



Bologna 20 ottobre 2025

## COMUNICATO STAMPA

### II° CONVEGNO COER

Consorzio Oleoturismo Emilia-Romagna

***L'Olio Extra Vergine di Oliva delle Terre dell'Emilia-Romagna, tra Formazione, Qualità, Identità, Territorio e Turismo Oleario***

Sabato 15 novembre 2025 ore 10:00

Comune di Guiglia (MO) - Sale degli Scolopi e degli Specchi

Il settore olivicolo italiano è, da tempo, gravato da difficoltà strutturali e commerciali, nonostante la qualità delle sue produzioni e il ruolo assunto nel mercato internazionale, che colloca l'Italia come secondo paese produttore ed esportatore, e come primo importatore e primo consumatore di olio di oliva.

L'olivicultura che rende unici alcuni territori italiani, rappresenta un settore primario in un contesto di sostenibilità economica, ambientale e sociale, un ruolo che non solo va consolidato ma, se possibile, accresciuto. L'Italia subisce la concorrenza commerciale della Spagna principalmente per i prodotti di largo consumo, mentre riesce ad affermarsi nel commercio dell'olio extra vergine di qualità, è pertanto evidente che il settore necessita di nuovi stimoli ed impulsi che, salvaguardando il ruolo, spostino ulteriormente il sistema produttivo verso la qualità, per migliorare la competitività.

Per crescere e rafforzarsi il comparto dell'olio extra vergine di oliva di produzione locale, necessita inoltre dello sviluppo e del consolidamento delle possibili forme di aggregazione fra i produttori, e della disponibilità di sufficienti quantitativi di **prodotto di elevata e uniforme qualità**. Solo con questi presupposti, si può sperare di avviare una razionale ed efficace strategia di crescita ed espansione, che possa in aggiunta anche identificare la regione di produzione.

La Legge di Bilancio 2020 ha esteso la disciplina dell'enoturismo anche alle imprese del comparto produttivo dell'olio d'oliva, da qui ha avuto origine l'Oleoturismo (o turismo dell'olio) un'esperienza che ha un'alta valenza per il territorio, perché promuove la valorizzazione economica, culturale e paesaggistica dell'olio e delle aree di produzione, creando un legame diretto tra il prodotto, la sua storia e l'identità locale. Attraverso la visita ai frantoi e agli uliveti, la degustazione e la partecipazione ad attività come la raccolta delle olive, si genera nuovo reddito, si contrastano l'abbandono del territorio e si preserva la biodiversità olivicola, che rappresenta un patrimonio culturale unico.

COER

Consorzio Oleoturismo Emilia-Romagna

Strada Maggiore n. 23, Bologna (BO)

Tel- +39 3203460557

coer.mto.er@gmail.com - www.coer-mto-er.com

P.IVA 03925081204



Grazie all'Oleoturismo sarà finalmente possibile creare un collegamento virtuoso tra le nuove opportunità di commercio per le aziende, la promozione e valorizzazione dell'olio extra vergine e il relativo aumento dell'occupazione, connesso non solo alla produzione ma anche all'offerta turistica, che vede impiegate risorse specializzate nell'accoglienza e nella gestione, è per questa ragione, è importante che, "Conoscere l'olio extra vergine di oliva" sia parte integrante della formazione scolastica, degli istituti alberghieri e turistici.

Benefici per il territorio:

A. **Valore economico:**

- **Aumenta il reddito:** delle aziende agricole e dei frantoi, contribuendo a una migliore retribuzione per la qualità del prodotto.
- **Crea opportunità:** di sviluppo e rigenerazione urbana, integrando le economie locali.
- **Stimola la crescita:** di attività collegate, come l'ospitalità e la ristorazione.
- **Destagionalizzazione** dei flussi turistici

B. **Valore culturale e identitario:**

- **Diffonde la cultura:** e la storia millenaria legate all'olio e alla dieta mediterranea.
- **Crea un ponte:** tra l'olio e il suo territorio d'origine, valorizzando le singole identità locali e la loro biodiversità.
- **Connette i visitatori:** con le tradizioni locali, la gente e il "saper fare" del luogo.

C. **Valore paesaggistico e ambientale:**

- **Promuove la salvaguardia:** del paesaggio rurale e degli uliveti, contrastando l'abbandono e il degrado.
- **Valorizza la biodiversità,** data l'esistenza di centinaia di cultivar uniche in Italia.
- **Incoraggia uno stile di vita:** più sostenibile e legato alla natura, con attività all'aperto.

La formazione è un elemento fondamentale per l'Oleoturismo; permette di sviluppare professionalità in grado di valorizzare il prodotto, creare esperienze di alta qualità per i turisti e garantire la crescita del settore. La formazione non è solo relativa agli aspetti tecnici (come l'assaggio e la conoscenza sensoriale dell'olio), ma si estende anche alla cultura del territorio, alla gestione dell'accoglienza e dell'innovazione, al fine di attrarre e soddisfare un mercato turistico sempre più esigente.

**COER**

**Consorzio Oleoturismo Emilia-Romagna**

Strada Maggiore n. 23, Bologna (BO)

Tel- +39 3203460557

coer.mto.er@gmail.com - www.coer-mto-er.com

P.IVA 03925081204



Elementi fondanti e differenzianti la **FORMAZIONE** e la **CONOSCENZA** dell'Olio Extra Vergine di Oliva, sono tra i principali obiettivi del consorzio COER

Avvalendosi della collaborazione di tecnici esperti del mondo dell'olio, docenti universitari, assaggiatori professionisti, COER offre ai propri soci la possibilità di:

- Formazione sull'Oleoturismo
- Formazione didattica e scientifica sull'Olio Extra Vergine di Oliva
- Corsi di Formazione per Tecnico Frantoiano, seminari, workshop
- Corsi dedicati alla conoscenza dell'Olio Extra Vergine di Oliva e delle sue caratteristiche e peculiarità
- Progetti formativi specifici dedicati presso le strutture ricettive e della ristorazione, per promuovere la corretta cultura alimentare che valorizzi l'Olio Extra Vergine di Oliva
- Formazione per tecniche agronomiche per la coltura e la potatura dell'ulivo, assistenza per trattamenti antiparassitari biologici

Il convegno vedrà la partecipazione di diverse personalità del mondo Istituzionale, Accademico, della realtà scolastica e imprenditoriale.

Interverranno:

- Iacopo Lagazzi – Sindaco Comune Guiglia
- Nicola Benatti - Responsabile Area Vegetale Regione Emilia-Romagna - Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca
- Marco Mastacchi Consigliere Regione Emilia-Romagna - RETE CIVICA "Progetto Emilia - Romagna"
- Sara Londrillo - Vice Sindaca Comune di Bertinoro (FO)
- Silvia Federici - Assessora al Comune di Bertinoro (FO)
- Maura Zini – DS IIS Lazzaro Spallanzani – Castelfranco Emilia (MO)
- Antonella Marchini – Vicepresidente Consorzio di tutela Brisighella DOP
- Stefano Caruso Consorzio Fitosanitario
- Roberto Zalambani - Presidente Unarga Fnsi ODG
- Marco Rivolta - Potatore
- Silvio Gozzoli – Tenuta Bellavista – Marano (MO)
- Andrea Rubino Chef
- Roberta Fantoni – Presidente COER
- Antonietta Mazzeo - Direttore Generale COER

**COER**

**Consorzio Oleoturismo Emilia-Romagna**

Strada Maggiore n. 23, Bologna (BO)

Tel- +39 3203460557

coer.mto.er@gmail.com - www.coer-mto-er.com

P.IVA 03925081204



**L'evento è patrocinato da:**

- Regione Emilia-Romagna
- Comune di Guiglia
- Comune di Marano sul Panaro
- Comune di Vignola
- Comune di Spilamberto
- Comune di Bertino
- Terre di Castelli
- Union Européenne des Gourmets
- Lyons International - Vignola e Castelli Medioevali

**Sponsor e Partner:**

- Acetaia Sereni
- TerraQuilia
- Spoolivi
- Campagnola
- Pellenc
- Forno Stefanini
- Miani
- Campagnola
- L'angolo della mozzarella di Vignola

**Antonietta Mazzeo**  
Direttore Generale  
COER Consorzio Oleoturismo Emilia-Romagna