

Otto vincitori per il Concorso nazionale Turismo dell'Olio



Grande successo per l'iniziativa promossa dall'Associazione Città dell'Olio. Nella categoria più affollata, la categoria "Frantoi/Aziende olivicole", ha trionfato l'Umbria



Gran finale per la seconda edizione del Concorso nazionale Turismo dell'Olio, l'iniziativa promossa dall'Associazione nazionale Città dell'Olio con il sostegno di Bene Assicurazioni, la collaborazione di UNAPROL - Coldiretti, dell'Azienda Speciale della CCIAA di Roma Agro Camera e il patrocinio del Mipaaf e del Ministero della Transizione Ecologica.

La cerimonia di premiazione che si è svolta oggi a Roma presso la Sala del Tempio di Adriano della Camera di Commercio condotta da Nicola Prudente (Tinto) di Rai Radio 2 e trasmessa attraverso i canali social dell'Associazione nazionale Città dell'Olio, ha tenuto con il fiato sospeso i 30 finalisti selezionati tra le 179 esperienze di turismo dell'olio in gara, decretando i vincitori assoluti nelle 6 categorie previste e assegnando 3 menzioni speciali.



La giuria di esperti presieduta dalla Prof.ssa Roberta Garibaldi ha scelto le esperienze che hanno soddisfatto gli alti standard di qualità introdotti quest'anno, mostrando creatività e innovazione. Tutte le esperienze premiate ora sono proposte di eccellenza delle Città dell'Olio. Nella categoria più affollata - con più del 50% delle proposte in gara - la categoria "Frantoi/Aziende olivicole" - ha trionfato

l'Umbria con l'Azienda Agricola Passo della Palomba di Todi (PG) con l'esperienza "Slow Food Fundamental Knowledge of Extra Virgin Olive Oil" raccomandabile per chi ama sapere cosa c'è dietro l'olio extravergine di oliva: un percorso di conoscenza della storia, delle proprietà e delle caratteristiche, delle classificazioni e delle etichette con specifiche sessioni di assaggio.

Nella categoria "Oleoteche" trionfa la Toscana con "Extra Gallery Cocktail Experience" del Frantoio Pruneti di Greve in Chianti (FI), la signature mix - oil - logy di Pruneti, riservata ai fan dell'aperitivo: una degustazione insolita a bicchierino dei tre Monocultivar Pruneti Leccino, Moraiolo e Frantoio nell'Olive Oil Spritz, il Blooiy Mary, Oliveto e molti altri, accompagnati da stuzzichini e sottoli della collezione di specialità gourmet Pruneti fatti con l'olio.

Il MOOM Museo dell'Olio di Oliva di Matera con l'esperienza "LOlio nei Sassi di Matera: tecnologie, qualità e vita quotidiana in un frantoio ipogeo" si aggiudica il primo premio assoluto nella categoria "Musei dell'Olio". Qui la visita inizia con la descrizione del quartiere, dei lavori di recupero dell'opificio e delle principali caratteristiche di un frantoio ipogeo e si fonde con il racconto della vita dei frantoiani e alla storia di Peppino Mitarotonda (artista Materano) e delle ceramiche create in esclusiva per il museo che raffigurano le differenti fasi di produzione dell'olio.

Trionfano pari merito nella categoria "Ristoranti/Osterie" il Ristorante Al 588 di Bagno a Ripoli (FI) con l'esperienza "Al 588 Il Ristorante dell'Olio", un percorso degustazione che dall'antipasto al dessert pone l'olio d'eccellenza come elemento principale, e il Ristorante Il Frantoio di Assisi (PG) con "Lolio e le sue consistenze": una declinazione dell'olio extra vergine 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. All'interno del ristorante è possibile visitare un orto sinergico con erbe spontanee e fiori eduli utilizzati per creare insieme all'olio extra vergine salutari condimenti.

Nella categoria "Agriturismi/Dimore Storiche/B&B/Hotel" vince l'Emilia Romagna con Palazzo di Varignana e l'esperienza: "Olivum Experience: un percorso sensoriale dedicato all'olio unico di Palazzo di Varignana" che prevede un percorso tradizionale VARSANA SPA comprensivo di circuito di vasche e docce sensoriali, bio-sauna, sauna finlandese, bagno turco, cascata di ghiaccio, vasca sonora, percorso Kneipp, piscina con getti e lama d'acqua, sedute idromassaggio, area relax e tisaneria e degustazione di olio EVO in una location suggestiva per due persone con esperti sommelier. Compresa anche la cena per due

persone con percorso degustativo a base dei loro Oli Extravergine d'Olive e Olive Oil Treatment, il rituale in cui l'olio viene spennellato su tutto il corpo con movimenti lenti e rilassanti, a cui segue un massaggio con l'emulsione idratante all'olio di oliva.

Pari merito nella categoria "Tour operator/Agenzie di viaggio" ci sono l'Associazione Strada dell'olio DOP Umbria di Trevi (PG) con l'esperienza "Frantoi Aperti in Umbria", che propone cinque weekend 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 percorsi natura, attività performative e musicali, uso di nuovi linguaggi, in cui il coinvolgimento delle persone è essenziale, e la Soc. Coop. Serapia di Ostuni (BR) con l'esperienza "Ciclotrekking tra i verdi patriarchi di Puglia", un ciclotrekking 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.

La giuria ha assegnato anche 3 Premi speciali: all'Oil Bar Caffè del Mercato di Livorno (LI) per l'esperienza "Street Olive Oil School & Frantoiani Coraggiosi" durante la quale Alessandro Camici fa scuola dell'olio all'interno del mercato "Street Olive Oil School" raccontando che i produttori selezionati sono giovani "Frantoiani Coraggiosi", amanti e custodi della loro Terra, con la passione per la coltivazione dell'olivo; a Sa Mola di Escalca (SU) per l'esperienza "Sa Mola Glamping Experience" che prevede visita all'azienda, passeggiata tra gli ulivi centenari e degustazione dei diversi oli prodotti, oltre ad un corso propedeutico di degustazione di olio extravergine, si può fare una piacevolissima esperienza glamping dormendo tra gli ulivi in tenda o in una vintage roulotte. Assegnata la menzione anche all'Agriturismo Essentia Dimora Rurale di Larino (CB) con l'esperienza "Tour dell'olio: tra e-bike, assaggi e racconti". Il percorso completo prevede l'accoglienza nelle camere tematizzate dell'agriturismo, e a quella dedicata all'uliveto di nonno Salvatore poi si continua con pedalate sulle e-bike tra gli uliveti alla scoperta della varietà più diffusa nel territorio e cene degustative di prodotti della casa abbinamenti ed assaggi di oli locali e racconti del tema trattato.

"La seconda edizione del Concorso Turismo dell'Olio è ancora più ricca di esperienze legate all'olio EVO e tutte da vivere – ha dichiarato Michele Sonnessa, Presidente delle Città dell'Olio - grazie a Bene Assicurazioni che ha sempre creduto in questo progetto e congratulazioni ai vincitori ma anche ai numerosi partecipanti. Da quest'anno per qualificare al meglio le esperienze di oleoturismo abbiamo introdotto nuovi standard e poi grazie al contributo di UNAPROL realizzeremo un corso di formazione gratuito per le aziende che parteciperanno al Concorso".

"Esprimere una preferenza è sempre difficile. Per questo ringrazio gli esperti della giuria per la generosità e la competenza con cui hanno valutato le esperienze in gara. Abbiamo toccato con mano la passione di chi crede nel turismo dell'olio e si impegna quotidianamente a costruire best practices che diventano patrimonio di tutti – ha dichiarato la Prof.ssa Roberta Garibaldi, Presidente di Giuria – l'oleoturismo rappresenta il futuro del turismo enogastronomico. Abbiamo il dovere di premiare chi ha voglia di esserci, crescere e contare e quindi investire di più in formazione".

di C. S.

I nostri partners



TEATRO NATURALE

Settimanale Telematico di Letture, Visioni e Approfondimenti dal Mondo Rurale

[Chi siamo](#) - [Contattaci](#) - [Pubblicità](#) - [Abbonamento](#) - [Disclaimer](#) - [Privacy Policy](#) - [Cookie Policy](#)

Direttore responsabile: Alberto Grimelli

Direzione e redazione: Loc. Termine Rosso, 222 - 57028 Suvereto (Livorno)

Autorizzazione Tribunale di Livorno n. 12 del 19/05/2009 - ISSN 2239-5547

Tutti i diritti sono riservati

Web design Aerostato - Pubblicità VineaClick - Newsletter inviate con MailCom