

## Protocolli d'Intesa

### **Città dell'Olio e Regione Toscana insieme per la promozione della cultura dell'olio e la valorizzazione dei territori**



**FIRENZE 20 marzo 2019** - Promuovere la conoscenza e la valorizzazione della cultura dell'olio extra vergine di oliva della Toscana, con particolare riferimento agli oli DOP e IGP, con beneficio delle imprese della filiera olivicola e dei consumatori. E' questo l'obiettivo del Protocollo d'intesa firmato da Regione Toscana, Ente Terre Regionali Toscane e Associazione nazionale Città dell'Olio a cui hanno aderito anche Federazione Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana, Confederazione Italiana Agricoltori CIA Toscana, Legacoop Toscana Area Agroalimentare, Confagricoltura Toscana, Consorzio per la tutela dell'Olio Toscano IGP, Consorzio Olio Terre di Siena DOP, Consorzio di tutela dell'Olio Seggiano DOP, Consorzio per la tutela dell'Olio Chianti Classico DOP, Olivicoltori Toscani Associati (OTA), OP CONFOLIVA e Associazione Produttori Olivicoli Toscani (APOT). Il Protocollo d'Intesa della durata di 3 anni, impegna le parti ad attivare forme di collaborazione per la promozione di progetti condivisi e finalizzati allo sviluppo della filiera olivicola ed olearia regionale, alla valorizzazione degli oli extra vergini di oliva di qualità certificata, con particolare riferimento a quelli DOP e IGP e dei relativi territori di origine, alla diffusione della conoscenza e della cultura dell'olivo e dell'olio anche presso i consumatori, nonché alla tutela ambientale e paesaggistica degli oliveti. In concreto, sono previste progettualità specifiche per le scuole di ogni ordine e grado volte alla diffusione della cultura alimentare e salutistica dell'olio extra vergine di oliva; iniziative rivolte alla ristorazione regionale di qualità, azioni di divulgazione sulla qualità e tipicità degli oli extra vergini di oliva regionali con l'ausilio delle Associazioni di Assaggiatori di Olio di Oliva operanti in Toscana, iniziative utili a sviluppare il "Turismo dell'Olio". Grande attenzione viene data al tema dell'abbandono degli oliveti con progetti volti al recupero delle produzioni locali anche attraverso l'attuazione di politiche di agricoltura sociale. Un primo esempio di

questo tipo di programmazione è rappresentato dal progetto pilota di individuazione e recupero di oliveti abbandonati nel Comune di Murlo. Il progetto si articola nei seguenti step: censimento e recupero degli oliveti abbandonati; incoraggiamento dell'occupazione delle categorie svantaggiate (giovanile, femminile) nell'agricoltura sociale e creazione di una rete sociale per la sostenibilità della produzione, promozione e commercializzazione dei nuovi prodotti. L'idea di progetto parte quindi dal censimento degli oliveti nella zona con le caratteristiche storiche e paesaggistiche uniche, puntando su quelli con alta potenzialità produttiva, prosegue con lo studio degli strumenti di valorizzazione territoriale e si conclude con la creazione della rete sociale di nuovi giovani imprenditori ed imprenditrici coinvolti nel recupero degli oliveti abbandonati e di un modello organizzativo innovativo ed economicamente sostenibile per la gestione efficiente del patrimonio olivicolo, con il coinvolgimento delle cooperative e aziende locali, e dell'aumento della produzione di olio extra vergine d'oliva I.G.P. Toscano, per salvaguardare, recuperare e incrementare la ricchezza ed attrattività del paesaggio rurale.

## **Protocollo di Intesa tra Regione Puglia e Città dell'Olio per promuovere gli oli DOP e/o IGP regionali**



**BARI 16 ottobre 2018.** Firmato il Protocollo di Intesa tra la Regione Puglia e l'Associazione nazionale Città dell'Olio, un significativo contributo alla valorizzazione della varietà degli oli extra vergine di oliva regionali, con particolare riferimento alle DOP e/o IGP che meglio rappresentano il territorio di origine ed il processo produttivo, nonché del mondo imprenditoriale che fa riferimento a tutta la filiera olivicola. Un impegno concreto per promuovere la cultura dell'olio extra vergine di oliva attraverso l'attivazione di specifici progetti, anche attraverso il coinvolgimento delle strutture territoriali e settoriali, finalizzati a: definire un Piano strategico

condiviso di valorizzazione delle produzioni tipiche Dieta Mediterranea e delle produzioni agroalimentari che maggiormente la rappresentano, in particolare l'olio extra vergine di oliva; definire un Piano strategico condiviso di valorizzazione del Patrimonio Olivicolo regionale in linea con i principi espressi dall'Osservatorio Nazionale del Paesaggio Rurale storico per l'inserimento nel Registro nazionale del Paesaggio Rurale Storico anche attraverso un censimento regionale delle aree interessate; definire un Piano Regionale Olivicolo, sulle indicazioni del Piano Olivicolo Nazionale, che affronti le tematiche di sviluppo e innovazione per il miglioramento della competitività e nel rispetto dell'eco sostenibilità ambientale, economica e paesaggistica in stretta relazione alla PAC Politica Agricola Comune ed alle politiche nazionali ed in collegamento con le Associazioni di categoria e di tutta la filiera olivicola regionale; diffondere, anche attraverso convegni e momenti di approfondimento, la conoscenza dell'olio

extra vergine di oliva e dei suoi territori di origine a sostegno della filiera olivicola e dei consumatori; definire iniziative comuni per la valorizzazione dell'olio extra vergine regionale anche in relazione alla condivisione di esperienze già in atto in ciascuno delle parti, che possano diventare sinergiche per progettualità comuni. progettare specifiche azioni e progettualità di formazione con l'ausilio di organizzazioni di Assaggiatori Olio di Oliva da realizzare nei ristoranti e nelle imprese, nonché a beneficio dei consumatori; progettare la partecipazione a fiere di settore nazionali e internazionali in un'ottica di promozione integrata e specifica per il settore olivicolo regionale e nazionale per es. Fiera Olio Capitale di Trieste unica settoriale e che vede co organizzatore l'Associazione nazionale Città dell'Olio; partecipare a progetti specifici volti alla ristorazione di qualità italiana, in stretta relazione ai valori culturale e alimentari della Dieta Mediterranea, da definire e concordare, volta alla valorizzazione delle specificità regionali, in primis l'extravergine, su azioni mirate al comparto della Ristorazione italiana di qualità; promuovere una progettualità specifica volta alla maggior tutela e conoscenza della qualità dell'olio extra vergine di oliva sviluppando in particolare il tema del "Turismo dell'Olio" che coinvolge tutta la filiera olivicola dall'azienda produttrice al frantoio, ristorante e enti territoriali con i centri di accoglienza, anche attraverso la collaborazione già in atto con i Ministeri competenti nonché attraverso il ricorso a specifici fondi comunitari europei.

### Intesa per promuovere Dop e Igp del Molise



**TERMOLI 22 luglio. 2016** - Un Protocollo d'Intesa per promuovere l'extravergine DOP e IGP molisano e la cultura dell'olio, uno strumento in più per pianificare interventi di valorizzazione del patrimonio olivicolo e mirati al miglioramento qualitativo del prodotto. La firma a Termoli tra la Regione Molise rappresentata dall'Assessore alle Politiche agricole e agroalimentari Vittorino Facciolla e l'Associazione nazionale Città dell'Olio nella persona del presidente Enrico Lupi nell'ambito della prima giornata di eventi di Girolio d'Italia, il tour dell'extravergine promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio in collaborazione con i coordinamenti regionali, in programma da venerdì 22 a domenica 24 luglio a Termoli, Campomarino e Guglionesi. Tema della manifestazione è il rapporto tra olio extra vergine e Dieta Mediterranea al centro di uno stile di vita improntato basato sulla corretta alimentazione e sullo

sport, alleato prezioso della nostra salute ma anche ingrediente segreto della nostra bellezza. Il Protocollo d'Intesa si inserisce in una linea ben marcata da una programmazione, derivata dal recepimento del piano olivicolo nazionale e sostenuto dalle risorse del Psr, per progetti che servono al territorio e alla collettività, capaci di coniugare il rilancio di un'agricoltura in ginocchio con il lancio dei turismi, che proprio il territorio, con la sua storia, la sua cultura, i suoi paesaggi, le sue tradizioni e la bontà del suo cibo e della sua cucina, è in grado di esprimere. La coltivazione arborea più diffusa, l'olivo, da sempre testimone della quasi totalità della superficie regionale, può davvero diventare il punto di partenza di una programmazione che guarda al futuro, dando segnali e risposte possibili agli altri comparti dell'agricoltura che - mi duole ripeterlo - è in profonda crisi. Basta la situazione tragica della campagna del grano, appena terminata, a dimostrare le sofferenze dei protagonisti di questo settore primario che rischia di perdere la sua natura contadina.

### **Patto tra Regione Marche, ASSAM e Città dell'Olio**

**RECANATI 12 luglio 2016 -**

Un patto per l'extra vergine marchigiano. È stato siglato a Recanati dalla Vice Presidente e Assessore all'Agricoltura della Regione Marche Anna Casini, dal Direttore di ASSAM Avv. Cristina Martellini e dal Presidente delle Città dell'Olio Enrico Lupi. in occasione del convegno di apertura della XLII Assemblea nazionale delle Città dell'Olio. Il Protocollo di intesa sarà uno strumento utile per progettare l'attività di qualificazione e



valorizzazione del patrimonio olivicolo marchigiano, interventi mirati al miglioramento qualitativo del prodotto e promuovere iniziative per la diffusione della cultura dell'olio. "L'olio è un settore in crescita nelle Marche: dal 2000 ad oggi è praticamente raddoppiato il numero di olivi, in controtendenza con la maggior parte delle altre colture tradizionali. Il compito della Regione è quello di valorizzare questo prodotto che vanta una eccezionale qualità testimoniata dai sempre più numerosi premi che le nostre aziende ottengono nelle competizioni sia nazionali che internazionali - ha dichiarato Anna Casini Vice Presidente e Assessore all'Agricoltura della Regione Marche - Per questo sin dall'inizio di questa legislatura è stato profuso il massimo impegno a favore della registrazione dell'IGP per l'olio extravergine d'oliva "Marche" e della certificazione degli oli di eccellenza attraverso il marchio regionale QM (Qualità garantita delle Marche). Iniziative di sostegno sono state poi promosse attraverso il Piano di sviluppo rurale e non è mancata l'assistenza tecnica fornita al mondo imprenditoriale marchigiano grazie alla forte specializzazione raggiunta nel settore dall'Assam. Nella medesima direzione va la firma di questo protocollo che sancisce la collaborazione con l'associazione nazionale Città dell'olio con cui condividiamo gli stessi obiettivi di valorizzazione e promozione della cultura e della produzione dell'olio". "Abbiamo

fatto un primo passo concreto verso una progettazione comune e verso la condivisione di un percorso che mette le Città dell'Olio marchigiane al centro di politiche mirate di valorizzazione delle loro eccellenze non solo in termini di prodotto ma anche e soprattutto di paesaggio - ha detto il presidente delle Città dell'Olio Enrico Lupi - Per la nostra associazione la collaborazione con la Regione e l'ASSAM è fondamentale per dare un segnale forte di rilancio al settore olivicolo regionale, metteremo a disposizione del tavolo di lavoro la nostra esperienza e soprattutto il know how dei nostri 340 soci. Saremo presenti sul territorio da subito con una iniziativa concreta: a novembre porteremo la nostra manifestazione di punta - Girolio d'Italia - a Cartoceto. Infine, voglio ringraziare il Comune di Recanati per averci ospitato in questa bellissima città e per aver contribuito alla realizzazione della nostra XLII Assemblea nazionale”.

### **Regione Abruzzo e Città dell'Olio insieme per sostenere la filiera olivicola**



**LORETO APRUTINO 1 luglio 2015** - Siglato a Loreto Aprutino il primo Protocollo d'Intesa tra Associazione Nazionale Città dell'Olio e Regione Abruzzo per la valorizzazione dei territori regionali e della cultura dell'Olio Extravergine di Oliva. Con la firma a tale protocollo, l'Associazione che rappresenta le realtà olivicole italiane - di cui 20 abruzzesi - e la Regione Abruzzo, si impegnano a costituire un Tavolo di Regia Regionale - coordinato dall'Assessore Regionale alle Politiche Agricole e composto da due membri per ciascuna parte firmataria dell'accordo - avente come scopo la definizione congiunta delle azioni da sviluppare per valorizzare la filiera olivicola e tutelare il consumatore. Quello di Loreto Aprutino è soltanto il primo di una serie di Protocolli d'Intesa che verranno proposti anche in altre Regioni Italiane come strumento per la condivisione di un piano strategico di valorizzazione del Patrimonio Olivicolo regionale, in linea con i principi espressi dall'Osservatorio Nazionale del Paesaggio Rurale Storico per l'inserimento nel Registro nazionale del Paesaggio Rurale Storico, attraverso un censimento regionale delle aree interessate. “La firma del Protocollo - commenta il Presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio Enrico Lupi - è un atto che non fa altro che sigillare una partnership che dura già da molti anni tra l'Associazione e la Regione Abruzzo, finalizzata alla promozione di un Piano Regionale Olivicolo che affronti le tematiche di sviluppo e innovazione per il

miglioramento delle competitività e nel rispetto dell'ecosostenibilità ambientale, economica e paesaggistica, ma anche mettere a punto un serie di attività volte alla difesa del consumatore della stessa filiera olivicola". La proficua interazione fin qui portata avanti è il frutto di un capillare lavoro sul territorio, che ha saputo trasporre gli obiettivi di entrambe le realtà in progetti concreti efficaci. Anche l'Assessore Regionale alle Politiche Agricole dell'Abruzzo Dino Pepe, infatti, esprime "grande soddisfazione per la firma del protocollo d'intesa con l'Associazione Nazionale di Città dell'Olio" - che si terrà nella splendida Oleoteca di Loreto in Provincia di Pescara - e coglie l'occasione per riaffermare "l'importanza del sodalizio quale strumento prezioso per veicolare l'immagine dell'olio extravergine Abruzzese nel mondo". In questo processo, ha avuto un ruolo cruciale una figura che ha dimostrato buona conoscenza del territorio e allo stesso tempo degli obiettivi perseguiti dall'Associazione, come il coordinatore regionale di Città dell'Olio Abruzzo. "La firma del Protocollo ANCO-Regione Abruzzo - ha sottolineato il coordinatore regionale di Città dell'Olio e consigliere comunale di Tocco da Casauria Stefano Di Giulio - rappresenta da un lato il punto di arrivo di un ragionamento avviato sin dal settembre 2014 fra i due attori che lavorano, ciascuno per le proprie competenze, per la promozione e la valorizzazione del paesaggio e delle produzioni olivicole e dall'altro un punto di partenza importante all'interno di un progetto comune che porterà indubbiamente buoni frutti". Quello di Loreto Aprutino sarà il primo di una serie di Protocolli d'Intesa che l'Associazione Nazionale Città dell'Olio ha in programma di siglare con altre realtà territoriali.

## **Città dell'olio, accordo con la Regione per la promozione e valorizzazione dei territori**



**CAGLIARI 27 giugno 2016** - Gli assessori dell'Agricoltura e degli Enti locali, Elisabetta Falchi e Cristiano Erriu, hanno siglato un accordo di collaborazione con l'associazione nazionale "Città dell'Olio", per la promozione e valorizzazione dei territori e della cultura del paesaggio olivicolo della Sardegna. Il documento porta anche le firme del presidente nazionale dell'Associazione, Enrico Lupi, e del coordinatore regionale Elio Sundas, sindaco di Santadi, nominato dai rappresentanti dei Comuni sardi lo scorso 17 febbraio. La Regione si impegna nelle politiche di promozione e valorizzazione delle produzioni regionali, per favorire la conoscenza delle produzioni tipiche anche attraverso attività di educazione alimentare, di conoscenza dei sistemi produttivi e dei prodotti, di attenzione alle comunità locali e al

mantenimento del paesaggio attraverso le politiche di gestione e valorizzazione del territorio secondo quanto predisposto dal Piano Paesaggistico Regionale. In Sardegna, all'associazione Città dell'Olio aderiscono le amministrazioni comunali di Alghero, Berchidda, Bolotana, Dolianova, Escolca, Gergei, Gonnosfanadiga, Ilbono, Ittiri, Oliena, Orgosolo, Orosei, Osini, Santadi, Seneghe, Serrenti, Sini, Uri, Usini, Villacidro, Villamassargia e le Camere di Commercio di Cagliari e di Sassari. "Siamo soddisfatti di questa firma perché inserisce a pieno titolo l'Associazione come interlocutore fondamentale nei nostri percorsi progettuali per il comparto dell'olio e nel lavoro di filiera del comparto. Coinvolgeremo le Città dell'Olio nella concertazione dei tavoli sull'agroalimentare, perché produrre qualità è fondamentale per dare maggiore competitività alle nostre aziende e ai nostri prodotti e per questo motivo anche gli aspetti del paesaggio, che possono dare valore aggiunto al prodotto, sono un tassello strategico - ha detto la titolare dell'Agricoltura Elisabetta Falchi -. La qualità del nostro olio è eccellente anche grazie al grande lavoro dei nostri produttori: possiamo migliorarla ancora attraverso i consorzi di tutela, che possono sfruttare le opportunità date dal Programma di sviluppo rurale sulla promozione e il miglioramento della produzione". "Il nostro Assessorato ha competenza anche in materia urbanistica e si occupa di tutela del paesaggio, dunque anche per questo motivo siamo particolarmente interessati allo sviluppo del settore olivicolo - ha sottolineato l'assessore degli Enti locali Cristiano Erriu - L'olivo, quando già non è ultrasecolare, rappresenta un elemento di riqualificazione del paesaggio in ambito rurale. La presenza dei sindaci oggi testimonia l'attenzione degli enti locali su questa tematica". Il presidente nazionale dell'associazione "Città dell'Olio" Lupi, dal canto suo, ha precisato che "quello sottoscritto oggi non è un atto formale ma sostanziale. La condivisione di un percorso, lo scambio di esperienze tra territori molto differenti tra di loro. Questo vuole essere un tavolo nobile che deve portare valore aggiunto al settore olivicolo. Lupi ha anche annunciato che i prossimi 10 e 11 dicembre Alghero ospiterà l'assemblea nazionale delle Città dell'Olio.

## Olio extravergine: l'Umbria fa rete

### PERUGIA 10 dicembre 2015.

L'Umbria fa rete per la promozione e la valorizzazione dei territori e della cultura del suo olio extra vergine di oliva: con tale scopo, a Palazzo Donini a Perugia è stato sottoscritto questa mattina un Protocollo d'Intesa fra Regione Umbria, Coordinamento regionale Città dell'Olio, Associazione nazionale Città dell'Olio, Unioncamere Umbria e Associazione regionale Strada Olio Dop Umbria. Il documento è stato firmato per la Regione Umbria dall'Assessore alla Qualità del territorio e del patrimonio agricolo Fernanda Cecchini, per il Coordinamento regionale delle Città



dell'Olio dal coordinatore regionale umbro Irene Falcinelli per l'Associazione nazionale Città dell'Olio dal



Presidente Enrico Lupi, per Unioncamere Umbria dal segretario generale Giuliana Piandoro e per l'Associazione regionale Strada Olio Dop Umbria dal Presidente Paolo Morbidoni. "Firmiamo in un'annata felice per l'olio umbro, anche dal punto di vista della qualità - ha sottolineato l'assessore regionale all'Agricoltura, Fernanda Cecchini - con la volontà di condividere informazioni, valutazioni e obiettivi e di coordinare le diverse attività promozionali e di sostegno del settore. Se è una rete che opera per le stesse finalità - ha rilevato - migliora la promozione. È il metodo di lavoro che ci siamo dati e che è tanto più importante, nell'affrontare le complesse dinamiche dei mercati, in questa fase che coincide con l'avvio della nuova programmazione comunitaria e con la predisposizione di un Piano speciale per il settore olivicolo e oleario, che farà leva sulla qualità della produzione umbra e sul valore ambientale e paesaggistico rappresentato dagli uliveti". "La Città dell'Olio in sé - ha sottolineato il Presidente dell'Associazione Nazionale, Enrico Lupi, ringraziando la Regione e gli altri firmatari di aver accolto la proposta di siglare un protocollo d'intesa - rappresenta il territorio di origine degli oli extravergine di oliva, ma anche della civiltà e la cultura dell'olivo. In considerazione del ruolo svolto ad oggi dalla Regione Umbria e dal Sistema Camerale regionale, l'Associazione Nazionale che raccoglie oltre 320 Città dell'Olio di tutta Italia, ha proposto ai suddetti soggetti e alla Strada dell'Olio di avviare una collaborazione per la promozione e tutela dell'ambiente ed il paesaggio olivicolo e altresì contribuire a diffondere la storia dell'olivicoltura e garantire il consumatore attraverso la valorizzazione delle denominazioni di origine. Il Protocollo d'intesa che firmiamo oggi con il Coordinamento regionale dell'associazione - ha concluso Lupi - va proprio in questa direzione, oltre ad essere il primo step di una più articolata progettualità sul tema del turismo dell'olio che coinvolge l'intera filiera". *"Si mettono a sistema le competenze di ciascuno e questo è sicuramente positivo per il settore dell'olio"* - ha detto il Segretario Generale di Unioncamere Umbria Giuliana Piandoro, che ha ricordato l'importante attività svolta da anni per la promozione e la valorizzazione dell'olio, con l'istituzione del premio nazionale "Ercole Olivario" e del concorso "Oro verde dell'Umbria" - *che premia le produzioni di eccellenza di una regione per la quale l'olivo è elemento identitario del paesaggio, con una forte attrattività per il turismo*". "La Strada dell'Olio - ha affermato il Presidente Paolo Morbidoni - condivide appieno la filosofia alla base di questo protocollo d'intesa che rappresenta un forte valore aggiunto e ha tra l'altro il merito di dare stabilità a un percorso di collaborazione avviato negli anni scorsi e che ha portato, fra le altre iniziative, alla realizzazione di 'Frantoi aperti' con una visione unitaria. Così come c'è una sola Dop Umbria, non c'è altra strada da percorrere - ha sottolineato - che promuovere in primo luogo il brand Umbria nel suo insieme". "È il percorso da seguire per guardare al futuro, mettendo insieme tutte le energie e le risorse disponibili" - ha detto Irene Falcinelli coordinatrice regionale per l'Umbria di Città dell'Olio, sottolineando come quello umbro sia il secondo protocollo firmato a livello nazionale per la promozione e valorizzazione dei territori e della cultura dell'olio - "Come ha ribadito il presidente Lupi durante l'Assemblea nazionale del 5 dicembre scorso - ha commentato - i Coordinamenti regionali svolgono per l'associazione un ruolo politico di primaria importanza, essendo di fatto gli interlocutori a più stretto contatto con le realtà locali. Ciò significa essere in prima linea nella programmazione pluriennale del territorio a partire dai Programmi di sviluppo rurale fino alla predisposizione di una serie di attività condivise con la Regione. In tale contesto, diventa ancora più importante individuare strumenti idonei al raggiungimento degli obiettivi di valorizzazione e promozione delle realtà olivicole locali perseguiti dall'Associazione, in particolare per l'Umbria, tra le realtà più importanti nel comparto olivicolo e con una tradizione antichissima. L'attivazione di Protocolli d'intesa e di un coordinamento con Unioncamere e Regione - ha detto ancora - diventa pertanto essenziale per mutuare anche a livello locale ciò che viene già svolto a livello nazionale, rappresentando di fatto una opportunità imperdibile per cercare di indirizzare le linee strategiche delle politiche regionali verso un settore con risorse dedicate sempre più





esigue". Con il Protocollo d'Intesa la Regione Umbria, il Coordinamento regionale delle Città dell'Olio e l'Associazione nazionale Città dell'Olio, Unioncamere Umbria e l'Associazione regionale Strada Olio Dop Umbria si propongono di fornire un "significativo contributo alla valorizzazione della varietà degli oli extra vergine di oliva regionali, in particolare quelli espressi dalla Dop Umbria che meglio rappresentano il territorio di origine ed il processo produttivo nonché del mondo imprenditoriale che fa riferimento a tutta la filiera olivicola". Tra le attività previste, c'è la definizione di un "Piano strategico condiviso di valorizzazione del patrimonio olivicolo regionale in linea con i principi espressi dall'Osservatorio nazionale del paesaggio rurale storico per l'inserimento nel Registro nazionale del paesaggio rurale storico attraverso un censimento regionale delle aree interessate e con interventi mirati di programmazione nelle misure previste dal Programma di sviluppo rurale regionale 2014-2020". Anche attraverso convegni e momenti di approfondimento, verrà diffusa la conoscenza dell'olio extra vergine di oliva e dei suoi territori di origine a sostegno della filiera olivicola e dei consumatori. I firmatari convengono, inoltre, di "collaborare in progetti di finanziamento europeo, per attività di partenariato potendo contare sulla rete dei rapporti dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio con ReCOMed Rete Città dell'Olio del Mediterraneo che riunisce 14 Paesi del bacino del Mediterraneo". Verranno definite iniziative comuni per la valorizzazione dell'olio extra vergine regionale "anche in relazione alla condivisione di esperienze già in atto in ciascuno delle parti che possano diventare sinergiche per progettualità comuni". Saranno programmate "specifiche azioni e progettualità di formazione da realizzare nei ristoranti e nelle imprese, anche a beneficio dei consumatori". Verrà progettata la partecipazione a fiere di settore nazionali e internazionali "in un'ottica di promozione integrata e specifica per il settore olivicolo regionale e nazionale". Si condivide l'importanza di partecipare a progetti specifici volti alla ristorazione di qualità italiana per la valorizzazione delle specificità regionali, in primis l'extra vergine, e di promuovere una progettualità specifica volta alla maggior tutela e conoscenza della qualità dell'olio extra vergine di oliva sviluppando in particolare il tema del "Turismo dell'Olio" che coinvolge tutta la filiera olivicola. Con il protocollo d'intesa viene istituito, presso la Regione Umbria, un Tavolo di regia regionale, composto da due membri per la Regione, due per la Città dell'Olio rappresentativi delle diverse provenienze del territorio regionale, due membri per Unioncamere e due della Strada dell'Olio con lo scopo di "definire congiuntamente le azioni da sviluppare e verificare lo stato di attuazione di tutte le attività concordate, con periodicità almeno trimestrale".