



Matera palcoscenico dell'olivicoltura internazionale

Matera diventa il palcoscenico dell'olivicoltura internazionale. Venerdì 23 giugno e sabato 24 giugno la città lucana ospiterà l'evento **"Il Turismo dell'Olio nel Mediterraneo"** all'interno del quale si svolgerà il **Meeting Internazionale ReCOMed** (la rete delle Città dell'Olio del Mediterraneo: Italia, Grecia, Spagna, Marocco, Tunisia, Slovenia, Croazia, Montenegro, Turchia e Portogallo) e l'**Assemblea nazionale delle Città dell'Olio**, la rete che riunisce più di 450 Comuni, Enti e Parchi italiani a vocazione olivicola.

Un evento prestigioso di respiro internazionale fortemente sostenuto dalla Regione Basilicata, a cui parteciperanno esperti da tutto il mondo per dare vita ad uno straordinario confronto tra i Paesi del Bacino del Mediterraneo sul turismo dell'olio. Nell'occasione, saranno presentate indagini di mercato e studi specifici sull'andamento di questo settore in espansione e alcune tra le migliori best practices dei Paesi presenti. Obiettivo del Meeting, è quello di individuare standard condivisibili sul turismo dell'olio per arrivare alla creazione di un vero e proprio "Club di prodotto EuroMediterraneo". Inoltre, alla premiazione delle migliori esperienze di oleoturismo italiane, è dedicato l'evento finale del Concorso Nazionale Turismo dell'Olio organizzato dall'Associazione nazionale delle Città dell'Olio. Una iniziativa, giunta alla sua terza edizione, nata per promuovere le migliori esperienze oleoturistiche italiane che dal prossimo anno si trasformerà nel primo Premio Nazionale sul turismo dell'olio.

"Da Lucano, sono orgoglioso che la mia Regione sia protagonista di un momento di condivisione e scambio così importante e che l'associazione Città dell'Olio che rappresento, ne sia il motore. La cooperazione tra i Paesi del Mediterraneo sul tema della valorizzazione della cultura olivicola deve essere sempre più forte e concreta in quanto l'olivicoltura rappresenta un Patrimonio del Mediterraneo che dobbiamo difendere e promuovere esaltandone le origini storiche ed identitarie - ha dichiarato **Michele Sonnessa** Presidente delle Città dell'Olio - Questo appuntamento, molto atteso, anche dagli stakeholder del settore, attuerà nuove iniziative - come il Premio Turismo dell'Olio - volte ad accrescere l'interesse dei consumatori del mondo sui valori ambientali, storici, salutistici, gastronomici e culturali di una coltura millenaria nella sua culla originaria: il Mediterraneo".

"Saluto con molto piacere questa iniziativa che ci vede entrare nel vivo delle azioni di valorizzazione della cultura dell'olio EVO, grazie alla sigla del protocollo di Intesa con l'Associazione Nazionale delle Città dell'Olio. Sarà un'occasione per promuovere la cucina ittica lucana, nell'ambito delle misure del Fondo Europeo per la Pesca (FEAMP) 2104-2020, assaporare ricette in cui il pesce della regione tra i due mari, Jonio e Tirreno, sarà protagonista insieme agli oli extravergine di qualità selezionati attraverso il Premio Regionale Olivarum. A dimostrazione del nostro impegno verso l'oleoturismo, stiamo predisponendo una mappatura delle attività legate all'oleoturismo in Basilicata per costruire una proposta regionale da promuovere con l'istituzione di un elenco ufficiale degli operatori che offrono servizi seguendo gli standard previsti nel DM del 26 gennaio 2021, per creare le strade dell'olio in Basilicata e fungere da collettore delle iniziative. Hanno già risposto 20 imprese e siamo sicuri di poter creare a breve una proposta ricca e articolata per viaggiatori che amano il turismo lento e vanno alla scoperta delle aree interne e dei luoghi di produzione delle eccellenze enogastronomiche." Ha dichiarato l'assessore alle Politiche agricole, alimentari e forestali della Regione Basilicata **Alessandro Galella**.

L'OLEOTURISMO IN ITALIA - Il turismo dell'olio è ad una svolta verso l'autenticità. Ad evidenziarlo sono i dati del Rapporto 2023 sul turismo enogastronomico a cura della prof.ssa **Roberta Garibaldi** che

indicano **una crescita di interesse verso il rapporto con il produttore**. I dati del Rapporto 2023 evidenziano che nel settore olio si evidenzia il maggiore *gap* tra l'interesse verso le esperienze e l'effettiva fruizione, segno della grande potenzialità ancora inespressa del settore. Si evidenzia una diversificazione delle esperienze più gradite in base all'età: per gli over 55 prevale l'interesse per le esperienze più tradizionali tra quelle proposte dalle aziende del settore olivicolo. Tra i giovani tende ad aumentare l'interesse verso altri tipi di esperienze non prettamente turistiche, che escono dalla logica del "mordi e fuggi" e consentono, invece, di far emergere il vero legame tra l'olio e il suo territorio.

Come principale motivazione che induce il turista a visitare un oleificio si conferma l'acquisto del prodotto "a un prezzo interessante", indicata dal 72% del campione. **Aumenta al 70% la percentuale di coloro che sono attratti dalla possibilità di degustare l'olio in abbinamento ai prodotti e ai cibi del territorio: il food *paring* nelle aziende produttive si evidenzia come uno dei trend dell'anno.**

Altre potenziali esperienze come la visita di un frantoio storico (indicata dal 68%), l'itinerario a piedi tra ulivi secolari (64%), la scoperta di un'oleoteca (61%) o di un museo dell'olio (51%) continuano ad essere particolarmente apprezzate da parte del pubblico italiano così come l'esperienza in un centro benessere o Spa con trattamenti a base di olio extra vergine, in questo caso con una predilezione da parte della clientela di sesso femminile (56% vs 46%).

La più evidente crescita, secondo i dati del Rapporto 2023, è il rapporto personale con il produttore: il 59% degli intervistati vorrebbe avere l'opportunità di incontrare e parlare con il proprietario dell'azienda, una percentuale superiore di dieci punti rispetto alla rilevazione del 2019. In evidenza anche il collegamento tra la produzione di olio e la storia della *location* collegata: il 66% del campione vorrebbe infatti poter visitare una dimora storica con un uliveto o un'orciaia, dato in piena linea con la tendenza della riscoperta degli antichi palazzi dove si pratica ancora oggi l'attività agricola.

Questi numeri evidenziano la trasformazione in atto da parte della domanda all'interno di un settore, quello dell'olio extra vergine, nel quale l'offerta turistica è in fase di sviluppo e di evoluzione. L'apertura alle visite è piuttosto recente, se confrontata con quella delle cantine, e molti visitatori non sono ancora a conoscenza del fatto che ci sia la possibilità di entrare in un oleificio per svolgere attività di diverso tipo e in simbiosi con la natura.

"Eppure le potenzialità di questo comparto - grazie alla sua storia secolare, al legame con il territorio e il paesaggio, alle proprietà benefiche del prodotto - appaiono ampiamente inesprese" - spiega **Roberta Garibaldi** - "Nel recente passato, le strutture impegnate nell'olivicoltura hanno rinnovato le formule di incoming, con attività differenziate: oggi 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 suo nome e cognome oltre naturalmente ai riferimenti dell'azienda produttrice. La svolta appare interessante, ma quel che emerge dal Rapporto 2023 è la ricerca di autenticità, che si basa su un solido legame tra la produzione di olio extra vergine di oliva e la storia dell'azienda."

IL PROGRAMMA. Venerdì 23 giugno a partire dalle 10.00, Casa cava ospiterà il **Tavolo tecnico sull'Oleoturismo del Mediterraneo**, il primo tavolo di confronto operativo sull'oleoturismo a cui parteciperanno esperti e rappresentanti istituzionali dei Paesi del Mediterraneo aderenti a ReCOMed, con l'obiettivo di definire una road map per la creazione di standard condivisi in grado di qualificare l'offerta oleoturistica e realizzare un vero e proprio "Club di prodotto EuroMediterraneo". Seguirà l'**Assemblea ReCOMed** e alle 15.00 l'apertura dei lavori del **Meeting sull'Oleoturismo del Mediterraneo** coordinato da **Beatrice Volpe**, giornalista RAI. Dopo i saluti istituzionali di **Domenico Bennardi**, Sindaco Comune di



Matera, **Piero Marrese**, Presidente Provincia di Matera e **Antonino La Spina**, Presidente Unpli – Unione nazionale proloco italiane e **Georgios Karampatos**, Presidente ReCOMed Rete Città dell'Olio del Mediterraneo, sono previsti gli interventi di **Michele Sonnessa** Presidente Associazione nazionale Città dell'Olio sul tema "Oleoturismo e Città dell'Olio, per uno sviluppo sostenibile dei territori", **Paolo Bulleri** Dirigente Istituto Nazionale Ricerche Turistiche su "I "turismi" dell'olio: un'indagine Città dell'Olio - ISNART e **Emilia Piemontese** Dirigente Direzione Generale per le politiche agricole, alimentari e forestali che parlerà del turismo dell'olio in Basilicata. Spazio poi alla relazione della prof.ssa **Roberta Garibaldi** Presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, dal titolo: "Le sinergie per un oleoturismo del Mediterraneo in un vademecum condiviso". Seguiranno gli interventi dei rappresentanti dei Paesi ospiti sulle esperienze oleoturistiche nel Mediterraneo. Per la Croazia, interverrà **Denis Ivošević** Direttore Tourism Board Istria, per la Grecia, **Griva Aikaterini** Docente di analisi agrituristica Facoltà di Agricoltura di Atene, per il Marocco **Noureddine Ouazzani** Direttore Agropole Olivier Meknès, per il Montenegro **Vesna Đukić**, Direttrice Associazione Olivicoltori Boka, per il Portogallo **Francisco Ataíde Pavão** Esperto Olivicoltura, per la Slovenia **Dorjan Gorela** Esperto in marketing turismo enogastronomico Capodistria, per la Spagna **Lola Amo Camino** Presidente AEMO Associazione spagnola Municipi Olivo e **Julo Vena Oya** Professore associato Marketing turistico Università di Jaen-Andalusia, per la Tunisia **Naziha Grati Kammoun** Professore associato Facoltà di Scienze di Sfax – Iresa Tunisia, per la Turchia **Mücahit Taha Özkaya** Docente Facoltà di Agraria Università di Ankara. Le conclusioni sono affidate ad **Alessandro Galella**, Assessore Politiche agricole, alimentari e forestali. È atteso *anche* il Ministro dell'Agricoltura, Sovranità Alimentare e delle Foreste **On. Francesco Lollobrigida**.

Sabato 24 giugno, invece, presso il Basilicata Open Space in Piazza Vittorio Veneto si terrà la cerimonia di premiazione del **Concorso nazionale Turismo dell'Olio 2022/2023**. Presenterà l'evento la giornalista enogastronomica e conduttrice TV **Fabiola Pulieri**. Sono previsti i saluti istituzionali di **Michele Sonnessa** Presidente Associazione nazionale Città dell'Olio, **Antonio Nicoletti** Direttore generale APT Basilicata e **Vito Bardi** Presidente Regione Basilicata e **Roberta Garibaldi** Presidente della Giuria. Saranno presenti tutte le aziende finaliste del Concorso nelle sei categorie in gara. La due giorni che prevede anche una escursione alla scoperta delle bellezze della città, si concluderà con la **56° Assemblea ordinaria dei soci delle Città dell'Olio** che avrà una parte aperta al pubblico alle 15.30 con l'apertura dei lavori di Michele Sonnessa Presidente Associazione nazionale Città dell'Olio, i saluti istituzionali di **Domenico Bennardi** Sindaco Comune di Matera, **Piero Marrese** Presidente Provincia di Matera, **Pasquale Di Matteo** Coordinatore regionale Città dell'Olio Basilicata, **Antonino La Spina** Presidente Unpli Unione nazionale proloco italiane e **Angelo Radica** Presidente Associazione nazionale Città del Vino e a seguire la relazione del prof. **Luca Toschi** Direttore del Lab Center for Generative Communication – PIN Polo Universitario città di Prato – University of Florence con la relazione dal titolo "Dal Marchio territoriale Città dell'Olio alle Comunità dell'olio per il benessere e la sostenibilità".