

The screenshot shows the Umbria Journal website interface. At the top, there's a navigation bar with categories like HOME, CRONACA, POLITICA, ECONOMIA, ARTE E CULTURA, RELIGIONI, SCIENZE & SALUTE, SPORT, and DIRETTA TV. The main article is titled "PERUGIA, EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP, VIAGGIO NELLA RISTORAZIONE" and is dated 28 NOVEMBRE 2013 - 15:52. The article text discusses the promotion of DOP Umbria olive oil by Assoprol Umbria, mentioning upcoming events in Naples and Rome. A video player on the right shows a performance by the Willie Jones III Quintet Jazz Club.

## PERUGIA, EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP, VIAGGIO NELLA RISTORAZIONE

in [Economia](#) / da [redazione](#) / 28 novembre 2013 - 15:52 /



Prosegue la promozione itinerante guidata da Assoprol Umbria, che quest'anno ha deciso di portare in alcuni dei migliori ristoranti d'Italia l'olio extravergine di oliva DOP Umbria, affidandosi alla capacità interpretativa di chef noti o emergenti. Le prossime due tappe saranno a Napoli il 30 novembre e a Roma il 4 **dicembre**. A rappresentare la DOP Umbria tra alcuni degli chef più interessanti della cucina italiana sarà per queste occasioni l'olio biologico dell'azienda agraria Hispellum, un 100% moraiolo dei Colli Assisi-Spoleto, che sabato 30 novembre, ancora novello, inizia la sua avventura enogastronomica tra i fornelli di Mimmo Alba, nel Ristorante Cantina San Teodoro sulla Riviera di Chiaia a Napoli.

Nel menu di sabato i clienti affezionati di Mimmo potranno scegliere un inedito tortello ripieno di olio Terre Rosse, salvia e olio in polvere e una minestra nera e olio Terre Rosse in purezza. "Non c'è promozione migliore per un prodotto agroalimentare di qualità – spiega Angela Canale, capo panel di Assoprol Umbria – che portarlo **direttamente** sui piatti e tra i fornelli di chi non soltanto lo sa apprezzare e ne sa riconoscere le qualità, ma è anche in grado di proporlo al pubblico, interpretandolo e abbinandolo nell'ambito della propria cucina territoriale. E' vero che sono sempre meno i consumatori che scelgono senza esitazione il prezzo a discapito della qualità di un olio.

Ma in tempi difficili come questi, conta anche la volontà di mettersi in viaggio con entusiasmo e una bottiglia di olio in valigia per farsi conoscere ed apprezzare nel mondo della ristorazione... E' una forma di promozione che **riteniamo** importante per un settore, quello olivicolo, che per dinamismo, tradizione e peso economico è da sempre uno dei comparti più importanti dell'agricoltura umbra e in generale italiana". Dopo l'appuntamento napoletano nel regno culinario di Mimmo Alba, il 4 dicembre l'olio delle colline e delle terre rosse di Spello, in rappresentanza di tutta la produzione della campagna 2013 della DOP Umbria,

---

partirà alla volta dell'Enoteca Il Cavatappi Roma, un accogliente bistrot sempre pronto ad organizzare corsi di degustazione ed eventi enogastronomici e artistici per animare con gusto le serate romane dall'happy hour alla cena.

Tags: [EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP](#), [Perugia](#), [VIAGGIO NELLA RISTORAZIONE](#)