

Olio Capitale, a Trieste più di 200 espositori e buyers da 16 Paesi

14 Marzo 2025

di **Redazione**



TRIESTE – La 17esima edizione di Olio Capitale ha preso il via oggi a Trieste, al Generali Convention Center, con 212 espositori, da 18 regioni italiane e dalla Grecia, buyer da 16 Paesi di tutto il mondo, 176 oli in gara, 27 ristoranti coinvolti tra Trieste e il Friuli Venezia Giulia con piatti dove l'olio sarà protagonista, e 12 bar che proporranno per l'occasione diversi cocktOIL.

Il salone dell'olio extravergine d'oliva tipico e di qualità sarà aperto fino al 16 marzo, visitabile ogni giorno dalle 10 alle 19 e sarà come sempre un punto di riferimento e di incontro per centinaia di operatori del settore ma sarà soprattutto un appuntamento per il pubblico, che potrà conoscere da vicino i produttori, le caratteristiche degli oli, le provenienze

e potrà anche partecipare a degustazioni e ad altre iniziative.

Olio Capitale è realizzato dalla Camera di commercio Venezia Giulia, attraverso la sua azienda in house Aries, gode del patrocinio del ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare e delle foreste, ed è co-organizzato dal Comune di Trieste e dal Trieste Convention and Visitors Bureau, con partner l'Associazione nazionale delle Città dell'Olio e l'Associazione Mirabilia Network e il sostegno di Io Sono Friuli Venezia Giulia e Unioncamere.

“Uno dei punti di forza quest'anno è la presenza di 600 incontri BtoB con buyer da tutto il mondo, che rappresentano un'opportunità unica per tanti produttori – ha detto **Antonio Paoletti**, presidente Camera di commercio Venezia Giulia – che ringrazio per aver raggiunto Trieste da tutte le parti d'Italia portando le eccellenze delle loro regioni, c'è poi l'aspetto dell'importanza dell'olio per il benessere, su cui abbiamo puntato con il convegno d'apertura, con relatori importanti, per sottolineare come sia fondamentale per la nostra salute. Approfondimenti che continueremo ancora, il prossimo anno ad esempio pensiamo di legare il tema dell'olio a quello della bellezza”.

Il sindaco **Roberto Dipiazza** ha ricordato che “siamo un sito, quello di Porto vivo, che vanta uno dei progetti considerati tra i migliori al mondo, un'area che si sta sviluppando e che si sta trasformando, e che sono sicuro sarà apprezzata anche questa volta da espositori e pubblico”.

L'assessore regionale alle Risorse agroalimentari e forestali, **Stefano Zannier** ha ricordato che “diciannove anni fa, quando questa iniziativa è nata, parlare di olio d'oliva in Friuli Venezia Giulia poteva sembrare in contrasto con una realtà agricola dove questa produzione non era centrale. Invece la tradizione olearia in questa regione ha radici antiche e oggi il settore è in crescita, con un aumento delle superfici coltivate, delle trasformazioni, del numero di imprenditori e le nostre produzioni si distinguono per qualità e riconoscibilità”.

Per **Michele Sonnessa**, presidente Associazione nazionale Città dell'Olio, “la fiera Olio Capitale è un evento con cui collaborazioni ormai da tanto tempo, un punto di incontro per tutti ma anche un modo per esaltare ulteriormente l'olio e tutta la sua filiera”.

Angelo Tortorelli, presidente Mirabilia Network, ha parlato del “legame tra Olio Capitale e Mirabilia, nell'intento comune di valorizzare i produttori e i territori, ed è quello che viene fatto proprio qui in fiera”.

“Complimenti a Olio Capitale, un'iniziativa bellissima – ha sottolineato **Margherita Granbassi**, conduttrice *Linea Verde* Rai 1 ed ex olimpionica di scherma, che ha preso parte

al convegno inaugurale – l’olio è fondamentale nell’alimentazione, anche dei bambini. Non manca mai nella mia cucina e anche nelle mie ricette. Credo sia anche utile – ha aggiunto – parlare di quando sia necessario sulla nostra tavola ogni giorno”.

L’olio extravergine d’oliva, dall’analisi di questi giorni di Coldiretti sui dati Istat, conferma essere il traino della crescita in valore dell’export Made in Italy con un aumento del 45% nel 2024. L’olio contribuisce a far toccare alle esportazioni di agroalimentare delle regioni italiane quota 69,1 miliardi di euro. Eccellenze indiscusse nel mondo e per tale ragione consentiteci di esprimere profonda preoccupazione sull’ipotesi di una tariffa aggiuntiva del 25% sulle esportazioni di Made in Italy verso gli Stati Uniti.

L’olio extravergine d’oliva è sicuramente un alimento fondamentale della nostra dieta, ma non solo. Quando si fa riferimento all’Italia si intende sempre parlare di produzioni di eccellenza con 500 cultivar e 50 oli a denominazione protetta e un legame indissolubile tra produttori e territorio che è unico. Le stime Ismea di fine 2024 ci hanno tracciato una produzione Mediterranea che vede sempre la Spagna leader con 1,3-1,4 milioni di tonnellate, la Turchia con 340 mila tonnellate, seguita da Tunisia 315 mila, Grecia 250 mila, Italia con 228 mila tonnellate e infine il Portogallo con 160 mila.

Gli espositori arrivano a Trieste da: Puglia, Sicilia, Campania, Sardegna, Toscana, Abruzzo, Lazio, Umbria, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Basilicata, Molise, Piemonte, Emilia Romagna, Lombardia, Marche e dalla Grecia. I buyer, sempre numerosi a Olio Capitale, giungeranno a Trieste da Lituania, Olanda, Polonia, Stati Uniti, Ungheria, Canada, Inghilterra, Germania, Austria, Repubblica Ceca, Australia, Svezia, Estonia, Giappone e Indonesia.

Olio Capitale si conferma quindi una vetrina sempre più internazionale per il settore e l’unica fiera in Italia.

Anche la fiera si distingue sul fronte delle opportunità di affari per gli espositori, che durante i tre giorni potranno incontrare i 21 buyer coinvolti, provenienti da 15 Paesi (Australia, Austria, Canada, Estonia, Germania, Giappone, Indonesia, Lituania, Olanda, Polonia, Repubblica Ceca, Svezia, Regno Unito, Ungheria Stati Uniti) con un agendamento di oltre 600 meetings.

Quest’anno, inoltre, in occasione di Nova Gorica e Gorizia Capitale europea della Cultura 2025 è stata organizzata ieri un evento B2B a Gorizia con il coinvolgimento di una quindicina di aziende del settore vitivinicolo, del caffè, dei prodotti caseari e nutraceutico, ha offerto un format ideale per la creazione di nuove opportunità commerciali a vantaggio delle imprese locali. Nel corso della giornata, 13 buyer provenienti da 10 Paesi (Australia, Canada, Estonia, Germania, Indonesia, Lituania, Olanda, Svezia, Ungheria, Stati Uniti) hanno incontrato 15

aziende locali in circa un centinaio di incontri bilaterali che hanno permesso ai partecipanti di presentare i propri prodotti, scambiare idee e esplorare potenziali collaborazioni.

Le preferenze di consumo

Durante la manifestazione Olio Capitale, sarà possibile prendere parte e contribuire attivamente a una ricerca, assolutamente anonima, condotta in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche dell'Università di Trieste, dedicata alle abitudini e alle preferenze di consumo di olio extra vergine di oliva di elevata qualità, nonché all'importanza attribuita dai consumatori alle certificazioni biologiche e all'origine geografica dei prodotti.

Nell'area fieristica saranno esposte delle locandine con QR code e link, distribuite anche dalle hostess, attraverso i quali i visitatori potranno accedere facilmente alla compilazione online del questionario, anche con smartphone. I risultati contribuiranno a comprendere meglio le scelte dei consumatori, a valorizzare il settore dell'olio extravergine d'oliva ed a migliorare la qualità dei servizi forniti da Olio Capitale.

Concorso Olio Capitale

In occasione della fiera si è svolto il consueto Concorso Internazionale Olio Capitale, evento prestigioso dedicato agli Oli Extra Vergini di Oliva Tipici e di Qualità, prodotti nell'area del Mediterraneo. Quest'anno in gara ci sono 176 oli. Oggi si è svolta la premiazione.

Per la CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO vince FATTORIA RAMERINO SOC. AGR. SRL CULTIVAR FRANTOIO (Toscana). Per la CATEGORIA FRUTTATO MEDIO INTINI SRL BIO – BIOLOGICO (Puglia). Per la

CATEGORIA FRUTTATO INTENSO SCA. OLIVARERA LA PURÍSIMA BIO EMPIEDRO (DOP PRIEGO DE CÓRDOBA) (Spagna)

Menzioni per: SOC. AGRICOLA COLLE DEL POETA SRL IMPRONTA (Veneto-Categoria Young), OLIVEA DI FRANCESCA GISONDO OLIVEA (Puglia-Regina Oleum), SCA. OLIVARERA LA PURÍSIMA BIO EMPIEDRO (DOP PRIEGO DE CÓRDOBA) (Spagna-Categoria Origin), SCA. OLIVARERA LA PURÍSIMA BIO EMPIEDRO (DOP PRIEGO DE CÓRDOBA) (Spagna-Categoria Bio), FATTORIA AMBROSIO IDRA (Campania-Ex Albis Ulivis).