



In arrivo la XIII edizione di Olio Capitale

DAL 15 AL 18 MARZO 2019 ALLA STAZIONE MARITTIMA DI TRIESTE

Presentata oggi 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 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 Faku?, 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'olivicoltura 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 Toscano 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 responsabile dell'Osservatorio sul turismo enogastronomico italiano, 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 (Espan), 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 Onao 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,



Associazione Nazionale Città dell'Olio

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'ol