****

**OLIOLIVA**

**9 / 10/11 NOVEMBRE 2018**

**IMPERIA, CAPITALE DELL'OLIO DI OLIVA**

***Sapori e profumi di stagione che tornano protagonisti nella Riviera dei Fiori
in una manifestazione che accoglie i prodotti e le atmosfere dell'entroterra della Liguria.***

**VENERDÌ 09/11/2018**

**9.00**

**Apertura degli stand.**

**9.30 - 11.00**

**Corso di assaggio dell’Olio Extra Vergine di Oliva riservato ai bambini della Scuola Elementare N.S. della Misericordia di Imperia. A cura di ONAOO. *Calata G.B. Cuneo. OliCultura Point.***

**11.00 - 13.00**

**“Edil Oilw: siamo anche chef e giardinieri!” A cura della Scuola Edile di Imperia. *Calata G.B. Cuneo. Area Incontri.***

**15.00**

**Inaugurazione di OliOliva con taglio del nastro. *Calata G.B. Cuneo.***

**15.00 - 19.00**

**Presentazione protocollo di intesa tra Coldiretti e Istituti del Comune impegnati nel sociale. Laboratorio di rinvaso e cura piantine da orto, Orto didattico e laboratorio sulle olive in salamoia. A cura di Coldiretti Campagna Amica, Donne Impresa e Giovani Impresa. *Calata G.B. Cuneo. Area Incontri.***

**15.00 - 16.00**

**“Brigì va in città”. Laboratorio di composizione floreale a cura di Brigì Cooperativa di Comunità – Mendatica in collaborazione con ANGA Giovani di Confagricoltura. *Calata G.B. Cuneo. Area Laboratori.***

**15.00 - 17.00 Corso di aggiornamento sugli oli della nuova campagna per i ragazzi della classe 5° indirizzo Chimica e Materiali dell’Isituto ITIS “G.Galilei” di Imperia. A Cura di ONAOO. *Calata G.B. Cuneo. OliCultura Point.***

**16.00**

**Presentazione Progetto “Olioturismo – Il turismo nei luoghi dell’olio". Raccolta iscrizioni gratuite ai tour organizzati da Regione Liguria e Oleoteca Regionale della Liguria negli uliveti delle aziende agricole e nei frantoi, alla scoperta dei musei dell’olio. Presentazione a cura dell’Assessore Regionale Stefano Mai. *Calata G.B. Cuneo. Stand Regione Liguria.***

**16.00 - 17.30**

**“Non c'è Paragone....! 2018 - Le trippe alla ligure” VI Edizione: Gli Agriturismi raccontano la tradizione. A cura di C.I.A. Turismo Verde. *Calata G.B. Cuneo. Area Laboratori.***

**17.00**

**Assemblea della Re.Co.Med: Rete Città dell’Olio del Mediterraneo. Paesi membri: Albania, Croazia, Montenegro, Grecia, Portogallo, Israele, Slovenia, Italia, Spagna, Libano, Tunisia, Marocco, Turchia. *Sala Consiglio della CCIAA Riviere di Liguria.***

**17.00 - 20.00**

**L’assaggiatore professionista Igino Gelone ci guida in un “Laboratorio di degustazione dell’oliva e dell’olio extra vergine di qualità taggiasca”. A cura dell’Oleoteca Regionale della Liguria e del Socio O.A.L. Organizzazione Assaggiatori Liguri. *Calata G.B. Cuneo. OliCultura Point.***

**18.00 - 19.00**

**“Cucinare in barca con l’olio EVO” a cura dei giornalisti enogastronomici Roberto Pisani e Claudio Porchia, in collaborazione con CNA Alimentare. *Calata G.B. Cuneo. Area Laboratori.***

**19.00**

**Presentazione del video con tema “The Keys Factor” e la “Dieta Mediterranea” a cura del Regista Maurizio Gigola. *Sala Conferenze Museo dell’Olivo Carlo Carli Imperia.***

**20.00**

**Chiusura degli stand.**

**21.00**

**Finalissima nazionale delle Olimpiadi “We Debate” 20 Squadre, 100 studenti ed i loro docenti, provenienti da scuole di tutta Italia. Le squadre dibatteranno il seguente tema: "Il governo italiano dovrebbe prevedere incentivi per gli esercizi commerciali che vendono e propongono esclusivamente prodotti e piatti tipici della Dieta Mediterranea, per salvaguardare la tradizione enogastronomica Nazionale”. A cura del Capofila regionale I.I.S.G.Ruffini di Imperia e di Regione Liguria. Ingresso libero. *Auditorium della C.C.I.A.A. Riviere di Liguria.***

**SABATO 10/11/2018**

**9.00**

**Apertura degli stand.**

**09.00 - 12.30**

**Spazio Didattica e AgriAsilo. Laboratori su miele e apicoltura, orto didattico e olive in salamoia. A cura di Coldiretti Campagna Amica, Donne Impresa e Giovani Impresa. *Calata G.B. Cuneo. Area Incontri.***

**09.00 - 13.00**

**Olioturismo: itinerari in OliOliva. Bus 20 pax partenza e ritorno da piazza Dante per la visita dell'Azienda Raineri Spa di Chiusanico, di un suo oliveto e del suo frantoio in azione. Visita del "Guatelli Collection Museum" di Chiusanico. A cura di Regione Liguria Assessorato all'Agricoltura e Oleoteca Regionale della Liguria. Itinerario gratuito.**

**10.00**

**Convegno: “2018 Anno del Cibo Italiano: Etica, cultura e identità” a cura dell’Azienda Speciale PromoRiviere di Liguria. *Auditorium della C.C.I.A.A. Riviere di Liguria.***

**10.00 - 12.00**

**Corso di assaggio dell’Olio Extra Vergine di Oliva riservato ai ragazzi dell’Isituto d’Istruzione Secondaria Superiore “Bernardo Marsano di Genova. A Cura di ONAOO. Calata G.B. Cuneo Oli-Cultura Point.**

**10.30 - 11:30**

**“La ricetta del pescatore” a cura di Legacoop Dipartimento Pesca. Il Comandante Salvatore Pinga illustrerà una delle tante ricette a base di pesce. *Calata G.B. Cuneo Area Laboratori.***

**14.00 - 18.00**

**Olioturismo: itinerari in OliOliva. Bus 20 pax partenza e ritorno da piazza Dante per la visita dell'Azienda Dino Abbo di Lucinasco, di un suo oliveto e del suo frantoio in azione. Visita del "Guatelli Collection Museum" di Chiusanico. A cura di Regione Liguria Assessorato all'Agricoltura e Oleoteca Regionale della Liguria. Itineraio gratuito.**

**14.00 - 15.00**

**“La biodiversità nel piatto” a cura di Roberto Damele, agricoltore scrittore e Bruno Ramon, Presidente CNA Alimentare Imperia. *Calata G.B. Cuneo. Area Laboratori.***

**15.00 - 18.00**

**Laboratorio didattico sul pesto, erbe aromatiche, giardini a manutenzione zero, orto sinergico e olive in salamoia. A cura di Coldiretti Campagna Amica, Donne Impresa e Giovani Impresa. *Calata G.B. Cuneo. Area Incontri.***

**15.00 - 16.00**

**“Brigì va in città" “Laboratorio di composizione floreale a cura di Brigì Cooperativa di Comunità, Mendatica in collaborazione con ANGA Giovani di Confagricoltura. *Calata G.B. Cuneo. Area Laboratori.***

**15.00 - 17.00**

**Corso gratuito di assaggio dell’Olio di oliva. Nuova campagna olearia. A cura di ONAOO. *Calata G.B. Cuneo. Oli-Cultura Point.***

**15.00 - 18.00**

**“Il Territorio come destino” Convegno Nazionale su Agricoltura e Territorio. A cura di Cia. *Auditorium della C.C.I.A.A. Riviere di Liguria.***

**16.00**

**Premiazione II Edizione di “AperOliva” a cura di Confcommercio e CIA. *Calata G.B. Cuneo. Stand Confcommercio.***

**16.00 - 17.00**

**“L’acciuga sotto sale” a cura di Legacoop Dipartimento Pesca. Il Comandante Luigi Arcella illustrerà come si effettua la salagione delle acciughe. *Calata G.B. Cuneo. Area Laboratori.***

**17.00 - 20.00**

**L’assaggiatore professionista Igino Gelone ci guida in un “Laboratorio di degustazione dell’oliva e dell’olio extra vergine di qualità taggiasca. A cura dell’Oleotea Regionale della Liguria e del Socio O.A.L. Organizzazione Assaggiatori Liguri. *Calata G.B. Cuneo. OliCultura Point.***

**17.00 - 18.00**

**“Il gelato artigianale fresco tra provocazione, gastronomia e salute” a cura del Maestro Alessandro Racca e CNA Alimentare. *Calata G.B. Cuneo. Area Laboratori.***

**17.00 - 18.30**

**“Scuola di nodi” A cura di Legacoop Lega Pesca Liguria. Il comandante Demetrio Cara “detto Mimmo” insegnerà a grandi e piccini l’arte dei nodi marinari. *Calata G.B. Cuneo. Stand FLAG GAC Imperiese e Savonese. Area Istituzionale.***

**18.00 - 19.00**

**Relazione: “Olio Extra Vergine di Oliva: meglio del dottore” Relatore Prof. Pira Enrico Ordinario di Medicina del Lavoro dell’Università degli Studi di Torino. A cura del Comune di Pieve di Teco. *Calata G.B. Cuneo Area Incontri.***

**18.00 - 19.00**

**Conferenza “La corretta alimentazione dell’atleta negli sport acquatici. Un sano percorso dalla tavola al recupero post-gara” Interverranno gli allenatori Rari Nantes e la Dr.ssa Paola Griseri. A cura di Rari Nantes Imperia. *Calata G.B. Cuneo. Area Laboratori.***

**20.00**

**Chiusura degli stand.**

**21.00**

**Presentazione del film "The Great Italian: Gualtiero Marchesi” alla presenza del regista Maurizio Gigola. Ingresso libero. *Auditorium della C.C.I.A.A. Riviere di Liguria.***

**DOMENICA 11/11/2018**

**9.00**

**Apertura degli stand.**

**9.00**

**“Tra gli olivi di OliOliva - Camminata a Costa d'Oneglia”. A cura del circolo Manuel Belgrano. *Partenza da Piazza Dante.***

**9.15**

**“Baby Run”, “OliOliva Run” e “FamilyRun”. A cura del Club Marathon Imperia. *Partenza in Largo Terrizzano.***

**10.30**

**Premiazione del Concorso fotografico “Imperia e la Liguria: tradizioni prodotti e cibi di una terra unica” a cura del Circolo Castelvecchio e dell’Azienda Speciale PromoRiviere di Liguria. *Biblioteca Civica Lagorio. Piazza De Amicis.***

**11.00 - 12.00**

**Laboratori di pesto al mortaio con il Basilico Genovese Dop di Andora. A cura di Marco Gagliolo e la scuola Itinerante del Pesto al Mortaio di Creuza de Ma. *Calata G.B. Cuneo. Area Laboratori.***

**12.30**

**Premiazione “10 km OliOlivaRun” e premio a sorteggio per “FamilyRun” e “Baby Run". A cura del Club Marathon Imperia. *Largo Terrizzano.***

**15.00 - 17.00**

**Corso gratuito di assaggio dell’Olio di oliva. Nuova campagna olearia. A cura di ONAOO. Calata G.B. Cuneo. OliCultura Point.**

**15.00 - 17.00**

**“Scuola di nodi” A cura di Legacoop Lega Pesca Liguria. Il comandante Demetrio Cara “detto Mimmo” insegnerà a grandi e piccini l’arte dei nodi marinari. *Calata G.B. Cuneo. Stand GAC Area Istituzionale.***

**15.00 - 18.00**

**“Non c'è paragone....! 2018 –Le trippe alla ligure” VI Edizione. Gara di cucina per cuochi non professionisti. Iscrizione obbligatoria e gratuita. (Luigi Vidili - lenaviincielo@libero.it). A cura di C.I.A. Turismo Verde. *Calata G.B. Cuneo. Area Laboratori.***

**17.00 - 20.00**

**L’assaggiatore professionista Igino Gelone ci guida in un laboratorio di degustazione dell’oliva e dell’olio extra vergine di qualità taggiasca. A cura dell’Oleotea Regionale della Liguria e del Socio O.A.L. Organizzazione Assaggiatori Liguri. *Calata G.B Cuneo. OliCultura Point.***

**17.00 - 18.00**

**“Brigì va in città” Laboratorio di composizione floreale a cura di Brigì Cooperativa di Comunità – Mendatica in collaborazione con ANGA Giovani di Confagricoltura. *Calata G.B. Cuneo. Area Incontri.***

**18.00 - 19.00**

**Incontro “Piano Comunale di Protezione Civile del Comune di Imperia: anteprima adeguamento ed aggiornamento". A cura della Protezione Civile della Città di Imperia. *Calata G.B. Cuneo. Area Incontri.***

**20.00**

**Chiusura della manifestazione.**