

EXTRAVERGINE

Olio dop senza confini con Assoprol
L'oro verde debutta a Napoli e Roma

PROSEGUE la promozione itinerante guidata da Assoprol Umbria, che quest'anno porta 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 domani e a Roma il 4 dicembre. A rappresentare la Dop Umbria tra alcuni degli chef più interessanti della cucina italiana sarà l'olio biologico dell'azienda agraria Hispellum, un 100% moraiolo dei Colli Assisi-Spoleto, che sabato, ancora novello, inizia la sua avventura enogastronomica tra i fornelli di Mimmo Alba, nel ristorante Cantina San Teodoro 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 dove il «Terre rosse» fa ancora da padrone.