

SPECIALE Olio & Turismo

In questo speciale Consortium promuove una riflessione sulle nuove tendenze del settore olio ed approfondisce il tema dell'oleoturismo portando come esempio Oliveti Aperti 2022 per stimolare nuove iniziative per la crescita del comparto.

- 1. Il comparto dell'Olio in Italia - Numeri e tendenze**
- 2. Oleoturismo - Poche regole per cambiare rotta**
- 3. Oliveti Aperti - Un format per l'oleoturismo italiano**
- 4. Attività esperienziali - le esperienze di Oliveti Aperti 2022**
- 5. TurismoDOP - La rete delle esperienze dei Consorzi di tutela**

5. TurismoDOP

La rete delle esperienze dei Consorzi di tutela

Caseifici aperti, Acetaie aperte, Made in malga, A cena col Paesaggio... sono solo alcune delle iniziative, promosse dai Consorzi di tutela che ormai, si susseguono nel mondo delle DOP IGP italiane, esperienze volte alla valorizzazione dei prodotti ma anche dei territori. Nel tempo queste iniziative sono riuscite a consolidare l'idea della possibilità di promuovere il turismo enogastronomico con la partecipazione attiva sia dei turisti italiani che stranieri.

Attraverso l'incontro "Turismo DOP" del 18 giugno nell'ambito dell'iniziativa Oliveti Aperti, promosso dalla Fondazione Qualivita e da Origin Italia nasce la riflessione su come poter costruire e rafforzare future sinergie con il mondo dei Consorzi e delle imprese. Il progetto ha lo scopo di costituire una rete tra i soggetti impegnati in attività di turismo esperienziale sui prodotti DOP IGP, per sviluppare strumenti innovativi capaci di dialogare, in Italia e all'estero, con il nuovo e crescente mercato turistico.

I prodotti DOP IGP hanno assunto nel tempo un ruolo strategico nel settore turistico: da un lato, le imprese agroalimentari e vitivinicole stanno investendo in un 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 comprendono argomenti che vanno dall'educazione alimentare alla valorizzazione delle vere eccellenze del mondo rurale.

L'obiettivo di Turismo DOP è realizzare strumenti di marketing innovativi e iniziative di sistema capaci di dialogare al meglio, in Italia e all'estero, con il nuovo e crescente mercato del turismo enogastronomico. In questi anni molti Consorzi di tutela si sono impegnati nella costruzione di eventi 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". Turismo DOP aggrega quei 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 comparto del turismo enogastronomico di qualità.



210 mld €

valore aggiunto generato dal settore turistico in Italia, pari al 6% del totale nazionale

71%

dei turisti ritiene importante la presenza di esperienze enogastronomiche per la scelta della meta del viaggio

150

itinerari, percorsi e strade attive come sistemi integrati di offerte turistiche a tema enogastronomico

210

eventi ricreativi promossi in Italia in un anno incentrati su prodotti a Indicazione Geografica



www.turismodop.it



Q fondazione **QUALIVITA**

origIn
ITALIA
Associazione Italia Geografica



Turismo enogastronomico

Il turismo legato al cibo è un fenomeno che negli ultimi anni ha visto un forte incremento in tutto il mondo e in particolare nel nostro Paese, come confermano i dati del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano: se nel 2016 a svolgere un viaggio principalmente motivato dall'esperienza enogastronomica era un turista su cinque (21%), nel 2021 ciò è accaduto per un turista su due (55%). Oggi chi viaggia è interessato ad andare oltre al mero consumo dei prodotti tipici ricercando esperienze capaci di farne conoscere le origini, i metodi di produzione, il territorio e il legame con vicende storiche, artistiche e sociali.



Enoturismo

L'enuoturismo, considerato un tempo segmento di nicchia, è un settore che conta oggi in Italia 25mila aziende, 30mila dipendenti stagionali e un giro d'affari stimato tra i 2 e i 2,5 miliardi di euro per le sole vendite dirette in azienda. Intorno al vino sono sorte numerose esperienze: degustazioni e visite in cantina, ma anche attività formative e ricreative in vigna. Un valore strategico riconosciuto anche a livello normativo con l'emanazione del decreto "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica" del 2019.



Oleoturismo

Nella definizione di oleoturismo rientrano le "attività formative e informative rivolte alle produzioni olivicole del territorio e alla conoscenza dell'olio, con particolare riguardo alle Indicazioni Geografiche – DOP, IGP" (Art. 1 – DM 26 gennaio 2022). Anche per il settore olivicolo si è riconosciuto un ruolo strategico con una normativa per la valorizzazione degli oli di qualità legati al territorio, atta a regolare l'offerta di visite nei luoghi di coltura e di produzione, la degustazione delle produzioni, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nei luoghi di coltivazione e produzione.