

## Olio Capitale punta all'Expo di Milano

**SONO STATI 12000 I VISITATORI DELL'UNICO SALONE SPECIALIZZATO DEDICATO SOLO ALL'ORO GIALLO". VINCENTE LA COLLABORAZIONE CON L'ASSOCIAZIONE CITTÀ DELL'OLIO."**

12.000 visitatori, per un trend di continua e netta crescita per Olio Capitale, il Salone degli extra vergini tipici e di qualità organizzato da Aries, che si è chiuso oggi nella Stazione Marittima di Trieste. La fiera, anteprima nazionale dell'extra vergine italiano, ha confermato che anche in questa annata nera la qualità c'è ed è superiore alle aspettative. Il format di Olio Capitale diventa modello internazionale e panel dell'olio italiano di qualità nel mondo. Questa l'anticipazione del presidente Antonio Paoletti concordata con l'onorevole Colomba Mongiello per testimoniare l'eccellenza del salone dell'oro giallo che annualmente richiama a Trieste il meglio della produzione olivicola nazionale e non solo. Si conferma vincente anche in questa edizione la collaborazione con l'Associazione nazionale Città dell'Olio.

"In questa difficile annata Olio Capitale continua a crescere: è straordinario esser riusciti a portare qui 250 espositori e 12.000 visitatori, non pochi per una fiera di nicchia, ed è stata premiata la scelta di far slittare le giornate d'apertura dedicando il lunedì ai ristoratori e agli appassionati che vogliono aver più tempo per la scelta dei propri oli- afferma **Antonio Paoletti, presidente Camera di Commercio di Trieste** -. Con grande soddisfazione posso anticiparvi che l'extra vergine di qualità e Olio Capitale potranno avere presto un'ulteriore importantissima vetrina internazionale : l'onorevole Colomba Mongiello, vicepresidente Commissione Anticontraffazione e membro della Commissione Agricoltura, si sta interessando affinché all'Expo di Milano ci sia una giornata dedicata a Olio Capitale e all'eccellenza dell'extra vergine d'oliva italiano durante la quale verranno premiati i vincitori del nostro Concorso".

### **Il Sud Italia trionfa al Concorso Olio Capitale**

È un trionfo del Sud Italia questa nona edizione di Olio Capitale: ad aggiudicarsi i premi per il miglior fruttato leggero, medio e intenso sono due extra vergini pugliesi e un siculo. Per la categoria leggero a vincere è l'Azienda Agricola Scammacca del Murgo S.S.A. Murgo (Sicilia), olio in concorso: Nocellara dell'Etna; per il medio l'Azienda Agricola Leone Sabino (Puglia), olio in concorso: Patràun; per l'intenso l'Azienda Agricola De Carlo S.a.s. (Puglia), olio in concorso: Tenuta Torre di Mossa. Puglia, Sicilia, Campania e Sardegna sono le regioni che ricorrono anche nell'elenco dei 15 finalisti. Non mancano tuttavia due presenze straniere anche lo spagnolo Oleomorillo S.L. Con l'olio Basilippo Gourmet e il croato Agrofin d.o.o. Con il Mate Timbro Istriano, che si è aggiudicato la menzione della Giuria Professionale (dettaglio in allegato).

### **Qualità superiore alle aspettative, nonostante l'annata nera**

Olio Capitale è l'anteprima nazionale dell'extra vergine d'oliva: è, cronologicamente, la prima grande fiera nel calendario nazionale dedicato all'olio e quindi il primo banco di prova del nuovo extra vergine. Le degustazioni di tutte le etichette presenti in fiera all'Oil Bar ma soprattutto delle 178 che hanno partecipato al Concorso Olio Capitale hanno dato una significativa nota di positività al quadro del difficile raccolto dello scorso anno. La produzione è molto più ridotta in termini quantitativi, ma la qualità c'è ed è superiore alle aspettative: "Rispetto a quanto ci attendevamo, la qualità è di gran lunga superiore - nota **Carlotta Pasetto, coordinatore Concorso Olio Capitale** -. Naturalmente, rispetto allo scorso anno sono meno marcate le differenze fra le diverse tipologie di olio soprattutto in termini di fruttato e sentori vegetali, ma è un'inevitabile conseguenza della campagna difficile. I 15 finalisti selezionati hanno prodotto oli d'eccellenza".



## **Associazione Nazionale Città dell'Olio: un'edizione da ricordare**

“Per le Città dell'Olio è stata una edizione da ricordare. Una grande partecipazione, una reazione di orgoglio da parte dei produttori delle Città dell'Olio - che nonostante la pessima annata - hanno dimostrato di credere in questa importante vetrina internazionale - ha dichiarato Enrico Lupi, presidente dell'Associazione nazionale Città dell'Olio - per noi è un incoraggiamento a creare sempre più occasioni di valorizzazione e promozione dell'extravergine, eccellenza italiana”

## **Olio Capitale veicolo d'internazionalizzazione**

Confermata la formula e l'efficacia degli incontri d'affari tra produttori e buyer internazionali, giunti da USA, Giappone, Germania, Brasile, Danimarca e molti altri paesi. “La specializzazione di questa fiera è il suo punto di forza. Qui e non altrove ho avuto la possibilità di trovare un'enorme varietà di oli di qualità e con caratteristiche ben distinte - commenta **Paolo Orsolini**, presidente Orso- Italian Speciality foods, che **importa prodotti made in Italy sul mercato della Florida** -. **Questa tipologia di incontri diretti con i produttori** permette di entrare nel merito dei processi di lavorazione dei vari extra vergine e di **apprezzarne le caratteristiche**, così come quelle dei territori in cui sono prodotti”.

La dimensione di Olio Capitale è destinata ad affermarsi negli anni a venire: “**Questa è una grande vetrina internazionale - ha notato l'onorevole Colomba Mongiello**, vicepresidente Commissione Anticontraffazione e membro della Commissione Agricoltura -. Aiuteremo **Olio Capitale nella promozione internazionale dell'agroalimentare e dell'extra vergine made in Italy, perché parta da Friuli Venezia Giulia e viaggi nel mondo per far conoscere l'olivicultura italiana**, la sua cultura e la cultura del mangiar sano”.

## **Le ricadute sull'indotto della fiera specializzata**

Trieste sempre più centro qualificato: “Non è una capitale per la quantità, ma si produce olio di qualità - nota **Gianni Degenhardt, capo-panel della Camera di commercio di Trieste** -. **Da tre anni** esiste un panel ufficiale, quello del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Trieste, unico in Friuli Venezia Giulia e riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, che porta Trieste ad aver un buon senso per l'olio”. Dopo nove anni di Olio Capitale, sono gli espositori stessi a confermare che qui trovano una richiesta qualificata, che conosce il prodotto, la sua qualità e non contratta sul prezzo. Il pubblico di Olio Capitale è di semplici consumatori ma anche gourmand e professionisti italiani e stranieri. “**Noi ci occupiamo di enogastronomia di eccellenza e andiamo solo dove troviamo qualità - ha spiegato Toni Sarcina, presidente nazionale Cordons Bleus de France** -. Se è il secondo anno consecutivo che veniamo a Olio Capitale con un nostro Forum, è perché qui abbiamo trovato l'eccellenza della filiera dell'extra vergine”.

Un pubblico qualificato, pertanto, che ha contribuito ad accrescere ulteriormente le ricadute sull'indotto generato in primis dai 250 espositori giunti da tutta Italia e dall'estero e che hanno riempito alberghi e ristoranti del centro e della periferia.

## **Quest'anno una Scuola di Cucina stellata**

Grande afflusso di pubblico agli eventi collaterali, dai convegni tecnici alle degustazioni guidate sino, in primis agli showcooking. “Abbiamo registrato oltre 3000 partecipanti e avuto ottimi riscontri dalle tre giornate di Cucina - commenta Emilio Cuk, coordinatore Scuola di Cucina Olio Capitale -. Un segno evidente dell'importanza che hanno assunto questi showcooking è la partecipazione anche di uno chef stellato, con la Taverna di Colloredo di Montalbano, stella Michelin. L'obiettivo per il prossimo anno è di realizzare un'intera giornata stellata”.

Appuntamento alla prossima edizione di Olio Capitale, dal 5 all'8 marzo 2016 [www.oliocapitale.it](http://www.oliocapitale.it)

## **CONCORSO OLIO CAPITALE**

### **FINALISTI FRUTTATO LEGGERO**

Frantoio Romano (Campania), olio in concorso: Gold Bio

Oleomorillo S.L. (Spagna), olio in concorso: Basilippo Gourmet

Associazione Nazionale Città dell'Olio - Villa Parigini Strada di Basciano, 22 - 53035 Monteriggioni (Si)

P.IVA 00883360703 - Tel +39 0577 329109 - Fax + 39 0577 326042 - [info@cittadellolio.it](mailto:info@cittadellolio.it) - [cittadellolio@pec.it](mailto:cittadellolio@pec.it)



Azienda Agricola Scammacca del Murgo S.S.A. Murgo (Sicilia), olio in concorso: Nocellara dell'Etna  
Azienda Agricola Luigi Guadalupi Masseria Guidone (Puglia), olio in concorso: L'Acquaro  
Azienda Agricola Antonucci Olimpia (Puglia), olio in concorso: Matthew

#### **FINALISTI FRUTTATO MEDIO**

Azienda Agricola Oliva (Sicilia), olio in concorso: Favola  
Azienda Agricola Monterisi (Puglia), olio in concorso: Cru Biologico  
Agrofin d.o.o. (Croazia), olio in concorso: Mate Timbro Istriano  
Azienda Agricola Leone Sabino (Puglia), olio in concorso: Don Gioacchino  
Azienda Agricola Leone Sabino (Puglia), olio in concorso: Patràun

#### **FINALISTI FRUTTATO INTENSO**

Società Agricola Fonte di Foiano S.S. (Toscana), olio in concorso: Grand Cru  
Azienda Agricola De Carlo S.a.s. (Puglia), olio in concorso: Tenuta Torre di Mossa  
Frantoi Cutrera di Cutrera G. e C. S.n.c. (Sicilia), olio in concorso: Primo - D.O.P. Monti Iblei Azienda Agricola Le Tre Colonne di Salvatore Stallone (Puglia), olio in concorso: Le Tre Colonne - Le Selezioni Coratina  
Società Cooperativa Agricola Olivicoltori Valle del Cedrino (Sardegna), olio in concorso: Costa degli Olivi D.O.P. Sardegna

#### **VINCITORI CONCORSO**

FRUTTATO LEGGERO: Azienda Agricola Scammacca del Murgo S.S.A. Murgo (Sicilia), olio in concorso: Nocellara dell'Etna  
FRUTTATO MEDIO: Azienda Agricola Leone Sabino (Puglia), olio in concorso: Patràun  
FRUTTATO INTENSO: Azienda Agricola De Carlo S.a.s. (Puglia), olio in concorso: Tenuta Torre di Mossa

#### **EX ALBIS ULIVIS**

Azienda Agricola Leone Sabino

#### **MENZIONI**

CONSUMATORI: AZIENDA AGRICOLA LE TRE COLONNE DI SALVATORE STALLONE PUGLIA  
RISTORATORI: FRANTOI CUTRERA DI CUTRERA G E C SICILIA

PROFESSIONISTI: AGROFIN d.o.o. CROAZIA