

di Antonio Pistillo

La seconda giornata di “Olio Capitale”, il salone fieristico dell’olio extravergine di qualità che abbraccia la filiera olivicola Italiana è stata organizzata a Trieste dalla Camera di commercio Venezia Giulia attraverso la sua azienda in house Aries, in collaborazione con l’Associazione Nazionale Città dell’Olio, la co-organizzazione del Comune di Trieste e che vede quali partner Unioncamere nazionale, il network Mirabilia, Io Sono Friuli Venezia Giulia e il Trieste Convention and Visitors Bureau.

Approfondimenti legati all’olio, alla sua produzione e alle caratteristiche che lo rendono un alimento salutare, hanno affiancato le degustazioni, gli assaggi e le centinaia di incontri tra produttori e buyer che hanno contraddistinto questa seconda giornata della sedicesima edizione di Olio Capitale. Molte sono state le curiosità e le varietà di prodotto che si sono potuti trovare tra gli stand di questa “Location” dedicata a questo prodotto straordinario quale è l’olio extravergine di oliva, si completa in tutte le aree del Generali Convention Center Trieste del Porto Vecchio.

Due, spazi dedicati all’ Oil Bar a disposizione dei visitatori per scoprire e conoscere al meglio le varietà olivicole italiane presenti nella rassegna fiera specializzata.

Un’offerta ampia e variegata che tocca le maggiori regioni produttrici della Penisola, e delle Isole comprese con una rappresentanza autorevole della Sardegna a cui il Nostro Corrispondente di Trieste Enrico Conte ha rivolto qualche domanda mettendo in evidenza che attraverso un percorso sensoriale davvero unico. Una opportunità per Tutti di avere a disposizione una moltitudine di etichette di prestigio della filiera olivicola.

Con circa il 60 per cento di produzione Italiana, La Puglia è in pole position! La partecipazione ai convegni di approfondimento di Olio Capitale è stata

numerosa . Protagonista nella sala convegni “La Puglia dell’olio Evo” in un appuntamento introdotto dal presidente dell’Associazione Città dell’Olio, Sonnessa Michele e dal coordinatore dell’Associazione per la Puglia, Cesareo Troia . Un confronto quello sull’olio pugliese particolarmente interessante dal quale sono emerse le caratteristiche di quantità e qualità del prodotto. “L’olio extravergine di oliva pugliese “ha affermato Antonio Moschetta”, ordinario di medicina interna dell’Università Aldo Moro di Bari ha delle caratteristiche

uniche. Noi abbiamo preso in considerazione alcune singole cultivar come la Coratina, l’Oliarola cima di Bitonto, la Cima di Moda, la Peranzana e abbiamo visto che dopo l’assunzione il numero dei geni che si accendono nel nostro organismo sono molto specifici per ognicultivar. Quasi 1.800 geni sui 46 mila studiati e di questi l’80% sono specifici per cultivar: vanno rispettati di più i terreni, le condizioni pedoclimatiche, i micronutrienti e il Dna delle piante che se nascono e crescono in un territorio è perché queste piante devono dare un frutto da cui si ottiene un Evo come quello pugliese che ha degli effetti nutrigenomici fantastici. Olio Capitale ha realizzato il sogno di poter avere nell’Oil bar tutte le monocultivar italiane: il futuro è la difesa dei monocultivar che contraddistinguono l’unicità italiana”.

Per l’assessore regionale all’Agricoltura della Puglia, Donato Pentassuglia, l’impegno con l’Associazione della Città dell’Olio ha il fine di “coinvolgere gli operatori della filiera, a partire dai Comuni in cui insistono queste aziende e questi produttori per stare insieme e far fronte a quella che è la prospettiva di vendere olio extravergine, parlare delle sue qualità e fare matching con il sistema universitario per dare la possibilità di spiegare in termini consapevoli tutte le proprietà dell’olio e l’impatto sulla salute. Olio Capitale è una grande opportunità che ho verificato di persona negli anni precedenti e quest’anno abbiamo raddoppiato la capacità espositiva della Puglia proprio perché

riteniamo opportuno e importante esserci. Questa fiera punta sulla qualità delle produzioni e mette nella condizioni di competere in maniera leale i produttori di olio extravergine di oliva di eccellenza”.













