

A Olio Capitale la firma del primo manifesto internazionale dell'olio extravergine

I giovani chef dell'Alpe Adria hanno firmato oggi a Olio Capitale il primo **"Manifesto dell'olio extravergine d'oliva"**. Un vero e proprio evento internazionale realizzato da Olio Capitale in collaborazione con l'associazione **Jeunes Restaurateurs d'Europe (Jre)** e lo chef stellato **Emanuele Scarello**. Una data e un contesto naturale per il mondo olivicolo non solo italiano. Olio Capitale, infatti, è l'unico salone dedicato esclusivamente all'olio extravergine d'oliva come prodotto di eccellenza e come elemento fondamentale alla base della cultura alimentare mediterranea. Solo a Trieste gli chef protagonisti dell'alta cucina internazionale potevano sancire una delle caratteristiche fondamentali di quelli che in molti definiscono "l'oro della terra": **l'olio extravergine di oliva è un alimento e non solo un condimento!**

L'evento - che ha visto la partecipazione di ristoratori e produttori di extravergine - è stato presentato dal giornalista enogastronomico **Giuseppe Cordioli** che ha enfatizzato la "mission" del Manifesto. "Gli chef che hanno sottoscritto - e che in futuro sottoscriveranno questo manifesto - si impegnano a utilizzare quotidianamente l'extravergine nei loro piatti".

"La firma del Manifesto è un momento molto importante per la crescita - a tutti i livelli - della cultura dell'extravergine. Obiettivo che Olio Capitale sta portando avanti da ben 13 anni. In quest'ottica risulta fondamentale che i ristoratori utilizzino gli evo del loro territorio - ha aggiunto il presidente della Camera di Commercio **Antonio Paoletti** -. Prodotti che andrebbero anche venduti direttamente nei ristoranti e fatti conoscere meglio ai consumatori finali".

"Come chef abbiamo il dovere di valutare attentamente se un prodotto sia buono e sano - ha ricordato **Alberto Tonizzo** dei Jre del Friuli Venezia Giulia -. Per questo diventa cruciale saper leggere in modo corretto le etichette che spesso nascondono vere e proprie truffe che i nostri clienti non sono in grado di scoprire".

Per la firma del Manifesto sono giunti a Trieste anche lo chef stellato **Andrea Canton** e due giovani chef che operano in Slovenia e Croazia: **Teo Fernetich** e **Uroš Fakuč**. "Nelle nostre cucine dobbiamo utilizzare evo differenti per esaltare le diverse pietanze" ha detto **Fakuč**, mentre **Fernetich** si è soffermato sulle ricadute ambientali. "Stiamo ragionando su un alimento meraviglioso. Utilizzare nelle nostre creazioni l'extravergine prodotto nelle nostre terre significa Salvaguardare l'ambiente e tutelare il nostro territorio".

ECCO IL MANIFESTO DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

L'olio extravergine di oliva è un alimento e non solo un condimento.

L'olio extravergine di oliva è riconosciuto come il più nobile tra i grassi vegetali ed è il miglior grasso



alimentare in assoluto, perché si ottiene dalla lavorazione di un frutto: l'oliva. Poiché viene estratto dalle olive solamente con mezzi meccanici o fisici è un prodotto naturale per eccellenza. Tutto ciò che è contenuto nel frutto lo si ritrova nell'estratto, e si può utilizzare immediatamente per scopi alimentari senza altri trattamenti o lavorazioni.

L'Unesco ha riconosciuto l'olio d'oliva come patrimonio culturale immateriale dell'umanità e gli chef che sottoscrivono questo manifesto si impegnano a utilizzarlo quotidianamente nei loro piatti.

Nella dieta mediterranea la principale fonte di lipidi è rappresentata dall'olio di oliva, essendo composto in gran parte di acidi monoinsaturi, per questo garantisce una serie di benefici per la salute del corpo umano.

L'olio di oliva è validissimo come grasso di cottura; proprio in virtù del fatto che contiene gli acidi grassi monoinsaturi resiste meglio al calore. Tutto ciò per far apprezzare ancora di più la cultura enogastronomica e la biodiversità dei vari territori dove vivono e lavorano gli chef.

EXTRAVERGINE: UN VALORE AGGIUNTO PER I RISTORATORI

L'ultima giornata di Olio Capitale ha ospitato anche un interessante convegno dedicato all'utilizzo dell'extravergine nella ristorazione italiana, organizzato dalla Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) e dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio.

“Olio Capitale è l'unica manifestazione monotematica dedicata all'olio extravergine d'oliva. Un evento importantissimo per Trieste che proprio oggi festeggia i 300 anni del Porto franco - ha sottolineato in apertura **Carlo Antonio Feruglio** della Giunta della Camera di Commercio Venezia Giulia -. Una fiera di livello internazionale che testimonia la grande attenzione che la nostra Camera di Commercio continua ad avere nei confronti del mondo dell'agricoltura”.

“Oggi celebriamo gli ambasciatori dell'extravergine i ristoratori che tutti i giorni hanno il dovere di educare e formare i clienti - ha ricordato il presidente dell'Associazione Città dell'Olio **Enrico Lupi** -. Il messaggio che devono divulgare è che l'extravergine di qualità è un valore aggiunto sulla nostra tavola”.

Il direttore generale della Fipe nazionale **Roberto Calugi** ha voluto invece ribadire il ruolo della ristorazione nell'economia del nostro Paese. “Quando parliamo di consumi alimentari, dobbiamo sapere che la ristorazione è sempre più protagonista. Se dieci anni fa i consumi fuori casa valevano il 32,7% e quelli fra le mura domestiche il 67,3%, oggi la spesa per mangiare fuori è già salita al 36% e in breve raggiungerà il 40%. In sostanza - ha spiegato **Calugi** - per mangiare spendiamo complessivamente meno e in particolare in casa. Al contrario crescono i pasti consumati nella ristorazione: nel 2018 il 45,5% ha consumato da 2 a 5 pasti alla settimana. Numeri che testimoniano un cambiamento in atto nelle abitudini alimentari degli italiani”.

“Dal 2006 la crisi ha penalizzato la ristorazione, in particolare dal 2008 al 2012. Oggi le cose sono migliorate soprattutto per chi ha saputo puntare su ricerca e qualità - ha affermato lo chef **Gaetano Simonato** del ristorante Tano Passami l'Olio di Milano -. Dobbiamo sempre ricordarci però che il cliente ha bisogno di essere coccolato. Siamo noi che dobbiamo guidarlo alla scoperta di prodotti e piatti di qualità”.



Nelle quattro giorni di apertura e grazie a un programma fitto di eventi, Olio Capitale si è confermata il luogo ideale per un confronto aperto e ricco di stimoli fra il mondo della produzione dell'extravergine e quello della ristorazione.

UN SUCCESSO LA TREDICESIMA EDIZIONE DI OLIO CAPITALE

231 etichette partecipanti al Concorso internazionale, quasi 200 produttori presenti e un'affluenza finale che ha toccato quota 12 mila presenze con i picchi di visitatori nelle giornate di sabato e domenica. Sono questi i numeri di Olio Capitale 2019, un evento organizzato dalla **Camera di Commercio Venezia Giulia** e realizzato da **Aries** con la collaborazione dell'**Associazione Nazionale Città dell'Olio**, la sponsorizzazione di **Despar Interspar Eurospar** e di **Crédit Agricole FriulAdria**, il contributo della **Regione Friuli Venezia Giulia** e il **patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo**.

