

**“TURISMO MADE IN ITALY”**  
**Genova, Palazzo Ducale**  
**20 settembre 2006**

***IL TURISMO***  
***DELL’OLIO***

***Enrico Lupi***

***Presidente Associazione Nazionale Città dell’Olio***

L'Associazione Nazionale Città dell'Olio ha nella sua Carta dei Fondamenti e nello Statuto l'obiettivo primario di valorizzazione il territorio.

A tal fine nel corso degli anni ha intrapreso iniziative quali *Frantoi aperti nel Lazio*", *Andar per Frantoi e Mercatini*", *Pane e Olio in Frantoio*", *Marketing Territoriale*", *Settimana Nazionale dell'Olio*", *Giornate Mediterranee dell'Olio d'Oliva*", *Il Salone Mediterraneo degli Oli di Qualità*", *Premio Sirena D'Oro di Sorrento*", *Bimboil*", *Carta degli Oli Dop*", *La Scuola di Cucina di Trevi*", facendo sì che vengano valorizzate le città olivetate italiane, fino ad allora poco conosciute, al di fuori dei circuiti tradizionali turistici, quali città d'arte, balneari ecc...

Così facendo siamo riusciti a dare notorietà e conoscenza alla cosiddetta Italia minore, che così non è in quanto spina dorsale del nostro Paese.

Le azioni sopra descritte hanno fatto sì che correnti di visitatori italiani e stranieri abbiano visitato le città olivetate dove nasce l'albero dell'olivo, dove si possono degustare i prodotti del territorio, visitare gli oliveti seguendo le varie fasi della raccolta, della frangitura fino a veder nascere l'olio extravergine d'oliva.

Questa attività ha originato il **Turismo dell'Olio** ovvero la capacità di attrazione verso la città olivetate con flussi di turisti italiani ed esteri che dalla costa si recano verso l'entroterra con numeri importanti così come ha rilevato il CENSIS che ha documentato il turismo enogastronomico come movimento in continua crescita.

L'Associazione, con il suo progetto Turismo dell'Olio ha raggiunto grandi risultati, collaborando alla costituzione delle maggiori Strade dell'Olio (Strada dell'Olio extravergine di Castel del Monte, Strada dell'Olio extravergine Terra d'Ulivi, Strada dell'Olio extravergine Collina di Brindisi, Strada dell'Olio extravergine DOP Dauno, Strada dell'Olio e del Vino dalle Alpi al Mare, Strada dell'Olio Terra della Taggiasca, Strada dell'Olio del Vino e del Prodotto Tipico della Tuscia Viterbo, Strada dell'Olio extravergine della Sabina, Strada dell'Olio DOP Umbria) presenti in Italia e promuovendo una politica di valorizzazione degli oli DOP e dei propri territori di origine. Questa attività è stata così premiata dalla Federazione Europea della Stampa Turistica con il Premio **"Benemerito al Turismo"** nella città di Cracovia nel 2003.

L'Associazione Nazionale Città dell'Olio ha stimolato la creazione delle Strade dell'Olio, percorsi interni del Paese sempre con la caratterizzazione dell'ulivo, che permetta al visitatore di comprendere a fondo la cultura e la civiltà dell'ulivo, la fatica degli agricoltori e la fondamentale e strategica importanza dell'olio con le diversità delle varie cultivar e ambientazioni.

L'attenzione di fasce sempre più ampie di consumatori per produzioni alimentari di qualità, garanti di genuinità e autenticità e derivanti da processi produttivi tradizionali è

legata a doppio filo alla rinascita dell'interesse per la campagna, del desiderio di riappropriarsi delle tradizioni alimentari e culturali dell'ambiente rurale. Di qui una rinnovata consapevolezza che l'Italia non è solo il Paese di incomparabili bellezze artistiche, ma ha nelle sue campagne una risorsa paesaggistica, ambientale, culturale di enorme valore verso il quale il visitatore è attratto a tal punto da dar vita ad un fenomeno nuovo quale il turismo rurale.

E' convinzione delle Città dell'Olio che i paesaggi olivetati e il prezioso prodotto olio extravergine d'oliva abbiano un enorme potenziale di attrattiva nei confronti di un pubblico ampio e vario per età, occupazione, interessi, ma accomunato dal desiderio di riscoperta di ambienti ed esperienze radicati nella tradizione, di sapori autentici e produzioni di qualità.

Da questa convinzione nasce l'impegno per lo sviluppo e la valorizzazione del Turismo dell'Olio, attraverso la creazione di eventi e manifestazioni di grande successo.

Le città dell'olio sono oramai da molti anni, protagoniste di iniziative che intendono dare forma ad un attivo **Turismo dell'Olio** attraverso "Pane e olio in Frantoio" e "Andar per Frantoi e Mercatini".

Nel 2002 con l'ideazione di **Pane e Olio in Frantoio**, la giornata nazionale dedicata agli oli di nuova molitura e ai pani tipici, l'Associazione Città dell'Olio ha fondato un appuntamento oramai immancabile, che attrae ogni anno migliaia di persone nelle campagne olivetate.

Per la prima volta, infatti, grazie a questa iniziativa si è potuto assistere all'esplosione di un'unica festa nelle piazze di oltre 100 Città dell'Olio di tutta Italia all'insegna dell'antico connubio tra due prodotti fondamentali nella nostra cultura alimentare, il pane e l'olio, e dell'affascinante universo di significati, esperienze, tradizioni che da essi scaturisce, con le sue peculiarità locali, in ogni area di produzione.

L'ultima domenica di Novembre di ogni anno le Città dell'Olio imbandiscono a festa le proprie piazze ed i propri frantoi per celebrare l'arrivo dell'olio nuovo e ripetere l'antico rito dell'abbinamento con i pani tipici locali. Grazie alla sinergia tra le amministrazioni, gli olivicoltori, i frantoiani, i consorzi di tutela, i panificatori e quanti operano localmente nel comparto, i visitatori hanno la possibilità di assistere in ogni Città dell'Olio ad un diverso programma di valorizzazione delle produzioni locali, con visite nei frantoi al lavoro per la molitura, rievocazioni delle feste locali dedicate alla raccolta, degustazioni di gastronomia locale sul tema del pane e dell'olio.

L'Associazione Città dell'Olio svolge un ruolo di coordinamento rispetto alle singole iniziative locali operando una regia comune capace di trasformare 100 feste locali in un'unica grande festa nazionale, con un piano integrato di promozione e comunicazione che prevede:

- stampa e distribuzione depliantisca con logo ed immagini identificative della manifestazione;
- pubblicazione sul Web del programma delle singole manifestazioni locali;
- attivazione ufficio stampa nazionale;
- ampia campagna pubblicitaria nazionale con inserzioni su quotidiani e periodici.

L'interesse dell'evento e le attività di marketing operate fanno sì che l'evento riscuota ad ogni edizione la massima visibilità nell'ambito dei media, attirando l'attenzione di questi ultimi sulle singole realtà territoriali che animano Pane e Olio in Frantoio.

Al fine di garantire visibilità nel corso di tutto l'anno alle manifestazioni attuate localmente per la valorizzazione dell'olio d'oliva e delle risorse olivicole del territorio, le Città dell'Olio raccolgono e pubblicano ogni anno il programma di **Andar per Frantoi e Mercatini**, l'unico calendario di tutte le mostre, le fiere e le feste legate all'extravergine organizzate dagli associati. Questo calendario, illustrato sul sito Web dell'Associazione, costituisce un punto di riferimento per quanti amano percorrere le campagne italiane all'insegna del Turismo dell'Olio e consente alle singole Città dell'Olio di disporre di un veicolo di promozione di portata nazionale.