

Reise nach Imperia 27. – 29. November 2009

Veranstaltet vom Verein „Amici di Imperia“

Verantwortlich Josef Büchelmeier +49 7541 31881 ; seemoos@gmail.com

Ende November 2009 findet in Imperia das alljährliche Fest „olioliva“ statt. Es bietet ein reichhaltiges Programm in der Innenstadt des Stadtteils von Oneglia rund um das Thema Olivenöl und die Taggiasca-Olive wie auch die Region bei Imperia. (Anlage 1) Ein Schwerpunkt der Reise soll daher das Kennenlernen der Olivenernte, der ländlichen und der industriellen Olivenölproduzenten der dortigen Region sein. Neben der Besichtigung des traditionellen Herstellers der Marke „Olio Carli“ sowie des Olivenmuseums gibt es am Samstagvormittag auch Gelegenheit zur aktiven Olivenernte bei einem Olivenbauer etwa 10 Kilometer ausserhalb von Imperia in Lecchiore.

Ein zweiter Schwerpunkt der Reise soll das Kennenlernen der Stadt sein. Am Samstagabend, 28. November, werden Vertreter der Stadt Imperia und eventuell weitere Gäste beim Abendessen und einer Weinprobe den Kontakt mit der Reisegruppe aus Friedrichshafen suchen.

Am Sonntag wird es eine geführte Besichtigung durch die beiden Stadtteile Porto Maurizio sowie Oneglia geben und Bürgermeister Streschino wird die Reisegruppe im Rathaus der Stadt begrüßen.



Eckdaten:

27. November

Freitag

6 Uhr Abfahrt Friedrichshafen
14 Uhr ca. Ankunft in Imperia
Unterbringung im Hotel Kristina
(Stadtteil Oneglia, direkt am Meer)
15 Uhr Erster Bummel durch Olioliva
16:30 Uhr Besuch des Olivenmuseums und „Olio Carli“
19:30 Uhr Teilnahme am gemeinsamen Abendessen (Grock) buchbar

28. November

Samstag

8:30 Abfahrt zur Olivenernte nach Lecchiore bei Jörg Rehschuh
(Transport in Kleinbussen der Stadt Imperia/ Vesper vor Ort)
ca. 14 Uhr Rückfahrt von der Olivenernte
! Alternativprogramm für übrige Reiseteilnehmer
bzw. generell für alle bei schlechtem Wetter
16:00 gemeinsamer Bummel durch das Fest „olioliva“
kostenlose Degustationen in der Innenstadt beim Hotel
19:30 Abendessen (La Piazzetta), mit Vertretern der Stadt Imperia

29. November

Sonntag

10:00 Besichtigung Porto Maurizio
12:00 Empfang im Rathaus Imperia
13:00 Mittagessen Grock
14:00 Besichtigung Oneglia
16:00 Abfahrt von Imperia
24:00 Ankunft in Friedrichshafen

Leistungen:

Busfahrt FN-Imperia und zurück, Zimmerangebot im Hotel Kristina, Führungen, Museumsbesuch, Möglichkeit zur Teilnahme an der Olivenernte, Gemeinsamer Abend samt Weinprobe, Führungen in Imperia (Porto Maurizio und Oneglia), Empfang im Rathaus.

*Alle Kalkulationen für eine Reisegruppe von 30 Bürgern !
Änderungen müssen evtl. neu kalkuliert werden.*

Kosten:

Busfahrt 1 Person 90 €
Zimmer 2x Übernachtung je nach Wunsch im Hotel Kristina

5 Einzelzimmer à 55 €
17 Doppelzimmer à 80 €
4 Dreierzimmer à 110 €
3 Viererzimmer à 130 €

FREITAG ABENDESSEN GROCK: PIZZA , GETRANK UND Dolce 1 PERSON € 16,00
SAMSTAG ABENDESSEN LA PIAZZETTA: PIZZA UND PASTAPROBEN 1 PERSON € 25,00
SONNTAG MITTAGESSEN GROCK : TYPISCH LIGURISCHES ESSEN 1 PERSON € 28,00

Internetinformationen

Hotel

<http://www.hotelkristina.com/>

Stadt Imperia / Wetter

<http://www.comune.imperia.it/>

Olio Carli

<http://www.oliocarli.at/asp/indice/indice.asp?SEZ=1>

Olivensemuseum

<http://www.museodellolivo.com/de/index.htm>

Ristorante Grock

www.ristorantegrock.it

- Anhang 1 -

OLIOLIVA findet jährlich in Imperia statt, der Hauptstadt der Riviera dei Fiori, in den letzten Novemberwochen. Die Veranstaltung wird von der Handelskammer von Imperia zusammen mit der Azienda Speciale "Riviera dei Fiori", der Region Ligurien, der Stadt Imperia, der Nationalen Vereinigung "Città dell'Olio" organisiert und wird von Unioncamere Liguria, der Präfektur und der Provinz von Imperia, den Vereinigungen der Berufsgruppen und allen ökonomischen Bereichen unterstützt.

OLIOLIVA ist eine wichtige und gefeierte Veranstaltung, die über die nationalen Grenzen hinausgeht und sich dem neuen Öl widmet, der Olive und deren Gebiet. Die Veranstaltung ist bei den Anhängern des nativen Olivenöls extra sehr beliebt; während der Ernte bietet sie ein mitreißendes Programm: von den Olivenbäumen über die Mühlen bis zum Tisch: das Olivenöl spiegelt die Besonderheit Liguriens und der Riviera dei Fiori wieder.

Die Veranstaltung dauert mindestens fünf Tage und ihre Vielseitigkeit zeigt sich in Tagungen, im Messe-Ausstellungsbereich und in zahlreichen Nebenveranstaltungen, worunter die Veranstaltung „Kochschule“, die „thematischen Werkstätten“, „Brot und Öl in der Mühle“, Preise, Wettbewerbe und Ehrengäste zu nennen sind.

Die Tagungen finden über den gesamten Zeitraum der Veranstaltung statt. Sie widmen sich wichtigen Themen im Zusammenhang mit dem Produktionszweig des nativen Olivenöls extra wie etwa dem Olivenbaumbestand der Region, den Produktionstechniken, Ernährungs- und Gesundheitsaspekten, die auf die mediterrane Diät zurückgehen.

Die Messe und die Ausstellungen ziehen sich der Tradition nach durch die Straßen der historischen Altstadt bzw. findet im antiken Hafen von Imperia Oneglia statt: von Freitag bis Sonntag gibt es Hunderte von Ständen, wo man das Olivenöl und typische Produkte der Riviera dei Fiori und Liguriens kennen lernen und probieren kann.

Im Zusammenhang mit der Messe bieten die Veranstalter auch die Möglichkeit, das Gebiet und die Umgebung zu besuchen, in der diese herrlichen Produkte hergestellt werden.

Die "Themenwerkstätten" führen Erwachsene und Jugendliche an das Thema Olivenöl, an den Wein und an die typischen Produkte der mediterranen Diät spielerisch und unterhaltsam heran. Die "Kochschule", die von international bekannten Küchenchefs geleitet wird und die für die gesamte Dauer der Messe OLIOLIVA geöffnet ist, bietet die Möglichkeit, die Kochkunst besser kennen zu lernen, in der das native Olivenöl extra eine wichtige Rolle spielt.

"Brot und Öl in der Mühle" vereint "OLIOLIVA" mit vielen anderen Orten Italiens, in denen typische Brotprodukte mit einem Hauch von nativem Olivenöl extra verzehrt werden.

Dann gibt es noch Auszeichnungen und Wettbewerbe.

Der Schriftstellerwettbewerb "Beschreibe die Landschaft des Öls", gefördert von Premio Grinzane Cavour; OLIOLIVA veranstaltet die Preisverleihung in einem beeindruckenden Rahmen. Der Preis "Bester Olivenhain", von der Nationalen Vereinigung "Città dell'Olio" mit Unterstützung der Landwirtschaft verliehen, prämiert die Besitzer von Olivenhainen, die diese mit Leidenschaft und Hingabe pflegen. Der Wettbewerb "Olive Taggiasche in Salamoia", von der Stadt Taggia gefördert, prämiert die besten Tischoliven vom Typ "taggiasca".

Seit den ersten Editionen bietet "OLIOLIVA" einem hochwertigem Produkt Raum, das sich in der Küche und auf dem Tisch perfekt mit nativem Olivenöl extra verbindet; diesem Produkt wird der Titel "Ehregast" zugestanden. In den vergangenen Veranstaltungen trugen diesen Titel der rote Radicchio aus Treviso, der "Bagnun" der Levante Ligure, der Fisch aus dem Ligurischen Meer, das Salz aus Trapani, die Pasta und der Reis aus Pavia.

LOCATION: historisches Stadtzentrum und antiker Hafen von Imperia Oneglia
www.olioliva.tv