



CARTELLA STAMPA 10° OLIO CAPITALE

- **Highlights**
- **Produzione olivicola in aumento e boom di iscrizioni al Concorso Olio Capitale**
Sfida tra 300 etichette di qualità
- **Nuova collaborazione con il COI**
Svezia, Gran Bretagna, Germania, Austria e Danimarca i Paesi target dell'edizione 2016
- **Oil bar sempre più ricco e corsi per imparare a distinguere un buon extra vergine**
Degustazioni guidate e mini-corsi d'assaggio
- **All'estero e in Italia cresce l'attenzione all'extra vergine di qualità**
Buyer e giornalisti stranieri e foodblogger in diretta a Olio Capitale
- **Piano olivicolo nazionale al centro del Convegno d'inaugurazione**
Gli approfondimenti tecnici inaugurano l'edizione 2016
- **Record di presenze dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio**
Crescita del 25% degli associati presenti
- **Scarello e Fipe per una scuola di cucina innovativa e "stellata"**
Showcooking di altissimo livello per Olio Capitale 2016
- **Biglietti scontati al Teatro Verdi per espositori e visitatori**
Sconto del 10% sullo spettacolo "Luisa Miller"
- **Torna la Commanderie des Cordons Bleus de France**
Domenica il Forum di formazione "Olio EVO, il Gusto e il Benessere"

Aries - Ufficio Stampa e Comunicazione

Andrea Bulgarelli (responsabile)

+39 040 6701264 – + 39 335 7824405 – andrea.bulgarelli@ariestrieste.it

Mattia Assandri +39 040 6701216 – comunicazione@ariestrieste.it

HIGHLIGHTS – Olio Capitale decima edizione

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

Tel. +39 040 6701281 – Fax +39 040 365001 - info@ariestrieste.it -

www.ariestrieste.it



Olio Capitale spegne dieci candeline e torna in grande stile alla stazione Marittima di Trieste.

Il Salone degli extra vergini tipici e di qualità, organizzato da Aries - Camera di Commercio di Trieste in collaborazione con Associazione Nazionale Città dell'Olio e il supporto di Promoturismo FVG, Unicredit e Commanderie des Cordons Blues de France, si terrà dal 5 all'8 marzo e vedrà in esposizione i migliori oli del Mediterraneo con centinaia di etichette e **300 produttori provenienti da Puglia, Sicilia, Calabria, Toscana, Lazio, Sardegna, 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 dal Convegno d'apertura della manifestazione che vedrà la partecipazione del **Vice Ministro dell'Agricoltura sen. Andrea Olivero**, il quale presenterà **in anteprima i decreti attuativi del nuovo Piano olivicolo nazionale**, alla presenza dell'onorevole **Colomba Mongiello**, vicepresidente Commissione Anticontraffazione e membro della Commissione Agricoltura.

Olio Capitale rafforzerà la propria vocazione di **promotore della cultura del mangiar sano**. La Scuola di Cucina si fa stellata con la presenza di Emanuele Scarello e grazie a chef di altissimo livello, selezionati dalla Fipe Trieste, e promuove **abbinamenti tra extra vergini e piatti originali e saporiti così da rendere ancor più fruibile, specie al pubblico straniero, l'extra vergine, in alcuni appuntamenti "conditi" anche dai consigli di un nutrizionista**.

Confermata la formula dello scorso anno per quanto riguarda le date: il Salone sarà aperto sabato, domenica, lunedì e martedì. Cresce, infatti, l'attenzione per il business, così come il focus sull'internazionalizzazione, per rispondere ancor meglio alle esigenze degli operatori professionali e per facilitare l'incontro tra domanda di extravergine italiano proveniente dai mercati esteri e l'offerta dei produttori.

Si consolida la partecipazione straniera: saranno presenti in fiera produttori provenienti da Grecia e Croazia. Variegata anche l'origine mediterranea dei **300 oli partecipanti al Concorso Olio Capitale**, con etichette non solo italiane, ma anche di oli prodotti in Spagna, Portogallo, Marocco, Slovenia, Croazia e Israele.

5-8 MARCH-MARZO 2016

Trieste – ITALY
www.oliocapitale.it



A fianco di Olio Capitale si confermano le partnership strategiche con l'**Associazione nazionale Città dell'olio**, con un numero sempre crescente di associati tra gli espositori della manifestazione e con la **Commanderie des Cordons Blues de France**.

Trasversale e ampia la partecipazione di **molteplici associazioni di settore**, spesso coinvolte negli eventi collaterali: gli assaggiatori dell'UMAO, l'Associazione Nazionale Donne dell'Olio, oltre all'ERSA, Agenzia regionale per lo sviluppo rurale e UNAPOL.

Ricco il calendario di eventi collaterali con gli approfondimenti tecnici dedicati ai produttori, le lezioni della Scuola di Olio Capitale, le degustazioni guidate e i mini-corsi di assaggio.

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

Tel. +39 040 6701281 – Fax +39 040 365001 - info@ariestrieste.it -
www.ariestrieste.it



Settore degli oli
extra vergine
di oliva

Produzione in aumento e boom di iscrizioni al Concorso Olio Capitale

300 etichette giunte per la decima edizione del premio alla qualità

L'olivicoltura italiana si lascia alle spalle l'annus horribilis dell'extra vergine d'oliva. In Puglia i dati della produzione segnano infatti un buon raccolto e una buona qualità, soprattutto nell'area più vocata come il nord barese e Sicilia e Calabria registrano risultati positivi. Anche nel centro Italia, a parte qualche caso isolato, la produzione è stata buona e al nord il raccolto ligure è stato ottimo. Tutti dati positivi che favoriscono la crescita del Concorso Olio Capitale, quest'anno giunto alla decima 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 **300 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.

Anche quest'anno, accanto agli oli italiani sono pervenute anche **bottiglie straniere** Spagna, Portogallo, Marocco, Slovenia, Croazia e Israele. Chi sarà il migliore, per ciascuna categoria di fruttato intenso, medio e leggero, lo si potrà scoprire nella giornata conclusiva di Olio Capitale, martedì 8 marzo, alle ore 12.00. La manifestazione si chiuderà infatti festeggiando i migliori oli del nuovo anno. I vincitori della scorsa edizione, ovvero l'olio "Nocellara dell'Etna" dell'Azienda Agricola Scammacca del Murgo S.S.A. Murgo (Sicilia), il Patràun dell'Azienda Agricola Leone Sabino (Puglia) e il "Tenuta Torre di Mossa" dell'Azienda Agricola De Carlo (Puglia) saranno invece premiati durante l'inaugurazione di quest'anno.



Nuova importante collaborazione con il Consiglio Olivicolo Internazionale

Svezia, Gran Bretagna, Germania, Austria e Danimarca i Paesi target dell'edizione 2016

Per la prima volta Olio Capitale ha instaurato una collaborazione con il Consiglio Olivicolo Internazionale, l'organizzazione intergovernativa unica al mondo, che riunisce i produttori, consumatori, e gli operatori del settore olio d'oliva e olive da tavola, creata nel 1959 sotto il patrocinio delle Nazioni Unite.

Obiettivo della collaborazione è la promozione della conoscenza dell'olio sui mercati esteri tramite la valorizzazione delle proprietà nutrizionali e dei benefici per la salute attraverso consigli pratici per la scelta, l'utilizzo e la conservazione dell'olio e l'insegnamento dei migliori abbinamenti tra diversi oli e pietanze.

I Paesi obiettivo della campagna sono Svezia, Gran Bretagna, Germania, Austria e Danimarca, dove è stato distribuito nei mesi scorsi un manuale divulgativo in più lingue ed è stata fatta una campagna informativa sull'olio d'oliva rivolta principalmente a operatori del settore food.

Sono stati inoltre invitati a Olio Capitale giornalisti e operatori professionali che parteciperanno ai corsi di assaggio e alle lezioni della scuola di cucina, dove anche il pubblico potrà avere informazioni non solo su come cucinare ottimi piatti, ma anche su come scegliere con quali oli abbinarli e con quali benefici per la salute.



Unione degli oli
extra vergine
d'Italia

Oil bar sempre più ricco e corsi per imparare a distinguere un buon extra vergine

Degustazioni guidate, l'Oil Bar, i mini-corsi di assaggio per conoscere meglio l'extra vergine d'oliva

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 2016.

L'Oil Bar sarà ancora più ricco e permetterà di scegliere tra centinaia di etichette da degustare seguendo i consigli degli esperti assaggiatori dell'UMAO – Unione Mediterranea Assaggiatori Olio.

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 UMAO – Unione Mediterranea Assaggiatori Olio (iscrizioni all'Info Point) 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 2016**.

Sabato 5 marzo alle ore 12.30, all'Oil Room – Sala Illiria, si svolgerà il **"Bilaterale Italia/Croazia"**, ovvero una degustazione guidata che metterà a confronto extra vergini italiani con quelli prodotti in Croazia, tenuta da **uno dei massimi esperti italiani del settore, Marco Oreggia**, giornalista e critico enogastronomico, curatore della guida Flos Olei.

A puntare l'attenzione sulla qualità dell'olio saranno le degustazioni guidate dal titolo "Olio d'oliva: conoscerlo per amarlo" di domenica 6 marzo alle 13.00 e lunedì 7 alle 11.30, sempre all'Oil Room – Sala Illiria a cura dell'esperto d'olio Duccio Morozzo della Rocca.

Martedì 8 marzo alle 11.00, sempre all'Oil Room - Sala Illiria si terrà il **degustazione guidata "Olio buono olio cattivo: la differenza salta al naso"**, a cura di Associazione Nazionale Donne dell'Olio.



Settore degli oli
extra vergine

All'estero e in Italia cresce l'attenzione all'extra vergine di qualità

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

Olio Capitale 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.

Per l'edizione 2016 è già accreditati buyer, 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 di una decina di food blogger, tra cui anche la presidente dell'Associazione italiana food blogger, Anna Maria Pellegrino, e la seguitissima Chiara Maci di "Sorelle in pentola".

Il ventaglio di operatori accreditati è il risultato della crescente importanza acquisita dalla manifestazione a livello internazionale e di una fitta rete di contatti dell'Area Internazionalizzazione di Aries (Camere di Commercio Italiane all'estero, Desk Aries...), che ha investito sui mercati maggiormente richiesti, tenendo conto delle esigenze emerse durante le scorse edizioni. Viene così garantita agli espositori un'agenda di incontri prefissati, un servizio che anno dopo anno ha rafforzato la vocazione commerciale della manifestazione, rendendola sempre più appuntamento irrinunciabile.

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, ma soprattutto austriaci.**

Piano olivicolo nazionale al centro del convegno "I 10 anni di Olio Capitale. Le nuove sfide dell'olivicoltura italiana"

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

Tel. +39 040 6701281 – Fax +39 040 365001 - info@ariestrieste.it -

www.ariestrieste.it



Gli approfondimenti tecnici di Olio Capitale inaugurano l'edizione 2016

Il convegno inaugurale sarà un momento di confronto sul nuovo Piano Olivicolo Nazionale e l'occasione per fare delle anticipazioni sul futuro del comparto. L'evento, inoltre, sarà anche l'occasione per celebrare una scommessa fatta dieci anni fa e che dopo un percorso in crescita è riuscita a diventare l'evento fieristico dedicato esclusivamente all'olio extravergine di oliva unico in ambito internazionale.

PROGRAMMA

Sabato 5 Marzo 2016

Stazione Marittima – Sala Oceania - Molo Bersaglieri

Ore 10.30 Apertura Convegno

Antonio Paoletti, Presidente della Camera di Commercio di Trieste

Saluti delle autorità

Roberto Cosolini, Sindaco di Trieste

Maria Teresa Bassa Poropat, Presidente della Provincia di Trieste

Cristiano Shaurli, Assessore Risorse Agricole e Forestali Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Relatori

Enrico Lupi, Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio

Franco Fabec, Presidente Associazione degli agricoltori - Kmečka Zveza della provincia di Trieste

Annamaria Pellegrino, Presidente Associazione Italiana Food Blogger

Con l'intervento di

On. Colomba Mongiello, XIII Commissione Agricoltura Camera dei Deputati

Conclusioni

Sen. Andrea Olivero, Vice Ministro alle Politiche Agricole e Forestali

Al termine Cerimonia di inaugurazione della X edizione Olio Capitale



Record di presenze delle Città dell'Olio

Crescita del 25% delle presenze degli associati: un espositore su 4 è socio dell'Associazione nazionale guidata da Enrico Lupi

Le Città dell'Olio mettono a segno un nuovo record di partecipazione ad Olio Capitale. L'edizione 2016 della fiera specializzata dedicata all'extravergine in programma dal 5 al 8 marzo presso la Stazione Marittima di Trieste, sarà caratterizzata da una presenza ancora più numerosa e significativa dei soci dell'Associazione nazionale guidata da Enrico Lupi. Con un numero sempre più alto di Regioni ed espositori coinvolti, l'Associazione Città dell'Olio si conferma partner strategico del grande evento organizzato da Aries in collaborazione con Camera di Commercio di Trieste, PromoTurismoFVG, Unicredit e Commanderie des Cordons Bleus de France-Delegazione italiana.

Già nel 2015 gli espositori provenienti dalle Città dell'Olio di tutta Italia erano aumentati del 10% rispetto al 2014 attestandosi intorno al 20%. Da quest'anno sale al 25% la percentuale dei soci della rete dell'olivicoltura italiana presenti a Trieste. Questo vuol dire che 1 espositore su 4 proviene dalle Città dell'Olio. Un dato importante confermato dal numero di Regioni coinvolte in questa edizione: 8 rispetto alle 6 dello scorso anno: Puglia, Liguria, Basilicata, Sicilia, Campania e Calabria, a cui si aggiungono Abruzzo e Sardegna. Cresce anche il numero dei mq occupati dagli stand delle Città dell'Olio, circa 600 e il numero degli espositori che sale oltre la quota 100. "Olio Capitale per le Città dell'Olio è diventato un appuntamento fisso - commenta Enrico Lupi presidente delle Città dell'Olio - ogni anno la grande partecipazione dei nostri soci, premia il nostro impegno al fianco dell'organizzazione di questa vetrina così importante per l'olio extravergine italiano. In un momento storico in cui assistiamo a continui attacchi all'olio made in Italy abbiamo il dovere di creare sempre più occasioni di promozione e valorizzazione delle nostre eccellenze, ma soprattutto abbiamo bisogno di fare "cultura". Non dobbiamo smettere di sensibilizzare i consumatori di tutto il mondo sul valore dei nostri oli che sono inimitabili per la biodiversità che caratterizza il paesaggio olivicolo italiano, per la presenza di cultivar diverse, per la tracciabilità della nostra filiera. Tutto questo in bottiglia rappresenta l'identità di un olio italiano e la sua unicità". "La collaborazione con Olio Capitale è un fiore all'occhiello per la nostra associazione fin dalla sua prima edizione - ha dichiarato Antonio Ghersinich, consigliere nazionale per il Friuli Venezia Giulia - ci auguriamo che prosegua in maniera costruttiva e positiva".

L'Associazione Città dell'Olio sarà presente anche con una ricca programmazione di eventi nell'evento: convegni, degustazioni e cooking show. Tra le novità previste c'è un eductour rivolto ad un numero selezionato di foodblogger aderenti all'AIFB (Associazione Italiana Food Blogger) e il contest fotografico #OlioCapitale10 che in occasione del decennale della Fiera, premierà le foto

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

Tel. +39 040 6701281 – Fax +39 040 365001 - info@ariestrieste.it -
www.ariestrieste.it

5-8 MARCH-MARZO 2016

Trieste – ITALY
www.oliocapitale.it



più rappresentative dei territori olivetati presenti a Trieste. Realizzato un pacchetto turistico disponibile sul sito www.cittadellolio.it nell'area Turismo dell'olio. Come ogni anno tutti gli stand della Città dell'Olio saranno contrassegnati dall'olivetta, simbolo dell'Associazione.

Associazione nazionale Città dell'Olio
C/o Villa Parigini
Strada di Basciano, 22 – 53035 Monteriggioni (Si)
Tel. 0577 329109 – Fax 0577 326042

Per contatti stampa
Nataschia Maesi
+ 39 335 1979414
nataschia.maesi@gmail.com

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



Scarello e Fipe per una Scuola di cucina innovativa e “stellata”

Showcooking di altissimo livello per l'edizione 2016 di Olio Capitale

Emanuele Scarello, chef due Stelle Michelin conosciuto in ambito nazionale e internazionale e Fipe Trieste, l'associazione di categoria maggiormente rappresentativa della ristorazione provinciale hanno dato vista a una serie di appuntamenti 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.

In occasione della Festa della Donna dell'8 marzo in plancia in cucina solo donne per una mattinata di sapori di altissimo livello.

Con questa rivisitazione in chiave moderna e raffinata della Scuola di cucina di Olio Capitale 2016 si è inteso celebrare i dieci anni di una Fiera ormai riconosciuta in ambito internazionale quale punto di riferimento per il comparto dell'olio extravergine di oliva di qualità.

Gli chef, inoltre, saranno affiancati da esperti di olio extra vergine e dal medico nutrizionista Paola Sbisà che fornirà utili indicazioni sugli ingredienti contenuti nei piatti proposti e delle indicazioni anche sul relativo contenuto calorico.

PROGRAMMA DELLA SCUOLA DI CUCINA

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

Tel. +39 040 6701281 – Fax +39 040 365001 - info@ariestrieste.it -
www.ariestrieste.it



selezione degli oli
extra vergine
tutti a 900 g

Sabato 5 marzo

Moderà: Furio Baldassi, giornalista
con la partecipazione di Duccio Morozzo della Rocca

Tomaz Kavcic ristorante “Pri Lojzetu” Zemono - Slovenia
11.00 - 12.30 - Capasanta all'argilla Servita con una maionese e spuma di carote viola
- Dolce di gelato all'olio extravergine di oliva con olive disidratate e spuma di rapa rossa

13.30 - 14.30 Federico Sestan ristorante “Ai duchi” (Trieste)
- Spaghetto con emulsione di vongole, seppia e riccio di mare

Moderà: Giuseppe Cordioli, giornalista
con la partecipazione di Lanfranco Conte

Alberto Tonizzo (1 stella Michelin) ristorante “Al Ferarut” (Rivignano - Udine)
15.30 - 17.00 - Italianità in uno scrigno
- Terra di confine

Sandro Besotto ristorante “Tre merli” (Trieste)
17.30 - 18.30 - Risotto nero con tartare di seppia marinata e pomodoro confit
A finire degustazione dei cioccolatini all'olio Evo pasticceria Peratoner - Caffè degli Specchi

Domenica 6

Moderà: Giuseppe Cordioli, giornalista
con la partecipazione di Duccio Morozzo della Rocca

Emanuele Scarello (2 stelle Michelin) ristorante “Agli amici” (Godia - Udine)
11.00 - 12.30 - Zuppa d'olio extravergine, erbe di primavera e mou d'uovo
- Gelato d'olio d'oliva con cake di cioccolato e frutti di bosco all'aceto balsamico

13.30 - 14.30 Emanuele Natalizio - per la cucina della Puglia
- Rivisitazione delle orecchiette con cime di rapa



Modera: Giuseppe Cordioli, giornalista
Medico Nutrizionista: Paola Sbisà
con la partecipazione di Duccio Morozzo della Rocca

Andrea Canton (1 stella Michelin) ristorante “La Primula” (San Quirino - Pordenone)

15.30 - 17.00 - Carciofi cotti in olio extravergine con menta e crumble all'extravergine
- Scorfano con crema all'extravergine, lo zafferano friulano e i pomodorini confit

Luca Gioiello ristorante Arco di Riccardo

17.30 - 18.30 - Gnocchetti di alici su vellutata di cime di broccolo, pinoli e uvetta
A finire la pasticceria di Alessandro Giudici, Giudici Trieste

Lunedì 7

Modera: Giuseppe Cordioli, giornalista

Alessandro Gavagna (1 stella Michelin) “La Subida” (Cormons - Gorizia)

11.00 - 12.30 - L'Agnello in visita a Olio Capitale
- I Tortelli e l'olio d.o.p. Tergeste

Daniele Valmarin ristorante “Tre magnoni” (Trieste)

13.30 - 14.30 - Dal freddo al caldo, dallo Ionio all'Altamura



Modera: Giuseppe Cordioli, giornalista
Medico Nutrizionista: Paola Sbisà
con la partecipazione di Duccio Morozzo della Rocca

- Teo Fernetich ristorante “Gourmet San Rocco” (Brtonigla/Verteneglio - Croazia)
- 15.30 - 17.00 - Salsiccia di calamari frita in crosta nera di pane „di ieri“ e maionese all'olio di oliva
- Brodetto istriano, riccioli di seppia e gnocchi di patate
- 17.30 - 18.30 Marc Pavel "Alla Posta" per la cucina di Salerno con una pasta e fagioli
A finire il gelato di Marco Gelato Trieste

Martedì 8

Modera: Giuseppe Cordioli, giornalista

- 10.30 - 12.00 Antonia Klugmann (1 stella Michelin) “L’Argine” di Vencò (Dolegna del Collio - Gorizia)
- Cannellone all'aglio orsino e baccalà
- Il moscardino, la tapioca e l'emulsione al limone
- Ana Ros ristorante Hiša Franko (Kobarid/Caporetto - Slovenia)
- Alice affumicata, arancia amara, radice di prezemollo fermentato, bianchera in gelatina
- Lumaca incontra coniglio nell'orto primaverile
- I cioccolatini di Antonella Varotto maitre chocolatier

5-8 MARCH-MARZO 2016

Trieste – ITALY

www.oliocapitale.it



Biglietti scontati al Teatro Verdi per visitatori ed espositori

Sconto del 10% e del 15% per lo spettacolo "Luisa Miller"

Dare la possibilità ai visitatori ed espositori di Olio Capitale di abbinare la fiera degli extra vergini di qualità alla fruizione di un importante evento culturale.

Questa la possibilità nata dalla partnership tra Camera di Commercio di Trieste e Fondazione Teatro Lirico Giuseppe Verdi di Trieste che offrirà la possibilità di acquistare biglietti scontati del 10% per i visitatori e del 15% per gli espositori per lo spettacolo "Luisa Miller" in programma il 5-6 e 8 marzo al Teatro Verdi di Trieste.

Per ottenere lo sconto sarà sufficiente presentare alle casse del Teatro il biglietto d'ingresso a Olio Capitale.

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

Tel. +39 040 6701281 – Fax +39 040 365001 - info@ariestrieste.it -

www.ariestrieste.it



Settore degli oli
extra vergine

Torna la Commanderie des Cordons Bleus de France

Domenica 6 marzo, il Forum di formazione su “Olio EVO, il Gusto e il Benessere”

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 6 marzo, alle 10.15 nell'Oil Room-Sala Illiria, si svolgerà il terzo Forum di formazione “Olio EVO, il Gusto e il Benessere”, durante il quale verrà ripercorsa velocemente la storia dell'olio d'oliva, se ne evidenzieranno gli effetti salutari e si punterà l'attenzione su prodotti di nicchia del Friuli Venezia Giulia.

In cattedra 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

10:15 Apertura Forum
G. Sedmak, Saluti e ringraziamenti
T. Sarcina, Indirizzo di saluto

10:25 Interventi delle Autorità

10:40 Alessandro Marzo Magno
L'olio di oliva nella nostra storia

11:00 Vesna Guštin
L'olio di oliva nel nostro territorio

11:20 Roberto Zottar
Dolci incontri di civiltà a Trieste

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

Tel. +39 040 6701281 – Fax +39 040 365001 - info@ariestrieste.it -
www.ariestrieste.it

5-8 MARCH-MARZO 2016

Trieste – ITALY
www.oliocapitale.it



11:40 Stelio Smotlak
Per un'estetica dell'EVO

12:00 Tavola Rotonda
Moderatore: Furio Baldassi, giornalista

12:30 Chiusura Forum
T. Sarcina, Conclusioni
G. Sedmak, Ringraziamenti

Al termine del Forum di formazione Alessandro Marzo Magno sarà a disposizione del pubblico per autografare le loro ultime opere letterarie.

Aries - Ufficio Stampa e Comunicazione

Andrea Bulgarelli (responsabile)

+39 040 6701264 + 39 335 7824405 – andrea.bulgarelli@ariestrieste.it

Mattia Assandri +39 040 6701216 – comunicazione@ariestrieste.it

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

Tel. +39 040 6701281 – Fax +39 040 365001 - info@ariestrieste.it -
www.ariestrieste.it



26 febbraio 2016

COMUNICATO STAMPA

Ben 300 espositori alla decima edizione di Olio Capitale

La fiera degli extra vergini di qualità sarà inaugurata sabato 5 marzo e sono previste degustazioni guidate, lezioni di cucina con chef stellati e approfondimenti tecnici

Olio Capitale spegne dieci candeline e propone una decima edizione stellare.

Con ben 300 produttori presenti in fiera a Olio Capitale, il salone degli extra vergini tipici e di qualità di Trieste, organizzato da Aries dal 5 all'8 marzo nella Stazione Marittima e presentato stamattina nella Camera di Commercio di Trieste, si conferma un appuntamento di riferimento per il settore a livello nazionale e internazionale.

<Questo è un compleanno importante per Olio Capitale e lo festeggiamo con una goccia a forma di cuore quale simbolo della manifestazione perché sappiamo quanto l'extra vergine faccia bene alla salute – ha esordito il presidente della Camera di Commercio Antonio Paoletti -. Dopo le difficoltà del 2014 l'annata olivicoltura 2015 ha riportato la produzione ai livelli ai livelli precedenti. Per far crescere questo evento abbiamo però bisogno di un contenitore polifunzionale in Porto vecchio e confidiamo che possa essere realizzato dal Comune nel prossimo mandato del sindaco. Il taglio imposto dal Governo al sistema camerale si è ripercosso sull'aiuto che le Camere di Commercio davano alle piccole e medie imprese, ma nonostante ciò avremo in fiera aziende da 18 regioni italiane e numerosi Paesi, a riprova di quanto Olio Capitale sia importante per chi punta ai mercati stranieri>. Come sempre vi sarà infatti una netta prevalenza di produttori italiani, ma cresce parallelamente la partecipazione di olivicoltori stranieri, e quest'anno ci sarà anche la partecipazione di aziende greche.

L'importanza della manifestazione è stata riconosciuta anche dal Sindaco di Trieste, Roberto Cosolini. <L'adesione del Comune a Olio Capitale è convinta – ha detto -, oltre ad attrarre un folto pubblico specializzato dà l'occasione alla nostra filiera produttiva, che è di alto profilo, di farsi conoscere. Aries ha lavorato bene quindi sono sicuro che sarà una scommessa vincente. Inoltre con la creazione del Gect tra i comuni del Carso, della Slovenia e della Croazia dobbiamo fare massa critica per far diventare Trieste il punto di riferimento per le produzioni di olio, vino e formaggio prodotti in Istria>.

Piazza della Borsa 14 – 34121 Trieste

Tel. +39 040 6701281 – Fax +39 040 365001 - info@ariestrieste.it -
www.ariestrieste.it



Mirato alla nuova edizione l'intervento del direttore di Aries, Patrizia Andolfatto. <Quest'anno abbiamo introdotto alcune novità come la presenza degli chef stellati, oltre alla consueta collaborazione con i ristoranti triestini e la Fipe. Inoltre avremo in fiera un folto gruppo di food blogger, tra le quali la seguitissima Angela Maci e molti giornalisti stranieri provenienti da Svezia, Austria e Gran Bretagna grazie a un progetto finanziato dal Comitato olivicolo internazionale. Tra le numerose preregistrazioni spiccano presenze da Stati Uniti, Corea e Giappone, inoltre abbiamo registrato un costante e netto aumento della presenza di austriaci molto rilevante e molte riconferme che dimostra il successo. Si tratta di un pubblico sempre più preparato e attento, composto anche da giovani, come dimostra la presenza dei ragazzi dalle scuole alberghiere, che sicuramente apprezzerà anche i numerosi corsi d'assaggio e i cooking show, ai quali ci saranno esperti di olio e un nutrizionista. Un appuntamento importante anche per la città nel cui centro saranno posizionate 90 piante d'olivo in corrispondenza degli esercizi commerciali al cui interno si troveranno i biglietti ridotti>.

Novità sarà dunque la partecipazione a Olio Capitale di chef stellati, come ha confermato con entusiasmo Emanuele Scarello, detentore di due stelle Michelin. <Quando mi hanno proposto di partecipare non ho esitato un secondo perché l'ho sempre frequentato e trovo che vi si faccia qualcosa di grande e importante - ha spiegato -. Olio Capitale è un salone importantissimo perché come si abbina il vino di qualità ai migliori piatti lo stesso si deve fare con l'olio, soprattutto considerando che l'olio d'oliva è alla base della dieta mediterranea patrimonio dell'Unesco. Posso già anticipare che preparerò un biscotto alla bianchera con il cioccolato per celebrare l'arrivo di questi 300 espositori e la grande affluenza di pubblico che sono certo ci sarà>.

Concorde il presidente della Fipe Trieste, Bruno Vesnaver, che ha elogiato l'operato di Aries. <Siamo felici del coinvolgimento dei nostri ristoranti e locali pubblici e avremo l'onore di affiancare gli chef stellati e che per noi saranno sicuramente uno stimolo a credere di più in questa manifestazione. Durante Olio Capitale vi aspettiamo quindi nei nostri ristoranti provare i migliori abbinamenti tra cibo e olio>.

Si rafforza la partnership con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio, come ha ribadito Antonio Gersinich, vice sindaco del Comune di San Dorligo e consigliere del sodalizio. <La nostra associazione partecipa dalla prima edizione perché crediamo che la promozione dell'olivicultura sia molto importante non solo a fini produttivi. Attraverso la diffusione della cultura dell'olio possiamo favorire infatti il turismo>.



Nuova collaborazione invece quella instaurata tra Camera di Commercio e Teatro Verdi di Trieste, che consentirà ai visitatori e agli espositori di godere di uno sconto rispettivamente del 10 e del 15 per cento per lo spettacolo “Luisa Miller” in programma il 5-6 e 8 marzo al Teatro Verdi di Trieste. <Il presidente Paoletti è stato subito ricettivo a questa collaborazione – ha chiarito il sovrintendente del Teatro Verdi, Stefano Pace -. Credo sia importante dimostrare come il mondo della cultura e quello dell’eccellenza siano in realtà complementari per cui continueremo e rafforzeremo questa partnership>.

Non mancherà l’attenzione per la enogastronomia d’eccellenza con la riconfermata collaborazione con la Commanderie des Cordons Bleus de France. <Siamo felici di dare un contributo importante per il terzo anno di fila – ha dichiarato Annunziato Minniti - e lo faremo focalizzando l’attenzione sul rapporto tra gastronomia, prodotti di qualità e sana alimentazione, ribadendo l’importanza dell’olio extravergine di oliva nell’alimentazione di eccellenza>.

Importante per la riuscita dell’evento il supporto di Unicredit, che è ancora una volta al fianco di Aries. <Prosegue la collaborazione tra Unicredit e Camera di Commercio alla quale riconosciamo il ruolo di cabina di regia delle iniziative sul territorio – ha spiegato Stefano Fanti di Unicredit -. Saremo al fianco della Camera oltre che per Olio Capitale anche per le altre iniziative in programma nel 2016, ma questa si collega particolarmente bene all’attenzione posta da Unicredit all’agricoltura, settore per il quale a maggio presenteremo un prodotto finanziario ad hoc. Ancora una volta Trieste si conferma città d’eccellenze e l’augurio è che continui su questa strada>.

Orari: sabato, domenica e lunedì 10-19, martedì 10-14.

Programma completo su www.oliocapitale.it

Cartella stampa in allegato.

Aries - Ufficio Stampa e Comunicazione

Andrea Bulgarelli (responsabile)

+39 040 6701264 – + 39 335 7824405 – andrea.bulgarelli@ariestrieste.it

Mattia Assandri +39 040 6701216 – comunicazione@ariestrieste.it