



L'olio extravergine d'oliva guida la rivoluzione turistico-gastronomica dell'Umbria

22 Gennaio 2025 

SPOLETO – Tutto cambia e tutto si evolve. Pare, però, che il mondo dell'olio sia rimasto indietro per certi aspetti. E mentre si parla ancora della differenza tra olio d'oliva ed extravergine, stanno emergendo delle realtà virtuose che hanno deciso di andare oltre questi concetti per espandere la conoscenza del settore oleario includendolo in contesti più ampi.

È l'Umbria a tirare le redini della nuova frontiera di comunicazione dell'olio e lo fa premiando il valore del legame che il prodotto oleario ha con il territorio di provenienza. Un binomio imprescindibile che parte dalla qualità e arriva alla creazione di esperienze culturali a tutto tondo.

Per veicolare il messaggio del cibo come sinonimo di cultura e, ancor di più, per metterlo in pratica è stato necessario il supporto della Strada dell'olio Dop Umbro, associazione che opera nel settore a livello regionale guidata dal presidente **Paolo Morbidoni**.

I dati che l'associazione fornisce sull'annata olearia umbra del 2024 aprono le porte a segnali di rinascita a livello di produttività e qualità. Numeri che fanno ben sperare, ma che hanno bisogno del sostegno di tutto il territorio per completare l'opera.

A supporto intervengono le Evo&Art Experience, esperienze multidisciplinari volte alla conoscenza del prodotto attraverso degustazioni e visite ai frantoi, e all'approfondimento della cultura umbra tramite la scoperta di palazzi storici, mostre e trekking nella natura.

Tour pensati per entrare nel vivo dell'oleocultura umbra tra i Colli del Trasimeno, di Assisi-Spoleto, di Orvieto e i Colli Amerini. È proprio in quest'ultimo territorio, sottozona della Dop Umbria, che si trova una delle eccellenze di cui la regione Umbria va più fiera: l'Olea Mundi di Lugnano in Teverina (Terni), la collezione che conta 400 varietà di olivi provenienti da tutto il mondo.

Raggiungendo il centro del paese è possibile farsi un'idea di quanto sia grande il patrimonio qui custodito. Terrazzamenti classici e a lunetta, impianti recenti e anche secolari, è tutto un susseguirsi di testimonianze storiche e culturali che sfociano in questo patrimonio olivicolo.

Un'esperienza da vivere in maniera diretta attraverso eventi, incontri e degustazioni che trasformano questo comune in uno dei maggiori centri di promozione oleoturistica italiani.



Una cultura talmente radicata da far pensare alle istituzioni locali di far adottare ai cittadini qui residenti un uliveto per produrre il proprio olio personale e per avvicinare quante più persone possibili all'olivicoltura.

L'antica via Amerina è stata la strada consolare romana che per secoli ha collegato l'Umbria a Roma. Oggi è possibile percorrerla ritagliandosi dei momenti volti all'esplorazione dei suoi principali centri come Amelia, con le sue cisterne romane e tutti i suoi prodotti tipici.

È qui che si trova il Frantoio Suatoni, che dal 1949 produce olio extravergine d'oliva in maniera biologica e sostenibile. Visite al nuovo frantoio guidate da **Francesco Suatoni** e dalla moglie **Giuditta Marsili**, veri osti e abili divulgatori. Oltre agli oli monovarietali prodotti dalle olive di varietà Rajo tipiche del territorio amerino, si sono specializzati parallelamente nella produzione di prodotti cosmetici a base oleosa e nella commercializzazione di altre eccellenze umbre come i cereali, le farine e i legumi che ripropongo in degustazioni da offrire ai visitatori.

Questa rete territoriale si ramifica in varianti che consentono di spaziare in tutta la regione coadiuvando il piacere di una visita turistica a quello di una degustazione di oli locali. Spoleto, ad esempio, con i suoi teatri, i palazzi storici e il suo moderno sistema di trasporto pubblico meccanizzato può diventare la base per itinerari tra alcuni dei frantoi più premiati in Italia.

Il frantoio del Poggiolo di Monini di Spoleto è diventato un importante centro polifunzionale dove la divulgazione della cultura dell'olio è alla base di qualsiasi attività qui intrapresa. Un edificio che merita la visita per la sua architettura elegante dagli spazi ampi e moderni, nonché per la sua indole ricettiva che ha portato alla realizzazione di camere per gli ospiti e di una grande e scenografica cucina a vista direttamente nel salone principale, regno di **Maria Flora Monini** a capo della comunicazione aziendale.

Per esprimere appieno questo concetto multidisciplinare non poteva essere esclusa la cucina, che in Umbria trova un terreno fertile grazie a tutti i suoi prodotti tipici. A elevare il valore dell'olio umbro ci hanno anche pensato grandi nomi della cucina locale, durante la cena oleocentrica che si è tenuta presso Palazzo Collicola di Spoleto.

Una cena a 8 mani con gli chef del circuito Evoo Ambassador che ha visto all'opera **Ada Stifani** chef del Ristorante Ada Gourmet di Perugia con la sua versione di cozza tarantina e **Fabio Cappiello** chef del Ristorante Vespasia di Norcia con il dolce pere e cioccolato. **Cristina Rastelli** chef del Ristorante Il Capanno di Spoleto ha proposto un'insalata di faraona con frutti rossi, mentre **Daniele Auricchio** del Ristorante Radici del Borgo la Chiaracia di Castel Giorgio (Terni) ha conquistato con il farro risottato al cavolfiore e bottarga di milza.



Conoscere cultivar, lavorazioni e storie legate ai grandi marchi italiani in contesti di pregio come quelli che si scoprono in questo territorio è un vanto della regione Umbria. Ritrovarsi immersi in queste rotte commerciali e di produzione, vivendo in prima persona l'esperienza legata all'olio è qualcosa che fino a qualche anno fa era lontano dalla mentalità autoctona, ma che anche grazie al supporto e al lavoro della Strada dell'olio Doc Umbro è oggi qualcosa che si riesce a toccare con mano.

Eccellenze che stanno emergendo sempre di più e un interesse che sta attirando le attenzioni di buyers provenienti da tutto il globo. Il prospetto che è emerso in questi giorni a stretto contatto con le realtà locali è qualcosa che fa ben sperare per i tempi futuri. Il cambiamento è in atto e lentamente cadranno tutti i falsi dogmi legati al mondo dell'olio.

LE FOTO



Degustazione oli cinque sottozone Dop Umbria



Convento di San Francesco a Lugnano in Teverina



Territorio di Olea Mundi: collezione di 400 varietà di cultivar globali

