

OLIOLIVA 2018

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'oliva, 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 dit-

ta 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'Olivio 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 clown 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 «Guattelli Collection Museum» di Chiusanico, che raccoglie latine 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). E. F. —

© BY NINO ALONDRITTI/RESERVA

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 Glosario». 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

stretto 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. E. F. —

© BY NINO ALONDRITTI/RESERVA

frantoio
F.lli **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.frantoioardoingiuseppe.it

SIAMO PRESENTI A OLIOLIVATAGGIASCA 2018

Frantoio Proprio
Azienda Agricola

Damiano
100%
TAGGIASCA

Via Lucinasco, 1
Chiusavacchia - Imperia
cell. 338 3301809 - 333 1386864
tiziano.damiano@libero.it

Raccolta - Trasformazione
e Vendita Diretta
di olive cultivar taggiasche

www.damianoagricola.com

Oleificio
Dal 1924
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.oleficiotallone.com



Sabato 10 Novembre - ore 15.00
IMPERIA - Sala Auditorium CCIAA

**IL TERRITORIO
COME DESTINO**

OLIOLIVA

