



ooi
oliofficina

illustrazione di Lavinia Fagiuoli

IL FRANTOIO PIÙ BELLO

CONTEST PRIMA EDIZIONE

OLIOFFICINA Srl - Società Unipersonale
Sede operativa e redazione: Via Giovanni Rasori 9
20145 Milano, Italia, tel. +39 02.84.65.223
Sede legale: Via Francesco Brioschi 86
20141 Milano, Italia - P.iva e C.F. 07567210963
amministrazione@oliofficina.it

Olio Officina Festival www.oliofficina.com posta@oliofficina.com
Olio Officina Magazine www.oliofficina.it redazione@oliofficina.it
Olio Officina Edizioni www.oliofficina.eu edizioni@oliofficina.eu

REGOLAMENTO

ARTICOLO 1

Dopo l'esperienza dell'edizione pilota, la rivista **Olio Officina**, sia nella versione web, sia nella versione cartacea, entrano nel vivo con la **prima edizione ufficiale del contest "Il frantoio più bello"**, rivolto a frantoiane e frantoiani che abbiano investito non solo in macchinari e attrezzature, puntando sulla qualità delle produzioni, ma anche in soluzioni architettoniche e d'arredo innovative e originali, puntando di conseguenza anche su qualità estetiche e funzionali, al fine di mettere in giusto risalto il valore della bellezza dei propri frantoi.

La finalità del contest, ideato dall'oleologo Luigi Caricato per Olio Officina, non è fine a se stessa, ma attraverso tale iniziativa si intende stimolare gli imprenditori a investire in bellezza, anche perché curare e valorizzare il bello è un modo concreto per contribuire a migliorare il luogo di lavoro, prestando attenzione al benessere dei lavoratori e rendendo sempre più virtuoso il percorso che conduce a una qualità totale e sostenibile, verso cui idealmente è bene aspirare, coltivando nel contempo l'etica della bellezza nel pieno rispetto per l'ambiente.

Tale approccio vuole perciò indirizzare il settore verso un'evoluzione della propria visione di frantoio che consideri, oltre alla qualità dell'olio prodotto, anche l'impatto visivo e la funzionalità stessa dei frantoi, riconoscendoli come luoghi in cui il senso della tradizione rimane ma si coniuga con l'innovazione e il con rispetto per l'ambiente, spingendo così le aziende a un miglioramento continuo e ininterrotto.

ARTICOLO 2

Possono partecipare al contest tutti i titolari di frantoi per olive, di qualsiasi Paese produttore.

Al fine di valorizzare tutti i partecipanti del contest, si è deciso di articolare il processo di valutazione in due distinte categorie: minimalismo innovativo e progetti ad alto impatto.

La prima categoria - del minimalismo innovativo - è dedicata ai frantoiani che hanno saputo trasformare e migliorare i propri spazi con interventi essenziali, utilizzando risorse limitate ma ricorrendo a soluzioni creative originali, concepite a partire da una ridotta disponibilità di budget. La giuria valuterà in questo caso l'ingegno e la capacità di ottenere il massimo risultato estetico e funzionale con il minimo intervento, dimostrando che la bellezza può emergere anche con risorse contenute.

La seconda categoria - dei progetti ad alto impatto - comprende invece i progetti dei frantoiani che hanno effettuato investimenti significativi allo scopo di creare o ridefinire i propri spazi, integrando architettura, design e tecnologia per creare strutture di eccellenza. In questo caso la giuria prenderà in considerazione l'impatto complessivo dei progetti e la capacità di rappresentare un modello virtuoso per il settore.



REGOLAMENTO

ARTICOLO 3

Per partecipare al contest "Il Frantoio più bello", è necessario compilare il modulo di iscrizione, fornendo tutte le informazioni richieste, relative al frantoio e allegando la documentazione necessaria per la valutazione. **L'iscrizione è subordinata al pagamento di una quota di registrazione di 200,00 euro + IVA (244,00 euro).**

Intestato a: Olio Officina Srl – Società Unipersonale, via Francesco Brioschi 86 – 20141 Milano, IT
Banca: Intesa San Paolo, Milano
IBAN: IT63S0306909521100000000873
Codice SWIFT (o BIC): BCITITMM
Causale: Contest Il frantoio più bello

Non saranno ammessi al concorso le aziende non in regola con il pagamento della quota di iscrizione. Si invitano le aziende partecipanti a inviare il modulo d'iscrizione e la ricevuta di pagamento all'indirizzo posta@olioofficina.com

ARTICOLO 4

Le frantoiane e i frantoiani che intendano candidare il proprio frantoio/oleificio dovranno indicare tutti i dettagli relativi alla esatta collocazione dell'opificio, riportando indirizzo, comune, provincia, regione, paese di appartenenza, nonché il relativo sito internet e la persona di riferimento.

ARTICOLO 5

Si richiede altresì, a quanti intendano candidare il proprio frantoio al contest "Il frantoio più bello", di comunicare nel dettaglio ogni utile informazione relativa alla propria struttura operativa: metodo (o metodi) di estrazione, numero di linee produttive presenti; e di segnalare inoltre se si effettua servizio di contoterzismo e/o confezionamento, e di indicare le diverse aree dedicate alla produzione e fruizione del prodotto oleario.

Più precisamente, qualora presenti nella struttura, andrebbero considerate le diverse aree di produzione e fruizione di un frantoio, quali showroom, spazio degustazione, accoglienza/area turistica, shop aziendale, laboratori per il pubblico, eventuale laboratorio di analisi, sala panel, sala degustazione per il pubblico, sala convegni, emeroteca/biblioteca, museo o spazi espositivi da adibire a mostre e divulgazione, altro se presente.

*fare riferimento al vademecum in allegato contenente tutte le informazioni richieste



REGOLAMENTO

ARTICOLO 6

Per la valutazione dei frantoi in concorso, si richiede espressamente l'invio di ogni materiale fotografico e/o video utile a evidenziare tutti i pregi della struttura, inclusa l'eventuale pianta di progettazione architettonica del frantoio, all'indirizzo **posta@oliofficina.com**. I contenuti dovranno essere raccolti in una cartella ZIP e inviati tramite WeTransfer o altro drive. La cartella andrà rinominata come segue: **ContestFrantoio2025_nome_azienda**.

ARTICOLO 7

L'adesione al contest Il frantoio più bello va presentata contestualmente a quanto richiesto per la partecipazione entro e non oltre il **giorno 3 dicembre 2025**. La documentazione da allegare, necessaria per la valutazione, va inoltrata all'indirizzo di posta elettronica posta@oliofficina.com, o, in caso di materiale cartaceo, all'indirizzo della Redazione di Olio Officina: via Giovanni Rasori 9 - 20145 Milano.

ARTICOLO 8

La giuria, composta da un nucleo di soggetti professionalmente adatti a valutare i diversi aspetti che costituiscono la struttura frantoio, esprimerà il proprio responso che sarà comunicato sul portale di informazione della rivista Olio Officina. Si consiglia di iscriversi, se non si è già iscritti, alla newsletter gratuita di Olio Officina, al link <https://www.oliofficina.it/nw/iscrizione-newsletter.htm>

ARTICOLO 9

La premiazione si svolgerà nell'ambito della quindicesima edizione dell'Olio Officina Festival, in programma nel 2026. Al frantoio vincitore, nonché ai finalisti, sarà dedicato un servizio giornalistico speciale, a loro riservato. Il vincitore del contest avrà un proprio spazio all'interno della manifestazione in cui potrà presentare il proprio frantoio e le relative produzioni.

ARTICOLO 10

L'Organizzazione del contest "Il frantoio più bello" si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento, ove ciò si rendesse necessario.

Per altre informazioni scrivere a posta@oliofficina.com



VADEMECUM CONTENUTI

RIFERIMENTI FRANTOIO

NOME AZIENDA

VIA

CAP

CITTÀ

PROVINCIA

NAZIONE

VS RIFERIMENTO (sig.ra/sig.)

TEL./CELL.

E-MAIL

SITO INTERNET

STRUTTURA OPERATIVA

METODI DI ESTRAZIONE

NUMERO DI LINEE PRODUTTIVE

SERVIZIO DI CONTROTERZISMO / CONFEZIONAMENTO IN LOCO

sì

no

LOCALI FRANTOIO

La lista sottostante funge da linea guida per l'identificazione dei spazi presenti nel proprio frantoio.

Qualora fossero presenti altre tipologie di spazi, specificarne la destinazione d'uso.

Specificare nei contenuti selezionati la funzione di ogni spazio ritratto tramite descrizione per poterne fruire al meglio.

AREE DI PRODUZIONE / LABORATORIO DI ANALISI

AREA ACCOGLIENZA / SHOWROOM / SHOP AZIENDALE / AREA DEGUSTAZIONE / LABORATORIO PER IL PUBBLICO

SALA PANEL / CONVEGNI / DIVULGAZIONE PER IL PUBBLICO

MUSEO / SPAZI ESPOSITIVI / EMEROTECA / BIBLIOTECA

+ ALTRO

CONTENUTI MULTIMEDIALI

FOTO / VIDEO / PIANTA ARCHITETTONICA / DESCRIZIONI DETTAGLIATE / ALTRO



Contest

Il frantoio più bello

MODULO DI PARTECIPAZIONE

MARCHIO AZIENDALE

RAGIONE SOCIALE

Dati per intestazione fattura

VIA

CAP

CITTÀ

PROVINCIA

NAZIONE

P.IVA

C.F.

CODICE UNIVOCO

TEL./CELL.

E-MAIL

SITO INTERNET

VS RIFERIMENTO (sig.ra/sig.)

TOTALE DA VERSARE: €

DATI COORDINATE BANCARIE OLIO OFFICINA

Intestatario: Olio Officina Srl – Società Unipersonale, via Francesco Brioschi 86 – 20141 Milano, Italia

Banca: Intesa San Paolo, Milano

IBAN: IT63S0306909521100000000873

Codice SWIFT (o BIC): BCITITMM

Causale: Contest Il frantoio più bello

MODALITÀ DI PAGAMENTO In caso di bonifico internazionale, le spese bancarie sono a totale carico dell'azienda partecipante al concorso, la quale dovrà scegliere la soluzione OUR, con commissioni interamente a carico dell'ordinante.

TUTELA DELLA PRIVACY Ai sensi della tutela della Privacy desideriamo informarLa che al fine di fornirLe i servizi richiesti, e in Suo favore, Olio Officina Srl-Società Unipersonale potrà disporre dei dati personali che La riguardano (dati già acquisiti o ancora da acquisire, alcuni dei quali ci debbono essere da Lei forniti) e che i Suoi dati personali saranno inseriti all'interno della nostra banca dati e verranno trattati conformemente al Regolamento generale sulla protezione dei dati personali (UE) 2016/679 "Reg. (UE) 2016/679" e, ove applicabile, alla legislazione del paese in cui i dati dovrebbero essere raccolti.

Assenso trattamento dei dati

SÌ NO

Assenso all'invio newsletter di OlioOfficina.it e comunicazioni su eventi e pubblicazioni di Olio Officina

SÌ NO

Data

Firma



SCHEDA AZIENDALE

NEL CASO DI DITTE INDIVIDUALI, O A CARATTERE FAMILIARE

NOME DELL'AZIENDA

RAGIONE SOCIALE DELL'AZIENDA

NOME E COGNOME DEL/I TITOLARE/I

NEL CASO DI COOPERATIVE, O CONSORZI

NOME DELL'AZIENDA

RAGIONE SOCIALE DELL'AZIENDA

NOME E COGNOME DEL PRESIDENTE
DELLA COOPERATIVA O CONSORZIO

NUMERO DEI SOCI

NEL CASO DI AZIENDE COMMERCIALI

NOME DELL'AZIENDA

RAGIONE SOCIALE DELL'AZIENDA

NOME E COGNOME DELLA PERSONA DI RIFERIMENTO,
CON INDICAZIONE DEL RUOLO RICOPERTO

INDIRIZZO OPERATIVO DELL'AZIENDA

VIA, VIALE, CORSO, PIAZZA, LOCALITÀ, CONTRADA

NUMERO CIVICO

CAP

CITTÀ/COMUNE

PROVINCIA

PAESE

NUMERO TELEFONO (CON PREFISSO INTERNAZIONALE)

SITO INTERNET

EMAIL

MARCHI AZIENDALI

ANNO DI FONDAZIONE

SUPERFICIE COLTIVATA A OLIVO (IN ETTARI) TOTALE

IMBOTTIGLIAMENTO AZIENDALE SÌ NO

NUMERO DI GAMME DI OLI IN COMMERCIO

NUMERO COMPLESSIVO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

DESCRIZIONE DEL FRANTOIO

TUTELA DELLA PRIVACY Ai sensi della tutela della Privacy desideriamo informarLa che al fine di fornirLe i servizi richiesti, e in Suo favore, Olio Officina Srl-Società Unipersonale potrà disporre dei dati personali che La riguardano (dati già acquisiti o ancora da acquisire, alcuni dei quali ci debbono essere da Lei forniti) e che i Suoi dati personali saranno inseriti all'interno della nostra banca dati e verranno trattati conformemente al Regolamento generale sulla protezione dei dati personali (UE) 2016/679 "Reg. (UE) 2016/679" e, ove applicabile, alla legislazione del paese in cui i dati dovrebbero essere raccolti.

Assenso trattamento dei dati SÌ NO

Data

Firma e timbro
