



## A Todi la presentazione della nuova annata dell'Evo Dop

**Il 6 e 7 febbraio 2023 al via la seconda edizione dell'Anteprima della Dop, una due giorni dedicata a chef e operatori di settore**

La nuova **Anteprima Olio Dop dell'Umbria** si consolida nel panorama degli eventi di promozione dedicati agli oli extravergini di oliva. La seconda edizione, che si terrà a Todi (PG) i prossimi 6 e 7 febbraio, è organizzata dall'**Associazione Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria** e va ad arricchire l'importante lavoro di promozione integrata del territorio regionale e dell'Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria,

**Anteprima Olio Dop dell'Umbria 2023: chi sarà presente**

Nei due giorni della manifestazione parteciperanno anche gli operatori del settore esteri selezionati dalla **Camera di Commercio dell'Umbria**, assieme agli chef umbri del circuito degli **Evoo Ambassador**.



Anteprima Olio Dop Umbria è voluta dall'Associazione Città dell'Olio.

## La prima giornata

La prima giornata (**6 febbraio**) sarà interamente dedicata all'assaggio e alla conoscenza del prodotto. Si partirà alle **ore 10.00** nella Sala Consiliare del Comune di Todi con un **Panel Test**, una **sessione di assaggio** di Olio E.v.o. Dop Umbria a cura dei capi Panel del Premio Regionale "Oro Verde" dell'Umbria, **Angela Canale e Giulio Scatolini**.

I lavori proseguiranno presso l'**Istituto Agrario "Ciuffelli – Einaudi"** di Todi dove sarà allestito un **Banco di Assaggio con i produttori** di Olio Dop Umbria: una possibilità davvero unica per confrontarsi direttamente con i produttori locali. Seguiranno poi una serie di **attività formative e di approfondimento**, tra cui la visita guidata dell'Istituto Agrario e della città di Todi. Alle ore **18.00**, presso la Sala Affrescata del Museo Pinacoteca della città, si terrà la **conferenza stampa di presentazione della nuova annata dell'olio extra vergine di oliva Dop Umbria**.

La giornata si chiuderà presso il **Frantoio I Potti de Fratini di Collazzone (PG)** con una **Cena Oleocentrica** a 8 mani con gli chef del circuito Evoo Ambassador: Filippo Artioli chef de **La Trattoria di Oscar**

, Giancarlo Polito chef di **Tipico Osteria dei Sensi & Locanda del Capitano di Montone**, Giulio Gigli chef di **Une Ristorante di Capodacqua di Foligno** e Marco Gubbiotti chef di **Cucina Progetto Gastronomico di Foligno**.



La prima giornata di Anteprema Dop inizierà il 6 febbraio con un panel test.

## La seconda giornata

**Martedì 7 febbraio** è previsto un tour – dedicato a chef, giornalisti e professionisti del settore – **alla scoperta delle sottozone della Dop Umbria** che partirà dalla visita al **Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria 3A-PTA**, ente che si occupa della certificazione della denominazione d'origine protetta (DOP) Umbria dell'olio, per proseguire poi con **gli itinerari del San Felice, dei Colli Martani e del Rajo nei Colli Amerini**; percorsi creati ad hoc per far conoscere ai partecipanti, il paesaggio e le emergenze culturali umbre in inscindibile connubio con i peculiari prodotti della regione.

Per maggiori informazioni sull'Anteprema Olio Dop dell'Umbria 2023  
info@stradaoliodopumbria.it | [www.antepremaoliodopumbria.it](http://www.antepremaoliodopumbria.it)

### Data di creazione

25/01/2023

### Autore

silvia-fissore