

Le Capitali dell'Olio in un click

LE CITTÀ DELL'OLIO LANCIANO A TRIESTE UN CONTEST FOTOGRAFICO IN CUI SONO GLI OLIVICOLTORI A RACCONTARSI

Le Capitali dell'olio in un click. Con #OlioCapitale10, il contest fotografico lanciato dall'Associazione Città dell'Olio per festeggiare la decima edizione di Olio Capitale, gli olivicoltori di tutta Italia si raccontano attraverso le immagini dei luoghi e dei momenti più belli ed emozionanti del loro mestiere e della loro vita. Una quotidianità fatta di paesaggi popolati da oliveti che si estendono a perdita d'occhio e di piccoli gesti compiuti durante la raccolta e la frangitura delle olive, che ritroveremo nelle fotografie scattate dagli stessi protagonisti. Ritratti che ci restituiscono la bellezza mozzafiato del paesaggio olivicolo italiano ma soprattutto la semplicità e generosità della gente che lavora la terra. Possono partecipare al contest solo i produttori delle Città dell'Olio presenti in Fiera. Le foto dovranno essere postate o inviate tramite messaggio privato sulla pagina Facebook di Città dell'Olio (<https://www.facebook.com/citta.dellolio/>) entro e non oltre il 5 marzo, specificando il nome dell'azienda, il nome della Città dell'Olio e della Regione in cui le foto sono state scattate e aggiungendo una breve descrizione delle foto con l'hashtag #oliocapitale10. Le foto che avranno ricevuto più "like/mi piace" saranno proiettate all'interno della Fiera Olio Capitale. #OlioCapitale10 è una delle tante iniziative delle Città dell'Olio ad Olio Capitale, la fiera specializzata organizzata da Aries in collaborazione con Camera di Commercio di Trieste, PromoTurismoFVG, Unicredit e Comanderie des Cordons Bleus de France-Delegazione italiana.

Le altre iniziative. La Scuola di cucina di Olio Capitale, anche quest'anno darà spazio alle ricette tradizionali e tipiche delle Città dell'Olio di Bitonto (BA) e Oliveto Citra (SA) che per l'occasione saranno rivisitate dagli chef protagonisti dei cooking show. Per gli appassionati del cibo buono, sano e km zero, è un'occasione per degustare e conoscere le *cultivar* delle Città dell'Olio abbinata ai piatti della tradizione culinaria regionale. La città di Bitonto farà da apripista con lo chef Emanuele Natalizio patron del ristorante "Il Patriarca" che domenica 6 marzo alle 13.30 presenterà una interessante rivisitazione della pasta con le cime di rape. Lunedì 7 marzo, invece, dalle 17.30 alle 18.30 Oliveto Citra sarà protagonista con il cooking show dello chef Marc Pavel che preparerà la pasta e fagioli con il fagiolo "occhio nero". Le proposte culinarie dedicate all'extravergine non finiscono qui. Per tutta la durata della manifestazione sono previste degustazioni negli stand delle Città dell'Olio delle 8 regioni coinvolte: Puglia, Liguria, Basilicata, Sicilia, Campania e Calabria, a cui si aggiungono Abruzzo e Sardegna. Inoltre poiché la cultura dell'olio passa soprattutto attraverso le nuove generazioni, è prevista anche una degustazione di oli presso l'Oil Bar della Fiera dedicata esclusivamente ai bambini della scuola Giocomondo. Non solo olio e food ma anche cultura del cibo con la mostra "Olio d'Artista" allestita con contenitori di olio rivisitati da artisti internazionali e l'esibizione live del gruppo di musica popolare Folkemigra, due eventi voluti dalla città di Bitonto; la presentazione per Castellana Grotta del libro "Ulivo e Olio" a cura di Pasquale Montemurro e il talk show sulle proprietà organolettiche dell'olio extravergine da "coratina" ed i suoi effetti benefici sulla salute umana a cura della Città di Andria e Corato". Previsto anche un eductour dedicato ai food blogger selezionati dall'AIFB (Associazione Italiana Food Blogger) che racconteranno la Fiera dal loro originale punto di vista. L'ultima novità dell'edizione 2016 è un pacchetto turistico disponibile sul sito www.cittadellolio.it nell'area Turismo dell'olio, per scoprire la Trieste dell'extravergine.