

## Olive Ascolane Gourmet: i risultati della ricerca firmata Eccellenze Ascolane

*Il progetto ATI OLIVE GOURMET, finanziato con fondi PR FESR Marche 2021-2027, porta ad Ascoli Piceno un nuovo modello di valorizzazione del prodotto tipico attraverso il turismo esperienziale e la scuola di degustazione.*



Eccellenze Ascolane Società Cooperativa, storica realtà produttiva di Ascoli Piceno radicata nella tradizione dell'Oliva Ascolana DOP, ha portato a termine con successo la fase di Sviluppo Sperimentale nell'ambito del progetto di ricerca e sviluppo «OLIVE GOURMET». Il progetto, promosso dall'Aggregazione Temporanea di Imprese (ATI) OLIVE GOURMET con capofila Frittoso Lab S.r.l., è finanziato a valere sul bando regionale PR FESR Marche 2021-2027 — Azione 1.1.1 — «Ricerca e Sviluppo per Innovare le Marche» (CUP B49J24001260007) e si pone l'obiettivo di innovare e valorizzare l'Oliva Ascolana IGP attraverso lo sviluppo di varianti gourmet a elevato contenuto di ricercatezza gastronomica.

Le attività sperimentali, svolte tra gennaio e maggio 2026, sono state affidate a Evo Trips S.r.l. di Grottammare, operatore specializzato nella progettazione di esperienze turistiche enogastronomiche nel territorio piceno e adriatico. I risultati documentati nella Relazione Tecnica Finale restituiscono un quadro estremamente positivo, con numeri che confermano la piena fattibilità commerciale del modello OLIVE GOURMET.

### Il progetto in sintesi

<b>Bando</b>	PR FESR Marche 2021-2027 — Azione 1.1.1
<b>ATI</b>	ATI OLIVE GOURMET (capofila: Frittoso Lab S.r.l.)

<b>Partner produttivo</b>	Eccellenze Ascolane Società Cooperativa — Ascoli Piceno
<b>Attività sperimentali</b>	Evo Trips S.r.l. — Grottammare (AP)
<b>Periodo di ricerca</b>	Gennaio 2026 – Maggio 2026
<b>Partecipanti coinvolti</b>	244 tra consumatori, turisti e operatori

## Quattro varianti gourmet alla prova del panel: i consumatori premiano l'innovazione

Il cuore della sperimentazione scientifica è il test organolettico strutturato sulle quattro varianti di Olive Ascolane Gourmet prodotte artigianalmente da Eccellenze Ascolane Società Cooperativa. Sessantotto partecipanti — turisti enogastronomici, residenti locali, operatori della ristorazione, buyer della grande distribuzione premium e agenti di viaggio — hanno valutato i quattro prototipi su una scala di gradimento a 10 punti, articolata su cinque attributi: aspetto visivo, aroma, gusto, texture e gradimento complessivo.



Le varianti sottoposte a valutazione sono state:

- Variante 1 — Olive al Tartufo e Porcini
- Variante 2 — Olive alla Curcuma e Farina di Riso
- Variante 3 — Olive di Mais e Ortica
- Variante 4 — Olive al Pesce Azzurro e Alghe

**Matrice di gradimento — punteggi medi (scala 1-10)**

Variante	Aspetto	Aroma	Gusto	Texture	Overall
----------	---------	-------	-------	---------	---------

Tartufo e Porcini	8,6	8,3	8,7	8,1	8,5 ★
Curcuma e Farina di Riso	7,8	7,5	7,6	8,4	7,8
Mais e Ortica	7,3	7,1	7,4	7,6	7,4
Pesce Azzurro e Alghe	8,0	8,4 ★	7,9	7,5	8,0

La variante al Tartufo e Porcini si conferma la referenza con il massimo gradimento complessivo (8,5/10), con il punteggio più alto per il gusto (8,7). I commenti qualitativi dei partecipanti descrivono il prodotto come «*sofisticata ma autentica*», con il tartufo che si integra senza sovrastare il sapore dell'oliva. Sul fronte dell'innovazione, è la variante al Pesce Azzurro e Alghe a sorprendere: ottiene il massimo punteggio per l'aroma (8,4) e raccoglie l'entusiasmo più alto tra i turisti stranieri, in particolare nordeuropei, che la percepiscono come un'espressione autentica e inedita della territorialità adriatica.

Un dato particolarmente significativo emerge sul fronte delle intenzioni d'acquisto: il **91% dei partecipanti stranieri** ha dichiarato che acquisterebbe almeno una delle varianti come souvenir gastronomico, con un prezzo massimo accettabile stimato tra €8 e €15 per confezione regalo da 200g. Un segnale chiaro del potenziale export del prodotto.



## Tre itinerari sperimentali, 124 turisti: il territorio piceno si racconta attraverso l'oliva

La seconda macro-attività ha rappresentato forse il contributo più originale dell'intera sperimentazione: la progettazione e il test pilota di tre itinerari turistici enogastronomici incentrati sul prodotto OLIVE GOURMET. L'obiettivo non era costruire un semplice tour gastronomico, ma far diventare l'Oliva Ascolana Gourmet il filo conduttore di una narrazione più ampia che abbraccia la storia medievale di Ascoli Piceno, i paesaggi delle valli del Tronto e del Vibrata e la tradizione artigianale picena.

Gli otto sessioni pilota, condotte tra febbraio e aprile 2026 con 124 partecipanti, hanno prodotto risultati che superano qualsiasi aspettativa:

Indicatore	Itinerario 1	Itinerario 2	Itinerario 3	Media
Soddisfazione complessiva (1-10)	9,1	8,7	9,3	9,0
Probabilità di raccomandare	92%	86%	96%	91%
Acquisto prodotto OLIVE GOURMET	74%	68%	89%	77%
Spesa media souvenir a persona	€ 32	€ 28	€ 47	€ 36
Quota turisti stranieri	28%	22%	41%	30%

I tre itinerari si rivolgono a profili di turista distinti. L'«Itinerario 1 — L'Oliva e la Pietra: Ascoli Medievale e Gourmet» (una giornata intera, €95/persona) guida coppie e famiglie attraverso la Piazza del Popolo, il laboratorio di Eccellenze Ascolane, il centro storico medievale e un pranzo degustazione nei ristoranti partner. L'«Itinerario 2 — Colline e Olive: il Paesaggio Piceno in un Boccone» porta gli appassionati di natura e cibo tra frantoi, oliveti storici, boschi e cantine delle colline picene. L'«Itinerario 3 — Mare e Terra: l'Adriatico nel Cuore del Piceno» è il format più completo e immersivo: due giorni, con partenza dal porto di San Benedetto del Tronto, visita al mercato ittico, cena di gala sul mare e, il secondo giorno, laboratorio pratico di produzione delle olive ad Ascoli Piceno.

L'itinerario 3 ha registrato il punteggio di soddisfazione più alto (**9,3/10**), la quota più alta di turisti stranieri (**41%**) e la più elevata propensione all'acquisto del prodotto (**89%**). Un turista che completa l'esperienza integrata — itinerario e Scuola di Degustazione — spende mediamente **€77 in prodotti OLIVE GOURMET e souvenir correlati**, con un effetto moltiplicativo diretto sulla filiera produttiva locale.

## Tre itinerari sperimentali, 124 turisti: il territorio piceno si racconta attraverso l'oliva

La seconda macro-attività ha rappresentato forse il contributo più originale dell'intera sperimentazione: la progettazione e il test pilota di tre itinerari turistici enogastronomici incentrati sul prodotto OLIVE GOURMET.

L'obiettivo non era costruire un semplice tour gastronomico, ma far diventare l'Oliva Ascolana Gourmet il filo conduttore di una narrazione più ampia che abbraccia la storia medievale di Ascoli Piceno, i paesaggi delle valli del Tronto e del Vibrata e la tradizione artigianale picena.

**124**  
TURISTI  
hanno partecipato  
ai tre itinerari  
sperimentali

### I TRE ITINERARI SPERIMENTALI

1

#### ASCOLI MEDIEVALE

Storia, Arte e Gusto



- Centro storico di Ascoli Piceno
- Musei e scorci medievali
- Degustazione Olive Gourmet
- 45 turisti

Focus: il legame tra la tradizione medievale ascolana e l'oliva ripiena

2

#### VALLI DEL TRONTO

Natura, Borghi e Sapori



- Paesaggi delle valli del Tronto
- Borghi autentici e tradizioni locali
- Esperienze con Olive Gourmet
- 41 turisti

Focus: natura, autenticità e prodotti tipici in dialogo con l'oliva ascolana

3

#### VIBRATA EXPERIENCE

Tradizione Artigianale e Innovazione



- Paesaggi della Val Vibrata
- Incontri con produttori locali
- Laboratorio e degustazione
- 38 turisti

Focus: l'artigianalità picena e l'innovazione di prodotto



1 PRODOTTO SIMBOLO  
Oliva Ascolana Gourmet  
come filo conduttore



3 TERRITORI  
Ascoli Piceno, Val Tronto,  
Val Vibrata



124 TURISTI COINVOLTI  
turisti italiani e stranieri,  
appassionati di enogastronomia



1 NARRAZIONE UNICA  
storia, paesaggio, cultura e gusto  
in un'esperienza integrata



## La Scuola di Degustazione: educare al prodotto per moltiplicarne il valore

La terza attività sperimentale è la più innovativa sotto il profilo della comunicazione del prodotto: la Scuola di Degustazione delle Olive Ascolane, un programma formativo esperienziale di tre ore articolato in cinque moduli progressivi. L'idea alla base è semplice ma potente: un consumatore che comprende davvero un prodotto — la sua storia, i suoi ingredienti, le sue sfumature organolettiche — diventa naturalmente un ambasciatore del prodotto stesso.

Il programma sviluppato da Evo Trips S.r.l. in collaborazione con Eccellenze Ascolane accompagna i partecipanti attraverso cinque tappe: «Radici» (la storia millenaria dell'Oliva Ascolana DOP, con un video realizzato con droni sul territorio piceno), «Sensi» (educazione sensoriale di base con esercizi pratici guidati), «Innovazione» (degustazione strutturata delle quattro varianti gourmet), «Abbinamenti» (abbinamento con vini, birre artigianali e cocktail marchigiani) e infine «Racconto» (come condividere l'esperienza sui social media con contenuti autentici).

### Scuola di Degustazione delle Olive Ascolane

CONOSCERE, DEGUSTARE, CONDIVIDERE

La terza attività sperimentale è la più innovativa sotto il profilo della comunicazione del prodotto: la Scuola di Degustazione delle Olive Ascolane, un programma formativo esperienziale di tre ore articolato in cinque moduli progressivi.

L'idea alla base è semplice ma potente: un consumatore che comprende davvero un prodotto — la sua storia, i suoi ingredienti, le sue sfumature organolettiche — diventa naturalmente un ambasciatore del prodotto stesso.

Il programma sviluppato da Evo Trips S.r.l. in collaborazione con Eccellenze Ascolane accompagna i partecipanti attraverso cinque tappe: «Radici», «Sensi», «Innovazione», «Abbinamenti» e «Racconto».





→ I 5 MODULI DEL PERCORSO FORMATIVO →

<p><b>1</b>  <b>RADICI</b> La storia millenaria dell'Oliva Ascolana DOP</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Video emozionale con droni sul territorio piceno</li> <li>• Dalla tradizione alla DOP</li> </ul>	<p><b>2</b>  <b>SENSI</b> Educazione sensoriale di base</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercizi pratici guidati</li> <li>• Riconoscere aroma, gusto, texture e persistenza</li> </ul>	<p><b>3</b>  <b>INNOVAZIONE</b> Degustazione strutturata delle quattro varianti gourmet</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi comparativa</li> <li>• Scheda di valutazione guidata</li> </ul>	<p><b>4</b>  <b>ABBINAMENTI</b> Abbinamento con vini, birre artigianali e cocktail marchigiani</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scoprire le combinazioni ideali</li> <li>• Esaltare i sapori del territorio</li> </ul>	<p><b>5</b>  <b>RACCONTO</b> Come condividere l'esperienza sui social media</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Storytelling autentico</li> <li>• Foto, video e contenuti efficaci</li> </ul>
--	--	---	---	---

 **124 PARTECIPANTI**  
Consumatori, turisti, operatori e appassionati di enogastronomia

 **ESPERIENZA PRATICA**  
Imparare degustando, in modo coinvolgente e formativo

 **AMBASCIATORI DEL GUSTO**  
Chi conosce, apprezza. Chi apprezza, racconta.

*“Comprendere un prodotto è il primo passo per amarlo e condividerlo.”* 

Le quattro sessioni pilota, condotte tra marzo e aprile 2026 con 124 partecipanti, hanno prodotto risultati straordinari:

<b>Soddisfazione complessiva</b>	9,2/10 — 93% dei partecipanti con voto ≥ 8
<b>Efficacia dell'approccio esperienziale</b>	9,4/10 — il punteggio più alto di tutta la ricerca
<b>Maggiore intenzione d'acquisto post-sessione</b>	91% dei partecipanti
<b>Spesa media in prodotti OLIVE GOURMET</b>	€41 a persona al termine della sessione

Condivisione spontanea sui social media

78% dei partecipanti, ~4.200 impression aggiuntive

I materiali del programma sono stati prodotti in tre lingue (italiano, inglese e tedesco), confermando sin dalla fase pilota la vocazione internazionale del prodotto e del suo pubblico. Tra le raccomandazioni operative emerse dalla sperimentazione: l'introduzione di un attestato ufficiale di «Degustatore di Olive Ascolane Gourmet», lo sviluppo di un formato corporate per team building e hospitality aziendale, e la creazione di un kit regalo esperienziale con le quattro varianti, la scheda sensoriale personalizzata e la guida agli abbinamenti.

## Un modello pronto per il mercato: le prossime tappe di Eccellenze Ascolane

I risultati complessivi del progetto OLIVE GOURMET certificano la piena fattibilità di un modello innovativo che trasforma l'Oliva Ascolana DOP da prodotto tipico a **leva di attrazione turistica e strumento di promozione territoriale**. Eccellenze Ascolane Società Cooperativa esce dalla fase di Sviluppo Sperimentale con un corpus articolato di strumenti operativi pronti per il lancio: tre itinerari turistici validati sul campo, un programma formativo sperimentato su oltre 50 persone, partnership attivate con ristoranti, cantine, frantoi e strutture ricettive del territorio, e un set di dati scientifici sul gradimento dei prototipi che orienta con precisione le scelte di produzione e comunicazione.

### Un modello pronto per il mercato: le prossime tappe di Eccellenze Ascolane

I risultati complessivi del progetto OLIVE GOURMET certificano la piena fattibilità di un modello innovativo che trasforma l'Oliva Ascolana DOP da prodotto tipico a leva di attrazione turistica e strumento di promozione territoriale.

Eccellenze Ascolane Società Cooperativa esce dalla fase di Sviluppo Sperimentale con un corpus articolato di strumenti operativi pronti per il lancio: tre itinerari turistici validati sul campo, un programma formativo sperimentato su oltre 50 persone, partnership attivate con ristoranti, cantine, frantoi e strutture ricettive del territorio, e un set di dati scientifici sul gradimento dei prototipi che orienta con precisione le scelte di produzione e comunicazione.

#### I RISULTATI DEL PROGETTO IN CIFRE



#### IL TERRITORIO PICENO



#### LE PROSSIME TAPPE: DAL PROGETTO AL MERCATO



#### I BENEFICI PER IL TERRITORIO

- Aumento dell'attrattività turistica del Piceno
- Valorizzazione delle eccellenze agroalimentari locali
- Nuove opportunità economiche per imprese e comunità
- Orgoglio e consapevolezza dell'identità territoriale

OLIVE GOURMET: UN PROGETTO. UN TERRITORIO. UN FUTURO DA CONDIVIDERE.

Le raccomandazioni prioritarie per la fase di lancio commerciale, che i ricercatori prevedono entro l'estate 2026, puntano ad avviare la commercializzazione degli itinerari sulle principali piattaforme di turismo esperienziale (Airbnb Experiences, GetYourGuide, Viator) in tempo per intercettare il picco estivo sul litorale adriatico e il flusso autunnale verso Ascoli Piceno. Priorità assoluta all'Itinerario Mare e Terra, che ha registrato i migliori indicatori su tutti i fronti, e alla Scuola di Degustazione in formato corporate, che garantisce un flusso di entrate stabile attraverso le aziende del territorio.

Il progetto OLIVE GOURMET dimostra che la ricerca e lo sviluppo, quando sono radicati nel territorio e dialogano con la tradizione, producono risultati concreti e misurabili. Per Ascoli Piceno, significa un nuovo modo di raccontarsi al mondo, con il sapore autentico delle proprie olive.

---

#### **Note**

*I dati citati nell'articolo sono tratti dalle Relazioni Finali forniteci dalla azienda Eccellenze Ascolane società cooperativa, nell'ambito del contratto di Sviluppo Sperimentale WP5-WP6 del progetto OLIVE GOURMET (CUP B49J24001260007). Il progetto è finanziato a valere sul PR FESR Marche 2021-2027 — Azione 1.1.1 — Ricerca e Sviluppo per Innovare le Marche. Responsabile scientifico per Eccellenze Ascolane Società Cooperativa: sede in Via dei Cappuccini 36/38, Ascoli Piceno.*

Redazione picusonline.it 28 Maggio 2026