



## Olio Capitale ai nastri di partenza

### LA DIETA MEDITERRANEA AL CENTRO DEL CONVEGNO ORGANIZZATO DA ARIES E CITTÀ DELL'OLIO

Manca solo qualche ora al taglio del nastro della 7° edizione di Olio Capitale, la più importante fiera interamente dedicata all'olio extravergine d'oliva, organizzata da Aries - Camera di Commercio di Trieste e in programma da venerdì 1 a lunedì 4 marzo a Trieste. E alla Stazione Marittima, in questo clima quasi estivo, ci siamo anche noi dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, con il nostro stand dove troverete tutte le informazioni sulle nostre attività. L'olivetta che contrassegna gli stand delle Città dell'Olio presenti in fiera, vi guiderà alla scoperta delle eccellenze e del patrimonio olivicolo dei nostri territori. Inoltre saremo protagonisti di due eventi nell'evento: il convegno internazionale sul tema della Dieta Mediterranea come strumento di promozione dell'extravergine d'oliva nei mercati europei, che inaugura Olio Capitale domani alle 10 nella sala Oceania, organizzato da ARIES e Città dell'Olio e poi il convegno In Puglia. Come sentirsi a casa, in programma domenica 3 alle 11, nella stessa sala. La giornata di studi dal titolo "Dieta Mediterranea: strumento culturale di penetrazione nei mercati europei" sarà una importante occasione per riflettere sulle opportunità offerte al settore olivicolo dai mercati europei, come sbocco commerciale strategico per il prodotto olio extra vergine di oliva, ambasciatore del made in Italy di qualità nel mondo. Il confronto tra gli esperti di mercato, i giornalisti e le istituzioni internazionali presenti, si estenderà anche alle potenzialità offerte dalla promozione dello stile di vita legato alla Dieta Mediterranea, riconosciuta Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco nel 2010, quale strumento culturale di penetrazione dei nuovi mercati. Uno stile di vita celebrato in tutto il mondo, al quale l'olio extravergine di oliva è indissolubilmente legato in qualità di alimento indispensabile, tra i principali ingredienti della Dieta Mediterranea. Il programma del convegno, moderato da Maurizio Menicucci, inviato TgR nazionale, Ambiente Italia, Tg Leonardo, sarà aperto da Antonio Paoletti e dai saluti istituzionali delle autorità locali. Seguiranno gli interventi di Enrico Lupi, presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, Giovanni Antonio Cocco, direttore generale Isnat - Ristoranti Italiani nel mondo, Tommaso Amico di Meane, esperto politiche UNESCO del Ministero delle Politiche Agricole e dei rappresentanti di Polonia, Ungheria e Federazione Russa che illustreranno la situazione dei consumi di olio d'oliva nei loro Paesi e si confronteranno sulle strategie comuni da mettere in campo per la promozione della cultura dell'olio extravergine. Il patrimonio e la tradizione olivicolo della Puglia, il Regno dell'Extravergine al primo posto per produzione di olio in Italia, e la sua straordinaria vocazione all'accoglienza turistica, invece, saranno i temi al centro del convegno "In Puglia. Come sentirsi a casa. Benvenuti nel Regno dell'Extravergine Un filo d'olio nel piatto e tante piccole premure". L'incontro avrà luogo domenica 3 marzo alle ore 11, nella Sala Convegni Oceania - Magazzino 42 della Stazione Marittima di Trieste (Molo dei Bersaglieri, 3). La riflessione verterà sulle potenzialità di un territorio con un eccezionale patrimonio di uliveti millenari e frantoi ipogei e una tradizione olivicola da valorizzare, ma anche sulla vocazione turistica e all'accoglienza del territorio pugliese da mettere in rete e consolidare. Nell'occasione si parlerà anche della necessità di puntare sul turismo elaiogastronomico e sull'educazione del consumatore al turismo dell'olio, come strategia vincente per rilanciare il territorio. Un focus dell'incontro, infine, sarà dedicato alle cultivar pugliesi e al loro posizionamento sui mercati internazionali. Dopo i saluti di Enrico Lupi, Presidente



## Associazione Nazionale Città dell'Olio

Associazione Nazionale Città dell'Olio, interverranno Marzia Morganti Tempestini, Docente Comunicazione e organizzazione di eventi enogastronomici Università di Parma sul tema "Il turismo elaiogastronomico. Una opzione vincente", Benedetto Miscioscia, Coordinatore regionale Città dell'Olio Puglia su "Le cultivar pugliesi nuove protagoniste dei mercati", Marcello Scoccia, Vicepresidente Capo Panel ONAOO su "L'educazione del consumatore nel turismo dell'olio", Carlo Cambi, Giornalista enogastronomico "L'extravergine di oliva. Una ragione in più per amare la Puglia" e Vittoria Cisonno, Direttore Movimento Turismo dell'Olio Puglia con una relazione dal titolo "Un viaggio tra uliveti millenari e frantoi ipogei". Modera l'incontro Franco di Chio, Federazione Relazioni Pubbliche Italiana Delegazione Puglia. E' invitato a presiedere Dario Stefáno, Assessore alle Risorse Agroalimentari Regione Puglia.