

## Concorso nazionale Turismo dell'Olio: la premiazione

Gran finale per la prima edizione del Concorso nazionale Turismo dell'Olio, l'iniziativa promossa dall'Associazione nazionale Città dell'Olio. La cerimonia di premiazione che si è svolta a Villa Parigini - prestigiosa sede delle Città dell'Olio a Siena - ed è stata trasmessa attraverso i canali social dell'Associazione nazionale Città dell'Olio, ha tenuto con il fiato sospeso i 17 finalisti selezionati tra le 118 esperienze di turismo dell'olio in gara, decretando i vincitori assoluti nelle 6 categorie previste e assegnando 4 premi speciali.

Non è stata una scelta semplice quella della giuria di esperti presieduta dalla prof. Roberta Garibaldi. Ma alla fine nei criteri di valutazione ha prevalso qualità e innovazione. Tutte le esperienze premiate, infatti, sono proposte di eccellenza delle Città dell'Olio. Nella categoria più affollata - con più del 50% delle proposte in gara - la categoria "Frantoi/Aziende olivicole" - ha trionfato la Calabria con l'Azienda Agricola Donato Parisi di Corigliano Rossano (Cs) che ha proposto l'esperienza "+ Che Olio coltiviamo Cultura": una camminata tra gli ulivi con agri-break e degustazione delle cultivar locali. Nell'analisi sensoriale proposta dall'azienda un ruolo importante lo hanno le essenze raccolte nell'orto curato da ragazzi disabili. Nella categoria "Oleoteche" trionfa l'Umbria con E\*tra Vergine Oleoteca di Spello (Pg). L'esperienza vincitrice è "Oliamo e Mangiamo - Storie OLIOcentriche", un vero e proprio viaggio rituale e sensoriale guidato nel mondo dell'olio EVO in abbinamento con cibo e vino. In particolare, l'Oleoteca di Spello che ha oltre 400 etichette di olio EVO, vuole raccontare la realtà olivicola umbra e le sue varietà monovarietalì più rappresentative - Moraiolo, Dolce Agogia, Frantoio, Leccino, San Felice e Nostrale di Rigali - offrendo al visitatore un profumato viaggio olfattivo tra l'arte dell'assaggio e l'abbinamento con le ricette regionali. Il Museo dell'Olio della Sabina di Castelnuovo di Farfa (Ri) con l'esperienza: "Museo dell'olio della Sabina: la tradizione incontra l'arte contemporanea" si è aggiudicato il primo premio assoluto nella categoria "Musei dell'Olio", riuscendo a coniugare tradizione e arte contemporanea. Qui il visitatore di tutte le età è protagonista attraverso un dialogo costante con l'operatore museale che lo guida nella visita. Trionfa nella categoria "Ristoranti/Osterie" Oyster fish di Termoli (Cb) con l'esperienza "Mare forza olio", un format di cene a tema che affiancano alle proposte culinarie attività informative e formative, teorico-esperienziali e sensoriali. Nella categoria "Agriturismi/Dimore Storiche,B&B/Hotel" vince la Puglia con la Masseria San Martino di Fasano (Br) e l'esperienza: "Raccolta delle Olive e non solo...all'insegna di Tradizioni, Relax e Natura". Questa struttura oltre all'esperienza della raccolta delle olive, offre degustazioni di olio EVO, lezioni di cucina sulle ricette della tradizione pugliese, esperienze di cura dell'orto, laboratori per produrre sapone dall'olio, picnic ed eventi a



tema nell'uliveto con prodotti a km0. La Toscana si porta a casa il primo premio assoluto della categoria "Tour operator/Agenzie di viaggio" con Valdichiana Living - Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese di Montepulciano (Si) che ha primeggiato con l'esperienza: "Olio&Benessere: alla scoperta degli effetti benefici dell'olio". Tre giorni tra frantoi e degustazioni guidate durante le quali apprezzare le proprietà e il gusto autentico dell'olio della Valdichiana Senese con in programma un esclusivo massaggio all'olio d'oliva, una cooking class guidata da uno chef professionista e i migliori abbinamenti per valorizzare il sapore e le proprietà organolettiche dell'olio.

La giuria ha assegnato anche 4 Premi speciali: Il "Premio speciale Pizzerie" è andato a Pizzeria La Pergola di Radicondoli (Si) per l'esperienza: "Elisir", il "Premio speciale Tour Operator" a TasteofItaly Tour Operator di Siena per l'esperienza "Lungo i sentieri dell'extravergine/Along the Evo Trails", il "Premio speciale Gelaterie" alla Gelateria Yo-Go Srl di Termoli (Cb) per l'esperienza: "Dessert d'OrgOLIO" e il "Premio speciale Sistema Territoriale" a Fondazione le Radici di Seggiano di Seggiano (Gr) per l'esperienza: "Le Radici di Seggiano".

"Il Concorso Turismo dell'Olio è nato come una scommessa. E oggi possiamo dire di averla vinta. Congratulazioni ai vincitori ma anche a tutti i partecipanti. Questa è una vittoria collettiva che ha il gusto della ripartenza - ha dichiarato Michele Sonnessa Presidente delle Città dell'Olio - nella prossima edizione ci saranno tante novità: la competizione sarà estesa a tutto il territorio e non solo riservata alle Città dell'Olio; metteremo online un nuovo portale [www.turismodellolio.com](http://www.turismodellolio.com) in grado di raccontare al meglio il mondo dell'oleoturismo; realizzeremo con il contributo di UNAPROL un corso di formazione per le aziende che parteciperanno al Concorso. Ci attende una seconda edizione esplosiva grazie anche al coinvolgimento di Bene Assicurazioni, main sponsor del nostro Concorso che ringrazio per aver creduto in questo progetto".

"Ringrazio gli esperti della giuria per la generosità e la competenza con cui hanno valutato le esperienze in gara. Non è stato facile ma è stato molto entusiasmante, perché abbiamo toccato con mano la passione di chi crede nel turismo dell'olio e si impegna quotidianamente a costruire esperienze e best practice che diventano patrimonio di tutti - ha dichiarato la prof.ssa Roberta Garibaldi Presidente di Giuria - questo è solo l'inizio, il prossimo anno vogliamo molte più esperienze turistiche in gara. L'oleoturismo è il futuro del turismo enogastronomico. Abbiamo il dovere di premiare chi ha voglia di esserci, crescere e contare".