

Riola Sardo, due giornate di degustazioni, incontri e musica per celebrare l'eccellenza dell'olio del Sinis

17 Agosto 2025

di Redazione



RIOLA SARDO – Riola Sardo (Oristano) si prepara ad accogliere la prima edizione della Festa dell'Olio, un evento promosso dal Comune con il sostegno del Gal Sinis, la collaborazione di Ati Olio del Sinis e l'organizzazione dell'Associazione Enti Locali per le attività culturali e di spettacolo.

La manifestazione si svolgerà il 20 e 21 agosto negli spazi dell'Antica Chiesa di Santa Corona, con due giornate dedicate alla promozione della filiera olivicola e alla diffusione della cultura enogastronomica del Sinis, attraverso degustazioni, incontri tematici e intrattenimento musicale.

“Ospitare a Riola Sardo la prima edizione della Festa dell'Olio – ha detto il sindaco **Lorenzo**

Pinna – è per noi un grande motivo d'orgoglio. La nostra comunità è riconosciuta come Città dell'Olio dal 2017 e questa manifestazione rappresenta un ritorno alle origini, riprendendo una tradizione che già in passato aveva animato il paese. Oggi lo facciamo con un nuovo slancio, grazie al lavoro congiunto all'interno del circuito del Gal Sinis insieme a Baratili San Pietro, San Vero Milis e Cabras, dove ogni comune valorizza il proprio prodotto identitario. Per Riola, l'olio extravergine d'oliva è senza dubbio uno di questi simboli. Questa edizione rappresenta l'anno zero della Festa dell'Olio. L'auspicio è che, di anno in anno, l'evento possa crescere fino a diventare un appuntamento di riferimento nel panorama regionale”.

Nel Sinis, gli ulivi e l'olio che producono sono parte dell'identità collettiva tanto quanto i paesaggi lagunari, le chiese campestri e il patrimonio archeologico. Ogni bottiglia racchiude il lavoro di aziende radicate nel territorio e la memoria di una tradizione che oggi guarda al futuro. Qui trova la sua massima espressione la Semidana, varietà autoctona profondamente legata a questo territorio.

È proprio questa cultivar a conferire all'olio del Sinis un carattere unico, diverso dagli altri oli sardi: profilo sensoriale equilibrato, fruttato medio, note erbacee, sentori di mandorla e una versatilità che lo rende protagonista sia nella cucina quotidiana sia nelle preparazioni più ricercate. Una peculiarità che nasce dall'intreccio tra biodiversità locale e saperi agricoli tramandati, rendendo l'olio del Sinis un unicum nel panorama degli oli sardi, un segno distintivo che lo rende immediatamente riconoscibile.

È in questo contesto che prende forma il progetto “Olio del Sinis”, finanziato dal Gal Sinis nell'ambito della Misura 19.2 del PSR Sardegna 2014-2022. Capofila dell'Ati è l'Azienda Olivicola Semidana di Riola Sardo, affiancata dalle aziende agricole Massimo Dessì Lai di Cabras, Rita Fanari di Baratili San Pietro, Maurizio Mocci di Riola Sardo, Opm Società Agricola Semplice di Narbolia, Giovanni Matteo Corrias di Riola Sardo, Giuseppe Agostino Lasius di Nurachi, Giorgio Ortu di Narbolia e Francesco Salvatore Perra di Baratili San Pietro.

Nove realtà unite dalla volontà di fare squadra per promuovere, in maniera coordinata, l'olio extravergine Dop del Sinis e rafforzarne il posizionamento nei mercati regionali e nazionali. attraverso la creazione di un marchio territoriale, organizzazione di eventi e manifestazioni, degustazioni guidate, eventi, promozione nel canale Horeca ed educational tour rivolti a operatori e comunicatori del settore.

“L'Ati Olio del Sinis – racconta **Manuela Corrias**, capofila del progetto, finalizzato alla valorizzazione della filiera dell'olio del Sinis – è la dimostrazione concreta di quanto fare rete possa fare la differenza. In un territorio come il nostro, ricco di storia, tradizioni e produzioni di qualità, unire le forze significa moltiplicare le opportunità. Nove aziende, diverse per

dimensioni e percorso, hanno scelto di superare i confini della singola impresa per costruire insieme una strategia condivisa di promozione e valorizzazione. Questo non riguarda soltanto la vendita dell'olio extravergine Dop del Sinis, ma l'idea più ampia di collegare la filiera olivicola a un modello di sviluppo turistico ed economico integrato. Il sostegno del Gal Sinis e il contributo iniziale di Coldiretti hanno consentito di dare concretezza a un progetto che altrimenti sarebbe rimasto soltanto un'idea. L'Ati Olio del Sinis rappresenta così un modello replicabile per altre filiere del territorio, capace di dimostrare come la collaborazione possa trasformarsi in valore aggiunto”.

“Lavorare in sinergia – conclude Corrias – ci permette di raccontare il territorio in maniera unitaria, di creare esperienze autentiche che legano il prodotto alla cultura, al paesaggio e all'accoglienza, e di attrarre visitatori interessati a vivere il Sinis con tutti i sensi. Il nostro obiettivo è far sì che l'olio diventi non solo un'eccellenza da gustare, ma un vero e proprio ambasciatore capace di aprire nuove strade per il turismo enogastronomico, generare ricadute economiche concrete e rafforzare il senso di appartenenza nelle comunità locali. È questa la forza del fare rete: trasformare una produzione identitaria in un motore di sviluppo condiviso, che parla al presente e guarda lontano”.

Il programma della due giorni dedicato all'olio d'olivo del Sinis prenderà il via mercoledì 20 agosto alle ore 18 con l'apertura del Villaggio Gal Sinis, uno spazio dove il pubblico potrà andare alla scoperta dei sapori e dei saperi del territorio attraverso degustazioni guidate, laboratori del gusto, esposizioni di artigianato e racconti diretti delle filiere produttive locali. Alle 18,30 si terrà il convegno “Olivicoltura e territorio nel Sinis: filiera agricola, paesaggio e prospettive turistiche”, moderato da **Mario Tasca**. Il panel dei relatori, che prevede la partecipazione di accademici, istituzioni, rappresentanti del mondo agricolo e imprese, garantirà un confronto ricco e completo sui diversi aspetti della filiera.

Dopo i saluti istituzionali di Lorenzo Pinna, sindaco di Riola Sardo e **Sandro Murana**, presidente del Gal Sinis, il dibattito si aprirà con l'intervento introduttivo di **Cristiano Deiana** (Gal Sinis) sul tema “Il Sinis tra filiere agricole e promozione del territorio”, seguito dal contributo di **Gianfranco Satta**, assessore regionale all'Agricoltura, incentrato sulle ultime e novità in tema di “politiche regionali per l'ovicoltura”.

A seguire, una serie di interventi approfondirà i principali aspetti della filiera olivicola e le prospettive di sviluppo del settore. Manuela Corrias, capofila del progetto Gal sulla filiera dell'olio, illustrerà caratteristiche e dinamiche della filiera del Sinis. **Paolo Corrias**, presidente di Coldiretti Oristano, e **Laura Cocco**, dell'azienda olearia Peddio, analizzeranno il tema del ricambio generazionale, evidenziando opportunità e criticità per i giovani che si avvicinano alla coltivazione dell'olivo. **Francesco Locci**, presidente dell'Associazione

Frantoiani Oleari della Sardegna, interverrà sul ruolo dei frantoi nella valorizzazione del prodotto e del territorio.

Il convegno proseguirà con l'intervento del professor **Giuseppe Melis**, dell'Università di Cagliari, che presenterà una relazione sul marketing territoriale e sul turismo dell'olio, evidenziando le strategie utili per costruire un brand di destinazione e il ruolo centrale che la filiera agricola, il paesaggio olivicolo e le produzioni identitarie possono avere nella promozione del Sinis come meta turistica. A seguire, **Giovanni Antonio Sechi**, vicepresidente nazionale dell'Associazione Città dell'Olio, analizzerà il fenomeno oleoturismo come leva per la diversificazione e la promozione territoriale. Il convegno si concluderà con il racconto di tre esperienze dirette di impresa tra olio e turismo in Sardegna: **Alessio Fanari** (Oleificio Giovanni Matteo Corrias), **Danilo Sechi** (Terre di Cincinnato) e **Laura Cocco** (Azienda Olearia Peddio).

La giornata si concluderà alle ore 21 con il concerto dei Pink Lake, tribute band dei Pink Floyd, per un connubio tra cultura e musica di qualità.

Giovedì 21 agosto l'evento riprenderà con le attività del Villaggio Gal Sinis, dalle ore 18, con stand e percorsi di degustazione che guideranno i visitatori alla scoperta delle cantine locali e dei migliori oli del territorio. L'esperienza sarà arricchita da laboratori e racconti legati alle tradizioni agricole. La serata terminerà alle ore 21,30 con il live dei Cavalli Acoustic.

La Festa dell'olio rappresenta solo l'inizio del programma di attività dell'Ati: guardando al futuro le aziende che ne fanno parte sono determinate a portare avanti le azioni già previste dal progetto, ma anche a guardare oltre. Nella prossima programmazione, ancora grazie al sostegno del Gal Sinis e all'impegno diretto dei produttori, l'obiettivo sarà quello di implementare un piano di azioni ancora più mirato a rafforzare il posizionamento dell'olio nei mercati e la sua capacità di attrarre visitatori.

Un aspetto centrale sarà l'integrazione con gli altri progetti di filiera sostenuti dal Gal, così da non proporre più soltanto singoli prodotti, ma un vero e proprio "paniere del Sinis" capace di raccontare, attraverso le sue eccellenze, l'identità complessiva del territorio.

In questo scenario, l'olio del Sinis diventerà non solo un prodotto di riferimento, ma anche il filo conduttore di esperienze turistiche, gastronomiche e culturali che uniscano produttori, operatori dell'accoglienza e comunità locali, offrendo al visitatore un'immagine unitaria, autentica e competitiva di questa parte di Sardegna.

Un percorso che guarda lontano, con l'ambizione di rendere l'olio del Sinis non solo

un'eccellenza da degustare, ma il simbolo stesso di un territorio che ha scelto la qualità come orizzonte di sviluppo.