



Olio Capitale Talk

Protagoniste dei talk sono le Regioni delle Città dell'Olio. Tanti i temi in discussione: dall'oleoturismo all'agricoltura sociale, passando per la salvaguardia del paesaggio olivicolo e i progetti innovativi per promuovere le eccellenze dei territori. Oggi pomeriggio il via con l'incontro "La Puglia, il territorio e le produzioni di olio extravergine di oliva. Verso il portale di valorizzazione e promozione digitale "Puglia Good World", seguito dall'approfondimento dedicato alla Basilicata su "Gli oli di eccellenza lucani tra tradizione ed evoluzione. Il Premio Regionale Olivarum: leva di sviluppo per la crescita sul mercato" e "La vocazione olivicola del territorio lucano: l'evoluzione di un settore verso l'eccellenza" con l'intervento del presidente nazionale dell'Associazione Città dell'Olio a cui è seguito l'approfondimento sul "Premio Olivarum: da 19 anni per la valorizzazione dell'olio extravergine di oliva della Basilicata" con Stefania D'Alessandro della Regione Basilicata a cui sono seguite le testimonianze delle prime tre aziende classificate alla XIX edizione del Premio Regionale Olivarum. Al termine l'intervento di Emilia Piemontese, dirigente generale Politiche Agricole, Alimentari e Forestali della Regione Basilicata su "Le opportunità per le imprese del settore olivicolo", con la moderazione di Simone Marrucci. Basilicata, quindi, protagonista ad Olio Capitale 2023. Quest'anno, infatti, al Salone degli Oli tipici e di qualità, l'evento più prestigioso dedicato agli oli EVO, ci sono i tre oli lucani vincitori del Premio Olivarum e le cinque menzioni speciali. Si tratta di Agricola Ciciddo di Villa Angela di Matera, primo classificato;

organizzato da



realizzato da



in co-organizzazione con



partner

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



UNIONCAMERE

Oleificio Trisaia di Laguardia Giuliana Maria di Rotondella, secondo classificato, Frantoio Oleario Alamprese Sas di Venosa, terzo classificato. Tra i menzionati, sono arrivati al primo posto nelle rispettive categorie, Antico frantoio Di Perna di Campomaggiore per Prodotto di Montagna; Azienda agricola Marvulli Vincenzo di Matera per Biologico, Azienda Agricola Carriero Filomena di Montescaglioso per Monovarietale; Frantoio Oleario F.Ili Pace Srl di Pietragalla per IGP Olio Lucano e Frantoiani del Vulture di Venosa per la menzione Vulture DOP. Tra i benefici offerti dal Premio alle imprese vincitrici, in un'ottica di rafforzamento della visibilità e delle relazioni commerciali, c'è era infatti la partecipazione gratuita dal 10 al 12 marzo ad Olio Capitale a Trieste.

Antonio Balenzano, direttore dell'Associazione Città dell'Olio, spiega che "Olio Capitale è l'unica grande manifestazione fieristica dedicata monotematica dedicata all'olio a livello italiano, credo che i 15 anni di vita che sanciscono la nostra collaborazione con la Camera di commercio della Venezia Giulia siano importanti per le città dell'olio, perché denotano il fatto che l'interesse verso questo settore è sempre più forte. E sta crescendo. Anche questa nuova sede del Porto Vecchio è un elemento estetico importante per gli espositori. Parliamo di un settore in evoluzione, in grande crescita, che nei prossimi anni avrà uno sviluppo sempre maggiore, anche grazie all'interesse di aziende e di giovani che stanno investendo in modo ampio, non solo dal punto di vista produttivo ma anche dal punto di vista dell'accoglienza, con il tema del turismo dell'olio che sta diventando uno degli asset strategici di questo ambiente".

I laboratori Olio & Cibo sono partiti con la "Stracciatella al bicchierino sublimata in Olio Evo, la Frisella Sen cappelli con pomodoro regina da serbo, sale di Pirano e origano", seguiti dalle cozze al vapore e finta gratinata alle erbe e infine "Sedano, carota, finocchio e lattughino in pinzimonio. **LibrOlio**, tra le novità assolute di questa edizione, ha visto protagonista Lydia Capasso con "Il passato è servito. Racconti e ricette di piatti che hanno fatto la storia" edito da Guido Tommasi Editore e Gabriella Genisi con il suo "Lo scamarro avvelenato e altre ricette" edito da Sonzogno.

Domani si riparte alle ore 10 per una seconda giornata ricca di interessanti opportunità: in allegato il programma degli appuntamenti di domani e di domenica.

