

PROGRAMMA

OLIOLIVA

FESTA DELL'OLIO NUOVO

IMPERIA



7 - 8 - 9
NOVEMBRE

 [olioliva.official](https://www.instagram.com/olioliva.official)

 [olioliva imperia](https://www.facebook.com/olioliva.imperia)

 oliolivafesta@gmail.com



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



Associazione Nazionale
Città dell'Olio



venerdì 7

- ore 9:00 **Apertura stand commerciali nelle vie della città.**
- ore 14:00 **Incontro** “Progetto BBioNets: recupero e valorizzazione dei sottoprodotti dell'olivicoltura ai fini dell'incremento della capacità produttiva e di una più compiuta applicazione delle strategie di economia”. A cura di CREA con il CERSAA.
Area Incontri – Calata G.B. Cuneo.
- ore 15:00 **Apertura stand istituzionali.**
- ore 15:30 **Inaugurazione ufficiale in Calata G. B. Cuneo** con il Corpo bandistico Giuseppe Verdi di Albenga.
- dalle ore 16:00 **Laboratori didattici per bambini** a cura di Coldiretti Imperia.
Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo
- ore 16:00 **“Il progetto CORE e il sistema Genova Liguria Gourmet: incrementare la Competitività e la REsilienza delle imprese della piccola pesca e il sistema Genova Liguria Gourmet”** a cura di CCIAA Genova.
Stand GAL FISH Liguria - Banchina Aicardi.
- ore 16:00 **“La Cucina Bianca, sapori autentici di chi vive la montagna: le Raviole De.Co. di Montegrosso Pian Latte”** a cura della Pro Loco di Montegrosso Pian Latte.
Area Olioliva Saperi e Sapori - Padiglione Istituzionale
- ore 16:30 **“Olioliva sport show”** con Ferocity Academy e Cerchio d'oro. A cura di CSEN Imperia e Delfi Asd.
Stand Olioliva in...forma! - Piazza San Francesco.
- ore 16:45 **Salotto letterario.** Presentazione del libro “L'olio per Genova. Reti di approvvigionamento e istituzioni annonarie nel XVIII secolo” di Alessandro Carassale con Fabrizio Vignolini. Modera Beatrice Palmero.
Area Incontri – Calata G.B. Cuneo.
- ore 17:00 **“Dall'oliva alla bellezza: cosmesi sostenibile e territorio”** seminario a cura dell'IIS Polo Tecnologico Imperiese.
Area Olioliva Saperi e Sapori - Padiglione Istituzionale
- ore 17:00 **“La piccola pesca artigianale: tra tradizione e innovazione”** a cura del GAL FISH Liguria *nel suo stand istituzionale - Banchina Aicardi.*

- ore 18:00 **“Olio Nuovo e Pesce di Noli: il gusto autentico della Liguria”** - ." a cura della Cooperativa Pescatori di Noli.
Stand GAL FISH Liguria - Banchina Aicardi.
- ore 18:00 **“Olive da tavola che passione”** Incontro con Roberto De Andreis per conoscere da vicino le olive da tavola. A cura di O.N.A.O.O.
Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo.
- dalle ore 19:00 **Serata con DJ El Coach**
Stand Olioliva in...forma! - Piazza San Francesco.
- ore 20:00 **Chiusura stand.**
- ore 21:00 **“Tantissimi me” con Leonardo Fiaschi.** Intrattenimento musicale a scopo benefico. A cura di Club Marathon.
Auditorium Camera di Commercio

sabato 8

- ore 9:00 **Apertura stand commerciali e istituzionali.**
- ore 10:00 Tavola Rotonda **“L'integrazione fra blu e green economy. Sviluppo qualitativo ed economia del ben-essere”**
a cura del GAL FISH Liguria *nel suo stand istituzionale in Banchina Aicardi.*
- ore 10:00 **“Sport, alimentazione, benessere”** Tavola rotonda con ASL1 Liguria, CSEN e CONI.
Stand Olioliva in...forma! - Piazza San Francesco.
- ore 10:00 **Salotto letterario.** Presentazione del libro “Dettagli preziosi” di Rodolfo Rotondo. Modera Diego David.
Area Incontri – Calata G.B. Cuneo.
- ore 10:30 **“Identità e futuro dell'oliva da tavola: la forza dell'IGP”** a cura della Camera di Commercio Riviera di Liguria e Regione Liguria.
Auditorium Camera di Commercio
- ore 10:45 **Salotto letterario.** Presentazione del libro “Liguria immaginifica” di Alessandra Chiappori. Modera Stefano Ascheri.
Area Incontri – Calata G.B. Cuneo.
- ore 11:00 Anteprima del cooking show **“Armonie liguri: Ostriche di Spezia, Taggiasca IGP e cocktail con Gin di Badalucco, Vermouth di Taggia e Bollicine di Imperia”** a cura di CIA Imperia.
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.

- ore 11:00 **Scuola di salagione dell'acciuga** in collaborazione con il mastro acciugaio Michele Senno a cura del GAL FISH Liguria *nel suo stand istituzionale - Banchina Aicardi.*
- ore 11:45 **Salotto letterario.** Presentazione del libro "Il diario misterioso – La compagnia del tempo" di Ugo Moriano. Modera Massimiliano Basteris.
Area Incontri – Calata G.B. Cuneo.
- ore 12:00 **"Esperienze sensoriali: l'olio d'oliva incontra il gusto"** esperienze di assaggio che uniscono l'olio extravergine d'oliva alle specialità gastronomiche della tradizione ligure. A cura di O.N.A.O.O.
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.
- ore 12:00 **"Le ostriche di Spezia: sostenibili, prelibate per tutti"** a cura della Cooperativa Mitilicoltori Spezzini
Stand GAL FISH Liguria - Banchina Aicardi.
- ore 12:00 **"Un viaggio nella tradizione e nei sapori della Cucina Bianca: Sugeli 2.0"** laboratorio realizzato nell'ambito del progetto CamBioVia-Pro - PROGRAMMA INTERREG VI-A ITALIA-FRANCIA MARITTIMO 2021/2027. A cura dello Chef Livio Revello.
Area Olioliva Saperi e Sapori - Padiglione Istituzionale.
- ore 12:30 **Accordo di collaborazione** tra Regione Liguria e Regione Piemonte per una strategia condivisa di valorizzazione turistica.
Area Incontri – Calata G.B. Cuneo.
- dalle ore 13:00 **"Marine Litter, il mare in una lente"** a cura della Cooperativa Ziguele.
Stand GAL FISH Liguria - Banchina Aicardi.
- ore 14:30 **"Olioliva Show dance"** a cura di CSEN Imperia e ASD Delfi Arte e Sport.
Stand Olioliva in...forma! - Piazza San Francesco.
- ore 15:00 **"Il ciclo virtuoso delle acque di vegetazione - il caso di La Spezia - e il ciclo dei sottoprodotti delle olive"** a cura di Confartigianato.
Area Incontri – Calata G.B. Cuneo.
- ore 15:00 **"Scuola di salagione dell'acciuga"** in collaborazione con il mastro acciugaio Michele Senno a cura del GAL FISH Liguria *nel suo stand istituzionale - Banchina Aicardi.*
- ore 15:00 **"Saperi e Sapori: il territorio raccontato dalle Pro Loco"** a cura di UNPLI Liguria.
Area Olioliva Saperi e Sapori - Padiglione Istituzionale

ore 15:00	“Olive da tavola che passione” Incontro con Roberto De Andreis per conoscere da vicino le olive da tavola. A cura di O.N.A.O.O. <i>Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo.</i>
ore 15:30	“Focus Turismo: tra gli ulivi e i tulipani” a cura della CCIAA Riviera di Liguria e DMO Riviera dei Fiori. <i>Stand Azienda Speciale - Banchina Aicardi</i>
ore 16:00	“Armonie liguri: Ostriche di Spezia, Taggiasca IGP e cocktail con Gin di Badalucco, Vermouth di Taggia e Bollicine di Imperia” a cura di Legacoop in collaborazione con CIA Imperia. <i>Stand GAL FISH Liguria - Banchina Aicardi.</i>
ore 16:00	Cooking Show “La cucina di una volta: i ravioli alle erbe di Bajardo” a cura di Confartigianato. <i>Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo.</i>
ore 16:00	Convegno “Le nuove sfide dell’olivicoltura ligure: dal cambiamento climatico alle opportunità dell’IGP” a cura di CIA Imperia. <i>Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.</i>
ore 16:30	Cooking Show a cura di Aromatica. <i>Area Olioliva Saperi e Sapori - Padiglione Istituzionale</i>
dalle ore 17.00	Parco Cinque Terre: Vino, Limoni, Olio e Pesca — il paesaggio trasformato dal saper fare. <i>Stand GAL FISH Liguria - Banchina Aicardi.</i>
dalle ore 17.00	Cooking show “Fagiolo di Conio” e Cooking show “Dolci all’olio d’oliva taggiasca” a cura di CNA Imperia e i giovani chef e maître del “Ruffini” coordinati dal prof. Livio Revello. <i>Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo</i>
ore 17:15	Balliamo con gli allievi di Simone Stella & esibizione del gruppo agonistico Fresh n clean jr. <i>Stand Olioliva in...forma! - Piazza San Francesco.</i>
ore 18:00	Bailando en Olioliva con DJ Roby el Gordo Pomeriggio di danze caraibiche. <i>Stand Olioliva in...forma! - Piazza San Francesco.</i>
ore 20:00	Chiusura stand.
ore 21:00	“Alpino Andrea” intrattenimento musicale a cura della Compagnia del Birùn.

domenica 9

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. Partenza da Largo N. Piana con bus navetta gratuito.
ore 9:00	Gli sport del benessere: Yoga e Pilates. Martina Chalier – Nagua El Sabagh – Michaela Landova. <i>Stand Olioliva in...forma! - Piazza San Francesco.</i>
dalle ore 10:00	“Peppe e la cucitura delle reti - Pingone e l’Ittiturismo” a cura del GAL FISH Liguria <i>nel suo stand istituzionale - Banchina Aicardi.</i>
ore 10:00	“I frantoi, l’oleoturismo e il turismo esperienziale” incontro dedicato all’olio extravergine del Ponente Ligure. A cura di CNA. <i>Area Incontri – Calata G.B. Cuneo.</i>
dalle ore 10:00	“Olioliva Run” e “FamilyRun” A cura del Club Marathon Imperia. <i>Partenza in Largo Terrizzano - Calata G. B. Cuneo.</i>
dalle ore 11:00	“Mimmo e la scuola di nodi” a cura del GAL FISH Liguria <i>nel suo stand istituzionale - Banchina Aicardi.</i>
ore 11:00	“Dalla valle al pascolo con gusto: la Cucina Alpina” a cura dello Chef Livio Revello con gli studenti della Scuola Alberghiera Aicardi di Arma di Taggia. <i>Area Olioliva Saperi e Sapori - Padiglione Istituzionale</i>
ore 11:00	“Panettone con le olive candite”. Presentazione e laboratorio a tema con la pasticceria "A nu te digu de na" di Pontedassio. A cura di Confesercenti. <i>Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo</i>
ore 12:00	“Esperienze sensoriali: l’olio d’oliva incontra il gusto” esperienze di assaggio che uniscono l’olio extravergine d’oliva alle specialità gastronomiche della tradizione ligure. A cura di O.N.A.O.O. <i>Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.</i>
ore 12:00	“La pesca con la lampara e la tradizione dell’acciuga sotto sale” a cura di Luigi Comandante dell’Ineja <i>Stand GAL FISH Liguria - Banchina Aicardi.</i>
ore 12:00	Saperi e sapori - Laboratorio a sorpresa a cura dell’Azienda Speciale Riviera di Liguria.

- ore 12:15 Premiazione **"10 km OliolivaRun", "FamilyRun"** A cura del Club Marathon Imperia.
Area Incontri – Calata G.B. Cuneo.
- ore 14:00 Premiazione **Concorso Vetrine** a cura di Confcommercio e Confesercenti.
Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.
- ore 14:15 **"La pesca del pesce spada: storie di pesca, pescatori e pesci"** a cura di Fulvio Garibaldi.
Stand GAL FISH Liguria - Banchina Aicardi.
- ore 14:30 **Pomeriggio danzante** con il duo "Serena e Beatrice" Liscio e balli da sala.
Esibizione ASD Delfi Ballo da sala, danze standard e latino americane.
Stand Olioliva in...forma! - Piazza San Francesco.
- ore 15:00 Cooking Show **"Preparazione di piatti liguri con lo chef Pressamariti"** a cura di Confartigianato.
Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo.
- ore 15:00 **Saperi e sapori - Laboratorio a sorpresa** a cura dell'Azienda Speciale Riviera di Liguria.
Area Olioliva Saperi e Sapori - Padiglione Istituzionale
- ore 15:00 Premiazione **Concorso Fotografico "L'olio: dalla pianta alla tavola"** a cura del Circolo Castelvechio e dell'Azienda Speciale Riviera di Liguria.
Biblioteca Civica L. Lagorio – Piazza de Amicis.
- ore 15:00 Da Sanremo **l'ittiturismo Patrizia e il pesce ritrovato.**
Stand GAL FISH Liguria - Banchina Aicardi.
- ore 16:00 Laboratorio **"Gelato a merenda"** con i Maestri Gelatieri Alessandro Racca e Aldo De Michelis di Perlecò e l'istituto alberghiero Ruffini. A cura di CNA.
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.
- ore 16:00 Anteprima **Granaccia e Rossi di Liguria. Degustazione guidata** a cura di Vite in Riviera e del Comune di Quiliano.
Area Olioliva Saperi e Sapori - Padiglione Istituzionale
- ore 16:00 **"Il Tesoro Nascosto del Mar Ligure"** laboratorio e degustazione di pesce povero a cura della Cooperativa Capomele.
Stand GAL FISH Liguria - Banchina Aicardi.
- ore 16:15 Incontro **"La normativa sull'olio: analisi, monitoraggi e test sensoriali utili a garantire la qualità del prodotto"** a cura di Confartigianato.

ore 17:00

“Bello da pensare, Buono da mangiare” in collaborazione con l'Istituto Italiano di Bioetica a cura del GAL FISH Liguria nel suo stand istituzionale - *Banchina Aicardi*.

ore 20:00

Chiusura della manifestazione. Arrivederci al 2026!

In Calata G.B. Cuneo e Banchina Aicardi

Il Circolo Castelveccchio e l'Azienda Speciale Riviera di Liguria presentano la 32^a edizione del Concorso fotografico a livello nazionale, dal seguente titolo: **“L'olio: dalla pianta alla tavola”** oltre a un tema libero.

Le foto saranno esposte nel padiglione istituzionale di Olioliva. La cerimonia di premiazione si svolgerà il giorno di domenica 9 novembre alle ore 15.00 presso la Biblioteca Civica.

Tutti i dettagli sul sito: www.circolocastelveccchio.it.

I Comuni liguri della Riviera di Ponente nel padiglione Istituzionale per raccontare il loro territorio, le loro tradizioni e non solo... con loro le Pro Loco che proporranno un piatto tipico per promuovere la tipicità e storicità del proprio Comune!

La **Regione Liguria** è presente in Calata G. B. Cuneo, dove sarà possibile ricevere informazioni sui servizi erogati dalla Regione 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.

Presso lo stand **Orgoglio Liguria**, in Calata Cuneo, grazie al Consorzio di tutela dell'olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP sarà possibile scoprire le diverse produzioni territoriali.

Salotto Social di Olioliva: sabato 8 novembre la giornalista Renata Cantamessa dialoga con i protagonisti della 25^a edizione di Olioliva. Stand Azienda Speciale Riviera di Liguria in Banchina Aicardi.

Nei tre giorni della manifestazione il **Parco Naturale Regionale delle Alpi Liguri** sarà presente con un proprio stand istituzionale per raccontare il territorio, i borghi, le tradizioni, la cucina tipica, la natura e la biodiversità dell'area protetta del Parco. All'ingresso sarà presente un operatore per informazioni e distribuzione di materiale promozionale al pubblico.

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

Gli stand degli istituti scolastici animeranno la Calata presentando le loro offerte formative attraverso laboratori e attività che raccontano il territorio: **l'I.I.S. Borelli di Pieve di Teco**, la

Scuola Forestale G. Baruffi di Ceva, il Liceo Cassini di Sanremo, Polo Universitario Imperiese – UniGE, il Polo Tecnologico Imperiese e l'Istituto Alberghiero Ruffini Aicardi di Arma di Taggia, I.I.S. Ruffini di Imperia in collaborazione con l'Azienda Agricola Le Terrazze di Garbella.

Il **GAL FISH Liguria** è presente con uno stand dedicato, dove nei tre giorni si alterneranno attività, laboratori e incontri dedicati alla scoperta della pesca ligure, delle sue tradizioni e delle nuove prospettive legate al mare e al territorio.

Legacoop Liguria è presente a Olioliva con laboratori tematici all'interno dello stand del GAL FISH Liguria. In Calata Cuneo sarà ormeggiato il Pingone su cui sarà possibile degustare pranzi a base di pesce secondo le ricette della tradizione marinara ligure.

Sarà possibile acquistare pesce fresco dai pescatori ormeggiati con le loro imbarcazioni su Calata Cuneo e sul molo lungo ed effettuare uscite di pesca turismo.

Saranno presenti anche **CNA, Confartigianato, Confcommercio e Confindustria** con stand informativi dedicati alla presentazione dei servizi e alla promozione di iniziative a sostegno delle imprese e della valorizzazione del territorio.

L'O.N.A.O.O. invita a un percorso sensoriale dedicato agli oli liguri per celebrare la ricchezza e la qualità del nostro territorio attraverso l'assaggio guidato delle sue eccellenze.

Sabato 9 novembre dalle ore 10 alle ore 18 presso lo stand O.N.A.O.O. in Banchina Aicardi.

Presso la tensostruttura istituzionale in Banchina Aicardi sarà presente il **Corner Museale** a cura del Museo dell'Olio Carlo Carli: uno spazio dedicato alla storia dell'olio e dell'olivicoltura.

In città

Nei ristoranti aderenti al progetto "**Olioliva a tavola**" saranno presenti nelle serate di venerdì 7 e sabato 8 novembre un sommelier FISAR o AIS e un assaggiatore d'olio ONAOO o OAL.

Domenica 9 novembre **Tra gli Olivi di Olioliva – 7^a Camminata a Costa d'Oneglia**
dalle 09.00 alle 10.00.

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.

Per info circolomanuelbelgrano@yahoo.it WhatsApp n. 3500334935.

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".

Domenica 9 novembre torna la 14^a edizione di 10 KM "**Oliolivarun**" organizzata da Club Marathon Imperia.

La corsa parte dal parcheggio antistante la Capitaneria di Porto di Oneglia e si snoderà verso l'incompiuta e ritorno per due giri. Ore 10.00 partenza "OliOlivarun", road race di 10 km, e "Family Run", 5 Km non competitiva lungo un tracciato costeggiante il mare ed interamente pianeggiante.

La Confcommercio della Provincia di Imperia propone "I Protagonisti del Gusto":

Aperoliva:

Cocktail Competition che consiste nella preparazione di un cocktail accompagnato da un piattino che abbia come ingrediente principale l'olio d'oliva taggiasca e/o i derivati. I tre cocktail migliori saranno

premiati presso lo stand Confcommercio sito in Calata G.B.Cuneo domenica 09 novembre alle ore 15.00.

Il contest è organizzato con la collaborazione della “Cocktail week”.

I Piatti di Olioliva:

I ristoranti di Oneglia e Porto Maurizio si impegneranno a predisporre un piatto a base di olio extravergine da cultivar taggiasca che dovrà essere servito per tutti i giorni della manifestazione.

Le Specialità di Olioliva:

L'iniziativa prevede la promozione di prodotti e specialità culinarie tipiche della tradizione a base di olio di oliva e/o i suoi derivati preparati dalle panetterie, pasticcerie e gastronomie della Città di Imperia. Le specialità verranno servite durante le tre giornate di Olioliva.

Vetrine a tema in collaborazione con Confesercenti

Concorso dedicato all'allestimento delle vetrine degli esercizi commerciali imperiesi a tema “Olioliva”; una giuria selezionata voterà le tre vetrine più originali.

La premiazione avverrà presso dell'Area Incontri domenica 09 novembre alle ore 14:00

Anche per l'edizione 2025 nel maxi-stand di Confcommercio ad OliOliva ci sarà **un forno professionale** che permetterà ai Panificatori di Assipan, in collaborazione con gli oleari di Federolio, di realizzare dimostrazioni su tutte le fasi della preparazione della focaccia e altri prodotti da forno. Il Forno sarà in funzione l'8 e 9 novembre con assaggi dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00.

Trekking Urbano:

Un'occasione perfetta per camminare, scoprire la Città con occhi nuovi e fare del bene insieme; l'evento è a cura dell'ASD Monesi Young, del Comitato Provinciale UISP di Imperia e della Galleria del Castello in compartecipazione con la Confcommercio della Provincia di Imperia. L'attività verrà svolta domenica 09/11 dalle ore 08.30 (durata 120 minuti)

A cura di Confesercenti:

“Fotografando Olioliva”, i fotografi dell'associazione Agenda Fotografica di Imperia metteranno a disposizione alcuni dei loro scatti a tema “street and photo” che verranno ospitati negli esercizi commerciali aderenti di Imperia Oneglia e del circuito di Olioliva.

Nei ristoranti aderenti al progetto **“Olioliva a tavola”** saranno presenti nelle serate di venerdì 8 e sabato 9 novembre un sommelier FISAR o AIS e un assaggiatore d'olio ONAIO o OAL.

A cura di Confagricoltura

“Tasting the dream. Eat, dream, repeat”: la rielaborazione giocosa dell'artista Crivellaro sui personaggi pop e i marchi delle storiche aziende imperiesi: il filo conduttore è la qualità artistica che si ritrova nelle opere di Lorenzo Crivellaro legate al food e con protagonista l'olio.

Confagricoltura Liguria, insieme ad Olio Roi, presso la Galleria del Castello di Imperia in Piazza San Francesco 3, vi invita venerdì 7 e sabato 8 novembre alle ore 18.00 ad assaggiare tra gusti, profumi ed arte.

In Piazza San Francesco torna la tensostruttura **"Olioliva In...forma!"**: eventi con le scuole di ballo CSEN Liguria per la promozione sportiva ed il benessere. Esibizioni, incontri e musica per ballare insieme fino a tarda sera.