

## Iniziativa che coinvolge Cartoceto

# In viaggio tra gli hotel insieme all'olio Dop

**CARTOCETO** Al via "Un giro d'olio Dop Cartoceto - In viaggio tra gli hotel della costa", iniziativa promossa dal Consorzio di Tutela e valorizzazione dell'Olio Extravergine di Oliva Cartoceto in collaborazione con Federalberghi Pesaro e Urbino e l'Associazione Albergatori Fano. Il progetto, che si avvale del sostegno della Regione Marche, mira a far conoscere e valorizzare l'olio DOP Cartoceto all'interno del tessuto alberghiero della costa adriatica pesarese. «Il nostro olio, prodotto d'eccellenza dell'entroterra, lascia le colline e si avvicina al mare. Si tratta di una iniziativa - spiega il Presidente del Consorzio, Tommaso Maggioli - nata

con l'obiettivo di promuovere e valorizzare nelle sue qualità e ulteriori potenzialità l'olio DOP Cartoceto, sia presso le strutture alberghiere e ristorative, che presso i loro ospiti e clienti. Da una parte - continua Maggioli - si parla ai ristoratori così da far conoscere il nostro olio e stimolarne l'utilizzo, per la preparazione di alcuni piatti; dall'altra, si fa conoscere l'unica DOP olearia delle Marche ai visitatori della nostra bellissima regione, favorendo anche l'incoming dalla costa, ove risiedono gli alberghi, all'entroterra con il triplice obiettivo di ampliare l'offerta turistica che gli albergatori possono presentare ai loro ospiti, incentivare le visite presso le

nostre aziende agricole e, nel contempo, consentire ai visitatori di scoprire le bellezze artistiche, culturali e paesaggistiche meno conosciute dell'areale dove la DOP si produce». Il progetto infatti mira a coinvolgere gli albergatori, che, primi tra tutti, conoscono l'arte dell'accoglienza, nella valorizzazione di un'eccellenza del ns territorio ovvero l'olio extravergine di oliva DOP Cartoceto che verrà utilizzato nei corner allestiti per la degustazione aperta agli ospiti delle strutture ai quali verrà distribuita anche una brochure contenente le informazioni sul Consorzio, sul territorio, sulle caratteristiche organolettiche dell'olio e sui

suoi produttori. «Dopo i difficili mesi contraddistinti da lockdown e dall'introduzione di misure di contenimento tanto necessarie quanto indubbiamente lesive del nostro turismo e di tutto il sistema Ho.re.ca - spiega Luciano Cecchini, Presidente di Federalberghi Pesaro e Urbino - questa iniziativa, oltre ad andare nella direzione della promozione dell'eccellenza della DOP Cartoceto, vuole essere un ulteriore sostegno a ristoratori e albergatori. Lo fa, - continua Cecchini - creando un ponte fruttuoso di collaborazione tra produttori dell'oro verde delle Marche ristoratori, strutture ricettive e tutti gli attori protagonisti del nostro turismo, dalla costa all'entroterra».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

