



The screenshot shows a web browser window displaying the website 'umbriacronaca.it'. The page features a header with the title 'Umbria Cronaca' and a date indicator for November 19, 2013. The main article is titled 'L'UMBRIA E LE GIOVANI PROMESSE: OLIO NUOVO E CHEF EMERGENTI'. The article text mentions an event on November 20th in Rome, organized by Confagricoltura, where new Umbrian olive oils will be presented alongside zuppa, bruschetta, and other products. A small image shows a man in a kitchen setting.

L'UMBRIA E LE GIOVANI PROMESSE: OLIO NUOVO E CHEF EMERGENTI

Il 20 novembre a Roma nella sede di Confagricoltura tre chef faranno conoscere in anteprima al mondo della ristorazione e della stampa gli oli novelli umbri abbinati a zuppe, bruschette e altri prodotti



PERUGIA – Assoprol Umbria partecipa con quattordici frantoi umbri all’evento dedicato all’olio extravergine di oliva novello organizzato da **Confagricoltura mercoledì 20 novembre alle ore 18,30, nella sede confederale di Roma** (Palazzo della Valle, sala Serpieri). **Grazie al coinvolgimento di tre chef emergenti nel panorama nazionale e degustatori qualificati, gli oli novelli di varie regioni italiane saranno presentati in anteprima al mondo della ristorazione e alla stampa di settore** in abbinamento a zuppe, pani e altri prodotti tipici. **“Per esaltare l’olio nuovo, che si contraddistingue per il sapore forte e deciso e i profumi intensi, così come appena uscito dal frantoio, – spiega Angela Canale, capo panel di Assoprol Umbria – non c’è niente di meglio che un buon pane, Dop o IGP, e le zuppe di legumi e cereali, che per l’occasione saranno interpretate da tre chef emergenti, giovani promesse, appunto, come gli oli nuovi che saranno presentati. Si tratta di Alessandro Dal Degan de “la Tana” di Asiago, Marco Martini della “Stazione di Posta” di Roma, e Vito Giannuzzi della “Masseria Torre Maizza” di Savelletri da Fasano in provincia di Brindisi”.** **“In generale, la produzione olivicola di quest’anno si preannuncia di grande qualità** – aggiunge Mario Ciampetti, dell’azienda agraria Hispellum, il primo dei 14 frantoi umbri ad aver aderito con entusiasmo all’iniziativa – e l’idea di farla assaggiare in anteprima con questa originale degustazione organizzata da Confagricoltura non poteva che essere accolta in modo favorevole, in quanto ci offre **l’opportunità di presentare nel migliore dei modi, alla stampa e agli operatori del settore della ristorazione, i prodotti della campagna 2013”**.

Alla serata di degustazione, condotta dal giornalista Luigi Cremona, intervengono Mario Guidi e Donato Rossi, presidenti di Confagricoltura e della Federazione Nazionale Olivicoltura. Oltre a promuovere le aziende dei vari territori regionali, l'evento vuole sensibilizzare l'opinione pubblica sulle problematiche del settore. A tal fine, prima della serata di degustazione, alle ore 15, in collaborazione con Assofrantoi, è stato organizzato un **seminario di aggiornamento sulla normativa specifica dell'olio di oliva** rivolto alle aziende e ai funzionari delle unioni territoriali di Confagricoltura. Un momento importante per un settore, quello olivicolo, che per dinamismo, tradizione e peso economico è da sempre uno dei comparti più importanti dell'agricoltura italiana e uno dei più rilevanti in termini di aziende e superfici. Parteciperanno al tavolo di degustazione dell'Umbria: azienda agraria Hispellum, azienda agraria Clarici, azienda agraria Viola, azienda agraria Villa della Genga, azienda agraria Antonio Bachetoni Rossi Vaccari, azienda agraria Fioretti, frantoio Ranchino, Casteldoglio srl, Villa Fibbino, Terre di Grifonetto, azienda agricola Pucciarella, SAIagricola, Cantine Giorgio Lungarotti, Batta Giovanni.