TRIESTE, ALLA FIERA OLIO CAPITALE 2019, PROTAGONISTA LA CAMPANIA



Categories: Enogastronomia News, News

La manifestazione fieristica **Olio Capitale**, nata da una brillante intuizione in anticipo sui tempi, è da 13 anni l'unica fiera monotematica in Italia tutta specializzata sull'olio extravergine di oliva. Si è tenuta a **Trieste** nel corso del mese di marzo 2019, come evento ormai consolidato nel panorama espositivo nazionale, rivolto principalmente alle piccole e medie imprese che hanno avuto la possibilità di incontrare, far assaporare, degustare e vendere direttamente al pubblico le proprie produzioni di olio ed i prodotti da esso derivati, come condimento aromatizzati, olive da tavola, olive denocciolate, patè, con qualche incursione nel campo di prodotti affini come le mandorle o le confetture di frutta. La manifestazione è stata organizzata dalla **Camera di Commercio della Venezia Giulia** e realizzata da **Aries** con il supporto dell'**Associazione Nazionale Città dell'Olio** con sede a Monteriggioni, in provincia di Siena.



Il programma delle quattro giornate di esposizione è stato denso di impegni dopo il convegno

inauguralemoderatodalgiornalistaenogastronomicoPaoloMassobrioSi è parlato in seguito di dieta mediterranea, del ruolo del frantoio nella qualità dell'olio, della ristorazione 4.0, di sostenibilità della filiera e di digital transformation per i produttori di olio d'oliva. Mentre, ogni sera sono state proposte esperienze sensoriali con degustazione dei diversi oli extravergini presentati a un pubblico composto sia di professionisti e buyer stranieri, sia da tantissimi triestini ormai abituati ad assaggiare sapori diversi e ad acquistare scorte per tutto l'anno da fornitori abituali proven ienti da ogni regione e presenti da molti anni negli stand della manifestazione.



Ogni anno poi la posizione centrale dello scenografico padiglione in testa alla Stazione Marittima triestina, circondato dal mare su tre lati, è destinato ad una presenza istituzionale, solitamente una regione del Centro-Sud. Quest'anno era la volta della Regione Campania, una presenza ricorrente per la quantità e la qualità della produzione olearia, in uno stand che presentava alcune delle eccellenze regionali provenienti da province diverse. Già partecipante a più edizioni in passato, il Frantoio Romano (www.frantoioromano.it) di Ponte in provincia di Benevento coltiva una varietà del Sannio chiamata Ortice, ma anche la Picholine, la varietà più diffusa in Francia. Anche l'Organizzazione Regionale degli Olivicoltori della regione, meglio nota come O.R.O. Campania, (www.orocampania.com) dal 2008 aggrega e promuove produttori piccoli produttori dalla sua sede a Campagna in provincia di Salerno: il prodotto di punta è ORO DOP frutto delle cultivar locali secondo il disciplinare della DOP Colline Salernitane.





L'Antico Podere Matesino, (www.anticopoderematesino.it) è un'azienda ai piedi del monte Matese ad Alife in provincia di Caserta che produce un blend di extravergine Sinfonia e due monocultivar 100% chiamate Il Corridore e Osco. Guidata da amore e passione per la natura, l'Azienda Agrituristica Petrilli (www.petrilli.it) oltre all'olio bio plurivarietale produce sottolii, passate di pomodoro, vini, ottime marmellate di frutta, nonché dispone di alcune camere a Flumeri in provincia di Avellino con piscina, solarium e Spa. A Zungoli, nella stessa provincia e nel cuore della DOP Irpinia, l'Azienda Agricola San Comaio (www.sancomaio.it) produce otto complete linee d'olio più sei diversi sapori di aromatizzati ed ha ottenuto numerosi importanti riconoscimenti in campo nazionale e internazionale. Da ultimo il Frantoio Oleario Torretta (www.oliotorretta.it), da Battipaglia (Sa), propone cinque diversi extravergini in eleganti bottiglie.

www.oliocapitale.it

Leonardo Felician