



Camera di Commercio  
Imperia



PromImperia



## PECCATI DI GOLA E OLIOLIVA GEMELLAGGIO VINCENTE

Due grandi eventi per favorire l'economia turistica di un'area che abbracciando Piemonte e Liguria sviluppa la crescita di un territorio, quello delle Alpi del Mare, all'insegna della collaborazione, dell'interscambio e della concreta sinergia

-----

**I sapori della terra ligure** sono i protagonisti dell'edizione 2013 di Peccati di Gola in programma dal 1 al 3 novembre a Mondovì. Grazie alla **collaborazione tra la Camera di Commercio di Cuneo e la Camera di Commercio di Imperia**, la kermesse monregalese dedica alla **Riviera di Ponente** uno spazio speciale in Piazza Maggiore, dove i visitatori avranno la possibilità di scoprire i numerosi **prodotti tipici della zona, dall'olio extravergine al pane**. La neonata partnership rientra nelle attività **di promozione del territorio delle Alpi del Mare** sostenute dalle Camere di Commercio di Imperia e di Cuneo. Il gemellaggio prevede un vero e proprio scambio tra le due città. **Imperia**, infatti, **ricambierà l'ospitalità** in occasione della **XIII edizione di "OliOliva"**, la festa dell'olio nuovo in programma dal **15 al 17 novembre**: il pubblico della manifestazione ligure avrà l'opportunità di scoprire le tipicità enogastronomiche nostrane, grazie a un'area espositiva interamente dedicata ai produttori monregalesi in Calata G.B. Cuneo.

*<Mai come oggi, in periodi di crisi – osserva Enrico Lupi, vice presidente della Camera di Commercio di Imperia e presidente dell’Azienda Speciale PromImperia organizzatrice di OliOliva – possiamo comprendere a fondo che cosa significa fare sistema, fare squadra concretamente: unire le forze per farci conoscere, promuovere i territori, valorizzare le nostre eccellenze e guardare con fiducia e ottimismo alla ripresa, alla crescita e allo sviluppo. Mettere insieme Peccati di Gola, Olioliva e presto anche Mentone con la sua Festa dei Limoni è un modello da sostenere, da esportare in altri settori. Uno strumento prezioso di collaborazione, interscambio e sinergie nel quadro della filosofia che ha portato alla nascita della maxi regione Alpi del Mare>.*

## **UNO SGUARDO SULL’EVENTO OLIOLIVA**

D’autunno arriva l’olio nuovo. Sapori e profumi di stagione che accompagnano OliOliva, l’evento che porta a Imperia il valore della campagna, il valore del territorio e dei suoi prodotti. Dal 15 al 17 novembre il centro storico di Imperia Oneglia accoglie una kermesse che punta su un alimento che identifica la storia, le radici, l’identità del territorio imperiese. La tredicesima edizione della rassegna dell’olio appena franto propone come sempre degustazioni, assaggi, la passeggiata tra i produttori d’olio e gli stand di prodotti tipici ma anche cucina, mostre, cultura, musica, eventi serali, lo spazio dedicato alla pesca e alla sua valorizzazione anche in chiave turistica. L’evento è **promosso dall’Azienda Speciale Promimperia della Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura di Imperia, il Comune di Imperia e l’Associazione Nazionale Città dell’Olio**, con la compartecipazione della Regione Liguria, dell’Unioncamere Liguria, della Prefettura di Imperia, della Provincia di Imperia e delle Associazioni di Categoria e dei Consumatori.

Fervono dunque i preparativi a Imperia per la grande festa dedicata all’eccellenza dell’olivicoltura che anche quest’anno avrà un prologo di tipo culturale con il meeting dedicato alla Dieta

Mediterranea, dichiarata dall'Unesco Patrimonio immateriale dell'Umanità. Negli stessi giorni di OliOliva infatti, Imperia tornerà ad essere capitale della **Dieta Mediterranea**, ospitando **dal 14 al 16 novembre l'edizione 2013 del Forum** dedicato al corretto stile di vita per il quale l'olio extravergine di oliva rappresenta uno dei principali pilastri. Con OliOliva nelle vie di Imperia per l'occasione chiuse al traffico il cuore della città e la banchina portuale di Oneglia diventano vetrina per l'olio extravergine di oliva di qualità, con i portici e le piazze invasi da stand in cui si potranno assaggiare e comprare tutti i prodotti tipici del ponente ligure e non solo. Olio appena franto dai produttori locali da conoscere e confrontare, ma anche pesto, verdure sott'olio, formaggi di pecora brigasca, focaccia ligure, fagioli di Conio, Pigna e Badalucco biscotti, gelato e dolci all'olio d'oliva, salumi tipici, farinata e i vini della Riviera di Ponente... una città che diventa fiera dei profumi della terra, con oltre 200 stand e molte occasioni di degustazione. Ed ancora laboratori di cucina, approfondimenti, momenti di musica e divertimento, di sport e di animazione. Tra le attrattive i corsi di assaggio dell'Onaoo, organizzazione d'assaggio dell'olio extravergine, i laboratori tematici, le jam-session di cucina, gli abbinamenti tra il pesce del Mar Ligure e l'olio extravergine della Riviera, menù con i piatti tipici nei ristoranti della città. Ed ancora mostre, **il concorso fotografico sul tema del valore del Pesce nella Dieta Mediterranea**, oltre a momenti dedicati alla cultura. **Venerdì 16 novembre una grande attrazione offerta dagli amici di "Peccati di Gola", il concerto della "Banda di Mondovì"** nello splendido Auditorium della Camera di Commercio di Imperia. Un altro importante momento di OliOliva 2013 interesserà anche i più sportivi: anche quest'anno si terrà la gara podistica **Fidal "10Km OliOliva"**, per l'occasione gemellata con il Principato di Monaco. I portici, le vie, le piazze del centro storico e la banchina di Oneglia saranno invasi da stand in cui si potranno assaggiare e comprare le eccellenze agroalimentari e tutti i prodotti tipici della Liguria. Si tratta dell'evento principe dell'autunno imperiese e ligure, manifestazione in grado di calamitare oltre duecento

espositori e migliaia e migliaia di visitatori: il 2012 si è chiuso con oltre novantamila ospiti con una nutrita presenza straniera.

Il Forum Internazionale della Dieta Mediterranea porterà a Imperia dal 14 al 16 novembre delegazioni di 15 Paesi che si affacciano sul Mare Nostrum, per sancire modello, filosofia, stile di vita e valori che stanno alla base dell'alimentazione e della cultura mediterranea. E ancora eventi musicali e la partecipazione delle delegazioni straniere attraverso il Convegno Internazionale dedicato alla valorizzazione del Riconoscimento Unesco della Dieta Mediterranea.

*Ufficio Stampa Imperia OliOliva*  
*Marcello Gattai*  
*[Tel 335 5885423](tel:3355885423)*  
*[Mail marcello.gattai@im.camcom.it](mailto:marcello.gattai@im.camcom.it)*

*Segreteria Organizzativa OliOliva*  
*Azienda Speciale PromImperia*  
*Tel 0183 793.280/273*  
*Mail [info@promimperiam.it](mailto:info@promimperiam.it)*  
*Web [www.olioliva.tv](http://www.olioliva.tv)*