

SABATO ALL'AUDITORIUM DELLA CAMERA DI COMMERCIO UN INCONTRO TRA GLI "ATTORI" DEL PROGETTO DI RIUSO

Metodo Switch, dalla sperimentazione all'applicazione

Il caso-studio della ex Salso al centro di un dibattito che coinvolge esperti, docenti universitari, enti e associazioni

IMPERIA. Switch: si può fare. È in programma sabato, a partire dalle 9 all'Auditorium della Camera di Commercio, un incontro per discutere - alla presenza degli "attori" protagonisti del progetto di riuso temporaneo dell'ex Salso - di quanto è accaduto a Imperia in questi ultimi due anni. Si parlerà del nuovo approccio metodologico che ha favorito la coesione, l'inclusione e la reciprocità per risolvere un problema di natura pubblica quale è la presenza sul territorio di beni in disuso. Un processo circolare, avviato grazie alla collaborazione del Comune di Imperia, del Settore

Porti e Demanio Marittimo e dell'Agenzia delle Dogane, che ha consentito di restituire valore e nuove funzioni a un immobile che aveva perso la propria identità.

«Switch ha saputo trasformare concretamente le criticità in punti di forza grazie a una metodologia attentamente pianificata e replicabile che ha determinato ricadute sociali positive - spiega Giuseppe Panbianco, referente del progetto per l'Ordine degli Architetti - Gli esiti, sono andati ben oltre quanto inizialmente auspicato, raccogliendo significativi riconoscimenti a livello



Le attività nella ex Salso a Porto Maurizio

FOTO PEROTTO

nazionale e manifestazioni di interesse a proseguire provenienti dal mondo del sociale, della cultura, dell'imprenditoria».

Quattro i punti focali affrontati: la sperimentazione quindi il racconto di quanto è stato realizzato; la comunità ovvero il coinvolgimento dei cittadini; gli strumenti ovvero cultura, arti, imprenditoria, economia, lavoro, leve per il riuso, sostenibilità; il processo con l'analisi della gestione, criticità, resistenze, strategie. Tre distinte tavole rotonde, molti gli interventi. Tra gli ospiti Andrea Schiffrini presidente Federazio-

ne Architetti della Liguria, un contributo video del filologo Corrado Bologna, Anna Zunino docente di Psicologia delle Comunità, l'architetto Gianluca Peluffo, Federico Della Puppa economista territoriale Smart Land, l'economista Stefano Caselli, l'attore e regista Simone Gandolfo, il fotografo Settimio Benedusi, Elena Farnè, il direttore agenzia delle Dogane Maurizio Gallucci, Paola Capriotti Audis Aree Urbane Dismesse. Le conclusioni sono affidate a Roberto Masiero docente di Storia dell'Architettura alla Iuav di Venezia.

M.A.

MENTRE IL PONENTE LIGURE "LITIGA" SULLA TAGGIASCA, CINA E GIAPPONE VOLANO

Le nuove frontiere dell'extravergine

Premi e riconoscimenti agli oli prodotti in Oriente. Il futuro è l'alta qualità

IL CASO

MILENA ARNALDI

IMPERIA. Cresce l'olivicoltura e la qualità dell'extravergine. E non solo nei paesi del Mediterraneo. Mentre nel ponente ligure, patria di una delle cultivar più famose al mondo, la taggiasca, si fatica a trovare un percorso condiviso (ed efficace) per tutelarla, nel resto del mondo l'olivicoltura sta facendo passi da gigante. In particolare in Oriente. È notizia di questi giorni che il premio internazionale Mario Solinas per la qualità degli oli extravergine di oliva sia andato a Cina, Marocco, Portogallo e Spagna: paesi che si sono aggiudicati le prime quattro medaglie d'oro del concorso. Dal 1979 ad oggi la Cina ha fatto molta strada in campo olivicolo. Lo dimostrano i dati dell'Istituto



Il corso tecnico di assaggio dell'Onaoo, ieri nella sede di Imperia

FOTO PEROTTO

ospita in questi giorni un corso tecnico frequentato da aspiranti assaggiatori provenienti dal Libano, Olanda e vari paesi del nord Europa. «Il nostro obiettivo è diffondere la cultura dell'olio d'oliva e dell'assaggio - spiega il capo panel Marcello Scoccia - Chi si iscrive? Molti produttori, commercianti, semplici consumatori che vogliono capire quali sono gli strumenti per conoscere il prodotto e scegliere l'olio giusto tra gli scaffali. Riconoscere la qualità che proviene da paesi lontani significa valorizzare il proprio prodotto».

Sold out, quindi, per il corso tecnico: Imperia è considerata centro culturale di riferimento, l'università dell'olio d'oliva e dell'assaggio. «Essere convinti di fare il prodotto più buono del mondo è un limite perché altre aree si stanno muovendo con grande interesse e azioni mirate - prosegue Scoccia - Occorre cercare

L'ESPERTO

«Riconoscere la qualità raggiunta da paesi lontani serve a valorizzare il proprio prodotto»

IL NOME NEL MONDO

Imperia "ombelico" della formazione e della cultura dell'assaggio

PREMIATO NELLA CATEGORIA "MONOVARIETALE"

Al "Sol&Agrifood" di Vinality l'eccellenza arriva da Isolabona

delle Foreste (riportati dal Consiglio oleicolo internazionale) che parlano di oltre 71 mila gli ettari destinati a oliveto, poco meno di 38 mila tonnellate di olive e 5 mila e 500 tonnellate di olio. E ogni anno vengono impiantati nuovi ettari, coltivati con regime irriguo. A Sorrento, per il Sirena d'Oro, l'ospite d'onore dell'edizione 2018 sono state le produzioni del Giappone: sedici le aziende che hanno risposto all'appello inviando i loro oli. E ancora a Parigi, nei giorni scorsi, è stato premiato un olio giapponese.

L'olivicoltura è cosa seria: produttori ma anche nutrizionisti, chef e consumatori lo hanno capito da un pezzo. Il corso tecnico dell'Onaoo, la prima scuola d'assaggio al mondo, che ha sede a Imperia,

IMPERIA. Una volta l'olio di oliva era un semplice condimento che serviva a completare un piatto. Oggi l'extravergine è considerato un vero e proprio alimento, tra l'altro nutraceutico, con effetti benefici sulla salute: si parla sempre più di abbinamenti, di sfumature dell'Evo per esaltare i piatti degli chef, di alta qualità. Perché c'è olio e olio.

«I produttori che continuano a migliorare la qualità vengono poi premiati - è l'analisi di Marcello Scoccia vicepresidente Onaoo - come appunto è avvenuto a Cassini che è un nostro socio».

Quel Cassini è Paolo, olivicoltore di Isolabona. L'Onaoo sarà nei prossimi giorni a Verona proprio per "raccontare" e far assaggiare gli oli vincitori



Paolo Cassini con l'Extremum

del Sol d'Oro, il concorso oleario internazionale più importante al mondo, organizzato a Verona da Veronafiere come anteprima di Sol&Agrifood che si svolge in contemporanea con Vinality dal 15 al 18 aprile. Vetrina dell'eccellenza agroalimentare il Salone dedica grande spazio all'olio ex-

travergine di oliva, vero protagonista del padiglione con un nutrito programma di degustazioni guidate e con l'Evo Bar, un'area dedicata agli oli vincitori del concorso Sol d'Oro.

E quest'anno tra le eccellenze ci sarà appunto l'Extremum Crosa di Cassini, olivicoltore caparbio che ha saputo sfidare le convenzioni riuscendo a estrarre dalla taggiasca il meglio delle sue potenzialità, valorizzandone il carattere. Con quell'extravergine, nello specifico "cru Crosa", franto a novembre da olive raccolte a Dolceacqua, ha vinto il Sol d'Oro emisfero nord per la categoria monovarietale (prima volta per un olio ligure).

M.A.

di essere più competitivi e per farlo bisogna elevare la qualità. Fino a poco tempo fa pensare di trovare oli di alta qualità nella ristorazione in Spagna o in Grecia era quasi impossibile, oggi è diverso. Si sta modificando il modo di pensare l'olio di oliva, si parla sempre di più di olio come alimento, di abbinamenti con i piatti, i grandi chef in tutto il mondo cercano la qualità».

È il futuro dell'olio imperiese? «Non abbiamo un grande valore aggiunto per quanto riguarda la Liguria e principalmente la città di Imperia: il nome, l'appel che ha in tutto il mondo. Dobbiamo sfruttarlo al meglio e dare al tempo stesso ai consumatori l'alta qualità. Abbiamo questa fortuna, non lasciamocela scappare».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

A Imperia

Giornata del mare con i pescatori e gli studenti

♦♦♦ IMPERIA. L'economia del mare con lo sguardo rivolto ai giovani. Si è celebrata ieri la

"Giornata del mare e della cultura marinara", finalizzata a sviluppare la cultura del mare inteso come risorsa di grande valore culturale, scientifico, ricreativo ed economico. A Imperia è stato organizzato un incontro con alcune scolaresche delle classi primarie presso l'Infopoint della pesca, all'interno del porto di Oneglia. L'iniziativa ha visto la partecipazione, insieme alla Capitaneeria di porto, del Consorzio peschereccio del porto di Oneglia e dell'Associazione Sportiva Nautica Onegliese, in rappresentanza, rispettivamente, del locale comparto peschereccio e della nautica da diporto. Ai giovani, cui è stata rivolta l'iniziativa, sono stati illustrati i compiti della Guardia Costiera, come pure le attività della pesca marittima sostenibile, dando informazioni utili per la sicurezza in mare, ma anche per la tutela dell'ambiente marino e costiero.

Una campagna di educazione e di conoscenza, per far emergere l'importanza di un approccio consapevole e rispettoso verso il mare, risorsa preziosa che appartiene a tutti, ma che è necessario tutelare e conservare anche per le generazioni future, già a partire dai comportamenti concreti di tutti i giorni. Nel bacino onegliese opera la flotta pescherecci più consistente della Liguria (50 imbarcazioni) e qui esiste una residuale occupazione commerciale della banchina che convive con la gestione degli ormeggi del mega yacht, da parte della Go Imperia, che presta servizio charter.

M.A.