



Associazione culturale e di volontariato  
Roccella In Movimento

L'Associazione "Roccella in Movimento", in occasione della V<sup>a</sup> Edizione della Festa dell'Olio Nuovo, ha organizzato un convegno in cui verranno affrontati i temi dell'agricoltura, della tutela dell'ambiente e della valorizzazione del territorio, anche in vista dell'EXPO 2015.

L'Associazione, da sempre attenta e sensibile a queste problematiche, lancia questa nuova iniziativa dal titolo "Cultura anti-spreco e tipicità locale: una straordinaria opportunità", che si terrà presso l'ex Convento dei Minimi Paolotti di Roccella Jonica giorno 29 Novembre 2014 con inizio alle ore 9:00.

La relatrice Vanessa Riitano - Ing. per l'Ambiente ed il Territorio, e Scrittrice - porrà l'accento sull'importanza di un nuovo modello di vita che elimini gli sprechi soprattutto quelli alimentari, nell'ottica della decrescita felice. Siamo ad un punto di non ritorno rispetto alle risorse a disposizione sulla terra, ed è possibile contenere il superfluo, adottando degli accorgimenti da mettere in pratica nella vita quotidiana, quali l'utilizzo di prodotti freschi e di stagione a km0 e non in confezioni usa e getta che inquinano l'ambiente. Sviluppo sostenibile, ecologia, commercio equo e solidale, risparmio etico rappresentano le nuove frontiere per un'umanità consapevole e solidale anche nei confronti di quei popoli meno fortunati di noi.

La nutrizionista Rosita Circosta, docente di Biologia e Scienze Integrate presso l'IIS "Zanotti-Bianco" di Marina di Gioiosa Jonica, parlerà del consumo dei prodotti tipici locali, dei loro vantaggi dal punto di vista salutare e gastronomico, marcando la differenza con i prodotti destagionalizzati che arrivano da lontano o maturati nelle serre.

L'Agronomo e imprenditore agricolo locale Vincenzo Vozzo interverrà partendo dalla sua esperienza di imprenditore e spiegherà ai presenti perché investire nell'agricoltura e creare un circuito di economia locale.

Saranno presenti, anche, le ragazze vincitrici della START CUP 2014. Dieci ingegneri donna dell'Università della Calabria che hanno realizzato un prodotto innovativo "GEL OIL", senza rinunciare a qualità sapore e proprietà nutrienti dell'olio d'oliva.

L'evento vedrà protagonisti gli studenti dell'istituto Tecnico Comprensivo "Zanotti-Bianco", dell'Istituto Tecnico Industriale di Roccella Jonica ad indirizzo alimentaristico e dell'Istituto Tecnico Agrario di Caulonia, ma chiunque è interessato potrà parteciparvi.

Nella sala dell'ex convento dei Minimi, messa a disposizione dall'amministrazione roccellese, per l'occasione, ci sarà un'esposizione dell'artista roccellese *Pollier* che ha dimostrato la propria disponibilità anche per la Festa dell'Olio, durante la quale esporrà i suoi quadri presso l'antico frantoio del borgo giorno 6 dicembre.

L'Associazione promuove questo evento per la valorizzazione del prodotto calabrese per eccellenza a salvaguardia dell'ambiente, per conservare e recuperare l'identità culturale della nostra comunità e le nostre tradizioni