

Al via il progetto La Fenice D'Oro del Consorzio olio Dop Umbria

Giornalisti ed esperti internazionali alla scoperta dell'olio Dop Umbria e del suo territorio

Dal 30 ottobre al 1 novembre 2015 in tour per frantoi, bellezze culturali, paesaggistiche e genius loci.

L'olio, linfa dorata della verde Umbria, è il protagonista indiscusso del tour La Fenice D'Oro che da venerdì 30 ottobre a domenica 1 novembre 2015 porterà in giro per l'Umbria un gruppo di giornalisti ed esperti legati al mondo del food e dell'olio e provenienti da tutto il mondo, con lo scopo di far loro scoprire l'intrinseco legame tra olio e territorio. Un legame tanto più potente e identitario soprattutto perché si parla di DOP, quindi di un olio che deriva le sue caratteristiche certificate dalla produzione circoscritta e delimitata in un territorio specifico.

I giornalisti ed esperti coinvolti nell'itinerario alla scoperta dell'olio Dop umbria sono: **Bernard Burtschy**, giornalista di Le Figaro, le Figaro Magazine, L'Avis du Vin (Francia); **Luigi Caricato**, scrittore, oleologo e giornalista (Italia); **Laura Forno**, giornalista di Vanity Fair (Italia); **Mitsuyo Kitamura**, giornalista e scrittrice, organizzatrice di eventi dedicati al food (Giappone); **Nobue Kikuchi**, chef al Kikuchi Restaurant di Londra (Giappone); **Alessandra Moneti**, giornalista specializzata in agroalimentare dell'agenzia ANSA di cui cura anche il canale web "Terra e Gusto" (Italia); **Yuko Okuma**, editore Yuko Edizioni di Okuma Yuko (Giappone); **Elena Puchkarskaia**, giornalista del Kommersant (Russia); **Alma Torretta**, giornalista de vinogusto.be, infoitalie.be, winenews.it, cronachedigusto.it (Belgio).

La **Fenice D'Oro** nasce dall'iniziativa del **Consorzio Olio Dop Umbria** con la volontà di promuovere la corrispondenza olio Dop e territorio umbro anche al di fuori dei confini nazionali, rendendo merito ad un'eccellenza, che oltre al suo valore organolettico racchiude in sé un inestimabile valore culturale, connesso ai percorsi produttivi di realizzazione, al sistema di artigianalità e alta qualità che esso esprime.

"Il tour" – dichiara **Leonardo Laureti, Presidente del Consorzio Olio Dop Umbria**, "sarà un'esperienza a tutto tondo per cogliere le tante sfumature della produzione Dop. Siamo fermamente convinti che la produzione olivicola umbra non solo stia vivendo una fase di rigenerazione, ma rappresenti ad oggi un importante volano per lo sviluppo dell'economia locale. Tutto muove dalla capacità di riconoscere nell'olio Dop quel coefficiente speciale definito dal genius loci che lo rende un prodotto unico e specificatamente territoriale. Pertanto sin dall'inizio abbiamo voluto costruire un percorso a più tappe per guidare i giornalisti non solo alla scoperta e all'assaggio di alcuni delle migliori Dop umbre, ma anche all'esplorazione delle restanti tessere del sistema di cui l'olio è una parte e al tempo stesso una sintesi. In quest'ottica il gruppo congiuntamente alle visite guidate in frantoio avrà la possibilità di fare delle esperienze di pescaturismo sul lago Trasimeno, visite alla scoperta delle città e delle loro bellezze oltre che ad alcune realtà imprenditoriali rappresentative del made in Umbria".

A rendere possibile il tutto anche la preziosa collaborazione dei frantoi coinvolti nel progetto: **Agriturismo Le Mandrie di San Paolo (Assisi)**, **Frantoio di Spello Uccd (Spello)**, **Agriturismo Le Due Torri (Spello)**, **Palazzo Pandolfi Elmi (Foligno)**, **Frantoio Clarici (Foligno)**, **Oleificio Sociale Il Castello (Foligno)**, **Frantoio Rinalducci (Gualdo Cattaneo)**, **Monini (Spoleto)**, **Marfuga (Spoleto)**, **Frantoio Gradassi (Spoleto)**, **Antico Frantoio Nunzi (Bevagna)**.