



## Presentata la 12° edizione di Olio Capitale

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 Ghersinic**, 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-olearia 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 extravergini: ad alternarsi ai fornelli ci saranno Edoardo Iurkic di Eppinger, i barman Damiano Pellaschi 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'Associazione Città dell'Olio. Sabato 4 marzo, con inizio alle ore 10.00 nella Sala Oceania, dopo gli interventi di apertura di Antonio Paoletti, Presidente della Camera di Commercio Venezia Giulia e Enrico Lupi presidente delle Città dell'Olio e i saluti delle autorità, si susseguiranno tre sessioni tematiche.

La prima sull'impatto dei **cambiamenti climatici sull'olivicultura** con la relazione di Alessandra Pesce, Dirigente di Ricerca CREA Segreteria tecnica Vice Ministro Olivero, MIPAAF e la testimonianza di Roberto Zampiccoli olivicoltore di Arco.

Quindi, la sessione **"Il DNA delle cultivar dell'oliva"** con gli interventi di Gianluca Careno, Direttore Generale Fondazione Parco Tecnologico Padano e Maria Grazia Piangerelli, Dirigente Ufficio PREF IV, MIPAAF Laboratorio centrale di Roma presso ICQRF e la testimonianza di Simone Rossi, olivicoltore di Imperia.

La terza e ultima sessione è dedicata alla **valorizzazione del Paesaggio Olivicolo** e vede le relazioni di Mauro Agnoletti Coordinatore Gruppo Paesaggio MIPAAF e Docente Università Agraria di Firenze - Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali, Cristiano Erriu, Assessore degli Enti Locali, Finanze e Urbanistica Regione Autonoma Sardegna e Bernardino Sperandio, Sindaco di Trevi (Pg), Coordinatore Fascia Olivetata Assisi-Spoleto. Modera il giornalista enogastronomico Carlo Cambi.

### **Cordon Bleus de France**

Di diverso tenore, l'appuntamento organizzato da **La Commanderie des Cordons Bleus** de France Italiana del Friuli Venezia Giulia per domenica 4 marzo alle ore 10. Si tratta del suo **quinto Forum di**



**formazione di alta cultura gastronomica** sul tema "Olio EVO e Non Solo" aperto a tutti gli interessati.

Il Forum 2018 presenterà **la storia dell'olivicoltura a Trieste e nel Collio, il ruolo dell'olio EVO nella cucina stellata** e nella cioccolateria d'autore e **l'abbinamento di olio e vino** nelle ricette gourmet e di tradizione.

Questi argomenti saranno presentati da **Elena Parovel**, gestore assieme al fratello Euro della storica azienda agricola Parovel di San Dorligo, **Piero Zanini**, stella Michelin della celebre Taverna di Colloredo di Monte Albano, **Giuliana Fonda**, imprenditrice triestina del cioccolato d'autore a Brescia, e **Stefano Cosma**, esperto di enogastronomia e comunicazione del settore. Al termine una tavola rotonda con il Presidente Nazionale della Commanderie, **Toni Sarcina**. Il Delegato Regionale della Commanderie, **Giorgio Sedmak** chiuderà infine il Forum.

### Per i ristoratori

È **dedicato ai ristoratori** l'appuntamento di lunedì 5 marzo, alle 15.30 "**Olio extravergine mai più un costo, ma un ottimo guadagno**" a cura di Piero Palanti. Nell'ambito di questo incontro che si svolgerà nell'Oil Bar, verrà tracciata una panoramica del mercato e delle sue potenzialità. Verrà creato un confronto animato con i ristoratori che spesso considerano l'olio extravergine di qualità un costo e non un guadagno. L'obiettivo è insegnare a proporre l'olio extravergine come qualsiasi altro prodotto e **non considerarlo più un mero strumento di cottura**, esaltandone il lato edonistico per **valorizzarlo e adoperarlo** nella propria proposta ristorativa **in modo remunerativo**.

### Per i giornalisti

Infine, l'approfondimento organizzato in collaborazione con **l'Ordine dei Giornalisti del Friuli Venezia Giulia**. Partendo dal presupposto che l'olio extravergine d'oliva è uno dei prodotti agroalimentari italiani che sta acquisendo sempre maggiore riconoscibilità e gradimento all'estero, va conosciuto bene, scoperto, compreso per poter scriverne e parlarne con competenza e attendibilità. Per tale ragione lunedì 5 marzo, con inizio alle ore 10.15, nella sala Oceania della Stazione Marittima di Trieste, si svolgerà una mattinata di approfondimento su una tematica che è il linea con i temi ormai trattati quotidianamente dai media, ovvero quelli del mangiar sano, della cucina di qualità, delle eccellenze italiane che fanno grande il nostro Paese e la sua produzione agroalimentare. L'incontro offrirà uno spaccato sul tema affrontandolo da diverse prospettive.

L'oleologo e giornalista, **Alberto Grimelli**, delinea un **quadro aggiornato su consumi e produzione**, a livello nazionale e internazionale, e chiarirà le differenze fra le diverse tipologie di olio. **Alfonso Di Ieva**, giornalista, sposterà il focus su come questo settore viene comunicato, con particolare attenzione alle **"fake news nel frantoio"**, tra deontologia e corretta informazione. L'incontro si concluderà con l'intervento dello **chef Emanuele Scarello**, che chiarirà in che modo gli extravergini d'oliva vadano abbinati a piatti diversi, mentre **Marcello Scoccia**, assaggiatore **ONAOO**, fornirà i rudimenti dell'assaggio.

### Concorso Olio Capitale

*Quest'anno, i vincitori si scopriranno il primo giorno di fiera*





*Con Despar, la giuria popolare "in trasferta" a Udine*

Grandi **novità** per il Concorso Olio Capitale. Quest'anno **i nomi dei vincitori verranno proclamati il primo giorno** di fiera, sabato 3 marzo, e non nell'ambito della cerimonia conclusiva come è avvenuto fino ad ora. Una scelta nata per dare ancora **maggior visibilità** ai vincitori, offrendo la possibilità al pubblico di poter scoprire e assaggiare gli oli premiati anche nelle giornate di manifestazione, dal momento che i partecipanti al concorso possono essere anche espositori.

Ma come funziona il **meccanismo** di questo concorso ormai sempre più riconosciuto a **livello internazionale**? Dopo la **preselezione dei campioni da parte di un panel professionale**, gli oli vengono valutati da **tre differenti giurie**: una di **assaggiatori** professionisti, una costituita dai **fruitori professionali** del prodotto, ovvero cuochi e ristoratori, e una di **consumatori**.

Si è voluto rappresentare così **uno spaccato del mercato dell'olio d'oliva**, delle diverse sensibilità e dei gusti di questi tre diversi fruitori del prodotto. Saranno, infatti, i loro tre punti di vista a concorrere a proclamare i vincitori delle tre categorie ammesse: fruttato leggero, medio, intenso.

Non solo, ciascuna giuria, che opererà in modo del tutto trasparente durante la manifestazione, potrà assegnare anche una **menzione d'onore** all'olio che l'ha maggiormente affascinata e colpita.

E tra le novità di questa edizione, anche la **menzione speciale "Young"** assegnata all'olio che ha ottenuto il punteggio più elevato, tra le Aziende partecipanti al concorso costituite ed in produzione nel corso degli ultimi cinque anni (2013-2017) e la menzione speciale **"Crédit Agricole FriulAdria" per il miglior olio del Nord Est**. Per effetto della partnership, i clienti della banca avranno diritto a uno sconto sul biglietto d'ingresso alla manifestazione.

Chiude il cerchio delle menzioni speciali, l'ormai consolidata **Ex Albis Ulivis**", che verrà assegnato all'olio che ha ottenuto il punteggio più elevato fra le tre categorie.

Ed è proprio sul fronte della giuria popolare che interviene un'ulteriore bella novità di questa edizione. Grazie alla collaborazione con Despar, Olio Capitale vivrà un'**anteprima "in trasferta": sabato 24 febbraio a Udine**, nel supermercato **Eurospar in Piazzale Rita Levi Montalcini**, una giuria di clienti (preiscritti nei giorni scorsi sul sito [www.despar.it](http://www.despar.it)), assaggerà alcuni degli oli in concorso, compilando poi una scheda di valutazione che contribuirà a identificare il **miglior olio della campagna olearia 2017/2018**.

L'iniziativa è articolata in **tre sessioni**, dedicate rispettivamente agli oli fruttati leggeri, fruttati medi e fruttati intensi. Ogni degustazione sarà preceduta da una breve **lezione tenuta da un assaggiatore professionista** per aspiranti assaggiatori olio di oliva, e corsi sull'analisi sensoriale e l'assaggio.

### **Una festa dell'olio anche "fuori-salone"**

*"A cena con l'oleologo" nei ristoranti, in collaborazione con Città dell'Olio*

*Olio Capitale Shopping nei negozi del centro grazie a Confcommercio Trieste*

Olio Capitale esce dai confini della Stazione Marittima di Trieste portando gli oli extra vergine e le



iniziative di divulgazione anche nei ristoranti. Dopo il successo della prima edizione, torna **“A cena con l'oleologo”**, il ciclo di serate dedicate all'extra vergine realizzate in collaborazione con **l'Associazione nazionale Città dell'Olio**. Concluse le tappe di avvicinamento nei **ristoranti di Portogruaro, Treviso e Pordenone, dal 26 febbraio al 6 marzo anche nei ristoranti di Trieste** sono previsti aperitivi e menù a tema con i piatti della cucina locale esaltati dagli oli regionali protagonisti della Fiera. Quest'anno i ristoratori proporranno una **carta degli oli illustrata dall'oleologo**.

E nei negozi del centro di Trieste, si rinnova anche quest'anno l'iniziativa **Olio Capitale Shopping**, realizzata in collaborazione con **Confcommercio Trieste**. Oltre alla possibilità di ricevere biglietti ridotti per accedere alla manifestazione, i più fortunati, fino ad esaurimento scorte, riceveranno un golosissimo omaggio: una **tavoletta di cioccolata all'olio extravergine d'oliva**.

I ristoranti di Trieste in cui saranno serviti aperitivi e menù a tema dal 26 febbraio al 6 marzo:

<b>Harry's Grill</b>	<b>040 7600011</b>	<b>Piazza Unità d'Italia, 34121 Trieste</b>
<b>Ai Fiori</b>	<b>040 300633</b>	<b>Piazza Attilio Hortis, 7 34100 Trieste Italia</b>
<b>Pepenero Pepebianco</b>	<b>040 7600716</b>	<b>Via Rittmeyer, 14/a, 34134 Trieste Italia</b>
<b>Puro Ristoro</b>	<b>040 302787</b>	<b>Via Torino, 31, 34123 Trieste, Italia</b>
<b>Antica Ghiacceretta</b>	<b>040 322 0307</b>	<b>Via dei Fornelli, 2, 34121 Trieste TS</b>
<b>La bottega del Trimalcione</b>	<b>347 887 4242</b>	<b>via del lazzaretto vecchio 3, Trieste Italia</b>
<b>Bracerie Venete</b>	<b>040 765058</b>	<b>Via della Madonnina, 5, 34131 Trieste TS</b>
<b>Hosteria Malcanton</b>	<b>040 2410719</b>	<b>Via Malcanton, 10 34100 Trieste Italia</b>
<b>Chimera di Bacco</b>	<b>040 364023</b>	<b>Via del Pane, 2, 34121 Trieste Italia</b>
<b>Savron</b>	<b>040 225592</b>	<b>Via Elisa Baciocchi, 2/a, 34123 Trieste TS</b>

### **Olio Capitale spalanca i musei comunali**

*Presentando il biglietto di ingresso del Salone degli oli d'oliva*

*ingresso ridotto nei musei del Comune di Trieste*

*Promozione di Olio Capitale nell'Infopoint di piazza Unità d'Italia*

Comune di Trieste e Camera di Commercio Venezia Giulia fanno squadra per promuovere la città attraverso Olio Capitale, l'evento di inizio marzo che attira migliaia di visitatori nel capoluogo giuliano.

Olio Capitale, organizzato da Aries Camera di Commercio Venezia Giulia, dal 3 al 6 marzo 2018, spalanca le porte dei Musei Comunali, offrendo a espositori e visitatori l'opportunità di esplorare gratuitamente o con biglietto di ingresso ridotto gli immensi patrimoni storici, artistici e naturalistici custoditi dal sistema museale triestino: dalla Galleria d'arte moderna del Revoltella, che attualmente presenta le mostre *“Zoran Music occhi vetrificati”* e *“Il primo Novecento”*, alle dimore storiche (Sartorio e Morpurgo), dal Castello di San Giusto (Armeria, Lapidario Tergestino e Alinari Image Museum) alle collezioni archeologiche del Museo di Storia ed Arte, dal Museo di guerra per la pace Diego de Henriquez al Museo di Storia Naturale, dal Museo del Mare, all'Aquario, al Museo d'Arte Orientale, alle raccolte teatrali e musicali dello Schmidl, dalla Risiera di San Sabba al Museo della Cultura Istriana Fiumana e Dalmata. Per accedere ai musei e poter fruire dell'opportunità sarà sufficiente presentare il



biglietto di ingresso acquistato per visitare il salone degli oli extravergini di qualità Olio Capitale.

Nel contempo nell'Infopoint di piazza dell'Unità è possibile trovare informazioni e promozioni del salone che coinvolge centinaia di produttori italiani e internazionali.

In allegato il riepilogo con sedi, orari e tutte le agevolazioni offerte

Museo	Sabato 3	Domenica 4	Lunedì 5	Martedì 6	biglietto intero	biglietto ridotto olio capitale sabato, lunedì e martedì	Domenica 4
Aquario Marino	9-17	9-17	9-17	9-17	€ 3,00	€ 1,00	gratuito
Castello San Giusto	10-17	10-17	chiuso	10-17	€ 3,00	€ 2,00	gratuito
Civico Museo Teatrale C. Schmidl	10-17	10-17	chiuso	10-17	€ 4,00	€ 3,00	gratuito
Museo della Civiltà Istriana Fiumana e Dalmata	14-17	10-17	chiuso	10-13	€ 6,00	€ 4,00	gratuito
Civico Museo Guerra per la Pace Diego de Henriquez	10-17	10-17	10-17	chiuso	€ 6,00	€ 4,00	gratuito
Museo di Storia Naturale	10-17	10-17	10-17	chiuso	€ 3,00	€ 2,00	gratuito
Museo di Storia Naturale + Museo de Henriquez (BIGLIETTO CUMULATIVO)	10-17	10-17	10-17	chiuso	€ 7,00	€ 5,00	gratuito
Civico Museo Revoltella	10-19	10-19	10-19	chiuso	€ 7,00	€ 5,00	gratuito
Civico Museo del Mare	9-13	9-13	9-13	9-13	gratuito	gratuito	gratuito
Civico Museo della Risiera di San Sabba	9-19	9-19	9-19	9-19	gratuito	gratuito	gratuito
Civico Museo di Storia e Arte	9-13	10-17	chiuso	9-13	gratuito	gratuito	gratuito
Civico Museo di Arte Orientale	14-17	10-17	chiuso	10-13	gratuito	gratuito	gratuito
Civico Museo Sartorio	14-17	10-17	chiuso	10-13	gratuito	gratuito	gratuito
Civico Museo Morpurgo	chiuso	chiuso	chiuso	9-13	gratuito	gratuito	chiuso
Civico Museo di Storia e Patria	chiuso	chiuso	chiuso	9-13	gratuito	gratuito	chiuso
Museo Sveviano	9-13	chiuso	9-13	9-13	gratuito	gratuito	chiuso
Museo Petrarchesco Piccolomineo	9-13	chiuso	9-13	9-13	gratuito	gratuito	chiuso

## ERSA a Olio Capitale

### 12/ma edizione dal 3 al 6 marzo a Trieste presso la Stazione marittima

ERSA partecipa ad Olio Capitale edizione 2018 con quattro spazi e coinvolge quattro associazioni di produttori del territorio regionale. Il primo spazio è lo stand istituzionale dove Ersa cura la mostra degli oli extravergini da olive prodotti in FVG. In programma degustazioni - a titolo gratuito - di circa 20 campioni di olio.



Il secondo stand è riservato alla Dop Tergeste, che ospita 3 aziende (che fanno degustare e vendono olio), il terzo all'AIPO FVG, che sarà presente con 3 aziende produttrici. Infine lo stand dedicato alle Associazioni del Comune di Tarcento che è un' area che ha risentito dell'annata difficile per la produzione di olio e A.FR.OL sarà presente con 3 aziende olivicole. Sul versante della produzione - fanno sapere dall'ERSA - mentre il 2016 è stato un'annata da incorniciare con 15-16.000 q di olive prodotte in regione, il 2017 è stata invece, un'annata difficile, con un significativo calo della produzione di olive nelle province di Gorizia, Udine, Pordenone e in generale, in tutta l'Italia del Nord. In Friuli Venezia Giulia si sono prodotti solo 10.000 q di olive di cui circa 8.000 solo nella sola provincia di Trieste.

Leggi [qui](#) il programma completo

