

Concorso nazionale Turismo dell'Olio: ecco i finalisti

Sono 30 le esperienze dell'olio finaliste della II edizione del Concorso nazionale Turismo dell'Olio, l'iniziativa promossa dalle Città dell'Olio con il sostegno di Bene Assicurazioni, la collaborazione di UNAPROL- Coldiretti e il patrocinio del Mipaaf e del Ministero della Transizione Ecologica, che premia le migliori esperienze turistiche e best practices legate al mondo dell'extravergine. Cinque per ognuna delle 6 categorie in gara. La giuria di esperti - presieduta dalla professoressa Roberta Garibaldi, autrice del Rapporto annuale sul Turismo Enogastronomico Italiano e amministratore delegato di ENIT - le ha selezionate tra le 179 candidate al premio finale.

“Anche quest'anno abbiamo raccolto tante entusiastiche adesioni, segno di vitalità e di interesse per l'unico Concorso in Italia che premia le migliori esperienze di oleoturismo - ha commentato **Michele Sonnessa**, Presidente delle Città dell'Olio - proprio nei giorni scorsi è stato firmato il decreto attuativo, e come Città dell'Olio abbiamo il dovere di interloquire con le Regioni, a cui spetta il compito di adeguare le proprie normative locali alle linee guida del decreto. Per i produttori di olio EVO è una grande opportunità di formarsi e strutturare un'offerta enogastronomica ed esperienziale sempre più qualificata. Lo avevamo capito prima di altri con questo Concorso che non a caso da quest'anno offre agli iscritti la possibilità gratuita di partecipare ad un corso online per operatori specializzati nel turismo dell'olio offerto da Unaprol. Andiamo sempre più convintamente nella direzione di fare del turismo dell'olio un asset strategico per la crescita e lo sviluppo delle nostre comunità”.

“Per la giuria che ho l'onore di presiedere non è stato facile selezionare i finalisti. Nello scegliere le migliori esperienze in gara abbiamo ricercato qualità e innovazione delle proposte - afferma **Roberta Garibaldi**, direttrice scientifica del Concorso Nazionale Turismo dell'Olio. Oggi più che mai, sappiamo che le esperienze a tema olio, sono attrattive per turisti sempre più curiosi, ma anche più esigenti. E l'adesione significativa di frantoi e aziende olivicole rivela che c'è una nuova consapevolezza tra i piccoli produttori italiani di olio EVO, quella di essere insieme ad albergatori e ristoratori, i nuovi ambasciatori delle nostre eccellenze. Hanno la responsabilità di raccontare il mondo dell'olio dal loro punto di vista: il punto di vista di chi ama la terra che coltiva e trasforma il suo mestiere in un'arte”.

I FINALISTI. Per la categoria che ha fatto registrare più esperienze iscritte al Concorso - ben 64 - e cioè la categoria “Frantoi e Aziende Olivicole”, i finalisti sono: Frantoio Manestrini di Soiano del Lago (BS) con l'esperienza “Cena didattica con degustazione di olio extra vergine di oliva”, Azienda Agricola Passo della Palomba di Todi (PG) con “Slow Food Fundamental Knowledge of Extra Virgin Olive Oil”, Sa Mola srl di Escolca (SU) con l'esperienza “Sa Mola Glamping Experience”, Il Giardino di Rotello (CB) con “Mappitella Picnic tra gli ulivi” e Azienda Agricola Columella di Ostuni (BR) con “Impariamo facendo tra natura e agricoltura, con l'olio di oliva al termine di ogni attività”.



Segue la categoria Dimore Storiche/Hotel/B&B/Agriturismi con 24 esperienze in gara e i seguenti 5 finalisti: Palazzo di Varignana srl di Castel San Pietro Terme (BO) con "Olivum Experience: un percorso sensoriale dedicato all'olio unico di Palazzo di Varignana", Il Giglio Agriturismo di Oristano (OR) con "Una chiacchierata con gli olivi", Agriturismo Nonni Devia di Lucinasco (IM) con "Lezioni di Bioenergetica e abbraccio degli alberi", Tenuta Palazzetto Mergè di Frascati (RM) con "Art, Food and Oil" e Agriturismo Essentia Dimora Rurale di Larino (CB) con "Tour dell'olio: tra ebike, assaggi e racconti".

Per la categoria Tour operator/Agenzie di viaggio/Altri organizzatori di esperienze, che ha fatto registrare 20 adesioni, la giuria ha scelto come finaliste: Associazione Strada dell'olio Dop Umbria di Trevi (PG) con "Frantoi Aperti in Umbria", Soc. Coop. Serapia arl di Ostuni (BR) con "Ciclotrekking tra i verdi patriarchi di Puglia", Consorzio Turistico L'Altra Sardegna di Villamassargia (CI) con "La Valle degli ulivi monumentali", Mari del Sun srl di Roma (RM) con "Esperienze tra gli ulivi del Salento, La rinascita della terra tra Calimera e Melendugno" e Prime Time - La boutique del viaggio in Liguria di Genova (GE) con "Alla scoperta del cuore verde del Tigullio: una storia da vivere insieme!".

Tra le 16 esperienze della categoria Museo dedicati all'olio sono state selezionate per la finale: la Fondazione Lungarotti onlus - Moo Museo dell'olio e dell'olivo di Torgiano (PG) con "Sognando al museo", Amoreolio esperienze e sapori dell'olio evo lucano di Colobraro (MT) con "Oliamoci bene: un percorso sensoriale", MOOM Museo dell'Olio di Oliva di Matera (MT) con "L'Olio nei Sassidi Matera: tecnologie, qualità e vita quotidiana in un frantoio ipogeo", Fondazione dei Musei Civici di Loreto Aprutino (PE) con "Visita del museo dell'olio di Loreto Aprutino" e Museo dell'Olio di Chiamonte Gulfi di Chiamonte Gulfi (RG) con "Museo dell'Olio di Chiamonte Gulfi".

Chiude la selezione la categoria Ristoranti/Osterie, nella quale i finalisti sono: Ristorante Al588 di Bagno a Ripoli (FI) con "Al 588 Il Ristorante dell'Olio", Ristorante Movida di Alghero (SS) con "Taste&Buy", Ristorante Il Frantoio di Assisi (PG) con "L'olio e le sue consistenze", Oli Olà di Molfetta Frantoiani di Bisceglie (BT) con "Oli Olà Gustare l'anima della Puglia" e Ristorante Porto del Fico di Casal Velino (SA) con "Oleoturismo esperienziale. Degusta il nostro olio extra vergine d'oliva San Matteo". Infine, per la categoria Oleoteche sono risultati finalisti: Frantoio Pruneti di Greve in Chianti (SI) con "Extra Gallery Cocktail Experience", Oliocentrica srls di Latina (LT) con "Evo Tour", Oil Bar Caffè del Mercato di Livorno (LI) con "Street Olive Oil School & Frantoiani Coraggiosi", Oleoteca L'Evo di Eva di Torino (TO) con "Degustazione guidata con abbinamento di formaggi e vino" e Al Vecchio Frantoio sas dei F.lli Bartolomei di Montecchio (TR) con "Il tuo viaggio gastronomico a Orvieto: L'Olio Umbro e i sapori della cucina tradizionale!".

Le esperienze sono state scelte dalla una giuria di esperti composta da Michele Sonnessa Presidente Città dell'Olio, Roberta Garibaldi Presidente di Giuria e direttore scientifico del Concorso, Giorgio Palmucci Presidente ENIT, Roberto Di Vincenzo Presidente ISNART - Unioncamere, Giorgio Mencaroni Presidente Camera di Commercio dell'Umbria, Nicola Di Noia Direttore Generale di Unaprol, Paolo Morbidoni Presidente Federazione italiana Strade del Vino e dei Sapori, Filippo Falugiani Sommelier dell'olio e Presidente A.I.R.O., Nicola D'Auria Presidente Movimento Turismo del Vino e dell'Olio, Donato Taurino Presidente Movimento Turismo dell'Olio e Floriano Zambon Presidente dell'Associazione nazionale Città del Vino, Patrizio Mario Mergè Vice Presidente dell'Associazione



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Dimore Storiche Italiane sez. Lazio, Enrica Montanucci Presidente MAAVI - Movimento Autonomo Agenzie di Viaggio Italiane, Alberto Grimelli Direttore Teatro Naturale, Fabiola Pulieri Giornalista enogastronomica e Sommelier dell'olio, Deborah de Maio CEO of Italy4Real.com, Giulia Scarpaleggia Food Writer autrice del blog Juls' Kitchen. La proclamazione dei vincitori finali e delle menzioni speciali è prevista a marzo 2022. Tutte le esperienze sono visibili sul sito <http://www.turismodelolio.com>