



REGIONE LIGURIA

Liguria  
International

Camera di Commercio  
Riviere di Liguria  
Imperia La Spezia Savona

Riviere di Liguria



Città di Imperia

Associazione Nazionale  
Città dell'Olio



IMPERIA  
4 · 5 · 6 novembre 2022

OLI **O** LIVA  
FESTA DELL'OLIO NUOVO







## VENERDI 4

**ore 9:00**

**Apertura stand commerciali  
nelle vie della città.**

**ore 12:30**

**OliOliva Educational Tour.**

Saluti istituzionali alla delegazione costituita da giornalisti e blogger esteri operanti nel settore culturale, turistico e agroalimentare, a cura della **Camera di Commercio Riviere di Liguria** e **FILSE Liguria International**.

*Sala multimediale Camera di Commercio.*

**ore 14:30**

**Apertura stand istituzionali  
in Calata G. B. Cuneo.**

**ore 15:00**

**Inaugurazione ufficiale  
in Calata G. B. Cuneo.**

Apertura con il Coro "conClaudia" diretto da Margherita Davico accompagnato dalla band del Liceo musicale G.D. Cassini di Sanremo.

**ore 15:15**

**Progetto Stamoil mis 16.2 PSR.**

Presentazione dei risultati finali a cura di **Coldiretti**. *Area Incontri - Calata G.B. Cuneo*

**ore 15:15**

Lo chef Renato Grasso presenta **"La faraona Glassata al miele con acquavite di Ormeasco e castagne gaessine De.C.O caramellate"**

A cura del corso "Tecnico Valorizzazione Prodotti Territoriali E Produzioni Tipiche" gestito dal **SEI-CPT di Imperia**.

*Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*

**ore 16:00**

**"Degustiamo insieme: l'olio novello, l'oliva Taggiasca e i suoi derivati"**. A cura del gruppo **Confcommercio FederOlio**. *Stand Commercio - Calata G.B. Cuneo.*

**ore 16:15**

**"L'olio e le sue proprietà nella dieta mediterranea - Cooking Show"** con lo chef Simone Pressamariti del Ristorante Pressafuoco. A cura di **Confartigianato**. *Area Laboratori. - Calata G.B. Cuneo.*

**ore 16:30**

**"Un Mare di sorprese"** Laboratorio di educazione ambientale con la biologa Barbara Nani a cura del **FLAG GAC "Il Mare delle Alpi"** nel suo *stand istituzionale in Calata G.B. Cuneo.*

**ore 16:30**

**Formazione per il progetto INTERREG It-Fr Marittimo "CAP TERRES":**

"Tecnologie, innovazione e strategie social media per digitalizzare l'offerta ed innovare il sistema turistico" a cura del **Dott. Enrico Molinari del PID (Punto Impresa Digitale)**. *Sala Giunta - Camera di Commercio.*

**ore 17:15**

**Cooking Show** con l'Agrichef Coldiretti Mantello Andrea e la Chef Blogger Ramella Sabrina a cura di **Coldiretti**. *Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*

**ore 17:00**

**Salotto letterario.**

Presentazione del libro **"Liscio come l'olio"** di Guido Novaro a cura della **Libreria Ragazzi**.

*Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.*



## VENERDI 4

ore 18:15

**Salotto letterario.** Presentazione del libro **“Storia della Taggiasca. L’olivicoltura eroica ligure e l’identità di un territorio a partire da un’oliva”** di Roberto De Andreis e Alessandro Giacobbe a cura di **Editore Caricato.**

*Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.*

ore 18:15

**Cooking Show** con i cuochi Samuele Maio e Fabio Maiano del Ristorante **Casa della Rocca** di Dolcedo. *Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*

ore 20:00

**Chiusura stand.**

ore 21:00

**Il Teatro dell’Olio presenta:**  
**“Funny Money...”**

commedia comica realizzata dalla compagnia locale **“I Ramaiole in Scena”** con la regia di **Fiorenzo Runco.**

*Auditorium Camera di Commercio*





## SABATO 5

ore 9:00

**Apertura stand commerciali e istituzionali.**

dalle ore 9:00

**“Vinci la DOP - gioco a quiz” e “Il Fattore umano del Basilico Genovese DOP”: in viaggio alla scoperta di chi si nasconde dietro il prodotto simbolo della Liguria nel mondo.**

A cura di **Assaggia la Liguria** e il Consorzio Basilico Genovese DOP.

*Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.*

ore 10:00

**“Mediterranean life - un mare dove navigano anche le idee... un anno dopo”** incontro a cura del **FLAG GAC Il Mare delle Alpi** e **FLAG Approdo di Ulisse.**

*Comune di Imperia - Sala Consiliare.*

ore 10:00

**Salotto Letterario.** Presentazione del libro **“Scià taste in pö (Assaggi un poco) - Pagliuzze di storia olearia imperiese nei ricordi di un ottuagenario”** di Franco Marabello. *Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.*

ore 10:00

**“La cucitura delle reti”** con Beppe Scola a cura del **FLAG GAC “Il Mare delle Alpi”** nel suo stand istituzionale in Calata G.B. Cuneo.

ore 10:00

**“Come riconoscere il pesce fresco”** con Salvatore Pinga dell'Ittiturismo Il Pingone. Dimostrazione filettatura, presentazione ricetta e degustazione finale. A cura dei **FLAG GAC - Il mare delle Alpi.** *Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*

ore 10:30

**“Degustiamo insieme: l'olio novello, l'oliva Taggiasca e i suoi derivati”** A cura del gruppo **Confcommercio FederOlio.** *Stand Confcommercio - Calata G.B. Cuneo.*

ore 11:00

Lo chef Renato Grasso presenta: **“La ricciola del Golfo al burro di alpeggio con olive taggiasche e spuma di castagne gaessine De.C.O.”**

A cura del corso “Tecnico Valorizzazione Prodotti Territoriali E Produzioni Tipiche” gestito dal **SEI-CPT di Imperia.** *Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*

ore 11:15

**Salotto Letterario.** Presentazione del libro **“III Luoghi della Riviera dei Fiori che devi proprio scoprire”** di Alessandra Chiappori e Stefano Ascheri a cura della **Libreria Ragazzi.**

*Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.*

ore 11:30

**“Un Mare di sorprese”** Laboratorio di educazione ambientale con la biologa Barbara Nani a cura del **FLAG GAC “Il Mare delle Alpi”** nel suo stand istituzionale in Calata G.B. Cuneo.

ore 12:30

**“Liguria in Autunno”** cooking show con Alessandro Schiavon del **Ristorante Cuxen** a cura di Aurea Growers. *Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*



## SABATO 5

dalle ore 12:30

**“Vinci la DOP - gioco a quiz e “Pesto al mortaio live show: gli ingredienti cruciali di un mito ligure”** A cura di

**Assaggia la Liguria e i Consorzi DOP Olio Riviera Ligure e Basilico Genovese.**

*Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.*

ore 14:00

**Turismo con i pescatori: presentazione guida FishMedNet”** a cura di **Legacoop Agroalimentare.**

*Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.*

ore 14:00

**“Dolci come le Alpi - Dimostrazione di cucina e viaggio enogastronomico nelle Valli del Parco”** con la Scuola Alberghiera di Arma di Taggia Ruffini - Aicardi insieme allo Chef Livio Revello e i suoi studenti a cura del **Parco Naturale Regionale delle Alpi Liguri.** *Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*

ore 15:00/19:00

**“Le Olimpiadi dei sorrisi”** percorso di gioco a cura dell'**Associazione Sorrisi in Pillole** presso il loro stand in Calata G.B. Cuneo.

ore 15:00

**“L'Ostrica di La Spezia si presenta”** Laboratorio con degustazione a cura di **Legacoop Agroalimentare** e **Cooperativa Mitilicoltori Spezzini.**

*Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*

ore 15:00

**“Il nuovo Piano di Sviluppo Rurale e l'agricoltura ligure: limiti e opportunità, procedure e risorse** a cura di **CIA Liguria”.** *Auditorium Camera di Commercio.*

ore 15:00

Convegno **“Olivicoltura, identità mediterranea”** A cura di **Confartigianato.**

*Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.*

ore 15:00

**“Degustiamo insieme: l'olio novello, l'oliva Taggiasca e i suoi derivati panificati all'oliva Taggiasca e il panettone all'olio d'oliva.** A cura dei gruppi **Confcommercio FederOlio** e **Assipan.**

*Stand Confcommercio - Calata G.B. Cuneo.*

ore 15:00

**Incontro divulgativo** a cura di **Labcam Laboratorio Chimico Merceologico CCIAA Riviere di Liguria**

*Sala Multimediale - Camera di Commercio.*

ore 16:00/18:00

**OliOliva Spettacolo: “Liscio come l'olio”.**

Musica e danze a cura della Scuola **“lo Studio Danze Imperia”** del maestro Stefano Tarasco, con la regia di **Fiorenzo Runco** con l'accompagnamento di **Andrea Frello.**

*Area Gru - Calata G.B. Cuneo.*

ore 16:00

**“Il Pesce ritrovato”** a cura dell'**Ittiturismo M/B Patrizia** in cui illustrerà le proprietà del pesce “ritrovato”- presentazione ricetta e degustazione. *Stand Istituzionale - Calata G.B. Cuneo.*



## SABATO 5

dalle ore 16:00

Il Maestro gelatiere-pasticcere **Alessandro Racca** presenta in degustazione **“Da Imperia al Monviso esperienza sensoriale geografica protetta”**.

Degustazione con pane tipico della Valle Argentina del panificio **Asplanato di Triora** e olio aromatizzato alla **Lavanda Angustifolia Imperia**.

Presentazione de **“Le delizie del palato”** della Gelateria Perlecò di Alassio in collaborazione con l'azienda **“Il Colle”** di Pieve di Teco. A cura di **CNA**.

*Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*



ore 17:00

**Salotto letterario**. Presentazione del libro **“La cucina incantata: le ricette tratte dai film di Hayao Miyazaki”** di Silvia Casini, Francesco Pasqua e Raffaella Fenoglio con intervento sulla cucina giapponese e dimostrazione a cura del blog **Pranzo a Konoha**. *Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.*



ore 17:30

**“Scuola di nodi”** con Mimmo Cara a cura del **FLAG GAC “Il Mare delle Alpi”** nel suo stand istituzionale in Calata G.B. Cuneo.





## SABATO 5

ore 18:00

**“L’olio e le sue proprietà nella dieta mediterranea - La cucina della tradizione ponentina...oggi”** a cura di Associazione Cuochi Imperia e del suo team brigata Cambusa. *Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo*

ore 18:15

**Salotto letterario.** Presentazione del libro **“Horror chef”** di Francesco Basso a cura di **Libreria Ubik.**  
*Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.*

ore 18:30/20:30

**Andrea Frello** - intrattenimento musicale con interpretazioni di brani di cantautori italiani. *Area Gru - Calata G.B. Cuneo.*

ore 20:00

**Chiusura stand.**

ore 21:15

**OliOliva Spettacolo: “Un biglietto per due”** spettacolo musicale a scopo benefico. A cura di **Club Marathon** in collaborazione con **Lions Club La Torre.**  
*Auditorium Camera di Commercio*





## DOMENICA 6

ore 9:00

**Apertura stand commerciali e istituzionali.**

ore 9:00

**“Tra gli ulivi di OliOliva - Camminata a Costa d’Oneglia”** A cura del **Circolo Manuel Belgrano.**

Per info [circolomanuelbelgrano@yahoo.it](mailto:circolomanuelbelgrano@yahoo.it). Partenza da Largo N. Piana con bus navetta gratuito.

ore 10:00

**“La cucitura delle reti”** con Beppe Scola a cura del **FLAG GAC “Il Mare delle Alpi”** nel suo stand istituzionale in Calata G.B. Cuneo.

ore 10:00

**Salotto letterario.** Presentazione del libro **“Il Parasio Wunderkammer del Ponente Ligure”** a cura di **Antea Edizioni.**  
*Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.*

ore 10:00

**“Degustiamo insieme: l'olio novello, l'oliva Taggiasca e i suoi derivati panificati all'oliva Taggiasca e il panettone all'olio d'oliva.** A cura dei gruppi **Confcommercio FederOlio e Assipan.**

*Stand Confcommercio - Calata G.B. Cuneo.*

ore 10:30

**Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza: Progetto di Filiera Nazionale “Filiera olio di oliva e pesto. L'eccellenza italiana”** Convegno a cura della **Camera di Commercio Riviere di Liguria e del CeRSAA di Albenga.** Auditorium Camera di Commercio.

ore 10:00

**“Pesto al Mortaio Live Lab: gli ingredienti cruciali di un mito ligure”**

A cura di **Assaggia la Liguria** con i Consorzi DOP : Olio Riviera Ligure e Basilico Genovese  
*Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*

dalle ore 10:00

**“OliOliva Run” e “FamilyRun”** A cura del **Club Marathon Imperia.** Partenza in Largo Terrizzano - Calata G. B. Cuneo.

ore 11:00

**“L’Ostrica di La Spezia e la Sostenibilità”.** Laboratorio con degustazione a cura di **Legacoop Agroalimentare e Cooperativa Mitilicoltori Spezzini.**

*Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*

ore 11:00

**“Le problematiche dell’energia oggi e domani”.** Relatore Prof Federico Testa Presidente ENEA.

A cura di **Confartigianato.**  
*Biblioteca Civica Piazza de Amicis.*

ore 11:30

**Salotto letterario.** Presentazione del libro **“Non ho una buona notizia da darti”** di Leonardo Massabò a cura di **Libreria Ubik.**  
*Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.*

ore 11:30

**“Un Mare di sorprese”** Laboratorio di educazione ambientale con la biologa Barbara Nani a cura del **FLAG GAC “Il Mare delle Alpi”** nel suo stand istituzionale in Calata G.B. Cuneo.



## DOMENICA 6

ore 12:30

**“Sapori e territori dei vini liguri di Ponente”** - laboratorio di degustazione a cura di **Assaggia la Liguria** con **l'Enoteca Regionale della Liguria**.

*Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*

ore 12:00

Premiazione **“10 km OliOlivaRun”, “FamilyRun”** A cura del **Club Marathon Imperia**. *Spianata Padre Cristino da Oneglia (inizio molo lungo di Oneglia)*



ore 14:00

**Degustazione delle specialità preparate dai panifici e dalle pasticcerie in occasione di OliOliva** e premiazione.

*Stand Confcommercio - Calata G.B. Cuneo.*

ore 14:00

**“Il Moscatello di Taggia, il vino dei Papi”**

a cura di **Assaggia la Liguria** con il **Consorzio del Moscatello di Taggia** in collaborazione con **Enoteca Regionale della Liguria**. *Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.*



ore 14:00

**“Dalla torta stroschia all'incroxia: evoluzione di una ricetta tradizionale ligure che celebra la dolcezza delle eccellenze DOP del territorio ligure”**

A cura di **Assaggia la Liguria** con i **Consorzi DOP Olio Riviera Ligure e Basilico Genovese** in collaborazione con **Azienda Agricola Armato Cristina di “360 Liguria”**.

*Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*



### ore 15:00

Premiazione del **Concorso fotografico "Il lavoro dell'uomo dall'oliva all'olio la fatica nei gesti e nei volti" e "Gli ulivi e l'olio tra terra e mare"** dedicato alle scuole e ai fotoamatori a cura del Circolo Castelvecchio e dell'Azienda Speciale Riviere di Liguria.  
*Biblioteca Civica Piazza de Amicis.*

### ore 15:00

**"La salagione delle acciughe"** con Arcella Luigi comandante dell'unità Ineja Scuola di salagione. A cura dei **FLAG GAC II Mare delle Alpi**.  
*Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*

### ore 15:00

**"Degustiamo insieme: l'olio novello, l'oliva Taggiasca e i suoi derivati panificati all'oliva Taggiasca e il panettone all'olio d'oliva.**  
A cura dei gruppi **Confcommercio FederOlio e Assipan**.  
*Stand Confcommercio - Calata G.B. Cuneo.*

### ore 15:30

Premiazione **"Concorso Vetrine"** a cura di **Confcommercio Imperia e Confesercenti Imperia**.  
*Stand Confcommercio - Calata G.B. Cuneo.*

### ore 16:00

**"La pescATtrice"** - Evento culturale realizzato dall'ittiturismo La Lisca.  
A cura dei **FLAG GAC II Mare delle Alpi**. *Area Incontri - Calata G.B. Cuneo*





## DOMENICA 6

**ore 16:00**

**Show Cooking** del Ristorante Balena Bianca di Vallecrosia. La chef Paola Chiolini presenta il piatto gourmet **“Tra design e territorio”** con l'utilizzo dell'olio evo novello del Frantoio Sant'Agata di Oneglia. A cura di **CNA Imperia**.  
*Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*



**ore 16:00**

**“Scuola di nodi”** con Mimmo Cara a cura del **FLAG GAC “Il Mare delle Alpi”** nel suo stand istituzionale in Calata G.B. Cuneo.

**ore 17:00**

**“Ti racconto la mia Piscialandrea”**. Laboratorio a cura di **CIA Imperia**.  
*Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*



**ore 17:00**

**Salotto letterario. “Liguri. Il popolo indomito che osò ribellarsi a Roma”** di Luigi Colli a cura di **Libreria Ubik**.  
*Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.*

**ore 18:00**

**Salotto letterario.** Presentazione del libro **“Agnesi. Un'antica famiglia ligure”** di Enzo Ferrari.  
*Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.*

**ore 19:00**

**“La Liguria nel bicchiere: una degustazione plurale”** A cura di **Assaggia la Liguria** con Enoteca Regionale della Liguria, Consorzio Basilico Genovese DOP e Consorzio Olio DOP Riviera Ligure.  
*Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*



**ore 20:00**

**Chiusura della manifestazione.**

*Arrivederci al 2023*



## IN CALATA G. B. CUNEO

**Il Circolo Castelvechchio e l'Azienda Speciale Riviere di Liguria** presentano la 28<sup>a</sup> edizione del Concorso fotografico. I temi sono **"Il lavoro dell'uomo dall'oliva all'olio la fatica nei gesti e nei volti"** per i fotoamatori e **"Gli ulivi e l'olio tra terra e mare"** per le scuole. Le foto partecipanti saranno esibite in una mostra diffusa negli stand dell'Area Istituzionale durante le tre giornate della manifestazione. Tutti i dettagli sul sito: [www.circolocastelvechchio.it](http://www.circolocastelvechchio.it).

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

La **Regione Liguria** sarà presente in Calata G. B. Cuneo, dove sarà possibile ricevere informazioni erogati dalla Regione (bollettini informativi, servizi di analisi, attività dimostrativa) e iscriversi ai servizi informativi gratuiti. Per gli olivicoltori iscritti ai servizi informativi regionali, sarà possibile consegnare un campione di olio, sul quale saranno eseguite gratuitamente presso il laboratorio di Sarzana le determinazioni di acidità e numero di perossidi. I campioni potranno essere consegnati sabato e domenica, dalle 10 alle 13 e dalle 14:30 alle 18. Presso lo stand anche **Assaggia la Liguria** con i consorzi Olio DOP Riviera Ligure, Basilico Genovese DOP ed Enoteca Regionale della Liguria i cui funzionari regionali del settore saranno a disposizione per qualsiasi chiarimento.

Nei tre giorni della manifestazione il **Parco Naturale Regionale delle Alpi Liguri** propone **"Vola sulle Alpi liscio come l'olio"**,

un'esperienza emozionale del territorio del Parco Naturale delle Alpi Liguri presso il loro stand e nella tensostruttura istituzionale **(NON) E' tutto OLIO quello che luccica** con Cloris Brosca in arte 'La Zingara'.

**Il Lions Club Imperia Host** effettuerà su apposito mezzo polifunzionale screening gratuiti per la prevenzione delle malattie quali il diabete e il glaucoma.

**I.I.S. G. Ruffini di Imperia e la Scuola Forestale G. Baruffi di Ormea** saranno presenti con 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 e mostra micologica.

**Il Polo Tecnologico Imperiese** con le peculiarità dei suoi indirizzi propone un calendario di eventi e attività di tipo didattico-divulgativo ed educativo sull'olio.

**Il Liceo statale Gian Domenico Cassini** sarà presente con uno stand istituzionale e accompagnerà la cerimonia inaugurale con la propria band.

**L'Istituto Alberghiero Ruffini Aicardi di Arma di Taggia** animerà la manifestazione con attività promozionali e di comunicazione attraverso degustazioni e laboratori.

**Il GAL "Riviera dei Fiori"** sarà presente all'interno di uno stand istituzionale in Calata G.B Cuneo per fornire assistenza e illustrare le Strategie di Sviluppo Locale.

**Il FLAG "GAC Il Mare delle Alpi"**: stand dedicato all'illustrazione al pubblico delle Strategie di Sviluppo Locale. La partecipazione



## IN CALATA G. B. CUNEO



prevede la realizzazione di momenti di animazione rivolti a diversi interlocutori, tra i quali: le scuole, il mondo della ristorazione ed il pubblico. In diversi momenti della manifestazione sarà presente presso lo stand una delegazione dei **Mitilicoltori di La Spezia** con possibilità di degustazione.

**Legacoop Dipartimento Pesca:** su Calata Cuneo sarà ormeggiato il PINGONE su cui sarà possibile degustare pranzi a base di pesce secondo le ricette della tradizione marinara ligure. Sarà altresì possibile acquistare pesce fresco dai pescatori ormeggiati su Calata Cuneo e sul molo lungo ed effettuare uscite di pesca turismo.

I laboratori didattici dell'**Associazione dei Comuni delle Antiche Vie del Sale** in collaborazione con il Comune di Gressio. I saperi e i sapori delle strade del mare in Cooking Show con protagonisti le castagne gressine De.C.O e il sale della Liguria con il maestro di cucina e discepolo di Escoffier Renato Grasso. Eventi coordinati dai partecipanti al corso di formazione - "Tecnico per la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche" SEI-CPT Scuola Edile di Imperia.

Domenica 6 novembre torna la 11° edizione di 10 KM **"OliOlivarun"** organizzata da **Club Marathon Imperia**. La corsa parte dal parcheggio antistante la Capitaneria di Porto di Oneglia e si snoderà verso l'incompiuta e ritorno per due giri. Ore 10.00 partenza "OliOlivarun", road race di 10 km, e "Family Run", 5 Km non competitiva lungo un tracciato costeggiante il mare ed interamente pianeggiante.

Dopo il successo della scorsa edizione tornano il **Salotto letterario**, uno spazio dedicato alla lettura e agli incontri con autori locali, e il **Corner Museale** a cura di Fratelli Carli e Museo Collezione Guatelli.





IN CITTA'



## Domenica 6 novembre **Tra gli Olivi di OliOliva – 4° Camminata a Costa d'Oneglia**

Colazione offerta a tutti i partecipanti nella piazza della chiesa. Partenza per la camminata tra gli ulivi seguendo un percorso panoramico. Giro delle "casélle", costruzioni particolari in pietra a secco presenti con forme analoghe in gran parte dell'area mediterranea, utilizzate correntemente nei tempi andati in ambito rurale per il ricovero temporaneo di persone e animali e per il deposito degli attrezzi spiegate da uno storico. Visita all'antico frantoio della famiglia Cavour. Sosta davanti alla casa di Domenico Belgrano padre del Gen. Manuel Belgrano. Ritrovo al Circolo e breve illustrazione della figura storica del Gen. Manuel Belgrano. Brindisi finale con un sfizioso aperitivo. Ritorno in centro città con bus navetta.

Servizio di Bus Navetta con partenza da Imperia  
Largo N. Piana a partire dalle ore 8.45 alle ore 9.45  
e rientro a partire dalle ore 13.00/14.00.

Per info e prenotazioni:  
[circolomanuelbelgrano@yahoo.it](mailto:circolomanuelbelgrano@yahoo.it)  
tel. 3294098820 whatsapp.

Il percorso non è adatto alle persone con disabilità motorie, ipovedenti e non vedenti.  
A cura del Circolo "Manuel Belgrano" con l'Associazione Sportiva "Dai che Spiana".



## IN CITTA'

### I protagonisti del gusto:

**Aperoliva:** Cocktail Competition esteso a tutti i bar di Oneglia facenti parte del percorso di OliOliva e ai bar di Porto Maurizio che consiste nella preparazione di un cocktail accompagnato ad un piattino che abbia come ingrediente principale l'olio d'oliva Taggiasca e/o un suo derivato; il cocktail dovrà essere servito durante i giorni della manifestazione di OliOliva dal 4 al 6 Novembre e in occasione del passaggio della giuria. I tre cocktails migliori saranno premiati presso lo stand Confcommercio.

**I Piatti di OliOliva:** i ristoranti di Oneglia e Porto Maurizio si impegneranno a predisporre un piatto a base di olio di oliva da cultivar taggiasca che dovrà essere servito per tutti i giorni della manifestazione.

**Le Specialità di OliOliva:** i panifici e le pasticcerie di Oneglia e Porto Maurizio si impegneranno nella preparazione di una specialità a base di olio d'oliva che verrà servita durante i giorni della manifestazione.

**Vetrine a tema:** concorso dedicato all'allestimento delle vetrine degli esercizi commerciali imperiesi a tema "OliOliva", una giuria selezionata voterà le tre vetrine più originali. La premiazione avverrà domenica 6 Novembre alle ore 15.30 presso lo stand Confcommercio.

**Dipingendo OliOliva:** i pittori della celebre **Accademia Balbo di Bordighera** realizzeranno quadri a tema OliOliva che verranno esposti nel pomeriggio di sabato negli esercizi aderenti e sottoposte all'attenzione del pubblico e di una giuria che procederà alla valutazione delle opere. Premiazione domenica 6 ore 15 presso l'Area Incontri. A cura di Confesercenti.

Sabato 5 Novembre l'appuntamento è con "**Giraparasio**" a cura del Circolo Parasio. Visita gratuita del Borgo storico del Parasio di Porto Maurizio, il ritrovo è previsto alle ore 10.30 alla Basilica di San Maurizio in Piazza Duomo. Per info e prenotazioni Enzo Ferrari tel. 3316992009



## Fratelli Carli

Il Museo dell'Olivo nasce dalla spiccata attitudine al collezionismo del Cavaliere del Lavoro Carlo Carli, unita al suo grande amore per l'albero dell'olivo.

Un sentimento forte e profondo che accomuna tutta la famiglia Carli, che a questa pianta ha dedicato il proprio lavoro e la passione di quattro generazioni.

Proprio in virtù di questa passione Carlo Carli decise di esporre al pubblico il grande numero di oggetti raccolti in tanti decenni, dando vita a un museo che non fosse celebrativo dell'azienda Fratelli Carli, ma rappresentasse un vero e proprio tributo alla pianta dell'olivo.

Diciotto sale, 8.000 reperti tra lucerne, lumi ad olio, vasi, ampolle e oliere, di ogni dimensione e provenienza, alcuni di valore inestimabile; una biblioteca tra le più complete sul tema; quattro diversi percorsi espositivi che accompagnano il visitatore in un emozionante viaggio alla scoperta del mondo dell'olivo, che parla di arte, cultura, economia, costume, agricoltura e tradizione. Questo è il Museo dell'Olivo Carlo Carli di Imperia.



In occasione di OliOliva  
il **Museo dell'Olivo Carlo Carli**  
osserverà l'apertura straordinaria  
da venerdì 4 novembre a domenica 6 novembre,  
dalle ore 9.00 alle ore 18.30, con orario  
continuato ed ingresso a tariffa ridotta per tutti.





## Collezione Guatelli

La **Collezione Guatelli** è la più importante collezione di latte in banda stagnata litografata per l'olio d'oliva esistente: dalle scatole per l'esportazione a quelle destinate al mercato interno, prodotte tra la fine del XIX secolo e la metà del XX secolo.

Una chiara testimonianza di come in Liguria, in particolare nella città di Imperia, a seguito dell'incremento della produzione dell'olio di oliva, sorsero stabilimenti che fornivano imballaggi per l'industria esportatrice italiana.



Iniziò quel felice connubio fra progresso tecnologico-industriale e ricerca artistica che portò a risultati eccellenti, non solo dal punto di vista commerciale ma anche come strumento di trasmissione del gusto e dei nuovi linguaggi dell'arte, che permise di raggiungere un pubblico sempre più vasto.

In occasione di OliOliva  
il **Museo Collezione Guatelli**  
osservierà l'apertura straordinaria nella giornata  
di **domenica 6 novembre**  
con visita libera guidata alle ore 9:00 e 9:30.

Per info e prenotazione:  
[manuela.guatelli@gmail.com](mailto:manuela.guatelli@gmail.com)  
tel. 3755124430

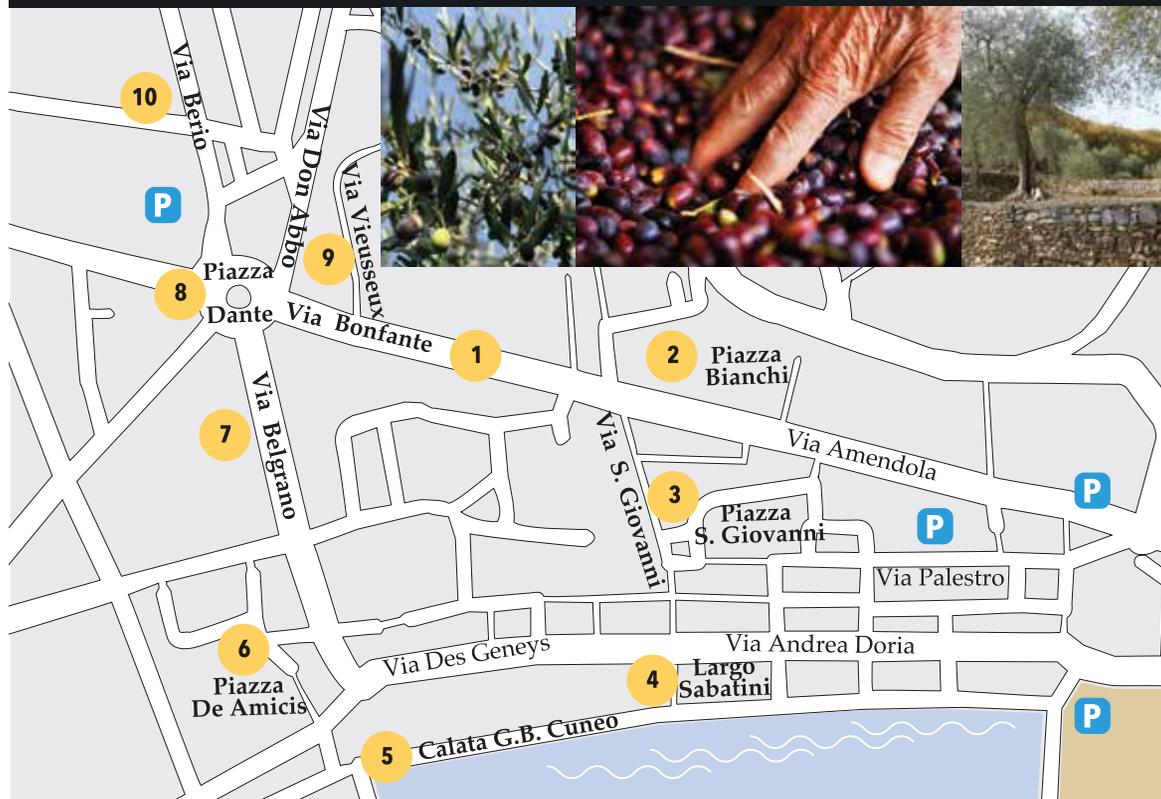
[www.collezioneguatelli.com](http://www.collezioneguatelli.com)  
e-mail: [info@collezioneguatelli.com](mailto:info@collezioneguatelli.com)





# LE STRADE DI OLIO LIVA

FESTA DELL'OLIO NUOVO



- 1 Via Bonfante**  
La via dell'olio
- 2 Piazza Bianchi**  
La via dei presidi
- 3 Piazza e Via San Giovanni**  
Via delle Valli e del miele
- 4 Largo Sabatini**  
La via dei fiori
- 5 Calata GB Cuneo**  
La via degli eventi
- 6 Piazza De Amicis**  
Piazza del gusto
- 7 Via Belgrano**  
La via del Gemellaggio con il Piemonte
- 8 Piazza Dante e Via Don Abbo**  
Anello del gusto e dell'artigianato
- 9 Via Viousseux**  
La via dei prodotti dell'orto
- 10 Via Berio**  
La via dell'Ospite d'Onore

# OLIO LIVA

FESTA DELL'OLIO NUOVO



Segreteria Organizzativa:  
Azienda Speciale Riviere di Liguria sede di Imperia  
Via Tommaso Schiva, 29 – 18100 Imperia  
+39 0183 793 280 / 245 / 273

