

IL FATTO - 05 MARZO 2021

Città dell'Olio e UNAPROL insieme per dare vita ad un Osservatorio sulla valorizzazione turistica dell'olio extravergine di oliva

Dall'alleanza tra Città dell'Olio e UNAPROL nasce l'Osservatorio sulla valorizzazione turistica dell'olio extravergine di oliva. L'iniziativa è tra gli obiettivi del Protocollo di Intesa firmato ieri dall'Associazione nazionale che riunisce 350 territori olivati italiani e dal Consorzio olivicolo italiano che raccoglie 160mila imprese del settore olivicolo.

Un patto basato su valori e visioni condivise che rappresenta un impegno concreto nella promozione di iniziative finalizzate alla valorizzazione turistica e culturale dell'olio extra vergine di oliva italiano.

Si punterà molto sulla formazione alle imprese che intendono svolgere attività oleo-turistiche valorizzando le realtà che investono sulla sostenibilità ambientale e dando loro supporto nella realizzazione di progetti volti all'utilizzo di energie rinnovabili. Coinvolti anche i ristoratori a cui è rivolta un'azione specifica di promozione di una corretta cultura alimentare che valorizzi e dia dignità al ruolo dell'olio EVO italiano.

Ma c'è di più, Città dell'Olio e UNAPROL si impegnano nell'organizzazione congiunta di conferenze, seminari, workshop e corsi dedicati all'olio EVO ed agli altri prodotti della filiera olivicola e nello studio e nella promozione congiunta di iniziative normative volte allo sviluppo, all'integrazione e al miglioramento della disciplina riferita alle attività di valorizzazione turistica dell'olio. Infine, un piano di azioni specifiche riguarderà la valorizzazione dei frantoi oleari.

“Per le Città dell'Olio la collaborazione con UNAPROL è strategica. Il mondo delle imprese olearie e della ristorazione ha un ruolo chiave nella valorizzazione turistica dell'olio extravergine di oliva. Le istituzioni e le forze imprenditoriali del Paese devono lavorare insieme per unire prodotto e territorio – ha dichiarato **Michele Sonnese** presidente delle Città dell'Olio – Il turismo dell'olio per uscire dal mercato di nicchia, ha bisogno di scelte coraggiose, investimenti pubblici e privati in progetti innovativi e sostenibili e una normativa chiara a sostegno dell'imprenditorialità, soprattutto giovanile. Infine, dobbiamo ridare centralità alla formazione non solo rivolta ai consumatori ma anche ai ristoratori, ai frantoiani e agli olivicoltori. Sono loro i primi ambasciatori dell'olio Evo, intorno alla loro esperienza possiamo costruire un sapere condiviso in grado di tradursi in un'offerta turistica appetibile per i visitatori”

“La firma del protocollo d'intesa fra Unaprol e l'Associazione Nazionale Città dell'Olio – commenta il Presidente di Unaprol **David Granieri** – ci riempie di soddisfazione. Siamo certi, infatti, che dalla collaborazione con un partner tanto autorevole possa prendere il via un percorso strategico di valorizzazione turistica e culturale dell'olio EVO e delle olive da tavola italiane. Biodiversità, culture millenarie, storia, gusto, paesaggi mozzafiato: l'Italia dell'olio è tutto questo e molto altro ancora. Il rapporto fra Olivo ed Uomo ha modellato i nostri territori in uno stupefacente mosaico, dal quale



Associazione Nazionale Città dell'Olio

nascono prodotti che esprimono in modo irripetibile l'interazione fra componenti ambientali e competenze umane. Non a caso, con 540 varietà di olivo e ben 52 fra oli EVO ed olive da tavola certificati DOP o IGP, l'Italia è leader mondiale per prodotti a Denominazione d'Origine. Far conoscere il patrimonio olivicolo italiano, diffondere la cultura dell'olio EVO e delle olive da tavola nel loro legame coi territori e le gastronomie locali, cogliere le opportunità dell'oleoturismo, promuovere la sostenibilità del settore: sono solo alcuni dei temi sui quali lavoreremo insieme- anche col supporto didattico e scientifico della Fondazione Evoo School - coinvolgendo direttamente aziende agricole, frantoi e ristoratori, per trasformare coloro che visitano i territori dell'olivo nei più entusiasti ambasciatori delle nostre eccellenze agroalimentari.