



OLIO
CAPITALE
expo

**14° SALONE
DEGLI OLI EXTRAVERGINI
TIPICI E DI QUALITÀ**

**14th TOP QUALITY
EXTRA-VIRGIN
OLIVE OIL EXPO**

inno  **LIO**

**1° SALONE
DELL'INNOVAZIONE
NELLA FILIERA OLIVICOLA**

**1st INNOVATION
IN THE OLIVE OIL
SUPPLY CHAIN EXPO**

maggio/may 28th - 30th 2021
Trieste Convention Center
Trieste - Porto Vecchio, Italy



Eventi Aries

organizzato da



CAMERA DI COMMERCIO
VENEZIA GIULIA
TRIESTE GORIZIA

realizzato da



ARIES
VENEZIA GIULIA

partner



FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismo-fvg.it

media partner

Olivo e Olio

OLIO CAPITALE

expo

L'olio extra vergine di tutte le regioni olivicole si presenta in una sola esposizione

il 2021 è l'anno delle **NOVITÀ**

Centinaia di produttori di olio extravergine di oliva provenienti da tutte le regioni olivicole italiane e dall'estero: Olio Capitale anche per il 2021 conferma il **format** che lo ha sempre contraddistinto, proponendo allo stesso tempo numerose novità. Un evento che celebra il consumo consapevole di un alimento universalmente riconosciuto sano e indispensabile all'interno di una dieta equilibrata.

Da un lato Olio Capitale 2021 sarà attento al consumatore con corsi di assaggio, lezioni di cucina, incontri con i produttori, dall'altro si rivolgerà alla ristorazione professionale, alla distribuzione specializzata **food** e ai produttori con la sezione dedicata all'innovazione tecnologica nel settore e denominata **Innolio**. Inoltre, dopo la fiera, Olio Capitale proseguirà attraverso il **marketplace** dedicato nel quale le eccellenze olivicole continueranno a rimanere a disposizione del consumatore e dei clienti.

Every year hundreds of exhibitors from all Italian production areas and from abroad take part to the most important trade fair dedicated exclusively to extra-virgin-oil.

NEW FEATURES THIS YEAR

Olio Capitale also for 2021 confirms the format that has always distinguished it, proposing at the same time numerous innovations. An event that celebrates the conscious consumption of a food universally recognized as healthy and indispensable within a balanced diet. On the one hand, Olio Capitale 2021 will be attentive to the consumer with tasting courses, cooking lessons, meetings with producers, on the other hand it will address professional catering, specialized food distribution and producers with the section dedicated to technological innovation in the sector named Innolio. Furthermore, after the fair, Olio Capitale will continue through the dedicated digital marketplace in which olive oil excellence will continue to remain available to customers.



E-COMMERCE

NOVITÀ

Tutto l'anno assieme

Olio Capitale diventa un partner prezioso per i produttori. Dopo la fiera sarà disponibile un sito di *e-commerce* riservato agli espositori di Olio Capitale e partecipanti al concorso. La piattaforma on line potrà accompagnare per tutto il resto dell'anno la vendita ai gourmand e appassionati di tutto il mondo la piattaforma sarà ricca di contenuti e promossa digitalmente.

The main reason for visiting Olio Capitale is the search for new suppliers for over 70% of visitors; the functions held by the professional visitors attending the Olio Capitale fair are almost equally distributed between Horeca, Retail, Importer and Exporter, area distributor. Over 85% of visitors declare they have decision-making power in purchasing.

VISITATORI VISITORS

La principale motivazione di visita ad Olio Capitale è la ricerca di nuovi fornitori per oltre il 70% dei visitatori. Le funzioni dei visitatori professionali alla fiera Olio Capitale sono distribuiti in modo quasi equivalente tra Horeca, Vendita al dettaglio, Importatore ed Esportatore, distributore d'area. Oltre l'85% dei visitatori dichiara di avere potere decisionale negli acquisti.



NUOVA LOCATION NEW LOCATION

Finalmente Olio Capitale si svolgerà in una nuova struttura dedicata ad ospitare le esposizioni. Nuova, confortevole, tecnologica e dal design innovativo. Questa la nuova location con 5.000 mq messi a disposizione degli espositori e visitatori di Olio Capitale. Il layout prevede 3 padiglioni molto ampi che permetteranno di posizionare gli stand senza nessun ostacolo o percorso obbligato. Previsti spazi per ospitare convegni ma anche attività collaterali come per esempio la Scuola di cucina o l'Oil Bar. La fiera è dotata di alcune centinaia di posti auto gratuiti oltre al collegamento con i mezzi pubblici al vicino centro città e alla stazione ferroviaria.

Olio Capitale will finally take place in a whole new exhibition structure. Innovatively designed, comfortable and technologically advanced, this new location features 5000 square metres for the exhibitors and visitors of Olio Capitale. The layout includes 3 very ample halls that will allow to position the stands without having any obstacles or forced paths. Spaces will also host conferences along with collateral activities such as the cooking school or the Oil Bar. The fair has several hundred free parking spaces in addition to being connected by public transport to the nearby city center and train station.





NOVITÀ

innOLIO

Salone dell'innovazione nella filiera olivicola Pitch, Expo, Digital Seminar, Smart Farming, tecnologie

Olio Capitale, Trieste, è al centro di un territorio contraddistinto da piccoli produttori ma con produzione di alta qualità, attenti a tutte le fasi produttive ma anche agli aspetti del *marketing*. Queste caratteristiche sono comuni nei produttori di Friuli Venezia Giulia, Veneto e soprattutto Slovenia e Croazia. La sezione espositiva verrà improntata sull'innovazione applicata al settore tradizionale dell'olivicoltura. La merceologia varierà dalle attrezzature per la gestione dell'oliveto, al miglioramento del prodotto finito e alla sua valorizzazione in termini commerciali e di *marketing*. Il tutto accomunato da una componente tecnologica o innovativa della *Smart Farming*. Questo proprio in funzione di caratterizzare InnOlio rispetto ad altre fiere in Italia e grazie all'abbinamento di Trieste alla ricerca.

Innovation in the olive oil supply chain, Pitch, Expo, Digital Seminars, Smart Farming, technologies

Olio Capitale, in Trieste, is at the center of a territory characterized by small producers devoted to high quality productions, attentive to all the stages of olive oil making, but also to its marketing aspects. These characteristics are common among producers in Friuli Venezia Giulia, Veneto and especially Slovenia and Croatia. The exhibition section will be

based on innovation applied to the traditional olive growing sector. Product categories will vary from equipment for the management of olive groves, to the enhancement of the finished product, to product valorization in commercial and marketing terms, all united under a common "Smart Farming" technological or innovative component, this specific aspect being especially relevant in comparison to other fairs in Italy and pertinent to Trieste being a renowned hub for research.

All over the year

Olio Capitale becomes a precious partner for producers. After the fair, an E-Commerce site will be available and reserved for Olio Capitale exhibitors and participants to the Olio Capitale Competition. For the remaining part of the year, the online platform will be able to accompany sales to worldwide gourmants and connoisseurs. The platform will also be digitally promoted and offer a rich range of contents related to the olive oil business.

WEB & TASTE

NOVITÀ

Digitalizzazione a favore dell' internazionalizzazione della fiera

In un periodo così complesso come quello che stiamo vivendo, senza certezze di esclusione del Covid, Olio Capitale manifestazione riconosciuta per avere una importante presenza di visitatori esteri deve mantenere la sua capacità di mettere in relazione gli operatori stranieri con i produttori italiani. In questi mesi sono state affinate nuove tecnologie che abbiamo testato in altre nostre manifestazioni arrivando ad elaborare un prodotto di connessione denominato Web&Taste. Olio Capitale garantirà *match making* con gli operatori stranieri attraverso un innovativo *mix* di digitalizzazione e logistica. Durante i giorni di fiera a Trieste gli espositori rispondenti a delle specifiche caratteristiche potranno connettersi con i *buyer* e far assaggiare i propri oli inviati precedentemente dagli operatori selezionati.

CONVEGNO inaugurale di approfondimento sul settore olivicolo italiano

OIL BAR
di Olio Capitale, ovvero il bar degli oli extra vergini dove, seduti comodamente al banco, è possibile scegliere tra centinaia di etichette presenti al Salone

NUOVE ATTIVITÀ DI ALTA FORMAZIONE
per diventare esperti assaggiatori

RISTORANTE OLIO CAPITALE
Illustrazione delle ricette, abbinamenti olio evo e pietanze, assaggi

HAPPY HOURS GLAMOUR
In città la rivoluzione dell'aperitivo

SPEECH
Le migliori esperienze italiane di concorso nazionale sul turismo dell'olio; *speech* dei vincitori del primo Concorso nazionale sul turismo dell'olio

NUOVO FORMAT
Progetto pilota per coinvolgimento della ristorazione: *taste, enjoy and take away*

CONCORSO OLIO CAPITALE
Riservato agli oli extra vergini di oliva tipici e di qualità prodotti nell'area del mediterraneo

CONFERENCE on the Italian olive sector

OIL BAR
Also this year, extra-virgin olive oil culture will be promoted by the Oil Bar, where customers will be able to sit down and taste olive oils chosen from among the hundreds of labels participating to the fair

NEW HIGH-LEVEL TRAINING ACTIVITIES
to become evo expert tasters

OLIO CAPITALE RESTAURANT
Explanation of cooking recipes, food & olive oil pairings, tastings

HAPPY HOURS GLAMOUR
The aperitif revolution in the city

SPEECH
by the winners of the first national on olive oil tourism competition

NEW FORMAT
Pilot project for catering involvement: taste, enjoy and take away

"OLIO CAPITALE" COMPETITION
For typical and quality extravirgin olive oils produced in the Mediterranean area

Digitalization in favour of internationalization

In a period as complex as the one we are experiencing, without certainties due to Covid, Olio Capitale, an event recognized for having an important presence of foreign visitors, must maintain its ability to connect foreign operators and Italian producers. In recent months, new technologies have been

refined and tested during our other events, allowing us to develop our connection product called Web&Taste. Olio Capitale will guarantee match making with foreign operators through an innovative mix of digitalization and logistics. During the fair in Trieste, exhibitors responding to specific characteristics will be able to get in touch with selected buyers, to which their oils have been previously sent, to share a tasting session.



 **OLIO**
CAPITALE
expo

in OILIO

ORARIO
OPENING HOURS

28-30 maggio, dalle 10.00 alle 19.00

DOVE
VENUE

Trieste Convention Center
Porto Vecchio - 34135 Trieste, Italy



Eventi Aries

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
ORGANIZING SECRETARIAT

Aries Società consortile a r.l.
Piazza della Borsa 14 - 34121 Trieste
Tel. +39 040 6701361 / 251
info@oliocapitale.it