NEWS - 15 MARZO 2019

Una straordinaria edizione di Olio Capitale

Ha preso il via oggi una straordinaria edizione di **Olio Capitale**, ricca di iniziative interessanti in programma alla **Stazione Marittima** di **Trieste fino a lunedì 18 marzo**, ogni giorno **dalle ore 10 alle ore 19**. Una edizione che arriva dopo un'annata olivicola difficile a causa del maltempo che ha colpito le regioni del Sud Italia, ma contraddistinta **da un raccolto in calo ma di elevatissima qualità**. "Abbiamo deciso di dedicare più spazio alla cultura dell'olio extravergine, con una serie di approfondimenti sulla salute, sulla cucina, sulla bellezza, e sul valore del nostro oro giallo – ha dichiarato **Antonio Paoletti**, presidente della Camera di Commercio della Venezia Giulia in apertura di Olio Capitale -. Vogliamo far capire al consumatore che non è possibile spendere 3- 4 euro per un olio extravergine di qualità, se vogliamo rispettare il lavoro dei nostri produttori. A loro, alle piccole e medie imprese che scelgono questa vetrina, vogliamo dare il meglio a partire da una location più bella. Finalmente il sogno di utilizzare il Porto Vecchio come sede della fiera già dal prossimo anno, sta per diventare realtà".

Il salone degli extravergini tipici e di qualità gode quest'anno del **patrocinio** del **Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo**. Un evento – organizzato dalla **Camera di Commercio Venezia Giulia** e realizzato da **Aries** in collaborazione con **l'Associazione Nazionale Città dell'Olio**, con la sponsorizzazione di **Despar Interspar Eurospar** e di **Crédit Agricole FriulAdria** e con il contributo della **Regione Friuli Venezia Giulia**.

"Con orgoglio e un pizzico di emozione, le Città dell'Olio festeggiano i 25 anni di attività ad Olio Capitale – ha dichiarato **Enrico Lupi**, presidente dell'**Associazione nazionale Città dell'Olio** – quella scommessa partita a Larino con soli 17 soci, ha incontrato in Trieste, porta d'Europa, un alleato prezioso per far crescere la cultura dell'olio".

Pierpaolo Roberti, **assessore della Regione Friuli Venezia Giulia** ha sottolineato la ricaduta che ha sulla città e la Regione una manifestazione come questa che definisce "importantissima per qualità dell'evento, degli espositori e dei prodotti e per la capacità di generare un indotto turistico importante in un periodo di bassa stagione".

Dello stesso avviso anche il **vicesindaco di Trieste Paolo Polidori** che ha confermato l'intenzione del Comune di riservare alla fiera una location prestigiosa: "Il Comune sostiene Olio Capitale e la sua capacità di promuovere le imprese piccole e medie creando le condizioni per cui manifestazioni importanti per la città come questa, possano trovare nel porto vecchio la loro cornice ideale".

Roberto Decorti responsabile commerciale Crédit Agricole FriulAdria ha sottolineato invece l'impegno della "banca verde per eccellenza", sempre molto vicina al mondo agroalimentare, ad investire ancora in Olio Capitale per renderla sempre più solida.

Ricordiamo che per Olio Capitale l'extravergine nuovo da assaggiare è giunto a Trieste da quasi tutte le regioni italiane: **Abruzzo, Calabria, Campania, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Molise, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Umbria e Veneto**. Presenti inoltre gli oli della **Grecia**, della **Croazia** e della **Slovenia**. In tutto **quasi 200 produttori**.

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 infatti **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.

Olio Capitale 2019 presenta poi **un ricchissimo calendario di eventi e degustazioni** consultabile sul sito della manifestazione **www.oliocapitale.it**

Oggi a Trieste il convegno di apertura sull'extravergine come risorsa culturale e turistica

OLIO CAPITALE: ENOGASTRONOMIA FONDAMENTALE DRIVER DI VIAGGIO

Visite ai frantoi e camminate tra gli olivi tra le esperienze più ricercate degli italiani

L'enogastronomia è un importante driver di viaggio. Negli ultimi 3 anni, il 98% dei turisti italiani ha partecipato ad almeno un'esperienza enogastronomica nel corso di un viaggio. Fra le esperienze più popolari figurano, oltre al gustare prodotti tipici, visitare un mercato (82%) e il recarsi presso bar e ristoranti storici (72%) ma grande interesse suscitano soprattutto le esperienze di visita ai luoghi di produzione, con in primis le aziende agricole (62%) che registrano un tasso di interesse maggiore rispetto alle cantine (56%). È una delle principali evidenze emerse dal **Rapporto sul Turismo Enogastronomico** illustrato dall'autrice **Roberta Garibaldi**, esperta di turismo enogastronomico, docente universitaria, membro del Board of Advisors e Ambasciatore per l'Italia della WorldFood Travel Association, nell'ambito del convegno inaugurale di Olio Capitale – il Salone degli oli extravergini tipici e di qualità organizzata dalla **Camera di Commercio Venezia Giulia** e realizzata da **Aries** in corso fino al 18 marzo a Trieste alla Stazione Marittima.

I dati parlano chiaro: l'Italia vanta 825 prodotti agroalimentari e vitivinicoli ad Indicazione Geografica, 5.056 Prodotti Agroalimentari Tradizionali, 4 beni enogastronomici inseriti nella lista del patrimonio tangibile e intangibile dell'UNESCO, 2 città creative UNESCO dell'enogastronomia, 334.743 imprese di ristorazione, 875 ristoranti di eccellenza, 23.406 agriturismi che offrono servizi di alloggio, ristorazione e altre proposte turistiche, 114 musei legati al gusto, 173 Strade del Vino e dei Sapori e a ciò si aggiungono una molteplicità di esperienze a tema, quali visite e degustazioni nelle cantine, nei birrifici e nei frantoi, sagre e feste enogastronomiche, esperienze di social eating e cooking class che trovano uno spazio sempre maggiore nell'offerta degli intermediari tradizionali e online. Un'offerta che nell'ultimo anno è cresciuta. L'olio extravergine e il turismo dell'olio rispecchiano questo trend con le visite alle aziende olivicole, ai frantoi e ai musei dell'olio, la ri-scoperta del paesaggio attraverso iniziative vincenti come la Camminata tra gli olivi promossa delle Città dell'Olio, Frantoi Aperti, il Garden Lab in toscana, il Pic & Nic a Trevi ed esperienze in cui si crea e si prende parte attiva come la raccolta delle olive e laboratori

come “assaggia e pittura” o “crea la tua saponetta all’olio”.

“Si afferma un nuovo concetto di “paesaggio enogastronomico”, ovvero quell’insieme di cultura, persone, ambiente, attività e prodotto tipico, che il turista italiano prende sempre più in considerazione quando sceglie la meta del suo prossimo viaggio” ha spiegato Roberta Garibaldi che ha insistito molto sulla necessità di informare di più il turista. Le fa eco **Diana Candusso**, responsabile area enogastronomia PromoTurismo FVG che ha illustrato l’esperienza della Strada del Vino e dei Sapori, una vera e propria “case history” che ha saputo coniugare turismo e produzione.

Le conclusioni del convegno moderato dal giornalista enogastronomico **Paolo Massobrio** sono state affidate all’onorevole **Lorenzo Viviani**, membro della XIII Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati che ha insistito sulla necessità di investire sull’autenticità dei prodotti, la tracciabilità e la ricerca della qualità attraverso l’innovazione. “È la mia prima volta ad Olio Capitale – ha commentato Viviani in giro tra gli stand – sono molto felice di aver incontrato i produttori di olio extravergine che rappresentano il vero motore della nostra agricoltura, se mi inviteranno, sono pronto a tornare anche il prossimo anno”.

IL PROGRAMMA DELLA SECONDA GIORNATA DELLA FIERA

ECCO I VINCITORI DEL CONCORSO OLIO CAPITALE

Domani, **sabato 16 marzo alle ore 11**, Olio Capitale ospita la **proclamazione dei vincitori del Concorso Olio Capitale**. 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**.

Sono **231 gli oli extravergine d’oliva** in gara 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 **tredicesima 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 sono stati valutati da **tre giurie**: quella degli **assaggiatori professionisti**, quella dei **cuochi** e dei **ristoratori** e infine quella dei **consumatori finali**.

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.

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.

LE DEGUSTAZIONI IN PROGRAMMA SABATO 16 MARZO

Come ricordato**, domani – 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**.

DOMANI UN CONVEGNO TECNICO SU 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. Nel 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 domani, **sabato 16 marzo** alle **ore 14** che gode del patrocinio **dell'Accademia Nazionale dell'Olivo 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.

OLIO CAPITALE 2019

Stazione Marittima di Trieste

(Molo dei Bersaglieri 3, 34123 Trieste)

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/