



"OLIOLIVA" – Festa dell'Olio Nuovo

Imperia, 26 -30 novembre 2008

Comunicato stampa 9 settembre 2008

Dal 26 al 30 novembre, nel centro storico di Imperia, si rinnova l'appuntamento con la grande kermesse dedicata al principe della gastronomia mediterranea

OliOliva 2008 ospita il Riso di Pavia

Grandi novità per l'ottava edizione della manifestazione coorganizzata dalla Camera di Commercio di Imperia con l'Azienda Speciale, dalla Regione Liguria, dalla Città di Imperia e dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio. Protagonisti il riso del territorio pavese e l'olio extra vergine di oliva ligure con i prodotti DOP, DOC, IGP e tipici della Liguria.

Imperia torna a splendere di riflessi dorati con l'VIII edizione di OliOliva che, anche quest'anno, annuncia importanti novità.

La manifestazione, coorganizzata dalla Camera di Commercio di Imperia con l'Azienda Speciale Riviera dei Fiori, dalla Regione Liguria, dalla Città di Imperia e dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio con il concorso di Unioncamere Liguria, Prefettura e Provincia di Imperia, Associazioni di Categoria di tutti settori economici, Enti e Consorzi più rappresentativi della filiera agroalimentare dedica cinque giorni all'olio extra vergine di oliva ligure con un programma tutto da scoprire.

Dal 26 al 30 novembre Imperia si anima per celebrare uno degli alimenti principe della dieta mediterranea, l'olio extravergine di oliva, abbinato agli altri prodotti Dop, Doc, Igp e tipici liguri.

OliOliva 2008 avrà come Ospite d'Onore il Riso della provincia di Pavia che succede ai prestigiosi ospiti avvicendatisi dal 2000, quali il Radicchio di Treviso, il Pesce del Mar Ligure, il Sale delle Saline di Trapani, la Pasta.

Un gemellaggio che unisce storia, cultura e tradizione del territorio e che contribuisce a valorizzare e a promuovere i prodotti di eccellenza a livello nazionale. Pavia, infatti, è la prima provincia produttrice di riso in Europa, considerata come la capitale del riso si affianca per un gustoso connubio ad Imperia, città che primeggia nella produzione di olio a livello nazionale ed internazionale.

Tanti saranno i momenti di conoscenza e approfondimento che, insieme alla scuola di cucina, alle degustazioni guidate, ai percorsi enogastronomici ed a molto altro ancora, renderanno indimenticabile una cinque giorni sullo sfondo della Riviera dei Fiori, alla scoperta di tesori antichi, semplici e di qualità della tradizione mediterranea, come l'olio extravergine di oliva e il riso.

Tra i numerosi eventi di spicco nella cornice di "Olioliva 2008" la premiazione del Concorso "Scrivi il Paesaggio dell'Olio" promosso dal Premio Grinzane Cavour, "Pane e Olio in Frantoio e...", tradizionale evento organizzato in oltre cento piazze d'Italia dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, la "Scuola di Cucina" condotta da Chef di chiara fama nazionale ed internazionale, il "Premio Miglior Uliveto" promosso dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio e dalle Categorie Agricole ed assegnato agli uliveti meglio condotti sotto il profilo della produttività, della potatura e della manutenzione dei terrazzamenti ("le fasce").

Ufficio Stampa:

Marzia Tempestini, 3356130800 , marzia.morganti@gmail.com.

Agenzia Freelance, tel. 0577 219228, fax. 0577 247753, e-mail: sienanews@iol.it.