

PROCEDURA EX ART. 50 CO. 1 LETT. B). Progetto e affidamento del servizio di pianificazione e realizzazione di attività di promozione della Regione Puglia – Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale nell’ambito dell’evento “EVOLIO EXPO - Fiera dell’Olivicoltura e dell’Olio EVO del Mediterraneo”, 29-31 gennaio 2026. CIG: BA1085351D - CUP: B39I24000100002. CONTRATTO

L’anno duemilaventisei il giorno ventotto del mese di gennaio,

tra

La Regione Puglia Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale - Sezione Coordinamento dei Servizi Territoriali, con sede in Bari, Lung.re N. Sauro, 45/47, C.F. 80017210727, rappresentata dalla Dott.ssa Rosella Anna Maria Giorgio, in qualità di Dirigente della Sezione Coordinamento Servizi Territoriali nel seguito per brevità definita anche “Amministrazione”,

e

Associazione Nazionale Città dell’Olio con sede legale in Strada di Basciano, 22 53035 Monteriggioni (SI), P. IVA 00883360703 rappresentata dal Sig. Sonnessa Michele, in qualità di Legale Rappresentante, nel seguito per brevità definito anche “Fornitore” e “Impresa”;

Visto il D.lgs. 36/2023 ed in particolare l’art. 50 comma 1, lett b);

Preso atto che l’affidamento e l’esecuzione dei contratti deve avvenire nel rispetto dei principi di cui al Libro I, Parti I e II, e quindi nel rispetto della digitalizzazione del ciclo di vita dei contratti;

Dato atto che a seguito di Trattativa Diretta n. 5979649, espletata mediante piattaforma MePA, è pervenuta l’offerta entro il termine fissato nel giorno 20/01/2026 ore 12.00;

Richiamata la determina di affidamento n. 8 del 27/01/2026 “CIG: BA1085351D - CUP: B39I24000100002 D.G.R. n. 53 del 05/02/2024, successive modifiche D.G.R. n. 1254 del 09/09/2024, D.G.R. n. 687 del 29/05/2025, D.G.R. n. 1432 del 07/10/2025 “Programma di promozione dei prodotti agroalimentari pugliesi di qualità ed educazione alimentare. Triennio 2024-2026”. Approvazione progetto e affidamento del servizio di pianificazione e realizzazione di attività di promozione della Regione Puglia – Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale nell’ambito dell’evento “EVOLIO EXPO - Fiera dell’Olivicoltura e dell’Olio EVO del Mediterraneo”, 29-31 gennaio 2026.”.

Articolo 1

Definizioni

1. I termini tecnici contenuti nel presente Contratto Esecutivo hanno il significato specificato nell’offerta tecnica ed economica, salvo che il contesto delle singole clausole disponga diversamente.

2. Il presente Contratto Esecutivo è regolato in via graduata:

- dalle disposizioni del presente atto e dai suoi allegati incluso gli atti di gara anche se non materialmente allegati, che costituiscono la manifestazione integrale di tutti gli accordi intervenuti tra il Fornitore e l’Amministrazione, relativamente alle attività e prestazioni contrattuali;
- dalle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 36/2023;
- dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato.
- dal Decreto Interministeriale 22 luglio 2014 e s.m.i. e Circolare n. 35 del 24 dicembre 2014;
- dal Decreto Ministero della Transizione Ecologica 19 ottobre 2022.

Articolo 2

Valore delle premesse e degli allegati

1. Le premesse di cui sopra, gli atti e i documenti richiamati nelle medesime premesse e nella restante parte del presente atto, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Contratto Esecutivo.
2. Costituiscono, altresì, parte del presente Contratto Esecutivo:
 - Offerta tecnica ed economica, allegato e parte integrante del presente atto;
 - Codice di comportamento adottato dalla Regione Puglia.

Articolo 3

Oggetto del Contratto

1. Il presente Contratto Esecutivo definisce i termini e le condizioni che regolano la prestazione in favore della Amministrazione da parte del Fornitore riguardante il servizio di pianificazione e realizzazione di attività di promozione della Regione Puglia – Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale nell'ambito dell'evento "EVOLIO EXPO - Fiera dell'Olivicoltura e dell'Olio EVO del Mediterraneo", 29-31 gennaio 2026;
2. Le predette prestazioni dovranno essere svolte con le modalità ed alle condizioni stabilite nel presente Contratto Esecutivo, all'offerta tecnica ed economica presentata dal Fornitore ed acquisita digitalmente mediante piattaforma MePa a seguito di trattativa diretta RDO n. 5979649.
3. L'Amministrazione, ai sensi e per effetto dell'art. 120 del D.Lgs. 36/2023, si riserva la facoltà di apportare un aumento o una diminuzione nell'esecuzione del contratto fino alla concorrenza di un quinto, in più o in meno, del corrispettivo complessivo del presente contratto.

Articolo 4

Efficacia e Durata

1. Il presente Contratto Esecutivo ha validità dalla data di sottoscrizione, salvi i casi di risoluzione o recesso ai sensi dell'art. 122 del D.Lgs. 36/2023, fino alla conclusione del servizio, di cui all'offerta tecnica ed economica.
2. Le prestazioni oggetto del presente appalto, come specificatamente elencate nell'offerta tecnica ed economica a cui integralmente si rinvia, dovranno essere rese a far data dal perfezionamento del contratto a seguito dell'adozione della determinazione di affidamento.
3. Il Contratto Esecutivo si intenderà concluso al ricevimento della Relazione di esecuzione finale da parte dell'Impresa, e comunque non oltre un mese dalla conclusione del servizio fieristico programmato per il 31 gennaio 2026.

Articolo 5

Proprietà

1. Il Fornitore garantisce la piena proprietà dei materiali, dispositivi o soluzioni tecniche o di altra natura utilizzati per l'esecuzione della prestazione a farsi e dichiara che tali suoi diritti sono liberi da vincoli o diritti a favore di terzi.

Articolo 6

Erogazione delle prestazioni

1. Il Fornitore ha l'obbligo di erogare le prestazioni di cui al precedente art. 3 in favore dell'Amministrazione entro i termini e secondo modalità e condizioni previste nell'offerta tecnica ed economica, pena l'applicazione delle penali di cui oltre.

Articolo 7

Gestione del Contratto Esecutivo

1. Nell'esecuzione del presente Contratto Esecutivo, l'interfaccia del Fornitore con l'Amministrazione è

rappresentata dal Responsabile Esecutivo nominato dal Fornitore. Il Fornitore comunicherà all'Amministrazione i dati relativi al soggetto referente per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali (Rappresentante del Fornitore), diversamente si intenderà come Responsabile Esecutivo il sottoscrittore del presente contratto.

2. Le attività tecniche e amministrative di supervisione e controllo della corretta esecuzione del presente Contratto Esecutivo, in relazione ai servizi richiesti, sono svolte dalla Amministrazione nella persona del Direttore dell'Esecuzione dell'Appalto (D.E.C), Dott. Vincenzo Piragina.

3. Il Responsabile dell'esecuzione del Fornitore dovrà interfacciarsi con il Direttore dell'Esecuzione dell'Ente, incaricato del monitoraggio e del controllo delle prestazioni, fornendo tutte le informazioni e documentazioni necessarie al completo controllo tecnico-amministrativo-contabile delle prestazioni erogate in attuazione del presente contratto. In ogni caso, fatte salve le funzioni autonomamente svolte dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto, alla fattispecie teste descritta, si applicheranno, in quanto compatibili, le disposizioni di cui al D.Lgs. 36/2023.

Articolo 8

Consegna

1. La consegna, intendendo con questo termine l'insieme delle prestazioni finali e/o intermedie erogate, dovrà essere effettuata dal Fornitore entro i termini indicati nell'offerta tecnica, dovrà essere completa e da effettuarsi secondo le modalità indicate dall'Amministrazione.

3. Il servizio dovrà essere realizzato con attrezzature e materiali accessori che risultino necessari al completamento della stessa e che dovranno ritenersi compresi nel prezzo complessivo.

4. La consegna non solleva l'Impresa dalle responsabilità derivanti da vizi, apparenti e occulti, ancorché riscontrati successivamente alla consegna.

Articolo 9

Innovazioni e varianti

1. La Regione Puglia – Dipartimento Agricoltura si riserva la facoltà di chiedere varianti “non significative” al progetto approvato e di poter modificare le prestazioni richieste, in tal caso, previa comunicazione da parte dell'Amministrazione, tali costi non saranno riconosciuti.

2. L'azienda appaltatrice non potrà compiere innovazioni o apportare varianti significative alle prestazioni richieste, rispetto a quanto previsto nel progetto e nel presente contratto, se non in accordo con il l'Amministrazione e comunque nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 36/2023.

3. Qualora innovazioni o varianti non significative si rendessero necessarie alla migliore riuscita del servizio e alla soddisfazione di particolari esigenze, le stesse potranno essere autorizzate preventivamente e per iscritto dal committente.

4. Nel caso in cui le innovazioni o varianti richieste dalla Regione Puglia comportino un aumento dei costi, questi dovranno essere concordati, imputati e liquidati dalle medesime e, comunque, nei limiti dell'importo massimo previsto dalla procedura di gara.

Articolo 10

Penalità

Per l'inosservanza delle clausole e delle prescrizioni del presente capitolato nonché in caso di ritardo nell'esecuzione dei lavori, Regione Puglia, previa contestazione degli addebiti ed esame delle controdeduzioni della ditta aggiudicataria, applicherà una penale variabile secondo la gravità della stessa, così meglio chiarito di seguito:

- Per la realizzazione di stands espositivi non corrispondenti al progetto presentato e approvato, per motivi non imputabili all'ente organizzatore si applicherà una penale variabile da € 500,00 a € 5.000,00 secondo la gravità dell'inadempimento o del non esatto adempimento e in funzione delle dimensioni dello stand

complessivo;

- Ogni e qualsivoglia ritardo nell'allestimento, anche parziale, degli stands, determina l'inadempimento della prestazione, per cui nessun compenso sarà corrisposto all'appaltatore, neppure per eventuali spese sostenute, che resteranno a suo totale ed esclusivo carico, unitamente ai danni subiti dal Committente, sia in via diretta, sia in via di regresso, da parte degli espositori.
- Per il ritardo della riconsegna, o riconsegna con danni, dei locali all'ente organizzatore, verrà addebitato alla ditta allestitrice il totale dei costi che l'Ente stesso reclamerà all'Regione Puglia e, che provvederà a trattenere, a compensazione, l'importo dovuto dai singoli stati di avanzamento.
- In ogni caso la Regione Puglia si riserva il diritto al risarcimento, a carico della ditta allestitrice, di eventuali ulteriori danni che dai ritardi stessi potranno derivare anche nei confronti di terzi, nonché per eventuali danni causati a qualunque titolo all'immagine della Regione Puglia e Unioncamere Puglia per i quali si riserva di applicare una penale nella misura del 20% del valore dell'appalto.

Articolo 11

Corrispettivi

1. Il corrispettivo, onnicomprensivo, per l'esecuzione contratto è pari a complessivi € 90.250,00 oltre Iva 22%.
2. Il predetto corrispettivo contrattuale si riferisce all'esecuzione della prestazione a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali, meglio specificate nell'Offerta tecnica ed economica di cui al servizio in oggetto.
3. Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'Impresa dall'esecuzione del contratto e dall'osservanza di leggi, capitoli e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi dal corrispettivo contrattuale.
4. Il corrispettivo contrattuale è accettato dall'Impresa in base ai propri calcoli alle proprie indagini, alle proprie stime, a tutto suo rischio, ed è pertanto invariabile ed indipendente da qualsiasi imprevisto o eventualità.
5. L'Impresa non potrà vantare diritto ad altri compensi ovvero ad adeguamenti o aumenti del corrispettivo contrattuale.

Articolo 12

Trasparenza dei prezzi

1. Il Fornitore espressamente ed irrevocabilmente:
 - dichiara che non vi è stata mediazione o altra opera di terzi per la conclusione del presente Contratto Esecutivo;
 - dichiara di non aver corrisposto né promesso di corrispondere ad alcuno, direttamente o attraverso terzi, ivi comprese le imprese collegate o controllate, somme di denaro o altra utilità a titolo di intermediazione o simili, comunque volte a facilitare la conclusione del Contratto Esecutivo stesso;
 - si obbliga a non versare ad alcuno, a nessun titolo, somme di danaro o altra utilità finalizzate a facilitare e/o a rendere meno onerosa l'esecuzione e/o la gestione del presente Contratto Esecutivo rispetto agli obblighi con esse assunti, né a compiere azioni comunque volte agli stessi fini.
2. Qualora non risultasse conforme al vero anche una sola delle dichiarazioni rese ai sensi del precedente comma, ovvero il Fornitore non rispettasse gli impegni e gli obblighi ivi assunti per tutta la durata del presente contratto, lo stesso si intenderà risolto di diritto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 Cod. Civ. per fatto e colpa dell'Impresa, che sarà conseguentemente tenuta al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione.

Articolo 13

Fatturazione e pagamenti

1. Le fatture in formato elettronico, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, relative ai corrispettivi

dovuti secondo quanto previsto al precedente art. 11, vengono emesse dal Fornitore all'esito delle verifiche di conformità. I corrispettivi saranno corrisposti dall'Amministrazione secondo la normativa vigente in materia di Contabilità delle Amministrazioni e previo accertamento della prestazione effettuata. La fattura elettronica verrà corrisposta nel termine e secondo le modalità stabilite dalla nota di incarico visto l'Accordo Regione Puglia/UnionCamere Puglia (art.15 L.241/90), approvato Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale Sezione Coordinamento dei Servizi Territoriali www.regione.puglia.it con D.G.R. n. 177/2024 che disciplina il rapporto di collaborazione per un periodo di 36 mesi o comunque a completamento del progetto operative.

2. Resta, tuttavia, espressamente inteso che in nessun caso il Fornitore potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste nel presente Contratto Esecutivo. Qualora il Fornitore si rendesse inadempiente a tale obbligo il presente Contratto Esecutivo potrà essere risolto di diritto mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi da parte dell'Amministrazione tramite PEC, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno.

3. I pagamenti sono subordinati all'effettiva e materiale erogazione della prestazione. Il pagamento del corrispettivo è disposto dal R.U.P. previo ricevimento di regolare fattura elettronica. In conformità delle disposizioni dell'art. 3 della legge 136/2010, e ai fini dell'immediata tracciabilità dei pagamenti, il pagamento delle prestazioni avverrà su di un conto dedicato anche non in via esclusiva all'oggetto della presente gara, che dovrà essere opportunamente comunicato. L'operatore economico dovrà preventivamente concordare con la Stazione appaltante le modalità di emissione delle fatture di pagamento, con particolare riferimento all'intestatario delle medesime. La fattura dovrà riportare il protocollo e l'oggetto del servizio, oltre il numero CIG e CUP comunicati e dovranno apporre la dicitura "scissione dei pagamenti". In caso di mancato rispetto a quanto sopra stabilito, non saranno riconosciuti eventuali interessi moratori. In caso di ritardo nei pagamenti, il tasso di interesse potrà essere quello di cui alla direttiva europea (BCE + margine del 7%) e non come prevede il D. Lgs. 231/2002 (Tasso BCE + 7 punti percentuali).

4. Nel caso di incompleta o erronea documentazione da parte del fornitore, i termini si intendono sospesi fino all'integrazione e completamento della stessa. Il pagamento dei corrispettivi viene effettuato, di norma, entro e non oltre 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura, previa acquisizione di documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) e verifica ai sensi del D.M. n. 40 del 18/01/2008.

5. Le modalità di liquidazione e pagamento saranno comunicate con successiva nota e gestite da Unioncamere Puglia, giusto Accordo Regione Puglia/UnionCamere Puglia (art. 15 L. 241/90), approvato con D.G.R. n. 177 del 26/02/2024, sottoscritto in data 29/02/2024 e repertoriato al numero 025671 del 29/05/2024.

6. Codesta società, ai fini della liquidazione, dovrà inviare, in duplice copia indirizzata a REGIONE PUGLIA (promozione.agroalimentare.regione@pec.rupar.puglia.it) e UNIONE REGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO (unioncamerepuglia@legalmail.it) la Rendicontazione del servizio prestato.

Successivamente, su autorizzazione di UNIONE REGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO, l'impresa dovrà emettere e trasmettere:

- 1.Fattura o documento equivalente, intestata a UNIONE REGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO PUGLIA – Via Emanuele Mola 19 – 70121 Bari – P.I. 04474350727 Codice Univoco Ufficio: UFDP7F;
- 2.Inserire nella Fattura elettronica CIG e CUP indicato nella nota di approvazione;
- 3.Apporre sulla Fattura la dicitura: "scissione dei pagamenti";
- 4.Copia del presente incarico;
- 5.Coordinate bancarie.

Articolo 14

Cauzione

1. Il soggetto affidatario risulta un soggetto di comprovata affidabilità, pertanto esonerato dal pagamento della garanzia definitiva.

Articolo 15

Subappalto – Divieto di cessione del contratto

1. Il soggetto affidatario del contratto esegue in proprio i servizi compresi nel contratto. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d) del D.Lgs. 36/2023, la cessione del contratto è nulla. È altresì nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni appaltate, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative alla categoria prevalente e dei contratti ad alta intensità di manodopera. È ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023.

2. Il Fornitore si avvale dell'istituto del subappalto, ai sensi dell'Art. 119. (Subappalto) del D.Lgs. 36/2023, in particolare di:

- Associazione Wine Sommelier Puglia, per organizzazione convegno e gestione del servizio laboratori dell'Olio, per un importo di € 10.000,00 (pari al 11,08% sul valore economico totale)
- Associazione Italiana Sommelier Puglia, per gestione del servizio laboratori dell'Olio e elaioteca, per un importo di € 10.000,00 (pari al 11,08% sul valore economico totale)
- Ferrara Srl, per attività di show cooking, per un importo di € 3.000,00 (pari al 3,33% sul valore economico totale)
- Slow Food Puglia, per attività di animazione e realizzazione di laboratori olio cibo, per un importo di € 4.500,00 (pari al 4,99% sul valore economico totale)
- Associazione Puglia in Rosè, per attività di animazione e realizzazione di convegni, per un importo di € 1.000,00 (pari al 1,11% sul valore economico totale);

Articolo 16

Obblighi verso il personale

1. Il Fornitore si obbliga a far osservare scrupolosamente al proprio personale le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D. Lgs. n. 81/2008). La ditta appaltatrice assume ogni obbligo derivante dalle norme in materia di sicurezza di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e da tutte le norme di legge applicabili in materia.

2. Il Fornitore si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori occupati nei servizi di cui al presente appalto condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal Contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria, esonerando espressamente il committente da qualsiasi responsabilità al riguardo.

3. Il Fornitore si obbliga ad assolvere tutti i conseguenti oneri, ovvero quelli concernenti le norme previdenziali, assicurative e similari, aprendo eventualmente posizioni contributive presso le sedi degli Enti territorialmente competenti, in relazione all'ubicazione della sede di servizio, nonché ad assolvere tutti gli altri oneri discendenti dalla forma giuridica del rapporto di lavoro attivato.

4. Il Fornitore si obbliga, inoltre, a presentare, su richiesta, copia della denuncia INAIL e INPS, oltre che dei libri matricola e paga, e di tutti i documenti atti a verificare la corretta corresponsione dei salari, nonché dei versamenti contributivi.

Articolo 17

Risoluzione

1. La Regione Puglia ha la facoltà di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento nelle seguenti ipotesi:

- qualora le violazioni dell'offerta tecnica e del presente contratto comportino negligenze tali da rendere impossibile la prosecuzione del rapporto contrattuale;
- mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali e assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- subappalto non espressamente autorizzato dal committente;

- mancato rispetto, definitivamente accertato, dei contratti collettivi;
- perdita dei requisiti minimi previsti per l'affidamento del servizio;
- fallimento, messa in liquidazione o apertura di altra procedura concorsuale;
- abbandono dei lavori da parte dell'aggiudicatario;
- ritardo che determina danno non recuperabili con la penale;
- cessione del contratto;
- ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto;
- in tutti gli altri casi previsti dalle vigenti disposizioni normative e dal Codice Civile.

In tali casi la Regione Puglia potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, con PEC, di volersi avvalere della presente clausola risolutiva ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i suoi effetti.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per fatto dell'Appaltatore stesso, questo sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che il committente dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

2. Il committente può, inoltre, recedere dal contratto d'appalto negli ulteriori seguenti casi:

- per motivi di pubblico interesse;
- in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse nel Codice Civile.

Per quanto non previsto si rinvia all'art. 122 D. Lgs. N. 36/2023.

Articolo 18

Responsabilità Civile

1. Il Fornitore assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto del Fornitore quanto dell'Amministrazione o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze attinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.

2. L'Amministrazione è estranea ai rapporti dell'aggiudicatario con i terzi e non risponde per i danni contrattuali ed extra contrattuali casualmente riconducibili all'attività del medesimo.

3. Perciò, il fornitore terrà indenne la Regione Puglia nel modo più ampio e senza eccezioni o riserve da ogni diritto, pretesa, molestia che terzi dovessero avanzare per obbligazioni casualmente riconducibili all'attività dell'aggiudicatario medesimo. Nel caso in cui all'Amministrazione fosse richiesto da terzi il pagamento di somme casualmente riconducibili all'attività dell'aggiudicatario, questi sarà tenuto a pagare direttamente e, comunque, a rimborsare all'Amministrazione, a prima richiesta e senza poter opporre eccezioni di alcun tipo, quanto la stessa fosse eventualmente costretta a pagare, con facoltà per quest'ultima di rivalersi sui crediti vantati dal fornitore o, se insufficienti, sul deposito cauzionale prestato.

4. Il Fornitore assicura di tenere indenne l'Amministrazione anche nel caso di eventuali pretese di terzi relative a violazioni delle leggi sul diritto d'autore e sulla proprietà intellettuale in generale.

5. Resta inoltre a carico del Fornitore:

- copertura assicurativa per tutti i danni che si dovessero verificare al proprio personale, nonché sugli strumenti di lavoro e mezzi d'opera;
- copertura assicurativa per la responsabilità civile per eventuali danni a persone e/o cose, anche di terzi, derivanti da quanto realizzato, nonché dell'operato del proprio personale in loco.

6. Il Fornitore si assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione. Essa risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto a rivalsa o compenso da parte del Dipartimento Agricoltura.

Conseguentemente, il Fornitore esonera il Dipartimento Agricoltura da dette responsabilità, impegnandosi a

sollevarlo da qualsiasi richiesta che, per tale motivo, dovesse essere presentata.

A garanzia di quanto sopra, il Fornitore ha stipulato polizza di assicurazione per danni da esecuzione Unipol Assicurazioni S.p.A. n. 186692141/3, per responsabilità civile verso terzi Unioncamere/Regione Puglia.

La costituzione della stessa può essere sostituita da apposita attestazione della compagnia presso cui è già assicurata la ditta aggiudicataria per la Responsabilità Civile, da cui risulti che la polizza in corso copre i rischi per i danni a terzi conseguenti alla stipula della concessione per i massimali sopra indicati.

Articolo 19

Tracciabilità dei flussi finanziari – Ulteriori clausole risolutive espresse

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., il Fornitore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.
2. Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente Contratto Esecutivo, si conviene che, in ogni caso, l'Amministrazione, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., previa dichiarazione da comunicarsi al Fornitore a mezzo PEC, il presente Contratto Esecutivo nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del Decreto Legge 12 novembre 2010 n. 187 nonché della Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici n. 8 del 18 novembre 2010.
3. Il Fornitore è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Articolo 20

Oneri fiscali e spese contrattuali

1. Il Fornitore riconosce a proprio carico tutti gli oneri fiscali e tutte le spese contrattuali relative al presente atto.
2. Al presente atto, in tema di imposta di bollo, si applica quanto disposto all'allegato I.4 del D.Lgs. 36/2023.

Articolo 21

Clausola anti-Pantouflage

1. Il Fornitore non deve aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo né aver attribuito incarichi a ex dipendenti regionali che si trovino nella condizione di limitazione temporale alla libertà negoziale. Tale limitazione riguarda i dipendenti che, avendo esercitato, negli ultimi tre anni di servizio, poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Amministrazione regionale, non possono svolgere nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri.
2. È nullo il contratto concluso in violazione di quanto previsto al comma 1.
3. È fatto divieto ai soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione, che abbiano concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o abbiano attribuito incarichi a ex dipendenti pubblici che si trovino nella suddetta condizione di limitazione temporale della libertà negoziale, di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.

Articolo 22
Foro Competente

1. Per tutte le questioni relative ai rapporti tra il Fornitore e l'Amministrazione, la competenza è del foro di Bari.

Articolo 23
Trattamento dei dati personali

1. Le parti dichiarano di essersi reciprocamente comunicate - oralmente e prima della sottoscrizione del Contratto - le informazioni di cui all'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (nel seguito "Regolamento UE") circa il trattamento dei dati personali conferiti per la sottoscrizione e l'esecuzione del Contratto stesso e di essere a conoscenza dei diritti che loro spettano loro in virtù degli artt. 15 e ss. della citata normativa europea.
2. Le Parti si impegnano ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto della legislazione nazionale ed europea vigente in materia di protezione dei dati personali (ivi inclusi gli ulteriori provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dall'Autorità Garante per la Protezione dei Dati Personali), con particolare riguardo alle misure di sicurezza da adottare.
3. Il Fornitore prende atto che l'Amministrazione tratta i dati forniti dal Fornitore, anche relativi a soggetti terzi coinvolti nelle attività di trattamento quali, a titolo esemplificativo, i dipendenti e collaboratori del Fornitore, ai fini della stipula del Contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione tecnica, economica ed amministrativa del Contratto stesso. Tutti i dati acquisiti dall'Amministrazione potranno essere trattati anche per fini di studio e statistici e potranno essere comunicati a soggetti terzi titolati quali il Titolare/Responsabile del Trattamento oggetto del presente contratto, a collaboratori esterni e Organismi Pubblici ai quali la comunicazione sia necessaria per adempiere alle attività afferenti o collegate all'esecuzione del presente Contratto.
4. Con la sottoscrizione del Contratto, il Fornitore acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra definito. Il Fornitore si impegna, altresì, ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche interessate di cui sono forniti dati personali nell'ambito dell'esecuzione del Contratto, per quanto concerne il trattamento dei loro Dati personali da parte dell'Amministrazione per le finalità sopra descritte.
5. Il Fornitore prende atto che la ragione sociale dell'operatore economico ed il prezzo di aggiudicazione dell'appalto, potranno essere diffusi tramite il sito internet dell'Amministrazione e sono in ogni caso soggetti agli obblighi imposti dalla vigente normativa sulla trasparenza delle attività dell'Amministrazione.
6. Il Fornitore si impegna a svolgere i trattamenti di dati personali nel pieno rispetto della legislazione vigente nonché della normativa per la protezione dei dati personali (ivi inclusi - oltre al Regolamento (UE) 2016/679 e al D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 - anche gli ulteriori provvedimenti, autorizzazioni generali, pronunce in genere emanati dal Garante per la protezione dei dati personali) nonché delle misure minime di sicurezza ICT per le PP.AA. di cui alla Circolare AgID n. 2/2017 del 18 aprile 2017 (in Gazzetta Ufficiale - Serie Generale n. 103 del 5-5-2017).
7. Il Fornitore si impegna con il presente contratto ad accettare la eventuale designazione da parte dell'Amministrazione a Responsabile/Sub-Responsabile del trattamento dei dati ai sensi dell'art. 28 del GDPR relativamente ai dati personali di cui la medesima Amministrazione è Titolare/Responsabile del Trattamento. Il Fornitore è comunque autorizzato al trattamento degli eventuali dati personali nell'ambito dell'erogazione dei servizi contrattualmente ivi previsti. Le modalità di trattamento dovranno essere improntate ai disposti del Regolamento UE 679/2016, del Dlgs 196/2003 e s.m.i. e dovranno essere conformi alle condizioni contenute nella nomina a Responsabile/Sub-Responsabile del Trattamento se predisposta.

Letto, approvato e sottoscritto
Bari, 28 gennaio 2026

Il Fornitore

L'Amministrazione

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 c.c. il Fornitore dichiara di aver letto con attenzione e di approvare specificatamente le pattuizioni contenute negli articoli seguenti: Art. 5 Proprietà, Art. 6 Erogazione delle prestazioni, Art. 7 Gestione del Contratto Esecutivo, Art. 8 Consegna. Art 9 Innovazioni e varianti, Art 10 Penalità, Art. 11 Corrispettivi, Art. 12 Trasparenza dei prezzi, Art. 13 Fatturazione e pagamenti, Art. 14 Cauzione, Art 15 Subappalto, Divieto di cessione del contratto, Art. 16, Obblighi verso il personale, Art. 17 Risoluzione Art. 18 Responsabilità Civile, Art. 19 Tracciabilità dei flussi finanziari-Ulteriori clausole risolutive espresse, Art. 20 Oneri fiscali e spese contrattuali, Art. 21 Clausola anti-Pantouflage, Art. 22 Foro competente, Art. 23 Trattamento dei dati personali.

Letto, approvato e sottoscritto
Bari, 28 gennaio 2026

Il Fornitore

L'Amministrazione



EVOLIO EXPO
BARI
29-30-31 GENNAIO 2026

Introduzione

Visto il grande successo della passata edizione di Evolio Expo è importante non perdere questa scia positiva e pensare ad un'edizione 2026. La partecipazione agli eventi e l'affluenza di pubblico visitatore è stata eccezionale, così come l'evento ha generato un impatto positivo e una buona copertura mediatica grazie alla collaborazione di tutti gli interlocutori. Facendo diventare Evolio Expo un appuntamento fisso tra le fiere olivicole nazionali, facendola diventare una tradizione annuale, creando un appuntamento fisso nel calendario fieristico.

Proprio in questo contesto sarà possibile far conoscere e comprendere il lavoro, le peculiarità nutrizionali e sensoriali, il patrimonio culturale e ambientale che è l'olivo e l'olio extra vergine di oliva, attraverso un contatto diretto con il mondo della produzione ma anche, con il contatto diretto con le comunità che di questo prodotto magari vivono o che comunque caratterizzano la propria storia ed identità.

Proprio nel 2025 la Regione Puglia ha promulgato la legge n. 9 del 10 giugno 2025 "Disciplina dell'oleoturismo e disposizioni diverse", sostenendo l'agricoltura anche attraverso la promozione di forme di turismo rurale, quale l'oleoturismo. L'obiettivo è il miglioramento dell'offerta turistica integrata basata sulla cultura rurale.

Considerando attività oleoturistiche tutte quelle orientate alla conoscenza dell'olio d'oliva espletate nel luogo di produzione, le visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell'ulivo, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni aziendali dell'olio d'oliva, anche in abbinamento ad alimenti e le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito dei luoghi di coltivazione e produzione.

Il turismo dell'olio rappresenta un'opportunità per dare "valore" al prodotto finito olio extra vergine di oliva esaltando quell'insieme di valori che rappresentano i territori e dell'olio extra vergine di oliva, che permettano una remunerazione adeguata del prodotto e dei produttori olivicoli, risultato concreto e fattivo delle attività di educazione e conoscenza del prodotto e della sua cultura trasmesse ed "offerte" al turista consumatore attraverso i protagonisti del territorio, gli olivicoltori, i frantoiani, i ristoratori ed il patrimonio paesaggistico di un territorio. L'olivicultura e, di conseguenza, il turismo dell'olio possono essere un'occasione per rivitalizzare i luoghi con nuova imprenditoria, fondata sul passaggio generazionale. Molti giovani infatti, decidono di raccogliere la sfida e di ereditare le tradizioni imprenditoriali e la storia di intere generazioni, molte volte hanno la possibilità di viaggiare e di studiare, spesso fuori e che poi tornano a casa, dalla propria terra pieni di idee e di soluzioni per affrontare i "problemi" e le sfide più difficili del settore agricolo.

L'EVENTO

Parte Espositiva

L'Associazione nazionale Città dell'Olio si rende disponibile a coinvolgere per la parte espositiva le Città dell'Olio Pugliesi e tutte le 19 Regioni olivetate in cui sono presenti i propri associati, oltre alle aziende produttrici di Olio Evo e prodotti da esso derivati site nei loro territori. Inoltre come per la passata edizione l'Associazione avrà un'area istituzionale con una piccola arena in cui poter fare divulgazione e talk degli associati che lo vorranno.

Riteniamo necessario che l'allestimento fieristico espositivo sia di forte impatto scenografico, come lo è stato per la passata edizione, che renda unico nel suo genere l'evento stesso.

Per l'Associazione è fondamentale che le aziende espongano, facciano degustare e vendano il prodotto Olio Evo derivato dalla raccolta 2025.

E' importante il coinvolgimento di buyers (grossista, distributore, agente, responsabile acquisti GDO, ma anche ristoratore, albergatore, catering, barista o sommelier di professione), con un ricco programma per favorire la loro presenza e la conoscenza del territorio, al fine di sviluppare relazioni, conoscere maggiormente il prodotto e poterlo degustare da chi lo produce.

Parte Convegnistica

L'Associazione nazionale Città dell'Olio si rende disponibile a organizzare la parte culturale dell'evento, di seguito esemplificata:

1. Convegni

Si tratta di Tavole rotonde che trattano di tre tematiche importanti per il settore e nello specifico:

a) OLIO E' TURISMO: Olio Experience – Viaggi, emozioni e sapori che uniscono - Dai paesaggi agli incontri, percorsi e storie che trasformano l'olio in esperienza da vivere;

b) OLIO E' BENESSERE: Olio & Life – Energia naturale per corpo e pianeta- Dalla dieta mediterranea alle nuove scoperte scientifiche, l'olio come elisir di lunga vita

c) OLIO E' INNOVAZIONE: Olio Next – Idee e tecnologie che cambiano il domani – Agricoltura 4.0

Saranno di carattere nazionale con la presenza di stakeholder di fama nazionale, docenti universitari, relatori di alto profilo. La durata di ogni convegno sarà di circa 1 ora e 30.

a) OLIO E' TURISMO: Olio Experience – Viaggi, emozioni e sapori che uniscono

Dai paesaggi agli incontri, percorsi e storie che trasformano l'olio in esperienza da vivere

L'olio extra vergine d'oliva di qualità non rappresenta solo un condimento, ma un passaporto per un viaggio sensoriale e culturale che arricchisce la persona che lo vive.

L'olio Evo da pilastro della Dieta Mediterranea, patrimonio immateriale dell'UNESCO, e funge da vero e proprio

"passaporto culturale", assaggiare un Olio EVO è connettersi a una tradizione agricola che risale agli antichi popoli. Attraverso le esperienze oleoturistiche, che l'Associazione nazionale promuove dal 2020 con il Concorso nazionale Turismo dell'Olio, e che ha censito nel corso degli anni raccogliendone oltre 250 nel portale www.turismodellolio.com, la persona viene arricchita dall'incontro con i produttori, con i ristoratori, con le strutture recettive ed i tour operator che sul territorio raccontano la fatica della raccolta, la tecnologia del frantoio e la filosofia che guida la loro produzione. Si passa dall'essere un consumatore anonimo a un ospite che condivide la storia di una famiglia e del suo legame con la terra ed il territorio.

Fondamentale in questo percorso è il legame con il Paesaggio, ogni cultivar racconta la sua terra: il clima, la composizione del suolo, l'altitudine. Il sapore dell'olio è il sapore del terroir.

b) OLIO E' BENESSERE: Olio & Life – Energia naturale per corpo e pianeta

Dalla Dieta Mediterranea alle nuove scoperte scientifiche, l'olio come elisir di lunga vita

L'Olio extra vergine d'oliva è un nutriente fondamentale la cui importanza trascende la mera alimentazione, funge da fattore di longevità sia per l'uomo che per l'ambiente.

Da sempre alla base della Dieta Mediterranea (patrimonio UNESCO), uno dei modelli alimentari più sani al mondo, l'olio ricco di polifenoli, che non solo conferiscono all'olio i suoi sentori di amaro e piccante, ma sono potenti antiossidanti e antinfiammatori, agiscono neutralizzando i radicali liberi, contrastando l'invecchiamento cellulare e riducendo l'infiammazione. Proprio per le sue caratteristiche salutistiche l'olio EVO viene denominato a "elisir di lunga vita".

Ruolo fondamentale e non di secondaria importanza è quello ambientale dato dal paesaggio olivicolo e dalla coltivazione dell'ulivo e della biodiversità del paesaggio mediterraneo e nella lotta contro l'erosione del suolo.

c) OLIO E' INNOVAZIONE: Olio Next – Idee e tecnologie che cambiano il domani

Agricoltura 4.0.

In questo momento storico risulta fondamentale modernizzare la filiera olivicola per garantire la sua rilevanza nel mondo contemporaneo, rinnovando l'agricoltura con l'utilizzo delle nuove tecnologie, un'agricoltura di precisione ad esempio con l'utilizzo di droni, di sistemi GPS per monitorare la salute degli ulivi o ottimizzare l'irrigazione e la concimazione e la raccolta.

Risulta essere fondamentale per l'intero ciclo anche l'evoluzione dei frantoi con nuove tecniche di estrazione a freddo e sistemi di lavorazione all'avanguardia che massimizzano l'estrazione dei polifenoli e riducono l'ossidazione, migliorando la qualità e la shelf life dell'EVO.

Il tutto deve interagire anche con sistemi di tracciabilità del prodotto ad esempio con l'uso sempre più frequente della blockchain e di codici QR per garantire al consumatore una tracciabilità completa ("l'olio evo dal campo alla tavola") questo permette di creare nei confronti del consumatore finale fiducia e trasparenza.

Infine, ma non meno importante è la comunicazione che permette attraverso i social media ai produttori di raccontare la propria storia, il paesaggio, il territorio di provenienza e i processi di qualità, trasformando l'olio da commodity a prodotto narrativo e di lifestyle. Così come non meno importante è il design della bottiglia, dell'etichetta e del packaging, la presentazione del prodotto finale che può rendere il prodotto competitivo sul

mercato. Un design curato aiuta l'olio Evo a distinguersi dal prodotto di massa, comunicando immediatamente la sua qualità e il suo valore aggiunto.

1. A colloquio con

L'Associazione nazionale Città dell'Olio, visto il successo comunicazionale della scorsa edizione, propone la realizzazione di 3 interviste/ conversazioni tra il conduttore e l'ospite. Queste avranno una durata massima di 1 ora e vedranno gli interventi di esperti, influencer, nomi noti delle eccellenze dell'agroalimentare italiano, conoscitori della biodiversità, del territorio, del mondo dell'olivicoltura, paesaggio, oleoturismo, alimentazione, salute e ambiente, con l'obiettivo di fare divulgazione scientifica e culturale sul tema dell'olio evo.

I colloqui realizzati saranno tre, uno in ogni giornata della manifestazione.

Per favorire l'attenzione mediatica e valorizzare punti di vista originali, non si possono tralasciare personaggi "famosi" del mondo della cultura o del giornalismo, della tv, del teatro o del cinema, comunque conoscitori e/o produttori di olio evo. Tra questi, a titolo esemplificativo: Daniele Bennati, Roberto Giacobbo, Licia Colò, Luigi Mastrangelo, Valerio Rossi Albertini

Il format sarà sotto forma di una frizzante intervista e colloquio tra l'ospite ed il giornalista, quindi più dinamico e vivace anche per gli spettatori. Le diverse personalità, i diversi settori di specializzazione (e quindi i necessari interventi isolati) serviranno a costruire lo scenario per ogni tema, a dimostrazione della stratificazione di valori che riguardano l'olivo.

Attività Collaterali

a) Laboratori Olio-Cibo

L'Associazione nazionale Città dell'Olio propone di dedicare due appuntamenti al giorno (per un totale di 6 momenti) ad esaltare gli oli extravergine di oliva in abbinamento alle produzioni alimentari di qualità. Saranno questi momenti di approfondimento e degustazione degli Oli EVO presenti all'interno della manifestazione, provenienti dalle diverse Regioni italiane e appartenenti a cultivar differenti.

Le attività di abbinamento CIBO/OEVO verranno incentrate sulla valorizzazione dei prodotti tipici, sei laboratori della durata di un'ora l'uno, in cui per ogni laboratorio verranno somministrati tre assaggi di una pietanza tipica pugliese realizzata con ingredienti ricercati tra i prodotti tipici di massima eccellenza e/o certificati PAT/DOP/IGP in Puglia, abbinati all'olio evo in cucina e a tavola con tre o più oli evo di eccellenza differenti che verranno individuati tra quelli presenti in fiera. Tutti gli ingredienti verranno scelti tra le eccellenze gastronomiche tipiche dei diversi territori pugliesi, cercando di dare visibilità alle produzioni di maggiore rilevanza tipica presenti sul territorio ed anche alle ricette storiche preparate anche nelle sagre di paese di tutto il territorio regionale. Gli ingredienti che compongono i piatti verranno narrati con la finalità di esaltarne le caratteristiche produttive e di trasformazione agroalimentare puntando sulle informazioni storiche, nutrizionali e salutistiche, verranno inoltre raccontate le tecniche di preparazione tramandate da generazione in generazione e le attuali potenzialmente incentrate sulla nutraceutica. Le attività saranno svolte in nome dell'olio evo, abbinato in linea e contrasto, rappresenterà l'ingrediente caratterizzante di ogni preparazione, al fine di diffondere le sue qualità e di farne apprezzare il suo valore nella sua complessità identitaria, storica, culturale, turistica, salutistica e nutrizionale. L'olio evo si trasformerà nell'ingrediente caratterizzante della preparazione gastronomica, per le sue note aromatiche tipiche di ogni varietà coltivata,

per l'intensità e la persistenza del fruttato, del piccante e dell'amaro, ed in particolare per come le sue caratteristiche verranno utilizzate nei diversi tipi di cottura e negli abbinamenti a crudo.

Proponiamo anche per la seconda edizione come presentatore dei laboratori un cultore del cibo e del territorio, un food blogger, come Paolo Leoci (Accademia dei Tipici) che avrà il ruolo di raccontare il cibo e l'olio evo utilizzato per ciascun momento di approfondimento.

b) Corsi di conoscenza dell'olio evo

Durante le tre giornate di manifestazione sarà aperto un Oil Bar presidiato da 6 associazioni regionali, che si alterneranno facendo degustare e spiegando ai presenti le caratteristiche e le diversità delle cultivar pugliesi. Le stesse associazioni terranno anche corsi/masterclass di avvicinamento al mondo dell'olio evo con appuntamenti giornalieri aperti ai produttori, buyers, ristoratori, operatori e visitatori.

Le tematiche su cui i corsi verteranno sono principalmente l'acquisizione delle corrette tecniche di degustazione con un focus sugli aspetti nutrizionali e salutistici dell'EVO, fornendo anche elementi utili per l'abbinamento con il cibo.

c) EVOLIO – HAPPY HOUR. I giovani incontrano l'Olio Evo.

Dalle 18.00 alle ore 20.30, nelle giornate di giovedì 29 e venerdì 30 gennaio e sabato 31 gennaio, si terrà l'happy hour a base di cocktail all'olio evo mixati dai più famosi bartender pugliesi, l'olio Evo utilizzato sarà quello delle aziende espositrici in Fiera. Il tutto animato da buona musica da parte di DJ di fama nazionale e regionale. L'obiettivo della ns Associazione è quello di far avvicinare al mondo dell'olio le generazioni più giovani. Interessante potrebbe essere la diretta in quella fascia oraria di una radio regionale che intervisti il pubblico presente in Fiera, i protagonisti della manifestazione, le aziende, gli organizzatori ...

d) Show Cooking finale

Nella giornata conclusiva di sabato 31 gennaio, dalle ore 18.30 alle 20.30, si terrà un cooking show (evento conclusivo della manifestazione) che vedrà protagonisti 2 chef della ristorazione pugliese: Pietro Zito (Ristorante Antichi Sapori di Montegrosso – Bt) e Vito Matarrese (Evo Ristorante di Alberobello), che realizzeranno due ricette utilizzando l'olio Evo pugliese come protagonista dei piatti, l'evento sarà presentato da uno speaker di Radio Selene. Saranno distribuiti al pubblico presente degli assaggi dei due piatti realizzati.

LE ATTIVITÀ DI SEGRETERIA

L'Associazione nazionale Città dell'Olio si rende disponibile a svolgere le seguenti attività di segreteria prima, durante e post evento:

Coordinamento Organizzativo

- Supervisione generale delle attività convegnistiche e collaterali.
- Pianificazione e monitoraggio delle tempistiche operative e delle scadenze.

Pianificazione Programma

- Collaborazione con gli Enti promotori per la definizione del programma dell'evento.
- Integrazione e aggiornamento del programma durante tutte le fasi preparatorie.
- Individuazione e coordinamento di un programma promozionale le Città dell'Olio pugliesi che parteciperanno alla manifestazione.

Comunicazione e Contatti

- Gestione dei contatti telefonici e scritti con tutti gli interlocutori (relatori, partecipanti, fornitori).
- Sviluppo di un sistema di comunicazione personalizzata via mail e telefono per coinvolgere i potenziali partecipanti.
- Recall telefonici per sollecitare e confermare l'adesione dei soggetti interessati all'iniziativa.

Gestione Relatori

- Cura dei rapporti con i relatori, inclusi contatti preliminari e successivi aggiornamenti.
- Definizione e pianificazione dei ruoli e degli interventi dei relatori.
- Predisposizione del piano di viaggio, gestione prenotazioni hotel e ospitalità per i relatori.

Organizzazione Logistica e Fornitori

- Identificazione e coordinamento di tutti i servizi indispensabili per l'evento (fornitori di catering, attrezzature tecniche, location, ecc.).
- Acquisizione e valutazione dei preventivi, accettazione, e gestione della fatturazione fino alla liquidazione.

Mailing e Inviti

- Creazione e gestione del mailing di invito personalizzato.
- Coordinamento del programma promozionale per i partecipanti: Enti Soci Pugliesi e Coordinamenti regionali Città dell'Olio.

Relazioni Pubbliche (P.R.)

- Cura dei rapporti di P.R. generali con stakeholder e partner dell'evento.

Budget e Controllo Costi

- Predisposizione e gestione del centro di costo per tutte le attività promozionali e culturali legate all'evento.
- Monitoraggio e controllo delle spese a partire dall'acquisizione dei preventivi, accettazione, acquisizione fatture e liquidazione.
- Predisposizione Rendicontazione finale e relazione dell'evento.

LA COMUNICAZIONE

L'Ufficio Stampa dell'Associazione nazionale Città dell'Olio collaborerà con gli Uffici Stampa della Nuova Fiera del Levante, della Regione Puglia e di Pugliapromozione, occupandosi di rilanciare i contenuti, i comunicati stampa, ed i post social attraverso i propri canali, oltre a fare comunicazione degli eventi realizzati dalle città dell'olio presenti e dall'Associazione stessa.

Inviando di seguito una bozza del programma, comunicando che i soggetti indicati (relatori, moderatori, presentatori, chef) sono stati contattati dall'Associazione nazionale Città dell'Olio, e che solo dopo accettazione da parte Vostra del progetto stesso saranno confermati. Si fa presente inoltre che il programma seguente dovrà essere integrato con le indicazioni della Regione Puglia inserendo altri soggetti (Enti/Associazioni/Istituzioni ecc..) che vorranno apportare un loro contributo alle giornate di manifestazione.

GIOVEDÌ 29 GENNAIO 2026

AREA CONVEGNI REGIONE PUGLIA

Ore 11.00 Inaugurazione della Fiera Evolio Expo e taglio del nastro alla presenza delle istituzioni locali, regionali e nazionali

Saluti istituzionali:

Vito LECCESE, Sindaco Comune di Bari

Francesco PAOLICELLI, Assessore Agricoltura Regione Puglia

Graziamaria STARACE, Assessore al Turismo e alla Promozione Regione Puglia

Eugenio DI SCIASCIO, Assessore allo Sviluppo Economico e al Lavoro Regione Puglia

Luca SCANDALE, Direttore Pugliapromozione

Gaetano FRULLI, Presidente Nuova Fiera del Levante

Ivo NARDELLA, Presidente Senaf

Matteo ZOPPAS, Presidente ICE

Domenico FRISARIO, Direttore Territoriale Agenzia Dogane e Monopoli

Interventi:

Luciana DI BICEGLIE, Presidente Unioncamere Puglia

Michele SONNESSA, Presidente Associazione nazionale Città dell'Olio

Fiorenza PASCAZIO, Presidente ANCI Regione Puglia

Conclusioni:

Antonio DECARO, Presidente Regione Puglia

Patrizio Giacomo LA PIETRA Sottosegretario Ministro Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste

Conduce e modera: **Adriana VOLPE**, Conduttrice TV

a seguire taglio del nastro

Ore 12.30 Talk "Oleoturismo. Il nuovo linguaggio del viaggio tra qualità, paesaggio, identità e impatto social"

a cura di FIS Puglia

Ore 14.00

CONVEGNO "OLIO E' INNOVAZIONE"

Idee e tecnologie che cambiano il domani

a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio e Puglia Promozione

Saluti Istituzionali:

Francesco PAOLICELLI, Assessore Agricoltura Regione Puglia

Graziamaria STARACE, Assessore al Turismo e alla Promozione Regione Puglia

Eugenio Di SCIASCIO, Assessore Sviluppo economico, Politiche attive per il lavoro e Formazione professionale

Luca SCANDALE, Direttore Pugliapromozione

Gianluca NARDONE, Direttore Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale Regione Puglia

Gaetano FRULLI, Presidente Nuova Fiera del Levante

Michele SONNESSA, Presidente Associazione nazionale Città dell'Olio

Relatori:

Salvatore CAMPOSEO, Professore di Arboricoltura generale e Coltivazioni arboree Università di Bari

Enzo PERRI, Direttore CREA Centro Olivicoltura, Frutticoltura ed Agrumicoltura

Valerio ROSSI ALBERTINI, Fisico CNR e divulgatore scientifico

Roberta MILANO, Docente Comunicazione Turistica Internazionale Università Cattolica del Sacro Cuore

Riccardo GUCCI, Presidente Accademia nazionale dell'Olio e dell'Olio

Maurizio SERVILI, Professore Scienze e Tecnologie Alimentari Università di Perugia

Modera: **Vincenzo RUTIGLIANO**, Giornalista il Sole 24 Ore

Ore 16.00 "Valorizzazione delle risorse genetiche di interesse agrario e alimentare finalizzato alla sostenibilità economica nei sistemi agroalimentari sostenibili"

a cura di CIHEAM e Sinagri

Apertura Workshop:

Cesareo TROIA, Vicepresidente Vicario Associazione nazionale Città dell'Olio

Modera e introduce: **Gianluigi CARDONE**, CIHEAM Bari

Relatori:

Alessandro PETRONTINO, UNIBA

"Le scelte d'investimento delle aziende agricole e loro propensione verso l'agrobiodiversità"

Roberta CALLIERIS, CIHEAM Bari

"L'identità e il riconoscimento territoriale, il Mercato e la promozione"

Vincenzo VERDOLIVA, CIHEAM Bari

"I vantaggi delle certificazioni volontarie"

Interventi degli attori della filiera olivicola - olearia

AREA MEETING REGIONE PUGLIA

Ore 12.00 Rami di CULTura

il nuovo docufilm dell'Archeoclub d'Italia "Padre E. D'Angelo" di Corato. Regia dei Fratelli Antonio e Martino Masciopinto

a cura di Archeoclub d'Italia Aps

Ore 14.30 Il Mastro Oleario artefice dell'Olio del Futuro: Turismo, Salute e Innovazione. Nascono in Frantoio

a cura di Associazione Frantoiani di Puglia

Saluti istituzionali

Stefano CAROLI, Presidente AFP

Alberto AMORUSO, Presidente AIFO

Interventi tematici

Maria Lisa CLODOVEO - Uniba

Olio è Innovazione – Il frantoio tra ricerca, innovazione e nuovi mercati

Filomena CORBO - Uniba

Olio è Benessere – Processo produttivo, composti bioattivi e salute

Giuseppe L'ABBATE

Olio è Turismo – Il frantoio come esperienza culturale e sensoriale

Conclusioni

Alfredo MARASCIULO - Capo Panel, Premio Oleario Mastro d'Oro

Ore 16.30 Workshop HEVON: Territori di Gusto e gastronomia del Benessere

a cura di Università LUM Libera Università Mediterranea Giuseppe Degennaro

Relazione introduttiva:

Patrizia Guida, LUM - Libera Università Mediterranea Giuseppe Degennaro

Metodologia operativa LivingLab territoriale e Analisi SWOT:

Filomena Corbo Centro Interdipartimentale CiboInSalute nutraceutica, nutrigenomica, microbiota intestinale, agricoltura e benessere sociale dell'Università di Bari

Sessione Living Lab – Confronto della filiera:

Tavolo dei Produttori (Olivicoltori e frantoiani) Coordinamento tavolo Maria Lisa Clodoveo Centro Interdipartimentale CiboInSalute nutraceutica, nutrigenomica, microbiota intestinale, agricoltura e benessere sociale dell'Università di Bari;

Tavolo dei Ristoratori - Coordinamento tavolo – Filomena Corbo

Sintesi dei risultati dell'analisi SWOT:

Maria Lisa CLODOVEO, Centro Interdipartimentale CiboInSalute nutraceutica, nutrigenomica, microbiota intestinale, agricoltura e benessere sociale dell'Università di Bari;

Conclusioni e saluti:

Patrizia GUIDA, LUM - Libera Università Mediterranea Giuseppe Degennaro (Italia)

AREA SHOW COOKING – ELAIOTECA – MASTERCLASS REGIONE PUGLIA

Durante la giornata sarà possibile degustare gli oli evo delle aziende espositrici pugliesi presso l'Oil Bar. Si terranno appuntamenti giornalieri di avvicinamento alla degustazione da parte di tre associazioni regionali di assaggio.

a cura di A.M.E.D.O.O.

L'Oil Bar è un luogo ideale dove degustare diventa un piacere, per riconoscere attraverso l'assaggio e con l'aiuto di esperti professionisti le caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine d'oliva.

Ore 10.00 MASTERCLASS OLIO EVO

Ore 11.30 LABORATORI OLIO - CIBO

a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio

Introduce: Vincenzo Piragina Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale Regione Puglia
Paolo Leoci, Accademia dei Tipici

Abbinamenti CIBO/OEVO incentrati sulla valorizzazione dei prodotti tipici con la somministrazione di tre assaggi di pietanze pugliesi realizzati con ingredienti di massima eccellenza e/o certificati PAT/DOP/IGP in Puglia, abbinati a tre o più oli evo.

Piatto realizzato: da definire

Ore 14.00 MASTERCLASS OLIO EVO

Ore 16.30 LABORATORI OLIO - CIBO

a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio

Introduce: Vincenzo PIRAGINA Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale Regione Puglia

Paolo LEOCI Accademia dei Tipici

Abbinamenti CIBO/OEVO incentrati sulla valorizzazione dei prodotti tipici con la somministrazione di tre assaggi di pietanze pugliesi realizzati con ingredienti di massima eccellenza e/o certificati PAT/DOP/IGP in Puglia, abbinati a tre o più oli evo.

Piatto realizzato: da definire

Ore 18.00 EVOOLIO – HAPPY HOUR

“I giovani incontrano l’Olio Evo”

In collaborazione con BarProject e Radio Selene

A base di cocktail all’olio evo mixati dai più celebri bartender, il tutto animato da buona musica di noti Dj.

VENERDI 30 GENNAIO 2026

AREA CONVEGNI REGIONE PUGLIA

ORE 10.30 CONVEGNO “OLIO E’ TURISMO”

Olio Experience – Viaggi, emozioni e sapori che uniscono la Puglia

Dai paesaggi agli incontri, percorsi e storie che trasformano l’olio in esperienza da vivere

a cura di Associazione nazionale Città dell’Olio e Puglia Promozione

Saluti Istituzionali:

Francesco PAOLICELLI, Assessore Agricoltura Regione Puglia

Graziamaria STARACE, Assessore al Turismo e alla Promozione Regione Puglia

Eugenio Di Sciascio, Assessore Sviluppo economico, Politiche attive per il lavoro e Formazione professionale

Luca SCANDALE, Direttore Pugliapromozione

Gaetano FRULLI, Presidente Nuova Fiera del Levante

Michele SONNESSA, Presidente Associazione nazionale Città dell’Olio

Relatori:

Luigi Trotta Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale Regione Puglia

Mara MAGGIORE, Responsabile Osservatorio di PugliaPromozione

Roberta GARIBALDI, Presidente Associazione italiana Turismo Enogastronomico

Stefano MARCONI e Eugenio BOCCAFURNI, Direttore sez. centro INL

“La Raccolta Turistica delle Olive”

Tiziana NICOTERA e Sonia FERRARI, Dipartimento di Scienze Aziendali e Giuridiche dell’UNICAL
Turismo delle Radici. Strategie e politiche di marketing.

Modera:

Monica CARADONNA, Conduttrice Linea Verde Italia

Ore 12.30 **Difendere l'Olio Evo Made in Italy controlli e legalità contro**

l'inganno nel piatto
a cura di Coldiretti

Saluti istituzionali:

Francesco PAOLICELLI, Assessore Agricoltura Regione Puglia

Relatori:

Pietro PICCIONI, Direttore Coldiretti Puglia

Nicola DI NOIA, Direttore Unaprol

Felice ASSENZA, Capo Del Dipartimento ICQRF

Teresa Annamaria GENTILE, Direttore Agenzia delle Dogane e Monopoli Puglia 1

Alfonso CAVALLO, Presidente Coldiretti Puglia

Ore 14.30 **Nicola PRUDENTE (TINTO) intervista Licia COLO' (Eden -Un Pianeta da salvare La7)**

Ore 15.30 **CONVEGNO "OLIO E' ESPERIENZE"**

Oleoturismo in Puglia - creare ESPERIENZE, rafforzare le COMUNITA', valorizzare il TERRITORIO

a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio e Puglia Promozione

Relatori:

Ottavia GRASSI, Responsabile Ufficio Prodotto Turistico PugliaPromozione

Bianca BRONZINO, Responsabile Innovazione e transizione digitale Pugliapromozione

Francesco BRANDI, Assessore Comune di Bitonto

"1°Comunità dell'Olio in Puglia"

Operatori delle attività oleoturistiche Regione Puglia:

Az. Lamacupa di Corato (BA)

Masseria Il Frantoio di Ostuni (BR)

Agrolio di Andria (BT)

Olio Visconti di Torremaggiore (BA)

Azienda Agricola Depalo Luigi di Giovinazzo (BA)

Fabiola PULIERI, Giornalista, Consulente progetti e formazione Oleoturismo

Le Città dell'Olio della Puglia si raccontano "Esempi di Buone Pratiche oleoturistiche"

Moderà:

Monica CARADONNA, Conduttrice Linea Verde Italia

Ore 17.00 **Nicola PRUDENTE (TINTO)** intervista **Roberto GIACOBBO**

AREA MEETING REGIONE PUGLIA

Ore 10.30 **CONVEGNO "OASIS Cluster Innovativi e Sostenibili per una catena produttiva di valore delle olive "**

a cura di Ciheam Bari

Apertura Workshop:

Antonio BALENZANO, Direttore Generale Associazione nazionale Città dell'Olio

Relatori:

Lorenzo LAGHEZZA & Luigi CATALANO, Agrimeca Grape and Fruit Consulting srl, Terlizzi (Bari)

Dall'oliveto al frantoio: linee guida per produzioni di qualità

Daniela CAPOGNA

Valorizzazione dei sottoprodotti delle filiere di produzione olivicola

Interventi degli stakeholder

Moderatore:

Nuray BASER, CIHEAM Bari

Ore 12.30 **CONVEGNO "**
a cura di REGEROP

Seguirà degustazione degli Oli della Biodiversità pugliese

ore 15.00 **WORKSHOP "La Centralità della denominazione"**
a cura di Consorzio IGP Olio di Puglia

Relatori:

Maria Francesca DI MARTINO, Presidente Consorzio IGP Olio di Puglia

Luigi TROTTA, Dirigente sezione competitività delle Filiere agroalimentari Regione Puglia

Fabrizio FILIPPI, Presidente Consorzio IGP Olio Toscano

Arianna ROSSETTI, Poligrafo di Stato

Francesco PAOLICELLI, Assessore all'Agricoltura Regione Puglia

Ore 17.00 **TRASCORE**
a cura di PUGLIAOLIVE

Divulgazione dei risultati

Antonio GRECO, (O.P. PugliaOlive) Capofila del Progetto

Porta la voce dei produttori, per come l'innovazione digitale possa diventare uno strumento concreto di competitività per le aziende olivicole e per l'intera filiera dell'olio extravergine pugliese.

Cataldo GUARAGNELLA, (Responsabile scientifico di progetto) - Politecnico di Bari

L'architettura tecnologica del sistema TRAPSCORE, il ruolo dell'intelligenza artificiale nel riconoscimento degli insetti e le potenzialità future della sensoristica IoT applicata all'olivicoltura.

Giacinto GERMINARA, Università di Foggia -Dipartimento DAFNE

L'importanza del monitoraggio per il controllo sostenibile della Mosca delle olive.

Raffaele FASANO, (Portner tecnologico) - Neetra Srl. SB

La piattaforma digitale di gestione dei dati e le prospettive di Odifusione del sistema TRAPSCORE come servizio a supporto delle aziende agricole.

Luigi TROTTA, Regione Puglia

Conclude l'incontro

AREA SHOW COOKING – ELAIOTECA – MASTERCLASS REGIONE PUGLIA

Durante la giornata sarà possibile degustare gli oli evo delle aziende espositrici pugliesi presso l'Oil Bar. Si terranno appuntamenti giornalieri di avvicinamento alla degustazione da parte di tre associazioni regionali di assaggio.

a cura di FIS Puglia

L'Oil Bar è un luogo ideale dove degustare diventa un piacere, per riconoscere attraverso l'assaggio e con l'aiuto di esperti professionisti le caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine d'oliva.

ORE 10.00 **MASTERCLASS OLIO EVO**

Ore 12.30 **LABORATORI OLIO - CIBO**
a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio

Introduce: Vincenzo PIRAGINA Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale Regione Puglia

Peppe ZULLO, Ristorante **Peppe Zullo Orsara di Puglia (FG)** *Abbinamenti CIBO/OEVO incentrati sulla valorizzazione dei prodotti tipici con la somministrazione di tre assaggi di pietanze pugliesi realizzati con ingredienti di massima eccellenza e/o certificati PAT/DOP/IGP in Puglia, abbinati a tre o più oli evo.*

Piatto realizzato: da definire

Ore 14.00 **MASTERCLASS OLIO EVO**

Ore 16.30 LABORATORI OLIO - CIBO

a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio

Introduce: Vincenzo PIIRAGINA Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale Regione Puglia
Peppe ZULLO, Ristorante Peppe Zullo Orsara di Puglia (FG)

Abbinamenti CIBO/OEVO incentrati sulla valorizzazione dei prodotti tipici con la somministrazione di tre assaggi di pietanze pugliesi realizzati con ingredienti di massima eccellenza e/o certificati PAT/DOP/IGP in Puglia, abbinati a tre o più oli evo.

Piatto realizzato: da definire

Ore 18.00 EVOOLIO – HAPPY HOUR

“I giovani incontrano l’Olio Evo”

In collaborazione con BarProject e Radio Selene

A base di cocktail all’olio evo mixati dai più celebri bartender, il tutto animato da buona musica di noti Dj.

Dalle ore 9.00 alle ore 14.00 si terranno degustazioni di prodotti dell’azienda agraria scolastica e dimostrazioni delle attività, ricerca e analisi sul territorio presso lo stand dell’I.T.E.T. Statale “Pantanelli – Monnei” di Ostuni (BR)

SABATO 31 GENNAIO 2026

AREA CONVEGNI REGIONE PUGLIA

Ore 11.00 CONVEGNO “OLIO E’ SALUTE

Evidenze scientifiche e Prospettive future. Dalla dieta mediterranea alle nuove scoperte scientifiche, l’olio come elisir di lunga vita

a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio e Regione Puglia

Saluti Istituzioni:

Francesco PAOLICELLI, Assessore Agricoltura Regione Puglia

Gaetano FRULLI, Presidente Nuova Fiera del Levante

Michele SONNESSA, Presidente Associazione nazionale Città dell'Olio

Relatori:

Francesco SCHITTULLI, Presidente LILT-Lega Italiana Lotta contro i Tumori

Natalia ROSSO, Group Leader MASLD Unit FIF, Fondazione Italiana Fegato

Antonio MOSCHETTA, Ordinario di Medicina Interna all'Università di Bari

Gianluigi GIANNELLI, Direttore scientifico IRCCS “Saverio De Bellis” di Castellana Grotte (Ba)

Conclusioni:

On. Marcello GEMMATO, Sottosegretario di Stato, Ministero della Salute -IN ATTESA DI CONFERMA

Modera:

Michele PERAGINE, Giornalista RAI

Ore 12.30

Talk "Olio ad Oriente"

a cura di Unioncamere Puglia

Saluti istituzionali:

Rosella Anna Maria GIORGIO, Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale Regione Puglia

Francesca ZAMPANO, Dipartimento Sviluppo Economico, Sviluppo Rurale ed Ambientale Regione Puglia

Relatori:

Fabio CARBONARA, Export Manager Molino Pagani Spa

Giuseppe RUBINO, Az. Agr. Rubino

Gianpaolo CAMAGGIO, Amministratore Delegato di Sinoglobal Investments Advisory dal 2016

Conclusioni:

Luigi TRIGGIANI, Segretario Generale Unioncamere Puglia

Modera:

Antonella ARDITO, Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale Regione Puglia

Ore 14.00

CONVEGNO "CUCINA ITALIANA PATRIMONIO UNESCO"

a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio e Regione Puglia

Saluti Istituzionali:

Francesco PAOLICELLI, Assessore Agricoltura Regione Puglia

Luca SCANDALE, Direttore Generale A.Re.T. Pugliapromozione

Gaetano FRULLI, Presidente Nuova Fiera del Levante

Alfredo D'Antimi, Vice Presidente Associazione nazionale Città dell'Olio

Relatori:

Vincenzo RIZZI, Accademia Cucina Italiana

Raffaele SACCHI, Professore di scienze e tecnologie alimentari Università Federico II di Napoli

Modera:

Antonella ARDITO, Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Ambientale Regione Puglia

Ore 15.30 CONVEGNO "OLIO è BENESSERE"

L'EVO made di Puglia tra Spa, bellezza e storie di successo

a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio e Regione Puglia

Relatori:

Vincenza SARACENO, Azienda Agricola Uliveto Totaro- Mattinata (FG) *"Yoga sotto gli ulivi"*

Maria Teresa PELLEGRINO, Azienda Pellegrino 1890 - Andria (BT) *"Olio Evo nella Beauty routine"*

Marianna Acquaviva e D.ssa Leone, AZIENDA AGRICOLA PETRIZZELLI di Corato (BA) *Olio EVO una medicina*

Anna GALLO, Naturael Officina Cosmetica - Avetrana (TA) *"Creare cosmetici all'Olio EVO"*

Enrica CHIAIA NOYA, Specialista in Medicina Fisica e Riabilitativa - Associazione Puglia in Rosè

Seguirà dimostrazione a cura di Maria Marzano dell'Accademia di Estetica Total Look di Andria (BT)

Moderà:

Paolo DI GIANNANTONIO, Giornalista RAI

Ore 17.00 **Nicola PRUDENTE (TINTO)** intervista:

Daniele BENNATI, Ambasciatore Città dell'Olio e già CT nazionale italiana ciclismo e **Luigi**

MASTRANGELO ex Pallavolista nazionale italiana

AREA MEETING REGIONE PUGLIA

Ore 10.30 **Presentazione del Libro "PUGLIA" di Flavia GIORDANO @spaghettiabc**

dialogano con l'autrice **Giovanni SANSONETTI**, Segretario regionale Città dell'Olio Puglia e **Federica**

ROMANO Responsabile settore paesaggio Associazione Città dell'Olio

A seguire firmacopie del libro

Ore 15.00 **Ercole Olivario - Selezione Puglia**

Cerimonia di proclamazione e premiazione delle aziende Pugliesi Finaliste al Concorso Nazionale

Ercole Olivario e delle aziende pugliesi selezionate per la Premium List Goccia d'Ercole

a cura di CCIAA dell'UMBRIA

Intervengono:

Lucia DI BISCEGLIE, Presidente di Unioncamere Puglia

Federico SISTI, Segretario Generale della Camera di Commercio dell'Umbria e Direttore del Concorso Nazionale Ercole Olivario

Cesareo TROIA, Vicepresidente Vicario Città dell'Olio

Ore 16.30 Convegno "Le organizzazioni di produttori olivicole: esperienze a confronto e prospettive future" a cura di Confagricoltura

Relatori:

Carmen LO VERDE, Direttrice di Aproli

Pantaleo GRECO, Presidente di Aproli Lecce

Francesco Paolo LONGO, direttore OP Daunia

Giacomo ASCIANO, Op Olio Puglia

Giovanni MAZZARRINO, presidente AJPROL Taranto

Vincenzo LENUCCI, Direzione Economica Confagricoltura

Giulia ORECCHIO, MASAF

Tommaso LOIODICO, Unapol

Moderatori:

Beatrice BRIZI e Gianni PORCELLI

AREA SHOW COOKING – ELAIOTECA – MASTERCLASS REGIONE PUGLIA

Durante la giornata sarà possibile degustare gli oli evo delle aziende espositrici pugliesi presso l'Oil Bar grazie alla collaborazione dell'AIS Puglia.

L'Oil Bar è un luogo ideale dove degustare diventa un piacere, per riconoscere attraverso l'assaggio e con l'aiuto di esperti professionisti le caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine d'oliva.

Ore 10.00 MASTERCLASS OLIO EVO

Ore 11.30 LABORATORI OLIO - CIBO

a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio

Introduce: Vincenzo PIIRAGINA Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale Regione Puglia

Pietro ZITO, Antichi Sapori di Montegrosso - Andria (BT)

Abbinamenti CIBO/OEVO incentrati sulla valorizzazione dei prodotti tipici con la somministrazione di tre assaggi di pietanze pugliesi realizzati con ingredienti di massima eccellenza e/o certificati PAT/DOP/IGP in Puglia, abbinati a tre o più oli evo.

Piatto realizzato: da definire

Ore 14.00 MASTERCLASS OLIO EVO

Ore 15.30 LABORATORI OLIO - CIBO

a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio

Introduce: Vincenzo PIRAGINA Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale Regione Puglia
Pietro ZITO, Antichi Sapori di Montegrosso - Andria (BT)

Abbinamenti CIBO/OEVO incentrati sulla valorizzazione dei prodotti tipici con la somministrazione di tre assaggi di pietanze pugliesi realizzati con ingredienti di massima eccellenza e/o certificati PAT/DOP/IGP in Puglia, abbinati a tre o più oli evo.

Piatto realizzato: da definire

Ore 18.00 EVOOLIO – HAPPY HOUR

“I giovani incontrano l’Olio Evo”

In collaborazione con BarProject e Radio Selene

A base di cocktail all’olio evo mixati dai più celebri bartender, il tutto animato da buona musica di noti Dj.

Ore 18.30 SHOW COOKING

a cura di Associazione nazionale Città dell'Olio

“Pasta aglio, OLIO EVO e peperoncino” – L’Olio EVO protagonista in cucina

Chef: Vito TESSE

Saranno coinvolti nella realizzazione delle ricette il Presidente della Regione Antonio Decaro e l’Assessore all’Agricoltura.....

Presenta: **Nicola PRUDENTE (TINTO)**, Giornalista RAI

Durante le tre giornate della manifestazione si terranno laboratori sensoriali, mini – sessioni di avvicinamento all’assaggio, dimostrazioni pratiche con materiali didattici ed esposizioni dei campioni di olio evo prodotti dall’Azienda Agraria dell’I.I.S.S. Basile Caramia – Gigante di Alberobello (BA) con spiegazioni delle caratteristiche chimiche e organolettiche presso lo stand dell’istituto.

Saranno presenti per le intere giornate della manifestazione all’interno dell’area fieristica della Regione Puglia alcune installazioni di artisti pugliesi che arricchiranno l’esperienza del pubblico visitatore.

Riservatezza e Proprietà Intellettuale

Quanto contenuto in questo documento è da ritenersi riservato e non potrà essere divulgato se non all'interno dell'organizzazione ricevente per fini di valutazione dello stesso. Le informazioni contenute nel presente documento sono da considerarsi proprietà intellettuale di Associazione nazionale Città dell'Olio e sono fornite al ricevente esclusivamente per la valutazione della proposta descritta. Tutte le comunicazioni tra l'Associazione nazionale Città dell'Olio e il ricevente, e tutte le informazioni acquisite durante lo svolgimento dell'incarico sono e saranno considerate riservate e confidenziali. L'obbligo di riservatezza dovrà essere mantenuto anche successivamente al termine, per qualsiasi motivo delle singole azioni intraprese, salvo autorizzazione scritta di Associazione nazionale Città dell'Olio, ovvero salvo quando, in base alle vigenti leggi, le informazioni diverranno legittimamente di pubblico dominio. L'Associazione nazionale Città dell'Olio manterrà parimenti la massima riservatezza per quanto concerne dati, informazioni, know-how, attrezzature e quant'altro riguardi l'organizzazione aziendale controparte.

Offerta Economica relativa a

Descrizione Evolio Expo 2026. Servizio di animazione spazi fiera e promozione olio EVO pugliese.

RdO nr. 5979649

Numero lotto 0

Amministrazione titolare del procedimento

Ente acquirente	REGIONE PUGLIA DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE ED AMBIENTALE		
Ufficio	Sezione Coordinamento dei Servizi Territoriali		
Codice fiscale	80017210727	Codice univoco ufficio	Non presente
Indirizzo sede	Via nazario sauro		
Città	Bari		
Recapito telefonico	+390805405103		
Email	v.piragina@regione.puglia.it		
Punto ordinante	Vincenzo Piragina		

Concorrente

Forma di partecipazione

Singolo operatore economico

Ragione sociale/Denominazione

ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTA' DELL'OLIO

Partita IVA

00883360703

Tipologia societaria

Associazioni, Fondazioni e Enti non ONLUS

Oggetto dell'Offerta

Formulazione dell'Offerta Economica = Valore economico (Euro)

Nome	Valore
Valore offerto	90250,00

Il Concorrente, nell'accettare tutte le condizioni specificate nella documentazione del procedimento, altresì dichiara:

- che la presente offerta è irrevocabile ed impegnativa sino al termine di conclusione del procedimento, così come previsto nella lex specialis;
- che la presente offerta non vincolerà in alcun modo la Stazione Appaltante/Ente Committente;
- di aver preso visione ed incondizionata accettazione delle clausole e condizioni riportate nel Capitolato Tecnico e nella documentazione di Gara, nonché di quanto contenuto nel Capitolato d'oneri/Disciplinare di gara e, comunque, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione di tutte le prestazioni oggetto del Contratto e che di tali circostanze ha tenuto conto nella determinazione dei prezzi richiesti e offerti, ritenuti remunerativi;
- di non eccepire, durante l'esecuzione del Contratto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, salvo che tali elementi si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal codice civile e non escluse da altre norme di legge e/o dalla documentazione di gara;
- che i prezzi/sconti offerti sono omnicomprensivi di quanto previsto negli atti di gara;
- che i termini stabiliti nel Contratto e/o nel Capitolato Tecnico relativi ai tempi di esecuzione delle prestazioni sono da considerarsi a tutti gli effetti termini essenziali ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1457 cod. civ.;
- che il Capitolato Tecnico, così come gli altri atti di gara, ivi compreso quanto stabilito relativamente alle modalità di esecuzione contrattuali, costituiranno parte integrante e sostanziale del contratto che verrà stipulato con la stazione appaltante/ente committente.

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

SISTEMI DI E-PROCUREMENT