AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

EXPO 2020: OLIO EVO ABRUZZO PROTAGONISTA A DUBAI IN TASTING CON STAMPA E BUYERS INTERNAZIONALI

10 Febbraio 2022



DUBAI – È stato l'olio extravergine abruzzese, spremuto da 22 varietà di olivo, e di qualità assoluta, il protagonista del tasting davanti ad un parterre di giornalisti e buyer internazionali, nella quarta giornata all'Expo di Dubai 2020 di "Abruzzo sostenibile nell'agrifood", che fino a domani presenterà nella vetrina mondiale circa 120 eccellenze enogastronomiche prodotte da 22 imprese. L'iniziativa è promossa dalla Regione Abruzzo ed è curata, nel ruolo di braccio operativo, dall'Azienda regionale attività produttive (Arap), al fine di conquistare nuovi mercati, e favorire l'incontro tra la domanda e l'offerta del comparto enogastronomico.

Ad introdurre l'evento Romeo Ciammaichella, responsabile delegazione a Dubai dell'Arap, a illustrare le qualità e peculiarità dell'olio abruzzese Davide D'Aloisio, dell'azienda agricola De Juliis Timando, uno dei brand presenti assieme a Oleificio Ranieri, Azienda agricola Ricciconti, Colancecco tenuta Sant'Ilario.

Ad essere offerte all'assaggio tre varietà di olio, graduate dal più leggero al più deciso, fornite dall'azienda agricola Ricciconti, a base olivo leccino, Ranieri bio, a base leccino e tritta, e dell'azienda agricola De Juliis Timando, a base dritta e intosso.

"È importante comprendere che cosa è un olio di qualità – ha esordito Davide D'Aloisio – ci sono nel mercato internazionale tipologie di olio a basso costo, che andrebbero in molti casi definiti come 'olio lampante', non adatto all'uso alimentare, con sostanze anche dannose per la salute. L'olio di cui invece l'Abruzzo si vanta è extravergine, spremuto da oltre 22 varietà di olivi, grazie alla grande biodiversità di una regione, in cui le montagne distano un ora dal mare, attraverso colline fertili e verdi. Per fare un confronto, nell'intera Spagna l'olio è prodotto da solo 15 varietà di olivo".

L'assaggio ha avuto lo scopo di far comprendere a pieno le tre caratteristiche base di un olio, ovvero l'amaro, il fruttato e il

piccante, e il giusto equilibrio che devono raggiungere.

“L’olio di qualità è ricco di polifenoli e anti-ossidati e il grasso vegetale è più magro e facile da digerire – ha detto ancora D’Aloisio -. I suoi sentori che evocano il carciofo, il pomodoro verde e la mandorla, nascono dalla ricchezza e salubrità della terra d’Abruzzo. C’è poi la componente della spremitura e della trasformazione, che avviene con macchinari e tecnologie sempre più avanzate, per l’estrazione a freddo e a ‘due fasi’, ovvero senza introdurre acqua, per preservare e massimizzare la presenza di polifenoli e antiossidanti nel prodotto finale”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli