****

Comunicato stampa 23 giugno 2023

**PARTE DA MATERA LA ROAD-MAP**

**PER IL FORUM EUROMEDITERRANEO DEL TURISMO DELL’OLIO DEL 2024**

I paesi della Rete delle Città dell’Olio del Mediterraneo riuniti nella città dei Sassi per l’iniziativa “Il Turismo dell’olio del Mediterraneo”, organizzata dall’Associazione nazionale Città dell’Olio

«Un appuntamento strategico, che da il via ad un processo di confronto che può portare grandi opportunità di sviluppo, e in alcuni casi di rinascita, alle comunità euromediterranee, attraverso un’ulteriore valorizzazione dell’olio e delle centinaia di biodiversità che lo generano». Il presidente dell’Associazione nazionale Città dell’Olio, **Michele Sonnessa,** ha aperto - questa mattina - così i lavori del ReCoMed, meeting internazionale della rete delle città dell’olio del Mediterraneo (che riunisce Italia, Grecia, Spagna, Marocco, Tunisia, Slovenia, Croazia, Montenegro, Turchia e Portogallo), che si è svolto stamane, a Matera, nei suggestivi spazi della Casa Cava, nell’ambito dell’evento “Il Turismo dell’Olio del Mediterraneo”, che si svolge tra oggi e domani nella città dei Sassi, capitale europea della cultura del 2019.

L’iniziativa, promossa dall’Associazione nazionale Città dell’Olio e fortemente sostenuta dalla Regione Basilicata, ha lo scopo di mettere a confronto le best practice sull’oleoturismo dei paesi ReCOMed in vista di un forum internazionale sul tema che, con la collaborazione dei governi dei vari paesi, s’intende organizzare nell’area euromediterranea nel 2024 e che l’ANCO ha già condiviso col ministro dell’Agricoltura, Francesco Lollobrigida.

Ai saluti del presidente ReCOMed, Georgios Karampatos, quindi, è seguita la relazione sull’oleoturismo in Italia della professoressa Roberta Garibaldi, vicepresidente del comitato Turismo in Ocse e massimo esperto del settore a livello italiano, che l’Associazione nazionale Città dell’Olio ha scelto come consulente per questo importante progetto.

«Nonostante l’Italia produca olio di qualità da Nord a Sud, con oltre 500 varietà di olive e 4319 frantoi attivi, non ha ancora sviluppato un’offerta oleoturistica adeguata alla domanda - ha affermato nel suo intervento la Garibaldi - basti pensare che il 64% degli italiani è interessato ad itinerari turistici tra uliveti e frantoi ma solo l’8% ha avuto modo di farlo. C’è quindi un 56% di gap che va colmato mettendo a valore esperienze già consolidate - ha concluso - ad esempio tramite club di prodotto basati sulla qualità, per favorire la commercializzazione di quelle emergenti e renderne facile la prenotazione, come ormai accade con gli hotel e i voli aerei».

All’intervento di Roberta Garibaldi, sono seguite le relazioni dei paesi della Rete delle città dell’olio del Mediterraneo, che hanno fatto emergere - numeri alla mano - quando il trend del turismo dell’olio sia in crescita in tutta l’area, dando all’iniziativa odierna ancora più valore in termini di opportunità future, poiché la condivisione di esperienze può essere sicuramente lo strumento vincente per creare un legame indissolubile e duraturo tra olivicoltura e turismo.

La due giorni de “Il Turismo dell’Olio del Mediterraneo” proseguirà domani, sabato 24 giugno, nel Basilicata Open Space di piazza Vittorio Veneto, dove si terrà la cerimonia di premiazione del Concorso nazionale Turismo dell’Olio 2022/2023. Presenterà l’evento la giornalista enogastronomica e conduttrice TV Fabiola Pulieri. Sono previsti i saluti istituzionali di Michele Sonnessa Presidente Associazione nazionale Città dell’Olio, Antonio Nicoletti Direttore generale APT Basilicata e Vito Bardi Presidente Regione Basilicata e Roberta Garibaldi Presidente della Giuria. Saranno presenti tutte le aziende finaliste del concorso nelle sei categorie in gara.

Tutte le esperienze sono visibili sul sito <http://www.turismodellolio.com>

Associazione nazionale Città dell'Olio

C/o Villa Parigini

Strada di Basciano, 22 – 53035 Monteriggioni (Si)

Tel. 0577 329109 – Fax 0577 326042

Per contatti stampa e web

Natascia Maesi – 335 1979414

natascia.maesi@gmail.com

Sergio Palomba - 391 1612483

sergio.palomba@gmail.com