

Dall'oleoturismo alle degustazioni agli show cooking

Le nuove sfide legate all'oleoturismo, le degustazioni e gli abbinamenti di olio extravergine di oliva con il pesce: la seconda giornata di Olio Capitale è andata in archivio con una buona partecipazione di pubblico sia tra gli stand, che ai numerosi show cooking e ai convegni di approfondimento.

Domani, giornata conclusiva, nella Sala Auditorium 28 bis sono in programma tre appuntamenti: dalle 11 alle 11.45 due chiacchiere con...Officine Meccaniche Toscane - La gestione del frantoio per ottenere la massima resa e la massima qualità per i mercati esteri sulla gestione del frantoio per ottenere la massima resa e la massima qualità per i mercati esteri, l'incontro sarà moderato da Alberto Grimelli, direttore di Teatro Naturale. Dalle 11.45 alle 13 due chiacchiere con Luigi Mancini, food labelling, sulle indicazioni facoltative sull'etichettatura dell'olio extravergine di oliva e sui regolamenti dell'Unione Europea. Dalle 15 alle 15.45 il naturalista Nicola Bressi terrà il focus su "Capire il cambiamento climatico e le sue conseguenze in agricoltura".

Lo stand Mipaaf invece ospiterà dalle 11.30 la degustazione oli finalisti nella categoria dei fruttati medi a cura di Olea, dalle 15 la degustazione degli oli a cura della Camera di commercio dell'Umbria e alle 16 la degustazione degli oli finalisti nella categoria fruttati intensi. Al termine degli incontri è prevista la degustazione di Bocconcini Trota salmonata fritti in extravergine d'oliva, panzanella, basilico, coriandolo, extravergine d'oliva.

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.

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.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Partner edizione 2022

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.