



## Imperia, si rinnova la magia di OliOliva

Frantoi in piena attività, tempo di olio nuovo e di Olioliva. Una stagione che non replica quella eccezionale dello scorso anno ma c'è attesa comunque per un evento che valorizza le eccellenze gastronomiche del territorio imperiese e della Liguria con un ricco programma di degustazioni, assaggi, cultura ed eventi: i sapori di stagione tornano protagonisti a Imperia **da venerdì 11 a domenica 13 novembre 2016 (dalle 9 alle 20 nel cuore di Oneglia con le vie chiuse al traffico e sulla banchina di Calata Cuneo)**. L'evento è organizzato da Azienda Speciale PromImperia della Camera di Commercio "Riviere di Liguria" - Imperia La Spezia Savona, Associazione Nazionale Città dell'Olio, con il supporto di Unioncamere, Regione Liguria, Provincia e Comune di Imperia e la partecipazione delle associazioni di categoria. La parte commerciale è affidata alla ditta **Espansione di Paola Savella**. 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 e dolci all'olio d'oliva, salumi tipici, farinata... Si tratta dell'evento principe dell'autunno imperiese e ligure, giunto alla sedicesima edizione, 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, sulla banchina portuale per un fine settimana ricco di eventi rappresentativi per l'olio ligure e per l'intera filiera: la passeggiata tra i produttori d'olio e gli stand di prodotti tipici ma anche cucina, mostre, cultura, musica, animazione nel cuore della città. Ampio spazio è dedicato alla pesca e alla sua valorizzazione anche in chiave turistica, a workshop ed eventi culturali e tecnici dedicati alla filiera dell'olio con paesi della rete Re.co.Med per promuovere la Dieta Mediterranea.

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. Sono attesi a Imperia pullman di visitatori, provenienti dal Basso Piemonte, dalla Lombardia. Tanti anche gli stranieri soprattutto francesi e tedeschi. 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. Tra le attrattive anche i corsi di assaggio, i laboratori tematici, gli abbinamenti tra il pesce del Mar Ligure e l'olio extravergine della Riviera (tutti gli appuntamenti si trovano su Facebook, Twitter e Instagram,) la scuola di nodi e di biologia marina a bordo delle imbarcazioni attrezzate per **la pesca turismo**, il concorso fotografico sul tema "Dieta Mediterranea" a cura del Circolo Castelvecchio, i corsi di assaggio. Da non perdere gli appuntamenti in biblioteca con meeting e convegni e gli eventi all'Auditorium della CCIAA. Immane lo spettacolo realizzato dagli studenti del "Ruffini" di Imperia dal titolo "Ad Imperia c'è... ovvero alla scoperta delle nostre meraviglie". Domenica spazio alla gara podistica Fidal "**OliOliva Run**" e la "**FamilyRun**" a cura del club Marathon. Ed ancora spettacoli, animazione, happy hour, shopping e street food con degustazioni di piatti tipici del territorio a cura dei Comuni delle città dell'olio, la gara di cucina per cuochi non professionisti "Non c'è paragone" a cura

della Cia quest'anno dedicato al coniglio alla ligure . Per informazioni: Azienda Speciale "Promimperia" della CCIAA "Riviere di Liguria", via Tommaso Schiva, 29 - 18100 Imperia - Tel. 0183/793280. Mail: [promozione@promimperia.it](mailto:promozione@promimperia.it)

### **In banchina spazio agli assaggi delle specialità tipiche del territorio**

### **Farinata, sardenaira, piscialandrea, zabaione, stroschia, cubaite con le Città dell'Olio e altri appuntamenti gastronomici**

Storicamente la rassegna Olioliva strizza l'occhio a tutti coloro che amano la buona cucina e le ricette della tradizione. Anche per l'edizione 2016 l'Azienda Speciale PromImperia della Camera di Commercio Riviere di Liguria - Imperia La Spezia Sanremo - organizzatrice dell'evento ha pensato all'esercito di buongustai proponendo loro le eccellenze tipiche del territorio. Presso l'Area Ristoro e l'Area Laboratori sulla banchina del porto di Oneglia sarà possibile gustare le specialità proposte dai Comuni aderenti all'Associazione Nazionale Città dell'olio.

I visitatori di Olioliva 2016 troveranno la farinata di Imperia, la sardenaira di Sanremo, la piscialandrea onegliese, la michetta di Dolceacqua, la stroschia di Pietrabruna, le cubaite di Isolabona, lo zabaione di Apricale.

Sempre a Calata Cuneo l'olio extravergine sarà protagonista di una serie di appuntamenti gastronomici dedicati alla preparazione di "strudel di pesce", frittura di pesce povero, coniglio alla ligure e altre prelibatezze.



## PROGRAMMA OLIOLIVA 2016

### VENERDI'

ore 9.00 **Apertura degli stand**

ore 09.30 **Apertura Workshop "Alla scoperta del polo olivicolo ligure e dei valori della Dieta Mediterranea"**, con le Istituzioni e i buyers ospiti di OliOliva. **Sala Multimediale** della C.C.I.A.A. Riviere di Liguria sede di Imperia.



a seguire **B2B** con Aziende e buyer presso **Frantoio Giromela** sede dell'Oleoteca Regionale della Liguria

ore 9.30/12.00 **"Avvicinamento alle tecniche di assaggio dell'olio con prove pratiche di assaggio"**  
A cura di Organizzazione Regionale Olivicoltori OroLiguria, C.I.A. e O.A.L.. **Calata G.B. Cuneo** Area Laboratorio

ore 10.00 Prima parte **MedDiet Meeting**, a cura di Unioncamere Nazionale e Associazione Nazionale Città dell'Olio, con la presenza dei 6 Paesi partner: Egitto, Grecia, Italia, Libano, Spagna, Tunisia, - **Sala Giunta della CCIAA**

ore 14.00 Seconda parte **MedDiet Meeting - Sala Giunta CCIAA**

ore 15.00 **Inaugurazione di OliOliva** con taglio del nastro. **Calata G. B. Cuneo**

ore 15.00/16.00 **"Nuovo sistema di allertamento e misure di autoprotezione per la popolazione"**.  
A cura della Protezione Civile della Città di Imperia. **Calata G.B. Cuneo** Area Laboratori

ore 15.00/16.00 **Fattorie Didattiche**: "L'isola che non c'è" Piccoli agrichef crescono. **Laboratori di cucina** dedicati ai più piccoli a cura degli agriturismi/fattorie didattiche. A cura di Coldiretti. **Calata G.B. Cuneo**. Area Ristoro

ore 16.00/17.00 **Attività e laboratori** dedicati al rapporto diretto tra il mondo della campagna ed i cittadini, esperienze di conoscenza diretta dei prodotti e delle tecniche di produzione. A cura di Coldiretti. **Calata G. B. Cuneo**. Area Laboratori

ore 16.00/17.00 **"Non c'è Paragone....! 2016"** - IV Edizione: Il Coniglio alla Ligure. Gli Agriturismi raccontano la tradizione. A cura di C.I.A. Turismo Verde - **Calata G.B. Cuneo** Area Ristoro

ore 18.00/19.00 Laboratorio **"I segreti della Bagna Cauda"**. A cura dell'Associazione Astigiani e del Bagna Cauda Day. **Calata G.B. Cuneo**. Area Ristoro

ore 17.00 /18.00 **Scuola di Cucina con il progetto regionale Liguria Gourmet**: l'Osteria del Tempo Stretto di Albenga ci svela i segreti di un piatto dell'antica tradizione enogastronomica ligure" A cura delle Camere di Commercio liguri. **Calata G.B. Cuneo**. Area Laboratori

dalle ore 19.00 **"Ricette, cibo e narrazione"**: alcune ricette tipiche proposte dai Comuni delle Città dell'Olio. **Calata G.B. Cuneo** Area Ristoro e Area Laboratori

ore 20.00 **Chiusura degli stand**

ore 21.00 Spettacolo musicale **"Ad Imperia C'e'...ovvero...alla scoperta delle nostre meraviglie"** A cura dell'I.I.S.G. Ruffini di Imperia. **Auditorium della CCIAA**

## **SABATO**

ore 9.00 **Apertura degli stand**



ore 10.00/11.30 **“Lo strudel di pesce - una ricetta del Pingone”** A cura di Legacoop/Legapesca Liguria. Il Comandante Salvatore Pinga illustra una delle ricette che si degustano a bordo dell'ittiturismo galleggiante “PingOne” ormeggiato nel Porto Peschereccio di Oneglia. **Calata G.B. Cuneo**. Area Ristoro

ore 10.30/12.00 Presentazione del Libro **“Le stagioni di Adele” di Carla Polla Bassani** (Araba Fenice Edizione) **Calata G.B. Cuneo**. Area Laboratorio

ore 10.30/12.00 Presentazione del Libro **“Andrea Doria” Un principe del mare che guidò la Repubblica di Genova, fra guerre, imperialisimi e difesa della libertà di Gabriella Airoldi** (Salerno editrice)

A cura della Provincia di Imperia della Città di Imperia e di ANCI Liguria. **Biblioteca Civica Piazza De Amicis**

ore 10.30 Consiglio di Amministrazione **Re.C.O.Med., Rete Città dell'Olio del Mediterraneo**. Paesi membri:

- Croazia - Montenegro
- Grecia - Portogallo
- Israele - Slovenia
- Italia - Spagna
- Libano - Tunisia
- Marocco - Turchia

**Sala Giunta CCIAA Riviera di Liguria**, sede di Imperia

ore 12.00/15.00 **“Ricette, cibo e narrazione”**: alcune ricette tipiche proposte dai Comuni delle Città dell'Olio. **Calata G.B. Cuneo**. Area Ristoro e Area Laboratori

ore 14.00/18.00 Congresso **“Take care of children” L'EVO nella Dieta Mediterranea nei primi 1000 giorni di vita** a cura di Gianfranco Trapani e Università di Torino. **Sala Multimediale CCIAA**

ore 15.00/18.30 **Gara eliminatória di Pesto al mortaio valida per il VII Campionato Mondiale**: 10 concorrenti si sfidano nella preparazione del Pesto a colpi di mortaio e pestello. Il vincitore parteciperà alla prossima edizione del Campionato Mondiale di Pesto al Mortaio. A cura dell'Associazione Culturale dei Palatiferi e della C.I.A. Imperia. **Calata G.B. Cuneo**. Area Ristoro

ore 15.00/16.00 **Fattorie Didattiche**: “L'isola che non c'è” Piccoli agrichef crescono. **Laboratori di cucina** dedicati ai più piccoli a cura degli agriturismi/fattorie didattiche. **Attività e laboratori** dedicati al rapporto diretto tra il mondo della campagna ed i cittadini, esperienze di conoscenza diretta dei prodotti e delle tecniche di produzione. A cura di Coldiretti. **Calata G.B. Cuneo**. Area Laboratori

ore 16.00/17.00 **“I segreti dell'acciuga sotto sale”** a cura di Legacoop/Legapesca. Il Comandante Luigi Arcella illustrerà come, a bordo della motobarca “Ineja II”, si effettua la salagione delle acciughe. **Calata G.B. Cuneo**. Area Laboratori

ore 17.00/18.00 **Laboratorio di composizione floreale** a cura di Associazione Culturale Atelier Amaryllis in collaborazione con ANGA - Giovani di Confagricoltura. **Calata G.B. Cuneo**. Area Laboratori



ore 17.00/18.30 **"I nodi marinari: gassa d'amante, nodo savoia.."** il comandante Demetrio Cara detto Mimmo insegnerà a grandi e piccini i nodi marinari. A cura di Legacoop Legapesca. **Biblioteca Civica** Piazza De Amicis

ore 18.00/19.00 **Interpretazione d'Autore dell'Olio Extra Vergine di Oliva in arte bianca** a cura di Alessandro Racca e C.N.A. Alimentare **Calata G.B. Cuneo**. Area Laboratorio

dalle ore 19.00 **"Ricette, cibo e narrazione"**: alcune ricette tipiche proposte dai Comuni delle Città dell'Olio. **Calata G.B. Cuneo**. Area Ristoro e Area Laboratori

ore 20.00 **Chiusura degli stand**

## **DOMENICA**

Ore 8.30/12.00 Congresso **"Take care of children"** L'EVO nella Dieta Mediterranea nei primi 1000 giorni di vita" a cura di Gianfranco Trapani e Università di Torino. **Sala Multimediale CCIAA**

ore 9.00 **Apertura** degli stand

dalle ore 9.15 **"OliOliva Run" "Baby Run" e "FamilyRun"** A cura del Club Marathon Imperia. Partenza in **Calata G.B. Cuneo**.

ore 10.30 **Premiazione** del Concorso fotografico **"La Dieta Mediterranea tra tradizione e innovazione"** A cura del Circolo Castelvecchio. **Biblioteca Civica** Piazza De Amicis

ore 10.00/11.00 **Laboratorio di composizione floreale** a cura di E.D.F.A. Imperia in collaborazione con ANGA - Giovani di Confagricoltura. **Calata G.B. Cuneo**. Area Laboratori

ore 10.00/13.30 "Impresa familiare: elemento fondante del modello agricolo Europeo, limiti ed opportunità" Convegno Promosso da CIA Liguria **Sala Consiglio ex Palazzo Comunale " Cremlino"**

ore 11.00/13.00 Assemblea pubblica : **" La gestione del presente, la visione del futuro"** a cura di Confcommercio Imperia. **Auditorium della CCIAA**

ore 12.00/15.00 **"Ricette, cibo e narrazione"**: alcune ricette tipiche proposte dai Comuni delle Città dell'Olio. **Calata G.B. Cuneo**. Area Ristoro e Area Laboratori

ore 12.45 **Premiazione "10 km OliOlivaRun" "FamilyRun" e "Baby Run."** A cura del Club Marathon Imperia. **Calata G.B. Cuneo** (Biblioteca Civica in caso di maltempo)

ore 15.00/16.30 **"I nodi marinari: gassa d'amante, nodo savoia.."** il comandante Demetrio Cara detto Mimmo insegnerà a grandi e piccini i nodi marinari a cura di Legacoop Legapesca. **Biblioteca Civica** Piazza De Amicis



## **PROGETTO INCOMING**

***“Alla scoperta del Polo olivicolo ligure e dei valori della Dieta Mediterranea”***

### **VENERDI' 11 NOVEMBRE**

Ore 09.30 Accoglienza presso CCIAA Riviera di Liguria

#### **SALUTI:**

*Presidente Camera di Commercio Riviera di Liguria, Luciano Pasquale*

*Regione Liguria, Assessore Sviluppo Economico , Edoardo Rixi*

*Presidente Liguria International, Ivan Pitto*

*Presidente Azienda Speciale PromImperia, Enrico Lupi - saluto e Presentazione programma di lavoro*

#### **PLATEA:**

*Buyer e imprese del territorio partecipanti al B2B, Associazioni di categoria, Consorzio per la tutela dell'Olio DOP Riviera Ligure, O.N.A.O.O., Oleoteca Regionale.*

*Alla presenza della stampa e dei media televisivi*

Sala Multimediale

Ore 10.00 Partenza navetta (buyer e interpreti) per Frantoio Giromela sede Oleoteca regionale

Ore 10.30 B2B con buyer, rappresentanti omologhi delle aziende del nostro territorio

Ore 13.30 Light lunch

Ore 15.00 Seconda parte B2B c/o Frantoio Giromela sede dell'Oleoteca regionale

Ore 18.00 Partenza navetta per rientro in Hotel.

Ore 19.00 Aperitivo con assaggi liguri presso la banchina di Calata Cuneo (Stand Istituzionale)

Ore 20.30 Cena in ristorante

### **SABATO 12 NOVEMBRE**

Ore 9.30 Mattinata libera a disposizione delle aziende del territorio per invitare i singoli buyer a visitare le proprie sedi (secondo accordi diretti stabiliti all'interno dei B2B).

Ore 13.00 Light lunch c/o tensostruttura di OliOliva con *degustazione guidata di ricette della tradizione preparate con prodotti tipici del territorio*



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

Ore 14.00 Corso di introduzione all'assaggio dell'olio di oliva - CORNER O.N.A.O.O.

Ore 15.00 Partecipazione al laboratorio "Campionato mondiale del Pesto" a cura della CIA Area Ristoro

Ore 16.30 Visita Museo dell'Olio

Ore 18.00 c.a. Visita guidata all'antico Borgo storico del Parasio

Ore 20.00 Cena - Porto Maurizio

## **IPOTESI**

### **DOMENICA 14 novembre**

Partenza - transfer aeroportuali

***Programma realizzato in collaborazione con:***



**Soggetto organizzatore:** Azienda Speciale PromImperia, Via T. Schiva, 29 18100 Imperia Tel +390183 793280 [info@promimperia.it](mailto:info@promimperia.it) . Seguici su [www.promimperia.it](http://www.promimperia.it) , [www.terrediriviera.it](http://www.terrediriviera.it).