



Nel Bresciano sono 60 i Comuni coinvolti

TURISMO RURALE, NELL'OLIO UNA RICETTA VINCENTE

VALERIO CORRADI - docente di Sociologia generale, Università Cattolica di Brescia

L'attrattività turistica di un territorio, tanto più se rurale, dipende anche dalla qualità e dalla sostenibilità dei prodotti enogastronomici che esso è in grado di offrire e di valorizzare. Altrettanto importanti sono i luoghi nei quali i prodotti sono coltivati e trasformati, che si candidano ad essere veri e propri presidi per la cura dell'ambiente e per la preservazione del paesaggio e delle tradizioni locali.

Accanto al vino e ai suoi luoghi (vigneti, cantine, strade, enoteche) e tra i molti prodotti tipici che qualificano le diverse aree del Bresciano, si sta ritagliando uno spazio di un certo rilievo la filiera della produzione e della promozione dell'olio d'oliva che guarda con interesse al settore turistico. La crescita dell'«olioturismo» è ormai un dato di fatto, ribadito dalla crescente attenzione di visitatori, appassionati e turisti (in larga parte provenienti da Germania, Gran Bretagna e Stati Uniti) nei confronti dei siti di trasformazione e produzione dell'olio d'oliva. Aziende olivicole e frantoi stanno diventando mete privilegiate di un turismo rurale che va alla ricerca di prodotti locali di alta qualità e che mira a conoscere in maniera non superficiale il territorio e i suoi prodotti. In questo quadro si ritaglia un posto privilegiato l'olivicoltura bresciana in grado di produrre fino a 78 tonnellate di olio, equivalenti all'85 per cento dell'intera produzione lombarda, e che è rinomata per le molte eccellenze (certificate dalle denominazioni d'origine «Laghi Lombardi DOP» e «Garda DOP») sempre più apprezzate, attraverso l'export, anche sul mercato internazionale.

Negli ultimi mesi il processo di rafforzamento del turismo dell'olio ha

registrato dei passi in avanti importanti. In tal senso, eventi di rilievo sono stati la costituzione, lo scorso marzo, a livello nazionale, del Movimento Turismo dell'Olio e sul piano locale, proprio a Brescia, del Movimento Turismo Vino Olio Lombardia. Senza dimenticare la consolidata opera di associazioni come Coldiretti, impegnata nel proporre un piano strategico per l'olivicoltura e la digitalizzazione delle etichette, e di Aipol (Associazione Interprovinciale Produttori Olivicoli Lombardi), con sede a Puegnago del Garda, nell'assistenza ai produttori e nel recupero delle varietà locali oltre che degli uliveti storici. Rilevante è stata anche la recente convocazione del tavolo regionale lombardo dedicato all'olio, istituito dall'assessore regionale all'Agricoltura, Fabio Rolfi, che ha evidenziato sia l'esigenza di sostenere un ambito soggetto a cali di produzione per le ricorrenti emergenze fitosanitarie

(cascola verde, cimice asiatica, piralide dell'olivo) e per le alterazioni climatiche, sia il bisogno di riconoscere il grande valore del settore olivicolo per lo sviluppo locale. La promozione di un'olivicoltura sostenibile è infatti importante per tutti i soggetti della filiera produttiva ma anche per il suo risvolto territoriale.

Nel Bresciano, la presenza di uliveti, di produttori di olio extravergine e di attività per la trasformazione olearia interessa ben oltre 60 comuni collocati su Garda e Sebino. Centri che a pieno titolo possono definirsi «comuni olivicoli» e che possono contribuire a estendere i circuiti dell'enogastronomia locale sopportando i luoghi dell'olio e partecipando





► 10 luglio 2021

all'offerta di esperienze, visite, degustazioni che consentano di valorizzare al meglio un prodotto locale che per Brescia non è «di nicchia», ma rappresenta una risorsa dal valore multiplo su cui puntare.



Nelle terre dell'olio. Macine di frantoio nei pressi dell'Abbazia Olivetana a Rodengo Saiano

