



Si alza il sipario su OlioOlive 2013

IMPERIA IN FESTA PER LA 13° EDIZIONE DELLA FESTA DELL'OLIO NUOVO

L'olio nuovamente protagonista a Imperia, in una manifestazione che accoglie profumi, sapori e atmosfere dell'entroterra del ponente ligure. Questo è OliOlive 2013, in programma da venerdì 15 a domenica 17 novembre con il prologo del Forum Internazionale della Dieta Mediterranea (14-16 novembre). Il centro storico di Oneglia si trasforma ancora una volta nella capitale dell'olio extravergine di oliva, con i portici e le piazze invasi da stand in cui si potranno assaggiare e comprare tutti i prodotti tipici del ponente ligure. Olio appena franto dai produttori locali da conoscere e confrontare, ma anche pesto, verdure sott'olio, formaggi di pecora brigasca, focaccia ligure, fagioli di Conio, Pigna e Badalucco biscotti, gelato e dolci all'olio d'oliva, salumi tipici, farinata... Tra le novità della manifestazione la presenza in banchina della manifestazione "Peccati di Gola", un appuntamento da non perdere per gli amanti del tarufo, dei formaggi, dei vini e dei dolci del monregalese. La grande festa che Imperia dedica all'eccellenza dell'olivicultura, all'olio appena franto, è il fiore all'occhiello della città per valorizzare una produzione che si annuncia ottima per qualità e resa. Ci sono le premesse per un grande evento, OliOlive è una manifestazione che è cresciuta negli anni diventando un punto di riferimento per la valorizzazione delle risorse del nostro territorio, per l'alimentazione mediterranea, per uno stile di vita che unisce la buona tavola alla salute promuovendo al tempo stesso luoghi e paesaggi impareggiabili. OliOlive rappresenta il testimonial turistico di una filosofia ampia, di una scelta che privilegia il mangiar sano e genuino, il benessere, la qualità della vita, il relax in un ambiente gradevole, e rilassante. Una filosofia che è più che mai presente in questo angolo di Liguria. La concomitanza con il Forum internazionale è sicuramente di grande importanza perché consentirà di esportare la manifestazione, una vetrina non solo per l'olio extravergine e i prodotti tipici ma anche per i fiori, il mare, il clima, l'arte, il paesaggio, gli eventi, la storia e la cultura di questa nostra terra. Stand, degustazioni, mostre, approfondimenti sull'alimento principe della nostra tavola ma anche momenti di divertimento, di sport e di animazione. Si annuncia una edizione straordinaria anche per il prologo dedicato all'extravergine nell'Auditorium della Camera di Commercio di via Schiva con il terzo atto del Forum Internazionale della Dieta Mediterranea con le delegazioni di 15 Paesi che si affacciano sul Mare Nostrum. Un evento nell'evento che pone in vetrina la città di Imperia da sempre simbolo dell'olio e ora della cultura legata all'olivicultura e al paesaggio dell'olivo. Una grande festa dedicata all'eccellenza dell'olivicultura, al prodotto che più di ogni altro diventa simbolo e base della dieta mediterranea, dichiarata dall'Unesco "Patrimonio immateriale dell'Umanità". La parte fieristica di OliOlive, attesissimo appuntamento autunnale che ospita nei tre giorni quasi duecento espositori e migliaia di visitatori (i numeri dello scorso anno parlano di oltre novantamila ospiti con una nutrita presenza straniera) porterà in scena nelle vie, nelle piazze, negli angoli caratteristici di Oneglia, per l'occasione chiuse al traffico, l'olio extravergine assieme ai prodotti tipici di nicchia, legati ad una agricoltura che valorizza e sceglie la qualità. Non mancheranno incontri, mostre, convegni e lo spazio dedicato al pesce azzurro, alle erbe aromatiche, laboratori (attrazione tra le più seguite della rassegna), shopping e menù a tema negli esercizi commerciali e nei ristoranti cittadini. Nel weekend di OliOlive, che verrà seguita anche da mass media internazionali, sono attese a Imperia delegazioni straniere e troupe televisive da oltreoceano. Cuore istituzionale e villaggio OliOlive sulla Banchina di Calata Cuneo e piazza De Amicis. L'evento propone molti momenti collaterali: degustazioni, visite guidate a musei, frantoi, uliveti e un ricco programma di animazione. Tra le attrattive anche i corsi di assaggio tenuti dall'Onao (organizzazione mondiale assaggiatori olio d'oliva), i laboratori tematici, gli abbinamenti tra il pesce del Mar Ligure e l'olio extravergine della Riviera, menù con i piatti tipici dell'imperiese nei migliori ristoranti della città. E ancora mostre, incontri e concorsi.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Scarica il programma completo