



PROMOCIÓ D.O OLI DE MALLORCA  
2022

INTRODUCCIÓ .....	4
PROMOCIÓ .....	5
ESDEVENIMENTS DE PROMOCIÓ DEL SEGELL DE QUALITAT OLIDE MALLORCA .....	5
CONVOCATÒRIA DEL CONCURS OLEOTAPA 2022 .....	5
FIRA DE L'OLI DE MALLORCA.....	6
PRESENTACIÓ DEL CÒCTEL OLI DE MALLORCA 2022.....	7
NIT DE L'OLI 2023.....	8
FESTA 20è ANIVERSARI OLI DE MALLORCA.....	9
EXPOSICIÓ OLIVERES. PAREIDOLIES DE TRAMUNTANA.....	10
GOTA D'OLI DE MALLORCA .....	11
NOMENAMENT DEL TAFONER MAJOR 2022.....	12
PRESENTACIÓ A MITJANS DE L'OLI NOVELL.....	13
ACCIONS DE PROMOCIÓ DEL SEGELL OLI DE MALLORCA .....	14
SHOWCOOKING CUINA AMB OLI DE MALLORCA A HORECA .....	14
SHOWCOONG DIA DE LES ILLES BALEARS.....	14
LLIURAMENT OLI DE MALLORCA, OLI SACRAMENTAL.....	15
FESTA WINE DAYS D.O BINISALEM .....	15
PROMOCIÓ D'OLI DE MALLORCA A L'AEROPORT DE SON SANT JOAN .....	16
TAST D'OLI DE MALLORCA · FIRA DE LA TARDOR D'ES CAPDELLÀ .....	16
DIA MUNDIAL DE L'OLIVERA.....	17
PROMOCIÓ D'OLI DE MALLORCA A FIRES.....	18
MADRID FUSION 2022 · MADRID .....	18
ALIMENTARIA 2022 · BARCELONA .....	19
TÚNEL DEL AOVE AL SALÓN DE GOURMETS · MADRID.....	19
FIRA DE L'OLIVA DE CAIMARI .....	20
ACTIVITATS OLI DE MALLORCA A CENTRES EDUCATIUS .....	21
TALLERS EDUCATIUS PER ALUMNES DE PRIMÀRIA.....	21
SESSIÓ DE TAST PER ALUMNES TÈCNIC CUINA I GASTRONOMIA · IES PUIG DE SA FONT .....	21
SESSIÓ DE TAST PER ALUMNES GM TÈCNIC EN OLIS I VINS · IES BINISALEM .....	22
SESSIÓ DUAL PER ALUMNES TÈCNIC CUINA I GASTRONOMIA · IES PUIG DE SA FONT..	22
EMPLAÇAMENT DEL SEGELL OLI DE MALLORCA A ESDEVENIMENTS I COL·LABORACIÓ AMB ENTITATS .....	23

COL-LABORACIÓ D'OLI DE MALLORCA AMB L'ESTUDI ENDODIET .....	23
COL-LABORACIÓ AMB ESDEVENIMENTS DE CONSELLS REGULADORS DE MALLORCA ..	23
COL-LABORACIÓ AMB ACCIONS DE PROMOCIÓ TURÍSTICA.....	24
COL-LABORACIÓ AMB ASSOCIACIONS/AGRUPACIONS DE CUINERS .....	24
PATROCINIS I PUBLICITAT .....	25
PRODUCT PLACEMENT AL PROGRAMA FRED I CALENT · IB3 TELEVISIÓ.....	25
INSERCIÓ PUBLICITÀRIA A OLIMERCA .....	25
PATROCINI COCINAS Y COCINEROS CON ALMA · MITJANS GRUP SERRA .....	26
CAMPANYA DIA DE LES ILLES BALEARS .....	26
PATROCINI CUINA AMB EL SANTI TAURA.....	27
PROMOCIÓ AMB FET A SÓLLER.....	27
PATROCINI CONCURS UEP? COM ANAM! · IB3 TV.....	28
INSERCIÓ PUBLICITÀRIA A MALLORCA GEHT AUS!.....	28
PRODUCT PLACEMENT AL PROGRAMA DR. ESTIVEN I MR. ARRÁEZ · FIBWI TV .....	29
PATROCINI COCINA CON ESTRELLA · DIARIO DE MALLORCA.....	29
PATROCINI CONCURS ÚLTIMA HORA .....	30
INSERCIÓ PUBLICITÀRIA A MALLORCA IM ÜBERCLICK .....	30
PATROCINI TAPALMA 2022.....	31
TANQUES PUBLICITÀRIES .....	32
COMUNICACIÓ I SOCIAL MEDIA .....	32
GABINET DE PREMSA.....	33
ACCIÓ VISIBILITAT MERCAT JAPONÉS .....	33
XARXES SOCIALS .....	34
CAMPANYA DIA DE LES ILLES BALEARS A XARXES SOCIALS .....	34
PÀGINA WEB .....	35
SUPORTS I MERCHANDATGE PER A LA PROMOCIÓ D'OLI DE MALLORCA.....	36
QUADERN DE CAMP .....	36
QUADERN DE NOTES .....	36
COMMEMORACIÓ DEL 20è ANIVERSARI D'OLI DE MALLORCA.....	37
LLIBRE L'OLI DE MALLORCA. 2000 ANYS D'HISTÒRIA, 20 ANYS D'EXCEL·LÈNCIA .....	37
BOSSA REUTILITZABLE DE COTÓ .....	38
AUCA DE L'OLIVERA · ROLL UP .....	38

## INTRODUCCIÓ

El pla de promoció del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca té com a objectiu que el consumidor identifiqui el distintiu de la D.O. Oli de Mallorca com un element de garantia de quant a la procedència del producte així com de la seva qualitat.

Les dades de comercialització dels Olis d'Oliva Verge Extra emparats sota el segell de qualitat indiquen que el seu principal mercat està a les Illes Balears, però és constatat que un percentatge significatiu de les sortides tenen com a destinació final un país estranger, ja sigui a través de visites turístiques com per mitjà del comerç en línia per part d'empreses radicades a Mallorca.

Més que mai, la situació generada per la COVID-19, va evidenciar la necessitat d'incrementar el consum resident per minvar la dependència actual al flux de turistes que visiten Mallorca.

El consum de producte de proximitat és un argument de compra que ha anat adquirint cada vegada més importància entre la ciutadania, confirmant la necessitat de posar al seu abast els recursos perquè, com seria el cas de l'Oli d'Oliva Verge Extra, puguin diferenciar de forma inequívoca la seva procedència així com la qualitat d'aquest.

Amb aquests arguments, la meta de la D.O. Oli de Mallorca quant a promoció és la familiarització amb el distintiu de qualitat per part del consumidor com a factor decisiu en l'elecció del producte i oferir així un valor afegit a aquells elaboradors que elaboren seguint les exigències de la marca de qualitat.

Així, l'estratègia de promoció se centra a potenciar la marca D.O Oli de Mallorca a través d'accions dirigides a propiciar la seva visibilitat i a reforçar la seva reputació en entorns tant off line com on line que inclouen organització d'actes i esdeveniments, presència a fires, foment de sinèrgies amb sectors d'interès, contractes publicitaris i patrocinis i el desenvolupament de tasques de comunicació (gabinet de premsa i social media)

## PROMOCIÓ

### ESDEVENIMENTS DE PROMOCIÓ DEL SEGELL DE QUALITAT OLIDE MALLORCA

#### CONVOCATÒRIA DEL CONCURS OLEOTAPA 2022

**25 ABRIL 2022**

Per tal de promoure l'ús de l'oli d'oliva verge extra amb denominació d'origen Oli de Mallorca entre els cuiners professionals i el sector de la restauració i donar visibilitat al segell davant el consumidor general, el consell regulador anualment convoca el concurs de tapes Oleotapa.

A més de les tasques necessàries de la convocatòria i organització d'un certamen d'aquestes característiques, el mateix consell regulador va emetre comunicats i notes premsa a mitjans de comunicació locals i nacionals a les seves diferents fases (convocatòria, final i conclusió del certamen) així com també va generar publicacions orgàniques a les xarxes socials del consell regulador.



## FIRA DE L'OLI DE MALLORCA

**30 ABRIL 2022**

Reforçar el branding de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca com a garantia de qualitat i procedència, és una de les tasques primordials en matèria de promoció.

Amb aquest objectiu, es va reprendre la celebració de la Fira de l'Oli de Mallorca a la plaça Major de Palma, indret cèntric pel qual hi transita gran volum de població local, també turistes.

La inscripció a la fira va ser oberta a tots els envasadors i marques comercialment actives, sent finalment nou els elaboradors que participaren al mercat especialitzat en els olis d'oliva verge extra sota el distintiu Oli de Mallorca.

L'àrea de promoció del consell regulador es va encarregar de la organització de l'esdeveniment així com també de la logística per a la seva execució.

En quant a la comunicació de la Fira, es van emetre comunicats i notes de premsa als mitjans de comunicació a més de generar continguts a xarxes socials i augmentar els impactes.



## PRESENTACIÓ DEL CÒCTEL OLI DE MALLORCA 2022

1 DE JUNY 2022

Seguint amb la línia del pla de promoció orientada al reforç de la imatge de marca davant el consumidor final i d'establir sinèrgies amb el sector de la restauració, el consell regulador organitzà la presentació del Còctel amb Oli de Mallorca.

Per aquesta acció el s'estableixen sinèrgies amb coctelers que ja disposen de certa rellevància dins els sectors, els quals creen una beguda a on l'Oli de Mallorca és ingredient principal i que donada la singularitat de la proposta propicia la generació de contingut de notable visibilitat a mitjans de comunicació i xarxes socials.



## NIT DE L'OLI 2023

## 30 JUNY 2022

La Nit de l'Oli és l'esdeveniment principal amb el que la Denominació d'Origen Oli de Mallorca pretén mostrar a consumidor en general, comercialitzadors, cuiners i restauradors els olis d'oliva verge extra de la darrera collita.

Els primers mesos de l'any 2022 encara hi havia incerteses en quant a mesures sanitàries, motiu pel qual la presentació dels OOVE no es va programar fins al mes de juny.

Promoció del consell regulador es va fer càrrec de la organització i logística per a l'execució de l'esdeveniment. A efectes de comunicació, es van llençar convocatòria i nota de premsa posterior per als mitjans de comunicació, així com de generar els continguts per a les xarxes socials i pàgina web.





## FESTA 20è ANIVERSARI OLI DE MALLORCA

## 29 SETEMBRE 2022

La celebració del 20è aniversari de la creació del consell regulador es va convertir en una eina més per promocionar el segell de qualitat en base a la seva trajectòria i tasca que desenvolupa.

Més d'un centenar de persones assistiren a l'acte commemoratiu que va incloure un homenatge a primers inscrits i persones rellevants en la evolució del consell regulador.

Les tasques de planificació i organització les va desenvolupar el consell regulador, així com també tot el referent a la comunicació de l'esdeveniment abastant comunicats i notes de premsa, atenció i coordinació de mitjans així com els continguts als canals on line de la DO Oli de Mallorca.



EXPOSICIÓ OLIVERES. PAREIDOLIES DE TRAMUNTANA

10 AL 26 NOVEMBRE 2022

Mostra de fotografies adreçada a visibilitzar la marca de qualitat Oli de Mallorca fent èmfasis en els seus vincles amb l'olivar antic i tradicional.

Per desenvolupar aquesta acció el consell regulador va comptar amb material fotogràfic cedit pel fotògraf, assumint les tasques d'organització i comunicació a mitjans i canals propis.



**OLIVERES**  
Pareidolies de Tramutana  
FOTOGRAFIES D'ÓSCAR PIPKIN  
10 al 26 de novembre de 2022

**d'ò**  
Oli de Mallorca  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Fundació Sa Nostra  
Carrer de la Concepció, 12 (Palma)





## GOTA D'OLI DE MALLORCA

**22 NOVEMBRE 2022**

De forma conjunta amb el Consell de Mallorca, el consell regulador de la D.O Oli de Mallorca lliura la Gota d'Oli, reconeixement a persones, col·lectius i/o entitats que en el Desenvolupament de la seva activitat contribueixen a la difusió de la cultura i/o valors de l'Oli de Mallorca.

La cantant Júlia Colom va ser la persona escollida per rebre la Gota d'Oli en un acte que va tenir lloc als jardins de la Misericòrdia de Palma al que assistiren un centenar de persones així com premsa.



## NOMENAMENT DEL TAFONER MAJOR 2022

**28 NOVEMBRE 2022**

A efectes de comunicar que els elaboradors sota el segell de qualitat Oli de Mallorca es troben en campanya, el consell regulador impulsa el nomenament del Tafoner Major, distinció que es lliura a persones o empreses que destaquen pel seu suport i/o contribució a la tasca de la Denominació d'Origen.

Coincidint amb el 20è Aniversari de la D.O Oli de Mallorca, el tafoner de la Cooperativa de Sóller Gaspar Barceló va ser nomenat Tafoner Major en un acte que tingué lloc a les instal·lacions de Treurer.



Es prega confirmació d'assistència a comunicacio@olidemallorca.es | 871 030 769



## PRESENTACIÓ A MITJANS DE L'OLI NOVELL

**16 DESEMBRE 2022**

Amb l'objectiu de comunicar l'arribada dels primers OOVE de l'anyada, el consell regulador convoca als mitjans de comunicació a la presentació de l'Oli Novell, tot coincidint amb dates prèvies a la campanya de Nadal.

A l'acte s'ofereix el tast dels OOVE dels envasadors i marques amb activitat comercial que ja disposen de producte qualificat.

**d'ó**  
Oli de Mallorca  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

*El Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca té el plaer de convidar-lo a la presentació de l'*

**OLI NOVELL**

**COLLITA 2022**

16 DE DESEMBRE | 12H  
CASAL SOLLERIC  
PASSEIG DEL BORN, 27 PALMA

Es prega confirmació d'assistència a [comunicacio@olidemallorca.es](mailto:comunicacio@olidemallorca.es) o 871 030 769



Ajuntament de Palma



Unión Europea  
Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural  
El campo siempre es de los agricultores



## ACCIONS DE PROMOCIÓ DEL SEGELL OLI DE MALLORCA

## SHOWCOOKING CUINA AMB OLI DE MALLORCA A HORECA

## 8 FEBRER 2022

La Fira Horeca, adreçada al sector de la restauració, atreu a milers de professionals que assisteixen per conèixer les novetats i darreres tendències al sector de l'alimentació.

El consell regulador va comptar amb presència dins la fira a l'espai de la Conselleria

d'Agricultura de les Illes Balears juntament amb d'altres productes de qualitat de les Illes Balears i un moment propi amb la integració d'un showcooking específic de cuina amb Oli de Mallorca a la programació d'activitats de la fira a càrrec d'ASCAIB.



## SHOWCOOKING DIA DE LES ILLES BALEARS

## 26 FEBRER 2022

En el marc de la Fira de Producte de Qualitat, el consell regulador va impulsar una activitat de caire promocional que es va incloure al programa general de la diada amb l'objectiu d'ampliar la visibilitat del segell de qualitat.

L'acció va consistir en un showcooking sota el títol de 'Cuina creativa amb Oli de Mallorca' a càrrec dels cuiners José Cortés i Victòria Frontera.



DIA DE LES ILLES BALEARS 2022  
 SHOWCOOKING  
 26 FEBRER  
 Cuina creativa amb Oli de Mallorca  
 Oli de Mallorca  
 FIRA DEL PRODUCTE DE QUALITAT  
 Parc de la Mar (Palma)  
 12h  
 JOSÉ CORTÉS I VICTÒRIA FRONTERA  
 PDR.

## LLIURAMENT OLI DE MALLORCA, OLI SACRAMENTAL

**8 ABRIL 2022**

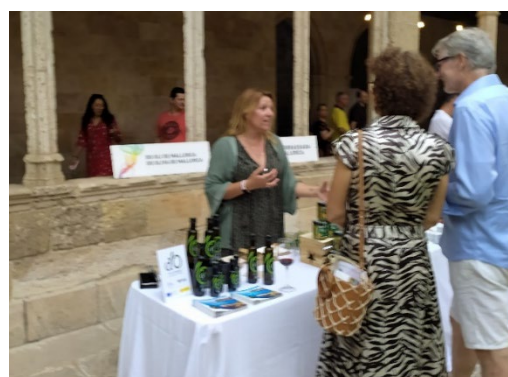
En la línia de generar continguts susceptibles de ser recollits a mitjans de comunicació, el consell regulador va trobar adient oferir oli d'oliva verge extra diferenciat amb el segell de qualitat al Bisbat de Mallorca per al seu ús a les cerimònies de l'any litúrgic: baptismes i confirmacions a les més de 150 parròquies de la illa, gest que va ser comunicat pels canals habituals en forma de comunicat de premsa.



## FESTA WINE DAYS D.O BINISSALEM

**3 JUNY 2022**

El consumidor de vi és potencialment un consumidor d'oli de qualitat, per tant un esdeveniment com la mostra de vins i gastronomia de Wine Days és un escenari adient per donar a conèixer la DO Oli de Mallorca, al mateix temps que donam suport a una iniciativa d'un altre consell regulador.



## PROMOCIÓ D'OLI DE MALLORCA A L'AEROPORT DE SON SANT JOAN

**11 MAIG AL 30 SETEMBRE 2022**

Per l'aeroport de Son Sant Joan transiten milions de passatgers, essent un punt immillorable per a donar a conèixer el segell Oli de Mallorca entre els viatgers, els quals es poden arribar a convertir en consumidors regulars gràcies a la compra on line.

Durant la promoció Oli de Mallorca compta amb un corner al Dufree (establiment de pas obligatori cap a les terminals de sortida) atès per una promotora que proporciona informació i degustació d'Oli de Mallorca.



## TAST D'OLI DE MALLORCA · FIRA DE LA TARDOR D'ES CAPDELLÀ

**11 NOVEMBRE 2022**

Els tast comentat és una de les activitats que ofereix el consell regulador a col·lectius i entitats com una eina per promoure el consum d'oli d'oliva verge extra i el paper del segell de qualitat com a element diferenciador de qualitat i procedència.





## DIA MUNDIAL DE L'OLIVERA

## 20 AL 26 DE NOVEMBRE

Amb la programació d'activitats en torn al Dia Mundial de l'Olivera els consells reguladors de la D.O Oli de Mallorca i Oliva de Mallorca donen visibilitat al vincle que les uneix al patrimoni vegetal i paisatgístic que suposa el cultiu de l'olivera a Mallorca.

Entre les activitats, propostes dels elaboradors inscrits i pròpies del consell regulador com un taller familiar i una xerrada (suspeses per motius aliens als organitzadors) i la presentació del llibre *L'Oli de Mallorca. 2000 anys d'història, 20 anys d'excel·lència* de Joan Mayol.



## PROMOCIÓ D'OLI DE MALLORCA A FIRES

MADRID FUSION 2022 · MADRID

### 28 AL 30 MARÇ 2022

Madrid Fusion és punt de trobada dels xefs més prestigiosos del país que al 2022 va comptar amb la inscripció de 1.171 congressistes i l'acreditació de més d'un miler de periodistes. Paral·lel al congrés té lloc una fira de productes d'alimentació d'alta qualitat nacionals i internacionals pel que van passar 16.500 visitants al qual Oli de Mallorca va estar present a l'estand de Mallorca, coordinat per Mallorca Turisme del Consell de Mallorca.



La D.O Oli de Mallorca va comptar amb un taulell a on oferí informació sobre la tasca del distintiu i el tast d'OOVE sota el segell.

Simultàniament, va ser un dels productes presents als showcookings dins la programació general de l'estand, un d'ells de programació pròpia amb el cocteler José Torres, autor del còctel Oli de Mallorca 2021.



## ALIMENTARIA 2022 · BARCELONA

**6 I 7 ABRIL 2022**

La D.O Oli de Mallorca va participar a Alimentaria, Salón Internacional de Alimentación y Bebidas junt a altres productes alimentaris de les Illes Balears a l'estand promogut per la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Oli de Mallorca va assistir amb una barra de tast amb una representació de marques emparades amb les que mostrar la qualitat i diversitat dels OOVE sota el distintiu.



## TÚNEL DEL AOVE AL SALÓN DE GOURMETS · MADRID

**26 ABRIL 2022**

En el marc del Salón de Gourmets, fira professional del sector alimentari especialitzat en productes gourmet que atreu les mirades de professionals de la restauració, majoristes i minoristes, així com dels mitjans de comunicació especialitzats en gastronomia tant nacionals com internacionals, des de fa uns anys el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación promou el Túnel del Aceite, espai dedicat a la promoció dels olis d'oliva verge extra de l'estat a on les denominacions d'origen estan convidades a participar en una jornada de tast.



La DO Oli de Mallorca va estar present oferint el tast de l'oli genèric durant una jornada.

## FIRA DE L'OLIVA DE CAIMARI

**19 I 20 NOVEMBRE**

La Fira de l'oli i Oliva de Caimari és l'esdeveniment relacionat amb l'oli tradicionalment més important de Mallorca, punt d'atracció de milers de visitants.

La D.O Oli de Mallorca va instal·lar un estand a la fira conjuntament amb la D.O.P Oliva de Mallorca que va ser atès per dues persones que donaven informació vers la tasca i funció dels consells reguladors així com oferien degustació del producte de qualitat.



## ACTIVITATS OLI DE MALLORCA A CENTRES EDUCATIUS

### TALLERS EDUCATIUS PER ALUMNES DE PRIMÀRIA

#### 16 FEBRER AL 17 DE MARÇ 2023

Amb la intenció d'ampliar la sensibilització del consumidor cap el distintiu Oli de Mallorca entre la població, el consell regulador entra als centres escolars d'educació primària -i comunitat educativa- amb una proposta de tallers amb un contingut que introdueix l'oli d'oliva verge extra entès no només com un aliment, sinó com un element lligat a l'entorn natural, agrari i la cultura de Mallorca. Infants, que no s'ha d'oblidar, poden exercir com a prescriptors dels coneixements adquirits a la resta de la societat, consumidors potencials.



Centres participants:

Ceip Rafal Nou (2 grups. 3r primària), Ceip Fra Joan Ballester (2 grups. 6è primària), Col·legi Jesús Maria (2 grups. 6è primària) Ceip Jaume I (2 grups. 2n primària), CP Duran Estrany (2 grups. 1r i 2n primària) Ceip Elionor Bosch (2 grups. 4t primària) i Liceu Francès (2 grups. 3r primària)

### SESSIÓ DE TAST PER ALUMNES TÈCNIC CUINA I GASTRONOMIA · IES PUIG DE SA FONT

#### 18 FEBRER 2022

Sessió de tast per als alumnes que cursen estudis de Tècnic en Cuina i Gastronomia al Institut d'Educació Secundària Puig de Sa Font de Son Servera al que es va donar a conèixer la funció del consell regulador de la Denominació d'Origen com a element diferenciador en quant a origen i qualitat de producte mitjançant un tast d'oli d'oliva verge extra de qualitat.



## SESSIÓ DE TAST PER ALUMNES GM TÈCNIC EN OLIS I VINS · IES BINISALEM

**21 MARÇ 2022**

Sessió de tast per als alumnes del Grau Mitjà de Tècnic en Oli Vi del l'IES Binissalem a on es va donar a conèixer la funció del consell regulador de la Denominació d'Origen com a element diferenciador en quant a origen i qualitat de producte mitjançant un tast d'oli d'oliva verge extra de qualitat.



## SESSIÓ DUAL PER ALUMNES TÈCNIC CUINA I GASTRONOMIA · IES PUIG DE SA FONT

**16 MAIG 2022**

Sessió dual de tast i aplicacions en cuina professional d'Oli de Mallorca per alumnes dels estudis de Tècnic de Cuina i Gastronomia de l'IES Puig de Sa Font de Sóller amb la col·laboració d'ASCAIB dins un conveni signat amb la Conselleria d'Educació i Universitat.

L'activitat es divideix en dos parts, la primera d'introducció al món de l'OOVE i funció de la D.O Oli de Mallorca amb tast de les varietats i una segona dedicada a les aplicacions dels OOVE en funció de les seves característiques organolèptiques.



## EMPLAÇAMENT DEL SEGELL OLI DE MALLORCA A ESDEVENIMENTS I COL·LABORACIÓ AMB ENTITATS

### COL·LABORACIÓ D'OLI DE MALLORCA AMB L'ESTUDI ENDODIET

#### DESEMBRE 2022

La DO Oli de Mallorca va signar un conveni de col·laboració amb l'IdISBa per participar mitjançant l'aportació d'OOVE per al projecte de recerca '*Factors dietètics i endometriosis. Estudi prospectiu*' amb la perspectiva d'obtenir evidència científica sobre la millora dels símptomes en pacients amb endometriosis.



### COL·LABORACIÓ AMB ESDEVENIMENTS DE CONSELLS REGULADORS DE MALLORCA

La D.O Oli de Mallorca col·labora amb les aquells consells reguladors que la conviden a participar dels seus esdeveniments oferint un espai més de promoció com a producte de qualitat.

Així, Oli de Mallorca va estar present a la Festa d'Inici de Verema de Pla i Llevant; el lliurament del Mantonegro de plata de la D.O Binissalem; la reunió anual de la IGP Sobrassada de Mallorca, entre d'altres.



## COL-LABORACIÓ AMB ACCIONS DE PROMOCIÓ TURÍSTICA

Les àrees de promoció tant de la Fundació Mallorca Turisme del Consell de Mallorca com de l'Agència d'Estratègia Turística de les Illes Balears per part del Govern de les Illes Balears impulsen accions relacionades amb el turisme gastronòmic com experiencial convocant a premsa especialitzada i touroperadors a origen. En alguns casos convida a la D.O Oli de Mallorca a estar representada entre els productes gastronòmics i paisatgístics que diferencien Mallorca com a destinació ja sigui amb material promocional com amb producte per degustació.



## COL-LABORACIÓ AMB ASSOCIACIONS/AGRUPACIONS DE CUINERS

La signatura de convenis de col·laboració amb ASCAIB i la Delegació Balear la Selección Española de Cocineros va permetre consumidor i els mateixos professional optimitzar el rendiment de les col·laboracions, augmentant el número d'accions in en conseqüència la visibilitat del segell de qualitat Oli de Mallorca propiciat interessants col·laboracions amb el consell regulador de la DO Oli de Mallorca a fires, formacions i presentacions, en molts de casos amb el resultat d'una gran repercussió mediàtica amb el que comporta en termes de visibilització del segell davant el c





PATROCINIS I PUBLICITAT

PRODUCT PLACEMENT AL PROGRAMA FRED I CALENT · IB3 TELEVISIÓ

GENER 2022

Fred i Calent és un programa d'alimentació i nutrició encapçalat pel conegut cuiner Miquel Calent amb emissió en prime time del canal autonòmic, per tant una bona plataforma per donar visibilitat al segell Oli de Mallorca amb la fórmula de moment intern.

Dins el programa el cuiner explica l'elaboració de receptes, les quals habitualment inclouen l'oli d'oliva de forma que Miquel Calent en mostrar la utilització d'un envàs amb el segell Oli de Mallorca es converteix en subscriptor del producte, fent menció explícita d'Oli de Mallorca.



INSERCIÓ PUBLICITÀRIA A OLIMERCA

MARÇ 2022

La visibilitat de la D.O Oli de Mallorca dins el sector olier i entre els altres consells reguladors dedicats a la diferenciació dels verge extra de qualitat, resulta també d'interès com a eina de promoció.

En aquesta línia, es va considerar adient participar de l'especial Denominacions D'Origen Protegida que va preparar la revista Olimerca per al seu número 40 en forma de pàgina de contingut de pagament que va incloure un redaccional al voltant de la D.O Oli de Mallorca, a on es van incloure els logotips pertinents.

ESPECIAL DOP

CON LA COMBINACIÓN DE OLIVARES MILENARIOS Y NUEVAS PLANTACIONES

## Oli de Mallorca: apuesta por la calidad y la sostenibilidad




En la Serra de Tramuntana los olivares casi milenarios son testimonio de la conexión entre la isla y este árbol.

**Das décadas son las que cumple este año 2022 la Denominación de Origen Oli de Mallorca. Desde aquel 2002, cuando fue reconocida, hasta ahora suma más de un millar de inscritos, que consiguen, a partir de aceitunas de las variedades mallorquinas, arbequina, picual y empeltre, cosechadas recolectadas en su momento óptimo de maduración, para obtener vírgenes extra de la máxima calidad.**

**El Meclimónico** se respira por todos lados en la isla de Mallorca. En sus paisajes, la historia, los olivos y sabores de una tierra que ha sabido mantenerlos vivos, y entre todas estas sensaciones, el olivo mallorquín ha fructo más predilecto: aceite de oliva vírgen extra con Denominación de Origen Oli de Mallorca.

**El paisaje y Oli de Mallorca**  
En la Serra de Tramuntana los olivares casi milenarios son testimonio privilegiado de la conexión entre la isla y este árbol que, en la actualidad, ha conseguido recuperar su presencia gracias a nuevas plantaciones. Olivares jóvenes que sin duda enriquecen y contribuyen a la preservación del paisaje agrícola de la isla.

Ora del hombre de la naturaleza a partes iguales, los olivos mallorquines son auténticos y vivos oros de arte de la naturaleza.

**La DO Oli de Mallorca: garantía de origen y calidad**  
El trabajo del cultivo del olivo y de su transformación en aceite, da lugar a un producto con características propias y diferenciado propiciando la obtención en 2002 del distintivo de máxima calidad, la Denominación de Origen Oli de Mallorca.

Tras dos décadas de actividad y con más de 1.000 inscritos, la DO Oli de Mallorca suma en la actualidad 4.124,3 hectáreas, ampara 14 almazaras y 24 empresas envasadoras.

Los AOVE con denominación de origen Oli de Mallorca se consiguen a partir de aceitunas de las variedades mallorquina, arbequina, picual y empeltre cosechadas en su momento óptimo de maduración, en verde o en negro, con el fin de obtener vírgenes extra frutadas y equilibradas en boca de la máxima calidad.

A través de las oleoexperiencias, elaboradores de la DO Oli de Mallorca ofrecen la oportunidad de conocer el mundo del aceite de oliva vírgen extra a través de capas, visitas a almazaras y almazaras, incluso desconectar pernando en alguno de los agroturismos que se esconden entre los olivos.







PATROCINI COCINAS Y COCINEROS CON ALMA · MITJANS GRUP SERRA

GENER A DESEMBRE 2022

La vinculació del segell de qualitat Oli de Mallorca amb cuiners de prestigi i iniciatives relacionades amb la gastronomia constitueix un important recurs per a arribar al consumidor, per això el consell regulador es participa com a patrocinador a la promoció ‘Cocinas y cocineros con Alma’, experiències gastronòmiques a restaurants destacats, iniciativa del diari Última Hora.



La promoció consisteix en la presentació d'un menú degustació a càrrec d'un cuiner que s'anuncia mitjançant insercions publicitàries als diaris de Grup Serra: Última Hora, Mallorca Magazin i Majorca Daily Bulletin.

El patrocini inclou la publicació d'un article específic sobre la Denominació d'Origen Oli de Mallorca i la integració del logotip de la DO Oli de Mallorca a l'apartat dels patrocinadors amb possibilitat de menció específica al menú detallat proposat pel cuiner a les insercions publicitàries.

CAMPANYA DIA DE LES ILLES BALEARS

22 FEBRER – 2 MARÇ 2023

Els consells reguladors de les Denominacions d'Origen Oli de Mallorca, Binissalem, Pla i Llevant, Maó-Menorca i les Indicacions Geogràfiques Protegides Sobrassada de Mallorca, Vi de la Terra de Mallorca i Ametlla de Mallorca llencaren una campanya per incentivar el consum de producte de qualitat diferenciada amb motiu del Dia de les Illes Balears en col·laboració amb els diaris de major tirada de Mallorca. Es van posar a disposició del Diari de Mallorca, Diari de Menorca i Última Hora un total de 14 lots per la realització de promocions entre els seus lectors que comportessin la visibilització dels segells.



## PATROCINI CUINA AMB EL SANTI TAURA

18 ABRIL A 17 JULIOL 2022

El canal autonòmic IB3 Televisió emet en la seva programació el programa de temàtica gastronòmica 'Cuina amb Santi Taura'. Santi Taura és un cuiner amb gran popularitat a Mallorca, el que li ha valgut conduir un programa d'emissió diària seguit per nombrosos espectadors. La presència d'Oli de Mallorca a la cuina d'un cuiner que al 2021 va obtenir la seva primera estrella Michelin, convertint-lo en un prescriptor de gran valor de cara al consumidor.



## PROMOCIÓ AMB FET A SÓLLER

ABRIL – JUNY 2022

Fet a Sóller és un dels més importants comercialitzadors d'Oli de Mallorca entre el consumidor alemany, ja sigui a les seves tendes físiques a Mallorca com a la seva tenda on line.

El coneixement del mercat alemany per part de l'empresa, així com l'alt número de seguidors de Fet a Sóller a les xarxes socials, els converteix en una plataforma adient per fidelitzar al consumidor de parla alemanya i arribar a nous a través de publicacions als seus perfils socials, també amb insercions publicitàries a mitjans com Mallorca Magazine, el cercador Google, Facebook.



## PATROCINI CONCURS UEP? COM ANAM! · IB3 TV

21 ABRIL AL 30 JUNY 2022

Introducció del segell Oli de Mallorca al programa Uep!, com anam? -un dels programes de major audiència de la televisió pública balear- mitjançant un concurs dirigit a l'audiència de l'espai. El patrocini inclou la emissió de contingut relacionat amb la DO Oli de Mallorca a un programa.



## INSERCIÓ PUBLICITÀRIA A MALLORCA GEHT AUS!

EDICIÓ MAIG 2022

inserció publicitària a la guia gastronòmica Mallorca Geht aus!, revista d'edició anual amb una tirada de 35.000 exemplars que es distribueix principalment a Alemanya, Àustria, Suïssa i Mallorca, també mitjançant les plataformes de premsa digital Readit, Share Magazines i Read.



## PRODUCT PLACEMENT AL PROGRAMA DR. ESTIVEN I MR. ARRÁEZ · FIBWI TV

## DE JUNY A DESEMBRE 2022

Dr. Estiven i Mr. Arráez és un programa de cuina conduït pel cuiner Estiven Arráez, conegut per impartir tallers de cuina, que emet el canal provat d'àmbit autonòmic Fibwi Televisió. A l'espai setmanal d'una durada de 25 minuts elabora receptes al temps que ofereix informació sobre els aliments i elaboracions.



Un mitjà adient per entrar a les llars dels consumidors en forma d'emplaçament de producte actiu, es a dir, presència del segell de qualitat Oli de Mallorca durant el programa amb ús i referències explícites a Oli de Mallorca, convertint el programa en subscriptor del producte.

## PATROCINI COCINA CON ESTRELLA · DIARIO DE MALLORCA

## JULIOL A OCTUBRE 2022

Relacionar la marca 'Oli de Mallorca' amb cuiners i restaurants permet evidenciar el suport per part del segell i els seus inscrits cap al sector de la restauració, un dels clients potencials dels comercialitzadors amb el segell així com augmentar la confiança del consumidor en el distintiu mitjançant la seva associació a referents del món de la gastronomia.

Diario de Mallorca

DOMINGO 10 DE JULIO DE 2022 1.00 Publicidad

Diario de Mallorca  
PRESENTA

**Cocinas y Cociner@s con estrella**  
"AL NORD DE MALLORCA"

JULIO - AGOSTO **59<sup>50</sup>€**

**Santi Taura**  
RESTAURANT U MAYOL  
Hotel El Vicens de la Mar, Cala Sant Vicenç (Pollença)

<b>APERITIVOS</b> Avençades al nadius en calça Pan cristall con tomate aliñad i allíoli Avençades d'Oliu i Vinet Extra D.O Oli de Mallorca Gilda	<b>POSTRE</b> Pannaotta con fruta de temporada al balsámico <b>BEBIDAS</b> Cerveza Rosa Blanca Vinos Bodegas Can Axartell, Pollença Blanco, rosado o tinto a elegir Agua Mineral Cafè Arabá
--	---

**PRINCIPALES**  
Nuestra ensaladilla con gamba roja  
Calamars a la andaluza con Tzatziki  
"Mojitos de xoca al vapor con  
mahonesa picante"  
"Rosetas" de fideus con sepia y  
alcachofa

Un menú fresco y marinero, elaborado por Santi Taura en su nuevo restaurante U Mayol, en Cala Sant Vicenç (Pollença). Menú de mediodía. Podrá realizar reservas hasta el próximo 15 de agosto o hasta agotar las plazas disponibles, para un mínimo de 2 y un máximo de 6 comensales. Puede hacer su reserva a través del código QR adjunto. Mas información al WhatsApp 645 852 817

Reservas

Patrocinan: d'ò, Hotel U Mayol, Arabay, Rosa Blanca, enterticket, Can Axartell

PATROCINI CONCURS ÚLTIMA HORA

24 JULIOL AL 18 AGOST 2022

Oli de Mallorca campanya de visibilització del segell en col·laboració amb el diari Última Hora. El concurs #Veranazo, convida als subscriptors a enviar les seves fotos estiuenques i així optar a algun dels lots Oli de Mallorca consistents en una bossa 'Tote' de cotó i 3 ampolles d'oli d'oliva verge extra amb denominació d'origen de 250ml.



INSERCIÓ PUBLICITÀRIA A MALLORCA IM ÜBERCLICK

EDICIÓ SETEMBRE 2022

El mercat alemany és consumidor objectiu d'Oli de Mallorca, fet pel qual emmarcat al pla de promoció del consell regulador s'inclouen accions adreçades a aquest segment especialment atret per tot el relacionat amb Mallorca.

Orientat a posicionar el segell Oli de Mallorca com a element distintiu dels olis d'oliva verge extra de qualitat elaborats a Mallorca entre els consumidors de parla alemanya es va considerar adient incloure una inserció publicitària a la guia Mallorca Im überclick, revista d'edició anual amb una tirada de 35.000 exemplars que es distribueix principalment a Alemanya, Àustria, Suïssa i Mallorca, també mitjançant les plataformes de premsa digital Readit, Share Magazines i Read.



## PATROCINI TAPALMA 2022

**NOVEMBRE 2022**

Visibilització del segell de qualitat a través del patrocini del concurs Tapalma. Amb un accèssit a la tapa que millor integrava l'Oli de Mallorca, presència de la D.O Oli de Mallorca com a expositor el dia de la final, a més d'incloure el logotip de la marca a la difusió general del concurs.



## TANQUES PUBLICITÀRIES

**2022**

Instal·lació de noves tanques amb la imatge de la D.O Oli de Mallorca a finques i tafones inscrites a localitzacions transitades.





## COMUNICACIÓ I SOCIAL MEDIA

### GABINET DE PREMSA

#### 2022

El consell regulador compta amb una persona encarregada de les tasques de comunicació com una atenció àgil per als mitjans de comunicació que requereixin informació sobre la D.O Oli de Mallorca i, principalment, amb la funció d'emetre convocatòries, comunicats i notes de premsa de les accions promocionals que desenvolupa el consell regulador, també pel que fa als temes relacionats amb l'activitat i producte que es consideren d'interès comunicatiu per a la difusió de la marca de qualitat.

Clipping a l'Annex **Resum mitjans de comunicació 2022**

### ACCIÓ VISIBILITAT MERCAT JAPONÈS

#### 05 ABRIL 2022

El japonès és un mercat atractiu per a la Denominació d'Origen Oli de Mallorca, segell que ja arriba al país asiàtic a través d'alguns comercialitzadors.

Es va considerar d'especial interès rebre a la Sumiller i catadora d'Oli d'Oliva Verge Extra, Keiko Tagawa prescriptora d'OOVE espanyols a través de les seves seves xarxes socials i consultora per importadors i distribuïdors al mercat japonès.

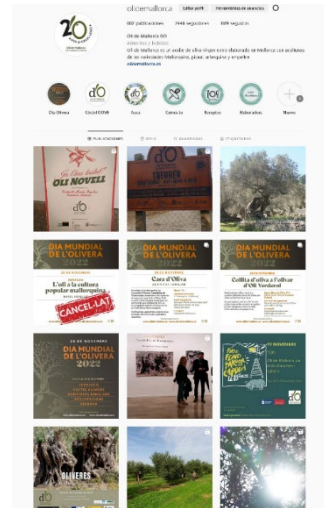
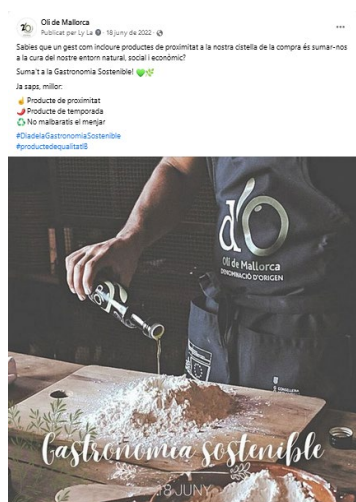


La seva visita es va reflectir en els seus comptes a xarxes socials, així com en forma d'article a la web especialitzada [exvoliveoil.com](http://exvoliveoil.com)

## XARXES SOCIALS

## 2022

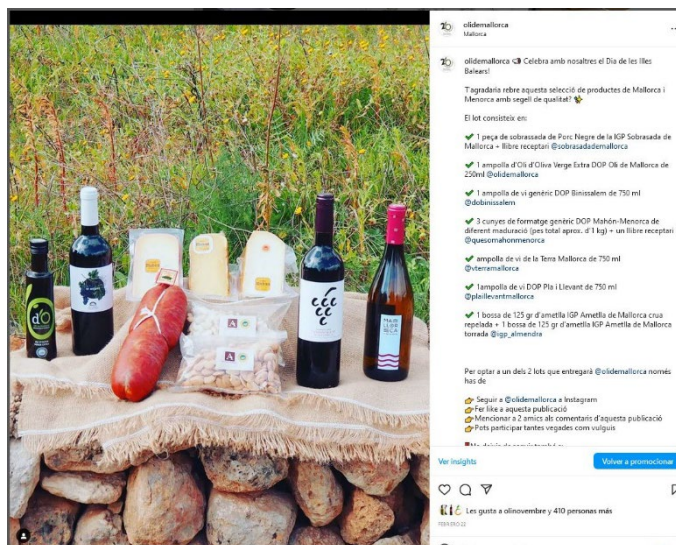
Presència activa a les xarxes socials rellevants per al target objectiu de la D.O Oli de Mallorca: Instagram, Facebook, Twitter amb la publicació regular de continguts propis i procurant la interacció amb els usuaris sota el segell de qualitat així com amb l'audiència per propiciar una major visibilitat i posicionament orgànic.



## CAMPANYA DIA DE LES ILLES BALEARS A XARXES SOCIALS

## 21 FEBRER AL 2 MARÇ 2022

Promoció dels segells de qualitat de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca, Binissalem, Pla i Llevant, Maó-Menorca i les Indicacions Geogràfiques Protegides Sobrassada de Mallorca, Vi de la Terra de Mallorca i Ametlla de Mallorca a Instagram amb l'objectiu d'aconseguir una major visibilitat a través de les diferents audiències de cada un dels comptes i promoure així un flux de seguidors entre les diferents marques.



PÀGINA WEB

2022

Manteniment i creació de continguts de la web institucional de la denominació d'origen [olidemallorca.es](http://olidemallorca.es).



Material gràfic



FOTOGRAFIES D.O.

15 febrari, 2022 **Japó reconeix la Denominació d'Origen Oli de Mallorca**



La Denominació d'Origen Oli de Mallorca és una de les cinc DOP europees de l'Estat Espanyol que s'han sumat aquest 2022 a l'Acord de l'Associació Econòmica UE-Japó, signat el 2019 amb l'objectiu de reduir les barreres comercials amb el país asiàtic.

El reconeixement de la marca de qualitat Oli de Mallorca al Japó serà de gran ajuda per donar impuls a la comercialització tant dels elaboradors que ja exporten al país nipó com per als que consideren introduir-se a aquest mercat.

Amb Oli de Mallorca s'han inclòs també Acelite Montes de Toledo, Jamón de Trévelez, Jamón de Los Pedroches i Pimentón de la Vera.

## SUPORTS I MERCHANDATGE PER A LA PROMOCIÓ D'OLI DE MALLORCA

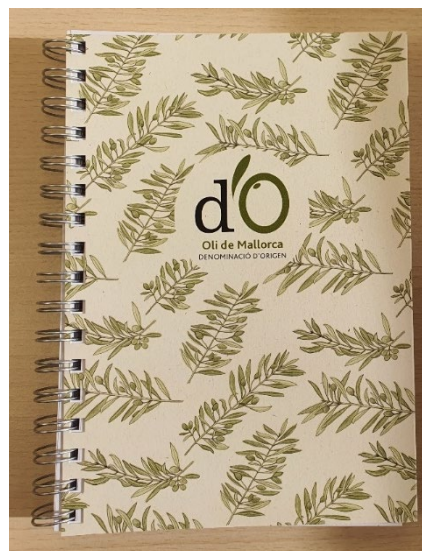
### QUADERN DE CAMP

Quadern de camp amb guia de plagues i malalties per familiaritzar a l'olivicultor amb el registre de les dades relacionades amb la seva plantació.



### QUADERN DE NOTES

Quadern d'espiral amb contingut i disseny adreçat a la promoció i visibilització del segell de qualitat entre diferents professionals, oliers, comunicadors, també consumidor final als quals es fa arribar a través de diferents accions promocionals tals com fires, convocatòries de premsa, visites institucionals, etcètera.



## COMMEMORACIÓ DEL 20è ANIVERSARI D'OLI DE MALLORCA

Amb motiu dels 20 anys del sorgiment del consell regulador, es va crear una imatge específica que es va aplicar a diferents suports en la promoció general del 2022.



## LLIBRE L'OLI DE MALLORCA. 2000 ANYS D'HISTÒRIA, 20 ANYS D'EXCEL·LÈNCIA

Publicació del llibre del president del consell regulador de la D.O Oli de Mallorca Joan Mayol a on recull els orígens, creació i tasca de la entitat.



## BOSSA REUTILITZABLE DE COTÓ

Nova impressió de les bosses de cotó com a suport publicitari itinerant que distribueix el consell regulador a accions promocionals i de comunicació, així com entre els operadors per incentivar el consum de les marques inscrites a punts de venda i fires.



## AUCA DE L'OLIVERA · ROLL UP

Material de suport per augmentar presència de de la marca a esdeveniments diversos, com presentacions, fires i activitats educatives.

