

Olio Capitale si svolgerà nel 2021. Nelle prossime settimane la selezione degli oli vincitori del Concorso e gli appuntamenti sulla pagina Facebook

Olio Capitale rimanda l'appuntamento nella sua veste tradizionale di salone degli extravergine di qualità a marzo 2021. La fiera internazionale dedicata alle eccellenze olivicole rispetta le prescrizioni previste dai vigenti Dpcm governativi e dalle Ordinanze della Regione Fvg per il contenimento della diffusione del Covid-19 deve rinunciare alla manifestazione pensata all'aperto nella cornice di piazza dell'Unità d'Italia a Trieste.

L'evento organizzato da Aries Scarl - Camera di Commercio Venezia Giulia con la collaborazione dell'Associazione Nazionale delle Città dell'Olio e il sostegno di PromoTurismo Fvg e dell'Unioncamere italiana manterrà anche per quest'anno il **Concorso Olio Capitale** al quale partecipano 227 oli extra vergine ottenuti dalla lavorazione delle olive e provenienti da 6 Paesi dell'area del Mediterraneo.

La sfida vede coinvolti diversi soggetti: olivicoltori produttori d'olio in proprio, frantoi che provvedano alla lavorazione, confezionamento e commercializzazione, oleifici cooperativi e organizzazioni di produttori, ditte imbottigliatrici-confezionatrici. Il concorso prevede tre sezioni: fruttato leggero, medio e intenso. Sono in corso in questi giorni le preselezioni delle campionature pervenute, mentre le giurie di degustazione si svolgeranno seguendo le prescrizioni governative e regionali nel mese di giugno con una proclamazione degli oli vincitori con una diretta sul profilo Facebook di Olio Capitale che comunicheremo nelle prossime settimane.

<Per quest'anno - commenta il presidente della Camera di Commercio Venezia Giulia, **Antonio Paoletti** - manterremo vivo l'interesse sull'olio extravergine di qualità italiano attraverso la modalità che ormai è diventata una prassi in questo periodo di emergenza per la diffusione del Covid-19, ovvero attraverso la diffusione di un evento che si svolgerà con la modalità in webinar. Assieme andremo ad approfondire qualità e caratteristiche degli oli che saranno premiati e cercheremo di comprendere in quale modo valorizzarli al meglio in cucina. Stiamo lavorando per alcune interessanti novità e per coinvolgere negli appuntamenti che proporremo il maggior numero possibile di appassionati e buongustai>.

<La scommessa da raccogliere in questo periodo difficile è quella di progettare il futuro, creare nuove opportunità per le Città dell'Olio in attesa che possano portare i loro prodotti di eccellenza in fiera, il prossimo anno - ha dichiarato **Enrico Lupi** presidente dell'Associazione nazionale Città dell'Olio - stiamo mettendo a punto strategie efficaci per



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

rilanciare le piccole comunità che vivono del prodotto olio e che possono trovare nel turismo dell'olio e nel recupero dei terreni abbandonati e del paesaggio olivicolo una possibilità di sviluppo economico. Nel frattempo dobbiamo supportare le piccole aziende nella comunicazione del prodotto, affinché il consumatore attento e informato, possa percepirne il valore>.