



## LE NUOVE FRONTIERE DELLA FILIERA: L'OLIOTURISMO

*Mantenere uno stile di vita sano* è una locuzione che ricorre molto spesso nella società odierna.

L'assunzione errata di alimenti, sia nella quantità che nella qualità, può essere uno dei fattori principali nella determinazione di stati patologici.

Numerose e comprovate evidenze scientifiche, ad esempio, dimostrano che prediligere i condimenti con un elevato contenuto di acido oleico può tenere a bada i livelli di colesterolo nel sangue, fino a ridurre il rischio di malattie coronariche. Il corretto apporto di olio extravergine di oliva, in tal senso, si dimostra un fattore di grande importanza per mantenere un equilibrio nutrizionale.

È chiaro che per approfittare al meglio delle virtù di determinati prodotti è fondamentale saperne riconoscere la qualità.

Chi conosce bene gli alimenti, anche dal punto di vista sensoriale e gustativo, sa dare loro il giusto valore e li utilizza in modo più appropriato. Prestare attenzione alle qualità salutari dell'olio extravergine, pertanto, non significa far passare in secondo piano le note sensoriali.

L'extravergine, ancor più se certificato DOP, IGP o BIO, può essere "una piccola opera d'arte": va valutato nel suo complesso, e il giudizio non può essere ridotto al conteggio dei polifenoli. Esistono, di fatto, anche oli ricchissimi di polifenoli ma molto grossolani.

In questo panorama socio-culturale, sta prendendo sempre più piede l'*olioturismo*: una nuova frontiera della filiera olivicola. L'*olioturismo* (il turismo dell'olio) è una sorta di turismo esperienziale focalizzato sulla produzione olearia che mira a diffondere le principali caratteristiche e i corretti processi di produzione dell'olio d'oliva di qualità.

Si tratta di un'esperienza che consente di trascorrere una giornata circondati da ulivi secolari monumentali imparando a produrre olio extra vergine di oliva di qualità in un frantoio oleario, apprendendo quali siano le diverse varietà di olive da olio e imparando a riconoscere le caratteristiche di un buon olio Extra Vergine.

Attraverso l'*olioturismo* si dà la possibilità non solo di conoscere e degustare l'olio extravergine di oliva, ma anche di vedere di persona il processo di molitura e la produzione nel periodo di raccolta.

La Spagna è attualmente la destinazione principale di questo tipo di turismo, data la grande vocazione produttiva ed estensione degli oliveti. Ma anche l'Italia con le oltre 600 cultivar presenti, i numerosi frantoi oleari presenti in quasi tutti i paesini dell'entroterra, la sua tradizione alimentare, e gli uliveti secolari monumentali che circondano i borghi medievali del Bel Paese, gioca un ruolo di primo piano specie per la crescita di una sensibilità collettiva sul tema dell'olio d'oliva.

La corretta informazione circa le garanzie e le tutele degli oli Evo certificati DOP, IGP e BIO si fonda sulla professionalità: diventa quindi sempre più determinante fare cultura, insegnando alle persone a parlare non di "semplice" olio ma di oli di qualità, proprio come si fa con i vini.

In questo circuito virtuoso di rispetto della competenza e della professionalità, si annovera il recupero di una particolare figura: il mastro oleario. Il mastro oleario è un artigiano che, grazie alla sua esperienza e preparazione, rispettando le norme di buona tecnica può ottenere un olio di qualità superiore estratto dalle olive con l'uso esclusivo di mezzi meccanici, come richiede la legge. Il mastro oleario, grazie alla



sua preparazione (albo dei mastri oleari) può ottenere olio extra vergine di oliva partendo da olive accuratamente selezionate per varietà, qualità, grado di maturazione e stato sanitario.

Il filo conduttore che unisce le nuove frontiere e l'antica tradizione dell'olio extravergine d'oliva di qualità è la necessità di fare chiarezza. Questo, naturalmente, è un obiettivo prioritario anche delle istituzioni nazionali ed europee: "come guidare i consumatori verso un acquisto, e quindi un'alimentazione ed uno stile di vita, più consapevole?"

Un esempio di impegno sull'informazione è il programma EcceOlio messo in campo in Italia, Francia e Germania con il contributo dell'Unione Europea. Si tratta di un progetto di comunicazione il cui obiettivo principale è trasmettere al consumatore e agli operatori del settore le specifiche garanzie e il valore aggiunto rappresentato dai marchi di certificazione europea DOP, IGP e BIO in termini di provenienza, controlli di filiera, qualità nutrizionali e organolettiche.

Una delle iniziative in corso è la campagna di sensibilizzazione e informazione denominata "looking for the Perfect Food", operativa fino a dicembre 2021.

Per il futuro, auspichiamo una maggiore consapevolezza delle caratteristiche del prodotto, al fine di valorizzarlo al meglio. È molto difficile, infatti, comprendere appieno l'importanza di qualcosa di cui non si ha profonda conoscenza. Dalla competenza, nasce la migliore garanzia per i consumatori e un'opportunità per le imprese di settore che applicano un corretto approccio di filiera produttiva.

È una consapevolezza virtuosa che consente oltretutto di salvaguardare la fertilità del suolo e la biodiversità, contribuendo al miglioramento delle condizioni socio-economiche del comparto agroalimentare nel suo complesso.

Orientarsi verso oli EVO certificati DOP, IGP o BIO, dunque, è una dimensione sempre più determinante per la salute, il benessere, la cultura e la società.