**Al via questa mattina la 16esima edizione di Olio Capitale, che si è aperta con il convegno dal titolo “Le Radici dell’Oleoturismo. Alla scoperta delle Comunità dell’Olio”.**

“Il turismo dell’olio è in forte crescita ed evoluzione, sostenuto e favorito dal sempre maggiore – ha affermato Roberta Garibaldi, presidente dell’Associazione turismo Enogastronomico - interesse che i viaggiatori italiani e stranieri hanno verso l’enogastronomia, di cui l’olio rappresenta una delle più note espressioni del Belpaese.  Nel suo intervento Roberta Garibaldi ha illustrato queste innovazioni alla luce dei desiderata dei turisti, i quali mostrano un interesse verso prodotti, servizi ed esperienze turistiche che permettono appieno di vivere la cultura ed i territori con modalità nuove ed attive. Particolare attenzione è stata posta sulle sfide che il settore sarà chiamato ad affrontare. In primo luogo la necessità di arricchire e diversificare il portafoglio dell’offerta, per soddisfare le esigenze del mercato pur mantenendo la propria unicità e legame con il territorio. La seconda sfida riguarda la professionalizzazione: la risorsa umana gioca un ruolo fondamentale nell’accogliere, introdurre, coinvolgere, educare chi si avvicina alla scoperta del patrimonio olivicolo, ed è pertanto fondamentale agire sulla formazione per accrescere le competenze di chi opera ed andrà ad operare nel comparto. Il terzo punto di attenzione è la collaborazione tra attori pubblici e privati e la necessità di identificare modelli e processi che favoriscono la co-progettazione e lo sviluppo di proposte integrate.

Il progetto “Oleario. Dove l’Italia lascia il segno”, finanziato dalla Rete Rurale Nazionale nasce per dare evidenza e diffondere la conoscenza sul nostro patrimonio olivicolo e oleario, valorizzando il legame tra cibo, agricoltura, territorio, cultura e tradizione. “Olio - ha spiegato Milena Verrascina, responsabile progetto oleario del Centro politiche e bioeconomia di Crea - che è passato, presente e futuro; olio che è innovazione e sostenibilità, concetti chiave nelle direttrici dello sviluppo che sono declinati e interpretati anche nella filiera di produzione dell’Olio. Oleario in definitiva si propone di raccontare la pluralità dell’Olio extravergine di oliva, per valorizzare, proteggere, dare evidenza a questo prodotto che ha potenzialità di crescita considerevoli e va ancora svelato ai consumatori”.

Sonia Ferrari, docente di marketing del turismo e di marketing territoriale all’Università della Calabria, e Tiziana Nicotera, consulente ed esperta di marketing del turismo, nel 2021 sono state le autrici del ‘Primo rapporto sul turismo delle radici in Italia’. Il volume, che è il primo studio strutturato e completo sul fenomeno pubblicato nel nostro paese, racchiude i risultati di una serie di ricerche realizzate nel corso degli ultimi anni anche grazie al supporto del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale.

Le due ricercatrici hanno illustrato le caratteristiche di questo segmento turistico, ossia attese, gusti e preferenze oltre che specifiche esigenze, tutte informazioni utili per la programmazione strategica degli operatori pubblici e privati del settore. In particolare, si sono soffermate su come l’attaccamento affettivo o place attachment nei confronti delle terre di origine da parte dei turisti delle radici determini il desiderio di supportare tali luoghi ed i loro prodotti, specie quelli agroalimentari, facendo assumere a questi turisti il ruolo di ambasciatori dell’Italia nel mondo.

**MIRABILIA NETWORK PROTAGONISTA**

Per il terzo anno consecutivo, Mirabilia Network partecipa ad “Olio Capitale – Salone degli extravergini tipici e di qualità” con importanti eventi in calendario, sia con uno stand e una vasta rappresentanza di aziende olivicole, provenienti da molti nodi della sua rete, confermando così la sua grande attenzione verso una nuova frontiera dell’esperienza turistica: l’oleoturismo, che assume un importante valore aggiunto a favore delle PMI.

A margine della Tavola Rotonda “Disposizioni Regionali in attuazione della Legge Nazionale sull’Oleoturismo: stato dell’arte e armonizzazione”, è stato siglato il Protocollo d’Intesa tra Mirabilia, Città dell’Olio e Camera di Commercio dell’Umbria con Ercole Olivario, con l’obiettivo di perseguire più efficacemente gli obiettivi comuni dello sviluppo della cultura dell’olio e la crescita e il rafforzamento dell’oleoturismo in Italia, attraverso la collaborazione.

Il documento è un ulteriore e concreto passo per la promozione del turismo dell’olio, un tema importante ed emergente che abbraccia, in modo trasversale e su più livelli, sempre più operatori e interessi. L’oleoturismo ha un elevato potenziale per le piccole e medie imprese.

"La scelta di sottoscrivere questo Protocollo d'Intesa a Trieste non è casuale, è un momento di auspicio – ha affermato il presidente di Mirabilia Network, Angelo Tortorelli - per eventuali allargamenti di sottoscrizioni. Questo non è un Protocollo che inizia e finisce con noi tre Ercole Olivario, Città dell'Olio e Mirabilia -: auspichiamo che possano esserci altri soggetti che contribuiscano a raggiungere un obiettivo condiviso. Abbiamo fortemente voluto questo Protocollo, sono molto fiero e contento, perché alla base della sottoscrizione comune c'è la condivisione del modus operandi con cui questi tre soggetti, ormai da anni, stanno continuando ad operare".

Nell’area dedicata Mirabilia sono presenti 21 operatori, che si avvalgono di un contesto qualificato per presentare la propria offerta oleoturistica e quella del prodotto olio extravergine, e potranno beneficiare di una comunicazione dedicata, che metterà in evidenza l’offerta dell’oleoturismo in fiera.

Gli operatori presentano direttamente la propria offerta a buyer turistici italiani e stranieri, agenzie di viaggio, ma anche a responsabili di associazioni deputate alla valorizzazione del prodotto agroalimentare e culturale che organizzano i programmi di viaggio, nonché agli “oil lover”, cioè coloro che amano il prodotto e che preferiscono visitare in autonomia i luoghi di produzione. Tutto questo, naturalmente, si aggiunge alla possibilità di vendita diretta del prodotto olio ai visitatori.

Prosegue, dunque il percorso di Mirabilia, che punta alla costruzione di un’offerta turistica e di un relativo itinerario diffuso, entrambi legati all’olio extravergine d’oliva, per valorizzare le aree con la presenza di siti e altri beni materiali e immateriali Unesco, da connettere sempre di più con le produzioni oleicole.

Nelle due precedenti edizioni di “Olio Capitale”, il Network ha già introdotto il concetto di turismo dell’olio, favorendo la partecipazione alla fiera. L’obiettivo del 2024 è valutare e aumentare l’attuale visibilità̀ dell’offerta commerciale dell’oleoturismo delle aziende e dei punti di attrazione turistica collegata all’olio, nonché evidenziare l’offerta commerciale, attraverso un’attività̀ B2B in occasione della fiera.

“Nel fare un grande in bocca al lupo ai nostri imprenditori – dichiara il Presidente Angelo Tortorelli - diciamo loro che Mirabilia continuerà a rimanere al loro fianco per un sostegno che è anche spinta verso la crescita dell’offerta dal punto di vista del prodotto, dei servizi e delle professionalità”.

**CONCORSO OLIO CAPITALE**

Premiati nel pomeriggio i vincitori del "CONCORSO ""OLIO CAPITALE"" 2024.

Per la Categoria Fruttato Leggero - Light Intensity

**AZIENDA AGRICOLA TOMMASO FIORE RISERVA**.

Per la Categoria Fruttato Medio - Medium Intensity

**ACCADEMIA OLEARIA S.r.l.** **BIO D.O.P. SARDEGNA**.

Per la Categoria Fruttato Intenso - Intense Intensity

**AZIENDA AGRICOLA LE TRE COLONNE di SALVATORE STALLONE**

**D.O.P. TERRA DI BARI.**

**Le menzioni d’onore sono:**

The Best Bio

**TORRETTA S.r.l. Dafne Biologico**.

Menzione d'Onore Origin

**AZIENDA AGRICOLA LE TRE COLONNE di SALVATORE STALLONE D.O.P. TERRA DI BARI.**

Menzione d'Onore Young

**AZIENDA AGRICOLA I NONNI DI MATTEO di SABATO ANNAMARIA**

Menzione d'Onore Regina Oleum

**TORRETTA S.r.l.** Dafne Biologico.

Menzione d'Onore Ex Albis Ulivis

**AZIENDA AGRICOLA LE TRE COLONNE di SALVATORE STALLONE D.O.P. TERRA DI BARI.**

Menzione d'Onore Giuria Assaggiatori Professionisti

**AZIENDA AGRICOLA LE TRE COLONNE di SALVATORE STALLONE D.O.P. Terra di Bari.**

Menzione d'Onore Giuria Ristoratori

**AZIENDA AGRICOLA LE TRE COLONNE di SALVATORE STALLONE D.O.P. Terra di Bari.**

Menzione d'Onore Giuria Popolare

**TORRETTA S.r.l**. Dafne Biologico. Menzione d'Onore Qualità ONAOO

**ACCADEMIA OLEARIA S.r.l.** - Riserva D.O.P. Sardegna - Italia/Sardegna

**AGRESTIS SOCIETA' COOP. AGRICOLA** - I.G.P. Sicilia - Italia/Sicilia

**ACCADEMIA OLEARIA S.r.l. -** Il Biologico - Italia/Sardegna

**ROMANO VINCENZO e C. S.a.s.** - Le Sciare Novecento - Italia/Sicilia

**AGRISANA SOC. COOP. AGRICOLA** - Sicilia I.G.P. Biologico - Italia/Sicilia

**OLIO CAPITALE E LILT**

Città dell’Olio, LILT e FIF insieme ad Olio Capitale per diffondere la consapevolezza che l’olio EVO di qualità in una dieta equilibrata è un elisir di lunga vita che contribuisce nella prevenzione di diverse malattie. Oggi si è tenuta una conferenza stampa nella quale Città dell’Olio, LILT, FIF hanno annunciato le iniziative che li vedranno fianco a fianco nel 2024, anno in cui le Città dell’Olio festeggiano i 30 anni di attività. Un patto per promuovere la consapevolezza delle proprietà salutistiche dell’olio EVO, alleato intramontabile e imbattibile della salute, sottolineandone le proprietà benefiche, promuovendone un consumo giornaliero corretto, soprattutto tra le giovani generazioni.

**CONCORSO OLIO CAPITALE 2023**  
Anche il 17° Concorso Olio Capitale ha visto una grande partecipazione di produttori e di oli, a dimostrazione dell’importanza attribuita all’iniziativa nel panorama olivicolo internazionale. Sono stati valutati 188 oli provenienti da 15 regioni italiane e 5 Paesi europei, ovvero da Abruzzo (5 oli), Basilicata (5), Calabria (5), Campania (15), Emilia Romagna (4), Friuli Venezia Giulia (1), Lazio (5), Liguria (1), Molise (2), Puglia (34), Sardegna (19), Sicilia (30), Toscana (22), Umbria (4), Veneto (5), Croazia (2), Grecia  
(6), Portogallo (6), Slovenia (2), Spagna (15).

**I VINCITORI**  
Categoria Fruttato Leggero - Light Intensity  
IMPRESA AGRICOLA DR. FRANCO LEDDA MADRE  
SEMIDANA  
(Italia/Sardegna)  
Categoria Fruttato Medio - Medium Intensity  
TORRETTA S.r.l. DAFNE BIOLOGICO (Italia/Campania)  
Categoria Fruttato Intenso - Intense Intensity  
ALMAZARAS DE LA SUBBETICA, S.L. RINCÓN DE LA  
SUBBETICA - D.O.P. PRIEG DE CÓRDOBA (Spagna).

Trieste 12 marzo 2023

