AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

EXPO DUBAI: ALLA RIBALTA VINO E OLIO D'ABRUZZO, OGGI GRAN FINALE CON AZIENDE NEL SEGNO QUALITA'

11 Febbraio 2022



DUBAI – L'olio extravergine di oliva e il vino dell'Abruzzo si presentano a Dubai come prodotti di qualità superiore pronti a conquistare il mercato degli Emirati, in occasione della quarta giornata di "Abruzzo sostenibile nel settore Agrifood", la settimana dedicata alla promozione di circa 120 eccellenze enogastronomiche di 22 imprese della regione, nell'ambito di Expo 2020 Dubai.

La missione è stata fortemente voluta e promossa dalla Regione Abruzzo e curata, nel ruolo di braccio operativo, dall'Azienda regionale attività produttive (Arap).

La scena è stata occupata ieri dall'olio extravergine abruzzese, in una sessione di degustazione guidata da Davide D'Aloisio che ha accompagnato i presenti all'assaggio di tre prodotti proposti dall'Oleificio De Juliis Timando – di cui D'Aloisio è proprietario – il Frantoio Ranieri e l'Azienda agricola Ricciconti, in un percorso di sapori e profumi, tra sentori di mandorla matura, erba fresca, o pomodoro, a seconda delle proprietà e della lavorazione dell'olio.

"L'olio d'oliva è certamente un elemento di punta della nostra eccellenza", ha detto Romeo Giammaichella dell'Arap -. Qui stiamo cercando di far capire cosa può offrire l'Abruzzo. La nostra regione vuole aprirsi a nuovi mercati e incontrare nuove culture" e "siamo soddisfatti di questa settimana perché i contatti sono stati molto interessanti", ha sottolineato.

"È importante comprendere che cosa è un olio di qualità – ha detto 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 una sola 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".

La giornata di degustazione è continuata nel pomeriggio con un focus sui vini abruzzesi. Tra le parole chiave della sessione c'è stata certamente il biologico, come nel caso dell'Azienda Agricola Core e del loro Cerasuolo, "realizzato al 100% solo con uva di Montepulciano, quindi rossa, che viene vinificata in bianco. Così otteniamo un vino rosé con la struttura di un rosso ma l'eleganza di un bianco, specialmente nel profumo", ha spiegato Gabriele Core, sales & marketing manager dell'azienda.

"Non solo sommelier, ma anche influencer, stampa specializzata locale, e beverage director – ha detto il direttore generale dell'Arap, Antonio Morgante – L'interesse è stato enorme sulle 25 etichette delle 11 cantine che hanno aderito e abbiamo registrato contatti concreti anche con quelle imprese vitivinicole che non sono venute in presenza".

A proporre, all'assaggio, i loro vini ad un qualificato parterre di sommelier, operatori economici e giornalisti di settore di più nazionalità, le cantine Olearia vinicola Orsogna, Tenuta Tre gemme, Collefrisio, Azienda agricola Terzini, Azienda agricola Core Giuseppe, Azienda agricola Chiusa grande, Vini Casalbordino, Contesa, Vigna madre, Citra, Casal Thaulero.

Commenta ancora Gabriele Core al termine del tasting: "Ringrazio l'Arap e la Regione Abruzzo per aver dato a me e agli altri colleghi questa grande opportunità di venire a contatto diretto con una straordinaria realtà come quella dell'Expo di Dubai, dove tante sono state le occasioni di tessere relazioni commerciali, utili a sviluppare l'export, ed entrare in nuovi mercati, a partire da quelli emergenti".

Con il suo vino, la Tenuta Tre Gemme "si propone al mercato emiratino e verso Asia e Africa con la sostenibilità", dalla produzione a basso impatto ambientale all'attenzione ai diritti dei lavoratori extracomunitari, ha spiegato Anna Perrucci, titolare dell'azienda. L'azienda Collefrisio ha puntato la sua promozione sul Passimento, vino "che riteniamo possa avere un mercato qui perché fruttato e non spigoloso come tanti classici vini abruzzesi come il Montepulciano. Siamo ottimisti", ha sottolineato Amedeo De Luca, uno dei proprietari.

© 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