**Olio Capitale 2021 si svolgerà dal 26 al 28 marzo  
   
In preparazione una edizione con molte novità nel nuovo Trieste Convention Center in Porto Vecchio  
   
Una nuova sezione dedicata all’innovazione nell’olivicoltura denominata Innolio  
   
Olio Capitale diventerà anche il marketplace online dell’olio extravergine di qualità italiano**  
   
   
   
A Trieste Olio Capitale 2021 si rinnoverà sotto vari punti di vista, per una edizione davvero unica. Il Salone dell’extra vergine di oliva di qualità e dell’innovazione tecnologica e dei servizi nella filiera olivicola organizzato da Aries Scarl – Camera di Commercio Venezia Giulia in collaborazione con l’Associazione nazionale Città dell’Olio  si svolgerà dal 26 al 28 marzo 2021 e sarà  ospitato in una nuova e moderna struttura, proponendo la sezione Innolio dedicata ai produttori di innovative tecnologie e servizi nel settore olivicolo e si arricchirà di un marketplace esclusivo dell’olio extravergine (Evo) di qualità.  
<Stiamo preparando un evento nuovo  che possa da un lato rispondere alla richiesta dei visitatori del Salone e delle imprese del settore olivicolo - commenta Antonio Paoletti, presidente della Cciaa Vg -, dall’altro costituire tutto l’anno il punto di riferimento per la produzione olivicola di qualità. Nel nuovo e moderno centro congressuale ed espositivo di Trieste si potranno incontrare le aziende produttrici, degustare gli oli, ma anche trovare nella sezione Innolio le ultime novità per imprese e produttori dedicate all’innovazione nel comparto olivicolo nelle sue molteplici proposte. Al passo con le richieste del mercato e le tendenze dei consumatori stiamo creando il primo e unico mercato virtuale dell’olio extravergine di qualità in cui saranno protagoniste le eccellenze di Olio Capitale 2021: un autentico marketplace affinché tutti possano conoscere le caratteristiche e le peculiarità degli oli proposti per poi acquistarli>.

**Un nuovo sito espositivo, moderno, funzionale e in riva al mare**

E’ nuova, confortevole, tecnologica e dal design innovativo, la location da 5.000 mq a disposizione degli espositori e visitatori. Il Trieste Convention Center inaugurato nello storico comprensorio del Porto Vecchio, presenta un layout con tre padiglioni molto ampi, che permetteranno di posizionare gli stand senza nessun ostacolo o percorso obbligato. Previsti spazi per i convegni, ma anche attività collaterali come la Scuola di cucina o l'Oil Bar. Disponibili, inoltre, alcune centinaia di posti auto gratuiti, oltre al collegamento con i mezzi pubblici al vicino centro città e alla stazione ferroviaria.

**Innolio: il Salone dell'innovazione nella filiera olivicola**  
Olio Capitale si arricchisce della sezione dell’Innovazione nella filiera olivicola, proprio per andare incontro alle esigenze delle imprese. Trieste è al centro di un territorio contraddistinto da piccoli produttori con prodotti di alta qualità, attenti a tutte le fasi produttive nonchè agli aspetti del marketing. Queste caratteristiche sono comuni nei produttori di Friuli Venezia Giulia, Veneto e soprattutto di Slovenia e Croazia. L’Alto Adriatico, infatti, rappresenta quella macroregione transfrontaliera, dal lago di Garda fino a tutta l’Istria, nella quale l’olivicoltura ha caratteristiche storiche, agronomiche e colturali simili. Le origini comuni al tempo dell’impero romano hanno segnato il territorio anche nei venti secoli successivi in cui i confini amministrativi hanno condizionato la coltura.   
La sezione espositiva verrà improntata sull'innovazione applicata al settore tradizionale dell'olivicoltura. La merceologia varierà dalle attrezzature per la gestione dell'oliveto, al miglioramento del prodotto finito alla valorizzazione dell’Evo in termini commerciali e marketing, ma tutte accomunate da una componente tecnologica o innovativa della Smart Farming. Questo proprio in funzione di caratterizzare questa sezione rispetto ad altre fiere in Italia e grazie al fatto che Trieste vanta una spiccata vocazione alla ricerca.  
Da un sondaggio effettuato tra i produttori di olio italiani, sloveni e croati è emerso che ben il 55% è interessato a servizi marketing per la commercializzazione e nell’e-commerce, il 52,50% a bottiglie e tappi, mentre il 45% si attende di poter trovare a Innolio tecnologie per il confezionamento oppure macchinari per la gestione agronomica dell’oliveto, packaging e design. Il 35% degli intervistati è interessato a impianti di stoccaggio e confezionamento, il 32,5% a impianti per il lavaggio, la frangitura, gramolatura, il 30% ad assaggiatori professionali,  il 27,50% a impianti di confezionamento, il 25% alle biotecnologie per l’agricoltura e l’olivicoltura, il 17,50% allo Smart Farming, Iot & Big Data, software specifici per la gestione dell’oliveto. Infine, ma sempre con percentuali a due cifre,  l’interesse per servizi agronomici, vivaismo e materiali per l’impianto di un nuovo oliveto e altro ancora.

**Web&Taste – Internazionalizzazione**

Olio Capitale si è sempre contraddistinta per aver registrato una importante presenza di visitatori esteri. Alla luce della situazione esistente, in questi mesi sono state affinate nuove tecnologie, già  testate da Aries Scarl in altre manifestazioni, arrivando ad elaborare un prodotto di connessione di proprietà denominato Web&Taste .  
Olio Capitale garantirà, quindi, i match making con gli operatori stranieri attraverso un innovativo mix di digitalizzazione e logistica. Durante i giorni della fiera a Trieste gli espositori con specifiche caratteristiche potranno connettersi con i buyer e far assaggiare i propri oli inviati precedentemente agli operatori selezionati. 

**“Olio Capitale per tutti", l’unico vero marketplace dell’Evo**

Olio Capitale diventa un partner prezioso per i produttori anche dopo l’evento.  Il giorno successivo a Olio Capitale il Salone stesso diventerà  un sito di e-commerce riservato agli espositori e ai partecipanti al concorso. Nascerà così il marketplace dell’Evo di qualità “Olio Capitale per tutti”, per consentire l’acquisto da ogni parte del mondo dei migliori oli extravergini, compresi quelli classificati dal panel del concorso Olio Capitale, quale selezione della scelta presentata dai produttori in ogni annata. Il tutto con un certificato di garanzia di qualità che Olio Capitale può dare in via unica ed esclusiva.

dott. Andrea Bulgarelli  
Camera di Commercio della Venezia Giulia  
Gabinetto di Presidenza   
Relazioni Esterne, Comunicazione e Ufficio Stampa  
Venezia Giulia Chamber of Commerce  
President's Cabinet  - Communication, External Relations and Press Office  
Tel.  +39 040 6701264  
Mob. +39 335 7824405  
 Fax +39 040 369959

Trieste, 22 ottobre 2020