



Tutto pronto per il Festival d'autunno con i profumi e sapori di Olioliva 2017

Tempo di olio nuovo e di Olioliva. Torna a Imperia, nel ponente ligure, la manifestazione che valorizza le eccellenze gastronomiche del territorio con un ricco programma di degustazioni, assaggi, cultura ed eventi: i sapori di stagione tornano protagonisti nel cuore della città da venerdì 10 a domenica 12 novembre 2017 (dalle 9 alle 20 nel centro storico di Oneglia con le vie chiuse al traffico e sulla banchina di Calata Cuneo). Un suggestivo percorso nella città capitale della cultura legata all'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 17^a 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 con l'extravergine appena franto e l'offerta 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 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 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 per imparare a riconoscere qualità e difetti del prezioso alimento che portiamo in tavola, 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, mostre e animazione.

Grande spazio anche al ruolo culturale dell'olivicoltura in questa parte di Liguria. Un'atmosfera che si respira al Museo dell'Olio della Fratelli Carli, che festeggia 25 anni, visitabile anche durante la manifestazione: diciotto sale, 8000 reperti tra lucerne, antichi lumi, vasi, ampole e oliere, di ogni dimensione e provenienza, tra i quali alcuni di valore inestimabile; una biblioteca tra le più complete sul tema; tre diversi percorsi espositivi che accompagnano il visitatore in un emozionante viaggio alla scoperta delle origini, del passato e del presente dell'olivo e dell'olio. In questo anno così importante per questo polo culturale **nasce la I° edizione del Forum Internazionale "La cultura dell'olivo, la cultura del Mediterraneo" che si terrà venerdì 10 novembre in due sessioni, la prima, al mattino, presso il Museo dell'Olio, la seconda, il pomeriggio, nell'Auditorium della Camera di Commercio Riviera di Liguria, dove si firmerà la "Carta dei Musei del Mediterraneo".** Il Museo nell'occasione sarà intitolato al Cavaliere del Lavoro Carlo Carli, che ne fu



l'ideatore e diresse personalmente le fasi di realizzazione. Il **Forum sarà l'occasione per sottolineare il ruolo dei Musei dell'olivo nel territorio, le potenzialità dei musei dell'olivo e dell'olio per la valorizzazione e la promozione dei territori mediterranei e come volano e sostegno per lo sviluppo di attività in ambito turistico, agricolo, produttivo, commerciale e culturale, attraverso la celebrazione dei Musei.** Il progetto prevede la formulazione della **"Carta dei Musei del Mediterraneo", piattaforma culturale per veicolare i valori e la civiltà dell'olivo in larghi strati dell'opinione pubblica e strumento di cultura per i settori dell'informazione, dell'educazione e della formazione nelle scuole a livello internazionale.**

Olioliva è organizzata 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. Per informazioni: Azienda Speciale "Promimperia" della CCIAA "Riviere di Liguria", via Tommaso Schiva, 29 - 18100 Imperia - Tel. 0183/793280. Mail: promozione@promimperia.it

PROGRAMMA OLIOLIVA 2017

VENERDI'10

ore 9.00 Apertura degli stand

ore 09.30 "La cultura dell'olivo, la cultura del Mediterraneo" Forum Internazionale dedicato alla Rete museale del Mediterraneo. Sessione mattutina- "Musei dell'Olio e Territorio" c/o Sala Conferenze Museo dell'Olio Via Garessio 13, Imperia

10.00/12.00 Minicorso di assaggio per i bambini . A cura dell'assessorato all'agricoltura del comune di Imperia e Organizzazione Assaggiatori Liguri. Calata G.B. Cuneo. Area Laboratori

ore 15.00 Inaugurazione di OliOliva con taglio del nastro. Piazza Dante / Via Bonfante

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 Laboratori

ore 15.00/16.00 "Brigì va' in città" Laboratorio creativo con materiali del bosco (a cura di Brigì cooperativa di comunità - Mendatica e ANGA Giovani di Confagricoltura)- Calata G.B. Cuneo. Area Incontri

ore 16.00/18.00 "La cultura dell'olivo, la cultura del Mediterraneo" Forum Internazionale dedicato alla Rete museale del Mediterraneo. Sessione pomeridiana c/o Auditorium della Camera di Commercio Riviere di Liguria

ore 16.00/18.00 "Avvicinamento alle tecniche di assaggio dell'olio con prove pratiche di assaggio" A cura di Oleoteca Regionale della Liguria e del socio ONAIO - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di



Oliva . Calata G.B. Cuneo. Area Incontri

ore 16.00/17.30 “Non c’è Paragone....! 2017” - V Edizione: Lo Zemin. Gli Agriturismi raccontano la tradizione. A cura di C.I.A. Turismo Verde - Calata G.B. Cuneo Area Laboratori

ore 17.30/18.30 Conversazione con il Prof. Umberto Curti sul tema “Alle origini dell’alimentazione ligure” a cura del Consorzio di Tutela dell’olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure. Presentazione del volume “Il cibo in Liguria dalla Preistoria all’età romana” Genova 2012. L’autore è a disposizione per autografare il volume in vendita oggetto della conversazione. Al termine dell’incontro degustazione di machetusa. Calata G.B. Cuneo Area Laboratori

ore 20.00 Chiusura degli stand

SABATO 11

ore 9.00 Apertura degli stand

ore 10.00/11.00 Laboratorio floreale a cura di Associazione Culturale “Atelier Amaryllis” in collaborazione con ANGA Giovani di Confagricoltura Calata G.B. Cuneo. Area Incontri

ore 11.00/12.00 “Brigì va’ in città” Laboratorio creativo con materiali del bosco a cura di Brigì cooperativa di comunità - Mendatica e ANGA Giovani di Confagricoltura. Calata G.B. Cuneo. Area Incontri

ore 10.30/11.30 “La ricetta del pescatore” a cura di Legacoop Dipartimento Pesca. Il Comandante Salvatore Pinga illustrerà una delle tante ricette che è possibile degustare a bordo del “Pingone”, l’Ittiturismo galleggiante del Porto di Imperia Oneglia. Calata G.B. Cuneo. Area Laboratori

ore 11.00 Consiglio Direttivo Re.Co.Med: Rete Città dell’Olio del Mediterraneo. Sala Consiglio della Camera di Commercio Riviere di Liguria . chiedere Elena Paesi se Lupi vuole metterli

ore 15.00/18.00 “L’irrigazione in olivicoltura nei nuovi scenari climatici”. Convegno a cura della C.I.A.-Confederazione Italiana Agricoltori. Sala Multimediale della Camera di Commercio Riviere di Liguria

ore 15.00/16.00 premiazione Confcommercio Aperoliva

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 16.00/18.00 Il Gruppo di Azione Locale GAL Riviera dei Fiori illustra le proprie iniziative nell’ambito del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 predisposto dalla Regione Liguria. Calata G B Cuneo. Sala Incontri

ore 16.00/17.00 “L’acciuga sotto sale” a cura di Legacoop Dipartimento Pesca. 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 17.00/18.30 "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. Biblioteca Civica Lagorio Piazza De Amicis

ore 17.00/18.00 CAKE DESIGN E MEDITERRANEO a cura di Magica Trilli di Sara Cimiotti e CNA Alimentare. Calata G.B. Cuneo. Area Laboratori.

ore 18.00/19.00 "Gocce di Olio Zen: La pasticceria Fusion" a Cura di Alessandro Racca e CNA Alimentare . Calata G.B. Cuneo. Area Laboratori.

Ore 18.00/19.00 Presentazione del libro "Le ricette della tradizione ligure a base di Olio Extravergine di Oliva" del dr Fabrizio Vignolini edito da Atene Edizioni-Arma di Taggia. Calata G.B. Cuneo. Area Incontri

ore 20.00 Chiusura degli stand

DOMENICA

ore 9.00 Apertura degli stand

dalle ore 9.15 "OliOliva Run" "Baby Run" e "FamilyRun" A cura del Club Marathon Imperia. Partenza in Spianata

ore 10.30 Premiazione del Concorso fotografico "Luoghi prodotti e volti dell'entroterra" A cura del GAL Riviera dei Fiori e del Circolo Castelvecchio. Biblioteca Civica Lagorio Piazza De Amicis

ore 10.00/11.00 "Brigì va' in città". Laboratorio creativo con materiali del bosco . A cura di Brigì cooperativa di comunità - Mendatica e ANGA Giovani di Confagricoltura. Calata G.B. Cuneo. Area Laboratori

ore 11.00/12.00 Laboratorio floreale a cura di Associazione Culturale "Atelier Amaryllis" in collaborazione con ANGA Giovani di Confagricoltura Calata G.B. Cuneo. Area Laboratori

ore 12.45 Premiazione "10 km OliOlivaRun" "FamilyRun" e "Baby Run." A cura del Club Marathon Imperia. Biblioteca Civica Lagorio Piazza De Amicis

14.00/15.00 Fattorie Didattiche: "L'isola che non c'è" Piccoli agrichef crescono. Laboratori di cucina dedicati ai più piccoli a cura degli agriturismo/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

15.00/16.00 Avvicinamento alle tecniche di assaggio dell'olio con prove pratiche di assaggio" A cura dell'Oleotea Regionale della Liguria e del Socio OAL Organizzazione Assaggiatori Liguri . Calata G.B. Cuneo Area Incontri

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. Biblioteca Civica Lagorio Piazza De Amicis

ore 15.00/18.00 “Non c'è paragone....! 2017” - V Edizione: lo Zemin. Gara di cucina per cuochi non professionisti. Iscrizione obbligatoria e gratuita. (Luigi Vidili - lenaviincielo@libero.it). A cura di C.I.A. Turismo Verde Calata G.B. Cuneo Area Laboratori

ore 16.00/18.00 Il Gruppo di Azione Locale GAL Riviera dei Fiori illustra le proprie iniziative nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 predisposto dalla Regione Liguria. Calata G B Cuneo. Sala Incontri

ore 18.00/19.00 Scuola di Cucina con il progetto regionale Liguria Gourmet: A cura delle Camere di Commercio liguri. Calata G.B. Cuneo. Area Laboratori

Ore 20.00 Chiusura della manifestazione. Arrivederci al 2018!

In Calata G B Cuneo

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.

“Ospite d'Onore . I sapori della terra ligure sono stati nuovamente i protagonisti dell'edizione 2016 di Peccati di Gola a Mondovì e OliOliva contraccambia l'ospitalità! Nello stand informazioni e promozione turistica del comprensorio delle Alpi del Mare.

L'Oleoteca Regionale della Liguria, in occasione di Olioliva, sarà presente nello stand della Camera di Commercio Riviere di Liguria per fornire informazioni e assistenza per le adesioni per il 2018.

Il Circolo Castelvecchio e GAL “Riviera dei Fiori” presentano il Concorso fotografico “Luoghi, prodotti e volti dell'entroterra” 23^a edizione. Riservato a fotoamatori, Scuole dell'Infanzia, Elementari e Medie inferiori della provincia. Inaugurazione della Mostra: 10 novembre. Tutti i dettagli sul sito: www.circolocastelvecchio.it Mostra presso l'Infopoint del Molo Lungo (Molo Artiglio II)

Il Lions Club presso lo stand dedicato esporrà oggetti storici riferiti alla produzione di olio nella provincia di Imperia ed illustreranno le proprie attività. Su apposito mezzo polifunzionale attiguo verranno effettuate visite mediche gratuite per la popolazione.

La Protezione Civile della Città di Imperia, grazie alla disponibilità dei Volontari appartenenti al Gruppo Comunale, istituirà un Info Point per avvicinare la popolazione e dare notizie utili alla cittadinanza sul rischio idrogeologico e sismico, sui vari tipi di allerta e le principali norme di autoprotezione da adottarsi in caso di eventi calamitosi.

Pescaturismo, ittiturismo, scuola di nodi, dimostrazioni di ricette marinare: il mondo della pesca protagonista. Il percorso, organizzato da Legacoop Dipartimento Pesca, consisterà in degustazioni (frittura di pesce povero, acciughe sotto sale, zeri in carpione) e dimostrazioni laboratoriali. Sarà inoltre possibile acquistare direttamente dalle barche dei pescatori il pesce fresco di giornata. A bordo dell'unità



da pesca "Pingone" (unico ittiturismo galleggiante della Provincia) sarà possibile pranzare ormeggiati nella splendida cornice del porto di Imperia Oneglia oppure acquistare fritti e piatti degustazione da asporto.

Domenica 12 novembre ore 10.00 "OliOliva Run", road race di 10 km, ore 10.30 "FamilyRun" 5 Km non competitiva lungo un tracciato costeggiante il mare ed interamente pianeggiante. Ritiro pettorali ed iscrizioni alla radice del Molo Lungo di Oneglia presso lo stand del Marathon Club Imperia dalle ore 14.00 di venerdì 10 fino alle ore 9.00 di domenica 12 novembre La corsa è gemellata con U Giru de Natale, in programma il 17 dicembre a Montecarlo. Per informazioni +390183 651073 info@imperiacorre.it www.imperiacorre.it

In città

"Aperoliva" progetto a cura di Confcommercio e CIA Confederazione Italiana Agricoltori . Concorso volto alla creazione di un aperitivo in abbinamento alle olive da tavola taggiasche .

Le creazioni verranno giudicate da una giuria itinerante . I primi tre classificati verranno premiati sabato 11 novembre alle ore 15.00 Sala Incontri Calata G.B. Cuneo .

L'Assessorato all'Ambiente del Comune di Imperia, in collaborazione con Teknoservice e il Gruppo di lavoro "Rifiuti Zero" saranno presenti in Calata G.B. Cuneo per fornire le informazioni necessarie ad una buona raccolta differenziata ed efficiente.

Piazza Calvi è "Area Bimbi e Fitness"

Venerdì 10 sabato 11 e domenica 12 novembre per la gioia dei più piccoli Area Giochi Gonfiabili e inoltre...

Da Venerdì 10 a Domenica 12 - ore 10.30 - 19.00 Area Games: esposizione e possibilità di provare giochi da tavolo per tutta la famiglia - a cura dello Stregatto e Associazione Ludo Ergo Sum I Giochi del Ludobus: Come si giocava una volta - a cura della Cooperativa Sociale Hesperos: giochi tradizionali in legno, da giocare all'aperto, costruiti con materiali di recupero.

Sabato 11 e Domenica 12: dalle 15.00 alle 18.30 A cura dell'Associazione Genitori @ttivi: Info Point e Baratto di Giocattoli e Libri

Sabato 11: dalle 16.00 alle 17.00 - Corso gratuito di Assaggiatore di Olio per bambini - a cura dell'ONAOO (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Olio di Oliva) Nota: è richiesta la prenotazione al numero 0183767730 (Lo Stregatto)

Domenica 12: a partire dalle 16.00 - Laboratorio Artistico "Olive a Fumetti" - A cura di Laboratorio Pape la Palestra dell'Arte

Pane &Olio: tutti i giorni alle ore 17,00 appuntamento con la merenda

Il Museo dell'Olio.



Valore fondante della Fratelli Carli è la cultura dell'olivo, l'albero a cui ha consacrato la sua storia. Per queste motivazioni, nel 1992, è nato a Imperia un museo unico al mondo, voluto come tributo a questa pianta straordinaria, a cui la famiglia Carli ha legato il lavoro e la passione di quattro generazioni. All'interno della palazzina in stile liberty - dove negli anni '30 erano ubicati gli uffici dell'azienda - sono raccolti oggetti preziosi, rari utensili da lavoro, reperti archeologici di pregio, lumi ad olio e oliere, ricostruzioni fedeli di antiche tecniche produttive e contenitori "dell'oro giallo" che parlano di arte, cultura, economia, costume, agricoltura, tradizione. Un viaggio affascinante e coinvolgente che attraversa spaziotemporalmente la storia dell'olivo, la sua nascita, il suo culto e il suo utilizzo. Si tratta di una delle collezioni archeologiche private più importanti in Italia. E' di grande suggestione il racconto che, iniziando nel giardino del Museo e proseguendo nelle sale espositive interne, descrive il viaggio che l'olio e l'olivo hanno percorso lungo le coste del Mediterraneo nel volgere dei millenni, incontrando tutte le più grandi civiltà della storia dell'Occidente. Arricchiscono il racconto, tecniche espositive moderne e rari e preziosi reperti archeologici.

Quest'anno il Museo dell'Olio festeggia il 25° anniversario, un traguardo che testimonia come, di anno in anno, attraverso il passaparola di grandi e piccini provenienti da tutta Europa, e non solo, il Museo si sia confermato un importante punto di riferimento per chi ama la cultura legata all'olivo ed ai suoi preziosi doni.

Per questa ricorrenza il Museo dell'Olio, con la C.C.I.A.A. delle Riviere Liguri, organizza il 1° Forum Internazionale "La cultura dell'olivo, la cultura del Mediterraneo" che vedrà protagonisti alcuni tra i principali musei dell'olivo e dell'olio presenti nei Paesi mediterranei a vocazione olivicola.

Durante il convegno, il Museo verrà intitolato al suo fondatore, il Cav. del Lav. Carlo Carli, che lo ideò e ne seguì personalmente la realizzazione.

In occasione di OliOliva il Museo dell'Olio osserverà l'apertura straordinaria da venerdì 10 novembre a domenica 12 novembre dalle ore 9.00 alle ore 18.30 e sarà eccezionalmente ad ingresso gratuito.

Anche l'Emporio Fratelli Carli sarà aperto nelle stesse date, con orario continuato 9.00-19.00.

MusicandOlioliva by Bar n. 11 Piazza De Amicis Venerdì 10 Ore 21,00 Concerto degli efem + 1 DA DEFINIRE ". Sabato 11 ore 21,00 Concerto de " La Combricola del Blasco" Domenica 12 ore 19.00 Concerto di Simone Alessio e Martina Tondelli a seguire concerto de I "Long Island"

Colonna sonora manifestazione Simone Alessio MI & TI