

Si è conclusa la seconda giornata di Olio Capitale

SECONDA GIORNATA DI OLIO CAPITALE

Grande interesse per la seconda giornata di Olio Capitale, il salone dell'olio extravergine di qualità. La fiera è organizzata a Trieste 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. Approfondimenti legati all'olio, alla sua produzione e alle caratteristiche che lo rendono un alimento salutare, hanno affiancato le degustazioni, gli assaggi e le centinaia di incontri tra produttori e buyer che hanno contraddistinto questa seconda giornata della 16.a edizione di Olio Capitale. Molte le curiosità e le varietà di prodotto che si possono trovare tra gli stand della fiera che si completa in tutte le aree del Generali Convention Center Trieste del Porto Vecchio. Due, quest'anno, gli Oil Bar a disposizione dei visitatori per scoprire e conoscere al meglio le varietà olivicole italiane presenti nella rassegna fiera. Un'offerta ampia e variegata che tocca le maggiori regioni produttrici della Penisola, attraverso un percorso sensoriale davvero unico, con l'opportunità di avere a disposizione contemporaneamente centinaia di etichette.

FOCUS SULL'OLIO EVO PUGLIESE

Fin dal mattino è stata numerosa la partecipazione ai convegni di approfondimento di Olio Capitale. Protagonista nella sala convegni "La Puglia dell'olio Evo" in un appuntamento introdotto dal presidente dell'Associazione Città dell'Olio, Michele Sonnessa e dal coordinatore dell'Associazione per la Puglia, Cesareo Troia. Un confronto quello sull'olio pugliese particolarmente interessante dal quale sono emerse le caratteristiche di quantità e qualità del prodotto. "L'olio extravergine di oliva pugliese -ha affermato Antonio Moschetta, ordinario di medicina interna dell'Università Aldo Moro di Bari - ha delle caratteristiche uniche. Noi abbiamo preso in considerazione alcune singole cultivar come la Coratina, l'Oliarola cima di Bitonto, la Cima di Moda, la Peranzana e abbiamo visto che dopo l'assunzione il numero dei geni che si accendono nel nostro organismo sono molto specifici per ognicultivar. Quasi 1.800 geni sui 46 mila studiati e di questi l'80% sono specifici per cultivar: vanno rispettati di più i terreni, le condizioni pedoclimatiche, i micronutrienti e il Dna delle piante che se nascono e crescono in un territorio è perché queste piante devono dare un frutto da cui si ottiene un Evo come quello pugliese che ha degli effetti nutrigenomici fantastici. Olio Capitale ha realizzato il sogno di poter avere nell'Oil bar tutte le monocultivar italiane: il futuro è la difesa dei monocultivar che contraddistinguono l'unicità italiana".

Per l'assessore regionale all'Agricoltura della Puglia, Donato Pentassuglia, l'impegno con l'Associazione della Città dell'Olio ha il fine di "coinvolgere gli operatori della filiera, a partire dai Comuni in cui insistono queste aziende e questi produttori per stare insieme e far fronte a quella che è la prospettiva di vendere olio extravergine, parlare delle sue qualità e fare matching con il sistema universitario per dare



la possibilità di spiegare in termini consapevoli tutte le proprietà dell'olio e l'impatto sulla salute. Olio Capitale è una grande opportunità che ho verificato di persona negli anni precedenti e quest'anno abbiamo raddoppiato la capacità espositiva della Puglia proprio perché riteniamo opportuno e importante esserci. Questa fiera punta sulla qualità delle produzioni e mette nella condizioni di competere in maniera leale i produttori di olio extravergine di oliva di eccellenza".

LA CALABRIA INVESTE SULL'OLIVICOLTURA

Nell'ampio stand della Calabria si è svolto oggi un focus sull'olio a 360 gradi, per parlare delle specificità della regione e del futuro del prodotto.

Tra gli interventi quello di Gianluca Gallo, assessore regionale all'Agricoltura, "la nostra è una delle regioni più importanti dal punto di vista della produzione olivicola del Paese - ha ricordato - e tra le più importanti per le produzioni biologiche. Abbiamo deciso di crescere, perché abbiamo deciso di puntare sulla qualità investendo sulle nostre aziende, con un piano di rilancio olivicolo con investimenti pari a 50 milioni nel prossimo quinquennio, e per fare in modo che tutto ciò sia orientato verso una crescita in termini di qualità dei nostri prodotti che hanno una grande fortuna, la fertilità della nostra terra, una grande biodiversità e soprattutto la possibilità, con un clima temperato, di produrre con grande forza".

Al convegno ha partecipato anche il presidente della Camera di commercio Venezia Giulia, Antonio Paoletti, che ha sottolineato "il piacere di vedere tanti giovani che lavorano nei terreni e nelle aziende di famiglia, dobbiamo lavorare tutti insieme, quello che abbiamo fatto per il vino, diventato un'eccellenza italiana, dobbiamo farlo anche per l'olio e un appuntamento come Olio Capitale consente di realizzare un focus annuale importante nel settore e ci dà gli input da portare avanti. Ci hanno anche invitato ad andare in Calabria con questo tipo di fiera - ha aggiunto - ci penseremo".

IL PROGRAMMA DI DOMENICA 10 MARZO

OIL BAR aperto dalle 10 alle 19

La promozione della cultura dell'extra-vergine passa attraverso l'Oil Bar di Olio Capitale, il bar degli oli dove - seduti comodamente al banco - è possibile scegliere tra centinaia di etichette presenti in fiera. 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.

ore 10.30

STAND ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTA' DELL'OLIO

Presentazione del libro

"Pensaci prima" con l'autrice Sara Farnetti

OIL ROOM

SEGRETI IN CUCINA: OGNI OLIO FA LA DIFFERENZA



con la collaborazione dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (O.N.A.O.O)

Come cambia sapore la stessa pietanza con gli oli extravergine diversi

ore 11.00 - 11.45

Piatto in degustazione: 4 pomodori, origano, maggiorana e 4 oli evo diversi

*prenotazioni sul posto, numero limitato

Spazio Calabria

Ore 11.00

La Calabria delle Certificazioni Dop, IGP e Presidi Slow Food

Ore 11:00 Registrazione partecipanti

Ore 11:15 Saluti e introduzione

Ore 11:30 Dott. Rosario Franco, Funzionario Dipartimento Agricoltura, Risorse Agroalimentari e Forestazione della Regione Calabria.

Ore 12:00 Dr. Cesare Renzo, Produttore Dolce di Rossano e responsabile del presidio Slow Food;

Ore 12:30 Dott. Antonio Lauro, Funzionario Dipartimento Agricoltura, Risorse Agroalimentari e Forestazione della Regione Calabria.

Michelangelo Notarianni, Comitato DOP Lametia

L'attività del consorzio Svelando "Dea Carolea"

Massimo Magliocchi, il Consorzio IGP Olio di Calabria

Degustazione Guidata Evo calabresi certificati DOP e IGP

Dibattito testimonianze e scambio di informazioni

Ore 13:30 Chiusura

STAND ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTA' DELL'OLIO

ore 11.45 - 12.30

Talk Anco Cassano delle Murge

L'oliera delle Murge

Intervengono



Il Sindaco Davide del Re

Il Vicesindaco assessore all'agricoltura Rocco Fabio lapadula

Ricercatore storico Vito Campanale

OIL ROOM

SEGRETI IN CUCINA: OGNI OLIO FA LA DIFFERENZA

con la collaborazione dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (O.N.A.O.O)

Come cambia sapore la stessa pietanza con gli oli extravergine diversi

ore 12.00 - 12.45

Piatto in degustazione: crema di finocchi e 4 oli evo diversi

*prenotazioni sul posto, numero limitato

GIARDINO DEGLI ULIVI

Dimostrazione e assaggio di Cocktail con olio extra vergine

ore 13.00 - 13.30

COCKTOIL: COCKTAIL BAR AL BARCOLLO, con Mario Lupi, migliore cocktoil 2023

GIARDINO DEGLI ULIVI

Dimostrazione e assaggio di Cocktail con olio extra vergine

ore 13.30 - 14.00

COCKTOIL: COCKTAIL BAR AL BARCOLLO, con Mario Lupi, migliore cocktoil 2023

STAND ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTA' DELL'OLIO

ore 13.00 - 13.45

Talk Comune Mattinata

FEXTRA 2024: Il tema delle radici tra tradizione e innovazione

Intervengono

Assessore Ciuffreda Rosanna

Consigliere di Bari Marcello



GIARDINO DEGLI ULIVI

Dimostrazione e assaggio di Cocktail con olio extra vergine

ore 14.00 - 14.30

COCKTOIL: COCKTAIL BAR THE MODERNIST

STAND ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTA' DELL'OLIO

ore 14.00 - 15.45

Talk Comune Bitonto

Archeologia dell'olio evo

Interventi:

Francesco Brandi Assessore all'Agricoltura e la dott.ssa Francesca Sblendorio guida turistica.

Saluti

Francesco Paolo Ricci, Sindaco di Bitonto

Prof. Siculo Michele Archeologo Preistorico,

Prof. Pice Nicola Presidente della Fondazione De Palo - Ungaro

Prof. Piglionica Nicola Museo della Civiltà Contadina, Prof.ssa Petta Maria

GIARDINO DEGLI ULIVI

Dimostrazione e assaggio di Cocktail con olio extra vergine

ore 14.30 - 15.00

COCKTOIL: COCKTAIL BAR AI FIORI

OIL ROOM

ore 15.00 - 15.45

Degustazione oli finalisti del 18^o Concorso Olio Capitale 2024, categoria fruttati intensi guidata dagli esperti dell'U.M.A.O (Unione Mediterranea Assaggiatori Olio)

GIARDINO DEGLI ULIVI

Dimostrazione e assaggio di Cocktail con olio extra vergine



ore 15.00 - 15.30

COCKTOIL: COCKTAIL BAR MAST

GIARDINO DEGLI ULIVI

Dimostrazione e assaggio di Cocktail con olio extra vergine

ore 15.30 - 16.00

COCKTOIL: COCKTAIL BAR CORTE CAFE

OIL ROOM

SEGRETI IN CUCINA: OGNI OLIO FA LA DIFFERENZA

con la collaborazione

dell' Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (O.N.A.O.O)

Come cambia sapore la stessa pietanza con gli oli extravergine diversi

ore 16.00 - 16.45

Piatto in degustazione: passata di piselli e 4 oli evo diversi

*prenotazioni sul posto, numero limitato

STAND ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTA' DELL'OLIO

ore 16.00 - 17.00

Diretta radio

OIL ROOM

SEGRETI IN CUCINA: OGNI OLIO FA LA DIFFERENZA

con la collaborazione

dell' Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (O.N.A.O.O)

Come cambia sapore la stessa pietanza con gli oli extravergine diversi

ore 17.00 - 17.45

Piatto in degustazione: patate rosse al vapore e 4 oli evo diversi

*prenotazioni sul posto, numero limitato



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

ore 17.00 - 18.00

STAND ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTA' DELL'OLIO

Presentazione del libro

“Olivi e mare e sale” con l' autore Boris Pangerc, Modera Walter Chiereghin, Direttore Rivista Ponterosso

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