

PRESSEMITTEILUNG

2.-5. März 2012, Triest (Italien): die einzige Fachmesse für ausschließlich extra natives Olivenöl
Auf der Olio Capitale die besten extra nativen Olivenöle aus Italien
Sehr gute Zahlen und eine noch größere Ausstellungsfläche für die sechste Ausgabe
Zu sehen gibt es aber nicht nur Olivenöl: organisiert werden auch Veranstaltungen, Kostproben, Geschäftsmeetings und der Olio Capitale-Wettbewerb

Die besten Olivenöle? Sie werden **vom 2.-5. März in Triest, Italien**, auf der Olio Capitale, der einzigen Fachmesse für extra natives Olivenöl, zu sehen sein, wo sie entdeckt, probiert und auch gekauft werden können. Eine stark wachsende Fachmesse, die die besten italienischen und internationalen Olivenöle präsentiert und deren sechste Ausgabe von Aries, dem Sonderbetrieb der Triester Handelskammer, organisiert wird.

Veranstaltungen für die breite Öffentlichkeit mit der Olio Capitale-**Kochschule** und den **Kostproben** an der Oil Bar, sowie ein umfassendes Programm **für Fachbesucher** mit **Geschäftsmeetings** von Ausstellern und Einkäufern, dem prestigereichen **Olio Capitale-Wettbewerb** und **Fachveranstaltungen** zu den Branchentrends: Mit diesem erfolgreichen Konzept stieg die Zahl der Aussteller und Besucher dieser Messe Jahr für Jahr, so dass in diesem Jahr die **Ausstellungsfläche noch größer** ist und sich über 4 Hallen mit über 200 Ausstellern erstreckt.

Mutig setzt Olio Capitale ausschließlich auf extra natives Olivenöl, ohne andere Lebensmittel zu berücksichtigen, wie es hingegen viele andere Olivenöl-Messen tun. Einziges Kriterium ist damit die **Qualität**, denn die Veranstalter sind fest davon überzeugt, dass dies der ausschlaggebende Erfolgsfaktor in der gegenwärtigen, schwierigen Konjunkturphase ist. „Wir sind absolut davon überzeugt, dass **Qualität und regionaltypische Eigenschaften die strategischen Erfolgsfaktoren für den Olivenbau sind**“, bemerkt **Antonio Paoletti**, der Präsident der Triester Handelskammer. „Ich kann sagen, dass die sechste Olio Capitale noch größer, vielversprechender und erfolgreicher wird.“

Aussteller aus allen italienischen Olivenöl produzierenden Regionen haben ihre Teilnahme schon bestätigt, von großen Produzenten bis zu kleinen Nischenanbietern. Vertreten sind Abruzzen, Basilikata, Kalabrien, Kampanien, Emilia Romagna, Friaul Julisch Venetien, Latium, Ligurien, Lombardei, Marken, Molise, Apulien, Sardinien, Sizilien, Toskana, Trentino-Südtirol, Umbrien und Veneto. Neben italienischen Spitzenolivenölen werden aber auch internationale Hersteller, vor allem aus dem benachbarten Slowenien und Kroatien, ihre Produkte ausstellen.

Außerdem wird es an der berühmten Oil Bar **Minikurse mit angeleiteter Kostprobe** geben, in denen professionelle Verkoster den Besuchern beibringen, die organoleptischen Eigenschaften der vielen hundert Olivenölsorten zu erkennen und dabei Tipps geben, welches Olivenöl zu welchem Essen zu empfehlen ist.

In der **Olio Capitale-Kochschule**, in der berühmte Köche, hervorragende Interpreten der italienischen Küche, am Herd stehen werden, werden richtige **Kochkurse** für das Publikum stattfinden, in denen zahlreiche Gerichte aus der modernen, alten und traditionellen Küche angeboten werden.

Höhepunkt der drei Messetage ist der in seiner Art in Italien einzigartige **Olio Capitale-Wettbewerb**, der nach dem Erfolg und aufgrund der Beliebtheit der vergangenen Jahre auch dieses Jahr wieder organisiert wird. Nach der Vorauswahl der verschiedenen teilnehmenden Ölsorten durch ein **Experten-Panel** werden die Öle von **drei verschiedenen Jurys** beurteilt: eine Profi-Verkosterjury, eine Jury professioneller Ölkonsumenten, d. h. Köche und Gaststättenbetreiber, und eine Verbraucherjury. Wer Mitglied der Verbraucherjury werden möchte, kann sich frei bewerben und direkt auf der Messe sein Interesse bekunden bzw. eine E-Mail an info@oliocapitale.it schicken. Die Absicht der Veranstalter ist es, einen Querschnitt des Olivenölmarkts mit seinem differenzierten Bewusstseinsniveau und den unterschiedlichen Geschmacksvorlieben dieser drei verschiedenen Verbrauchergruppen darzustellen. Denn alle drei Jury-Urteile werden am Ende die Sieger in den drei Wettbewerbskategorien fruchtig leicht, mittel und kräftig bestimmen. Damit werden gleichzeitig auch die typischen extra nativen Qualitätsolivenöle aus dem Mittelmeerraum zur Geltung gebracht.

Für mehr Informationen: www.oliocapitale.it.

Für Vertragshotels und Vergünstigungen wenden Sie sich an das Sekretariat: info@oliocapitale.it

Online-Voranmeldungen für Eintrittsermächtigungen sind ab sofort möglich unter: www.oliocapitale.it/register.html