

Gli espositori in piazza

Agriturismo Cerrolungo

Via Montalbano, 211/213 - La Spezia
Tel. 392 9848214

Azienda Agricola Le Origini

Loc. Prevo Snc - Vernazza (SP)
Tel. 339 4525229

Birrificio del Golfo

Via delle Fornaci, 15 - La Spezia
Tel. 0187 873290

Cooperativa Agricola Rurale

Isola di Borgonovo

Via Valmogiana, 42 - Mezzanego (GE)
Tel. 349 0063440

Cooperativa Sociale VerdeMare

Via Barbieri, 2 - Lerici (SP)
Tel. 347 1460396

Frantoio e Molino Ambrosini

Via dei Molini, 396 - Sarzana (SP)
Tel. 0187 6204 53

Frantoio Anderlino

Via Villafranca, 1 - Carrara (MS)
Tel. 388 953565

Frantoio Moro

Via Caniparola, 28 - Caniparola (MS)
Tel. 0187 673184

Frantoio Molino Zangani

Via Roma, 21 - Licciana Nardi (MS)
Tel. 0187 474026

Gli Orti Del Timone

Via Santa Caterina, 8 - Portovenere (SP)
Tel. 347 260 1008

Igea - pasta fresca La Spezia

Via Valdurasca, 26 - La Spezia
Tel. 370 300 7312

I Giardinieri di Montemarzei

Via Borea, 15 - Ameglia (SP)
Tel. 338 888 1876

La Casa dell'Olio

Via Valdurasca, 103 - La Spezia
Tel. 0187 701065

Lucchi e Guastalli

Via Vincinella, 13 - S. Stefano (SP)
Tel. 0187633329

OBI La Spezia

Via Privata Cieli, 62 - La Spezia
Tel. 0187 1788311

Olivovivo

Via Europa 60 - Follo (SP)
Tel. 3466841113

Pesto Fiore

Via Fiume, 14/16 - La Spezia
Tel. 345 8703445

Taffy's

Via Mascardi, 16 - Sarzana (SP)
Tel. 334 1625976



FESTA DELL'OLIO DEL LEVANTE LIGURE SARZANA



10 - 11 maggio 2025

Sarzana, Piazza Matteotti

**Stand, degustazioni, laboratori e convegni
per scoprire un prodotto
d'eccellenza del nostro territorio**



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



REGIONE LIGURIA



PROVINCIA DELLA SPEZIA



Ente Parco di
Montemarcello-Magra
Parco Naturale Regionale

Confartigianato La Spezia - Via Fontevivo 19 - Tel 0187 286611 - www.confartigianato.laspezia.it

Confartigianato Sarzana - Via Emiliana 39, Variante Aurelia - Tel 0187 621427


Confartigianato
Imprese

SABATO 10 MAGGIO

- Ore 10.00** Apertura degli stand e inaugurazione
- Ore 10.30** ***L'olivicoltura ligure del futuro: problemi e prospettive***
Intervengono:
Cristina Ponzanelli - Sindaco di Sarzana
Luca Ponzanelli - Assessore del comune di Sarzana con delega al commercio, all'ambiente e transizione ecologica
Luigi Ambrosini - Presidente Frantoiani Confartigianato
Enrico Lupi - Presidente CCIAA Riviere di Liguria
Eleonora Landini - Presidente Ente Parco di Montemarcello Magra Vara
Federico Fresia - Presidente Nazionale Frantoiani Confartigianato
Davide Giovanelli - Professore dell'Istituto Superiore Parentucelli Arzelà
Mino Orlandi - Direttore della struttura complessa della 'Sicurezza alimentare' - ASL 5
Alessandro Piana - Vicepresidente della Regione Liguria e Assessore all'agricoltura
Modera: **Fausto Rossi** - giornalista
- Ore 15.00** ***Il ruolo dell'olio extravergine nell'alimentazione infantile: consigli pratici ed esperienze***
Intervengono:
Alessia Storti - Biologa Nutrizionista
Giuseppina Rossi - Presidente della fondazione asilo Cardinale Spina
Modera: **Silvia Orlandini** - Area Sindacale ed Eventi Confartigianato
- A seguire merenda per grandi e piccini!**
- Ore 16.30** ***Dall'oliva al dolce***
A cura di **Fiammetta Gemmi**, titolare della pasticceria Gemmi
- Dalle 17.00** Laboratorio di serigrafia per adulti a cura di **Martina Fiorini** titolare della stamperia "Fiorina Sarzana"
- Ore 18.30** ***Negroni: l'oliva che non ti aspetti***
A cura di **Giuseppe Ruocco**, titolare del bar Taffy's
- Ore 19.00** Spettacolo musicale con dj set
- La festa va oltre la Piazza!**
I bar del centro storico di Sarzana promuoveranno il sabato sera presso i loro locali un aperitivo a tema olio extravergine di oliva sperimentando drink innovativi e bruschette insolite. Non sai da dove iniziare? Vieni a provare una degustazione allo stand in Piazza Matteotti Taffy's and friends!

DOMENICA 11 MAGGIO

- Ore 10.45** ***Oleoturismo: nuove esperienze di turismo lento e sostenibile***
Intervengono:
Carlo Rampi - Vicesindaco di Sarzana e Assessore al Turismo
Marco Lucchi - Titolare del Frantoio Lucchi e Guastalli
Modera: **Antonella Simone** - Responsabile Turismo Confartigianato
- Ore 12.00** ***Quando il basilico incontra l'olio***
Cooking Class di pesto al mortaio
a cura di **Giulio Carabelli**, titolare dell'azienda Pesto Fiore
- Ore 15.00** ***Le innovazioni sulla potatura dell'olivo e la difesa della pianta dalle malattie infettive***
Intervengono:
Roberto Cagnoli - Potatore esperto
Davide Campagnolo - Potatore certificato della Scuola Potatura Olivo
Andrea Zannoni - Dottore in Agrotecnologie
Stefano Pini - Funzionario Responsabile del Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale (CAAR)
Federico Grillo - Funzionario del Laboratorio Analisi del CAAR
Giorgio Bacigalupi - Agronomo
- Ore 16.00** Presentazione della categoria sindacale dei Manutentori del Verde di Confartigianato
Eleonora Landi - Responsabile Formazione Confartigianato
Andrea Germi - Direttivo Manutentori Verde Confartigianato
presenteranno la categoria e saranno consegnati gli attestati del corso abilitante da parte dell'Assessore regionale all'Ambiente **Giacomo Giampedrone**
- Dalle 16.30** Laboratorio di serigrafia per bambini a cura di **Martina Fiorini** titolare della stamperia "Fiorina Sarzana"
- Ore 18.00** ***Sentori di Levante***
degustazione di oli e amari di Liguria
a cura di **Adriano Petacchi**, titolare del Frantoio Moro