



2019

10

GIU

f

in

🐦

📞

+

Oliveti aperti, al via la prima edizione

Nel weekend 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



15 e 16 giugno 2019

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 **2.570 ettari** il mondo dell'olivicoltura in Liguria potrà raccontare la propria storia secolare a attraverso la prima edizione di "Oliveti aperti". Saranno infatti gli **oliveti** e i **frantoi** di **32 aziende** di produzione dell'**olio Riviera Ligure Dop**, diffuse da Ponente a Levante, i veri protagonisti dell'iniziativa lanciata dal **Consorzio di tutela dell'Olio Dop Riviera Ligure**, con la collaborazione della **Fondazione Qualivita** e il supporto della **Regione Liguria**.

Un'esperienza culturale originale che coinvolgerà cittadini e turisti all'interno della tradizione dell'olivicoltura eroica regionale e gli permetterà di scoprire i **paesaggi** della Riviera e i **borghi dell'entroterra** scegliendo all'interno di

un numeroso 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.

La proposta segue il percorso delle aziende vitivinicole, e 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.

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 **2.500 allievi** e ingaggiato oltre 30mila utenti social.

A raccontare questa prima edizione sarà **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 ulivi e dei frantoi delle aziende del Consorzio, ma anche dei principali elementi culturali della zona di produzione dell'Olio Riviera Ligure Dop.



Fonte: Fondazione Qualivita

Tag: [PRODOTTI TIPICI](#) [OLIO](#) [OLIVICOLTURA](#) [MADE IN ITALY](#) [MARCHI DI TUTELA](#)