

ASSOPROL

Olio Dop umbro, la promozione è itinerante

PERUGIA - 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 domani a Napoli 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 domani, ancora novello, inizia la sua avventura enogastronomica tra i fornelli di Mimmo Alba, nel Ristorante Cantina San Teodoro sulla Riviera di Chiaia a Napoli.

«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».

