

L'olio extravergine di oliva: esperienza culturale e trend turistico

L'enogastronomia è sempre più una esperienza culturale che entra con forza tra i trend del turismo. Per la World Tourism Organization, il turismo enogastronomico è un segmento in forte ascesa tra i più dinamici all'interno del settore, secondo la World Food Travel Association la componente enogastronomica ha acquistato una rilevanza considerevole nelle scelte di viaggio: 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. Di questo e molto altro si parlerà al convegno inaugurale di Olio Capitale - il Salone degli oli extravergini tipici e di qualità organizzato dalla Camera di Commercio della Venezia Giulia e realizzato da Aries Scar. Del convegno dal titolo "Olio extravergine di oliva, risorsa culturale e turistica" in programma venerdì 15 marzo alle ore 10.30 nella Oil Room della Stazione Marittima di Trieste - sarà ospite anche Roberta Garibaldi, esperta di turismo enogastronomico, docente universitaria, membro del Board of Advisors e Ambasciatore per l'Italia della WorldFood Travel Association, autrice del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano con la relazione sul tema "L'olio e la crescita del turismo enogastronomico". 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, dell'assessore alle autonomie locali, sicurezza, immigrazione, politiche comunitarie e corregionali all'estero della Regione Friuli Venezia Giulia Pierpaolo Roberti e Roberto Decorti per Crédit Agricole Friuladria. Inoltre, interverrà anche Diana Candusso Responsabile Area Enogastronomia - PromoTurismo FVG sul tema "L'esperienza del turismo enogastronomico nel Friuli Venezia Giulia e la Strada del Vino e dei Sapori". A tirare le conclusioni sarà l'on. Lorenzo Viviani, XIII Commissione Agricoltura - Camera dei Deputati.

Gli appuntamenti da non perdere di Olio Capitale 2019 dedicati all'approfondimento non finiscono qui. Lunedì 18 marzo alle ore 10.30 il Salone degli oli extravergini tipici e di qualità ospiterà un vero e proprio "talk show" organizzato dall'Associazione nazionale Città dell'Olio 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, del capo panel e vice presidente Onaoo Marcello Scoccia e di Gaetano Simonato chef Ristorante Tano Passami l'Olio Milano - 1 stella Michelin. Si parlerà del ruolo della digitalizzazione quale strumento di marketing per le attività del pubblico esercizio e dunque di una ristorazione destinata a essere sempre più 4.0 senza dimenticare però i valori fondamentali della qualità del prodotto, della tradizione e della sempre più necessaria sostenibilità ambientale. Al termine del talk show è prevista una degustazione degli oli extravergine guidata da Emanuele Battista, esperto assaggiatore di OLEA.