

AGRIFOOD » DOP ECONOMY

Oleoturismo, una nuova opportunità

La Evo Academy, in collaborazione con Confagricoltura, organizzerà un corso per formare operatori ad hoc del settore

Una innovativa figura professionale per far fronte, in maniera adeguata, ad una nuova e crescente richiesta dei consumatori sempre più attratti dal turismo cosiddetto esperienziale, cioè vissuto come immersione diretta nel mondo rurale, fatto di aziende agricole che oltre a produrre e vendere i loro prodotti si aprono per offrire ai visitatori anche tutto ciò che ruota intorno ad essi, cioè la cultura di selezione e adattamento delle varietà, delle tecniche di lavorazione e di trasformazione. Stiamo parlando dell'oleoturismo, un'attività di integrazione al reddito agricolo che per essere svolta ha bisogno di persone formate e qualificate. Ne abbiamo parlato con **Luca Martuscelli**, vice presidente dell'associazione no profit "Università dei sapori".

Come è nata l'idea di formare operatori oleoturistici?

Siamo un'associazione che si occupa di agroalimentare collegata al Dipartimento di chimica applicata agli alimenti dell'Università di Salerno e collaboriamo anche con Confagricoltura Salerno. Da alcuni anni stiamo lavo-



Un recente corso per assaggiatori di olio extra vergine di oliva. In piedi, a destra, Luca Martuscelli vice presidente di "Università dei sapori"

collaborazione con Confagricoltura, stiamo lavorando all'organizzazione del corso, su scala regionale, per operatori oleoturistici che contiamo di fare nel campus di Fisciano a gennaio 2025. Sarà destinato a quaranta persone massimo, sarà aperto a tutti ma avranno la precedenza le persone indicate dalle aziende individuate con lo screening. Il corso avrà una durata di 40 ore e si svilupperà in 10 incontri settimanali di 4 ore ciascuno, di cui 2 ore destinate alla teoria e altre 2 alla pratica nelle aziende. Sarà rilasciato un attestato che dovrà essere riconosciuto dalla Regione, a cui sarà chiesto il patrocinio, che, tra l'altro, gestisce il registro a cui devono iscriversi le aziende oleoturistiche.

Lei prima ha parlato anche di promozione. In che modo sarà fatta?

Organizzando eventi all'interno delle aziende. Penso, ad esempio, a giornate tematiche aperte al territorio, per dare visibilità al progetto, ma anche ad attività di divulgazione.

(m.g.)

RIPRODUZIONE RISERVATA

rando sulla filiera olivicola, sia per superare le diverse criticità del comparto che per sviluppare la nuova opportunità dell'oleoturismo.

Nello specifico cosa fate?

Ci occupiamo di formazione, promozione territoriale, organizzazione di seminari, convegni, eventi per il mondo dell'agricoltura, sia sotto l'aspetto agronomico che culturale, in collaborazione con il Dipartimento di Far-

macia e del corso di studi in Agraria.

E per l'oleoturismo in particolare cosa state facendo?

Innanzitutto abbiamo già fatto uno screening su una cinquantina di aziende olivicole tra le più strutturate, per individuare quelle più adatte a fare l'oleoturismo ma anche quelle che, in qualche modo, hanno già iniziato a farlo. Ne abbiamo selezionato una trentina.

In base a quali requisiti?

Innanzitutto, che producano un olio di qualità e che abbiano una cultura e una tradizione da trasmettere. In secondo luogo che abbiano persone al proprio interno per l'accoglienza dei visitatori ma anche spazi adatti sia all'interno che all'esterno per organizzare gli assaggi e gli abbinamenti con prodotti territoriali tipici freddi, quali i formaggi e i salumi, a meno

che non si tratti di aziende che siano anche agrituristiche e dunque abilitate a servire pietanze calde.

Ma parliamo della formazione di questi operatori.

Come associazione Università dei sapori abbiamo già fatto un corso in collaborazione con l'associazione degli assaggiatori ed alcuni docenti, tutti riuniti nella Evo Academy, ma era destinato agli assaggiatori. Ora, in

Confagricoltura Salerno

DA SEMPRE,
COLTIVIAMO
E ALLEVIAMO
SOLO IL MEGLIO
PER IL PAESE.

ENAP
Patronato

CAA
Centro Assistenza Agricola

CAF
Centro Assistenza Fiscale

gaa
Gestioni Assicurazioni Agricole
Corti Agricoltura

Le nostre Sedi

SALERNO
Viale Verdi, 1Y
(parco Arbostella)
tel. 089 331729 - 335400

BATTIPAGLIA
Viale Brodolini, 4 - 6 - 8
tel. 0828 303530
Piazza Conforti, 5
(Centro CAF)
tel. 3393630402

GIFFONI VALLE PIANA
Piazza F.lli Lumiere, 1
tel. 089 866593
cell. 3884579797

CONTURSI TERME
Via G. Carducci, 6
tel. 0828 991475

ANGRI
C.so V.Emanuele, 89
tel. 081 5135665
cell. 3511742671

NOCERA INFERIORE
Via Cicalesì, 81
tel. 081 5179484
cell. 3510200975

POLLA
Piazza Ritorto, 4
tel. 0975 1905511
cell. 3511750113

OLIVETO CITRA
Via Aldo Moro, 102
tel. 0828 213054
cell. 3200939962

ROCCADASPIDE
Via Gaetano Giuliani, 120
cell. 3341284710

CAPACCIO
Via Pietrale Capodifiume, 30
Cell. 3884568195

“da 100 anni
al fianco delle
Imprese Agricole”

www.confagricolturasalerno.it
salerno@confagricoltura.it



Rappresentanza **SINDACALE**
datori di lavoro
Servizi **LEGALI, FISCALI** e
LEGISLATIVI
CONSULENZA del lavoro e
SUPPORTO alle imprese
ed alle aggregazioni d'impresa
Progetti di **SVILUPPO SUI MERCATI**
INTERNAZIONALI
Progettazione Europea
EVOLUTA e QUALIFICATA

Assistenza **TECNICA AGRONOMICA**
Assistenza **AGEA e PREMI PAC**
Assistenza **ECONOMICA**
Consulenza **DEL LAVORO**
FORMAZIONE tecnica interna
e degli operai
Sviluppo delle **AGROENERGIE**
Assicurazioni **AGRICOLE**
ASSISTENZA SOCIALE
(Servizi CAF e Patronato)