



COMUNICATO STAMPA del 26.10.2022

Olioliva: 4, 5 e 6 novembre nel centro storico di Oneglia (Im) il lungo weekend di festa

Con i frantoi in piena attività torna a Imperia Olioliva, la manifestazione regina dell'autunno ligure. Da 23 anni il centro storico di Oneglia, per l'occasione chiuso al traffico, porta nelle vie e nelle piazze, sulla banchina di Calata Cuneo i profumi e i colori del territorio, rappresentando con orgoglio quella cultura legata all'extravergine di qualità e alla riconosciuta unicità dell'oliva taggiasca. Da venerdì 4 a domenica 6 novembre spazio al percorso del gusto per valorizzare le eccellenze gastronomiche ma anche laboratori, assaggi, cultura ed eventi per offrire a turisti e visitatori tante proposte e vivacizzare il fine settimana.

Ricco il programma che si apre venerdì 4 novembre alle 9 con gli stand commerciali e alle 14.30 con quelli istituzionali: **l'inaugurazione alle 15 in Calata Cuneo** con la partecipazione del Coro "conClaudia" e la chiusura del momento ufficiale affidata alla band del liceo musicale G.D. Cassini di Sanremo. Nei tre giorni sono in programma show cooking con la guida di grandi chef che accosteranno il prodotto principe della terra della taggiasca con il pesce locale, le ricchezze dell'orto con abbinamenti che esaltano anche i sapori delle vicine montagne tra Liguria e Piemonte. Spazio è dedicato alla pesca e alla sua valorizzazione anche in chiave turistica.

Ospite d'onore la provincia di Cuneo, dopo la splendida accoglienza riservata all'Azienda Speciale Riviere di Liguria alla Fiera del Marrone e a Peccati di Gola della gemellata Mondovì. Confermata anche la presenza del Gac "L'approdo di Ulisse" di Cetara con il quale prosegue la collaborazione avviata con il Gac "Il mare delle Alpi" e il viaggio dell'imbarcazione imperiese "Pingone", testimonial dell'ittiturismo. Un'altra novità, la presenza in banchina dei mitilicoltori della Spezia.

Tra le attrattive della tre giorni del gusto anche i corsi di assaggio, i laboratori tematici, gli abbinamenti tra il pesce del Mar Ligure e l'olio extravergine della Riviera, la scuola di nodi e di biologia marina, mostre e animazione. Spazio anche al ruolo culturale dell'olivicoltura in questa parte di Liguria e agli approfondimenti tematici, con i convegni mirati su agricoltura e mondo produttivo organizzati dalle associazioni di categoria, le iniziative che coinvolgeranno bar, ristoranti e panificatori cittadini.

L'edizione 2022 torna a proporre il Salotto Letterario, grazie alla collaborazione di librerie e case editrici, musica, animazione, spettacoli, la Maratona dieci chilometri del Club Marathon, il tradizionale concorso fotografico del Circolo Castelvechio. La serata di sabato sarà dedicata ad una iniziativa benefica: uno spettacolo di cabaret all'Auditorium della Camera di Commercio promosso dal Marathon in collaborazione con il Lions Club La Torre.

Nei tre giorni della manifestazione il Parco Naturale Regionale delle Alpi Liguri propone "Vola sulle Alpi liscio come l'olio", un'esperienza emozionale del territorio del Parco Naturale delle Alpi Liguri presso il loro stand e nella tensostruttura istituzionale appuntamento con (NON) è tutto OLIO quello che luccica con Cloris Brosca, la celebre "Zingara" televisiva.

“Ripartiamo nella piena fisicità, con una città aperta e accogliente e un programma di eventi che valorizza questo territorio e i suoi prodotti – spiega **Enrico Lupi**, presidente della Camera di Commercio “Riviere di Liguria” Imperia La Spezia Savona - Olioliva è la vetrina dell'eccellenza agroalimentare ligure con un ponte sulla provincia di Cuneo, storico retroterra del nostro territorio con interscambio di valori e di prodotti. Prosegue anche l'esperienza di confronto internazionale con buyer e food blogger provenienti da diversi Paesi europei e dagli Stati Uniti. Il cibo e la buona tavola diventa così motivo di incontro, di cultura, di scambio e di promozione turistica: un esempio fortunato di food tourism componente vitale del turismo esperienziale. Il weekend imperiese che festeggia la nuova stagione olivicola è l'affermazione della ristorazione di qualità che si cimenta con l'olio nuovo ed è sempre più un riferimento, con una grande partecipazione della cultura a più voci sulla nostra gastronomia e sulle nostre tipicità”.

“Imperia – sottolinea il **sindaco di Imperia Claudio Scajola** - è una città in trasformazione: è già molto diversa rispetto ad alcuni decenni addietro, sarà ancora più diversa negli anni a seguire. L'economia dell'olio ha saputo, meglio di ogni altra, comprendere e anticipare questo cambiamento. Continuiamo certamente ad avere un'azienda di grande importanza, come la Carli, che prosegue con merito a investire e dare lavoro nel nostro territorio, ma il periodo della grande industria olearia appartiene più alla storia che non al presente di Imperia. Ciononostante il territorio si è arricchito di tanti piccoli grandi imprenditori, che hanno fatto della qualità e della valorizzazione del prodotto, in tutta la sua filiera, un elemento di caratterizzazione e sviluppo. Il settore olivicolo si sta dimostrando capace di reinventarsi, di dialogare con il mondo della cultura e con quello del turismo esperienziale. Con Olioliva, vetrina di questa eccellenza del territorio, Imperia riafferma il suo ruolo di Città dell'Olio e la sua ferma volontà di continuare a crescere”.

“Tutto pronto in vista di Olioliva 2022- osserva il **vice presidente della Regione Liguria con delega all'Agricoltura e al Marketing Territoriale Alessandro Piana** - per celebrare l'olio nuovo, appena franto, e i suoi artefici, che presidiano da sempre i terreni di collina e montagna tutti coltivati a fasce, regalando un colpo d'occhio argenteo e tanta cura. Tradizione, sacrifici, lavoro svolto ancora per larga parte a mano, e soprattutto amore per il territorio si riflettono nella kermesse a Imperia dal 4 al 6 novembre, su regia della Camera di Commercio Riviere di Liguria, che vede il coinvolgimento della Regione Liguria, del Comune di Imperia, della Fondazione Carige, di sponsor, enti ed associazioni tutti uniti nel valorizzare le nostre eccellenze, tra cui spicca anche il nostro pescato di grande qualità, come vedremo negli incontri con il FLAG GAC “Il mare delle Alpi”. Ruolo ancor più in evidenza quest'anno per Assaggia La Liguria, per i produttori, veri ambasciatori del gusto nel mondo, e per la diversificazione delle proposte che abbracciano anche sport e cultura. Solo per la filiera produttiva dell'Olio Riviera Ligure DOP sono 906 gli operatori iscritti tra olivicoltori, frantoiani, confezionatori e intermediari per un totale di 2.250 ettari di oliveti iscritti al piano di controllo della denominazione di origine (dati Consorzio di Tutela): una vera e propria forza trainante per il settore premiato anche sul profilo dell'export con un +29% nel primo semestre del 2022 rispetto allo stesso periodo del 2021. Dati positivi che ci spronano sempre più a sostenere il settore, insieme a tutto l'agroalimentare della Liguria”.

Olioliva è organizzata dall'Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviere di Liguria, evento ideato e sostenuto da Cciao Riviere di Liguria, Regione Liguria e comune di Imperia con la compartecipazione di Filse/Liguria International, Fondazione Carige, Parco Naturale Regionale Alpi Liguri e coorganizzata con le Associazioni di Categoria e i Consorzi riconosciuti da Regione Liguria. Per informazioni: Azienda Speciale della CCIAA “Riviere di Liguria”, via Tommaso Schiva, 29 - 18100 Imperia - Tel. 0183.793280/245/273.