

Appuntamento a Imperia Oneglia dall'8 al 10 novembre

Tutto pronto per il Festival d'autunno con i profumi e i sapori di Olioliva 2024

Ricco programma di degustazioni, assaggi ed eventi nelle vie del centro storico e in banchina. Visite ad aziende, musei, frantoi e una passeggiata tra gli uliveti. Ampio spazio all'intrattenimento e alla cultura con convegni dedicati al mondo dell'olivicoltura

A Imperia è tempo di olio nuovo e di Olioliva. Torna, nel ponente ligure, la manifestazione che valorizza le eccellenze gastronomiche del territorio con un ricco programma di degustazioni, assaggi ed eventi con i sapori di stagione protagonisti da venerdì 8 a domenica 10 novembre. Un suggestivo percorso nella città capitale della cultura legata all'olio extravergine di oliva, con i portici e le piazze invasi da stand in cui si potranno assaggiare e acquistare tutti i prodotti tipici di questa terra. Olio appena franto dai produttori locali da conoscere e confrontare, ma anche pesto, verdure sott'olio, formaggi di pecora brigasca, focaccia ligure, fagioli di Conio, Pigna e Badalucco, biscotti e dolci all'olio d'oliva, salumi tipici, farinata. Si tratta dell'evento principe dell'autunno ligure, manifestazione in grado di calamitare nei tre giorni centinaia di espositori e migliaia di visitatori. I produttori e il mondo agricolo scenderanno in piazza, nelle strade, sulla banchina portuale per un fine settimana ricco di eventi rappresentativi per l'olio ligure e per l'intera filiera: una passeggiata tra i produttori d'olio con l'extravergine appena franto e l'offerta di prodotti tipici ma anche laboratori di cucina, mostre, convegni, musica, animazione nel cuore della città. Ampio spazio è dedicato alla pesca e alla sua valorizzazione anche in chiave turistica. La provincia di Cuneo con cui l'Azienda Speciale Riviere di Liguria ha stretto interscambi e sinergie per promuovere le rispettive rassegne sarà presente a Olioliva 24 con il Consorzio della salsiccia di Bra. Il menù delle degustazioni alla Festa dell'olio nuovo è variopinto: dall'extravergine monocultivar taggiasca, ai vini del territorio,



dalla focaccia alla farinata ligure, dalle ostriche spezzine al cefalo preparato dall'ittiturismo "Pingone" -l'imbarcazione imperiese testimonial dell'ittiturismo. formula particolarmente gradita ai turisti cui viene offerta la possibilità di pranzare a bordo col pescato del giorno – Ai dolci tipici del territorio. Olioliva 2024 ha in serbo molte altre sorprese. I cooking show, lo street food (in Largo San Francesco), i laboratori didattici, le proposte del mondo della scuola e del Polo Universitario di Imperia, il Salotto Letterario e il tradizionale Concorso Fotografico del Circolo Castelvechchio. Ed ancora un ampio programma di intrattenimento con esibizioni di danza, teatro, musica e animazione per i più piccoli. Infine la classica Maratona di Olioliva, una grande festa per atleti e famiglie con riconoscimenti e premi per tutti. Olioliva si è imposta, con il passare degli anni all'attenzione di tutti i buongustai, i golosi e i viaggiatori attenti e curiosi. Sono attesi a Imperia visitatori, provenienti da ogni parte di Italia. Tanti anche gli stranieri soprattutto francesi e tedeschi. La festa ruota attorno alla frangitura dell'olio extravergine, l'olio nuovo così ricco di qualità organolettiche e fragranze inimitabili, ed è occasione per dedicare spazio alla cultura legata alla buona tavola. L'inaugurazione di Olioliva 2024 è fissata venerdì 8 novembre alle ore 15,30 in Calata Cuneo con il Corpo Bandistico "Giuseppe Verdi".

Olioliva è organizzata da Azienda Speciale della Camera di Commercio "Riviera di Liguria" - Imperia La Spezia Savona- e dal comune di Imperia in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio e il supporto di Regione Liguria, Provincia e la partecipazione delle associazioni di categoria. La parte commerciale è affidata alla ditta Espansione.

Per informazioni: Azienda Speciale della CCIAA "Riviera di Liguria", via Tommaso Schiva, 29 - 18100 Imperia - Tel. 0183/793280.

Facebook Olioliva Imperia

Instagram olioliva.official