

## Sabato 3 marzo, si aprono le porte di Olio Capitale

*Ricco programma di eventi che si aprirà con la proclamazione dei vincitori del Concorso e con il convegno "olio+scienza"*

*Scuola di Cucina con chef stellati e volti noti*

**Il conto alla rovescia è agli sgoccioli: sabato 3 marzo** si aprono le porte del grande salone degli extravergini tipici e qualità di Trieste. Olio Capitale, **organizzato da Aries**, Azienda Speciale della Camera di Commercio Venezia Giulia, in collaborazione con **Associazione Nazionale Città dell'Olio**, presenterà 222 produttori di extravergine d'oliva provenienti da tutta Italia e da Grecia e Croazia. Non solo, il calendario di eventi sarà particolarmente ricco.

Si inizia con l'apertura: immediatamente dopo il taglio del nastro alle ore 10.00, nella Sala Oceania verranno **proclamati i vincitori del Concorso Olio Capitale**, che quest'anno ha visto ben 303 etichette partecipanti. A seguire il **convegno inaugurale**, che quest'anno porterà al centro dell'attenzione il tema "olio" ma da una prospettiva scientifica, per avviare il cammino d'avvicinamento a ESOF2020, quando Trieste sarà Città della Scienza.

Tra le iniziative più amate di Olio Capitale che tornano anche quest'anno naturalmente la **Scuola di Cucina** con un programma ricco e diversificato su tutte le quattro giornate di fiera.

L'olio d'oliva extravergine è il **grasso buono per eccellenza**... ricco di acidi grassi benefici e potenti antiossidanti. È un pilastro dell'alimentazione per alcune delle popolazioni più in salute del mondo. Molte persone credono che non sia adatto alla cottura, in realtà l'olio d'oliva è una **scelta eccellente per cucinare** e non solo come condimento, ma come alimento. Per questo motivo **una squadra di chef, coordinata da Emanuele Scarello**, del ristorante Agli Amici di Godia (due stelle Michelin) interpreterà alcune ricette molto sfiziose sotto l'occhio attento del pubblico.

«L'olio extravergine d'oliva non è solo il principe dei condimenti, ma è ormai considerato giustamente il "re" della dieta mediterranea- ha sottolineato Scarello-. Il blasonato 'oro verde' può dare un senso a un piatto. Il compito di noi chef è quello di evidenziare le sue peculiarità».

Il **giornalista enogastronomico Giuseppe Cordioli condurrà i vari show cooking**, programmati a Olio Capitale, che vedranno impegnati: Paolo Zoppolatti (Al Giardinetto, Cormons), Tomaz Kavcic (Prj Lojzetu, Zemono), mentre Lorenzo Cogo (El Coq, Vicenza), Teo Fernetich (Sanrocco, Verteneglio) e Gottfried Bachler (Bachler, Althofen) daranno vita a un confronto denominato "Olio senza confini". Per dimostrare che anche con la carne l'olio extravergine esalta il gusto ci sarà **Fabrizio Nonis**, personaggio televisivo, meglio noto come El Beker forte della sua esperienza come macellaio e divulgatore, che conduce vari programmi e realizza una rubrica per la "Prova del cuoco" su Raiuno. Ma ci sarà anche uno spazio per le **blogger Chiara Giglio (Voglia matta), Annalisa Sandri (Manca il sale) e Angela Maci (Storiebuone)** che scambieranno alcune impressioni non solo sul ruolo dei social, ma mettendosi ai fornelli per mettere in pratica quello che consigliano in Internet.

Il pubblico partecipante alla Scuola di Cucina avrà modo di seguire la preparazione della ricetta e poi assaggiarla, accompagnata da un **calice di vino del Consorzio Tutela Vini**

**del Collio.** La scelta del vino per ciascun piatto sarà raccontata da un sommelier che quindi fornirà anche delle indicazioni utili anche su questo **abbinamento**.

Quest'anno anche **Despar** entra nella Cucina di Olio Capitale con i **laboratori "Sapori del Nostro Territorio"**, durante i quali produttori locali della Venezia Giulia e del Friuli racconteranno la loro storia e faranno assaggiare i prodotti tipici della tradizione regionale, preparati per l'occasione dallo **chef, Igor Peresson**.

Anche quest'anno, gli chef della **Fipe Trieste** proporranno abbinamenti tra piatti della tradizione locale e i migliori oli extravergini: ad alternarsi ai fornelli ci saranno Edoardo Iurkic di Eppinger, il barman Damiano Pellaschiar del Bar Urbanis e Matteo Pizzolini dell'Antico Caffè Torinese. Verrà inoltre presentato il vincitore del concorso "Le Teresiane".

Ufficio stampa Olio Capitale  
press@oliocapitale.it  
Andrea Bulgarelli - [andrea.bulgarelli@vg.camcom.it](mailto:andrea.bulgarelli@vg.camcom.it)  
tel.+39 040 6701264 - Mob. +39 335 7824405  
Susanna de Mottoni +39 392 9479180