



## **DOMANI LA GRANDE INAUGURAZIONE DELL'EXPO NEL CUORE DI ONEGLIA**

***IL PROGRAMMA DI OGGI E LE CURIOSITA'. LABORATORI  
TEMATICI E SCUOLA DI CUCINA, CONVEGNO CITTA'  
DELL'OLIO. I VINCITORI DEL PREMIO MIGLIOR ULIVETO***

Tutto pronto per l'appuntamento clou di OLIOLIVA 2008. Domani pomeriggio alle 15 in piazza Dante, si inaugura l'Expo dedicata all'olio extravergine e alle eccellenze del territorio, entra nel vivo la sezione culturale di Olioliva con un ricco programma di incontri, laboratori, convegni. La manifestazione imperiese in questi due giorni di "prologo" ha infatti lasciato spazio all'analisi del settore olivicolo con interventi qualificati e alla presentazione di alcuni tra i prodotti più rappresentativi del comparto agroalimentare ligure, in un'ottica di valorizzazione e promozione delle Dop, Igp e Doc, certificazioni di qualità. Spazio anche alle mostre (già aperta quella fotografica del Circolo Castelvechio in area istituzionale), alle lezioni di cucina, all'ospite d'onore di questa ottava edizione, il riso di Pavia.

### **IL PROGRAMMA DI OGGI GIOVEDI 27 NOVEMBRE**

**Laboratori Tematici.** Alle ore 10.30 nella sala incontri si aprono i laboratori che vedono la partecipazione dei bambini delle scuole. In particolare oggi si parlerà di "L'Olio Extra Vergine di Oliva" a cura di Fabrizio Vignolini Direttore dell'O.N.A.O.O. / Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva; "L'Aglio di Vessalico" a cura di Aldo Anfosso Presidente della Cooperativa "A Resta" di Vessalico; "Il Basilico Genovese" a D.O.P. ed il "Pesto alla Genovese" a cura di Sergio Carozzi Presidente del Comitato di Coordinamento delle D.O.P. della Liguria; "Il Fagiolo Bianco di Badalucco, Conio, Pigna" a cura di Luca Francardo tecnico del Consorzio del Fagiolo Bianco di Badalucco, Conio, Pigna.

**Convegno Città dell'olio.** Alle ore 17 nella sala incontri Convegno dell'associazione nazionale città dell'olio "Le città dell'olio incontrano.." Si parlerà di "La Comunicazione dell'olio in Italia" a cura della professoressa Barbara Aquilani dell'Università di Siena; "Il ruolo delle città dell'olio nella programmazione comunitaria del mediterraneo" a cura del prof. Angelo Lumelli; "L'acqua e l'olivo" a cura di Riccardo Jannone dirigente settore politiche agricole assessorato all'agricoltura della Regione Liguria.

**Laboratori di cucina.** Anche quest'anno, nell'ambito di OliOliva, Confcommercio, con il proprio Gruppo ristoratori, Coldiretti, Confagricoltura e Confederazione Italiana Agricoltori e in compartecipazione con la Camera di Commercio di Imperia, realizza la scuola di cucina, l'appuntamento per tutti coloro che desiderano conoscere i segreti di alcuni tra i migliori chef della nostra città. Le lezioni si tengono nella sala laboratori sulla banchina di Calata Cuneo dalle ore 15 alle ore 17. Tra i ristoranti partecipanti vi sono molte conferme, segnale che l'iniziativa è ritenuta interessante e di appeal, e alcune novità di tutto rispetto. Gli chef di storici ristoranti, quali Rosa Anna Sartorelli di Chez Braccioforte, Enrico Calvi di Salvo Cacciatori, Delio Viale di Apricale da Delio, Marcello Panizzi de La Capanna dei Celti, Daniela Frascetta dell'Osteria dell'Anima Golosa, saranno affiancati, da Gianna Greco di Didù, Roberto Rollino de La Femme e Marco Ballo del Ristorante Giunchetto. Quest'anno la kermesse vedrà un ospite di eccezione: uno dei migliori chef di Francia, due stelle Michelin, insignito del titolo di Cavaliere dell'ordine del merito e da quest'anno del titolo di Cavaliere delle arti e delle lettere. Jacques Chibois, vincitore di innumerevoli premi e proprietario e gestore de La Bastide Saint Antoine a Grasse, sabato svelerà alcuni dei suoi segreti ai presenti. Inoltre, con tutti gli chef della scuola, giornalisti specializzati italiani e stranieri, darà vita ad un dibattito. Oggi riflettori puntati su "Salvo Cacciatori" - Chef Enrico Calvi - Imperia e "Apricale da Delio" - Chef Delio Viale - Apricale

**Concorso Miglior Uliveto.** Il Concorso "premio Miglior Uliveto" a cura dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio e delle Associazioni di categoria agricole si è concluso ieri con la premiazione (un vincitore per ogni comune partecipante) . Ecco i vincitori:

AURIGO – EUGENIO DRAGO  
BADALUCCO –ROSSELLA BOERI  
BAJARDO – GIANMARCO OSENDA  
BORGOMARIO - MARIA GANDOLFO  
CASTELVITTORIO –LUCA PARENTI  
CESIO- GIUSEPPE AGNESE BARLA  
DOLCEDO – CINZIA GIORDANO  
IMPERIA – DAVIDE GELONE  
LUCINASCO – CRISTINA ARMATO  
PONTEDASSIO – PAOLO DULBECCO  
PRELA' – PATRIZIO OLIVIERO  
TAGGIA – BRUNO OZENDA  
VASIA – PASQUALINA ASCHERI

Ai vincitori oltre al premio anche la possibilità di realizzare servizio fotografico del proprio uliveto

**Visite guidate.** Un'opportunità da non perdere per i turisti e gli ospiti di OLIOLIVA. I visitatori avranno la possibilità nei due giorni clou della rassegna dedicata all'olio novello e ai prodotti tipici della Riviera e della Liguria, di andare alla scoperta delle valli dell'olio. Le visite guidate sono gratuite e prevedono tour mattutini e pomeridiani con partenza da piazza Dante, all'ingresso dell'Expo, dove sarà allestito un "point" per informazioni e prenotazioni. Il programma prevede visite agli uliveti e interessanti tappe nei frantoi, nelle aziende olearie, vinicole e agroalimentari. Il programma: sabato (partenza ore 14 piazza Dante) Valli del dianese, Val Prino, domenica ore 10 piazza Dante Valle Argentina e Valle Impero, Val Prino e valle del dianese; partenza ore Valle Argentina, Valle San Lorenzo, Valle Prino e Valle Arroscia. Ulteriori informazioni al numero telefonico 0183 652833.

**Olio & Riso.** Il riso di Pavia è il superospite di questa ottava edizione. Il riso verrà abbinato all'extravergine durante le lezioni di cucina e sarà ospite fisso nello stand della Camera di Commercio di Pavia. Gli esperti dell'ente nazionale Risi saranno a disposizione del pubblico per raccontare la storia del "re dei cereali" che vede in Pavia la capitale del riso, con la presenza di ben 1700 aziende risicole. Produttori saranno presenti anche negli stand lungo il percorso dell'expo nelle vie del centro storico. Sarà possibile ammirare anche una antica macchina per sgranare il riso