Dal 3 all'8 novembre 2026 torna a Imperia Olioliva: sei giorni dedicati all'eccellenza agroalimentare ligure tra tradizione, innovazione e internazionalizzazione

Dal 3 all'8 novembre torna a Imperia Olioliva: sei giorni dedicati all'eccellenza agroalimentare ligure tra tradizione, innovazione e internazionalizzazione

Giovedì, 22 Ottobre 2026 - Conferenza stampa in Regione Liguria

comunicati-stampa-della-giunta-regionale/item/47767-olioliva-2026-annuncio.html link esterno

Genova. Torna a Imperia, dal 3 all’8 novembre 2026, OliOliva, la manifestazione dedicata alla valorizzazione dell’olio extravergine di oliva e delle eccellenze agroalimentari della Liguria, giunta quest’anno alla sua 26ª edizione. Un appuntamento consolidato che rappresenta un’importante occasione di promozione del territorio, delle sue produzioni e delle imprese della filiera olivicola, contribuendo a rafforzare l’identità e la competitività del comparto sui mercati nazionali e internazionali.

L’edizione 2026 propone un programma articolato in due momenti complementari: “Frantoio delle Idee”, dal 3 al 5 novembre, dedicato all’approfondimento scientifico, alla formazione, all’innovazione e alle opportunità di sviluppo economico, e “OliOliva – Festa dell’Olio Nuovo”, dal 6 all’8 novembre, che animerà il centro di Imperia con espositori, produttori e iniziative rivolte al grande pubblico. Al centro della manifestazione, la valorizzazione della cultivar Taggiasca e delle produzioni certificate, la qualità e la tracciabilità, la sostenibilità della filiera, la cultura dell’alimentazione e l’internazionalizzazione delle imprese.

Particolare attenzione sarà riservata al rapporto tra olio ligure, Dieta Mediterranea e candidatura della Cucina Italiana a patrimonio culturale immateriale UNESCO, oltre alle prospettive di crescita commerciale attraverso incontri B2B con operatori esteri. Il programma coinvolgerà istituzioni, associazioni di categoria, università, centri di ricerca, produttori e operatori economici, confermando il ruolo di OliOliva quale piattaforma di confronto e promozione per l’intero sistema agroalimentare

ligure.

“OliOliva non è soltanto una manifestazione dedicata all’olio, ma un’occasione per dare valore alla nostra terra, al lavoro dei nostri agricoltori e a un patrimonio di competenze, sacrifici e tradizioni che abbiamo il dovere di preservare e tramandare – dichiara Marco Bucci, presidente della Regione Liguria -. Valorizzare le eccellenze del territorio significa sostenere chi lo vive e lo fa crescere ogni giorno, riconoscere il ruolo fondamentale degli agricoltori, difendere le produzioni locali e creare nuove opportunità per le imprese e le comunità, rafforzando l’attrattività della Liguria e generando ricadute positive per l’intera economia. L’olio d’oliva, il nostro oro liquido, è molto più di un prodotto di qualità: è un simbolo della Liguria, un elemento irrinunciabile della nostra identità, espressione di un legame profondo tra paesaggio, cultura e lavoro. Per questo manifestazioni come OliOliva hanno un valore strategico: tengono vive le tradizioni, avvicinano produttori e consumatori e raccontano, dentro e fuori i nostri confini, la qualità e l’autenticità della Liguria. Il nostro impegno deve essere quello di continuare a investire su queste eccellenze, sostenendo chi produce, valorizzando le nostre radici e trasformando il patrimonio agroalimentare in un’opportunità di crescita. Perché tutelare la nostra terra non significa soltanto custodire il passato: significa costruire futuro, lavoro e nuove prospettive per le generazioni che verranno”.

“Dal 3 all’8 novembre Imperia tornerà a essere la capitale ligure dell’olio extravergine d’oliva, con una manifestazione che rappresenta molto più di una fiera: un appuntamento identitario, una tradizione che valorizza il territorio e un’importante occasione di crescita per le nostre imprese – dichiara l’assessore all’Agricoltura e ai Grandi Eventi di Regione Liguria Alessandro Piana –. I grandi protagonisti di OliOliva sono l’olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP e le Olive Taggiasche Liguri IGP, due eccellenze simbolo della nostra agricoltura, espressione autentica della qualità, della storia e dell’identità del territorio ligure. Due produzioni di straordinario valore, che raccontano il lavoro quotidiano di aziende agricole, frantoi e famiglie che da generazioni custodiscono tradizioni e saperi, coniugandoli con innovazione, competenza e capacità imprenditoriale. OliOliva è una vetrina straordinaria per la città di Imperia, per il suo centro storico, per tutto il Ponente ligure e naturalmente per i suoi produttori. Ogni anno richiama visitatori, appassionati e consumatori che scelgono di raggiungere il nostro territorio per conoscere, degustare e acquistare prodotti autentici, riconoscibili e di qualità. È su questa qualità che dobbiamo continuare a investire, aiutando i nostri produttori a essere competitivi e a raggiungere nuovi consumatori. Sostenere manifestazioni come OliOliva significa promuovere le nostre produzioni, rafforzare le filiere locali, creare opportunità commerciali e favorire un turismo enogastronomico capace di generare valore anche fuori dai mesi di maggiore affluenza. OliOliva racconta un’intera comunità, la cultura mediterranea e il rapporto profondo tra agricoltura, ambiente e identità locale. Investire sui prodotti liguri significa investire sul lavoro, sulle imprese, sull’entroterra e sul futuro della nostra regione. OliOliva rappresenta tutto questo: una tradizione che si rinnova, una città che si mette in mostra e una Liguria che sceglie di credere nelle proprie eccellenze”.

“Come assessorato all’Urbanistica e ai Trasporti ci siamo impegnati per arricchire ulteriormente una manifestazione di assoluto livello come OliOliva, alla quale ho avuto, personalmente, il piacere di lavorare fin dai suoi esordi – spiega l’assessore regionale all’Urbanistica e ai Trasporti Marco Scajola -. Per questa edizione 2026, in accordo con la Camera di Commercio Riviere di Liguria e con il suo presidente Enrico Lupi, abbiamo infatti predisposto un treno storico dedicato nella giornata di sabato, 7 novembre. Si tratta di una novità assoluta che ha già riscontrato grande successo in altre manifestazioni. Porteremo decine di persone, turisti, appassionati da Genova e da tutta la Liguria a scoprire Olioliva con un’esperienza suggestiva e affascinante come quella del viaggio sul treno storico. Nel dettaglio, il convoglio partirà da Genova Brignole alle ore 8.15, effettuerà tutte le fermate e arriverà a Imperia alle 10.45. Alla stazione i viaggiatori troveranno apposite navette che li

condurranno fino in piazza Dante, cuore dell’evento. Nel pomeriggio il treno storico ripartirà da Imperia alle 16.45 per giungere a Genova Brignole alle 18.45. Ai grandi lavori di rigenerazione urbana, riqualificazione del paesaggio e sull'infrastruttura ferroviaria, come quello elettrico in corso a Ventimiglia, e al generale potenziamento del traffico con nuovi convogli, da dicembre verranno inseriti sei treni in più tra il ponente e Genova, affianchiamo azioni, mai proposte prima, come quella del treno storico della Regione Liguria con l’obiettivo di incentivare la mobilità su ferro".

“La 26ª edizione di OliOliva rappresenta un traguardo importante per una manifestazione che, nel corso degli anni, ha saputo consolidare il proprio ruolo nella promozione delle eccellenze agroalimentari liguri e nella valorizzazione del territorio – dichiara Enrico Lupi, presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria -. OliOliva non è soltanto la tradizionale e attesa Festa dell’Olio Nuovo, ma anche un appuntamento strategico per lo sviluppo economico e commerciale della filiera. Il programma di quest’anno conferma questa vocazione, affiancando alla dimensione espositiva e promozionale un articolato calendario di incontri scientifici, approfondimenti sulla qualità e sulle certificazioni, iniziative formative e opportunità di internazionalizzazione. Dalla collaborazione con l’Università degli Studi di Genova agli incontri B2B con operatori esteri, fino ai temi della Dieta Mediterranea e della valorizzazione della Cucina Italiana, OliOliva si conferma un’occasione concreta per mettere in relazione imprese, ricerca e istituzioni. La nostra volontà è continuare a investire in una manifestazione capace di coniugare tradizione e innovazione, rafforzando la competitività delle imprese e promuovendo, attraverso l’olio e le produzioni di qualità, l’identità e l’attrattività della Liguria”.

“OliOliva rappresenta un’importante occasione per valorizzare le eccellenze agroalimentari liguri e il patrimonio di competenze e tradizioni che le nostre imprese custodiscono e rinnovano ogni giorno. Partendo dalla promozione di un prodotto identitario come il pregiato olio d'oliva del nostro territorio, la Camera di Commercio di Genova partecipa a questo evento con l’obiettivo di dare visibilità alle produzioni locali e ai brand di qualità, attraverso degustazioni e dimostrazioni che coinvolgeranno i marchi di certificazione del territorio, dai Prodotti Genova Gourmet agli Artigiani in Liguria, Bottega Ligure e Bottega Storica, oltre ai Bartender Genova Gourmet. La collaborazione con la Camera di Commercio Riviere di Liguria testimonia, inoltre, il valore di un impegno condiviso tra istituzioni al fine di sostenere le imprese locali al meglio e di promuovere, insieme, l’identità, l'eccellenza e la qualità del saper fare ligure”, dichiara il presidente della Camera di Commercio di Genova, Luigi Attanasio.

“Il corso di laurea in Scienze e culture agroalimentari del Mediterraneo, attivato a Imperia, testimonia l'impegno dell'Università di Genova nel costruire percorsi formativi strettamente legati alle vocazioni del territorio – dichiara Patrizia Perego, preside della Scuola Politecnica UniGe -. L'olio ligure rappresenta un patrimonio produttivo e culturale che possiamo contribuire a valorizzare attraverso la ricerca e l'innovazione, anche grazie all'incontro tra competenze diverse. Le nuove tecnologie, dall'analisi dei dati all'intelligenza artificiale, offrono opportunità importanti per affrontare le sfide della sostenibilità e accompagnare lo sviluppo del settore agroalimentare. La collaborazione con la Camera di Commercio e con le istituzioni locali è fondamentale per trasformare queste conoscenze in opportunità concrete per il territorio e per le nuove generazioni”.

“Il territorio di Imperia riveste un’importanza particolare per Fondazione Carige ed è parte integrante della nostra missione e del nostro impegno al servizio delle comunità. Vogliamo essere una presenza vicina, capace di ascoltare i bisogni del Ponente ligure e di accompagnare iniziative che ne valorizzino le energie, le competenze e le prospettive di crescita – dichiara Lorenzo Cuocolo, presidente Fondazione Carige -. In questo spirito abbiamo scelto di contribuire a OliOliva, una manifestazione che racconta un patrimonio profondamente legato alla storia e all’identità di questi luoghi. Dietro la cultura dell’olivo e l’eccellenza della taggiasca ci sono persone, famiglie, imprese e

saperi tramandati nel tempo, insieme a un paesaggio che il lavoro quotidiano dei produttori contribuisce a custodire. Il confronto sulla qualità, sulla tutela e sulla valorizzazione delle produzioni locali rappresenta un'occasione per guardare al futuro di questo patrimonio, creando un legame sempre più forte tra tradizione, innovazione e nuove generazioni. Sostenere OliOliva è dunque anche un modo per ribadire la nostra attenzione verso Imperia e il suo territorio: una comunità ricca di risorse e capacità, alla quale vogliamo contribuire a offrire nuove opportunità di sviluppo e partecipazione".

IL PROGRAMMA DEGLI APPUNTAMENTI

MARTEDÌ 3 NOVEMBRE
Ore 9.00 – Saluti istituzionali e sessione plenaria
Auditorium Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia
Apertura dei lavori della seconda edizione di Frantoio delle Idee.

Ore 9.30 – Focus "Olive da tavola nelle sue varie declinazioni" e Taggiasca IGP
Auditorium Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia
Approfondimento dedicato alla tutela e alla valorizzazione della produzione, alla tracciabilità, al disciplinare IGP e alle prospettive di sviluppo per i produttori. Previsto il lancio del Concorso 2027.

Ore 14.30 – L'analisi sensoriale delle olive da tavola: Taggiasca IGP
Frantoio Giromela
Sessione tecnica a cura di O.N.A.O.O., LABCAM, CeRSAA e Camera di Commercio Riviere di Liguria.

MERCOLEDÌ 4 NOVEMBRE
Ore 9.00 – "Imperia, il territorio che produce: le associazioni di categoria e professionali"
Auditorium Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia
Incontro dedicato al ruolo delle rappresentanze economiche e professionali nello sviluppo e nella valorizzazione del territorio.

Ore 9.30 – Focus "Olive da tavola nelle sue varie declinazioni"
Sala Multimediale Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia
Approfondimento sulle caratteristiche e sulle opportunità di valorizzazione delle olive da tavola.

Ore 15.00 – "L'albero del benessere. Itinerari nella cultura dell'olivo e dell'olio"
Sala Multimediale Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia
Incontro a cura dell'Università degli Studi di Genova, dedicato al valore culturale, alimentare e scientifico dell'olivo e dell'olio.

GIOVEDÌ 5 NOVEMBRE
Dalle ore 8.30 – Incontri B2B "L'olio ligure incontra il mondo"
Frantoio Giromela
Sessioni di incontri commerciali tra imprese agroalimentari liguri e buyer e operatori provenienti dalla Svizzera e dalla Gran Bretagna, finalizzate a favorire nuove relazioni d'affari e opportunità di accesso ai mercati internazionali.

Dalle ore 9.00 – Convegno "L'olio ligure tra Dieta Mediterranea e Cucina Italiana: UNESCO e alta formazione"
Auditorium Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia

Convegno a cura dell’Università degli Studi di Genova, con approfondimenti dedicati a innovazione, sostenibilità, resilienza e cultura agroalimentare.

VENERDÌ 6 NOVEMBRE
Ore 9.00 – Convegno EUROCIN G.E.I.E. “Oltre i confini: strategie per la mobilità e la logistica tra Riviera di Ponente, Costa Azzurra e Piemonte”
Auditorium Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia
Un momento di confronto sulle infrastrutture, sui collegamenti e sulle prospettive di cooperazione transfrontaliera, con particolare attenzione alle ricadute economiche per il territorio.

Ore 15.00 – Inaugurazione ufficiale di OliOliva – Festa dell’Olio Nuovo
Calata Cuneo – Imperia
Cerimonia inaugurale e taglio del nastro della 26ª edizione, con apertura degli stand espositivi e avvio delle iniziative che animeranno il centro cittadino durante il fine settimana.

SABATO 7 NOVEMBRE
Ore 9.00 – Convegno “La cucina italiana patrimonio UNESCO tra tradizione e cultura”
Auditorium Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia
Incontro a cura di ISNART, nell’ambito di Mirabilia, e Camera di Commercio Riviere di Liguria, dedicato al valore della tradizione gastronomica italiana quale espressione di identità culturale e fattore di attrattività turistica.

Ore 10.45 treno storico della Regione Liguria (partenza Genova Brignole 8.15, arrivo Imperia 10.45).
Ripartenza da Imperia alle 16.45, arrivo a Genova Brignole alle 18.45.
Navette dalla stazione ferroviaria a piazza Dante e viceversa.

Per tutta la giornata – OliOliva, Festa dell’Olio Nuovo
Calata Cuneo e centro cittadino – Imperia
Esposizione e valorizzazione dell’olio nuovo e delle produzioni agroalimentari del territorio.

DOMENICA 8 NOVEMBRE
OliOliva – Festa dell’Olio Nuovo
Calata Cuneo e centro cittadino – Imperia
Giornata conclusiva della 26ª edizione, con la presenza degli espositori e dei produttori e le iniziative dedicate alla promozione delle eccellenze agroalimentari liguri

Video OLIOLIVA IMPERIA 2026 link esterno, youtube

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Ven 23 Ott, 2026

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

4

Average: 4 (1 vote)

Aliquota