OLIOLIVA WEEK 2026: DAL 3 ALL'8 NOVEMBRE IMPERIA PROTAGONISTA TRA OLIO NUOVO, INNOVAZIONE E INTERNAZIONALIZZAZIONE

Per la prima volta Frantoio delle Idee e OliOliva Festa dell'Olio Nuovo si svolgono nella stessa settimana, dando vita a sei giorni dedicati all'eccellenza agroalimentare ligure. Dal 3 al 5 novembre la seconda edizione di Frantoio delle Idee, tra ricerca, formazione e opportunità per le imprese. Dal 6 all'8 novembre la 26ª edizione della Festa dell'Olio Nuovo.

Per la prima volta, Frantoio delle Idee e OliOliva Festa dell'Olio Nuovo si svolgeranno nella stessa settimana, dando vita a Olioliva Week 2026, in programma a Imperia dal 3 all'8 novembre. Sei giorni dedicati all'olio extravergine di oliva, alla cultivar taggiasca e alle eccellenze agroalimentari liguri, con un calendario che affianca incontri scientifici, approfondimenti tecnici e opportunità commerciali alla tradizionale festa nel cuore della città.

La manifestazione, promossa dalla Camera di Commercio Riviere di Liguria, grazie al contributo di Regione Liguria e Fondazione Carige ed il Patrocinio della Città di Imperia riunisce due appuntamenti complementari: la seconda edizione di Olioliva Frantoio delle Idee, dal 3 al 5 novembre, dedicata all'innovazione, alla ricerca e allo sviluppo della filiera olivicola, e la 26ª edizione di OliOliva Festa dell'Olio Nuovo, dal 6 all'8 novembre, che porterà a Calata Cuneo e nel centro cittadino produttori, espositori e specialità agroalimentari liguri.

Frantoio delle Idee aprirà la settimana con convegni, approfondimenti tecnici e occasioni di confronto sui temi della qualità, della tracciabilità, della sostenibilità e dell'innovazione. Al centro degli appuntamenti, la valorizzazione delle olive da tavola e della Taggiasca IGP, l'analisi sensoriale, il rapporto tra olio, Dieta Mediterranea e Cucina Italiana e le prospettive di crescita del comparto. Il programma vedrà il coinvolgimento dell'Università degli Studi di Genova, delle associazioni di categoria e dei principali organismi impegnati nella ricerca e nella tutela delle produzioni olivicole. Tra gli appuntamenti, gli incontri dedicati alla cultura dell'olivo e dell'olio e al ruolo dell'alta formazione nello sviluppo di una filiera sempre più competitiva. Uno spazio specifico sarà riservato all'internazionalizzazione. Giovedì 5 novembre, al Frantoio Giromela, le imprese agroalimentari liguri incontreranno buyer e operatori provenienti dalla Svizzera e dalla Gran Bretagna nell'ambito degli incontri B2B "L'olio ligure incontra il mondo". L'iniziativa punta a favorire nuove relazioni commerciali e ad ampliare le opportunità di accesso ai mercati esteri.

Da venerdì 6 a domenica 8 novembre sarà invece la volta di OliOliva Festa dell'Olio Nuovo, che porterà a Calata Cuneo e nel centro cittadino produttori, espositori e specialità agroalimentari liguri. La manifestazione, arrivata alla sua 26ª edizione, rappresenta uno degli appuntamenti più consolidati del calendario imperiese e un'importante occasione di promozione per le imprese e per il territorio. L'inaugurazione ufficiale è prevista venerdì 6 novembre alle ore 15 a Calata Cuneo, con il tradizionale taglio del nastro. Per tutto il fine settimana l'olio nuovo e le produzioni locali saranno protagonisti di un evento che valorizza il patrimonio gastronomico del Ponente ligure e contribuisce all'attrattività turistica e commerciale della città.Il calendario proseguirà anche con appuntamenti dedicati alle infrastrutture, alla cooperazione transfrontaliera e alla cultura gastronomica. Sabato 7 novembre, in particolare, il convegno promosso da ISNART, nell'ambito di Mirabilia, e dalla Camera di Commercio Riviere di Liguria approfondirà il tema della Cucina Italiana e del patrimonio UNESCO.

OliOliva Week inaugura così una nuova formula che unisce due dimensioni complementari: da un lato il confronto scientifico ed economico sulle prospettive della filiera, dall'altro la valorizzazione delle produzioni attraverso una manifestazione capace di coinvolgere cittadini, visitatori e operatori del settore. Un percorso che riconosce all'olio ligure non soltanto il valore di un'eccellenza gastronomica, ma anche quello di una risorsa per l'economia e l'identità del territorio.

"Con OliOliva Week abbiamo voluto dare vita a una nuova formula che, per la prima volta, riunisce nella stessa settimana due manifestazioni importanti per il nostro territorio. Un progetto che ci permette di valorizzare l'olio ligure in tutte le sue dimensioni: come prodotto di eccellenza, espressione della nostra identità e risorsa economica per le imprese"- dichiara **Enrico Lupi** Presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria, che prosegue: "Frantoio delle Idee, giunto alla seconda edizione, rappresenta un'importante occasione di confronto tra imprese, istituzioni, università e mondo della ricerca. Affrontare temi come la qualità, la sostenibilità, la tutela delle produzioni e l'internazionalizzazione significa offrire alle aziende strumenti e opportunità per affrontare un mercato sempre più competitivo. In questo quadro assumono particolare rilievo anche gli incontri con i buyer esteri, pensati per favorire nuove relazioni commerciali. Allo stesso tempo, OliOliva Festa dell'Olio Nuovo, che celebra quest'anno la sua 26ª edizione, continua a essere un appuntamento profondamente legato alla città di Imperia, capace di coinvolgere produttori, cittadini e visitatori e di contribuire alla promozione turistica e commerciale del territorio. Come Camera di Commercio intendiamo continuare a investire su entrambe queste dimensioni, perché la valorizzazione delle nostre eccellenze passa tanto dalla capacità di preservare le tradizioni quanto da quella di innovare, sviluppare competenze e aprirsi a nuovi mercati. OliOliva Week nasce proprio con questo obiettivo: mettere in relazione la storia della nostra filiera olivicola con le opportunità del suo futuro."

"Quest'anno si apre la 26ª edizione, che per la prima volta si svilupperà nell'arco di un'intera settimana e vedrà unirsi il Frantoio delle Idee e la Festa dell'Olio Nuovo. Una novità importante, che siamo certi contribuirà a rendere ancora più ricco e partecipato un appuntamento ormai consolidato per il nostro territorio. Ci aspettiamo, come ogni anno, un grande successo. Il comparto agroalimentare rappresenta una risorsa fondamentale per la nostra economia e l'olio e le olive sono senza dubbio tra i prodotti simbolo e trainanti della nostra tradizione e della nostra identità." – afferma l'assessore della Città di Imperia **Mattia Sasso**, che prosegue: " Un ringraziamento particolare va al presidente Enrico Lupi, a tutte le persone, alle associazioni e a quanti, con impegno e passione, hanno contribuito all'organizzazione di questo importante evento, capace di valorizzare le nostre eccellenze e le nostre tradizioni."

"Dal 3 all'8 novembre Imperia tornerà a essere la capitale ligure dell'olio extravergine d'oliva, con una manifestazione che rappresenta molto più di una fiera: un appuntamento identitario, una tradizione che valorizza il territorio e un'importante occasione di crescita per le nostre imprese – dichiara l'assessore all'Agricoltura e ai Grandi Eventi di Regione Liguria **Alessandro Piana** –. I grandi protagonisti di OliOliva sono l'olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP e le Olive Taggiasche Liguri IGP, due eccellenze simbolo della nostra agricoltura, espressione autentica della qualità, della storia e dell'identità del territorio ligure. Due produzioni di straordinario valore, che raccontano il lavoro quotidiano di aziende agricole, frantoi e famiglie che da generazioni custodiscono tradizioni e saperi, coniugandoli con innovazione, competenza e capacità imprenditoriale. OliOliva è una vetrina straordinaria per la città di Imperia, per il suo centro storico, per tutto il Ponente ligure e naturalmente per i suoi produttori. Ogni anno richiama visitatori, appassionati e consumatori che scelgono di raggiungere il nostro territorio per conoscere, degustare e acquistare prodotti autentici, riconoscibili e di qualità. È su questa qualità che dobbiamo continuare a investire, aiutando i nostri produttori a essere competitivi e a raggiungere nuovi consumatori. Sostenere manifestazioni come OliOliva significa promuovere le nostre produzioni, rafforzare le filiere locali, creare opportunità commerciali e favorire un turismo enogastronomico capace di generare valore anche fuori dai mesi di maggiore affluenza. OliOliva

racconta un’intera comunità, la cultura mediterranea e il rapporto profondo tra agricoltura, ambiente e identità locale. Investire sui prodotti liguri significa investire sul lavoro, sulle imprese, sull’entroterra e sul futuro della nostra regione. OliOliva rappresenta tutto questo: una tradizione che si rinnova, una città che si mette in mostra e una Liguria che sceglie di credere nelle proprie eccellenze”.

“Come assessorato all’Urbanistica e ai Trasporti ci siamo impegnati per arricchire ulteriormente una manifestazione di assoluto livello come Olioliva, alla quale ho avuto, personalmente, il piacere di lavorare fin dai suoi esordi – spiega l’assessore regionale **Marco Scajola** -. Per questa edizione 2026, in accordo con la Camera di Commercio Riviere di Liguria e con il suo presidente Enrico Lupi, abbiamo infatti predisposto un treno storico dedicato nella giornata di sabato, 7 novembre. Si tratta di una novità assoluta che ha già riscontrato grande successo in altre manifestazioni. Porteremo decine di persone, turisti, appassionati da Genova e da tutta la Liguria a scoprire Olioliva con un’esperienza suggestiva e affascinante come quella del viaggio sul treno storico. Nel dettaglio, il convoglio partirà da Genova Brignole alle ore 8.15, effettuerà tutte le fermate e arriverà a Imperia alle 10.45. Alla stazione i viaggiatori troveranno apposite navette che li condurranno fino in piazza Dante, cuore dell’evento. Nel pomeriggio il treno storico ripartirà da Imperia alle 16.45 per giungere a Genova Brignole alle 18.45. Ai grandi lavori di rigenerazione urbana, riqualificazione del paesaggio e sull'infrastruttura ferroviaria, come quello elettrico in corso a Ventimiglia, e al generale potenziamento del traffico con nuovi convogli, da dicembre verranno inseriti sei treni in più tra il ponente e Genova, affianchiamo azioni, mai proposte prima, come quella del treno storico della Regione Liguria con l’obiettivo di incentivare la mobilità su ferro.”

"OliOliva è uno degli appuntamenti che meglio raccontano come le eccellenze agroalimentari possano diventare anche un elemento di forte attrattività turistica - dichiara l'assessore regionale al Turismo **Luca Lombardi** -. L'olio, la Taggiasca e le produzioni del territorio parlano della nostra identità, del paesaggio e delle tradizioni liguri e diventano una motivazione in più per scegliere di visitare Imperia, il Ponente e il suo entroterra anche fuori dai mesi estivi. La formula di quest'anno, con una settimana di iniziative, momenti di approfondimento, incontri con operatori internazionali e la Festa dell'Olio Nuovo, va esattamente nella direzione che vogliamo sostenere: trasformare le nostre eccellenze in esperienze da vivere e creare occasioni capaci di generare presenze durante tutto l'anno. Il turismo enogastronomico significa anche costruire percorsi che uniscano prodotti tipici, borghi, frantoi, paesaggio e cultura locale, offrendo al visitatore un motivo in più per fermarsi, scoprire l'entroterra e conoscere il territorio in maniera autentica. OliOliva contribuisce a raccontare questa Liguria e a promuoverla anche sui mercati internazionali”.

Dichiara **Loretta Cedraro**, Presidente ISNART (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche): «Il riconoscimento UNESCO della Cucina Italiana rappresenta una grande opportunità per valorizzare l'identità dei nostri territori e rafforzarne il potenziale turistico” – ha dichiarato Loretta Credaro, Presidente di Isnart. Un valore che emerge anche dai dati dell'Osservatorio sull'Economia del Turismo delle Camere di commercio (ISNART-Unioncamere): per oltre 1 turista straniero su 2, la Cucina Italiana rappresenta un elemento rilevante nella scelta di visitare il nostro Paese; e l'enogastronomia si è confermata tra le prime cinque motivazioni di viaggio in Italia, con una spesa media di 115 euro al giorno a persona, superiore ai 102 euro della media generale (estate 2026).È proprio questo legame tra domanda culturale, interesse per l’enogastronomica e valorizzazione turistica dei territori che Isnart intende valorizzare con il Progetto Mirabilia, occasione per mettere in rete le identità e le produzioni d’eccellenza dei territori come parte fondamentale del patrimonio culturale locale.”

Conclude il Senatore **Gianni Berrino**: “OliOliva cresce e guarda ai mercati internazionali. Gli incontri B2B con buyer esteri rappresentano un’opportunità concreta per le nostre imprese. Non basta promuovere le eccellenze del territorio: occorre trasformarle in sviluppo, occupazione e nuovi sbocchi

commerciali. Difendere il Made in Italy significa sostenere chi produce e aiutarlo a competere nel mondo. Un plauso alla Camera di Commercio per questa importante iniziativa.”

IL PROGRAMMA COMPLETO DI OLIOLIVA WEEK 2026

MARTEDÌ 3 NOVEMBRE

Ore 9.00 – Saluti istituzionali e sessione plenaria

Auditorium Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia

Apertura dei lavori della seconda edizione di Frantoio delle Idee.

Ore 9.30 – Focus “Olive da tavola nelle sue varie declinazioni” e Taggiasca IGP

Auditorium Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia

Approfondimento dedicato alla tutela e alla valorizzazione della produzione, alla tracciabilità, al disciplinare IGP e alle prospettive di sviluppo per i produttori. Previsto il lancio del Concorso 2027.

Ore 14.30 – L’analisi sensoriale delle olive da tavola: Taggiasca IGP

Frantoio Giromela

Sessione tecnica a cura di O.N.A.O.O., LABCAM, CeRSAA e Camera di Commercio Riviere di Liguria.

MERCOLEDÌ 4 NOVEMBRE

Ore 9.00 – “Imperia, il territorio che produce: le associazioni di categoria e professionali”

Auditorium Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia

Incontro dedicato al ruolo delle rappresentanze economiche e professionali nello sviluppo e nella valorizzazione del territorio.

Ore 9.30 – Focus “Olive da tavola nelle sue varie declinazioni”

Sala Multimediale Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia

Approfondimento sulle caratteristiche e sulle opportunità di valorizzazione delle olive da tavola.

Ore 15.00 – “L’albero del benessere. Itinerari nella cultura dell’olivo e dell’olio”

Sala Multimediale Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia

Incontro a cura dell'Università degli Studi di Genova, dedicato al valore culturale, alimentare e scientifico dell'olivo e dell'olio.

GIOVEDÌ 5 NOVEMBRE – FRANTOIO DELLE IDEE

Dalle ore 8.30 – Incontri B2B "L'olio ligure incontra il mondo"

Frantoio Giromela

Sessioni di incontri commerciali tra imprese agroalimentari liguri e buyer e operatori provenienti dalla Svizzera e dalla Gran Bretagna, finalizzate a favorire nuove relazioni d'affari e opportunità di accesso ai mercati internazionali.

Dalle ore 9.00 – Convegno "L'olio ligure tra Dieta Mediterranea e Cucina Italiana: UNESCO e alta formazione"

Auditorium Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia

Convegno a cura dell'Università degli Studi di Genova, con approfondimenti dedicati a innovazione, sostenibilità, resilienza e cultura agroalimentare.

VENERDÌ 6 NOVEMBRE

Ore 9.00 – Convegno EUROCIN G.E.I.E. "Oltre i confini: strategie per la mobilità e la logistica tra Riviera di Ponente, Costa Azzurra e Piemonte"

Auditorium Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia

Un momento di confronto sulle infrastrutture, sui collegamenti e sulle prospettive di cooperazione transfrontaliera, con particolare attenzione alle ricadute economiche per il territorio.

Ore 15.00 – Inaugurazione ufficiale di OliOliva – Festa dell'Olio Nuovo

Calata Cuneo – Imperia

Cerimonia inaugurale e taglio del nastro della 26ª edizione, con apertura degli stand espositivi e avvio delle iniziative che animeranno il centro cittadino durante il fine settimana.

SABATO 7 NOVEMBRE

Ore 9.00 – Convegno "La cucina italiana patrimonio UNESCO tra tradizione e cultura"

Auditorium Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia

Incontro a cura di ISNART, nell’ambito di Mirabilia, e Camera di Commercio Riviere di Liguria, dedicato al valore della tradizione gastronomica italiana quale espressione di identità culturale e fattore di attrattività turistica.

Per tutta la giornata – OliOliva, Festa dell’Olio Nuovo

Calata Cuneo e centro cittadino – Imperia

Esposizione e valorizzazione dell’olio nuovo e delle produzioni agroalimentari del territorio, con la partecipazione di produttori ed espositori.

DOMENICA 8 NOVEMBRE

Per tutta la giornata – OliOliva, Festa dell’Olio Nuovo

Calata Cuneo e centro cittadino – Imperia

Giornata conclusiva della 26ª edizione, con la presenza degli espositori e dei produttori e le iniziative dedicate alla promozione delle eccellenze agroalimentari liguri