

Programma domenica 6 novembre

- ore 9:00 **Apertura stand commerciali e istituzionali.**
- ore 9:00 **“Tra gli ulivi di OliOliva – Camminata a Costa d’Oneglia”**
A cura del **Circolo Manuel Belgrano**. Per info circolomanuelbelgrano@yahoo.it. Partenza da Piazza Dante con bus navetta gratuito.
- ore 10:00 **“Cucitura delle Reti”** con Beppe Scola a cura di **FLAG GAC “Il mare delle Alpi”** nel suo stand Istituzionale in *Calata G.B Cuneo*.
- ore 10:00 **Salotto letterario.** Presentazione del libro **“Il Parasio Wunderkammer del Ponente Ligure”** a cura di **Antea Edizioni**. *Area Incontri - Calata G.B. Cuneo*.
- ore 10:00 **“Degustiamo insieme: l'olio novello, l'oliva Taggiasca e i suoi derivati panificati all'oliva taggiasca e il panettone all'olio d'oliva”** A cura dei gruppi **Confcommercio e Assipan**. *Stand Confcommercio – Calata G.B. Cuneo*.
- FederOlio Cuneo.**
- ore 10:30 **Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza: Progetto di Filiera Nazionale “Filiera olio di oliva e pesto. L’eccellenza italiana”**
Convegno a cura della **Camera di Commercio Riviere di Liguria e del CeRSAA di Albenga**.
Auditorium Camera di Commercio.
- ore 10:00 **“Pesto al Mortaio Live Lab: gli ingredienti cruciali di un mito ligure”** A cura di **Assaggia la Liguria** con i Consorzi DOP : Olio Riviera Ligure e Basilico Genovese
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.
- dalle ore 10:00 **“OliOliva Run” e “FamilyRun”** A cura del **Club Marathon Imperia**. *Partenza in Largo Terrizzano - Calata G. B. Cuneo*.
- ore 11:00 **“L’Ostrica di La Spezia e la Sostenibilità”**. Laboratorio con degustazione a cura di **Legacoop Agroalimentare e Cooperativa Mitilicoltori Spezzini**.
Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo.
- ore 11:00 **“Le problematiche dell’energia oggi e domani”**. Relatore Prof Federico Testa Presidente ENEA. A cura di **Confartigianato**. *Biblioteca Civica Piazza de Amicis*.
- ore 11:30 **Salotto letterario.** Presentazione del libro **“Non ho una buona notizia da darti”** di Leonardo Massabò a cura di **Libreria Ubik**.
Area Incontri – Calata G.B. Cuneo.

- ore 11:30 **“Un mare di sorprese”** Laboratorio di educazione ambientale con la biologa Barbara Nani a cura del **FLAG GAC “Il Mare delle Alpi”** nel suo stand istituzionale in Calata G.B. Cuneo.
- ore 12:30 **“Sapori e territori dei vini liguri di Ponente”** - laboratorio di degustazione a cura di **Assaggia la Liguria** con l'**Enoteca Regionale della Liguria**. Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo.
- ore 12:00 Premiazione **“10 km OliOlivaRun”, “FamilyRun”** A cura del **Club Marathon Imperia**. *Spianata Padre Cristino da Oneglia (inizio molo lungo di Oneglia)*
- ore 14:00 **Degustazione delle specialità preparate dai panifici e dalle pasticcerie in occasione di OliOliva** e premiazione.
Stand Confcommercio – Calata G.B. Cuneo.
- ore 14:00 **”Il Moscatello di Taggia, il vino dei Papi”** a cura di **Assaggia la Liguria** con il Consorzio del Moscatello di Taggia in collaborazione con Enoteca Regionale della Liguria. *Area Incontri – Calata G.B. Cuneo.*
- ore 14:00 **“Dalla torta stroschia all’incroxia: evoluzione di una ricetta tradizionale ligure che celebra la dolcezza di delle eccellenze DOP del territorio ligure –** A cura di **Assaggia la Liguria** con i Consorzi DOP Olio Riviera Ligure e Basilico Genovese in collaborazione con Azienda Agricola Armato Cristina di “360 Liguria”. *Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo.*
- ore 15:00 Premiazione del **Concorso fotografico "Il lavoro dell'uomo dall'oliva all'olio la fatica nei gesti e nei volti" e "Gli ulivi e l'olio tra terra e mare”** dedicato alle scuole e ai fotoamatori a cura del **Circolo Castelvechio** e dell'**Azienda Speciale Riviera di Liguria**.
Biblioteca Civica Piazza de Amicis.
- ore 15:00 **Premiazione “Concorso Vetrine”** a cura di **Confcommercio Imperia e Confesercenti Imperia**.
Stand Confcommercio – Calata G.B. Cuneo.
- ore 15:00 **“La salagione delle acciughe”** con Arcella Luigi comandante dell’unità Ineja Scuola di salagione. A cura dei **FLAG GAC Il Mare delle Alpi**.
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.
- ore 15:00 **“Degustiamo insieme: l'olio novello, l'oliva Taggiasca e i suoi derivati panificati all'oliva taggiasca e il panettone all'olio d'oliva”**. A cura dei gruppi **Confcommercio Federolio e Assipan**. *Stand Confcommercio – Calata G.B. Cuneo.*

- ore 16:00 **“La pescATTRICE”** - Evento culturale realizzato dall'ittiturismo La Lisca. A cura dei **FLAG GAC Il Mare delle Alpi**.
Area Incontri – Calata G.B. Cuneo
- ore 16:00 **Show Cooking** del Ristorante Balena Bianca di Vallecrosia. La chef Paola Chiolini presenta il piatto gourmet **“Tra design e territorio”** con l'utilizzo dell'olio evo novello del Frantoio Sant'Agata di Oneglia. A cura di **CNA Imperia**.
Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.
- ore 16.00 **“Scuola di nodi”** con Mimmo Cara a cura di **FLAG GAC “Il Mare delle Alpi”** nel suo stand istituzionale in Calata G.B Cuneo.
- ore 17:00 **“Ti racconto la mia Piscialandrea”**. Laboratorio a cura di CIA Imperia. *Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo*
- ore 17:00 **Salotto letterario. “Liguri. Il popolo indomito che osò ribellarsi a Roma”** di Luigi Colli a cura di Libreria Ubik.
Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.
- ore 18:00 **Salotto letterario.** Presentazione del libro **“Agnesi. Un'antica famiglia ligure”** di Enzo Ferrari.
Area Incontri – Calata G.B. Cuneo.
- ore 19:00 **“La Liguria nel bicchiere: una degustazione plurale”** A cura di **Assaggia la Liguria** con Enoteca Regionale della Liguria, Consorzio Basilico Genovese DOP e Consorzio Olio DOP Riviera Ligure. *Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo.*
- ore 20:00 **Chiusura della manifestazione. Arrivederci al 2023!**