NEWS - 11 APRILE 2023

Il Turismo dell'Olio della Toscana in uno spot

L'oleoturismo in Toscana in uno spot emozionale. Una storia quotidiana per raccontare il paesaggio olivicolo toscano e le esperienze legate all'olio EVO che si possono vivere nella Regione che con questo prodotto di alta qualità è conosciuta in tutto il mondo.
Oggi presso la Sala delle Esposizioni di Palazzo Strozzi Sacrati a Firenze, si è tenuta la conferenza stampa di presentazione del video "Turismo dell'Olio in Toscana" realizzato dal Coordinamento regionale delle Città dell'Olio della Toscana con la produzione e regia di Marco Salvatore Talladira (Grafiko.it). Nel video storie, esperienze e sapori che il paesaggio olivicolo custodisce, si rivelano e si svelano attraverso la memoria gustativa.
"L'olio toscano – ha detto la vicepresidente e assessora all'agroalimentare **Stefania Saccardi** – ha sicuramente una marcia in più e acquistare olio toscano significa sia fare un investimento sulla nostra olivicoltura che rende così unico il nostro paesaggio sia fare un investimento in qualità e in salute considerando le proprietà nutraceutiche elevate che l'olio possiede. Non a caso abbiamo fatto la legge sull'oleoturismo che estende a questo le stesse disposizioni già emanate per l'enoturismo, la Toscana vanta ben quattro produzioni a denominazione di origine protetta DOP ed una IGP che possono valorizzare le tante straordinarie varietà territoriali. Vogliamo in questo modo lanciare l'oleoturismo sui percorsi di promozione che si merita e che si merita la Toscana tutta, dove l'olio extravergine d'oliva rappresenta una delle sue eccellenze più consolidate".
"Per la nostra Associazione l'oleoturismo è un tema centrale e strategico. Noi crediamo la promozione dell'olio EVO e quella del territorio in cui viene prodotto vadano di pari passo. Comunicazione efficace delle esperienze turistiche legate all'olio e formazione degli operatori del settore sono gli strumenti che abbiamo a disposizione per qualificare e dare slancio al turismo dell'olio che rappresenta una concreta opportunità di crescita per tante piccole economie locali" ha dichiarato **Marcello Bonechi** Vicepresidente Città dell'Olio.
"Per i 56 Comuni toscani aderenti alle Città dell'Olio, essere stati ricevuti dalla Vicepresidente Saccardi è motivo di soddisfazione – ha dichiarato **Mario Agnelli** Coordinatore regionale delle Città dell'Olio della Toscana – è un'occasione di visibilità che ci ripaga anche della tenace azione di sensibilizzazione che stiamo svolgendo sulle categorie economiche ma anche sulle istituzioni. Nella nostra Regione l'olio extravergine di oliva rappresenta un'eccellenza di portata mondiale".
La macchina da presa cattura sensazioni che ci riportano ad un momento speciale, un evento unico, un ricordo indelebile che si manifesta quando si assaggiano alcuni alimenti speciali come l'olio EVO. Nella prima scena c'è, infatti, un momento di vita quotidiana: una coppia è intenta a preparare il pranzo. Il protagonista maschile si accinge a guarnire un'insalata con un filo d'olio e la sua compagna raccoglie con il dito la classica goccia sul collo della bottiglia dell'olio per assaggiare. Il contatto con l'olio come per magia fa scaturire in loro i ricordi delle esperienze fatte in terra toscana. La coppia viene catapultata in mezzo agli ulivi, emozionati e sorpresi godono del panorama che si manifesta davanti ai loro occhi. Esplodono i ricordi di tutte le esperienze di oleoturismo che hanno vissuto: il relax di un massaggio, la

degustazione e la musica sotto gli ulivi, la raccolta delle olive, la lettura di un libro all'ombra di un ulivo secolare, la scoperta del paesaggio in bici e a cavallo, la visita al frantoio con il corso di assaggio, lo yoga tra gli ulivi. Lo scorrere del tempo ci porta fino a sera, quando la coppia scopre la bellissima esperienza di "addormentarsi tra gli ulivi" per poi risvegliarsi sul divano di casa con lei che riposa sulla spalla del compagno e lui che ha sul volto uno straordinario sorriso.

Il valore del turismo dell'olio

Quattro milioni di piante di olivo abbandonate rappresentano in Toscana un'emergenza non solo dal punto di vista **economico** ma anche dal punto di vista **paesaggistico, sociale e culturale**. **L'olivo si identifica, infatti, con i valori di una civiltà e con la storia e le tradizioni dei popoli che lo coltivano. È un riferimento per la religione, la cultura e per l'arte**. Quest'ultimo aspetto è stato affrontato di recente dal Museo degli Uffizi in un video (https://www.facebook.com/uffizigalleries/videos/892671581768730), nell'ambito di un comune impegno (e di un accordo) con le Città dell'olio per coniugare la scoperta dell'olio extravergine di oliva con gli aspetti culturali, per richiamare l'attenzione di viaggiatori attenti, curiosi.

È evidente che il turismo dell'olio assume un valore strategico: affermandosi, può contribuire a considerare l'olivicoltura remunerativa, facendo tornare tanti giovani a recuperare olivete nei terreni di famiglia. Altro aspetto da non sottovalutare è la potenziale valorizzazione dei piccoli Comuni delle aree interne: **il turismo dell'olio si lega agli stili di vita e ai contenuti appena indicati, rispondendo alle esigenze di viaggiatori che apprezzano passioni e autenticità, l'integrità dei paesaggi e dei paesi, l'originalità delle produzioni locali** come, per dire, il muretto a secco è rappresentativo di un legame tra l'uomo e l'ambiente, rappresentato dall'olivo. C'è un valore che va oltre il semplice prodotto, che pure ha infinite qualità anche dal punto di vista della salute.

L'Associazione, che conta **56 soci in Toscana e 450 in tutta Italia** (tutti enti pubblici: dai Comuni alle province fino alle Camere di commercio), sta dando vita a un salto di qualità su un modello di turismo dell'olio. Intanto ha sostenuto la definizione di una normativa nazionale sull'oleoturismo, che è stata accolta dalla Regione Toscana con una propria legge specifica. Inoltre, sta per sperimentare l'applicazione di un **marchio** che prevede una serie di attività di promozione e valorizzazione delle aziende nei territori oltre a una **carta degli oli**, per innestare un processo di acquisto e di conoscenza a partire dai clienti di ristoranti attenti alla qualità del prodotto e al chilometro zero.

L'Associazione nazionale delle Città dell'olio presieduta da **Michele**

Sonnessa (amministratore del Comune di Rapolla, in Basilicata), con un vicepresidente toscano (**Marcello Bonechi**, sindaco di Castellina in Chianti) ha sede nella Villa Sansedoni Parigini di Basciano (di proprietà della Provincia di Siena) nel Comune di Monteriggioni, si avvia verso i trent'anni di esistenza in un momento cruciale: il turismo dell'olio è una nuova frontiera densa di potenzialità, capace di raccogliere entusiasmo nei territori. Lo dimostrano le oltre trecento esperienze già raccolte nel corso di tre edizioni di un concorso nazionale, visibili nel sito www.turismodellolio.com, pensato dal direttore **Antonio Balenzano** con la consulenza di studiosi ed esperti, tra i quali **Roberta Garibaldi**.

TURISTI ENOGASTRONOMICI – ALMENO UN VIAGGIO NEGLI ULTIMI 3 ANNI 55%, SUL TOTALE

Il Rapporto 2022 a cura di Roberta Garibaldi presenta alcuni dati specifici sul turismo dell'olio e in particolare per la domanda del turista enogastronomico. Tra gli italiani è sempre più forte il desiderio di scoprire luoghi dal fascino antico come i frantoi e gli uliveti storici: questi sono apprezzati rispettivamente dal 70% e dal 67%, dei turisti, in misura maggiore rispetto al 2019 (+5% e +7%). Inoltre, il binomio olio e turismo si arricchisce di nuove sfaccettature. Una di queste è legata all'esperienza: il produrre il proprio olio – proposta, questa, desiderata dal 54% dei viaggiatori del Belpaese – può essere un'opportunità per arricchire l'offerta, oltre che una leva per attrarre i visitatori. La seconda tendenza è rappresentata dal benessere. Il viaggio alla scoperta dell'olio e dei suoi territori diventa occasione per rigenerarsi, ritrovare un nuovo equilibrio, attraverso soggiorni in SPA tematiche oppure attività artistiche negli uliveti.

GUARDA IL VIDEO