

## CERCATORI D'ORO A LUCINASCO (IM)

All'arrivo a Lucinasco è la titolare, Cristina Armato, ad accogliere i partecipanti presso la propria azienda agricola, una delle prime realtà olivicole locali a conduzione femminile. Sensibilità, grazia ed entusiasmo tipiche di una donna sono alla base della gestione dell'attività e del suo modo di fare l'olio, nel solco della tradizione di famiglia.

Completata la parte introduttiva, l'esperto coordina l'attività dei partecipanti, chiamati a "raccontare", tramite foto e video, il suggestivo borgo del primo entroterra imperiese, adagiato su uno sperone collinare che domina la valle Impero: una location che colpisce per la sua posizione panoramica ed i folti oliveti che la circondano. L'esperienza entra nel vivo con il percorso museale "Lazzaro Acquarone", tra i passaggi, gli scorci e i patrimoni più significativi della zona, fra cui la Chiesa della Maddalena e quella di Santo Stefano.

Si prosegue con la spiegazione e la degustazione guidata delle tre sottozone dell'olio DOP Riviera Ligure, con focus sugli aspetti cromatici e olfattivo-gustativi. Questa parte si completa con un approfondimento sulle caratteristiche dei diversi olii nel ricettario ligure, con consigli su come sceglierli e come utilizzarli.

La visita continua nell'orto con la selezione degli ortaggi per dar vita alla ricetta del "cundiun" (condiglione), una sorta di insalata estiva, specialità della tradizione, da gustare come antipasto o contorno. Una straordinaria miscela di sapori liguri, ancor più magica se abbinata a un buon pane casereccio. Arriva quindi il momento della festa dell'olio, con brunch tematico, in abbinamento a vini liguri DOC, degustati con i consigli dell'esperto. Durante la visita viene proposta l'adozione di una pianta d'olivo, con la possibilità di essere aggiornati sulle varie fasi di vita della pianta, che prende il nome dell'adottante.

### INFO

Durata esperienza: **3 ore circa**

Numero partecipanti: **minimo 10, massimo 30**

Abbigliamento consigliato: scarpe comode e abbigliamento adatto (ci si muove in campagna)

Stagionalità: esperienza valida nella stagione estiva

### Extra su richiesta

- Giornata contadina, disponibile il sabato da novembre a gennaio
- Pranzo tipico, con possibilità di menù specifici

