



CAMERA DI COMMERCIO  
DELL'UMBRIA



## **L'eccellenza dell'Extravergine umbro protagonisti negli Emirati: doppia tappa, Dubai e Abu Dhabi**

**La Camera di Commercio dell'Umbria, le organizzazioni di produttori olivicoli dell'Umbria e l'Accademia Maestrod'olio insieme per valorizzare l'oro verde della regione sui mercati internazionali, nell'ambito delle celebrazioni della Festa della Repubblica**

L'Extravergine umbro arriva negli Emirati Arabi Uniti con un'importante iniziativa promossa dalla Camera di Commercio dell'Umbria, in collaborazione con l'Accademia Maestrod'olio e con le organizzazioni di produttori olivicoli Apròl Umbria e Assoprol Umbria. Una trasferta, organizzata in concomitanza delle celebrazioni della Festa della Repubblica Italiana, che vedrà i migliori EVO della regione protagonisti di grandi degustazioni raccontate da Fausto Borella, fondatore dell'Accademia Maestrod'olio, da oltre 20 anni punto di riferimento per la promozione dell'Extravergine artigianale italiano.

Primo appuntamento domenica 1 giugno per un raffinato viaggio di degustazione insieme agli chef Marco Deriu e Emanuele Rizzo, chef di Cucina - The Palm al Marriott Resort Palm Jumeirah di Dubai. Mentre i festeggiamenti del 2 giugno inizieranno presso Talea by Antonio Guida, il ristorante una stella Michelin situato all'interno dell'Emirates Palace Mandarin Oriental, per poi continuare nella Ball Room dell'Emirates Palace con la Festa della Repubblica. Due importanti incontri volti a promuovere i migliori Extravergine della regione e, al tempo stesso, dare la possibilità alle imprese territoriali di affacciarsi o consolidare la propria presenza su uno dei mercati più promettenti e attenti alla qualità del Made in Italy. Gli Emirati Arabi Uniti si confermano infatti una piazza dinamica e ricettiva per i prodotti agroalimentari d'eccellenza, sempre più ricercati da una clientela esigente e consapevole, interessata a origini, tracciabilità e sostenibilità.

E proprio per queste caratteristiche l'olio EVO umbro si presenta come un ambasciatore ideale del territorio: più che un condimento un racconto di paesaggi, cultura e storie di uomini, riconosciuto e apprezzato a livello internazionale per il suo sapore armonico, fruttato e leggermente piccante. Prodotto da varietà autoctone come Moraiolo, Frantoio, Leccino, San Felice, Rajo e Dolce Agogia, coltivate tra colline vocate, muretti a secco e borghi sospesi nel tempo, ogni goccia di questa eccellenza custodisce un'elevata concentrazione di polifenoli, antiossidanti naturali che conferiscono intensità, carattere e benefici per la salute. L'olio DOP Umbria è garanzia di qualità, autenticità del processo produttivo e rispetto delle tradizioni olivicole regionali e, se biologico, è ottenuto nel pieno rispetto dell'ambiente e degli standard europei orientati a una filiera sicura ed ecosostenibile.

*“Questa iniziativa – dichiara **Giorgio Mencaroni, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria** – nasce dalla volontà di sostenere concretamente le imprese umbre nel loro percorso di apertura internazionale, rafforzando la presenza dell'olio EVO umbro in un contesto ricco di opportunità come quello emiratino”.*



CAMERA DI COMMERCIO  
DELL'UMBRIA



I migliori Extravergine di sei aziende umbre, rappresentative dell'eccellenza olearia della regione, protagoniste di degustazioni guidate, incontri con gli chef nelle cene d'autore, ma anche momenti formativi rivolti agli operatori del settore. A rafforzare l'efficacia dell'azione promozionale è la rete di relazioni istituzionali costituita da Maestrod'olio che continua a portare avanti la collaborazione con l'Ambasciata Italiana ad Abu Dhabi, il Centro di Cultura Italiana e interlocutori del mondo saudita.

*“È un orgoglio – racconta **Fausto Borella, curatore della missione dell'olio umbro a Dubai e Abu Dhabi** che per il secondo anno consecutivo raccoglie l'invito di sua Eccellenza l'Ambasciatore Italiano negli UAE Lorenzo Fanara a partecipare alla Festa della Repubblica che si terrà il due giugno presso l'Emirates Palace di Abu Dhabi – poter far conoscere e rappresentare le migliori aziende produttrici di olio extra vergine di eccellenza umbre. Da anni cerco di raccontare il meglio del nostro Made in Italy e, mai come in questa edizione, siamo riusciti a selezionare le vere eccellenze di olio artigianale dell'Umbria, il vero cuore d'Italia.”*

Il progetto è stato presentato a Roma con la presenza di istituzioni, rappresentanti della stampa e importanti personalità del settore. Un'importante occasione che ha visto protagonisti i grandi Extravergine umbri affiancati da una selezione di etichette della cantina Perticaia e di Cotarella, due grandi realtà vitivinicole della regione.

Le sei aziende protagoniste dell'evento:

- Azienda Agraria Ciarletti Simona
- Azienda Agraria Marfuga di Gradassi Francesco
- Mannelli Giulio
- Gnavolini raccolta sapore Srls
- Fratelli Marconi Piergiorgio e Francesco Società agricola semplice
- Molino il fattore di Tega Luigi e c sas