

## BANDO DI SELEZIONE PER LA PARTECIPAZIONE AL “CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI DI OLEOTURISMO”

### PREMESSA

Il presente bando è finalizzato alla selezione di corsisti per un **corso di formazione sull'oleoturismo** nell'ambito del progetto **“Oil the road”**, realizzato con i **fondi Otto per Mille della Chiesa Valdese** da **Apulia Tourism and Food APS** in collaborazione con la **Cooperativa Sociale San Bernardo**, la **Yuri Benefit Corporation**, le associazioni **Slow Food Alto Salento**, **Coloriamo il mondo APS ETS**, l'**Associazione Nazionale Genitori perSone con Autismo Territoriale Brindisi ODV ETS - ANGSA Brindisi**, l'**Associazione di Formazione Globale (AFG)**, il **Comune di Mesagne**, il **Consorzio ATS BR4**, l'**Azienda agricola Moccari** e la **Società agricola Masseria Baroni Nuovi srl**.

Il corso di formazione si rivolge a specifici gruppi target interessati a sviluppare competenze nell'ambito dell'oleoturismo, un settore in crescita che valorizza il territorio e le eccellenze locali, e ha come obiettivo quello di promuovere la valorizzazione dell'olio d'oliva come elemento distintivo del turismo esperienziale e favorire la formazione e l'inclusione socio-economica.

### DESTINATARI

Il corso è aperto a un massimo di **20 partecipanti**, suddivisi in **4 gruppi**, ciascuno composto da un massimo di **5 corsisti**; gli organizzatori si riservano la possibilità di superare il limite di 5 corsisti per gruppo qualora uno degli altri gruppi non abbia raggiunto il numero di 5 partecipanti, purché non venga superato il numero complessivo di 20 persone iscritte al corso. I **gruppi target** sono i seguenti:

1. **Donne** in cerca di nuove opportunità professionali, preferibilmente con esperienza nel settore agricolo e/o turistico;
2. **NEET (Not in Education, Employment, or Training)**: giovani di età compresa tra 18 e 29 anni che non lavorano, non studiano e non sono inseriti in percorsi di formazione;
3. **Soggetti autistici maggiorenni**: persone con diagnosi di disturbo dello spettro autistico, interessate a intraprendere percorsi di crescita personale e professionale nel settore oleoturistico;
4. **Operatori dell'accoglienza, ristoratori e olivicoltori**: professionisti già operanti nei settori dell'accoglienza turistica, della ristorazione e dell'olivicoltura, interessati ad ampliare le loro competenze nel campo dell'oleoturismo.

## **OBIETTIVI DEL CORSO**

Il corso si propone di:

- formare i partecipanti sulle tecniche di valorizzazione dell'olio d'oliva come prodotto identitario del territorio
- promuovere la conoscenza delle esperienze oleoturistiche, includendo visite guidate, degustazioni e storytelling
- favorire l'inserimento lavorativo attraverso lo sviluppo di competenze specifiche nel settore turistico.

## **MODALITÀ DI SVOLGIMENTO**

Il corso si articolerà in lezioni teoriche che si svolgeranno presso la sede dell'Associazione Apulia Tourism & Food APS a Mesagne (BR) in Piazza Caduti di via D'Amelio snc, oltre che in laboratori pratici e visite didattiche presso l'Azienda agricola Moccari dei F.lli Abbracciavento (Contrada Moccari, 7 – Mesagne), la Masseria Baroni Nuovi (S.P.44 Acquaro – Brindisi) e la "Cucina didattica dell'Alto Salento" (C.da Li Cuti snc – Ostuni).

Il percorso formativo sarà strutturato come segue:

### **ATTIVITA' TEORICO/FORMATIVA: n. 36 ore**

#### *CONTENUTI DIDATTICI*

- Sociologia dei consumi, cenni di marketing, analisi dell'etichetta, biodiversità, nutriceutica, nuovi stili alimentari, valore economico della qualità
- Tecniche innovative di promozione dell'olio: gamificazione, scrittura narrativa, drammaturgia, comunicazione social e antropologia
- Principali attività dell'oleoturismo: visite guidate ai frantoi, raccolta delle olive, itinerari di trekking e/o bike, laboratori per bambini, cooking class, corsi di assaggio e degustazioni di olio, massaggi all'olio e meditazione yoga sotto gli oliveti, cene a tema olio, pranzi, pic-nic e merende nelle olivete, concerti, reading letterari e rappresentazioni teatrali all'ombra di ulivi millenari.

### **ATTIVITA' PRATICO/ESPERENZIALE – PROJECT WORK: n. 24 ore**

La parte pratica sarà costituita da un project work di gruppo in cui i corsisti potranno sperimentare tutte le fasi organizzative di un'iniziativa di promozione dell'olio, collaborando alla realizzazione di quattro eventi di oleoturismo, uno per ogni target group.

## REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Per essere ammessi alla selezione, i candidati dovranno soddisfare i seguenti requisiti:

- età minima: 18 anni
- motivazione a partecipare al corso, da esprimere tramite una lettera di presentazione.

In caso di un numero di domande superiore ai posti disponibili, verrà data priorità ai candidati residenti nella provincia di Brindisi e verrà effettuata una selezione sulla base della valutazione dei requisiti e di un eventuale colloquio motivazionale.

## MODALITÀ DI CANDIDATURA

Gli interessati dovranno presentare la propria candidatura **entro e non oltre il 28/03/2025**, inviando la seguente documentazione:

1. **Modulo di iscrizione compilato** (disponibile sui siti internet [www.apuliatourismfood.com](http://www.apuliatourismfood.com) e [www.cooperativasanbernardo.it](http://www.cooperativasanbernardo.it) o presso le sedi dell'Associazione Apulia Tourism & Food, Piazza Caduti di Via d'Amelio snc – Mesagne, il martedì e il venerdì dalle 16 alle 20, e della Cooperativa Sociale San Bernardo, Via Carrino n. 2 – Latiano, dal lunedì al venerdì dalle 8,30 alle 13,30).
2. **Curriculum vitae** aggiornato
3. **Lettera di presentazione**, con indicazione del gruppo target prescelto
4. Eventuale **documentazione** comprovante la situazione di NEET o la diagnosi di disturbo dello spettro autistico (per i gruppi 2 e 3).

La documentazione dovrà essere inviata via e-mail all'indirizzo [apuliatf@gmail.com](mailto:apuliatf@gmail.com) o consegnata a mano presso le sedi dell'Associazione Apulia Tourism & Food, Piazza Caduti di Via d'Amelio snc – Mesagne, il martedì e il venerdì dalle 16 alle 20, e della Cooperativa Sociale San Bernardo, Via Carrino n. 2 – Latiano, dal lunedì al venerdì dalle 8,30 alle 13,30.

## CRITERI DI SELEZIONE

La selezione dei partecipanti avverrà tramite:

- valutazione della documentazione presentata
- colloquio motivazionale, finalizzato a verificare l'interesse e la compatibilità del candidato con gli obiettivi del corso.

---

## ESITI DELLA SELEZIONE

L'elenco dei candidati selezionati sarà pubblicato entro il 01/04/2025 sul sito [www.apuliatourismfood.com](http://www.apuliatourismfood.com).  
I selezionati riceveranno inoltre comunicazione ufficiale via e-mail.

## CERTIFICAZIONE E COSTI

Al termine del corso, i partecipanti riceveranno un attestato di partecipazione. Il corso è gratuito, grazie al finanziamento previsto dai fondi Otto per Mille della Chiesa Valdese.


## CONTATTI

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare:

- Tel: 377 3512919
- E-mail: [apuliatf@gmail.com](mailto:apuliatf@gmail.com)
- Sito web: [www.apuliatourismfood.com](http://www.apuliatourismfood.com)

Mesagne (BR), 04/03/2025

Firma e Timbro dell'Ente Organizzatore



**Apulia Tourism & Food APS**  
Piazza Caduti di Via D'Amelio snc  
72023 Mesagne (BR)  
C.F. 91084360741