

CAMPAGNA OLEARIA 2023 E OLEOTURISMO: FACCIAMO IL PUNTO

Tra il foliage che stenta quest'anno a manifestarsi e temperature miti fino a pochi giorni fa, è comunque giunto l'atteso periodo della raccolta delle olive che nel nostro territorio rappresenta una delle principali produzioni, di notevole importanza non solo economica ma anche culturale.

Pioggia e caldo nei periodi sbagliati e la presenza della mosca dell'olivo hanno dato come esito un calo della produzione e di conseguenza della resa. La risposta a ciò è stato l'aumento del prezzo dell'olio.

Ma vediamo meglio la situazione a livello nazionale.

Quest'anno la stagione olivicola in Italia presenta sicuramente delle differenze non solo tra regioni ma anche nei diversi territori. In generale, la stima produttiva di quest'anno si aggira attorno al 50-60%. In molte regioni le piogge e il clima fresco-umido nel periodo della fioritura ha ridotto l'allegagione (si ha quando la corolla dei fiori appassisce per poi cadere. In questa fase i fiori fecondati iniziano a trasformarsi in piccoli frutti. Ciò si verifica con un incremento delle dimensioni dell'ovario e la caduta dei fiori imperfetti o non fecondati. I fiori dell'olivo sono di colore bianco e crescono a grappoli, detti mignole).

Per non parlare del problema della mosca dell'olivo, le cui larve minano la drupa. Diffusa da tempo, un po' ovunque nel bacino del Mediterraneo, e quindi anche da noi, è considerato il problema più importante a carico dell'olivo, perché ne condiziona la quantità e la qualità della produzione.

Anche la Spagna, produttrice della metà dei volumi mondiali di

olio, prevede anche quest'anno un'annata non tra le migliori. Situazione comune a tutto il bacino del Mediterraneo dove le condizioni climatiche hanno danneggiato l'allegagione delle drupe e la consecutiva siccità ha ulteriormente aggravato la situazione.

L'interesse dei consumatori verso l'olio extra vergine d'oliva rimane però alto. L'Italia, nonostante le ripetute difficoltà stagionali, risulta il primo Paese consumatore di olio, ma anche il primo importatore, con una produzione in costante calo. Sarà molto importante quindi trovare delle soluzioni per migliorare la produttività, in primis contrastando la crisi climatica in atto senza gravare oltremodo sui produttori.

Per quanto la produzione sia quindi inferiore e il prezzo di conseguenza elevato, ciò che non è calata è la qualità del prodotto.

In Umbria, come ogni anno, per festeggiare l'arrivo del nuovo olio extra vergine di oliva, avrà luogo la grande manifestazione Frantoi Aperti, giunta alla 26° edizione. Iniziata il 28 ottobre e terminerà il 26 novembre, è ormai l'evento simbolo dell'oleoturismo in Italia. 5 weekend che coinvolgono un numero crescente di borghi, ognuno con la sua manifestazione. La manifestazione offre la possibilità ai visitatori *"di vivere l'esperienza del frantoio in lavorazione, assistendo alla produzione dell'olio nuovo e immergendosi in questi luoghi divenuti multifunzionali che, pur mantenendo uno spirito fedele alla tradizione, mostrano una propensione sempre più marcata per l'accoglienza, che proprio in occasione di Frantoi Aperti trova il momento ideale per esprimersi al meglio, infatti ogni frantoio proporrà iniziative per grandi e bambini di avvicinamento e conoscenza dell'olivo, dell'olio evo e delle tradizioni ad esso collegate. [...] Un nutrito programma di iniziative che, pur vedendo al centro dei riflettori come protagonisti indiscussi i frantoi e l'olio evo, proporranno ai visitatori una variegata gamma di possibilità esperienziali, all'insegna*

delle passeggiate e dei trekking naturalistici, degli itinerari artistici e alla scoperta delle bellezze architettoniche dei borghi medievali umbri e della conoscenza del vasto patrimonio agroalimentare ed enologico dell'Umbria, senza trascurare l'ambito musicale e dell'intrattenimento ludico". Così si legge sul comunicato stampa fornito alla presentazione della manifestazione presso il TTG di Rimini, la manifestazione italiana di riferimento per la promozione del turismo mondiale svoltasi dal 9 all'11 ottobre. Qui il presidente della Strada dell'Olio DOP Umbria, Paolo Morbidoni, ha con grande entusiasmo e trasporto descritto le varie iniziative in programma e le novità proposte quest'anno.

A Gualdo Cattaneo l'arrivo dell'olio nuovo è stato festeggiato con la consueta manifestazione "Sapere di Pane, Sapore di Olio" giunta alla 14° edizione. L'evento, lontano dai numeri di qualche anno fa, si è però indubbiamente espresso con un nuovo slancio grazie a una comunicazione social più attuale e alla presenza di nomi celebri, come quello di Giorgione che ha dato risalto all'iniziativa.

Se l'enoturismo ha ormai da tempo raggiunto in tutta Italia importanti risultati in merito a consapevolezza e ricercatezza di un prodotto di qualità da parte dei consumatori, per l'olio la strada sembra essere ancora lunga ma sicuramente è in continua ascesa. Anche in questo caso, grazie all'intenso lavoro di associazioni e produttori che hanno spinto per un'educazione al prodotto di qualità e un avvicinamento del consumatore a tutto il processo produttivo e di lavorazione, che è esattamente ciò che avviene nelle manifestazioni che fanno capo a Frantoi Aperti.

Nel gennaio dello scorso anno, dietro la spinta di associazioni di produttori e del settore, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, in comunione con il Ministero del Turismo, hanno firmato il decreto sull'oleoturismo. Il decreto definisce indirizzi e linee guida in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità, con particolare

riferimento alle produzioni olivicole del territorio, per l'esercizio dell'attività oleoturistica. Come già era avvenuto per il vino, questo ulteriore strumento si aggiunge alla valorizzazione dei territori, dei prodotti tipici di qualità e delle tradizioni locali^[1].

Ci si rende quindi conto dell'importanza di questo prodotto che, se messo a sistema con altri attori, può certamente diventare un propulsore del turismo in cui l'Umbria può certamente assumere un ruolo centrale.

^[1] Consiglio la lettura del testo **Oleoturismo. Opportunità per imprese e territori** di Dario Stefàno e Fabiola Pulieri pubblicato nel 2022 dalla casa editrice Agra.