



Riviera Ligure Oliveti Aperti - 2022



Comunicato Stampa – 18.06.2022

Il progetto promosso da Qualivita e Origin Italia presentato in occasione di Oliveti Aperti 2022

L'Italia del Turismo DOP, nasce la rete delle esperienze enogastronomiche di qualità

Il Ministro Garavaglia: “Lavorare insieme ai Consorzi di tutela al piano strategico del settore enogastronomico”

Un progetto per promuovere il turismo enogastronomico legato ai prodotti agroalimentari e vitivinicoli italiani DOP IGP, a partire dalle esperienze dei **Consorzi di tutela** e delle aziende associate: è stato il tema al centro dell'incontro Turismo DOP – organizzata dal **Consorzio di tutela dell'Olio Riviera Ligure DOP** e da **Fondazione Qualivita** nell'ambito di Oliveti Aperti 2022 – tenutasi nella suggestiva cornice di Lucinasco, con la partecipazione del Ministro del Turismo **Massimo Garavaglia**, del Vice Presidente e Assessore all'Agricoltura della Regione Liguria **Alessandro Piana** e dell'Assessore al Turismo della Regione Liguria **Giovanni Berrino**.

Accompagnati dall'amichevole partecipazione del comico ligure **Dario Vergassola**, i rappresentanti del mondo DOP IGP e del settore turistico, degli enti territoriali e delle istituzioni, hanno condiviso la visione del progetto promosso da Fondazione Qualivita e Origin Italia, che ha lo scopo di costituire una rete di Consorzi e imprese impegnati in attività di turismo esperienziale sui prodotti DOP IGP italiani, per **sviluppare strumenti innovativi e di sistema** capaci di dialogare, in Italia e all'estero, con il nuovo e crescente mercato turistico enogastronomico.

In Italia il settore turistico genera **210 miliardi** di valore aggiunto, pari al 6% del totale nazionale (Istat), ed è sempre più forte il ruolo giocato dal binomio cibo-viaggio: se nel 2016 nel nostro Paese un turista su cinque (21%) sceglieva una meta principalmente motivato dall'esperienza enogastronomica, nel 2021 ciò accade per **oltre un turista su due (55%)** – Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2021. Oggi è forte l'interesse di chi viaggia di andare oltre al solo consumo dei prodotti tipici ricercando esperienze in grado di farne conoscere le origini, i metodi di produzione, il territorio, le vicende storiche, artistiche e sociali.

In questi anni molti Consorzi di tutela si sono impegnati nella costruzione di iniziative ad hoc per facilitare l'incontro fra le proprie imprese, i turisti e gli operatori del settore, sempre più desiderosi di proporre delle vere e proprie **“esperienze enogastronomiche certificate”**, come quelle raccontate nel corso della tavola rotonda: da **Oliveti Aperti** del Consorzio dell'olio Riviera Ligure DOP, a **Caseifici Aperti** dei Consorzi del Parmigiano Reggiano DOP e del Pecorino Toscano DOP, da **Made in Malga** del Consorzio Asiago DOP, fino a **Acetaie Aperte** del Consorzio Aceto Balsamico di Modena IGP e **A cena col paesaggio** del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

I prodotti DOP IGP hanno assunto un **ruolo strategico nel settore turistico in una logica di sistema territoriale**: da un lato, le imprese agroalimentari e vitivinicole investono in un



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE LIGURIA

Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020
Fondo Europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
Autorità di Gestione PSR Liguria: Regione Liguria - Settore Politiche Agricole e della Pesca
politiche.agricole@regione.liguria.it www.agriliguri.net
OLIVETI E FRANTOI APERTI 2022 - DOMANDA SIAN N. 14250084440



Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure
Via T. Schiva, 29 - 18100 Imperia
Tel. +39 0183 76 79 24
www.oliolivieraligure.it
Email: info@oliolivieraligure.it



Riviera Ligure Oliveti Aperti - 2022



nuovo modello aziendale che concepisce i propri spazi non solo come luoghi di produzione, ma anche per la conoscenza e l'acquisto del prodotto; dall'altro, i Consorzi portano avanti progettualità che vanno dall'educazione alimentare alla valorizzazione delle vere eccellenze del mondo rurale. Un approccio pienamente in linea con quanto definito dalle recenti evoluzioni normative attraverso i **decreti sull'enoturismo (2019) e sull'oleoturismo (2022)**, che riconoscendo il valore strategico del settore, definiscono le linee guida e i requisiti per l'esercizio delle attività turistiche, commerciali, formative e informative inerenti le produzioni vinicole e olivicole del territorio con particolare riguardo alle Indicazioni Geografiche DOP e IGP.

Massimo Garavaglia – Ministro del Turismo

"Stiamo lavorando per dare all'Italia un Piano strategico dell'enogastronomia, per favorire lo sviluppo del valore delle nostre produzioni di eccellenza e dei loro territori. Da novembre coinvolgeremo i Consorzi di tutela del sistema agroalimentare DOP IGP italiano, per condividere la strategia e gli obiettivi. L'enogastronomia rappresenta un comparto trasversale a tutti i settori economici ed è fondamentale promuovere i territori a partire dalle filiere di qualità".

Alessandro Piana – Vice Presidente e Assessore all'Agricoltura della Regione Liguria

"Un incontro di messa in rete delle potenzialità e delle peculiarità dei prodotti agroalimentari, che ha visto la convinta partecipazione dei Consorzi di Tutela di diversi areali italiani. Produzioni di eccellenza non intensive che ci rappresentano in tutto il mondo e che possono costituire il vero motore del marketing territoriale. Proporre diverse offerte di experience legate all'olio, dai percorsi agli history case aziendali, permette di scoprire uno dei fiori all'occhiello della nostra regione e gli sforzi di una agricoltura eroica frutto di passione e sacrificio".

Giovanni Berrino – Assessore al Turismo della Regione Liguria

"L'olivo è uno dei simboli della Liguria, così come l'olio è il vero cuore della nostra tradizione. Il legame fra il territorio e le eccellenze dei nostri prodotti è una delle chiavi fondamentali e strategiche del nostro turismo. L'anno della ripresa definitiva conferma come in Liguria stiamo puntando anche all'immenso 'mare verde' del nostro entroterra nel quadro di un'offerta a 365 gradi capace di soddisfare le richieste di chi preferisce la montagna al mare. Oliveti Aperti rappresenta una sfida per un'esperienza turistica che solo in Liguria si può trovare".

Carlo Siffredi – Presidente del Consorzio dell'olio Riviera Ligure DOP

"A Lucinasco in occasione di Oliveti Aperti abbiamo lanciato, insieme agli altri Consorzi di Tutela, la proposta di un Turismo organizzato e coordinato sempre più legato ai prodotti DOP, gli unici con un legame autentico con il territorio. In questo modo possiamo creare un'offerta turistica capace di implementare le altre opportunità che la Liguria offre. Vogliamo alzare la reputazione del nostro olio che storicamente è uno degli alimenti più nobili".

Cesare Mazzetti – Presidente Fondazione Qualivita

"È a partire dall'evoluzione del nostro Paese in questo settore che nasce la proposta di un'iniziativa come Turismo DOP, che mira ad aggregare la rete di soggetti che si sono



già distinti nelle attività di incoming per promuovere su tutto il territorio le loro esperienze e far crescere in Italia il settore del turismo enogastronomico di qualità. Unire attraverso un progetto comune e condiviso per consolidare le esperienze culturali dedicate al turismo enogastronomico dei Consorzi di Tutela è l'impegno della Fondazione Qualivita".

[>>> SCARICA IMMAGINE <<](#)



Fondazione Qualivita

comunicazione@qualivita.it