



L'ABBRACCIO DI IMPERIA A OLIOLIVA CULTURA, TURISMO E BUONA TAVOLA

Dal 26 al 30 novembre nel centro storico di Imperia Oneglia, in programma expo dell'olio extravergine, rassegna fieristico espositiva dei prodotti del territorio oltre a laboratori tematici, scuola di cucina, convegni, musica e animazione.

Olioliva 2008 si apre sotto i migliori auspici. Il clima ha regalato un'extravergine di qualità, il numero degli espositori è cresciuto (sono oltre duecento) ed è cresciuto anche l'interesse intorno all'evento imperiese che coniuga la valorizzazione dei prodotti tipici, e in modo particolare dell'extravergine appena franto, con la cultura legata al territorio.

Dal 26 al 30 novembre, nel cuore di Oneglia, spazio dunque alla tradizione agroalimentare ligure, ai prodotti tipici e, naturalmente, all'olio novello, principe e protagonista della dieta mediterranea.

<Imperia si conferma una vetrina nazionale per l'extravergine di qualità e per tutto il comparto agroalimentare – spiega il dott. Alberto Ravecca, Commissario Camera di Commercio di Imperia – un settore in forte crescita, che promuove l'eccellenza e la tipicità del "Made in Italy" anche all'estero>.

Imperia si veste a festa per presentare l'olio nuovo, l'extravergine appena franto. Una vetrina per l'olio ma anche per i prodotti regionali di qualità, l'alimentazione mediterranea, il pesce del mar Ligure, il pane tipico appena sfornato. Quest'anno riflettori puntati anche sul superospite di turno, il riso della provincia di Pavia. Tanti gli appuntamenti, gli approfondimenti culturali con convegni e laboratori tematici, le iniziative collaterali di questa festa che trasferisce in città un pezzetto di campagna.

L'evento, giunto all'ottava edizione, avrà inizio mercoledì 26 novembre per raggiungere il culmine venerdì 28, sabato 29 e domenica 30 in occasione della "Festa dell'Olio Nuovo" con l'expo nelle vie del centro storico onegliese. L'inaugurazione ufficiale dell'expo è in programma venerdì 28 alle ore 15.

Come ogni anno, dalle 15 del venerdì 28 alle 19 di domenica 30, le vie del centro verranno chiuse al traffico e offriranno la grande vetrina espositiva (da Largo Ghiglia alla Calata G.B. Cuneo, da Piazza Bianchi a Via Bonfante e da Piazza Piana a Via Berio) per degustare ed acquistare i prodotti tipici della terra ligure. Ci sarà spazio per oltre duecento espositori, una vera e propria passerella dei produttori di olio extra vergine d'oliva, ma non solo.

<Olioliva rappresenta l'atteso appuntamento che apre la nuova stagione dell'extravergine – sottolinea Gianfranco Croese, presidente dell'Azienda Speciale Riviera dei Fiori – sarà un'annata significativa per qualità e quantità. Le premesse sono buone, sulle nostre tavole arriverà un'extravergine eccellente>.

In vetrina anche olive in salamoia, le acciughe, verdure sott'olio, cosmetici a base di olio, i pani tipici delle vallate, marmellate, i prodotti dei presidi Slow Food, i vini, i prodotti tipici di altre regioni, ospiti graditi della rassegna. Tra le iniziative spazio alla valorizzazione del pesce ligure, in collaborazione con Legacoop Lega Pesca con la caratteristica asta, le visite a bordo di pescherecci, i laboratori per i piccoli "lupi di mare" e le degustazioni. In programma anche corsi di cucina tenuti da grandi chef, laboratori tematici, la premiazione del miglior uliveto, il concorso letterario legato al paesaggio dell'olio del Grinzane Cavour, mostre dedicate all'ulivo, presentazione di libri.

<Olioliva è un fiore all'occhiello tra gli eventi che l'associazione organizza in tutta Italia – spiega Enrico Lupi, presidente nazionale Città dell'Olio – è una grande festa che saluta l'olio nuovo e valorizza la produzione dell'extravergine di qualità in simbiosi con il territorio. Un messaggio importante che arriva ai consumatori italiani e stranieri>.

Grande attesa, dunque, per un evento che ogni anno cresce in termini di numero di visitatori (nell'ultima edizione i visitatori sono stati oltre 70 mila). La manifestazione coinvolge quindi il comparto legato all'olio, all'agroalimentare, ma si allarga anche ai vari settori che costituiscono il tessuto economico ed imprenditoriale della provincia di Imperia (commercio, artigianato, industria) e promuove un tipo di turismo legato al paesaggio, al territorio con tutte le sue peculiarità.

<Olioliva caratterizza Imperia nell'ambito dei circuiti enogastronomici del nostro paese – spiega l'assessore al turismo e alle manifestazioni di Imperia, Marco Scajola – Il settore è in espansione, i turisti amano andare a cercare l'eccellenza e il ponente ligure vanta alcuni tra i più ricercati e appetibili esempi della produzione tipica di qualità. Imperia ha inoltre la prerogativa di poter offrire ai turisti un ampio ventaglio di proposte ed appuntamenti che coprono l'intero arco dell'anno regalando ovviamente anche il suo meraviglioso clima, il mare, un centro storico tutto da scoprire ed ancora i suoi musei, i monumenti e le storiche ville >.

Ma parliamo dell'expo che si apre venerdì alle ore 15. Le vie interessate alla 8° edizione di Olioliva sono:

Piazza Dante, Via Bonfante, Via Vieusseux, Piazza Rossini, Piazza Nanollo Piana, Via Berio, Piazza Bianchi, Via S.Giovanni, Piazza S.Giovanni, Piazza Doria, Largo Sabatini, Piazza De Amicis, Calata GB Cuneo.

Il percorso di Olioliva 2008:

Il percorso di Olioliva inizia in **Via Bonfante** con gli stand dedicati all'Olio extra vergine d'oliva. Oltre alle aziende raggruppate dalle associazioni di categoria (CIA, Coldiretti e Unione Agricoltori) si potranno trovare numerosi frantoiani delle valli della provincia di Imperia. Sarà l'olio il vero protagonista della via principale del centro storico onegliese accompagnato da olive in salamoia e snocciolate, patè d'olive e di pomodoro, pesto e

tutto quello che si può ricondurre all'olio. Una piccola deviazione conduce in **piazza Dante** (verso grattacielo) dove trovano spazio i vini liguri, **via Vieusseux** che ospita piante e fiori, **piazza Nannollo Piana** e **via Berio** prodotti tipici ed eccellenze delle altre regioni.

Riprendendo il percorso dai portici di via Bonfante si prosegue in **Piazza Bianchi** dove troveranno posto i prodotti dei presidi Slow Food, ancora l'olio e i funghi..

In **Via S.Giovanni e Piazza S.Giovanni** spazio ai prodotti da forno delle nostre valli, ai dolci, marmellate, miele agli oggetti realizzati con il legno d'ulivo.

Si prosegue in **Piazza Doria** con i prodotti tipici come Stroschia, canestrelli... In **largo Sabatini** spazio agli associati della Cna.

Si arriva così alla **Banchina portuale** di Oneglia che ospiterà i Comuni Liguri soci dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio (Andora, Aurigo, Badalucco, Bajardo, Borgomaro, Casanova Lerrone, Ceriana, Cesio, Chiusanico, Chiusavecchia, Dolcedo, Isolabona, Lucinasco, Perinaldo, Pontedassio, Prelà, Ranzo, Toirano, Vasia e Taggia.

Sempre sulla banchina la Legacoop-Legapesca presenta il pesce del nostro mare come espressione della cultura gastronomica legata all'ambiente marino.

Sempre nell'area portuale onegliese, verso ponente, si incontrano stand della Protezione Civile, quello di Poste Italiane con annullo filatelico dedicato all'evento, lo stand dell'Assipan per poi entrare nell'area istituzionale dove trovano spazio la Sala Laboratori e Sala Incontri per convegni e appuntamenti, le Comunità Montane delle province di Imperia (Argentina Armea, Olivo, Intemelìa, Valle Arroscia) e la Comunità Montana Ingauna della Provincia di Savona.

Arrivati in **Piazza De Amicis** si potrà ammirare l'area "Isnardi" con la ricostruzione di un piccolo uliveto, mezzi d'epoca in esposizione e spazio degustativo. La piazza ospiterà spazio alla Confartigianato, alla birra artigianale bionda e ambrata di grano del piccolo Birrificio di Apricale e all'editoria legata alla terra ligure e alla cucina tipica.

Olioliva è organizzata dalla Camera di Commercio di Imperia con l'Azienda Speciale Riviera dei Fiori, dalla Regione Liguria, dalla Città di Imperia e dall'Associazione nazionale Città dell'Olio con il concorso di Unioncamere Liguria, Prefettura e Provincia di Imperia, associazioni di categoria di tutti i settori economici, enti e consorzi maggiormente rappresentativi della filiera agroalimentare.

L'expo Olioliva è curata dalla ditta Espansione di Paola Savella.

Ufficio Stampa

Marzia Tempestini: 335 6130800, marzia.morganti@gmail.com

Agenzia Freelance, tel. 0577 219228, fax. 0577 247753, e-mail: sienanews@iol.it

Marcello Gattai: tel. 335 5885423 e 0183 793277

e-mail: usolioliva@im.camcom.it

Sito web: www.olioliva.tv