



ABSTRACT PROGETTO

“PREMITOUR. UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEGLI OLI DOP DEL NORD DELLA PUGLIA” SPECIAL ED. 2023

BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Il progetto denominato “**PremiTour. Un viaggio alla scoperta degli oli della Puglia**” Special edition giunto alla terza edizione intende promuovere la cultura dell’olio extravergine d’oliva in tutte le sue cultivar tipiche **DOP** del nord della Puglia, nel momento della sua massima espressione dalla raccolta sino alla premitura, attraverso l’organizzazione di un tour itinerante su tutto il territorio di Capitanata rivolto a buyers, giornalisti ed esperti del settore con attività e visite nelle aziende con prodotti di qualità DOP (“linee di intervento ed attività C.1 e C.3).

OBIETTIVI DELLA PROPOSTA PROGETTUALE

L’obiettivo del presente progetto è quello di promuovere il territorio del foggiano attraverso la conoscenza e la valorizzazione delle sue eccellenze agro alimentari ed enogastronomiche con particolare attenzione al comparto olio. Le aziende, infatti, appartenenti alla nostra associazione sono le piccole realtà aziendali, spesso familiari ed artigianali, dedite alla produzione e alla diretta commercializzazione del proprio output. Hanno bisogno, pertanto, di una forte spinta alla loro valorizzazione ed alla comunicazione dei processi di innovazione applicati alla lavorazione tradizionale e alla commercializzazione del loro prodotto.

Vogliamo in questo modo facilitare l’incontro fra la domanda da parte di professionisti del settore che ricercano sempre di più prodotti e materie prime a marchi di qualità a km zero e bio e l’offerta delle aziende locali che intendono posizionare il loro prodotti di eccellenza in mercati di nicchia.

In generale, l’iniziativa tendere a raggiungere le finalità statutarie di Only Food, ovvero promuovere il territorio locale attraverso iniziative ed eventi che valorizzino il ricco patrimonio agro-alimentare ed eno-gastronomico regionale, sia a livello nazionale che internazionale. Finalità che ben si sposano con quelle dell’assessorato all’agricoltura della Regione Puglia, come quella di valorizzare e promuovere in Italia ed all’estero l’agroalimentare regionale, attraverso iniziative mirate con maggior attenzione ai prodotti di eccellenza aderenti, in questo caso, al sistema di qualità DOP.

INDICAZIONE DI RUOLI E RESPONSABILITÀ DEI PARTNER COINVOLTI

Il progetto sin qui sintetizzato, così come per le precedenti edizioni, prevede il coinvolgimento di diversi attori del territorio (associazioni, enti, aziende e professionisti), caratteristica tipica che l’associazione dal 2015 detiene nel mettere insieme ed in sinergia pubblico e privato che spesso fanno fatica a comunicare e a coordinarsi.

A.P.S. Only Food



Per ciò che concerne la parte scientifica di informazione e divulgazione del progetto sarà proposta assieme al Dare Puglia, il distretto tecnologico pugliese per l'agroalimentare, che da anni fa da ponte tra l'università e i settori economici., che coinvolgerà docenti universitari e relatori di spicco sulle tematiche riguardanti il comparto olivicolo-oleario DOP.

Alla società Dema Consulting verranno affidate le attività riguardanti analisi, ricerca e coinvolgimento degli esperti del settore oltre a organizzare l'accomodation e l'ospitality per coloro che vengono da zone distanti oltre il 70 km.

Alla società Iagain verrà affidato il ruolo di studio dei mercati papabili e di nicchia per i prodotti delle aziende aderenti all'iniziativa, oltre all'attivazione dell'incontro della domanda e dell'offerta tra i partecipanti all'iniziativa.

Alle associazioni locali di settore (Evo e La Peranzana) coinvolte spetteranno i ruoli di coinvolgimento di esperti e professionisti del settore perché già operanti nel territorio per la promozione e la valorizzazione del prodotto agroalimentare in questione, appunto l'olio.

Alle aziende aderenti spetterà il ruolo di ospitare l'iniziativa e supportarne la buona riuscita, promozione e pubblicizzazione dell'iniziativa progettuale nonché partecipazione dei propri rappresentanti nelle attività previste con il racconto e la guida della propria storia aziendale, i loro metodi di raccolta e premitura e le case history di successo.

All'associazione proponente come nelle precedenti edizioni spetterà il ruolo di coordinamento, di organizzazione delle iniziative e delle degustazioni svolte nelle diverse tappe del tour a scoperta delle aree geografiche (Alto e basso Tavoliere, Gargano e Monti Dauni) oltre a raccogliere i feedback e continuare nel tempo le azioni intraprese.

ARTICOLAZIONE DELLE FASI DEL PROGETTO E DEI TEMPI DI REALIZZAZIONE (TIMESHEET E CRONOPROGRAMMA)

Sono diversi gli eventi, gli incontri e le masterclass che l'associazione organizza dal 2015 per far conoscere, degustare e valorizzare le più di 70 aziende aderenti all'associazione, tutte produttrici. Grazie a queste iniziative, la rete e la sinergia messa in campo tra gli enti pubblici, le imprese e i professionisti, ha permesso ad Only Food di creare e promuovere un brand territoriale che vuole, ad oggi, rappresentare tutto il comparto agro-alimentare ed eno-gastronomico come attrattivo e volano dell'economia locale foggiana. Quale allora miglior prodotto del paniere completo e variegato delle aziende associate, se non quelle appartenenti al comparto oleario, prodotto che esalta appieno le diversità climatiche e geografiche della Regione Puglia? Una regione con un territorio così vasto e diversificato che può permettersi di avere diverse cultivar da zona a zona, dal nord al sud, dal foggiano al salentino. Infatti, i diversi incontri toccheranno alcune delle aziende selezionate per area geografica regionale per offrire la possibilità ai partecipanti di poter godere e meglio comprenderne la differenza. Ciò, infatti, non esclude l'ipotesi che il target interessato partecipi a tutte le tappe e a fare un vero

A.P.S. Only Food

Sede Legale - Via Telesforo, 130, 71122 – Foggia – C.F. 94100420713 - P. Iva 04403410717
Sede Operativa – Via Ugo La Malfa n. 8 - Foggia
info@onlyfood.org - www.onlyfood.org - www.facebook.it/aponlyfood - pec@pec.onlyfood.org
Tel/Fax 0881/202892 - Cell 329/1564951



e proprio percorso su questo meraviglioso prodotto dalle caratteristiche organolettiche inconfondibili e che travolge tutti gli organi sensoriali.

Titolo del tour: **#premitour, viaggio alla scoperta degli oli del nord della Puglia**

Programma tour in programma dal 13 al 16 novembre

AREE GEOGRAFICHE COINVOLTE

- 1) FOGGIA
- 2) MONTI DAUNI/ALTO TAVOLIERE
- 3) GARGANO
- 4) BASSO TAVOLIERE

PROGRAMMA

Lunedì 13/11 – Foggia

- Ore 16.00 – Arrivo a Foggia – sistemazione ed accoglienza;
- Ore 16.30 – Visita azienda MIPA e degustazione prodotti locali;
- Ore 19.30 – rientro e pernottamento.

Martedì 14/11 – MONTI DAUNI/ALTO TAVOLIERE

- Ore 8.30 – Partenza per San Severo e visita azienda “Mio Padre è un albero” - Merenda in campo;
- Ore 11.30 - Partenza per Lucera e visita azienda “Bio Ricci”;
- Ore 12.30 – Show-cooking e degustazione a cura dell’Istituto Alberghiero Einaudi di Foggia;
- Ore 16.00 – Partecipazione incontro internazionalizzazione e B2B Camera di Commercio;
- Ore 20.00 – Rientro, cena e pernottamento.

Mercoledì 15/11 - GARGANO

- Ore 8.30 – Partenza per Vieste e visita aziende;
- Ore 12.00 – Degustazione e show-cooking e incontro con ristoratori di Vieste;
- Ore 15.30 – Partenza per Vico e visita azienda Oleificio Fiorentino, degustazione paposcia e prodotti “Agrumi Vecera”;
- Ore 20.00 – Rientro e pernottamento.

Giovedì 16/11 - BASSO TAVOLIERE

- Ore 8.30 - Partenza per Borgo Incoronata e visita azienda Oleificio Cericola;
- Ore 12.00 – Percorso enogastronomico a cura dell’Istituto Alberghiero Einaudi di Foggia;
- Ore 13.30 – saluti partecipanti, consegna gadget e rientro.

A.P.S. Only Food

Sede Legale - Via Telesforo, 130, 71122 – Foggia – C.F. 94100420713 - P. Iva 04403410717
Sede Operativa – Via Ugo La Malfa n. 8 - Foggia
info@onlyfood.org - www.onlyfood.org - www.facebook.it/aponlyfood - pec@pec.onlyfood.org
Tel/Fax 0881/202892 - Cell 329/1564951



CRONOPROGRAMMA

ATTIVITA'	ago-23	set-23	ott-23	nov-23	dic-23	gen-24
Coordinamento e organizzazione	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow	Yellow
Coinvolgimento partecipanti	Green	Green				
Piano di comunicazione		Blue	Blue	Blue		
Ufficio stampa		Orange		Orange		
Tour			Grey			
Diffusione dei risultati				Blue		
Feedback e attività successive					Blue	Blue
Rendicontazione				Grey		

PARTNER ED AZIENDE COINVOLTE IN FASE DI PROGETTAZIONE:

1. DARE SCRL

Il D.A.Re. scrl è un distretto tecnologico promosso dalla Regione Puglia che facilita il processo di trasferimento tecnologico tra il sistema della ricerca e il settore agroalimentare pugliese.

La proposta del DARE si articola in tre specifiche linee:

- DARE si propone di progettare e sviluppare, in partnership con imprese e centri di ricerca, progetti di ricerca industriale e sviluppo pre-competitivo tesi a soddisfare specifici bisogni aziendali, in risposta ai programmi di finanziamento regionale, nazionale ed internazionale;
- Trasferimento tecnologico dei risultati della ricerca e dell'innovazione al sistema delle imprese al fine di elevarne le performance competitive e di favorire l'apertura di nuovi mercati ad elevato valore aggiunto;
- Creazione di partenariati per la partecipazione a bandi comunitari, nazionali e regionali offrendo esperienza e risorse aggiuntive per ottenere un sensibile aumento della partecipazione alle nuove proposte.

2. ASSOCIAZIONE LA PERANZANA

L'associazione "La Peranzana" nasce per valorizzare e diffondere la conoscenza dell'oliva Peranzana e di un intero territorio quello dell'Alto Tavoliere. Per questo accoglie produttori piccoli e grandi, frantoiani, agronomi, rivenditori di prodotti agricoli specializzati e tanti appassionati perché stare insieme è ricchezza e opportunità di crescita.

3. ASSOCIAZIONE EXCELLENCE EVO

A.P.S. Only Food



L'associazione si occupa di promozione e conoscenza delle tecniche legate al mondo dell'olio dai corsi di assaggio a quelli per diventare frantoiani. L'Associazione, inoltre, punta a tutelare gli interessi e la qualificazione professionale dei Capi Panel.

4. DEMA CONSULTING

Società che si occupa di progettazione, formazione e consulenza aziendale. La nostra missione sono le aziende Italiane, tutte. Consulenza per lo sviluppo tecnologico hardware, o di piattaforme e-commerce, servizi marketing e social media.

5. IAGAIN

Società che si occupa di sviluppare i piani di posizionamento delle aziende sui mercati internazionali grazie ad un team interno di lunga esperienza, in grado di assisterle a 360 gradi e specializzata nel commercio internazionale per le aziende agro-alimentari e vinicole.

6. MIO PADRE È UN ALBERO – SAN SEVERO (FG)

Dalla nostra esperienza centenaria, dalla lavorazione attenta della terra e dei suoi ulivi, nascono i frutti di Mio Padre è un Albero. Le olive pregiate offerte dai nostri alberi e il grano duro selezionato sapientemente, sono i frutti dai quali ricaviamo i prodotti della nostra dispensa, per servirli direttamente sulle vostre tavole. Mio Padre è un Albero è l'Olio Monovarietale di Peranzana, unico per le sue caratteristiche organolettiche e territoriali. L'oliva di Peranzana viene separata dalle altre olive sin dalla raccolta. Il risultato è un Olio Monovarietale di Peranzana al 100%.

7. PODERE SERRAGLIO – SAN SEVERO (FG)

In Podere Serraglio coltiviamo e curiamo la terra, per ottenere quei prodotti con la qualità che hai sempre sognato di avere sulla tua tavola. Siamo un'Azienda Agricola Biologica che da un pezzo di terra, ha creato una nuova opportunità alimentare: il Biologico. Dalla semina al prodotto finale, tutto avviene sotto la supervisione di Pasqua Attanasio, ceo di Podere Serraglio. Dalla semina al prodotto finale, tutto avviene grazie a queste mani e sotto gli stessi occhi. Il Biologico non è casualità, è l'atto d'amore per la nostra terra, per noi. Per te.

8. OLEIFICIO FIORENTINO VICO (Fg)

Nato in una famiglia che dal 1917 a Vico del Gargano possiede un oleificio e porta avanti la tradizione dei mastri oleari, Fiorentino Nicola ha realizzato Chérie, l'Olio Extravergine di oliva monocultivar Ogliarola Garganica. Chérie è anche olio aromatizzato, verdure sott'olio, olive da tavola e, recentemente, anche una ampia linea cosmetica per viso, corpo e capelli.

9. OLEIFICIO CERICOLA – BORGHI INCORONATA (Fg)

Sito nella contrada di Borghi Incoronata, Foggia, da anni coniuga la tradizione con l'innovazione. L'azienda familiare, guidata dal Mastro Oleario Pietro Leone, per aumentare l'eccellenza del prodotto, ha deciso di introdurre 2 innovazioni tecnologiche chiave:

A.P.S. Only Food



- dal 2017 la Scavallatrice New Holland per la raccolta degli oliveti superintensivi, la prima della provincia di Foggia, grazie a questa macchina si è in grado di raccogliere in sole due ore un ettaro di oliveto;
- dall'altra la molitura avviene con la lavorazione denocciolata per mezzo della MOLIDEN-LEONE, questo sistema innovativo, brevettato da Pietro Leone e i suoi figli, consente di ottenere il nocciolino di qualità superiore rispetto a quello ottenuto da sanse, e l'olio denocciolato contiene l'80% in più di fenoli rispetto al frangitore e molte più sostanze aromatiche.

10. FUTURA - AZ. AGRICOLA DI TROITO GIUSEPPINA

Miliora è una giovane azienda agricola biologica con una visione di futuro. Per noi qualità è meglio di quantità e sostenibilità ambientale e sociale sono un pensiero fisso.

Le scelte che noi tutti facciamo ogni giorno hanno un impatto sull'ambiente, sulla società e sulla vita futura dei nostri figli e scegliere cosa mangiare è, tra tutte le scelte, l'atto più militante, nobile, politico e civile che ci sia concesso.

Il marchio di certificazione FSC garantisce che l'intera filiera legno-carta certificata per i suoi standard derivi da una gestione forestale rispettosa dell'ambiente, socialmente utile ed economicamente sostenibile.

11. AZIENDA AGRICOLA VECERA

L'azienda Agricola Vecera Luigi è un progetto giovane basandosi su un connubio perfetto tra innovazione e tradizione, tramandata da tre generazioni di agricoltori. Protagonisti della nostra azienda sono l'Arancia del Gargano IGP "varietà biondo comune" e il Limone Femminello del Gargano IGP, due semplici ingredienti che caratterizzano la genuinità dei nostri prodotti senza tralasciarne il gusto nati dal "blend" della passione sulla tradizione agrumaria di Michela originaria di Rodi e dalla dedizione agli agrumi di Luigi. La produzione di questi deliziosi frutti in parte viene destinata alla vendita del prodotto fresco in Italia e all'estero mentre la restante parte viene trasformata in marmellate, succo d'arancia e bevande gassate.

12. AZIENDA AGRICOLA BIORICCI

L'azienda situata nella Daunia (Puglia settentrionale), precisamente in agro di Lucera, ha come principale obiettivo la valorizzazione delle varietà autoctone ponendo al centro del proprio lavoro il rispetto per la terra, la storia e la cultura enogastronomica del proprio territorio.

L'azienda agricola dal 2018 è a tutti gli effetti un'azienda certificata biologica affermando così la nascita del nostro marchio BIORICCI.

Foggia, 09/10/2023



A.P.S. Only Food