

Primo concorso nazionale dedicato al turismo dell'olio

L'associazione 'Le città dell'Olio' e l'esperta di enoturismo Roberta Garibaldi hanno avviato l'evento che premia sei categorie legate alle esperienze turistiche dell'olio



Dopo l'edizione di domenica 25 ottobre della "Camminata tra gli Ulivi", svoltasi nel territorio di Fasano, grazie al forte interesse dell'assessore alle attività produttive, Luana Amati e con la partecipazione di Cooperativa Serapia e Masseria Maccarone, l'associazione "Le città dell'olio" promuove il primo Concorso Nazionale "Turismo dell'Olio". L'idea del Concorso si è sviluppata a seguito dell'entrata in vigore della legge sull'oleoturismo che ha equiparato le attività che si realizzano nell'ambito del turismo dell'olio a quelle che si realizzano nel settore enoturistico. Questo è un grande risultato a cui ha contribuito l'associazione nazionale "Città dell'Olio" che, negli ultimi anni, si è fortemente impegnata su questo tema.

Una giuria di giornalisti ed esperti di oleoturismo, enogastronomia e *marketing* del territorio, italiani e internazionali, premierà la migliore esperienza turistica legata all'extravergine in gara nel Primo Concorso nazionale dedicato al Turismo dell'Olio promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio. I giurati sono undici. La presidenza della giuria è affidata alla prof.ssa Roberta Garibaldi tra i massimi esperti italiani del settore, autrice del Rapporto annuale sul Turismo Enogastronomico Italiano e alla direzione scientifica del progetto. Gli altri dieci giurati sono: Giorgio Palmucci, presidente di ENIT; Roberto Di Vincenzo presidente di ISNART-Unioncamere; Michele Sonnese presidente dell'associazione nazionale "Città dell'Olio"; Nicola D'Auria Presidente del Movimento Turismo del Vino e dell'Olio; Paolo Morbidoni presidente Federazione italiana Strade del Vino e dei Sapori; Colombe McCarthy Director Europe div.- Destinations & Adventures (Usa); Fabiola Pulieri giornalista enogastronomica e sommelier dell'olio; Alberto Grimelli direttore di Teatro Naturale; la *foodblogger* Alice del Re (Pane Libri e Nuvole) e la *travelblogger* Elisa Orlando (In giro con Piccinaccia). I giurati esprimeranno il loro insindacabile giudizio sulla base della rispondenza delle proposte in gara a criteri molto precisi e rigorosi: creatività e innovazione, sostenibilità e paesaggio, orientamento del turista, comunicativi e promozione, valo-

rizzazione del territorio e integrazione con le attività delle Città dell'Olio. Sei sono le categorie in gara: frantoi-aziende olivicole; oleoteche; musei dedicati all'olio, frantoi, ipogei, uliveti storici; ristoranti-osterie; dimore storiche, hotel, B&B, agriturismi; tour operator, agenzie di viaggio, altri organizzatori di esperienze (Pro Loco-associazioni).

Tutte le esperienze in gara saranno valutate in base a criteri di creatività e innovazione, sostenibilità e paesaggio, orientamento del turista, comunicativi e promozione, valorizzazione del territorio e integrazione con le attività delle Città dell'Olio. Ad esprimere il proprio giudizio sarà una giuria di esperti, impegnati nelle selezioni regionali e in quella nazionale che metterà a confronto i vincitori delle competizioni regionali.

Abbiamo raggiunto telefonicamente la presidente della giuria, Roberta Garibaldi (foto), professoressa di *Tourism Management* all'Università degli Studi di Bergamo, per conoscere gli obiettivi di questa iniziativa? «Dopo l'esperienza della "Camminata tra gli ulivi" – ha dichiarato la professoressa – abbiamo deciso di avviare questo concorso nazionale che si pone l'obiettivo di valorizzare le buone pratiche di esperienze turistiche legate all'olio. Questo è un tema nuovo qui in Italia e attraverso questo concorso vogliamo far emergere le "buone pratiche" valorizzandole e dare loro una vetrina stabile e accessibile al turista in cerca di esperienze uniche».

Vuole spiegare in cosa consiste la legge sull'oleoturismo?

«La legge è stata approvata a dicembre



2019 e i decreti attuativi saranno emanati nel prossimo periodo. La legge consiste nel rendere lecito l'attività di degustazione legata all'olio all'interno dei luoghi di produzione, rendendo "normalizzata" questa tipologia di esperienza, dando la possibilità quindi di fatturarla correttamente e farla rientrare nelle attività commerciali delle aziende».

Il Comune di Fasano ha aderito sin dalla prima edizione alla "Camminata tra gli ulivi"; avendo come settore trainante proprio olivicoltura, con i nostri ulivi millenari e il turismo, ciò può essere una spinta per il rilancio turistico?

«Sicuramente, il tema del turismo dell'olio e delle esperienze turistiche legate all'olio sono delle interessanti attrattive per il turista, che spesso è alla ricerca di "qualcosa di diverso e nuovo" rispetto la classica offerta turistica. Quando si parla di esperienze legate all'olio, si parla non solo di esperienze nei frantoi, ma tra gli uliveti, in particolare per gli uliveti storici e i frantoi ipogei. Le diverse "esperienze" sono dei momenti che vanno ben oltre quello legato alla raccolta delle olive, ma anche passeggiate, oleoteche e dimore storiche, concerti, eventi e perché no matrimoni. Queste sono alcune della attività per il rilancio delle esperienze e senza alcun dubbio la piana degli ulivi millenari di Fasano è tra i luoghi più incantevoli per questa tipologia di turismo».

Con l'emergenza sanitaria in corso, proprio il settore del turismo è stato particolarmente colpito. Come dimostrato nell'ultima edizione della "Camminata tra gli ulivi", questo tipo di turismo green consente ampi margini di sicurezza. Può essere questa la formula vincente per il 2021?

«Il 2021 sarà un anno che si caratterizzerà ancora per un "turismo di vicinanza", per un turismo italiano che si sviluppa prevalentemente con l'utilizzo del proprio veicolo e di questa tipologia di turismo ne devono approfittare proprio le piccole realtà territoriali. Il concorso dunque è un'ottima vetrina da parte delle realtà territoriali per emergere, farsi conoscere ed entrare a far parte della rete utilizzata per attività di comunicazione, promozione e narrazione realizzate in sostegno e in supporto di queste realtà!».