



Imperia 100
IL CENTENARIO 1923 2023

OLIOLIVA

FESTA DELL'OLIO NUOVO

IMPERIA

**3 • 4 • 5
novembre 2023**

assaggi • laboratori • animazione



ore 9:00

Apertura stand commerciali e istituzionali.

ore 9:30

Salotto letterario. Presentazione del volume **"Itinerari del Romanico"** a cura del servizio Progetti Europei della CCIAA Riviere di Liguria.
Area Incontri – Calata G.B. Cuneo

ore 10:00

Evento di chiusura delle attività: **"Flag Gac Il Mare delle Alpi tra esperienza e futuro"** a cura del Flag Gac "Il Mare delle Alpi".
L'Approdo - Radice del molo lungo di Oneglia

ore 10:00

"Angiolo Silvio Novaro – Voce eccellente del territorio" con Giorgio Novaro. A cura di Strescino Srl.
Open Hall Strescino - Area Gru

ore 10:30

Convegno "Sulle pratiche sleali: attuazione" a cura di Coldiretti Imperia.
Area Incontri – Calata G.B. Cuneo

ore 12:00

Inaugurazione ufficiale
Calata G. B. Cuneo

ore 14:30

Presentazione risultati progetto Stamoil **"La nuova frontiera dell'oliva in salamoia"** di cui alla MIS 16.2 del PSR Regione Liguria 2014–2020 a cura di Coldiretti Imperia.
Area Incontri – Calata G.B. Cuneo



ore 15:00

Approfondimento "Metodi di assaggio ed etichettatura dell'olio di oliva", a cura del Panel Oal (Organizzazione Assaggiatori Liguri), in collaborazione con Cia Imperia.
Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo

ore 16:00

Illustrazione e degustazione “Storia e preparazione del canestrello di Taggia” a cura di Sandro Canestrelli, in collaborazione con Confartigianato.
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo

ore 16:00

“L’Approdo in festa” Cooking show e degustazioni a cura del Flag Gac “Il Mare delle Alpi”.
L’Approdo - Radice del molo lungo di Oneglia

ore 16:30

Convegno “Acqua: economia e territorio - strumenti per la razionalizzazione e l’uso efficiente di questa risorsa limitata” a cura del servizio Progetti Europei della CCIAA.
Area Incontri - Calata G.B. Cuneo

ore 17:00

Cooking show “Ravioli di branda con pomodorini gialli e timo” con l’agrichef Andrea Mantello e la food blogger Sabrina Ramella, in collaborazione con Coldiretti Imperia.
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo

ore 17:30

Salotto letterario. Presentazione del libro **“Giallo basilico”** di Rodolfo Rotondo.
Area Incontri - Calata G. B. Cuneo

ore 18:00

Performance del Dj Davide Penna.
Open Hall Strescino - Area Gru

ore 18:00

Cooking show “L’aglio nero di Vessalico” con Alessandro Schiavon del Ristorante Cuxen di Imperia.
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo

ore 20:00

Chiusura stand.



ore 9:00

Apertura stand commerciali e istituzionali.

ore 9:30

“La cucitura delle reti” con Beppe Scola a cura del Flag Gac “Il Mare delle Alpi” nel suo stand istituzionale in Calata G.B. Cuneo.

ore 10:00

Laboratorio con degustazione “Il pesce ritrovato”, a cura dell’Ittiturismo m/b Patrizia di Sanremo, in collaborazione con Flag Gac “Il Mare delle Alpi”.
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo

ore 10:15

Salotto Letterario. Presentazione del libro “Cronache matuziane. Il vuoto e l’argilla” di Alessio Bellini.
Area Incontri - Calata G.B. Cuneo



ore 11:00

Cooking show “Rotolo di coniglio porchettato alle olive taggiasche, verdure dell’orto e crema di patate alla nostra essenza di rosa e liquirizia”, con gli allievi e i docenti dell’Istituto Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia.
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo

ore 11:00

“L’importanza del packaging per la promozione e lo sviluppo dei prodotti food” tavola rotonda con Giuseppe Ghezzi Sales Manager Food & Nab area Veralia Italia e Paolo Strescino AD Strescino, a cura di Strescino Srl.
Open Hall Strescino - Area Gru

ore 12:00

Cooking show “Vialone Nano in...verde” con lo chef Jorg Giubbani del ristorante stellato Orto Villa Edera di Moneglia, in collaborazione con Aromatica e il Comune di Diano Marina.
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo

SABATO 4/11



ore 14:00

“LapescATtrice” Eventoculturale realizzato dall’ittiturismo La Lisca. A cura di Flag Gac “Il Mare delle Alpi”.

Area Incontri – Calata G.B. Cuneo

ore 14:00

Cooking show “Gnocchetti con farine di castagne della Valle Mongia e di grani antichi dell’Alta Langa con Raschera Dop e Funghi del Cebano” con lo chef Paolo Pavarino del Cfp in collaborazione con Ass. Unimont Servizi Ets di Ceva. A cura del Comune di Ceva.

Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo

dalle 14:30

“Il bosco di Rezzo e le babacce” laboratori didattici e merenda con pane e marmellata di zucca a cura della Pro Loco di Rezzo.

Spazio Pro Loco di Rezzo - Via Monti

ore 15:00

“L’Ostrica di La Spezia si presenta” Laboratorio con degustazione a cura di Legacoop Agroalimentare e Cooperativa Mitilicoltori Spezzini.

Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo

ore 15:00

Convegno “Una passione d’annata”: analisi, programmi e progetti per l’olivicultura ligure a cura di CIA Liguria.

Auditorium Camera di Commercio



ore 15:00

Presentazione Progetto ASL 1 e Confartigianato Imperia **"Al primo posto la salute - Progetto WHP - Luoghi di lavoro che promuovono la salute"**.

Intervengono il dott. Francesco Sferrazzo e la Dott. ssa Cristina Caprile di ASL 1.

Area Incontri - Calata G.B. Cuneo

ore 16:00

"Scuola di nodi" con Mimmo Cara a cura del Flag Gac "Il Mare delle Alpi" nel suo *stand istituzionale in Calata G.B. Cuneo*.

dalle ore 16:00

Pomeriggio danzante con il Duo **"Sorrisi e Musica"** Liscio e balli da sala in collaborazione con asd Delfi Arte e Sport e Maestro Marino Biglieri.

Open Hall Strescino - Area Gru

ore 16:00

Cooking show "Arroscia, valle di sapori: pestun di fave, machetto e aiè in finger food su pane di Gavenola", con gli chef Renato Grasso e Franca Carrara, a cura di CNA Imperia e Associazione Antiche Vie del Sale.

Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo



SABATO 4/11



ore 17:00

"I sapori della Valle Arroscia incontrano il mare" con lo chef Roberto Ravel, a cura di Cna Imperia e Associazione Antiche Vie del Sale.

Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo

ore 16:15

Salotto Letterario. Presentazione del libro **"Il Ritorno - I protettori dell'Avvento"** di Ugo Moriano.

Area Incontri - Calata G.B. Cuneo

ore 17:15

Salotto letterario. Presentazione del libro **"Farfalle di pietra"** di Giulio Maria Geluardi.

Area Incontri - Calata G.B. Cuneo

ore 18:00

Laboratorio con degustazione "Come riconoscere il pesce fresco" con Salvatore Pinga dell'Ittiturismo Il Pingone. A cura del Flag Gac "Il Mare delle Alpi".

Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo

ore 18:15

Salotto letterario. Presentazione del libro **"Imperia. 100 anni. 100 personaggi"** di Franco Bianchi.

Area Incontri - Calata G.B. Cuneo

ore 20:00

Chiusura stand.



ore 9:00

Apertura stand commerciali e istituzionali.

ore 9:00

“Tra gli ulivi di Olioliva – Camminata a Costa d’Oneglia”
a cura del Circolo Manuel Belgrano. Per info :
circolomanuelbelgrano@yahoo.it.
Partenza da Largo N. Piana con bus navetta gratuito

ore 9:30

Laboratorio emozionale di pesto al mortaio con Basilico Genovese Dop, Aglio di Vessalico e assaggio di Olio Riviera Ligure Dop.
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo

ore 10:00

“Cucitura delle Reti” con Beppe Scola a cura di Flag Gag “Il mare delle Alpi” nel suo stand Istituzionale in Calata G.B. Cuneo.

ore 10:00

Premiazione Concorso Fotografico **“L’olivo, il suo paesaggio e le sue tradizioni”** a cura del Circolo Castelvechio e dell’Azienda Speciale Riviera di Liguria.

Area Incontri - Calata G.B. Cuneo

dalle ore 10:00

“Olioliva Run” e “FamilyRun” a cura del Club Marathon Imperia.
Partenza in Largo Terrizzano - Calata G.B. Cuneo



DOMENICA 5/11

OLIOLIVA

ore 10:30

Laboratorio “Segreti e sapori dei vini liguri”, con il sommelier Ivano Brunengo della Fisar, a cura di Assaggia la Liguria.

Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo

ore 10:30

Premiazione “Maestri del Commercio”, a cura dell'Associazione 50&Più Imperia.

Open Hall Strescino - Area Gru

ore 11:15

Salotto letterario. Presentazione del libro **“A tavola con Renzo e Lucia. Ricette e menù dal mondo dei Promessi Sposi”** di Luisa Vassallo.

Area Incontri - Calata G.B. Cuneo

ore 11:15

Cooking show “Risotto al Basilico Genovese Dop e prescinsoa con olio Riviera Ligure Dop a crudo” con lo chef Alessandro Dentone, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Liguria, a cura di Assaggia la Liguria.

Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo



ore 12:00

Premiazione “10 km Olioliva-Run”, “FamilyRun” a cura del Club Marathon Imperia.

Spianata Padre Cristino da Oneglia (inizio molo lungo di Oneglia)

ore 12:15

Degustazione del “Lunatico 2022”, Vermentino Colli di Luni in abbinamento alla “Panzanella moderna”, finger food al profumo di Liguria preparati dall'agrichef Lorenzo Lavezzari, in collaborazione il Comune di Diano Castello a cura di Assaggia la Liguria.

Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo

ore 13:30

Laboratorio emozionale di pesto al mortaio con Basilico Genovese Dop, Aglio di Vessalico e assaggio di Olio Riviera Ligure Dop, a cura di Assaggia la Liguria.
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo

ore 14:00

Premiazione Concorso Vetrine a cura di Confcommercio e Confesercenti.
Area Incontri - Calata G.B. Cuneo

ore 14:30

"L'Ostrica di La Spezia e la Sostenibilità". Laboratorio con degustazione a cura di Legacoop Agroalimentare e Cooperativa Mitilicoltori Spezzini.
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo

dalle ore 15:00

Premiazione "Dipingendo Oli-Oliva" e "Fotografando Olioliva" a cura di Confesercenti.
Area Incontri - Calata G.B. Cuneo

ore 15:30

Laboratorio con degustazione "La pasta fresca alla lavanda angustifolia: taglierini con fonduta di alpeggio", a cura di Pasta Morena Ventimiglia, in collaborazione con Cna Imperia e Ass. Lavanda Riviera dei Fiori.
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo

dalle ore 16:00

Bailando en Olioliva con Dj Roby el Gordo. Pomeriggio di danze caraibiche in collaborazione con asd Academia de Baile e Maestra Cristina Zanello.
Open Hall Strescino - Area Gru

ore 16:30

"Tessere la lavanda: dalle fibre all'intreccio" a cura di Emanuela Polidori resp. formazione del CIL. A cura di CNA Imperia.
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo



DOMENICA 5/11



ore 16:30

“Un Mare di sorprese” Laboratorio di educazione ambientale con la biologa Barbara Nani a cura del Flag Gac “Il Mare delle Alpi” nel suo stand istituzionale in Calata G.B. Cuneo.

ore 17:00

Salotto letterario. Presentazione della raccolta **“Poesie di Domani”** di Francesco Basso.
Area Incontri - Calata G.B. Cuneo

ore 17:30

Racconto cultural-culinario con degustazione **“Liguria: dove i foresti si sentono a casa”** a cura del cuoco-contadino Luigi dell'agriturismo Le Navi in cielo di Imperia e dell'agricoltrice e imprenditrice Margherita dell'agriturismo Ine Barche Holidayhome Liguria, in collaborazione con Cia Imperia.
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo

ore 18:00

Salotto letterario. Presentazione del libro **“La Lavanda di Imperia. Storia di un'essenza”** di Alessandro Giacobbe.
Area Incontri - Calata G.B. Cuneo

ore 20:00

Chiusura della manifestazione. Arrivederci al 2024!



Le Associazioni di Categoria **Confartigianato, Confesercenti, Confindustria, Confcommercio** e **CNA** saranno presenti con un proprio stand istituzionale lungo Calata G.B. Cuneo all'interno dei quali svilupperanno ciascuna un proprio programma istituzionale e promozionale.

Legacoop Dipartimento Pesca su Calata Cuneo sarà ormeggiato il Pingone su cui sarà possibile degustare pranzi a base di pesce secondo le ricette della tradizione marinara ligure. Sarà altresì possibile acquistare pesce fresco dai pescatori ormeggiati su Calata Cuneo e sul molo lungo ed effettuare uscite di pesca turismo.

Presenti i **Comuni di Andora, Bajardo, Castellaro, Castel Vittorio, Cervo, Chiusavecchia, Diano Arentino, Diano Castello, Diano Marina, Pietrabruna, Pieve di Teco e Taggia**, soci dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio per raccontare il loro territorio, le loro tradizioni e peculiarità.

Il **Circolo Castelveccchio** e l'**Azienda Speciale Riviere di Liguria** presentano la 30^a edizione del Concorso fotografico estendendolo per la prima volta a livello nazionale. Il tema di quest'anno è "L'olivo, il suo paesaggio e le sue tradizioni". Le foto partecipanti saranno esibite nello stand dell'Area Istituzionale durante le tre giornate della manifestazione. Tutti i dettagli sul sito: www.circolocastelveccchio.it

La **Regione Liguria** sarà presente in Calata G. B. Cuneo, dove sarà possibile ricevere informazioni erogati dalla Regione (bollettini informativi, servizi di analisi, attività dimostrativa) e iscriversi ai servizi informativi gratuiti. Per gli olivicoltori iscritti ai servizi informativi regionali, sarà possibile consegnare un campione di olio, sul quale saranno eseguite gratuitamente presso il laboratorio di Sarzana le determinazioni di acidità e numero di perossidi. I campioni potranno essere consegnati sabato e domenica, dalle 10 alle 13 e dalle 14:30 alle 18.

IN CALATA CUNEO

Presso lo stand anche **Assaggia la Liguria** con i consorzi **Olio DOP Riviera Ligure, Basilico Genovese DOP ed Enoteca Regionale** della Liguria i cui funzionari regionali del settore saranno a disposizione per qualsiasi chiarimento.

Presso lo stand del **Parco Naturale Regionale delle Alpi Liguri** si potrà sperimentare in realtà virtuale l'emozione degli sport e delle attività outdoor nelle aree del Parco in Provincia di Imperia: indossando un visore 3D a 360 gradi sembrerà di trovarsi in arrampicata su una parete di roccia, in volo su un parapendio, in sella a una mountain bike in mezzo al bosco oppure con una muta fra le acque di un torrente!

Il **Lions Club Imperia Host** effettuerà su apposito mezzo polifunzionale screening gratuiti per la prevenzione delle malattie quali il diabete e il glaucoma.

I.I.S. G. Ruffini di Imperia e I.I.S. G. Marconi saranno presenti con uno stand dedicato all'illustrazione delle ricchezze della produzione dell'olio legata al territorio.

Il **Polo Tecnologico Imperiese** con le peculiarità dei suoi indirizzi propone un calendario di eventi e attività di tipo didattico-divulgativo ed educativo sull'olio.

L'**Istituto Alberghiero Ruffini** Aicardi di Arma di Taggia animerà la manifestazione con attività promozionali e di comunicazione attraverso degustazioni e laboratori.

Il **GAL "Riviera dei Fiori"** sarà presente all'interno di uno stand istituzionale in Calata G.B Cuneo per fornire assistenza e illustrare le Strategie di Sviluppo Locale.

Il FLAG "GAC Il Mare delle Alpi": stand dedicato all'illustrazione al pubblico delle Strategie di Sviluppo Locale. La partecipazione prevede la realizzazione di momenti di animazione rivolti a diversi interlocutori, tra i quali: le scuole, il mondo della ristorazione ed il pubblico.

Domenica 5 novembre torna la 12ª edizione di 10 KM "**Oliolivarun**" organizzata da Club Marathon Imperia su un percorso suggestivo a bordo mare con partenza dal parcheggio antistante la Capitaneria di Porto di Oneglia.

Ore 10.00 partenza "Oliolivarun", road race di 10 km, e "Family Run", 5 Km non competitiva.

Le iscrizioni si potranno effettuare venerdì 3 e sabato 4 novembre dalle ore 15.00 alle ore 18.00 e domenica 5 novembre mattina dalle ore 08.30 presso l'Associazione A.S.N.O. alla radice del Molo lungo di Oneglia.



Tornano due appuntamenti di grande successo: il **Salotto letterario**, uno spazio dedicato alla lettura e agli incontri con autori locali, e il **Corner Museale** a cura di Fratelli Carli e Museo Collezione Guatelli nella tensostruttura in Calata G.B. Cuneo.

Olioliva Press, uno spazio per la stampa locale dove verranno realizzate interviste e servizi speciali relativi alla manifestazione, e lo stand **Specchio dei Tempi**.

Sabato 4 e domenica 5 gli eventi dell'Area Laboratori saranno presentati dal noto cucinosofo **Sergio Rossi**.

Domenica 5 novembre **“Tra gli Olivi di Olioliva – 5ª Camminata a Costa d’Oneglia”**. Camminata lungo un percorso panoramico tra gli ulivi con soste in punti di interesse. Servizio di Bus Navetta con partenza da Imperia Largo Nannolo Piana a partire dalle ore 8.45 alle ore 9.45 e rientro a partire dalle ore 13.00/14.00.

Info:

www.circolomanuelbelgrano.it
circolomanuelbelgrano@yahoo.it
whatsapp 329.4098820.

Il percorso non è adatto alle persone con disabilità motorie, ipovedenti e non vedenti. A cura del Circolo “Manuel Belgrano” con l’Associazione Sportiva “Dai che Spiana”.

I PROTAGONISTI DEL GUSTO, ACURA DI CONFCOMMERCIO

Le specialità di Olioliva: panifici e pasticcerie elaboreranno una specialità a base di olio evo che potrete acquistare presso i singoli esercizi commerciali.

Aperoliva: un cocktail con piattino di accompagnamento a tema Olioliva con l’olio evo e i suoi derivati come protagonisti presso i tanti bar partecipanti.

I piatti di Olioliva: un piatto con l’olio evo da cultivar taggiasca come protagonista, lo potrete ordinare in ogni locale aderente!



Vetrine a tema: in collaborazione con Confesercenti. I negozi imperiesi vestono le loro vetrine a tema "Olioliva". Le potrai ammirare passeggiando per la città già a partire da giovedì 2 novembre. Premiazione domenica ore 14 presso l'Area Incontri.

Dipingendo Olioliva: i pittori della celebre Accademia Balbo di Bordighera realizzeranno quadri inerenti Olioliva a tema "La raccolta delle olive" che verranno esposti nel pomeriggio di sabato negli esercizi aderenti e sottoposte all'attenzione del pubblico e di una giuria che procederà alla valutazione delle opere. Premiazione domenica ore 15 presso l'Area Incontri. A cura di Confesercenti.



Fotografando Olioliva: i fotografi di Agenda Fotografica una delle realtà fotografiche imperiesi più prestigiose, realizzeranno delle fotografie inerenti la festa dell'olio nuovo, opere che verranno esposte presso gli esercizi aderenti del circuito cittadino. Premiazione domenica ore 15.30 presso l'Area Incontri. A cura di Confesercenti.

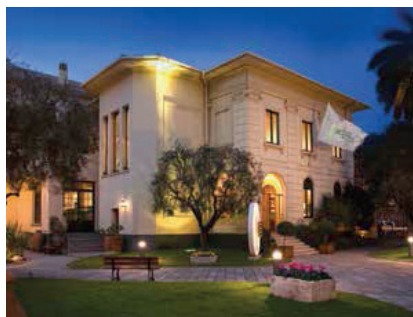
In occasione di Olioliva il **Museo Collezione Guatelli** osserverà l'apertura straordinaria sabato 4 e domenica 5 novembre con visita guidata alle ore 10:30 e alle ore 11:30;

Per info e prenotazione:
manuela.guatelli@gmail.com
tel. 375.5124430



COLLEZIONE
GUATELLI

Il **Museo dell'Olio Carlo Carli** osserverà l'apertura straordinaria da venerdì 3 novembre a domenica 5 novembre dalle ore 9.00 alle ore 18.30.



Grande novità per questa edizione! Nei ristoranti aderenti al progetto "Olioliva a tavola" saranno presenti nelle serate di venerdì 3 e sabato 4 novembre un sommelier FISAR o AIS e un assaggiatore d'olio ONAIO o OAL.

In Piazzale Aicardi "**Area delle Gru**" l'Open Hall Strescino propone eventi dedicati alle scuole e a tutto il pubblico presente alla manifestazione con incontri sul riciclo del vetro, l'esposizione delle illustrazioni di Federica Porro e la mostra dedicata al poeta Angiolo Silvio Novaro; nel pomeriggio attività di intrattenimento musicale per tutti.

Sempre in Piazzale Aicardi attività dedicate ai bambini nel **Microcirco**: la giostrina storica, la pesca alle ochette, il tiro ai Barattoli e agli Anelli, il gioco dei Birilli, cavallini a pedali e le letture e disegno libero con Pinocchio

La **Via dell'Autunno**: Via Monti e Via Ospedale sono dedicate ai funghi, alle castagne e al sottobosco grazie al gemellaggio con la Fiera del Marrone di Cuneo e la Fiera del Fungo di Ceva e alla presenza del Consorzio della Castagna di Bernezzo e del Gruppo Micologico Imperiese.



LE STRADE DI OLIOLIVA

- 1 Via Bonfante**
La via dell'olio
- 2 Piazza Bianchi**
La via dei presidi
- 3 Piazza e Via San Giovanni**
La via delle Valli e del miele
- 4 Piazza Doria**
La via degli artigiani del gusto
- 5 Largo Sabatini**
La via dei fiori e delle aromatiche
- 6 Calata Cuneo**
La via degli eventi
- 7 Piazza De Amicis**
La piazza del gusto
- 8 Via Belgrano**
La via del Gemellaggio con il Piemonte
- 9 Piazza Dante**
L'anello del gusto
- 10 Via Don Abbo**
La via dell'artigianato
- 11 Via Berio**
La via dello Street Food e dell'eccellenze italiane
- 12 Via Monti e Via dell'Ospedale**
La via dell'Autunno: funghi, castagne e sottobosco

OLIOLIVA



OLIOLIVA

FESTA DELL'OLIO NUOVO



Segreteria organizzativa

Azienda Speciale Riviera di Liguria

Via T. Schiva 29 - 18100 Imperia

tel 0183 793.280/245/273

oliolivafesta@gmail.com

