



Inaugurata la XVI edizione di Olio Capitale

Inaugurata questa mattina la 16esima edizione di Olio Capitale che dall'8 al 10 marzo anima 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). Con 220 produttori che proporranno il meglio della loro offerta in un contesto ricco di eventi.

Patrizio Giacomo La Pietra, Sottosegretario del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste ha sottolineato che "in tutti i posti dove c'è la promozione di un prodotto d'eccellenza come l'olio d'oliva, come rappresentanti del Governo cerchiamo di esser presenti, per dare un segnale di attenzione a un comparto importante e alla promozione di un prodotto che per noi, appunto, è un'eccellenza. Siamo qui per valorizzarlo. I produttori hanno fatto lavoro importante, da qui in avanti avranno l'appoggio di una politica che vuole avere una strategia e degli obiettivi. Dobbiamo lavorare insieme a loro perché questo comparto sia sempre più produttivo e soprattutto dobbiamo sottolineare il valore di questo prodotto".

Antonio Paoletti, presidente della Camera di commercio Venezia Giulia, ha parlato di "emozione grande perché siamo consolidati, con 16 anni di fiera e 18 di concorso Olio Capitale, questa location è ideale, la gioia è che gli espositori rispondono ogni anno, sempre in crescita, con tante richieste. L'evento serve per attirare l'attenzione sull'olio extravergine d'oliva, per parlare a 360 gradi del settore. C'è un avvicinamento importante dei giovani - aggiunge - verso questo mestiere, e questo è uno dei segnali positivi che rileviamo in questa edizione".

"Olio Capitale è diventata la più importante manifestazione del settore in Italia. Un evento dal respiro internazionale che mette in mostra una delle eccellenze del nostro Paese e della nostra regione. Quando si parla di agroalimentare è importante porre l'accento non solo sulla bontà di questo prodotto ma anche sulla qualità e sulle proprietà salutari che sono garantite anche in Friuli Venezia Giulia da un rigido sistema di controlli". Lo ha affermato il governatore del Friuli Venezia Giulia Massimiliano Fedriga intervenuto con un video saluto all'inaugurazione.

Fabio Scoccimarro, assessore regionale alla Difesa dell'Ambiente, spiega che "Trieste diventa capitale dell'olio, prezioso alimento che fa parte della cultura italiana e non solo. Siamo eredi di una lunga tradizione, nel mondo siamo conosciuti per queste eccellenze ed è giusto che le istituzioni possano salvaguardarle e promuoverle nel migliore dei modi possibile".

Il sindaco di Trieste Roberto Dipiazza ha ricordato che "ho contribuito alla nascita di questo evento insieme al presidente Antonio Paoletti, è un orgoglio e un'emozione averlo visto crescere così tanto nel corso degli anni. È anche un veicolo importante per il turismo, molti espositori e visitatori proprio in occasione della fiera scoprono Trieste e poi spesso ci tornano in vacanza".

Per Andrea Prete, presidente di Unioncamere, "l'olio è una delle eccellenze dei nostri prodotti dell'agroalimentare, e abbiamo qui oggi una presenza significativa di tutte le regioni. Credo che dobbiamo tutelare questo enorme patrimonio. All'estero vogliono qualità e vogliono Italia. E dobbiamo anche tutelarli dalle copie, che spesso colpiscono proprio all'estero prodotti italiani, vedi il 'parmesan'. Anche l'olio in tal senso va protetto".

Michele Sonnessa, presidente dell'Associazione Città dell'Olio, ha definito la fiera "un evento di



straordinaria importanza, per noi l'obiettivo è dare valore a questo prodotto, un prodotto principe della dieta mediterranea, un prodotto che racchiude valori importanti, è storia, cultura, paesaggio, ambiente, biodiversità. In questo contesto importante vogliamo valorizzarlo, ma abbiamo anche creato occasioni di approfondimento, in particolare un focus sull'olioturismo, un'opportunità per dare valore al prodotto, alle comunità e alle città dell'olio".

Angelo Tortorelli, presidente di Mirabilia Network, ha evidenziato come Olio Capitale sia "l'unica fiera di settore specializzata che esiste in Italia, non si parla solo dell'aspetto produttivo, ma anche culturale, legato alla salute, al tema dell'ambiente e del paesaggio. Elementi che devono essere raccontati, perché sono importanti per la percezione del prodotto da parte del consumatore"

Questi i numeri dell'evento: 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. 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 e park Bovedo www.oliocapitale.it/it/-visitare/come-arrivare/

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

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



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Trieste Convention and Visitors Bureau ed è stata presentata questa mattina nella sala Desiata della sede di Trieste della Cciaa Vg.