

#lamialiguria

OLEOTURISMO

Un'opportunità di integrazione del reddito per le aziende agricole-olivicole



PERCHE' OLEOTURISMO?

L'olio, alimento testimone di una tradizione antica, è ormai diventato anche un grande attrattore turistico. E dove, se non in Liguria, è possibile mostrare al meglio questo meraviglioso viaggio del gusto nella storia e nella cultura? La nostra terra è in grado di offrire esperienze quali la potatura, la raccolta e la frangitura delle olive, al turista sempre più esigente e affamato di nuove conoscenze.

Creare e gestire percorsi che vanno dall'uliveto, al frantoio, all'azienda e magari anche al museo dell'olio pubblico o privato, organizzando anche "pacchetti" in collaborazione con albergatori, consorzi di tutela e strade di prodotto costituisce, oltre ad un'utilissima azione di valorizzazione del territorio e del nostro prodotto di eccellenza, una importante opportunità di integrazione del reddito.

CHI PUO' INTERESSARE?

Aziende agricole,
Aziende agricole fattorie didattiche,
Aziende agricole agriturismo,
Frantoi conto terzi.

Ciascuna azienda potrà promuovere i percorsi attraverso i propri canali, ma anche avvalersi della collaborazione dei Musei dell'olio pubblici e privati, così come di operatori turistici, per "confezionare" percorsi olivicoli in base alle rispettive peculiarità ed esigenze.

COSA SI PUO' OFFRIRE AL TURISTA?

Visita in Oliveto, con la possibilità di partecipare alla raccolta delle olive e alla manutenzione dell'oliveto, visita del frantoio e dell'impianto di confezionamento, possibilmente con la possibilità di partecipare attivamente ad alcune operazioni, assaggi gratuiti, anche finalizzati alla vendita, ai quali sarebbe opportuno associare assaggi guidati, allo scopo di far conoscere ed informare correttamente sulle caratteristiche organolettiche dell'olio.

Attenzione a non confondere gli "assaggi" gratuiti dell'esperienza con le "degustazioni" a pagamento (vedasi punto 5 a pag. 2).

Infatti, come stabilito dalla DGR 1563/2014, la degustazione è intesa come somministrazione, anche ai fini promozionali, di assaggi a pagamento di prodotti aziendali (senza che ciò si configuri come la somministrazione di un pasto).

POCHE SEMPLICI REGOLE

1. Stipulate una polizza di assicurazione per i visitatori:
Obbligatoria per agriturismo e fattoria didattica
Assolutamente consigliata per altre aziende agricole e frantoi conto terzi
2. Fate sempre sottoscrivere ai vostri ospiti l'apposita liberatoria, ove si attesta che la partecipazione all'attività aziendale non si configura come lavoro ma come attività didattica.
3. Iscrivetevi nell'elenco delle fattorie didattiche, se volete sistematicamente offrire la vostra proposta anche a gruppi organizzati e scuole
(trovate tutte le informazioni al proposito sulla pagina dedicata alle Fattorie Didattiche del sito www.Agriligurianet.it)
4. Presentate all'ASL competente, attraverso lo Sportello Unico Attività Produttive (SUAP) del vostro Comune, la Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) sanitaria se intendete proporre l'assaggio per vendita o guidato (REG.CE 852/2004 DGR n.476/2017). Sono escluse da questo obbligo le Aziende Agrituristiche abilitate alle degustazioni e/ alla ristorazione.
5. Iscrivetevi nell'elenco delle aziende agrituristiche, se volete aggiungere alla vostra offerta anche le degustazioni e la ristorazione (trovate tutte le informazioni al proposito sulla pagina dedicata agli Agriturismo del sito www.Agriligurianet.it)
6. Offrite in assaggio, degustazione o vendita solo olio confezionato e etichettato. Non sono ammessi oliere e vendita "alla spina".



Informazioni di dettaglio, modulistica e link
utili nella pagina dedicata del sito
www.Agriligurianet.it