



**OLIO**  
CAPITALE  
*expo*

**15° SALONE  
DEGLI OLI EXTRAVERGINI  
TIPICI E DI QUALITÀ**

**15<sup>th</sup> TOP QUALITY  
EXTRA-VIRGIN  
OLIVE OIL EXPO**

**innOLIO**

**SALONE  
DELL'INNOVAZIONE  
NELLA FILIERA OLIVICOLA**

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

**marzo/march 10<sup>th</sup> - 12<sup>th</sup> 2023**  
**Trieste Convention Center**  
Trieste - Porto Vecchio, Italy



Eventi Aries

organizzato da



realizzato da



partner



# OLIO CAPITALE

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

Ogni anno partecipano alla più importante fiera dedicata all'olio extra vergine d'oliva centinaia di espositori da tutte le regioni olivicole italiane e dall'estero.

A differenza di altri eventi, Olio Capitale presenta l'olio in esclusiva, senza abbinarlo ad altri prodotti alimentari che finiscono per distrarre l'attenzione dall'extra vergine diventando la Capitale dell'Olio extra vergine per le giornate di svolgimento, infatti l'intera esposizione, la promozione, la pubblicità, gli eventi collaterali, sono focalizzati sul solo prodotto olio extra vergine d'oliva.

Il format di successo prevede l'esposizione delle aziende abbinata a numerosi eventi di coinvolgimento degli oil lovers, che allo stesso tempo valorizzano i produttori e le caratteristiche dei loro oli evo.

Anche per l'edizione 2023 sono previste numerose novità che innovano la fiera e che la renderanno sempre all'avanguardia ed interessante.

Un duplice programma di attività specifiche, e finalizzate ai 2 target a cui la fiera si riferisce ovvero gli operatori specializzati rappresentati da: ristorazione professionale, dettaglianti, distribuzione specializzata food, importatori e dai consumatori gourmand amanti di prodotti tipici e di qualità.

Extra virgin olive oil from  
all olive-growing area  
is presented in a single  
exhibition.

*Every year hundreds of producer of extra virgin olive oil from all the Italian olive growing regions and from abroad take part to the most iconic fair dedicated exclusively to extra virgin oil.*

*Unlike other events, Olio Capitale presents the extra virgin oil exclusively, without combining it with other food products which end up distracting attention from it, becoming the Capital of extra virgin olive oil for the 3 days in question, in fact the entire exhibition, promotion, advertising, side events, are focused only on the extra virgin olive oil product. The successful format provides for the exposure of the companies combined with numerous events involving oil lovers, who at the same time enhance the producers and the characteristics of their extra virgin olive oils.*

*Also for the 2023 edition there are numerous innovations that innovate the fair and that will always make it a vantage and interesting. A dual program of specific activities aimed at the 2 targets to which the fair refers, namely the specialized operators represented by: professional catering, retailers, specialized food distribution, importers and gourmand consumers who love typical and quality products.*

## CHI ESPONE

- Aziende agricole e consorzi produttori di olio extra vergine d'oliva, sott'oli e olive da tavola
- Enti territoriali promotori dell'olio extra vergine di qualità, dell'ambiente e dei paesaggi olivicoli
- Altri condimenti
- Accessori

## WHO EXHIBITS

- Companies and consortia producing extra virgin olive oil, pickles and table olives
- Territorial bodies promoters of quality extra virgin olive oil and olive-growing landscapes
- Other condiments
- Accessories

## Perchè sarà un grande successo?

Per le novità che vengono introdotte ogni anno. E' in fase di attuazione una nuova programmazione di eventi collaterali completamente diversa rispetto al passato e che per come è progettata servirà sia ad attrarre nuove tipologie di pubblico sia a mantenere il visitatore più a lungo in fiera. I visitatori saranno coinvolti in prima persona nella realizzazione di attività interattive ed esperienziali.

## Why will it be a great success?

For the innovations that are introduced every year. A brand new program of collateral events is being implemented, different from the past, will serve both to attract new types of public and to keep the visitors at the fair longer. Visitors will be personally involved in the creation of interactive and experiential activities.

Italian and international operators:  
restaurateurs, wholesalers, Ho.Re.Ca. distributors and food retailers, agents and buyers, food retailers  
Audience of enthusiasts and gourmands  
More than 70% are motivated and looking for new suppliers. At Olio Capitale, professional visitors are equally distributed between Ho.Re.Ca., retailers, importers and wholesalers. 85% of them claim to have decision-making power in purchasing.

## VISITATORI VISITORS

Operatori italiani ed internazionali del settore: ristoratori, grossisti, distributori canale HoReCa e dettaglio alimentare, gestori di pubblici esercizi, agenti e buyer, oleotече, 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. 85% di loro dichiara di avere potere decisionale negli acquisti.

## NUOVA LOCATION NEW LOCATION

Olio Capitale will take place in the new venue dedicated to exhibitions.

New, comfortable with 5,000 m2 made available to exhibitors and visitors, technology and innovative design much appreciated by visitors. After the test of the last edition and other fairs, new signage has been prepared to advertise and indicate the event. The structure is equipped with 600 free parking spaces in the immediate vicinity of the exhibition halls and with 2 free circular shuttle lines for visitors, the fair will be even closer to the city center and to the car parks.

## INCONTRI D'AFFARI

Incontri in presenza tra espositori e selezionati buyer esteri



## BUSSINESS MEETING

B2B meetings between exhibitors and selected foreign buyers





Calendario / Tempistica / Timing

10-12 Marzo 2023

Le date ottimali per il Salone più importante del settore!

La prima occasione dell'anno dove poter presentare produzione olivicola 2022/2023 e le novità aziendali.

Tre giorni di full immersion per le imprese partecipanti, un'ammaglie concentrazione dei visitatori e un programma dieventi completamente rivisitato.

10-12 march 2023

New dates for the mostimportant trade fair dedicated exclusively to extra-virgin-oil!

The first Fair of theyear offering the possibilityto present 2022-2023 evo production and new exhibitors, a higher concentration of visitors, and a completely newand updated programme side events.

## Eventi collaterali

in fase di attuazione una nuova programmazione di eventi collaterali completamente diversa rispetto al passato e che per come è progettata servirà sia ad attrarre nuove tipologie di pubblico sia a mantenere il visitatore più a lungo in fiera. I visitatori infatti saranno coinvolti in prima linea nella realizzazione di attività interattive ed esperienziali.

### pre fiera e fuorisalone

**Oil city point:** un punto in centro città dove si svolgeranno degustazione guidate, diffusione al pubblico del programa dela fiera, prevendita biglietti , sessioni di giuria popolare del Concorso Olio Capitale.

**Ristoranti:** oltre alle cene di Olio Capitale sarà prevista una carta degli oli dove i clienti potranno scegliere il porprio olio evo per abbinarlo, degustarlo e acquistarlo. .

**Olive oil street cocktail:** in collaborazione con i bar più trendy e alla moda; animazione con cocktail con evo e degustazioni guidate con esposizione di materiale promozionale di Olio Capitale

### IN FIERA

**Corsi di assaggio** guidato da esperti assaggiatori professionisti di olio extra vergine

**Laboratori dell'olio:** Laboratori guidati per i visitatori dove poter riconoscere ed imparare a realizzare i migliori abbinamenti: pietanza/olio evo

**Lounge bar:** in un contesto trendy , dove godersi il comfort e il relax con musica e assaporando cocktail con olio evo

**Corso food photograpy** come realizzare scatti impeccabili al cibo con il proprio smartphone

### Sides events

#### pre-show and outside the show

**Oil city bar:** an advertising point in the city center where guided tasting activities and the launch of olio capitale will take place, dissemination to the public of the fair program, advance ticket sales, tasting sessions by the popular jury of the Olio Capitale Competition.

**Restaurants:** in the pre-fair period, in addition to the thematic Olio Capitale dinners, there will be a list of olive extra virgin oil where customers can choose their own extra virgin olive oil for pairing, taste it and buy it. In addition, the participating restaurants will exhibit promotional material of Olio Capitale.

**Olive oil street cocktail:** in collaboration with the trendiest and most fashionable bars; entertainment with cocktails with extra virgin olive oil and guided tastings with display of promotional material from Olio Capitale

### AT THE FAIR

**Tasting courses,** led by expert professional extra virgin oil tasters

**Oil laboratories:** Guided workshops for visitors where you can recognize and learn how to make the best combinations: dish / extra virgin olive oil

**Lounge bar:** in a trendy context where enjoy the comfort and relaxation with music and tasting cocktails with olive oil evo

**Food photography course** how to take impeccabile shots of food with your smartphone



## 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*



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 ehancement 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.



MARKETPLACE  
OLIOCAPITALE.SHOP

www.oliocapitale.shop



**OLIO**  
CAPITALE  
*expo*

inn  LIO

**ORARIO**  
**OPENING HOURS**

10 -12 marzo 2023 , 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