

La domenica di Olio Capitale: grande affluenza e l'olivicoltura triestina al centro degli approfondimenti

Domani: l'EVO come prodotto remunerativo e non come costo per i ristoratori; la Scuola di Cucina senza confini con gli chef croato, austriaco e sloveno.

Grande affluenza di visitatori, oggi, per scoprire gli extravergini d'oliva provenienti da tutta l'Italia olivicola. La domenica di Olio Capitale, il salone degli extravergini tipici e di qualità di Trieste, si è aperto quest'oggi con il Quinto Forum della Commanderie des Cordons Bleus de France. Il Forum ha ripercorso la storia dell'olivicoltura triestina, si è discusso di come l'EVO possa entrare nella pasticceria d'autore, assieme a Giovanna Fonda, e per finire Stefano Cosma ha presentato il Collio non solo come una terra di vini, ma anche come una terra d'olio.

Se furono addirittura i fenici a introdurre l'olivicoltura nel territorio di Trieste -e un'antica macina di epoca romana a Bagnoli testimonia questa lunga storia - è nel 1985 che un gruppo di determinati coltivatori locali, tra cui i Parovel che festeggiano quest'anno i 120 anni dell'azienda, decisero di darvi nuovo impulso. Un impianto intensivo di 4000 piante fu possibile grazie al Comune di San Dorligo della Valle e all'Ersa. Ma quell'anno vi fu una terribile gelata che vanificò totalmente il lavoro. "Caparbiamente le abbiamo reimpiantate: abbiamo messo a dimora leccino, maurino, frantoio... varie specie tipiche italiane, perché all'epoca la bianchera non si riproduceva. Poi finalmente la bianchera. E ad oggi San Dorligo della Valle rimane il cuore della produzione del Friuli Venezia Giulia" racconta Elena Parovel. "Una parte importante del nostro lavoro oggi è rivolto alla promozione e al raccontare nel modo corretto questo prodotto. Molto è cambiato. Basta vedere qui in fiera a Olio Capitale che grande cambiamento e passo avanti è stato fatto in questi dodici anni".

Tra gli appuntamenti di domani, lunedì 5 marzo, spicca l'approfondimento dedicato ai ristoratori, alle 15.30 all'Oil Bar "Olio extravergine mai più un costo, ma un ottimo guadagno" a cura di Piero Palanti. L'obiettivo è insegnare a proporre l'olio extravergine come qualsiasi altro prodotto e non considerarlo più un mero strumento di cottura, esaltandone il lato edonistico per valorizzarlo e adoperarlo nella propria proposta ristorativa in modo remunerativo.

Piero Zanini, chef 1 stella Michelin della Taverna di Colloredo, spiega: "Purtroppo c'è moltissima ignoranza sull'olio e noi, ristoratori, abbiamo la nostra parte di responsabilità. Siamo i primi a considerare l'olio un complemento e non un vero ingrediente. Eppure, è anche l'olio a distinguere un piatto qualsiasi da uno stellato. Noi ristoratori dobbiamo aver voglia di acculturarci, di scoprire le varie cultivar, le varietà regionali per poi poter raccontare ai nostri ospiti come si ritrovino poi nel piatto".

Lunedì 5 in mattinata si svolgerà il convegno dedicato alla corretta informazione in ambito alimentare con "Fake news e cibo: il caso dell'extravergine d'oliva". La Scuola di Cucina, invece, a partire dalle 15.00 creerà un momento di confronto fra chef dell'Alpe Adria: l'austriaco Gottfried Bachler, il croato Teo Fernetich e Lorenzo Cogo. Mentre in mattinata sarà il turno dello sloveno Tomas Kavcic.

Olio Capitale, organizzato da Aries – Azienda Speciale della Camera di Commercio Venezia Giulia con la collaborazione dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, proseguirà fino alle 14.00 di martedì 6 marzo. Domani, lunedì 5 marzo, orario 10.00-19.00.



3 - 6 MARZO 2018 - TRIESTE - ITALY
12° SALONE DEGLI OLI EXTRA VERGINI TIPICI E DI QUALITÀ

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