



Olio Capitale: per quest'anno non salone ma villaggio dell'olio extravergine nella splendida cornice di Piazza Unità d'Italia

Una nuova location, nel cuore di Trieste, un villaggio espositivo all'aperto, e una formula consolidata ormai da anni tra professionisti del settore, degustazioni, incontri e tante altre iniziative. Sono gli ingredienti della **14.a edizione di Olio Capitale 2020**, che troverà posto nella splendida cornice di piazza Unità d'Italia, dal 22 al 24 maggio, con un'edizione fuori dagli schemi. Il capoluogo giuliano non perderà quindi l'unica manifestazione internazionale dedicata all'olio extra vergine di oliva, organizzata da **Aries Scarl - Camera di Commercio Venezia Giulia**, con la collaborazione del **Comune di Trieste**, dell' **Associazione nazionale delle Città dell'Olio** e il sostegno di **Promoturismo Fvg** e di **Unioncamere italiana**. Sarà una edizione diversa dai consueti spazi ai quali ci ha abituato Olio Capitale, che punta a diventare un momento di ripartenza, con l'auspicio di dare un aiuto concreto alla ripresa del settore alberghiero e dei pubblici esercizi. <Il rinvio rispetto alle date programmate del 20-22 marzo - commenta il presidente della **Cciao Vg, Antonio Paoletti** - si è reso necessario a seguito delle ultime disposizioni adottate per il contenimento e la gestione del cosiddetto Coronavirus . Visto il carattere straordinario del periodo che stiamo vivendo, abbiamo riprogettato la manifestazione in maniera del tutto diversa, fuori dagli schemi tradizionali e per tale ragione in via del tutto eccezionale si svolgerà all'aperto in piazza dell'Unità d'Italia e nelle aree limitrofe. E tutto ciò è stato possibile grazie alla piena disponibilità offerta da subito dal **Comune di Trieste** e dal suo Sindaco>. <Quest'anno, le Città dell'Olio saranno ancora più presenti e solidali per dare un segnale di ripresa al Paese - ha dichiarato **Enrico Lupi** presidente delle Città dell'Olio - abbiamo la necessità di ripartire proprio dal turismo e da una città bellissima come Trieste, utilizzando il nostro miglior extravergine come simbolo di rinascita>. Olio Capitale si svestirà dalle caratteristiche di salone espositivo sviluppato all'interno di una struttura tipicamente fieristica, e si trasformerà in vero e proprio villaggio espositivo all'aperto, mantenendo lo stesso standard qualitativo che ha sempre contraddistinto la manifestazione. Nel predisporre la nuova impostazione, si è tenuto conto sia delle caratteristiche fondamentali che rendono Olio Capitale unico nel panorama degli eventi, sia degli elementi che in questo frangente possono seriamente concorrere a riconquistare la fiducia dei visitatori nazionali e internazionali. Vengono confermati l' **Oil Bar**, le **degustazioni guidate dei migliori oli del Concorso** e gli **incontri con operatori** così come i **workshop** e altre iniziative che arricchiscono da sempre la fiera Olio Capitale. Inoltre, in collaborazione con **Promoturismo Fvg** coinvolgendo le aziende aderenti alla Strada del vino e dei sapori, saranno organizzati momenti di approfondimento enogastronomico e degustazioni a tema. **Olio Capitale: i 60 anni di Evo**. La 14.a edizione di Olio Capitale festeggerà anche i 60 anni di Evo (extra virgin oil). E' il 1960 quando la legge italiana n°1407 dispone che l'Olio di "sola estrazione meccanica a bassa acidità" per la prima volta sia classificato come "Extravergine di Oliva". Da quel momento Evo è diventato uno dei protagonisti indiscussi nel mondo dell'agroalimentare e ha dettato legge anche nella normativa europea. In Italia vengono coltivate oltre 500 varietà, diverse per caratteristiche, sfaccettature, profumi e origini territoriali. E da semplice condimento viene considerato



Associazione Nazionale Città dell'Olio

ormai elemento fondamentale nella cultura alimentare, prezioso alleato anche per la salute. Ma l'interesse che suscita è legato a tutto il mondo che lo circonda, dalla tecnica di coltivazione dell'olivo, all'estrazione dell'olio, fino ai diversi tipi di oli, presenti nella cucina e nell'alimentazione, e naturalmente anche a Olio Capitale. Una volta infatti si parlava di olio, oggi di oli poiché, come nel mondo dei vini, a differenti cibi corrispondono differenti oli. Una ricchezza sempre più grande, per un prodotto sempre più apprezzato.