

È ora di parlare seriamente di olio in Puglia. La mission di Guglielmi ad Andria e le aspettative per l'oleoturismo

30 Marzo 2025

di **Serena Leo**



ANDRIA – La Puglia è la regione dell'olio, Andria la città dell'olio per promozione e lavorazione. Qui si arriva a toccare il 5% della produzione nazionale di oro verde e si fa strada la rivalutazione di questo bene alimentare come attrattore turistico per il territorio. Gli ingredienti ci sono tutti: uliveti secolari, strumenti normativi che aprono all'oleoturismo e giovani imprenditori visionari.

Il frantoio Guglielmi – come altri dell'agro andriese – ha lanciato una rivoluzione territoriale portando le singole cultivar autoctone come Coratina, Peranzana e Ogliarola in tutta Italia, e in ben 50 paesi esteri. Una rivoluzione partita proprio dalle cose semplici, come l'ingresso di

nuove forze in azienda.

“Il ricambio generazionale sostenuto dai genitori è stato essenziale – afferma **Saverio Guglielmi** a *Virtù Quotidiane* – 10 anni fa abbiamo scelto di costruire il nostro brand selezionando le cultivar di zona in purezza. Un packaging innovativo, elegante, perfetto per far conoscere l’esperienza dell’olio pugliese”.

Le bottiglie di Guglielmi si trovano in luoghi in cui il buon vivere fa da padrone. Come in diverse strutture targate Four Season, nella catena Pizzium, da Eataly e Rinascente. La dimostrazione che l’olio, se intrigante e buono, funziona.

Per poter reggere un business in continuo aumento, l’azienda ha puntato su una struttura di 21mila metri quadrati con ben 5 linee di produzione. La produzione oraria è di 20mila kg di olive e la fase di imbottigliamento è completamente automatizzata tanto da favorire il riempimento di circa 2mila bottiglie in un’ora, ma solo se ce n’è bisogno, altrimenti l’olio resta nei silos. La pratica evita il deterioramento del prodotto, favorisce il risparmio di energia e risorse, evitando gli sprechi. Ogni bottiglia firmata Guglielmi è tracciabile grazie alla tecnologia 4.0, pertanto è possibile scoprire davvero tutto, dal raccolto alla vendita, in pochi semplici passi.

Parlare di cultivar è un un’ambizione, soprattutto nel territorio di Andria e dintorni, ma è necessario formarsi ed informarsi non solo sulle proprietà nutraceutiche dell’olio, su come e dove venderlo. Gli investimenti in tal senso non sono mancati per Guglielmi. Il frantoio infatti, diventa un luogo in cui non solo produrre, degustare, fare esperienza e, molto presto, anche oleoturismo, anche se in regione la situazione è ancora in definizione.

Un business florido, secondo il Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano di **Roberta Garibaldi**, che vede tra le icone enogastronomiche italiane che piacciono, proprio l’olio extravergine di oliva (24%) ben prima di pizza e pasta. Per la Puglia l’olio è uno dei cinque prodotti turistici perfetti per incentivare le visite in loco tutto l’anno.

Non tutto però, è stato sfruttato ancora al meglio, afferma Saverio: “In Puglia siamo un po’ indietro sull’oleoturismo. Fino agli anni Novanta non si pensava minimamente a fare business su questo prodotto, invece oggi i frantoi si spostano in campagna e si apre la possibilità di organizzare experience immersive tra gli uliveti, oppure in frantoio durante la produzione e show cooking. Per i turisti che scelgono di visitare le nostre strutture c’è tanta curiosità di scoprire cosa c’è dietro una bottiglia di olio”.

La città di Andria ci ha visto lungo sull’olio e la città punta a organizzare festival dedicati e

perfetti per generare business proprio tutto l'anno. Frantoio Guglielmi punta tutto su questo e su un futuro che possa portare l'olio di Puglia ai vertici delle preferenze italiane e all'estero. "Continueremo a innovarci in modo da dare alla Puglia dell'olio l'importanza che merita", dice l'imprenditore.