



IMPERIA CAPITALE DELL'OLIO: TRA INNOVAZIONE , RICERCA E CULTURA NASCE "OLIOLIVA FRANTOIO DELLE IDEE"

L'EVENTO SI TERRA' IL 23 E 24 MAGGIO

Presentazione del programma

Il 23 ed il 24 maggio ad Imperia si terrà la prima edizione di "Olioliva Frantoio delle idee", un evento ideato dalla Camera di Commercio Riviere di Liguria ed organizzato in collaborazione con l'Università degli Studi di Genova, Regione Liguria, Liguria International, Ercole Olivario, ICC (International Chamber of Commerce), O.N.A.O.O. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva), e le associazioni di categoria della filiera.

L'evento, patrocinato dal Comune di Imperia, si propone come naturale evoluzione culturale e scientifica della storica "OliOliva – Festa dell'Olio Nuovo", che tradizionalmente viene organizzata nel mese di novembre ad Imperia, offrendo uno spazio dedicato all'approfondimento e alla condivisione internazionale del patrimonio olivicolo.

Olioliva Frantoio delle idee rientra negli eventi del progetto "Filiera Locale: insieme per un futuro sostenibile", promosso dall'Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviere di Liguria nell'ambito del Gruppo di Azione Locale "Riviera dei Fiori" – Progetto 16.4.1.4.1"

La prima edizione dell'evento propone un calendario ricco di appuntamenti che uniscono la tradizione olivicola, ricerca scientifica, sostenibilità e cultura del territorio.

OLIOLIVA

FRANTOIO DELLE IDEE

Due i grandi filoni tematici di Olioliva Frantoio delle idee:

- sessioni con focus culturali, scientifici e divulgativi, con esperti nazionali e internazionali sul tema agroalimentare;
- l'organizzazione di incontri B2B internazionali, con operatori del settore provenienti da Olanda, Belgio e Lussemburgo, dedicato alla promozione dell'olio extravergine di oliva e dei prodotti tipici liguri

IL PROGRAMMA

● APPUNTAMENTI DI VENERDI' 23 MAGGIO

La manifestazione si aprirà con i saluti istituzionali **venerdì 23 maggio alle 9:30** con l'assemblea plenaria presso l'Auditorium della Camera di Commercio Riviera di Liguria.

Alle ore 10:00, sempre presso, si terrà uno speciale momento celebrativo a cura del prestigioso concorso nazionale **Ercole Olivario**, uno dei più importanti riconoscimenti dedicati all'olio extravergine di oliva italiano di alta qualità, punto di riferimento per la promozione dell'olio EVO in Italia e all'estero.

Nato nel 1993 e promosso da Unioncamere e dalla Camera di Commercio dell'Umbria, **il premio valorizza le eccellenze olearie italiane**, promuovendo la cultura dell'olio e il legame con i territori di origine.

Durante l'incontro, che si terrà sempre presso **l'Auditorium della Camera di Commercio Riviera di Liguria**, verranno premiate le aziende liguri che, nel corso degli ultimi trent'anni, si sono distinte nel panorama nazionale per la qualità del proprio olio extravergine, entrando a far parte dell'Albo d'Oro del concorso:



l'Antico Frantoio Bo, di Sestri Levante, Cassini Paolo di Isolabona, Frantoio Sant'Agata di Oneglia di Imperia, Lucchi e Guastalli di Santo Stefano di Magra.

Alle imprese verranno consegnati un attestato e **una medaglia appositamente coniatata per l'evento**. I premi verranno consegnati, alla presenza dei Sindaci dei Comuni dove hanno sede le aziende, da Giorgio Mencaroni, Presidente del Comitato di Coordinamento dell'Ercole Olivario.

Dalle ore 10:30 si terrà il Convegno “olivicoltura ligure: quali prospettive”

Un'occasione di confronto tra produttori, tecnici, ricercatori e istituzioni, per analizzare le sfide e le opportunità di un comparto strategico che, tra tradizione e innovazione, continua a rappresentare un'eccellenza del territorio ligure.

Introduzione tecnica: Giovanni Minuto (CeRSAA). *“Le problematiche afferenti al comparto della produzione e alle risultanze di progetti di ricerca e innovazione portati a termine dal CeRSAA”*.

A seguire tavola rotonda con Alessandro Piana (Regione Liguria), Stefano Roggerone (C.I.A.), Gianluca Boeri (Coldiretti) e Luca De Michelis (Confagricoltura).

A cura di C.C.I.A.A., C.I.A. Coldiretti e Confagricoltura.

Moderatrice Milena Arnaldi (Il Secolo XIX)

EVENTI BTOB

Nell'ambito dell'evento 'OliOliva – Frantoio delle Idee', si svolgeranno importanti incontri B2B tra produttori liguri e buyer internazionali proveniente dal Benelux. L'iniziativa è stata organizzata dalla **Camera di**



Commercio delle Riviere di Liguria in collaborazione con Liguria International, con la finalità di favorire gli scambi commerciali tra le aziende del settore agroalimentare liguri e **buyer provenienti da Olanda, Belgio e Lussemburgo**, Paesi che mostrano un interesse sempre più marcato per i prodotti agroalimentari italiani di qualità, con un andamento dell'export che registra una crescita costante.

All'iniziativa hanno aderito **quaranta aziende liguri del settore agroalimentare**, un numero significativo, che dimostra l'interesse del tessuto economico locale.

Gli appuntamenti, riservati agli operatori del settore, si terranno **presso il Frantoio Giromela della Camera di Commercio Riviere di Liguria**.

Data la consistente partecipazione delle imprese liguri e l'interesse manifestato dai buyer in base ai profili che sono stati a loro inviati, gli incontri **saranno suddivisi in due sessioni**, una il mattino dalle 10:30 alle 13:30, una il pomeriggio dalle 15:30 alle 18:30.

Le aziende aderenti al progetto avranno a disposizione una postazione ed uno spazio espositivo, avranno l'opportunità di incontri one to one con i buyer, ai quali, oltre a presentare la propria realtà aziendale, avranno l'occasione di **far assaporare i loro prodotti**, eccellenze del territorio ligure.

Ai singoli buyer verrà fornita un'agenda di appuntamenti preorganizzati con le imprese, in modo da ottimizzare gli incontri. L'evento è riservato agli operatori.

GIORNATA DEI CAPI PANEL

Dalle ore 10:00 alle ore 17:00 si svolgerà **l'Incontro tecnico di armonizzazione per i Capi Panel e i Vice Capi Panel dei Comitati di**



assaggio riconosciuti ai sensi del Decreto Ministeriale. L'appuntamento, di rilievo nazionale, è ospitato nella **Sala Convegni della Biblioteca Civica "Leonardo Lagorio"** di Imperia.

L'evento è promosso dal CREA – Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari (sede di Pescara), in collaborazione con l'O.N.A.O.O. – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva e la Camera di Commercio Riviera di Liguria, con l'**obiettivo di rafforzare il coordinamento e l'aggiornamento dei responsabili dei panel ufficiali incaricati della classificazione sensoriale degli oli di oliva vergini.**

La giornata, riservata agli operatori, si aprirà con i saluti istituzionali del Presidente della Camera di Commercio Enrico Lupi, del Dott. Damiano Li Vecchi (MASAF), del Dott. Paolo Menesatti (CREA) e del Presidente ONAOO Marcello Scoccia.

Il programma prevede relazioni tecniche e sessioni di assaggio:

- Degustazione degli oli vincitori del concorso "Ercole Olivario"
- Analisi di oli difettati e approfondimenti sulle tecniche di riconoscimento
- Assaggi di oli del mondo e oli a DOP Liguria
- Presentazione del report sulla campagna olearia 2024/2025

CONVEGNO IN COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI GENOVA

Il convegno si terrà presso l' **Auditorium della Camera di Commercio delle Riviere** e sarà dedicato a temi che non solo parlano del presente, ma tracciano in modo concreto la traiettoria del futuro. Si parlerà infatti di salute, ambiente, alimentazione e innovazione tecnologica, attraverso una lente integrata e moderna: quella **dell'approccio One Health**, che riconosce come interconnessi il benessere umano, la salute degli

 **OLIOLIVA**
FRANTOIO DELLE IDEE

ecosistemi e quella degli animali di **dieta mediterranea**, un patrimonio culturale e alimentare che ha le sue radici profonde nel territorio ligure. I Presidenti del Convegno Prof.ssa Patrizia Perego e Presidente della C.C.I.A.A. Riviera di Liguria Enrico Lupi, il Comitato Scientifico è composto da Alessandro Alberto Casazza, Giulia D'Agostino, Emanuela Drago e Domenico Palombo.

15.00 - 15.30 “L’Università di Genova sul Territorio Imperiese”

- Università di Genova: Prof. Federico Delfino, Il Magnifico Rettore dell’Università degli Studi di Genova
- Campus di Imperia: Dott. Luigi Sappa, Presidente Fondazione P.U.PO.LI.
- Comune di Imperia: Sindaco Onorevole Claudio Scajola

15.30 - 16.00 Plenary lecture: Giorgio Cantelli Forti (Accademia Nazionale dell’Agricoltura). *“Qualità e sicurezza degli alimenti: una sfida possibile per la salute dell’uomo”*.

16.00 - 17.00 Prima sessione *Dieta Mediterranea e longevità*

moderatrice: Livia Pisciotta (Università di Genova)

16.00 - 16.20 Marino Niola (Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli) *“Essere e benessere. Il segreto della dieta mediterranea”*.

16.20 - 16.40 Domenico Palombo (Università di Genova) *“EVO e dieta mediterranea nella prevenzione delle patologie emergenti”*.

16.40 - 17.00 Valter Longo (University of Southern California) *“La dieta della longevità e healthspan”*.

17.00 - 18.00 Seconda sessione: *Medicina, ambiente e agricoltura nell’ottica del One Health*

moderatore: Domenico Palombo (Università di Genova)

 OLIO LIVA
FRANTOIO DELLE IDEE

17.00 - 17.20 Wang Wei (Università di Zhejiang) *“Current status and prospects of China’s olive oil industry”*

17.20-17.40 Raffaella Boggia (Università di Genova) *“Oli gourmet e oli funzionali: dalla cucina all’integrazione alimentare, un percorso sostenibile”*.

17.40 - 18.00 Lodovica Gullino (Università di Torino) *“Malattie delle piante emergenti e nuove tendenze nella difesa”*.

SALOTTO LETTERARIO E APERITIVO D’AUTORE

A partire dalle ore 18:00 Renzo Balbo presenterà due libri: **“Storia della Taggiasca”** a cura di Roberto De Andreis e Alessandro Giacobbe, che racconta la storia del territorio ligure e delle persone che lo hanno coltivato nel corso dei secoli con cura e dedizione. Il secondo testo che verrà presentato è **“Sull’onda del Gusto Ligure. Storie di Cucina”**, un viaggio nella cucina ligure firmato dal giornalista Stefano Pezzini e dallo chef Christian Pasquarelli. Il libro racconta la storia di una cucina secolare, ma anche le eccellenze del territorio e le ricette che hanno resa famosa la Liguria. A seguire verrà offerto ai partecipanti un **aperitivo a cura dello chef stellato Claudio Pasquarelli**, del rinomato Hotel Claudio. **Evento aperto al pubblico.**

● APPUNTAMENTI DI SABATO 24 MAGGIO

CONVEGNO ORGANIZZATO IN COLLABORAZIONE CON L’UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI GENOVA



Il convegno si terrà presso l' **Auditorium della Camera di Commercio delle Riviere**, la prima sessione sarà dedicata un'attenta **analisi del territorio ligure**, la seconda sessione sarà incentrata sulle **tecnologie per un'agricoltura sostenibile**.

9.30 - 10.30 Prima sessione *Uno sguardo al nostro territorio*

moderatore Franco Manti (Università di Genova)

09.30 - 09.50 Natasha Cola (Università di Genova) *“Prendersi cura del territorio. Un approccio sistemico”*

9.50 - 10.10 Matteo Corsi (Università di Genova) *“L'informazione pubblica come supporto efficiente alla produzione privata di beni pubblici ambientali”*.

10.10 - 10.30 Ivano Massone (Regione Liguria) *“Le aziende olivicole a tutela del territorio: il supporto dello Sviluppo rurale”*.

10.30 - 11.00 Coffee Break

11.00 - 12.40 Seconda sessione *Impatto sostenibile delle tecnologie*

moderatrice Laura Ivani (Il Secolo XIX)

11.00 - 11.20 Roberto Sacile (Università di Genova) *“Sistemi di controllo avanzati per l'agricoltura”*

11.20 - 11.40 Roberta Campardelli (Best srl) *“Tecnologie non convenzionali per la produzione di biostimolanti innovativi per agricoltura simbiotica”*

11.40 - 12.00 Fulvio Mastrogiovanni (Università di Genova) *“Il ruolo dell'intelligenza artificiale e della robotica collaborativa in agricoltura”*

12.00 - 12.20 Matteo Francavilla (Università di Foggia) *“Valorizzazione di sottoprodotti agroindustriali attraverso l'impiego di tecnologie avanzate in nuovi modelli di agricoltura”*

12.20 - 12.40 Fabrizio Ramoino (Confartigianato) *“Tecniche innovative in agricoltura (droni, esoscheletri, etc)”*



SALOTTO LETTERARIO

Alle ore 10:30, Renzo Balbo presenterà il libro **“Mercanti d’olio. Circuiti commerciali dalla Liguria all’Atlantico 1709- 1815”** di Alessandro Carassale, studioso che ha recentemente ricevuto il premio “Giorgio Gallesio” dal Presidente Mattarella come riconoscimento per i suoi studi in ambito agrario. Il testo analizza il ruolo strategico dell’olio ligure nei traffici commerciali tra la fine del Settecento e l’inizio dell’Ottocento, con particolare riferimento al Ponente ligure ed alle organizzazioni che connettevano la filiera olivicola e olearia di Porto Maurizio e dell’estrema Liguria occidentale all’Europa. Alle ore 11:00 verrà presentato il testo **“Agostino”** di Daniele La Corte, che celebra i 120 anni del ristorante “Salvo Cacciatori” di Imperia. L’opera racconta la storia di Agostino Salvo, figura centrale nella trasformazione della trattoria di famiglia in un ristorante rinomato. Nel racconto si esplorano eventi storici significativi del Novecento e come la vita della famiglia Salvo si intrecci con personaggi illustri, da Benito Mussolini a Marcello Mastroianni. Seguirà un **aperitivo gourmet a cura di Enrico Calvi Salvo** del ristorante “Salvo Cacciatori”. **Evento aperto al pubblico.**

Dichiara **Enrico Lupi**, Presidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria: “ Olioliva frantoio delle idee, concettualmente, è la continuazione della storica manifestazione Olioliva, che da 24 anni viene organizzato ad Imperia per celebrare l’extravergine cultivar taggiasca, il territorio, la produzione e la filiera. L’aspetto culturale, scientifico e seminariale è il core business di questa nuova manifestazione, che Camera di Commercio Riviera di Liguria, Università degli Studi di Genova, hanno concepito, insieme ad altri partner per approfondire, esplorare e comunicare tutte le tematiche inerenti la valorizzazione dell’agroalimentare e dell’olivicoltura



OLIOLIVA
FRANTOIO DELLE IDEE

nello specifico. L'evento prevede la presenza di esponenti di relatori istituzionali e scientifici di altissimo profilo a livello nazionale ed internazionale, che approfondiranno i temi precedentemente citati, segnando una partenza che proseguirà negli anni di questa vetrina virtuale di dimensioni internazionali, per esprimere nuove filosofie e approfondire tematiche di valore.”

Commenta **Alessandro Alberto Casazza**, Professore dell'Università degli Studi di Genova: “I Convegni organizzati dall'Università di Genova e dalla Camera di Commercio delle Riviere di Liguria si terrà a Imperia il 23 e 24 maggio all'interno dell'evento Olioliva - Frantoio delle Idee. Attraverso la prospettiva integrata e moderna dell'approccio One Health, che riconosce la stretta relazione tra benessere umano, salute ambientale e animale, si affronteranno temi fondamentali per il nostro presente e futuro: salute, ambiente, alimentazione e innovazione tecnologica. All'evento prenderanno parte autorevoli relatori accademici e industriali. Il convegno sarà aperto da

una plenary lecture tenuta dal Prof. Giorgio Cantelli Forti, presidente dell'Accademia Nazionale dell'Agricoltura su temi come la qualità e la sicurezza degli alimenti, strettamente legati alla salute umana. Parteciperanno inoltre il Prof. Wang Wei dell'Università di Zhejiang in Cina, che relazionerà sulla produzione dell'olio EVO in oriente, e il Prof. Valter Longo dell'University of Southern California, che toccherà argomenti come la dieta per la longevità e l'healthspan. La dieta mediterranea si inserisce in questo quadro come un elemento distintivo del nostro territorio, un tesoro culturale e alimentare. Non è semplicemente un'alimentazione bilanciata, ma uno stile di vita che la scienza indica come promotore di una maggiore longevità e di un invecchiamento più sano. Questo modello, fondato sulla valorizzazione dei prodotti locali,



OLIOLIVA
FRANTOIO DELLE IDEE

della stagionalità e della biodiversità agricola, merita una tutela consapevole e proiettata al futuro.

Salvaguardare questi equilibri richiede una crescente integrazione tra sanità, agricoltura e ambiente. La medicina ambientale assume un ruolo chiave nel comprendere e prevenire gli effetti di inquinamento, cambiamenti climatici e degrado del suolo sulla salute umana e animale. L'agricoltura diviene così uno strumento di prevenzione e salute pubblica, oltre che un settore produttivo strategico. In questo scenario, le tecnologie per un'agricoltura sostenibile rappresentano una sfida e un'opportunità per la Liguria. L'agricoltura di precisione, la digitalizzazione e l'efficienza nell'uso del suolo devono essere valutate considerando l'impatto economico, ecologico e sociale,

con un focus sulla resilienza delle comunità rurali e sulla conservazione del paesaggio. La capacità di coniugare tradizione e innovazione, sapere scientifico e cultura del territorio, in una prospettiva sistemica e integrata, sarà sempre più cruciale per il futuro della Liguria e non solo. In questo contesto, l'Università di Genova sarà presente a Olioliva - Frantoio delle Idee ed è orgogliosa promotrice del nuovo Corso di Studi in Scienze e Culture Agroalimentari del Mediterraneo. Questo innovativo percorso formativo, cofinanziato dalla Camera di Commercio Riviere di Liguria, avviato a Imperia nel settembre 2024, offre una didattica mista, con il 70% delle lezioni online, e il 30% in presenza, oltre a laboratori, tirocini aziendali e viaggi didattici, con l'obiettivo di preparare professionisti in grado di affrontare le sfide del nostro territorio e di contribuire al benessere generale della società attraverso strategie efficaci.”

Prosegue **Alessandro Piana**, Vicepresidente e assessore all'Agricoltura della Regione Liguria: “Con “Olioliva – Frantoio delle idee” Imperia si



OLIOLIVA
FRANTOIO DELLE IDEE

conferma capitale dell'olio e laboratorio d'eccellenza per l'agroalimentare ligure. Un evento che coniuga identità, innovazione e visione strategica, valorizzando una filiera che è patrimonio economico, culturale e ambientale del nostro territorio. L'olivicoltura ligure ha saputo evolversi nel tempo, mantenendo salde le sue radici e aprendosi a nuove opportunità di crescita, innovazione e internazionalizzazione. Sosteniamo con convinzione appuntamenti di confronto e promozione come questo, che rafforzano la competitività delle nostre imprese e accendono i riflettori sull'alta qualità del nostro olio extravergine.”

Afferma **Luca Lombardi**, assessore al Turismo e Marketing Territoriale di Regione Liguria: “Faccio i complimenti agli organizzatori di 'Olioliva frantoio delle idee' perché nella due giorni imperiese del 23 e 24 maggio avremo un programma davvero molto ricco di spunti interessantissimi. Personalmente, in particolare, seguirò il convegno di venerdì mattina 'Olivicoltura ligure: quali prospettive' in quanto durante questo dibattito le istituzioni avranno modo di confrontarsi con gli addetti ai lavori del settore analizzando anche l'aspetto di come incrementare la promozione della Liguria attraverso una delle nostre eccellenze riconosciute in tutto il mondo, il nostro squisito 'oro verde'. Molto importante ritengo, per quel che riguarda più la valenza di carattere turistico della manifestazione, anche l'incontro con i tantissimi operatori provenienti dal Benelux: consolidare i rapporti con questi Paesi è molto importante per incentivare i turisti a venire ulteriormente in Liguria. I turisti che da Olanda, Belgio e Lussemburgo vengono a soggiornare nelle nostre località costiere o nei borghi dell'entroterra sono infatti in costante aumento: nel 2024 le strutture ricettive liguri hanno registrato ben 600 mila presenze di turisti provenienti da quelle nazioni”



"Olioliva Frantoio delle Idee sarà un'occasione importante per approfondire quanto proposto in tanti anni dall'omonima manifestazione di novembre, ovvero la valorizzazione dell'olio e di chi lo produce - dichiara l'assessore regionale al Paesaggio e alla Programmazione del Fondo Sociale Europeo **Marco Scajola**-. Pubblicizzeremo uno dei prodotti più apprezzati del nostro territorio con i buyer del nord Europa, analizzandone caratteristiche e proprietà, e sostenendo, al contempo, le imprese. Negli ultimi anni, grazie alle fondamentali risorse del Fondo Sociale Europeo, l'agroalimentare è diventato protagonista anche nei percorsi formativi dei più giovani. Nel solo Istituto Tecnologico Superiore di Imperia abbiamo investito oltre 1,5 milioni di euro in due anni garantendo corsi di prim'ordine e formando professionisti in grado di far apprezzare in Italia e all'estero le nostre tipicità tra cui, ovviamente, l'olio e l'oliva. Sono legato personalmente a Olioliva e sono convinto che con la preziosa collaborazione tra enti, sotto la guida della Camera di Commercio Riviere di Liguria, anche questo nuovo format avrà lo stesso successo".

Olioliva Frantoio delle idee rientra negli eventi del progetto “Filiera Locale: insieme per un futuro sostenibile”, promosso dall’Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviere di Liguria nell’ambito del Gruppo di Azione Locale “Riviera dei Fiori” – Progetto 16.4.1.4.1”



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



Università
di Genova

OLIO LIVA

FRANTOIO DELLE IDEE



Programma di sviluppo rurale 2014-2020

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Gruppo di Azione Locale "Riviera dei Fiori"

PROGETTO 16.4.1.4.1

"Realizzazione dei contratti di filiera tra produttori agricoli, ristoratori, botteghe di paese, botteghe di città, supermercati"

e

01.02.1.4.1 "Supporto alle attività dimostrative e azioni di informazione"



Liguria
International
causa Filso



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



MEDIA PARTNER

IL SECOLO XIX