



## Città dell'Olio ad Olio Capitale: trionfa la qualità con nuovi ingressi ed espositori entusiasti

**DOPO 5 ANNI DI ASSENZA L'UMBRIA TORNA AD ESSERE PROTAGONISTA. EXPLOIT DELL'ABRUZZO. PUGLIA IN TESTA PER NUMERO DEGLI ESPOSITORI, CAMPANIA IN EVIDENTE CRESCITA**

Cresce la partecipazione delle Città dell'Olio ad Olio Capitale con nuovi ingressi tra le regioni rappresentate in fiera e un incremento di alcuni territori che saranno protagonisti con un numero di espositori molto più alto rispetto agli anni precedenti. Questo il dato significativo che conferma il ruolo fondamentale dell'Associazione nazionale Città dell'Olio guidata da Enrico Lupi, partner strategico del Salone degli oli extra vergini tipici e di qualità organizzata da Aries - Camera di Commercio della Venezia Giulia dal 4 al 7 marzo presso la Stazione Marittima di Trieste. Già nella precedente edizione il numero degli espositori provenienti dalle Città dell'Olio era pari al 25% del totale (1 espositore su 4). Quest'anno la novità è rappresentata dall'ingresso di alcune regioni che mancavano all'appello come l'Umbria che torna ad Olio Capitale dopo cinque anni di assenza. Si registra inoltre una crescita esponenziale degli espositori in alcune regioni. E' il caso dell'Abruzzo presente con le Camere di Commercio di Chieti, Pescara e Teramo e 14 espositori per una superficie occupata di 84 mq (nel 2016 i mq erano 18). Il primato per numero di espositori resta saldamente in mano alla Puglia ma la Campania è l'altra regione del Sud a far sentire la sua voce con ben 72 mq occupati.

"Ad Olio Capitale ci sentiamo a casa - ha dichiarato Enrico Lupi presidente delle Città dell'Olio - quest'anno festeggiamo il ritorno dell'Umbria, assente in Fiera dal 2012, e con orgoglio mettiamo a segno la partecipazione della CICI AA Riviere di Liguria e quella dei soci abruzzesi che attraverso l'impegno delle tre Camere di Commercio unite sono un esempio da seguire. Ma voglio anche sottolineare il grande sforzo organizzativo messo in campo dai soci della Puglia, Basilicata, Calabria, Campania, Liguria e Sicilia che hanno risposto con entusiasmo al nostro invito". "Le Città dell'Olio confermano il proprio ruolo strategico nell'organizzazione di Olio Capitale - ha dichiarato **Antonio Gherinich** consigliere nazionale per il Friuli Venezia Giulia - l'esperienza maturata al fianco di Aries sono un patrimonio importante che vogliamo mettere a sistema trovando sempre nuove forme di collaborazione per rendere Olio Capitale, l'evento attrattivo dedicato all'olio più importante d'Italia e una risorsa indispensabile al turismo locale".

**Gli eventi delle Città dell'Olio ad Olio Capitale.** Come ogni anno l'Associazione nazionale Città dell'Olio è partner del convegno inaugurale che si terrà sabato 4 marzo (ore 10.00 - Sala Oceania). Dopo gli interventi di apertura di **Antonio Paoletti**, Presidente della Camera di Commercio Venezia Giulia e **Enrico Lupi** presidente delle Città dell'Olio, seguiranno i saluti istituzionali del sindaco di Trieste **Roberto Dipiazza**, di **Cristiano Shaurli**, Assessore regionale alle Risorse agricole della Regione Friuli Venezia Giulia, della presidente della Regione Friuli-Venezia Giulia **Debora Serracchiani**, dell'on. **Luca Sani** Presidente della XIII Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati e **Laura Fasiolo**, Componente Commissione Agricoltura e Produzione Agroalimentare Senato della Repubblica. Spazio poi agli interventi di **Emanuele Scarello**, chef 2 stelle Michelin e coordinatore della Scuola di cucina di Olio Capitale e del giornalista



## Associazione Nazionale Città dell'Olio

enogastronomico **Carlo Cambi**. Anche la Scuola di cucina di Olio Capitale darà spazio alle ricette tradizionali e tipiche delle Città dell'Olio con il cooking show dedicato alla cucina tipica abruzzese a cura delle CCIAA di Chieti, Pescara e Teramo (sabato 4 marzo alle 17.30) e il percorso di conoscenza delle cultivar dell'Abruzzo con la degustazione degli oli presenti in fiera (lunedì 6 marzo alle 11.00). Grande attesa per il cooking show della Puglia sul tema "L'accademia dei tipici gastronomia e oli evo di qualità" a cura di Paolo Leoci (lunedì 6 marzo alle 18.30). Per tutta la durata della manifestazione sono previste degustazioni negli stand delle Città dell'Olio delle 8 regioni coinvolte. Torna anche il contest fotografico #OlioCapitale. Gli olivicoltori di tutta Italia si racconteranno attraverso le immagini dei luoghi e dei momenti più belli ed emozionanti del loro mestiere e della loro vita. Confermato anche il pacchetto turistico disponibile sul sito [cittadelloliomag.it](http://cittadelloliomag.it) nella sezione Andar per Frantoi, un modo originale per scoprire la Trieste dell'extravergine durante i giorni della Fiera.

**Gli eventi delle Città dell'Olio in città.** Fino al 7 marzo la città di Trieste si veste di olio. I circa 100 negozi che hanno aderito al circuito Olio Capitale Shopping - iniziativa realizzata con la preziosa collaborazione di Confcommercio Trieste - impreziosiranno le loro vetrine con allestimenti dedicati al mondo dell'olio e dell'olivo. E tutti coloro che faranno acquisti in questi negozi avranno diritto a biglietti ridotti di ingresso alla Fiera. Piace infine l'iniziativa "A cena con l'oleologo" realizzata in collaborazione con Fipe di Pordenone e Trieste che ha avuto un prologo a Pordenone (Ristorante Al Gallo) e Udine (Ristorante Al Grop). Durante i giorni della Fiera in 16 ristoranti della città sarà possibile gustare ricette tipiche che esaltano gli oli protagonisti ad Olio Capitale e in 8 di essi - Chimera di Bacco, Caffè Tommaseo Srl, Pepenero Pepebianco, Herry's Caffè, Ristorante Le Terrazze, Ai Fiori, La Bottega del Trimalcione e Nuovo Antico Pavone - ci sarà anche l'oleologo, l'assaggiatore di olio che tra una portata e l'altra illustrerà le caratteristiche delle cultivar e degli oli abbinati ai piatti della tradizione.