



Al via Olio Capitale, finalmente in presenza!

È un'autentica ripartenza. Un momento che vede rivivere il Porto Vecchio e trasforma il *Trieste Convention Center* in un centro espositivo capace di ospitare per tre giorni le eccellenze olivicole del nostro Paese. Ha aperto alle 10 la nuova edizione di Olio Capitale, l'evento è tornato in presenza dopo gli anni condizionati dalla pandemia. Oltre 170 gli espositori con buyer internazionali, convegni e momenti di condivisione. Ricco il calendario degli *show cooking* e delle degustazioni. Alle 10.30 le autorità hanno tagliato il nastro che ha ufficialmente aperto il salone. Antonio Paoletti, presidente della Camera di Commercio Venezia Giulia, nel suo discorso inaugurale ha ricordato l'auspicio del 2019, ultimo anno in cui il salone si è svolto in presenza: «Sono particolarmente lieto di essere qua in Porto vecchio nei nuovi spazi del Trieste Convention Center, un desiderio diventato realtà. Uno dei temi centrali di questa 14.a edizione è quello di rilanciare l'agricoltura del settore che in questi anni ha visto un abbandono rilevante. Le problematiche di coltivazione e la remunerazione del prodotto non sempre riconosciuta hanno portato negli anni, nei contesti più difficili, ad un progressivo abbandono degli oliveti. L'olivo tuttavia è profondamente radicato nella storia, nell'economia e nel paesaggio italiano, per cui il recupero degli oliveti abbandonati non deve essere valutato solo in termini esclusivamente produttivi, ma anche per il ruolo paesaggistico e sociale che la pianta dell'olivo possiede, assieme al suo grande valore simbolico e culturale». Su Olio Capitale, Paoletti, ha sottolineato che «non è stato facile tornare in presenza perché dopo due anni gli operatori avevano timori, abbiamo scelto maggio e abbiamo scelto bene perché non c'è più lo stato di emergenza. Saranno tre giorni ricchi di appuntamenti con convegni di primo piano e incontri che consentiranno ad appassionati e non di conoscere meglio l'olio extra vergine d'oliva, la sua produzione, gli abbinamenti in cucina con particolare riferimento ai piatti di pesce. Non mancherà nulla del consolidato format che contraddistingue questa manifestazione e che la colloca quale unico e autentico salone dedicato esclusivamente all'olio extravergine di oliva». Il ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, con un messaggio dedicato ad Olio capitale, ha anticipato che ci sarà un decreto *ad hoc* con una dotazione di 15 milioni di euro che punta a dare un valore aggiunto ai produttori. Una manifestazione bellissima per la quale non posso che complimentarmi mi avete lasciato a bocca aperta è stato il commento entusiastico del sindaco di Trieste che ha voluto rilevare quanto il nostro paese si distingua per il Made in Italy e per prodotti unici di qualità, che non competono sul prezzo ma sul valore alla produzione indicando Olio Capitale come la Vinitaly dell'Olio. Il presidente della Regione ha rilevato quanto la Camera di commercio della Venezia Giulia sia stata determinata nel credere in Olio Capitale scegliendo di tornare in presenza e dimostrando l'importanza e il valore dell'evento. Nel ricordare che c'è un grande lavoro per raccontare e valorizzare le tipicità e le eccellenze del territorio con il marchio Io sono Friuli Venezia Giulia, si è inteso sottolineare che le istituzioni devono lavorare insieme alle categorie per valorizzare la qualità e il Made in Italy senza una corsa al ribasso. Il presidente dell'Associazione nazionale Città dell'Olio, partner nella organizzazione da molti anni della fiera, ha sottolineato la necessità di intervenire per supportare la categoria perché il 30% del territorio olivicolo è abbandonato e per questo bisogna valorizzare il prodotto e serve un piano nazionale di recupero degli uliveti abbandonati. Servono misure adeguate anche attraverso il Pnrr per tutelare il paesaggio attraverso la valorizzazione delle colture. L'Associazione nazionale Città dell'Olio rappresenta



410 città in 18 regioni, c'è voglia di ripartenza e ci auguriamo che Olio Capitale sia l'occasione per un rilancio dei territori e delle comunità. Infine **Angelo Tortorelli**, Presidente del Network Mirabilia, ha evidenziato come «Mirabilia è una scommessa fatta 10 anni fa e oggi possiamo dire riuscita. Il nostro obiettivo è di valorizzare i territori attraverso il network di 18 Camere di Commercio dove insiste almeno un sito Unesco. Valorizziamo siti meno noti ma non per questo meno importanti e ora stiamo lavorando a livello Europeo» Subito dopo il taglio del nastro si è tenuto il convegno **“Olio Evo di qualità, simbolo del made in Italy nel mondo. Rinascita degli uliveti, recupero e valorizzazione del paesaggio” moderato da** Antonio Balenzano direttore Associazione nazionale Città dell'Olio. Oltre alle autorità ha preso la parola Luca **Toschi, professore dell'Università di Firenze e** Direttore del Lab Center for Generative Communication (Lab CfGC) presso il PIN. Durante il dibattito è emerso il tema dell'abbandono delle ulivete e le conseguenze in termini ambientali, economici, sociali e culturali. Si tratta di un fenomeno noto soprattutto agli addetti ai lavori. Durante il dibattito è emerso che l'Italia, con 642.000 aziende, 1.133.000 ettari in coltivazione e 160 milioni di piante, è il secondo produttore mondiale, con una produzione nel 2021-2022 pari a 381.000 tonnellate di olio, dato in crescita del 15% rispetto alla precedente campagna olearia 2020-2021 quando la produzione si era attestata a 331.000 tonnellate. Il dato, seppur importante, risulta inferiore a quello della media della produzione di olio nel decennio 1989-1999 che è stata in Italia di oltre 540 mila tonnellate di olio d'oliva, ma nel decennio successivo è calata a 476 mila tonnellate (-12%); e nel periodo tra il 2013 e il 2017 è stata ancora più bassa: 376 mila tonnellate. Questi dati in un contesto in cui nel mondo, parallelamente, la produzione è salita del 38% (e il consumo del 42%). Le aziende olivicole non pensano più solamente alla produzione ma anche a fare formazione e cultura. Abbiamo in Italia un milione di aziende molto frammentate e queste produzioni hanno bisogno di essere conosciute e il turismo dell'olio rappresenta una grande opportunità. «E proprio perché all'origine del prodotto Evo di qualità - ha sottolineato Paoletti - vi è la coltivazione in campo, negli uliveti che rappresentano la base produttiva della coltura, la situazione italiana presenta tuttavia una serie di criticità legate alla struttura degli impianti, spesso frammentati ed inseriti in contesti territoriali in cui l'olivo costituisce presidio del territorio in situazioni orografiche difficili. Le problematiche di coltivazione e la remunerazione del prodotto non sempre riconosciuta hanno portato negli anni, nei contesti più difficili, ad un progressivo abbandono degli uliveti. L'olivo tuttavia è profondamente radicato nella storia, nell'economia e nel paesaggio italiano, per cui il recupero degli uliveti abbandonati non deve essere valutato solo in termini esclusivamente produttivi, ma anche per il ruolo paesaggistico e sociale che la pianta dell'olivo possiede, assieme al suo grande valore simbolico e culturale». L'olio extravergine di oliva è sinonimo di **Made in Italy e di qualità**. Una qualità che è un nostro vanto nel mondo e che identifica le nostre produzioni agroalimentari. Ed è una qualità garantita anche dal minuzioso lavoro svolto dal **Comando Carabinieri per la Tutela agroalimentare**, il cui comandante, il Generale di Brigata, **Daniel Melis** era presente all'inaugurazione. La fiera è organizzata da **Camera di commercio Venezia Giulia** attraverso **Aries**, in collaborazione con l'Associazione nazionale Città dell'olio e gode del sostegno dell'**Unioncamere**, della **Regione Friuli Venezia Giulia** la partecipazione del **Network Mirabilia** e la co-organizzazione del **Comune di Trieste**. Il **Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali** (Mipaaf), grazie ai finanziamenti del **Programma Operativo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e per la Pesca (Feamp) 2014/2020**, sostiene l'evento e attraverso la Direzione generale della pesca marittima e dell'acquacoltura, sarà protagonista all'interno dell'esposizione con una serie di azioni di promozione del prodotto ittico nazionale abbinato all'olio extravergine di oliva, nell'ambito di una dieta mediterranea universalmente riconosciuta quale regime alimentare ricco di proprietà benefiche. L'accesso alla fiera (aperta tutti i giorni dalle 10 alle 19) è come sempre a pagamento - sette euro a prezzo pieno, cinque euro per chi effettuerà la pre-registrazione sul



sito oliocapitale.it e per gli ingressi ridotti -, ma grazie all'accordo con gli albergatori cittadini chi pernoverà negli hotel convenzionati potrà richiedere un biglietto omaggio. In base all'ordinanza a firma del ministro della Salute Roberto Speranza del 28 aprile scorso non vige l'obbligo dell'utilizzo delle mascherine, ma si raccomanda comunque di indossare la mascherina (chirurgica/FFP2) all'interno dei padiglioni e delle sale convegni.

IL CONCORSO

Alle **15.30 di oggi sono in programma le premiazioni della 16.a edizione del Concorso Olio Capitale 2022** a cui hanno preso parte 156 produttori da sei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo. A seguire, **dalle ore 16 alle 17**, ci sarà la **degustazione degli oli vincitori** e della menzione d'onore del concorso a cura dell'Olea.

GLI EVENTI

Alle 14.30 di oggi nello stand Mipaaf ci sarà il convegno **"Gestione delle acque e profili produttivi, ambientali e sanitari nei settori dell'acquacoltura e della pesca"**. L'incontro è realizzato nell'ambito dell'Accordo tra il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali- Direzione Pesca marittima e Acquacoltura e la Camera di Commercio Venezia Giulia, per la valorizzazione del prodotto ittico da pesca e acquacoltura. L'evento **intende fare il punto con una visione di insieme, sulla sicurezza alimentare e sanitaria del prodotto ittico, connessa all'ecosistema marino e al controllo delle qualità delle acque**. L'incontro sarà moderato da Roberto Sesso, Vicepresidente FLAG GAC FVG, i saluti introduttivi saranno del presidente della Cciaa e del FLAG GAC FVG, Antonio Paoletti, ci saranno poi gli interventi Paola Del Negro, Direttrice Generale OGS Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale, Manlio Palei, Presidente Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Pier Antonio Salvador e Andrea Fabris, rispettivamente Presidente e Direttore Associazione Piscicoltori Italiani, Giorgia Polli, Coordinatrice CTI Centro Tecnico Informativo per la sicurezza alimentare dei molluschi bivalvi. Le conclusioni saranno a cura del Vicepresidente Regione Friuli Venezia Giulia Assessore Regionale alla Salute

Il **14 maggio, domani, dalle 10.30** ci sarà invece il convegno **"Olive Oil Experience: la nuova frontiera del turismo enogastronomico"** moderato dalla giornalista televisiva Fabiola Pulieri, a cui prenderanno parte Antonio Paoletti, presidente Cciaa Venezia Giulia, Michele Sonnessa, presidente associazione Città dell'Olio, Vito Segnati, direttore del *Network Mirabilia*, Roberta Garibaldi, presidente della giuria del Concorso nazionale Turismo dell'olio e Amministratore delegato Enit, Paolo Morbidoni, presidente Federazione italiana Strade del Vino, dell'Olio e dei sapori, Elena Parovel, consigliere nazionale Movimento Turismo del vino, Emanuela Poiesi, delegato Maavi rappresentante provinciale Veneto Vincitori della seconda edizione del Concorso nazionale Turismo dell'Olio.

Nel pomeriggio, sempre allo stand del Mipaaf, sarà la volta del *workshop* **"Sano come un pesce"**, i segreti di olio e pesce per arrivare alla salute con il docente universitario Emilio Tibaldi; Natalia Rosso parlerà di **"Olio extravergine di oliva: il piacere che fa bene"**, Antonella Calabretti di **"Pesce e Salute: un Mediterraneo da scoprire"** e Deborah Bonazza di **"Dieta Mediterranea: il primo passo verso la salute"**.

La **giornata del 14 proseguirà dalle 14 alle 16** con il *workshop* formativo sul **Turismo dell'olio e sul come creare un percorso di visita e accoglienza**.



Il **15 maggio**, giornata conclusiva della rassegna, nel corso della mattinata è in programma l'incontro "La gestione del frantoio per ottenere la massima resa e la massima qualità per i mercati esteri". **Dalle 11.45 alle 13.00** invece l'incontro "Due chiacchiere con..." ospite Luigi Mancini (*Food labelling*)

Le indicazioni facoltative sull'etichettatura dell'olio extra vergine di oliva: cosa dicono i regolamenti dell'Unione europea *workshop* per le aziende a cura di Alberto Grimelli, agronomo, giornalista, direttore di Teatro Naturale.

Nel pomeriggio, dalle 15, ci sarà il focus sul cambiamento climatico e le conseguenze per l'agricoltura a cura del naturalista Nicola Bressi.

GLI SHOW COOKING

Numerosi gli *show cooking* in programma nell'area dedicata e per i quali sarà necessario prenotarsi in loco, entro 15 minuti dall'inizio. Quest'anno le preparazioni saranno tutte improntate sull'abbinamento olio extra vergine e il pesce dei nostri mari e di acquacoltura. La valorizzazione del prodotto ittico congiuntamente a quella del prodotto olivicolo italiano di qualità in una ottica divulgativa-formativa intende promuovere l'abbinamento dell'olio extra vergine con il prodotto ittico attraverso le diverse preparazioni alla base del salutare regime alimentare della dieta mediterranea.

Sei gli **show cooking** in programma (per partecipare bisognerà prenotarsi il loco entro 15 minuti dall'inizio) nella prima giornata del salone e tutti a cura di Federico Iezzi del Civiform: alle 11 la Rosa di branzino, gratin alle erbe primaverili, crema di patate carsoline, extravergine d'oliva FVG; alle 12.30 e alle 16 Trota bianca, verdure km 0, cipolla di Cavasso in agrodolce, extravergine d'oliva Veneto; alle 15 Involtino di branzino agli asparagi, vellutata allo zafferano, extravergine di oliva Sicilia; alle 17 Lenticchie Beluga, crema di pomodoro, vongole e cozze, erbe spontanee, extravergine d'oliva Puglia; alle 18 Raviolo di ricotta carsolina, passata di sclopit, caviale di trota, fiori eduli, extravergine d'oliva Toscano.

Due invece **le degustazioni** in: alle 12 e alle 17 Arrostitini di Trota, yogurt, erbe del Carso, extravergine.

Domani, 14 maggio, altri sei *show cooking*, si inizierà alle 11.30 con J.J. Foronda - Genuino - che presenterà Riso integrale, ortaggi a km zero, salse, essiccazioni, extravergine, e trota bianca e salmonata extravergine d'oliva Sicilia. Alle 12.30, sempre lo chef Foronda, presenterà panino al Salmerino, insalate di campo, polvere di capperi, crema di barbabietola extravergine d'oliva Fvg. Dalle 15, Davide Moroslin, porterà i suoi fusilli freddi di farro "pasta Macino", dadini di storione, peperone rosso, pinoli tostati, erbe aromatiche, extravergine di oliva Sardegna, mentre alle 16, sempre Moroslin, presenterà l'insalatina fredda di orzo, erbe primaverili, zucchini, trota affumicata, il suo caviale, olio extravergine Abruzzo, gocce di asperum, fiori eduli. Dalle 17 sarà la volta di Gaspare Patrone con l'insalata di asparagi crudi di Fossalon, crema di asparagi verdi, uova, filetto di triglia, olio extravergine Calabria. La giornata sarà chiusa da Davide Morsolin, alle 18, con il Carpaccio di ombrina su letto di mistica e pungitopo, mela verde, sale di Pirano, olio extravergine, germogli di rapanello olio extravergine Toscana.

Tre invece le degustazioni in calendario: alle 12.15, alle 15.45 e alle 17.15 con la **tagliata di Trota, noci, pomodorino datterino, santoreggia, Taggiasche, passata di piselli, extravergine.**

Domenica gli *show cooking* inizieranno alle 11.30 con Davide Derin che potrà il Salmerino all'arancia su



letto di valeriana con uvetta e pinoli e concassè d'arancia, extravergine d'oliva Calabria, alle 12.30 le Orecchiette con branzino, Gorgonzola, fichi secchi, extravergine d'oliva Sardegna e alle 15 Trota bianca con asparagi, asparagi selvatici e bruschandoli al sherry, extravergine d'oliva Abruzzo. Alle 16 sarà la volta di Matteo Micheli, Campagnaolo, che presenterà il Filetto di branzino in crosta di pane nero, malto e Bora scura extravergine d'oliva Sardegna. Alle 17 invece Gaspare Patrone del Mitilus, porterà Pedocio del "Mitilus" in pastella al fiore di sambuco fritto, salsa all'uovo ed extravergine di Sicilia. Infine alle 18 tornerà Micheli con Filetto di trota padellato, salsa alla Bora Ciara e patate croccanti extravergine d'oliva Fvg.

Sul fronte degustazioni alle 12,15, alle 13 e alle 16,45 la degustazione sarà dedicata ai **Bocconcini Trota salmonata fritti in extravergine d'oliva, panzanella, basilico, coriandolo, extravergine d'oliva.**

OIL BAR

La promozione della cultura dell'extra-vergine passa attraverso l'*Oil Bar* di Olio Capitale, il bar degli oli dove - seduti comodamente al banco - sarà possibile scegliere tra centinaia di etichette presenti in fiera. 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.

MIRABILIA NETWORK A OLIO CAPITALE

A Olio Capitale 2022, con lo slogan "Uniamo Unesco", è presente uno stand dell'**Associazione Mirabilia Network** che - grazie ad Unioncamere e a 18 Camere di commercio italiane - collega una serie di destinazioni, da Nord a Sud Italia, accomunate da siti aventi il riconoscimento Unesco di Patrimonio mondiale dell'umanità. L'intenzione è quella di unire e valorizzare i territori con il loro indissolubile intreccio di storia e cultura, tradizione e innovazione, artigianato artistico ed enogastronomia, attraverso un nuovo turismo culturale e sostenibile immaginato su itinerari d'eccellenza.