

frantoio **Ardoino Giuseppe**  
 PRODUTTORE OLIO D'OLIVA  
 Oliveto d'Oneglia  
 IMPERIA

**Olio extra vergine di oliva di categoria superiore**

ottenuto direttamente da olive e unicamente con procedimenti meccanici

Via Felice Musso, 29 - Imperia  
 Tel. 0183.294842  
 www.frantoioardoinogiuseppe.it



SIAMO PRESENTI A OLIOLIVATAGGIASCA 2018

Frantoio Proprio  
 Azienda Agricola

**Damiano**  
 100%  
**TAGGIASCA**

Via Lucinasco, 1  
 Chiusavecchia - Imperia  
 cell. 338 9301809 - 339 1386864  
 itiano.damiano@libero.it

Raccolta - Trasformazione  
 e Vendita Diretta  
 di olive cultivar taggiasche

www.damianoagricola.com

Oleificio  
 dal 1933  
**TALLONE**  
 Giovanni  
 Borgomaro (IM)

OLIO  
 EXTRA VERGINE  
 DI OLIVA  
 PRODOTTI TIPICI LIGURI

INIZIA LA 71° ANNATA  
 DI GIOVANNI TALLONE  
 CLASSE 1933

18021 Borgomaro (IM) Via Aurigo, 5  
 Tel. 0183.54028 - Fax 0183.546004  
 Mail: oleificio.tallone@gmail.com  
 www.oleificiotallone.com

LE PROPOSTE TURISTICHE ALLA SCOPERTA DEL PONENTE

## Visite a frantoi e aziende Porte aperte nei musei e camminata nel verde



Antiche ampolle esposte nel Museo dell'olivo, che ricostruisce 6 mila anni di storia della pianta

Sono numerose le proposte turistiche alla scoperta del Ponente e dei suoi «tesori» durante OliOliva. Per tutta la durata della manifestazione sarà possibile degustare l'olio nuovo in sessioni organizzate gratuitamente nel grande Emporio della ditta Fratelli Carli in via Garesio 11. Le

degustazioni di extravergine prodotto con olive taggiasche saranno guidate da assaggiatori professionisti. La visita al frantoio aziendale in funzione completerà l'esperienza gustativa. Sempre gratis per tutti i tre giorni sarà anche la visita al Museo dell'Olivo Carlo Carli, la più vasta raccolta in

Italia di reperti, oggetti, attrezzi e volumi che ricostruisce 6 mila anni di storia della pianta (orario continuato 9-18,30).

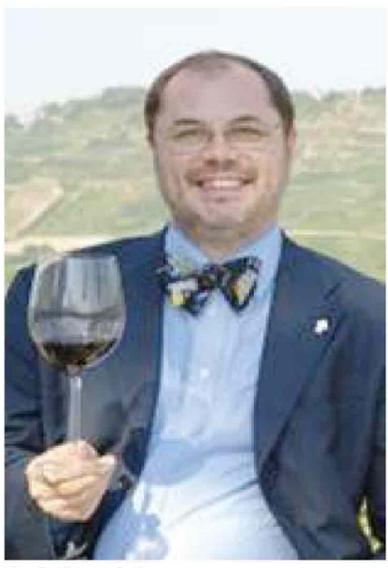
Domani, in occasione dell'evento, si terrà un'apertura straordinaria di Villa Grock che fu la dimora dei re dei clowns alle Cascine di Oneglia (orario 10-17): all'interno il Museo del circo. Il Museo di arte contemporanea di Villa Faravelli in viale Matteotti, vicino al Comune, sarà aperto oggi e domenica dalle 16 alle 19, domani anche dalle 10 alle 13: biglietto promozionale 5 euro.

Domani ci sarà «Olioturismo nei luoghi dell'Olio», con tour organizzati da Regione e Azienda Speciale PromoRiviere di Liguria negli uliveti delle aziende agricole, nei frantoi e alla scoperta dei musei dell'olio, in due sessioni, una dalle 9 alle 13 e l'altra dalle 14 alle 18, con spostamenti in bus: si potrà anche visitare il «Guatelli Collection Museum» di Chiusanico, che raccoglie lattine d'olio. L'Olioturismo rappresenta un nuovo veicolo di promozione del territorio. Informazioni e prenotazioni alla stand della Regione in Calata Cuneo, dalle 16 di oggi. Domenica c'è «Tra gli Olivi di Olioliva – camminata a Costa D'Oneglia», frazione di Imperia con dimostrazione di raccolta olive, visita al frantoio della nobile famiglia Cavour e illustrazione della figura di Manuel Belgrano: si parte in bus navetta alle 9. Informazioni e prenotazioni al Circolo Manuel Belgrano (circolomanuelbelgrano@yahoo.it o 339-261095).

DOMANI IN AUDITORIUM IL VESCOVO SUETTA, DOCENTI E IL SOTTOSEGRETARIO PESCE

## Anno del cibo, un convegno con esperti Moderatore il giornalista Paolo Massobrio

Nel contenitore di proposte della «tre giorni» imperiese spicca uno spazio dedicato all'Anno del cibo italiano, che celebra uno dei grandi tesori nazionali, la tradizione in cucina e le pietanze tipiche: l'appuntamento con il convegno su «Etica, cultura e identità» è per domani alle 9,30 nell'Auditorium della Camera di commercio. Il tema si collega ad altri punti di forza dell'Italia, come l'arte, il paesaggio, la cultura. Moderatore d'eccezione Paolo Massobrio, giornalista che scrive su La Stampa e autore de «Il Golosario». Ha il patrocinio dell'università di Genova. Spiega Enrico Lupi, vice presidente della Camera di commercio Riviere di Liguria e presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio, che aprirà il convegno con Ana Maria Romero, che presiede la Rete Città dell'Olio del Mediterraneo: «Si parlerà del legame del cibo con la quotidianità, del tema della spirituale, di cibo ed etica, ma verrà anche fornita un'analisi tra il rapporto sempre più stret-



Paolo Massobrio

to che ha il «ben mangiare» con il territorio».

Mons. Antonio Suetta, vescovo della Diocesi di Ventimiglia-Sanremo, approfondirà la visione antropologica biblica in relazione alla «fame», il cibo in rapporto alla natura, alla società umana e come «dipendenza» dal Creatore. Alberto Grimelli, direttore responsabile di Teatro Naturale, affronterà il tema di «cibo e comunicazione». Il filo conduttore che lega cibo e turismo è un argomento di fondamentale importanza in un territorio come quello ligure: Roberta Garibaldi, docente all'università di Bergamo e coordinatore dell'Osservatorio sul Turismo enogastronomico, fornirà dati significativi. Interverranno poi il comandante del Reparto per la tutela Agroalimentare dei Carabinieri di Torino, colonnello Mario Fiordaliso, e il docente dell'ateneo di Genova Franco Manti con un focus su cibo ed etica. Chiuderà Alessandra Pesce, sottosegretario al Ministero delle politiche agricole.

**AGRICOLTORI ITALIANI**

**IL TERRITORIO  
 COME DESTINO**

Sabato 10 Novembre - ore 15.00  
 IMPERIA - Sala Auditorium CCIAA

OLIOLIVA

