



## REGOLAMENTO CONCORSO NAZIONALE TURISMO DELL'OLIO 2021-2022

**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 seconda edizione del Concorso - 2021, 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. 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 dalla Prof.ssa Roberta Garibaldi e in collaborazione con Unaprol-Coldiretti.

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

1. Oleoteche;
2. Musei dedicati all'olio;
3. Ristoranti/Osterie/Pizzerie;
4. Frantoi/Aziende e Cooperative olivicole;
5. Hotel/B&B/Agriturismi/ Dimore Storiche;
6. Tour operator/Agenzie di viaggio/DMC (Destination Management Companies)/Pro Loco

**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.turismodelolio.com](http://www.turismodelolio.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** - Tutte le esperienze di Turismo dell'Olio dovranno essere caricate nella piattaforma online [www.turismodelolio.com](http://www.turismodelolio.com) entro il 10 novembre 2021, pena l'esclusione dalla competizione.

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 [info@cittadellolio.it](mailto:info@cittadellolio.it).

**Art. 7** - Le esperienze proposte verranno valutate da una giuria nazionale composta da esperti e professionisti del turismo enogastronomico ed Enti del settore turistico nazionale ed internazionale. Ove possibile, in base al numero di partecipanti ammessi, sarà prevista una Giuria regionale composta, come minimo, da: un esperto del turismo dell'olio, un rappresentante dell'Associazione nazionale Città dell'Olio e un giornalista esperto del settore.

**Art. 8** - Saranno individuati dei Finalisti (fino ad un massimo di cinque) per ogni categoria in Concorso. La valutazione da parte della Giuria nazionale è insindacabile e avverrà solo online sul portale [www.turismodellolio.com](http://www.turismodellolio.com) prevedendo, 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 in occasione entro la prima metà dell'anno (indicativamente marzo-aprile 2022).

Un premio speciale potrà essere riservato all'esperienza turistica che avrà ricevuto più voti dalla Giuria popolare. La votazione avverrà sempre online sul portale [www.turismodellolio.com](http://www.turismodellolio.com).

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 finalisti al Concorso per le diverse categorie e l'elenco dei vincitori. Tutte le esperienze dei partecipanti saranno in seguito inserite nel portale [www.turismodellolio.com](http://www.turismodellolio.com) nella sezione dedicata.

Nel caso di selezioni regionali, ove previste, sarà realizzato un evento di premiazione per l'accesso alla finale nazionale e verrà individuato un premio specifico per tutte le imprese meritevoli presenti.

**Art. 9** - Oltre a dei criteri minimi validi 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**

### **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.

### **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.

### **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.

### **Frantoi / Aziende 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.



### **Hotel/ B&B/ Agriturismi/Dimore Storiche**

- 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.

### **To/ AdV/ DMC/Pro Loco**

- 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 DI VALUTAZIONE DEL CONCORSO:**

#### **Oleoteche**

##### **- Creatività e 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 e paesaggio**

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.

##### **- Valorizzazione del territorio**

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

##### **- 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.



## **Musei dedicati all'olio**

### Creatività e innovazione

Si intende l'organizzazione di percorsi di visita differenti rispetto all'offerta usuale, moderni ed attrattivi, ma anche l'attivazione di esperienze di visita particolarmente coinvolgenti per il visitatore, emozionali, e differenziate in relazione ai target accolti (bambini/adulti/anziani).

### - Sostenibilità e paesaggio

Si intende un museo 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 un museo 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.

### - Valorizzazione del territorio

Si intende una struttura che promuove la propria offerta in modo coerente rispetto all'offerta locale, cercando di integrarla con l'esistente in loco e collaborando con altri soggetti di altri settori del territorio.

### - 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.

## **Ristoranti/Osterie/Pizzerie**

### - Creatività e innovazione

Si intende l'offerta di una carta e selezione di oli e di servizi legati al prodotto olio che caratterizzano e differenziano la struttura e la sua fruizione attraverso attività esperienziali particolarmente coinvolgenti per il cliente e differenziate in relazione ai target accolti (bambini/adulti/anziani) e alle occasioni (ricorrenze, giorni speciali...).

### - Sostenibilità e paesaggio

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 cliente.

### - Orientamento del turista

Si intende una struttura attenta alle esigenze specifiche del proprio cliente, 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.

### - Valorizzazione del territorio

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



- **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.

**Hotel/B&B/Agriturismi/Dimore Storiche**

- **Creatività e innovazione**

Si intende l'offerta di servizi, legati al prodotto olio, che caratterizzano e differenziano la struttura, e la sua fruizione attraverso attività esperienziali particolarmente coinvolgenti, per gli ospiti, e differenziate in relazione ai target accolti (bambini/adulti/anziani) e le occasioni (ricorrenze, giorni speciali...).

- **Sostenibilità e paesaggio**

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 ospite.

- **Orientamento del turista**

Si intende una struttura attenta alle esigenze specifiche del proprio ospite, 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.

- **Valorizzazione del territorio**

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

- **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.

**Frantoi/Aziende e Cooperative Olivicole**

- **Creatività e 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 e paesaggio**

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.

- **Valorizzazione del territorio**



Si intende la capacità di promozione della propria offerta turistica, in modo coerente, sul territorio, cercando di collaborare con altri settori.

- **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.

**Tour Operator / Agenzie di viaggio / DMC / ProLoco**

- **Creatività e innovazione**

Si intende l'offerta di tour e percorsi tematizzati attorno al tema olio, con l'offerta di attività esperienziali legate all'olio particolarmente coinvolgenti per il visitatore, emozionali, e differenziate in relazione ai target accolti.

- **Sostenibilità e paesaggio**

Si intende una organizzazione 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 cliente.

- **Orientamento del turista**

Si intende un operatore attento alle esigenze specifiche del proprio cliente, che approfondisce i suoi bisogni e offre una offerta targettizzata e sempre più personalizzata (tailor made) sulle singole esigenze.

- **Comunicatività e promozione**

Si intende un operatore 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.

- **Valorizzazione del territorio**

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

- **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 criterio di valutazione potrà riportare un punteggio massimo di 10 punti. Il Bonus Città dell'Olio è del valore di 5 punti.

**Art. 10** - La premiazione nazionale avverrà entro la prima metà dell'anno con un evento istituzionale dedicato. Le modalità organizzative, la data ed il luogo saranno comunicati in seguito direttamente alle attività/aziende vincitrici ed all'Ente Socio 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. 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.