Oleoturismo: la Riviera Ligure antesignana di un nuovo modo di esplorare il territorio

Un settore in ascesa e che dalla Liguria trova slancio vitale: l’oleoturismo è entrato da poco nel vocabolario ufficiale del nostro Paese ma, in queste terre, Consorzio di tutela e Qualivita si fanno promotori di un’attitudine al viaggio che farà scuola in Italia

Degli ulivi secolari nella zona di Carovigno, in Puglia (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Una produzione tutt'altro che abbondante in un territorio morfologicamente difficile e spesso aspro: parliamo dell'**extra vergine di oliva della Riviera Ligure**, una delle 42 certificazioni DOP in Italia del mondo dell'olio, da alcuni anni al centro di un importante progetto di rilancio, giocato soprattutto sull'incremento del cosiddetto "**oleoturismo**".

Oleoturismo nella Riviera Ligure: una nicchia da esplorare

Con 2.223 ettari di superficie olivicola e oltre 670 mila piante iscritte al sistema di controllo **DOP Riviera Ligure**, la filiera di questa autentica eccellenza italiana conta un totale di 1257 soggetti, la maggior parte olivicoltori ma anche frantoiani, confezionatori e intermediari; numeri certamente di nicchia se contestualizzati nel panorama produttivo nazionale, con alcune regioni che continuano a fare la parte del leone: la sola Sicilia, ad esempio, ha sei Dop, mentre Puglia, Toscana e Campania ben cinque a testa.

La valorizzazione del turismo esperienziale in zone vocate all'olivicoltura "eroica" può quindi dare nuova linfa a decine e decine di aziende che, nel frattempo, dovranno rendersi capaci di sviluppare una propria dimensione turistica, per permettere a un viaggiatore accorto ed esigente di conoscere gli aspetti gastronomici, culturali e sociali del prodotto.

Cos'è l'oleoturismo secondo la legge

Quello di “oleoturismo” è un termine relativamente nuovo per il nostro Paese: il Legislatore, infatti, lo codifica solo nel 2020 grazie ad un emendamento alla legge di bilancio, ricomprendendo in questo concetto *“tutte le attività di conoscenza dell’olio d’oliva espletate nel luogo di produzione, le visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell’ulivo, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni aziendali dell’olio d’oliva, anche in abbinamento ad alimenti, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell’ambito dei luoghi di coltivazione e produzione”.*

Oliveti aperti 2022: esperienze per scoprire l’olio DOP

Proprio i luoghi di coltivazione e produzione sono stati al centro dell’ultima edizione di **Oliveti Aperti**, l’iniziativa nazionale lanciata dal Consorzio di tutela dell’Olio DOP Riviera Ligure, con la collaborazione di Fondazione Qualivita e il supporto della Regione Liguria, al fine di coinvolgere cittadini e turisti all’interno della tradizione dell’olivicoltura eroica ligure.

Grazie alle 28 aziende socie del Consorzio di tutela coinvolte, i partecipanti hanno potuto vivere molte **esperienze per scoprire l’olio DOP e il suo territorio** come percorsi di trekking e bike, visite a oliveti e frantoi, degustazioni, itinerari d’arte e cultura, laboratori didattici ed eventi culturali ed enogastronomici.

Oliveti Aperti è un’iniziativa del Consorzio di tutela dell’Olio DOP Riviera Ligure (Foto © Gabriele Pasca).

E che quella dell'oleotursimo sia una strada da seguire a ogni costo ce lo dicono i esperienze per scoprire l'olio DOP: nel 2021, stando al rapporto di settore diffuso dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, il 55% di turisti ha svolto almeno un viaggio motivato da esperienze enogastronomiche, dato che dal 2019 è cresciuto di oltre il 12%. E il potenziale? Ancora tanto, considerando che, sempre secondo il MIPAAF, il 70% di italiani vuole conoscere di più l'enogastronomia del proprio Paese.

Il senatore Dario Stefano, promotore della legge sull'oleoturismo

Dario Stefano è stato uno dei principali promotori della legge sull'oleoturismo. Per il senatore pugliese a capo della Commissione Politiche UE di Palazzo Madama, infatti, «*questo tipo di turismo ha potenzialità enormi nel contribuire a trainare il Made in Italy di cui vino ed olio sono attrattori straordinari e motori di sviluppo e di valorizzazione dei territori*.»

E poi una stoccata ai vicini d'oltralpe.

> «Se l'Italia del vino gareggia da sempre in un derby infinito con la Francia, – dice Stefano – l'Italia dell'olio, invece, non ha competitor: è leader mondiale indiscusso! E non solo in termini di qualità e quantità produttiva, ma anche in termini di storie, tradizioni e paesaggi disegnati dagli ulivi che costituiscono un insieme incredibilmente attrattivo perché sinceramente autentico e fortemente identitario. L'oleoturismo, detto in altre parole, è chiamato a divenire una sorta di "secondo raccolto dell'oliveto", senza limiti di tempo e di ripetizione. Non possiamo mandare persa questa irripetibile occasione».

Data di creazione
24/08/2022
Autore
gabriele-pasca