

CONCORSO MASTER-OIL

- Il nostro piatto «*zuppa di roveja all'olio DOP UMBRO*» utilizza prelibatezze del nostro territorio come la roveja di Civita di Cascia e l'olio extra vergine d'oliva DOP UMBRO della fascia olivata Spoleto-Assisi, che abbiamo deciso di unire insieme al guanciale, odori ed erbe aromatiche in un piatto ottimo per la salute e gustoso.

Abbiamo scelto di preparare un piatto che rispecchi perfettamente i principi della dieta mediterranea, così da esprimere al meglio l'importanza dell'utilizzo dei prodotti tipici locali che garantiscono la cura della salute essendo genuini e di alta qualità. Nel nostro caso, ci riferiamo alla capacità dell'olio extra vergine DOP UMBRO di essere un medicinale naturale, agendo come antinfiammatorio e antiossidante grazie alla presenza di vitamina E, previene l'invecchiamento cellulare, ed essendo ricco di grassi insaturi, in particolare acido oleico, aiuta a mantenere normali i livelli di colesterolo riducendo quindi malattie ed infiammazioni del sistema circolatorio. La roveja di Civita di Cascia è una coltivazione ritrovata negli ultimi anni e, oltre a vantare il presidio «**Slow Food**», assicura proprietà benefiche per la salute grazie principalmente al contenuto di proteine. Inoltre è priva di glutine e caratterizzata da scarsa quantità di grassi.