

## Concorso nazionale Turismo dell'Olio: ecco i 21 finalisti in gara

Sono 21 le esperienze dell'olio finaliste della III edizione del Concorso nazionale Turismo dell'Olio, l'iniziativa promossa dalle Città dell'Olio con il patrocinio del Ministero della Transizione Ecologica e la collaborazione di UNAPROL- Coldiretti e Associazione Italiana Turismo enogastronomico, che premia le migliori esperienze turistiche e best practices legate al mondo dell'extravergine.

Con 57 esperienze in gara la categoria più rappresentata è quella delle aziende olivicole/frantoi e cooperative olivicole. Quest'anno però risultano in crescita rispetto allo scorso anno le strutture ricettive (20) al terzo gradino del podio delle sei categorie in gara troviamo ristoranti/osterie/pizzerie. 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 CCAA 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- le ha selezionate tra le 105 candidate al premio finale.

“Il Concorso nazionale Turismo dell'Olio è l'unico in Italia a premiare le migliori esperienze di oleoturismo - ha commentato **Michele Sonnessa**, Presidente delle Città dell'Olio - per il terzo anno consecutivo abbiamo raccolto l'adesione di tanti operatori entusiasti e la qualità delle proposte che ci sono arrivate è sempre più alta, segno questo che sta crescendo la consapevolezza dal potenziale rappresentato da un'un'offerta enogastronomica ed esperienziale sempre più organizzata e rispondente a standard elevati. La formazione rappresenta la chiave di volta dei nostri investimenti sul futuro del turismo dell'olio. Vogliamo fare in modo che amministratori e operatori del settore turistico abbiano gli stessi strumenti di conoscenza dell'olio EVO per poter lavorare in modo sinergico alla valorizzazione di territorio e prodotto”

“Per la giuria che ho l'onore di presiedere scegliere i finalisti è sempre una sfida. Abbiamo selezionato le migliori esperienze in gara puntando su qualità e innovazione delle proposte - afferma **Roberta Garibaldi**, Presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e professoressa all'Università degli Studi di Bergamo, - 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 trasformare la loro



passione per l'olivo in racconto".

**I FINALISTI.** Sono sette le esperienze finaliste della categoria "Aziende Olivicole/ Frantoi e Cooperative olivicole": "Picnic in StarsBox tra gli ulivi storici maremmani" della Fattoria la Maliosa - Olis Società Agricola srl di Saturnia (GR); "Eventi Musicali in Frantoio" presentata dal Frantoio Manestrini di Nicoletta Manestrini di Soiano del Lago (BS); "Evoil Class. Diventa assaggiatore amatoriale" della Fattoria Petrini di Monte San Vito (AN); "Le ceramiche del frantoio Muraglia" della Società Agricola di Savino Muraglia & C. di Andria (BT); "Oleificio Corrias...Un'esperienza da vivere!" proposta da Oleificio Giovanni Matteo Corrias di Riola Sardo (OR); "Favola Tour" dell'Azienda Agricola Oliva di Solarino (SR) e "Come l'ulivo d'estate. Raccontare ai più piccoli" dell'Azienda agricola di Molfetta Pantaleo & c snc a Bisceglie (BT). Le finaliste nella categoria "Oleoteche" sono: "Evo tour col taccuino" di Oliocentrica di Latina (LT); "Degustazione sensoriale a lume di candela" dell'Azienda agricola "L'Evo di Eva" di Eva Collini di Torino e "Extra Virgin Olive Oil Personal Shopper Experience" del Frantoio Pruneti di San Polo In Chianti (FI). Due per la categoria "Musei dedicati all'olio": "L'arte dell'olivicultura lauretana" della Fondazione dei Musei Civici di Loreto Aprutino (PE) e "Evo tour" di Olivicoltori Sestresi s.c.a. di Sestri Levante (GE). Tre nella categoria "Ristoranti/Osterie/Pizzerie": "Galà dell'olio" del ristorante "Il Patriarca" di Emanuele Natalizio & Co. di Bitonto (BA); "Oli de Sardenya i pa de l'alguer" del ristorante "Movida" del ristorante La Mar di Alghero (SS); "L'evoluzione delle consistenze dell'olio" del ristorante "Il Frantoio" di Assisi (PG). Tre nella categoria strutture ricettive: "Olivum Experience" di Palazzo di Varignana a Castel San Pietro Terme (BO); "Scopri insieme a noi il mondo dell'olio EVO" della Sociale Azienda agricola Beata Pierangelo - Agr. Le bolli di Radicondoli (SI) e "3 oli 3 sapori" dell'Azienda agricola Donatella Cinelli Colombini di Trequanda (SS). Infine, tre nella categoria "Agenzie di Viaggio/Tour Operator/Altri Enti": "Olio Abruzzo e gli antichi Vestini. Weekend relax" presentata da Abruzzo Live Experience di Pescara (PE); "La Sabina "sconosciuta" ti sorprenderà, affascinerà" proposta da Risbee Viaggi di Cinzia Renzi di Montelibretti (RM) e "Trek-Oil" dell'Associazione Sportiva Dilettantistica Il Valore di Montelongo (CB).