

## Al via la prima edizione di “Italian EVO Experience - Alla scoperta delle eccellenze olearie italiane”

È iniziato l'ampio programma di **promozione e valorizzazione** delle aziende e degli oli partecipanti al concorso nazionale **Ercole Olivario**. La prima azione messa in campo da Ercole Olivario, dopo la cerimonia di premiazione dello scorso 6 Aprile, a favore dell'olivicoltura italiana è una **novità nel panorama del marketing B2B**, si tratta della “**Italian EVO Experience - Alla scoperta delle eccellenze olearie italiane**”, un progetto ampio, finalizzato a coinvolgere i **18 buyers stranieri**, in un'esperienza completa incentrata sull'olio e.v.o. di qualità italiano, comprendente **incontri B2B** con le aziende olearie del **Concorso nazionale Ercole Olivario**, ma anche degustazioni guidate, **visite in frantoio**, cooking class e itinerari negli oliveti e nei territori ad alta vocazione olivicola d'Italia. L'iniziativa, in calendario da mercoledì 10 aprile a sabato 13 aprile 2024, nasce dalla collaborazione tra il **Concorso nazionale Ercole Olivario**, promotore e collante della *task force*, e una serie di realtà rappresentative del mondo produttivo e del settore oleario italiano: l'Unione italiana delle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura - **Unioncamere**, la Camera di Commercio dell'Umbria, **ICE** (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), **UNAPROL** (Consorzio Olivicolo Italiano), **Italia Olivicola** (Consorzio Nazionale degli Olivicoltori), **Ass. nazionale Città dell'Olio, Sviluppo e Territorio** - Azienda Speciale della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Roma per lo sviluppo e la crescita di Roma e della regione Lazio, Toscana Promozione e PromoFirenze - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze. A particolareggiare questo nuovo progetto, le proposte fatte alla delegazione di Agenzia ICE di **18 buyers stranieri, provenienti da Azerbaigian, Colombia, Corea, Giappone, Spagna, Ungheria, USA, Kazakistan**, a cui oltre all'incontro **B2B** prettamente commerciale con quaranta **produttori oleari** partecipanti al concorso Ercole Olivario, sono state proposte esperienze immersive nel mondo dell'olio e.v.o. italiano di qualità a partire dalle degustazioni guidate degli oli e delle olive con la Fondazione Evoo SCHOOL, alla visita guidata “**Alla scoperta degli olivi del Palatino**” all'interno del Parco Archeologico del Colosseo di Roma, alle **cooking class** per proseguire poi in **Toscana** con visite in alcune aziende produttrici di olio e.v.o. di alta qualità con una particolare attenzione per il sistema **cooperativo degli olivicoltori**, una realtà organizzativa e giuridica, caratteristica del mondo produttivo ed economico italiano, che fonda la propria specificità sul **concetto di mutualità** inteso come obbligo di assicurare ai propri soci beni, servizi e occasioni di lavoro a condizioni più vantaggiose di quelle che otterrebbero sul mercato che nei paesi stranieri non esiste. La “**Italian EVO Experience - Alla scoperta delle eccellenze olearie italiane**” fa parte delle azioni di promozione e valorizzazione della produzione olearia e olivicola italiana di eccellenza, intraprese sia in ambito nazionale che a livello internazionale dal **Concorso nazionale Ercole Olivario**, organizzato da Unioncamere Nazionale, Camera di Commercio dell'Umbria, con il supporto del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; Ministero delle Imprese e del Made in Italy, Sviluppo e Territorio - Azienda Speciale Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo e la crescita di Roma e della regione Lazio; ICE - Agenzia per la



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane; Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) - Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT) Sede di Pescara; Italia Olivicola ed Unaprol.

**Grazie alla collaborazione con Città dell'Olio e Vettrine Toscana i buyers hanno potuto degustare i piatti tipici della cucina toscana e hanno visito l'azienda agricola Buonamici di Fiesole.**