



## L'Olio DOP Umbria di Spello protagonista delle Giornate della Dieta Mediterranea

Spello, 20/09/2013

“Olio extra vergine di oliva: annegare m'è dolce in questo mare!” è un'iniziativa Assoprol nell'ambito del WTE di Assisi (20-22 settembre) con degustazioni, mostra pomologica, approfondimenti, visita al frantoio.

Nell'ambito delle Giornate della Dieta Mediterranea, organizzate in occasione del quarto World Tourism Expo firmato UNESCO, ASSOPROL celebra uno degli oli extra vergine di oliva più apprezzati in Italia e nel mondo, quello a marchio D.O.P. Umbria, come uno dei prodotti più rappresentativi della Dieta Mediterranea, patrimonio dell'umanità sia come modello nutrizionale sia come cultura e tradizione alimentare.

A rappresentare Assoprol Umbria sarà, per l'occasione, l'olio extravergine dell'azienda agraria Hispellum, che ha già aperto ai visitatori le porte del suo frantoio, già in attività, per far vedere in diretta i lavori di estrazione dell'olio, e per far sentire i profumi delle olive così come si percepiscono all'origine, al nastro di partenza in frantoio.

Dal 20 al 22 settembre lo stand allestito da ASSOPROL nel teatro Lyrick di Assisi offrirà numerose iniziative interamente dedicate all'extravergine di oliva: degustazioni didattiche guidate per tutti coloro che desiderano imparare a conoscere e riconoscere le caratteristiche organolettiche dell'olio; gustosi assaggi di pietanze realizzate dagli chef; l'originale mostra pomologica realizzata con olive vere di varietà autoctone, ma anche con olive di altre zone d'Italia e straniere. Il 21 settembre alle ore 15 lo scrittore, giornalista e oleologo Luigi Caricato animerà un talk show con gli chef dal titolo “Olio extra vergine di oliva: annegare m'è dolce in questo mare!”. Si parlerà di uso dell'olio extravergine anche per quei cibi poco contemplati in alcune diete per via di una errata comunicazione, del gusto di una buona frittura e della possibilità, inoltre, di conservare verdure e altri cibi sott'olio. Tanti argomenti informativi, divertenti e capaci di destare la curiosità dei responsabili degli acquisti e dei menu familiari, dei buongustai, dei salutisti e anche delle persone apparentemente meno motivate...

“Se vorrete ungermi le mani – suggerisce il capo panel di Assoprol Umbria Angela Canale – o gustare l'amaro e il piccante, o annusare il profumo dell'olio appena estratto, non resta che venire e metterci il naso”

