



Presentata questa mattina alla Camera di commercio della Venezia Giulia l'undicesima edizione del Salone degli Oli Extravergini tipici e di qualità

Presentata questa mattina a Trieste l'undicesima edizione di Olio Capitale, il Salone degli extra vergini tipici e di qualità, organizzato da Aries - Camera di Commercio della Venezia Giulia in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio e il supporto della Regione Friuli Venezia Giulia, in programma da sabato 4 a martedì 7 marzo nella splendida cornice della Stazione Marittima, a pochi passi dal mare e in pieno centro cittadino. Un evento unico che mette in esposizione i migliori oli del bacino del Mediterraneo con centinaia di etichette di produttori provenienti da Puglia, Sicilia, Calabria, Toscana, Lazio, Campania, Basilicata, Liguria, Umbria, Molise, Abruzzo, Marche, Emilia Romagna, Trentino Alto Adige, Veneto e Friuli Venezia Giulia, oltre che da Croazia, Spagna e Grecia.

Come spiega il presidente della Camera di commercio della Venezia Giulia Antonio Paoletti "è tutto pronto per un'altra edizione di quella che sta diventando la più importante manifestazione europea esclusivamente dedicata all'extra vergine di oliva e nonostante un calo della produzione la partecipazione degli espositori a Olio Capitale sarà rilevante. Come sempre al location sarà la Stazione Marittima, valorizzata dalla presenza del mare e dal posizionamento centrale. Rispetto alle scorse edizioni abbiamo modificato l'area d'accesso alla fiera per consentire ai visitatori di accedere liberamente a tutte le aree espositive senza un percorso prefissato".

Olio Capitale verrà inaugurato sabato 4 marzo alle 10 dal Convegno d'apertura della manifestazione intitolato 'Olio Capitale, VALORE extravergine' a conferma che per quest'undicesima edizione Olio Capitale rafforzerà maggiormente la propria vocazione di promotore della cultura del mangiar sano.

Pieno sostegno all'evento da parte del Comune di Trieste, come dichiara l'assessore allo Sviluppo economico e Turismo, Maurizio Bucci, secondo il quale "dal piano del turismo emerge la volontà di creare eventi ricorrenti e vendibili. Il mio sogno sarebbe creare un evento al mese e Olio Capitale deve essere uno di essi. Marzo sarà quindi il mese dell'olio, che ci consente di vendere anche turisticamente la nostra città, ma ci servono le strutture e quindi è necessaria la volontà politica di adibire nell'opera di recupero del Porto Vecchio due capannoni ad area espositiva".

Soddisfatto per la crescita della manifestazione Antonio Ghersinich, consigliere dell'Associazione nazionale città dell'olio, che spiega "siamo al fianco della Camera di commercio della prima edizione di Olio Capitale e speriamo di fare sempre meglio. Puntiamo a dare visibilità all'olivicoltura italiana, che deve combattere la battaglia della qualità attraverso la quale riusciremo ad entrare nelle case. Dobbiamo quindi far capire cosa vuol dire estrarre un litro d'olio e creare sinergie tra turismo ed enogastronomia".



Il direttore di Aries, Patrizia Andolfatto, illustra le peculiarità dell'edizione 2017, tra le quali "il ritorno degli espositori dall'Umbria e nonostante la tragedia che hanno colpito quella terra anche dall'Abruzzo, che avrà ben 14 espositori. A rimarcare la valenza dell'evento la presenza di buyer da tutto il mondo con conferme, oltre che dall'Europa anche da Giappone, Stati Uniti, Cina e Taiwan. Sempre molto elevata l'attenzione all'evento da Germania e Austria, con pullman in arrivo direttamente dalla Carinzia con ristoratori che vengono a fare scorta d'olio di qualità. Inoltre a riprova dell'attenzione dell'aumentata sensibilità del pubblico verso la volontà di abbinare oli a pietanze raddoppiamo i corsi e le degustazioni d'olio extra vergine, mentre sul fronte delle partnership collaboriamo con i ristoratori locali e anche con Eataly per la promozione dell'iniziativa".

Dopo il successo dello scorso anno ritorna in grande stile e viene ampliata la 'Scuola di Cucina di Olio Capitale' con la partecipazione di un team di chef stellati coordinato da Emanuele Scarello, ognuno dei quali proporrà due ricette nelle quali l'extravergine d'oliva sarà utilizzato quale elemento d'esaltazione dei sapori. Importante, poi, la partecipazione della Fipe Trieste, i cui chef proporranno pietanze di grande ricercatezza che renderanno ancora più fruibile, specie al pubblico straniero, l'extra vergine d'oliva nelle sue molte declinazioni.

Entusiasmo per l'evento emerge anche dalla Fipe per bocca del suo presidente Bruno Vesnaver, che punta i riflettori sulla "crescita delle iniziative e sulla Scuola di cucina nella quale ci saranno oltre ai 5 chef stellati 5 ristoratori locali che faranno degli showcooking di alto livello. Inoltre, ci saranno ristoranti cittadini che proporranno un menù di degustazione con abbinamenti oli e a richiesta la presenza di un oleologo per spiegare l'olio. Inoltre quest'anno organizzeremo il ristorante di Olio Capitale un servizio in più con piatti tipici locali.

Il giornalista enogastronomico Giuseppe Cordioli sottolinea inoltre la valenza della Scuola di cucina di Olio Capitale "che dopo il successo dello scorso anno con la partecipazione anche di Antonia Klugman, riconosciuta miglior cuoca d'Italia dalla Guida de L'Espresso dei ristoranti d'Italia e Ana Ros, identificata World best female chef 2017, sarà un grande trampolino di lancio. Sula qualità non si discute, bisogna entrare nell'ordine di idee che va pagata, perché la materia prima è fondamentale per fare piatti strabilianti".

Per quanto concerne le giornate d'apertura confermata la formula di successo delle ultime due edizioni: il Salone sarà aperto sabato, domenica, lunedì e martedì. Si amplia, quindi, l'attenzione per il business, così come il focus sull'internazionalizzazione, per dare risposte ancora più puntuali alle esigenze degli operatori professionali e dei ristoratori, facilitando l'incontro tra la domanda di extravergine italiano proveniente soprattutto dai mercati esteri e l'offerta dei produttori. Per quanto riguarda gli orari la fiera sarà aperta nelle giornate di sabato, domenica e lunedì con orario dalle 10 alle 19 e martedì dalle 10 alle 14.

Confermata una buona partecipazione straniera: saranno presenti in fiera produttori provenienti da Grecia, Croazia e Spagna. Variegata anche l'origine mediterranea dei 229 oli partecipanti al Concorso Olio Capitale, con etichette non solo italiane, ma anche di oli prodotti in Spagna, Grecia, Francia e Portogallo, che verranno valutati nelle sessioni d'assaggio delle giurie popolari e dei professionisti in programma durante la fiera.

A fianco di Olio Capitale si confermano le partnership strategiche con l'Associazione nazionale Città



dell'olio, con un numero rilevante di associati tra gli espositori della manifestazione, con la Commanderie des Cordons Bleus de France e con l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia (Ersa).

Sonia Venerus dell'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale rimarca la rilevanza della manifestazione e spiega che "Olio Capitale è un'occasione importante per far conoscere le nostre produzioni e confrontarle con quelle nazionali. Il settore olivicolo del Friuli Venezia Giulia è in aumento e anche se siamo nella fascia più settentrionale per l'extra vergine, le superficie coltivate è cresciuta di 150 ettari in pochi anni e ora conta 600 ettari di cui 400 in piena produzione con una cinquantina di produttore che vendono i propri prodotti sul mercato".

Sulla qualità interviene anche Giorgio Sedmak alla guida della Commanderie des Cordons Bleus de France Delegazione Italiana, il quale rimarca che "per questa nuova edizione abbiamo scelto di far parlare esperti sul tema della qualità e della disponibilità di oli eccellenza, analizzando l'impatto di questi ultimi sia dal punto di vista dietetico sia estetico".

Trasversale e ampia la partecipazione di molteplici associazioni di settore coinvolte negli eventi collaterali, che riconoscono Olio Capitale quale 'Casa dell'extravergine di qualità': gli assaggiatori dell'Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extra Vergine di Oliva (A.S.C.O.E.) e dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva (ONAOO), la Federazione Italiana Pubblici Esercizi di Trieste (Fipe), Associazione nazionale donne dell'Olio e Knowoil. Come sempre ricco e articolato il calendario di eventi collaterali con approfondimenti tecnici dedicati ai produttori, le lezioni della Scuola di Olio Capitale, le degustazioni guidate e i mini-corsi di assaggio.