

Trieste, data del protocollo

Oggetto: **RELAZIONE ILLUSTRATIVA**

OLIO CAPITALE expo
15^a Fiera degli oli extra vergini tipici e di qualità

<u>Periodo di svolgimento:</u>	10- 12 marzo 2023
<u>Località:</u>	Porto Vecchio di Trieste – Trieste convention center-Mag. 27/28
<u>Organizzatore:</u>	Camera di Commercio Venezia Giulia Piazza della Borsa 14, 34121 Trieste tel. 040-6701111 e-mail info@oliocapitale.it sito internet www.oliocapitale.it
<u>Periodicità:</u>	annuale

Descrizione dell'iniziativa:

La 15^a edizione della fiera specializzata Olio Capitale, dedicata agli oli extra vergini di alta qualità sia nazionali che esteri viene riconosciuta, dagli operatori del settore e da un pubblico di intenditori, l'evento di riferimento nel settore. Si svolgerà per la seconda volta nel nuovo centro espositivo del Porto Vecchio di Trieste, con la possibilità di ampliare l'esposizione alle tecnologie e servizi innovativi per la valorizzazione dell'olio extra vergine, con una nuova sezione espositiva.

Vengono confermati i principali obiettivi che hanno contribuito al successo della Fiera:

- favorire la conoscenza dell'olio extra vergine d'oliva in tutte le sue specialità e peculiarità sia al grande pubblico che agli utenti professionali, in particolare ristoratori;
- creare e consolidare nuovi scambi e partnership commerciali riunendo a Trieste, città ponte con i nuovi mercati dell'Est Europeo, Paesi produttori e nuovi Mercati attratti dai prodotti Made in Italy e i consumatori di olio extra vergine.

Originalità e carattere innovativo:

Olio capitale 2023 si svolgerà per la seconda volta nel nuovo centro espositivo del Porto Vecchio di Trieste, con la possibilità di ampliare l'esposizione alle tecnologie e servizi innovativi per la valorizzazione dell'olio extra vergine, con una nuova sezione espositiva. Verrà inserita una nuova merceologia dedicata all'oleoturismo, un nuovo settore che sta riscontrando molto interesse da parte delle aziende di produzione e dagli operatori turistici nazionali e internazionali. Tutta la comunicazione verrà rafforzata tramite l'utilizzo dei nuovi mezzi di comunicazione quali i social network, in particolare di Instagram.



Rilievo culturale, storico, celebrativo:

L'iniziativa intende richiamare alcune migliaia di visitatori qualificati, che giungono appositamente per la manifestazione e, con l'occasione, potranno anche visitare la città, i suoi musei, soggiornare e degustare i prodotti tipici del territorio, approfittando del periodo di svolgimento, che coincide anche con il fine settimana.

Apporto alla conoscenza di fenomeni storici e sociali significativi per la definizione dell'identità cittadina:

E' in via di definizione un programma per l'organizzazione di una serie di eventi fuori salone per valorizzare le preparazioni tipiche offerte nei ristoranti della città e l'olio extra vergine, in stretta collaborazione con la FIPE di Trieste. Grazie all'attività promozionale e pubblicitaria della fiera, viene amplificato l'abbinamento della città di Trieste, all'alimento principe e maggiormente riconoscibile del *Made in Italy* e della dieta mediterranea, quale è l'Olio extra vergine. Infatti nell'ambito del settore, grazie anche alle numerose edizioni dell'expo, Trieste è riconosciuta "la Capitale dell'olio" proprio come riportato dal nome della fiera.

Valore educativo della proposta, con particolare riferimento al mondo giovanile:

Sono previsti corsi di assaggio a scopo educativo, convegni con abbinamento olio-salute, degustazioni guidate che si svolgeranno in fiera ma anche presso i punti di aggregazione delle fasce dei giovani che corrispondono ai pubblici esercizi. Proprio in quelle sedi, presso una decina di punti, verranno infatti realizzate delle degustazioni di olio ed olive nelle giornate precedenti la fiera.

Impiego di tecnologie avanzate:

Verrà utilizzata una nuova piattaforma digitale per poter organizzare e pianificare gli incontri B2B, tra gli espositori e i visitatori professionali. La piattaforma permette agli espositori, dopo aver effettuato una propria profilazione, di poter richiedere e pianificare una agenda di incontri professionali, durante la fiera, da svolgersi presso gli stand. La comunicazione si avvarrà, sia di mezzi di comunicazione tradizionali, sia innovativi per il target di riferimento, utilizzando i social media: Olio Capitale- Innolio - Digital, Smart Farming & Tech.

E'prevista una nuova sezione espositiva dedicata alle nuove tecnologie, che aiutano le aziende agricole e i produttori sia nella gestione della produzione sia nella fase di commercializzazione del prodotto.

Livello di attività promozionale dell'iniziativa:

L'evento fieristico prevede una forte attività di pubblicizzazione e promozione dell'evento. Per una prima fase a livello geografico, l'ufficio stampa raggiunge tutte le redazioni dei quotidiani locali presenti nelle Regioni produttrici olivicole a livello nazionale. La promozione viene poi diffusa attraverso i partner della fiera, in quanto portavoce della fiera con compiti propri, relativamente allo svolgimento di alcune iniziative come, ad esempio, seminari e convegni, svolgimento del concorso olivicolo, e vari. Di conseguenza, l'effetto promozionale si moltiplica proprio per il coinvolgimento di tali soggetti.

Naturalmente viene prevista anche una campagna media tradizionale che vede l'utilizzo di spazi pubblicitari su quotidiani del nord est, radio, televisioni, riviste specializzate italiane ed estere, pubblicazioni su siti on line specializzati e naturalmente largo utilizzo di social media.

Da segnalare, tra le numerose attività promozionali, anche il coinvolgimento attivo dell'Associazione albergatori di Trieste, con la convenzione pernottamento in albergo/ biglietto d' ingresso gratuito della manifestazione

Per Olio capitale, è previsto la 17^a edizione del Concorso degli oli, suddivisi in 3 categorie, unico concorso in Italia che prevede, oltre alla giuria professionale e degli utenti professionali, anche una giuria popolare composta dai visitatori della manifestazione.

Rilevanza nazionale e internazionale dell'iniziativa:

L'iniziativa riveste rilevanza nazionale ed internazionale, in quanto gli espositori provengono da molte regioni italiane, quali Abruzzo, Basilicata, Calabria Campania, Toscana, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Marche, Molise, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Umbria, Veneto, dall'estero da Slovenia e Grecia. Molto frequentemente i capofila delle presenze territoriali corrispondono a Regioni, Camere di Commercio, Comuni, Consorzi produttori. Per l'edizione 2023 è in corso l'organizzazione di un convegno dedicato alla filiera olivicola, di interesse nazionale, che prevede anche l'invito al Ministro del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

I visitatori attesi provengono dall'Italia e da paesi esteri limitrofi. Operatori specializzati sono attesi da Canada, Germania, Austria, Repubblica Ceca, Slovacchia, Giappone, Stati Uniti, Ungheria, Polonia, Finlandia, Croazia e Slovenia.

Capacità di aggregazione e sinergia di più soggetti operanti:

Attualmente i partner istituzionali di Olio Capitale sono: UNIONCAMERE, ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTA' DELL'OLIO, FEDERALBERGHI TRIESTE, FIPE TRIESTE, O.N.A.O.O., U.M.A.O.O. , MIRABILIA NETWORK e naturalmente auspichiamo l'adesione al progetto da parte del Comune di Trieste.

Qualità dell'iniziativa proposta e/o valore scientifico della ricerca effettuata e/o professionalità dei soggetti partecipanti:

La qualità dell'evento fieristico è rappresentata dalla numerosa partecipazione di produttori nazionali specializzati di olio extra vergine, che hanno identificato la fiera Olio Capitale come lo strumento di marketing qualificato e ben strutturato per promuoversi e reperire opportunità di mercato che, in altre fiere nazionali e internazionali dedicate al settore enogastronomico, non trovano. Per garantire la qualità dell'evento viene prevista una selezione dei partecipanti verificando il prodotto tramite l'organizzazione del Concorso, dove assaggiatori professionali verificano le caratteristiche dell'olio ma soprattutto dei profili aziendali delle aziende che richiedono di partecipare come espositori. Vengono valutati i materiali promozionali dell'azienda, l'utilizzo di lingue estere, l'offerta in termini di presentazione del prodotto, confezioni e packaging, partecipazioni ad altre fiere professionali, presenza su mercati esteri, ecc.

Per Olio Capitale 2023 è prevista una fase di reperimento di buyer internazionali e un'azione commerciale rivolta alle aziende.

Finalità dell'iniziativa:

Olio Capitale possiede una varietà di scopi:

- Valorizza una delle eccellenze agroalimentari italiane nel mondo, favorisce il riconoscimento dei territori di produzione.
- Crea occasioni di business per le aziende produttrici e i distributori e visitatori professionali italiani ed esteri anche attraverso l'organizzazione di match making.



• Favorisce in modo molto impattante la ricaduta economica sul territorio cittadino grazie allo svolgimento della fiera in un periodo di bassa stagione turistica, che riesce ad attrarre migliaia di visitatori e centinaia di espositori che oltre alla visita alla fiera visitano la città, consumano pasti presso i ristoranti, pernottano ed effettuano degli acquisti.

Pubblico/utenza a cui si rivolge l'iniziativa:

E' previsto un afflusso di 12.000 visitatori per la manifestazione Olio Capitale 2023.

Tipologia di visitatori:

Operatori italiani ed internazionali del settore: ristoratori, grossisti, distributori canale HoReCa e dettaglio alimentare, gestori di pubblici esercizi, agenti e buyer, oleoteche, rivenditori food. Pubblico di appassionati e gourmand.

Sono motivati e alla ricerca di nuovi fornitori per oltre il 70%.

A Olio Capitale i visitatori professionali sono distribuiti in modo equivalente tra Ho.Re.Ca. dettaglianti, importatori e grossisti.

L'85% di loro dichiara di avere potere decisionale negli acquisti.

Settori merceologici e partecipazioni:

- Produttori olio extra vergine d'oliva, olive da tavola, sottoli
- editoria specializzata
- tecnologie e servizi innovativi per la valorizzazione dell'olio extra vergine,
- Smart Farming, Software specifici, fotogrammetria tramite drone.
- Packaging & Design, Bottiglie e Tappi
- Servizi marketing per commercializzazione olio

Manifestazioni collaterali:

- 17° Concorso Olio Capitale, unico concorso in Italia che prevede, oltre alla giuria professionale e degli utenti professionali, anche una giuria popolare composta dai visitatori della manifestazione
- B2B incontri tra espositori ed operatori esteri.
- Oil Bar, punto di riferimento dove poter degustare tutti gli oli presenti al Salone grazie al supporto di un team di esperti assaggiatori, che illustrerà ai visitatori le caratteristiche e suggerirà gli abbinamenti con i cibi più adatti
- Corsi di apprendimento all'assaggio di tipo educativo/divulgativo.
- Convegno abbinamento olio e salute.
- Convegno nazionale dedicato al settore produttivo
- Degustazioni guidate.
- Esperienze di orientamento del gusto.
- Workshop dedicati al settore

Trieste, 19 gennaio 2023

IL LEGALE RAPPRESENTANTE
Comm. Antonio Paoletti