



Lucca entra a far parte delle Città dell'Olio

LA CITTÀ D'ARTE È IL 44ESIMO SOCIO TOSCANO. LA CERIMONIA DI CONSEGNA DELLA BANDIERA HA SANCITO L'INGRESSO DEL COMUNE TOSCANO NELLA RETE DEI 350 ENTI PUBBLICI IMPEGNATI NELLA PROMOZIONE DELL'OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA

Il Comune di Lucca entra a far parte dell'Associazione nazionale Città dell'Olio, la rete che raccoglie 350 enti pubblici impegnati nella promozione dell'olio extra-vergine di oliva e nella valorizzazione del patrimonio olivicolo italiano, che quest'anno festeggia i suoi venti anni di attività. Un riconoscimento importante per la città toscana e per la sua tradizione olivicola che vedrà l'Amministrazione comunale realizzare importanti progetti in sinergia con altri territori olivetati italiani, in un'ottica di sistema. Lucca sarà, infatti, protagonista di una serie di iniziative promosse dall'Associazione per far conoscere e apprezzare l'oro verde, quale risorsa fondamentale per l'economia locale e strumento di promozione del territorio attraverso il turismo dell'olio.

“Festeggiamo i nostri primi 20 anni di attività con l'ingresso nella nostra famiglia di una città d'arte ricca di storia e di tradizioni legate all'olio quale è Lucca - ha commentato il presidente delle Città dell'Olio Enrico Lupi - mi auguro che questa adesione voluta fortemente non solo dall'amministrazione che ringrazio, ma anche dalle associazioni di categoria e da tutte le realtà che quotidianamente lavorano per far crescere questo territorio, si traduca fin da subito in una partecipazione attiva ai tanti progetti che abbiamo in cantiere”.

“Con l'entrata del nostro Comune all'interno dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio pensiamo di poter sviluppare le capacità agro-alimentari del nostro territorio insieme al comparto turistico - ha detto il Sindaco del Comune di Lucca Alessandro Tambellini - L'Associazione infatti da anni si adopera per la promozione dei comuni soci attraverso progetti di livello nazionale e internazionale che permettono di conoscere le ricchezze delle diverse località. Per questo siamo ben lieti di fare parte di questo organismo attraverso il quale, grazie alle numerose iniziative messe in campo, potremo far conoscere le qualità dei nostri prodotti e la nostra tradizione ben oltre i confini locali. Diventare parte dell'Associazione Città dell'Olio ci è sembrata quindi un'opportunità da non perdere per valorizzare la peculiarità del nostro territorio e la tradizione produttiva delle nostre aziende che operano in questo settore. Dopo l'adesione ufficiale quindi, è il momento di iniziare il percorso di promozione e valorizzazione del patrimonio olivicolo comunale”.

“Il Comune di Lucca - ha commentato l'Assessore allo Sviluppo Economico e Attività Produttive **Giovanni Lemucchi**, anche a seguito dell'adesione all'associazione da parte del Consiglio Comunale e del successivo annuncio ufficiale a Roma lo scorso 19 febbraio - essendo un territorio che produce olio dalla tradizione documentata, ha la necessità di intraprendere percorsi di promozione e valorizzazione del proprio patrimonio olivicolo. Il nostro obiettivo è stringere ulteriormente i rapporti con l'Associazione, che ha un'esperienza ventennale e una serie di programmi di assoluto interesse nella promozione dell'olio, del patrimonio olivicolo, del territorio ma anche di promozione turistica e valorizzazione dell'olio, per poter partecipare da protagonisti, vista l'importanza della nostra zona nell'ambito della valorizzazione dell'olio, a iniziative programmate ma anche a percorsi specifici relativi alla nostra realtà”

Lucca è il 44esimo comune toscano che entra a far parte dell'Associazione Città dell'Olio. E come da tradizione, il



suo ingresso, è stato celebrato con la consegna da parte del presidente Enrico Lupi della bandiera delle Città dell'Olio al sindaco Alessandro Tambellini e all'Assessore alle Attività Produttive Giovanni Lemucchi. Si provvederà inoltre, nella strada di ingresso alla città, ad installare la segnaletica che indica ai turisti l'appartenenza della città alla rete e cioè, l'olivetta simbolo delle Città dell'Olio di tutta Italia. Lucca sarà da subito coinvolta nei tanti progetti di educazione alla conoscenza del patrimonio olivicolo, portati avanti con successo fino ad oggi dalle Città dell'Olio. A cominciare da **Bimboil**, realizzato in collaborazione con il Mipaaf che in **14 edizioni** ha coinvolto circa **800 scuole e 75.000 bambini di tutta Italia**. E potrà inserirsi nel programma delle attività previste dall'edizione Speciale Ventennale di **Girolio d'Italia**, la manifestazione di punta delle Città dell'Olio, nata per promuovere il turismo dell'olio che nelle sue quattro edizioni, ha coinvolto **1500 produttori in 59 tappe**.

Tra le altre attività dell'Associazione figurano inoltre le azioni di **tutela del Paesaggio Olivicolo** che hanno permesso l'inserimento nella **Tentative List dell'Unesco** di ben **56 siti olivicoli italiani**: un obiettivo raggiunto anche grazie agli olivicoltori - a cui è dedicato il **Premio Miglior Uliveto** attribuito ogni anno alle realtà più virtuose impegnate nella salvaguardia del territorio - che quotidianamente contribuiscono con il loro lavoro a mantenere i terreni in buone condizioni e fare prevenzione dal dissesto idrogeologico di cui l'incuria è la principale responsabile. Da un progetto dell'Associazione Città dell'Olio, è nato anche il **Forum Dieta Mediterranea** che si tiene dal 2010 a Imperia in collaborazione con l'Azienda Speciale Promimperla e che coinvolge anche la **Rete delle Città dell'Olio del Mediterraneo ReCOMed** a cui fanno capo **12 paesi** affacciato sul Mare Nostrum: un "network" che ha permesso all'Associazione di vincere il bando comunitario del Progetto ENPI MedDiet, dedicato alla Dieta Mediterranea. Così come rientra tra le iniziative promosse e portate avanti da ANCO, anche la progettazione e diffusione della **Carta degli Oli DOP** nei ristoranti - con la quale le Città dell'Olio si sono fatti portavoce dell'eccellenza della produzione olivicola italiana - e la **Bottiglietta Antirabbocco**, che sarà promossa nei ristoranti italiani e sulla rete, con una importante campagna di comunicazione.