

UNA "FOOD EXPERIENCE" ALLA SCOPERTA DEL GUSTO AUTENTICO DELL'OLIO DOP UMBRIA, BIO.

Assoprol attraverso l'organizzazione di numerosi eventi promozionali permette di scoprire il mondo olivicolo Dop Umbria, Bio e SQNPI, fatto di aromi, profumi e colori unici come le sue terre.

Da anni impegnata a valorizzare l'olio extravergine di oliva Dop Umbria, Bio, Assoprol arricchisce l'impegno a promuovere e supportare le aziende nella produzione e nella commercializzazione degli oli certificati SQNPI, una certificazione che aggiunge alla consolidata alta qualità e ai caratteristici aromi, profumi e colori delle terre umbre, ulteriori riconoscimenti in termini di sicurezza igienico-sanitaria e sostenibilità della produzione

"Se fino ad ora abbiamo lavorato sul miglioramento qualitativo dell'olio Dop Umbria e Bio, oggi siamo impegnati anche nell'aumentare la percezione di qualità degli oli certificati SQNPI nel consumatore, rendendolo consapevole che si tratta di un prodotto sostenibile – **dichiara Gianfrancesco Petroni, Assoprol Umbria** - sviluppando tale percorso come protagonisti, possiamo svolgere una funzione sociale che permette al consumatore di avvicinarsi al mondo rurale in maniera consapevole, affermando così il valore insito nell'intera filiera olivicola".

Presente a "Food&Science Festival" a Mantova, dal 17 al 19 maggio 2024 Assoprol offre momenti di assaggio degli oli e seminari sulla sostenibilità della filiera.

*Fondata nel 1978 come associazione locale, Assoprol si trasforma nel 2006 in una cooperativa che rappresenta oltre 700 soci, una base associativa che rappresenta una parte significativa della produzione di olio extra vergine in Umbria. La missione di Assoprol è **valorizzare** i prodotti olivicoli locali, **promuovere** la qualità dell'olio Dop Umbria e **supportare** le imprese lungo tutta la catena di produzione.*

L'Olio DOP Umbria

Prodotto interamente nella regione, con varietà e caratteristiche organolettiche che riflettono le cinque differenti zone di produzione. Le sue caratteristiche sensoriali spaziano dal gusto fruttato e intenso all'olfatto di erba fresca, frutta e mandorla, a seconda della varietà di olive e delle colline di provenienza che sono: Colli Assisi-Spoleto, Colli Martani, Colli Amerini, Colli del Trasimeno, Colli Orvietani

L'olio extra vergine Bio

Un olio genuino, privo di qualsiasi traccia di residuo chimico, nel quale l'influenza della stagionalità marca soprattutto l'espressione organolettica e dalla gestione biologica che prevede l'uso esclusivo di sistemi naturali nella coltivazione dell'olivo e nell'estrazione dell'olio.

L'olio extravergine SQNPI

L'olio extravergine SQNPI è ottenuto seguendo rigorosi standard di certificazione, mirati a valorizzare gli oli extra vergine di oliva ottenuti in conformità ai disciplinari regionali di produzione integrata, al fine di migliorare la qualità, la sicurezza igienico-sanitaria e la sostenibilità della produzione.



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione Umbria



COMPLEMENTO DI
SVILUPPO RURALE
PER L'UMBRIA
2023 | 2027