



La buona cucina protagonista della domenica di Olio Capitale

LA COMMANDERIE DES CORDONS BLEUS DE FRANCE HA TENUTO IL FORUM 'OLIO, NATURA E QUALITÀ'

La buona cucina è stata protagonista della mattinata a Olio Capitale 2017. Alla Scuola di cucina" lo chef stellato Teo Fernetich ha proposto le proprie prelibatezze al folto pubblico presente, contemporaneamente nella sala convegni la Commanderie des Cordons Bleus de France ha tenuto il Forum di formazione dal titolo 'Olio, natura e qualità', che si è focalizzato sulla centralità dell'alimentazione per il benessere dell'individuo. Come ha spiegato il presidente nazionale della Commanderie des Cordons Bleus de France, Toni Sarcina, "Olio Capitale è un appuntamento irrinunciabile perché si tratta di una manifestazione sempre più importante dal punto di vista qualitativo. Oggi unire qualità e bontà del prodotto è importante, ma un altro tema rilevante è la reperibilità. In questo periodo c'è una sorta di 'terrorismo mediatico' che in alcuni casi porta alla demonizzazione degli alimenti. Prima di parlare dei prodotti dobbiamo conoscerli e a Olio Capitale il minimo comune denominatore è la qualità".

Il presidente della Camera di commercio della Venezia Giulia, Antonio Paoletti, ha spiegato in apertura del convegno che "undici anni fa sono venuti alcuni pionieri a propormi l'idea di questa fiera mentre stavamo lavorando sulla Dop Tergeste e da allora siamo partiti con un progetto che ha portato a quello che vediamo oggi. L'idea vincente è stata invitare buyer da tutto il mondo, attraverso i quali siamo riusciti a favorire l'internazionalizzazione dei produttori. Con il finanziamento della posa degli ulivi nell'area di Montedoro tutto il Carso si è svegliato e oggi partecipa a Trieste una fiera internazionale".

Infine, il sindaco di Trieste, Roberto Dipiazza, ha rimarcato che "il nostro Paese ha una legislazione ferrea sull'alimentare, ma dovremmo raccontare meglio le nostre eccellenze. L'Italia è una nazione meravigliosa ma dovremmo fare come i francesi e commercializzare di più i nostri prodotti perché produciamo cose ottime ma serve il coraggio di mettere in piedi una rete per la loro promozione. Infine, dobbiamo ricordarci che promuovere l'agricoltura vuol dire mantenere anche il nostro paesaggio".