

L'OLIO EXTRAVERGINE: UN MOTORE PER IL TURISMO IN ITALIA



IlViaggiatoreMagazine-Ulivi-
L'Olio Extravergine

Percorsi dedicati alla scoperta delle diverse qualità di olio

Fondata a **Larino** in provincia di Campobasso nel dicembre 1994, l'[Associazione Nazionale Città dell'Olio](#) ha sede in **Toscana** nel comune di **Monteriggioni** e riunisce comuni, provincie, camere di commercio, gruppi di azione locale e parchi nei territori di provata tradizione nella cultura dell'[ulivo](#) e nella produzione dell'[olio extravergine](#). Tra i compiti principali che si pone c'è la divulgazione della cultura dell'olivo e dell'olio di qualità, la tutela e la promozione dell'ambiente e del paesaggio olivicolo. Importanti anche la diffusione della storia e della cultura sul tema, la valorizzazione delle denominazioni di origine, l'organizzare di eventi comunicativi portati ad ampliare la conoscenza del grande patrimonio olivicolo italiano.

Sono ormai 320 gli enti pubblici italiani uniti nella salvaguardia dell'olio extravergine d'oliva dalla Lombardia alla Sicilia. Oltre alla promozione di prodotto sono importanti le attività culturali come la cura e la conservazione dei frantoi antichi e tipici, la costruzione di percorsi appositamente dedicati alla scoperta delle diverse qualità di olio prodotte in Italia con visite guidate a un paesaggio ricco di oliveti secolari e degustazioni nei

ristoranti e nelle piazze.



IlViaggiatoreMagazine-Ulivi-
Ostuni-Brindisi-Foto Paul
Williams

L'olio risorsa culturale e turistica

In questo ruolo di promozione è molto attivo il presidente **Enrico Lupi** che da sempre ha dato il patrocinio, tra le numerose altre manifestazioni in tutta Italia, alla fiera "**Olio Capitale**", giunta alla XIII edizione. La fiera si è tenuta da poco negli spazi sul mare della Stazione Marittima di Trieste, organizzata anche quest'anno dalla Camera di Commercio della Venezia Giulia e realizzata da Aries con la collaborazione appunto dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio. hanno partecipato alla sponsorizzazione Despar, Interspar, Eurospar, Crédit Agricole Friuladria, con il contributo della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia e il patrocinio del Ministero per le Politiche Agricole e del Turismo.

Tra i tanti incontri dedicati agli approfondimenti Enrico Lupi insieme al sindaco di Trieste Robero Dipiazza, al presidente della Camera di Commercio Antonio Paoletti e all'assessore regionale Pierpaolo Roberti è intervenuto al convegno inaugurale intitolato "**Olio extravergine di oliva, risorsa culturale e turistica**".

L'intera prima giornata di lavori nella zona convegni della Stazione Marittima condotta dal giornalista enogastronomico Paolo Massobrio si è focalizzata su questo stesso tema, proseguendo con l'intervento di Roberta Garibaldi dal titolo "L'olio e la crescita del turismo enogastronomico" e con la

testimonianza di Diana Candusso “L’esperienza del turismo enogastronomico nel Friuli Venezia Giulia e la strada del vino e dei sapori”.



IlViaggiatoreMagazine -
Piantagione di ulivi

L’olio parte attiva nella ristorazione 4.0

Anche nelle giornate successive non sono mancate e anche in settori diversi, come il talk show organizzato dall’Associazione nazionale Città dell’Olio in collaborazione con la Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) dal titolo accattivante: “Ristorazione 4.0: nuovi scenari tra qualità e sostenibilità”. Il talk show ha sottolineato l’attenzione al territorio, alla sostenibilità ambientale e alle tradizioni culturali che vedono nell’olio di oliva una delle radici più profonde, che si rifà direttamente alla colonizzazione greca del meridione d’Italia prima ancora della costituzione del predominio romano.

Il successo di pubblico, oltre 12 mila visitatori, di presenze espositive, quasi 200 produttori e delle 231 etichette partecipanti al concorso internazionale che ha assegnato premi e menzioni in diverse categorie nell’edizione 2019 di Olio Capitale è stato anche merito delle tante eccellenze di produttori arrivati da numerose regioni italiane e da alcuni paesi del bacino mediterraneo. Dalla provincia di Siracusa l’[Oleificio Bagni](#) di Giuseppe Mozzicato ha una tradizione che risale al 1952 e una produzione orientata su tre linee, Olio Primo Frutto, extravergine di oliva biologico dal sapore fruttato medio intenso ottenuto dalle olive Zaituna, Tonda Iblea e Biancolilla, Zaitùn, monocultivar biologico dal sapore

fruttato medio ottenuto dall'oliva Zaituna detta anche Siracusana e Agrumì, biologico aromatizzato agli agrumi di Sicilia.



IlViaggiatoreMag
azine-Consorzio
Salentino-Puglia

Olio: alimento enon solo condimento

In provincia di Lecce il [Consorzio Salentino Olivicoltori](#) nato nel 1984 e tra i più grandi d'Italia con ben 25 mila aziende associate ha presentato i prodotti di alcuni suoi soci, come **Talento**, l'olio del Salento monovarietale di **Cellina di Nardò** in serie limitata e l'**olio Macchia del Barone**, gusto e tradizione da **Melendugno**, biologico e affiorato. Se Sicilia e Puglia macinano record di produzione e di numero di produttori, l'olio toscano non è da meno con una tradizione plurisecolare immortalata nel paesaggio dipinto fin dal Rinascimento. A **Rapolano Terme** nel senese, centro rinomato per le acque termali e le antiche cave di travertino, il **Molino della Lodola** è un antico mulino ad acqua trasformato in elegante agriturismo dai proprietari del [Podere Il Fornacino](#) che oltre al Chianti classico produce anche olio extravergine di oliva DOP.

A conclusione delle giornate fieristiche triestine dedicate all'olio, una rappresentanza di giovani chef della regione transfrontaliera Alpe Adria, per cui Trieste è località baricentrica, ha firmato in collaborazione con lo chef stellato Emanuele Scarello e con JRE-Jeunes Restaurateurs d'Europe il primo manifesto dell'olio extravergine di oliva in cui questo prodotto viene definito "alimento e non solo condimento".

Info: www.oliocapitale.it

Leonardo Felician

LEGGI ANCHE:

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/produzione-doppia-di-olio-rispetto-al-2017/>

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/a-menfi-un-grande-progetto-di-tutela-del-paesaggio-e-di-qualita-dellolio/>