

Incontri con buyer e approfondimenti dedicati agli operatori del settore

Domani ultima giornata di Olio Capitale. Apertura al pubblico fino alle 14.00

Incontri d'affari, approfondimenti dedicati agli addetti ai lavori, affluenza di pubblico professionale: è la fotografia del lunedì di Olio Capitale, il Salone degli extravergini tipici e di qualità di Trieste, che domani, martedì 6 marzo, chiuderà i battenti di questa dodicesima edizione.

Anche quest'anno **buyer stranieri** sono stati invitati per dare l'opportunità ai produttori presenti in fiera di **creare nuovi canali commerciali verso l'estero**. Racconta l'**olandese Niko Van Donkelaar** di De Olijfolie Shop "Vendo a ristoranti, grande distribuzione e piccoli gourmet shop. Ho un assortimento di 25 oli e finora di questi solo 2 erano italiani. Se un tempo si poteva dire che l'Italia primeggiasse in assoluto per la qualità, ora non è più così. Ci sono ottimi oli spagnoli, specie quelli con una chiara componente fruttata, per esempio, estremamente competitivi anche sul prezzo. Gli **extravergini italiani continuano ad essere un punto di riferimento grazie ai sentori erbacei, intensi o al piccante**. Sono venuto a Olio Capitale per cercare un olio italiano che completasse il mio assortimento e sono felice di averlo trovato: **potrò ampliare la mia offerta avendo trovati qui 4-5 oli molto interessanti**".

Il prezzo, o meglio **il costo**, continua a essere una discriminante determinante nelle scelte dei buyer, ma anche dei ristoratori. "**Spesso i ristoratori non considerano l'olio neanche un food cost. Per loro è un costo fisso, alla stessa stregua di quelli della lavanderia** – spiega l'assaggiatore **Piero Palanti** -. Eppure imparando a valorizzarlo, può diventare una componente remunerativa del menu. Perché non **inserire nel proprio menu pane e olio** e dare la possibilità di far assaggiare oli diversi? L'olio permette di raccontare la propria scelta gastronomia e il proprio territorio".

Conoscerlo, per saperlo usare in maniera corretta è naturalmente la chiave. "L'olio è l'accento, il timbro del piatto. È una componente fondamentale – racconta **lo chef croato Teo Fernetich** del ristorante San Rocco di Verteneglio, impegnato oggi nella Scuola di Cucina -. Un ottimo piatto può essere distrutto dall'olio sbagliato. Nella nostra cucina abbiamo la fortuna di poter utilizzare l'olio che produciamo noi, ma lavoriamo ugualmente con **una scelta di diversi oli, da utilizzare in diverse situazioni**".

Domani ultima giornata, fino alle ore 14.00, di apertura al pubblico di Olio Capitale, organizzato da Aries - Azienda Speciale della Camera di Commercio Venezia Giulia, con la collaborazione dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio.

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