



Comunicato stampa 28 luglio 2025

Siglato il Protocollo d'intesa fra Città dell'Olio e Ispettorato Nazionale del Lavoro

Oleoturismo in Piemonte: regolamentata la raccolta turistica delle olive

I turisti potranno vivere esperienze uniche nei frantoi e nelle aziende agricole in tutta sicurezza

Un altro fondamentale passo avanti per far crescere l'oleoturismo in Piemonte: un Protocollo d'intesa tra l'Ispettorato Nazionale del Lavoro e l'Associazione nazionale Città dell'Olio che regola la raccolta turistica delle olive su tutto il territorio regionale e nazionale. Obiettivo dell'accordo è stabilire linee guida perché lo svolgimento della raccolta turistica delle olive avvenga seguendo regole precise e in sicurezza.

“In Italia, sono circa un milione le imprese olivicole per un valore della produzione che sfiora i due miliardi di euro. Le oltre 550 cultivar presenti in Italia che rappresentano oltre il 40% della biodiversità a livello globale, sono un patrimonio di inestimabile valore che abbiamo il dovere di valorizzare attraverso esperienze di turismo dell'olio come la raccolta turistica delle olive. Con la sua regolamentazione abbiamo aggiunto un'altra importante tappa al percorso verso una sempre maggiore qualificazione dell'offerta oleoturistica” spiega il presidente dell'Associazione nazionale Città dell'Olio **Michele Sonnessa**.

“Da oggi abbiamo uno strumento in più per supportare i frantoiani e gli olivicoltori della nostra regione ma anche per tutelare i turisti che desiderano fare l'esperienza della raccolta delle olive in totale sicurezza. Speriamo che questa opportunità permetta loro di fermarsi nelle nostre Città dell'Olio per conoscere meglio i territori di origine dell'olio EVO, visitando frantoi e musei dell'olio, partecipando a corsi di assaggio e degustazioni, entrando in contatto diretto con le nostre Comunità dell'Olio” ha dichiarato **Sara Zuccotto**, Consigliere nazionale per le Città dell'Olio del Piemonte.

IL PROTOCOLLO. Il Protocollo chiarisce cosa si intende per “raccolta turistica delle olive”: un'esperienza partecipativa offerta a turisti che prevede il coinvolgimento diretto ma limitato nelle operazioni di raccolta delle olive. L'esperienza della raccolta deve avere carattere divulgativo, educativo e ricreativo. “Tale attività – si legge nel documento - non ha finalità produttive né può considerarsi prestazione di lavoro né può ripetersi per più di due volte nella stessa azienda nell'arco di una settimana e si svolge su base volontaria”. Quindi non è retribuita ed è di breve durata (per un tempo non superiore a due ore nell'arco della giornata). L'azienda organizzatrice è tenuta a fornire i dispositivi di protezione individuale necessari e a delimitare fisicamente le aree pericolose. Inoltre, il referente aziendale deve garantire la vigilanza costante sull'attività. Ai turisti impegnati nella raccolta deve essere interdetto sia l'utilizzo di qualsiasi macchina agricola sia lo svolgimento delle operazioni di carico e scarico dei sacchi/cassette di olive. Possono organizzare la raccolta turistica delle olive esclusivamente le aziende agricole e i frantoi che svolgono attività oleoturistica ai sensi della normativa vigente e che risultano regolarmente registrate presso gli organismi competenti. I luoghi in cui si svolge l'attività devono essere conformi alle norme in materia di sicurezza, igiene e accessibilità, e devono essere espressamente individuati e riconoscibili con apposita segnaletica, comunque delimitati all'interno della proprietà aziendale, separati dalle aree adibite alla raccolta professionale.

Associazione nazionale Città dell'Olio
C/o Villa Parigini Strada di Basciano, 22 – 53035 Monteriggioni (Si)
Tel. 0577 329109 – Fax 0577 326042

Per contatti stampa e web
Natascia Maesi – 335 1979414 - natascia.maesi@gmail.com