



Al Senato la presentazione del libro “Oleoturismo”

Descrizione

Pur essendo in corso la campagna olivicola, le previsioni non lasciano sperare nulla di buono; la riduzione della produzione porterebbe a volumi ben al di sotto delle 300.000 tonnellate rispetto alle 329.000 dello scorso anno. In questo contesto negativo per i produttori un’opportunità nasce dalla recente legge sull’Oleoturismo che apre interessanti prospettive non solo per le aziende olivicole, ma anche per i consumatori che avranno la possibilità di conoscere l’olio extravergine di oliva nei luoghi di produzione apprezzandone la qualità e le tante varietà che rendono unico il nostro Paese. Attraverso la legge nazionale e il recepimento da parte delle Regioni (ad oggi solo 5 hanno provveduto) ci sarà la possibilità di aprire le porte di aziende olivicole e frantoi ai consumatori realizzando attività di valorizzazione e promozione come degustazioni di olio e prodotti tipici, iniziative di animazione e svago tra gli ulivi, visita ai frantoi durante la molitura delle olive. Si tratta, in definitiva, di replicare il successo dell’enoturismo che sta portando notevoli vantaggi ai produttori di vino sia in termini di promozione che di vendite in cantina.

Per approfondire questi temi il **29 novembre** (ore 16.00) in programma a **Roma**, presso la **Sala Zuccari di Palazzo Giustiniani** (Via Dogana Vecchia 29) un incontro in occasione della presentazione del libro **Oleoturismo – Opportunità per imprese e territori** (Agra Editrice). Gli autori **Dario Stefano**, padre della norma sull’oleoturismo, e **Fabiola Pulieri**, giornalista, dialogano con **Massimiliano Ossini**, conduttore Rai. Interviene **Roberta Garibaldi**, autrice del Rapporto sul turismo enogastronomico italiano.

Il libro si caratterizza per essere nella sua completezza il **primo testo dedicato al turismo dell’olio**. Una guida utile non solo per i produttori olivicoli che vi possono trovare indicazioni e idee su come sviluppare la propria attività, ma anche per tutti coloro che sono interessati a mettersi in viaggio alla scoperta dei territori in cui l’olio di oliva si produce, alle aziende già attive nel settore oleoturistico con musei, frantoi ipogei e per conoscere i produttori e partecipare a degustazioni e iniziative in paesaggi e borghi di rara bellezza.

L’olio commenta Dario Stefano – come il vino, esercita un appeal incredibile nei confronti dei turisti enogastronomici e i numeri confermano le incredibili potenzialità di un Paese come l’Italia che in tema di olio è tra i leader mondiali. L’oleoturismo mette a valore una tradizione che in Italia, insieme al vino, vanta un patrimonio inestimabile di autoctonie, varietà e territori, integrando

perfettamente quel tipo di offerta turistica esperienziale sempre più rispondente alle esigenze di turisti e viaggiatori che vogliono scoprire gli angoli più autentici del nostro Paese. L'oleoturismo può diventare una sorta di "secondo raccolto" per gli olivicoltori, integrando dunque il settore primario con il terziario. È questa la dimensione e la sfida a cui l'agricoltura moderna ci chiama.

Da parte sua, Fabiola Pulieri sottolinea: "L'oleoturismo è l'occasione per riscoprire la cultura millenaria e la storia che si cela nei patriarchi, piante di migliaia di anni, perdersi nei cunicoli sotterranei degli antichi Frantoi Ipogei in Puglia o apprezzare l'olio direttamente in una degustazione nei luoghi di produzione. La legge sull'oleoturismo rappresenta una grande opportunità per i produttori, ma occorre nei territori "fare rete" per superare la difficoltà delle limitate dimensioni aziendali che caratterizzano il settore".

L'agone 2024