OLEOTURISMO: LA CARTA DI MATTINATA

5 proposte concrete dalla Puglia all'Italia per promuovere il binomio tra agricoltura e turismo

L'oleoturismo è espressione delle energie di un territorio, lo specchio di uno stile di vita. Unisce cittadini e viaggiatori nella condivisione di tradizioni, cucina, paesaggi; nella conoscenza di luoghi che raccontano storie, che si riconoscono nei prodotti agroalimentari o artigianali locali. È lo strumento per valorizzare aree interne forse meno note di altre, ma sicuramente altrettanto ricche di valori umani, storici, artistici.
Si parte dall'olivo che è simbolo di una civiltà e si identifica con i paesaggi e si arriva all'olio extravergine di oliva, o viceversa, con il decisivo intervento dell'uomo. Per questo, la comunità è centrale per l'oleoturismo. Serve a gestire i flussi e le contraddizioni della globalizzazione, si oppone alla creazione di "non luoghi" per sviluppare filiere interconnesse: cultura con agroalimentare, ricerca con la socialità dei luoghi e con i ceti che per produrre devono convivere con il mercato.
L'oleoturismo consente di innescare un circuito virtuoso, a difesa di radici e identità, a supporto di uno sviluppo sostenibile. L'oleoturismo è già il futuro delle comunità.

Gli Enti pubblici, le organizzazioni, i produttori, le attività commerciali, insieme, possono contribuire a migliorare la qualità della produzione olivicola italiana.
Ma chi deve fare cosa? E come?
"Oleoturismo, la carta di Mattinata" vuole essere una bussola per il pubblico e il privato affinché con il dialogo e il confronto si trovino sempre soluzioni efficaci e concrete per lo sviluppo della filiera affinché possa diventare sempre più volano strategico per l'economia dei territori.

LA CARTA

- **Ascoltare, dialogare, condividere strategie e co-progettare** con gli operatori della filiera olivicola (imprese, olivicoltori, attività commerciali, istituzioni) per sviluppare un **piano di azione condiviso** da mettere in campo per uno sviluppo di qualità dell'intera filiera olivicola territoriale.

- Realizzare una **rete ampia e** larga per confrontarsi sulle tematiche, sui problemi, sulle esperienze e sulle migliori buone pratiche legati allo sviluppo e alla promozione della filiera nei vari territori coinvolti. L'obiettivo, che deve coinvolgere numerosi attori in una fitta rete di scambi virtuosi e partecipati, è quello di **rafforzare (e condividere) esperienze di valorizzazione e di promozione** della filiera olivicola già rodati in altri territori.

- Organizzare incontri, grandi eventi, press tour, visite nei frantoi, camminate fra gli ulivi, degustazione e commercializzazione dei prodotti, presentazioni di libri per la discussione, la promozione e la costruzione di una vera e propria destinazione turistica legata all'olio. L'olio, con una **strategia mirata di promozione turistica**, deve diventare un vettore di sviluppo complessivo del territorio.

- L'olio deve diventare un **simbolo centrale dell'identità agroalimentare e turistica** dei territori coinvolti. In una sinergia con le attività e le imprese locali, l'olio dovrà rappresentare una delle tante eccellenze da proporre ai turisti e ai visitatori nelle principali attività turistiche e ricettive. I prodotti del territorio diventeranno così i principali strumenti di promozione turistica, e agroalimentare in un **processo virtuoso di economia circolare e sostenibilità ambientale**.

- L'intera filiera olivicola dovrà essere coinvolta in uno sviluppo attivo dell'oleoturismo nei territori coinvolti. Bisognerà **ideare, promuovere e comunicare attività legate al turismo esperienziale**, nuova modalità di viaggio che, fra conoscenza e attività pratiche da svolgere, può essere la modalità ideale per lo sviluppo di un sistema integrato dell'oleoturismo che, in una sinergia intelligente, diversifica e amplia le attività degli olivicoltori e dei professionisti del settore turistico in una fusione tra settore primario e terziario.

Mattinata, ottobre 2023
(nell'ambito della terza edizione di **FèXtra, Festa dell'extravergine d'oliva** - #FèXtra2023 - www.fextramattinata.it)

Ente	**firma**	**Ente**	**firma**
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____