



Università  
dei Sapori



# PHOTO & VIDEO CONTEST

2026  
PRIMA EDIZIONE

[unisapori.it](http://unisapori.it)

**OLEUM  
CAMPANIA**  
*Le Vie dell'Olio in Campania*



Media partner  
**foto DIEGO**  
ACCADEMIA



**Università  
dei Sapori**



## REGOLAMENTO DI CONCORSO

### CONTEST VIDEO FOTOGRAFICO

### "OLEUM CAMPANIA - *Le Vie dell'Olio in Campania*"

L'ETS Università dei Sapori con la **Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura**, promuove il concorso video-fotografico: "Oleum Campania - le vie dell'Olio in Campania", iniziativa legata all'evento speciale della Regione Campania "**Louis Vuitton 38a America's Cup**" (Napoli, 24-27 Settembre 2026).

#### ART. 1 – FINALITÀ E TEMA DEL CONCORSO

**1.1** | L'ETS Università dei Sapori bandisce il concorso video e fotografico "Oleum Campania - le vie dell'Olio in Campania" finalizzato alla valorizzazione e promozione dell'oleoturismo, del patrimonio paesaggistico, agricolo e culturale dei frantoi e delle aziende olivicole della Regione Campania.

**1.2** | Le opere dovranno raccontare il legame profondo tra l'olio EVO campano, la terra che lo produce, le persone che vi lavorano e l'esperienza turistica legata alla visita in azienda/frantoio.





## **ART. 2** – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CATEGORIE

**2.1** | Il concorso è **gratuito** ed aperto a tutti i cittadini italiani e stranieri, senza limiti di età: **fotografi (professionisti e amatori), videomaker, blogger, appassionati e agli stessi titolari delle aziende olivicole**. L'iscrizione al corso è subordinata alla compilazione dell'apposito modulo di iscrizione, disponibile sul sito web dell'ETS Università dei Sapori all'indirizzo **www.unisapori.com**

**2.2** | Il concorso si articola in due Sezioni principali:

- **SEZIONE A – FOTOGRAFIA**

- **A1:** Paesaggio ed Esperienza Oleoturistica;
- **A2:** Dettaglio di Filiera e Prodotto.

- **SEZIONE B – VIDEO**

- **B1:** Short Video/Reel verticale 9:16 max 60 sec;
- **B2:** Video Reportage/Storytelling orizzontale 16:9 fino a 3 min).

---

## **ART. 3** – ACCOGLIENZA E MATCH-MAKING CON LE AZIENDE OLEARIE

**3.1** | Le aziende e i frantoi olivicoli campani che intendono aderire al concorso inviano la propria candidatura attraverso il modulo presente sul sito: **www.unisapori.com**, concordando con i partecipanti al contest giorni, orari disponibili e numero massimo di partecipanti accoglibili per ciascuna sessione.

**3.2** | L'ETS Università dei Sapori pubblicherà un catalogo/mappa digitale delle aziende partner.

**3.3** | I partecipanti si prenoteranno presso le strutture per effettuare i propri shooting/riprese in loco.

Le aziende si impegnano a garantire l'accesso gratuito e il supporto informativo necessario alla realizzazione degli elaborati.



## **ART. 4 – SPECIFICHE TECNICHE E MODALITÀ DI INVIO**

### **4.1 | Sezione Fotografia:**

- Ogni autore può presentare un massimo di 3 (tre) fotografie.
- Formato file: .JPG o .JPEG ad alta risoluzione (minimo 300 dpi, lato lungo min. 3500 pixel).
- Non sono ammesse firme, watermark o cornici applicate sulle immagini.

### **4.2 | Sezione Video:**

- Ogni autore può presentare un massimo di 1 (uno) video per sottocategoria.
- Formato file: .MP4 o .MOV (risoluzione minima Full HD 1080p, consigliato 4K).
- L'audio deve essere originale o dotato di licenza di utilizzo/royalty free.

### **4.3 | Modalità di invio:**

I file dovranno essere inviati nelle seguenti modalità:

- Link ad una cartella di Google Drive condiviso del partecipante al concorso;
- Servizi di Large File Transfer (LFT) tipo Jumbo Mail, We-Transfer ecc.;
- E-Mail di riferimento per l'invio dei file e per richiesta info: **segreteria@unisapori.com**.
- Le candidature o i file inviati oltre il termine di chiusura indicato non saranno presi in considerazione ai fini del concorso.

---

## **ART. 5 – DURATA DEL CONCORSO E SCADENZE**

**5.1 |** Il concorso ha inizio ufficialmente a far data dalla pubblicazione del presente bando sui canali ufficiali e sulla piattaforma web dell'ETS Università dei Sapori: **www.unisapori.com**.

**5.2 |** La scadenza per la registrazione dei partecipanti e la prenotazione dei turni di visita presso i frantoi/aziende è fissata a martedì **22 settembre 2026**;



**Università  
dei Sapori**



**5.3 | Il caricamento degli elaborati (fotografie e video) è fissata tassativamente entro e non oltre le ore 23:59 di domenica 25 ottobre 2026;**

**5.4 | I lavori della Giuria si svolgeranno dal 26 e al 30 ottobre 2026;**

**5.5 | I risultati saranno pubblicati sul sito dell'ETS Università dei Sapori: [www.unisapori.com](http://www.unisapori.com).**

---

## **ART. 6 – GIURIA DI VALUTAZIONE**

**6.1 | La valutazione delle opere ammesse sarà effettuata da una Giuria d'eccellenza composta da almeno 5 membri scelti fra esperti del settore, di cui almeno un membro dell'ETS Università dei Sapori e almeno un Membro dell'Università degli Studi di Salerno;**

**6.2 | La Giuria procederà alla valutazione in modo autonomo e insindacabile. Il Presidente di Giuria sarà eletto durante la prima seduta tra i membri presenti.**





## ART. 7 – CRITERI DI VALUTAZIONE E CRITERI DI PUNTEGGIO

La Giuria valuterà ciascuna opera esaminandola su una scala espressa in centesimi (Max 100 punti). Il punteggio finale di ogni elaborato sarà dato dalla media aritmetica dei voti attribuiti da ciascun giurato.

### Scheda di Valutazione – SEZIONE FOTOGRAFIA (Max 100 Punti)

| Criterio di Valutazione                                   | Descrizione                                                                                                        | Punteggio Max   |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>1. Aderenza al Tema e Valorizzazione Oleoturistica</b> | Capacità dell'immagine di trasmettere l'esperienza dell'olio, la bellezza del frantoio/territorio e l'accoglienza. | <b>30 Punti</b> |
| <b>2. Qualità Tecnica e Composizione</b>                  | Corretto uso di luce, esposizione, inquadratura, nitidezza e bilanciamento cromatico.                              | <b>25 Punti</b> |
| <b>3. Originalità e Creatività</b>                        | Inedito punto di vista visivo, capacità di cogliere momenti emotivi o prospettive non convenzionali.               | <b>25 Punti</b> |
| <b>4. Efficacia Promozionale</b>                          | Capacità dello scatto di essere utilizzato come strumento di attrazione turistica per la Campania.                 | <b>20 Punti</b> |

### Scheda di Valutazione – SEZIONE VIDEO (Max 100 Punti)

| Criterio di Valutazione                           | Descrizione                                                                                                       | Punteggio Max   |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>1. Qualità dello Storytelling e Narrazione</b> | Efficacia del racconto, chiarezza del messaggio e capacità di emozionare valorizzando frantoi e territorio.       | <b>30 Punti</b> |
| <b>2. Qualità Tecnico-Cinematografica</b>         | Padronanza delle riprese, stabilizzazione, illuminazione, montaggio, ritmicità e cura del sound design/audio.     | <b>25 Punti</b> |
| <b>3. Originalità del Linguaggio Visivo</b>       | Capacità di ingaggiare lo spettatore tramite un approccio moderno e coerente con il formato scelto (16:9 o 9:16). | <b>25 Punti</b> |
| <b>4. Impatto Promozionale e Turistico</b>        | Idoneità del video a diventare uno spot o promo per l'oleoturismo campano e per proiezioni istituzionali.         | <b>20 Punti</b> |



## ART. 8 – PREMI E CONFERENZA STAMPA

**8.1 | Premi per i Vincitori:** I primi 3 classificati di ciascuna categoria/sezione riceveranno premi esclusivamente sotto forma di attrezzatura e materiale video-fotografico professionale come riportato di seguito:

### SEZIONE FOTOGRAFIA *(Premi in buono acquisto)*



1° Premio: € 500,00

2° Premio € 300,00

3° Premio € 200,00

**8.2 | Premio Speciale “Azienda Accogliente”:** Un riconoscimento speciale (Targa) sarà assegnato al frantoio/azienda agricola che ospiterà l'autore dell'opera prima classificata.

### SEZIONE VIDEO *(Premi in buono acquisto)*



1° Premio: € 500,00

2° Premio € 300,00

3° Premio € 200,00

**8.3 | Premio Speciale “Azienda Accogliente”:** Un riconoscimento speciale (Targa) sarà assegnato al frantoio/azienda agricola che ospiterà l'autore dell'opera prima classificata per le due categorie.

**8.4 | Vetrina Evento “Louis Vuitton 38a America's Cup”** - Regata Preliminare, la gara spettacolare ospitata dal 24 al 27 settembre 2026 nella Baia di Napoli:

- Presentazione e conferenza stampa del Contest Video-Fotografico all'interno dello spazio espositivo ufficiale della Regione Campania.
- La cerimonia ufficiale di premiazione si terrà nella prima manifestazione disponibile della Regione Campania, in presenza delle autorità regionali, dei giurati e dei partner.



**Università  
dei Sapori**



**OLEUM  
CAMPANIA**  
*Le Vie dell'Olio in Campania*

## **ART. 9 – DIRITTI D'AUTORE, LIBERATORIE E PRIVACY**

**9.1 |** La proprietà intellettuale e i diritti d'autore sulle opere rimangono agli autori.

**9.2 |** I partecipanti concedono all'ETS Università dei Sapori e alla Regione Campania il diritto d'uso non esclusivo, gratuito e permanente dei file inviati per attività promozionali, istituzionali, pubblicazioni online/cartacee ed esposizioni.

**9.3 |** Per ogni opera contenente volti di persone riconoscibili, il partecipante deve allegare la relativa liberatoria privacy per l'uso dell'immagine, esonerando gli organizzatori da qualsiasi responsabilità verso terzi.



**Fisciano, 6/8/2026**

**ETS Università dei Sapori**  
Mercato San Severino (SA) Via dei Normanni n. 30/1  
P.IVA: 06294400637 C.F.: 95201910650

*in fede*  
*Dott.ssa Almerinda Siano*

