Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.
OK
NORMATIVA SUI COOKIE

LE NOSTRA FARINA,
LA TUA PASSIONE PER LA TRADIZIONE.

Italia a Tavola

Seleziona lingua Powered by Google Traduttore
Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 06 Ottobre 2020 | aggiornato alle 20:29 | 68249 articoli in archivio

DA OLTRE 35 ANNI AL SERVIZIO DELLA TUA CREATIVITÀ ROS 1984

LA FARINIERA Petra 15:30 dal lun al ven Seguici su Instagram farinapetra

Nasce il concorso Turismo dell'Olio In gara le migliori idee nazionali

Pubblicato il 06 Ottobre 2020 | 15:30

Le esperienze in gara saranno valutate in base a criteri di creatività e innovazione, sostenibilità e paesaggio, orientamento del turista, comunicativi e promozione, valorizzazione del territorio.

Prende il via la prima edizione del Concorso nazionale turismo dell'olio. Un'iniziativa mai pensata prima e ideata per valorizzare e dare impulso a questo settore del turismo made in Italy in forte espansione, raccogliendo e mettendo in competizione tra loro, le migliori esperienze turistiche e best practice legate al mondo dell'extravergine. Un progetto coraggioso e ambizioso, promosso dall'Associazione nazionale Città dell'olio e affidato alla direzione scientifica di Roberta Garibaldi, tra i massimi esperti italiani del settore, autrice del Rapporto annuale sul Turismo eno-gastronomico italiano.

In gara le esperienze in cui l'olio è protagonista

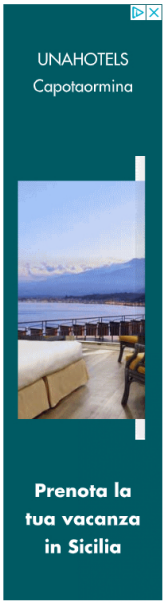
Dalla partecipazione alla raccolta delle olive alle visite guidate in frantoio per conoscere le fasi del ciclo produttivo dell'olio, passando per le degustazioni, i corsi di assaggio e di cucina, i laboratori per famiglie e bambini, le cene a tema, le camminate e i pic-nic e ogni genere di evento che ha come protagonista l'extravergine di oliva, alimento principe della Dieta Mediterranea. Una raccolta di espe-rienze indimenticabili e spesso all'avanguardia, create per il turista appassionato di olio e tutte da vivere, attraverso le quali si intende promuovere il paesaggio e il prodotto, in un mix indissolubile che lega la cultura dell'olio all'identità della terra e della gente meravigliosa che lo produce.

L'idea del Concorso è nata a seguito dell'entrata in vigore della legge sull'oleoturismo che di fatto ha equiparato le attività che si realizzano nell'ambito del turismo dell'olio a quelle che si realizzano nel settore enoturistico. Un grande risultato a cui ha contribuito l'Associazione nazionale Città dell'olio che negli ultimi anni si è fortemente impegnata sul questo tema, lavorando alacremente alla costruzione delle bozze dei decreti attuativi che renderanno esecutiva la legge.

Contattaci per offerta promo

Ricco in grassi insaturi e Vitamina E. Il monodose sicuro e di qualità sulla tua tavola

Olivhealth



«Le esperienze a tema olio sono oggi attrattive per i turisti, che sono oggi sempre più eclettici, quindi alla ricerca di un'ampia e varia gamma di proposte legate alle produzioni locali – afferma **Roberta Garibaldi** - Il 69% dei turisti italiani dichiara di voler visitare un frantoio in uno dei prossimi viaggi, un dato che sta a indicare l'esistenza di un grande potenziale di crescita per il comparto. Fondamentale sarà costruire proposte ampie, segmentate e che sappiano stimolare la curiosità e la partecipazione attiva del visitatore. Il turista è curioso della visita al frantoio, ma apprezza anche attività negli uliveti, così come una carta dell'olio ed una degustazione tematica di un ristorante, le nuove oleoteche, oltre ai luoghi che richiamano il nostro passato, come i frantoi ipogei, i musei dell'olio o le dimore storiche con le orciaie. Ma anche una spa o un albergo tematico. Abbiamo quindi progettato il concorso suddiviso in diverse categorie per valorizzare tutte le migliori esperienze e best practice turistiche legate all'olio e stimolare lo sviluppo del settore».

«Per le Città dell'olio il turismo dell'olio è la scommessa del futuro – ha sottolineato **Michele Sonnessa**, presidente dell'Associazione nazionale Città dell'olio – un'opportunità di promozione dei mille territori che caratterizzano la produzione olivicola del nostro Paese. Qualità, sostenibilità, innovazione sono gli ingredienti essenziali di un'offerta turistica mirata e curata nei minimi dettagli, che si rivolge al viaggiatore attento, al consumatore consapevole, al turista appassionato di olio extravergine. Noi siamo convinti che i produttori ma anche gli amministratori dei territori delle Città dell'olio, sono i migliori ambasciatori del nostro olio nel mondo, perché sono gli unici in grado di raccontarci la ricchezza e la biodiversità del paesaggio, la bontà dei nostri oli, ma soprattutto la passione delle donne e degli uomini che ogni giorno con il loro lavoro prezioso tengo-no in vita questa coltura millenaria».

Il 69% dei turisti italiani dichiara di voler visitare un frantoio in uno dei prossimi viaggi

Obiettivo del concorso è quello di far emergere tutte le best practice e le espe-rienze legate al turismo dell'olio promosse dalle Città dell'olio e dare loro una vetrina stabile e accessibile al turista in cerca di esperienze uniche. Una grande opportunità per dare visibilità e valore alle proposte turistiche e le attività esperienziali che nascono nei territori olivetati italiani che saranno visibili e consultabili sul sito delle Città dell'olio.

Sei sono le categorie in gara: Frantoi/ Aziende Olivicole; Oleoteche; Musei dedi-cati all'olio/Frantoi Ipogei/Uliveti Storici; Ristoranti/Osterie; Dimore Stori-che/Hotel/B&B/Agriturismi; Tour operator/Agenzie di viaggio/Altri organizzatori di esperienze (ProLoco/Associazioni). Tutte le esperienze in gara, saranno valutate in base a criteri di creatività e innovazione, sostenibilità e paesaggio, orientamento del turista, comunicativi e promozione, valorizzazione del territorio e integrazione con le attività delle Città dell'olio. E a esprimere il proprio insindacabile giudizio sarà una giuria di esperti, impegnati nelle selezioni regionali e in quella nazionale che metterà a confronto i vincitori delle competizioni regionali. Ma c'è di più, è previsto un premio speciale assegnato tramite voto online dal pubblico di internauti che si collegheranno al sito delle Città dell'olio www.cittadellolio.it. La premiazione dei vincitori si svolgerà, a fine novembre-inizio dicembre 2020,