

# CARTELLA STAMPA

## 11° OLIO CAPITALE

### HIGHLIGHTS - Olio Capitale undicesima edizione nel segno della qualità

#### Olio Capitale, VALORE extravergine

Il convegno d'apertura di Olio Capitale 2017 si terrà sabato 4 marzo alle ore 10

#### Produzione in contrazione ma all'insegna della qualità con punte d'eccellenza

Sfida tra 229 etichette di qualità

#### Oil bar più ricco e nuovi corsi per comprendere il buon extra vergine

Aumentano le degustazioni guidate e i mini-corsi di assaggio per conoscere meglio l'olio EVO

#### Continua a crescere l'attenzione all'extra vergine di qualità

Buyer e giornalisti stranieri e food blogger in diretta a Olio Capitale

#### Con Olio Capitale Shopping la città diventa protagonista

Un centinaio di esercizi commerciali di Trieste hanno aderito allestendo vetrine a tema

#### Per Olio Capitale 2017 tutti a cena con l'oleologo

Cena a tema e degustazioni guidate con l'assaggiatore di olio nei ristoranti di Trieste

#### Con Emanuele Scarello e Fipe Trieste la Scuola di cucina di Olio Capitale si fa innovativa e 'stellata'

Showcooking di alto livello per la nuova edizione del Salone degli Extra vergini tipici e di qualità

#### A Olio Capitale torna la Commanderie des Cordons Bleus de France

Domenica 5 marzo, il Forum di formazione 'Olio, natura e qualità'

#### L'Associazione Nazionale Donne dell'Olio ritorna a Olio Capitale

Numerose le attività prevista dal sodalizio all'interno del proprio stand

#### A Olio Capitale arriva l'uliveto virtuale

Con la realtà immersiva si potrà camminare tra gli ulivi senza lasciare la Stazione Marittima

#### Il programma di Olio Capitale 2017

## HIGHLIGHTS - Olio Capitale undicesima edizione nel segno della qualità

Olio Capitale taglia il traguardo dell'undicesima edizione e riporta i migliori extra vergini di qualità del Mediterraneo alla stazione Marittima di Trieste. Il Salone degli extra vergini tipici e di qualità, organizzato da Aries - Camera di Commercio della Venezia Giulia in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio e il supporto della Regione Friuli Venezia Giulia, e Comanderie des Cordons Blues de France, si terrà dal 4 al 7 marzo e porterà nel capoluogo del Friuli Venezia Giulia i migliori oli del Mediterraneo con centinaia di etichette **provenienti da Puglia, Sicilia, Calabria, Toscana, Lazio, Campania, Basilicata, Liguria, Umbria, Molise, Abruzzo, Marche, Emilia Romagna, Trentino Alto Adige, Veneto e Friuli Venezia Giulia, oltre che da Croazia e Grecia.**

Olio Capitale verrà inaugurato sabato 4 marzo alle ore 10 dal Convegno d'apertura della manifestazione intitolato 'Olio Capitale, VALORE extravergine' che vedrà la partecipazione di Antonio Paoletti, presidente della Camera di commercio della Venezia Giulia; Enrico Lupi, presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio; Roberto Dipiazza\*, Sindaco di Trieste; Cristiano Shaurli\*, assessore regionale alle Risorse agricole della Regione Friuli Venezia Giulia; Debora Serracchiani\*, Presidente della Regione Friuli Venezia Giulia e Luca Sani\*, Presidente Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati. Parteciperanno inoltre lo chef 2 stelle Michelin e coordinatore della Scuola di cucina di Olio Capitale Emanuele Scarello, con intervento dal titolo 'Olio extravergine d'oliva: ingrediente stellato per una cucina di alta qualità' e il giornalista e scrittore Carlo Cambi con l'intervento intitolato 'L'olio da commodity a brand tra sviluppo territoriale e paesaggi (anche interiori)'. Il tutto con la moderazione del giornalista enogastronomico Giuseppe Cordioli.

Per quest'undicesima edizione Olio Capitale rafforzerà maggiormente la propria vocazione di **promotore della cultura del mangiar sano**. Dopo il successo dello scorso anno ritorna in grande stile e viene ampliata la 'Scuola di Cucina di Olio Capitale' con la partecipazione di un team di chef stellati coordinato da Emanuele Scarello, ognuno dei quali proporrà due ricette nelle quali l'extravergine d'oliva sarà utilizzato quale elemento d'esaltazione dei sapori. Importante, poi, la

partecipazione della Fipe Trieste, i cui chef proporranno pietanze di grande ricercatezza che renderanno **ancora più fruibile, specie al pubblico straniero, l'extra vergine d'oliva nelle sue molte declinazioni.**

Per quanto concerne le giornate d'apertura confermata la formula di successo delle ultime due edizioni: il Salone sarà aperto sabato, domenica, lunedì e martedì. Si amplia, quindi, l'attenzione per il business, così come il focus sull'internazionalizzazione, per dare risposte ancora più puntuali alle esigenze degli operatori professionali e dei ristoratori, facilitando l'incontro tra la domanda di extravergine italiano proveniente soprattutto dai mercati esteri e l'offerta dei produttori. Per quanto riguarda gli orari la fiera sarà aperta nelle giornate di sabato, domenica e lunedì con orario dalle 10 alle 19 e martedì dalle 10 alle 14.

Confermata una buona partecipazione straniera: saranno presenti in fiera produttori provenienti da Grecia, Croazia e Spagna. Variegata anche l'origine mediterranea dei **229 oli partecipanti al Concorso Olio Capitale**, con etichette non solo italiane, ma anche di oli prodotti in **Spagna, Grecia, Francia e Portogallo**, che verranno valutati nelle sessioni d'assaggio delle giurie popolari e dei professionisti in programma durante la fiera.

A fianco di Olio Capitale si confermano le partnership strategiche con l'**Associazione nazionale Città dell'olio**, con un numero rilevante di associati tra gli espositori della manifestazione, con la **Commanderie des Cordons Blues de France** e con l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia (Ersa).

Trasversale e ampia la partecipazione di molteplici associazioni di settore coinvolte negli eventi collaterali, che riconoscono Olio Capitale quale 'Casa dell'extravergine di qualità': gli assaggiatori dell'Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extra Vergine di Oliva (A.S.C.O.E.) e dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva (ONAOO), la Federazione Italiana Pubblici Esercizi di Trieste (Fipe), Associazione nazionale donne dell'Olio e Knowoil.

**Come sempre ricco e articolato il calendario di eventi collaterali** con approfondimenti tecnici dedicati ai produttori, le lezioni della Scuola di Olio Capitale, le degustazioni guidate e i mini-corsi di assaggio.

## Olio Capitale, VALORE extravergine

*Il convegno d'apertura di Olio Capitale 2017 si terrà sabato 4 marzo alle 10*

Olio Capitale 2017 verrà inaugurato sabato 4 marzo alle ore 10 dal Convegno d'apertura della manifestazione intitolato 'Olio Capitale, VALORE extravergine' che vedrà la partecipazione di Antonio Paoletti, presidente della Camera di commercio della Venezia Giulia; Enrico Lupi, presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio; Roberto Dipiazza\*, Sindaco di Trieste; Cristiano Shaurli\*, assessore regionale alle Risorse agricole della Regione Friuli Venezia Giulia; Debora Serracchiani\*, Presidente della Regione Friuli Venezia Giulia e Luca Sani\*, Presidente Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati. Parteciperanno inoltre lo chef 2 stelle Michelin e coordinatore della Scuola di cucina di Olio Capitale Emanuele Scarello, con intervento dal titolo 'Olio extravergine d'oliva: ingrediente stellato per una cucina di alta qualità' e il giornalista e scrittore Carlo Cambi con l'intervento intitolato 'L'olio da commodity a brand tra sviluppo territoriale e paesaggi (anche interiori)'. Il tutto con la moderazione del giornalista enogastronomico Giuseppe Cordioli. Al termine del convegno verranno premiati gli oli vincitori della scorsa edizione del Concorso Olio Capitale, ovvero l'olio 'Knolive Epicure' dell'azienda spagnola Knolive Oils, il 'Monocultivar Uovo di Piccione' della pugliese Società Agricola Torre Riviera e 'Le Selezioni Coratina' dell'azienda Agricola, anch'essa pugliese, Le Tre Colonne di Salvatore Stallone.

\*in attesa di conferma

**“Olio Capitale, VALORE extravergine”**

Sabato 4 marzo, ore 10.00  
Sala Oceania - Stazione Marittima di Trieste

**PROGRAMMA**

*Introduzione*

**Antonio Paoletti**, Presidente della Camera di commercio della Venezia Giulia

**Enrico Lupi**, Presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio

*Saluti delle Autorità*

**Roberto Dipiazza**, Sindaco di Trieste\*

**Laura Fasiolo**, Commissione Agricoltura del Senato della Repubblica

**Luca Sani**, Presidente Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati\*

**Debora Serracchiani**, Presidente della Regione Friuli Venezia Giulia

*Interventi*

**Emanuele Scarello**, chef 2 stelle Michelin e coordinatore della Scuola di cucina di Olio Capitale

“Olio extravergine d’oliva: ingrediente stellato per una cucina di alta qualità”

**Carlo Cambi**, giornalista e scrittore

“L’olio da commodity a brand tra sviluppo territoriale e paesaggi (anche interiori)”

*Premiazione oli vincitori del concorso Olio Capitale 2016*

*Moderatore:*

**Giuseppe Cordioli**, giornalista

**A SEGUIRE: TAGLIO DEL NASTRO**

## **Produzione in contrazione ma all'insegna della qualità con punte d'eccellenza**

### *229 etichette giunte per l'undicesima edizione del Concorso Olio Capitale*

A due raccolti di distanza dall'anno orribile per l'olivicoltura italiana, nonostante le previsioni di produzione dell'olio d'oliva per il bacino del Mediterraneo non siano entusiasmanti sotto il profilo quantitativo, l'olio non mancherà. Secondo la Commissione europea l'Ue ha prodotto 888 mila tonnellate nei primi tre mesi della nuova campagna olearia (ottobre-novembre-dicembre), il 41% in meno rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Ci sarà però olio di oliva per tutti grazie alle scorte e all'ottima produzione dello scorso anno. Inoltre, la contrazione della produzione non ha intaccato la qualità, che per gli extra vergini d'oliva italiani si presenta mediamente buona, con punte di eccellenza.

Va poi sottolineato che l'andamento produttivo sia stato differente nelle varie zone produttive. In Trentino, per esempio, è stato anno record. Con 2.034 tonnellate di olive, la stagione appena conclusa risulta essere la più produttiva, sicuramente dal 1974, ma con buona probabilità anche dal 1936, considerata l'assenza di dati del periodo 1961-1973. Il dato è frutto delle rilevazioni Fondazione Edmund Mach. Ottima la qualità trentina, anche se gli olivicoltori si aspettavano una resa superiore. Sono state prodotte 271 tonnellate di olio extra vergine di oliva ma la resa media, al 13,3%, è stata più bassa di quasi un punto rispetto al passato. Il clima mite della primavera, l'assenza della mosca delle olive, unitamente all'utilizzo di buone pratiche agronomiche ha favorito il successo dell'olivicoltura trentina. La produzione trentina rappresenta lo 0,2% di quella nazionale ma è sempre più apprezzata anche grazie alla riscoperta di cultivar autoctone, caratteristiche del territorio, che danno un'identità ben precisa all'extra vergine qui prodotto. Dati positivi quindi, che favorisce la crescita del Concorso Olio Capitale, quest'anno giunto all'undicesima edizione, e nato proprio per scommettere **sulla qualità, che si ripropone senza alcuna modifica al regolamento.**

Una linea che ha portato già i suoi frutti, con ben **229 campioni fatti pervenire al panel professionale** che ha già iniziato a esaminarli per selezionare la rosa dei **15 finalisti** che verranno giudicati durante Olio Capitale. Durante le giornate della fiera il compito di eleggere i vincitori spetterà a una giuria di assaggiatori professionali, a una di ristoratori e a una di semplici consumatori; una **triplice giuria**, pertanto, che da sempre è l'elemento caratterizzante di questo Concorso, che vuole così rappresentare al meglio la varietà di fruttori dell'extra vergine.



11° SALONE DEGLI  
OLI EXTRA VERGINI  
TIPICI E DI QUALITÀ

4-7 MARZO/MARCH 2017  
Trieste (Italy)  
www.oliocapitale.it  
info@oliocapitale.it

Anche quest'anno, accanto agli oli italiani sono pervenute anche **bottiglie straniere** da **Spagna, Grecia, Francia e Portogallo**. Chi sarà il migliore, per ciascuna categoria di fruttato intenso, medio e leggero, lo si potrà scoprire nella giornata conclusiva di Olio Capitale, martedì 7 marzo, alle 12, quando la manifestazione si chiuderà festeggiando i migliori oli del nuovo anno.



**Ariès**

AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio Venezia Giulia

Piazza della Borsa 14 - 34121 Trieste  
Tel. +39 040 6701281 - Fax +39 040 365001  
info@ariestrieste.it - www.ariestrieste.it



FRIULI VENEZIA GIULIA  
www.turismoFvg.it

PISUS TRIESTE COTE ATTIVA  
CULTURA - CIBO  
SOSTANZIALITÀ  
IN COLLABORAZIONE  
CON LE AZIENDE LOCALI  
AZIENDE SP - Produzione Venezia  
Manifestazioni



Camera di Commercio  
Venezia Giulia  
Trieste Gorizia



## Oil bar più ricco e nuovi corsi per comprendere il buon extra vergine

*Aumentano le degustazioni guidate e i mini-corsi di assaggio per conoscere meglio l'olio EVO*

Diffondere la cultura dell'olio e insegnare come riconoscere un buon extra vergine d'oliva individuandone pregi e difetti è l'obiettivo delle molte iniziative organizzate all'interno di Olio Capitale 2017, **che mai come in queste edizioni punta sulle degustazioni guidate e sui corsi d'assaggio.**

L'Oil Bar sarà ancora più ricco e **permetterà di scegliere tra le centinaia di etichette degli oli in fiera da degustare seguendo i consigli degli esperti assaggiatori dell'AS.CO.E.**

Due volte al giorno nella Sala Illiria-Oil Room della Stazione Marittima a cura di ONAIO si terranno le degustazioni d'olio di qualità, durante le quali gli amanti dell'Evo potranno confrontarsi con assaggiatori professionisti e apprendere le tecniche di degustazione dell'olio extra vergine d'oliva. Ogni mattina dalle 11 alle 12 si terrà la degustazione per principianti 'Un sorso di extra vergine', mentre al pomeriggio, dalle 15.30 alle 16.30, si terrà la degustazione per un pubblico esperto 'armonia ed equilibrio'.

Chi volesse partecipare a un vero e proprio **mini-corso d'assaggio potrà approfittare dei corsi "Impariamo l'arte dell'assaggio"**, che si terranno sabato, domenica e lunedì alle ore 17.00 nell'Oil Room - Sala Illiria. Le lezioni di degustazione, curate da AS.CO.E. si concluderanno con il testing degli oli finalisti del Concorso Olio Capitale e quindi si potrà **partecipare alla Giuria Popolare**, che assieme a quella degli esperti assaggiatori e quella dei ristoratori, **eleggerà i vincitori del Concorso 2017.**

Per aderire alle sessioni di degustazione, tutte completamente gratuite, sarà sufficiente iscriversi presso l'infopoint presente in fiera.



## Continua a crescere l'attenzione all'extra vergine di qualità

Buyer e giornalisti stranieri e food blogger in diretta a Olio Capitale

Olio Capitale 2017 si conferma l'appuntamento da segnare in agenda per farsi un'idea sull'enorme varietà di produzioni olivicole italiane. Un evento che ha ormai catturato l'attenzione internazionale e attrae regolarmente un ampio ventaglio di amanti dell'olio stranieri ma anche professionisti del settore.

Come sempre anche per l'edizione 2017 sarà rilevante la presenza di giornalisti e visitatori professionali provenienti da **Giappone, Stati Uniti, Regno Unito, Germania, Austria, Svezia, Danimarca, Svizzera, Cina, Polonia, Ungheria, Repubblica Ceca, Slovacchia, Egitto, Turchia, Francia, Olanda e Corea.**

Confermata inoltre la presenza in fiera di food blogger di alto profilo con grande seguito sul web, tra cui l'apprezzatissima Angela Maci di "Sorelle in pentola" e "Storie Buone", che dopo l'assaggio dello scorso anno tornerà per degustare i migliori oli del Mediterraneo.

Non mancherà inoltre lo spazio dedicato agli operatori professionali, la cui decisa presenza conferma il crescente livello d'attenzione calamitato dalla manifestazione a livello internazionale, anche grazie all'articolata rete di contatti dell'Area Internazionalizzazione di Aries, che puntato sui mercati maggiormente richiesti dagli espositori, tenendo conto delle esigenze emerse durante le scorse edizioni. Per le aziende partecipanti a Olio Capitale viene così garantita un'agenda di incontri prefissati, un servizio che anno dopo anno ha rafforzato la vocazione commerciale della manifestazione, rendendola sempre più appetibile.

L'obiettivo di Olio Capitale di valorizzare un prodotto principe della dieta mediterranea si concretizza anche riuscendo ad attrarre amatori e semplici consumatori italiani e dei Paesi vicini. Anche quest'anno si sono già pre-registrati **visitatori sloveni, croati, ungheresi e viene confermata la forte attenzione dimostrata per la manifestazione da parte del pubblico austriaco e tedesco.**

## Con Olio Capitale Shopping la città diventa protagonista

*Un centinaio di esercizi commerciali di Trieste hanno aderito all'iniziativa allestendo vetrine a tema. Biglietti ridotti alla Fiera per chi acquista nei negozi del circuito*

La città di Trieste si veste di olio. In occasione Olio Capitale, circa 100 esercizi commerciali del centro storico allestiranno le proprie vetrine a tema. I commercianti della città hanno, infatti, risposto con grande entusiasmo ad Olio Capitale Shopping, l'iniziativa promossa dal Salone degli Oli Extravergini e di Qualità (4-7 marzo Stazione Marittima) organizzato da Aries-Camera di commercio della Venezia Giulia, e realizzata con la preziosa collaborazione di Confcommercio Trieste e Associazione Nazionale Città dell'Olio. Aderendo al circuito, hanno accettato di realizzare dal 25 febbraio e per tutta la durata della fiera, vetrine a tema impreziosite da allestimenti dedicati al mondo dell'olio e dell'olivo e contrassegnate da vetrofanie e locandine che segnalano la Fiera. Una iniziativa che nasce con lo scopo di coinvolgere la città nella realizzazione dell'attesissimo grande evento dedicato all'olio e per promuovere la partecipazione dei cittadini alla Fiera. Infatti, tutti coloro che dal 25 febbraio al 7 marzo faranno acquisti negli esercizi commerciali convenzionati e aderenti al circuito, avranno diritto a biglietti ridotti di ingresso alla Fiera.

Ecco i negozi che hanno aderito al circuito: De Felszegi, Malu Abbigliamento, Macelleria, Ceramiche Ugussi, Camiceria Bisi, Computer Discount, Goblin di Ambrosino Andrea, Laurenti di Stigliani, BignamiSub, Libreria Umberto Saba, Calzature Castiglioni, Eliotecnoservice, Ceppi Marco Ortofrutta, Drogheria Gocce e Bolle, Cicli Marcon Moto, Sanitaria Triestina, Fonda lampadari, L'Oro del Borgo Sas, Ekofont sas, Profumeria Guerin, Drogheria 4R, Equivalenza profumi, Trieste Auto Srl, Bar Portamarina, Pepenero Pepebianco Ristorante, Osteria da Marino, Omnia trade srl, 2p capelli & estetica srl, La Tecia, Ape Regina, Supermercati Bosco, Bar Gelateria di Calzi Giorgia, Calzature2r, Calzature Malvestiti snc, G.Carpani sas, Drogheria Profumeria Centro Sconto, Pascucci sas, La Melagrana Società Cooperativa Sociale, Triestesport S.r.l., Edicola Clarich Romano, Laudato Marina, L'Oasi Naturale di Marini Ondina, Puntobenessere, Penelope, Ottica Trevi Snc, Avventura Due srl, Cantinaistriana, Arredoluce di Martellani Tatiana, Marcello Sessi Succ. Arr. s.a.s. di Livio Sessi, Pelletterie Roberta, Biosana, Frutta e verdura Stoch Donatella SAS, Bio Nature, Panificio Sossi Sas, Arriba Arriba SNC, L'Ortolana, Panificio Čok, Bar alla Tramvia, Pescheria Atena, Bora Nera, Ristorante al Granzo,



11° SALONE DEGLI  
OLI EXTRA VERGINI  
TIPICI E DI QUALITÀ

4-7 MARZO/MARCH 2017

Trieste (Italy)

[www.oliocapitale.it](http://www.oliocapitale.it)

[info@oliocapitale.it](mailto:info@oliocapitale.it)

Hotel Eden di Sodomaco L., Hotel Colombia sas, Mia di Righetti Mia, Lacovig, Sara Tavernetta, Nature Point Srl, Nuovo Albergo centro, Calzedonia, Fabs, Bar Talù, Agromeccanica srl, Macelleria Zanetti, Cobeze snc, Sangiobar snc, Bagutta Triestino, Genzo Vascotto Sas Bar, Calzature Spinazzola S.n.c., Seven Historical Residence srl, Simich Monica, Caffetteria "Giornali & Caffè", Arlo investimenti srl, Smilovich Antonella - Albano Garden Pet Shop, Osteria da Baffo Sas, Filxenja Srl, Elisabetta Mazzaroli, Portacavana Snc, Ma.ma. Srl - Centro Lanza, Macelleria Remo, Paolo&Nerina abbigliamento, Ottica Visus, La Musina Drogheria.



**Aries**

AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio Venezia Giulia

Piazza della Borsa 14 - 34121 Trieste  
Tel. +39 040 6701281 - Fax +39 040 365001  
[info@ariestrieste.it](mailto:info@ariestrieste.it) - [www.ariestrieste.it](http://www.ariestrieste.it)



FRIULI VENEZIA GIULIA  
[www.turismoFriVg.it](http://www.turismoFriVg.it)

PISUS TRIESTE COTE ATTIVA  
CULTURA - COMMERCE  
SOSTENIBILITÀ  
IN COLLABORAZIONE  
CON LE AZIENDE LOCALI  
AZIONE 87 - Marketing territoriale  
PROMOSSO DALLA



Camera di Commercio  
Venezia Giulia  
Trieste Gorizia

## **Per Olio Capitale 2017 tutti a cena con l'oleologo**

*Cena a tema e degustazioni guidate con l'assaggiatore di olio a Pordenone e Udine e in tanti ristoranti della città di Trieste*

La Cucina di Olio Capitale varca i confini della Venezia Giulia con "A cena con l'oleologo" l'originale iniziativa promossa da Olio Capitale e realizzata in collaborazione con Fipe, Associazione nazionale Città dell'Olio che coinvolgerà i ristoranti della città di Trieste ma non solo. In occasione del Salone degli Oli Extravergini e di Qualità (4-7 marzo Stazione Marittima) si sono tenute cene con menù a tema con piatti della cucina tipica friulana esaltati dagli oli regionali protagonisti della Fiera. La novità è rappresentata dalla presenza dell'oleologo, l'assaggiatore di olio che tra una portata e l'altra illustrerà le caratteristiche delle cultivar e degli oli abbinati alle ricette. A dare il via sono state due cene esclusive fuori porta, seguite da altrettanti gemellaggi culinari all'insegna della promozione della cultura del cibo.

Sabato 25 febbraio a Pordenone si è celebrato l'incontro tra la regione Friuli Venezia Giulia e la regione Abruzzo, mentre venerdì 3 marzo a Tavagnacco si terrà quello tra il Friuli Venezia Giulia e la Liguria. Sabato 25 febbraio al ristorante "Al Gallo" di Pordenone la cucina tipica friulana si è sposata con le cultivar abruzzesi: gentile di Chieti, leccino, frantoio, moraiolo dritta, bella di Cerignola e pendolino. Lo chef del ristorante Andrea Spina ha presentato i suoi piatti con la complicità dall'oleologo Emanuele Battista di OLEA che è intervenuto con assaggi e degustazioni guidate. La "Carta degli oli" creata per l'occasione con schede dedicate alle singole cultivar, ha aiutato i commensali a comprendere meglio le qualità degli oli abbinati ai piatti e offerti in degustazione durante la cena.

Venerdì 3 marzo sarà il ristorante "Al Grop" di Tavagnacco (Udine) a celebrare l'incontro tra la regione ospitante e la Liguria. Protagonista dell'abbinamento ai piatti della tradizione friulana preparati dallo chef Ramon Gigante, sarà la cultivar taggiasca. Anche in questo caso a farne conoscere le sue proprietà e caratteristiche ci penserà l'oleologo Gianni Degenhardt insieme al Marisa Cepach.

**Il ciclo "A cena con l'oleologo" proseguirà nei giorni della Fiera anche nei ristoranti di Trieste che hanno aderito all'iniziativa:** Chimera di Bacco, Mimi e Cocotte, Antica Ghiacceretta, Caffè Tommaseo Srl, Al Bagatto, Pepenero Pepebianco, Arco di Riccardo, Puro, Ristorante



11° SALONE DEGLI  
OLI EXTRA VERGINI  
TIPICI E DI QUALITÀ

4-7 MARZO/MARCH 2017

Trieste (Italy)

[www.oliocapitale.it](http://www.oliocapitale.it)

[info@oliocapitale.it](mailto:info@oliocapitale.it)

Menarrosti, Herry's Caffè, Ristorante Le Terrazze, Hosteria Malcanton, Città di Cherso, Ai Fiori, La Bottega del Trimalcione, Antica Bottega del Gusto e Nuovo Antico Pavone.

Tutti questi ristoranti proporranno piatti che hanno lo scopo di esaltare gli oli protagonisti della Fiera e in 8 di essi (Chimera di Bacco, Caffè Tommaseo Srl, Pepenero Pepebianco, Herry's Caffè, Ristorante Le Terrazze, Ai Fiori, La Bottega del Trimalcione e Nuovo Antico Pavone) sarà necessario aggiungere un posto in tavola per l'assaggiatore di olio, che accompagnerà la cena con i propri consigli. Insomma non c'è un'occasione migliore di Olio Capitale 2017 per apprezzare la cucina locale soprattutto se unita alle migliori cultivar italiane.



**Aries**

AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio Venezia Giulia

Piazza della Borsa 14 - 34121 Trieste  
Tel. +39 040 6701281 - Fax +39 040 365001  
[info@ariestrieste.it](mailto:info@ariestrieste.it) - [www.ariestrieste.it](http://www.ariestrieste.it)



FRIULI VENEZIA GIULIA  
[www.turismoFvg.it](http://www.turismoFvg.it)

PISUS TRIESTE CITTÀ ATTIVA  
CULTURA - GUSTO - SOSTENIBILITÀ  
IN PARTNERSHIP CON  
DIPARTIMENTO REGIONALE DEL TURISMO  
AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio Venezia Giulia Trieste Gorizia



Camera di Commercio  
Venezia Giulia  
Trieste Gorizia

## **Con Emanuele Scarello e Fipe Trieste la Scuola di cucina di Olio Capitale si fa innovativa e 'stellata'**

*Showcooking di alto livello per la nuova edizione del Salone degli Extra vergini tipici e di qualità*

Emanuele Scarello, chef due Stelle Michelin conosciuto in ambito nazionale e internazionale, che coordinerà un team di colleghi, e Fipe Trieste, l'associazione di categoria maggiormente rappresentativa della ristorazione provinciale, daranno vita a una serie di appuntamenti culinari di altissimo livello per celebrare la decima edizione di Olio Capitale.

Innovazione, valore del territorio, l'utilizzo dell'olio extra vergine d'oliva quale attore protagonista di proposte culinarie che stupiranno i visitatori che si iscriveranno alle singole lezioni di cucina. Si tratta di appuntamenti di altissimo livello che saranno accompagnati e guidati dall'esperienza e dalla professionalità di Giuseppe Cordioli, giornalista enogastronomico, che affiancherà gli chef in questo excursus culinario con i prodotti dei territori scelti come protagonisti.

Ogni chef stellato proporrà al pubblico presente in sala due piatti realizzati con l'abbinamento di un extravergine di qualità. Il primo sarà illustrato attraverso uno showcooking mentre il secondo sarà servito e potrà essere gustato da tutti gli iscritti alla Scuola di cucina. Gli chef della Fipe Trieste proporranno invece abbinamenti tra piatti della tradizione locale e i migliori oli extravergini.

I cinque chef stellati che parteciperanno a questa edizione di Olio Capitale presenteranno due piatti ciascuno: Emanuele Scarello proporrà 'Battuta di branzino, musetto, cren e burro d'olio' e 'Pasta aglio, olio e peperoncino'; Alberto Tonizzo 'Una terra d'olio extravergine al cioccolato, latte gelato, Pasta kouikeras ed Olive' e 'Carciofo, Olive, Formaggio Caprino all'olio extravergine di oliva'; Teo Fernetich proporrà 'Polpetta di sardine fresche e 'leggera' all'olio d'oliva' e 'Oradella nostrana in sguazzetto di vongole, olio d'oliva e orzo'; Andrea Canton preparerà 'Zuppetta di sogliola con Olio Extravergine d'Oliva, erbe di campo e fagioli San Quirino' e 'Millefogli di Seppia in olio cottura con piccole verdure all'olio extravergine d'oliva', infine Paolo Zoppolatti presenterà 'Asparagi di cicoria, alici marinate, alio di Resia, chips di topinambur' e 'Ham olives - olive del Carso'.

La Fipe Trieste proporrà invece show cooking curati da chef di ristoranti locali. Jacopo Babudri, del Ristorante Arcoriccardo, propone 'Filetto d'orata in crosta di zucchine aromatizzate alla mentuccia con cespo di friarielli spadellati con olio EVO campano'; Claudio Rosso, dell'Associazione Cuochi Trieste, presenta la cucina abruzzese 'Trippa alla Pennese con burro di olio evo e formaggio'; Stefano Bassanese, del ristorante Al Granzo propone 'cucina Simmenthal di pesce con emulsione di olio extra vergine di oliva'; la lady chef Chiara Beccari, di Ginger Tea and Cake, propone 'Soffice di cioccolato con olio EVO e zenzero fresco', presenta Nicole Fuccaro. Emanuele Felluga, dell'Hostaria ai 3 Magnoni, presenta 'Cavatello, crema di broccoli, scampo Croazia, olio bianchera e buccia di limone', infine, Tom Oberdan, del ristorante Valeria, propone 'Strucolo cotto in olio EVO del carso'.

**Novità assoluta dell'edizione 2017 del Salone degli Oli Extravergini tipici e di qualità sarà inoltre il Ristorante di Olio Capitale, allestito all'interno della Stazione Marittima di Trieste che proporrà ai suoi clienti piatti gustosi e oli di altissima qualità.**



## A Olio Capitale torna la Commanderie des Cordons Bleus de France

*Domenica 5 marzo, il Forum di formazione 'Olio, natura e qualità'*

Dopo il successo delle scorse edizioni si rafforza la collaborazione tra Olio Capitale e la Commanderie des Cordons Bleus de France che focalizzerà l'attenzione sul rapporto tra gastronomia, prodotti di qualità e sana alimentazione, ribadendo l'importanza dell'olio extravergine di oliva nell'alimentazione di eccellenza.

**Domenica 5 marzo, alle 10.15 nella Sala Oceania, si svolgerà il Forum di formazione dal titolo 'Olio, natura e qualità', tenuto da Giorgio Sedmak, presidente della delegazione triestina dei Cordons Bleus de France che focalizzerà il proprio intervento sulla centralità dell'alimentazione per il benessere dell'individuo.**

Il termine **Cordon Bleu, sinonimo di alta cucina fin dal Sedicesimo secolo, ha dato il nome alla Commanderie des Cordons Bleus de France, nata nel 1949** e presente ora in tutto il mondo. L'obiettivo dei Cordons Bleus è la diffusione della civiltà della tavola attraverso la ricerca dell'eccellenza dalle tradizioni alle innovazioni basata sulla promozione dei prodotti di qualità e sulla professionalità degli operatori.

### Programma

Indirizzi di saluto

G.Sedmak

T.Sarcina

Interventi delle Autorità

Laura Scevola

*L'olio in dietetica ed estetica*

Carlotta Pasetto per ONA OO

*Olio EVO, dall'assaggio alla valutazione*

Paolo Parmegiani

*Olio EVO, valutare l'eccellenza, valorizzare il territorio*



11° SALONE DEGLI  
OLI EXTRA VERGINI  
TIPICI E DI QUALITÀ

4-7 MARZO/MARCH 2017  
Trieste (Italy)  
[www.oliocapitale.it](http://www.oliocapitale.it)  
[info@oliocapitale.it](mailto:info@oliocapitale.it)

Mària Croatto  
*Olio EVO, all'origine della qualità*

Tavola Rotonda

Moderatore Furio Baldassi

Conclusioni

T.Sarcina

G.Sedmak



**Ariès**

AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio Venezia Giulia

Piazza della Borsa 14 - 34121 Trieste  
Tel. +39 040 6701281 - Fax +39 040 365001  
[info@ariestrieste.it](mailto:info@ariestrieste.it) - [www.ariestrieste.it](http://www.ariestrieste.it)



**FRIULI VENEZIA GIULIA**  
[www.turismoFvg.it](http://www.turismoFvg.it)

**PISUS** TRIESTE COTE ATTIVA  
CULTURA - GUSTO - SOSTINIBILITÀ  
IN COLLABORAZIONE CON  
DIREZIONE REGIONALE DEL TURISMO  
AZIENDA SPECIALE  
CAMERA DI COMMERCIO TRIESTE GORIZIA



Camera di Commercio  
Venezia Giulia  
Trieste Gorizia

## **L'Associazione Nazionale Donne dell'Olio ritorna a Olio Capitale**

*Numerose le attività prevista dal sodalizio all'interno del proprio stand*

L'Associazione Nazionale Donne dell'Olio ritorna a Olio Capitale con un ricco programma di iniziative che si svolgeranno all'interno dello stand dedicato al sodalizio, tra cui le degustazioni di oli provenienti dalle diverse zone olivicole italiane, sotto la guida di esperti assaggiatori. Inoltre, tutti i giorni dalle 11 alle 17, l'Associazione nell'ambito dell'evento 'L'olio d'oliva. La natura a portata di... finger food. Colori, gusti, aromi faranno attraversare i tempi', lo chef Nevio Lupi con l'ausilio degli allievi della scuola alberghiera Ad Formandum offrirà ai visitatori della fiera fingerfood all'olio d'oliva. Sempre all'interno dello stand dell'Associazione sarà poi allestito lo 'Spazio Marini', che conterrà la mostra del disegnatore Valerio Marini, con le opere dedicati dal maestro al mondo dell'olio. Il sodalizio propone inoltre due interessanti incontri in sala Oceania: 'Sicuramente olio. Gestiamo la filiera olivicola in sicurezza!', in programma il 5 marzo dalle 16.30 alle 18, e 'Microonde e Megasuoni nel processo di estrazione riflessi su profili chimici e organolettici dell'olio e sull'efficienza di estrazione', previsto per il 6 marzo dalle 10.30 alle 12.

### PROGRAMMA

5 marzo dalle 16.30 alle 18

**Sicuramente olio. Gestiamo la filiera olivicola in sicurezza!**

**Sala Oceania**

L'Associazione Nazionale Donne dell'Olio presenta un incontro/dibattito condotto da tecnici esperti, abilitati anche al rilascio delle certificazioni previste dal decreto legislativo 81/2018 (e successive modifiche) Nel corso dell'iniziativa Carmela Barracane, Natascia Riggi e Michela Vello proporranno una carrellata sui rischi relativi alla sicurezza e gli incidenti più comuni che si verificano nella filiera olivicola dalla potatura, alla raccolta, alla molitura del prodotto.

6 marzo dalle 10.30 alle 12

**Microonde e Megasuoni nel processo di estrazione riflessi su profili chimici e organolettici dell'olio e sull'efficienza di estrazione.**

Sala Oceania

Microonde e Megasuoni nel processo di estrazione riflessi su profili chimici e organolettici dell'olio e sull'efficienza di estrazione è un incontro che si avvale di attori d'eccezione, ovvero i ricercatori dell'Università di Bari e dell'Università di Foggia, Antonia Tamborrino e Alessandro Leone, che stanno mettendo a punto rivoluzionarie tecniche estrattive con nuovi macchinari, dei quali sono stati realizzati prototipi, affiancati da esperte di progettazione e costruzione di macchine olearie, come Carmela Barracane e dell'intero processo, come Daniela Capogna. I relatori hanno proposto una formula particolarmente 'avvincente' di intervento con domande e risposte, che prevede anche l'intervento del pubblico. Introduzione di Gabriella Stansfield, presidente dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio.

## **A Olio Capitale arriva l'uliveto virtuale**

*Con la realtà immersiva si potrà camminare tra gli ulivi senza lasciare la Stazione Marittima*

Chi non ha mai provato la realtà virtuale avrà la possibilità di farlo a Olio Capitale 2017. Con OliVR, posizionato nella hall al primo piano della Stazione Marittima, i visitatori che lo desidereranno potranno essere "trasportati" in pochi secondi tra gli uliveti intorno a Trieste, sferzati dalla bora, per un'esperienza immersiva che racconta una storia lunga più di due millenni. La realtà virtuale sta diventando il modo migliore per raccontare storie e far vivere esperienze con un'intensità unica. Interfase, società triestina che si occupa di digital design, in collaborazione con Aries, ha infatti preparato una breve esperienza che darà la possibilità ai visitatori di Olio Capitale di provare questa tecnologia.

## PROGRAMMA DI OLIO CAPITALE 2017

SABATO 4 MARZO 2017

CONVEGNI

SALA OCEANIA AB

Inaugurazione

Introduzione

Antonio Paoletti, Presidente della Camera di commercio  
Venezia Giulia

Enrico Lupi, Presidente dell'Associazione Nazionale Città  
dell'Olio

Saluti delle Autorità

Roberto Dipiazza, Sindaco di Trieste

10.00

Laura Fasiolo, Commissione Agricoltura del Senato della  
Repubblica

Luca Sani, Presidente Commissione Agricoltura della Camera  
dei Deputati

Debora Serracchiani, Presidente della Regione Friuli Venezia  
Giulia

Interventi

Emanuele Scarello, chef 2 stelle Michelin e coordinatore della  
Scuola di cucina di Olio Capitale "Olio extravergine d'oliva:  
ingrediente stellato per una cucina di alta qualità"

Carlo Cambi, giornalista e scrittore "L'olio da commodity a brand  
tra sviluppo territoriale e paesaggi (anche interiori)"

Moderatore:

Giuseppe Cordioli, giornalista

A SEGUIRE:

TAGLIO DEL NASTRO

di seguito

14.00 - 15.00

Premiazione oli vincitori del concorso Olio Capitale 2016  
Presentazione libro Regione FVG Olivicola di Paolo Parmeggiani *"Rinati da ceppaie abbandonate - interviste possibili e impossibili"* colloqui con i protagonisti di trent'anni di olivicoltura in Friuli Venezia Giulia" a cura di Daniele Damele Giornalista, scrittore e Direttore del Servizio Promozione, Marketing e Statistica dell'ERSA - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale

## DEGUSTAZIONI GUIDATE

Sala Illiria - OIL ROOM

11.00 - 12.00

Corso degustazione principianti " Un sorso di extravergine" a cura di O.N.A.O.O.

iscrizioni all'info point

15.30 -16.30

Corso degustazione avanzato " Armonia ed equilibrio" a cura di O.N.A.O.O.

iscrizioni all'info point

17.00 - 17.45

### IMPARIAMO L'ARTE DELL'ASSAGGIO

Minicorso d'assaggio - degustazione guidata Concorso Olio Capitale - Giuria Popolare (Fruttati Leggeri) a cura di AS.CO.E. -

iscrizioni all'info point

## SCUOLA DI CUCINA - 1° PIANO

Le dimostrazioni di cucina coinvolgeranno chef stellati, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi e un esperto d'olio per scoprire i migliori abbinamenti tra oli e pietanze.

Moderà: Giuseppe Cordioli, giornalista

11.00 - 12.15

Emanuele Scarello (2 stelle Michelin) ristorante "Agli amici" (Godia - Udine)"Battuta di branzino, musetto, cren e burro d'olio"  
"Pasta aglio, olio e peperoncino"



15.00 - 16.00

Show cooking (Fipe) chef Jacopo Babudri (Arco Riccardo)  
Ristorante presenta: Filetto d'orata in crosta di zucchine  
aromatizzate alla mentuccia con cespo di friarielli spadellati con  
olio EVO campano

16.00 - 17.30

Alberto Tonizzo (1 stella Michelin)  
ristorante "Ferarut"(Rivignano)

"Una terra d'olio extravergine al cioccolato, latte gelato, Pasta  
kouikeras ed Olive"

"Carciofo, Olive, Formaggio Caprino all'olio extravergine  
di oliva"

17.30 - 18.30

Show cooking (Fipe) - chef Claudio Rosso dell'Associazione  
Cuochi Trieste presenta la cucina abruzzese: Trippa alla  
Pennese con burro di olio evo e formaggio

DOMENICA 5 MARZO 2017

CONVEGNI

SALA OCEANIA AB

Forum Cordons Bleus 2017 "Olio, Natura e Qualità"

Indirizzi di saluto

G.Sedmak

T.Sarcina

Interventi delle Autorità

10.15 – 12.30

Laura Scevola

*L'olio in dietetica ed estetica*

Carlotta Pasetto

*Olio EVO, dall'assaggio alla valutazione*

Paolo Parmegiani

*Olio EVO, valutare l'eccellenza, valorizzare il territorio*

Mària Croatto

*Olio EVO, all'origine della qualità*

Tavola Rotonda

Moderatore Furio Baldassi

Conclusioni

T.Sarcina

G.Sedmak

15.00 -16.00

"Uno sconosciuto in cucina"

Marasciulo talks show

a cura di Knoil - Associazione assaggiatori e professionisti

16.30-18.00

*"Sicuramente olio. Gestiamo la filiera olivicola in sicurezza"*

Incontro organizzato dall'Associazione nazionale Donne dell'olio

DEGUSTAZIONI GUIDATE

Sala Illiria - OIL ROOM

11.00 - 12.00

Corso principianti " Un sorso di extravergine"

15.30 -16.30

Corso avanzato " Armonia ed equilibrio"

17.00 - 17.45

IMPARIAMO L'ARTE DELL'ASSAGGIO

Minicorso d'assaggio - degustazione guidata Concorso Olio Capitale - Giuria Popolare (Fruttati Leggeri) a cura di AS.CO.E. - iscrizioni all'info point

SCUOLA DI CUCINA - 1° PIANO

Le dimostrazioni di cucina coinvolgeranno chef stellati, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi per scoprire i migliori abbinamenti tra oli e pietanze.

11.00 - 12.25

Teo Fernetich(1 stella Michelin) ristorante San Rocco (Verteneglio)

" Polpetta di sardine fresche e "leggera" all'olio d'oliva"

"Oradella nostrana in sguazzetto di vongole, olio d'oliva e orzo"

15.00 - 16.00

Show cooking (Fipe): Stefano Bassanese, ristorante Al Granzo presenta Simmenthal di pesce con emulsione di olio extra vergine di oliva

16.30 - 17.00

Show cooking (Fipe) lady chef Chiara Beccari, Ginger Tea and Cake presenta soffice di cioccolato con olio EVO e zenzero fresco presenta Nicole Fuccaro

17.30 - 19.00

Andrea Canton (1 stella Michelin) ristorante La Primula (San Quirino)

Zuppetta di sogliola con Olio Extravergine d'Oliva, erbe di campo e fagioli San Quirino"

Millefogli di Seppia in olio cottura con piccole verdure all'olio extravergine d'oliva"

LUNEDI' 6 MARZO 2017

CONVEGNI

SALA OCEANIA AB

10.30 - 12.00

Incontro organizzato dall'Associazione nazionale Donne dell'olio

"Micronde e Megasuoni nel processo di estrazione: riflessi sui profili chimici e organolettici dell'olio e sull'efficienza di estrazione"

DEGUSTAZIONI GUIDATE

Sala Illiria - OIL ROOM

11.00 - 12.00

Corso principianti " Un sorso di extravergine"

15.30 - 16.30

Corso avanzato " Armonia ed equilibrio"

#### IMPARIAMO L'ARTE DELL'ASSAGGIO

17.00 - 17.45

Minicorso d'assaggio - degustazione guidata Concorso Olio Capitale - Giuria Popolare (Fruttati Leggeri) a cura di AS.CO.E. - iscrizioni all'info point

#### SCUOLA DI CUCINA - 1° PIANO

Le dimostrazioni di cucina coinvolgeranno chef stellati, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi per scoprire i migliori abbinamenti tra oli e pietanze.

11.00 - 12.25

Paolo Zoppolatti (1 stella Michelin) ristorante Al Giardinetto (Cormòns)

"Asparagi di cicoria, alici marinate, aglio di Resia, chips di topinambur"

" Ham olives - olive del Carso"

15.00 - 16.00

Show cooking (Fipe) chef Emanuele Felluga, Hostaria ai 3 Magnoni presenta cavatello, crema di broccoli, scampo Croazia, olio bianchera e buccia di limone

16.30 - 17.30

Show cooking (Fipe) chef Tom Oberdan, ristorante Valeria, presenta Strucolo cotto in olio EVO del carso

17.45 - 18.30

Presentazione squadra concorsi Associazione Cuochi Trieste

18.30 - 19.00

Show cooking "L'accademia dei Tipici, gastronomia e oli evo di qualità" a cura di Poalo Leoci

MARTEDI' 7 MARZO 2017

#### CONVEGNI

Sala Illiria - OIL ROOM

12.00

PROCLAMAZIONE VINCITORI CONCORSO OLIO CAPITALE

## SCUOLA DI CUCINA

Le dimostrazioni di cucina coinvolgeranno chef stellati, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi per scoprire i migliori abbinamenti tra oli e pietanze.

Scuole di cucina: dimostrazioni menù completo scuole alberghiere

*Scuola alberghiera IAL presenta cocktail all'olio EVO (goulash), maestro Frausin Mario*

10.30 - 12.00

*Scuola alberghiera Civiform, antipasto involtini di verdura con salsa emulsionata all'olio Bianchera, maestro Edi Sossa*

*Scuola alberghiera Civiform dolce/dessert bavarese all'olio EVO in un letto di biscuits leggermente inzuppato con curato olandese con decori, maestro Ennio Gheno*

*Scuola alberghiera IAL presenta il digestivo chocolate cloud e olio extra vergine di oliva siciliano, maestro Frausin Mario*

Per riservare il vostro posto alle degustazioni di Olio extra vergine e alle sessioni di Scuola di cucina è possibile effettuare le iscrizioni presso gli info point.

## E INOLTRE

Tutti i giorni allo stand ANDO Associazione Nazionale Donne dell'Olio

- Mostra del maestro Valerio Marini

- Assaggi di oli dell'Associazione con abbinamenti Olio/Cibo, in collaborazione con gli studenti del terzo anno della scuola alberghiera

### **Aries - Ufficio Stampa e Comunicazione**

Andrea Bulgarelli (responsabile)

+39 040 6701264 + 39 335 7824405 – [andrea.bulgarelli@ariestrieste.it](mailto:andrea.bulgarelli@ariestrieste.it)

Mattia Assandri +39 347 5489999 – [comunicazione@ariestrieste.it](mailto:comunicazione@ariestrieste.it)