



IMPERIA 8.9.10 NOVEMBRE 2019



PROGRAMMA













DOVE TI PORTA IL GUSTO.





EMPORIO IMPERIA

Via Garessio, 11

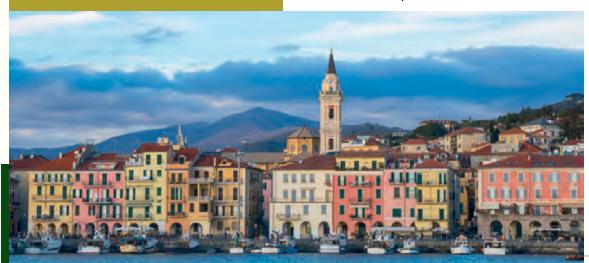


D'autunno in Liguria arriva l'olio nuovo. Sapori e profumi di stagione che tornano protagonisti nella Riviera dei Fiori, grazie a una manifestazione in grado di mostrare i prodotti e le atmosfere tipiche dell'entroterra. È OliOliva. la festa che celebra il sapore incomparabile dell'olio appena franto, in programma da venerdì 8 a domenica 10 novembre nel centro storico di Imperia Oneglia. Con il passare degli anni e dei successi (quest'anno ben Diciannove!) OliOliva è diventata un appuntamento per tutti i buongustai e viaggiatori attenti e curiosi. OliOliva è organizzata dall'Azienda Speciale PromoRiviere di Liguria della Camera di Commercio Riviere di Liguria, dal Comune di Imperia e dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio con la collaborazione di Regione e Unioncamere Liguria ed il supporto di Enti, categorie economiche e sponsor.

IMPERIA, CAPITALE DELL'OLIO DI OLIVA

Splendide giornate nell'incanto dei borghi dell'entroterra, itinerari di storia, cultura, tradizione ed enogastronomia: vi presentiamo OliOliva, un'occasione unica, straordinaria e imperdibile. OliOliva è un'opportunità per coniugare arte, divertimento e turismo con la cucina locale e le ricette tipiche impreziosite dall'extravergine delle vallate imperiesi. Assaggi, degustazioni, visite ad aziende, oliveti, frantoi, botteghe artigiane, chiese, monumenti, ristoranti e osterie tipiche incastonate nello straordinario paesaggio della Liguria d'altri tempi.

Un'occasione per andare alla scoperta di un territorio che si offre all'ospite italiano e straniero in un insieme di inquadrature mozzafiato.



Venerdì 8

Ore 9:00

Apertura degli stand.

Ore 9:30

B2B tra Buyer Internazionali e Aziende dell'agroalimentare ligure. Organizzato dall'Azienda Speciale PromoRiviere di Liguria e da Liguria International. Frantoio Giromela.

Ore 14:00/15:00

Cooking Show Coldiretti Campagna Amica con l'Agrichef Mantello Andrea dell'agriturismo Veggia Dian di Diano Marina e la Food Blogger Ramella Sabrina.

Area Laboratori. Calata G.B. Cuneo.

Ore 15:00

Inaugurazione di OliOliva. Calata G.B. Cuneo (area adiacente a Piazza E. De Amicis).

Ore 15:00/16:00

"Brigì va in città" "Giochiamo con le foglie del bosco" a cura di Brigì Cooperativa di Comunità – Mendatica in collaborazione con ANGA Giovani di Confagricoltura. Area Laboratori. Calata G.B. Cuneo.

Ore 15:00/19:00

Agriasilo Coldiretti: l'isola che non c'è - Laboratori didattici per bambini. Campagna Amica, Donne Impresa e Giovani Impresa.

Area Incontri, Calata G.B. Cuneo.

Ore 15:30

Incontro sul tema "Liguria: Xylella Free" a cura dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Liguria. Stand Regione Liguria. Calata G.B. Cuneo.

Ore 16:30

Focus Internazionale "Candidatura della Cultura olivicola del Mediterraneo a patrimonio culturale immateriale UNESCO". Apertura: Enrico Lupi, Vice Presidente Vicario CCIAA Riviere di Liguria e Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio. Relatori:

- Isabella Verardi, Dirigente PQAI
 V Comunicazione, Promozione e
 Valorizzazione, MIPAAF
- Antonio Balenzano, Direttore Ass. Nazionale Città dell'Olio
- Michele Bungaro, Vice Presidente Advisory Committee COI
- Franco Manti, Docente di Etica sociale Università Genova
- Patrizia Garibaldi, Curatrice Museo dell'Olivo Carlo Carli e responsabile Museo di archeologia ligure di Genova.
- Rete Città dell'Olio Mediterraneo: GRECIA: Marinella Katsileri, Fondation Les Routes de l'Olivier MAROCCO: Noureddine Ouazzani, Agro-Pole Olivier Meknès TUNISIA: Naziha Kammoun, Institut de l'Olivier Sfax SPAGNA: Josè Maria Penco, Asociation Espanola Municipios de l'Olivo
- Roberto Berutti, Attachè
 Agricoltura e Sviluppo rurale c/o
 Rappresentanza Permanente
 d'Italia presso l'UE.
- Conclusioni: Stefano Mai, Assessore all'Agricoltura Regione Liguria A cura Associazione Nazionale

Città dell'Olio, Azienda Speciale PromoRiviere di Liguria e C.C.I.A.A. Riviere di Liguria. Auditorium. Via M. Belgrano.

Ore 16:00/17:30

Non c'è paragone...! VII edizione - 2019: Stoccafisso e Baccalà. Gli Agriturismi di CIA -Turismo Verde incontrano la tradizione: lo Stoccafisso all'Onegliese, con il Comm. Sergio Lanteri, Presidente dell'Accademia dello Stoccafisso della Provincia di Imperia e delle Alpi Liguri e Lodovico Rolfo cuoco dell'Accademia. Area Laboratori. Calata G.B. Cuneo.

"Cotto e filmato" LIVA OliOliva film

Rassegna cine-gastronomica a cura del "CIV Porto Maurizio" in collaborazione con il Video Festival Imperia. Ingresso gratuito.
Cinema Centrale di Imperia Porto Maurizio.

Ore 18:00/19:00

Olio e formaggio: un abbinamento perfetto con un Frantoio, l'Azienda Le Caprette del Parco di Pigna e lo chef Michele Ottonello, del Ristorante Farina del mio Sacco di Imperia. A cura di CNA Imperia. Area Laboratori. Calata G.B. Cuneo.

Ore 20:00

Chiusura degli stand.

Ore 21:00

"TalentOLIO: la notte dei talenti" a cura dell'I.I.S G. Ruffini di Imperia in collaborazione con le scuole del territorio. Uno spettacolo in cui la scuola si apre alla città, gli studenti e

Sabato 9

Ore 9:00

Apertura degli stand.

Ore 9:00/10:30

"Per fare un fiore ci vuole un frutto" Laboratorio di intaglio e scultura con ortaggi a cura dell'I.I.S Ruffini Aicardi. Area Laboratori. Calata G.B. Cuneo.

Ore 09:00/13:00

Agriasilo Coldiretti: l'isola che non c'è - Laboratori didattici per bambini: Campagna Amica, Donne Impresa e Giovani Impresa. Area Incontri. Calata G.B. Cuneo.

Ore 9:30

Convegno "Frantoi da olio sulle antiche vie del sale" - I Sessione: Associazione Italiana Amici dei Mulini Storici, Associazione A Lecca, Comune di Chiusavecchia e Associazione Nazionale Città dell'Olio. Frantoio Roccanegra di Chiusavecchia. Biblioteca Civica L. Lagorio. Piazza De Amicis.

Ore 10:00

Beppe Scola con "La Cucitura di Nodi". FLAG GAC "Il mare delle Alpi" e FLAG GAC "Savonese". Stand Istituzionale in Calata G.B. Cuneo.

Ore 10:30/11:30

"La ricetta del pescatore" a cura di Legacoop Dipartimento Pesca. Il Comandante Salvatore Pinga illustrerà una delle tante ricette a base di pesce. **Area Laboratori. Calata G.B. Cuneo.**

Ore 11:00

"Imperia terra dell'olio".
Presentazione della campagna
di promozione olivicola e
vinicola della Regione Liguria.
Saranno presenti il Presidente
della Regione Liguria, Giovanni
Toti e il Sindaco della Città di
Imperia, Claudio Scajola. Palazzo
Comunale – Sala Consiliare.

Ore 11:30

Laboratorio con degustazione. FLAG GAC "Il mare delle Alpi" e FLAG GAC "Savonese". Stand Istituzionale. Calata G.B. Cuneo.

Ore 11:30/12:30

"Evoluzione dell'olio di oliva nella cucina moderna". A cura dell'I.I.S. Ruffini Aicardi. Area Laboratori. Calata G.B. Cuneo.

Ore 14:00/15:00

"L'olio e le erbe aromatiche: un condimento più ricco di gusto" con un Frantoio, l'agri-chef Marco Damele, Panificio Fratelli Lia Camporosso. A cura di CNA Imperia. Area Laboratori. Calata G.B. Cuneo.

Ore 15:00

Convegno "Frantoi da olio sulle antiche vie del sale" - Il Sessione. Associazione Italiana Amici dei Mulini Storici, Associazione A Lecca, Comune di Chiusavecchia e Associazione Nazionale Città dell'Olio. Frantoio Roccanegra di Chiusavecchia.



Ore 15:00

Convegno "Quali strategie di difesa a seguito del ritiro del dimetoato nella lotta alla mosca olearia". A cura di CIA Imperia. Auditorium. Via M. Belgrano.

Ore 15:00/16:00

"Brigì va in città" "Giochiamo con le foglie del bosco" a cura di Brigì Cooperativa di Comunità – Mendatica in collaborazione con ANGA Giovani di Confagricoltura. Area Laboratori. Calata G.B. Cuneo.

Ore 15:00/18:00

Agriasilo Coldiretti: l'isola che non c'è - Laboratori didattici per bambini: Campagna Amica, Donne Impresa e Giovani Impresa. Area Incontri. Calata G.B. Cuneo.

Ore 16:00/17:00

"L'acciuga sotto sale" a cura di Legacoop Dipartimento Pesca. Il Comandante Luigi Arcella illustrerà come si effettua la salagione delle acciughe. Area Laboratori. Calata G.B. Cuneo.

Dalle ore 16:30

Esibizione musicale itinerante con gli "Equipage Ambassadors Dixie & Street Parade".

A cura di Jazz Ambassador.

Ore 17:00/18:00

Olio, gelato e... Musica: degustazione sensoriale con il maestro gelatiere Alessandro Racca e le interpretazioni di Nina & Simone Medagliani. A cura di CNA Imperia. Area Laboratori. Calata G.B. Cuneo.

Ore 17:00/18:30

"Scuola di nodi". A cura di Legacoop Lega Pesca Liguria. Il comandante Demetrio Cara "detto Mimmo" insegnerà a grandi e piccini l'arte dei nodi marinari. FLAG GAC "Il mare delle Alpi" e FLAG GAC "Savonese". Stand Istituzionale in Calata G.B. Cuneo.

Ore 17:30

Tavola Rotonda "Oleoteca 2.0": Oleoteca Regionale della Liguria e Assessorato all'Agricoltura della Regione Liguria - Auditorium. Via M. Belgrano.

Ore 18:00/19:00

L'assaggiatore professionista Igino Gelone ci guida in un Iaboratorio di degustazione dell'oliva e dell'olio extra vergine di qualità taggiasca. Oleoteca Regionale della Liguria e Socio O.A.L. Area Laboratori. Calata G.B. Cuneo.

Ore 18:00/19:00

Convegno "Il gusto giusto" e presentazione del libro "Ars Olearia": Festival della Cultura Mediterranea Città di Imperia e Polo Tecnologico Imperiese. Area Incontri. Calata G.B. Cuneo.

Ore 20:00

Chiusura degli stand.

Ore 21:00

Esibizione musicale di Jazz e Blues con la Band Internazionale di Damiano Della Torre. A cura del Club Marathon Imperia. Per info www.imperiacorre.it. Auditorium. Via M. Belgrano.



Domenica 10

Ore 9:00

Apertura degli stand.

Ore 9:00

"Tra gli ulivi di OliOliva -Camminata a Costa d'Oneglia". A cura del Circolo Manuel Belgrano. Per info circolomanuelbelgrano@yahoo.it. Partenza da Piazza Dante.

Dalle ore 9:30 "Baby Run", "OliOliva Run" e "FamilyRun". A cura del Club Marathon Imperia. Partenza in L.go Terrizzano.

Ore 10:00

"L'oliva tra la pietra e l'acciaio". A cura dell'Associazione Italiana Amici dei Mulini Storici. Visita in Valle Argentina al frantoio storico tradizionale di Cicin Panizzi e al frantoio storico e moderno di Franco Boeri Roi. Per info: Stand Istituzionale in Calata G.B. Cuneo (Area Gru).

Ore 10:00/11:00

"La pasticceria tradizionale a base di olio d'oliva". A cura dell'I.I.S. Ruffini Aicardi. Area Laboratori. Calata G.B. Cuneo.

Ore 10:00/12:30

Beppe Scola con "La cucitura delle reti". FLAG GAC "II mare delle Alpi" e FLAG GAC

"Savonese". Stand Istituzionale in Calata G.B. Cuneo.

Ore 10:30

Premiazione del Concorso fotografico "Passeggiando tra gli ulivi" dedicato alle scuole e "I borghi tra gli ulivi" dedicato ai fotoamatori a cura del Circolo Castelvecchio e dell'Azienda Speciale PromoRiviere di Liguria. Biblioteca Civica L. Lagorio Piazza De Amicis.

Ore 11:00/12:00

"Come una goccia di rugiada" l'olio e.v.o. e i fiori eduli nella cucina contemporanea, a cura dell'I.I.S. Ruffini Aicardi. Area Laboratori. Calata G.B. Cuneo.

Ore 12:00

Premiazione "10 km OliOlivaRun", "FamilyRun" e "Baby Run." A cura del Club Marathon Imperia. Biblioteca Civica L. Lagorio. Piazza De Amicis.



Ore 12:00

Laboratorio con degustazione. FLAG GAC "Il mare delle Alpi" e FLAG GAC "Savonese". Stand Istituzionale Calata G.B. Cuneo.

Ore 14:00/15:00

"Olio di oliva e fingerfood". A cura dell'I.I.S. Ruffini Aicardi. Area Laboratori. Calata G.B. Cuneo.

Ore 15:00

OliOliva saluta la Tavola Rotonda "Il futuro dell'olio del MED" a cura di Slow Food Olio. Sala multimediale C.C.I.A.A. Imperia.

Ore 15:00/17:00

"Scuola di nodi". A cura di Legacoop Lega Pesca Liguria. Il comandante Demetrio Cara "detto Mimmo" insegnerà a grandi e piccini l'arte dei nodi marinari. FLAG GAC "Il mare delle Alpi" e FLAG GAC "Savonese". Stand Istituzionale in Calata G.B. Cuneo.

Ore 15:00/18:00

Non c'è paragone...! VII edizione 2019: Stoccafisso e Baccalà. Gara di cucina Ligure per cuochi non professionisti. Iscrizione obbligatoria e gratuita. (Luigi Vidili - lenaviincielo@libero.it). A cura di CIA - Turismo Verde Liguria. Presenti in giuria esperti dell'Accademia dello Stoccafisso della Provincia di Imperia e delle Alpi Liguri. Area Laboratori. Calata G.B. Cuneo.

Ore 15:30

Convegno "L'olio nella cultura

cristiana". A cura del Serra Club 541 di Imperia con l'intervento della prof.ssa Sandra Isetta. Sala Conferenze del Museo dell'Olivo Carlo Carli.

Ore 17:00/18:00

"Brigì va in città" "Giochiamo con le foglie del bosco" a cura di Brigì Cooperativa di Comunità – Mendatica in collaborazione con ANGA Giovani di Confagricoltura. Area Incontri. Calata G.B. Cuneo.

Ore 18:00/19:00

L'assaggiatore professionista Igino Gelone ci guida in un laboratorio di degustazione dell'oliva e dell'olio extra vergine di qualità taggiasca.
Oleoteca Regionale della Liguria e del Socio O.A.L. Area Laboratori. Calata G.B. Cuneo.

Ore 20:00

Chiusura della manifestazione. Arrivederci al 2020 per la 20^ edizione!



In Calata G.B. Cuneo

Nell' "Area gru" antistante l'ex Deposito Franco, Stand dell'**Associazione italiana "Amici dei Mulini storici**" dedicato alla riproduzione scala 1:50 di sei tipologie di mulino in legno e l'esposizione di parti significative di mulini, frantoi, documentazione divulgativa e rassegna fotografica.

Presso lo stand sarà possibile iscriversi alla visita al Museo dell'Olivo Carlo Carli di Venerdì 8 Novembre e alla visita ai Frantoi della Valle Argentina di Domenica 10 Novembre.

Stand di **Poste Italiane** per l'annullo filatelico delle cartoline dedicate all'evento OliOliva in area istituzionale.

Nello stand della Regione Liguria, informazioni sui servizi alle imprese agricole erogati dalla Regione. Gli olivicoltori iscritti ai servizi potranno consegnare un campione di olio sul quale saranno eseguite gratuitamente presso il laboratorio di Sarzana le determinazioni di acidità e numero di perossidi. Nelle tre giornate della manifestazione presso il Punto Servizi della Regione Liguria, sarà predisposto un punto informativo sul PSR, in cui l'Assessore Regionale

all'Agricoltura, Stefano Mai, insieme ai funzionari regionali del settore, sarà a disposizione per qualsiasi chiarimento.
I Consorzi di Tutela Olio DOP Riviera Ligure, il Consorzio del Basilico Genovese DOP e l'Enoteca Regionale della Liguria animeranno la manifestazione con attività promozionali e di comunicazione attraverso

21 Comuni Liguri soci dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio nel padiglione Istituzionale per raccontare il loro territorio, le loro tradizioni e peculiarità.

laboratori e degustazioni.

Il Polo Tecnologico Imperiese con le peculiarità dei suoi indirizzi propone un calendario di eventi e attività di tipo didatticodivulgativo ed educativo. Nello stand inoltre proiezione delle analisi dell'olio svolte in laboratorio degli studenti; immagini delle immersioni del ROV anche in diretta, a seconda delle condizioni meteo. Esposizione dei risultati ottenuti dal progetto condotto dal percorso di Chimica e Materiali dell'ITI Presentazione del Robot

Presentazione del Robot filoguidato della sezione di Elettronica e Informatica. L'istituto Nautico attraccherà la propria imbarcazione in prossimità dello stand.

I.I.S. G. Ruffini di Imperia e la Scuola Forestale G. Baruffi di Ormea: uno stand dedicato all'illustrazione delle ricchezze della produzione dell'olio legata al territorio e delle ricchezze dell'entroterra legate alla produzione di succo di mele, miele e vino.

II FLAG GAC "II Mare delle Alpi" e il FLAG GAC "Savonese":

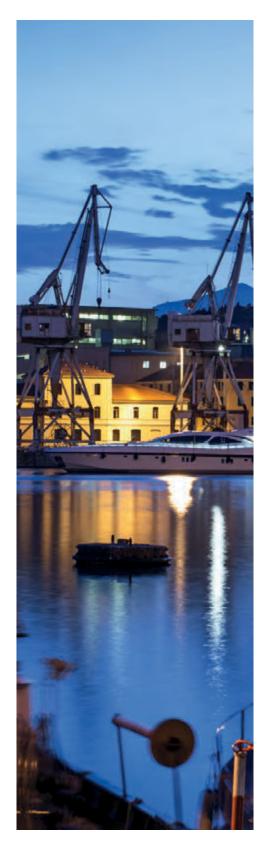
stand dedicato all'illustrazione al pubblico delle rispettive Strategie di Sviluppo Locale.

La partecipazione congiunta dei due Gruppi prevede la realizzazione di momenti di animazione rivolti a diversi interlocutori, tra i quali: le scuole, il mondo della ristorazione ed il pubblico.

Il GAL "Riviera dei Fiori" sarà presente all'interno di uno stand istituzionale in Calata G.B. Cuneo per approfondimenti sulle filiere.

Il Circolo Castelvecchio e l'Azienda Speciale PromoRiviere di Liguria presentano la 25^ edizione del Concorso fotografico. Tutti i dettagli sul sito: www.circolocastelvecchio.it. Mostra presente nelle tre giornate di manifestazione presso lo stand dedicato. Apertura mostra: venerdì 8 Novembre.

Il Lions Club Imperia Host presso lo stand dedicato esporrà oggetti storici riferiti alla produzione di olio nella provincia di Imperia ed illustrerà le proprie attività. Su apposito mezzo polifunzionale attiguo verranno effettuati screening gratuiti per la prevenzione di diabete,



del glaucoma e delle malattie cardiovascolari.

Pescaturismo, ittiturismo, scuola di nodi, dimostrazioni di ricette marinare: il mondo della pesca protagonista. Il percorso, organizzato da Legacoop Dipartimento Pesca, consisterà in degustazioni e dimostrazioni laboratoriali. Sarà inoltre possibile acquistare direttamente dalle barche dei pescatori il pesce fresco di giornata. A bordo dell'unità da pesca "Pingone" sarà possibile pranzare ormeggiati nella splendida cornice del porto di Imperia Oneglia oppure acquistare piatti di degustazione da asporto.

Domenica 10 novembre torna la IX edizione di 10 KM OliOliva, la corsa parte dal parcheggio antistante la Capitaneria di Porto di Oneglia e si snoderà verso l'incompiuta e ritorno per due giri. Ore 9.30 partenza "Baby Run", ore 10.00 partenza "OliOliva Run", road race di 10 km e "Family Run" 5 Km non competitiva lungo un tracciato costeggiante il mare ed interamente pianeggiante. Per info 0183 651073 info@imperiacorre.it

In città

All'interno della Biblioteca
Civica Leonardo Lagorio in
piazza De Amicis, mostra "Le
carte geografiche tra la storia
e la pubblicità" a cura di Sergio
Cecchinel.

"OliOliva nella ristorazione Imperiese con i sapori Liguri"

Confesercenti Fiepet promuove la partecipazione dei ristoranti della città con menù e piatti tipici del territorio ligure al fine di dare risalto alle nostre specificità enogastronomiche.

L'ONAOO organizza corsi divulgativi, per soli gruppi di massimo 20 persone, nella propria sede in Imperia Via Tommaso Schiva 29 presso la Camera di Commercio.
Durata corso: 2 ore, costo: 30,00 € a persona. Per info info@oliveoil.org; www.oliveoil.org.

Domenica 10 novembre "Tra gli Olivi di OliOliva – Camminata a Costa d'Oneglia"

Dimostrazione raccolta olive, metodo tradizionale e moderno, visita al frantoio della nobile Famiglia Cavour ed illustrazione della figura di Manuel Belgrano.



Servizio di Bus Navetta con partenza da Imperia Piazza Dante a partire dalle ore 9.00 e rientro a partire dalle ore 13.00. Per info e prenotazioni: circolomanuelbelgrano@yahoo.it 339 2610955 WhatsApp. A cura del Circolo "Manuel Belgrano" con l'Associazione Sportiva "Dai che Spiana".

Domenica 10 Novembre
Ore 15:30 convegno "L'olio nella
cultura cristiana" a cura del Serra
Club 541 di Imperia.
Precede il convegno alle 11:30 la
S. Messa celebrata nella Basilica
di San Giovanni dal Vescovo
diocesano S.E. Mons. Borghetti.



Imperia durante OliOliva si propone come vera e propria capitale della Dieta Mediterranea. La città si trova in Liguria, sulla parte ovest della costa, a ponente, nel cuore della Riviera dei Fiori. Si affaccia sulla sponda del Mediterraneo con un clima privilegiato che si addice bene ad una delle grandi ricchezze di questa zona: l'oliva di cultivar Taggiasca, con le sue peculiarità e le sue singolari caratteristiche. La produzione olearia ha contraddistinto l'economia della città a partire dall'inizio dell'Ottocento, con la nascita di aziende che hanno saputo imporsi a livello nazionale ed internazionale. La storia della produzione è ben documentata nel Museo dell'Olivo Carlo Carli. cui non deve mancare una visita durante la manifestazione.In occasione di OliOliva il Museo dell'Olivo Carlo Carli osserverà l'apertura straordinaria da venerdì 8 novembre a domenica

10 novembre dalle ore 9.00 alle ore 18.30 con orario continuato e applicherà eccezionalmente la tariffa ridotta per tutti (ingresso gratuito sotto i 12 anni).

Venerdì 8, Sabato 9 e Domenica 10 novembre

In occasione dell'inizio della nuova campagna olearia, la Fratelli Carli ospiterà presso l'Emporio Fratelli Carli in Via Garessio 11 delle degustazioni del primo olio nuovo in una speciale anteprima seguita da assaggiatori professionisti. Le degustazioni saranno gratis e aperte tutti, senza nessuna limitazione di età.



Avevo un sogno. L'ho realizzato.

Il Socio Gioele.



Finanziamenti dedicati al settore agricolo per coltivare insieme i tuoi progetti.

Ti aspettiamo in filiale.



