustazione degli oli e di altri prodotti delle aziende: Ass. Frantoi ed Olivicoltori Cortona che farà degustare olio extravergine di oliva accompagnato da pane di grano verna offerto da Arte Bianca di Camucia, Oleificio Coop. Fra Coltivatori Diretti – Volterra Srl, Az. Olearia Santella - Castel del Piano, Az. Agricola Marcampo di Claudia Del Duca – Volterra, Agriturismo Lischeto di Cannas Giovanni – Volterra, Az. Agricole Ferri – Volterra e San Gimignano, Cortona Natura che presenta i prodotti tipici del territorio Cortonese. La ristorazione di Cortona farà assaggiare dei piatti a base di olio extravergie di oliva del proprio territorio. Esposizione e dimostrazione delle calze elastiche preventive e curative da parte della Global MED S.p.A.

Visita al "M.A.E.C." Museo dell'Accademia Etrusca della Città di Cortona.

LA CITTADINANZA E' INVITATA A PARTECIPARE

Per informazioni:

info@fondazionecrvolterra.it