



[Comunicato Stampa::Genova 10.06.2019]

[www.olivetiaperti.it - #olivetiaperti]

Il primo evento per vivere "l'olivicoltura eroica" attraverso cultura, ambiente ed enogastronomia

Oliveti Aperti un week-end green in Liguria

Itinerari culturali, borghi, paesaggio, degustazioni e trekking

Nel week-end del 15-16 giugno le aziende produttrici del Consorzio di Tutela dell'Olio DOP Riviera Ligure lanciano un'esperienza guidata con numerosi eventi in programma

Saranno gli oliveti e i frantoi di 32 aziende di produzione dell'**olio Riviera Ligure DOP**, diffuse da Ponente a Levante, i veri protagonisti della prima edizione di "**Oliveti Aperti**", l'iniziativa lanciata dal **Consorzio di tutela dell'Olio DOP Riviera Ligure**, con la collaborazione della **Fondazione Qualivita** e il supporto della **Regione Liguria** per coinvolgere cittadini e turisti all'interno della tradizione dell'*olivicoltura eroica* ligure.

Un mondo dalla storia secolare, quello dell'olivicoltura in Liguria, che oggi lancia un nuovo racconto grazie ai circa **600 operatori** aderenti al Consorzio Di Tutela dell'Olio DOP Riviera Ligure e alle loro 740.762 piante di olivo sparse su una superficie olivicola di 2570 ettari. Lo fa attraverso un'**esperienza culturale originale** che permetterà ai turisti di scoprire i paesaggi della Riviera e i borghi dell'entroterra scegliendo all'interno di un **numerioso programma di eventi** offerto dalle aziende produttrici: degustazioni, enogastronomia, trekking, corsi di cucina e itinerari culturali passando per il concerto sotto gli ulivi e i laboratori sull'*Arte dei muretti a Secco*, Patrimonio dell'umanità Unesco dal 2018. A Recco un connubio di eccellenze liguri con la **Focaccia di Recco col formaggio IGP** "condita" con **Olio DOP Riviera Ligure** grazie alla collaborazione fra i due Consorzi.

In una fase in cui le aziende olivicole evolvono verso un modello multifunzionale, con una proposta al turista che segue il percorso delle aziende vitivinicole, l'iniziativa punta anche ad attivare sinergie fra i diversi operatori del territorio con un duplice obiettivo. Da un lato creare le basi di una **proposta turistica integrata** a livello regionale, in cui l'Olio DOP – come simbolo di qualità e cultura collettiva – guida gli ospiti ad affiancare all'esclusiva esperienza sul mare della Riviera anche la scoperta degli splendidi borghi dell'entroterra e delle loro ricchezze. Dall'altro, far emergere come la tradizione olivicola sia un vero presidio di **salvaguardia ambientale** del territorio regionale permettendo, nella sua unicità, la tenuta del paesaggio rurale e l'integrità dell'intero territorio.

Un evento che nasce in una regione storicamente legata all'olivicoltura come la Liguria con l'auspicio di sensibilizzare i consumatori italiani sul vero **valore dell'Olio Extravergine di Oliva certificato** sia per le qualità nutrizionali, sia per l'importanza nello sviluppo dei territori del vero made in Italy agroalimentare.

Area Comunicazione - Fondazione Qualivita - Email comunicazione@qualivita.it – tel +39 0577 1503049



Progetto finanziato dal Fondo Sviluppo Rurale 2014-2020 - Fondo Europeo agricolo per lo sviluppo rurale. Intervento cofinanziato dalla Regione Liguria - Settore Sviluppo Agricolo e del Sistema - politiche agricole/regione.liguria.it - www.agricoltori.it
DOMANDA N. 8428007005 - OLIVETI E FRANTOI APERTI 2019



In occasione di “Oliveti Aperti”, nella serata evento del 15 giugno ad Imperia, saranno premiati gli studenti che hanno partecipato al **Contest “Giovani Chef e Olio Riviera Ligure DOP”** lanciato durante i laboratori di formazione sull’Olio DOP Riviera Ligure tenuti dal Consorzio negli Istituti Alberghieri del nord Italia che hanno coinvolto 2500 allievi ed ingaggiato oltre 30.000 utenti social.

A raccontare questa prima edizione, infine, ci penserà **Patrizio Roversi** insieme ad una selezione di giornalisti di settore immersi per due giorni in **“Oliveti Aperti Experience”** un **press tour** dedicato alla scoperta degli oliveti e dei frantoi delle aziende del Consorzio, ma anche dei principali elementi culturali della zona di produzione dell’Olio Riviera Ligure DOP.

LE DICHIARAZIONI

Giovanni Toti – *Presidente della Regione Liguria*

“L'olivo 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. Noi dobbiamo puntare sempre di più su un turismo sostenibile, che sappia apprezzare tanto le bellezze delle nostre spiagge quanto il significato profondo che sta dentro un piatto tipico che, oltre al gusto, racchiude tradizione, fatica e attenzione al territorio. Con *Oliveti Aperti* 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”.

Carlo Siffredi – *Presidente del Consorzio di Tutela dell’Olio DOP Riviera Ligure*

“Il riconoscimento dell’*Arte dei muretti a secco* come patrimonio dell’Unesco è significativo di come l’olivicoltura sia, per la Liguria, uno degli elementi simbolo e rappresenti inoltre la tenacia e la passione di chi ancora oggi produce l’Olio DOP Riviera Ligure. *Oliveti Aperti* è una nuova sfida che il Consorzio ha messo in campo per promuovere nelle aziende associate anche attività di incoming turistico 365 giorni l’anno”.

Mauro Rosati – *Direttore Generale Fondazione Qualivita*

“Come organizzazione che promuove in Italia ed all’estero il sistema delle Indicazioni Geografiche crediamo sia importante lo sviluppo del settore Olio perché rappresenta uno degli elementi simbolo del made in Italy e della dieta mediterranea. Dobbiamo rilanciare il comparto dell’olio extravergine DOP IGP italiano che ad oggi non ha saputo raggiungere i risultati in termini economici e gestionali di altre filiere come quelle del vino e dei formaggi. Esperienza turistica significa, in primis, rapporto diretto con il consumatore per una formazione sul vero olio italiano che oggi, probabilmente, è l’aspetto più critico”.

Visita la pagina ufficiale dell’evento: www.olivetiaperti.it

Ufficio Stampa

Fondazione Qualivita – Area Comunicazione

Tel: +39 0577 1503049

email: comunicazione@qualivita.it

Area Comunicazione - Fondazione Qualivita - Email comunicazione@qualivita.it – tel +39 0577 1503049

