

A Eataly Smeraldo bruschetta e olio prodotto al momento per tutti

Per la prima volta in centro a Milano, venerdì 9 ottobre l'olio sarà prodotto dal vivo e degustato sul pane. All'evento sarà presentata anche la linea di bijoux Perle di Extra Vergine.

Milano 6 ottobre 2015 – Un mini frantoio, pane casereccio e olio extra vergine di oliva di qualità per tutti. Accade in pieno centro a Milano a **Eataly Smeraldo** **venerdì 9 ottobre dalle 18,30** in poi in occasione di un aperitivo per incentivare la **raccolta di fondi** da devolvere alle attività **di educazione alimentare nelle scuole** dell'**Associazione Pandolea – Donne dell'olio** che riunisce produttrici di olio extra vergine d'oliva e donne legate al mondo dell'olio. Ai visitatori sarà distribuita, in nome della sana alimentazione, una bruschetta con **olio prodotto con il frantoio Oliomio della ditta Tem-Toscana Enologica Mori**.

L'iniziativa, patrocinata dal **Padiglione Italia**, è legata alla recente premiazione del **presidente di Pandolea Lorian Abbruzzetti** come **Tecnovisionaria** al **Premio Internazionale Le Tecnovisionarie®**. Il premio **le Tecnovisionarie** è parte integrante di **Expo Women Global Forum (EWGF)** evoluzione del **progetto Women&Technologies 2008-2015** che nel corso degli anni ha visto sul podio ben **60 visionarie**. La serata prevede anche l'esposizione delle **Perle di Extra Vergine**; piccole, preziose creazioni artigianali leggere e resistenti come orecchini, bracciali, collane ma anche segnalibri e portachiavi create con perle, olive sintetiche e materiale vario. Le "Perle di Extra vergine" sono **realizzate a mano dal tecnologo alimentare Pina Boccia dell'Associazione Pandolea - Donne dell'olio**. Madrine della serata **Tiziana Primori**, vicepresidente Eataly e direttore Sviluppo Partecipate del gruppo **Coop Adriatica**, **Clara Mennella**, vicedirettore Italia a Tavola e Ambasciatrice del Gusto 2015 Premio GustoDivino e **Victoire Gouloubi**, "Chef Victoire" Ambassador We-Women for Expo 2015.

"Da anni l'associazione Pandolea realizza progetti finalizzati a promuovere l'**educazione alimentare** e le buone **pratiche sostenibili** nella quotidianità senza contributi privati né pubblici." spiega Lorian Abbruzzetti, presidente di Pandolea. "Il fine dell'associazione è di diffondere la cultura della **sana alimentazione naturale tra gli adulti e le nuove generazioni**. Vogliamo che l'**eccellenza si identifichi sempre più in artigianalità che poggia su solide basi scientifiche**, in una vitalità che parte dalla manualità, in uno slancio creativo e sostenibile verso il futuro. E l'eccellenza si raggiunge solo facendo bene i primi passi: quelli dei bambini che giocano con olio e farina e quelli degli adulti che inventano nuovi modi per utilizzare gli ingredienti naturali".

Le creazioni delle Perle di Extra Vergine,fatte a mano non seriali, sono ideate sulla base di un estro momentaneo e questo ne permette la personalizzazione completa nelle forme, nei colori e nei materiali purché si mantenga il tema principale della perla accompagnata dall'oliva. Costano da un minimo di 10 euro, come gli orecchini e bracciali, a un massimo di 15 euro come le collane. Gli ordini si possono effettuare con line attraverso la pagina facebook di Pandolea facebook.com/Pandolea o de La Boîte www.facebook.com/boite.it, tramite posta elettronica a info@pandolea.it oppure telefonicamente ai numeri 339 5373175 - 339 8439252 oppure tramite posta elettronica a info@pandolea.it.

www.pandolea.it

