

Pandolea in missione a EXPO 2015

**Il 9 e il 10 ottobre carrellata di iniziative dell'Associazione Pandolea – Donne dell'olio
per diffondere la cultura della sana alimentazione**

Milano 30 settembre 2015 – Due date da segnare in agenda per una **due giorni di appuntamenti da non perdere patrocinati da Padiglione Italia e ideati dall'Associazione Pandolea – Donne dell'olio** che riunisce produttrici di olio extra vergine d'oliva e donne legate al mondo dell'olio. Si terranno il **9 e 10 ottobre a Expo Milano** con un programma studiato per promuovere le attività dell'associazione rivolte all'**educazione alimentare e alla diffusione nelle scuole della cultura dell'olio extravergine di qualità italiana**.

Le donne che rappresentano l'olio made in Italy si impegnano a titolo di volontariato, senza fondi e finanziamenti né sponsor per la diffusione, sin da piccoli, della corretta alimentazione e di uno stile di vita ecosostenibile. Si parte venerdì 9 ottobre con una tavola rotonda nel Lounge Mipaaf di Expo durante la quale sarà presentato **Bruschetta o Merendina?** il progetto didattico-educativo sulla sana alimentazione e la cultura dell'olio di oliva rivolto agli studenti delle ultime tre classi della scuola primaria. Un vero e proprio **piano formativo per il nuovo anno scolastico 2015/2016** sviluppato da CLIOedu componente editoriale della società CLIO S.p.A. specializzata in servizi digitali innovativi per la formazione. **La tavola rotonda è patrocinata dal Padiglione Italia Expo2015 e vede la partecipazione dell'europarlamentare Paolo De Castro, del presidente di Pandolea Lorian Abbruzzetti e del titolare di CLIOedu Gabriele Conte.**

Alla sera del 9 ottobre, in occasione di un aperitivo a Eataly Smeraldo a Milano, sarà presentata la **Linea di bijoux Perle Di Extra Vergine**, dove potranno essere acquistate preziose creazioni artigianali realizzate a mano dal tecnologo alimentare Pina Boccia, associata Pandolea, con perle, olive sintetiche e di materiale vario. Un importante fonte di finanziamento per Pandolea per promuovere le sue attività. Durante l'aperitivo sarà offerto pane condito con olio di qualità prodotto dal vivo **con il frantoio Oliomio della ditta Tem-Toscana Enologica Mori.**

Infine, **sabato 10 ottobre alle ore 10,30 a Expo Milano nello spazio We-Women for Expo** si potrà imparare a creare prodotti cosmetici per la pelle utilizzando solo ingredienti alimentari, comunemente presenti nelle case, durante il workshop intitolato **Cibo per la pelle** sotto la guida della chimico cosmetologa **Diana Malcangi.**

www.pandolea.it

Press Office: SM Studio | Stefania Mafalda +39 345 58 10 157 press@stefaniamafalda.it - www.stefaniamafalda.it