

La multifunzionalità per le aziende vitivinicole e olivicole:

*Enoturismo, Oleoturismo,
Vendemmia verde*

Giovanni Pica

ARSIAL

Rieti – 29.11.23

ARSIAL

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio



**REGIONE
LAZIO**

Il comparto vitivinicolo regionale

- dati generali -

VP (media ultimi 3 anni): **230 Mln€** (6,6% comparto agricoltura regionale – 3% comparto vitivinicolo nazionale)

Aziende viticole: **19.000** (-75% rispetto 2000)

Vinificatori: **374**

PRIMO ELEMENTO DA METTERE A FUOCO: LA NUMEROSITA' DI PICCOLE CANTINE (UN CENTINAIO SOTTO I 20 ETTARI PER LE QUALI LA BDV PUO' ESSERE UN ELEMENTO DI COMPETITIVITA' (NON COMPETERANNO CERTO SULLE ECONOMIE DI SCALA...))

SAU schedario: **18.000** Ha

(71% collina 20% pianura; 9% montagna) (-46% rispetto 2000)

(51% RM; 24% LT; 16% VT; 6% FR; 3% RI)

(32.400.000 piante di vite: 49% RM; 25%LT; 17%VT; 6% FR; 3% RI)

14,00% totale del vigneto regionale è Biologico (+45% SU 2014)

Uva prodotta (media ultime 5 campagne): **1,0 Mln di qli**

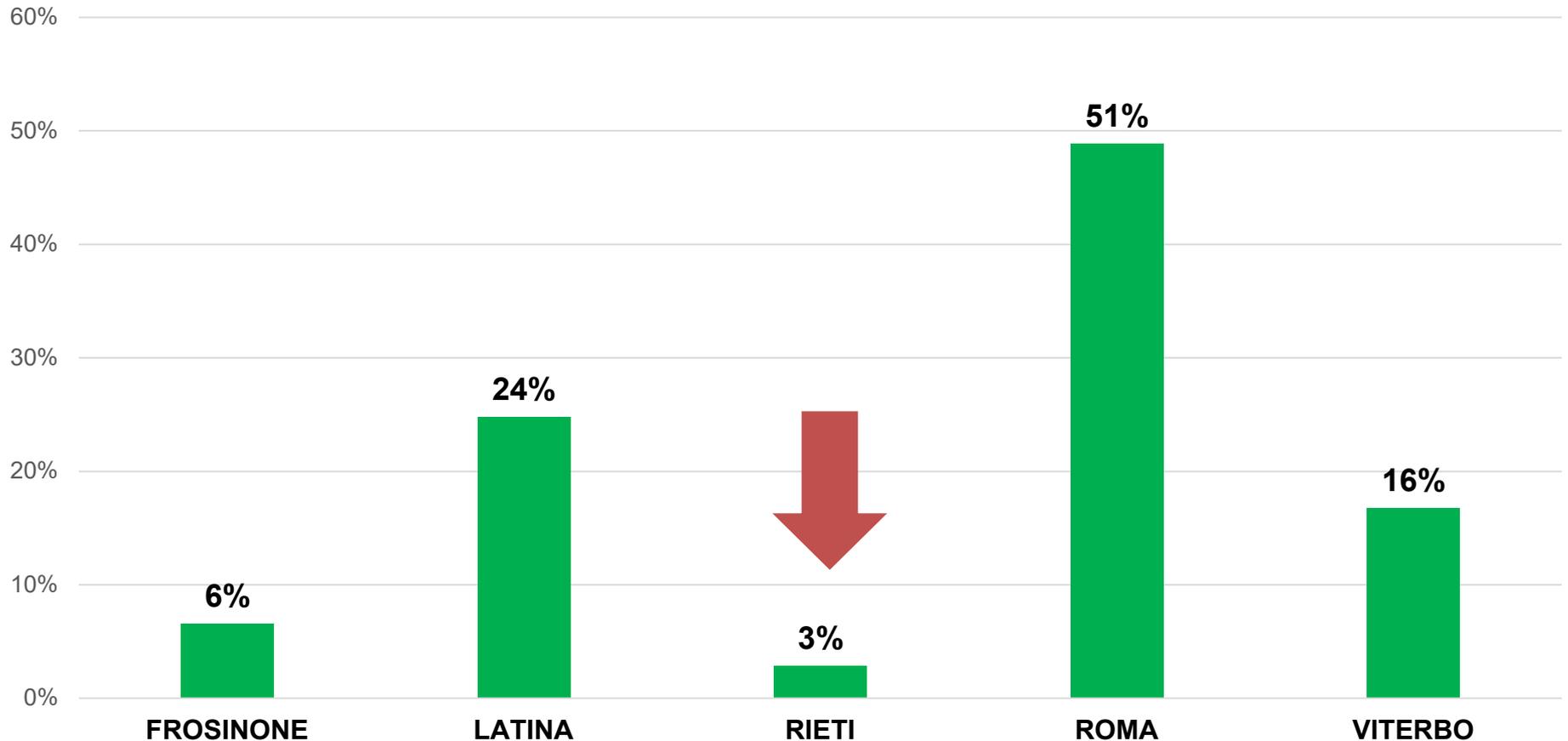
Vino ottenuto (media ultime 5 campagne): **0,8 Mln di hl (73% bianchi, 27% rossi)**

Dettaglio rivendicazione (media ultime 5 campagne) : **37% DOP – 32% IGP – 31% Altro**

Il comparto vitivinicolo regionale

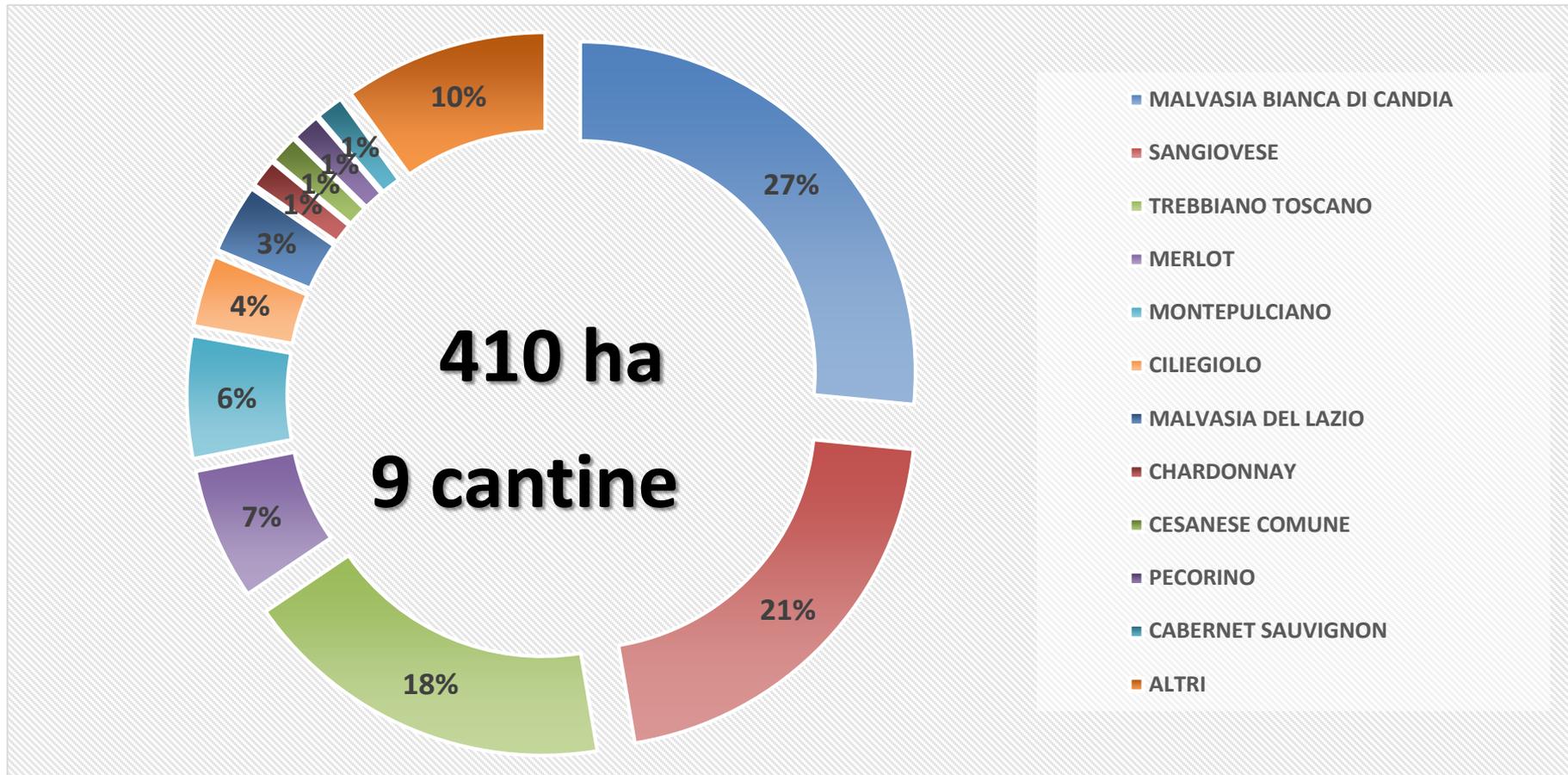
- dati generali -

Distribuzione % a livello provinciale della superficie vitata regionale



Il comparto vitivinicolo Rieti

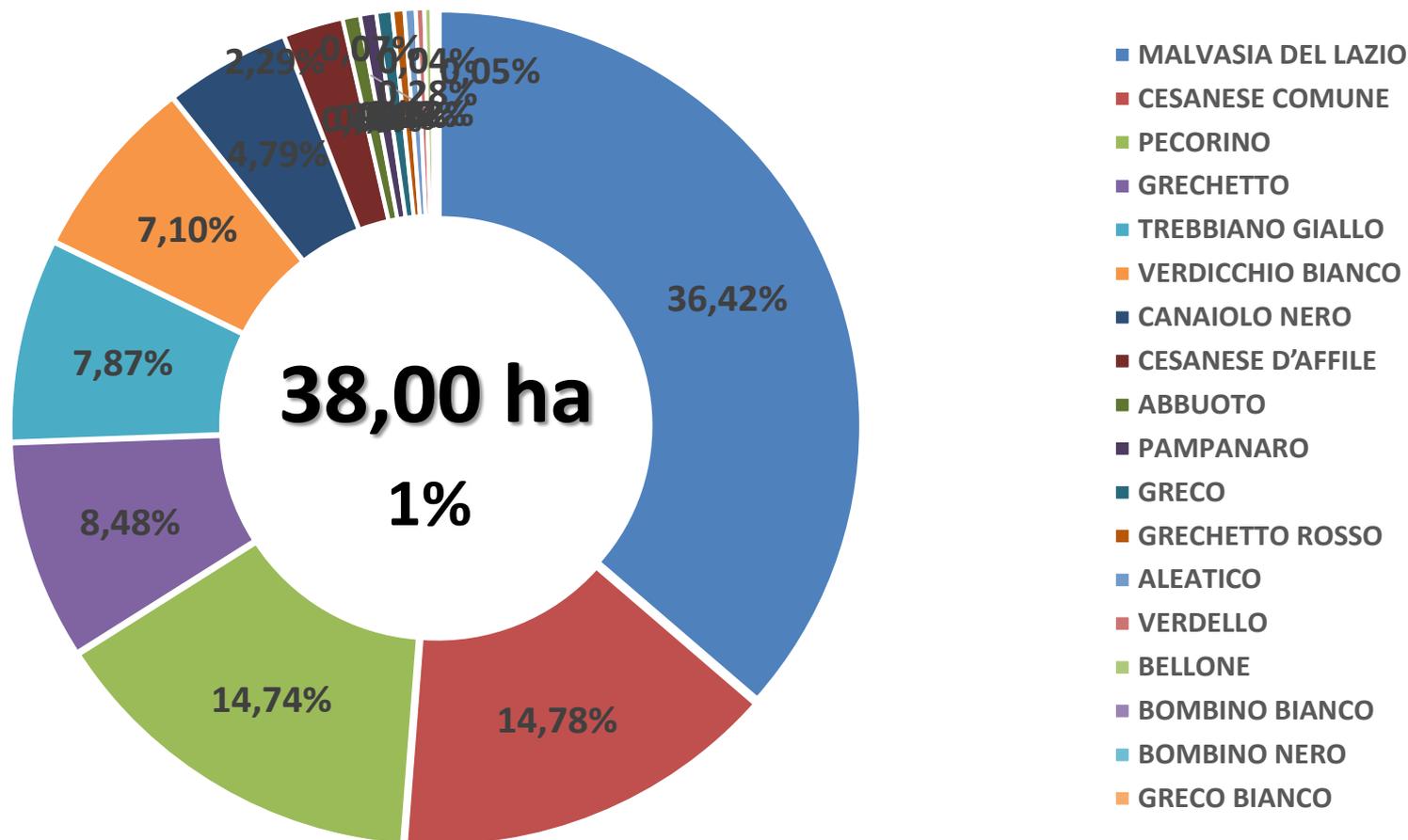
- Base ampelografica provinciale -



Il comparto vitivinicolo Rieti

- Base ampelografica provinciale -

Superficie vitigni autoctoni (12 vitigni Vs 37 a livello regionale): **circa 38 ha**



Varietà di viti iscritte al RVR

- Pellegrina
- Pizzutello Bianco**
- Pizzutello Nero

3 cv

UVA DA TAVOLA

UVA DA VINO

44 cv

- Abbuoto n.*
- Albarosa
- Aleatico n.*
- Angelica
- Bombino bianco b.*
- Bombino nero*
- Cannaiola di Marta n.*
- Capolongo b.*
- **Cesenesse nero***
- Greco b.*
- Greco bianco b.*
- Greco nero n.*
- Lecinaro*
- Maturano b.*
- Maturano n.*
- Moscato di Terracina*
- Nero buono n.*
- Nerone
- Nostrano*
- Olivella nera n.*
- Pampanaro b.*
- Passerina b.*
- **Pecorino b.***
- Pedino
- Romanesco
- Rosciola r.*
- Uva dei Vecchi
- Uva Mecella
- Verdello b.*
- Uva Greca puntinata b
- Biancolella b*;
- Forastera b*;
- Guarnaccia b*;
- Piedirosso n*;
- Calamaro n;
- Capolongo rosso r (tstaregl rosso r);
- Corapecora n;
- Foiana b;
- Petroveccia b;
- Reala bianca b*;
- **Tostella b;**
- Ulivello nero n*;
- Uva Giulia n*;
- Cimiciara b.

**Vitigni iscritti al Registro Nazionale delle varietà di vite idonee alla produzione di uva da tavola

*Vitigni iscritti ai Registri Regionale e Nazionale delle varietà di vite idonee alla produzione di uve da vino

Il comparto olivoleico regionale

Superficie: **82.944 ha** di cui il 95% a olive da olio e il 5% oliva da tavola
(Rm 29%, Fr 23%, Vt 18%, Lt 16%, **Ri 14%**) (81% collina, 15% montagna, 4% pianura)

Aziende: **48.791** di cui il 55% specializzate (media aziendale: 1,7 ha/azienda)

Frantoi: **438** (Fr 26%, Vt 23%, Rm 22%, **Ri 16%**, Lt 13%)

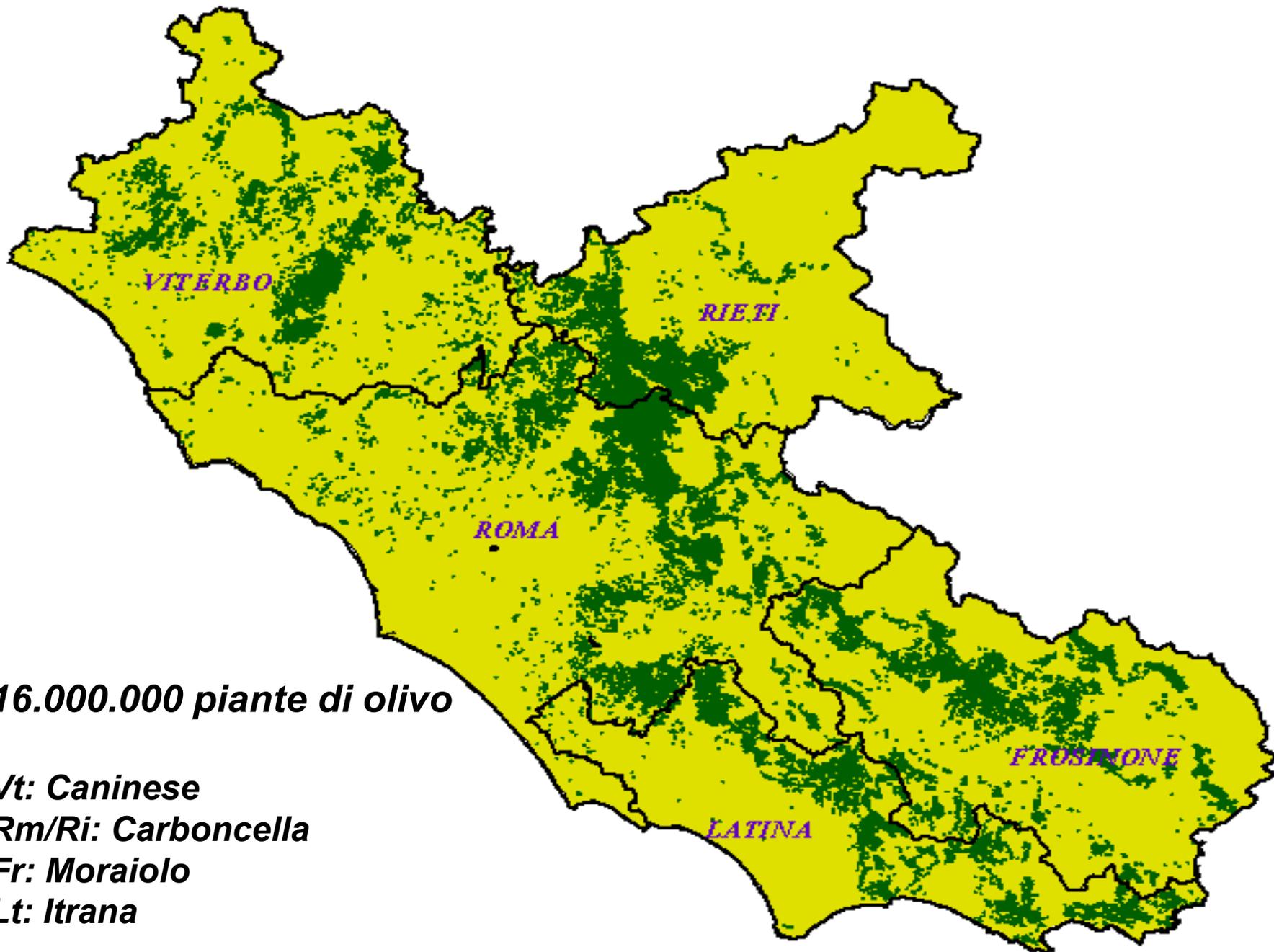
Confezionatori: **604** (Rm 30%, **Ri 24%**, Vt 20%, Lt 15%, Fr 10%)

Organizzazioni di Produttori: 7 al 2019 con 28.300 soci su 27.900 ha

Produzione olive: **110-130.000 t/anno** di cui il 5-7% oliva da tavola

Produzione olio: **21.000 t/anno** (media ultime 3 campagne) - 35% autoconsumo

PV: 120-140MLN €/anno **MEDIA AZIENDALE 2.900 € di PV**



16.000.000 piante di olivo

Vt: Caninese

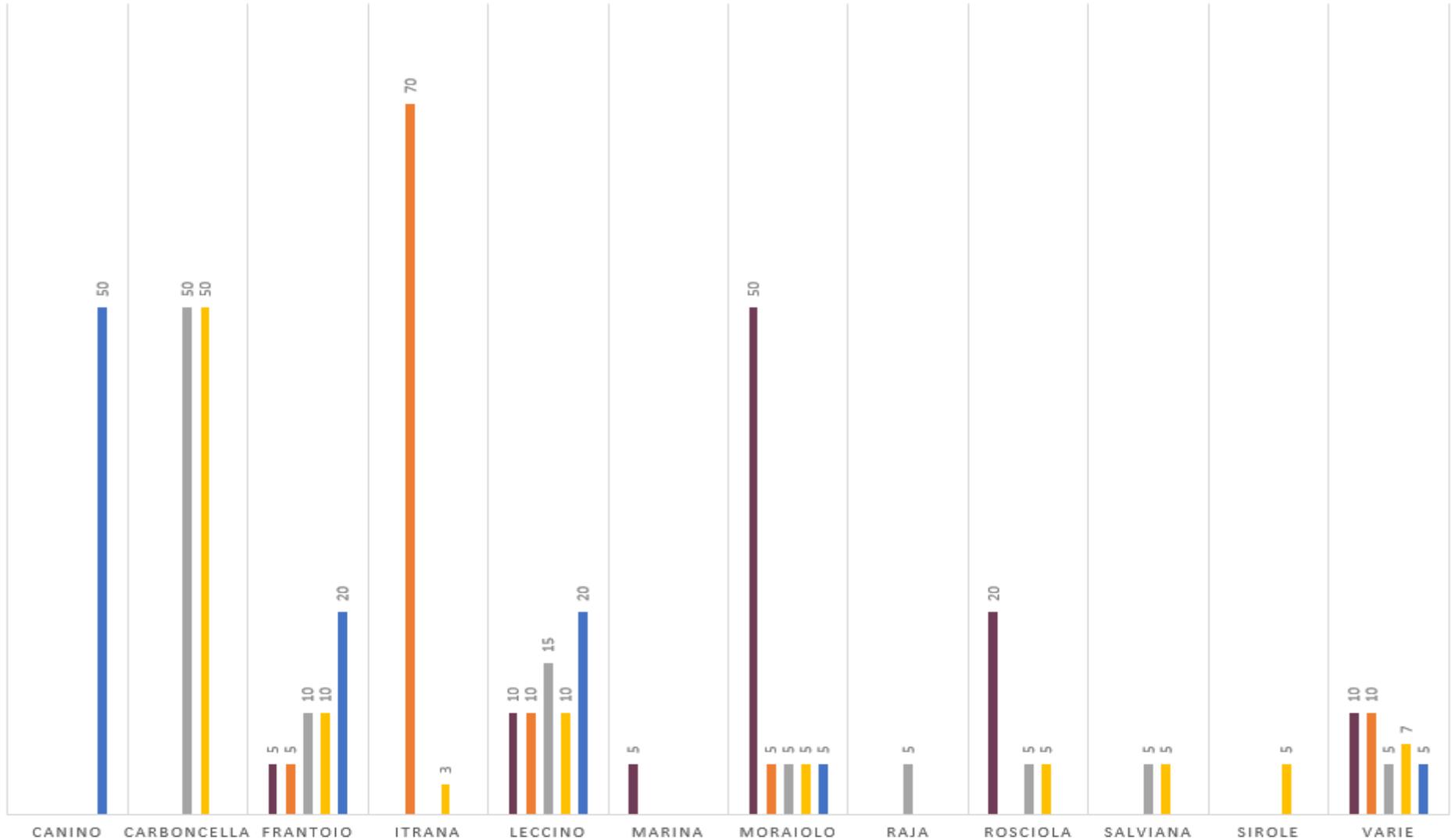
Rm/Ri: Carboncella

Fr: Moraiolo

Lt: Itrana

OLIVO LAZIO: PRINCIPALI CV. PER PROVINCIA

■ Frosinone % ■ Latina % ■ Rieti % ■ Roma % ■ Viterbo %



Turismo Enogastronomico

È un nuovo modo di viaggiare che sta conquistando un numero sempre crescente di appassionati, alla ricerca di **sapori** e di **tradizioni autentiche**. In questo contesto, infatti, il **cibo** assume un ruolo nuovo, diventando il **medium di un territorio**, di una **cultura** e dei valori legati alla **terra** ed alle **proprie radici**.

INCIDENZA DEL FATTURATO DERIVANTE DALLA VENDITA DI VINO ALL'ESTERO

31%

Piccole imprese
fatturato < 2 mln €

50%

Medie imprese
fatturato 2-10 mln €

66%

Grandi imprese
fatturato > 10 mln €

AZIENDE CON FATTURATO DERIVANTE ANCHE DAL SETTORE TURISMO

91%

Piccole imprese
fatturato < 2 mln €

97%

Medie imprese
fatturato 2-10 mln €

85%

Grandi imprese
fatturato > 10 mln €

% FATTURATO AZIENDALE DA ATTIVITA' TURISTICA

14%

12%

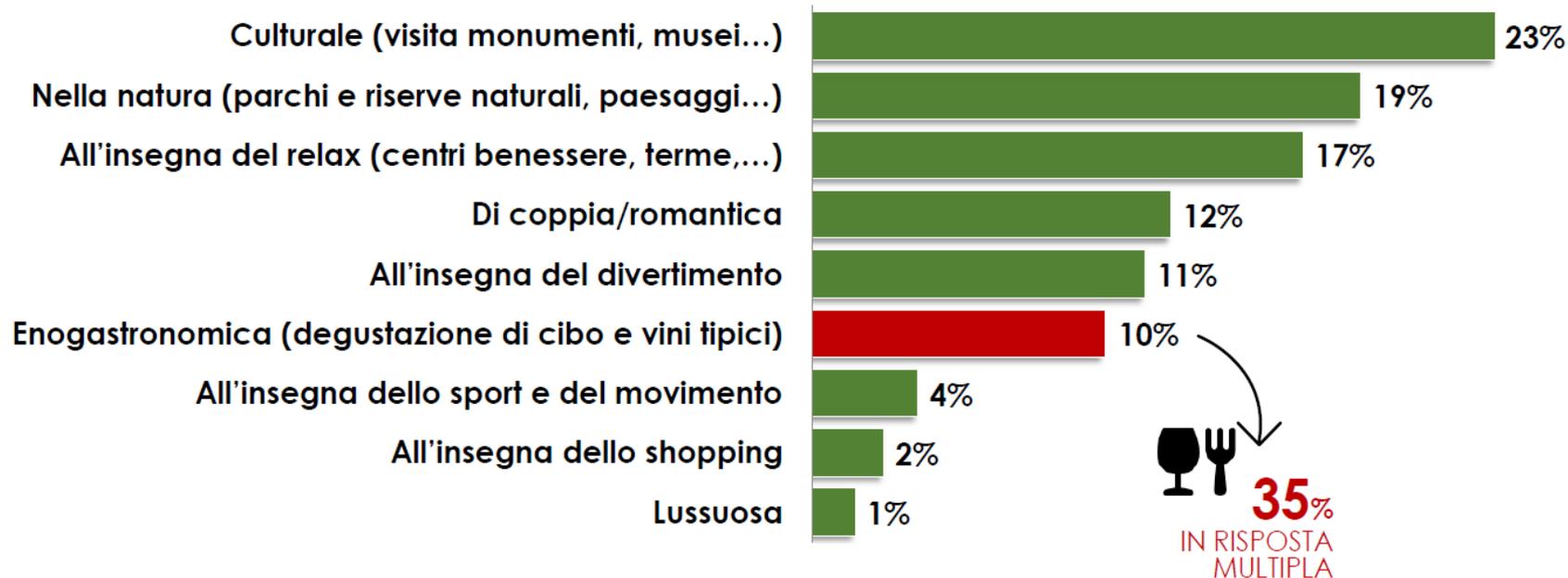
6%

Turismo Enogastronomico

Per 1 italiano su 3, l'enogastronomia rappresenta la vacanza ideale

La vacanza ideale per gli italiani

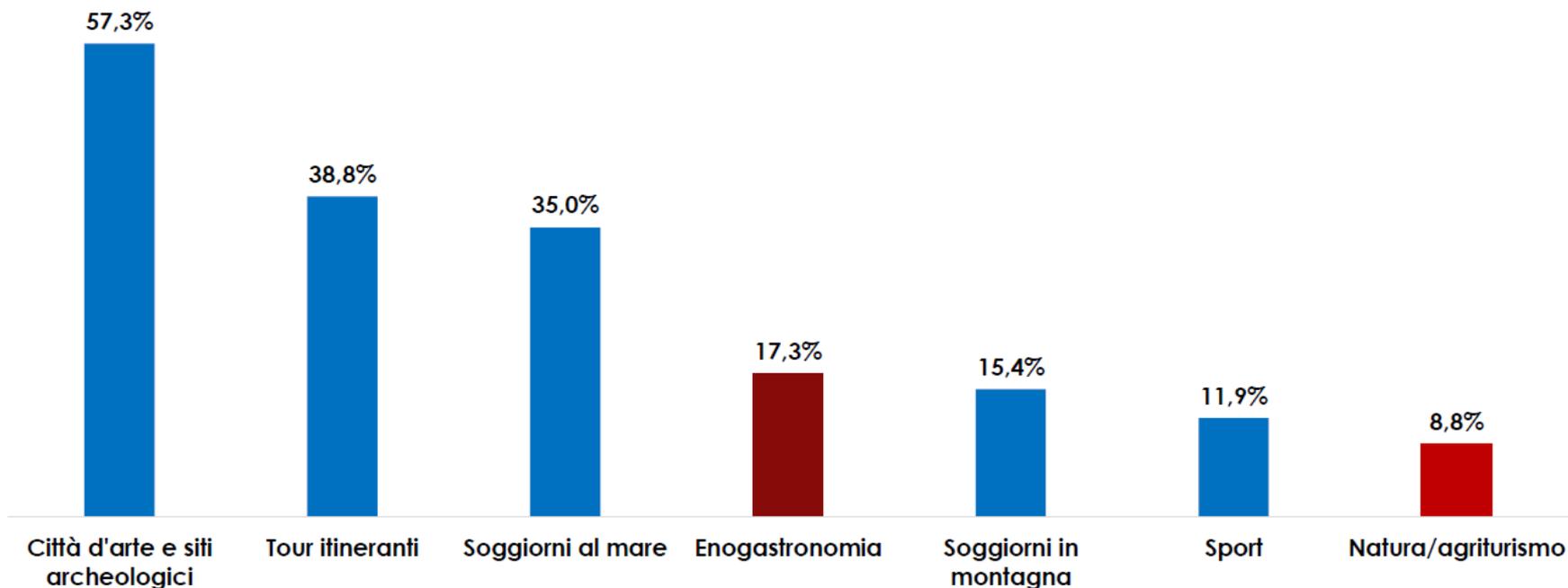
PRIMA RISPOSTA IN ORDINE DI
IMPORTANZA



Turismo Enogastronomico

L'Enogastronomia è il 4° prodotto più venduto dai tour operator internazionali nei pacchetti turistici per l'Italia

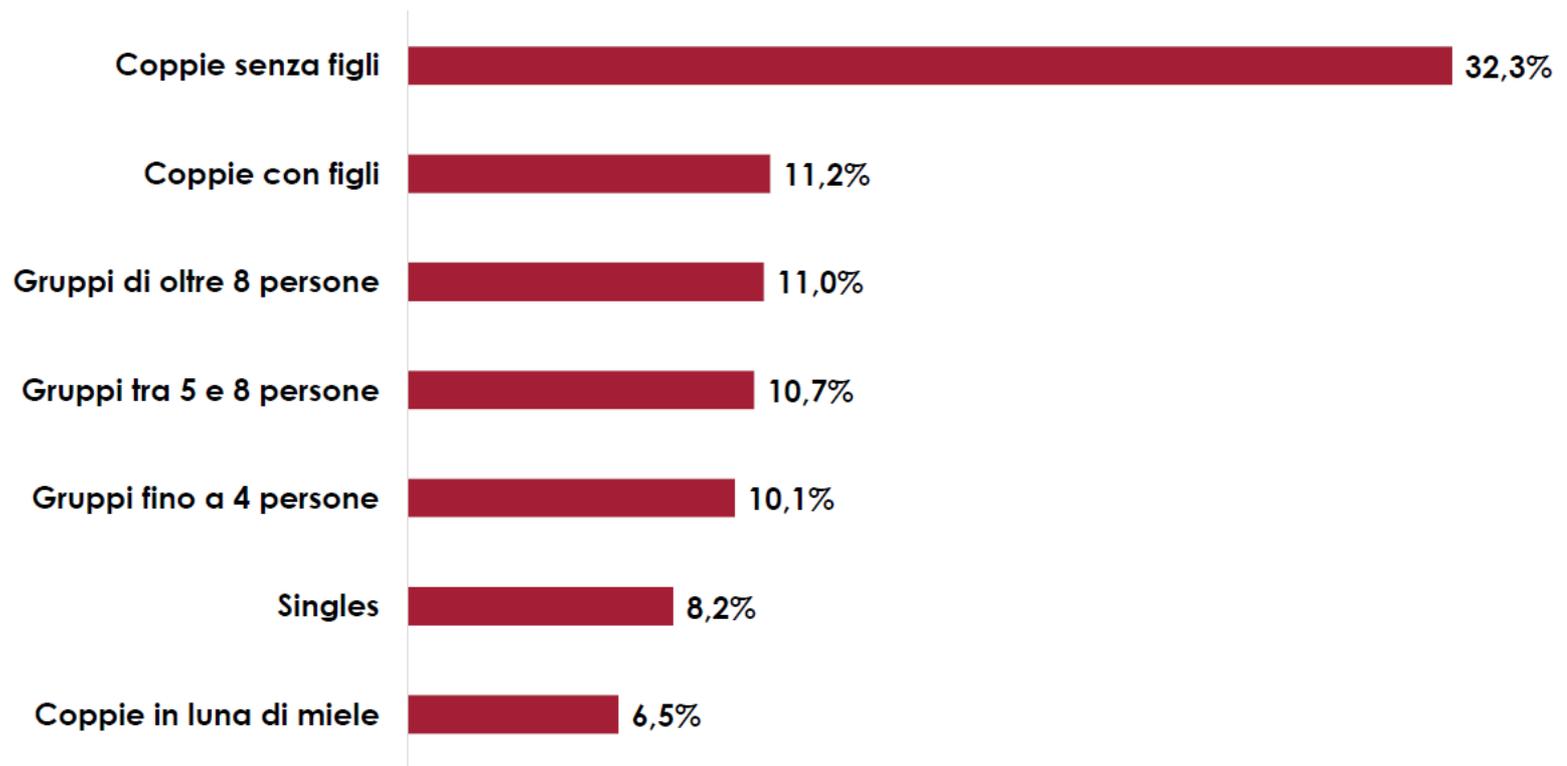
Destinazione Italia, il mercato intermediato incoming: i prodotti più venduti



Turismo Enogastronomico

Identikit del turista straniero che compra pacchetti dedicati al food&wine in Italia

Acquirenti di pacchetti turistici enogastronomici per l'Italia presso i tour operator esteri

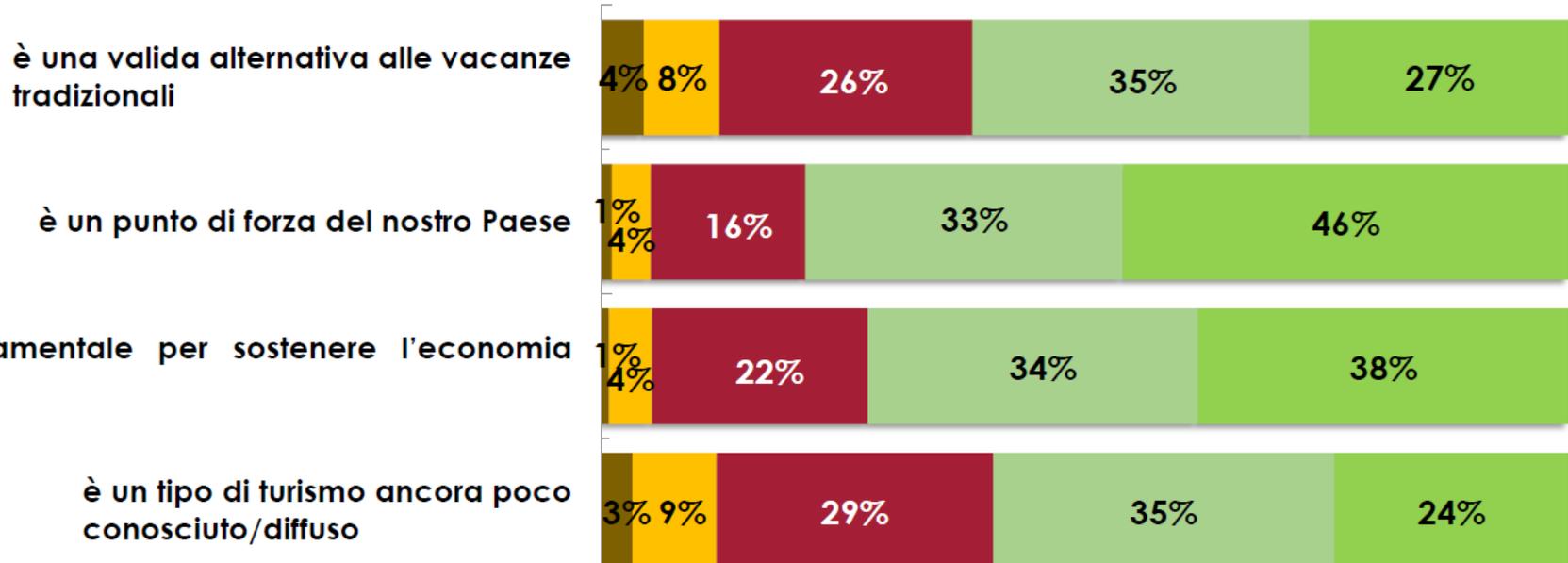


Turismo Enogastronomico

Le potenzialità del turismo enogastronomico sono ampie...

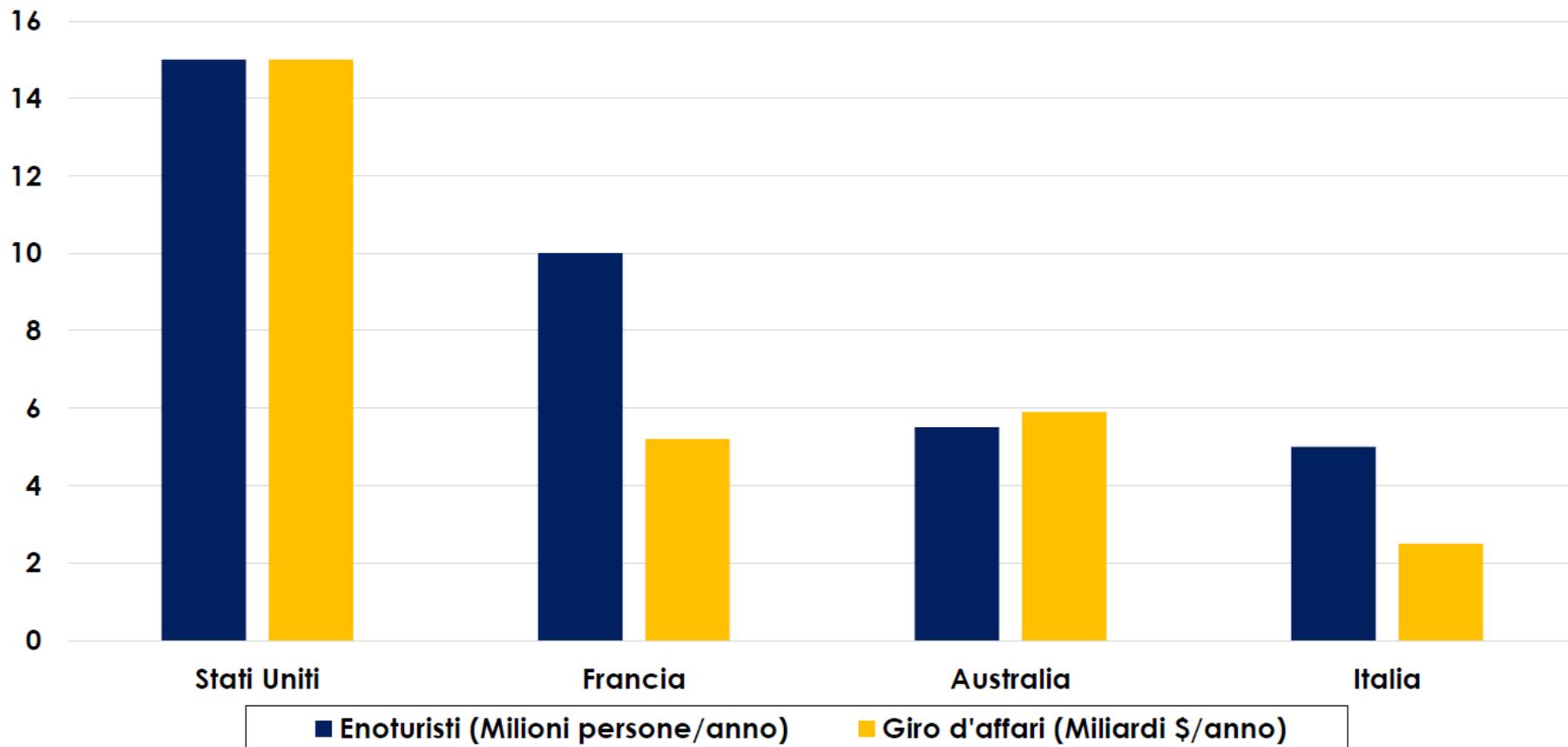
Italia: indichi quanto è d'accordo con ciascuna delle seguenti affermazioni. L'ENOTURISMO...

■ 1=Per niente d'accordo ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5=Molto d'accordo



Turismo Enogastronomico

E lo si deduce dai valori espressi ... negli altri Paesi



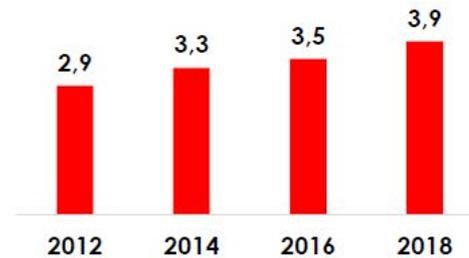
Turismo Enogastronomico

Il Benchmark della Napa Valley

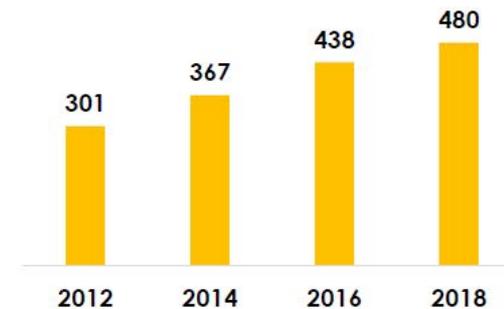


18.000 ettari di superficie a vite
475 cantine

Enoturisti (nr, Mln)



Spesa al ristorante (Mln \$)



Spesa visitatori (Mrd \$)



Enoturismo - normativa

LEGGE 27 dicembre 2017, n. 205 - ART. 1 - Comma 502

Con il termine «**ENOTURISMO**» si intendono tutte le **attività di conoscenza del vino espletate nel luogo di produzione**, le **visite** nei luoghi di coltura, di produzione o di **esposizione degli strumenti** utili alla coltivazione della vite, la **degustazione** e la commercializzazione delle produzioni vinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, iniziative a carattere **didattico e ricreativo** nell'ambito delle **cantine**.

DECRETO 12 marzo 2019

Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica

- ART. 1 - Comma 2

L'attività **enoturistica**... è considerata **attività agricola connessa**...

- ART. 2 - Comma 1

...requisiti e standard minimi ...:



ELENCHI REGIONALI

Oleoturismo - normativa

LEGGE 27 dicembre 2019, n. 160 - ART. 1 - Comma 513 e 514

Con il termine «**OLEOTURISMO**» si intendono tutte le **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.

DECRETO 26 gennaio 2022

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

- ART. 1 - Comma 2

L'attività **oleoturistica**... è considerata **attività agricola connessa**....

- ART. 2 - Comma 1

...requisiti e standard minimi ...:



ELENCHI REGIONALI

LR 14/2023

Disciplina delle attività Enoturistiche e Oleoturistiche

Art 2 – Attività enoturistiche e oleoturistiche:

- a) le attività **formative e informative** rivolte alle **produzioni vitivinicole/olivicole del territorio** e alla conoscenza del vino/olio, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche (DOP, IGP) nel cui areale si svolge l'attività, quali, a titolo esemplificativo, le **visite guidate ai vigneti/oliveti** di pertinenza dell'azienda, alle **cantine/frantoi**, le **visite nei luoghi di esposizione degli strumenti** utili alla coltivazione della vite/olivo, della storia e della pratica dell'attività vitivinicola/enologica/olivicola;
- b) le iniziative di **carattere didattico, culturale e ricreativo**, svolte nell'ambito delle cantine/frantoi e dei vigneti/oliveti;
- c) le attività di **degustazione e commercializzazione** delle produzioni vitivinicole/olivicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti

LR 14/2023

Disciplina delle attività Enoturistiche e Oleoturistiche

Art 3 – Operatori:

- a) Imprenditore agricolo singolo o associato (viticoltore/olivicoltore);
- b) Cantine sociali/Oleifici sociali;
- c) Cantine/Frantoi che svolgono attività di trasformazione e/o trasformazione e commercializzazione;
- d) Consorzio di tutela DO/IG
- e) Multimprenditorialità

Non possono esercitare le attività enoturistiche e oleoturistiche i soggetti che abbiano riportato, nel triennio, con sentenza passata in giudicato, condanne, ecc (art 2 ter, comma 5 della LR 14/2006)

LR 14/2023

Disciplina delle attività Enoturistiche e Oleoturistiche

Art 4 – Requisiti:

Il **titolare dell'azienda** o un **familiare coadiuvante** o un **dipendente delegato** o di un **socio delegato** o di un **collaboratore esterno** devono avere conoscenza delle caratteristiche del territorio ed essere in possesso di **almeno uno dei seguenti requisiti:**

1. qualifica di imprenditore agricolo professionale;
2. diploma di laurea in materie agrarie o equipollente;
3. esperienza lavorativa di durata almeno triennale svolta presso le imprese vitivinicole/olivicole;
- 4. attestato di frequenza di un corso di formazione su attività turistica;**
5. attestato di frequenza di master universitari su marketing vino e olio;
6. titolo di enologo/iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini;

Disciplina delle attività Enoturistiche e Oleoturistiche

Art 5 – Standard minimi di qualità:

Gli operatori, oltre ai requisiti igienico-sanitario e di sicurezza, previsti dalla normativa vigente, devono possedere i seguenti standard minimi di qualità:

- a) **apertura settimanale o stagionale** di un minimo di tre giorni a settimana;
- b) strumenti per la **prenotazione delle visite**, preferibilmente informatici;
- c) **cartello all'ingresso** contenente orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue parlate;
- d) sito o **pagina web** aziendale almeno in italiano e in inglese;
- e) indicazione dei **parcheggi** in azienda o nelle vicinanze;
- f) **materiale informativo** sull'azienda, sui suoi prodotti e sulla zona di produzione, in almeno tre lingue;
- g) ambienti o **spazi dedicati** e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza;
- h) **attività di degustazione** del vino o dell'olio all'interno delle cantine, dei frantoi e delle aziende agricole effettuata con contenitori e strumenti idonei a non pregiudicare e alterare le proprietà organolettiche del prodotto

stipulare polizza assicurativa

LR 14/2023

Disciplina delle attività Enoturistiche e Oleoturistiche

Art 6 – Attività di degustazione in abbinamento alla somministrazione di alimenti:

Deve avvenire con:

- a) DOP/IGP;
- b) PAT;
- c) Bio;
- d) NIC;
- e) De.C.O

Sono escluse le preparazioni gastronomiche e, in ogni caso, le attività che prefigurano un servizio di ristorazione.

LR 14/2023

Disciplina delle attività Enoturistiche e Oleoturistiche

Art 7 – Inizio attività:

Presentazione presso il SUAP della SCIA.

In caso di realizzazione di interventi edilizi e infrastrutturali e/o rifunionalizzazioni, l'inizio attività nel rispetto dell'art 8 della LR 1/2020

Il comune, attraverso la **Commissione agraria**, effettua le verifiche.

A seguito della conclusione positiva, **l'Amministrazione ne dà comunicazione alla Direzione regionale Agricoltura**



Iscrizione nell'elenco regionale degli operatori che svolgono attività enoturistiche e oleoturistiche (art. 8)

ARSIAL

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio



**REGIONE
LAZIO**

LR 14/2023

Disciplina delle attività Enoturistiche e Oleoturistiche

Art 10 – Iniziative di formazione:

La Regione **promuove iniziative in materia di formazione, informazione e divulgazione, riqualificazione e aggiornamento professionale** degli operatori e/o dei loro collaboratori, anche attraverso la stipula di idonei protocolli d'intesa con le università presenti nel territorio regionale.

I corsi di formazione devono essere svolti dagli **enti di formazione accreditati** presso la Regione ai sensi della normativa vigente.

Art 12 – Vigilanza e controllo:

Le funzioni di **vigilanza e controllo** sono esercitati dalla **Direzione regionale Agricoltura** e dal **Comune** nel cui territorio sono svolte le attività, ovvero in cui è presentato l'inizio attività

Sanzioni amministrative pecuniarie (art 14)

LR 14/2023

Disciplina delle attività Enoturistiche e Oleoturistiche

Art 15 – Regolamento regionale:

Entro 90 giorni dalla data di entrata in vigore della legge, la Giunta regionale, sentiti la commissione consiliare competente e il tavolo regionale della diversificazione agricola adotta un **regolamento**

Art 18 – Disposizioni finanziarie:

La Regione con particolare riferimento agli interventi concernenti **le iniziative di formazione e promozione** delle attività ha istituito un fondo di 500.000 € per il 2024 e di 1.000.000 € per il 2025.

Progetto ITIENOLAZIO

«Un calice di biodiversità in cantina – Itinerario enoturistico del Lazio – ITIENOLAZIO»

Approvazione progetto:

- DM 0646240 del 16/12/2022 per un importo di 55.000,00 € ed un contributo di 46.700,00 €, pari al 99% della spesa ritenuta ammissibile

Partner:

- Università Roma Tor Vergata - Dipartimento di Storia (cattedra di Antropologia)
- CREA Viticoltura Enologia - Velletri

Scadenza:

- 20 giugno 2024

ARSIAL

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio



**REGIONE
LAZIO**

Progetto ITIENOLAZIO

Obiettivi generali:

- rafforzare il **quadro informativo sulla biodiversità vitivinicola** del Lazio presso il **consumatore finale**;
- **diversificare e implementare l'offerta di servizi** da parte delle aziende vitivinicole **che vinificano uve da vitigni autoctoni a rischio di erosione** attraverso un itinerario tematico

Azioni:

- implementare la **app già attiva per il Cammini della Fede**
- estendere gli impianti di **cartellonistica stradale e nuova cartellonistica presso le aziende vitivinicole**;
- informazione sugli **adempimenti** previsti in **materia di enoturismo** a favore delle aziende aderenti al RCS
- organizzare la **Giornata Nazionale della Biodiversità** di Interesse Agricolo ed Alimentare

Progetto ITIENOLAZIO

Azioni:

- strutturazione di un itinerario tematico della biodiversità vitivinicola fondato su un **catalogo regionale** di servizi enoturistico con:
 - **profilo aromatico dei vini** da risorse genetiche a rischio di erosione con il supporto **del CREA – VE di Velletri**;
 - le categorie di servizi enoturistici e degli elementi di caratterizzazione dell'offerta territoriale, con il supporto del **Dipartimento di Storia, patrimonio culturale, formazione e società dell'Università di Tor Vergata**;
- **presentazione** dell'itinerario tematico in occasione di almeno un **evento promozionale di settore** (Vinitaly, Prowine, ecc)

Vendemmia turistica

Protocollo INL – Associazione Città del Vino

Vendemmia Turistica – ambito ENOTURISMO

Si intende l'attività di **raccolta dell'uva, non retribuita**, di **breve durata**, episodica, circoscritta ad appositi spazi, **avente carattere culturale e ricreativo**, svolta da **turisti** e correlata preferibilmente al soggiorno in strutture ricettive del territorio e/o alla visita e degustazione delle cantine locali nell'ambito di un'offerta turistica di tipo integrato.

Tale attività non può considerarsi rapporto di lavoro ... Non può essere corrisposto alcun emolumento né in denaro né in natura

L'attività è ristretta **a poche ore** ... e non può ripetersi per più di 2 volte nella stessa azienda vitivinicola nell'arco della stessa settimana.

L'azienda vitivinicola/enoturistica dovrà comunicare lo svolgimento dell'attività al Comune competente per territorio, **prima dell'avvio della stessa**, attraverso la piattaforma S.U.A.P. o sportello equipollente



Grazie per l'attenzione

dott agr Giovanni Pica

ARSIAL - PO Lazio Sud

Resp. Azienda dimostrativa sperimentale di Velletri

Resp. Azienda dimostrativa sperimentale di Alvito

g.pica@arsial.it



ARSIAL

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio



REGIONE
LAZIO