

Un profondo amore per il territorio come filosofia per la qualità

di Anna Nucciarone

La parola "oasi" evoca paesaggi rigogliosi, spazi naturali esuberanti dove la natura offre infinite potenzialità di rigenerazione. Niente di inconsueto dunque che a questa parola venga abbinato il nome dell'Umbria, questa piccola regione non a caso definita "cuore verde d'Italia" per la sua caratteristica vegetazione e per l'incontaminatazza del suo territorio. E' proprio sotto il marchio "Oasi Umbria" che la società "Agricole delle Eccellenze (società cooperativa di conferimento a r.l.)" promuove e distribuisce sul mercato alcune fra le migliori produzioni dell'Umbria come il tartufo, l'olio extra vergine d'oliva, il vino, il miele, i formaggi, i legumi ed i cereali, le conserve dolci, i sughi, le salse, i dolci.

Incontriamo il responsabile della selezione dei prodotti, Paolo Ercolani cui chiediamo quali sono, secondo lui, i motivi dello straordinario successo della loro iniziativa.

Come prima cosa, per tutti i nostri prodotti dobbiamo tenere presente una costante essenziale che è la qualità; qualità nella scelta delle materie prime, nella selezione dei fornitori, nella trasparenza delle confezioni, nella professionalità del servizio e nel rapporto con i nostri clienti. Qualità dunque come filosofia a 360 gradi, non ultimo nel contenimento dei prezzi che ci preoccupiamo rimangano alla portata di tutti.

In particolare per quanto riguarda il tartufo?

Dopo la recente esperienza dei "Primi d'Italia" in cui abbiamo ottenuto un successo al di sopra delle più rosee aspettative, ci prepariamo a gestire tutto il "sistema ristorazione" nell'ambito

della prossima Mostra del Tartufo in programma a Valtopina il 22 e 23 ed il 29 e 30 Novembre in collaborazione con la Comunità Montana del Monte Subasio da cui siamo stati scelti come partner per la distribuzione dei prodotti tipici della zona, scelta dettata dall'alto standard della qualità dei nostri servizi. Re incontrastato dei nostri piatti sarà ovviamente sua maestà il tartufo che trova nella nostra regione il luogo ideale. L'Umbria, infatti, con il suo dolce paesaggio collinare di cui il bosco costituisce una parte dominante, potrebbe essere definita un'unica immensa tartufai, nella quale è possibile incontrare il meglio, dal rugoso Tartufo nero all'aristocratico Tartufo Bianco attraverso tutta una serie di tartufi definiti di "media stagione" tra cui domina la curiosa fragranza dello Scorzone estivo ed invernale. Ogni elemento viene conservato al naturale in vasetti di vetro, immerso in eccellente olio extra vergine di oliva rigorosamente umbro senza l'uso di alcun conservante.

Ci rivolgiamo al Presidente di Oasi Umbria, prof. Luciano Loschi. Da quello che sentiamo appare chiara l'importanza riposta nella cura dei particolari...

Certo! In quanto la nostra intenzione non è solo quella di offrire una cucina eccellente, cosa che peraltro realizziamo nel meraviglioso ristorante, "La Cantina" sito a Spello e che consigliamo a quanti amano la vera cucina tradizionale umbra di eccellenza; per noi è importante far conoscere il territorio, perché solo conoscendo il territorio di questa magnifica Regione in tutte le sue sfaccettature, da quella artistica a quella culinaria, da quella storica a quella enogastronomica è possibile capire e "sentire" davvero la profondità dello spirito umbro.



"La Cantina di Spello"

Ristorante - Vendita Prodotti Tipici



OasiUmbria
Agricola delle eccellenze
soc. coop. di conferimento a r.l.

Via Cavour, 2 Spello (Pg) - Tel e Fax 0742 651775 - www.oasiumbria.it info@oasiumbria.it