



## La raccolta delle olive taggiasche

Una giornata da trascorrere in campagna, su giù dai muri a secco e tra le reti colorate, sulle quali le olive appena abbacchiate scivolano in mucchi.

Le mani esperte dei coltivatori hanno coccolato le vecchie piante per un anno intero e nei mesi di novembre e dicembre raccolgono il prezioso frutto.

Noi diventiamo per un giorno i loro aiutanti e seguiamo i loro gesti sapienti. La fatica sarà interrotta da uno spuntino, da consumare seduti nelle "fasce" sotto gli ulivi centenari di cultivar taggiasca, con pane locale e le specialità di questa terra: olive salate e patè, carciofi e trombette sott'olio, pomodori secchi... che potremo poi acquistare direttamente dai produttori.

Quando farà buio, se non saremo troppo stanchi, potremo seguire i coltivatori in frantoio dove assisteremo alla trasformazione finale del prezioso prodotto: dalla molitura delle olive si ottiene l'olio extravergine... l'olio nuovo verde e profumato.

Assaggiarlo appena spremuto e ancora tiepido, dolce e aspro come la terra di Liguria che lo genera, è una emozione unica.

*dimore  
di charme  
nel ponente  
ligure*

*Costo: euro 30.00 (minimo 4 persone)*

*Il costo si intende a persona e include tutto il programma sopra descritto.*

*Si consiglia abbigliamento sportivo e scarpe comode.*

*Dettagli: dalle ore 9 alle 16 in campagna, dopo le ore 16 preparazione del raccolto per il trasporto al frantoio.*

CONSORZIO  
METE DI LIGURIA

via Diano Calderina 184,  
18100 Imperia  
Tel/Fax: +39. 0183.291683

[www.metediliguria.it](http://www.metediliguria.it)  
[info@metediliguria.it](mailto:info@metediliguria.it)