



REGOLAMENTO CONCORSO NAZIONALE TURISMO DELL'OLIO 2020

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 e organizzazione del turismo dell'olio nei territori Città dell'Olio. L'intento è quello di esaltare la creatività espressa dai territori e la ricchezza di una offerta che risponde alle esigenze della domanda al fine di permettere che questa venga riorganizzata e resa sistemica.

Art. 3 - La partecipazione al Concorso è riservata esclusivamente alle aziende/attività presenti nei territori dei Soci dell'Associazione nazionale Città dell'Olio che abbiano ivi almeno una sede legale od operativa. La partecipazione al Concorso nazionale Turismo dell'Olio è a titolo totalmente gratuito e non oneroso.

Art. 4 - Sono state individuate nr. 6 categorie ammissibili al Concorso:

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

Art. 5 - Possono partecipare al Concorso solo le aziende e le attività segnalate dai Soci dell'Associazione nazionale Città dell'Olio.

Tutte le attività segnalate riceveranno le credenziali di accesso all'area dedicata al Turismo dell'Olio sul sito www.cittadelloio.it 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.cittadelloio.it entro il 20 ottobre 2020, 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@cittadelloio.it.

Art. 7 - Le esperienze proposte verranno valutate su 2 (due) livelli: regionale e nazionale.

Il livello regionale prevede una Giura di esperti locali (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.

La Giuria nazionale sarà composta da esperti e professionisti del turismo enogastronomico ed Enti del settore turistico nazionale ed internazionale.





Art. 8 – Sarà individuato solo il I° classificato per ogni categoria in Concorso. La valutazione da parte della Giuria, sia nazionale che regionale, avverrà solo online sul portale www.cittadellolio.it.

I vincitori assoluti delle diverse categorie in gara verranno premiati nell'ambito di un evento nazionale che si svolgerà in occasione dell'Assemblea Ordinaria dei Soci dell'Associazione nazionale Città dell'Olio (fine novembre-inizio dicembre 2020).

Un premio speciale sarà riservato anche all'esperienza turistica che avrà ricevuto più voti dalla Giuria popolare. La votazione avverrà sempre online sul portale www.cittadellolio.it.

La Giuria potrebbe riservarsi la possibilità di esprimere una menzione di merito per alcune proposte particolarmente valide.

Non saranno pubblicate classifiche finali ma solo la lista dei partecipanti al Concorso per le diverse categorie e l'elenco dei vincitori.

Art. 9 - Sono stati individuati nr. 6 criteri di valutazione per ciascuna categoria in Concorso:

Frantoi/Aziende 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 - integrazione con l'Associazione

Si intende una struttura particolarmente attiva nella collaborazione con l'Associazione nazionale Città dell'Olio e nella promozione congiunta delle sue attività.

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 - integrazione con l'Associazione

Si intende una struttura particolarmente attiva nella collaborazione con l'Associazione nazionale Città dell'Olio e nella promozione congiunta delle sue attività.

Musei dedicati all'olio/Frantoi Ipogei/Uliveti Storici

- 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 capace di promuovere la propria offerta turistica, in modo coerente, sul territorio, cercando di collaborare con altri settori.

- Bonus - integrazione con l'Associazione

Si intende una struttura particolarmente attiva nella collaborazione con l'Associazione nazionale Città dell'Olio e nella promozione congiunta delle sue attività.





Ristoranti/Osterie

- 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 il cliente 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 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 - integrazione con l'Associazione

Si intende una struttura particolarmente attiva nella collaborazione con l'Associazione nazionale Città dell'Olio e nella promozione congiunta delle sue attività.

Dimore storiche/Hotel/B&B/Agriturismi

- 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 - integrazione con l'Associazione

Si intende una struttura particolarmente attiva nella collaborazione con l'Associazione nazionale Città dell'Olio e nella promozione congiunta delle sue attività.



Tour operator/Agenzie di viaggio/Altri organizzatori di esperienze (ProLoco, Associazioni ...)

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

- **Bonus - integrazione con l'Associazione**

Si intende una struttura particolarmente attiva nella collaborazione con l'Associazione nazionale Città dell'Olio e nella promozione congiunta delle sue attività.

Ogni criterio di valutazione potrà riportare un punteggio massimo di 10 punti ad esclusione del Bonus che potrà ottenere un massimo di 5 punti.

Art. 10 - La premiazione nazionale avverrà, in occasione dell'Assemblea nazionale Città dell'Olio, con un evento istituzionale dedicato. Le modalità organizzative, la data ed il luogo saranno comunicati in seguito direttamente alle attività 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 - 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.