

Apri Olio Capitale 2017: quattro giorni dedicati all'extravergine



Trieste 04-03-2017 - Stazione Marittima - OLIO
CAPITALE 2017

Olio Capitale ha preso il via questa mattina alla Stazione marittima di Trieste aprendo la strada a quattro giorni di eventi e iniziative con protagonista l'extravergine di oliva. A inaugurare la manifestazione, organizzata da Aries - Camera di Commercio della Venezia Giulia, il Convegno "Olio Capitale, Valore extravergine".

Il presidente della Camera di commercio della Venezia Giulia, Antonio Paoletti, ha aperto l'evento spiegando che "anche quest'anno presenta i migliori oli del Mediterraneo con centinaia di etichette provenienti da Puglia, Sicilia, Calabria, Toscana, Lazio, Campania, Basilicata, Liguria, Umbria, Molise, Abruzzo, Marche, Emilia Romagna, Trentino Alto Adige, Veneto e Friuli Venezia Giulia, oltre che da Croazia e Grecia. L'obiettivo è valorizzare un prodotto principe della dieta mediterranea e si concretizza riuscendo ad attrarre amatori e semplici consumatori italiani e stranieri". Paoletti sottolinea il carattere internazionale dell'evento "con una rilevante presenza di visitatori professionali, giornalisti e buyer provenienti da Giappone, Stati Uniti, Regno Unito, Germania, Austria, Svezia, Danimarca, Svizzera, Cina, Polonia, Ungheria, Repubblica Ceca, Slovacchia, Egitto, Turchia, Francia, Olanda e Corea. Anche quest'anno si sono infatti già pre-registrati visitatori sloveni, croati, ungheresi e viene confermata la forte attenzione dimostrata per la manifestazione da parte del pubblico austriaco e tedesco. Dalla Carinzia, in particolare, oltre a numerosi pullman organizzati, lunedì saranno presenti i proprietari e gli chef di 13 importanti ristoranti carinziani per degustazioni e incontri con produttori di olio". Il presidente camerale chiarisce che "per le aziende partecipanti a Olio Capitale viene garantita un'agenda di incontri prefissati, un servizio che anno dopo anno ha rafforzato la vocazione commerciale della manifestazione, rendendola sempre più appetibile. Confermata inoltre la presenza in fiera di food blogger di alto profilo con grande seguito sul web, tra cui l'apprezzatissima Angela Maci di Sorelle in pentola e Storie Buone, che dopo l'assaggio dello scorso anno tornerà per degustare i migliori oli del Mediterraneo". Infine Paoletti rimarca una novità dell'edizione 2017 e illustra come sia arrivato 'l'uliveto virtuale' e "con la realtà immersiva si potrà camminare tra gli ulivi senza lasciare la Stazione Marittima, quindi chi non ha mai provato la realtà virtuale avrà la possibilità di farlo a Olio Capitale 2017".

Il presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, Enrico Lupi, spiega che "dopo undici anni di collaborazione credo che ormai Olio Capitale sia conclamato come il salone d'eccellenza a livello internazionale. Abbiamo una unicità riconosciuta ovvero quella di veicolare cultura e lo facciamo unendo la città che è porta per l'Est Europa con l'olio extravergine che rappresenta l'eccellenza dei territori italiani. È molto importante il coinvolgimento della città perché deve essere la festa del territorio, che si



concretizza con il coinvolgimento di negozi e i ristoranti”.

Entusiasta dell'evento il sindaco di Trieste, Roberto Dipiazza, che ricorda “quando abbiamo iniziato undici anni fa era un'avventura ed oggi è una realtà consolidata. Pochi mesi fa abbiamo avuto TriestEspresso Expo, che è il Vinitaly del caffè, oggi abbiamo Olio Capitale che è la Vinitaly dell'extravergine. Una bellissima manifestazione di altissimo livello che serve per proporre la cultura italiana del mangiar bene”.

La senatrice Laura Fasiolo, della Commissione Agricoltura del Senato, che ha portato i saluti del vice ministro dell'Agricoltura Andrea Olivero, dichiara che “la coltura dell'olio è collegata alla sua cultura e stiamo portando avanti iniziative per valorizzare il nostro patrimonio enogastronomico. Saranno auditi in Commissione proprio in questi giorni i componenti della rete degli istituti tecnici, professionali, agrari e alberghieri per veicolare nei contesti scolastici la cultura dell'enogastronomia e per questo settore audiremo anche il settore olivicolo e saremo felici di ascoltare le nostre proposte. Sono in fase di applicazione le norme europee che colmano alcune mancanze della legge italiana per l'etichettatura e la commercializzazione. Olio Capitale è un evento significativo per il nostro territorio e ci dà la possibilità di espandere queste produzioni nell'Est Europa”.

La presidente del Friuli Venezia Giulia, Debora Serracchiani, ha auspicato “che la prossima volta saremo in altri spazi, che il prossimo anno o tra due anni ci troveremo in Porto Vecchio con una grande manifestazione che ci faccia recuperare quella parte della città. Quanto abbiamo organizzato l'Expo a Milano ho scoperto che il Friuli Venezia Giulia è la regione italiana con più biodiversità e manifestazioni come questa fotografano e rendono visibile quella biodiversità a livello internazionale e nazionale. Olio Capitale si è ormai affermata, ma è frutto di un lavoro delle istituzioni che hanno investito sul nostro territorio, investimento che frutta e ha reso Trieste Capitale del Caffè e una città conosciuta per l'olio. Inoltre, il nostro porto sviluppa traffici importanti e stiamo ridiventando quella vetrina che siamo sempre stati e che abbiamo voluto rimettere al centro delle cose. Una vetrina che ci fa conoscere e fa conoscere i nostri prodotti e la nostra capacità di essere italiani e proporre le nostre produzioni al mercato internazionale”.



Trieste 04-03-2017 - Stazione Marittima - OLIO CAPITALE 2017

Lo chef stellato Emanuele Scarello nel suo intervento rimarca come “mille anni fa la cucina era diversa e credo che se un piatto racconta la storia dei popoli un ingrediente racconta la storia di una terra e il Friuli Venezia Giulia è terra di olio, come dimostrano i nomi di alcune località regionali. Ricordo che duemila anni fa sul Carso c'erano gli ulivi. Per l'extravergine dobbiamo fare come con il vino, campo nel quale abbiamo fatto passi da gigante. L'olio è un ingrediente importantissimo per la cucina di alto livello e dobbiamo sapere che ce ne sono di vari tipi. Non si può banalizzare e uno chef deve conoscere la differenza tra i vari tipi d'extravergine, come un sommelier deve sapere abbinare un grande vino a un grade piatto, perché olio è un ingrediente non un condimento”.

A rimarcare l'importanza di investire sulla qualità è il giornalista Carlo Cambi che sottolinea come in Italia “ci siano 1.100.000 ettari di uliveti coltivati e 800mila ettari abbandonati. Questo perché si punta



sulla quantità a basso costo, mentre l'olivicoltura di collina di qualità potrebbe essere leader dell'olio". Cambi sottolinea come il futuro dell'olio italiano sia "diventare un prodotto a valore anche attraverso la valorizzazione del paesaggio olivicolo".

E in tema di formazione continua la collaborazione tra l'Associazione Nazionale Donne dell'Olio e la Scuola alberghiera 'Ad Formandum'. Anche quest'anno gli allievi della terza classe cuochi di Gorizia forniranno il supporto organizzativo allo stand dell'Associazione dove si susseguiranno mostre e degustazioni di oli provenienti dalle diverse zone olivicole italiane, il tutto sotto la guida di esperti assaggiatori. Gli allievi, coadiuvati dal docente e chef Nevio Lupi, saranno protagonisti nella giornata di sabato 4 marzo, quando a partire dalle 11 animeranno l'evento 'L'olio d'oliva. La natura a portata di... finger food!'. Tutti gli ospiti dello stand potranno degustare le prelibatezze preparate dagli allievi di Ad Formandum che per l'occasione prepareranno dei finger food a base di olio d'oliva. Gli ospiti potranno assaggiare due finger food salati e uno dolce.

PROGRAMMA DI OLIO CAPITALE 2017

DOMENICA 5 MARZO 2017

CONVEGNI

SALA OCEANIA AB

10.15 - 12.30

Forum Cordons Bleus 2017 "Olio, Natura e Qualità"

Indirizzi di saluto

G. Sedmak

T. Sarcina

Interventi delle Autorità

Laura Scevola

L'olio in dietetica ed estetica

Carlotta Pasetto

Olio EVO, dall'assaggio alla valutazione

Paolo Parmegiani

Olio EVO, valutare l'eccellenza, valorizzare il territorio

Mària Croatto

Olio EVO, all'origine della qualità

Tavola Rotonda

Moderatore: Furio Baldassi

Conclusioni

T. Sarcina

G. Sedmak

15.00 -16.00

Associazione Nazionale Città dell'Olio - Villa Parigini Strada di Basciano, 22 - 53035 Monteriggioni (Si)

P.IVA 00883360703 - Tel +39 0577 329109 - Fax + 39 0577 326042 - info@cittadellolio.it - cittadellolio@pec.it



“Uno sconosciuto in cucina”

Marasciulo talk show

a cura di Knoil - Associazione assaggiatori e professionisti

16.30-18.00

“Sicuramente olio. Gestiamo la filiera olivicola in sicurezza”

Incontro organizzato dall'Associazione nazionale Donne dell'olio

DEGUSTAZIONI GUIDATE

Sala Illiria - OIL ROOM

11.00 - 12.00 Corso principianti “Un sorso di extravergine” a cura di O.N.A.O.O.

15.30 -16.30 Corso avanzato “Armonia ed equilibrio” a cura di O.N.A.O.O.

17.00 - 17.45

IMPARIAMO L'ARTE DELL'ASSAGGIO

Minicorso d'assaggio - degustazione guidata Concorso Olio Capitale - Giuria Popolare (Fruttati Medi) a cura di AS.CO.E. -

iscrizioni all'info point

SCUOLA DI CUCINA - 1° PIANO

Le dimostrazioni di cucina coinvolgeranno chef stellati, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi per scoprire i migliori abbinamenti tra oli e pietanze.

11.00 - 12.15

Teo Fernetich (1 stella Michelin)

ristorante San Rocco (Verteneglio-Croazia)

“Polpetta di sardine fresche e 'leggera' all'olio d'oliva”

“Oradella nostrana in sguazzetto di vongole, olio d'oliva e orzo”

15.00 - 16.00 Stefano Bassanese, ristorante Al Granzo, presenta

“Simmenthal di pesce con emulsione d'olio extra vergine d'oliva”

16.30 - 17.00 Chiara Beccari, Ginger Tea and Cake presenta

“soffice di cioccolato con olio EVO e zenzero fresco”

presenta Nicole Fuccaro

17.30 - 19.00

Andrea Canton (1 stella Michelin)

ristorante La Primula (San Quirino)

“Zuppetta di sogliola con Olio Extravergine d'Oliva, erbe di campo e fagioli San Quirino”

“Millefogli di Seppia in olio cottura con piccole verdure all'olio extravergine d'oliva”



LUNEDI' 6 MARZO 2017

CONVEGNI

SALA OCEANIA AB

10.30 - 12.00 Incontro organizzato dall'Associazione nazionale Donne dell'olio
"Micronde e Megasuoni nel processo di estrazione: riflessi sui profili chimici e organolettici dell'olio e sull'efficienza di estrazione"

DEGUSTAZIONI GUIDATE

Sala Illiria - OIL ROOM

11.00 - 12.00 Corso principianti "Un sorso di extravergine"
a cura di O.N.A.O.O.

15.30 -16.30 Corso avanzato "Armonia ed equilibrio" a cura di O.N.A.O.O.

17.00 - 17.45 IMPARIAMO L'ARTE DELL'ASSAGGIO

Minicorso d'assaggio - degustazione guidata Concorso Olio Capitale - Giuria Popolare (Fruttati Intensi) a cura di AS.CO.E. -

iscrizioni all'info point

SCUOLA DI CUCINA - 1° PIANO

Le dimostrazioni di cucina coinvolgeranno chef stellati, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi per scoprire i migliori abbinamenti tra oli e pietanze.

11.00 - 12.25 Paolo Zoppolatti (1 stella Michelin)

ristorante Al Giardinetto (Cormòns)

"Asparagi di cicoria, alici marinate, aglio di Resia, chips di topinambur"

"Ham olives - olive del Carso"

15.00 - 16.00 Emanuele Felluga, Hostaria ai 3 Magnoni, presenta

"Cavatello, crema di broccoli, scampo Croazia, olio bianchera e buccia di limone"

16.30 - 17.30 Tom Oberdan, ristorante Valeria, presenta

"Strucolo cotto in olio EVO del carso"

17.45 - 18.30 Presentazione squadra concorsi Associazione Cuochi Trieste

18.30 - 19.00 Show cooking "L'accademia dei Tipici, gastronomia e oli Evo di qualità" a cura di Paolo Leoci

MARTEDI' 7 MARZO 2017

CONVEGNI

Sala Illiria - OIL ROOM



12.00 PROCLAMAZIONE VINCITORI
CONCORSO OLIO CAPITALE 2017

SCUOLA DI CUCINA

Le dimostrazioni di cucina coinvolgeranno chef stellati, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi per scoprire i migliori abbinamenti tra oli e pietanze.

10.30 - 12.00 Scuole di cucina: dimostrazioni menù completo scuole alberghiere

Scuola alberghiera IAL presenta cocktail all'olio Evo (goulash), maestro Frausin Mario

Scuola alberghiera Civiform, antipasto involtini di verdura con salsa emulsionata all'olio Bianchera, maestro Edi Sossa

Scuola alberghiera Civiform dolce/dessert bavarese all'olio Evo in un letto di biscuits leggermente inzuppato con curato olandese con decori, maestro Ennio Gheno

Scuola alberghiera IAL presenta il digestivo chocolate cloud e olio extra vergine di oliva siciliano, maestro Frausin Mario

Per riservare il vostro posto alle degustazioni di Olio extra vergine e alle sessioni di Scuola di cucina è possibile effettuare le iscrizioni presso gli info point.

E INOLTRE

Tutti i giorni all'OIL BAR (Sala Nordio) degustazioni guidate di tutti gli oli presenti in fiera a cura di AS.C.O.E

Tutti i giorni allo stand ANDO Associazione Nazionale Donne dell'Olio

- Mostra del maestro Valerio Marini

- Assaggi di oli dell'Associazione con abbinamenti Olio/Cibo, in collaborazione con gli studenti del terzo anno della scuola alberghiera