

Lentamente viaggiare; l'oleturismo secondo Slow Food

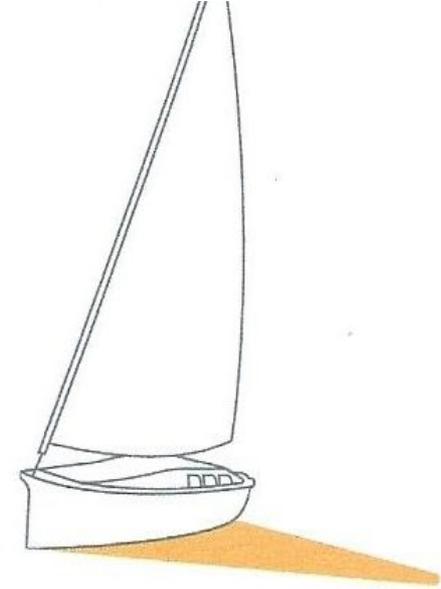


Roberto Perticaroli - Slow Food Latina - Team Leader Slow Food Travel


Slow Food®
Travel

L'Olio delle Colline - Sonnino 25 febbraio 2023

L'invito al viaggio di Slow Food



Slow Food sostiene un cibo buono, pulito, giusto e per tutti. Per questo, vogliamo difendere gli ambienti che producono le pietanze al centro delle nostre tavole e spiegare come ogni territorio generi frutti della terra unici e particolari.

Il viaggio è uno strumento utile a questi obiettivi. Tramite l'esperienza sensoriale del cibo e della natura, e l'incontro con le comunità locali, Slow Food vuole educare concretamente alla biodiversità, alle sfide affrontate dai paesaggi e dai paesi, alle pratiche sostenibili in agricoltura. Da esperienze concrete locali, Slow Food intende stimolare nei viaggiatori la comprensione di temi universali.

L'impatto del turismo sui nostri territori

Secondo l'UE, il turismo è il terzo settore economico europeo, contribuendo al 10% del pil. In altre parole, investiamo una parte importante del nostro tempo, dei nostri soldi e delle nostre aspettative sul turismo.

D'altronde, il turismo genera il 4,9% delle emissioni mondiali di gas a effetto serra. Di queste, il grosso (75%) dipende dai trasporti. In alcuni luoghi, è una delle cause principali di danno agli ecosistemi.

Inoltre, il turismo può causare la proliferazione di esercizi commerciali e posti letto per i turisti. In questi casi, il risultato negativo è stravolgere i luoghi di aggregazione per i residenti e il costo delle abitazioni.

Ma il turismo può essere altro: un'immersione rispettosa nella natura e nei suoi frutti, assieme ad altri, capace di trasformare le nostre vite.

Noi di Slow Food lo chiamiamo "viaggio lento".

Ma cosa vuol dire lentamente viaggiare?

È tornare ad ammirare le stelle

Sogniamo viaggi lenti, di scoperta e rigenerazione, tra natura e tavola conviviale. Sono viaggi nel mondo, ma dentro le cose belle e importanti per noi: che ci entusiasmano, ci cambiano, ci riconnettono a chi siamo.

Questi viaggi sono un'educazione sentimentale.

Iniziano da «una voglia di libertà che pervade gran parte delle cellule del corpo», per Luigi Nacci. Corrispondono a un desiderio di stare all'aria aperta e di non avere orari e scadenze da rispettare.

Ci fanno camminare in «ciò che assolutamente dura», sotto i secoli di una quercia o sopra i millenni di una valle delle Alpi o di un golfo del Mediterraneo. Ci richiamano ad ammirare le stelle, a provare a riconoscerle e, poi, a cercare un profumo e lo sguardo di un'altra persona.

È educarci al piacere della tavola insieme

La fine ideale di un viaggio lento è una tavola con vecchi e nuovi amici. Insieme a tavola, la fantasia si infiamma, la memoria si alimenta, il cibo ispira: nelle osterie giuste, noi e gli altri stiamo insieme stretti, intenti a «coltivarci e salvarsi il piacere», nelle parole di Folco Portinari.

L'ostessa o il compagno di desco ci richiamano a ciò che sta intorno a noi: le campagne che hanno prodotto quel cibo, quel vino, quell'erba aromatica, cioè i beni di cui si prende cura la comunità che ci accoglie.

La conoscenza del territorio che avviene in un viaggio lento, nella natura, nel racconto di chi lo vive, nei cibi e bevande che ne sono frutto, ci aiuta a sviluppare una consapevolezza sensoriale, sociale ed ecologica.



È la ricerca del paesaggio che avevamo dimenticato

Il paesaggio, per Carlo Petrini, è un «piacere per gli occhi derivato da quegli scorci incredibili che il nostro Paese sa regalare». Ma il paesaggio non è solo bellezza pura.

È bellezza esteriore ma soprattutto interiore perché, mentre apprezziamo un panorama, riconosciamo ciò che è importante per noi ovvero per cosa abbia senso vivere, o viaggiare. Scoprire un territorio a noi sconosciuto è scoprire un'armonia più profonda che ci parla di chi lo vive, chi lo plasma, chi ne gode: è stare bene.

Alcune volte le campagne, le coste e le montagne rappresentano un baluardo di custodia della biodiversità agroalimentare e del complesso della flora e della fauna, in cui specie viventi autoctone resistono al rischio di estinzione. Sono questi i luoghi particolarmente interessanti da esplorare.











Il viaggiare alla scoperta della cultura olivicola di un territorio attraverso la visita a frantoi, luoghi di produzione e musei tematici, la partecipazione ad eventi e festival, ... in alcuni specifici territori ha una grande potenzialità di sviluppo.

Un recente rapporto *“La valorizzazione turistica dell’olio”* ha evidenziato che il 37% dei turisti italiani ha visitato un’azienda olearia e/o un frantoio nel corso dei suoi più recenti viaggi e il 69% desidererebbe prendervi parte, a dimostrazione dell’esistenza di una domanda ancora inespressa e, quindi, di un mercato ancora da soddisfare.

Con l’approvazione della Legge di Bilancio 2020, il turismo dell’olio – o oleoturismo – entra nel quadro legislativo italiano e viene così equiparato all’enoturismo. Le disposizioni previste dalla legge 27 dicembre 2017 n. 205 vengono quindi estese anche a questa pratica turistica.

Si tratta di un riconoscimento importante per il settore olivicolo italiano, che già oggi rappresenta un’eccellenza produttiva del Belpaese, facendosi espressione di valori culturali di tanti, diversi e specifici territori. Settore che è stato capace di produrre oltre 12.500 tonnellate di olio certificato DOP IGP per un valore alla produzione al 2018 di 86 milioni di euro e 62 per l’export (dati ISMEA-Qualivita). Dati importanti, espressione di una produzione di qualità rinomata anche a livello internazionale.

Il nostro Paese possiede la più alta biodiversità mondiale, con 540 cultivar, e il maggior numero di certificazioni con 49 tra Dop e Igp dell'olio, a testimonianza della ricchezza dei territori e dell'intera filiera produttiva.

Come è avvenuto già nel vino, con le cantine, nel mondo dell'olio sono in corso investimenti ingenti da parte di realtà che hanno compreso le potenzialità di crescita in chiave turistica.

Il limite è rappresentato dalla dimensione media delle aziende olivicole, peraltro sotto pressione per l'aumento dei costi di produzione unito all'incertezza quasi costante del raccolto”

Qualcosa però sta cambiando: le strutture impegnate nell'olivicoltura si stanno gradualmente aprendo alle esperienze turistiche.

Organizzano corsi di degustazione focalizzati sul prodotto da singoli cultivar, creano le spa dove l'olio extravergine di oliva diventa la base dei trattamenti.

Le richieste del turista enogastronomico

Il Rapporto 2022(*) presenta anche alcuni dati specifici sul turismo dell'olio e per la domanda del turista enogastronomico.

Tra gli italiani è sempre più forte il desiderio di scoprire luoghi dal fascino antico come i frantoi e gli uliveti storici: questi sono apprezzati rispettivamente dal 70% e dal 67%, dei turisti, in misura maggiore rispetto al 2019 (+5% e +7%).

Inoltre, il binomio olio e turismo si arricchisce di nuove sfaccettature.

Una di queste è legata all'esperienza: il produrre il proprio olio – proposta, questa, desiderata dal 54% dei viaggiatori del Belpaese – può essere un'opportunità per arricchire l'offerta, oltre che una leva per attrarre i visitatori.

La seconda tendenza è rappresentata dal benessere. Il viaggio alla scoperta dell'olio e dei suoi territori diventa occasione per rigenerarsi, ritrovare un nuovo equilibrio, attraverso soggiorni in Spa tematiche oppure attività artistiche negli uliveti.

(*) a cura di Roberta Garibaldi

Il trend del bio

Un contributo all'aumento delle superfici olivate in Italia arriva dal trend biologico, che rappresenta anche un elemento per arricchire e diversificare il potenziale turistico dell'olio, soprattutto quando collegato a realtà tradizionali inserite in paesaggi rurali con coltivazioni, frantoi e case coloniche.

Inoltre, a livello di sistema, sono stati proposti eventi nazionali come 'Camminata tra gli ulivi' e 'Olio in cattedra', così come manifestazioni come 'Ulivo Day' e 'Frantoi Aperti', che si pongono come attrattori di domanda. Sono stati inoltre realizzati alcuni portali a tema che consentono alle aziende di promuovere la propria offerta.

Una spinta ulteriore allo sviluppo dell'oleoturismo verrà certamente data dall'approvazione dei decreti attuativi delle

“Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività oleoturistica”.

Per «oleoturismo» si intende

"l'insieme delle attività di conoscenza dell'olio d'oliva espletate nel luogo di produzione, le visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell'ulivo, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni aziendali dell'olio d'oliva, anche in abbinamento ad alimenti, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito dei luoghi di coltivazione e produzione".

È stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 37 del 14 febbraio 2022 il decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 26 gennaio 2022 che indica le “**Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività oleoturistica**”.

Coerentemente con la definizione di «oleoturismo», sono considerate attività oleoturistiche le seguenti attività svolte nei luoghi di produzione e/o trasformazione:

- a) le attività formative ed informative rivolte alle produzioni olivicole del territorio e alla conoscenza dell'olio, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche (DOP, IGP), nel cui areale si svolge l'attività, quali, a titolo esemplificativo, le visite guidate agli oliveti di pertinenza dell'azienda, ai frantoi, le visite nei luoghi di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell'ulivo e alla produzione dell'olio, della storia e della pratica dell'attività olivicola e della conoscenza e cultura dell'olio in genere;
- b) le iniziative di carattere formativo e informativo, culturale e ricreativa svolta nell'ambito dei frantoi e degli oliveti, ivi compresa la raccolta dimostrativa delle olive;
- c) le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, escludendo la somministrazione di preparazioni gastronomiche, non potendo prefigurarsi l'erogazione di un servizio di ristorazione.

Requisiti e standard minimi di qualità per lo svolgimento dell'attività oleoturistica

Fermi i requisiti generali, anche di carattere igienico-sanitario e di sicurezza, previsti dalla normativa vigente, si prevedono i seguenti requisiti e standard di servizio per gli operatori che svolgono attività oleoturistiche:

- a) apertura settimanale o stagionale per un minimo di tre giorni, all'interno dei quali possono essere ricompresi i giorni prefestivi e festivi;
- b) strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente informatici;
- c) cartello da affiggere all'ingresso dell'azienda che riporti i dati relativi all'accoglienza oleoturistica, ed almeno gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue parlate;
- d) sito o pagina web aziendale;
- e) indicazione dei parcheggi in azienda o nelle vicinanze;
- f) materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti stampato in almeno due lingue compreso l'italiano;

g) esposizione e distribuzione del materiale informativo sulla zona di produzione, sulle produzioni tipiche e locali con particolare riferimento alle produzioni con denominazione di origine sia, in ambito oleicolo che agroalimentare, sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui è svolta l'attività oleoturistica;

h) ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività in concreto svolta dall'operatore oleoturistico;

i) personale addetto competente e dotato di un'adeguata formazione, con particolare riguardo alle caratteristiche del territorio, che sia ricompreso tra il titolare dell'azienda o i familiari coadiuvanti, i dipendenti dell'azienda ed i collaboratori esterni;

l) l'attività di degustazione dell'olio all'interno dei frantoi o dei locali dedicati, deve essere effettuata con contenitori e strumenti idonei a non alterare le proprietà organolettiche del prodotto;

m) svolgimento delle attività di degustazione e commercializzazione da parte di personale dotato di adeguate competenze e formazione, ivi compresi il titolare dell'azienda, i familiari coadiuvanti, i dipendenti ed i collaboratori esterni.

L'abbinamento ai prodotti olivicoli aziendali finalizzato alla degustazione deve avvenire con alimenti da intendersi quali prodotti agro-alimentari preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo, escludendo la somministrazione di preparazioni gastronomiche, nel rispetto delle discipline e delle condizioni e dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente, e prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della regione in cui è svolta l'attività oleoturistica: DOP, IGP, STG, prodotti di montagna, prodotti che rientrano nei sistemi di certificazione regionali riconosciuti dalla UE, prodotti agroalimentari tradizionali presenti nell'elenco nazionale pubblicato ed aggiornato annualmente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, della regione in cui è svolta l'attività oleoturistica.

Promozione dell'attività oleoturistica

Le regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano

possono promuovere autonomamente, o in collaborazione con le organizzazioni più rappresentative dei settori olivicolo e agroalimentare, con gli enti preposti o abilitati, nonché con le Strade dell'olio e del vino, nei territori dove sono presenti, la formazione teorico-pratica per le aziende e per gli addetti, anche al fine di garantire il rispetto dei requisiti e degli standard minimi previsti e di assicurare il miglioramento della qualità dei servizi offerti.

Logo

Il decreto prevede che il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro del turismo, possono istituire, con successivo decreto, un logo per l'identificazione dei soggetti esercenti l'attività oleoturistica.

Vantaggi fiscali dall'equiparazione all'enoturismo....

L'importanza della nuova disciplina legislativa sta nel fatto che prevede vantaggi fiscali: l'estensione della determinazione forfettaria del reddito imponibile ai fini Irpef, con un coefficiente di redditività del 25%, e, a talune condizioni, di un regime forfettario dell'Iva.

Camminare gli olivi, per un'offerta turistica esperienziale

L'offerta turistica è varia:

dalla partecipazione alla raccolta delle olive, alle visite guidate in frantoio per conoscere le fasi del ciclo produttivo dell'olio, passando per le degustazioni, i corsi di assaggio e di cucina, i laboratori per famiglie e bambini, le cene a tema, le camminate e i pic-nic, i massaggi all'olio, i tour in bike o a cavallo, l'adozione di ulivi, i corsi di yo-ga, le rappresentazioni teatrali e i concerti nelle olivete....ecc.

40

**DRITTE PER
VIAGGIATORI
LENTI**

01

Scegliamo la **destinazione** in base alle sue particolarità

Siamo abituati a rischiare poco nelle nostre scelte e vale anche per i viaggi di vacanza. Perché non proviamo a investire il nostro tempo libero su scenari poco battuti, fuori dal turismo di massa? Scopriremo nuovi scorci su sapori locali, culture e paesaggi. Arricchiremo noi stessi e contribuiremo a sviluppare le economie più deboli.

Per esempio:

- ✦ scegliamo di esplorare il territorio di un Presidio Slow Food, ovvero di un cibo poco noto da salvaguardare. Solo in Italia sono centinaia: razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali...
- ✦ scegliamo un luogo a cui arrivare in base all'energia che cerchiamo: che sia di una vetta inesplorata, di un'osteria slow, di un ostello gestito da ragazzi, di una chiesetta dimenticata, di un amico che non vedi da dieci anni, di una riserva naturale sul mare, di una sala dove si fa yoga o meditazione...

02

Scegliamo una vacanza lenta

Stacciamo dalla quotidianità frenetica per essere presenti a noi stessi, ma sul serio: godendoci ogni attimo, concentrandoti su ogni raggio di sole e ogni goccia di pioggia, assaporando pienamente ciò che mangiamo, empatizzando con le persone che abbiamo davanti. Ci sono modi più lenti degli altri, per viaggiare.

Per esempio:

- ✦ scegliamo la campagna, al posto di luoghi affollati al mare o in montagna
- ✦ come ragione della vacanza, scegliamo un corso di qualcosa che ci piaccia, come un corso di cucina buona, sana e giusta, o di qualche altra pratica che ci faccia tornare a casa più ricchi, ma sul serio
- ✦ scegliamo un viaggio a piedi di più giorni. Il cammino più famoso in Italia è la Via Francigena, ma le alternative sono tante
- ✦ pensiamoci: un viaggio lento potrebbe essere anche a cavallo, in kayak, in barca a vela, in campeggio...

03

Scegliamo al meglio le strutture dove dormire

In viaggio, succede qualcosa di grandioso: qualcuno ci aprirà le porte della casa di cui si è preso cura, per ospiti come noi. La scelta del luogo dove dormire è una scelta su che tipo di persona e impresa meritino la nostra fiducia e, dopo tutto, si meritino il nostro sostegno.

Per esempio:

- ✦ scegliamo un agriturismo, un b&b o un piccolo albergo (non più di 10 stanze) gestiti da una famiglia attiva nella comunità locale
- ✦ cerchiamo strutture che utilizzino energia solare o eolica e siano attente a riciclare al meglio i rifiuti
- ✦ selezioniamo chi serve ricette tradizionali e cibi prodotti localmente, dalla colazione alla cena
- ✦ sforziamoci di essere grati delle modalità di chi ci accoglie perché, dopo tutto, dietro a quel posto letto ci sono sacrifici che non conosciamo

04

Raggiungiamo in maniera 'verde' la destinazione

Ciò che conta non è la meta, dicono, ma il viaggio. Questo approccio vale ancora di più se ci interessa lasciare dietro di noi tracce positive o neutre, che gravino limitatamente sull'ambiente. In effetti, gli spostamenti con le automobili e gli aeroplani sono tra le cause più importanti del riscaldamento globale. Riflettiamo su tutto questo, quindi, quando ci mettiamo in viaggio.

Per esempio:

- ✦ usiamo il più possibile il treno per raggiungere la nostra destinazione principale
- ✦ e se proprio dovessimo usare le automobili, potremmo usare un servizio di car sharing, per condividere con altre persone i costi e le emissioni di anidride carbonica
- ✦ oppure usiamo l'auto fino a un pezzo del tragitto e poi affidiamoci a mezzi di trasporto più sostenibili

05

Cerchiamo gli esperti del luogo

In particolare nelle campagne e nelle montagne fuori mano, possiamo riconoscere ancora dei modi di essere specifici, eredi di una civiltà locale, di percorsi di vita unici: pensiamo agli accenti, al modo di ridere e gesticolare, alle paure o agli orgogli che derivano da un territorio e il suo cibo e a molto altro ancora. In viaggio, possiamo arricchirci incontrando la comunità locale e chi è capace di spiegarcela.

Per esempio:

- ✦ andiamo alla ricerca degli esperti del territorio, che sappiano parlarci non solo della natura o dei libri di Storia, ma di cibo, paesaggio e delle storie minime di chi ci vive ogni giorno
- ✦ cerchiamo chi ha coltivato una passione basata su un luogo e ne ha fatto un lavoro, come cuochi e ostesse o guide di cammini e passeggiate

06

Scopriamo la storia della **persona** che abbiamo di fronte

Nella vita di ogni giorno, tendiamo a essere schiacciati da informazioni da assorbire e smistare, da cose da fare e, al contempo, da emozioni e legami da sopprimere.

Un viaggio può essere non solo la ricerca di un buon cibo ma anche del tempo per noi e le persone davanti a noi, per il dialogo, la riflessione, delle amicizie inattese e insospettabili.

Per esempio:

- ✦ stacciamo il cellulare per buona parte del viaggio e concentriamoci su chi abbiamo di fronte
- ✦ proviamo a far aprire chi ci sta davanti: essendo curiosi, attaccando umilmente bottone, provando a imparare qualche parola del dialetto o della lingua locale, dimostrando la nostra empatia verso chi abbiamo davanti...
- ✦ scegliamo di andare in viaggio fuori dall'alta stagione, quando chi ci ospita è meno stressato e ha più tempo per dimostrarci la sua umanità

07

In vacanza, senza fretta, senza masse

Non tutti siamo tipi da cammini di più giorni e centinaia di chilometri ma, anche in questo caso, nei nostri viaggi possiamo provare a usare l'auto il meno possibile, dove e quando c'è meno gente. Nel luogo che abbiamo scelto, prendiamocela comoda, non sovraccarichiamoci di mille cose da fare e scegliamo una mobilità lenta, cioè a prova di nervi e di ecosistema.

Per esempio:

- ✦ preferiamo le passeggiate coi nostri piedi a qualsiasi tipo di altro spostamento
- ✦ noleggiamo una bici o (se fossimo poco sportivi!) una bici elettrica per esplorare il territorio in cui ci ritroviamo
- ✦ scegliamo mezzi pubblici come i bus o, comunque, mezzi a basso impatto ambientale
- ✦ se possiamo, andiamo in vacanza in primavera, quando gli ingorghi di auto sono al minimo e le fioriture sono al massimo, e le economie dei territori deboli hanno più bisogno di noi

08

Lasciamo il territorio pulito come l'abbiamo trovato

Quasi ogni essere umano su questo pianeta ha un posto che chiama "casa": può essere una villa, un campo, una strada, una capanna o un appartamento. Poi, chiamiamo "casa" anche città, territori e regioni. "Casa" nostra e di molte specie animali e della flora è, inoltre, il nostro pianeta. Non tutti danno il buon esempio a tenere lindo il luogo dove si trovano ma possiamo essere noi a fare il nostro dovere, perché queste case siano accoglienti.

Per esempio:

- ✦ passiamo per un luogo senza intaccare la bellezza che abbiamo trovato: lasciamo nei campi fiori che abbiamo annusato, non tocchiamo le pietre di quel muretto a secco e rimettiamo al suo posto il recinto messo dal pastore
- ✦ riportiamo la nostra spazzatura a casa
- ✦ se possibile e necessario, ripuliamo il luogo dalla spazzatura di altri meno attenti di noi

09

Scegliamo prodotti e ricette sostenibili e locali

Quando andiamo alla ricerca dei prodotti agricoli sostenibili e locali, e delle ricette del territorio che ci ospita, godiamo della varietà del mondo, accresciamo concretamente la nostra cultura materiale e aiutiamo un'economia sana.

Per esempio:

- ✦ andiamo alla ricerca dei mercati locali dei contadini, come "I Mercati della Terra", dove i prodotti sono locali, freschi e stagionali, rispettano l'ambiente e sono proposti a prezzi equi, per chi compra e per chi vende
- ✦ per scegliere dove andare a pranzo o a cena, scegliamo esercizi come quelli della guida "Osterie d'Italia" o dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi
- ✦ se dobbiamo portare a casa regali e ricordi, scegliamo da chi lavora con rispetto la terra, come i produttori dei Presìdi Slow Food, i vignaioli della guida "Slow Wine" e gli olivicoltori della "Guida agli extravergini" di Slow Food

10

Raccontiamo quel **posto** sconosciuto

Al ritorno a casa possiamo stimolare, in chi ci sta intorno, l'immaginazione verso i luoghi e le emozioni che abbiamo vissuto. Possiamo far sì che diventino una strada da seguire per gli altri. Ricordiamoci, anche, che le piccole aziende dell'ospitalità, della ristorazione e dell'agricoltura hanno mezzi limitati per promuoversi nel mondo e, per la pubblicità, contano soprattutto sul passaparola.

Per esempio:

- ✦ raccontiamo ai nostri amici, conoscenti e colleghi cosa abbiamo visto, chi abbiamo conosciuto e le particolarità che abbiamo mangiato o bevuto
- ✦ condividiamo le più belle foto ed emozioni del nostro viaggio
- ✦ scriviamo online una recensione a cinque stelle per chi si merita di essere sostenuto
- ✦ suggeriamo ai nostri amici i luoghi belli dove dormire e dove mangiare

Cosa è Slow Food Travel



Lo strumento di Slow Food per mettere in viaggio tutte le persone vicine ai suoi valori si chiama Slow Food Travel. L'obiettivo è educare piacevolmente e sostenibilmente ospiti e residenti ai paesaggi e agli scorci d'Italia meno conosciuti e alla loro enogastronomia. È aiutare lo sviluppo di piccoli operatori indipendenti, spingendoli alla cooperazione e alla comunità tra di loro e per loro.

Slow Food Travel si impegna per:

- ✦ lo sviluppo di comunità locali formate sui valori di Slow Food e interessate a lavorare insieme per accogliere i viaggiatori e offrirgli i migliori servizi e prodotti possibili
- ✦ al centro di queste comunità, mettere esperienze pratiche enogastronomiche, naturalistiche e culturali dedicate ai viaggiatori e basate sui valori di Slow Food
- ✦ promuovere queste comunità e queste esperienze
- ✦ promuovere la filosofia e le campagne di Slow Food.

Perché Slow Food Travel?

Il turismo gastronomico è un fenomeno in crescita in tutto il mondo. Negli ultimi anni si è andato affermando come uno degli aspetti di maggiore richiamo per una località turistica.

Post COVID –verso un turismo slow, rurale, destinazioni meno battute;

Sempre più viaggiatori sono oggi alla ricerca di esperienze di viaggio autentiche e sostenibili.

In quest'ottica Slow Food può fornire una preziosa chiave di lettura a chi desidera capire meglio il retaggio storico, la cultura e la gastronomia della destinazione prescelta.



L'obiettivo è avvicinare i viaggiatori alla conservazione della biodiversità alimentare e alla conoscenza di culture, identità e gastronomie locali.

Laddove esistono, molte delle tappe toccheranno Presìdi Slow Food, consentiranno di conoscere prodotti dell'Arca del Gusto, o proporranno soggiorni presso comunità del cibo di Terra Madre.

L'accoglienza sarà offerta direttamente dai produttori, osti e cuochi che si sono impegnati a valorizzare il proprio territorio offrendo prodotti "buoni, puliti e giusti", e a fornire tutte le indicazioni necessarie per coinvolgere i viaggiatori in un soggiorno che lega il piacere per il cibo alla cultura e alla convivialità.

Slow Food Travel offre **ai territori** la possibilità di sviluppare le proprie potenzialità come **destinazione** gastronomica di qualità, nel rispetto di rigorose **linee guida** e della filosofia Slow Food, **attraverso la costruzione di alleanze e di esperienze** che valorizzano al meglio il patrimonio gastronomico locale.

I progetti Slow Food Travel non sono itinerari Slow Food

Sono progetti di *destination development* che offrono ai territori la possibilità di sviluppare le proprie potenzialità come destinazione gastronomica di qualità.

[Home](#) > [Cosa facciamo](#) > [Slow Food Travel](#)

Cosa facciamo

[Alleanza Slow Food dei cuochi](#)[Mercati della Terra](#)[Comunità del cambiamento](#)

Slow Food Travel

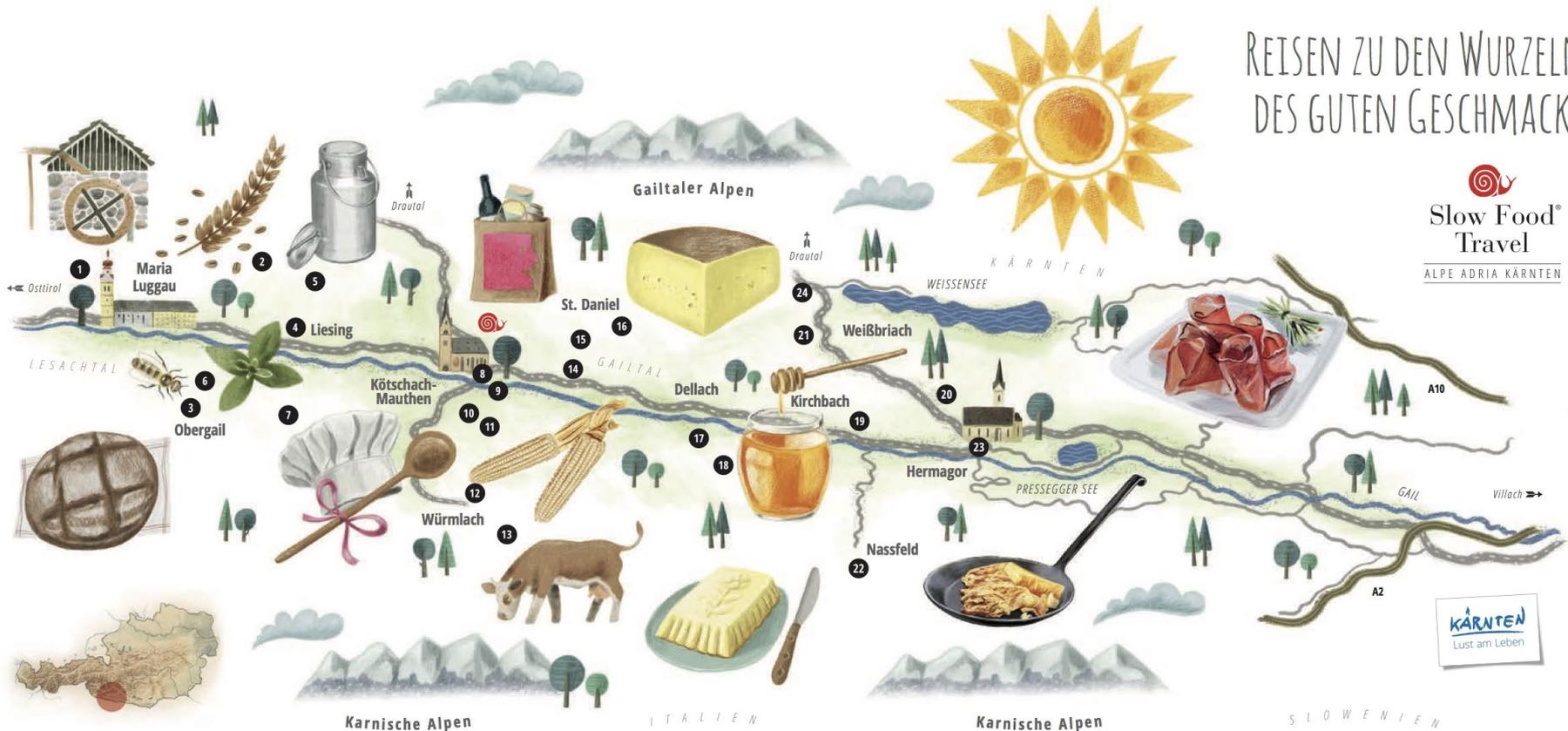
Dietro ogni territorio ci sono storie, tradizioni gastronomiche, sapori e pratiche artigianali, preservati da donne e uomini che hanno costruito nei secoli identità e

Slow Food Travel

Dietro ogni territorio ci sono storie, tradizioni gastronomiche, sapori e pratiche artigianali, preservati da donne e uomini che hanno costruito nei secoli identità e culture. Ogni tradizione gastronomica può diventare un'esperienza turistica unica.

REISEN ZU DEN WURZELN DES GUTEN GESCHMACKS


**Slow Food®
Travel**
ALPE ADRIA KÄRNTEN



DIE ERLEBNISSTATIONEN 2018

- | | | | |
|--|---|--|--|
| <p>1 Das Lesachtaler Korn
Ernte und Mahlen des Getreides in den Wassermühlen von Maria Luggau</p> <p>2 Ein Schatz im Ofen
So wird das Kornbrot im Almwelness-Resort Tuffbad gebacken</p> <p>3 Das Lesachtaler Brot
Brotbacken beim Wanderniki mit Oma Rosa</p> <p>4 Die Lesachtaler Bergkräuter
Ernten und Kochen mit würzigen Kräutern in kleinen Berghotel Liesing</p> <p>5 Von der Bioheumilch zum Käse
Buttern und Käsen mit der Bergbäuerin am Jörgishof</p> <p>6 Der Lesachtaler Bienenhonig
Die traditionelle Honigproduktion der Lesachtaler Imker in Obergail</p> | <p>7 Der Lesachtaler Schlafmohn
Mohnanbau und Verwendung auf traditionelle Art am Peitnerhof</p> <p>8 Zelebrierter Slow Food-Genuss beim Edelgreissler
Geschmacks-Erlebnisse mit Verkostung</p> <p>9 Das Slow Food-Brotherhandwerk
Landmaibaguette und Handsemmel beim Bäcker Matitz selber backen</p> <p>10 Wir kochen eine Schüssel voll Glück
Mit den Slow Food Köchinnen Sissy und Stefanie Sonnenleitner</p> <p>11 Bierbrauen im Gailtal
Den Loncium-Bierbrauemeistern in Mauthen über die Schulter schauen</p> <p>12 Der Gailtaler Weiße Landmais
vom Maisacker zur Polenta am Bauernhof Brandstätter in Würmlach</p> <p>13 Die Gailtaler Almbutter
Buttermachen auf der uralten Bischofsalm mit dem Almsenner Josef</p> | <p>14 Das Nudl-Kudl-Mudl-Erlebnis
Kärntner Nudeln krenkeln mit Slow Food Gasthof Grünwald St. Daniel</p> <p>15 Duftender Gaumenkitzel aus dem Biogarten
Mit frischen Kräutern im Biohotel der.daberer</p> <p>16 Gut gereift ist halb gewonnen
frischen Rohmilch- und Bergkäse am Käsehof Zankl selber herstellen</p> <p>17 Der Bienenhonig aus dem Gailtal
Die Arbeit der Bienen und Imker am Bienenlehrpfad Dellach erkunden</p> <p>18 Lissis Kuhles Bauerneis selber machen
Beim Eismachen mit Lissi am Bauernhof</p> <p>19 Tolle Knollen
Erdäpfel begreifen, Geschmacksvielfalt aus dem Erdäpfelacker beim Zerza-Bauern</p> | <p>20 Richtig Schwein gehabt
Wie der köstliche Weinspeck am Lerchenhof in Hermagor reift</p> <p>21 Grüne Kostalan
einfache Slow Food Fingerfood-Kreationen aus dem Bauergarten in Weißbrich</p> <p>22 Die Kraft aus dem Pflanze
Original Kärntner Frigga mit Zutaten von Slow Food-Produzenten am Nassfeld</p> <p>23 Der Sommer im Glas
Einkochen, Einlegen und Haltbarmachen mit dem „grünen“ Koch Manual in Hermagor</p> <p>24 Kinderleichte Meisterküche
Kochkurse für Kinder im Familienhof Kreuzwirt am Weisensee</p> <p> Convivium Slow Food Alpe Adria</p> |
|--|---|--|--|



Slow Food[®] Travel



Slow Food Travel IL PROGETTO OUR PROJECT

Offriamo alle comunità locali
la possibilità di sviluppare
il proprio potenziale,
e diventare destinazioni



Slow Food[®] Travel Monti Lepini

ITINERARI SLOW FOOD

MONTI LEPINI

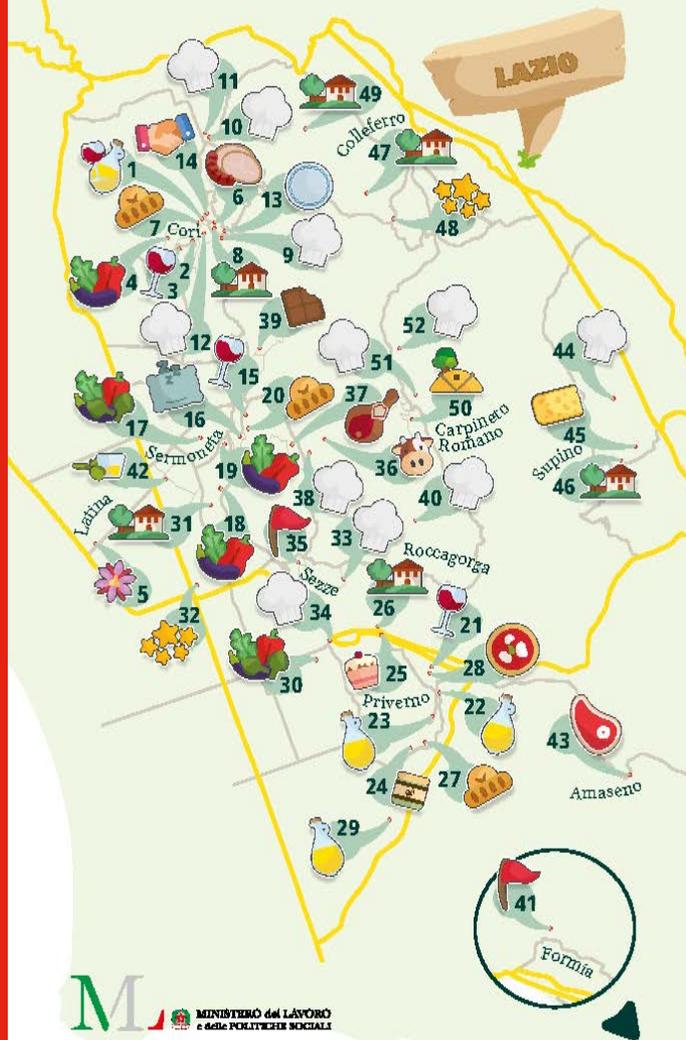
LAZIO



Slow Food Italia

Slow Food Italia

ITINERARI SLOW FOOD
Monti Lepini



M MINISTERO del LAVORO
e delle POLITICHE SOCIALI

Progetto finanziato dal Ministero
del Lavoro e delle Politiche Sociali
Direzione Generale del Terzo settore e
della responsabilità sociale delle imprese

Aviso n.1/2018

Slow Food in Lazio: le comunità protagoniste
del cambiamento ai sensi dell'articolo 72 del
codice del Terzo settore, di cui al decreto
legislativo N. 117/2017

Cori
LATINA

- Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti**
Produzione vino e olio
S.P. Velletri-Anzio, 3
info@marcocarpineti.com
www.marcocarpineti.com
tel 390 69679860
- Azienda Agricola Pietra Pinta**
Produzione vino
Via Provinciale Le Pastine, Km 20
info@pietrapinta.com
www.pietrapinta.com
tel 06 967 7151
- Azienda Agricola Tenute Filippi**
Produzione vino
Via Cori Cisterna, 67
info@tenutefilippi.it
www.tenutefilippi.it
- Molino 7Cento**
Produzione orticola
Contrada Sant'Angelo, 36
info@molino7cento.it
www.molino7cento.it
tel 06 9677642
- Zafferano di Cori**
Produzione zafferano
e suoi trasformati
Via Dei Messapi, 4
info@zafferanodicori.it
www.zafferanodicori.it
tel 335 7268590
- Le Bontà**
Lavorazione e vendita carni, prosciutto
cotto al vino
Piazza Signina, 9
fabrizio.nardi@yahoo.it
Le Bontà
tel 392 6936075
- Alessi**
Prodotti forno, biscottificio
Via della Stazione di Cori, 21
info@biscottificioalessi.it
www.biscottificioalessi.it
tel 06 967 7147
- Cincinnati Wine Resort**
Agriturismo con ristorazione
Via Stoa, 3
wineresort@cincinnati.it
www.cincinnati.it
tel 333 5895118
- De Novo e d'Antico**
Ristorante
Via Santa Margherita, 1
info@denovoedantico.it
www.denovoedantico.it
tel 06 967 8949
- Osteria del Contadino**
Ristorante
Via Anita Garibaldi, 55 - Giulianello di Cori
info@osteriagiulianello.it
www.osteriagiulianello.it
tel 06 966 5414
- Caffè del Cardinale**
Ristorante
Piazza Umberto I - Giulianello di Cori
info@ristorantegiulianello.it
www.ristorantegiulianello.it
tel 06 9665200
- Ristorante Le Barrique**
Tenuta Pietra Pinta
Ristorante
Via Le Pastine, 5
angelamelia@libero.it
Ristorante Le Barrique
Tenuta Pietra Pinta
tel 331 3836394
- Atelier Ceramica Antocchi**
Artigiano della ceramica
Via Piave, 10
martino.antocchi@hotmail.it
Martino Antocchi
tel 366 2355230
- Strada del Vino, dell'Olio e dei Sapori della Provincia di Latina**
Associazione produttori
c/o Az. Marco Carpineti
S.P. Velletri-Anzio, 3
info@stradavinolatina.it
www.wineroute.eu
tel 373 8110267

Sermoneta
LATINA

- Azienda Agricola Valle dell'Usignolo**
Produzione vino e olio
Via Vigna Riccelli, 2
info@lavalledellusignolo.it
www.lavalledellusignolo.it
tel 0773 318629
- Le Camere Pinte**
Bed & Breakfast
Via Giacomo Matteotti, 3
info@lecamerepinte.it
www.lecamerepinte.it
tel 338 5265478
- Azienda Agricola Biologica Favaro**
Produzione carciofi e ortaggi
Via Cona, 10
massimiliano.favaro@alice.it
Azienda Agricola Biologica Favaro
tel 392 6653903
- L'Orto del Sandalo**
Produzione orticola
Via Della Catena
ortodelsandalo@gmail.com
L'Orto del Sandalo
tel 334 5341369



“Il Pan de li angeli; a quella mensa di sapienza...”

...intorno alla storia e alla cultura del cibo dei Monti Lepini



a cura di “Slow Food Travel Monti Lepini – Latina”
in collaborazione con il “Sistema Territoriale Musei e Biblioteche dei Monti Lepini”

dal 6 al 27 febbraio 2022

Un programma di eventi storico-letterari: laboratori del gusto, escursioni e visite guidate tra città, ambienti naturali, aziende enogastronomiche, musei e biblioteche dei Monti Lepini, per tutti; adulti e bambini.

Tra metafore *dantesche* e realtà del territorio, seguendo il cibo

“Il Pan de li angeli; a quella mensa di sapienza...”

evento storico-letterario ed enogastronomico

“CIBARSI D'ARTE” a **BASSIANO**

“Intorno al PANE” a **SEZZE**

“intorno al CONVIVIO” a **NORMA**

“intorno agli ATTI SUPREMI DELLA VITA” a **ROCCAGORGA**

“Intorno all'OLIO” a **PRIVERNO**

“intorno al VINO” a **CORNI**

“da Thomas Becket ai *grandi spiriti* del territorio” a **SEGGNI**

“ In mezzo del Cammin . . . ”;

Escursioni e visite guidate, con degustazioni e “laboratorio del gusto”

e

“Nero Pepe e il pan de li angeli”

Attività ludica per bambini, con animazione teatrale e laboratori del gusto
nei weekend dal 6 al 27 febbraio nel territorio dei Monti Lepini

Tutte le attività sono gratuite, con un numero massimo di partecipanti, con **prenotazione obbligatoria**

Per informazioni e Prenotazioni al numero **351 672 9094** email: slowfoodmontilepinicomunita@gmail.com

<https://www.facebook.com/comunita.slowfood.montilepini.turismosostenibile/>



Ulteriori informazioni su: www.compagniadellepini.it



LE ATTIVITA' IN CORSO



Oggi @lafilebustapontina
con @slowfoodlatina tra
i vicoli di Bassiano 🏠🌿

#SLOWFOODTRAVEL



@SLOWFOODLATINA

📍 VALLE PEPE - FATTORIA ETICA DI MONTAGNA



#SlowFoodTravel Monti Lepini

@LAFILIBUSTAPONTINA



lafilibustapontina 23 h



 **BASSIANO**





lafilibustapontina 19 h



📍 VALLE PEPE - FATTORIA ETICA DI MO...



Vino #CantinaMontecorvino

Pomeriggio tra
montagna e cultura del
cibo da
[@vallepepeofficial](https://www.instagram.com/vallepepeofficial)



[@VALLEPEPEOFFICIAL](https://www.instagram.com/vallepepeofficial)





lafilibustapontina 17 h



Si continua al museo
Aldo Manuzio di
Bassiano



Rispondi a lafilibustapontina...



Per concludere una
giornata di cibo, natura e
cultura, con
[@slow_food_italia](#)
[@slowfoodlatina](#)
🌿🧀



1. La strada del vino e altri sapori; dal “vino di agosto” al “nero buono”

- Luogo: Roccamassima – Cori - Norma – Sermoneta – Bassiano - Sezze

- Satricum area archeologica – Latina– Sabaudia - Pontinia

- Contenuto; “Il vino” è il filo conduttore che ci porta in giro per la storia e la natura dei luoghi. E nel percorso è possibile scoprire molti altri sapori e saperi inaspettati-

- **1 Eductour, 1 Blog tour, 2 workshop.**

- Collegamento con gli obiettivi specifici - A partire dal tema del vino, si propongono attività turistiche afferenti a tutti e quattro i cluster che potremo sinteticamente definire, da ora in poi, come: **Culturale, Outdoor, Benessere e Memoria**. “Culturale”; attraverso la storia archeologica di Norba e quella dei centri storici e monumenti dei borghi che come Sermoneta hanno conservato l’aspetto medievale. “Outdoor”; con proposte di cammini (Francigena e sentieri montani) e sport (bike - zipline di Roccamassima – Canoe sul fiume Cavata). “Benessere”; attraverso percorsi enogastronomici alla ricerca del vino e dei tanti prodotti agroalimentari sostenibili dei Monti Lepini. “Memoria” ovvero quella di borghi e luoghi dei Lepini che vedono negli anni il ritorno di generazioni di migranti in Italia e all’estero che hanno il desiderio di ritornare a conoscere le loro radici.

2. La strada dell’olio e altri sapori; le “Colline pontine Dop”

- Luogo: Sonnino, Priverno, Maenza, Roccamassima, Prossedi, Roccasecca dei Volsci

- Contenuto; “l’oro giallo”, l’olio delle colline pontine, è un altro importante filo conduttore intorno al quale si percorre la storia dei luoghi e che si scoprono meravigliosi itinerari nella natura e la bellezza dei luoghi.

- **1 Eductour, 1 Blog tour, 1 workshop.**

- Collegamento con gli obiettivi specifici – A partire dal protagonista principale della dieta mediterranea l’olio, legato ai miti più antichi e alla cultura del futuro, si propongono attività turistiche afferenti tre cluster in ordine: **Culturale, Benessere Outdoor**. Partendo dalla storia del sito archeologico di “*Pipernum*” tra percorsi nella valle del fiume Amaseno, intorno alla suggestiva Abbazia di Fossanova e seguendo itinerari sotto gli olivi si scopre la bellezza naturale dei luoghi, itinerari enogastronomici, percorrendoli attraverso il cammino della Francigena del sud, a piedi e in bike, trekking o canoa, è possibile fare attività culturali, ecoturistiche, sportive, enogastronomiche di particolare pregio.

3. Sentieri tra pastori; tra sapori e saperi della tradizione

- Luogo: Artena, Gavignano, Sgurgola Morolo, Patrica

- Contenuto; La bellezza della natura più silenziosa e nascosta dei Monti Lepini che solo i pastori hanno conosciuto e vissuto da sempre. Storie e sapori da incontrare e gustare con tutti i sensi

- **1 Eductour, 1 Press tour, 1 Blog tour, 1 workshop**

- Collegamento con gli obiettivi specifici – A partire dalla antichissima cultura pastorale e seguendo come novelli transumanti suggestivi sentieri si propongono attività turistiche afferenti tre cluster in ordine: **Outdoor, Benessere, Culturale**. Seguendo le tracce e le testimonianze dei pastori è possibile fare attività ecoturistiche, sportive, enogastronomiche e culturali di particolare piacevolezza e interesse.

4. I Castagni; i custodi della montagna

- Luogo: Segni, Montelanico, Carpineto Romano, Gorga

- Contenuto; il castagno è una delle più importanti essenze forestali dell'Europa meridionale, che fin dall'antichità, ha riscosso l'interesse dell'uomo per i molteplici utilizzi. Custode del paesaggio rurale e strettamente correlato alla civiltà contadina

Slow Food*Italia

ITINERARI SLOW FOOD

MONTI
LEPINI

LAZIO

info@slowfood.it
www.fondazione Slow Food .com



Weekend nei Monti Lepini Sapori in "Terra Latina"

Questo che proponiamo è un itinerario nel versante pontino dei Monti Lepini, quello segnato dalla storia della civiltà latina e romana, tra i molti possibili nel grande complesso montuoso, compresi i versanti romani e ciociari. Un itinerario pensato per tutti ma che, volendo, può essere vissuto in modo più sportivo attraverso un piccolo trekking seguendo un pastore o in canoa nelle acque sorgive e tranquille ai piedi dei monti seguendo le coltivazioni dei contadini sostenibili lungo le rive. Tutto sempre seguendo il filo conduttore del cibo buono, pulito e giusto e grazie alla comunità accogliente dei Monti Lepini per il turismo sostenibile.



1 GIORNO



Mattina: arrivo, accoglienza e sistemazione in struttura ricettiva

Durante la mattina i viaggiatori ospiti, provenienti da nord, da Roma, o da Sud, da Napoli, possono arrivare usando il treno, come soluzione di mobilità sostenibile, per arrivare alla stazione ferroviaria di Latina¹. Qui una prima accoglienza nel bar della stazione, locale "amico Slow Food", per essere indirizzati verso i tanti amici della comunità Slow Food locale, per questo itinerario, presso l'**Agriturismo "La Valle dell'Usignolo"** per la sistemazione ricettiva².

Nel pomeriggio, i viaggiatori, anche in e-bike, se vogliono, dall'agriturismo, si inoltrano nelle campagne sotto i piedi dei Monti Lepini, verso nord, raggiungendo il *Giardino di Ninfa*, uno dei più belli del mondo, che insieme all'Oasi di Pantanello costituiscono un eccezionale "Monumento naturale" della regione Lazio.



Cori: food & wine experience, laboratorio d'arte e ceramica, centro storico - Si prosegue verso la città di **Cori**, antico centro di circa 3000 anni, affacciata sulla Pianura Pontina. Qui gli ospiti sono accolti dalla **Az. Agricola biologica di Marco Carpineti**, con degustazione dei vini e dell'olio presenti nelle guide di Slow Food. Poi si visita, magari accompagnati da una Guida Turistica e della Comunità Slow Food, il suggestivo centro storico e alcuni monumenti di particolare pregio, fino a raggiungere la **bottega artigianale di Martino Antocchi**, che produce anche un'anforetta usata per un vino Bellone, raffinato in anfora, proprio di Carpineti. Quindi si raggiunge, passeggiando tra le vie del centro, il **laboratorio & food "Le Bontà" di Fabrizio Nardi** e l'incredibile "prosciutto cotto al vino" che si può degustare insieme ad altri prodotti suoi e del territorio. In serata si rientra presso l'agriturismo per pernottare.

¹ Per chi arriva in treno è possibile utilizzare il servizio di transfert in navetta o il noleggio, convenzionato, di auto elettrica per il week end

² In caso di indisponibilità, perché già occupata, vi sono altre strutture della zona segnalate nel sito

³ Qui è possibile mangiare, in modo facoltativo, prima di iniziare l'itinerario nel pomeriggio, nel ristorante dell'agriturismo.

La scommessa di un turismo enogastronomico sostenibile e responsabile

Il turismo sostenibile e responsabile, che è volto a coinvolgere attivamente l'economia locale (produttori, agricoltori, servizi in genere), può fungere da supporto nel diffondere filosofia e pratiche di Slow Food in quanto stimolo per le comunità locali a proteggere la propria diversità gastronomica nel momento in cui si accorgono che esiste curiosità e interesse attorno ad essa: niente di meglio che un gruppo di turisti affamati per preservare – e perché no anche rinnovare – le proprie ricette e produzioni tradizionali. Aumentando così autostima e orgoglio verso le ricchezze del proprio territorio.



Un turismo Slow Food

Piacevole, sostenibile e responsabile.

Un turismo educativo

è

possibile!

Ma sì, si può
fare!
Un brindisi a
tavola
SLOW!!!



Grazie per l'attenzione!

Saluti da

Roberto Perticaroli



Slow Food®
Comunità

PER IL TURISMO SOSTENIBILE
DEI MONTI LEPINI



Slow Food®
Travel
Monti Lepini