Olio Capitale, dagli chef il primo Manifesto dell'olio extravergine

olio-oliva-26af0be4

Il primo "**Manifesto dell'olio extravergine d'oliva**", un accordo internazionale che riconosce il ruolo dell'evo come un alimento e non solo un condimento, ingrediente fondamentale per la ristorazione di qualità, è stato sottoscritto oggi dagli chef dell'alta ristorazione dell'Alpe Adria nell'ambito di un evento internazionale realizzato nel corso dell'ultima giornata di **Olio Capitale**, a Trieste, in collaborazione con l'associazione **Jeunes Restaurateurs d'Europe (Jre)** e lo chef stellato **Emanuele Scarello**.

"La firma del Manifesto è un momento molto importante per la crescita a tutti i livelli della cultura dell'extravergine. Obiettivo che Olio Capitale sta portando avanti da ben 13 anni. In quest'ottica risulta fondamentale che i ristoratori utilizzino gli evo del loro territorio Prodotti che andrebbero anche venduti direttamente nei ristoranti e fatti conoscere meglio ai consumatori finali", ha spiegato il presidente della Camera di Commercio **Antonio Paoletti**.

"Come chef abbiamo il dovere di valutare attentamente se un prodotto sia buono e sano - ha ricordato **Alberto Tonizzo** dei Jre del Friuli Venezia Giulia -. Per questo diventa cruciale saper leggere in modo corretto le etichette che spesso nascondono vere e proprie truffe che i nostri clienti non sono in grado di scoprire".

Per la firma del Manifesto sono giunti a Trieste anche lo chef stellato **Andrea Canton** e due giovani chef che operano in Slovenia e Croazia: **Teo Fernetich e Uroš Faku?**. "Nelle nostre cucine dobbiamo utilizzare evo differenti per esaltare le diverse pietanze", ha detto Faku?, mentre Fernetich si è soffermato sulle ricadute ambientali: "Utilizzare nelle nostre creazioni l'extravergine prodotto nelle nostre terre significa salvaguardare l'ambiente e tutelare il nostro territorio".

L'ultima giornata di Olio Capitale, che in quattro giorni ha raggiunto quota 12mila presenze, ha ospitato anche un **convegno dedicato all'utilizzo dell'extravergine nella ristorazione italiana**, organizzato dalla **Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe)** e dall'**Associazione Nazionale Città**

dell'Olio.

"Se dieci anni fa i consumi fuori casa valevano il 32,7% e quelli fra le mura domestiche il 67,3% - ha sottolineato il direttore generale della Fipe Nazionale **Roberto Calugi** - oggi la spesa per mangiare fuori è già salita al 36% e in breve raggiungerà il 40%. In sostanza per mangiare spendiamo complessivamente meno e in particolare in casa. Al contrario crescono i pasti consumati nella ristorazione: nel 2018 il 45,5% ha consumato da 2 a 5 pasti alla settimana. Numeri che testimoniano un cambiamento in atto nelle abitudini alimentari degli italiani", ha concluso.