



Monteriggioni, 01/02/2022  
Prot. nr. 171/MS/bs

**Spett.le Ristorante Porto Fico**  
Via Caracciolo  
84068 Pioppi (SA)  
experienceinfoodandwine@gmail.com

E, p.c.: **Coordinatore regionale Città dell'Olio Campania Carmine Pignata**  
pignata2003@tiscali.it  
**Consigliere nazionale Città dell'Olio Campania Nicolino del Sordo**  
n.delsordo@comunedi flumeri.it

**Oggetto: Comunicazione accesso sezione finalisti Concorso nazionale Turismo dell'Olio  
sezione Ristoranti/Osterie/Pizzerie**

*Spett.le Ristorante,*

Con la presente siamo a comunicarLe che la sua esperienza dal titolo: "Oleoturismo esperienziale. Degusta il nostro olio extra vergine d'oliva San Matteo" rientra tra le 5 finaliste, relativamente alla sezione Ristoranti/Osterie/Pizzerie, del Concorso nazionale Turismo dell'Olio - II° edizione.

Congratulandoci con Lei per l'ottimo risultato ottenuto Le richiediamo la disponibilità per un eventuale incontro, indicativamente nel mese di febbraio/marzo, con una commissione valutativa della nostra Associazione, presso la Sua azienda, in modo da poter verificare direttamente l'esperienza di turismo dell'olio proposta.

Alla fine del mese di marzo verranno decretati i vincitori assoluti per ogni categoria e, presumibilmente, entro la prima settimana di aprile verrà realizzato un grande evento finale di premiazione a Roma.

Il Turismo dell'Olio è un ambito del tutto nuovo che sta prendendo forma assecondando la richiesta di turisti sempre più curiosi ed alla ricerca di occasioni di svago e benessere a contatto con la natura. **A tal fine Le ricordiamo che, a breve, riceverà anche maggiori informazioni per l'accesso al corso di formazione gratuito, organizzato dalla Prof.ssa Roberta Garibaldi in**



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

Segreteria Nazionale | Direzione  
Villa Parigini - Strada di Basciano, 22 | 53035 - Monteriggioni (Si)  
Tel. 0577 329109 | email: info@cittadelloio.it | www.cittadelloio.it



**collaborazione con Unaprol-Coldiretti, a cui la partecipazione al Concorso nazionale Turismo dell'Olio Le darà accesso.** È un'occasione di formazione importante per far fronte alle necessità di questo settore in fase di grande espansione, anche in virtù dell'approvazione, la scorsa settimana, dei Decreti Attuativi della Legge nazionale sull'Oleoturismo.

Per i prossimi mesi abbiamo tante idee ed iniziative da portare avanti in questo settore, anche grazie alla collaborazione fattiva delle tante Città dell'Olio italiane che credono fortemente nella valorizzazione del patrimonio olivicolo nazionale.

Al fine di poter realizzare una grafica personalizzata della Sua esperienza, da veicolare nei nostri canali social e di comunicazione istituzionale, Le chiediamo la disponibilità ad inviarci nr. 5 foto (grandezza minima dell'immagine 1024 x 768 - grandezza massima dell'immagine 1500 x 900) rappresentative dell'esperienza, dell'azienda, oltre quelle in ns. possesso, alla mail: [segreteria@cittadelloio.it](mailto:segreteria@cittadelloio.it).

Nell'augurarci di poter continuare a collaborare insieme cogliamo l'occasione per inviarLe i nostri più cordiali saluti,

f.to Roberta GARIBALDI  
Presidente Giuria nazionale  
Concorso nazionale Turismo dell'Olio

f.to Michele SONNESSA  
Presidente  
Associazione nazionale Città dell'Olio



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

Segreteria Nazionale | Direzione  
Villa Parigini - Strada di Basciano, 22 | 53035 - Monteriggioni (Si)  
Tel. 0577 329109 | email: [info@cittadelloio.it](mailto:info@cittadelloio.it) | [www.cittadelloio.it](http://www.cittadelloio.it)