

piaceri > eventi

Umbria, protezione di un'origine

L'olio extravergine di oliva a marchio Dop protagonista a Perugia in occasione del Festival internazionale del giornalismo. Una iniziativa Confagricoltura e Assoprol in difesa di produzioni di qualità e produttori

OO M



Pubblichiamo con piacere la nota stampa di Chiara Anteri relativa a un incontro che si svolgerà a Perugia nell'ambito del Festival internazionale di giornalismo, cui partecipa tra gli altri il direttore di *Olio Officina Magazine* Luigi Caricato.

Poche settimane fa il New York Times ha pubblicato un servizio dal titolo "Extra Virgin Suicide" una galleria di quindici immagini che ha suscitato notevole scalpore a livello internazionale, non soltanto tra gli addetti ai lavori. Le immagini e le didascalie del servizio descrivono le frodi e le adulterazioni cui viene sottoposto l'olio esportato negli Stati Uniti, una questione annosa e certo da non sottovalutare, ma la cifra con cui il tema viene denunciato è molto approssimativa e semplicistica e ciò che spicca è un quadro desolante dell'Italia tout court, tratteggiata come un paese di produttori fraudolenti protetti dai politici, mentre la questione è assai più complessa e soprattutto costituisce da tempo il centro del dibattito di molte organizzazioni a sostegno delle produzioni olivicole di qualità prime tra tutte l'Assoprol Umbria (Organizzazione dei produttori olivicoli dell'Umbria) e Confagricoltura Umbria che sostengono i produttori che dell'olio extravergine di qualità ne hanno fatto la loro bandiera.

Al fumetto-denuncia, sulla qualità dell'olio extra vergine "made in Italy" presente sul mercato americano, Confagricoltura

Umbria e Assoprol Umbria rispondono con un messaggio in forte difesa delle produzioni di Qualità e dei Produttori umbri, che hanno fatto dell'Extra Vergine l'Ambasciatore della Cucina, del Paesaggio e delle Tradizioni Italiane nel mondo. Il messaggio sarà incisivamente dibattuto ed espresso, proprio in un contesto così rappresentativo come Il Festival Internazionale del Giornalismo, durante il convegno "Umbria protezione di un origine: L'olio extravergine di oliva DOP".

L'incontro, che si terrà venerdì 2 maggio alle ore 17.30 presso il Centro Servizi G. Alessi (Ex Borsa Merci) in centro storico a Perugia, vuole essere una riflessione su uno dei prodotti d'eccellenza del made in Italy, per parlare della valenza territoriale paesaggistica e culturale della DOP Umbria, alla luce delle bordate offerte dal New York Times.

Gli interventi previsti saranno quelli di Marco Caprai, Presidente Confagricoltura Umbria, Carlo Cambi, giornalista e critico gastronomico (La Prova del Cuoco di Rai 1) e scrittore della guida Il Mangiarozzo giunta alla sua sesta edizione, docente di Teorie e Politiche del turismo all'Università di Macerata, e Udo Gumpel, giornalista e corrispondente dall'Italia per la tv tedesca RTL, con Ferruccio Pinotti ha scritto "L'Unto dal Signore" (Rizzoli, 2009).

Offrirà la sua esperienza in qualità di moderatore dell'incontro Luigi Caricato, scrittore, oleologo e giornalista, Direttore di Olio Officina Magazine, osservatorio intorno agli oli da olive e ai condimenti e Olio Officina Food Festival, la cui terza edizione si è svolta a Milano dal 23 al 25 gennaio.

L'Organizzazione dei Produttori Olivicoli dell'Umbria (Assoprol) nasce con l'intento di tutelare le aziende produttrici di olio extravergine umbro che è un compendio di tradizione, cultura, paesaggio, qualità umane e professionali dei produttori stessi. Un Olio Extra Vergine, questo, che niente ha a che fare con quanto il servizio-fumetto del NY Times denuncia. La contraffazione, al centro della questione del dibattito, trova spazio piuttosto nelle carenze delle normative correnti adottate sia dell'Europa, sia degli USA e nei prezzi troppo bassi che il mercato internazionale è disposto a riconoscere.

Accanto al convegno, Confagricoltura Umbria e Assoprol hanno voluto offrire ai giornalisti accreditati al Festival dei percorsi di degustazione in collaborazione con le aziende olivicole umbre (Azienda Agraria Clarici, Azienda Agraria Giovanni Batta, Azienda Hispellum, Azienda Agraria Viola, Casteldoglio, Azienda Agricola Metelli Claudio, Frantoio Rinalducci, Terre di Grifonetto) nelle serate di giovedì 1 e sabato 3 maggio dalle ore 19.00 alle ore 20.15 presso la Bottega del Vino (Via del Sole, 1) Non c'era in centro (Via Bartolo, 25), per meglio avvicinarli alla cultura dell'olio all'amore per la ruralità e le tradizioni e ai sapori e ai profumi della nostra indimenticabile regione. Gli oli in degustazione verranno fatti degustare da assaggiatori del Panel Assoprol Umbria. Ai giornalisti sarà data una spilletta con delle foglie di olivo di stoffa fatte fare da un laboratorio di confezioni umbro...tutto a mano. Solo chi indosserà la spilletta farà degustazione aperitivo gratis.

La foto di apertura è di Angela Canale.

OO M - 29-04-2014 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)