Olioliva Week 2026: convegni, BtoB internazionali e migliaia di presenze alla Festa dell’Olio Nuovo

Un ricco programma di convegni dedicati al futuro dell’olivicoltura, incontri BtoB con operatori internazionali e migliaia di presenze alla tradizionale Festa dell’Olio Nuovo. È il bilancio di Olioliva Week 2026, la manifestazione promossa dalla Camera di Commercio Riviere di Liguria che dal 3 all’8 novembre ha posto Imperia al centro del confronto sulla valorizzazione dell’olio e della cultivar Taggiasca.

Due le componenti della settimana: il Frantoio delle Idee, alla seconda edizione, che fa di Imperia il think tank della cultivar Taggiasca, e la tradizionale Festa dell’Olio Nuovo, giunta alla 26ª edizione. Un progetto che unisce approfondimento, ricerca e relazioni commerciali alla partecipazione del pubblico e all’incontro diretto con i produttori.

Il Frantoio delle Idee ha riunito istituzioni, università, associazioni di categoria, imprese ed esperti in un articolato programma di incontri. Al centro, le prospettive della filiera olivicola: tutela e qualità delle produzioni, sostenibilità economica e ambientale, innovazione tecnologica, formazione, internazionalizzazione e sviluppo dell’oleoturismo.

La collaborazione con l’Università degli Studi di Genova ha consentito di approfondire il rapporto tra olio ligure, Dieta Mediterranea e alta formazione, insieme alle opportunità della ricerca, dell’intelligenza artificiale e dell’economia circolare. Il confronto realizzato con ISNART nell’ambito del progetto Mirabilia ha affrontato il valore della cucina italiana come patrimonio culturale e fattore di attrattività turistica. Spazio anche alle infrastrutture e alla mobilità transfrontaliera, con il convegno organizzato da EUROCIN sui collegamenti tra Riviera di Ponente, Costa Azzurra e Piemonte.

Sul fronte dell’internazionalizzazione, il programma BtoB ha coinvolto 21 imprese liguri e 8 buyer del settore oleario e agroalimentare provenienti da Gran Bretagna e Svizzera. L’iniziativa, organizzata dalla Camera di Commercio Riviere di Liguria e da Liguria International, con la collaborazione delle Camere di Commercio Italiane per il Regno Unito e per la Svizzera nella ricerca degli operatori, ha offerto alle aziende occasioni di presentazione dei prodotti e di confronto diretto con interlocutori attivi nella distribuzione, nella ristorazione e nell’ospitalità. Agli incontri si sono affiancate visite sul territorio e momenti di conoscenza delle realtà produttive locali.

Migliaia di presenze hanno animato la Festa dell’Olio Nuovo, che dal 6 all’8 novembre ha portato nelle vie e sulle banchine di Oneglia i sapori e le tradizioni del territorio. L’olio nuovo è stato il protagonista di un programma che ha affiancato agli stand dei produttori degustazioni, laboratori, cooking show, incontri e attività per le famiglie.

Una partecipazione che ha coinvolto l’intera città, con iniziative nelle attività commerciali e nei ristoranti, appuntamenti culturali e sportivi e il contributo delle scuole e delle associazioni locali.

“Olioliva Week ha unito la grande partecipazione popolare della Festa dell’Olio Nuovo a un percorso di confronto e progettazione per il futuro della filiera – dichiara Enrico Lupi, presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria –. Con il Frantoio delle Idee abbiamo fatto di Imperia il think tank della cultivar Taggiasca, mettendo attorno allo stesso tavolo imprese, università, istituzioni ed esperti. Gli incontri BtoB hanno aperto opportunità di relazione con i mercati esteri, mentre le migliaia di presenze alla Festa hanno confermato la forza attrattiva delle nostre produzioni e delle nostre tradizioni. È questa la direzione su cui vogliamo continuare a lavorare:

trasformare il patrimonio olivicolo del Ponente ligure in opportunità di sviluppo per le imprese e per il territorio. Un ringraziamento particolare all’assessore regionale all’Agricoltura Alessandro Piana, che anche quest’anno ha contribuito alla realizzazione dell’iniziativa, confermando l’attenzione della Regione Liguria alla valorizzazione della filiera olivicola. Grazie alle associazioni di categoria e a tutti i soggetti che hanno collaborato alla manifestazione.”