

IL PROGRAMMA COMPLETO DELL'ORMAI TRADIZIONALE EVENTO CHE FESTEGGIA L'OLIO NUOVO

Duecento stand da tutta Italia per la 12^a edizione di OliOliva a Imperia

IMPERIA (moy) Da domani fino a domenica, prende il via il tradizionale appuntamento con OliOliva, la festa dell'olio nuovo, organizzata dalla Camera di Commercio di Imperia, che si tiene da dodici anni nelle vie di Oneglia.

Più di duecento gli stand provenienti da tutta Italia, con olio e prodotti tipici della dieta mediterranea, per una tre giorni di gusto e divertimento. Numerosi gli eventi collegati alla manifestazione, dal live di Francesco Baccini alla novità assoluta: la Notte VerdOliva.

Il programma completo:

Venerdì 16

ore 16/17: Laboratorio tematico "L'extravergine: esaltazione dei sapori semplici - il connubio tra verdure nostrane e olio extravergine di oliva". A cura del gruppo ristoratori Confindustria

ore 16: "L'olio, le streghe, la montagna". Documentario dedicato agli itinerari della Provincia di Imperia. Realizzato da Genova Film Commission

ore 17: "Valorizzazione delle acque reflue dei frantoi". Illustrazione del progetto Melodico a cura di Unioncamere Liguria e Università degli Studi di Genova

ore 17/19: Laboratorio tematico "La gelateria applicata alla cucina tradizionale: il gelato all'olio d'oliva - il connubio tra il piatto e il gelato". A cura di CO.GEL Confindustria e Gruppo Ristoratori Confindustria

Sabato 17

ore 10/12: Laboratorio tematico "Le basi del cake design". A cura di Master Cake Design

ore 11: "Da lunae ad Albinthium, antiche rotte commerciali dell'olio nel Mediterraneo ligure". A cura di Umberto Curti

ore 15/16: laboratorio tematico "Pescaturismo e Ittiturismo: un'opportunità per conoscere la stagionalità dei pesci". A cura di Barbara Esposto - Legacoop Legapescicoltura Liguria.

ore 16: "Il Castel Vecchio di Oneglia e la sua storia" presentazione del libro di Bianca

Maria Gandolfo Donatiello e Alfonso Sista

ore 17: Moretum, garum, pesto...ricordati il buon olio! Viaggio tra il mare e gli ulivi". A cura di Umberto Curti

ore 16/18: Laboratorio tematico "idee per decorare i biscotti all'olio d'oliva". A cura di Master Cake Design

ore 17: aspettando la Notte di VerdOliva

ore 18/19: Laboratorio tematico/percorso degustativo "Scopriamo l'oliva taggiasca". A cura di Coldiretti Imperia

ore 19/20: Laboratorio tematico "Grigliato e... mangiato! Il fungo cardoncello grigliato incontra un filo d'olio extravergine di oliva **DOP** Riviera Ligure". A cura di CIPAT e CIA Imperia

ore 21: entra nel vivo la Notte di VerdOliva

ore 21.30: "Tavola d'autore". Presentazione della guida 2012 di Costantino Malatto, giornalista de La Repubblica

Domenica 18

ore 10.30: "10 km Fidal Olioliva"

ore 10/12: Laboratorio tematico "Modellando lo zuc-

chero: un frantoio per il tuo presepe". A cura di Master Cake Design

ore 10.30: Premiazione del concorso fotografico "Paesaggi olivicoli: un intreccio di pietra, acqua e ulivo". Riservato a fotoamatori, scuole elementari e medie inferiori della Provincia. A cura del Circolo Castelvoglio

ore 11: "Il mare, il paesaggio, la villa e l'agro. L'olio e i primi ruralisti". A cura di Umberto Curti

ore 12: Premiazione "10 km Fidal Olioliva e 5 km OliolivaRun"

ore 15/16: Laboratorio tematico "La tipica focaccia ligure". A cura di Assipian Confindustria

ore 16/18.30: chiusura della mostra "Jean Villeri": visita guidata con intervento musicale della Jazz Library Quintet. A cura della Città di Imperia

ore 16/17: Laboratorio tematico "Gli oli monovarietali del Ponente Savonese". A cura della C.C.I.A.A. di Savona

ore 17/18: Laboratorio tematico "La filiera del chinotto del finalese". A cura della C.C.I.A.A. di Savona.



Un'immagine dell'evento Olioliva dello scorso anno a Imperia



L'offerta degli operatori turistici della Provincia di Imperia Il pacchetto-vacanza varato per Olioliva

IMPERIA (mcy) Dal 16 al 18 novembre, una nuova proposta integrata di vacanza alla scoperta di Imperia e del Ponente Ligure, lanciata dalla Provincia di Imperia in occasione della 12° edizione di OliOliva. L'iniziativa è promossa nell'ambito del progetto di cooperazione transfrontaliero PIT Tourval, che ha coinvolto gli operatori turistici dell'imperiese nella costruzione e vendita di un pacchetto-vacanza. Il pacchetto turistico si sviluppa in 3 giorni e 2 notti, dal 16 al 18 novembre, durante i quali l'ospite verrà accompagnato alla scoperta di uno degli ingredienti principe della Dieta Mediterranea: dalla passeggiata tra gli stand di OliOliva 2012 distribuiti tra i por-

tici, le vie, le piazze del centro storico e la banchina di Oneglia, alla visita guidata nelle aziende agricole per seguire le fasi della produzione e lavorazione dell'olio, alle cene in ristoranti tipici per gustare piatti e vini della tradizione. Un'esperienza che coinvolge tutti i sensi nella splendida cornice della riviera ligure, terra ricca di saperi e sapori. Il pacchetto può essere prenotato sul sito del Consorzio Riviera dei Fiori www.rivierareservation.it e prevede: sistemazione in Agriturismo o Hotel, pranzo libero nella struttura, visita a Olioliva, cena in ristorante tipico con piatti della cucina ligure, visite nell'entroterra e visita guidata del Museo dell'Olio e altre iniziative a tema.