

# PROGRAMMA

- 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](mailto:circolomanuelbelgrano@yahoo.it). Partenza da Largo N. Piana con bus navetta gratuito.
- ore 9:30 **Laboratorio emozionale di pesto al mortaio** con Basilico Genovese Dop, Aglio di Vessalico e assaggio di Olio Riviera Ligure Dop a cura di Assaggia la Liguria.  
*Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo.*
- 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 **paesaggio**  
e  
Premiazione Concorso Fotografico **“L’olivo, il suo e le sue tradizioni”** a cura del Circolo Castelvechio dell’Azienda Speciale Riviere di Liguria.  
*Area Incontri – 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 10:30 Laboratorio **“Segreti e sapori dei vini liguri”**, con il sommelier Ivano Brunengo della Fisar a cura di Assaggia la Liguria.  
*Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo.*
- ore 10:30 **“Maestri del Commercio”** – a cura dell’Associazione 50&Più Imperia.  
*Open Hall Strescino - Area Gru.*
- ore 11:15 **Salotto letterario**. Presentazione del libro **“A tavola con Renzo e Lucia. Ricette e menù dal mondo dei Promessi Sposi”** di Luisa Vassallo.  
*Area Incontri – Calata G.B. Cuneo.*
- ore 11:15 Cooking show **“Risotto al Basilico Genovese Dop e prescinsoa con olio Riviera Ligure Dop a crudo”** con lo chef Alessandro Dentone, presidente dell’Unione Regionale Cuochi Liguria a cura di Assaggia la 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 12:15 **Degustazione** del “Lunatico 2022”, Vermentino Colli di Luni in abbinamento alla “Panzanella moderna”, finger food al profumo di Liguria preparati dall’agrichef Lorenzo Lavezzari, in collaborazione il Comune di Diano Castello a cura di Assaggia la Liguria.  
*Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo.*
- ore 13:30 **Laboratorio emozionale di pesto al mortaio** con Basilico Genovese Dop, Aglio di Vessalico e assaggio di Olio Riviera Ligure Dop a cura di Assaggia la Liguria.  
*Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo.*
- ore 14:00 Premiazione **Concorso Vettrine** a cura di Confcommercio e Confesercenti.  
*Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.*
- ore 14:30 **“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.*
- dalle ore 15:00 Premiazione **“Dipingendo Olioliva”** e **“Fotografando Olioliva”** a cura di Confesercenti.  
*Area Incontri – Calata G.B. Cuneo.*
- ore 15:30 Laboratorio con degustazione **“La pasta fresca alla lavanda angustifolia: taglierini con fonduta di alpeggio”**, a cura di Pasta Morena Ventimiglia, in collaborazione con CNA Imperia e Ass. Lavanda Riviera dei Fiori.  
*Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*
- dalle ore 16:00 **Bailando en Olioliva** con DJ Roby el Gordo Pomeriggio di danze caraibiche in collaborazione con asd Academia de Baile e Maestra Cristina Zanello.  
*Open Hall Strescino - Area Gru.*
- ore 16:30 **”Tessere la lavanda: dalle fibre all’intreccio”** a cura di Emanuela Polidori resp. formazione del CIL.  
A cura di **CNA Imperia.**  
*Area Laboratori - Calata G.B. Cuneo.*
- ore 16:30 **“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 17:00 **Salotto letterario.** Presentazione della raccolta **“Poesie di Domani”** di Francesco Basso. *Area Incontri - Calata G.B. Cuneo.*

- ore 17:15                      Racconto cultural-culinario con degustazione **“Liguria: dove i foresti si sentono a casa”** a cura del cuoco-contadino Luigi dell’agriturismo Le Navi in cielo di Imperia e dell’agricoltrice e imprenditrice Margherita dell’agriturismo Ine Barche Holidayhome Liguria, in collaborazione con Cia Imperia.  
*Area Laboratori – Calata G.B. Cuneo*
- ore 18:00                      **Salotto letterario.** Presentazione del libro **“La Lavanda di Imperia. Storia di un’essenza”** di Alessandro Giacobbe.  
*Area Incontri – Calata G.B. Cuneo.*
- ore 20:00                      **Chiusura della manifestazione. Arrivederci al 2024!**