

## **È toscana la migliore esperienza turistica legata all'olio nella categoria "Tour operator/Agenzie di viaggio"**

È toscana la migliore esperienza turistica legata all'olio nella categoria "Tour operator/Agenzie di viaggio". A decretarlo è la prima edizione del Concorso nazionale Turismo dell'Olio - l'iniziativa promossa dall'Associazione nazionale Città dell'Olio - che ha assegnato a Valdichiana Living Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese di Montepulciano (Si), il primo premio per 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, località dove il prodotto si caratterizza per due importanti qualità organolettiche: l'amaro e il pizzico, attributi tutt'altro che negativi ma bensì tipici degli oli di alta qualità.

In programma una rilassante giornata a Fonteverde SPA dove scoprirete i benefici dell'applicazione del prodotto sulla pelle durante un esclusivo massaggio all'olio d'oliva. Infine, a completare la vacanza, una cooking class guidata da uno chef professionista per apprendere i segreti della dieta mediterranea e i migliori abbinamenti per valorizzare il sapore e le proprietà organolettiche dell'olio. Insomma, una vacanza all'insegna della natura e del benessere ideale per coppie durante la quale scoprire i benefici dell'Olio Extra Vergine d'Oliva, un vero e proprio elisir del benessere. Alla Toscana vanno anche ben 3 Premi speciali che la giuria di esperti presieduta dalla prof. Roberta Garibaldi ha deciso di assegnare. Si tratta del "Premio speciale Tour Operator" che va a TasteoffItaly Tour Operator di Siena per l'esperienza "Lungo i sentieri dell'extravergine/Along the Evo Trails" che ha saputo unire l'Italia con un itinerario creativo alla scoperta dei luoghi inediti dell'extravergine; il "Premio speciale Sistema Territoriale" a Fondazione le Radici di Seggiano di Seggiano (Gr) per l'esperienza: "Le Radici di Seggiano" e Il "Premio speciale Pizzerie" alla Pizzeria La Pergola di Radicondoli (Si) per l'esperienza: "Elisir" vero ambasciatore dell'olio evo nella ristorazione di qualità.

"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".

"Complimenti ai vincitori e grazie per averci reso ancora una volta orgogliosi della nostra terra - ha dichiarato Marcello Bonechi, Vice Presidente Vicario e Consigliere nazionale delle Città dell'Olio della



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

Toscana - la cultura dell'olio EVO è parte integrante delle nostre comunità e le Città dell'Olio toscane, fanno squadra per far crescere questo settore partendo dalla formazione degli operatori”.

“Complimenti ai vincitori e grazie per averci reso ancora una volta orgogliosi della nostra terra - ha dichiarato Mario Agnelli Coordinatore regionale delle Città dell'Olio della Toscana - la cultura dell'olio qui ha radici antichissime e le Città dell'Olio toscane lavorano in sinergia per trasformare la passione dei nostri olivicoltori e l'audacia degli imprenditori del turismo dell'olio in opportunità di crescita per il nostro territorio. Puntare su questo settore dell'economia è necessario, e dobbiamo partire dalla formazione degli operatori”.