

Olio di Puglia, un'esperienza indimenticabile

di Valeria Coi

ACAYA – Sospesa tra campagne aride e mare, reso fertile da un sole generoso, l'entroterra salentino è conosciuto in tutto il mondo per le sue bellezze paesaggistiche i cui protagonisti assoluti sono gli alberi di ulivo, capaci di dare un frutto così piccolo, ma così prezioso, dal quale si ricava un olio extra vergine di oliva di altissima qualità, noto ai migliori gourmet del mondo.

L'olio di oliva in questa terra è il re della tavola ed è testimone non solo di bontà e genuinità, ma anche protagonista della Dieta Mediterranea "Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità" dell'Unesco.

Ambasciatore storico di un territorio, delle sue abitudini, usi, costumi, tanto da diventare il protagonista di un evento che mira proprio alla promozione del turismo attraverso l'enogastronomia locale.

ABC Olio, tra passato e futuro nasce proprio con questo obiettivo ed è stato, ad Acaia, l'appuntamento principe del progetto triennale che l'associazione "Buonaterre – Movimento Turismo dell'Olio Puglia" ha ideato per la riscoperta della cultura dell'extravergine e del turismo legato all'ulivo in Puglia.

Nel suggestivo borgo di Acaya, pregevole città fortificata del XVI secolo annoverata tra i Borghi Autentici d'Italia, si sono susseguiti una serie di appuntamenti, tra cui una raffinata mostra-mercato durante la quale le aziende dei soci di Buonaterre – Movimento Turismo dell'Olio Puglia hanno offerto ai visitatori e i turisti accorsi diversi oli extravergine di pregevole qualità accompagnati dai prodotti tipici di

Puglia. Un'intera giornata in cui indiscusso protagonista è stato proprio l'olio E.V.O. con workshop, giochi e itinerari attraverso scienza, storia, territorio e cultura.

Il settore olivicolo pugliese è un grande patrimonio per l'economia locale, ma anche per la promozione del turismo. Oggi il turista è sempre più attento a scegliere destinazioni dove poter fare esperienze nuove anche dal punto di vista alimentare ed è molto attento alla qualità dei prodotti e della loro tipicità.

La tipicità dei prodotti alimentari è infatti ritenuta un fattore rilevante per ben 87,6% degli italiani (dati Censis, 2015), è quello che emerge nel workshop dedicato all'olio extravergine di Puglia e alla promozione del turismo locale legato a quello enogastronomico.

Il turista sceglie un luogo come meta non solo per la sua storia, bellezza e cultura, ma anche per la cucina e i piatti tipici, capaci di dare un valore aggiunto al viaggio.

“Oggi il cibo non è più solo una fonte di sostentamento – spiega il professore Oronzo Trio, docente di Marketing del Territorio dell'Università del Salento – ma anche un modo per stare bene, per divertirsi, per stare in compagnia. Poi grazie alla crescente attenzione dei media sempre più persone si appassionano e ne parlano, tanto da averlo reso un elemento pervasivo della vita sociale”.

E' per questo motivo che offrire al turista un'esperienza che sia anche quella del palato potrebbe fare la differenza. Non solo, quando si parla di olio si parla anche di modi di vivere, di luoghi, di abitudini legate alla sua produzione, esperienze che il turista in qualche modo può “rivivere”.

Ma ABC OLIO: tra passato e futuro non è stato solo mostre, videoproiezioni, contest e itinerari di visita sul territorio; immancabili sono state, oltre alle degustazioni dei diversi oli, anche le prove olfattive a cura dall'Associazione

Italiana Sommelier, che hanno visto l'avvicinarsi di curiosi, bambini compresi, che, a prova di naso, hanno cercato di riconoscere i diversi oli il cui profumo rievocava la rucola, il pomodoro o la mandorla.

Un grande successo insomma per l'evento celebrativo del re della terra, dei suoi alberi e della loro storia.

“ABC Olio: tra passato e futuro” è inserito in una più ampia programmazione progettuale dal titolo “ABC Olio: la cultura dell'olio extravergine”, presentata da Buonaterra – Movimento Turismo dell'Olio Puglia ed è promosso dall'Assessorato all'Industria turistica e culturale della Regione Puglia.

L'approccio “esperienziale” della vacanza, è stato questo l'obiettivo della manifestazione, per offrire qualcosa di autentico, proprio di un territorio, con l'intento di sedurre il turista e di condurlo alla scoperta di un mondo che non è solo quello del prodotto perché è buono, ma perché è fatto anche di lavoro, di luoghi naturali, di abitudini di vita, in un posto, la Puglia, dove la cultura gastronomica è legata a doppio filo alla sua storia.



