

## 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-



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

**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



**Confagricoltura Salerno**

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

*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 Capodifume, 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)

**ENAP**  
Patronato

**CAA**  
Centro Assistenza Agricola

**CAF**  
Centro Assistenza Fiscale

**gaa**  
Gestioni Assicurazioni Agricole  
Corti Agricoltura