




## In arrivo la XIII edizione di Olio Capitale

Presentata la tredicesima edizione di **Olio Capitale**, il salone degli extravergini tipici e di qualità,  che si terrà **dal 15 al 18 marzo 2019** alla **Stazione Marittima** di Trieste con il patrocinio del **Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo**. Un evento - organizzato dalla **Camera di Commercio Venezia Giulia** e realizzato da **Aries** - che gode della collaborazione dell'**Associazione Nazionale Città dell'Olio** (che nel 2019 festeggia il suo 25° compleanno) e di **Turismo Fvg** e della sponsorizzazione di **Despar Interspar Eurospar** e di **Crédit Agricole Friuladria**.

«Anche nel 2019 Olio Capitale sarà il cuore pulsante dell'olio italiano, punto di riferimento dell'Italia olivicola. La più importante fiera specializzata del settore e la prima a presentare i risultati finali dell'ultimo raccolto agli esperti del settore e agli amanti dell'olio extravergine d'oliva di qualità - ha ricordato il presidente della Camera di Commercio della Venezia Giulia **Antonio Paoletti** -. Una edizione che inoltre - novità assoluta - si svolgerà su **quattro giornate** con lo stesso orario **dalle ore 10 alle ore 19**. La nostra speranza - ha aggiunto - è che nel prossimo futuro Olio Capitale possa essere ospitata nei nuovi spazi fieristici del Porto Vecchio».

«Anche grazie a eventi importanti come Olio Capitale continua a crescere la capacità attrattiva della nostra città, con una affluenza di turisti in costante aumento - ha sottolineato l'assessore del Comune di Trieste **Elisa Lodi** -. Come amministrazione stiamo realizzando numerosi progetti di riqualificazione e di sviluppo della città finalizzati ad attrarre anche nuovi investitori».

Della promozione dell'olio extravergine d'oliva e del territorio nel suo complesso ha parlato invece il consigliere nazionale per il Friuli Venezia Giulia dell'Associazione nazionale Città dell'Olio **Antonio Ghersinich**, partner di Olio Capitale. «Da 25 anni organizziamo iniziative che vanno in questa direzione come "Girolio", "Camminata tra gli olivi" e i programmi didattici per le scuole. Vogliamo far crescere in Italia la cultura olivicola. Allo stesso tempo ci battiamo affinché i produttori possano ottenere i giusti ricavi e l'extravergine di qualità venga acquistato a un prezzo corretto».

In occasione di Olio Capitale l'extravergine nuovo da assaggiare a Trieste arriverà da quasi tutte le regioni italiane: **Abruzzo, Calabria, Campania, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Molise, Puglia, Sardegna, Toscana e Umbria**. Confermata inoltre la presenza degli oli della **Grecia**, della **Croazia** e della **Slovenia**.

Oggi - venerdì 1 marzo - hanno già confermato la loro presenza **quasi 200 produttori** ma molti altri si aggiungeranno nei prossimi giorni. I comuni che partecipano a Olio Capitale, infatti, stanno ancora selezionando le aziende che parteciperanno alle esposizioni collettive.

Sono invece **231** gli oli extravergine d'oliva che si contenderanno il premio del **Concorso Olio Capitale 2019**. Prodotti di altissima qualità provenienti come di consueto da **Italia, Croazia, Slovenia, Grecia, Spagna e Portogallo** e - per la prima volta - anche dal **Marocco**. Un numero di partecipanti molto



elevato se si considera che il maltempo nel 2018 ha flagellato le più importanti regioni italiane produttrici di olio extravergine d'oliva e causato una drastica diminuzione della produzione.

La **proclamazione dei vincitori del Concorso** è stata messa in calendario nella seconda giornata di Olio Capitale, **sabato 16 marzo**, alle **ore 11**. L'evento - un vero e proprio show per addetti ai lavori e appassionati di "oro verde" - sarà condotto dall'agronomo ed esperto di comunicazione **Giorgio Pace**.

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 presenti 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 assaggiatori professionisti. Novità assoluta di questa edizione la suddivisione delle etichette in "**Monocultivar**" (leggero/medio/intenso) e "**Blend**" (leggero/medio/intenso) per permettere a tutti di cogliere al meglio le caratteristiche dei diversi prodotti protagonisti a Olio Capitale 2019.

Una **deliziosa novità** caratterizzerà la giornata di **domenica 17 marzo**. In programma infatti alle **ore 10.30** e alle **ore 11.30** due degustazioni dedicate al **binomio olio extravergine d'oliva-cioccolato** con **Giuseppe Faggiotto**, il famoso maestro cioccolatiere di **Peratoner**. Gli ospiti di Olio Capitale potranno assaggiare la crema spalmabile vegana di Peratoner, preparata in loco con olio extravergine d'oliva e nocciola, e un tartufo "stellare" preparato sempre con l'evo di Parovel. Infine sarà distribuito l'**inedito cioccolatino "Olio Capitale"** realizzato esclusivamente per questa edizione. «Inoltre - ha aggiunto **Faggiotto** - stiamo elaborando altre creazioni per sorprendere i visitatori della fiera».

Il **calendario** di Olio Capitale è stato presentato in modo dettagliato dal **direttore di Aries Patrizia Andolfatto**. Oltre alle consuete **degustazioni guidate** di olio extravergine d'oliva - raddoppiate in questa edizione -, a completare il programma della manifestazione -, alcuni approfondimenti tematici a partire dal convegno di apertura, in programma **venerdì 15 marzo alle ore 10.30**, intitolato "**Olio extravergine di oliva, risorsa culturale e turistica**". Sempre venerdì, ma alle ore 14.30, si terrà invece il convegno "**L'olio d'oliva: passato, presente e futuro del principe della dieta mediterranea**".

Il giorno successivo, **sabato 16 marzo**, alle **ore 15**, la manifestazione ospiterà un convegno tecnico dedicato alla figura insostituibile del frantoiano intitolato "**Il ruolo del frantoio nella qualità dell'olio**" che gode del patrocinio dell'**Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio**.

La giornata di chiusura di Olio Capitale, **lunedì 18 marzo**, sarà dedicata al mondo della ristorazione e dei ristoratori. Alle **ore 10.30** è in programma il talk show "**Ristorazione 4.0, nuovi scenari tra qualità e sostenibilità**" curato dalla **Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe)** e dall'**Associazione Nazionale Città dell'Olio**. Protagonisti dell'evento il direttore generale Fipe **Roberto Calugi**, il giornalista enogastronomico **Paolo Massobrio** e alcuni importanti ristoratori.

☒ Sempre **lunedì un evento eccezionale**: l'alta ristorazione dell'Alpe Adria sottoscriverà a Olio Capitale il primo "**Manifesto dell'olio extravergine d'oliva**". In calendario, alle **ore 14.30**, un confronto tra alcuni tra i più prestigiosi chef dell'associazione **Jeunes Restaurateurs d'Europe** e i produttori, per definire le linee guida di un programma che coinvolgerà gli addetti ai lavori per arrivare a

una produzione mirata, ovvero per confermare uno dei cardini del manifesto: l'olio extravergine d'oliva è un ingrediente e non solo un condimento.

Come ha ricordato il giornalista enogastronomico **Giuseppe Cordioli** «a sottoscrivere il manifesto e per partecipare al dibattito, organizzato da **Emanuele Scarello** (2 stelle Michelin) del ristorante Agli Amici di Godia e già presidente italiano dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe, arriveranno nel capoluogo giuliano il presidente dei Jre della Croazia **Teo Fernetich** e quello della Slovenia **Uroš Fakuč**, mentre per il Friuli Venezia Giulia ci sarà **Alberto Tonizzo**. Assieme a loro anche **Paolo Zoppolatti**, volto noto per le sue partecipazioni televisive alla "Prova del cuoco". Si tratta di una iniziativa molto importante e inedita a livello internazionale - ha ribadito **Cordioli** - soprattutto perché pone l'accento sull'utilizzo nella ristorazione degli oli extravergini d'oliva di alta qualità». «Oggi è essenziale parlare di qualità degli oli extravergini d'oliva in questo settore. Soprattutto - ha aggiunto **Silvano Lamacchia**, vice presidente **Fipe Trieste** - se si vuole migliorare la nostra attrattività dal punto di vista turistico».

«Le aziende olivicole presenti nel nostro Paese sono più di 800 mila e il giro d'affari complessivo dell'olio italiano ammonta a circa 4 miliardi di euro l'anno - ha ricordato **Andrea Ceccato**, responsabile agroalimentare di **Crédit Agricole FriulAdria**, sponsor di Olio Capitale -. Una filiera strategica per l'Italia ma anche per il nostro istituto che per il secondo anno consecutivo ha scelto di sostenere la fiera che si svolgerà alla Stazione Marittima dal 15 al 18 marzo. E per gli imprenditori agricoli abbiamo sviluppato nuovi strumenti. In collaborazione con la capogruppo, FriulAdria ha sviluppato infatti l'applicativo **Agriadvisor**, finalizzato a elaborare un'analisi diagnostica delle esigenze finanziarie di breve e medio lungo termine di aziende agricole e a simulare ipotesi di supporto finanziario da proporre nell'ambito di un servizio di consulenza personalizzato».

«Siamo molto felici di appoggiare iniziative come Olio Capitale in grado di valorizzare il patrimonio del nostro Paese - ha affermato **Fabio Donà**, direttore marketing **Aspiag-Despar**, sponsor di Olio Capitale -. Noi vogliamo accrescere la cultura enogastronomica dei nostri clienti, proponendo prodotti di qualità elevata. La grande distribuzione non deve mettere in vendita solo oli in offerta a basso costo, bensì deve valorizzare anche le eccellenze del nostro territorio. Una politica che noi vogliamo perseguire soprattutto per le forti ricadute economiche che può offrire».

## La fotografia del mercato

### **PRODUZIONE IN CALO A CAUSA DEL MALTEMPO: SEGNI POSITIVI PERÒ PER TOSCANA, UMBRIA, LIGURIA, LOMBARDIA E VENETO. BOOM DELLE VENDITE IN ITALIA: NEGLI ULTIMI 4 MESI SUPERATE LE 40 MILA TONNELLATE DI OLIO AL MESE**

La produzione italiana di olio d'oliva quest'anno si fermerà a **185 mila tonnellate**. A soffrire soprattutto le regioni del **Sud Italia con cali del 60%**, ma **anche fino al 90% in alcune aree pugliesi**. A **livello nazionale la riduzione della produzione arriva al 40%**, anche se vi sono alcune **isole felici**.

Segni positivi, di qualche punto percentuale, in **Toscana e Umbria** che insieme dovrebbero sfiorare le 20 mila tonnellate di produzione, mentre la **Liguria** festeggia una delle annate di carica più importanti degli ultimi decenni, con una produzione che dovrebbe essere abbondantemente superiore alle 5000 tonnellate. Ottime produzioni anche in **Lombardia e Veneto**, nelle aree dei laghi con incrementi produttivi a doppia cifra. Ad aver contribuito all'annata negativa per le regioni del centro sud soprattutto



**Burian**, il vento siberiano che ha colpito l'Italia la primavera scorsa, con danni consistenti all'olivicultura nazionale tanto che il Ministero delle politiche agricole ha pronto un decreto per ristorare gli operatori danneggiati.

Naturalmente un contributo significativo l'ha dato anche **Xylella** fastidiosa, il batterio killer degli oliveti pugliesi, che, secondo le ultime stime, ha ridotto il potenziale produttivo nazionale di 10 mila tonnellate di olio all'anno negli ultimi tre anni, con 4 milioni di piante morte e 22 milioni a rischio.

Notizie **positive** invece sul lato delle **vendite**: l'Italia festeggia un momento d'oro, visto che, sulla base dei dati dell'ICQRF (Repressione Frodi del Ministero delle politiche agricole), le vendite **negli ultimi 4 mesi hanno superato le 40 mila tonnellate di olio al mese**. Al 15 febbraio scorso, secondo i dati ufficiali, restano nei frantoi solo 109 mila tonnellate di olio extra vergine di oliva italiano. **Proseguisse il trend commerciale, l'extra vergine nazionale sarebbe finito in poco più di due mesi**. Anche sul fronte dell'olio a denominazione d'origine (Dop/Igp) le scorte sono ai minimi termini, con meno di 13 milioni di litri certificabili, di cui la metà divisa tra le Dop Val di Mazara e Terra di Bari e le Igp Toscana e Sicilia. **Ancora più scarsa la presenza di olio biologico nazionale**, che è una vera e propria rarità, visto che sono giacenti solo 22 mila tonnellate di prodotto.

### **Olio Capitale, approfondimenti per esperti e appassionati**

Trieste anche quest'anno si trasforma per quattro giorni nella capitale dell'extra vergine d'oliva con un programma articolato pensato sia per gli esperti del settore che per chi ama l'oro verde.

### **CULTURA E TURISMO**

**"Olio extravergine di oliva, risorsa culturale e turistica"** è il titolo del convegno inaugurale di Olio Capitale in programma **venerdì 15 marzo alle ore 10.30**. Moderato dal giornalista enogastronomico **Paolo Massobrio**, il convegno vedrà la partecipazione del presidente della Camera di Commercio della Venezia Giulia **Antonio Paoletti**, del presidente delle Città dell'Olio **Enrico Lupi**, del sindaco di Trieste **Roberto Dipiazza**, del commissario straordinario della Provincia di Trieste **Paolo Viola** e del presidente della Regione Friuli Venezia Giulia **Massimiliano Fedriga**.

Momento clou del convegno la relazione di **Roberta Garibaldi** World Food Travel Association, incentrata sul tema **"L'olio e la crescita del turismo enogastronomico"**.

L'enogastronomia, nella sua più ampia accezione di esperienza culturale, è entrata con forza tra i trend del turismo. Oggi, come afferma la stessa World Tourism Organization, il turismo enogastronomico è un segmento in forte ascesa e uno dei più dinamici all'interno del settore. La componente enogastronomica ha acquistato una rilevanza considerevole nelle scelte di viaggio: secondo la World Food Travel Association il 93% dei turisti "leisure" (quelli che viaggiano per svago, vacanza, motivi personali e culturali e non per impegni professionali o di studio) ha partecipato a esperienze a tema rilevanti nel corso delle sue più recenti vacanze e il 49% ha indicato il cibo, il vino e l'olio extra vergine d'oliva le ragioni principali di almeno un proprio viaggio negli ultimi due anni. Un dato che evidenzia la nuova centralità assunta dall'enogastronomia, che da elemento accessorio si è trasformata in una componente in grado di influenzare il comportamento del turista. E in questo contesto l'Osservatorio sul turismo enogastronomico italiano dell'Università di Bergamo approfondisce i molteplici temi di riferimento del

settore attraverso tesi di laurea e ricerche pubblicate in modo costante durante l'anno.

A tirare le conclusioni sarà **Franco Manzato**, sottosegretario del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo (Mipaaf). Tra le sue funzioni la vigilanza sulle produzioni di qualità agricole e agroalimentari, l'agricoltura biologica e le attività per la difesa fitosanitaria.

## **SALUTE E DIETA MEDITERRANEA**

L'olio extra vergine d'oliva è la principale fonte di grassi nell'area mediterranea e distingue la famosa dieta mediterranea da altri regimi dietetici. L'obiettivo del convegno "**Olio d'oliva: passato, presente e futuro del principe della dieta mediterranea**", in programma **venerdì 15 marzo alle ore 14.30**, è quello di informare i cittadini non solo sul valore nutrizionale ma anche sugli effetti positivi a livello di prevenzione garantiti dall'utilizzo quotidiano dell'olio evo. Durante il convegno saranno fornite nozioni storiche, tecniche, nutrizionali ma anche consigli per scegliere un olio extra vergine d'oliva di qualità, evitando il cosiddetto "italian sounding".

Oltre a essere utilizzate come cibo, le olive e l'olio d'oliva sono di grande importanza culturale. Esistono centinaia di cultivar e si producono diverse tipologie di oli extra vergini d'oliva, la principale fonte di lipidi presente nella dieta mediterranea. L'olio d'oliva, in particolare quello evo, possiede molteplici effetti benefici per la salute umana. Recentemente la Fda (Food and drug administration) degli Stati Uniti ha dichiarato che il consumo quotidiano di un paio di cucchiaini di oli contenenti alti livelli di acido oleico, possa ridurre il rischio di malattie coronariche.

Tre le sessioni in programma, moderate da **Deborah Bonazza** dell' Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste (Asuits). Si parte con **Elena Parovel** di Parovel Group che affronterà il tema "**Le radici dell'olio d'oliva nel nostro territorio**".

A seguire ci sarà la tavola rotonda "**Olio d'oliva e salute: stato dell'arte**" con la ricercatrice del Dipartimento di Scienze Mediche Chirurgiche e della Salute dell'Università di Trieste **Silvia Palmisano**, il medico dell'Asuits **Catrin Theresia Simeth**, il professore associato dell'Università di Trieste e direttore della Scuola di specializzazione in malattie dell'apparato digerente **Saveria Lory Crocè** e il professore associato di Medicina Interna del Dipartimento di Scienze Mediche dell'Università di Trieste, nonché presidente della Società Europea di Nutrizione e Metabolismo (Espen), **Rocco Barazzoni**.

L'ultima sessione, intitolata "**Nuove frontiere**", vedrà come protagoniste **Antonella Calabretti**, docente di Legislazione farmaceutica all'Università di Trieste e di Chimica degli alimenti all'Università della Basilicata, e **Natalia Rosso**, ricercatrice della Fondazione italiana fegato.

## **FRANTOI E FRANTOIANI FONDAMENTALI PER LA QUALITÀ**

La varietà, la zona di coltivazione, le tecniche agronomiche e le modalità di raccolta delle olive sono fondamentali per la qualità di un olio extravergine d'oliva. Nella suo processo di produzione conta molto anche il ruolo del frantoio e del frantoiano. Dalle stesse olive si possono infatti ottenere oli molto diversi. La tipologia di lavorazione incide, infatti, in modo determinante sulle caratteristiche dell'extravergine, che - a parità di qualità - può risultare più o meno fruttato, più o meno piccante, più dolce o più amaro. Passaggi chiave sono la frangitura delle olive (il procedimento che trasforma le olive in una pasta

omogenea), la gramolazione e la modalità di estrazione dell'olio. Il frantoiano deve possedere quindi molteplici competenze: oltre a quelle legate alla gestione e alla messa in funzione dell'impianto oleario, deve necessariamente conoscere le basi delle tecniche di assaggio, in modo da saper riconoscere le caratteristiche dell'olio ottenuto e correggere tempestivamente gli eventuali difetti riscontrati, che potrebbero derivare da errori di processo; inoltre deve saper valutare anche lo stato di salute delle olive, il loro grado di maturazione e riconoscere le diverse cultivar; infine deve avere sia nozioni di meccanica che tecnologiche per essere pronto ad intervenire in caso di guasto o ordinaria manutenzione. Gli impianti oleari avanzati da un punto di vista tecnologico consentono, infatti, di modificare i parametri del frangitore e del decanter, i tempi di gramolazione e la temperatura dell'intero processo per ottenere un determinato risultato in termini di qualità.

Negli ultimi decenni la spinta verso l'innovazione tecnologica nel campo degli oli extravergini di oliva ha avuto i tratti della rivoluzione culturale ed è stata legata all'evoluzione del concetto stesso di qualità del prodotto olio extravergine di oliva. Va, infatti, sottolineato che i parametri di qualità dell'extravergine hanno abbracciato indicazioni salutistiche e proprietà sensoriali che - come per il vino - possono differenziare in modo significativo questo alimento. Le sostanze fenoliche e i composti volatili che contraddistinguono le svariate sfumature sensoriali - inserite oggi nei canoni di qualità - sono infatti decisivi grazie alla rivoluzione tecnologica nel processo di estrazione meccanica degli oli extravergini di oliva.

Questi i temi che saranno toccati durante il convegno **"Il ruolo del frantoio nella qualità dell'olio"** in programma **sabato 16 marzo alle ore 14** che gode del patrocinio dell'**Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio**. Un evento tecnico rivolto a frantoiani, olivicoltori e consumatori per fare il punto sulle tecniche di lavorazione delle olive adottate nei frantoi e su come esse finiscano per incidere sulla qualità finale dell'oro verde. Tre gli interventi in scaletta. L'agronomo **Paolo Parmegiani** parlerà della **"Realtà dei frantoi nell'Alto Adriatico fra Italia, Slovenia e Croazia"**, **Lanfranco Conte**, già professore di Chimica degli Alimenti all'Università di Udine, si soffermerà sui **"Parametri di qualità regolamentati e non negli oli vergini di oliva"**, mentre **Maurizio Servili**, professore ordinario di Scienze e Tecnologia Alimentari all'Università di Perugia, affronterà il tema **"Innovazione di processo e qualità del prodotto"**. Argomenti che successivamente saranno dibattuti con i partecipanti al convegno.

## **RISTORAZIONE, INNOVAZIONE E COMPETENZE DIGITALI**

**Lunedì 18 marzo alle ore 10.30** Olio Capitale ospiterà un vero e proprio "talk show" organizzato in collaborazione con la Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe). Titolo dell'evento, condotto dal giornalista enogastronomico **Paolo Massobrio**, **"Ristorazione 4.0: nuovi scenari tra qualità e sostenibilità"**. Sono previsti gli interventi del presidente della Camera di Commercio della Venezia Giulia **Antonio Paoletti**, del presidente dell'Associazione nazionale Città dell'Olio **Enrico Lupi**, del direttore generale della Fipe **Roberto Calugi** e del capo panel e vice presidente Onaoo **Marcello Scoccia**.

Pensare ai pubblici esercizi come a un settore investito marginalmente dalla digitalizzazione, significa ignorare una realtà che ormai guarda all'innovazione tecnologica e ai suoi strumenti come a un fatto acquisito dalla nostra società. Sebbene il prodotto costituisca in ogni caso il cuore dell'attività del pubblico esercizio, la digitalizzazione è a pieno titolo uno strumento quotidiano di facilitazione

nell'organizzazione del lavoro, dell'amministrazione, dell'attività commerciale e di marketing con uno spazio preponderante occupato dai social media nel racconto dell'esperienza vissuta dal cliente nel pubblico esercizio.

Le competenze digitali costituiscono un bisogno ineludibile per le imprese ma allo stesso tempo dobbiamo registrare una sostanziale mancanza di professionalizzazione dei mestieri digitali e delle competenze a questi collegate. Ma qual è il livello di utilizzo della tecnologia nei pubblici esercizi? Il pubblico esercizio risulta un settore forte sul prodotto (scelta e preparazione delle materie prime) ma molto debole sulla gestione, il marketing e l'innovazione, sia nel back office che nel front office. Solo il **40%** delle imprese di ristorazione **utilizza strumenti di gestione dei processi interni**. Si tratta prevalentemente di applicazioni per la gestione delle comande (17%) o di soluzioni per la fatturazione elettronica (13%). **Appena il 7%** ricorre alle tecniche del cosiddetto **menu engineering** e il **6% ad applicazioni per la gestione on line delle prenotazioni**. Per quanto riguarda la tecnologia di relazione con il cliente risulta evidente come l'attività in cui i ristoratori risultino più digitali, sia quella che ha a che fare con le recensioni. L'**81% legge le recensioni sui siti** e il **27% spinge i clienti a scrivere recensioni**. Il **41% dei ristoranti non ha alcun account social**.

Una ristorazione destinata quindi a essere sempre più 4.0 senza dimenticare i valori fondamentali della qualità del prodotto, della tradizione e della sempre più necessaria sostenibilità ambientale.

## IL PRIMO MANIFESTO INTERNAZIONALE DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

È un evento straordinario quello organizzato **lunedì 18 marzo** da Olio Capitale. L'alta ristorazione dell'Alpe Adria sottoscriverà, infatti, a Trieste il primo "**Manifesto dell'olio extravergine d'oliva**". Nell'ambito di questa iniziativa, alle **ore 14.30**, si terrà un confronto tra alcuni tra i più prestigiosi chef dell'associazione **Jeunes Restaurateurs d'Europe (Jre)** e i produttori, per definire le linee guida di un programma che coinvolgerà gli addetti ai lavori per arrivare a una produzione mirata, ovvero per confermare uno dei cardini del manifesto: l'olio extravergine d'oliva è un ingrediente fondamentale per la ristorazione di qualità e non solo un semplice condimento.

L'evento è organizzato dal famoso chef **Emanuele Scarello** (2 stelle Michelin) del ristorante **Agli Amici di Godia** e già presidente italiano dell'associazione **Jeunes Restaurateurs d'Europe**, che firmerà il manifesto insieme al presidente dei Jre della Croazia **Teo Fernetich**, quello della Slovenia **Uroš Fakuč** e ad **Alberto Tonizzo** in rappresentanza dei Jre del Friuli Venezia Giulia. Sarà presente anche **Paolo Zoppolatti**, lo chef molto noto a livello nazionale per le sue partecipazioni alla "Prova del cuoco", storico format televisivo di Rai Uno.

Ma chi sono i **Jeunes Restaurateurs d'Europe**? L'associazione Jre riunisce i migliori e i più giovani rappresentanti dell'alta gastronomia. Un network europeo di cuochi e ristoratori professionisti, interpreti lungimiranti della propria epoca che - con grande rigore, inesauribile creatività e rispetto del patrimonio gastronomico locale - danno vita a una cucina moderna e profondamente radicata nel territorio. Sono **quattro i valori cardine** che animano il lavoro dei Jeunes Restaurateurs. Il **primo** è quello di difendere e promuovere la gastronomia europea di alto livello, mettendo a punto creazioni eccellenti che valorizzino il territorio e i suoi prodotti tipici. Una pluralità di voci che dimostrano l'eccellenza della tradizione, la capacità d'innovazione e il culto del savoir-vivre del vecchio continente. Il **secondo** è quello di cambiare idee ed esperienze, sia all'interno che all'esterno del mondo Jre, un processo virtuoso che stimola la



crescita di una cultura gastronomica fra professionisti e consumatori e contribuisce ad innalzarne il valore. Il **terzo** è quello di favorire lo sviluppo dei giovani talenti europei. Per garantire un futuro alla ristorazione di qualità Jre Italia partecipa alle più importanti giurie impegnate nel scegliere le future promesse della gastronomia; inoltre sostiene progetti dedicati - come stage e borse di studio - che consentano agli aspiranti chef di domani di coltivare le proprie potenzialità e sviluppare al meglio le proprie competenze. Il **quarto** valore cardine è quello di creare un clima d'amicizia e di aiuto reciproco tra chef, che si concretizza nella collaborazione e nella condivisione dei singoli background culturali e gastronomici. Nella convinzione che la contaminazione di idee ed esperienze e il confronto consentano di raggiungere traguardi sempre più ambiziosi.

## LA DIGITAL TRANSFORMATION PER I PRODUTTORI DI ORO VERDE

Olio Capitale 2019 ospita **venerdì 15 marzo** alle **ore 13.30** anche un **"innotalk"**, un racconto dedicato alle tematiche innovative, organizzato da Aries, partner del progetto **"Nuvolak2"**, finanziato dal programma Interreg Italia Slovenia. Obiettivo di questo progetto internazionale è l'accompagnamento delle imprese verso l'adozione di buone pratiche di marketing innovativo per aumentarne la competitività. L'argomento di questo **"innotalk"** - la **"Digital transformation per i produttori di olio extra vergine d'oliva"** - è stato scelto proprio per i produttori locali e gli espositori di Olio Capitale. L'evento è condotto da **Tommaso Cattivelli** di **Cru Agency**, un'agenzia di marketing digitale di Urbania nelle Marche - incubata da Adv Media Lab -, che fa della valorizzazione dell'agroalimentare la sua missione. Cru Agency lavora infatti con aziende di qualsiasi dimensione attive nel mercato della produzione e lavorazioni di prodotti alimentari.

## Le esperienze sensoriali di Olio Capitale

### DEGUSTAZIONI DI ALTA QUALITÀ CON ASSAGGIATORI PROFESSIONISTI

Come ogni anno, Olio Capitale presenta in anteprima i risultati dell'ultimo raccolto. Solo a Trieste infatti è possibile assaggiare e confrontare i migliori oli extravergini d'oliva. Le degustazioni, guidate da assaggiatori professionisti, sono molto apprezzate dal pubblico e sono in calendario in tutte e quattro giornate di apertura della fiera.

Si parte **venerdì 15 marzo**, alle **ore 16.30** con la degustazione dei **fruttati leggeri**, guidata dagli esperti dell'**Unione mediterranea assaggiatori oli (Umao)**. Obiettivo di questa associazione è quello di conservare e migliorare la conoscenza e la divulgazione della cultura dell'olio extravergine di oliva, quale straordinario alimento quotidiano ed espressione genuina della produzione mediterranea. Le finalità istituzionali vengono raggiunte attraverso una costante attività su tutto il territorio nazionale ed internazionale, a sostegno dei produttori, frantoiani, ristoratori e a quanti volessero entrare nel mitico mondo dell'extravergine di oliva. Le figure che operano nell'ambito dell'Unione mediterranea assaggiatori oli sono in maggior parte tecnici ed esperti degustatori riconosciuti a livello nazionale e comunitario, che da anni svolgono attività nel settore sia analitico che didattico e professionale, ma anche semplici appassionati o cultori, che negli scopi associativi ritrovano il mezzo per riacquistare quei nobili concetti gastronomici tipici della nostra cultura. Sempre **venerdì 15 marzo**, ma alle **ore 17.45**, gli assaggiatori di Umao guideranno i visitatori di Olio Capitale alla scoperta degli **extravergini provenienti dalla vicina Croazia**.





**Sabato 16 marzo** è il giorno dedicato in particolare ai **vincitori del Concorso Olio Capitale**. Alle **ore 11.45** inizieranno le degustazioni degli **oli evo premiati**, guidate sempre dagli assaggiatori di Umao. Esperti che, nel pomeriggio a partire dalle **ore 16.45**, accompagneranno il pubblico nel mondo dei **finalisti del Concorso Olio Capitale** della categoria **fruttati leggeri**.

**Domenica 17 marzo**, alle **ore 12.30** e alle **ore 16**, sono in programma **due degustazioni** guidate da **Emanuele Battista**, sommelier, enogastronomo e membro di **Olea (Organizzazione laboratorio esperti e assaggiatori)** e di numerosi panel e commissioni di assaggio per l'assegnazione di premi nazionali ed internazionali per oli evo. Il doppio appuntamento con l'esperto assaggiatore, dedicato in particolare a chi vuole conoscere meglio il mondo dell'extravergine, è intitolato **"Dalla pianta al piatto: introduzione all'assaggio dell'olio extravergine d'oliva"**. Sempre **domenica 17 marzo**, ma alle **ore 15**, spazio ai **finalisti del Concorso Olio Capitale** della categoria **fruttati medi con gli assaggiatori di Umao**. Ultimo assaggio di **domenica 17 marzo**, alle **ore 17.45**, quello con **gli extravergini di Chieti e Pescara**, presentati ancora una volta dagli esperti di Umao.

Per l'ultima giornata di Olio Capitale, **lunedì 18 marzo**, alle **ore 12.45** è in calendario una nuova degustazione guidata con **Emanuele Battista**, intitolata **"Suggerimenti per migliorare gli abbinamenti"** e rivolta soprattutto ai ristoratori e agli esperti del settore, mentre **gli assaggiatori di Umao**, alle **ore 16.30** guideranno gli appassionati alla scoperta dei **finalisti del Concorso Olio Capitale** della categoria **fruttati intensi**.

## **OLIO EVO E CIOCCOLATO, UN BINOMIO DA LECCARSI I BAFFI**

L'extravergine e il cioccolato sono le "star" di **domenica 17 marzo**, giornata storicamente di grande affluenza ad Olio Capitale. Alle **ore 10.30** e alle **ore 11.30** sono previste **due degustazioni** sotto la magistrale supervisione di **Giuseppe Faggiotto**, il noto maestro cioccolatiere di **Peratoner**. Chi verrà ad Olio Capitale potrà degustare la **crema spalmabile vegana** di Peratoner, preparata in loco con olio extravergine d'oliva e nocciola, e **un tartufo "stellare"** preparato - naturalmente - sempre con l'evo di **Parovel**. Infine la chicca dell'edizione 2019 della fiera: la degustazione dell'inedito **cioccolatino "Olio Capitale"**.

**Giuseppe Faggiotto**, oggi pasticciere e maitres chocolatier conosciuto in tutta Italia e all'estero, inizia la sua storia a 14 anni a Taormina, come praticante in una famosa pasticceria della città. Si rimbocca le maniche e catturando i segreti del mestiere con gli occhi, le mani, e soprattutto animato da una passione fortissima per il suo lavoro, fa l'apprendista fino ai 20 anni. Il primo negozio di pasticceria che apre, da solo, è a San Donà di Piave, sua città natale. Pasticceria, questa, di grande livello, che unisce la tradizione nella preparazione dei prodotti con l'innovazione delle sue idee decisamente all'avanguardia e volte al futuro. Apre, successivamente, un locale a Concordia Sagittaria per poi trasferirsi a Pordenone e rilevare la storica **Pasticceria Peratoner** che lo lancia diritto (e di diritto) verso la strada del successo. La passione per la pasticceria viene accompagnata dalla passione per la cioccolata. Un entusiasmo, quest'ultimo, sempre più crescente che lo porta alla scoperta dei migliori cioccolati e ad apprendere i segreti dei grandi maitres chocolatiers. Il cioccolato di Faggiotto, cioè il cioccolato Peratoner, è la sintesi di una attentissima selezione delle materie prime, di una lavorazione artigianale e, naturalmente, di una fantasia senza limiti.

Oltre ad essere l'ideatore e il promotore di **ChocoFest**, il festival del Cioccolato di Gradisca d'Isonzo,



Faggiotto ha partecipato negli anni a numerose trasmissioni televisive come **Sereno Variabile** su Rai Due e **Gusto** di Canale 5 e continua a prestare, regolarmente la sua collaborazione per insegnare ai ragazzi delle scuole alberghiere professionali di Friuli Venezia Giulia e Veneto. Le collaborazioni di Faggiotto comprendono stilisti famosi come **Ferragamo, Fendi, Sam Baron per Sisley**. Collabora con **The Cube** a Milano, ristorante temporaneo affacciato su Piazza del Duomo, in cui i manicaretti preparati dai migliori chef europei vengono affiancati dalle praline Peratoner. Partecipa a **Vinitaly** con le **Cantine Tomasella** e organizza eventi con la famiglia **Marzotto** e con **Franca Coin** per **Venice Foundation**.

L'enorme passione di Faggiotto per il suo lavoro lo ha portato all'acquisizione dello storico **Caffè degli Specchi di Trieste**, che dal 2012 guida con un entusiasmo, un amore, una passione che da sempre lo contraddistingue. Dai pasticcini tradizionali ai mignon, alle torte golose e bellissime, dai "soggettini" di cioccolato alle piece strabilianti, il Caffè degli Specchi, oltre a mantenere intatta la sua tradizione di caffè storico, ora è diventato la seconda casa Peratoner. Clienti triestini e turisti da tutto il mondo visitano ogni giorno lo storico Caffè, il quale è diventato il primo Caffè in Italia per l'enorme consumo in tazzina quotidiano.

#### **A CENA CON L'OLEOLOGO A TREVISO, PORTOGRUARO, PORDENONE E TRIESTE**

Confermati anche per l'edizione 2019 di Olio Capitale, gli eventi collaterali delle Città dell'Olio denominati "**A cena con l'oleologo**". Una serie di serate speciali rivolte ai ristoratori organizzate dai ristoranti "**All'Isola**" di Treviso, "**Al Gallo**" di Pordenone, "**Antica Trattoria Agnoletti**" a Giavera del Montello (Treviso), "**Alla Botte**" di Portogruaro e "**Ai Fiori**" di Trieste, durante le quali gli **assaggiatori di Olea Emanuele Battista** e **Roberto Rosolen**, guidano all'assaggio degli extravergine liguri e abruzzesi presenti a Olio Capitale. Subito dopo è prevista la cena dedicata ai piatti della tradizione sapientemente abbinati agli oli selezionati per l'assaggio. Durante i giorni della manifestazione, dal 15 al 18 marzo, in **ben 14 ristoranti di Trieste** sarà possibile partecipare a **cene a tema** durante le quali sarà possibile gustare alcune ricette tipiche che esaltano gli evo provenienti dalla **Liguria**, dall'**Abruzzo**, dalla **Campania**, dalla **Puglia** e dalla **Sicilia**. Tutti prodotti che si potranno assaggiare anche alla Stazione Marittima.

#### **UN LABORATORIO DOVE METTERE IL NASO**

All'**Ersa (Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia)** ente funzionale della Regione con sede principale a Gorizia, sono attribuiti compiti di organizzazione, coordinamento e gestione dei servizi tecnici di sviluppo dell'agricoltura, dell'acquacoltura e della pesca, finalizzati alla crescita professionale, socio-economica e culturale degli operatori del settore, in collaborazione con l'Amministrazione regionale e con gli enti e gli istituti di ricerca e le amministrazioni locali, cura la ricerca e la sperimentazione finalizzate al miglioramento qualitativo delle produzioni, all'innovazione e al perfezionamento delle tecnologie di produzione e la formazione degli operatori attraverso corsi di qualificazione e perfezionamento volti allo sviluppo delle capacità professionali, all'orientamento per l'innovazione del prodotto, nonché al miglioramento delle tecniche di produzione.

Come ogni anno protagonista di Olio Capitale, per questa edizione Ers Fvg porta a Trieste il suo "**Laboratorio sensoriale**" di Ers Fvg per far conoscere a tutti le principali caratteristiche - sia positive che negative - degli oli extravergini d'oliva: il "**fruttato fresco**" richiama i profumi vegetali di erba tagliata e mela verde; il "**fruttato maturo**" richiama quelli di frutta come la banana e la mela matura; il



“**riscaldo**” rappresenta invece un difetto comune causato dalla fermentazioni dalle olive in attesa di essere molite; infine il “**rancido**”, il tipico odore dato dalla disgregazione e degenerazione degli acidi grassi. Un’esperienza divertente e imperdibile per tutti i visitatori di Olio capitale.

### **Concorso Olio Capitale, 231 sfidanti in gara**

Sono 231 gli oli extravergine d’oliva che stanno gareggiando per conquistare il premio del **Concorso Olio Capitale 2019**. Prodotti di altissima qualità provenienti come di consueto da **Italia, Croazia, Slovenia, Grecia, Spagna e Portogallo** e - per la prima volta - anche dal **Marocco**. Un numero di partecipanti significativo se si considera che il maltempo nel 2018 ha colpito duramente le più importanti regioni italiane produttrici di olio extravergine d’oliva e causato una drastica diminuzione della produzione.

Importante novità di questa edizione: a tutti gli iscritti verrà fornita la **scheda di valutazione sensoriale per ogni campione di evo presentato**.

Giunto quest’anno alla sua **tredecima edizione**, il Concorso Olio Capitale si conferma un evento di caratura internazionale riservato ai migliori extra vergini. Anche quest’anno sono tre le categorie in gara: “**fruttato leggero**”; “**fruttato medio**”; “**fruttato intenso**”. Dopo la preselezione dei campioni realizzata da un panel professionale, gli evo vengono valutati da **tre giurie**: quella degli **assaggiatori professionisti**, quella dei **cuochi** e dei **ristoratori** e infine quella dei **consumatori finali**. Quest’ultima **giuria popolare** si riunirà **domenica 10 marzo al Tiare Shopping di Villesse**.

I lavori della giuria popolare sono suddivisi in tre sessioni della durata, ciascuna, di 45 minuti. Per tutti i partecipanti alle tre sessioni è previsto un mini corso di assaggio guidato da un assaggiatore professionista di olio extra vergine d’oliva. **Un mini corso assolutamente gratuito!** Questo il programma dei lavori che si terranno al **Tiare Meeting**, lo spazio di Tiare Shopping pensato per queste iniziative:

Sessione A dedicata agli oli fruttati leggeri alle ore 11:30-12:15

Sessione B dedicata agli oli fruttati medi alle ore 12:30-13:15

Sessione C dedicata agli oli fruttati intensi alle ore 15:30-16:15

Alla fine del mini corso saranno consegnati **2 biglietti omaggio** per ciascun partecipante per Olio Capitale 2019 in programma alla Stazione Marittima di Trieste dal 15 al 18 marzo.

Ricordiamo che per la giuria popolare sono **solamente 40 i posti** disponibili per ciascun corso ed è necessario pre-registrarsi per prenotare il proprio posto, inviando una email (con i propri dati, un recapito telefonico e con l’indicazione della sessione a cui si desidera partecipare) a **info@oliocapitale.it** entro - e non oltre - **giovedì 7 marzo 2019**.

I vincitori del Concorso saranno proclamati nel corso della seconda giornata di Olio Capitale 2019, **sabato 16 marzo alle ore 11**. Oltre ai migliori “**fruttato leggero**”, “**fruttato medio**” e “**fruttato intenso**”, nel corso dell’evento sarà assegnato anche un premio speciale - la menzione d’onore “**Ex Albis**”.



**Ulivis**” - all’evo che avrà ottenuto il punteggio più elevato tra le aziende presenti come espositrici della manifestazione. Inoltre sono previste altre tre menzioni: **“Young”**, riservata alle imprese costituite e attive negli ultimi cinque anni (2014-2018); **“Regina Oleum”**, dedicata alle donne imprenditrici dell’olio; **“Crédit Agricole FriulAdria”** per le aziende del Nord-Est Italia. La premiazione del Concorso Olio capitale - un vero e proprio show per addetti ai lavori e appassionati di “oro verde” - sarà condotto dall’agronomo ed esperto di comunicazione **Giorgio Pace**.

Ricordiamo che sono stati ammessi al concorso tutti gli oli extra vergine ottenuti dalla lavorazione di olive prodotte nella campagna olearia 2018/19 e prodotti nei Paesi che si affacciano sul Mare Mediterraneo, senza pregiudizio alcuno riguardo alla provenienza delle olive o dell’olio ottenuto. Hanno potuto partecipare infatti olivicoltori produttori d’olio in proprio; frantoi che provvedono alla lavorazione, confezionamento e commercializzazione dell’olio; oleifici cooperativi e organizzazioni di produttori; ditte imbottigliatrici-confezionatrici in grado di garantire, mediante opportuna documentazione, la provenienza dell’olio presentato al Concorso.

## **OLIO CAPITALE 2019**

### **Stazione Marittima di Trieste**

**(Molo dei Bersaglieri 3, 34123 Trieste)**

Venerdì 15 marzo 2019

Ore 10:00 - 19:00

Sabato 16 marzo 2019

Ore 10:00 - 19:00

Domenica 17 marzo 2019

Ore 10:00 - 19:00

Lunedì 18 marzo 2019

Ore 10:00 - 19:00

Per **pre-registrarsi** a Olio Capitale e avere diritto a **un biglietto d’ingresso ridotto** è necessario compilare il form che si trova a questo indirizzo: **[www.oliocapitale.it/it/visitare/biglietti-e-preregistrazioni/](http://www.oliocapitale.it/it/visitare/biglietti-e-preregistrazioni/)**