



Olio Capitale 2024. Dall'8 al 10 marzo Trieste diventa la Capitale dell'extravergine

Centinaia di etichette di oli extra vergine di qualità superiore provenienti da sedici le regioni italiane: Puglia, Sicilia, Campania, Toscana, Sardegna, Lazio, Friuli Venezia Giulia, Abruzzo, Basilicata, Veneto, Emilia Romagna, Calabria, Umbria, Molise e Marche, e da Slovenia e Grecia.

10 Laboratori, dal titolo "Ogni olio fa la differenza", dove sarà possibile degustare alcune pietanze accompagnate da 3 o 4 oli extra vergini di diverse tipologie e quindi capire come l'olio possa fare la differenza e individuare il miglior abbinamento. Alcuni organizzati anche con Civiform.

4 Sessioni di Degustazione guidata e introduzione all'assaggio degli oli finalisti del Concorso Olio Capitale categoria fruttati leggeri, medi e intensi guidata dagli esperti Umdo, l'Unione Mediterranea Assaggiatori Oli.

4 Eventi e presentazioni di libri di cucina e sull'olio extravergine.

27 ore di apertura dell'Oil Bar. La novità sarà la presenza di due bar degli oli, dove accomodarsi al banco e poter scegliere tra le centinaia di etichette presenti in fiera. Ogni giorno con orario continuato, garantirà ai visitatori, dai più ai meno esperti, di poter approfittare di degustazioni guidate di tutti gli oli presenti in fiera, grazie alle spiegazioni di assaggiatori professionisti. Gli oli extra vergini suddivisi tra "Monocultivar" (leggero/medio/intenso) e "Blend" (leggero/medio/intenso) per permettere a tutti di cogliere al meglio le caratteristiche dei diversi prodotti protagonisti a Olio Capitale 2024.

13 Ristoranti in cui Olio Capitale arriva anche sulle tavole grazie a una collaborazione con la Fipe. Una settimana prima dell'avvio della manifestazione, tredici locali cittadini proporranno una selezione di oli di produttori dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio che accompagneranno un piatto, per sperimentare abbinamenti nuovi e conoscere prodotti che arrivano da tutta Italia.

16 Presentazioni e talkshow con i protagonisti della valorizzazione dell'olio Evo e dei territori di produzione. Verranno affrontate anche tematiche collegate alla Salute, alla dieta Mediterranea e al benessere generato dal consumo di olio extravergine.

15 CocktOil da degustare. I migliori Barman della città presentano in fiera le loro creazioni. Dieci Cocktail con l'olio d'oliva, che saranno disponibili in anteprima dal 1 al 10 marzo presso 15 Cocktail Bar di Trieste. L'evento di lancio sarà il giorno 1 marzo, dalle ore 18, al Mast Showcase.

22 Aziende nazionali di oleoturismo che si sono distinte per la creazione di proposte destinate ai turisti: degustazioni, passeggiate e attività tra gli uliveti, corsi per adulti e bambini, ma anche accoglienza in b&b o glamping, percorsi fitoterapici e oil spa saranno presenti grazie alla collaborazione tra Olio Capitale e il network camerale Mirabilia.



120 Aziende e 168 oli provenienti da 16 regioni italiane e da Spagna, Grecia e Croazia, hanno partecipato al 18.o Concorso Olio Capitale.

9 buyer turismo da Italia, Francia e UAE.

19 buyer olio da Repubblica Ceca, Svezia, Polonia, Germania, Ungheria, Estonia, UK, Olanda, Nuova Zelanda, Canada, Indonesia, USA.

2 Linee circolari Shuttle bus gratuite da/per Piazza della Libertà n. 2
www.oliocapitale.it/it/visitare/come-arrivare/

Ingresso: biglietti interi 8 euro; ridotto con preregistrazione 6 euro www.oliocapitale.it

Sono questi i numeri di Olio Capitale che ritorna dall'8 al 10 marzo ad animare il Generali Convention Center Trieste del Porto Vecchio di Trieste per un week end dedicato all'eccellenza dell'olio extravergine d'oliva di qualità (Evo).

Sarà la prima occasione per provare il meglio della produzione olivicola italiana 2023 con 220 produttori che proporranno il meglio della loro offerta in un contesto ricco di eventi e appuntamenti che renderanno l'Evo protagonista dentro e fuori il salone.

La fiera è organizzata dalla Camera di commercio Venezia Giulia attraverso la sua azienda in house Aries, in collaborazione con l'Associazione nazionale Città dell'Olio, la co-organizzazione del Comune di Trieste e che vede quali partner Unioncamere nazionale, il network Mirabilia, Io Sono Friuli Venezia Giulia e il Trieste Convention and Visitors Bureau ed è stata presentata questa mattina nella sala Desiata della sede di Trieste della Cciaa Vg.

Il presidente della Camera di commercio Venezia Giulia, **Antonio Paoletti**, che organizza l'evento ha aperto la presentazione ricordando che Olio Capitale rappresenta "una conferma importante, perché abbiamo 220 espositori, 168 oli che partecipano al concorso, e poi buyer da tutta Europa e da altri Paesi. Ci sarà un convegno in apertura in cui si parlerà delle radici dell'oleoturismo, anche in chiave turistica. Ricordo anche la navetta, che collegherà piazza Libertà con il salone, e ancora la collaborazione con i ristoranti per proporre l'olio a tavola e quella con i bar per i cocktail a base di olio. Ci sono quindi tutti gli elementi per un'ottima edizione".

Il sindaco **Roberto Dipiazza** ha ricordato che "quando insieme a Paoletti abbiamo inventato Olio Capitale non pensavano sarebbe cresciuta così tanto, invece è diventata una delle principali manifestazioni del Paese e questo naturalmente mi fa grande piacere".

L'assessore regionale alla Difesa dell'ambiente **Fabio Scoccimarro**, ha evidenziato come sia "un grande evento e lo dimostra anche il fatto che il ministro dell'Agricoltura Lollobrigida era presente nella scorsa edizione. Come Regione c'è la spinta dei nostri prodotti a marchio 'Io sono Friuli Venezia Giulia', quindi le nostre eccellenze saranno valorizzate a Olio Capitale. Abbiamo il dovere di tutelare i nostri prodotti e anche il made in Italy in generale".

Serena Tonel, vicesindaco di Trieste e in rappresentanza della Città dell'Olio, ha spiegato che "Città dell'Olio conferma la partecipazione importante all'interno del salone con un'area talk dedicata, in cui saranno approfonditi una serie di temi, a dimostrazione che l'olio è sempre di più veicolo non solo del suo



valore intrinseco come alimento, ma è anche veicolo di storia, cultura, turismo e salute”.

Fedrica Suban, presidente Fipe Trieste, ha rivolto “un ringraziamento a questo evento che ci consente di farci promotori dell’olio. Nei ristoranti verranno proposti piatti con diverse tipologie di extra vergine d’oliva, per far capire quanto modifica il gusto delle pietanze. La Fipe vedrà in campo anche alcuni ristoratori della giuria, per i migliori oli che saranno premiati durante l’evento. C’è molta attenzione - sottolinea - da parte dei turisti, nei confronti dei prodotti locali e Olio Capitale è un’ulteriore vetrina anche per la loro valorizzazione”.

Alla conferenza stampa di presentazione hanno partecipato anche il direttore generale di Aries Scarl, la società in house della Cciaa Vg che organizza Olio Capitale, Pierluigi Medeot, e la direttrice operativa Patrizia Andolfatto. Il presidente nazionale delle Città dell’Olio “Da oltre 15 anni, l’Associazione Città dell’Olio è partner strategico di Olio Capitale, la fiera di settore più importante d’Italia. Anche quest’anno saremo presenti a Trieste con oltre 100 espositori e stand istituzionali di Regioni e Comuni dalla grande vocazione olivicola. Nell’area dedicata alle Città dell’Olio organizzeremo convegni, talk, corsi di assaggio, laboratori di cucina con abbinamento di oli regionali, presentazioni di libri e attività per adulti e bambini per diffondere la cultura dell’olio e dei paesaggi in occasione dei festeggiamenti per il nostro 30esimo compleanno abbiamo deciso di mettere al centro del convegno inaugurale della fiera, il legame tra turismo delle radici e oleoturismo. Il nostro obiettivo è quello di dare nuovo impulso al turismo dell’olio attraverso la creazione di itinerari di interesse legati alle radici che passano attraverso la ricostruzione di storie familiari dal fascino incredibile. A Trieste, dunque, non celebreremo solo la qualità del prodotto e l’eccellente varietà delle nostre cultivar promuovendo l’incontro tra domanda e offerta, ma anche il territorio da cui provengono i nostri oli con la sua straordinaria biodiversità e le sue bellezze, racconteremo una civiltà millenaria e una gloriosa storia fatta di persone e di luoghi incantevoli, regalando ai visitatori un’esperienza immersiva alla scoperta del prodotto e degli usi che possiamo farne, ma anche di tutto il mondo che c’è dietro”.

CONVEGNO DI APERTURA

Il 2024 è l’anno dedicato al Turismo delle Radici. Nel convegno inaugurale di Olio Capitale dal titolo “Le Radici dell’Oleoturismo. Alla scoperta delle Comunità dell’Olio” - che si terrà venerdì 8 marzo alle 11.00 presso la Sala Convegni del Trieste Convention Center - ci chiederemo in che modo l’olio EVO e le esperienze oleoturistiche possono rappresentare un elemento attrattivo per un turismo di ritorno che è mossa dal desiderio di chi vive all’estero, di riscoprire le proprie radici in Italia. Al convegno dopo i saluti istituzionali di Antonio Paoletti, presidente Camera di commercio Venezia Giulia, Michele Sonnessa, presidente Associazione Città dell’Olio, Angelo Tortorelli, presidente Mirabilia Network, Roberto Dipiazza, sindaco di Trieste e Massimiliano Fedriga, presidente Regione FVG, sen. Patrizio Giacomo La Pietra, sottosegretario di Stato per l’Agricoltura, la sovranità alimentare e le foreste con delega all’olio extravergine d’oliva intervengono la Roberta Garibaldi, presidente Associazione Turismo enogastronomico, Sonia Ferrari e Tiziana Nicotera, docenti dell’Università della Calabria, Milena Verrascina, Responsabile progetto Oleario del Centro politiche e Bioeconomia di CREA. Modera la giornalista de La Repubblica Rosaria Amato.

CITTA DELL’OLIO TALK



Torna l'appuntamento con "Città dell'Olio Talk", il ciclo di approfondimenti sull'olio EVO delle Città dell'Olio a cura di Paolo Leoci dell'Accademia dei Tipici seguiti da degustazioni e abbinamenti olio&cibo. Si comincia venerdì 8 marzo alle 10.15 con "LE TERRE DELL'OLIO D'OLIVA - TRA GUSTO E STORIA DELLA VETRANA" a cura del Comune di Avetrana. Interviene il consigliere Giovanni Melinossa. Sempre venerdì alle 18.00 è prevista la presentazione del video "IL TURISMO DELL'OLIO NEL LAZIO" a cura del Coordinamento regionale delle Città dell'Olio del Lazio. Interverranno Adele di Benedetto giornalista di ALMA TV e autrice del video e Alfredo D'Antimi - vice presidente delle Città dell'Olio e Coordinatore regionale delle Città dell'Olio del Lazio. Il talk è promosso da Regione Lazio e Arsial. Sabato 9 marzo alle 12.00 sarà la Regione Campania a promuovere i progetti regionali con due appuntamenti, il primo "I GO IN OLIVICOLTURA DEL PSR CAMPANIA" a cui interverrà Rossella Ugati - CREA-PB ed il secondo "SWITCHTOHEALTHY:UN PROGETTO EUROPEO PER IL RITORNO ALLA DIETA MEDITERRANEA" con la giornalista Vivien Buonocore. Sempre sabato 9 alle ore 15.00, sarà il Comune di San Severo a promuovere il talk su "EXTRAVERGINE DI PERANZANA, CAMMINI STORICI E TURISMO DELL'OLIO" a cui interverranno il Sindaco del Comune di San Severo avv. Francesco Miglio e il consigliere comunale prof. Michele de Lilla. Seguirà alle 16.00 il talk promosso da Comune di Castellana Grotte dal titolo "LA TRADIZIONE OLEARIA DELLA CITTA A SUPPORTO DELLA

CANDIDATURA DI CASTELLANA GROTTA A CAPITALE DELLA CULTURA 2027" a cui interverranno l'assessore del Comune di Castellana Grotte Simone Gentile e Donato L'Abbate. Domenica 10 marzo alle 11.45 in apertura ci sarà il Comune di Cassano delle Murge con il talk "L'OLIERA DELLE MURGE" che vedrà la presenza del sindaco di Cassano delle Murge Davide del Re, il vicesindaco e Assessore all'Agricoltura Rocco Fabio Lapadula e il ricercatore storico Vito Campanale. Spazio poi al Comune di Mattinata che alle 13.00 sarà protagonista del talk "FEXTRA 2024: IL TEMA DELLE RADICI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE" a cui interverranno l'assessore del Comune di Mattinata Rosanna Ciuffreda e il consigliere Marcello di Bari. A seguire alle 14.00 c'è il talk promosso da Comune di Bitonto sul tema "ARCHEOLOGIA DELL'OLIVO E DELL'OLIO". Sono in programma anche i talk del Comune di Noci, del Comune di Corato e delle Città dell'Olio della Sardegna in collaborazione con la Regione.

LIBROLIO

Dopo il successo della passata edizione torna LIBROLIO il ciclo di presentazioni di libri a tema olio. Di questi incontri saranno protagonisti gli autori: Valentina Raffaelli e Laura Spinelli con *INSALATE PER UN ANNO* - Guido Tommasi Editore (venerdì 8 marzo alle 17.30), Chiara Pallotti, autrice del libro "DI CHE PASTA SONO FATTA" - Guido Tommasi Editore (sabato 9 marzo alle 14.00); Sara Farnetti Specialista in Medicina Interna, Ph.D. in Fisiopatologia del Metabolismo e della Nutrizione con il suo *PENSACI PRIMA* edito da Rizzoli (domenica 10 marzo alle 10.30); Boris Pangerc con "Olivi e mare e sale" (domenica 10 marzo alle 17.00). Modera l'incontro Walter Chierighin, Direttore Rivista Ponterosso.

EVENTI IN CITTA

Dal 1.º al 10 marzo nei ristoranti della città di Trieste selezionati da FIPE Trieste ed un Ristorante austriaco sarà possibile degustare il piatto Olio Capitale preparato con l'abbinamento di tre tipologie di Oli EVO di produttori delle Città dell'Olio. Nei locali sarà possibile degustare l'olio EVO con cui saranno realizzati dei cocktail speciali e stuzzichini con paté di olive, taralli e olive da tavola.



CONFERENZA STAMPA "OLIO & SALUTE"

In collaborazione con LILT e Fondazione Italiana Fegato Onlus Venerdì 8 marzo alle 15.00
Area Città dell'Olio - Hall 28 Bis

Città dell'Olio, LILT e FIF insieme ad Olio Capitale per diffondere la consapevolezza che l'olio EVO di qualità in una dieta equilibrata è un elisir di lunga vita che contribuisce nella prevenzione di diverse malattie croniche. Durante la conferenza stampa Città dell'Olio, LILT, FIF annunceranno le iniziative che li vedranno fianco a fianco nel 2024, anno in cui le Città dell'Olio festeggiano i 30 anni di attività.

Un patto per promuovere la consapevolezza delle proprietà salutistiche dell'olio EVO, alleato intramontabile e imbattibile della salute, sottolineandone le proprietà benefiche, promuovendone un consumo giornaliero corretto, soprattutto tra le giovani generazioni.

CONVEGNO REGIONE PUGLIA

Sabato 9 marzo dalle 11.00 alle 13.00 presso l'Area Città dell'Olio - Hall 28 Bis, si terrà il convegno promosso dalla Regione Puglia e dal Coordinamento delle Città dell'Olio pugliesi, dal titolo: "LA PUGLIA DELL'OLIO EVO. PRODUZIONE, GASTRONOMIA E VALORE PER LA SALUTE". Si comincia con i saluti istituzionali del Presidente Città dell'Olio Michele Sonnessa e del Coordinatore regionale Città dell'Olio della Puglia Cesareo Troia. Seguiranno gli interventi di Antonio Balenzano, direttore delle Città dell'Olio, Nicola Perrucci capo panel Camera di commercio di Bari sul tema "Olio EVO di Puglia tra qualità e quantità", Antonio Moschetta docente di Medicina interna presso l'Università di Bari che relazionerà sul tema: "Nutrizione, metabolismo e prevenzione: ruolo dell'olio Evo e della dieta mediterranea", Rossella Donghia dell'IRCCS di Castellana Grotte che parlerà dell'"Effetto del consumo di olio extravergine di oliva su soggetti con e senza NAFLD in una coorte del Sud Italia" e Palo Leoci dell'Accademia dei Tipici con un intervento su "La gastronomia pugliese in nome dell'olio Evo". Le conclusioni sono affidate a Donato Pentassuglia, assessore all'agricoltura della Regione Puglia. Coordina e modera Vanni Sansonetti Segretario regionale delle Città dell'Olio della Puglia.

DIRETTA RADIO

Tutti i giorni dalle 16.00 alle 17.00, RADIO PUNTO ZERO trametterà in diretta dall'area delle Città dell'Olio un approfondimento dedicato alle istituzioni e ai produttori delle Città dell'Olio presenti ad Olio Capitale. Un viaggio alla scoperta delle Comunità dell'Olio e gli oli di eccellenza prodotti nelle Città dell'Olio. Un'occasione per vivere l'atmosfera del Salone, raccogliere le impressioni a caldo dei visitatori e raccontare le attività che si svolgeranno nei tre giorni di fiera.

L'OLEOTURISMO SI PRESENTA A OLIO CAPITALE

Mirabilia Network

Il turismo enogastronomico si conferma essere oggi una delle principali tendenze di viaggio. Lo scenario economico, caratterizzato da alta inflazione ed aumento generalizzato dei costi (anche dei prodotti e dei servizi turistici), non sembra aver intaccato il desiderio di viaggiare per scoprire l'enogastronomia e vivere le esperienze ed i territori di produzione.



Il prodotto turistico enogastronomico rappresenta un driver in continua crescita, in controtendenza rispetto alla maggior parte degli altri segmenti turistici e quello rappresentato dall'oleoturismo è un settore di nicchia che risulta avere una grande potenzialità di crescita. La strutturazione di prodotti turistici legati all'olio d'oliva è molto recente e spesso risulta necessario approntare e realizzare un processo di accompagnamento specificatamente strutturato per quelle imprese del settore primario che ampliano la loro offerta commerciale con il prodotto turistico del turismo dell'olio.

L'obiettivo del progetto 2024 è valutare l'attuale visibilità dell'offerta commerciale dell'oleoturismo delle aziende selezionate sui territori del Network e dei punti di attrazione turistica collegata all'olio dei territori del medesimo territorio, aumentarne la visibilità, ove si renderà necessario, ed evidenziare l'offerta commerciale dell'offerta turistica attraverso un'attività B2B in occasione della fiera.

La prima fase si è già svolta e si tratta di un Digital assessment, la prima tappa operativa di ogni strategia di posizionamento online che non parta da zero. Esso consiste nell'analisi della presenza digitale di un soggetto, sia esso un'azienda, un'istituzione o un singolo individuo. Il suo obiettivo è, per l'appunto, quello di offrire un quadro preciso della situazione di partenza, per sapere come e dove attivare la strategia digitale.

Si sono valutate per ognuna delle aziende individuate su quanti e quali presidi è presente l'offerta che si riferisce al proprio prodotto di oleoturismo, quanto facilmente è rintracciabile, riconoscibile e di facile fruizione. In secondo luogo, si giudicherà la qualità di questi presidi, verificando che siano aggiornati oltre che accessibili, e che seguano una comunicazione chiara e coerente. Ad esempio, la proposta commerciale del potrebbe essere pubblicato in una sezione del sito web facile da trovare, ma impossibile da visualizzare su mobile. Oppure, potrebbe essere presente su cinque canali social diversi, ma non pubblicare mai nulla, o condividere messaggi contraddittori. Ad ogni azienda verrà fornita pertanto una valutazione e il suo posizionamento rispetto a tutte le altre aziende che sono state sottoposte alla stessa analisi, focalizzandosi esclusivamente all'offerta del prodotto oleoturistico.

Per circa 80 aziende è stata svolta questa attività e le imprese che sono state sottoposte all'analisi e che hanno evidenziato le migliori performances presenteranno la loro offerta nell'area Mirabilia all'edizione 2024 di Olio Capitale.

18.ª CONCORSO OLIO CAPITALE

Alla 18.ª edizione del Concorso Olio Capitale hanno inviato i loro prodotti 120 aziende per complessivi 168 oli in valutazione provenienti da Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Molise, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Umbria, Veneto, Croazia, Grecia e Spagna. Gli oli in concorso saranno sottoposti alla valutazione della Giuria popolare il 3 marzo e alla Giuria dei ristoratori il 4 marzo, alla Camera di commercio Venezia Giulia.

OLIO CAPITALE SBARCA NEI RISTORANTI DELLA CITTA

Olio Capitale arriva anche sulle tavole dei ristoranti triestini, grazie a una collaborazione con la Fipe Trieste. Una settimana prima dell'avvio della manifestazione, tredici locali cittadini proporranno una selezione di oli di produttori dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio che accompagneranno un piatto, per sperimentare abbinamenti nuovi e conoscere prodotti anche arrivano da tutta Italia. Si tratta di una proposta molto interessante, che giocherà sulla presenza di tre o quattro tipi di olio, un modo divertente



e originale per scoprire nuovi sapori. Nei ristoranti l'olio è soprattutto del territorio, ma è un'ottima occasione per conoscere anche altre provenienze, proprio in occasione di Olio Capitale. Inoltre, è una valida opportunità per capire quanto l'Evo sia protagonista a tavola e quanto possa esaltare un piatto. I locali che hanno aderito all'iniziativa sono: Antica Trattoria Suban, La bottega di Trimalcione, Mimì e Cocotte, Ristorante C'era una volta, Ristorante Ariston, Ristorante da Basile, Champagneria&Vineria, Trattoria alla Gioconda, pizzeria ristorante Al Barattolo, Ristorante Bollicine, Ristorante Antica Ghiacceretta. Anche in Austria, in Carinzia, a Klagenfurt, all'Osteria Veneta sbarca il piatto Olio Capitale con una promozione abbinata anche nel supermercato italiano Gusto Italia: la crescente attenzione del mercato austriaco all'olio extravergine d'oliva di qualità ha consentito un'azione promozionale mirata oltre confine. Ogni anno sono infatti centinaia i cultori dell'extravergine d'oliva che dalle regioni austriache arrivano a Trieste anche con pullman organizzati proprio per visitare Olio Capitale.

SEGRETI IN CUCINA: OGNI OLIO FA LA DIFFERENZA

Sono previsti tre giorni di assaggi, per capire come diversi tipi di olio incidono su uno stesso alimento. A Olio Capitale dall'8 al 10 marzo si svolgeranno alcune degustazioni, a cura di un esperto, dove ad ogni persona verrà presentato lo stesso cibo, in tre coppette. Per ogni pietanza ci saranno tre tipologie di oli a disposizione, che arriveranno da diverse zone d'Italia e che fanno parte dei prodotti presenti all'interno della fiera. Ognuno, quindi, con una diversa provenienza, ma anche con sapori e profumi differenti. Obiettivo, scoprire come l'olio reagisce con l'ingrediente proposto o viceversa. Un modo per mettere alla prova il palato, per capire come l'olio incide sul gusto finale del cibo, per assaporare abbinamenti nuovi e anche per ricevere consigli e suggerimenti preziosi, per combinare al meglio food ed etichette di diverse di oli.

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ARRIVA ANCHE NEI DRINK

Grazie alla collaborazione tra Olio Capitale e "Trieste cocktail week", l'olio extravergine di oliva arriva anche nei drink. Nella settimana che precede la fiera, quindici locali inseriranno nei loro cocktail l'olio, rendendolo protagonista anche nelle bevande, che saranno affiancate anche da una selezione di finger food con stuzzichini proposti dai produttori presenti a Olio Capitale 2024.

Ad aderire sono: 040 Social Food, Ai Fiori, Antico Caffè San Marco, Antico Caffè Torinese, Bar Buffet Borsa, Becco, Corte Caffè, Draw, La Muta, Mast, Magna, Mor, N'Joy Food&Drink, The Modernist Hotel e Puro.

I cocktail con l'olio saranno visibili nei locali con un menù ad hoc e saranno pubblicizzati anche sui banconi. Saranno poi replicati nella tre giorni della fiera, per presentare assaggi originali ai visitatori. L'inserimento dell'olio nei drink è una tendenza già presente in tanti bar tender a livello mondiale e anche a Trieste l'idea è quella di sperimentare, e di sorprendere i clienti con abbinamenti nuovi e inconsueti.