

## Olio Capitale per crescere punta al Porto Vecchio

Olio Capitale accoglie la proposta della Regione Friuli Venezia Giulia e del Comune di Trieste di spostare la manifestazione all'interno del Porto Vecchio, che già in occasione di Trieste Espresso Expo ha dimostrato di essere un contenitore potenzialmente ideale per gli eventi fieristici. Ormai Olio Capitale è divenuta un punto di riferimento per il settore olivicolo e la Stazione Marittima è diventata 'stretta' per consentire il salto di qualità che la kermesse si attende di spiccare, dimostrando annualmente con i numeri e con i fatti le sue potenzialità.

Secondo le ultime stime Ismea su dati Agea, la produzione 2016/2017 di olio extravergine di oliva sarà di 200mila tonnellate, addirittura inferiore all'annata orribile 2014/2015 quando vennero prodotte solo 220mila tonnellate, quindi il pubblico di Olio Capitale ha avuto davvero un'opportunità unica per provare e acquistare l'olio nuovo appena immesso sul mercato che, in base alla proiezioni dei consumi, si esaurirà in pochi mesi.

Nonostante ciò sostanziale tenuta di Olio Capitale 2017 sul pubblico. La fiera si conferma infatti il principale punto di incontro non solo tra il pubblico e i produttori, ma anche tra questi ultimi e gli operatori professionali, tra cui ristoratori e buyer esteri. 

Ristoratori, grossisti, distributori canale HoReCa e dettaglio, agenti e buyer italiani e stranieri, oleoteche, rivenditori food, appassionati assaggiatori e gourmet hanno complessivamente fatto raggiungere quota 12.200.

Come spiega il presidente della Camera di commercio della Venezia Giulia, Antonio Paoletti, commentando il risultato dell'undicesima edizione della fiera "nonostante un anno complicato per la produzione olivicola, che ha seguito un 2016 da record in fatto di qualità e prezzi, e della difficile congiuntura economica Olio Capitale rimane la manifestazione di riferimento per il settore e si conferma vincente la partnership con l'Associazione nazionale città dell'Olio che si conferma partner insostituibile in particolare per le piccole produzioni. Il vero salto di qualità sarebbe la definitiva collocazione della fiera in Porto Vecchio che offrirebbe una metratura adeguata per incrementare ulteriormente il numero degli espositori e quindi l'offerta fieristica e l'attrattiva rivolta ai visitatori nazionali e internazionali".

Come sempre la vasta offerta di eventi collegati alla cultura dell'olio e del mangiar sano ha visto una larga partecipazione di pubblico. Alle 15 ore di showcooking hanno assistito oltre 500 persone sedute più alcune centinaia in piedi, quest'ultime purtroppo non assaggiando le prelibatezze proposte dagli chef di alto livello partecipanti all'evento. Ben 350 persone hanno inoltre preso parte alle 12 ore di corsi di assaggio a testimonianza della crescente attenzione dei consumatori alla qualità dei prodotti gastronomici, mentre le degustazioni all'Oil Bar, coordinate quest'anno dagli assaggiatori dell'AS.C.O.E, sono proseguite per complessive 31 ore.



Rilevante anche l'attività sul fronte commerciale e dell'internazionalizzazione, sviluppata da Aries, con 600 incontri b2b tra buyer di alto profilo e le aziende presenti in fiera.

Come tradizione a chiudere l'edizione 2017 è stata la proclamazione del Concorso Olio Capitale al quale hanno aderito 229 oli provenienti oltre che dall'Italia, anche da Spagna, Grecia, Francia e Portogallo, che sono stati valutati dalle giurie popolari e di professionisti.

Per l'edizione 2017 del Concorso Olio Capitale le produzioni italiane, e in particolare quelle toscane,  si confermano al top e occupano tutti i gradini del podio. Nella categoria Fruttato Leggero a trionfare è il pugliese 'CITTA' BIANCA - LUI' dell'azienda agricola Castel di Puglia. Nella categoria Fruttato Medio a trionfare è un olio toscano, il 'MONOCULTIVAR MAURINO' dell'azienda agricola Giacomo Grassi, mentre nella categoria Fruttato Intenso la vittoria va al Lazio con l'Azienda agricola biologica Quattrociocchi Americo per 'SUPERBO', che ottiene anche la menzione d'onore della Giuria Assaggiatori. La Menzione d'onore della Giuria Popolare va invece all'Azienda Agricola Giacomo Grassi 'MONOCULTIVAR MAURINO' dalla Toscana. Per la Menzione d'onore della Giuria Ristoratori c'è l'ex aequo di due realtà toscane, l'azienda agricola Fattoria Lischeto con il suo 'Viride' e della Società Agricola Fonte di Foiano per 'RIFLESSI'. Infine, Menzione Ex Albis Ulivis alla Fattoria Ramerino, anch'essa dalla Toscana, per il suo 'CULTIVAR FRANTOIO BIOLOGICO'.