

Agroalimentare, il turismo ligure riparte dall'olivia

di **Redazione**

24 Ottobre 2017 - 15:37



Genova. Tre giorni di rassegna con 200 stand e tante iniziative studiate per promuovere l'extravergine d'oliva prodotto sul territorio e attrarre migliaia di visitatori: torna dal 10 al 12 novembre a Imperia, "Olioliva", la manifestazione regina dell'autunno imperiese e ligure che, giunta alla 17° edizione, valorizza le eccellenze enogastronomiche, a partire dall'olio nuovo.

"Come Regione Liguria - afferma il governatore Toti - sosteniamo con forza e convinzione il percorso avviato dal Consorzio dell'oliva taggiasca, di riconoscimento di un prodotto indissolubilmente legato al nostro territorio e a cui dedicheremo la campagna autunno-inverno de #lamialiguria denominata 'La taggiasca siamo noi'. Dopo il successo della campagna primavera-estate legata ai red carpet che hanno valorizzato i luoghi più belli e suggestivi della Liguria, vogliamo puntare sulla taggiasca partendo dalla manifestazione che la celebra".

Ogni giorno dalle 9 alle 20, i sapori di stagione saranno in vetrina nel cuore della città, nel centro storico di Oneglia con le vie chiuse al traffico, e sulla banchina di Calata Cuneo. Un suggestivo percorso nella 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 locali: non solo l'olio appena franto dai produttori ma anche pesto, verdure sott'olio, formaggi di pecora brigasca, tome, focaccia ligure, fagioli di Conio, Pigna e Badalucco, vini, biscotti e dolci all'olio d'oliva, salumi tipici, farinata e molto altro.

Ampio spazio è dedicato anche alla pesca e alla sua valorizzazione anche in chiave turistica, a eventi culturali e tecnici dedicati alla filiera dell'olio con i paesi della rete Re.co.Med per promuovere la Dieta Mediterranea. "Olioliva - afferma Enrico Lupi, presidente Azienda Speciale PromImperia della camera di Commercio delle Riviere - è l'evento che apre e festeggia la stagione olivicola.

Si tratta della manifestazione che caratterizza l'autunno imperiese e ligure, in grado di accogliere nei tre giorni migliaia di visitatori, non solo dalle regioni limitrofe ma anche dall'estero, soprattutto francesi e tedeschi. Degustazioni, il profumato assaggio dell'extravergine di qualità appena franto e dei prodotti del territorio e un ampio programma dedicato alla cultura dell'olivo in una città che è storicamente punto di riferimento riconosciuto in tutto il Mediterraneo".

Olioliva ruota attorno alla frangitura dell'olio extravergine ed è occasione per dedicare spazio alla cultura legata alla buona tavola. In programma anche corsi di assaggio per imparare a riconoscere qualità e difetti del prezioso alimento che portiamo in tavola, laboratori tematici, abbinamenti tra il pesce del Mar Ligure e l'olio extravergine della Riviera, la scuola di nodi e di biologia marina a bordo delle imbarcazioni attrezzate per la pesca turismo, oltre a mostre e animazioni.

Grande spazio anche al ruolo culturale dell'olivicoltura in questa parte di Liguria, un filone coordinato e organizzato con il Museo dell'Olivo della Fratelli Carli di Imperia che quest'anno festeggia i 25 anni: nasce per l'occasione a I edizione del Forum Internazionale "La cultura dell'olivo, la cultura del Mediterraneo" che si terrà venerdì 10 novembre.

In quella sede verrà lanciata l'idea di una mappa museale che prevede varie città del Mediterraneo collegate idealmente in rete, altrettante tappe di un percorso turistico-culturale-gastronomico europeo unico nel suo genere con la firma della "Carta dei Musei del Mediterraneo". Olioliva è organizzata dall'Azienda Speciale PromImperia della Camera di Commercio "Riviere di Liguria" - Imperia La Spezia Savona, Associazione Nazionale Città dell'Olio, con il supporto di Unioncamere, Regione Liguria, Provincia e Comune di Imperia e la partecipazione delle associazioni di categoria.