

Movimento Turismo dell'Olio Umbria, la cultura della qualità

L'associazione che riunisce aziende produttrici e frantoi d'eccellenza impegnata nella divulgazione ai consumatori. Pieno successo nelle attività di promozione degli oli certificati della regione

ENTI E ASSOCIAZIONI

4 giorni fa



Il **Movimento Turismo dell'Olio Umbria** si conferma un attore imprescindibile nella valorizzazione del patrimonio olivicolo regionale, ponendo al centro della propria missione la promozione della qualità certificata. Presieduta dalla **dott.ssa Angela Canale**, l'associazione **riunisce una selezione di aziende produttrici e frantoi d'eccellenza**, fungendo da ponte tra la cultura produttiva e i consumatori consapevoli. Il Movimento non si limita a promuovere un prodotto, ma **diffonde una vera e propria cultura dell'olio**, educando il pubblico a riconoscere le differenze sensoriali e il valore delle pratiche agronomiche sostenibili.

Cuore di questa attività di divulgazione è la **spiegazione delle certificazioni** che garantiscono l'eccellenza dell'olio umbro:

- **DOP (Denominazione di Origine Protetta)** – È il marchio che vincola l'olio a territorio di origine. Per l'Umbria, l'unica DOP regionale, la certificazione assic



tutte le fasi, dalla produzione delle olive all'imbottigliamento, avvengono in area geografica delimitata, rispettando un rigido disciplinare. La DOP Umbria si articola in cinque sottozone che riflettono le diverse anime del territorio: Colli Assisi-Spoleto, Colli Martani, Colli del Trasimeno, Colli Amerini e Colli Orvietani. Ogni sottozona esprime sfumature organolettiche uniche dovute alle specifiche cultivar e al microclima.

- **BIO (Agricoltura Biologica)** – Garantisce che l'olio sia prodotto senza l'uso di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi) e senza OGM, tutelando la biodiversità e la salute del consumatore.
- **SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata)** – Riconoscibile dal logo con l'ape, certifica un processo produttivo a basso impatto ambientale, che privilegia tecniche agronomiche rispettose dell'ecosistema rurale.

Questo impegno educativo si è tradotto concretamente in un intenso calendario di eventi svoltisi su tutto il territorio regionale, realizzati anche grazie al supporto dell'Intervento SRG 10 del CSR per l'Umbria 2023-2027.

Tra gli eventi ricordiamo la partecipazione a **Gualdo Cattaneo**, nella cornice di **“Sapere di Pane, Sapore di Olio”**, il Movimento ha allestito spazi di degustazione dove assaggiatori qualificati hanno guidato i visitatori alla scoperta delle sfumature dell'olio.

Analogo successo è stato riscontrato a **Montefalco** per l'evento **“#Amololio”** e ad **Assisi**, in diverse giornate ed eventi presso il Bosco di San Francesco in collaborazione con il FAI, dove l'attenzione si è focalizzata sulle migliori pratiche produttive. Infine, importante il ciclo di eventi tenuti presso le aziende aderenti al movimento nei fine settimana, che hanno permesso di toccare con mano le diverse realtà.

Attraverso queste iniziative, il Movimento Turismo dell'Olio Umbria non solo celebra l'olio, ma costruisce una consapevolezza diffusa: scegliere un olio certificato (DOP, BIO, SQNPI) significa scegliere la trasparenza, la salute e il futuro del paesaggio umbro.

Per rimanere sempre aggiornato, iscriviti alla nostra newsletter **qui!**



Tags: [Movimento Turismo Olio Umbria](#)



Potrebbe piacerti anche