

Nasce il progetto “Ambasciatori dell’olio dell’Umbria”

Sviluppando la collaborazione tra produttori di olio, ristoratori e consumatori c'è un'iniziativa che intende sostenere alcune delle categorie più colpite dalle chiusure dei mesi scorsi, per guardare con fiducia anche alla ripartenza post pandemia. Con l'intento di accrescere il legame tra cibo e territorio, creando quindi una rete di Ristoranti dell'olio dell'Umbria. Nasce con questo spirito il nuovo progetto 'Ambasciatori dell'olio dell'Umbria', rivolto ai ristoranti di qualità della regione, che l'Associazione Strada dell'olio extravergine di oliva Dop Umbria sta avviando in collaborazione con il Premio regionale 'Oro Verde dell'Umbria'. Ogni ristorante aderente diventerà così ambasciatore dell'olio umbro, come spiega Paolo Morbidoni, presidente della Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria: “Con questa iniziativa intendiamo coinvolgere tutte quelle attività aperte al pubblico, non solo ristoratori, ma anche botteghe del gusto e oleoteche, che hanno fatto una scelta di campo in favore della qualità”.



Un progetto che parte ora, con la costruzione della rete, “per essere poi operativo nel momento della effettiva ‘ripartenza’ post pandemia” sottolinea ancora Morbidoni.

La nuova iniziativa della Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria - da anni si occupa di promuovere l'importanza di qualificare il turismo dell'olio tra gli operatori umbri e soprattutto di incentivare l'oleoturismo in Umbria - è rivolto a ristoranti, enoteche, oleoteche e negozi di specialità alimentari. L'adesione per chi vuole diventare un 'Ambasciatore dell'Olio dell'Umbria' è gratuita e la scadenza per l'adesione è il 22 marzo. Per aderire è necessario inviare una mail a info@stradaoliodopumbria.it. Gli aderenti al progetto saranno poi protagonisti - fa sapere la Strada dell'Olio - di una campagna di comunicazione ad hoc, diffusa tramite i canali dell'Associazione, nell'ambito di eventi come Frantoi Aperti in Umbria 2021, Anteprema Olio Dop Umbria 2022, nonché attraverso i canali di 'Unica Umbria', del Premio regionale 'Oro Verde dell'Umbria'. I ristoranti infine potranno fruire di attività formative e di conoscenza dell'Olio e.v.o. rivolte al personale di sala e agli chef, con il supporto dei migliori panelisti umbri.

FONTE: ANSA