Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI

Pamela Polvani

L'olio tra i tufi

Pitigliano valorizza il prodotto tipico del territorio, fondamentale per il turismo

L'occasione è il "1° festival dell'olio delle terre del tufo" che si è tenuto a maggio a Pitigliano.
Abbiamo incontrato Angela Francardi ideatrice e fondatrice dell'evento. Una donna determinata che, accantonata per l'occasione la toga da avvocato, si propone nella veste di imprenditrice olearia qual è da alcuni anni.
Sorriso rassicurante, sguardo fiero determinato, ci invita a conoscere l'olio di una terra privilegiata ricca di tesori naturali.
Siamo nel cuore della Maremma a Pitigliano (uno dei borghi più belli d'Italia fondato su uno sperone di tufo, pietra calcarea che ne determina la particolare architettura), circondato da oliveti secolari e da parchi archeologici che celano innumerevoli necropoli etrusche.
Angela racconta com'è nato questo evento il cui sottotitolo "Comunicare l'olio" già rivela l'impostazione innovativa dell'approccio:
"Le parole contengono chiavi di senso e di significato e la parola comunicare deriva da un'espressione latina "cum unum actio" che significa fare azione unica, insieme, provocando un cambiamento. Senza unicità di azione comune, al massimo ci si informa, ma non si comunica. Questo Festival nasce con l'intento di dare uno spazio tutto suo all'olio e di comunicarlo con un linguaggio diverso. Nonostante gli sforzi, certamente riusciti, di ottenere sempre più un prodotto di qualità, il mondo dell'olio parla ancora un linguaggio obsoleto, ancorato alla tradizione, che non apporta al mondo dell'olio e del suo Business un contributo espressivo che coniughi la qualità della materia prima, con le componenti sensoriali ed emozionali che il prodotto olio richiama".
In merito alle attuali modalità di produzione, Angela Francardi aggiunge *"Se da una parte l'ausilio delle tecnologie così come anche la valorizzazione della biodiversità e la introduzione dei metodi biologici e biodinamici (rispettosi dell'agricoltura e dell'ambiente) hanno portato alla capacità di realizzare grandi oli, dall'altra il prezzo di questi nuovi prodotti oleari è tendenzialmente al ribasso."*
La necessità di saper raccontare l'olio e la storia che lo accompagna, con i suoi significati di sacralità, di umanità e di alimentazione, oggi portano a sviluppare esperienze sensoriali ed emozionali legate ai colori, ai sensi gustativi, olfattivi e visivi, oltre che musicali e artistici.
Da qui è nata la scelta dell'immagine della locandina del festival (un albero
di olivo informale dipinto a mano) per trasmettere il senso di questa novità di azione.
La necessità è di spingere con questo evento a creare un "Sistema Territorio" ove il prodotto oleario insieme alle bellezze naturali, storiche ed artistiche porti il turista e il visitatore a vivere la ricchezza e complessità di ciò che si offre, senza *"dover porre come prima osservazione quella sul prezzo dell'olio. In questa prospettiva, non è importante quanto olio si produce, ma come si può vendere al prezzo più adeguato, soprattutto se associato ad una gamma di servizi e prodotti, che crei un link indissolubile tra Agricoltura e Turismo".*
In quest'ottica, Angela Francardi ha pensato di costruire un programma completo a partire dalla proposta di una "cena sensoriale" da degustare presso le strutture ricettive che aderiscono all'iniziativa "Olio alla Carta" " *con la finalità di proporre un mangiare, affiancando i gusti e i colori di questa Terra, entro una dimensione estetica del cibo. Ogni piatto potrebbe accompagnarsi ad un tipo di olio diverso, così come si fa per il vino oltre che per l'acqua."*
L'evento presenta una sezione di Mostra Mercato ove i vari espositori presentano la propria produzione

olearia e specialità gastronomiche. In particolare il gelato all’olio di oliva, a cui viene dedicato un momento particolare: il “degustand’olio”.
Due tavoli tecnici compongono il programma di approfondimenti con relazioni e dibattiti. Una prima giornata si è incentrata sul tema de “La filiera dell’olio tra agricoltura e turismo come opportunità di business per il territorio” in cui la parola viene data alle istituzioni, agli agronomi, ai produttori.
La seconda giornata ha sviluppato il tema “Verso la costruzione di una rete”, nel corso della quale si sono confrontati esperti di turismo, sviluppo territoriale, marketing e attori del territorio.
In ultimo vanno ricordate le iniziative di intrattenimento e animazione: un’escursione guidata per il borgo di Pitigliano, le sue strade, il ghetto, per terminare lungo il percorso della via delle cave e delle necropoli.
Infine un momento di musica olistica suonata con strumenti a percussione e “danzata” liberamente dai partecipanti, per il ripristino dell’equilibrio psicofisico. Un’opportunità per risvegliare tutti i sensi e rendere ancora più viva la partecipazione sensoriale alla manifestazione.