

## Olio Capitale ritorna a marzo a Trieste. Ecco tutte le novità

Olio Capitale ritorna a marzo a Trieste. Si terrà, infatti, nella splendida cornice del Porto Vecchio, dal 10 al 12 marzo, 2023 la 15.a edizione del Salone dell'olio extravergine di oliva di qualità organizzato dalla Camera di commercio Venezia Giulia attraverso l'azienda *in house* Aries, in collaborazione con l'Associazione nazionale Città dell'Olio e in co-organizzazione con il Comune di Trieste. Olio Capitale ritorna ad essere il primo appuntamento utile per poter provare il cosiddetto "olio nuovo" in un contesto dedicato esclusivamente all'extra vergine e ai suoi derivati, mettendo il luce oltre al prodotto anche i produttori, che in un contesto qualificato e ben organizzato possono promuoversi verso il mercato rappresentato da il pubblico del Nord Italia e dai Paesi contermini .

<Olio Capitale non è solo una grande fiera e unica nel panorama internazionale - afferma il presidente della Camera di commercio Venezia Giulia, Antonio Paoletti - perché dedicata esclusivamente all'extravergine di oliva. Il Salone è anche un grande attrattore per appassionati, curiosi e turisti enogastronomici provenienti sia dall'Italia che da Slovenia, Croazia, Austria e altri Paesi europei, che definiscono i loro spostamenti anche in base alle opportunità di conoscere e approfondire la cultura delle eccellenze agroalimentari italiane. Olio Capitale, come TriestEspresso Expo internazionale che organizziamo sempre attraverso l'azienda *in house* Aries, è un importante momento di business per molti buyer che arrivano a Trieste per trovare in un unico contesto il meglio della produzione olivicola nazionale e non solo. Le ricadute dell'evento in termini sia promozionali che di ospitalità, ristorazione, commercio, trasporti portano importanti vantaggi per tutto il territorio>.

Olio Capitale in questa quindicesima edizione intende mettere l'olivicoltura italiana al centro del dibattito nazionale. Già il titolo del convegno d'apertura "Futuro dell'Olivicoltura: Ridefinire il Valore dell'Olio Evo" sta a significare quanto l'olivicoltura italiana, infatti, nel panorama internazionale, rappresenti non solo un'eccellenza della produzione di qualità, ma anche i valori culturali di tanti, diversi e specifici territori. Un mondo complesso che deve tener conto di molteplici interessi, di tutta la filiera, in un contesto nazionale





produttivo molto variegato ed unico a livello mondiale per la sua biodiversità, ma al tempo stesso problematico, con notevoli potenzialità ancora inespresse.

<La collaborazione tra Associazione Città dell'Olio e Camera di commercio Venezia Giulia è attiva dal 2007, anno di fondazione di Olio Capitale. In questi anni, siamo stati presenti con enti e aziende delle Città dell'Olio protagoniste della Fiera per portare l'eccellenza olivicola dei nostri territori ma anche e soprattutto una cultura dell'olio che nella scommessa dell'oleoturismo trova il suo volano principale. Quest'anno guardiamo anche più lontano proponendo un approfondimento sul valore dell'olio EVO in termini di redditività dei produttori ma anche di valori legati all'Olio EVO. Da Trieste vogliamo lanciare un messaggio identitario forte che parla di biodiversità, sostenibilità e salvaguardia del paesaggio. Non solo prodotto quindi ma anche civiltà dell'olivo, al centro della nostra azione" ha dichiarato Michele Sonnessa presidente Città dell'Olio.

Nel nuovo centro espositivo *Trieste Convention Center*, a ridosso del centro città, sono attesi gli amanti dei prodotti di eccellenza nel settore alimentare, *gourmand*, operatori del settore [Ho.Re.Ca](#), operatori commerciali, distributori italiani ed esteri. Il *format* innovativo che ha sempre caratterizzato il salone sarà anche in questa edizione un punto di riferimento per le aziende partecipanti dando la possibilità di presentare, nei tre giorni di apertura, la produzione olivicola 2022/2023.

L'obiettivo dell'edizione 2023 è quello di ampliare la tipologia di pubblico interessato a visitare la fiera. Per ottenere questo risultato è in fase avanzata la calendarizzazione di una serie di attività che si svolgeranno durante i 3 giorni e che saranno collocate in diverse aree dei padiglioni.

Saranno eventi esperienziali e di interazione dove il pubblico sarà coinvolto in prima persona. Le attività spazieranno da corsi interattivi, presentazioni coinvolgenti, happening, laboratori e visitatori di Olio Capitale 2023 diventeranno degli autentici protagonisti dell'esposizione.

Non mancheranno le degustazioni guidate con l'introduzione all'assaggio durante le 3 giornate di fiera, con la presentazione degli oli vincitori del 17.a edizione del Concorso Olio Capitale e i Laboratori dell'olio e del Cibo. Momenti di approfondimento che esalteranno gli oli extravergine di oliva in abbinamento alle produzioni alimentari di qualità. In particolare gli abbinamenti del cibo saranno accompagnati a 3 tipologie di oli differenti per cultivar, provenienza e categoria, con l'obiettivo di capire meglio le biodiversità degli Oli Evo.

Gli espositori potranno avvalersi dell'Oil Bar per far conoscere il proprio extravergine con degustazioni guidate da esperti assaggiatori, vendere direttamente i propri prodotti a base di olio extravergine d'oliva, chiedere incontri programmati con i compratori internazionali per incontrarli direttamente allo stand e partecipare gratuitamente alla 17.a edizione del Concorso internazionale Olio Capitale.

### **Oleoturismo Mirabilia Network**

La Camera di commercio Venezia Giulia sta predisponendo un progetto di oleoturismo in vista di Olio Capitale che segua e implementi la collaborazione avviata con Mirabilia Network già lo scorso anno. Obiettivo del progetto è la



costruzione di un'offerta turistica con un itinerario diffuso e la sua promozione. Una proposta legata all'olio extra vergine d'oliva e tesa a valorizzare le località agricole e turistiche di aree con la presenza di siti Unesco e di altri beni materiali e immateriali, sempre Unesco, connessi alla produzione olivicole. Lo svolgimento di tale iniziativa prevede la mappatura dell'offerta oleoturistica, la realizzazione di un catalogo dinamico delle offerte di oleoturismo da destinare a *tour operator* e agenzie di viaggio, la formazione alle aziende per orientarsi maggiormente nell'abito del turismo dell'olio con la presenza in fiera di quelle selezionate in un'area dedicata e incontro con buyer del settore turismo enogastronomico.

### **Convolgimento del pubblico con nuove iniziative**

Sono in fase di definizione molti appuntamenti ed eventi sia prima che durante la fiera per coinvolgere maggiormente il pubblico e creare maggiore engagement tra aziende e clienti. Durante le giornate del salone l'iniziativa **Yoga sotto gli Olivi** consentirà al pubblico di partecipare a una o più sedute di yoga in collaborazione con uno o più centri della città di Trieste e le lezioni saranno aperte ai visitatori che si prenoteranno tramite la segreteria organizzativa. Saranno previste, poi, delle presentazioni di libri e guide enogastronomiche non solo inerenti al mondo dell'olio, ma di cucina in generale, di buone pratiche e racconti della quotidianità legati al cibo. Verranno proposte opere di giornalisti enogastronomici, gastronomi, food blogger e personaggi che siano di richiamo per il pubblico visitatore.