

## Sicilia

Affacciata sul mare di Menfi, ecco la tenuta Planeta. Gli ospiti nelle quattro strutture della casa possono raccogliere le olive, osservare la frangitura e assaggiare l'olio nuovo.

# oleo

# turismo

Viaggio tra uliveti, frantoi e resort di lusso

Da Sud a Nord,  
la tendenza di stagione  
è scappare dalla città  
per weekend  
di degustazioni, Spa  
e musei dedicati  
all'«oro verde».



## Puglia

La Piana degli ulivi osservata dal Vista Ostuni, hotel cinque stelle lusso inaugurato questa estate.

di Antonio Bozzo

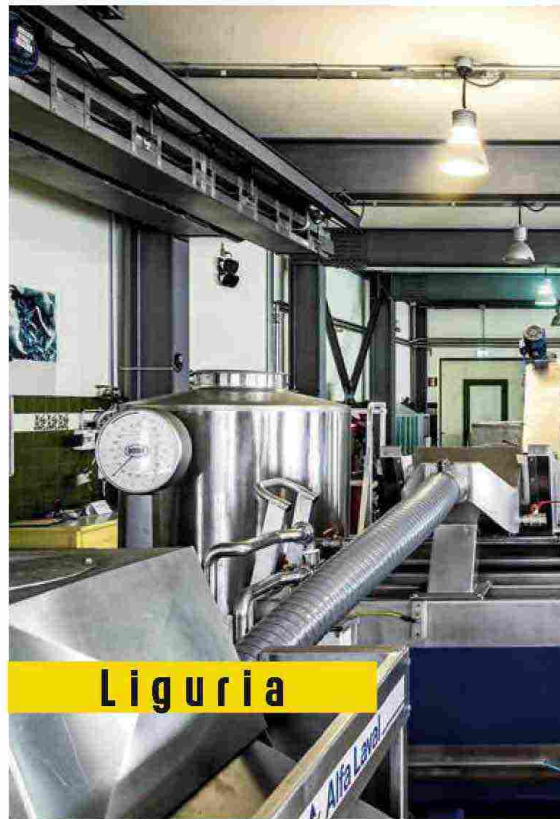
**C**ominciamo dai titoli di testa, come in un film. L'Italia ha oltre 600 mila aziende olivicole, 70 cultivar di ulivi, l'area coperta da uliveti è circa 1 milione di ettari (per capirci: 55 volte l'estensione di Milano città, o un milione e mezzo di campi da calcio), i frantoi attivi sono 4.327, le dop di olio evo - extra vergine di oliva - 42, le città dell'olio ben 375. Andiamo avanti? No, diciamo soltanto che siamo i secondi produttori al mondo di «oro verde», dopo la Spagna e prima della Turchia.

Sarebbe sorprendente se in un Paese come il nostro il segmento oleoturistico non fosse in crescita. Abbiamo strutture ricettive anche di alta gamma, tra gli uliveti. Ci sono frantoi aperti, esistono musei dedicati, Spa dove si utilizza l'olio evo, rituali negli hotel di pregio. E facciamo finta di

dimenticare le centinaia di ristoranti che valorizzano le spremiture, con assaggi d'introduzione al menu e professionisti che lo spiegano con alate parole, come accade con i vini.

**A Il Borro - albergo diffuso nel Valdarno Superiore, con Due Chiavi Michelin, e azienda agricola e vitivinicola biologica della famiglia di Ferruccio Ferragamo - l'olio evo rappresenta una delle espressioni della filosofia aziendale, basata su sostenibilità (aspetto guidato da Vittoria Ferragamo) e cultura agricola toscana (ramo di cui è responsabile, assieme all'ospitalità, Salvatore Ferragamo).**

**Una sala del museo dell'olio Carlo Carli, a Imperia. Proprietà dei produttori Carli, racconta la storia dell'olio (non solo ligure) in 18 ambienti.**



## Liguria

I 33 ettari di uliveti a 300 metri di altitudine, coltivati secondo pratiche naturali, danno vita a un olio di altissima qualità. La produzione, tutta interna dal 2018, garantisce una filiera corta e controllata. Nel frantoio di proprietà nasce il Primo Raccolto, blend di Frantoio, Moraiolo e Leccino, pura espressione di toscanità. L'olio è parte dei percorsi sensoriali che accompagnano gli ospiti, insieme con i vini biologici e la cucina dell'Osteria del Borro e degli altri ristoranti, con regia dell'executive chef Andrea Campani.

**Invece a Menfi, in Sicilia, Planeta ha sviluppato un modello di ospitalità oltre il concetto di resort.** Le strutture (La Foresteria Wine Resort, Planeta Country House, Insula Beach Club e Casa Panitteri) permettono agli ospiti di vivere esperienze complementari tra vino, cucina e natura. L'Oasi Capparrina rappresenta una tappa fondamentale: un paesaggio



## Toscana

**Vittoria Ferragamo con l'olio prodotto a Il Borro (Valdarno Superiore), nell'azienda di famiglia, che ospita un albergo diffuso premiato con Due Chiavi Michelin.**

per donare elasticità e benessere), oltre a una cena ispirata alla purezza del nobile ingrediente nel ristorante interno Berton al Vista.

**Oleoturismo significa anche far visita al Museo dell'Olio Carlo Carli (Imperia),** piccolo e privato - è della famiglia di produttori -, con magnifico giardino. In 18 sale viene raccontata la storia dell'olivo e dei suoi frutti, attraverso macchine, opere d'arte, filmati, degustazioni. Nessun campanilismo: non è solo l'olio ligure, il protagonista, ma quello di tutto il Mediterraneo.

Altrettanto interessante il museo dell'olivo e dell'olio della Fondazione Lungarotti, a Torgiano (Perugia), in Umbria, situato in un vecchio frantoio. Con reperti archeologici e storia delle tecniche estrattive, il racconto si svolge in 11 sale. A Cisano (Bardolino, sul Garda) si trova il primo museo italiano dell'olio, aperto nel 1988 in un'area geografica che dà grandissimi oli, pur non essendo sulle coste del Mediterraneo. Pure qui leve, parti di frantoi e mulini ad acqua, raccontano una storia millenaria. Aggiungiamo i musei a Castelnuovo di Farfa (Lazio) e a Loreto Aprutino, in Abruzzo.

E ricordiamo agli oleoturisti, i quali sanno come scegliere gli oli buoni (non vogliono a tutti i costi risparmiare: il prezzo indica qualità), che all'oro verde è dedicata una kermesse: l'Olio officina festival, ideato e diretto da Luigi Caricato. La prossima edizione si terrà il 22-24 gennaio, alla fiera di Rho Milano. Parola d'ordine: «Sensoriale», per scatenare tutti i sensi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

di ulivi secolari affacciato su un mare abitato da antiche divinità. Qui nasce l'olio Planeta. I visitatori possono raccogliere le olive, osservare la frangitura, degustare l'olio nuovo.

**Sempre nel nostro Sud, ma in Puglia, è diventato punto di riferimento l'hotel Vista Ostuni,** inaugurato questa estate. Resta aperto fino a gennaio, per allungare una stagione turistica già molto proficua.

L'hotel 5 stelle lusso del brand Vista fa parte di The Leading Hotels of the World e occupa una posizione d'oro nell'Alto Salento: a pochi passi dalla Città Bianca si affaccia sulla Piana degli Ulivi Monumentali, che digrada verso il mare. Nel weekend dell'8 novembre, Vista Ostuni celebra l'olio evo. Con la raccolta delle olive in una masseria locale, degustazioni, un rituale Spa (utilizza olio d'oliva

