

Regolamento Punti di Affezione

I Punti di Affezione FIOI sono quei ristoranti, pizzerie, oleoteche, enoteche, gastronomie, ma anche e-commerce e importatori esteri specializzati, che condividono i principi e valori produttivi degli Olivicoltori Indipendenti: **origine del prodotto, artigianalità e biodiversità**. Sottolineando come **l'olio extravergine di qualità**, stia ripercorrendo la stessa strada del vino, emergendo negli ultimi anni come **grande protagonista dell'agroalimentare**. Un patrimonio gastronomico fatto di **profumi, gusto e piacere**.

Con questa iniziativa FIOI coinvolge dunque cuochi, ristoratori, importatori e gestori di oleoteche e negozi online, dando vita a uno scambio di esperienze dinamico intorno all'olio che accrescono nel tempo la consapevolezza del corretto utilizzo degli oli di qualità.

Requisiti per diventare un Punto di Affezione

- Minimo di referenze richiesto: tre aziende – con almeno una etichetta per azienda - degli Olivicoltori Indipendenti con marchio FIOI – da scegliere liberamente fra gli oli dei produttori soci facendo attenzione a selezionare quelli elencati online in possesso del marchio FIOI – evidenziato in grafica con il simbolo FIOI a lato della ragione sociale. Elenco soci con marchio: <https://federazionefioi.it/i-soci/>

I soci a marchio FIOI sono **Olivicoltori Indipendenti** che hanno ricevuto l'abilitazione all'utilizzo del marchio a fini commerciali. Sono soci **che hanno acquisito tutte le competenze necessarie per produrre oli di qualità** applicando rigorosamente il Manuale di Produzione FIOI; ed espongono il marchio sulle proprie bottiglie e packaging.

Come diventare un punto di affezione

- Se vuoi entrare nella rete dei Punti d'Affezione FIOI invia la tua richiesta scrivendo una mail a: segreteria@federazionefioi.it indicando gli oli degli Olivicoltori FIOI con marchio presenti nel tuo locale e **due Presentatori**: due Olivicoltori soci FIOI con marchio che conosci e che ti conoscano, informandoli prima di indicarli come presentatori.
- Una volta accolta la domanda, ti invieremo gratuitamente un kit omaggio con il materiale per segnalare e promuovere al meglio il tuo locale come **Punto d'Affezione FIOI**: una mail con allegato il marchio nei vari formati per pubblicarlo nel sito e nei canali social; l'adesivo per la vetrina; la locandina che racconta i valori FIOI; una campionatura degli strumenti per l'assaggio dell'olio marchiati FIOI.
- Ai Punti di Affezione che hanno più di cinque referenze FIOI verrà consegnata una targa in acciaio inox da applicare fuori dal locale (11x11 cm circa).
- Per coloro che sono interessati a diventare Punti di Affezione ma vogliono prima approfondire la propria conoscenza dell'olio di qualità, scoprire caratteristiche e potenzialità anche in termini economici, potranno richiedere una rapida formazione - con i consulenti partners FIOI della propria regione – facendone richiesta alla stessa mail.

Il Punto di Affezione è tenuto a:

- Organizzare almeno una attività di formazione all'anno da rivolgere ai propri clienti e staff in collaborazione con FIOI.
- Assaggiare gli oli prima di procedere all'acquisto della selezione per determinare in autonomia quali siano i più adatti alle proprie esigenze. **Il marchio FIOI riguarda le competenze produttive acquisite e dichiarate dall'azienda ma non è legato ai risultati reali e variabili ottenuti dai soci per ogni singola etichetta e nelle diverse annate.**
- Assicurarsi che il produttore sia in possesso del marchio FIOI e che lo esponga rigorosamente in etichetta e/o sul tappo.

Il Punto di Affezione Online è tenuto a:

- Segnalare nella home-page del proprio sito web la qualifica di Punto di Affezione con relativo Marchio FIOI
- Evidenziare attraverso una sezione dedicata agli Olivicoltori Indipendenti, con breve presentazione della FIOI con link al sito: federazionefioi.it
- Inserire "Olivicoltori FIOI" come keyword per la ricerca interna al sito, taggando in tal senso tutti i produttori associati alla FIOI
- Dare visibilità alle news riguardanti eventi, manifestazioni e attività della FIOI
- Assaggiare gli oli prima di procedere all'acquisto della selezione per determinare in autonomia quali siano i più adatti alle proprie esigenze. **Il marchio FIOI riguarda le competenze produttive acquisite e dichiarate dall'azienda ma non è legato ai risultati reali e variabili ottenuti dai soci per ogni singola etichetta e nelle diverse annate.**
- Assicurarsi prima di acquistare che il produttore sia in possesso del marchio FIOI e che lo esponga rigorosamente in etichetta e/o sul tappo.