

Oleoturismo, AIC: incontro nazionale produttori-esperti per conoscerne le opportunità

Quali sono le potenzialità dell'*oleoturismo* – l'insieme di attività legate al turismo dell'olio recentemente normate da specifiche linee guida del Mipaaf – per le imprese italiane? “Il 71% degli italiani che si appresta a scegliere una meta di viaggio considera la presenza di esperienze enogastronomiche un elemento importante (Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano, 2021), dato in forte rialzo rispetto al 2019 (59%) che riflette il desiderio del periodo pandemico di scoperta delle ricchezze a pochi passi da casa. È questo il bacino di turisti più attratti anche dalle esperienze di viaggio legate all'olio, alla sua produzione e alle mille trasformazioni che lo vedono protagonista”, sottolinea l'Associazione Italiana Coltivatori, – “al contempo gli italiani iniziano a scoprire la ricchezza di oli del Paese: sono oltre 500 le varietà di cultivar del nostro sistema olivicolo. Il valore al consumo annuo degli oli extravergine d'oliva di qualità è salito in media a quasi 150 milioni, in crescita del 28% negli ultimi cinque anni. Le esportazioni, che riguardano la metà della produzione nazionale, nello stesso periodo sono passate da 40 a 62 milioni di euro con un balzo del 55%. Prodotti che raccontano nel mondo i territori di origine diventando attrattori turistici”.

L'AIC ha chiamato a discuterne i produttori con l'ad di Enit – agenzia nazionale del turismo **Roberta Garibaldi**, il presidente della commissione parlamentare Politiche dell'Unione europea **Dario Stefàno**, l'assessora all'agricoltura, ambiente e ciclo dei rifiuti di Roma **Sabrina Alfonsi**, il presidente di Città dell'Olio **Michele Sonnessa** e il presidente di AIC **Giuseppino Santoianni** coordinati dall'esperto di cultura dell'olio e turismo agricolo **Maurizio Pescari**. Al Mercato Centrale Roma i partecipanti hanno assaggiato oli presentati direttamente da coltivatori provenienti da Calabria, Campania, Lazio e Molise.

Interventi dei relatori

“L'olio è un prodotto di qualità che caratterizza il nostro paese e come tale valorizza i territori dove si produce. Abbiamo voluto con forza questo primo incontro nazionale perché per noi il binomio territorio produzione di qualità è indice di sviluppo sostenibile dove la cultura e il paesaggio vanno di pari passo con il prodotto. Come il vino, siamo convinti che l'olio sarà un nuovo motore per il turismo e per la valorizzazione della bellezza del nostro paese. Oltre ad essere presidente di AIC sono un sindaco di un borgo dell'entroterra calabrese e soprattutto un produttore di olio. Puntare su olio e turismo sono convinto sia una strategia nazionale che dovrà essere implementata nei prossimi anni per contribuire alla ripartenza economica del più bel paese de mondo” – **Giuseppino Santoianni**, Presidente AIC

“Grazie al recente Decreto Interministeriale Attuativo contenente le linee guida e indirizzi inerenti i requisiti gli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività oleoturistica, l'oleoturismo sarà una possibilità in più per il nostro territorio, compresa la Capitale, per diversificare l'offerta turistica che , soprattutto dopo la pandemia, andrà ripensata in chiave

di lentezza e qualità. In questo modo anche piccoli produttori avranno l'opportunità di raggiungere direttamente i consumatori con un'offerta legata all'agricoltura e all'agricoltura attraverso il racconto di storie, legami ed emozioni legati ai produttori e ai luoghi di produzione". - **Sabrina Alfonsi**, Assessora all'agricoltura, ambiente e ciclo dei rifiuti di Roma Capitale

"Le eccellenze agroalimentari italiane, tra cui vino e olio, sono divenuti nel tempo driver di viaggio, come dimostrano i dati che indicano una crescita costante del turismo enogastronomico. Per quanto concerne in particolare l'olio, qualità, biodiversità e legame con il territorio sono elementi che possono rappresentare un valore aggiunto non solo dal punto di vista produttivo, ma anche turistico. L'Italia ha un grande potenziale nello sviluppo dell'oleoturismo e potrà giocare un ruolo di primo piano negli anni a venire". - **Roberta Garibaldi**, Amministratore Delegato di ENIT - Agenzia Nazionale del Turismo

"Così come avvenuto per il vino, era doveroso aprire alla dimensione turistica anche l'olio, che ha potenzialità enormi di trainare il Made in Italy, facendo dei prodotti tipici per antonomasia del nostro Paese - vino ed olio - due attrattori straordinari e motori di sviluppo e di valorizzazione dei territori. L'olio, al pari del vino, è capace di esercitare un appeal incredibile nei confronti dei turisti enogastronomici. È quanto mai opportuno allora continuare a coltivare quello che può diventare un driver eccezionale di attrattività turistica considerato che l'Italia, in tema di olio, è leader mondiale assoluto non solo in termini di qualità e quantità produttiva, ma anche come bagaglio di storie e tradizioni ad esse collegate e di incredibili paesaggi. L'oleoturismo veste infine anche la funzione di forte auspicio di rinascita per la mia terra, la Puglia, colpita dal dramma della Xyella". - **Dario Stefano**, Presidente Commissione parlamentare Politiche dell'Unione europea

"Quando abbiamo iniziato a parlarne, l'oleoturismo sembrava una scommessa azzardata, un sogno irrealizzabile. Oggi, con la firma del decreto attuativo, il turismo dell'olio diventa una realtà ma soprattutto una prospettiva concreta di sviluppo per le economie locali che sull'Olio EVO vogliono puntare come elemento identitario e di comunità, grazie anche a nuove politiche di contrasto all'abbandono olivicolo e di promozione dell'olivicoltura sociale. Come Città dell'Olio siamo uno dei motori propulsivi di questo processo che passerà anche per la sensibilizzazione delle Regioni e delle amministrazioni locali verso la costruzione di percorsi di valorizzazione delle esperienze di turismo dell'olio presenti sul territorio e la formazione degli operatori dell'accoglienza, della ristorazione e della filiera produttiva. Dobbiamo fare in modo che tutta la filiera sia pronta a fare sinergia per raccogliere questa grande sfida" - **Michele Sonnessa**, Presidente Città dell'Olio.

I produttori presenti

Flavio Morelli, dell'azienda agricola Colle Juno di Lanuvio, giovanissimo imprenditore agricolo che alla vendita diretta in azienda affianca delle agro esperienze dove svela i segreti della potatura dell'ulivo. Abbiamo poi assaggiato gli oli di Luigia Soffritti e Massimo Ambrosio le cui aziende agricole, rispettivamente La Petrosa e Fattoria Ambrosio, distano 10 km l'una dall'altra e hanno un know-how intrecciato. I loro oli sono la testimonianza della bellezza della biodiversità che entra nei sapori della tavola. Elisabetta Santoianni della cooperativa APO Cosenza ci ha aiutati a distinguere le peculiarità della cultivar di olive Roggianella, le cui qualità organolettiche sono l'orgoglio che tiene saldamente unita la comunità di olivicoltori



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

del cosentino. Infine Mara Villani di Campomarino nel molisano che insieme al padre Antonio produce LuMè, un olio che ha saputo raccogliere negli anni il riconoscimento di miglior extravergine del Molise mantenendo le cultivar tipiche del territorio: Leccino, Gentile di Larino e Coratina.