



Tutto pronto per OliOliva

DAL 13 AL 15 NOVEMBRE UN WEEKEND DA NON PERDERE NEL CUORE DI IMPERIA ONEGLIA.

C'è molto da festeggiare quest'anno a OliOliva. Prima di tutto una stagione olivicola che si annuncia ottima per quantità e qualità, dopo un'annata catastrofica che ha fatto esaurire ben presto le scorte di olio extravergine. C'è attesa dunque per l'evento che festeggia il profumo d'olio appena franto e le eccellenze gastronomiche del territorio con un ricco programma di degustazioni, assaggi, cultura ed eventi: i sapori di stagione tornano protagonisti a Imperia da venerdì 13 a domenica 15 novembre 2015 (dalle 9 alle 20 nel cuore di Imperia Oneglia con le vie chiuse al traffico e sulla banchina di Calata Cuneo).

OliOliva 2015 non avrà il consueto prologo dedicato al Forum della Dieta Mediterranea perché l'assise internazionale ha avuto quest'anno un palcoscenico d'eccezione: il simposio è stato ospitato a Expo Milano 2015, al Padiglione Europa il 18 settembre, evento scelto dal Ministero per celebrare la settimana della dieta patrimonio Unesco. Riflettori puntati sui visitatori stranieri: quest'anno a OliOliva sarà presente una delegazione di imprenditori russi che visiteranno la città, i frantoi, aziende, assaggeranno i piatti tipici nei ristoranti, con tour guidati nei borghi e una serata al Casinò di Sanremo. Il centro storico di Imperia 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 acquistare tutti i prodotti tipici di questa terra. 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...

Si tratta dell'evento principe dell'autunno imperiese e ligure, manifestazione in grado di calamitare nei tre giorni oltre duecento espositori e migliaia di visitatori. I produttori e il mondo agricolo scenderanno in piazza, nelle strade, sotto i portici di Imperia Oneglia con un'appendice istituzionale in calata Cuneo per un fine settimana ricco di eventi rappresentativi per l'olio ligure e per l'intera filiera. La quindicesima edizione della rassegna dell'olio appena franto propone come sempre degustazioni, assaggi, la passeggiata tra i produttori d'olio e gli stand di prodotti tipici ma anche laboratori di cucina, mostre, cultura, musica, animazione nel cuore della città, in piazza Dante, ampio spazio dedicato alla pesca e alla sua valorizzazione anche in chiave turistica, un circuito di menù tipici nei ristoranti della zona, spettacoli e animazioni.

Questa manifestazione si è imposta, con il passare degli anni e dei successi, all'attenzione di tutti i buongustai, i golosi e i viaggiatori attenti e curiosi. Si ripete all'apertura della stagione olivicola, nel mese di novembre, organizzata dalla Azienda Speciale PromImperia della Camera di Commercio di Imperia, dal Comune e dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio con la collaborazione di Unioncamere e Regione Liguria e il supporto di Enti, categorie economiche e sponsor. La parte commerciale è curata dalla ditta Espansione di Paola Savella. La festa ruota attorno alla frangitura dell'olio extravergine, l'olio nuovo così ricco di qualità organolettiche e fragranze inimitabili, ed è occasione per dedicare spazio alla cultura legata alla buona tavola.

Spiegano Franco Amadeo, commissario straordinario della Camera di Commercio di Imperia ed Enrico Lupi, commissario dell'Azienda speciale PromImperia: .

Tra le attrattive anche i corsi di assaggio tenuti dall'Onaoo organizzazione mondiale assaggiatori olio d'oliva), i laboratori tematici, gli abbinamenti tra il pesce del Mar Ligure, quest'anno approfondimenti sulle acciughe, e l'olio extravergine della Riviera (tutti gli appuntamenti si trovano su Facebook, Twitter e Instagram).

Possibilità di shopping anche nei negozi della città che propongono promozioni dedicate alla manifestazione, nei ristoranti contraddistinti dal logo dell'evento menù dedicati a prezzo speciale.

Da non perdere anche il contest dei food blogger, la sfida gastronomica con i piatti della tradizione, la scuola di nodi e di



Associazione Nazionale Città dell'Olio

sfilettatura del pesce e per un viaggio della enogastronomia di qualità nei tre giorni, a pranzo e a cena in Calata Cuneo, "Ricette, cibo e narrazione" degustazione di alcune ricette tipiche dei Comuni delle Città dell'Olio in Area ristoro Villaggio OliOliva Calata G B Cuneo. E ancora show cooking, spazio alle Fattorie Didattiche, concorso di fotografia del Circolo Castelvecchio, convegni tecnici sull'olivicoltura, corsi di assaggio, OliOliva Run, eventi curati dall'istituto Ruffini di Imperia, presentazione di libri, concorso di cucina per appassionati e agriturismo e molto altro.

Leggi [qui](#) il programma dettagliato