



XLV
ASSEMBLEA NAZIONALE
CITTÀ DELL'OLIO

CANINO
9 dicembre 2017

STORIA
CULTURA
TERRITORIO



REGIONE
LAZIO

ARSIAL



LINEE PROGRAMMATICHE 2018

INTRODUZIONE

Il mondo dell'olivicoltura italiana sta vivendo da un po' di anni un "paradosso" ovvero, nonostante l'immagine che l'olio italiano ha nel mondo sia molto alta, essendo uno degli oli più richiesti per la qualità e per ciò che esprime in termini di cultura e, nonostante dal lato della produzione siamo un Paese deficitario, sia rispetto al consumo interno che a maggior ragione considerando l'export, i nostri agricoltori, i nostri olivicoltori lamentano la difficoltà a vendere ad un prezzo remunerativo, costretti sempre a cercare occasioni di commercializzazione che penalizzano il valore intrinseco del prodotto.

Un paradosso che, se prendiamo i numeri (3/400.000 tonnellate di produzione di media, 600.000 tonnellate circa di consumo interno, 400.000 tonnellate necessarie per l'export) dovrebbe rappresentare un settore "florido" e senza problemi, poiché la domanda è molto più alta rispetto all'offerta per tre volte. Eppure assistiamo ad uno scenario che nel breve periodo vede olivicoltori che abbandonano la produzione, non più conveniente, provocando un abbandono della coltura olivicola; investimenti di grandi gruppi verso colture intensive per compensare la richiesta del mercato a scapito di una storia, di una tradizione che sono gli elementi peculiari che rendono l'olio extra vergine italiano diverso e più appetibile e desiderato al mondo.

Abbiamo bisogno di una rivoluzione culturale, lo andiamo dicendo da anni, ma noi nel nostro piccolo vogliamo che su questo mondo si permetta di capitalizzare quella piccola produzione che rappresentiamo, investendo certo in nuovi oliveti, ma recuperando quelli abbandonati; investendo in educazione dei bambini per una corretta alimentazione ma anche per una trasmissione di valori di attenzione al paesaggio, alla tutela ambientale ed alle radici identitarie dei nostri territori, affinché sin dalla tenera età ne siano orgogliosi; lavorare sui consumatori attraverso coloro che ci permettono di esaltare le peculiarità edonistiche di questo prodotti in abbinamento ai cibi, i ristoratori, ma anche preparandoci ad accogliere appassionati e cultori nei nostri territori, cercando di essere orgogliosi del patrimonio culturale che rappresentiamo.

Un percorso lungo, faticoso, che come Città dell'Olio abbiamo il dovere di continuare, con testardaggine e convinzione per la nostra missione principale che è quella di salvare i nostri piccoli e molto spesso marginali territori dalla scomparsa e dalla indifferenza.

Per il 2018 continueremo a lavorarci insieme a tutti coloro che credono nell'amore della propria terra, delle proprie radici culturali e nel rafforzamento della propria identità!

LE STRATEGIE E LE ATTIVITA'

Il Ministero dei Beni Culturali e Turismo insieme al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali hanno decretato il **2018 come Anno del Cibo italiano**, come volontà politica di promuovere e valorizzare il patrimonio agroalimentare coniugando il cibo con l'arte ed il paesaggio.

L'Associazione nazionale Città dell'Olio non può che cogliere questa opportunità come occasione per sviluppare le proprie progettualità nel 2018, cercando di seguire le indicazioni ministeriali ed adeguare il proprio programma nella celebrazione di valori che ci rappresentano e ci identificano, come il cibo, il paesaggio e la cultura in tutti i suoi aspetti.

Una tematica che caratterizzerà quindi alcuni dei nostri appuntamenti annuali, come Girolio d'Italia, la Camminata tra gli Olivi oppure Bimboil con l'auspicio di una collaborazione diretta con i singoli Ministeri affinché si riescano a sviluppare sinergie importanti che, oltre alle risorse, permetta di identificarci e rappresentare una realtà, come Città dell'Olio, di riferimento per la promozione territoriale.

Nell'ultimo periodo sta emergendo una grande attenzione da parte di enti nazionali e associazioni sul «mondo» culturale dell'olio di oliva, tema sul quale abbiamo ormai da oltre 20 anni lavorato costantemente. Vi è quindi la **necessità di confermare e riaffermare il ruolo di leadership dell'Associazione su alcuni temi legati all'olivicoltura ed in particolare su argomenti quali quelli della cultura della civiltà olivicola, turismo dell'olio, paesaggio, ambiente e biodiversità.**

Per far ciò è necessario confermare un lavoro costante di **lobbying** con gli Enti e Organismi nazionali, sia politici che tecnici, attraverso una attività continua di **relazioni pubbliche** che derivano dalle attività specifiche che mettiamo in atto durante l'anno attraverso le **nostre iniziative**, ma anche da attività di sensibilizzazione e di **relazione istituzionali** con gli **stakeholder di settore**.

Un lavoro che riguarda l'acquisizione di credibilità nazionale che certamente andrà dimostrata con gli eventi e le iniziative che porteremo avanti in ogni Città dell'Olio, ma anche da continue relazioni istituzionali che ci facciano percepire come una rete di interesse e di forte identità culturale per influire nelle scelte legislative nazionali o regionali a favore dei nostri Soci.

Cultura olivicola del Mediterraneo – Patrimonio Intangibile Umanità Unesco

Una delle opportunità è l'auspicata candidatura **della Cultura olivicola del Mediterraneo a Patrimonio Intangibile dell'Umanità Unesco**, in cui la nostra Associazione, da richiesta del Ministero Politiche Agricole e Forestali – Commissione Unesco ci vuole coinvolgere come **comunità emblematica**. Un riconoscimento tangibile della nostra credibilità, da parte del Comitato Unesco del Ministero Politiche Agricole e Forestali, frutto di un lavoro che viene da lontano, dalla costituzione della ReCOMed – Rete Città dell'Olio del Mediterraneo nel 2011, in cui lanciammo la proposta, ed è proseguito con Expo 2015 come referenti della organizzazione della Settimana della Dieta Mediterranea Patrimonio Umanità insieme al Ministero Politiche Agricole ed altri Enti nazionali e giunge fino a qui. Una credibilità che speriamo possa portare i propri frutti già nel

2018 come Comunità Emblematiche candidata, insieme ad altri Paesi ReCOMEd, ed insieme al nostro Governo. **Un obiettivo che se raggiunto vedrebbe le nostre Città dell'Olio diventare modello di valorizzazione internazionale (Unesco) delle civiltà dell'olio del Mediterraneo.**

Un riconoscimento che andrà a vantaggio dei nostri Soci, ma soprattutto dei territori e di chi li abita e vi produce con l'orgoglio di essere parte di una cultura millenaria, quale quella olivicola.

Ma le Città dell'Olio dovranno creare delle opportunità di cultura e conoscenza di un territorio partendo dall'attrattività turistica con il **brand Città dell'Olio**. In questo senso il **Turismo dell'Olio**, delle Città dell'Olio, è uno strumento che ci permette di poter attivare delle strategie specifiche per costruire una offerta di territorio che faccia sistema con tutti gli attori della filiera, dai cittadini, alla ricettività, alle aziende produttive. Il brand Città dell'Olio dovrà servire da comunicatore di una identità che ha dietro contenuti concreti di offerta strutturata e una programmazione di eventi ed iniziative tematiche.

Dal 2018 l'impegno è quello di costruire concretamente una offerta turistica organizzata con una specificità che permetta di scoprire e visitare realtà, borghi, oliveti e conoscere la civiltà millenaria che sta dietro questo prodotto, l'olio, frutto del lavoro sapiente delle persone. L'esperienza più che positiva della **1.ma Giornata nazionale delle Camminate tra gli Olivi**, ci permette di comprendere, con un certo ottimismo, che sta iniziando una maggiore sensibilità dei nostri amministratori, ma soprattutto dei consumatori, verso il mondo dell'olio e della cultura che esprime e che quindi possa diventare in maniera evidente motore di incoming turistico, giocando sulle emozioni e sui piccoli paesi fuori dai circuiti turistici classici, ma che portano con sé una buona dose di elemento umano: dalla raccolta delle olive, al trekking tra gli oliveti, alla scoperta delle usanze e costumi e tradizioni della cultura olivicola.

EVENTI E MANIFESTAZIONI

Girolio d'Italia 2018 – IX edizione

Giunto alla IX edizione l'evento Girolio d'Italia si conferma, nel suo format originale, uno degli appuntamenti a livello regionale e nazionale più interessanti dove il coinvolgimento delle istituzioni regionali, come evento annuale sul tema olivicolo e di sviluppo del territorio, deve divenire sempre più strategico.

Il tema conduttore sarà sempre la **Dieta Mediterranea**, quest'anno declinata nel **Cibo italiano**, dove l'extravergine diventa protagonista attraverso l'arte, il cibo ed il paesaggio, come espresso nella dichiarazione del MiBACT nell'istituzione dell'anno dedicato.

La scoperta dei territori olivicoli, da una parte, e la presentazione delle politiche regionali di valorizzazione dall'altro, si dovranno intersecare per offrire uno spaccato "olivicolo" che la Regione offre ed intende offrire sui temi quali il **turismo dell'olio**, il **turismo della gastronomia locale e del territorio**.

La tempistica sarà determinante, ovvero il rispetto delle scadenze di candidatura e di presentazione del programma, a significare l'interesse e l'impegno dei Soci candidati, ma soprattutto della Regione come Ente sovracomunale che, ripetiamo dovrà essere partner del progetto Tappa regionale. In questo senso ruolo importante e sostanziale lo avranno i Coordinamenti regionali poiché l'evento, al di là della collocazione in una sede specifica di Tappa, dovrà riguardare le Città dell'Olio della Regione che dovranno avere un ruolo di supporto e di presenza.

In questo senso la candidatura e la selezione, quindi, sarà accurata cercando di inserire solo quelle Tappe che saranno in grado di garantire il programma minimo e l'investimento relativo, anche grazie alla collaborazione con la nostra Segreteria nazionale che si prenderà cura di gestire, insieme al Candidato, la parte progettuale dell'evento che non potrà avere le caratteristiche della improvvisazione, che ovviamente minerebbero la credibilità dell'evento stesso.

Giornata nazionale della "Camminata tra gli Olivi" – Domenica 28 ottobre 2018 - II edizione

La prima edizione è stata un grande successo di partecipazione dei Soci e di partecipazione di appassionati che hanno avuto modo di scoprire il paesaggio olivicolo in maniera più attenta e approfondita con l'aiuto di guide ed esperti, ma al contempo è stata una grande occasione di festa, di festa delle Città dell'Olio che in unica giornata in 120 hanno comunicato all'Italia i nostri valori e soprattutto l'orgoglio di essere Città dell'Olio.

La seconda edizione ha l'obiettivo di consolidare il successo cercando al massimo di capitalizzare i suggerimenti derivanti dalle esperienze dirette di ciascun Socio, puntando essenzialmente nella costruzione di un programma di comunicazione più forte e strutturato.

Il successo della Camminata ci ha fatto capire che c'è un mondo di cultori della natura del territorio e delle buone tradizioni, pronto a recepire i nostri messaggi, ma che creano una prima opportunità di fare veramente il turismo dell'olio, che parte dalla scoperta di un paesaggio di cui difficilmente ci si sofferma ad ammirare ma se ben proposto e comunicato fa scoprire il valore di un prodotto che nasce da quella coltura e si trasforma nel prodotto di eccellenza e di salubrità quale l'extravergine.

L'edizione 2018 quindi avrà più forza comunicativa, affidandosi anche a società specializzate nella ricerca di sponsor nazionali, che visto la prima edizione sarà certamente più facile coinvolgere.

Anche qui, come per tutte le iniziative annuali, sarà determinante la tempistica nella adesione dei Soci, nella preparazione del programma che dovrà avvenire nei primi mesi dell'anno e dovrà avere un format più specifico e dedicato al percorso trekking, alla scoperta di itinerari inediti che dovranno culminare in un frantoio, in un palazzo storico per un assaggio di olio nuovo direttamente dal decanter di produzione.

La Giornata nazionale della Camminata tra gli Olivi, che di fatto è il primo vero evento nazionale legato alla apertura della campagna olivicola, è la Festa delle Città dell'Olio italiane e come tale dovrà coinvolgere al massimo tutte le Città dell'Olio che dovranno presentarsi agli appassionati che già da ora dovranno calendarizzare l'appuntamento come immancabile, perché oltre alla gita all'aria aperta è anche opportunità di acquisto e di vendita del prodotto novello.

Assemblee Convention

L'Associazione nazionale Città dell'Olio realizza, secondo Statuto, due Assemblee annuali dedicate rispettivamente al Bilancio consuntivo (giugno-luglio) e Bilancio previsionale (novembre-dicembre).

Nel corso delle ultime edizioni è divenuta occasione di punto della situazione interno alla vita dell'Associazione, sempre più occasione di scoperta e conoscenza dei territori olivicoli italiani, nella sua forma itinerante per dar modo ai soci ed al territorio ospitante di scoprire sia la realtà associativa che le peculiarità che di volta in volta ogni regione, provincia può mostrare.

L'obbiettivo sin dalla prossimo anno è arrivare ad un format più articolato per far sì che le Assemblee siano occasione di confronto tra gli amministratori soci, ma anche di aggiornamento sulle tematiche che li riguardano in quanto appartenenti alle Città dell'Olio.

Il format quindi prevedrà una 3 giorni in cui si prevedano dei **Tavoli tematici** su argomenti attuali legati alla valorizzazione del territorio e non solo condotti da esperti del settore. Si prevedranno anche delle **Sessioni plenarie** in cui ci possa esser modo di ascoltare personalità del mondo culturale, scientifico e politico su specifici argomenti. Il tutto in un programma arricchito con attività legati al mondo della gastronomia ed alla cultura dell'olio extra vergine di oliva cercando anche di capitalizzare i vari protocolli di intesa in atto con i diversi Enti a livello nazionale.

Donazione ramoscelli olivo - Domenica delle Palme 25 marzo 2018

Dal 2016 l'Associazione ha iniziato una collaborazione con la Diocesi di Ventimiglia-Sanremo che si è sviluppato nel 2017 dalla sottoscrizione di un Protocollo di Intesa, per la fornitura dei ramoscelli di olivo per la Domenica delle Palme in Vaticano in occasione della Santa Messa. Infatti, la Diocesi di Ventimiglia-Sanremo è depositaria esclusiva per la fornitura e provvista dei "palmurelli" per la Settimana Santa presso il Vaticano e dei ramoscelli di ulivo da distribuire ai fedeli che assistono in Piazza San Pietro alla Santa Messa della Domenica delle Palme presieduta dal Santo Padre. Una tradizione che era stata dimenticata e ripresa con Giovanni Paolo II fino al 2005, quando venne eletto Papa Ratzinger, per poi andare avanti anche con Papa Francesco.

La **Regione candidata 2018** alla fornitura dei ramoscelli di olivo è la **Calabria**, per tramite del proprio Coordinamento regionale, che presenzierà il 25 marzo 2018, con i Sindaci Città dell'Olio calabresi alla Messa in Vaticano.

Donazione Olio Lampada Votiva San Francesco - 04 ottobre 2018

Dalla prima esperienza del Coordinamento ligure in collaborazione con la Regione Liguria, si è instaurata una relazione specifica con la Città di Assisi e la Confraternita di San Francesco che ha permesso di donare l'olio delle Città dell'Olio liguri per l'edizione del 2017.

Un'altra grande occasione di visibilità che fa leva sui molteplici significati che l'olivo e l'olio hanno rappresentato e rappresentano nel mondo religioso e laico.

Nel **2018 la Regione ospite è la Campania** e le Città dell'Olio regionali si faranno portatrici dell'intenzione di diventare fornitrici dell'olio per l'evento.

Calendario Andar per Frantoi e Mercatini – Le feste dell'olio nelle Città dell'Olio

A sostegno del "Turismo dell'Olio", le Città dell'Olio promuovono il Calendario di Andar per Frantoi e Mercatini, il calendario delle feste dell'olio che segnala le attività realizzate dalle e nelle Città dell'Olio, ponendosi come unica vetrina nazionale delle piccole e grandi manifestazioni organizzate per promuovere l'olio di qualità ed i territori di produzione. Il calendario sarà pubblicato sul sito **dell'Associazione in una area dedicata**, divulgato attraverso i social network, e riporterà i programmi degli appuntamenti legati all'olio extravergine di qualità che si tengono, durante tutto l'anno sociale, nelle varie Città dell'Olio.

Partecipazione iniziative autonome dei Soci

Le molte iniziative dedicate all'extravergine ed alla scoperta del territorio messe in campo dai singoli Soci, in cui sia richiesto il nostro patrocinio, faranno parte dell'intero programma di promozione e comunicazione che saranno assicurati con i mezzi a nostra disposizione in particolare sul web e sul mondo social.

PROGRAMMAZIONE DEL TERRITORIO

La tutela del **Paesaggio Olivicolo**, il mantenimento delle colture olivicole contro l'**abbandono**, lo sviluppo di una **Agricoltura sociale**, sono argomenti cardine di una politica di sviluppo del territorio, anche seguendo quello che sono le nuove direttive della nuova PAC 2014-2020 che mirano a preservare la tutela ambientale aprendo anche a misure dedicate agli aspetti turistici e sociali dell'agricoltura.

Registro nazionale Paesaggi Rurali Storici

Continua l'impegno nella sensibilizzazione alla verifica delle condizioni dei territori dei nostri associati a presentare candidature per **Registro nazionale dei paesaggi rurali di interesse storico, delle pratiche agricole e delle conoscenze tradizionali**, nel quale catalogare i paesaggi rurali tradizionali o di interesse storico, le pratiche e le conoscenze tradizionali correlate presenti sul territorio nazionale, definendo la loro significatività, integrità e vulnerabilità.

Una forte opportunità, un percorso di grande importanza che guarda il futuro del riconoscimento dei territori dei propri soci e che porterà sicuramente dei vantaggi sul territorio che ha il merito di avere peculiarità valorizzabili a livello nazionale ed internazionale a beneficio di tutti e continueremo nel percorso di sensibilizzazione dei nostri Soci.

L'iscrizione nel Registro nazionale oltre ad essere una condizione di preferenza, da parte del Mipaaf, per una candidatura paesaggio UNESCO WHL, ed anche GIAHS della FAO, è una opportunità per partecipare ai programmi dei PSR dove, dal 2018, in base all'accordo Stato-Regioni saranno previste delle misure specifiche di intervento a sostegno degli olivicoltori e dei paesaggi riconosciuti. L'ISMEA nel 2018 lancerà inoltre il Marchio di identificazione dei Paesaggi riconosciuti che saranno quindi identificati, marchio che potenzialmente potrà divenire veicolo turistico e commerciale per le aziende che vi insistono.

Raggiunta una massa critica (attualmente sono stati riconosciuti nr. 2 paesaggi delle Città dell'Olio e sono state presentate ufficialmente altre tre candidature) sarà predisposta una **progettualità specifica per paesaggi olivetati riconosciuti** con la realizzazione di un offerta turistica dedicata.

Gli oliveti abbandonati e l'agricoltura sociale

Il tema dell'abbandono degli oliveti è sempre più attuale in un'ottica di mantenimento idrogeologico del territorio e di incremento della produzione. La programmazione del territorio nel mettere in campo strumenti al fine di mettere a produzione terreni olivicoli a **disposizione**

delle aziende agricole terreni inutilizzati di privati o di enti pubblici è un tema centrale per le Città dell'Olio. Azioni in questo senso dovranno avvenire in accordo con le Regioni, ad iniziare quelle con le quali abbiamo in atto un protocollo di intesa, al fine di assegnare, con un piano specifico e dopo un censimento degli oliveti abbandonati, ai giovani agricoltori o a quelle categorie cosiddette svantaggiate attuando piani di recupero attraverso la Legge sull'Agricoltura Sociale (Legge 18 agosto 2015 n. 141).

In collaborazione con Università ed Enti nazionali sarà predisposto un format di intervento che potrà portare al recupero degli oliveti abbandonati in un programma di marketing territoriale che partirà dal censimento degli oliveti in un determinato territorio, la predisposizione di linee di marketing territoriale ed un piano di azioni legato al mantenimento e messa in produzione di queste aree in un'ottica di programma di agricoltura sociale. Un programma che può partire da una Regione o da un Area pilota più ridotta o da un singolo Socio e divenire format da applicare a tutte le Regioni italiane olivetate. Un impegno che dovrà avvenire in stretto accordo e condivisione con il Coordinamento regionale.

Premio Miglior Uliveto

Il Premio per i migliori uliveti dei Comuni d'Italia nasce come iniziativa volta al riconoscimento dell'importante lavoro di mantenimento ambientale e paesaggistico svolto dagli olivicoltori. Di particolare attualità considerando le recenti problematiche relative sia all'abbandono che alla cattiva cura e manutenzione delle coltivazioni.

Il percorso del Registro nazionale Paesaggi Rurali può diventare importante occasione per una rivitalizzazione ad esso dedicata anche in relazione al riconoscimento dell'operato di quanti si occupano di terreni olivicoli e di valorizzazione del patrimonio territoriale ed ambientale, che gli olivicoltori stessi contribuiscono a mantenere.

Lo scopo finale dell'ampliamento del Premio Miglior Uliveto a tutte le Città dell'Olio, che coprono la maggior parte dei territori olivetati d'Italia, è quindi quello di favorire il mantenimento ambientale con iniziative volte ad incentivare la presenza dell'uomo sul territorio.

PROGRAMMI DI EDUCAZIONE

L'Associazione nel 2017 è ripartita con la XV edizione di **Bimboil** dedicato alla scoperta delle terre dell'olio con il programma didattico Bimboil Cards, un programma totalmente a carico dell'Associazione che vedrà l'impegno rinnovato anche per il 2018.

Bimboil 2018-2019 - XVI edizione

Nel 2018 assisteremo al momento finale della XV edizione con la celebrazione dei vincitori nel mese di maggio. Al contempo si darà avvio alla edizione 2018-2019 con un programma rinnovato nella concezione didattica, più snello, utilizzando maggiormente il mondo social e del web. Il tema 2018 sarà, in linea con l'anno dedicato dal MiBact e MIpaaf, il Cibo italiano, e quindi riguarderà il tema della alimentazione e dell'impiego del prodotto extravergine nei vari piatti regionali, ad iniziare da uno dei momenti importanti per i bambini quali la merenda, ovvero la bruschetta con pane e olio.

FORMAZIONE

Scuola Quadri Città dell'Olio

L'esperienza maturata in occasione dell'Assemblea in Sardegna con la realizzazione della prima Scuola Quadri per i Soci Sardi, grazie al sostegno dell'Assessorato Enti Locali della Regione Autonoma della Sardegna, ha permesso di costruire un primo format volto a creare una "coscienza" dell'essere Città dell'Olio con un focus specifico sul tema del Paesaggio, con un percorso di cultura e formazione degli Enti Locali, dei suoi Amministratori e funzionari.

Una sorta di **Scuola di Alta Formazione** dove il tema centrale che si pone è **"conoscere per deliberare" - per gli amministratori – e "conoscere per attuare" per il personale degli enti**, o meglio affinare gli strumenti di conoscenza e di azione per raggiungere gli scopi che l'Associazione si è data. La formazione che viene offerta agli enti locali in corsi intensivi organizzati su base regionale intende fornire strumenti operativi e basi di conoscenza sulle tematiche del paesaggio, del territorio e dell'ambiente. Si intende in questo modo migliorare sia il **governo dei territori rurali**, dove l'olivicoltura è presente per farla divenire fattore di **sviluppo sostenibile** e tutela della **biodiversità**, sia la **promozione e valorizzazione** dell'olivicoltura e delle risorse territoriali, dei **paesaggi rurali e olivetati**, del turismo ad esso legato, **per il marketing territoriale**. Il format sarà riproposto, attraverso i Coordinamenti regionali, in tutte le Regioni.

FIERE E WORKSHOP

Olio Capitale Trieste (3-6 marzo 2018) – 12.ma edizione

Anche per l'anno 2018 l'Associazione Nazionale Città dell'Olio sarà partner organizzativo-progettuale nella 12° edizione della Fiera "Olio Capitale", il Salone degli oli extravergini tipici e di qualità, che si terrà a **Trieste dal 3 al 6 marzo 2018**. Si tratta della più importante fiera interamente dedicata all'olio extravergine di oliva in cui è possibile presentare, far degustare e vendere direttamente il prodotto, e con l'occasione programmare incontri con i buyers specializzati ed operatori nazionali ed esteri attraverso un ricco programma di match-making. La Fiera sarà arricchita da eventi collaterali per operatori e pubblico tra cui, degustazioni guidate, show cooking, convegni, seminari tecnici, talk show con esperti di settore e corsi di apprendimento all'assaggio, l'Oil Bar con guida all'assaggio e il concorso internazionale riservato agli extra vergini "Olio Capitale".

Golosaria (27-29 ottobre 2018) – XIII edizione

Golosaria è una rassegna di cultura e gusto promossa da **Club di Papillon**, un evento in cui si accendono i riflettori sui migliori produttori artigianali d'Italia, selezionati dal libro Il Golosario di Paolo Massobrio. Ogni autunno, a **Milano**, per mettere in mostra le eccellenze gastronomiche di cui l'Italia è ricca. Paste, sughi, formaggi, salumi, dolci artigianali, birra, cioccolato e dalla scorsa edizione anche olio extra vergine di oliva nell'Are Città dell'Olio. Il programma sarà arricchito con una serie di iniziative collaterali volte alla conoscenza della cultura olivicola italiana per i consumatori finali del nord Italia.

L'edizione 2018 sarà anticipata ad ottobre, dal 27 al 29.

LA DIETA MEDITERRANEA

Un impegno statutario che ci vede costantemente impegnati a partire dall'evento Girolio d'Italia. L'olio extra vergine è l'alimento trasversale ed alla base di una delle Diete (come stile di vita) più famose al mondo, quella Mediterranea. E' elemento di cultura, di salute, ma è anche e soprattutto una grande occasione di marketing per i nostri prodotti di eccellenza.

La Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'Umanità rappresenta una possibilità unica per generare ricchezza nel mondo rurale, alimentare e produttivo. Il riconoscimento UNESCO, debitamente valorizzato, può conferire nuova vitalità al settore, apportando un valore

aggiunto ai prodotti mediterranei e stimolando la trasmissione della conoscenza delle modalità per ottenerli, cucinarli e dividerli; inoltre, può rafforzare il legame con i territori, implementando lo sviluppo sostenibile e la conservazione delle aree rurali e del paesaggio, così da evitare lo spopolamento delle campagne in favore del tessuto sociale e della popolazione agricola; infine, consente di offrire ai consumatori di tutto il mondo prodotti di qualità rispondenti alle loro esigenze, con la garanzia delle loro proprietà virtuose e i loro benefici. Al di là dei confini nazionali si può parlare, infatti, di un modello di “Dieta Mediterranea” che accomuna, da secoli, tutti i paesi che si affacciano su questo mare. Tale modello applicato in proporzioni corrette consente una vita sana. Ancora di più si può parlare di uno stile, alimentare e di vita, “mediterraneo” (in linea con la dichiarazione dell’UNESCO) che può costituire un valido modello, da esportare e diffondere ai consumatori non solo mediterranei, ma anche degli altri continenti.

Ristoranti MedDiet della Dieta Mediterranea

I ristoranti sono un terminale essenziale della educazione del consumatore che ritrova le esperienze e le nozioni ricevute in un piatto in una creazione gastronomica dove l’alimento olio è una parte integrante. La Dieta Mediterranea può diventare per l’olio ma non solo, una importante occasione di valorizzazione e conoscenza. E’ uno strumento anche di marketing di elevata forza che grazie al fatto di essere stile di vita “sana” aiuta a comprendere il ruolo determinante del prodotto essenziale e trasversale quale l’olio di oliva.

Per il 2018 verificheremo le varie possibilità di intervenire su questo settore attraverso collaborazioni con Guide gastronomiche o Associazioni di Ristoranti specifiche o, almeno per le Regioni con le quali sono in atto i protocolli di intesa, attraverso un programma specifico che permetta l’uso del marchio MedDiet, in abbinamento alla specificità di ciascuna Regione, ai ristoranti che aderiranno ad un format.

PROGETTAZIONE COMUNITARIA

La progettazione comunitaria per i bandi 2014-2020 saranno uno degli obiettivi essenziali dell’Associazione al fine di presentare progetti insieme ai partner italiani, con i quali abbiamo siglato Protocolli di intesa, e stranieri aderenti alle Rete ReCOMed e MedDiet. E’ di fatto uno degli strumenti di maggiore necessità ed investimento al quale l’Associazione dovrà far fronte nei prossimi anni per garantire una adeguata attività di promozione e valorizzazione dei territori olivicoli.

Programmi ENI CBC MED

Lo strumento europeo di vicinato “European Neighbourhood Instrument” (ENI) sostiene gli interventi della Cooperazione transfrontaliera di cui il Programma INTERREG ENI CBC “MEDITERRANEO” fa parte.

La strategia "ENI" 2014-2020 nel bacino del Mediterraneo punta a promuovere uno sviluppo economico e sociale equo e sostenibile dei Paesi terzi coinvolti, valorizzando l'identità territoriale dei territori, favorendo l'integrazione transfrontaliera, e, conseguentemente, promuovendo la sicurezza dei confini esterni dell'Unione. L'area geografica eleggibile comprende tutte le zone costiere dei Paesi EU e dei Paesi terzi che si affacciano sul Mediterraneo, dal Portogallo, al Medio Oriente. Per l'Italia, in particolare, partecipano le regioni Basilicata, Calabria, Campania, Lazio, Liguria, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana. Mentre entrano come “adjoining” per il periodo di programmazione 2014/20 le regioni Molise, Abruzzo, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Piemonte.

La progettazione comunitaria per i bandi 2014-2020 saranno uno degli obiettivi essenziali dell'Associazione al fine di presentare progetti insieme ai partner italiani, con i quali abbiamo siglato Protocolli di intesa, e stranieri aderenti alle Rete ReCOMed-Rete Città dell'Olio del Mediterraneo e MedDiet. E' di fatto uno degli strumenti di maggiore necessità ed investimento al quale l'Associazione dovrà far fronte nei prossimi anni per garantire una adeguata attività di promozione e valorizzazione dei territori olivicoli.

Nel 2018, anno previsto di uscita del bando, si pensa di presentare un progetto strategico (5 milioni di euro) insieme ai partner storici di MedDiet.

- **ENI CBC MED 2014-2020**

Questo programma è il proseguimento della programmazione ENPI CBC Mediterranea Basin Programme, sotto la quale l'ANCO ha partecipato nel 2012-2015 al progetto strategico MedDiet in qualità del partner. Il programma prevede il finanziamento comunitario al 90%. Attualmente, l'Associazione si sta preparando per la partecipazione nei seguenti progetti all'interno di questa programmazione:

Di seguito invece i progetti “standard” (max 3 mln di euro) ai quali stiamo partecipando e che vedranno l'esito nel 2018:

- ❖ **ENI CBCMED DISTRICT**

Il progetto, che vede l'Associazione in veste di capofila, intende sfruttare la Dieta Mediterranea nella sua accezione più ampia, intesa come cultura e stile di vita, partendo dalla definizione attribuitale dall'UNESCO nell'includerla tra i beni immateriali dell'umanità, per aumentare il flusso dei turisti in Italia, Spagna, Libano e Tunisia attraverso la destagionalizzazione e de segmentazione del turismo e garantire flussi di

visitatori più continuativi e regolari nelle località turistiche. La D.M. è infatti strettamente correlata alla cultura, al paesaggio, al folklore, all'enogastronomia e all'ambiente e rappresenta in quest'ottica un valore aggiunto con altissimo potenziale turistico.

Capofila: Associazione nazionale Città dell'Olio - Tema: Turismo - Budget: 2,5 ml - Durata: 30 mesi

❖ **ENI CBCMED OLIVER**

Il progetto di cooperazione tra i paesi mediterranei Grecia, Italia, Tunisia e Giordania è volto a preservare e rilanciare la produzione e la qualità sicure attraverso autenticazione dei prodotti alimentari a partire dal settore dell'olio d'oliva, aumentando la capacità di innovazione delle PMI e la comunicazione efficiente lungo tutta la catena di approvvigionamento, sfruttando le nuove tecnologie e la cooperazione tra il mondo scientifico che promuove innovazione ed la filiera produttiva dell'olio d'oliva, il successo della quale dipende proprio dalla qualità e autenticità del prodotto.

Capofila: Associazione nazionale Città dell'Olio - Tema: Innovazione tecnologica - Budget: 2 ml - Durata: 36 mesi

❖ **ENI CBCMED SKILLS**

Lo scopo principale di questo progetto, che coinvolge oltre all'Associazione anche altri sette partner provenienti dalla Spagna, Grecia, Libano e Tunisia, è l'aumento dell'occupazione nel settore dell'olio d'oliva di donne e giovani nei relativi paesi. Si punta sui percorsi formativi specifici volti allo sviluppo delle abilità e conoscenze specifiche del settore e conseguente preparazione delle idee di business.

Capofila: Tunisia (INRAT-Ministero Cooperazione) - Tema: Agricoltura Sociale - Budget: 3 ml - Durata: 36 mesi

❖ **ENI CBCMED MEDDIET PROFESSIONAL**

La maggiore occupabilità nell'industria dei servizi alimentari delle donne e dei giovani, in particolare NEETS (" Non " - nell'ambito dell'istruzione, dell'occupazione o della formazione") in Italia, Libano, Spagna e Tunisia rappresenta l'obiettivo principale del progetto, che intende di migliorare le competenze commercializzabili basate sulle abilità nel settore dei ristoranti e della catena di fornitura di servizi alimentari (catering, servizi di mensa), al fine di aumentare l'occupabilità delle fasce più colpite dalla crisi economica.

Capofila: Fondazione Dieta Mediterranea (Spagna) - Tema: Ristorazione - Budget: 2 ml - Durata: 24 mesi

• **INTERREG ADRION PROGRAMME**

Visti i rapporti stretti con i partner della rete **Re.Co.Med. – Rete Città dell'Olio del Mediterraneo** dell'area Adriatica e, auspicata l'uscita dei bandi nell'arco del 2018, l'Associazione si prepara alla presentazione di uno/più progetti sulle tematiche del Paesaggio olivicolo, turismo dell'Olio e la Dieta Mediterranea, coinvolgendo, come partner, direttamente coordinamenti e soci dell'Associazione.

Adrion è un programma comunitario al quale partecipano 8 paesi, di cui 4 sono membri dell'Unione Europea (Italia, Grecia, Croazia e Slovenia), 3 sono candidati (Albania, Montenegro e Serbia) e 1 paese potenziale candidato (Bosnia-Erzegovina). Per Italia, sono ammessi alla partecipazione 12 regioni e 2 province del Bacino Adriatico (Abruzzo, Molise, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Trento, Bolzano, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Emilia Romagna, Umbria e Marche). Il finanziamento comunitario è di 90% con i budget che va dai € 2 a 6 mln.

PIANI SVILUPPO RURALE 2014-2020

PSR E GAL

I PSR saranno uno dei nostri obiettivi, sia grazie all'inserimento nella compagine associativa dei GAL ma anche grazie agli auspicati protocolli di intesa con le Regioni al fine di garantire una progettualità mirata nell'ambito dello sviluppo rurale. In quest'ottica il monitoraggio nonché la ricerca di opportunità in termini di fondi e risorse economiche per il finanziamento di concrete azioni a livello di regionale e locale da un lato, e la programmazione sui fondi diretti europei per quanto riguarda interventi estesi su tutto il territorio nazionale dall'altro, possono in questo senso contribuire notevolmente allo sviluppo in ambito agricolo e territoriale evidenziando il ruolo centrale dell'Associazione Città dell'Olio nel veicolare l'informazione ai propri soci. In quest'ottica l'Associazione nazionale Città dell'Olio continuerà ad impegnarsi a cogliere le opportunità che si presenteranno su tutto il territorio nazionale in termini di apertura di bandi regionali sulle singole misure del PSR e bandi GAL in stretta collaborazione con soci, aziende private, operatori di settore, enti di ricerca e università con l'obiettivo di fornire molteplici opportunità di sviluppo e innovazione del territorio.

Nell'ambito di collaborazione con i GAL presenti sul territorio dei comuni membri, visto che tutte le Strategie di Sviluppo Locale dei GAL Italiani saranno approvati, l'Associazione, assieme ai propri soci, intensificherà impegno per sviluppare i rapporti di partenariato e/o collaborazione al fine di favorire maggiori opportunità per la promozione del territorio, della cultura dell'olio e del paesaggio olivicolo attraverso la partecipazione attiva ai bandi e progetti locali ed internazionali.

- Attivazione progettualità ed idee da proporre a GAL con i quali si hanno rapporti/protocolli nella fase di preparazione Misure (entro dicembre 2017-gennaio 2018) su temi quali la promozione e partecipazione a eventi/fiere, Agricoltura sociale, paesaggio rurale e fenomeno abbandono, Dieta Mediterranea.

COOPERAZIONE INTERNAZIONALE

Network di cooperazione: ReCOMed – Rete Città dell'Olio dell'Olio del Mediterraneo

Costituita nel novembre 2011 ad Imperia è ormai una realtà consolidata con 13 Paesi aderenti e di cui l'ANCO, tramite il suo Presidente Enrico Lupi, ne esprime la Vice presidenza vicaria. Un importante network di Città dell'Olio che ci ha permesso la possibilità di avere quelle relazioni fondamentali per la vincita dei progetti ENPI e con l'obiettivo di partecipare anche ai futuri Bandi europei.

L'attività con il network per il 2018 oltre alla **partecipazione attività istituzionale**, in quanto rappresentando la Vice Presidenza, avverrà per la collaborazione per **progettualità comunitarie**, ENI CBCMED – ADRION, la promozione della candidatura «**Cultura olivicola del Mediterraneo**» a **Patrimonio Immateriale Unesco** e la realizzazione del **1.mo Concorso Mediterraneo del Miglio Olivo Secolare 2018**.

TURISMO DELL'OLIO – Turismo delle Città dell'Olio

Dietro a ogni bottiglia d'olio extravergine c'è un mondo: tradizioni, paesaggi, passioni, uomini, civiltà, storie, frantoi, musei, oliveti. Uno dei fondamentali compiti dell'Associazione nazionale è valorizzare questi aspetti, in maniera integrata. E, possibilmente, tradurli in opportunità di viaggio. Le "Città dell'olio" possono trainare una forma di turismo di qualità in modo originale, seguendo la vocazione olivicola, grazie a un nuovo linguaggio e a inedite opportunità di esperienza.

L'idea è di superare la consueta proposta turistica ed enogastronomica. Esistono *blog* sul cibo e sui viaggi, come esistono tanti siti di *tour operator* che offrono pacchetti turistici "generalisti". Allo stesso tempo, ci sono infinite opportunità di prenotare a basso costo voli aerei, alberghi, ristoranti, o di acquistare a prezzi scontati prodotti enogastronomici.

Ognuna delle possibilità indicate corrisponde a prodotti e a delle modalità di acquisto che comportano vantaggi. Ma nessuna di queste consente di raggiungere l'obiettivo più importante per un viaggiatore o un *gourmet* (quindi per le Città dell'Olio): la possibilità di un rapporto umano, di una conoscenza, di un confronto, di una scoperta di realtà spesso fuori dai "soliti" circuiti turistici, talvolta difficilmente raggiungibili. Rischiano di essere tagliati fuori territori ricchi di valori e di esperienze autentiche che hanno una potenzialità enorme, ma, banalmente, sfuggono ad un'offerta sempre più generalista e standardizzata a livello mondiale, solo perché non corrispondono a una grande città, a un monumento famoso, a un territorio già molto noto. Eppure, tanti piccoli centri (è il grande valore dell'Italia) hanno una incredibile stratificazione di storia e cultura, da raccontare in modo originale, per renderlo attrattivo. Occorre allora, come primo salto di qualità, sviluppare un linguaggio nuovo per una visione diversa dello sviluppo di tanti centri agricoli: le città dell'olio.

Si può costruire, invece, un viaggio su misura partendo da una storia, legata a un personaggio, a un evento (una festa dell'olio, frantoi aperti, visite guidate negli oliveti ecc.), a un territorio, a una passione. L'olio è un buon punto di partenza, con il suo portato di valori sopra enunciati, sui quali sviluppare esperienze: raccolta, visite e degustazioni guidate, itinerari, laboratori. Le esperienze si coniugano con persone del luogo: un mediatore culturale in grado di accompagnare, raccontare, condividere; olivicoltori; degustatori; docenti universitari; artigiani; ristoratori; commercianti; tutti coloro che sono, a vario titolo, portatori di esperienza o di opportunità di un proficuo confronto.

Nel 2018 l'Associazione vuole iniziare un percorso progettuale che possa arrivare a creare un offerta turistica integrata delle Città dell'Olio, utilizzando i canali commerciali più classici attualmente, ovvero il web, e proponendo una commercializzazione che sfrutti il mondo social degli appassionati. Un percorso progettuale che dovrà vedere la collaborazione di tour operator e blogger per sviluppare singole esperienze, modalità più o meno organizzate di commercializzazione turistica. L'obiettivo finale è costruire uno strumento utile ai nostri Soci per vendere turisticamente i nostri territori in maniera concreta e professionale con precise strategie commerciali.

Istituzione "Albo d'Onore delle Città dell'Olio"

L'Associazione in questi anni ha avuto modo di incontrare e relazionarsi con molte personalità ed opinion leader nei vari settori della cultura materiale e immateriale che comunque hanno sempre dimostrato nel tempo un attaccamento alla nostra Associazione. Queste rete di contatti e di relazioni sono un patrimonio che dovremmo in qualche modo capitalizzare per continuare quel lavoro di moral suasion e di consenso che ci permette molto spesso di affermare i nostri valori e molto spesso riuscire nell'intento e nelle intenzioni di raggiungere i nostri obiettivi. Si è pensato quindi dal 2018 di istituire un Albo d'Onore delle Città dell'Olio riservato a persone che si siano distinte in modo particolare nell'ambito delle discipline economiche, giuridiche, finanziarie e che abbiano dato un particolare sostegno e contributo all'Associazione. E' stato redatto un regolamento e la prima celebrazione e presentazione verrà fatta in occasione della prima Assemblea/Convention Giugno/Luglio 2018.

Collaborazione progettuale e protocolli con altri Enti

In questo ultimo anno abbiamo siglato protocolli di intesa con organismi nazionali e collaborazioni fattive nell'ottica di un lavoro di programmazione su tematiche specifiche e che riguardano i vari settori di competenza di ciascun Ente. Tali collaborazioni, come nel caso di Unioncamere nazionale, hanno prodotto risultati positivi es. Progetto strategico ENPI MedDiet di 5 milioni di Euro. Collaborazioni che quindi tendono verso la condivisa progettazione comunitaria e nonché nazionale sui temi comuni della valorizzazione dell'agroalimentare italiano, del paesaggio e dei territori di origine. Di seguito gli Enti con i quali abbiamo in atto protocolli di intesa e/o collaborazioni continuative: Unioncamere nazionale, Legapesca nazionale, GESAAF – Dip. Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali, UniFi, AIFB – Associazione

Italiana Foodblogger, Felcos Umbria – Fondo Enti Locali e Cooperazione decentrata Sviluppo Sostenibile, Oleoteca regionale Liguria - Associazione valorizzazione Olio Ligure, 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r.l., Fundacion Dieta Mediterranea – Barcellona (Spagna). Al momento sono attivi i seguenti protocolli di intesa con le Regioni: Abruzzo-Assessorato Agricoltura, Umbria-Assessorato Agricoltura, Molise-Assessorato Agricoltura, Sardegna-Assessorato Agricoltura/Assessorato Enti Locali.

LA COMUNICAZIONE

Potenziamento azioni di marketing e comunicazione

La forza e la credibilità del logo Città dell'Olio è molto alta nel proprio settore. Si ravvede quindi la necessità di riempire di contenuti, in maniera sistematica della gestione dell'immagine e dell'identità dell'essere Città dell'Olio.

Obiettivo primario per l'Associazione è il corretto utilizzo di strumenti di comunicazione integrata, che si palesano nella gestione, aggiornamento e regolarizzazione di supporti anche autoprodotti, come è il caso del portale. Una grande opportunità sulla quale l'Associazione continuerà ad investire per raggiungere in maniera diretta non solo gli associati ma soprattutto i consumatori/utenti/fruitori nella loro generalità interessati al mondo dell'olio attraverso i social network (facebook oltre 8.300 follower), vera nuova forma di comunicazione diretta e coinvolgente per promuovere il Turismo dell'Olio.

Ripensare strategia intervento web: il PORTALE UNICO delle Città dell'Olio

Dal confronto tra i siti www.cittadellolio.it e www.cittadellolomag.it sono emersi elementi significativi che ci hanno spinto a formulare una proposta di integrazione delle due piattaforme in un **SITO UNICO**, in grado di sintetizzare le caratteristiche di entrambi. Prima di tutto la stima degli accessi: nello stesso periodo (dal 1 gennaio 2017 ad oggi) il sito istituzionale ha registrato un numero di visitatori unici nettamente superiore (60.080) a quello registrato dal Magazine (8196). Questo vuol dire che nel primo caso siamo di fronte ad una piattaforma che sta da più tempo in rete, risulta meglio indicizzata ed è al prima porta di accesso alle informazioni sulle Città dell'Olio utilizzata dagli utenti. Per quanto riguarda la grafica il sito istituzionale ha una veste grafica fredda e statica. Non ci sono immagini grandi e in movimento in grado di catturare immediatamente l'attenzione del visitatore. L'home appare troppo frammentata e il rischio è che il visitatore sia appesantito dalla complessità della struttura. Il Magazine invece ha un interfaccia, più semplice e snella, più di impatto e più dinamica. Per quanto concerne l'accessibilità il sito istituzionale non è responsive (adattivo su ogni dispositivo smartphone, tablet e pc) è poco intuitivo e non invita alla navigazione. Il Magazine invece è responsive ed è pensato per essere più facilmente navigabile, in pochi click si accede in tutte le sezioni, che sono messe ben in evidenza. Il sito istituzionale inoltre ha una struttura rigida che per essere modificata e soprattutto implementata richiede interventi costosi.

Ha un sistema di aggiornamento piuttosto complesso, che per le parti fisse in home e nelle pagine interne, richiede un intervento esterno e una manutenzione specifica. Il Magazine invece utilizza una piattaforma facilmente modificabile e implementabile che può essere aggiornata per la quasi totalità delle sue parti direttamente da chi la aggiorna. L'ultima valutazione riguarda i contenuti. Il sito istituzionale ha molti contenuti d'interesse che riguardano l'Associazione e le Città dell'Olio (che sono descritte nel dettaglio con schede e foto) ma ha pochissimi contenuti giornalistici e pochi approfondimenti. Il Magazine al contrario è totalmente sprovvisto di contenuti istituzionali, ma è strutturato come un vero e proprio giornale online con articoli, rubriche e approfondimenti.

La proposta è realizzare un SITO UNICO mantenendo il dominio cittadelloio.it - per non perdere i tanti visitatori unici del sito istituzionale - ma utilizzando un'interfaccia più pulita e veloce sul modello di quella del magazine. Graficamente quindi ricorreremo al layout del sito www.cittadelloiomag.it, che è già funzionante in full responsive (adattivo su ogni dispositivo smartphone, tablet e pc) e una piattaforma che sia facilmente modificabile e implementabile, oltre che aggiornabile direttamente. Nella homepage del nuovo sito si potranno mostrare automaticamente le news in risalto, oltre che i rimandi alle sezioni più importanti del sito e ai siti interni/esterni delle iniziative (Città dell'Olio, Camminata tra gli Olivi, Girolio d'Italia, Recomed/Fiere). Il nuovo sito mostrerà l'intera rete delle città sotto forma di mappa suddivisa per regioni e province, oltre a una barra di ricerca per raggiungere direttamente la pagina dedicata. La scheda della città conterrà tutte le informazioni utili (descrizione, foto, etc.) e una parte dedicata ai luoghi d'interesse (es. museo dell'olio, itinerario/strada dell'olio, frantoio antico, ulivo secolare, paesaggio olivicolo riconosciuto da Unesco) oltre alle informazioni relative alle iniziative come Camminata tra gli Olivi, GirOlio, etc.

Con l'integrazione del magazine nel sito istituzionale sarà inoltre possibile mostrare eventi e news relative alla città in oggetto.

Infine sarà possibile mostrare strutture ricettive/pacchetti turistici consigliati direttamente dagli enti locali.

Il nuovo sito unico sarà collegato a tutti i profili social dell'Associazione. E tutti i contenuti saranno condivisi automaticamente nelle pagine social collegate.

In questa nuova versione sarà integrato ed inserito un mini portale del **Turismo delle Città dell'Olio** sviluppando una piattaforma di sviluppo itinerari specifici e per area con la possibilità di prenotazione diretta.