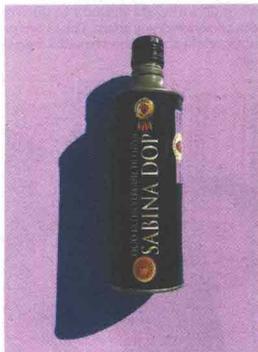


OLIO SABINA DOP

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA
PROSSIMO APPUNTAMENTO
Giovedì 5 Maggio 2022



RISTORAZIONE DI QUALITÀ E TERRITORIO: il Patto con i Ristoranti valorizza olio ed origine.

Sabina for Rome, la vera filiera corta.

È l'iniziativa promossa dal Consorzio Sabina for Rome, per i 25 anni dal riconoscimento europeo del Sabina DOP, e rinnova lo storico legame fra l'Olio certificato Sabina DOP e la Ristorazione di alta qualità. A sostenere il Patto con i Ristoranti, c'è un consorzio giovane, *Sabina for Rome - la vera filiera corta*, che nel nome rimanda al suo intento: la valorizzazione dei prodotti del territorio Sabino. Miele biologico, Ricotta Romana DOP, pasta dagli antichi Grani di Strampelli, l'Olio Sabina DOP, sono alcuni dei prodotti che Sabina for Rome valorizza in box che consegna direttamente a domicilio. Non solo si fa vetrina del territorio, si rivela una scelta sostenibile ed a basso impatto ambientale, ed è scambio di idee, competenze e sostegno tra aziende più radicate, con tradizioni secolari, e quelle più giovani, fresche e innovative.

I Ristoranti diventano difensori consapevoli del territorio.

C'è un legame che, da sempre, è sinonimo di gusto, qualità e profonda connessione con il territorio, ed è proprio quello tra l'Olio certificato e la cucina di qualità. Sabina for Rome, selezione e premia i Ristoranti che fanno di materie prime ricercate e valorizzazione del territorio il loro credo, proprio come fa il Sabina DOP. Partecipare al Patto significa contribuire alla diffusione ed alla valorizzazione dell'Olio Sabina DOP, utilizzato non solo nella preparazione dei piatti, ma anche reso disponibile alla clientela sui tavoli per l'utilizzo a crudo. Imparare a conoscere l'olio di qualità, in particolare il Sabina DOP, concretizzazione di una storia millenaria, si

rivela un'esperienza gastronomica emozionante. Ai ristoranti selezionati, viene anche fatta una specifica formazione sulle caratteristiche dell'Olio, la sua produzione, la certificazione Sabina DOP e l'assaggio.

I Ristoranti che aderiscono al patto, diventano *protettori e difensori consapevoli del territorio*. Conoscono perfettamente il ruolo ambientale che ulivi ed olivicoltori svolgono restituendo aria pulita, assorbendo anidride carbonica e contrastando il dissesto idrogeologico, che non solo permettono il mantenimento dell'equilibrio naturale dell'areale Sabino, contribuendo a migliorare la salute ed il benessere della comunità, i Ristoranti si fanno anche paladini della filiera corta, diminuendo nella loro scelte quotidiane la dimensione dell'impatto ambientale.

ALCUNI DEI RISTORANTI SELEZIONATI:

- | | |
|------------------------------------|---------------------|
| Ecofattorie Sabine | Poggio Mirieto |
| Ristorante Degli Angeli | Magliano Sabina |
| La Pergola | Magliano Sabina |
| Girarrosto Fiorentino | Roma |
| Da Lupi | Ferfa |
| Roscioli | Roma |
| Ristorante Regina | Tornella Sabina |
| Calvani Restaurant | Poggio Mirieto |
| Osteria La Chianina | Poggio Mirieto |
| Ristorante Roma | Amatrice |
| Ristorante Papilla | Rieti |
| La Casina Nel Parco | Cantalupo in Sabina |
| Antica Bottega | Fara in Sabina |
| Agriturismo La Raja | Fara in Sabina |
| Agriturismo Borghetto d'Arce | Fara in Sabina |
| Agriturismo Santo Pietro | Fara in Sabina |
| Gluck Restaurant | Nerola |
| Agriturismo Il Bagolaro | Nerola |
| Agriturismo La Collina degli Ulivi | Ferfa |
| Il Cocchio | Rieti |
| Bistrot | Rieti |
| Le Tre Porte | Rieti |
| La Foresta | Rieti |
| Ristorante Persi | Rieti |
| Golf Club Rieti | Rieti |
| La Conca | Amatrice |
| Il Castagneto | Amatrice |
| Vecchia Ruota | Accumoli |
| Rinomato | Roma |
| Beat Risorante | Montorio al Vomano |

Un Packaging unico.

La bottiglia fornita nel Patto è un'edizione speciale prodotta per i 25 anni del Sabina DOP, che riprende il packaging unico del Consorzio, e si lega al territorio grazie al contributo della Provincia di Rieti e dell'Osservatorio Comunale sui Rifiuti. Progetto realizzato grazie al Presidente della Provincia di Rieti, Mariano Calisse, che ha fortemente creduto nel Packaging in latta da 500 ml, «la confezione in latta, è riciclabile e sostenibile, pratica, ma soprattutto garantisce le proprietà organolettiche dell'Olio Sabina DOP, prodotto unico e identificativo del nostro stupendo territorio» ha detto ai 25 anni del Sabina DOP, «i clienti dei migliori ristoranti, riescono così ad identificare un prodotto, il suo territorio, ed un particolare percorso di tutela dell'ambiente che valorizza le sue eccellenze».

Il pensiero dei Ristoratori.

L'elenco dei ristoranti selezionati è disponibile sul sito filierasabinadop.it, con l'intento di dare risalto ai ristoranti che hanno come obiettivo la ricerca di materie prime di alta qualità, allo stesso tempo mantenendo il legame con il territorio, proprio come fa Ecofattorie Sabine, «Penso che il Patto con i Ristoranti sia una delle tante ed utili iniziative promosse dal Consorzio Sabina DOP» dice Alice Di Pietro, giovane titolare del rinomato agriturismo in Sabina, che produce anche un formaggio unico, il Cacio Magno, «E' segnale di una importante sinergia che si crea tra le tante realtà del nostro territorio e che fa bene a tutti. La valorizzazione della Sabina, dei suoi prodotti e dei suoi paesaggi deve essere una priorità e credo che Agriturismi, Ristoranti e attività ricettive abbiano il dovere di lavorare con questo obiettivo comune. La latta di olio extravergine di oliva Sabina DOP dovrebbe essere un must have su tutte le tavole del nostro territorio e per me è sempre bello trovarla anche nei migliori ristoranti di Roma!»

La Ricetta con l'Olio Sabina DOP di @EcofattorieSabine GNOCCHI ALLA GRICIA CON PESTO DI PISTACCHIO



Ingredienti per realizzare il pesto di Pistacchio:

- 150 grammi pistacchi pelati
- 80 gr Olio Extravergine di Oliva Sabina DOP
- Scorza di mezzo limone biologico
- Sale & pepe QB
- Acqua Tiepida QB

Procedimento: Il Pesto di Pistacchio è uno squisito condimento, fresco e gustoso che, grazie al sapiente lavoro del nostro Chef Manuel Sorito, esalta i sapori delle materie prime utilizzate per la preparazione. Noi scegliamo di utilizzare il pesto di pistacchi per arricchire un classico piatto della tradizione romana, la **Gricia**. Per iniziare frulliamo i pistacchi pelati insaporendoli con il sale, il pepe e la scorza di limone. Una volta ottenuta la trita dei pistacchi, si procede all'aggiunta dell'**Olio Extravergine di Oliva Sabina DOP**, versandolo nel mixer a filo. A questo punto il nostro pesto di pistacchi è pronto per condire la vostra pasta! Una volta scolata, ripassiamo brevemente la pasta insieme al guanciale che avremo già cotto fino a renderlo croccante. Poi basterà aggiungere un paio di cucchiai del nostro pesto che avremo allungato con dell'acqua tiepida. Una volta impiattati i nostri gnocchi, li cospargeremo di Parmigiano Reggiano DOP e un po' di guanciale croccante di Norcia. E poi, tocco finale, ma necessario per rendere veramente unico e speciale il vostro piatto, un **goccio di Olio Sabina DOP a crudo**.

N.B. Il pesto di pistacchi è un preparato 100% vegano, perciò scegliendo una pasta senza uovo e senza l'aggiunta di guanciale, può essere un ottimo piatto plant based.

FILIERASABINADOPIT/ristoranti
SABINADOP.IT



CONSORZIO SABINI SI NASCE DOP SI DIVENTA



Unione Europea
Fondo europeo
agricolo per lo
sviluppo rurale
l'Europa investe
nelle zone rurali



REGIONE
LAZIO



Progetto finanziato dalla Regione Lazio con il contributo del P.S.R. LAZIO 2014-2020 **GAL SABINO** misura 19.21 - 3.2 domanda di sostegno n.142500079150 del 31/05/2021 CUA 01224570570
Consorzio Sabina for Rome