

L'Italia del Turismo dell'Olio si mette in gioco: oltre 100 esperienze in gara al Primo Concorso nazionale promosso dalle Città dell'Olio

Oltre 100 esperienze in gara, 13 Regioni coinvolte, frantoi e aziende olivicole protagonisti assoluti dell'offerta turistica dedicata al mondo dell'olio extravergine in Italia, con più del 50% delle proposte prevenute. Tra le categorie in gara, spiccano tour operator/agenzie di viaggio e altri enti come Pro Loco e Associazioni (il 25% delle esperienze in gara) seguono dimore storiche/hotel/B&B/agriturismi, ristoranti ed osterie e solo in fondo musei dedicati all'olio/frantoi ipogei/uliveti storici e oleoteche. I numeri del Primo Concorso nazionale dedicato al Turismo dell'Olio promosso dall'Associazione Città dell'Olio con la direzione scientifica della prof. Roberta Garibaldi, parlano chiaro: il turismo dell'olio è un settore in forte espansione che ha nei produttori ma anche negli operatori turistici e negli organizzatori di eventi, il suo motore principale. La distribuzione dell'offerta turistica legata all'olio ha un andamento omogeneo da nord a sud. Sono le Regioni con la maggiore presenza di Città dell'Olio ad aver strutturato percorsi ed eventi dedicati alla scoperta dell'oro verde e del paesaggio olivicolo: Toscana e Liguria in testa, Puglia e Lazio a seguire. Nelle esperienze in aziende e frantoi la partecipazione alla raccolta delle olive, in totale sicurezza e passeggiata nell'oliveta con degustazioni del prodotto vanno per la maggiore. Ma sono suggeriti anche e pic-nic tra gli olivi, visite guidate al frantoio con spiegazione delle varie fasi di produzione dell'olio extravergine di oliva. Tra gli eventi speciale molti laboratori con le scuole, per bambini ed adulti e alcuni tour culinari.

Dimore storiche, hotel, B&B e agriturismi si sono organizzate con possibilità di assistere alla raccolta delle olive ma anche con alcune idee innovative: la possibilità di adottare un olivo e riceverne, ogni anno, l'olio prodotto; pacchetti benessere a tema olio: massaggi in spa con prodotti a base di olio extravergine di oliva, esperienze emozionali a piedi nudi nell'erba, meditazione, corsi di cucina con degustazione.

Gli organizzatori di viaggi ed eventi puntano tutto sulle su attività esperienziali negli oliveti e negli oliveti monumentali. Qui il visitatore viene accolto da bevande a base di foglie di olivo e può degustare l'olio evo abbinato a prodotti del territorio. Ma ci sono alcuni elementi molto curiosi oltre la tradizionale visita ai frantoi che non manca mai, come la possibilità di fare lezioni di yoga, di assistere a performance teatrali e letture di poesie sull'olio, fare pranzo sotto gli olivi accompagnati da musiche e canti della tradizione, partecipare a corsi di ceramica decorando le oliere.

La presenza e l'utilizzo della Carta degli Oli delle aziende del territorio è il punto di forza delle proposte dei ristoranti e delle osterie. Ma accanto alle più tradizionali proposte di abbinamento olio - cibo, olio e pizza gourmet e olio nell'elaborazione dei dessert come il gelato, ci sono interessanti soluzioni come la presenza di punti vendita e oil bar all'interno del ristorante.

“Siamo molto felici della risposta entusiastica delle 115 strutture che hanno scelto di partecipare al nostro Concorso Turismo dell'Olio. È un segnale di forte interesse che nella



fase iniziale di un progetto ambizioso come questo ci conferma che siamo sulla buona strada, che abbiamo avuto una grande intuizione, che c'è voglia in questo settore di investire e fare la differenza con proposte turistiche e buone pratiche in grado di coniugare qualità, sostenibilità, innovazione. Noi sappiamo che è da uno sforzo sinergico di messa a sistema di tutte le esperienze e dei tanti expertise specifici su questo tema che può nascere un grande movimento per l'oleoturismo in Italia.”

Nei prossimi giorni la giuria di esperti presieduta dalla prof.ssa Roberta Garibaldi, tra i massimi esperti italiani del settore, autrice del Rapporto annuale sul Turismo Enogastronomico Italiano, Giorgio Palmucci Presidente di ENIT, Roberto Di Vincenzo Presidente di ISNART-Unioncamere, Michele Sonnessa Presidente dell'Associazione nazionale Città dell'Olio, Nicola D'Auria Presidente del Movimento Turismo del Vino e dell'Olio, Paolo Morbidoni Presidente Federazione italiana Strade del Vino e dei Sapori, Colombe McCarthy Director Europe div.- Destinations & Adventures (Usa), Fabiola Pulieri giornalista enogastronomica e sommelier dell'olio, Alberto Grimelli direttore di Teatro Naturale, la foodblogger Alice del Re (Pane Libri e Nuvole) e la travelblogger Elisa Orlando (In giro con Piccinaccia) decreteranno la rosa dei 3 finalisti per ogni categoria. La proclamazione dei vincitori finali, con evento dedicato, è prevista nei primi mesi del 2021. Intanto il pubblico sta votando la sua preferita attraverso il sito www.turismodelolio.com, dove tutte le esperienze in gara sono visibili per la votazione fino al 6 dicembre.