Associazione Nazionale
Città dell'Olio

CONCORSO NAZIONALE
2021/22
Turismo dell'Olio
CITTÀ DELL'OLIO

Le Città dell'Olio raccontano **le migliori esperienze di turismo** legate al mondo dell'extravergine attraverso il **Concorso Nazionale Turismo dell'Olio.**

FINALISTI

SECONDA EDIZIONE

2021/22

LA SECONDA EDIZIONE

RICERCA, PROMOZIONE, RACCOLTA

Il **Concorso nazionale Turismo dell'Olio**, giunto alla seconda edizione, è ideato dall'Associazione nazionale Città dell'Olio con lo scopo di promuovere e censire tutte le **best practices/esperienze di Turismo dell'Olio** esistenti sul territorio nazionale.
Le prime due edizioni del Concorso nazionale Turismo dell'Olio hanno visto l'adesione di oltre **250 strutture** in tutta Italia.

Per ricevere maggiori informazioni contattaci o visita il sito **www.turismodellolio.com**

LA SFIDA DELLA VALORIZZAZIONE DELLE ESPERIENZE TURISTICHE LEGATE ALL'OLIO EVO

Da molti anni le Città del'Olio hanno scelto di puntare sul turismo dell'olio promuovendo iniziative importanti come la Camminata tra gli olivi, il Concorso nazionale Turismo del'Olio e la Merenda nell'Oliveta con l'idea di dare nuovo impulso ad una sempre maggiore qualificazione dell'offerta turistica in Italia legata al mondo dell'olio.

L'oleoturismo rappresenta il nuovo asset strategico delle economie locali, basato su alcune parole chiave quali: sostenibilità, etica, innovazione, unicità dei territori e delle vocazioni. Per le oltre 400 Città dell'Olio italiane che ho l'onore di rappresentare, il turismo dell'olio è anche e soprattutto una opportunità. Una sfida da raccogliere subito, legando a doppio filo, la conoscenza dell'oro verde che si produce con amore nei nostri borghi, alla bellezza di un paesaggio olivicolo ancora da scoprire.

Michele Sonnessa,
Presidente Associazione nazionale Città dell'Olio

IL TURISMO DELL'OLIO E DEL CIBO

Le esperienze a tema olio stanno acquisendo rilevanza all'interno del contesto del turismo. L'olio non è solo un elemento connotante un territorio, ma diviene una potenziale attrazione turistica alla luce del crescente interesse da parte della domanda. Già nel 2019 il 69% dei turisti italiani desidera prendere parte a una esperienza olio, ma solo il 37% vi ha effettivamente partecipato nel corso dei viaggi più recenti: un mercato ampio ancora da soddisfare con un'offerta più strutturata. Se chi si muove con questa come motivazione primaria è ancora una nicchia, le esperienze a tema possono giocare un ruolo importante come parte integrante dell'offerta relativa a un territorio per tutti i turisti. Per quanto riguarda le attività si rileva un forte interesse per un diversificato range di esperienze. In primis la partecipazione attiva alle attività di produzione, ai viaggiatori piacerebbe partecipare alla raccolta delle olive e produrre il proprio olio oltre che ad attività artistiche negli uliveti.

Roberta Garibaldi,
Presidente di Giuria Concorso e AD Enit

IL FORMAT DELL'EVENTO

Il Concorso nazionale Turismo dell'Olio prevede **6 categorie in gara**:

1. Frantoi/Aziende e Cooperative Olivicole
2. Oleoteche
3. Musei dedicati all'olio/Frantoi Ipogei/Uliveti Storici
4. Ristoranti/Osterie/Pizzerie
5. Dimore Storiche/Hotel/B&B/Agriturismi
6. Tour operator/Agenzie di viaggio/Altri organizzatori (ProLoco/Associazioni...)

WWW.CITTADELLOLIO.IT

Al fine di poter valutare tutte le esperienze in gara è stata individuata una giuria di esperti che per l'anno 2021-2022 è composta da:

Michele Sonnessa, *Presidente Città dell'Olio*

Roberta Garibaldi, *Presidente di Giuria e AD Enit*

Giorgio Palmucci, *Presidente ENIT*

Roberto Di Vincenzo, *Presidente ISNART – Unioncamere*

Giorgio Mencaroni, *Presidente Camera di Commercio dell'Umbria* – Premio Ercole Olivario

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. Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio*

Nicola D'Auria, *Presidente Movimento Turismo del Vino*

Donato Taurino, *Presidente Movimento Turismo dell'Olio*

Angelo Radica, *Presidente dell'Associazione nazionale Città del Vino,*

Patrizio Mario Mergè, *Vice Presidente dell'Associazione Dimore Storiche Italiane*

Enrica Montanucci, *Presidente MAAVI – Movimento Autonomo Agenzi di Viaggio Italiane*

Alberto Grimelli, *Direttore Teatro Naturale*

Fabiola Pulieri, *Giornalista enogastronomica e Sommelier dell'olio*

Deborah de Maio, *CEO Italy4Real.com*

Giulia Scarpaleggia, *Food Writer autrice del blog Juls' Kitchen*

LA SECONDA EDIZIONE DEL CONCORSO NAZIONALE TURISMO DELL'OLIO HA OTTENUTO IL **PATROCINIO DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E DEL MINISTERO DELLA TRANSIZIONE ECOLOGICA.**

mipaaf
ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

MINISTERO DELLA TRANSIZIONE ECOLOGICA

UNA VETRINA DI ESPERIENZE E MARKETING TERRITORIALE

UN'OPPORTUNITÀ DI VISIBILITÀ E PROMOZIONE PERMANENTE

Tutte le esperienze partecipanti al Concorso nazionale Turismo dell'Olio I e II edizione visibili sul portale www.turismodellolio.com che nasce con l'obiettivo di rappresentare una vetrina permanente delle migliori esperienze turistiche italiane legate al mondo dell'olio.

La piattaforma è un'opportunità per gli olivicoltori, i frantoiani, i musei dell'olio, le oleoteche, i ristoratori, le strutture ricettive, i tour operators, le agenzie di viaggio e le associazioni, perché offre loro la possibilità di promuovere al pubblico ed agli operatori di settore le proprie attività oleoturistiche. Ma anche e soprattutto, è una guida utile ai turisti e ai cittadini italiani appassionati e curiosi che sono alla ricerca di esperienze di viaggio originali ed emozionanti.

PREMIAZIONE CONCORSO NAZIONALE TURISMO DELL'OLIO II ED.

EVENTO ORGANIZZATO DA:

Associazione Nazionale Città dell'Olio

IN COLLABORAZIONE CON:

Camera di Commercio Roma

AGRO CAMERA
Azienda Speciale

MAIN SPONSOR

bene ASSICURAZIONI

CON IL PATROCINIO DI

mipaaf ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

MINISTERO DELLA TRANSIZIONE ECOLOGICA

MAIN PARTNER

UNAPROL

PARTNER

airo

Città de Vino

ADSI Associazione Dimore Storiche Italiane

ITALIA AGENZIA NAZIONALE TURISMO

Ercole Olivario

MAAVI

ISNART

FEDERAZIONE ITALIANA delle STRADE del VINO dell'OLIO e dei SAPORI

Movimento Turismo dell'Olio

Movimento Turismo del Vino

cittadellolio
#cittadellolio

città dell'olio

CittaOlio

CONCORSO NAZIONALE TURISMO DELL'OLIO

FINALISTI II EDIZIONE

Per ricevere maggiori informazioni contattaci o visita il sito **www.turismodellolio.com**

CATEGORIA OLEOTECHE

"EXTRA GALLERY COCKTAIL EXPERIENCE" DI FRANTOIO PRUNETI, GREVE IN CHIANTI (FI)

La signature mix – oil – logy di Pruneti, ideale per i fan dell'aperitivo, è una gustosa ed insolita degustazione a bicchierino dei tre Monocultivar Pruneti: Leccino, Moraiolo e Frantoio, nel Olive Oil Spritz, Blooily Mary, Oliveto e molti altri cocktail, accompagnati da stuzzichini e sottoli della collezione di specialità gourmet Pruneti-Fatti con l'olio. L'esperienza non ha durata, può essere vissuta in totale relax, lasciandosi sedurre e coccolare dai sapori e dagli aromi inimitabili del Chianti Classico.

"Immergiti a 360° nel tripudio di colori e profumi del Chianti Classico e lasciati guidare alla scoperta della cultura e alla conoscenza profonda di un ingrediente straordinario: l'Olio Extravergine d'Oliva d'eccellenza, che innova la preparazione dei piatti tradizionali ed internazionali."

WWW.PRUNETI.IT

FRANTOIO PRUNETI

LA STRUTTURA

Gionni e Paolo Pruneti, produttori di olio extravergine in Chianti Classico, ogni giorno rinnovano una tradizione toscana che va avanti da oltre 160 anni. Sempre attenti all'evoluzione dei trends e alla complessità dei bisogni dei consumatori nell'era del "new nomal", Gionni e Paolo hanno costruito su questo ingrediente straordinario l'essenza pura del 100% Pruneti Art of Healthy Living.

"EVO TOUR" DI OLIOCENTRICA, LATINA (LT)

Ogni EVOTOUR è diverso dall'altro perché adattato alle richieste e alle esigenze del turista. Con il Tour Oliocentrico, è possibile conoscere la produzione dell'olio extravergine di oliva in tutte le sue fasi, dalla raccolta delle olive all'imbottigliamento, immergendosi nelle attività quotidiane di un'azienda olivicola. Partecipando al Tour Eno-Evocentrico, ci si muoverà alla scoperta delle Strade del Vino e dell'Olio della provincia di Latina visitando le aziende olivicole, i frantoi e le cantine vitivinicole.

Il Tour TerritOlio è, invece, un viaggio attraverso i paesaggi dell'olio extravergine di oliva: vedute panoramiche, angoli nascosti dei borghi pontini e degustazione dei prodotti tipici della tradizione.
E ancora mare, lago, giardini fiabeschi e parchi archeologici, tutti da vivere e da scoprire.

WWW.OLIOCENTRICA.IT

LA STRUTTURA

Oliocentrica è un negozio specializzato nella vendita di olio extravergine di oliva di qualità del territorio pontino e non solo e dei prodotti ad esso collegati. Nasce dall'esigenza di raccontare l'eccellenza italiana e i prodotti espressione del territorio da cui nascono, collaborando con piccole realtà e verificando in loco la qualità della materia prima.

"STREET OLIVE OIL SCHOOL & FRANTOIANI CORAGGIOSI" DI OIL BAR CAFFÈ DEL MERCATO, LIVORNO (LI)

L'Oil Bar Caffè è una realtà unica nel suo genere, situata all'interno del Mercato Centrale di Livorno offre ai suoi ospiti la possibilità di conoscere, degustare e scoprire l'olio extravergine di qualità. Proprio qui, da un'idea di Alessandro Camici, nasce la "Street Olive Oil School", il corso di assaggio di olio EVO dedicato ai visitatori dell'Oleoteca che vuole promuovere nel consumatore la cultura dell'olio extravergine di qualità.

Assaggiare gli Oli Extravergini dell'Oil Bar Caffè è un'esperienza unica, un modo nuovo di godere dei profumi floreali e vegetali, della freschezza al gusto e delle note armoniche di amaro e piccante tipiche di un frutto sano. Qui trionfa l'olio di qualità, ingrediente che si abbina a meraviglia sia a ricette della tradizione che alla cucina innovativa.

WWW.FACEBOOK.COM /ALESSANDROCAMICIOILBAR

OIL BAR CAFFÈ DEL MERCATO

LA STRUTTURA

L'Oil Bar di Livorno nasce da un'idea di Alessandro Camici e di Riccardo Scarpellini, all'interno del Mercato Centrale, meglio conosciuto come il "mercato delle vettovaglie", una delle strutture architettoniche più belle nel suo genere. Il loro amore per l'olio di alta qualità ha fatto diventare l'Oil Bar un punto di riferimento sia per livornesi che per i numerosi turisti, che ogni giorno frequentano il mercato. "Qualità senza compromessi!" è il motto dell'Oil Bar.

"DEGUSTAZIONE GUIDATA CON ABBINAMENTO DI FORMAGGI E VINO" DI L'EVO DI EVA DI COLLINI EVA, TORINO (TO)

Una selezione accurata di formaggi di alta qualità di 5 formaggi francesi: dal più fresco al più stagionato. Un crescendo di sapori esaltati dall'abbinamento di oli EVO pregiati. Tutto questo e molto altro è l'esperienza "Degustazione guidata con abbinamento di formaggi e vino" nell'Oleoteca di Eva, un luogo in cui è possibile scoprire anche la storia, le tecniche di produzione e l'iter per la denominazione degli Oli EVO di qualità.

In gesti semplici come scaldare il bicchierino con le mani, annusarlo per sentire l'odore del fruttato e assaporarlo con la tecnica dello strippaggio, c'è una storia antica, fatta di uomini e donne che amano la terra e gli olivi.

WWW.OLIOEVODIEVA.COM

L'EVO DI EVA DI COLLINI EVA

LA STRUTTURA

L'EVO di Eva è una piccola Oleoteca sita a Torino. Oltre ad organizzare degustazioni guidate di oli EVO, qui c'è la possibilità di assaporare cultivar e blend in accostamento con i cibi che la cucina dell'Oleoteca prepara a pranzo o durante l'aperitivo. Piatti semplici come bruschette, insalate e formaggi, accompagnati dagli oli che si trovano esposti sugli scaffali per la vendita.

AL VECCHIO FRANTOIO SAS F.LLI BARTOLOMEI

"IL TUO VIAGGIO GASTRONOMICO A ORVIETO: L'OLIO UMBRO E I SAPORI DELLA CUCINA TRADIZIONALE!" DI AL VECCHIO FRANTOIO SAS F.LLI BARTOLOMEI, MONTECCHIO (TR)

Nell'Oleoteca con Ristorante "Al Vecchio Frantoio" è possibile avere una visione panoramica a 360 gradi sulla produzione di olio extravergine di oliva.

Gli ospiti sono accompagnati nella scoperta dei quattro Oli di produzione del Frantoio, due Monocultivar e due Blend e del menù degustazione Gourmet, nel quale gli Oli sono abbinati a quattro pietanze diverse. Abbinamenti gustosi e semplici, studiati per far assaporare al meglio le peculiarità degli Oli.

WWW.OLEOTECA.OLEIFICIOBARTOLOMEI.IT

LA STRUTTURA

"Al Vecchio Frantoio Bartolomei" è un'azienda a conduzione familiare da 4 generazioni che, fin dal lontano 1890, si dedica alla produzione e commercializzazione di olio extravergine di oliva. Il Frantoio propone diverse attività correlate alla produzione come degustazioni e visite guidate in azienda, al Museo dell'Olio e all'Oleoteca.

CATEGORIA MUSEI DEDICATI ALL'OLIO

"SOGNANDO AL MUSEO" DI FONDAZIONE LUNGAROTTI ONLUS - MOO MUSEO DELL'OLIO E DELL'OLIVO, TORGIANO (PG)

Ogni anno, in occasione di Cantine Aperte, il MOO Museo dell'Olivo e dell'Olio ospita "Sognando al Museo", l'evento eccezionale in collaborazione con il POST Officina della Scienza e della Tecnica di Perugia: una notte magica fatta di storie, scienza, giochi e avventura da vivere al museo con i propri amici. Basta un sacco a pelo, una torcia elettrica, e tanta voglia di imparare e di avventura per essere pronti per "Sognando al Museo"!

WWW.MUVIT.IT

FONDAZIONE LUNGAROTTI ONLUS

LA STRUTTURA

Creata nel 1987, la Fondazione Lungarotti ha il fine di valorizzare con attività culturali quali mostre, convegni e pubblicazioni, l'economia agricola italiana e la millenaria cultura del vino e dell'olio, conservare e tutelare il patrimonio artistico-culturale e studiare e promuovere i "mestieri d'arte" che in Umbria hanno una tradizione antica. Il MOO Museo dell'Olivo e dell'Olio, con le sue 11 sale, offre ai suoi visitatori una panoramica completa sul mondo olivicolo.

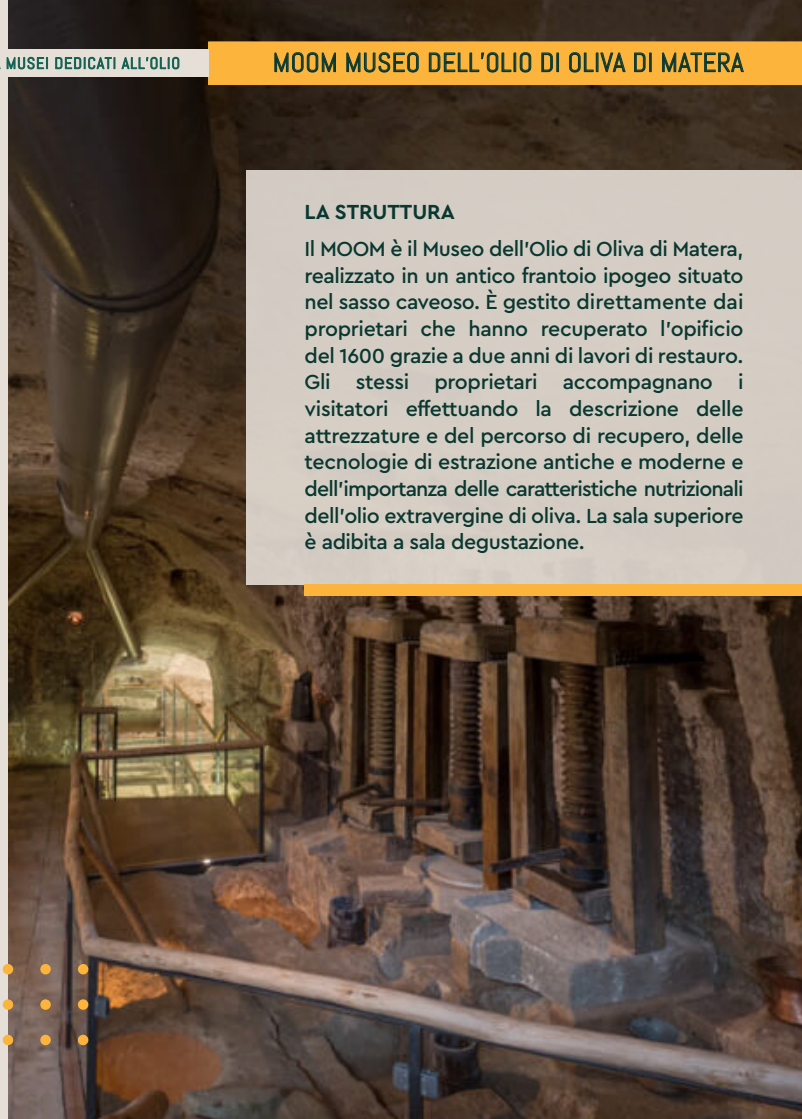
"L'OLIO NEI SASSI DI MATERA: TECNOLOGIE, QUALITÀ E VITA QUOTIDIANA IN UN FRANTOIO IPOGEO" DI MOOM MUSEO DELL'OLIO DI OLIVA DI MATERA, MATERA (MT)

La visita al MOOM Museo dell'Olio di Oliva di Matera comincia con il racconto del quartiere in cui sorge, dove una volta c'era anche un frantoio, per poi proseguire con la storia dei lavori di recupero dell'opificio. Durante il percorso è possibile immergersi nella vita dei frantoiani, rivivendo le loro condizioni di lavoro. Un viaggio nella conoscenza delle principali caratteristiche di un frantoio ipogeo. Al termine del percorso nell'ipogeo si passa alla sala superiore (anticamente deposito di olive e attualmente dedicata alla degustazione) per partecipare ad un'analisi sensoriale guidata dell'olio.

Grazie alla collaborazione stretta con l'Azienda agricola "L'Uliveto" di Como Donatella in alcuni periodi dell'anno alla visita al museo è possibile associare la visita nell'uliveto. In queste occasioni speciali, i bambini possono divertirsi a spremere le olive con un torchietto e vedere la separazione olio/acqua.

WWW.MOOM.BIO/LANGUAGE/IT

MOOM MUSEO DELL'OLIO DI OLIVA DI MATERA



LA STRUTTURA

Il MOOM è il Museo dell'Olio di Oliva di Matera, realizzato in un antico frantoio ipogeo situato nel sasso caveoso. È gestito direttamente dai proprietari che hanno recuperato l'opificio del 1600 grazie a due anni di lavori di restauro. Gli stessi proprietari accompagnano i visitatori effettuando la descrizione delle attrezzature e del percorso di recupero, delle tecnologie di estrazione antiche e moderne e dell'importanza delle caratteristiche nutrizionali dell'olio extravergine di oliva. La sala superiore è adibita a sala degustazione.

"OLIAMOCI BENE: UN PERCORSO SENSORIALE" DI AMOREOLIO, COLOBRARO (MT)

Amoreolio è una visita guidata museale caratterizzata da un emozionante percorso multisensoriale: attraverso la descrizione dei macchinari, ci si immerge nell'ascolto di come nell'antichità veniva eseguita la raccolta delle olive fino all'estrazione dell'olio. Dal confronto tra i due metodi di estrazione dell'olio oggi in uso, il sistema tradizionale a presse e il moderno ciclo continuo, emergeranno gli accorgimenti da adottare per la produzione di un olio di qualità. Il visitatore di tutte le età è protagonista attraverso un dialogo costante con Giusi, sommelier dell'olio e titolare dell'azienda. L'esperienza entra nel vivo con l'assaggio in purezza dell'olio EVO di produzione propria, accompagnato da una piccola lezione sulle sue proprietà organolettiche ed un focus sugli aspetti cromatici e olfattivi-gustativi.

WWW.AMOREOLIO.IT

AMOREOLIO

LA STRUTTURA

Amoreolio è un progetto ambizioso di turismo rurale integrato per promuovere la cultura dell'olio, prodotto che in tutta la Basilicata ha un valore altamente simbolico con una storia profonda e radicata. A tutela delle attività culturali ed esperienziali proposte ci sono io, Giusi, che gestisco l'azienda insieme alla mia famiglia e che ho deciso di fare della mia passione una professione diventando un Assaggiatore professionista di olio evo.

"MUSEO DELL'OLIO DI LORETO APRUTINO" DI FONDAZIONE DEI MUSEI CIVICI DI LORETO APRUTINO, LORETO APRUTINO (PE)

La visita del Museo dell'Olio è un'esperienza ricca di sorprese, a cominciare dall'insolita architettura del monumentale edificio che lo ospita: il "Castelletto Amorotti" attribuito alla creatività del pittore Francesco Paolo Michetti ed edificato nel 1880 da Raffaele Baldini Palladini, un illuminato imprenditore agricolo amante dell'arte e amico del celebre artista. Diversamente da un comune oleificio dell'epoca, ha l'aspetto di un piccolo castello fiabesco in stile neogotico, dotato di torre merlata, portali ogivali e bizzarre sculture affacciate a finestrelle. Entrando, la suggestione aumenta perché le strane curiosità ed il legame con l'arte si colgono ovunque e si ha la sensazione che tutto sia rimasto al proprio posto, come all'epoca del Michetti. Colpisce la bellezza di alcune bottiglie per l'olio d'oliva in cristallo di Boemia, davvero uniche al pari del raffinato espositore in legno e ottone dorato, disegnato da Michetti per la grande Esposizione di Palermo del 1891–92. Stupiscono le medaglie artistiche d'oro e d'argento, conseguite per l'alta qualità dei suoi oli nel corso di celebri esposizioni, quali l'Esposizione Universale di Parigi del 1900 e Le Esposizioni Riunite di Milano del 1894. Le molte stravaganti curiosità, gli straordinari esempi di arti applicate e di tecniche di lavorazione delle olive presenti in questo oleificio ottocentesco, rendono la sua visita un'esperienza immersiva unica ed affascinante anche per i più piccoli.

WWW.MUSEICIVICILORETOAPRUTINO.IT

FONDAZ. DEI MUSEI CIVICI DI LORETO APRUTINO

LA STRUTTURA

La Fondazione dei Musei Civici di Loreto Aprutino gestisce e valorizza i musei di Loreto Aprutino, tra i quali il Museo dell'Olio, sostiene attività di studio, ricerca, valorizzazione, documentazione e l'incentivazione di attività comunque connesse o collegate con i beni oggetto delle attività museali.

"MUSEO DELL'OLIO DI CHIARAMONTE GULFI" DEL MUSEO DELL'OLIO DI CHIARAMONTE GULFI, CHIARAMONTE GULFI (RG)

Il Museo dell'Olio di Chiaramonte Gulfi è l'unico allestimento museale del genere in provincia di Ragusa. Il percorso permette al visitatore di prendere pian piano confidenza con l'atmosfera e gli strumenti dell'antica civiltà contadina, legata alla coltivazione dell'ulivo ed alla trasformazione dei suoi frutti in olio. Le foto degli ulivi pluricentenari che caratterizzano il paesaggio sono il primo elemento che, assieme alla collocazione negli antichi bassi del settecentesco palazzo Montesano, accompagnano i visitatori in un percorso verso la scoperta di una società oramai mutata nella tecnica, ma viva nel suo essenziale rapporto col territorio. Strumenti, mezzi per la conservazione, trasporto, misura e spremitura delle olive popolano gli ambienti e rappresentano la testimonianza etno-antropologica di un'intera comunità e della sua eccellenza produttiva oggi conosciuta in tutto il mondo. Dal novembre 2021 con l'istallazione di un mini-frantoio è stata realizzata con la collaborazione del Consorzio Olio Dop Monti Iblei, un'esperienza didattica che coinvolge i ragazzi delle scuole in tutte le fasi del ciclo produttivo: dalla raccolta delle olive alla produzione dell'olio extravergine con il mini-frantoio. La nuova strumentazione sarà utilizzata anche in altre esperienze e occasioni didattiche.

WWW.CHIARAMONTEMUSEI.QUICK360.IT

LA STRUTTURA

Il Museo dell'Olio di Chiaramonte Gulfi istituito nel 1997 nei suggestivi bassi di palazzo Montesano, permette al visitatore di conoscere gli strumenti di uso comune dell'antica civiltà contadina legati alla produzione dell'olio d'oliva. Di grande pregio sono la macina ottocentesca in pietra calcarea e le tre presse, che a partire dal 1614 sino ai primi del Novecento, ci mostrano l'evoluzione delle macchine per la spremitura delle olive.

CATEGORIA RISTORANTI, OSTERIE, PIZZERIE

"AL 588 IL RISTORANTE DELL'OLIO" DI BORGO I VICELLI SRL – RISTORANTE 588, BAGNO A RIPOLI (FI)

Un percorso degustazione che dall'antipasto al dessert pone l'olio d'eccellenza al centro dei piatti.
Lo chef Andrea Perini, più volte premiato come chef dell'olio, con cura e passione ogni anno seleziona più di 100 etichette tra le migliori eccellenze nazionali che abbina sapientemente ad ogni piatto per esaltarne i valori e i sapori.

WWW.RISTORANTEAL588.COM

BORGO I VICELLI SRL - RISTORANTE 588

LA STRUTTURA

Ristorante Al588 è un gourmet restaurant all'interno dell'agriturismo di Charme Borgo i Vicelli, situato in mezzo a 17 ettari di uliveta. La Carta degli Oli, la vetrina dedicata ai migliori extravergine e la degustazione dell'olio al tavolo tramite un approccio semplificato al corso ufficiale di assaggiatori dell'olio hanno permesso al Ristorante Al588 di essere riconosciuto a livello nazionale ed internazionale come vero e proprio luogo di culto dell'oro verde.

"TASTE&BUY" DI RISTORANTE MOVIDA, ALGHERO (SS)

Il Ristorante Movida propone la formula Taste&Buy e cioè la possibilità di acquistare la bottiglia da 100 ml che si è degustato al tavolo. L'idea è nata dalla volontà di servire un olio sempre fragrante, aprendo la confezione per il cliente direttamente al tavolo, evitando così problemi di ossidazione e, nella stagione calda, di riscaldamento dell'olio nelle bottiglie predisposte per il servizio. Il cliente se lo vorrà potrà quindi, a fine pasto, acquistare la bottiglia aperta per lui e idonea ad essere trasportata anche in aereo nel bagaglio a mano oppure nella confezione più generosa a partire da 500 ml.

Inoltre, il cliente potrà gustare altre cultivar e olii DOP, Bio e selezioni particolari, scegliendole dalla Carta degli Oli e dal corner allestito all'interno del ristorante.

WWW.MOVIDARISTORANTE.IT

LA STRUTTURA

Il Ristorante Movida è ubicato in sottani storici le cui mura sono risalenti al 1450, ha una bella terrazza sul porticciolo presso la cinta muraria della Città di Alghero presso il Bastione Magellano.

"L'OLIO E LE SUE CONSISTENZE" DI RISTORANTE IL FRANTOIO, ASSISI (PG)

Una declinazione dell'olio extravergine di oliva che, grazie alla tecnica dello chef Cantoni, gioca ad assumere nuove forme e nuove consistenze.

Un laboratorio di cucina sull'olio, sul suo utilizzo, sul suo diventare "ingrediente" e non semplice condimento. Si apprenderanno gli abbinamenti per esaltare tutti gli altri ingredienti. All'interno del ristorante è inoltre possibile visitare un orto sinergico con erbe spontanee e fiori eduli che verranno utilizzati per creare insieme all'olio extravergine salutari condimenti.

LA STRUTTURA

Lorenzo Cantoni "Miglior Chef dell'Olio 2021 AIRO" è lo chef che porta avanti la cultura dell'olio declinando le cultivar italiane nella sua cucina. Un connubio di conoscenza della materia prima e di tecnica, che consente allo chef di realizzare piatti che raccontano in versione contemporanea il territorio, attraverso l'olio extravergine di oliva ed una cucina fine dining legata al concetto di benessere a tavola.

WWW.FONTEBELLA.COM

"OLÌ OLÀ GUSTARE L'ANIMA DELLA PUGLIA" DI OLÌ OLÀ DI MOLFETTA FRANTOIANI, BISCEGLIE (BT)

Esperienza culinaria. Si dice che una ricetta più sia semplice e più sia difficile farla bene. E quando si parla di bruschetta non c'è niente di più vero.

La qualità del pane in questo caso è fondamentale. Ecco perché Olì Olà utilizza solo pane rigorosamente pugliese realizzato con semola di grano duro di alta qualità e lievito madre coltivato da generazioni. Il tutto viene prodotto in un piccolo forno artigianale nella provincia di Bari seguendo lavorazioni tradizionali, ed arriva fresco e pronto per essere trasformato in qualcosa di eccezionale.

WWW.DIMOLFETTAFRANTOIANI.IT /IL-FRANTOIO/OLI-OLA

OLÌ OLÀ DI MOLFETTA FRANTOIANI

LA STRUTTURA

All'interno del Frantoio Di Molfetta, accanto alle attività di tour e degustazioni, c'è una bruschetteria/ristorante gourmet dove la tradizione pugliese e la qualità dell'olio che si produce qui, si incontrano dando vita ad abbinamenti semplici e gustosi. Così nasce Olì Olà, un progetto che combina prodotti locali e selezionati con il condimento più antico, l'olio evo.

"OLEOTURISMO ESPERIENZIALE. DEGUSTA IL NOSTRO OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA SAN MATTEO" DI RISTORANTE PORTO DEL FICO, PIOPPI (SA)

Inizia il viaggio. Un percorso che si snoda tra tradizioni millenarie e storia di famiglia. La storia dell'Olio "San Matteo" di Porto del Fico racchiude in sé l'amore del nonno Florigio per la terra e per il suo oliveto. Passione, dedizione, cura. Una vita dedicata alla terra delle sue origini, un'eredità che suo nipote Florian ha raccolto e fatto propria, preservandone la coltivazione biologica, innovandone la gestione e migliorando le tecniche di raccolta, spremitura e imbottigliamento. È una storia che ripercorre il viaggio delle reliquie di San Matteo, patrono di Salerno e di Casalvelino, portando con fiero orgoglio e viva devozione il suo nome. L'oliveto di famiglia, infatti, si trova proprio vicino alla piccola cappella dedicata al Santo nel piccolo comune cilentano, luogo in cui pare si sia verificato uno dei primi miracoli ascrivibili al Santo, il "miracolo della manna". Tra percorsi storici e familiari, l'olio "San Matteo" di Porto del Fico giunge sulle nostre tavole, conservando il suo equilibrio di sentori piccanti, dolci e amari, raccontandoci ad ogni assaggio una storia che ha tutto il sapore di un'antica tradizione.

WWW.PORTODELFICO.IT

LA STRUTTURA

Sul litorale di Pioppi, a pochi passi dal mare, nasce Porto del Fico, eccellenza del benessere e del gusto. La riscoperta dei piatti della tradizione, la reinterpretazione in chiave contemporanea, il rispetto delle stagionalità, tutto celebra i luoghi e i sapori della Dieta Mediterranea, per un'esperienza di gusto totale.

CATEGORIA FRANTOI/AZIENDE E COOPERATIVE OLIVICOLE

"CENA DIDATTICA CON DEGUSTAZIONE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA" DI FRANTOIO MANESTRINI, SOIANO DEL LAGO (BS)

Le cene didattiche del Frantoio Manestrini sono esperienze di gusto, sorprendenti e innovative. Gli ospiti vengono accolti in frantoio, presi per mano e condotti nel viaggio alla scoperta dell'olio extra vergine di qualità. Un'occasione per imparare a riconoscere e consumare gli olii di qualità e orientarsi tra le tante offerte presenti sul mercato. Durante le cene è previsto un menù a più portate, per ognuna di esse il focus rimane l'olio extra vergine di oliva, dall'antipasto al dolce. L'olio viene infatti presentato come vero e proprio ingrediente, fondamentale alla preparazione, e non come semplice condimento. Il menù non è mai il medesimo, cambia in base alla stagionalità dei prodotti. Sono previste cene a tema con menu fuori dal comune con portate di sola pasticceria salata all'olio e serate in cui il menu viene preparato di fronte ai commensali durante un live show cooking.

WWW.MANESTRINI.IT/

FRANTOIO MANESTRINI

LA STRUTTURA

Il Frantoio Manestrini si dedica da più di sessant'anni alla produzione di olio extra vergine di oliva, operando sulla sponda bresciana del Lago di Garda. I valori aziendali sono la grande qualità del prodotto, una particolare dedizione al lavoro e un forte legame con il territorio che la ospita, la zona del lago e le colline della Valtenesi. Nicoletta Manestrini, figlia del fondatore Egidio e da qualche anno alla guida del frantoio, si distingue per essere un'imprenditrice vivace con idee sempre nuove e una visione imprenditoriale rivolta ad un futuro di crescita continua e innovazione.

"SLOW FOOD FUNDAMENTAL KNOWLEDGE OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL" DI AZIENDA AGRICOLA PASSO DELLA PALOMBA, TODI (PG)

È l'esperienza ideale per chi ama sapere cosa c'è dietro l'Olio Extravergine di Oliva. In poco tempo si può imparare molto sulle sue caratteristiche e le sue proprietà nutraceutiche grazie a sessioni mirate su diversi temi come: la storia dell'oliva e dell'olio a cominciare dagli antichi Fenici, Romani fino ai giorni nostri e i modi in cui questi popoli distinguevano con le conoscenze che avevano la qualità del prodotto; la produzione dell'olio di oliva nel mondo e le nozioni per comprendere le varietà coltivate e la classificazione degli olii d'oliva secondo le regole internazionali. Si può imparare a leggere le etichette cercando di evitare pubblicità ingannevoli e comprendere come selezionare la qualità migliore e come usare l'olio extravergine in cucina ed eliminare i potenziali rischi associati (punto di fumo). Sono previste inoltre: una specifica sessione di assaggio dell' Olio Extravergine di Oliva di varie parti di Italia durante la quale i partecipanti sono introdotti alle tecniche di degustazione mirate ad apprezzare le qualità di un buon olio extravergine e come abbinarlo ai piatti sia che siano gourmet o di tutti i giorni; la visita all'oliveto limitrofo con scoperta di cultivar e tecniche di coltivazione e la visita al moderno frantoio aziendale per comprendere tutte le fasi di lavorazione comparandole con le vecchie ed ormai obsolete tecniche di estrazione.

WWW.PASSODELLAPALOMBA.COM

AZIENDA AGRICOLA PASSO DELLA PALOMBA

LA STRUTTURA

Il proprietario dell'Azienda Agricola Passo della Palomba è sommelier dell'olio della FIS, assaggiatore professionista iscritto all'Albo nazionale degli assaggiatori, produttore di Oli Extra Vergine di Oliva di alta qualità pluripremiati nei più importanti Concorsi oleari. Nella tenuta di circa 75 ettari, si producono seminativi di filiera, oli e vini di qualità in agricoltura sostenibile. Nei 15 ettari di superficie olivata sono presenti circa 5000 olivi. L'Azienda organizza ormai da anni corsi di avvicinamento al mondo dell'olio con prenotazioni disponibili sul sito e sulla piattaforma slow food Airbnb.

"SA MOLA GLAMPING EXPERIENCE" DI SA MOLA SRL, ESCOLCA (SU)

Gli ospiti entrano nel magico mondo di Sa Mola visitando il museo etnografico che racconta la sua storia olivicola custodita da quattro generazioni. La visita comincia con la descrizione dei sistemi di estrazione utilizzati nelle varie epoche fino all'attuale impiantistica moderna. Vengono mostrate tutte le fasi della filiera olivicola: dalla raccolta al confezionamento dell'olio. Passeggiando tra gli ulivi centenari i visitatori vengono catapultati in un percorso esperienziale di degustazione dei diversi oli prodotti.
Partecipano ad un corso propedeutico di degustazione, durante il quale vengono proposti in abbinamento con altre eccellenze del territorio anche gli oli aromatizzati della casa. Per tutte le degustazioni sono utilizzate stoviglie in vetro e ceramica, sia per la cura del dettaglio estetico, sia perché l'azienda ha a cuore la salute del pianeta. L'ospitalità familiare trasforma le degustazioni tra gli ulivi in un indimenticabile tuffo nel passato. Per chi ama la natura, da marzo a ottobre, la struttura propone anche piacevolissime esperienze glamping. Si può fare un salto negli anni '70, respirare un'atmosfera unica e godere dell'essenziale. Dormire in una tenda o una roulotte vintage tra gli ulivi. Le roulotte sono interamente ristrutturate, illuminate con luci solari, letti comodi, biancheria inclusa. Il soggiorno può avere la durata massima di una notte e può includere "box apericena" e colazione. Tutti gli alloggi prendono il nome da varietà di olive e sono immersi in una location esclusiva, nel cuore della Sardegna.

WWW.OLIOSAMOLA.COM

LA STRUTTURA

L'azienda, denominata SA MOLA srls si trova a Escolca (SU), 416 metri sul livello del mare, nelle colline meridionali del Sarcidano, vicino ai siti nuragici della giara di Serri, di Orroli, di Barumini, di Isili nel cuore della Sardegna. In questa zona produciamo circa 5.000 litri di olio extravergine denominato "SA MOLA".

"MAPPITELLA PICNIC TRA GLI ULIVI" DI IL GIARDINO ARTISTIC FARM, ROTELLO (CB)

Mappitella Picnic tra gli ulivi è un'esperienza comunitaria nella natura, resa unica dalla qualità dei prodotti molisani, dal panorama al tramonto e dalla musica live che allieta l'evento. Si arriva al Giardino, si ritira il proprio cestino e ci si incammina nell'uliveto ultracentenario. Qui ognuno trova un tavolino e delle balle di paglia, preparati sotto i maestosi ulivi: ci si può distendere ai piedi del gigante secolare e gustare i prodotti molisani selezionati per gli ospiti. Dentro al cestino in vimini realizzato a mano da un esperto anziano del luogo, c'è una selezione di formaggi locali, sottoli, affettati, pane, olio Evo del Giardino, vino Tintilia e dolcetti tipici tutti esclusivamente molisani ed un kit di posate/tovaglioli/salviettine mani, nel pieno spirito del picnic di campagna.

C'è spazio anche per i bambini che amano divertirsi e giocare tra gli ulivi: hanno a ddisposizione un mini-cestino di prodotti locali: selezione di affettati, pane, pizzetta, dolcetti tipici, succo di frutta bio, acqua e kit posate/tovaglioli/salviettine mani. Per godere al meglio dell'esperienza, si consiglia un abbigliamento comodo, pantaloni lunghi e scarpe chiuse, una felpa e una copertina su cui sedersi. Al calar del sole e del canto delle cicale, i musicisti allietano l'evento con un concerto dal vivo.

WWW.ILGIARDINOROTELLO.IT

IL GIARDINO ARTISTIC FARM

LA STRUTTURA

Il Giardino è una residenza artistica situata a Rotello, un piccolo borgo di circa 1000 abitanti, collocato nell'entroterra del Molise. Proprio in questo posto, antica contea normanna, Giulia è voluta tornare per realizzare il suo sogno: trasformare la fattoria dei nonni in una residenza artistica. Dal 2018 la fattoria è stata riconvertita in un luogo di creazione e condivisione, destinato ad ospitare progetti artistici come workshop, spettacoli e concerti, ideati e organizzati in simbiosi con la natura.

"IMPARIAMO FACENDO TRA NATURA E AGRICOLTURA, CON L'OLIO DI OLIVA AL TERMINE DI OGNI ATTIVITÀ" DI AZIENDA AGRICOLA COLUMELLA, OSTUNI (BR)

L'Azienda Agricola Columella propone attività didattiche per bambini, famiglie e adulti, legate al alla natura e all'agricoltura, che hanno l'obiettivo di valorizzare la biodiversità faunistica e floristica presente in agroecosistemi complessi che hanno zone rifugio per uccelli e punti d'acqua per l'abbeveraggio della fauna selvatica utili anche alla sopravvivenza degli oliveti. "Impariamo facendo" è il programma didattico che nel fine settimana coinvolge le famiglie nelle diverse operazioni agricole come la raccolta delle olive, la preparazione di un orto sinergico, il riconoscimento e la raccolta delle erbe spontanee nell'oliveto, la preparazione di cesti con i polloni di olivo, il riconoscimento di specie animali che trovano rifugio in un oliveto, pic nic tra i boschi e gli oliveti, yoga, foresta terapia, concerti di pianoforte e di musica barocca, teatro per bambini sui temi dell'ambiente e della biodiversità, estemporanee di pittura negli oliveti e nelle aree naturali contermini. Ogni attività è svolta sotto forma di gioco e termina con una colazione contadina che include un piccolo corso di educazione all'assaggio degli olii, al fine di scoprire e saper distinguere i pregi e i difetti dell'olio.

WWW.AZIENDAAGRICOLACOLUMELLA.IT

AZIENDA AGRICOLA COLUMELLA

LA STRUTTURA

L'Azienda Agricola Biologica Columella presenta oliveti terrazzati, un Bosco Didattico sulle colline di Ostuni e un oliveto secolare ricadente all'interno della Riserva Naturale dello Stato di Torre Guaceto. L'area è inclusa all'interno del Paesaggio Rurale Storico della Piana degli Oliveti secolari tra Ostuni e Carovigno.

CATEGORIA DIMORE STORICHE, HOTEL, B&B, AGRITURISMI

"UNA CHIACCHIERATA CON GLI OLIVI" DI IL GIGLIO AGRITURISMO, ORISTANO (OR)

Un'esperienza che offre a tutti un'occasione per imparare e dare il giusto valore ai cibi tradizionali e tipici sardi realizzati con amore e rispetto per la natura. L'Agriturismo Il Giglio è un luogo legato al cibo che accoglie, coinvolge e racconta una storia. Qui l'innovazione e la tradizione si sposano perfettamente con la stagionalità. Nei laboratori a cielo aperto promossi dalla struttura si valorizzano i cibi e l'olio EVO dall'alta qualità nutrizionale con l'obiettivo di risvegliare il gusto "addormentato" da cibi e dagli oli industriali, dando risalto alle materie prime e ai prodotti dell'azienda e del territorio. L'Agriturismo Il Giglio diffonde un diverso e nuovo approccio culturale al cibo e all'olio EVO e di conseguenza anche all'ambiente al fine di ottenere comportamenti alimentari equilibrati. I laboratori rispondo ad ogni esigenza, dovuta ad allergie o intolleranze e sono disponibili alternative per vegetariani, vegani e celiaci.

WWW.AGRITURISMOILGIGLIO.COM

IL GIGLIO AGRITURISMO

LA STRUTTURA

L'azienda agricola e zootecnica è nata nel 1857 ed è un'impresa storica riconosciuta da Unioncamere. Ha 160 anni di attività alle spalle e prosegue con passione la sua attività in modo innovativo, dinamico ed efficiente, puntando su qualità, identità e tipicità delle produzioni. A guidarla è la quinta generazione di agricoltori della famiglia Orrù che porta avanti con impegno un'agricoltura fatta di gesti sapienti e di stagionalità, di gioia per un raccolto rigoglioso ma anche di fatica, di attese e di tempi lenti. Un'agricoltura di tradizioni immutate in equilibrio con l'innovazione e le nuove tecnologie.

OLIVUM EXPERIENCE: PERCORSO SENSORIALE DEDICATO ALL'OLIO UNICO DI PALAZZO DI VARIGNANA" DI PALAZZO DI VARIGNANA SRL, CASTEL SAN PIETRO TERME (BO)

Uno splendido soggiorno di due notti per due persone nella suggestiva location di Palazzo di Varignana. Un'esperienza emozionante a cui si abbina la raffinata degustazione di Olio EVO, un percorso degustativo tenuto da esperti sommelier al termine del quale sarà possibile abbinare gli olii al pane di produzione propria cotto nel forno a legna e alle verdure fresche coltivate negli orti. Seguirà la cena all'AUREVO Pool Restaurant con quattro portate e percorso di degustazione a base degli Oli Extravergine d'Oliva prodotti in loco. Infine, è previsto l'Olive Oil Treatment: un rituale completo e delicato con una forte azione nutriente, grazie alle innumerevoli proprietà del prestigioso olio d'oliva locale spennellato su tutto il corpo con movimenti lenti e rilassanti, a cui segue un massaggio con l'emulsione idratante all'olio di oliva della linea cosmetica Palazzo di Varignana. Il rituale termina con l'applicazione sul viso del siero e della esclusiva crema anti pollution al melograno a marchio Palazzo di Varignana.

WWW.PALAZZODIVARIGNANA.COM

LA STRUTTURA

Palazzo di Varignana rappresenta una filosofia unica di un luogo di esperienze i cui valori fondanti sono Tradizione, Territorio, Eccellenza e Salute. L'impegno quotidiano a Palazzo di Varignana dal 1705 è quello di accogliere gli ospiti dando loro la possibilità di vivere a pieno la storia di questo territorio, circondati dalla bellezza del grande parco e dei giardini ornamentali, tra esperienze Spa, programmi di Remise en forme e cucina di alta qualità: in sostanza tutto ciò che noi chiamiamo "Heritage of Italian lifestyle". Palazzo di Varignana si estende oggi su oltre 250 ettari di fondi agricoli. Tra questi, 120 ettari di oliveti danno vita a un prezioso Extra Vergine, che rappresenta un'eccellenza nel panorama dell'olio d'oliva italiano.

"LEZIONI DI BIOENERGETICA E ABBRACCIO DEGLI ALBERI" DI AGRITURISMO NONNI DEVIA, LUCINASCO (IM)

Gli ospiti dell'Agriturismo Agriturismo Nonni Devia possono partecipare in piccoli gruppi alle lezioni di bioenergetica con l'operatrice Rosalba Pedone. Le lezioni prevedono una ginnastica creativa per la schiena e il collo da svolgere sotto una pianta di olivo.

Ogni ospite potrà scegliere la propria pianta in modo da riceverne tutta la sua energia. Al termine della ginnastica sarò possibile rilassarsi sotto le fronde d'ulivo e qui bere una tisana calda servita in tazze del primo '900. Da non perdere anche l'Aperitolio, un aperitivo a base d'olio EVO ed altri prodotti a km 0.

LA STRUTTURA

L'Agriturismo Nonni Devia è una piccola struttura, a conduzione familiare, situata a Lucinasco, piccolo borgo nell'entroterra di Imperia, e immersa in un bosco di ulivi cultivar taggiasca. La famiglia che lo gestisce da anni si dedica alla produzione di olio extravergine cultivar taggiasca di altissima qualità. Tutti i prodotti serviti arrivano dall'orto e agli ospiti vengono proposti: menù degustazione, tour esperienziali e camminate tra gli ulivi.

"ART, FOOD AND OIL" DI TENUTA PALAZZETTO MERGÈ, FRASCATI (RM)

Una cooking class per cucinare insime, scoprire la semplicità, il gusto della cucina italiana, la bontà dei prodotti stagionali ed imparare i trucchi degli chef per poi tornare a casa pieni di sapori. Tutto questo e molto altro è ART, FOOD AND OIL, la lezione di cucina di Tenuta Palazzetto Mergè con degustazione di piatti cucinati, tutti insieme.

Durata: circa 3h.

WWW.TENUTAPALAZZETTO.COM

TENUTA PALAZZETTO MERGÈ

LA STRUTTURA

Nel 1925 il barone Mario Mergè trasforma la seicentesca tenuta di famiglia a Frascati in una fiorente azienda agricola, dove da ulivi secolari si estrae esclusivamente olio extravergine d'oliva. Oggi il figlio Massimo affiancato da suo figlio Patrizio Mario, con un armonioso cambio generazionale avvenuto nel rispetto delle tradizioni e del senso di appartenenza al territorio, continuano a produrre olio extravergine d'oliva proiettati al futuro ma sempre impegnati nel mantenimento dell'integrità del terreno, della biodiversità e della qualità del prodotto.

"TOUR DELL'OLIO: TRA EBIKE, ASSAGGI E RACCONTI" DI AGRITURISMO ESSENTIA DIMORA RURALE, LARINO (CB)

Un tour dell'olio a 360°. Un viaggio alla scoperta della regione meno nota d'Italia e di uno dei suoi tesori più nascosti e preziosi: l'olio EVO del Molise. Il percorso completo prevede l'accoglienza nelle camere tematizzate dell'Agriturismo Essentia, in particolare quella dedicata all'uliveto di nonno Salvatore e dell'olio ottenuto dal blend unico ottenuto con 11 varietà.

Nella camera tutto richiama l'olio e l'ulivo dall'illuminazione con tronchi e bottiglie di olio, ai vecchi contenitori dell'olio diventati comodini, al lavabo ottenuto da una fetta di olivo per finire con un'importante infografica bilingue che racconta a tutti gli ospiti che vi soggiornano le principali informazioni sull'olio: quando si raccoglie e con quali tecniche, le tipologie di estrazione ecc. L'esperienza continua con pedalate su ebike tra gli uliveti alla scoperta della varietà più diffusa nel territorio, la gentile di Larino, proseguendo con camminate nell'uliveto dell'azienda che presenta più di 11 varietà. Il tour si conclude con cene degustative di prodotti dell'Agriturismo, abbinamenti ed assaggi di oli locali e racconti sull'olio.

WWW.AGRITURISMOESSENTIA.COM

AGRITURISMO ESSENTIA DIMORA RURALE

LA STRUTTURA

Essentia Dimora Rurale è un nuovo agriturismo autentico immerso nella campagna molisana, a pochi km dal Mare Adriatico. Offre ospitalità nelle sue 8 camere tematizzate, dotate di tutti i comfort. Per gli ospiti della struttura si organizzano colazioni nel giardino con i prodotti aziendali e cene degustative su prenotazione. Propone diverse attività: tour in ebike, esperienze contadine, noleggio di bici ed escursioni a cavallo.

CATEGORIA
TOUR OPERATOR, AGENZIE DI VIAGGIO, ALTRI ORGANIZZATORI DI ESPERIENZE

(PROLOCO, ASSOCIAZIONI...)

"FRANTOI APERTI IN UMBRIA" DI ASSOCIAZIONE STRADA DELL'OLIO DOP. UMBRIA, TREVI (PG)

Frantoi Aperti in Umbria è un format unico nel suo genere che per oltre un mese offre ai turisti, appassionati, oil lovers o semplici curiosi la possibilità di vivere esperienze originali nei frantoi e nei territori a vocazione olivicola dell'Umbria grazie ad una sinergia virtuosa fra enti locali, frantoi e strada dell'olio regionale. Cinque week end nel periodo della raccolta e molitura delle olive caratterizzati non solo da eventi tradizionali nelle piazze e da iniziative di assaggio dell'olio nuovo nei luoghi di produzione, ma da una molteplice e coordinata serie di iniziative innovative, percorsi natura, attività performative e musicali, uso di nuovi linguaggi, in cui il coinvolgimento delle persone è essenziale. Nell'ambito di Frantoi Aperti sono nati veri e propri "spin off" culturali come "Chiave Umbra", "Brunch Tour" e "Olio a fumetti" che hanno acquisito una loro autonomia e riconoscibilità. La manifestazione è supportata ogni anno da una campagna di comunicazione molto forte a livello nazionale e locale, per coinvolgere un target di pubblico più giovane e diverso rispetto a quello che tradizionalmente frequenta questo genere di eventi enogastronomici. La relazione e/o contaminazione con altre "comunità" culturali, artistiche, creative è la chiave di lettura delle ultime edizioni della manifestazione.

WWW.STRADAOLIODOPUMBRIA.IT

LA STRUTTURA

L'Associazione "Strada dell'Olio Extra Vergine di Oliva Dop Umbria" dal 2004 promuove i territori ad alta vocazione olivicola della Regione Umbria e associa Comuni, frantoi e aziende di produzione vocate all'accoglienza, ricettività, ristorazione e servizi. La Strada realizza percorsi tematici, pacchetti turistici, eventi culturali e ricreativi con l'obiettivo di valorizzare le peculiarità elaioturistiche, storico-culturali ed ambientali presenti nell'ambito dei territori facenti parte della Strada stessa e dell'Umbria in generale.

"CICLOTREKKING TRA I VERDI PATRIARCHI DI PUGLIA" DI SOC. COOP. SERAPIA ARL, OSTUNI (BR)

Un ciclo-trekking nel cuore della piana "olivetata" di Puglia, dove i grandi verdi patriarchi hanno fatto la storia di un popolo dedito alla terra e al mare. Si parte dal Giardino Botanico di Lama degli Ulivi situato all'interno dell'Azienda Vivai Capitanio e sono i monumentali olivi della campagna di Monopoli ad indicarci "la giusta via" tra antiche edicole Mariane, muretti a secco e Masserie fortificate. La prima visita è proprio alla Masseria Conchia, nell'omonima contrada, con le sue imponenti mura e le garitte indispensabili per la difesa del prezioso oro di Puglia preda in passato di popoli ostili che arrivavano dal mare.

La pedalata poi proseguirà fino a Masseria Mammella, altro gioiello incastonato alle pendici della Murgia dove, oltre al corpo masserizio, sarà possibile ammirare un meraviglioso frantoio ipogeo medievale scavato nella roccia, tra i più grandi e ben conservati di Puglia, dove aleggiano ancora la fatica e il sudore di uomini e donne di un tempo. Di ritorno, è prevista la visita ad un luogo dove più di duemila specie diverse di piante, provenienti da ogni parte del mondo, convivono in perfetta armonia. È il Giardino Botanico "Lama degli Ulivi", ubicato all'interno dell'azienda Vivaistica Capitanio. Uno spazio in cui le distanze geografiche sono annullate e il tempo appare come sospeso, proprio come nella chiesa rupestre di Santa Cecilia che dove si farà una sosta tornando ai tempi dei monaci basiliani. Un ricco viaggio sensoriale, tra natura e storia.

WWW.COOPERATIVASERAPIA.IT

SOC. COOP. SERAPIA ARL

LA STRUTTURA

La cooperativa Serapia si occupa di turismo sostenibile, escursionismo e didattica ambientale, nonché di ricerca e consulenza scientifica nel territorio pugliese, dal Parco delle Dune Costiere alle gravine del tarantino, passando per la Valle d'Itria. La cooperativa Serapia è tra le prime aziende italiane certificate CETS (Certificato Europeo del Turismo Sostenibile), riconoscimento rilasciato dal Parco Naturale Regionale delle Dune Costiere nel 2015.

"ESPERIENZE TRA GLI ULIVI DEL SALENTO, LA RINASCITA DELLA TERRA TRA CALIMERA E MELENDUGNO" DI MARI DEL SUN SRL, ROMA

Una terra compresa tra il Mare Adriatico e l'entroterra pugliese, in una posizione al confine tra i comuni di Calimera e Melendugno con percorsi che portano i visitatori fino alle meraviglie di Otranto e la dolce compagnia dell'odore pungente delle olive appena spremute. Un turbinio di esperienze che ci raccontano una tradizione millenaria ricca di segreti e ci fanno assaporare l'antico gusto dell'olio extra vergine di oliva biologico insieme al pane appena sfornato. Solo un assaggio di un'avventura che inebrierà i sensi.

Le esperienze tra gli ulivi nel Salento di Mari del Sun includono una molteplicità di attività per scoprire una produzione di olio biologico a chilometro zero, in cui l'olio viene lavorato nello stesso luogo in cui le olive vengono raccolte. La rinascita di questa meravigliosa terra parte proprio da qui: mettere a disposizione di chiunque le proprie conoscenze, le antiche tradizioni e la natura così indomita e totalizzante.

WWW.MDSEXPERIENCE.COM

LA STRUTTURA

MDS Tour Operator nasce nel novembre 2010. Il titolare, Dario Prestieri, vanta un'esperienza trentennale nel settore dei viaggi grazie alle prime esperienze acquisite in Italia in qualità di accompagnatore turistico e, dal 1990, all'attività prestata in agenzie di viaggio. L'esperienza è il centro delle nostre proposte che si nutrono del desiderio di incontrare persone, conoscere culture diverse, imparare cose nuove, gustare, correre, sentire, rilassarsi, sognare.

"LA VALLE DEGLI ULIVI MONUMENTALI" DI CONSORZIO TURISTICO L'ALTRA SARDEGNA, VILLAMASSARGIA (CI)

Un fine settimana alla scoperta degli ulivi monumentali del sud ovest della Sardegna, degustando uno degli oli Evo più premiati al mondo, le antiche ricette della tradizione sarda e soggiornando in un'antica dimora in terra cruda. Il venerdì è previsto l'arrivo presso la dimora storica di Ventanas e l'incontro con Walter il padrone di casa che da oltre 20 anni si occupa della valorizzazione delle architetture in terra cruda. Segue escursione con aperitivo al tramonto presso il più importante uliveto storico del Mediterraneo situato a S'Ortu Mannu, con circa 700 ulivi monumentali e poi cena presso il locale dell'Agriturismo.
Il sabato, si inizia con la spesa presso il mercato civico di Iglesias a cui segue la visita ai laboratori dell'arte tessile di Villamassargia. La preparazione del pranzo avviene insieme agli ospiti. Nel pomeriggio, invece, è in programma il trasferimento presso l'uliveto di San Sisinnio a Villacidro, per partecipare ad una escursione storica tra gli oleastri monumentali a cui fa seguito la visita all'azienda olearia e la degustazione di olio evo di Villacidro. La giornata si conclude con la cena presso il ristorante L'Ulivo di Gonnosfanadiga. La domenica, ci si sposta verso il paese di Nuxis per incontrare lo chef Manuele Fanutza che farà vivere agli ospiti un'esperienza alla scoperta delle erbe spontanee da usare in cucina. Prima però ci sarà una breve escursione nelle campagne circostanti, lo chef esperto erborista, guiderà gli ospiti nel riconoscimento delle erbe spontanee, spiegando il loro utilizzo in cucina e in fitoterapia. Seguirà raccolta delle erbe e laboratorio in cucina con assaggio del menù degustazione.

WWW.ALTRASARDEGNA.IT

LA STRUTTURA

Il Consorzio turistico L'Altra Sardegna nasce nel 1986. Fin dalla scelta del nome si è cercato di veicolare l'immagine di una Sardegna legata non solo al mare ma ricca di storia, di tradizioni popolari, di buon cibo e comunità ospitali. Il Consorzio è a disposizione dei viaggiatori interessati a conoscere la Sardegna più autentica e al di fuori dal turismo di massa, per i quali progetta, in base alle loro passioni e aspettative, itinerari ed esperienze su misura. L'essere presenti e radicati nel territorio è il punto di forza del Consorzio turistico L'Altra Sardegna. Gli itinerari offrono esperienze a contatto con le persone che vivono nel territorio e consentono di scoprire le caratteristiche uniche della Sardegna: cultura, archeologia, arte, enogastronomia.

"ALLA SCOPERTA DEL CUORE VERDE DEL TIGULLIO: UNA STORIA DA VIVERE INSIEME!" DI PRIME TIME - LA BOUTIQUE DEL VIAGGIO IN LIGURIA, GENOVA (GE)

L'esperienza "Alla scoperta del cuore verde del Tugullio" nasce da un'idea della sezione Tigullio di Italia Nostra che ha incaricato Antonella e i suoi amici ambientalisti di produrre materiale documentario riguardante il patrimonio storico e agricolo della collina di Lavagna con l'obiettivo di pubblicare un articolo legato alla cultura green e alle tradizioni di questo territorio.

Chi vuole può unirsi al gruppo che realizzerà questo reportage, mettendo in luce le qualità ecosostenibili del Tigullio. Basta essere in possesso di uno smartphone e di curiosità in abbondanza per iniziare l'avventura di intervistare la comunità locale e immortalare un paesaggio che risale a più di 1000 anni fa. Insieme ci si muoverà alla scoperta dei pendii terrazzati dove un tempo si estraeva l'ardesia, la pietra nera di Liguria. Tra muretti a secco e ulivi centenari si farà un emozionante viaggio tra presente e passato per capire quanto sia importante prendersi cura del territorio in cui viviamo!

WWW.PRIMETIMEVIAGGI.COM

PRIME TIME
LA BOUTIQUE DEL VIAGGIO IN LIGURIA

LA STRUTTURA

Prime Time è un'agenzia di viaggi specializzata nell'incoming in Liguria. Da più di vent'anni, crea tours culturali, percorsi enogastronomici di scoperta ed esperienze memorabili nel territorio ligure selezionando servizi e partners in grado di soddisfare appieno i desideri dei viaggiatori e le richieste dei professionisti del turismo che programmano un viaggio, un soggiorno o semplicemente una sosta in Liguria. Si impegna nella costruzione di proposte che siano occasioni di contatto umano tra i visitatori e le comunità locali.

Associazione Nazionale
Città dell'Olio

CONCORSO NAZIONALE
2021/22
Turismo dell'Olio
CITTÀ DELL'OLIO

cittadellolio
#cittadellolio

città dell'olio

CittaOlio

ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELL'OLIO
Strada di Basciano, 22 53035 Monteriggioni (SI)
TEL +39 0577 329109 | **E-MAIL** info@cittadellolio.it

WWW.CITTADELLOLIO.IT | **WWW.TURISMODELLOLIO.COM**