

# Anche l'olio è strategico come asset turistico per il 79% dei viaggiatori

## Ma la produzione crolla

Non solo strade del vino, ma anche città dell'olio e percorsi ad hoc, tra gli uliveti e nei ristoranti, al centro del turismo enogastronomico. È questo il quadro che emerge dal rapporto «La valorizzazione turistica dell'olio», presentato a Siena in occasione del 25° anniversario dell'associazione nazionale Città dell'Olio, nel quale l'autrice bergamasca, Roberta Garibaldi, docente ed esperta di turismo enogastronomico, mette in luce le potenzialità del turismo legato all'oro verde. Un bene che nella nostra provincia conta una Dop, la «Laghi Lombardi», una superficie di oltre 200 ettari e un unico frantoio, quello inaugurato nel 2005 a Scanzorosciate presso l'azienda agricola «Il Castelletto», di proprietà della Cooperativa olivicoltori bergamaschi che raccoglie una settantina di soci. Secondo lo studio, il 79% dei viaggiatori del gusto registra un'attenzione particolare per l'extravergine, correlata dalla richiesta di ab-

binare il prodotto a piatti e specialità del luogo, e più in generale alla domanda (60%) di poter trovare nei ristoranti una carta dell'olio in abbinamento ai piatti proposti.

## Da tremila a trecento quintali

A queste nuove potenzialità si contrappone però il calo vertiginoso della produzione in Bergamasca: si è infatti passati dai tremila quintali del 2018 ai trecento del 2019. Un crollo dovuto, oltre alle avverse condizioni climatiche, anche alla concorrenza dell'olio che arriva dall'estero: è recente l'allarme dell'invasione di olio d'oliva spagnolo con importazioni che nel 2019 sono aumentate in quantità del 48%.

Tornando alle nuove tendenze, al 61% dei turisti piacerebbe partecipare alla raccolta delle olive e produrre il proprio olio, mentre il 69% di loro vorrebbe vivere esperienze culinarie negli uliveti. Il 49% vorrebbe inoltre visitare un museo nazionale dell'olio, mentre un forte apprezzamento è rivolto alle distese di ulivi secolari

(70%) e ai frantoi storici (76%). Piace anche l'idea di scoprire gli aneddoti dell'azienda e del territorio (64%) e di interagire direttamente con chi coltiva e produce olio (57%). Una produzione che quest'anno registra in Lombardia un calo del 79,7% a fronte di un incremento su scala nazionale dell'84%. Stando infatti alle prime stime Ismea, realizzate in collaborazione con Unaprol, la produzione italiana, di poco superiore alla media degli ultimi quattro anni, si attesta attorno alle 321 mila tonnellate - a fronte dei 3 milioni su cui viaggia la produzione mondiale 2019 -, registrando una situazione diametralmente opposta tra le aree del Paese, con aumenti cospicui al Sud e una riduzione pesante al Centro-Nord, legata prevalentemente all'alternanza di temperature nella fase di fioritura e all'eccesso di umidità nel maggio scorso. Ancora sul tavolo, la questione dei prezzi del prodotto, ritenuto ai minimi dagli operatori.

A. P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Anche l'olio sta diventando un'attrazione per il movimento turistico