NEWS - 06 MARZO 2018

# Prodotto e territorio protagonisti della 12esima edizione di Olio Capitale

## 12.000 VISITATORI, IN CRESCITA QUELLI DA FUORI REGIONE E PROFESSIONALI. OLTRE 280 PRESENZE AL GIORNO NELLA SCUOLA DI CUCINA

Si chiude la dodicesima edizione di Olio Capitale e Trieste si riconferma punto di incontro e di confronto per l'Italia olivicola. Il Salone degli extravergini tipici e di qualità organizzato da Aries – Azienda Speciale della Camera di Commercio Venezia Giulia con la collaborazione dell'Associazione Città dell'Olio anche quest'anno ha mantenuto l'affluenza della scorsa edizione, con circa 12.000 visitatori tra pubblico generico e operatori professionali. Aumenta, però, la presenza sia di visitatori professionali che di visitatori provenienti da fuori regione, con una più consistente presenza dall'Austria e dal Veneto.

L'importanza di investire sulla qualità e il valore della territorialità sono stati al centro della manifestazione specie nei momenti di approfondimento alternatisi lungo i quattro giorni di fiera. Saper valorizzare l'extravergine italiano, come prodotto complesso che racchiude anche la storia e la tradizione del suo territorio di produzione è la chiave per contrastare il trend negativo che quest'ultimo anno ha interessato le esportazioni d'extravergine d'oliva italiano. "I dati Istat sugli scambi italiani con l'estero nei primi nove mesi del 2017 ci dicono che vi è stata una battuta d'arresto piuttosto sensibile delle esportazioni (-17%) – nota Antonio Paoletti, presidente della Camera di Commercio Venezia Giulia -. Ecco perché è ancor più importante insistere sul lavoro di valorizzazione di ciò che ci rende unici. L'eccellenza del made in Italy ha una storia da raccontare, ha cultura, oltre che alti standard qualitativi in senso stretto. Ed è qui che possiamo fare la differenza. Continuare a insistere sulla qualità, senza farsi abbagliare dalla via facile del prodotto qualitativamente povero e a basso costo".

"Olio Capitale si conferma un'occasione imperdibile per i produttori delle Città dell'olio che anche quest'anno hanno risposto con entusiasmo al nostro invito ad essere presenti a Trieste con le loro eccellenze – ha dichiarato Enrico Lupi, presidente dell'Associazione nazionale Città dell'Olio – In questa dodicesima edizione abbiamo voluto mettere al centro un tema di straordinaria attualità: il legame tra prodotto e territorio, parlando di paesaggio olivicolo come valore identitario che "certifica" il prodotto e permette anche alle piccole aziende di trovare il proprio spazio sul mercato internazionale puntando non solo sulla qualità ma anche sulla bellezza e la ricchezza del paesaggio di cui il prodotto è espressione".

La conferma che Olio Capitale è una vetrina di tutta l'Italia olivicola, in cui la territorialità e anche le piccole produzioni di qualità trovano la propria visibilità mondiale arriva da Yukari Yonehara, buyer giapponese che con la sua "Casa Angelina" porta a Tokio bontà agroalimentari italiane. "Stavamo cercando un prodotto ancora non conosciuto sul mercato giapponese che ha già familiarità con gli extravergini delle principali regioni produttivi italiane. Questa volta eravamo in cerca di un prodotto "originale". Qui a Olio Capitale abbiamo scoperto che anche regioni "meno famose" producono un ottimo prodotto. Siamo rimasti molto colpiti."

Oltre 280 presenze al giorno nella Scuola di Cucina che ha alternato showcooking proposti da top chef e da volti noti, grazie alla collaborazione della FIPE Trieste e ai laboratori "Sapori del Nostro Territorio" della Despar, oltre che del Consorzio di Tutela Vini del Collio che ha garantito un calice di ottimo vino abbinato ai piatti proposti.

Ottimi riscontri anche per il Concorso Olio Capitale, con 303 oli partecipanti, che quest'anno ha introdotto nuove menzioni speciali.

Il Concorso ha visto primeggiare gli oli sardi: il "Fruttato Fois" dell'"Accademia Olearia" si è aggiudicato il premio per il miglior fruttato leggero, ma è "Luna nera di Oliena" dell'Azienda Agricola Sebastiano Fadda il vero mattatore che oltre al premio per il miglior fruttato medio si è aggiudicato anche la menzione speciale della Giuria Ristoratori, quella della Giuria Popolare e per finire la Menzione Ex Albis Ulivis.

È andato, invece, oltreconfine, alla Slovenia, all'"Olio extravergine d'oliva Itrana" dell'azienda "Vanja Dujc" di Capodistria –Koper il premio per il miglior fruttato intenso. Il pugliese "Mimì Coratina" dell'Azienda Agricola Donato Conserva ha

guadagnato il favore della Giuria degli Assaggiatori, vincendo la loro menzione, mentre al laziale “Colle Giglio” dell’Azienda Agricola Federico Marocca è andata la nuova menzione “Young” e la menzione “Credit-Agricole-Friuladria” che ha dato merito al miglior extravergine del Nord-Est, “Le Creve Garda DOP” dell’azienda “Le Creve di Paolo Forelli”.