

NEWS - 16 MARZO 2019

Extravergine, cioccolato e degustazioni speciali ad Olio Capitale

Terzo giorno di apertura per **Olio Capitale**, il salone degli extravergini tipici e di qualità in programma **fino a lunedì 18 marzo 2019** alla **Stazione Marittima di Trieste** con orario continuato **10-19**. Domani, **domenica 17 marzo**, sarà una giornata "esperienziale", ricca di degustazioni, consigli e sorprese per chi ama i prodotti enogastronomici di altissimo livello.

EXTRAVERGINE- CIOCCOLATO, DALLA COLLABORAZIONE FRA PERATONER E PAROVEL CREAZIONI SORPRENDENTI E L'INEDITO CIOCCOLATINO "OLIO CAPITALE"

È l'abbinamento extravergine-cioccolato il grande protagonista domani, domenica 17 marzo, giornata storicamente di grande affluenza di visitatori per 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 con olio extravergine d'oliva di Parovel e nocciola, un tartufo "stellare" e la chicca dell'edizione 2019 della fiera: l'inedito cioccolatino "Olio Capitale" impreziosito dall'evo di Parovel.

DALLA PIANTA AL PIATTO: INTRODUZIONE ALL'ASSAGGIO DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

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 domani, ma alle ore 15, spazio ai finalisti del Concorso Olio Capitale della categoria fruttati medi con gli assaggiatori di Umao. Ultimo assaggio di domani, alle ore 17.45, quello con gli extravergini di Chieti e Pescara, presentati ancora una volta dagli esperti di Umao.

UN LABORATORIO DOVE METTERE IL NASO

Come ogni anno protagonista di Olio Capitale, per questa edizione l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia (Ersa Fvg) ha portato a Trieste il suo "Laboratorio sensoriale" 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

 $Associazione\ Nazionale\ Città\ dell'Olio\ -\ Villa\ Parigini\ Strada\ di\ Basciano,\ 22\ -\ 53035\ Monteriggioni\ (Si)$ $P.IVA\ 00883360703\ -\ Tel\ +39\ 0577\ 329109\ -\ Fax\ +\ 39\ 0577\ 326042\ -\ info@cittadellolio.it\ -\ cittadellolio@pec.it$



per tutti i visitatori di Olio capitale.

Olio Capitale 2019 è il salone degli extravergini tipici e di qualità in programma fino al 18 marzo 2019 alla Stazione Marittima di Trieste (orario 10-19) realizzato 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, della sponsorizzazione di Despar Interspar Eurospar e di Crédit Agricole FriulAdria e del contributo della Regione Friuli Venezia Giulia.

OLIO CAPITALE 2019 Stazione Marittima di Trieste (Molo dei Bersaglieri 3, 34123 Trieste)

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/