

“ULIVO DAY”, NEL WEEKEND ALLA SCOPERTA DELL'ARTE OLIVICOLA



ph Giovanni Starra

26 Ottobre 2021

ROMA - Oleoturismo la nuova opportunità per vivere un'esperienza in campagna e partecipare attivamente alla raccolta delle olive e alla produzione dell'olio extravergine. Curiosi, giovani e famiglie con bambini potranno vivere una giornata fuori porta per visitare le aziende e scoprire, divertendosi, come nasce l'olio extravergine italiano.

Il Movimento Turismo dell'Olio sabato 30 e domenica 31 ottobre, inaugura per la prima volta Ulivo Day: alla scoperta dell'arte olivicola in 6 regioni italiane: Abruzzo, Calabria, Lombardia, Puglia, Toscana e Umbria, aprendo le porte di oltre 30 aziende olivicole ai turisti gourmet che vogliono vivere un'esperienza diretta e formativa a contatto con chi produce. Si tratta infatti

di un'iniziativa finalizzata alla sensibilizzazione dei consumatori a voler approfondire la propria conoscenza dell'olio extravergine di qualità e delle cultivar autoctone.

“La crescita del turismo enogastronomico continua la sua ascesa interessando i turisti al prodotto Olio Extravergine – spiega **Donato Taurino**, presidente del Movimento Turismo dell'Olio – . La voglia di conoscere l'Oro Verde è tanta e con grande passione diamo il via a questo primo evento nazionale, un'occasione imperdibile per far conoscere la meravigliosa biodiversità italiana che consiste nelle centinaia di differenti cultivar in ogni regione. I produttori consorziati al Movimento Turismo dell'Olio sono uniti da una visione sinergica e da una filosofia che li accomuna: l'amore per la 'Madre Terra', la salvaguardia della cultura millenaria dell'ulivo e la cultura identitaria dei luoghi”.

Una cultura millenaria che dalle origini alla cultura dell'olivo e dell'olio nell'antichità, fino ad arrivare ai giorni nostri che fa dell'Olio Evo un “pianeta” tutto da percorrere e scoprire.

L'Oleoturismo in Italia è un'occasione di viaggio in una delle mete enogastronomiche più desiderate al mondo per la bellezza dei luoghi e per i suoi prodotti tipici e l'olio extravergine d'oliva è uno degli alimenti principe della Dieta Mediterranea.

Ospitalità e accoglienza sono le parole chiave del produttore “artigiano” che attraverso il suo racconto accompagna i visitatori nella quiete delle campagne, tra le proprie radici, il fascino degli uliveti ed i luoghi di produzione.

Ogni azienda ha una storia da raccontare e attraverso l'appassionata narrazione di ognuno di loro il visitatore porterà a casa l'esperienza sensoriale della magia della trasformazione oltre che i profumi della campagna nel momento della raccolta. Organizzeranno le visite agli impianti produttivi, passeggiate e picnic tra gli uliveti, degustazioni di prodotti tipici, laboratori di approfondimento sull'olio evo, tour guidati nelle zone circostanti le aziende, incontri d'autore, mostre d'arte e tanto altro: eventi dove il corpo ritrova l'equilibrio con la natura.

Sarà un momento di studio e approfondimento degli aspetti nutrizionali dell'olio extravergine,

riconoscere gli aspetti distintivi di un olio extravergine di qualità e conoscenza delle diverse cultivar autoctone italiane.

Il Movimento Turismo dell'Olio condivide l'attenzione all'ambiente e al territorio, perseguendo i valori di vicinanza, competenza e sostenibilità. Importante pertanto la collaborazione con Egea che utilizza forniture elettriche solo provenienti da fonti rinnovabili e certificate prodotte da fonti naturali quali: centrale a biomasse vegetali, centrali idroelettriche, impianti fotovoltaici.

Una grande festa, dunque, ma assolutamente nel rispetto dei protocolli anti-Covid nazionali e regionali.

Per scoprire gli ultimi aggiornamenti su come ogni regione e ogni frantoio organizzerà le proprie iniziative legate a "Ulivo Day 2021" è possibile visitare il sito del consorzio www.movimentoturismodellolio.it.

LE AZIENDE ABRUZZESI CHE ADERISCONO

Azienda Scorrano

c/da Ponte Sant'Antonio 2 Pianella (PE)

Info e prenotazioni 085 971349; info@aziendascorrano.com

Aperto sabato 30 dalle 15,00 alle 18,00 e domenica 31 dalle 10,00 alle 17,00. Passeggiata negli uliveti, visita al frantoio, degustazione di olio nuovo, possibilità di acquisto di una gustosa agribag.

Azienda Tilli

c/da Ascigno 22 Casoli (CH)

Info e prenotazioni 334 7367958; info@aziendatilli.it

Aperto domenica 31 dalle 9.30 alle 13,00 con camminata all'interno dell'azienda agricola dai pini della Maiella fino all'uliveto sui Calanchi; raccolta didattica delle olive, assaggio dell'olio nuovo, degustazione di prodotti tipici, olio nuovo e vini aziendali al termine della passeggiata. Solo su prenotazione, a pagamento (€10,00).. Per tutta la mattina degustazione gratuita di

olio nuovo per chi visiterà l'azienda.

Frantoio Di Giulio

Via Papa Giovanni XXIII 35 Paglieta (CH)

Info e prenotazioni 329 7251051; digiulionereo@hotmail.it

Aperto domenica 31. Solo su prenotazione, per tutta la mattina, visite al frantoio con passeggiate negli uliveti e degustazioni di olio nuovo.

Frantoio Montecchia

c/da Case di Pasquale Morro d'Oro (CH)

Info e prenotazioni 085 895141 amministrazione@frantoiomontecchia.it

Aperto domenica 31 dalle 10,00 alle 12,00 con "Colazione con lo Zero" (su prenotazione), per chi vorrà fare una colazione condita con olio nuovo e una visita guidata al frantoio in azione. Possibilità di passeggiate tra gli uliveti per godersi una mattina in campagna. Evento gratuito.