

Oliveti Aperti, la Liguria presenta l'olivicoltura eroica

Il 15 e 16 giugno degustazioni e itinerari culturali

(ANSA) - Un viaggio alla scoperta della tradizione dell'olivicoltura eroica ligure: è quanto proposto il 15 e 16 giugno dalla prima edizione di 'Oliveti Aperti', iniziativa nazionale lanciata dal Consorzio di tutela dell'Olio Dop Riviera Ligure, con la collaborazione della Fondazione Qualivita.

L'evento, con protagonisti gli oliveti e i frantoi di 32 aziende di produzione dell'olio Riviera Ligure Dop, propone degustazioni, enogastronomia, trekking, corsi di cucina, itinerari culturali e laboratori sull'arte dei muretti a Secco, patrimonio dell'umanità Unesco dal 2018.

La manifestazione, che mette in primo piano anche l'aspetto produttivo della zona con 600 operatori aderenti al Consorzio di tutela dell'Olio Dop Riviera Ligure e 740.762 piante di olivo sparse su una superficie olivicola di 2570 ettari, è finalizzata - spiega una nota - a creare le basi di una proposta turistica integrata a livello regionale e fare emergere, attraverso la tradizione olivicola, un presidio di salvaguardia ambientale. L'olivo - afferma il presidente della Regione Liguria Giovanni Toti nel commentare l'appuntamento - è uno dei simboli della Liguria, così come l'olio è il vero cuore della nostra gastronomia, ingrediente fondamentale del pesto e della focaccia. Il legame fra il territorio e le eccellenze dei suoi prodotti è uno degli asset fondamentali del nostro turismo". "Con Oliveti Aperti - aggiunge il presidente - si potrà andare alla scoperta di tutto ciò, fra oliveti coltivati in quei muretti a secco protetti dall'Unesco come patrimonio dell'umanità, o in un entroterra ancora vivo fatto di frantoi e agriturismi che mantengono viva una tradizione millenaria".