

Olio, la raccolta 2022 diventa esperienza turistica

Ottobre e novembre sono i mesi della raccolta delle olive e della produzione dell'olio nuovo. E gli oliveti diventano un'irresistibile attrazione per i turisti enogastronomici, che partecipano alla raccolta instagrammando le loro gesta contribuendo, assieme ai lavoratori stagionali, all'arrivo nelle nostre tavole del prezioso extra vergine di oliva dell'annata 2022.

Il mondo dell'olio Evo si sta rivelando sempre più attraente e non solo in termini di consumo ma anche in chiave turistica. E le potenzialità di questo comparto - grazie alla sua storia secolare, al legame con il territorio e il paesaggio, alle proprietà benefiche del prodotto - appaiono tuttora ampiamente inesprese.

Le strutture impegnate nell'olivicoltura si stanno gradualmente aprendo alle esperienze turistiche. Organizzano corsi di degustazione focalizzati sul prodotto da singoli cultivar, creano le Spa dove l'olio extravergine di oliva diventa la base dei trattamenti, coinvolgono il visitatore nella raccolta e nelle prime fasi di trasformazione dalle olive all'olio. Fino ad arrivare alla vendita di piccoli lotti personalizzati per il cliente finale, dove in etichetta appare il proprio nome e cognome oltre naturalmente ai riferimenti dell'azienda produttrice. Siamo soltanto agli inizi. Il limite principale allo sviluppo del turismo dell'olio è però rappresentato dalle dimensioni medie aziendali e dalla frammentazione produttiva che caratterizza il sistema italiano.

I dati sul settore olivicolo sono riportati nel Rapporto 2022 sul turismo enogastronomico italiano, a cura di **Roberta Garibaldi** e realizzato sotto l'egida dell'**Associazione Italiana Turismo Enogastronomico**. L'Italia vanta, dal punto di vista produttivo, un grande potenziale che può essere sfruttato anche in ottica turistica. Registra il maggior numero di aziende con produzione di olive a livello europeo (646.326 al 2016), una biodiversità estremamente ricca (testimoniata dalla presenza di 540 cultivar) e un alto numero di certificazioni (49, di cui 43 DOP e 6 IGP). Inoltre, ha la più alta incidenza tra i Paesi considerati di superfici olivate biologiche (17,8% del totale). Ciononostante, siamo il secondo produttore europeo e non il primo perché la Spagna, nostro principale competitor, ha il primato mondiale con oltre 7 milioni di tonnellate di olive raccolte al 2016 contro poco più di due milioni in Italia.

Tra le regioni italiane, la leadership produttiva appartiene alla Puglia, con quasi un terzo del numero totale di aziende agricole legate al comparto, davanti a Calabria e Toscana. Un dato significativo è quello sull'andamento 2019-21 delle imprese attive. Sulla base dei dati InfoCamere-Unioncamere, in due anni il numero di realtà impegnate nella coltivazione di frutti oleosi è aumentato di quasi 2.500 unità; soltanto in Puglia se ne contano mille in più (da 15.378 nel 2019 a 16.385 alla fine del '21). L'estrema frammentarietà della produzione d'olio d'oliva italiana emerge dal numero di frantoi, i principali attori della filiera. Si tratta di aziende che producono le diverse tipologie di olio - in modo simile a quello che avviene nelle cantine per l'uva - e che, in alcuni casi, possiedono anche impianti di imbottigliamento. I dati Ismea indicano la presenza di 4.545 frantoi attivi e la Puglia vanta, anche in questo caso, il primato



nazionale, con 819 realtà attive (il 18% del totale); davanti a Calabria (15%) e Sicilia (12%)

Il Rapporto 2022 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.

“Il turismo dell'olio extra vergine di oliva presenta possibilità di espansione analoghe a quelle esistenti per il vino” dichiara Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'**Università degli Studi di Bergamo** autrice del Rapporto 2022, evidenziando i punti di forza dell'Italia come player di riferimento internazionale per quest'ambito. *“Il nostro Paese - aggiunge Garibaldi - possiede la più alta biodiversità mondiale, con 540 cultivar, e il maggior numero di certificazioni con 49 tra DOP e IGP dell'olio, a testimonianza della ricchezza dei territori e dell'intera filiera produttiva. Come è avvenuto già nel vino, con le cantine, nel mondo dell'olio sono in corso investimenti ingenti da parte di realtà che hanno compreso le potenzialità di crescita in chiave turistica. Il limite è rappresentato dalla dimensione media delle aziende olivicole, peraltro sotto pressione per l'aumento dei costi di produzione unito all'incertezza quasi costante del raccolto”*.

Un contributo all'aumento delle superfici olivate in Italia arriva dal trend biologico, che rappresenta anche un elemento per arricchire e diversificare il potenziale turistico dell'olio, soprattutto quando collegato a realtà tradizionali inserite in paesaggi rurali con coltivazioni, frantoi e case coloniche. Inoltre, a livello di sistema, sono stati proposti eventi nazionali come «Camminata tra gli ulivi» ed «Olio in cattedra», così come manifestazioni come «Ulivo Day» e «Frantoi Aperti», che si pongono come attrattori di domanda. È stato inoltre realizzato un portale a tema (www.turismodelolio.com), curato dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio, che consente alle singole aziende di promuovere la propria offerta. Una spinta ulteriore allo sviluppo dell'oleoturismo verrà certamente data dall'approvazione dei decreti attuativi delle «Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività oleoturistica».