

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

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/