



## Presentata la 12° edizione di Olio Capitale

DAL 3 AL 6 MARZO A TRIESTE

*Dal 3 al 6 marzo a Trieste*

### Presentata la 12° edizione di Olio Capitale

*222 produttori in fiera e 303 oli in Concorso*

*Mini-corsi di assaggio, showcooking nella Scuola di Cucina, approfondimenti settoriale*

Un'edizione ricca di novità e nuove collaborazioni, oltre che di riconferme per le formule di maggior successo. È la dodicesima di Olio Capitale, il salone degli extravergini tipici e di qualità, che si svolgerà dal 3 al 6 marzo 2018 nella Sala Marittima di Trieste, grazie all'organizzazione di Aries, con la collaborazione dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio.

“Anche quest’anno Olio Capitale sarà la casa comune dell’olio italiano, un luogo d’incontro dell’Italia olivicola, dove scoprire e degustare i migliori extra vergine d’oliva delle regioni produttrici. Ringrazio gli sponsor Despar Interspar Eurospar, Credit Agricole Friuladria e Consorzio di Tutela Vini del Collio che quest’anno ci hanno sostenuto per far crescere ancora l’evento” rileva **Antonio Paoletti**, presidente della Camera di Commercio Venezia Giulia.

Quest’anno l’olio nuovo da assaggiare nella quattro-giorni di Trieste giungerà da **Abruzzo, Calabria, Campania, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana**, per la prima volta dal **Trentino Alto Adige, Umbria, Veneto, oltre che da Grecia e Croazia**. “Olio Capitale è una delle bellissime manifestazioni di Trieste. La sede nella Stazione Marittima è molto amata, ma a breve potrà essere ospitata dalla suggestiva location di Porto Vecchio e diverrà ancor più spettacolare” commenta **Roberto Dipiazza**, Sindaco di Trieste.

**Saranno 222** i produttori presenti in fiera, mentre sono **ben 303** gli oli che si stanno contendendo il premio del Concorso Olio Capitale, più del 50 per cento non espositori con provenienza da **Italia, Croazia, Slovenia, Grecia, Spagna e Portogallo**.

**Un numero vicinissimo al record di partecipazione** per questo concorso che nei suoi dodici anni di vita è andato acquisendo sempre maggiore autorevolezza e riconoscibilità internazionale. “La nostra Associazione è da sempre vicina a questa manifestazione -conferma **Antonio Gherinic**, in rappresentanza dell'Associazione Città dell'Olio -. Creare questa fiera a Trieste dodici anni fa, è stata una scommessa, ma i dati oggi ci confermano che è stata vincente”. “La **qualità** è l’elemento fondante che ci permette di rimanere l’unica fiera incentrata unicamente sull’extravergine d’oliva, con successo di pubblico e un numero significativo di espositori provenienti da tutta Italia - spiega **Patrizia Andolfatto**, direttore di Aries-. Gli espositori sono il cuore della manifestazione, sia per questa fiera che per TriestEspresso Expo che ci sarà questo autunno, ma vi sono tante iniziative che le completano. Fra queste i **focus settoriali**, che in questi anni di avvicinamento al 2020, quando Trieste sarà Città della Scienza, saranno **dedicati proprio alla scienza**”.

Ed è sul Concorso Olio Capitale che convergono varie novità di questa edizione, con la proclamazione dei vincitori del Concorso all’inaugurazione, e non più alla conclusione della Fiera, e la nuova menzione speciale “**Crédit Agricole FriulAdria**” per il migliore olio del Nord Est, spiega **Emanuela Bagattin** direttore territoriale dell’istituto bancario.

Confermata, ma ancor più allettante quest’anno, **la Scuola di Cucina**, guidata da **Emanuele Scarello**, chef 2 stelle Michelin, e realizzata anche grazie alla collaborazione della **FIPE Trieste** che quest’anno ha voluto invitare anche barman e pasticceri per proporre cocktail e dolci in abbinamento all’extravergine rileva **Bruno Vesnaver**, presidente Fipe Trieste. Tanti gli chef e i volti noti, da **Fabrizio Nonis-El Beker** alla blogger **Angela Maci**, che si alterneranno offrendo i propri suggerimenti sui migliori abbinamenti oli-pietanze e che condivideranno una propria ricetta con il pubblico. Una ricetta non solo da guardare, ma anche da assaggiare. E da gustare in abbinamento a un calice di vino del **Consorzio di Tutela del Collio**, conferma **Robert Princic** presidente del Consorzio. **Despar** entrerà nella Cucina di Olio Capitale con i laboratori



“Sapori del Nostro Territorio” per esaltare, anche grazie all'olio, i prodotti locali ha chiarito **Fabio Donà**, Direttore Marketing Despar Triveneto ed Emilia Romagna.

La promozione della cultura dell'extravergine passerà anche quest'anno attraverso **l'Oil Bar**, il bar degli oli dove accomodarsi al banco e poter scegliere tra le centinaia di etichette esposte in fiera. Ogni giorno con orario continuato, garantirà ai visitatori, dai più ai meno esperti, di poter approfittare di degustazioni guidate di tutti gli oli presenti in fiera, grazie alle spiegazioni di esperti assaggiatori **dell'Organizzazione Laboratori Esperti e Assaggiatori (OLEA)**.

E poi i momenti di approfondimento: dal quinto **Forum della Commanderie des Cordons Bleus de France** Italia dedicato all'extravergine d'oliva, al convegno inaugurale che guarderà all'olio con occhio scientifico affrontando il tema *La scienza e il valore del paesaggio olivicolo*, e ancora l'incontro su *Fake news e cibo: il caso dell'extravergine d'oliva*, ideato per i giornalisti ma aperto anche al grande pubblico.

## La fotografia del mercato

*Produzione raddoppiata rispetto allo scorso anno*

*Quadro produttivo regionale molto disomogeneo*

*Calo nelle quotazioni all'ingrosso e rallentamento nell'export*

*A Olio Capitale, incontri bilaterali con buyer esteri per spingere le esportazioni*

Olio extra vergine di oliva italiano in salute, con una **produzione stimata di 370mila tonnellate nella campagna olearia 2017/18**. Si tratta del **doppio** della produzione della scorsa annata, ma di un dato ancora lontano dal potenziale produttivo di 500 mila tonnellate che l'Italia può sviluppare.

Il quadro produttivo regionale, in questa stagione, è piuttosto disomogeneo.

**A festeggiare è stato soprattutto il Sud** mentre la siccità ha colpito duramente il Centro Italia che registra produzioni sotto media. Situazione difficile sul lago di Garda, mentre sarà buona la produzione ligure.

Se guardiamo al Sud, dove **Puglia, Calabria e Sicilia rappresentano l'80% e più della produzione nazionale**, la Sicilia dovrebbe avere una produzione triplicata rispetto alla deludente annata precedente. Bene anche la Calabria dove la produzione dovrebbe essere “solo” il doppio rispetto alla scorsa campagna. Segno positivo anche in Puglia dove la situazione appare più diversificata, con il Salento con meno olive del barese e del foggiano che hanno mostrato un ottimo carico produttivo. **Situazione più difficile nel centro Italia**, con flessioni spesso a due cifre, in Toscana, Lazio, Umbria e Marche.

A colpire quest'anno non è stata la mosca, come è stato nel precedente annus horribilis, ma **il caldo**, manifestatosi soprattutto durante la fioritura e l'allegagione dei frutticini e la siccità che si è prolungata spesso fino a settembre.

È stata la diffusione, sempre più capillare, dell'irrigazione ad aver ridotto le perdite di olive, anche se i produttori hanno visto incrementare i propri costi di produzione, anche di diverse centinaia di euro ad ettaro.

## Il contesto internazionale

**Situazione molto difficile in Spagna** con una produzione di poco superiore al milione di tonnellate, in diminuzione del 15% rispetto all'anno precedente. **Incrementi piuttosto rilevanti si prevedono in Grecia (+44%) e in Turchia (+62%)** per un volume che in entrambi i casi si stima a 280 mila tonnellate. In Tunisia la produzione dovrebbe essere di 220 mila tonnellate, in aumento sensibile rispetto allo scorso anno, ma molto dipenderà dalle rese, che al momento sono superiori alla media degli ultimi anni.

## Le quotazioni dell'olio

Di fronte a uno scenario tendenzialmente positivo per la nostra olivicoltura **l'unica nota stonata**, per il mondo produttivo, è stata **l'abbassamento delle quotazioni all'ingrosso dell'olio extra vergine di oliva italiano**, passato, in poche settimane, da 5,5 euro/kg a 4,2 euro/kg, con prezzi che sono scesi anche sotto i 4 euro/kg a fine dicembre per recuperare poi a gennaio. In Calabria le quotazioni di dicembre si sono attestate tra i 4 e i 4,4 euro al chilo mentre in Sicilia la forbice è più ampia e va dai 5 ai 6 euro al chilo.

In generale le prime settimane del 2018 segnalano un aumento generalizzato delle quotazioni, anche se di pochi punti percentuali, portandosi a valori di 4,3-4,4 euro/kg sulla piazza di Bari.



## Gli scambi commerciali

Situazione difficile anche sul fronte degli scambi commerciali con l'Italia che perde qualche posizione. I dati Istat sugli scambi italiani con l'estero nei primi nove mesi del 2017 confermano la **battuta d'arresto** piuttosto sensibile delle esportazioni a volume (-17%), accompagnata da una riduzione degli introiti meno che proporzionale (-4%) dovuta all'aumento dei listini. Le esportazioni italiane nei primi nove mesi dell'anno hanno subito riduzioni significative in tutti i principali Paesi clienti a partire dagli Stati Uniti (-11,4%), per passare alla Germania (-24,7%), Canada (-32%) e Belgio (-42,9%). **Segnali positivi solo da Cina (+31,1%), Taiwan (+9,4%) e Brasile (+2,8%)**. Nel complesso l'Italia olivicolo-learia ha perso 50 mila tonnellate di export.

## A Olio Capitale, incontri bilaterali con buyer esteri

Proprio per supportare i produttori nel non agevole compito di **creare nuovi canali commerciali verso l'estero**, durante i quattro giorni di manifestazione saranno organizzati **incontri bilaterali** fra espositori e selezionati buyer.

Quest'anno i buyer selezionati, provengono da **Paesi Bassi, Uk, Austria, Slovacchia, Ungheria, Francia e Belgio**, oltre alla conferma dell'interesse da parte di buyer **giapponesi**.

Quest'anno, dopo molto tempo, tornano buyer dalla **Lituania e dalla Finlandia**.

## La Scuola di Cucina, coordinata dallo chef Emanuele Scarello

*A raccontare i migliori abbinamenti oli-pietanze anche El Beker- Fabrizio Nonis e le blogger Maci, Giglio e Sandri.*

*Novità di questa edizione i laboratori "Sapori del Nostro Territorio" organizzati da Despar*

L'olio d'oliva extravergine è il **grasso buono per eccellenza**... ricco di acidi grassi benefici e potenti antiossidanti. È un pilastro dell'alimentazione per alcune delle popolazioni più in salute del mondo. Molte persone credono che non sia adatto alla cottura, in realtà l'olio d'oliva è una **scelta eccellente per cucinare** e non solo come condimento, ma come alimento. Per questo motivo **una squadra di chef, coordinata da Emanuele Scarello**, del ristorante Agli Amici di Godia (due stelle Michelin) interpreterà alcune ricette molto sfiziose sotto l'occhio attento del pubblico.

«L'olio extravergine d'oliva non è solo il principe dei condimenti, ma è ormai considerato giustamente il "re" della dieta mediterranea- ha sottolineato Scarello-. Il blasonato 'oro verde' può dare un senso a un piatto. Il compito di noi chef è quello di evidenziare le sue peculiarità».

Il **giornalista enogastronomico Giuseppe Cordioli condurrà i vari show cooking**, programmati a Olio Capitale, che vedranno impegnati: Paolo Zoppolatti (Al Giardinetto, Cormons), Tomaz Kavcic (Prj Lojzetu, Zemono), mentre Lorenzo Cogo (El Coq, Vicenza), Teo Fernetich (Sanrocco, Verteneglio) e Gottfried Bachler (Bachler, Althofen) daranno vita a un confronto denominato "Olio senza confini". Per dimostrare che anche con la carne l'olio extravergine esalta il gusto ci sarà **Fabrizio Nonis**, personaggio televisivo, meglio noto come El Beker forte della sua esperienza come macellaio e divulgatore, che conduce vari programmi e realizza una rubrica per la "Prova del cuoco" su Raiuno. Ma ci sarà anche uno spazio per le **blogger Chiara Giglio (Voglia matta), Annalisa Sandri (Manca il sale) e Angela Maci (Storiebuone)** che scambieranno alcune impressioni non solo sul ruolo dei social, ma mettendosi ai fornelli per mettere in pratica quello che consigliano in Internet.

Il pubblico partecipante alla Scuola di Cucina avrà modo di seguire la preparazione della ricetta e poi assaggiarla, accompagnata da un **calice di vino del Consorzio Tutela Vini del Collio**. La scelta del vino per ciascun piatto sarà raccontata da un sommelier che quindi fornirà anche delle indicazioni utili anche su questo **abbinamento**.

Quest'anno anche **Despar** entra nella Cucina di Olio Capitale con i **laboratori "Sapori del Nostro Territorio"**, durante i quali produttori locali della Venezia Giulia e del Friuli racconteranno la loro storia e faranno assaggiare i prodotti tipici della tradizione regionale, preparati per l'occasione dallo **chef, Igor Peresson**.

Anche quest'anno, gli chef della **Fipe Trieste** proporranno abbinamenti tra piatti della tradizione locale e i migliori oli



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

extravergini: ad alternarsi ai fornelli ci saranno Edoardo Iurkic di Eppinger, i barman Damiano Pellaschiar del Bar Urbanis e Matteo Pizzolini dell'Antico Caffè Torinese. Verrà inoltre presentato il vincitore del concorso "Le Teresiane".

Infine, martedì sarà la giornata dedicata agli istituti professionali con la partecipazione delle **Scuole Alberghiere IAL, Civiform e Ad Formandum Trieste**.

## **Gli incontri di approfondimento di Olio Capitale**

*"La scienza e il valore del paesaggio olivicolo" nel convegno inaugurale*

*La corretta divulgazione e il pericolo delle fake news nell'incontro dedicato ai giornalisti*

*Quinto Forum della Commanderie des Cordon Bleus sul tema "olio EVO e non solo"*

*L'EVO non più come costo ma come un guadagno, nell'incontro per i ristoratori*

**Trieste** anche quest'anno si trasforma per quattro giorni nella **capitale dell'extra vergine d'oliva**. Nel 2020, lo sappiamo, sarà **Capitale della scienza**, con ESOF2020. Quale miglior occasione, allora, per **unire scienza e cultura dell'olio**? Il **convegno inaugurale** di questa edizione di Olio Capitale sarà improntato proprio su questo incontro.

"**La scienza e il valore del paesaggio olivicolo**" è il tema del convegno inaugurale, che come tutti gli anni è organizzato in partnership con l'Associazio