



Olio Capitale 2026: giovani olivicoltori, salute e oleoturismo al centro del salone di Trieste

Alla 18ª edizione dell'evento internazionale dedicato agli oli extravergini tipici e di qualità, spazio alle nuove generazioni di produttori, alle applicazioni dell'intelligenza artificiale in agricoltura e alle prospettive dell'oleoturismo. Presentato anche un nuovo bollino dedicato agli oli con proprietà benefiche per il fegato

Largo ai giovani che custodiscono le radici della tradizione portando nuovi mezzi di comunicazione, tecnologia e conoscenze in olivicoltura. E attenzione anche al tema del benessere, con un nuovo bollino che riconoscerà i benefici di determinati oli per la salute.

Sono questi i focus più importanti della **18ª edizione di Olio Capitale**, l'unico salone internazionale degli oli extravergini tipici e di qualità, **svoltosi a Trieste dal 13 al 15 marzo**.

O-liver[®], il bollino per gli oli con proprietà salutari

Dal 2027, quello di Olio Capitale sarà il primo concorso a introdurre una sezione speciale per riconoscere ad alcuni extravergini proprietà salutistiche.

Si chiamerà **O-liver®** (da oliva e liver) il bollino, fornito dalla [Fondazione Italiana Fegato](#), che sarà apposto sulle bottiglie di Evo con determinati requisiti per attestare le proprietà benefiche per la salute del fegato.



Dal 2027, Olio Capitale introdurrà una sezione dedicata agli EVO con proprietà salutistiche (Foto © Ufficio stampa).

Olivicoltura e nuove generazioni: il tema del passaggio generazionale

Per gli organizzatori è stata «vincente la scelta di puntare sulle nuove generazioni di imprenditori protagoniste nel tramandare i saperi e la tradizione dell'olivicoltura italiana».

Presenti in molti stand, i giovani sono stati protagonisti anche del convegno inaugurale “*Generazione Olio: custodire il futuro*”, durante il quale sono stati illustrati alcuni **case history**.

Con questa scelta, ha commentato **Antonio Paoletti**, presidente della Camera di Commercio

Venezia Giulia, «abbiamo voluto dare risalto alle novità che le ragazze e i ragazzi di tutta Italia hanno portato in questo settore. Assieme all'Associazione nazionale delle Città dell'Olio abbiamo voluto raccontare quanto i giovani abbiano innovato nelle aziende, dalla produzione alla commercializzazione, dalla tecnologia alla promozione attraverso nuovi strumenti di comunicazione che contemplano una crossmedialità fatta di video, social media, piattaforme di e-commerce e altro, per toccare con mano la rivoluzione apportata in azienda dalla generazione Z e dai Millennials».

«Il passaggio generazionale è un tema ancora troppo poco dibattuto ma decisivo – gli ha fatto eco **Michele Sonnessa**, presidente dell'[Associazione nazionale delle Città dell'Olio](#) – senza giovani pronti a raccogliere la nostra eredità rischiamo di perdere non soltanto aziende e produzioni, ma anche paesaggi, identità e storie familiari che attraversano i secoli. Oggi invece vediamo ragazze e ragazzi tornare alla terra con competenze nuove, visione imprenditoriale, sensibilità ambientale e capacità di innovare. È a loro che dobbiamo dare spazio, ascolto e fiducia».



Quest'anno oltre 15mila persone hanno visitato Olio Capitale (Foto © Ufficio stampa).

Intelligenza artificiale e agricoltura sostenibile

Tra dibattiti, show cooking e degustazioni sono stati affrontati diversi temi di grande attualità, tra cui l'**applicazione dell'intelligenza artificiale in agricoltura** e la presentazione del progetto **AI-GRAPE**, finanziato dal Programma Italia-Slovenia 2021-2027, del quale la Camera di

commercio Venezia Giulia è partner associato.

L'iniziativa ha permesso di presentare agli espositori un'applicazione tecnologica per un'agricoltura più sostenibile, in particolare per quanto attiene all'olivicoltura e alla viticoltura.

Non poteva mancare la nuova frontiera dell'oleoturismo come opportunità di sviluppo dei territori rurali. A tal proposito è stato presentato il libro di **Fabiola Pulieri** "*Turismo dell'olio, idee e progetti per la valorizzazione delle esperienze*", un volume che offre spunti concreti per promuovere l'olio come esperienza culturale e turistica.

Olio Capitale: i numeri dell'edizione 2026

Il successo della tre giorni triestina, organizzata dalla Camera di commercio Venezia Giulia attraverso la sua azienda in house Aries e co-organizzata dal Comune di Trieste, è stato confermato dai numeri: **15.000 visitatori**, 233 espositori provenienti da 14 regioni italiane e uno dalla Croazia, buyer da 13 Paesi del mondo.

Tra gli eventi più seguiti anche "**Piatto Olio Capitale**", iniziativa che ha coinvolto 25 ristoranti, dove l'olio extravergine era protagonista dei piatti, e 10 bar che hanno proposto i **cocktOIL**, cocktail realizzati con olio Evo.

Concorso Olio Capitale: i vincitori



I vincitori del Concorso Olio Capitale 2026 (Foto © Ufficio stampa).

Categoria Fruttato leggero

Fattoria Ramerino (Toscana) con l'olio biologico **“Guadagnolo Dulcis”**.

Categoria Fruttato medio

Aziende Agricole Di Martino Sas – Frantoio Schinosa (Puglia) con **Coratina Igp**.

Categoria Fruttato intenso

Azienda Agricola Siniscalchi San Teodoro – Montereale Michele (Campania).

Menzioni speciali

- **Categoria Young:** Infiores – Società agricola a r.l.s., Riserva Bio (Puglia).
- **Categoria Regina Oleum:** Aziende Agricole Di Martino Sas – Frantoio Schinosa, Coratina Igp (Puglia).
- **Origin:** Aziende Agricole Di Martino Sas – Frantoio Schinosa, Coratina Igp (Puglia).
- **The Best Bio:** Fattoria Ramerino, “Guadagnolo Dulcis” (Toscana).
- **Ex Albis Ulivis:** Aziende Agricole Di Martino Sas – Frantoio Schinosa, Coratina Igp (Puglia).

Data di creazione

16/03/2026

Autore

daniela-utili