

D5.5.2 Organizzazione eventi

La Camera di Commercio ha pianificato l'organizzazione di numerosi eventi con la partecipazione di produttori locali, al fine di promuovere il network mediante organizzazione di eventi scientifici e di divulgazione.

A tal fine sono stati definiti gli elaborati e i documenti preliminari per l'organizzazione degli interventi (risultanze di progetto, slide, format, ecc.).

Scopo degli eventi è quello di promuovere l'adesione al network e di promuovere la valorizzazione e la commercializzazione delle produzioni locali, dando un respiro anche in ambito internazionale.

In data 24 giugno è stato organizzato un evento in collaborazione con il Comune di Trinitapoli all'interno di "Merenda in oliveta" dell'Associazione "Città dell'olio" quale primo evento promozionale del progetto.

L'attività ha promosso la qualità degli oli di cui al progetto AON attraverso incontri mirati sia con i produttori che i consumatori, anche mediante assaggi guidati e promozione con prodotti tipici del territorio (es. bruschetta con olio evo).

Nei giorni dal 12 al 15 luglio, la Camera di Commercio ha organizzato, in collaborazione con la Camera di Commercio italiana per la Germania, incontri di conoscenza degli oli aderenti al progetto AON con i buyer tedeschi, finalizzati alla conoscenza degli oli, del territorio e dei produttori.

Dal 28 al 31 luglio si è svolta in due incontri organizzati con la Camera di Commercio italiana di Lione, in Francia, una degustazione al pubblico dedicata ai consumatori lionesi: il primo all'interno di un supermercato di prodotti BIO ed il secondo sui 30 migliori ristoranti italiani a Lione.

Protagonisti della promozione, interamente dedicata al mercato francese, sono state due cultivar tipiche del territorio foggiano: Coratina e Peranzana i cui oli EVO e BIO sono il frutto di un'attenta e produzione olivicola delle migliori aziende del territorio della Daunia aderenti al Progetto AON.

In data 30 agosto è stata organizzata presso il Castello di Torremaggiore, in provincia di Foggia, una Masterclass rivolta a blogger, influencer e importatori svizzeri, attraverso il supporto della Camera di Commercio Italiana per la Svizzera, con lo scopo di raccontare il territorio, la cultura e la gastronomia e che abbiano come filo conduttore l'olio extravergine d'oliva e l'importanza che l'olio riveste nella dieta mediterranea. All'evento, on line, hanno partecipato aziende aderenti al progetto AON; un assaggiatore professionista ha assaggiato e descritto gli oli spediti in Svizzera.

In data 24 novembre, le aziende aderenti al progetto e protagoniste della masterclass, hanno svolto il primo incontro b2b con un operatore svizzero, selezionato dalla Camera di Commercio italiana per la Svizzera. A questo, seguiranno altri incontri b2b, in programma nel mese di dicembre 2021.

In data 23 novembre, in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana per la Francia di Lione, è stata organizzata una Masterclass presso l'atelier privato con cucina a vista dello chef Antonello Cabras dell'Accademia Garofalo, per promuovere e aumentare la presenza dell'olio EVO sul mercato francese. All'evento ha partecipato un panel selezionato di importatori agroalimentari, operatori gastronomici, ristoratori, proprietari di gourmet shop, supermercati e un importante giornalista della gastronomia francese.

Nell'ambito della settimana della Cucina Italiana, in programma dal 30 novembre fino al 6 dicembre 2021, in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana in Danimarca (Danitacom), si è svolta la Settimana "Authentic Olive Net" presso la ristorazione locale, dedicata alla valorizzazione dell'olio EVO (Peranzana e Coratina). L'evento di promozione ha avuto luogo presso 5 ristoranti italiani di alto livello di Copenaghen, che hanno offerto in degustazione a tutti i clienti un assaggio degli oli d'oliva delle aziende selezionate (distribuiti equamente tra i ristoranti partecipanti).

L'evento era rivolto ad un pubblico BtoC, con una promozione collaterale ai ristoratori partecipanti, per far apprezzare il valore degli oli, e una eco sulla stampa locale e specializzata.

Con il supporto di Promos Italia, agenzia nazionale del sistema camerale che supporta le imprese italiane nei processi di internazionalizzazione, la Camera di Commercio di Foggia ha inoltre organizzato in Giappone, eventi per promuovere l'olio evo AON.

Si è partiti il 1 dicembre con l'obiettivo di far conoscere prodotti e produttori in un primo meeting online.

Le imprese aderenti al progetto AON hanno avuto la possibilità di presentare il proprio prodotto, spedito dalla Camera di Commercio, supportati da un interprete giapponese, in una sessione online in diretta.

Ai 18 buyer, sono inoltre state inviate le campionature degli oli, che la Camera di Commercio ha raccolto, per favorire l'approfondimento e il tasting degli oli descritti.

L'ultima fase ha previsto l'incontro, on line, con i buyer che hanno partecipato alla presentazione e ricevuto i campioni e con i quali è possibile avviare riflessioni di carattere promozionale oltre che arricchire con osservazioni l'attività di degustazione.