



La Puglia delle Città dell'Olio protagonista ad Olio Capitale

Ci sarà anche la Puglia delle Città dell'Olio a Olio Capitale a Trieste dal 10 al 12 marzo 2023, presso il nuovo Trieste Convention Center in Porto Vecchio. Tutto pronto per la 15^a edizione della Fiera Olio Capitale, il Salone degli oli extravergini tipici e di qualità. Nella Fiera si presenteranno in esclusiva gli oli evo dell'ultimo raccolto e che vedrà la presenza di esperti del settore e dei sempre numerosi visitatori amanti dell'oro verde. La manifestazione si è sempre caratterizzata per essere una Fiera monotematica, esclusivamente incentrata sul prodotto olio evo e prodotti da esso derivati. Per l'edizione 2023 ci sarà una importante presenza della Puglia con le sue Città dell'Olio e le produzioni delle stesse Città. Più di 300 mq, infatti, l'area espositiva dedicata alla Puglia che potrà essere così presente anche grazie al sostegno della Regione Puglia - Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale ed Ambientale. Le Città dell'Olio che saranno presenti istituzionalmente a Olio Capitale 2023 sono: Andria, Bitonto, Cassano delle Murge, Castellana-Grotte, Corato, Mattinata, Minervino Murge, Sannicandro di Bari e San Severo. Presenti anche aziende espositrici dei territori delle Città dell'Olio di: Andria, Biccari, Cassano delle Murge, Corato, Giovinazzo, Minervino Murge, Ruvo di Puglia, San Severo, Terlizzi e Trinitapoli. Previsto per venerdì 10 marzo alle 15:30 in Fiera il talk "La Puglia, il territorio e le produzioni di olio extravergine di oliva. Verso il portale di valorizzazione e promozione digitale "Puglia Good World". Con gli interventi dell'Assessore Regionale all'Agricoltura Donato Pentassuglia, del Presidente della IV Commissione Consiliare Sviluppo Economico Francesco Paolicelli, del Presidente Nazionale dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio Michele Sonnessa e del Coordinatore Regionale Puglia dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio Cesareo Troia e del Direttore dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio Antonio Balenzano. L'incontro sarà coordinato da Vanni Sansonetti, Segretario Regionale delle Città dell'Olio della Puglia, e moderato da Simone Marrucci. Sarà l'occasione per parlare di olio evo della Puglia, del suo territorio e dell'imminente avvio del progetto PugliaGoodWorld, promosso dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia, che intende valorizzare e promuovere le produzioni agroalimentari pugliesi in Italia e all'estero attraverso un portale web, quale hub unico di visibilità per il territorio e di contatto e aggregazione di tutte le aziende di settore. Partito con PugliaWineWorld, dedicato al settore vitivinicolo, il progetto si è ora allargato, con PugliaEVOWorld, a tutte le aziende olivicole pugliesi, che indipendentemente dalla loro dimensione e struttura, avranno l'opportunità di farsi conoscere e accedere ai mercati esteri, oltre che a quello nazionale. PugliaEVOWorld promuoverà il territorio e i suoi prodotti, sfruttandone tutte le potenzialità in modo sinergico e innovativo: dall'enogastronomia al paesaggio, dal turismo alla cultura, dall'industria all'artigianato nel rispetto del modello di sviluppo pugliese, che punta a coniugare la competitività con la sostenibilità economica ed ambientale e che mira alla salvaguardia della diversificazione produttiva. Tra le iniziative di valorizzazione delle Città dell'Olio sono stati organizzati dei talk dove si parlerà degli eventi, delle attività legate al mondo dell'olio, del territorio e delle attrattive turistiche delle stesse Città dell'Olio pugliesi di Biccari, Bitonto, Castellana-Grotte, Cassano delle Murge, Corato, Mattinata e Sannicandro di Bari. Ci saranno anche 10 appuntamenti in Fiera con i "Laboratori Olio-Cibo". Ogni laboratorio della durata di 30 minuti esalterà piatti di regioni diverse una portata per per ogni appuntamento, abbinata con 3 oli evo di



regioni diverse, per un totale di 30 abbinamenti in nome dell'olio evo.

I laboratori saranno condotti dal pugliese Paolo Leoci de l' "Accademia dei Tipici: enogastronomia e oli evo di qualità". Una novità di quest'anno è rappresentata dall'iniziativa "Librolio". Tra i libri che saranno presentati all'interno del programma venerdì 10 marzo alle ore 17:30 ci sarà la pugliese Gabriella Genesi con il suo ultimo libro "Lo scammaro avvelenato e altre ricette". Una nuova storia della commissaria barese Lolita Lobosco (l'attrice Luisa Ranieri nella fiction RAI). Nei libri della Genesi il cibo del territorio è parte integrante dei dialoghi e delle vicende. In quest'ultimo libro, in particolare, sono contenute tutte le ricette di Lolì. E non poteva mancare l'olio extravergine di oliva pugliese. E ancora, sabato 11 marzo alle ore 17:00, "Oleoturismo opportunità per imprese e territori" curato dal pugliese Dario Stefano, promotore della legge sull'oleoturismo e da Fabiola Pulieri, giornalista enogastronomica. Il primo libro dedicato al turismo dell'olio, una guida utile per i produttori olivicoli che vi possono trovare indicazioni e idee su come sviluppare la propria attività, ma anche per coloro che sono interessati a mettersi in viaggio alla scoperta dei territori in cui l'olio di oliva si produce, alle aziende già attive nel settore oleoturistico con musei e frantoi ipogei e a conoscere i produttori e a partecipare a degustazioni e iniziative in paesaggi e borghi di rara bellezza. Entrambi gli incontri di "Librolio" saranno moderati da Vanni Sansonetti, Segretario Regionale delle Città dell'Olio della Puglia. Tra le attività collaterali ci sarà "Aspettando Olio Capitale" già dal 3 marzo e fino a conclusione della Fiera il 12 marzo. In 11 ristoranti della città, selezionati da FIPE Trieste, saranno proposte delle cene tematiche regionali in cui il protagonista oltre all'olio evo sarà il menù regionale. In ben 10 dei ristoranti selezionato sarà presente almeno un'azienda di olio evo pugliese presente nell'area espositiva della Fiera delle Città dell'Olio della Puglia.

In 10 locali della città di Trieste che effettuano happening sarà proposto l'aperitivo con cocktail a base di olio evo, abbinato ad olive da tavola, bruschette con olio e patè di olive. In 4 locali di essi sarà presente almeno un'azienda di olio evo pugliese presente nell'area espositiva della Fiera delle Città dell'Olio della Puglia.