



Agroalimentare - Olio: in Valdichiana si punta a valorizzare l'enoturismo

Siena - 24 ott 2023 (Prima Notizia 24) **Il giornalista ed oleologo Luigi Caricato: "Una sfida che va coltivata".**

La campagna olearia 2023/2024 è partita in tutta Italia con prospettive non proprio ottimali, almeno sotto l'aspetto della quantità: secondo una prima stima il raccolto non sarà molto elevato, ma la qualità si prospetta eccellente. In tutto il territorio regionale toscano la situazione è questa, con un incremento di oliveti intensivi e superintensivi in zone pianeggianti quali la Maremma e la Valdichiana nel versante aretino. Una tipologia di coltivazione che fa pensare, ad esempio per quanto riguarda il consumo di acqua, la tutela della biodiversità e le ripercussioni sul paesaggio tipico toscano. Quest'ultimo aspetto è legato a doppio filo all'oleoturismo, segmento su cui la Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese insieme all'Ambito Turistico della Valdichiana Senese sta lavorando molto con varie iniziative, sulla scia del concorso di Città dell'Olio vinto da Valdichiana Living nel 2020 nella categoria "Olio & Benessere". "La campagna attuale in termini quantitativi è difficile nelle aree interne della Toscana; in provincia di Siena le stime lasciano intendere una riduzione della produzione pari al 40-50% ma con una qualità che si preannuncia ottima – dichiara Giampiero Cresti, Vicepresidente Consorzio Olio Toscano IGP - La Toscana è ampia e molto diversa quindi vi possono coesistere situazioni diverse, l'importante è mantenere in modo rigido il collegamento tra la nostra tipicità produttiva e le nostre varietà di olive. Non ho preconcetti nei confronti di oliveti intensivi e superintensivi, ma è necessario sempre ragionare nel complesso e valutare i territori dove si va a operare. Dove possibile è necessario pensare ad un ammodernamento mantenendo comunque la tipicità del nostro territorio. Trequanda è stato il primo Paesaggio Rurale Storico della Toscana per autenticità del paesaggio e tutela della biodiversità, per questo è importante preservarlo". In questo scenario si è svolta l'iniziativa di formazione e di approfondimento curata dalla Strada e dedicata proprio all'oleoturismo, "Storie di oleoturismo – Come costruire le esperienze turistiche a tema olio". Un evento che si è inserito nella cornice della "Festa dell'Olio Novo" di Trequanda. "Il turismo dell'olio è una grande sfida - afferma Luigi Caricato giornalista ed oleologo, intervenuto in occasione della conferenza - In Italia esiste un'olivicoltura plurale, che si presenta una e molteplice, con una ricchezza di paesaggi e di varietà di olivi pronta per essere vissuta e condivisa quale esperienza aperta, turisticamente fruibile, così da poter trarre la giusta visibilità per le aziende olivicole e frantoiane, un'equa remunerazione e un più che legittimo vantaggio economico. La tutela di questo patrimonio è fondamentale". Oltre a Caricato che ha potuto scoprire la Valdichiana Senese come un territorio ricco di realtà che operano nel settore dell'olio, come il "Frantoio Tistarelli" di Sarteano e il "Frantoio Il Biancheto" a Cetona, all'appuntamento di Trequanda sono intervenuti anche tre relatori che hanno illustrato delle best practice, fornendo interessanti spunti di lavoro: Paolo Morbidoni, Presidente della Strada Regionale Olio Dop Umbria e Presidente della Federazione Italiana delle

Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori d'Italia che ha presentato "Frantoi Aperti in Umbria", Caterina Tulino responsabile accoglienza alla Fattoria La Maliosa di Saturnia (struttura che quest'anno ha vinto il Concorso Nazionale Turismo dell'Olio nella categoria "Aziende agricole, frantoi e cooperative") e Tommaso Vatti, chef alla pizzeria La Pergola di Radicondoli (locale che nell'edizione 2021 del concorso ha conquistato il "Premio speciale Pizzerie"). Da remoto, intervenuta anche la Professoressa Roberta Garibaldi, redattrice del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano. "L'incontro che si è svolto sabato, molto partecipato ed apprezzato, si inserisce nel quadro del progetto realizzato dalla Strada in collaborazione con partner del territorio, "From the land to the table – Bio Food Box", che mira a valorizzare le produzioni biologiche della Valdichiana e allo stesso tempo vuole favorire lo scambio di buone pratiche tra le aziende – aggiunge Doriano Bui, Presidente della Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese – Aver avuto l'intervento di uno dei massimi esperti di olio come Luigi Caricato, autore dell' "Atlante degli oli italiani", è stato un segnale importante a testimonianza del nostro costante impegno nella valorizzazione e promozione dell'olio e dell'oleoturismo". L'olio extravergine di oliva è infatti un prodotto prezioso che in Valdichiana Senese è molto apprezzato, tanto da essere stata realizzata dalla Strada nel progetto Valdichiana Eating, una intera box dedicata (<https://valdichianaeating.shop/prodotto/la-festa-dellolio/>). Anche da parte della Regione Toscana si percepisce un sentito interesse nei confronti di questo prodotto; alcuni giorni fa è stato firmato un accordo-quadro tra Toscana Promozione Turistica e Associazione Nazionale Città dell'Olio per la promozione del turismo dell'olio, per sviluppare un vero e proprio modello di turismo che sia poi replicabile a livello nazionale ed internazionale.

(Prima Notizia 24) Martedì 24 Ottobre 2023