**Il territorio e i prodotti di “Amerino Tipico”**  
**protagonisti il 7 febbraio 2023 di un educational tour in Umbria per giornalisti ed operatori di settore**

Si è tenuto nella giornata di ieri, martedì 7 febbraio 2023, l’**educational** **tour**organizzato dall’Associazione Strada dell’Olio e.v.o. Dop Umbria in occasione della seconda edizione dell’“Anteprima Olio Dop Umbria”, che ha visto come **protagonista il progetto**“**Amerino Tipico. Terra, Sapori, Comunità”**con il territorio Amerino, una selezione dei prodotti identitari del territorio, su tutti**l’olio Rajo.**  
   
L’educational, che ha coinvolto **giornalisti delle principali testate nazionali dei settori dell’enogastronomia e del turismo**, operatori esteri selezionati dalla Camera di Commercio dell’Umbria, chef umbri del circuito degli Evoo Ambassador, esperti d’enogastronomia ed operatori di settore, si è tenuto infatti nella seconda giornata dell’iniziativa “Anteprima Olio Dop Umbria”, organizzata con l’intento di celebrare la qualità di un prodotto certificato quale l’olio Dop, ma anche la qualità del territorio da cui questo proviene e del paesaggio umbro disegnato dalla coltivazione degli olivi.  
   
È in questa ottica che il gruppo di partecipanti è stato guidato alla **scoperta del territorio dei Colli Amerini**, una delle sottozone Dop Umbria, **terra d’origine della varietà di olivo Rajo,** qualità autoctona conosciuta sin dall’antichità; dei borghi, dei prodotti e dei produttori coinvolti in **“Amerino Tipico”,** il progetto di **sviluppo territoriale e di valorizzazione del cibo**, come elemento chiave per l’innovazione territoriale e nuova **opportunità di racconto del paesaggio Amerino,**promosso dai Comuni di Amelia, Alviano, Attigliano, Avigliano Umbro, Baschi, Giove, Guardea, Lugnano in Teverina, Montecastrilli, Montecchio, Penna in Teverina.  
Il viaggio ha coinvolto **Lugnano in Teverina** (Tr) uno dei Borghi più belli d’Italia in Umbria, ed in particolare la **collezione mondiale di ulivi “Olea Mundi”** - un “campo collezione” dove sono presenti circa 1200 ulivi, che comprendono oltre 400 accessioni di olivo provenienti da ben 23 Paesi olivicoli del Mediterraneo, del Medio Oriente e delle nuove aree di coltivazione. La collezione comprende ben 263 varietà italiane di quasi tutte le regioni d’Italia, 128 varietà provenienti da vari paesi del mondo e 60 varietà minori della regione Umbria – già illustrata ai partecipanti dai rappresentanti del Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria 3A-PTA, che ha da poco dato vita ad una pubblicazione dedicata firmata da Mauro Gramaccia e Andrea Massoli, che hanno personalmente accompagnato il gruppo durante la visita alla collezione di ulivi.  
La visita ha poi interessato la **città di Amelia** (Tr), dove i partecipanti sono stati guidati alla scoperta del centro storico e del Museo Archeologico che conserva le testimonianze archeologiche dell’antichissimo centro di “Ameria”, dalle sue origini fino all’altomedioevo, per concludersi presso il **Frantoio Suatoni**di Amelia, custode **dell’Oliveto storico secolare di Rajo,** dove il momento di degustazione, a base dei prodotti dei produttori partner del Progetto Amerino Tipico, è stato l’occasione per presentare agli addetti ai lavori il progetto stesso, finanziato con la misura 16.7 del PSR per l’Umbria, e le aziende che al momento ne fanno parte: la **Cantina Sandonna** di Giove (Tr), **Cantine Zanchi** di Amelia (Tr), il **Frantoio Suatoni** di Amelia (Tr), l’Associazione dei **Produttori della Fava Cottora,** Presidio Slow Food e la Società Agricola **F.lli Tamburini** di Montecastrilli (Tr).  
   
A presenziare la presentazione erano presenti **Elide Rossi e Alberto Rini Assessori del Comune di Amelia** capofila del progetto “Amerino Tipico” e **Alessandro Dimiziani, Vicesindaco del Comune di Lugnano in Teverina,**ed hanno partecipato anche **Federico Varazzi**, Vicepresidente di Slow Food Italia, e la neo **Comunità Slow Food dei produttori di Olio Rajo di Amelia.**