



Tutto pronto per l'edizione 2022 di Evoo Trends organizzato da Fiera Roma e UNAPROL

Evoo Trends è l'inedito evento virtuale organizzato da Fiera Roma e UNAPROL, in collaborazione con Fondazione Evoo School e Coldiretti Lazio e con il contributo di Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio con lo scopo di coinvolgere l'intera filiera olivicolo-olearia in un simposio innovativo e di grande fruibilità, dedicato alla cultura dell'olio a 360 gradi. L'evento nato nel 2020, in piena pandemia, è stato strutturato per accrescere la competenza dei professionisti del settore ed educare i consumatori a una scelta consapevole e di qualità, promuovendo il rilancio dell'olivicoltura nazionale, e rivolgendosi sia agli operatori specializzati, sia al grande pubblico.

Martedì 13 settembre ore 16.00 a Palazzo Rospigliosi è previsto l'incontro dal titolo: "IL FUTURO DEL TURISMO DELL'OLIO.

sessione introduttiva del workshop internazionale sul CONSUMO DELL'OLIO DI OLIVA. Interverranno: Carmelo Troccoli - Direttore Fondazione Campagna Amica David Granieri - Presidente UNAPROL, Michele Sonnessa - Presidente Città dell'Olio, Lola Amo Camino - Presidente Re.C.O.Med. - Rete Città dell'Olio del Mediterraneo, Alfonsina Russo - Direttore del Parco Archeologica del Colosseo Alfonso Pecoraro Scanio - Presidente Comitato Scientifico Fondazione Campagna Amica e Roberta Garibaldi - Amministratore Delegato ENIT.

Per il 2022 il progetto prevede una programmazione presso diverse sedi prestigiose della città di Roma con quattro momenti principali: il Mercato Evootrends presso i prestigiosi locali del Boscolo hotel con le imprese olivicole del Lazio, rivolto ad operatori internazionali e nazionali ed al grande pubblico, un workshop internazionale dedicato al consumo dell'olio extra vergine di oliva rivolto ad operatori ma anche al sempre più vasto pubblico di consumatori italiani e stranieri; un ciclo di lezioni tematiche dedicate a: "riconoscere l'olio EVO di qualità", "Olio EVO di qualità: etichetta e certificazioni", "Olio EVO di qualità: cucina e salute", a cura di EVO School, ed infine un momento celebrativo dedicato al 30° anniversario del Concorso nazionale dell'Ercole Olivario dedicato alle eccellenze olearie italiane.

La sede scelta è la città di Roma che può vantare un binomio antichissimo con l'olio e la sua produzione. "Olea prima omnium arborum est" ovvero "Fra tutti gli alberi il primo posto spetta all'ulivo" così scriveva, nel I secolo d.C. sul suo trattato De Re Rustica dedicato all'agricoltura, Lucio Giunio Moderato Columella per ricordare quanta importanza avesse l'olivicoltura per l'impero romano. Si stima infatti che ogni cittadino adulto consumasse oltre 55 litri di olio di oliva (di cui gran parte per l'alimentazione e per la cura del corpo, compresa la preparazione di unguenti e oli profumati, ma anche per l'illuminazione, usi rituali e medicinali): un consumo sorprendente per quell'epoca dunque. Notevole anche la produzione di olive da mensa che venivano consumate spesso in salamoia o marinate nell'aceto. La produzione di olio è attestata a partire dal V secolo a.C. e la tecnica adottata, così come la terminologia, sono di chiara origine ellenica. A Roma e nel Lazio la qualità dell'olio era molto pregiata e lo stesso Plinio ricorda che a partire dal 50 a.C. circa, Roma esportava olio in tutte le province.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Ma la coltura dell'olivo si dimostra ancora oggi ampiamente diffusa e radicata in tutta la regione con la coltivazione di circa 82 mila ettari del territorio regionale ed una produzione media annua di circa 12 mila tonnellate di olio. Tutte le province appaiono coinvolte nella produzione di oli extra vergine di oliva di qualità, ben quattro sono le Denominazioni di Origine Protetta (Sabina, Canino, Tuscia, Colline Pontine) e dal 2021 un'Indicazione Geografica Protetta, Olio di Roma che in poco tempo ha ottenuto - per la qualità e per il nome identificativo - una riconoscibilità ed un apprezzamento inediti sui mercati esteri. Il quadro d'insieme mostra dunque un notevole dinamismo di tutto il comparto oleico laziale e l'interesse del mercato locale ed extraterritoriale conferma l'eccellenza del prodotto.

LEGGI [QUI](#) IL PROGRAMMA COMPLETO