



REGOLAMENTO CONCORSO NAZIONALE TURISMO DELL'OLIO 2022-2023

Art. 1 - Il Concorso nazionale Turismo dell'Olio è indetto dall'Associazione nazionale Città dell'Olio nell'ambito del progetto di "Turismo dell'Olio" deliberato in sede di Assemblea nazionale dei Soci del 01.12.2019. L'Associazione nazionale Città dell'Olio è fortemente impegnata nella promozione e diffusione del Turismo dell'Olio che dal 1° gennaio 2020 è Legge nazionale.

Art. 2 - Il Concorso nazionale Turismo dell'Olio, ha l'obiettivo di individuare e fare emergere le migliori pratiche nell'esercizio ed organizzazione del turismo legato all'olio extra vergine di oliva a livello nazionale, ed in particolare nei territori Città dell'Olio. L'intento è quello di dare visibilità a quei territori che si sono impegnati ed attivati in modo sistemico per dare valore a questa specifica identità, attraverso il racconto degli aspetti culturali, sociali, storici ed ovviamente gastronomico-culinari.

Il percorso di candidatura permette di esprimere la creatività dei territori e la ricchezza di una offerta che risponde alle esigenze della domanda, affinché questa sia in grado sempre più di soddisfare le esigenze del turista.

Art. 3 - La partecipazione alla terza edizione del Concorso 2022-2023, è aperta a tutte le aziende/attività italiane. Le aziende/attività site nelle Città dell'Olio avranno un bonus nella valutazione finale. La partecipazione al Concorso nazionale Turismo dell'Olio è a titolo totalmente gratuito e non oneroso per tutte le aziende/attività.

Il Concorso nazionale Turismo dell'Olio riguarda le esperienze oleoturistiche quindi possono parteciparvi le aziende/attività che hanno già aderito alle precedenti edizioni del Concorso nazionale Turismo dell'Olio a condizione che candidino nuove esperienze oleoturistiche.

L'ammissione al concorso prevede la presenza di alcuni parametri minimi necessari all'accettazione.

Alle aziende ammesse al Concorso verrà offerta la possibilità di seguire un corso online specifico relativo al Turismo dell'Olio gestito dall'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e in collaborazione con Unaprol-Coldiretti.

Art. 4 - Le categorie ammissibili al Concorso sono nr. 6:

1. Aziende olivicole/Frantoi/Cooperative olivicole
2. Ristoranti/Pizzerie/Osterie
3. Musei dell'olio
4. Oleoteche
5. Strutture ricettive
6. Agenzie di Viaggio/Tour Operator/Altri Enti

L'adesione al Concorso nazionale Turismo dell'Olio III ed. avverrà tramite selezioni regionali che potranno essere definite tramite l'attivazione di bandi regionali specifici oppure gestite direttamente dalla Segreteria nazionale dell'Associazione nazionale Città dell'Olio.

Art. 5 - Possono partecipare al Concorso tutte le aziende e le attività situate su territorio nazionale nelle sei categorie previste che avranno i parametri minimi previsti. Tutte le attività riceveranno le credenziali di accesso all'area dedicata al portale www.turismodelloolio.com dove potranno riportare e descrivere la propria offerta, rivolta al turista, a tema olio extravergine di oliva rispondendo alle domande presenti



nell'area dedicata. Una parte dei dati che descrivono l'esperienza potrà essere visibile a tutti gli utenti del sito internet, un'altra parte invece sarà riservata ai giurati regionali e nazionali per la valutazione.

Art. 6 - Le adesioni al Concorso nazionale Turismo dell'Olio dovranno pervenire, tramite sottoscrizione di bandi regionali oppure direttamente alla Segreteria nazionale all'indirizzo mail segreteria@cittadelloio.it, entro il 30 ottobre 2022.

Tutte le esperienze di Turismo dell'Olio dovranno essere caricate nella piattaforma online www.turismodelloio.com entro il 30 novembre 2022, pena l'esclusione dalla competizione, salvo successive ed eventuali proroghe comunicate dall'Associazione nazionale Città dell'Olio.

I dati relativi all'offerta turistica, inseriti dalle diverse categorie, diventeranno di proprietà dell'Associazione e potranno essere utilizzati per dare visibilità alla struttura/esperienza nell'ambito del Concorso o di altre attività di promozione. Tali dati potranno essere modificati, anche a conclusione del Concorso, inviando una mail alla segreteria nazionale segreteria@cittadelloio.it.

Art. 7 - Nella prima fase di selezione, le esperienze candidate verranno valutate da una Giuria regionale che ne decreterà i vincitori per ognuna delle categorie indicate nell'Art. 4 a livello della singola regione. Tale Giuria sarà composta, come minimo: dalla presidente di Giuria Prof.ssa Roberta Garibaldi, un esperto del turismo dell'olio, un rappresentante dell'Associazione nazionale Città dell'Olio e un giornalista esperto del settore. A conclusione della selezione regionale sarà realizzato un evento di premiazione per l'accesso alla finale nazionale e verrà individuato un premio specifico per tutte le imprese meritevoli presenti.

In una seconda fase i vincitori regionali di ogni categoria verranno valutati da una Giuria nazionale composta da esperti e professionisti del turismo enogastronomico ed Enti del settore turistico nazionale ed internazionale. Questa Giuria decreterà i vincitori assoluti.

Art. 8 -Le valutazioni da parte della Giuria regionale e della Giuria nazionale sono insindacabili e avverranno solo online sul portale www.turismodelloio.com. Per la valutazione finale dei vincitori assoluti è prevista, compatibilmente agli aspetti organizzativi, dei sopralluoghi presso le strutture finaliste.

I vincitori assoluti delle diverse categorie in gara verranno premiati nell'ambito di un evento nazionale che si svolgerà entro la prima metà dell'anno (indicativamente aprile 2023).

La Giuria potrebbe riservarsi la possibilità di esprimere menzioni di merito e premi speciali per alcune proposte particolarmente valide.

Non saranno pubblicate classifiche finali, ma solo la lista dei partecipanti e dei vincitori regionali al Concorso per le diverse categorie e l'elenco dei vincitori assoluti. Tutte le esperienze dei partecipanti saranno in seguito inserite nel portale www.turismodelloio.com nella sezione dedicata.

Art. 9 - Oltre ai criteri di valutazione ad utilizzo della Giuria, per tutte le categorie che desiderino partecipare al Concorso sono stati individuati nr. 6 criteri minimi di ammissibilità (autocertificati) per ciascuna delle proposte delle categorie in Concorso che dovranno essere dichiarati. Le imprese candidate che non rispondono ai criteri minimi indicati non verranno considerate ammissibili e quindi non saranno oggetto di valutazione e non parteciperanno al Concorso. I 6 criteri di ammissibilità hanno l'obiettivo di fissare una soglia minima di soddisfazione dei parametri necessari a fare turismo dell'olio di qualità.



CRITERI DI AMMISSIBILITA' AL CONCORSO:

1) Criteri minimi validi per tutte le categorie:

- Essere una impresa rientrante tra le categorie indicate di seguito, regolarmente registrata e che svolge esercizio nel territorio nazionale.
- Candidare e avere già in essere offerte/progetti finalizzati alla valorizzazione del turismo dell'olio ossia proposte che sono a tutti gli effetti già in commercio. Non verranno accettate progetti o iniziative ancora in fase di sviluppo/non ancora sul mercato.
- Candidare offerte/proposte/iniziative che siano a tutti gli effetti acquistabili.
- Candidare offerte/proposte/iniziative che siano a tutti gli effetti promosse sui canali di comunicazione dell'impresa e quindi visibili al pubblico.
- Candidare offerte/proposte/iniziative che abbiano la finalità esplicita di dare valore all'olio extra vergine di oliva ed intercettare il turista/cliente interessato a questo prodotto.
- L'impresa si dichiara disposta ad accogliere membri della giuria del concorso/auditor esterni, affinché possano procedere alla verifica di quanto dichiarato in fase di candidatura nonché alla valutazione della proposta.
- Possono essere candidate anche realtà vincitrici della I edizione del Concorso, purché con proposte/esperienze differenti.

2) Criteri minimi suddivisi per categoria

Aziende olivicole/Frantoi e Cooperative olivicole

- La struttura organizza periodicamente l'accoglienza dell'ospite con percorsi dedicati all'olio evo.
- La struttura promuove la conoscenza e l'adeguata diffusione di quanto di rilevante è offerto sul territorio relativo all'olio evo.
- La struttura offre la possibilità di prenotare visite e/o attività esperienziali dedicate all'olio evo.
- È presente in struttura uno spazio fornito di materiale informativo sul territorio.
- Presenza di sito web aggiornato che includa la presenza dell'offerta turistica legata all'olio evo.

Ristoranti / Osterie / Pizzerie

- Presenza di una selezione di oli evo del territorio o italiani.
- Conoscenza e adeguata diffusione da parte del titolare o di una persona da lui incaricata dell'offerta legata all'olio ed eventualmente di quanto di rilevante è offerto sul territorio relativo all'olio.
- Presenza di uno spazio fornito di materiale informativo sul territorio.
- Sito web aggiornato che includa la presenza dell'offerta turistica legata all'olio evo.

Musei dedicati all'olio

- Il Museo offre un allestimento legato al prodotto olio ben curato con spazi dedicati.
- Conoscenza e adeguata diffusione da parte del titolare o di una persona da lui incaricata di quanto di rilevante è offerto sul territorio relativo all'olio.
- Possibilità di prenotare visite e/o attività esperienziali dedicate all'olio evo presso la struttura.



- Presenza di uno spazio fornito di materiale informativo sul territorio.
- Sito web aggiornato che includa la presenza dell'offerta turistica legata all'olio.

Oleoteche

- Presenza nell'oleoteca di una sezione ben assortita dell'olio evo del territorio e dei prodotti correlati.
- Conoscenza e adeguata diffusione da parte del titolare o di una persona da lui incaricata di quanto di rilevante è offerto sul territorio relativo all'olio evo
- Possibilità di prenotare attività esperienziali dedicate all'olio evo.
- Presenza di uno spazio fornito di materiale informativo sul territorio.
- Sito web aggiornato che includa la presenza dell'offerta turistica legata all'olio.

Strutture ricettive

- La struttura ha una offerta specifica legata all'olio (esempio: massaggi all'olio, camere tematizzate olio, esperienze legate all'olio, uliveto, frantoio, etc...).
- Conoscenza e adeguata diffusione da parte del titolare o di una persona da lui incaricata dell'offerta legata all'olio ed eventualmente di quanto di rilevante è offerto sul territorio relativo all'olio evo.
- Diffusione e comunicazione adeguata ai propri clienti delle offerte dedicate all'olio evo.
- Presenza di uno spazio fornito di materiale informativo sul territorio.
- Sito web aggiornato che includa la presenza dell'offerta legata all'olio.

Agenzie di Viaggio/Tour Operator/Altri Enti

- La struttura ha minimo un tour/ pacchetti dedicati e specificamente tematizzati sull'olio.
- Sito web aggiornato che includa la presenza dell'offerta legata all'olio evo.
- Conoscenza lingua inglese.

CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE DELLE ESPERIENZE IN CONCORSO:

Legame con il territorio

Si intende una struttura capace di promuovere la propria offerta turistica, in modo coerente, sul territorio, cercando di collaborare con altri settori.

Innovazione

Si intende una struttura che promuove l'attivazione di servizi ed esperienze differenti rispetto all'offerta usuale, particolarmente coinvolgenti per il visitatore, emozionali, e differenziati in relazione ai target accolti (bambini/adulti/anziani) e le occasioni (ricorrenze, giorni speciali...).

Sostenibilità

Si intende una struttura che dimostra attenzione specifica alle tematiche ambientali, alla tutela delle risorse locali naturali, alla valorizzazione del paesaggio ed è in grado di comunicare questi valori al proprio visitatore.

Orientamento del turista

Si intende una struttura attenta alle esigenze specifiche del proprio visitatore, che approfondisce i suoi bisogni e offre una offerta targettizzata e sempre più personalizzata sulle singole esigenze.

Comunicatività e promozione



Si intende una struttura in grado di comunicare adeguatamente la propria offerta turistica promuovendola sui principali mezzi di informazione (media, social, sito internet, materiale pubblicitario) e collaborando con altri soggetti del territorio per il raggiungimento di una promozione coordinata.

Bonus – Città dell'Olio

Si intende una struttura situata nel territorio di una delle Città dell'Olio e disponibile alla collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio e alla promozione congiunta delle sue attività.

Ogni esperienza oleoturistica candidata potrà riportare un punteggio massimo di 100 punti. Alle esperienze oleoturistiche situate nei territori Città dell'Olio sarà attribuito un punteggio Bonus Città dell'Olio del valore di 5 punti.

Art. 10 - Le premiazioni regionali e la premiazione nazionale avverranno con tempistiche diverse e con eventi istituzionali dedicati. Le modalità organizzative, le date ed i luoghi di svolgimento saranno comunicati in seguito direttamente alle attività/aziende vincitrici ed al rappresentante principale dell'Ente in cui l'attività/azienda è situata dalla Segreteria Nazionale delle Città dell'Olio.

L'evento di premiazione avrà un forte valore comunicativo, sia a livello nazionale che regionale, grazie al lavoro di ufficio stampa svolto dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio.

Art. 11 - I giudizi della Giuria sono insindacabili e per quanto non previsto dal presente Regolamento le decisioni spettano, autonomamente, alla Segreteria organizzativa del Concorso.

Art. 12 - Qualsiasi variazione del presente Regolamento può essere fatta previa comunicazione ai partecipanti per mezzo mail. I concorrenti, accettando senza condizione il presente Regolamento, concedono sin d'ora, senza nulla pretendere, i diritti di pubblicazione all'Associazione nazionale Città dell'Olio.

Art. 13 - Ogni partecipante è responsabile del materiale da lui presentato al concorso. L'ente promotore e organizzatore del presente Concorso ed i componenti della Giuria sono esclusi da ogni responsabilità nei confronti di terzi. Ogni partecipante dichiara inoltre di essere autore delle immagini e dei testi inviati, che essi non sono coperti da copyright o altri diritti terzi, che non ledono diritti di terzi e che qualora ritraggano soggetti per i quali è necessario il consenso o l'autorizzazione egli l'abbia ottenuto.

Art. 14 - I diritti sui testi e sulle immagini rimangono di proprietà esclusiva dell'autore che le ha prodotte, il quale autorizza l'Associazione nazionale Città dell'Olio all'utilizzo per tutte le finalità previste dal seguente Regolamento. I testi ed i contenuti inviati potranno essere modificati, senza stravolgerne il senso, ai fini di un'ottimizzazione grafica.

Art. 15 - Il presente Concorso non è da considerarsi un Concorso a premi e rientra tra le esclusioni previste all'art. 6 del d.p.r. 430 del 26/10/2011.