



Il Concorso Turismo dell'Olio fa il salto di qualità e diventa un Premio Nazionale

Il Concorso nazionale Turismo dell'Olio - l'iniziativa promossa dalle Città dell'Olio con il patrocinio del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica e la collaborazione di UNAPROL- Coldiretti e Associazione Italiana Turismo enogastronomico - compie un importante passo in avanti che la qualifica ancora di più come unica competizione in Italia a premiare le migliori esperienze turistiche e best practice legate al mondo dell'extravergine. Dal prossimo anno il Concorso nazionale Turismo dell'Olio - giunto alla sua terza edizione - si trasformerà in un Premio Nazionale e sarà una vetrina ancora più prestigiosa per tutte le aziende agricole, i frantoi, gli agriturismi, le dimore storiche, i ristoranti e i tour operator che lavorano nel settore e che con le loro proposte originali regalano ai turisti idee di viaggio ed esperienze uniche alla scoperta dei territori di origine e non solo del prodotto olio EVO. Ad annunciarlo è stato il Presidente delle Città dell'Olio Michele Sonnessa in occasione del grande evento dedicato al Turismo dell'Olio del Mediterraneo che si è svolto a Matera a cui ha partecipato anche il sen. Alessandro Palombi su delega del Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida. "Il nostro Concorso, in 3 anni di vita, ha selezionato più di 300 esperienze di oleoturismo, le migliori in Italia, e ha guadagnato sul campo prestigio e credibilità. Gli stakeholder e gli operatori del settore lo considerano una vetrina importante capace di promuovere efficacemente il turismo dell'olio che è un turismo sempre più attento e orientato a esperienze altamente qualificate che non si limitano cioè alla tradizionale visita e degustazione in frantoio ma anche ristorazione, visita ai musei dell'olio, esperienze di relax all'ombra degli olivi - ha dichiarato **Michele Sonnessa** - Per questa ragione sul palcoscenico del Premio dal prossimo anno saliranno solo le eccellenze di questo settore e la sfida tra loro sarà ancora più avvincente. Intanto però desidero complimentarmi con i vincitori di questa edizione e con la giuria presieduta dalla prof.ssa Roberata Garibaldi per l'ottimo lavoro svolto". Tra le 21 le esperienze dell'olio finaliste delle 105 in gara nella III edizione del Concorso nazionale Turismo dell'Olio ecco le esperienze vincitrici: nella categoria "Aziende agricole, frantoi e cooperative" sul gradino più alto sale l'esperienza "Picnic in stars box. Esperienza tra gli ulivi storici maremmani" della Fattoria la Maliosa - Olis Società Agricola srl di Manciano (GR), Nella motivazione si legge che "l'offerta originale amplifica le emozioni di cielo e terra, esaltando il rapporto intimo tra le persone e l'universo: si osservano i panorami e le stelle, valorizzando al tempo stesso le cultivar e gli antichi olivi della Maremma". Nella categoria "Oleoteche" trionfa l'Oliocentrica di Latina con "Evo tour col taccuino", una esperienza che esalta lo storico rapporto del paesaggio olivetato con l'arte, rendendo gli ospiti protagonisti: si insegnano tecniche di disegno, si interagisce con territorio di Latina, si condividono passioni, si torna arricchiti da Latina. Il Museo dell'Olio di Musei Civici di Loreto Aprutino in provincia di Pescara si aggiudica il primo premio nella categoria Musei dell'Olio con il percorso "L'arte dell'olivicoltura lauretana: dall'architettura ai cimeli, dalle opere d'arte al frantoio ottocentesco, tutto contribuisce a fortificare il concetto che l'olivo sia soprattutto un emblema di civiltà, restituendo una nuova vocazione a Loreto Aprutino. Nella categoria ristoranti "Il Frantoio" di Assisi vince con "L'evoluzione delle consistenze dell'olio", una proposta che coniuga creatività e conoscenza del territorio, con il supporto della tecnica, per far "far vibrare ogni



piatto". Palazzo di Varignana - Castel San Pietro Terme (Bologna) è struttura ricettiva che si aggiudica il primo premio nella sua categoria con "Olivum Experience" un'offerta unica che unisce più mondi: la beauty farm si lega ai paesaggi olivetati e alla gastronomia, dando vita a un soggiorno ricco di sfumature, definite in un unico contesto. Nella categoria "Agenzie di Viaggio/Tour Operator/Altri Enti" è Abruzzo Live experience di Pescara ad avere la meglio su tutte le realtà in gara con l'esperienza "Weekend relax con Olio Abruzzo e gli antichi Vestini" una proposta in cui c'è dentro mare e montagna, paesaggi e storia, arte e popolazioni italiane. E ovunque è l'olio extravergine di oliva a svolgere il ruolo di collante. La giuria di esperti - presieduta dalla professoressa Roberta Garibaldi, autrice del Rapporto annuale sul Turismo Enogastronomico Italiano e composta da Michele Sonnessa Presidente ANCO, Roberto Di Vincenzo Presidente ISNART, Giorgio Mencaroni Presidente CCIAA Umbria, Nicola Di Noia Direttore UNAPROL, Antonio La Spina Presidente UNPLI, Paolo Morbidoni Presidente Fed. Ita. Strade del Vino e dei Sapori, Filippo Falugiani Presidente AIRO, Angelo Radica Presidente Città del Vino, Nicola D'Auria Presidente MTV, Patrizio Mario Mergè Vicepresidente Dimore Storiche italiane - Sez. Lazio, Enrica Montanucci Presidente MAAVI, Alberto Grimelli Direttore Teatro Naturale, Fabiola Pulieri Giornalista enogastronomica, Carlotta Salvini Wine specialist, Gabriele Sabatino TASTEVO - Olio influencer e Rem Malloy Italy4Real - ha assegnato anche due menzioni speciali al ristorante "Il Patriarca" di Emanuele Natalizio & Co. di Bitonto per la proposta "Galà dell'olio" che ha saputo unire il meglio della produzione olivicola con la tavola per dar vita a un evento originale, che vede nell'eleganza l'elemento caratterizzante, in un luogo-simbolo come Bitonto: e all'Azienda agricola Donatella Cinelli Colombini di Trequanda (Siena) con l'esperienza "Tre oli, tre sapori" per aver saputo unire la vocazione per il vino a quella per l'olio EVO rappresentando un valido esempio di significativa integrazione di esperienze olivicole con la produzione tradizionale. "Per la giuria che ho l'onore di presiedere decretare i vincitori assoluti è sempre difficile. Quest'anno abbiamo voluto premiare ancora di più la qualità, l'innovazione e l'originalità delle proposte in gara proprio perché i trend turistici ci confermano che cresce l'attenzione sul mondo dell'olio soprattutto se si lega la scoperta del prodotto alla scoperta dei luoghi di origine. Anche quest'anno abbiamo registrato l'adesione significativa di tanti frantoi e aziende olivicole, questo vuol dire che tra i piccoli produttori italiani di olio EVO si diffonde un senso di responsabilità rispetto al patrimonio di cui sono custodi e ambasciatori. Vogliamo spronare chi opera nel settore oleoturistico a rinnovarsi e a offrire qualcosa che superi sempre le aspettative del turista" ha dichiarato **Roberta Garibaldi**, Presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e professoressa all'Università degli Studi di Bergamo.