



## Olio Capitale ai nastri di partenza: 220 espositori e record di presenze delle Città dell'Olio

Centinaia di etichette di oli extra vergine di qualità superiore provenienti da quasi tutte le regioni italiane: Abruzzo, Basilicata, Calabria Campania, Toscana, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Marche, Molise, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Umbria, Veneto e dalla Grecia.

10 Laboratori dove sarà possibile degustare alcune pietanze accompagnate da 3 o 4 oli extra vergini di diverse tipologie e quindi capire come l'olio possa fare la differenza e individuare il miglior abbinamento.

4 Sessioni di Degustazione guidata e introduzione all'assaggio degli oli finalisti del Concorso olio Capitale categoria fruttati leggeri, medi e intensi guidata dagli esperti dell'Ascoe (Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extra Vergine d'Oлива).

6 Eventi e presentazioni di libri di cucina e sull'olio extravergine.

27 ore di apertura dell'Oil Bar, il bar degli oli dove accomodarsi al banco e poter scegliere tra le centinaia di etichette presenti in fiera. Ogni giorno con orario continuato, garantirà ai visitatori, dai più ai meno esperti, di poter approfittare di degustazioni guidate di tutti gli oli presenti in fiera, grazie alle spiegazioni di assaggiatori professionisti. Gli oli extra vergini suddivisi tra "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 2023.

11 Ristoranti in cui Olio Capitale arriva anche sulle tavole grazie a una collaborazione con la Fipe. Una settimana prima dell'avvio della manifestazione, undici locali cittadini proporranno una selezione di oli di produttori dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio che accompagneranno un piatto, per sperimentare abbinamenti nuovi e conoscere prodotti che arrivano da tutta Italia.

10 Presentazioni e talkshow con i protagonisti della valorizzazione dell'olio Evo e dei territori di produzione. Verranno affrontate anche tematiche collegate alla Salute e al benessere generato dal consumo di olio extravergine.

10 CocktOil da degustare. I migliori Barman della città presentano in fiera le loro creazioni. Dieci Cocktail con l'olio d'oliva, che saranno disponibili in anteprima dal 4 al 12 marzo presso 10 Cocktail Bar di Trieste.

3 Lezioni di "Yoga sotto gli olivi" presso "Il Giardino degli Olivi", un luogo magico in cui i visitatori della Fiera possono fare esperienze uniche che richiamano alla mente i ricordi d'infanzia legati al mondo dell'olio EVO.

20 Aziende nazionali di oleoturismo che si sono distinte per la creazione di proposte destinate ai turisti: degustazioni, passeggiate e attività tra gli uliveti, corsi per adulti e bambini, ma anche accoglienza in b&b o glamping, percorsi fitoterapici e oil spa saranno presenti grazie alla collaborazione tra Olio Capitale e il network camerale Mirabilia.

118 Aziende e 188 oli provenienti da 15 regioni italiane e 5 Paesi europei hanno partecipato al 17.º Concorso Olio Capitale.

13 Paesi di provenienza di Buyer food, ovvero da Austria, Germania, Ungheria, Germania, Olanda, Estonia, Ungheria, Repubblica Ceca, Giappone, Olanda, Belgio, Austria, Serbia.

3 Paesi di provenienza dei buyer turismo: Italia, Croazia e Austria.



2 Linee circolari Shuttle bus gratuite da/per Piazza della Libertà n. 2  
[www.oliocapitale.it/it/visitare/come-arrivare/](http://www.oliocapitale.it/it/visitare/come-arrivare/)

Ingresso: biglietti interi 8 euro; ridotto con preregistrazione 6 euro [www.oliocapitale.it](http://www.oliocapitale.it)

Sono questi i numeri di Olio Capitale che ritorna dal 10 al 12 marzo ad animare il Trieste Convention Center del Porto Vecchio di Trieste per un week end dedicato all'eccellenza dell'olio extravergine d'oliva di qualità (Evo).

Sarà la prima occasione per provare il meglio della produzione olivicola italiana 2022 con 200 produttori che proporranno il meglio della loro offerta in un contesto ricco di eventi e appuntamenti che renderanno l'Evo protagonista dentro e fuori il salone.

La fiera è organizzata dalla Camera di commercio Venezia Giulia attraverso la sua azienda in house Aries, in collaborazione con l'Associazione nazionale Città dell'Olio, la co-organizzazione del Comune di Trieste e che vede quali partner Unioncamere nazionale, il network Mirabilia, Io Sono Friuli Venezia Giulia e il Trieste Convention and Visitors Bureau ed è stata presentata questa mattina nella sala Desiata della sede di Trieste della Cciaa Vg.

<L'obiettivo di Olio Capitale è quello di portare l'extravergine d'oliva al centro del dibattito agroalimentare nazionale - commenta Antonio Paoletti, presidente della Camera di commercio Venezia Giulia - dando luce a un elemento fondamentale della Dieta mediterranea, universalmente riconosciuta come sana e sostenibile. Questa tre giorni consentirà di fare un ulteriore passo avanti per il riconoscimento dell'importanza dell'Evo all'interno del Made in Italy agroalimentare, accendendo i riflettori su Trieste come città simbolo per l'extravergine italiano. E l'interesse verso la manifestazione è confermato dalle migliaia di persone che ogni anno arrivano in fiera per poi dedicarsi anche alla scoperta di Trieste e delle sue proposte. Perché, voglio ribadirlo, esposizioni di questo livello sono un importante attrattore turistico con ricadute rilevanti sul territorio>.

Molte sono le iniziative proposte da Olio Capitale 2023 dentro e fuori al salone. <In fiera sono numerosi gli appuntamenti organizzati tra degustazioni, presentazioni di libri, l'Oil bar, talkshow, ma anche incontri di affari tra buyer italiani ed esteri sia in tema di prodotto olio extravergine d'oliva, che di prodotto turistico collegato all'oleoturismo e all'iniziativa che verrà proposta in fiera in collaborazione con il Network Mirabilia>.

Il sindaco di Trieste ha ricordato come Olio Capitale sia diventata una delle grandi manifestazioni della città, un evento straordinario, un vanto per Trieste e per tutto il Friuli Venezia Giulia. L'assessore comunale alla Cultura, allo Sport e al Turismo di Trieste ha evidenziato come il Comune abbia il dovere di sostenere la fiera, Olio Capitale è un'iniziativa di eccellenza, che da parte dell'amministrazione deve poter contare sempre sul giusto supporto. La consigliera per il Friuli Venezia Giulia dell'Associazione Città dell'Olio e vicesindaco del capoluogo giuliano ha ricordato l'importanza di un appuntamento che ha una valenza a livello nazionale e internazionale, per questo l'associazione collabora in modo sempre più stretto, per promuovere non solo il prodotto ma anche altri aspetti come la tutela del paesaggio, il contrasto all'abbandono degli uliveti, la valorizzazione di chi mostra come l'olio sia un elemento di benessere per la salute.

Angelo Tortorelli, presidente dell'Associazione Mirabilia, in collegamento da remoto, ha ribadito il sostegno a Olio Capitale anche quest'anno, perché <è un evento che salutiamo con grande positività, con un impatto importante sulle nostre imprese e che sta assumendo una rilevanza sempre più grande nel settore>.

L'assessore regionale alle Attività produttive e al Turismo ha inteso ricordare che si tratta di una manifestazione che rappresenta un valore aggiunto per Trieste e per la regione, nonché uno degli appuntamenti che vengono presentati nel palinsesto regionale proprio perché di assoluta qualità.



Pierluigi Medeot, segretario generale della Camera di commercio Venezia Giulia, ha ricordato che <le fiere sono un asset fondamentale del sistema camerale e Olio Capitale è una manifestazione di punta, che auspicio - ha detto - ricopra un ruolo sempre più internazionale e questo sarà il nostro sforzo per i prossimi anni>.

Federica Suban, presidente di Fipe Trieste, ha ricordato l'iniziativa che porterà nei ristoranti cittadini i piatti abbinati a diversi oli e in vari bar dei cocktail sempre con protagonista l'olio, a partire da oggi, <come proposta che anticipa la fiera stessa, per far conoscere ai clienti, e magari visitatori poi dell'evento, l'importanza dell'olio a tavola>, mentre Patrizia Andolfatto, direttore di Aries, ha ricordato come l'edizione 2023 sia <con un numero record di espositori e con buyer da tutto il mondo> citando l'importanza della presenza di Mirabilia anche nel 2023 "che valorizza le imprese del settore dell'olio e tutte le attività che vengono organizzate al loro interno tutto l'anno>.

L'olivicultura italiana nel panorama internazionale rappresenta non solo un'eccellenza della produzione di qualità, ma anche i valori culturali di tanti, diversi e specifici territori. Un mondo complesso che deve tener conto di molteplici interessi, di tutta la filiera, in un contesto nazionale produttivo molto variegato ed unico a livello mondiale per la sua biodiversità, ma al tempo stesso problematico, con notevoli potenzialità ancora inesprese. A questi temi sarà dedicato il convegno inaugurale "Valore e Valori dell'Olio Evo" in programma venerdì 10 marzo, con inizio alle ore 11, in cui la Camera di commercio Venezia Giulia e l'Associazione nazionale Città dell'Olio porteranno ad Olio Capitale i massimi esperti del settore, dal presidente di Mirabilia, Angelo Tortorelli, il vicepresidente di Italia Olivicola, Raffaele Amore, il presidente di Foaitalia, Elio Menta, la presidente di Aifo, Elia Pellegrino, il presidente della Commissione agricoltura del Senato, il presidente di Assofrantoi, Paolo Mariani, il presidente di Assitoil, Riccardo Cassetta, il presidente di Federolio, Francesco Tabano.

### **CITTÀ DELL'OLIO, NUOVO RECORD DI PRESENZE AD OLIO CAPITALE 2023**

Le Città dell'Olio mettono a segno un nuovo record di partecipazione ad Olio Capitale. La quindicesima edizione del Salone internazionale dedicato agli Oli Extra Vergine Tipici e di Qualità sarà caratterizzata da una presenza ancora più numerosa e significativa dei soci dell'Associazione nazionale, che si conferma partner strategico del grande evento organizzato dalla Camera di commercio Venezia Giulia attraverso l'azienda Aries. Un trend in forte crescita confermato dall'adesione di alcune Regioni che hanno fatto da traino: la Puglia in testa con 15 Città dell'Olio e a seguire Sardegna, Campania, Basilicata e Toscana. Cresce anche il numero dei metri quadrati occupati dagli stand delle Città dell'Olio, circa 600 e il numero degli espositori che supera la quota 100. "Olio Capitale per le Città dell'Olio è un appuntamento atteso e una vetrina strategica per i produttori delle Città dell'Olio - commenta il presidente delle Città dell'Olio - ogni anno la grande partecipazione dei nostri soci, premia il nostro impegno al fianco dell'organizzazione di questo evento che rappresenta un unicum nel panorama fieristico italiano. Olio Capitale è la migliore risposta all'emergenza rappresentata dall'abbandono dei terreni olivicoli ed è una risorsa importante per lo sviluppo dell'oleoturismo.

A Trieste, infatti, non si celebra solo la qualità del prodotto e l'eccellente varietà delle nostre cultivar promuovendo l'incontro tra domanda e offerta, ma anche il territorio da cui provengono i nostri Oli con la sua straordinaria biodiversità e le sue bellezze. Olio Capitale racconta una civiltà millenaria e una gloriosa storia fatta di persone e di luoghi incantevoli. Per i visitatori è sempre di più un'esperienza immersiva alla scoperta del prodotto e degli usi che possiamo farne, ma anche di tutto il mondo che c'è dietro".

In un momento storico in cui assistiamo a continui attacchi all'olio made in Italy abbiamo il dovere di creare sempre più occasioni di promozione e valorizzazione delle nostre eccellenze, ma soprattutto abbiamo bisogno di fare "cultura". Non dobbiamo smettere di sensibilizzare i consumatori di tutto il mondo sul valore dei nostri oli che sono inimitabili per la biodiversità che caratterizza il paesaggio olivicolo



italiano, per la presenza di cultivar diverse, per la tracciabilità della nostra filiera. Tutto questo in bottiglia rappresenta l'identità di un olio italiano e la sua unicità". "La collaborazione con Olio Capitale è un fiore all'occhiello per la nostra associazione fin dalla sua prima edizione - ha dichiarato la consigliera nazionale per il Friuli Venezia Giulia - ci auguriamo che prosegua in maniera costruttiva e positiva".

## **Dal convegno inaugurale alla presentazione di libri**

L'Associazione Città dell'Olio è presente anche con una ricca programmazione di eventi nell'evento. Prima di tutto, il convegno inaugurale di apertura: un'occasione per fare il punto sugli Stati Generali sull'olivicoltura con istituzioni e associazioni di produttori a 15 anni dalla nascita di Olio Capitale. Si conferma l'appuntamento con i talk di cui sono protagoniste le Regioni delle Città dell'Olio che toccheranno vari temi: dall'oleoturismo all'agricoltura sociale, passando per la salvaguardia del paesaggio olivicolo e i progetti innovativi per promuovere le eccellenze dei territori. Non mancheranno i laboratori dell'olio e del cibo a cura di Paolo Leoci esperto divulgatore de "L'Accademia dei tipici: enogastronomia e oli evo di qualità". Tanti gli eventi organizzati in città dal 3 al 12 marzo: a partire da "Olive Oil Street", l'iniziativa realizzata in collaborazione con Trieste Cocktail Week che coinvolge dieci locali triestini in cui per tutta la durata della manifestazione sarà possibile fare aperitivo con cocktail a base di Olio EVO delle Città dell'Olio accompagnati da bruschette, olive da tavola, sottoli, salse e paté di olive.

Nei ristoranti della città selezionati da FIPE sarà possibile degustare il piatto Olio Capitale preparato con l'abbinamento di tre tipologie di Oli EVO di produttori delle Città dell'Olio. Tra le novità assolute di questa edizione, c'è il ciclo di presentazioni di libri "LibrOlio". Di questi incontri saranno protagonisti gli autori: Lydia Capasso con "Il passato è servito. Racconti e ricette di piatti che hanno fatto la storia" edito da Guido Tommasi Editore (venerdì 10 marzo ore 15.30), Gabriella Genisi con il suo "Lo scamarro avvelenato e altre ricette" edito da Sonzogno (venerdì 10 marzo ore 17.30), Maria Vittoria Melchioni con "Italian Fashion Cookbook" edito da Luxury Books (sabato 11 marzo ore 11.00), Fabiola Pulieri e Dario Stefano con "Oleoturismo. Opportunità per imprese e territori" edito da Agra (sabato 11 marzo ore 17.00), Rita Mazzoli e Marina Raccar con "Trieste in cucina" edito da Guido Tommasi Editore (domenica 12 marzo ore 11.00) e Luca Pappagallo con "Tutti i sapori di casa Pappagallo" edito da Vallardi (domenica 12 marzo ore 15.00).

Lo yoga sotto gli ulivi

La curiosità più attesa è lo "Yoga sotto gli ulivi", il ciclo di lezioni di yoga presso "Il Giardino degli Ulivi", un luogo magico in cui i visitatori della Fiera possono fare esperienze uniche che richiamano alla mente i ricordi d'infanzia legati al mondo dell'olio EVO. Sabato 11 marzo alle ore 12.00 e alle ore 16.00 e domenica 12 marzo alle ore 12.00 sarà possibile partecipare ai minicorsi della durata di 30 minuti a cura del Centro Hot Yoga di Trieste. Per partecipare è consigliata la prenotazione, entro il 5 marzo, alla mail [info@cittadellolio.it](mailto:info@cittadellolio.it), perché le lezioni hanno un numero di posti limitati. L'iniziativa offrirà l'opportunità di sperimentare semplici movimenti, adatti a tutti e studiati per il benessere del corpo, in una cornice originale.

Hot Yoga è uno spazio nel centro di Trieste, dove insegnanti esperti ormai da anni realizzano corsi per qualsiasi livello di esperienza, dai principianti ai praticanti abituali e dove sottolineano come lo yoga sia per tutti, indipendentemente da età, stato di salute attuale, peso, flessibilità o forza.

## **L'OLEOTURISMO SI PRESENTA A OLIO CAPITALE**

L'attività oleoturistica si configura come una novità della proposta di turismo esperienziale a livello nazionale. La sua legislazione data appena al 2022 ed è il frutto dell'attenzione alla richiesta sempre crescente di un prodotto green, slow, naturale, sano e adatto alle famiglie.

Olio Capitale e il network camerale Mirabilia portano all'interno del 15.o salone degli oli extravergini tipici e di qualità 20 aziende nazionali che si sono distinte per la creazione di proposte destinate ai turisti: degustazioni, passeggiate e attività tra gli uliveti, corsi per adulti e bambini, ma anche accoglienza in b&b



o glamping, percorsi fitoterapici e oil spa. Un ricco catalogo di idee che puntano alla crescita culturale e al benessere personale.

Obiettivo del progetto che ha unito in una proficua partnership il network Mirabilia e Aries è un percorso di costruzione di un'offerta turistica e di un relativo itinerario diffuso - nonché la sua promozione -, legato all'olio extra vergine d'oliva, teso a valorizzare le località agricole e turistiche di aree con la presenza di siti Unesco e di altri beni materiali e immateriali Unesco connessi alla produzione olivicole (Muretti a secco, Dieta mediterranea, ecc.).

In un periodo difficile per le aziende a causa della crisi pandemica e degli eventi bellici, cui si aggiunge la congiuntura di una campagna olearia 2022 complessa per gran parte del territorio nazionale, l'attività oleoturistica va a rappresentare un importante asset di sostegno al reddito dell'azienda grazie a investimenti limitati che possono restituire introiti rilevanti.

La presenza delle aziende a Olio Capitale è il frutto di un'azione di mappatura dei produttori italiani che offrono attività legate all'oleoturismo. Prima di partecipare a Olio Capitale le aziende hanno seguito un intenso percorso di formazione articolato su interventi mirati alla creazione del prodotto turistico, all'accoglienza, alla comunicazione social e al futuro della tematica oleoturistica.

Ulteriore obiettivo di lunga durata è la creazione di un catalogo dell'offerta oleoturistica italiana che aiuti gli operatori di settore e i turisti nella creazione di pacchetti che siano basati o contengano elementi oleoturistici.

## **OLEOTURISMO E FORMAZIONE ALLE IMPRESE**

In vista dell'appuntamento fieristico la Camera di commercio Venezia Giulia attraverso la società in house Aries e Mirabilia ha effettuato un sondaggio tra i produttori per conoscere meglio le esigenze sia delle realtà interessate all'oleoturismo, che di quelle che già lo avevano attivato in ambito aziendale. Hanno risposto affermativamente 69 produttori in ambito nazionale, che sono stati invitati a prendere parte a dei corsi di formazione costruiti ad hoc per rispondere alle richieste delle imprese stesse. "Oleoturismo e accoglienza in frantoio" è il titolo del primo appuntamento che si è svolto a fine febbraio e nel quale ben 33 produttori hanno seguito la "lezione" di Bruno Bertero, direttore generale di Ente turismo Langhe Monferrato Roero con una consolidata esperienza nella valorizzazione e sviluppo turistico. Martedì 28 febbraio Enrico Marchetto, noto social media strategist, era il relatore dell'incontro dal titolo "Social media e turismo locale: ma Facebook e Instagram servono veramente? Quanto tempo ci devo dedicare? Quanti soldi ci devo investire?". Il ciclo formativo si è concluso il 2 marzo con l'on. Dario Stefano, manager e docente universitario e già promotore della legge sull'oleoturismo, che tratterà il tema "Oleoturismo: dalla norma allo sviluppo di un importante driver per i territori".

## **17.º CONCORSO OLIO CAPITALE**

Alla 17.a edizione del Concorso Olio Capitale hanno inviato i loro prodotti 118 aziende per complessivi 188 oli in valutazione provenienti da Abruzzo (5 oli), Basilicata (5), Calabria (5), Campania (15), Emilia Romagna (4), Friuli Venezia Giulia (1), Lazio (5), Liguria (1), Molise (2), Puglia (34), Sardegna (19), Sicilia (30), Toscana (22), Umbria (4), Veneto (5), Croazia (2), Grecia (6), Portogallo (6), Slovenia (2), Spagna (15). Gli oli in concorso saranno sottoposti alla valutazione della Giuria popolare (sabato 11 marzo), nell'Enoteca di Cormòns, e alla Giuria dei ristoratori (lunedì 11 marzo).

## **OLIO CAPITALE SBARCA NEI RISTORANTI DELLA CITTÀ**

Olio Capitale arriva anche sulle tavole dei ristoranti triestini, grazie a una collaborazione con la Fipe Trieste. Una settimana prima dell'avvio della manifestazione, undici locali cittadini proporranno una selezione di oli di produttori dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio che accompagneranno un piatto, per sperimentare abbinamenti nuovi e conoscere prodotti anche arrivati da tutta Italia.

Si tratta di una proposta molto interessante, che giocherà sulla presenza di tre o quattro tipi di olio, un





modo divertente e originale per scoprire nuovi sapori. Nei ristoranti l'olio è soprattutto del territorio, ma è un'ottima occasione per conoscere anche altre provenienze, proprio in occasione di Olio Capitale. Inoltre, è una valida opportunità per capire quanto l'Evo sia protagonista a tavola e quanto possa esaltare un piatto. I locali che hanno aderito all'iniziativa sono: Antica Trattoria Suban, La bottega di Trimalcione, Mimì e Cocotte, Ristorante C'era una volta, Ristorante Ariston, Ristorante da Basile, Champagneria&Vineria, Trattoria alla Gioconda, pizzeria ristorante Al Barattolo, Ristorante Bollicine, Ristorante Antica Ghiaccieretta.

## **SEGRETI IN CUCINA: OGNI OLIO FA LA DIFFERENZA**

Sono previsti tre giorni di assaggi, per capire come diversi tipi di olio incidono su uno stesso alimento. A Olio Capitale il 10, 11 e 12 marzo si svolgeranno alcune degustazioni, a cura di un esperto, dove ad ogni persona verrà presentato lo stesso cibo, in tre coppette. Per ogni pietanza ci saranno tre tipologie di oli a disposizione, che arriveranno da diverse zone d'Italia e che fanno parte dei prodotti presenti all'interno della fiera. Ognuno, quindi, con una diversa provenienza, ma anche con sapori e profumi differenti. Obiettivo, scoprire come l'olio reagisce con l'ingrediente proposto o viceversa. Un modo per mettere alla prova il palato, per capire come l'olio incide sul gusto finale del cibo, per assaporare abbinamenti nuovi e anche per ricevere consigli e suggerimenti preziosi, per combinare al meglio food ed etichette di diverse di oli.

## **L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ARRIVA ANCHE NEI DRINK**

Grazie alla collaborazione tra Aries e "Trieste cocktail week", l'olio extravergine di oliva arriva anche nei drink. Nella settimana che precede la fiera, undici locali inseriranno nei loro cocktail l'olio, rendendolo protagonista anche nelle bevande, che saranno affiancate anche da una selezione di finger food con stuzzichini proposti dai produttori presenti a Olio Capitale 2023. Ad aderire sono: Antico Caffè Torinese, Antico Caffè San Marco, Retrò, Corte Cafè, 040, bar buffet Borsa, Mast, Al Barcollo, Idrocity, Draw e Puro. I cocktail con l'olio saranno visibili nei locali con un menù ad hoc e saranno pubblicizzati anche sui banconi. Saranno poi replicati nella tre giorni della fiera, per presentare assaggi originali ai visitatori. L'inserimento dell'olio nei drink è una tendenza già presente in tanti bar tender a livello mondiale e anche a Trieste l'idea è quella di sperimentare, e di sorprendere i clienti con abbinamenti nuovi e inconsueti.

## **ATTRAVERSO IL PID CAMERALE FORMAZIONE AL DIGITALE DELLE AZIENDE**

Nell'ultimo anno il Punto Impresa Digitale (Pid) della Camera di Commercio Venezia Giulia ha riscontrato nelle aziende del territorio una difficoltà evidente nella creazione autonoma di contenuti per la promozione delle aziende sui diversi canali digitali (social media, e-commerce, ecc.). Per questa ragione il servizio camerale per la digitalizzazione delle imprese ha promosso un percorso informativo, durante il mese di marzo, che avrà come obiettivo supportare le aziende nella creazione di contenuti (video, foto e testo) con i propri mezzi a disposizione. Approfittando di questa nuova iniziativa nel corso di Olio Capitale la Camera di commercio Venezia Giulia offrirà agli espositori un servizio di fotografia dei prodotti più rappresentativi e una micro-consulenza sulla creazione di contenuti nel contesto del marketplace Olio Capitale Shop.

Questa nuova iniziativa sarà finalizzata a supportare le imprese nella costruzione e trasmissione dell'immagine prodotto e nella divulgazione del proprio brand. Un aiuto concreto per gli imprenditori, per prendere confidenza con gli strumenti quotidiani a disposizione per l'elaborazione di materiali visivi, ma anche una semplificazione della promozione delle eccellenze del settore e della vendita online sui canali digitali. Il prodotto finito potrà poi essere promosso attraverso il marketplace dedicato Olio capitale e sui propri canali.

## **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, ALLEATO INTRAMONTABILE E IMBATTIBILE DELLA SALUTE**



## Associazione Nazionale Città dell'Olio

All'olio extravergine di oliva, alleato intramontabile e imbattibile della salute, è dedicata una tavola rotonda durante Olio Capitale a Trieste, organizzata dalla Fondazione Italiana Fegato Onlus in collaborazione con ANCO-Associazione Nazionale Città dell'Olio, nell'ambito di un importante protocollo d'intesa recentemente firmato dalle due realtà e finalizzato a sottolineare le proprietà benefiche dell'EVO per la salute, promuovere il suo consumo giornaliero nel migliore dei modi per trarre la maggior quantità di benefici. Sabato 11 marzo, dalle ore 10.00 alle 11.00, nell'Area Città dell'Olio - Hall 28 Bis del Trieste Convention Center, alla tavola rotonda (aperta al pubblico) e moderata da Deborah Bonazza, medico patologo di ASUGI, partecipano: Antonella Calabretti, docente dell'Università di Trieste, sulle buone pratiche da seguire per il corretto uso dell'EVO per sfruttare al massimo i suoi benefici; Natalia Rosso, senior researcher della Fondazione Italiana Fegato Onlus, sui dati più recenti correlati all'effetto benefico dell'EVO nella prevenzione delle complicanze associate alle malattie metaboliche; Maria Notarnicola, dirigente biologo del Laboratorio di Biochimica Nutrizionale del IRCCS Saverio De Bellis di Castellana Grotte, sui dati scientifici più nuovi nell'ambito della ricerca in vitro e in vivo sulle proprietà antitumorali dell'EVO.