



IL MANUALE DELL'OLIO DOP RIVIERA LIGURE

Una guida per la conoscenza e l'utilizzo degli extra vergini

Scarica la versione digitale de
Il manuale dell'olio DOP Riviera Ligure



Copyright © 2019

Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure

TITOLO

Il manuale dell'olio Dop Riviera Ligure

AUTORE

Luigi Caricato

COORDINAMENTO EDITORIALE

Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure e Fondazione Qualivita:
Mauro Rosati, Elena Conti, Federica Di Sarcina, Giovanni Gennai,
Giodi Menchetti, Geronimo Nerli, Marilena Pallai

IMPAGINAZIONE E GRAFICA

Fondazione Qualivita:
Niccolò Bindi



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE LIGURIA

Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020

Fondo Europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Autorità di Gestione PSR Liguria: Regione Liguria - Settore Politiche Agricole e della Pesca
politiche.agricole@regione.liguria.it www.agriligurianet.it

Domanda n. 84250166984

RIVIERA LIGURE INCONTRA GLI ISTITUTI ALBERGHIERI



Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure

Via T. Schiva, 29 - 18100 Imperia

Tel. +39 0183 76 79 24

www.olorivieraligure.it

Email: info@olorivieraligure.it

Cap. 1	È un olio da frutto	7
Cap. 2	Tutti dicono qualità. Cos'è la qualità?	9
Cap. 3	Una qualità plurale	11
Cap. 4	Una pluralità di funzioni	13
Cap. 5	Una spremuta a nome olio extra vergine di oliva	17
Cap. 6	Non basta dire extra vergine. La svolta DOP	19
Cap. 7	Come (e cosa) scegliere quando si è davanti allo scaffale	23
Cap. 8	Le dieci regole per non incorrere mai in errore	26
Cap. 9	Tutto parte dall'assaggio	29
Cap. 10	L'assaggio nel bicchiere	33
Cap. 11	Breve glossario a uso degli assaggiatori amatoriali	36
Cap. 12	Prova pratica di assaggio: l'olio DOP Riviera Ligure	39
Cap. 13	Il codice degli abbinamenti	41
Cap. 14	Alcuni chiarimenti utili intorno ai molteplici impieghi dell'olio	45
Cap. 15	Il perché di un olio 100% ligure	47
	Appendice	51



Per saperne di più, per approfondire

L'Italia è un grande Paese consumatore di oli da olive. Se ne consuma così tanto da non riuscire nemmeno a essere autosufficienti. Al punto che occorre importarne dall'estero, pur di soddisfare l'esigenza interna. Fin qui sembra che tutto fili liscio come l'olio, ma non è così. In Italia si è grandi consumatori di oli da olive, certo, ma, nonostante secoli di storia olivicola e olearia alle spalle, non si conosce ancora bene la materia prima, in maniera approfondita. Si insiste nell'utilizzare l'olio per abitudine, senza una piena consapevolezza. Ed ecco allora la necessità di approntare un agile e condensato corso introduttivo, concepito in forma di manuale, costituito da capitoli brevi, per una guida rapida ed essenziale, utile per comprendere i criteri di impiego, a crudo e in cottura, e i modi per abbinarlo correttamente ad altri alimenti.

Per molti versi, si tratta di una sorta di Bigini dell'olio da olive, finalizzato a far acquisire le conoscenze fondamentali, relative a una materia prima semplice - perché in fondo si tratta soltanto di una elementare spremuta di olive - quanto però, nel medesimo tempo, complessa e composita, al punto da richiedere ogni volta una interpretazione appropriata, in base ai vari ingredienti scelti per ciascuna preparazione. Al contrario di tutti gli altri oli vegetali, e di ogni altro grasso di origine animale, dove invece non c'è molto da riflettere, dal momento che questi altri grassi si utilizzano e basta, senza tanto pensarci su. Con gli oli da olive è infatti tutta un'altra storia.

Ogni olio extra vergine di oliva ha le sue peculiarità sensoriali distintive e un carattere, se vogliamo, anche di unicità. Occorre pertanto un impiego ragionato, con un dosaggio adeguato e una scelta delle varie tipologie disponibili effettuata in funzione delle differenti destinazioni d'uso. Esiste non a caso un "codice degli abbinamenti", indispensabile per indirizzare il fruitore verso la soluzione ogni volta ritenuta più efficace, potendo così ottenere il maggiore effetto condente attraverso il ricorso a una minore quantità possibile di olio da adoperare. Il risultato è una sensibile riduzione delle quantità di grasso, con il conseguente vantaggio in termini di benefici in salute, benessere e, nondimeno, in piacevolezza olfattiva, gustativa e tattile al momento della degustazione di ogni vivanda.

Il manuale, concepito per essere una sorta di viaggio iniziatico, si rivela utile per farsi un'idea generale, completa ed esaustiva di cosa sia l'olio e del come, perché e quando sia possibile impiegarlo. Per agevolare la lettura, il testo si sviluppa su un doppio binario: da una parte, si prende piena confidenza con una materia prima esaminata in purezza, attraverso l'assaggio; dall'altra, si valutano i pregi e le peculiarità con cui gli oli si contraddistinguono, acquisendo di conseguenza anche la capacità di gestire gli oli in piena autonomia. In tutto ciò, l'olio extra vergine di oliva Dop Riviera Ligure, non dimentichiamolo mai, è il protagonista assoluto.



È un olio da frutto 1

Sta tutta qui la differenza. Nell'essere un olio da frutto e non da seme. Può sembrare una banalità, qualcosa di molto ovvio, ma non lo è. Per capire il valore dell'olio da olive, è necessario partire dall'inizio di tutto: dall'oliva. È in questo minuscolo frutto dell'albero dell'olivo che prende corpo un alimento di grande valore nutrizionale, salutistico ed edonistico.

L'olio da olive ha un alto valore nutrizionale perché si tratta di un alimento che è parte di una dieta normale, fatta di componenti naturali, che mostra scientificamente effetti positivi su funzioni specifiche che vanno al di là di un nutriente classico.

L'olio da olive ha un alto valore salutistico perché contribuisce di fatto al raggiungimento di uno stato di benessere e di salute ideali, oltre a determinare una migliore qualità della vita, prevedendo una sensibile riduzione dei rischi patologici. L'olio da olive, tuttavia, va opportunamente precisato per non incorrere in equivoci, non cura alcuna malattia, ma le previene: costituisce infatti un presidio di medicina preventiva.

L'olio da olive esprime infine un alto valore edonistico in quanto non si limita, come avviene con altri grassi, a essere funzionale ai vari impieghi, a crudo come in cottura, ma esercita, alla massima perfezione, la capacità di rendersi più facilmente fruibile anche in ragione dei suoi piacevoli e variegati profumi e sapori. Non a caso, esercita un più elevato effetto condente.

Tutto questo è possibile perché è un olio da frutto e non da seme. Nell'oliva vi sono preziosi componenti antiossidanti che difendono il frutto dall'assalto di agenti esterni. Queste preziose molecole, che costituiscono la parte non grassa dell'olio, rappresentate tra l'1 e il 2% del totale, quindi solo da una minima parte, si trasferiscono tal quali nell'olio estratto, svolgendo un decisivo ruolo a difesa della componente grassa, ritardandone di conseguenza l'inevitabile e nefasta azione ossidativa.

Non finisce qui, perché le medesime sostanze antiossidanti vengono anche assorbite dall'organismo, avendo queste il potere di contrastare l'azione dei radicali liberi. Ebbene, tutto questo bene prezioso, racchiuso nell'oliva e trasferito nell'olio, va protetto, utilizzato e presentato bene, assegnando una centralità di orizzonti e un valore. Quando si sceglie per una preparazione alimentare un olio da olive, occorre essere consapevoli che si ha tra le mani un bene prezioso e ineguagliabile.

Tutto ciò non vale per un olio da seme. Il seme, appunto, essendo contenuto all'interno del frutto, è più protetto dagli agenti esterni, quindi non ha in sé le medesime sostanze elaborate dalla pianta a sua propria difesa, di conseguenza, quando ci troviamo davanti a due oli, uno da frutto e uno da seme, dobbiamo sapere che si tratta di due alimenti dal differente valore intrinseco.



Tutti dicono qualità. 2

Cos'è la qualità?

Partiamo da una premessa essenziale. La qualità degli oli da olive è indiscutibile. È proprio per questa ragione che vengono definiti, con termine molto evocativo e inequivoco, *functional food*. A confermare tale definizione valga il solo fatto che sin dall'antichità l'olio ricavato dalle olive lo si utilizzava già sin dallo svezzamento dei bambini, proprio in quanto ritenuto un alimento fondamentale nella dieta. Tutto ciò è confermato oggi da evidenze scientifiche, mentre in passato ci si basava solo su intuizioni.

La scelta di un grasso alimentare non è di secondaria importanza. Rispetto a un grasso, digerire una proteina o uno zucchero è ben più semplice. Con l'olio ricavato dalle olive tale processo si rivela ben più agevole. Vi è un complesso di fattori, riguardanti la composizione chimica degli oli da olive, oltre alla stessa copiosa presenza di sostanze antiossidanti, che favorisce la non facile macchina digestiva dei grassi. Per questo, su un piano strettamente pratico, preparare una pietanza ricorrendo agli oli da olive comporta un gran vantaggio in termini di digeribilità che non è certo da sottovalutare. Ciò non significa demonizzare gli altri grassi alimentari, non è corretto. Tutti gli alimenti sono preziosi e utili, ma se dobbiamo scegliere in funzione di una qualità superiore, la scelta cade allora sugli oli da olive.

La qualità non è però così semplice e scontata da spiegare. Esistono tanti volti della

qualità. Vi è una qualità chimico-fisica, una qualità sensoriale, una qualità nutrizionale, una qualità igienico-sanitaria e, perfino, vi è pure una qualità che possiamo definire "sognata", desiderata, quella qualità che a differenza di una qualità di base, che fa riferimento ai parametri previsti dalla legge per una specifica categoria merceologica, ci permette di attribuire a un olio un valore in più, anche se si tratta di oli prodotti nel medesimo contesto operativo e magari dalle stesse varietà di olive. La differenza la fa il prodotto per come, e dove, viene lavorato.

È quanto si verifica con i vini. Tutti derivano dalla pigiatura delle uve, ma non tutti i vini che si ottengono dalla medesima materia prima hanno lo stesso valore.

C'è anche il fattore uomo e territorio a fare la differenza, non è soltanto la materia prima oliva. Per capire questo, l'approccio diretto con il prodotto attraverso l'assaggio ci aiuta a comprendere la differenza. Intanto, per aiutare nella comprensione, è bene sapere che in ogni caso la qualità di un olio da olive è sempre al plurale. Non si può ignorare il fatto che l'olio da olive sia un puro succo che si esprime, ad oggi, con la legislazione attuale, attraverso quattro distinte categorie merceologiche, rappresentate da una piramide qualitativa al cui vertice è collocato l'olio extra vergine di oliva.



Una qualità plurale 3

Se l'olio ricavato dalle olive si esprime con una qualità declinata al plurale, ecco allora che si comprende il motivo per il quale si è scritto finora "olio da olive" e non genericamente "olio di oliva", proprio per non ingenerare equivoci. Esiste dunque una piramide qualitativa che ci permette di comprendere la complessità di tali oli. Al vertice di questa piramide della qualità vi è l'olio extra vergine di oliva, quindi, scendendo via via verso il basso, abbiamo rispettivamente l'olio di oliva vergine, l'olio di oliva propriamente detto e, infine, l'olio di sansa di oliva.

La piramide della qualità ha una sua logica e un suo ben distinto valore. Se si abbatte la base di tale piramide, perde inevitabilmente valore il vertice. Non è facile da spiegare in poche battute, ma ovunque, cercando per esempio sui motori di ricerca in Internet, si possono ben comprendere i distinti processi produttivi che danno luogo a queste quattro differenti categorie commerciali. Non è compito di questo breve manuale approfondire e connotare tali differenze.

È importante però comprendere che tutto quanto concerne i beni alimentari - in questo caso facciamo riferimento ai grassi - hanno una loro intrinseca validità nutrizionale. La categoria merceologica alla base di tale piramide degli oli da olive, tanto per fare un esempio, si inquadra in una ottica di qualità superiore rispetto a un qualsiasi olio da seme in commercio. Quindi, una scala di valore significa proprio questo: attribuire una differente e scalare gradazione della qualità senza che con ciò si penalizzi e si mortifichi ciò che sta in basso.

Anche gli oli da seme, o gli altri grassi alimentari diversi dagli oli da olive, hanno un loro valore nutrizionale. Non possiamo discriminare nulla, possiamo solo scegliere ciò che sta ai vertici della qualità, ed essere fieri di poter accedere a tali livelli, senza tuttavia denigrare ciò che sta in basso. Ricordiamo infatti che il consumo dei grassi è fondamentale e solo il 3 per cento della popolazione mondiale attinge agli oli da olive. Sono oli di altro profilo, per questo occorre acquisire la giusta consapevolezza del valore delle rispettive qualità e utilizzarle al meglio.



Una pluralità di funzioni 4

Abbiamo iniziato a introdurre la logica di un consumo consapevole. Ebbene, per comprendere in cosa esattamente consista tale acquisizione di consapevolezza, occorre iniziare a pensare alle tante possibili funzioni da attribuire ai vari oli disponibili nella nostra cucina, sia per un loro impiego a crudo, sia per un utilizzo in cottura, e sia anche in ragione di un ricorso all'olio quale elemento conservante, nella preparazione per esempio dei sott'oli. Ora, per capire compiutamente le differenti funzioni di un olio, è bene pensare a un quadro di regole cui bisogna di volta in volta attenersi. Ed ecco dunque l'utilità del cosiddetto "codice degli abbinamenti", uno strumento teorico, a carattere orientativo e non vincolante, che consente un impiego degli oli da olive ogni volta corretto, senza che l'olio che si sceglie di utilizzare venga a prevaricare sui profumi, sul sapore e sulla consistenza degli altri cibi. Trascuriamo, per comprensibili ragioni, gli oli diversi dagli oli da olive e vi presentiamo un quadro riassuntivo entro il quale orientarci.

L'olio extra vergine di oliva - definito dal legislatore un "olio di categoria superiore" in quanto "ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici" è olio estremamente versatile e variegato, ed è consigliabile per ogni tipo di impiego, anche ad alte temperature. La preferenza, in questo caso, va per l'utilizzo a crudo, ma per la sua alta stabilità e resistenza al calore è particolarmente idoneo anche in cottura. In virtù del suo alto effetto condente, quando lo si impiega a crudo se ne può versare poco e, di conseguenza, è indirettamente dietetico, proprio perché dà luogo a un minor consumo di grassi.

L'olio di oliva vergine - "ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici", non viene in questo caso definito dal legislatore un "olio di categoria superiore", in quanto rispetto all'extra vergine ha parametri di qualità di poco inferiori; per esempio ha una acidità libera espressa in acido oleico superiore a 0,8, ma minore di 2. Ebbene, tale olio è indicato negli utilizzi in cottura,

anche in caso di ricorso ad alte e prolungate temperature. È un olio di qualità che tuttavia è difficile da reperire sugli scaffali dei punti vendita tradizionali, mentre lo si vende soprattutto nei luoghi di produzione, in frantoio.

L'olio di oliva - composto da oli di oliva raffinati e da oli di oliva vergini, è particolarmente indicato in cottura e, in particolare, per le frittiture leggere, in modo da non conferire troppo sapore ad altri cibi, ma si rivela altrettanto prezioso quale ingrediente nei prodotti da forno, oppure per le conserve sott'olio, in alternativa all'olio extra vergine di oliva.

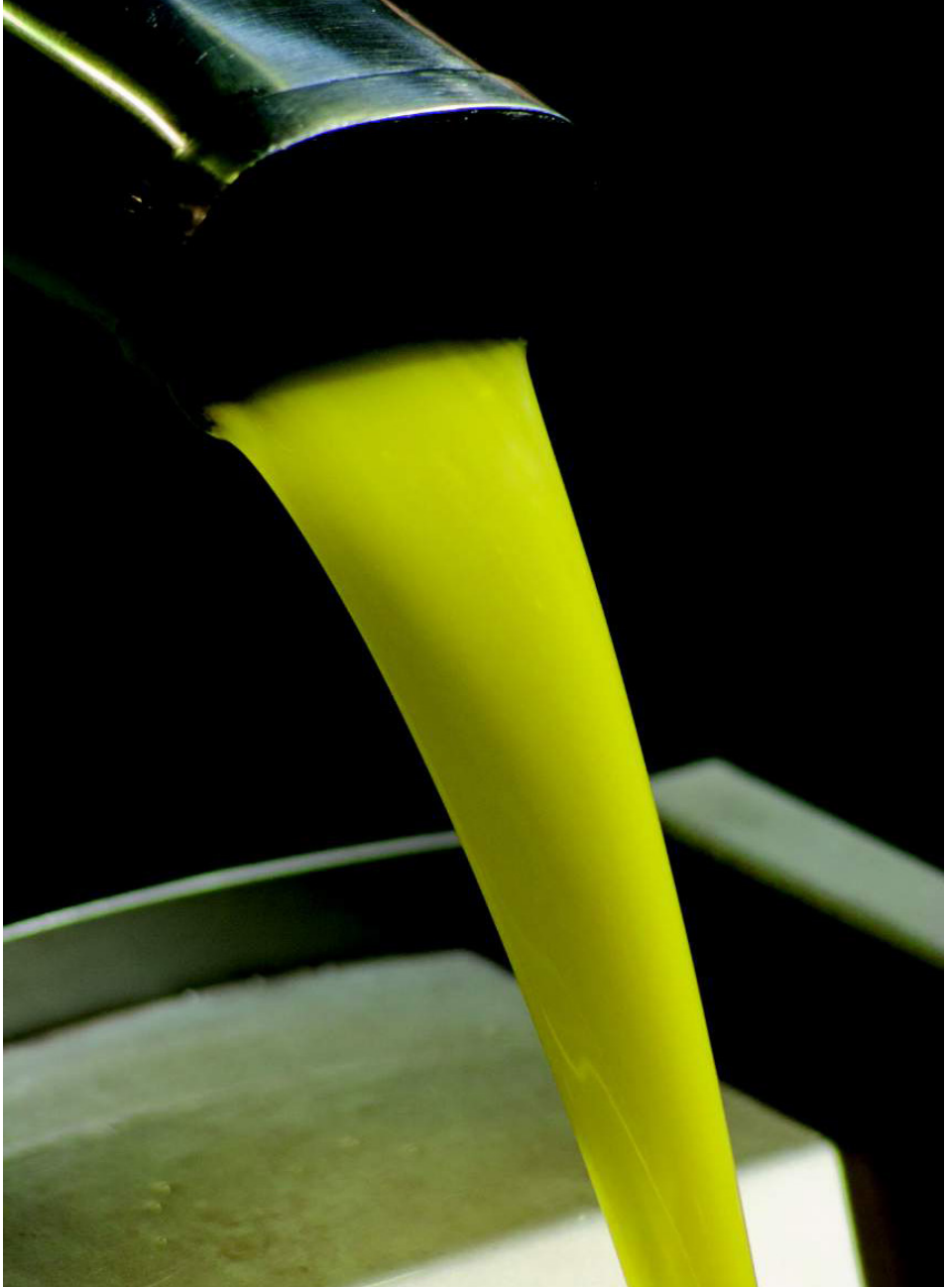
L'olio di sansa di oliva - la sansa, per chi ignora tale parola, indica il residuo di buccia, polpa e nocciolo dell'oliva. Il legislatore consente il commercio di tale categoria merceologica con l'impegno a riportare la seguente dicitura

esplicativa: "olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive". Ebbene, tale olio è particolarmente indicato per le frittiture industriali, ma è altrettanto prezioso quale ingrediente da impiegare nei prodotti da forno.

Tutto quanto finora riferito, ci fa comprendere come sia effettivamente variegata l'offerta degli oli da olive, ma nel contempo ci permette anche di valorizzare le differenti tipologie commerciali ad oggi presenti sul mercato, senza con ciò discriminare i vari livelli di qualità. Per quanto concerne le quattro distinte denominazioni, dobbiamo ammettere con molta franchezza quanto siano complicate da spiegare e da capire. Richiederebbero una ulteriore semplificazione.



GRAND SAUVIGNON
RIVIERA LIQUEUR



Una spremuta a nome 5 olio extra vergine di oliva

Tutte le nostre attenzioni d'ora in avanti si concentreranno su questa categoria merceologica. Non è facile spiegare in poche battute cosa sia l'olio extra vergine di oliva. Noi ci proviamo. Intanto evidenziando l'inusualità del nome.

Nonostante siano trascorsi almeno sei millenni dall'avvenuta domesticazione dell'olivo, e nonostante l'olio lo si sia ricavato sempre per spremitura da altrettanto tempo, la qualifica di olio extra vergine di oliva risale solo al 1960. Sono stati gli italiani a coniare tale nome. Un lungo treno di parole che risale al 13 novembre 1960, quando con la legge numero 1407 è stata ufficialmente introdotta tale classificazione commerciale. Non è la più felice espressione che si possa riservare a un alimento così pregiato e unico, ma dobbiamo accettarla e prenderne atto, anche perché non si può più modificare. Possiamo solo dire, in compenso, che nel lontano passato avevano già individuato un modo alquanto suggestivo ed efficace per chiamare per nome il più pregiato tra gli oli da olive.

Non è un caso che la voce spagnola *aceite*, con cui oggi si indica appunto l'olio da olive, sia stata mutuata da una antica voce araba, *zaitun* (da *az-zait*), che si traduce proprio in "succo di oliva". Ecco, il vero nome che meglio e più di altri si adatta per definire l'olio extra

vergine di oliva, è proprio "succo di oliva", ma è davvero impossibile arrivare a semplificare oggi il nome, dopo che tutti hanno finalmente compreso il significato di olio extra vergine di oliva, in ogni angolo del mondo.

C'è da osservare che dall'oliva, grazie al progresso della tecnologia estrattiva, si ottengono oli di gran lunga migliori rispetto al passato, senza dubbio più buoni e salutari, ma soprattutto più articolati nella loro caratterizzazione sensoriale, e questo è certamente un bene per tutti. Se gli oli da olive facevano bene un tempo, ed erano un inno alla salute, oggi fanno ancora più bene e sono anche più gustosi e profumati. La qualità degli oli ha tutto un altro volto e gli oli extra vergini di oliva, in particolare, esprimono, in questo nuovo secolo in corso, una ricchezza di costituenti, e di connotazioni sensoriali, senza precedenti nella storia. La tecnologia in futuro può solo migliorare le performance qualitative e la durata nel tempo (*shelf life*) di tali oli. Quel che possiamo con certezza sostenere, è che un olio extra vergine di oliva è semplicemente un "olio da frutto", un prodotto naturale per eccellenza, che altro non è che una pura spremuta di frutta, e dinanzi a una definizione così essenziale ed emblematica, non c'è null'altro da aggiungere.



Non basta dire extra vergine. La svolta DOP **6**

Fino a non molti anni fa, la qualifica di olio extra vergine di oliva era sufficiente a individuare un profilo qualitativo certo e di alto profilo. L'olio ricavato dalle olive è l'alimento forse più soggetto a maggiori attenzioni da parte del legislatore. Se si dovessero prendere in considerazione le numerose leggi ancora attive, non basterebbe un libro di mille pagine. Proprio per questo si spera che presto si giunga a un testo unico che sintetizzi tutto quanto è stato finora legiferato in materia, possibilmente semplificando la normativa, anziché complicarla.

La grande novità in materia di oli da olive risale però al 1992, quando con la legge numero 169 l'Italia sanciva l'istituzione delle attestazioni di origine. Da allora, si venne a creare subito un grande fermento, per valorizzare l'elemento della territorialità, tanto che di lì a poco, sempre nel corso del 1992, la stessa materia è stata contemplata dall'Unione europea, attraverso il Reg. 2081/92, ed è stata una grande svolta per il mondo dell'olio da oli-

ve, proprio perché accanto a un generico e indistinto olio extra vergine di oliva, sono subentrate sia le Dop - acronimo di Denominazione di origine protetta - sia le Igp - acronimo di Indicazione geografica protetta. Per l'olio extra vergine di oliva è stato un momento significativo, perché ha comportato una fase di passaggio molto importante sul piano culturale. E seppure in tutto questo tempo le Dop e le Igp non hanno rivoluzionato, stravolgendolo, il settore sul piano commerciale, anche in ragione del fatto che i prezzi degli oli con attestazione di origine sono più elevati e pertanto meno popolari, l'introduzione di tali marchi ha tuttavia contribuito, di fatto, a cambiare lo stile dei consumi e a segmentare ulteriormente l'offerta degli extra vergini sugli scaffali.

Nell'ultimo decennio si è dato luogo a ulteriori valorizzazioni della materia prima olio da olive. Con l'introduzione di Dop e Igp si è aperta la strada anche per altre formulazioni commerciali, per esempio gli oli monovarietal, oltre ai prodotti strettamente legati alla loro specifica fun-

zionalità, comparando così in etichetta l'indicazione più adatta per i vari impieghi, a crudo o in cottura, specificando in alcuni casi anche il dettaglio degli abbinamenti. Tutto ciò deriva dalla maggiore attenzione posta a ogni fase della produzione.

Sono stati determinanti allo scopo i "Disciplinari di produzione", che per la prima volta hanno messo in evidenza alcuni aspetti chiave, tra cui l'importanza del germoplasma varietale, ovvero la centralità che le singole cultivar di olivo hanno nel conferire un plus di qualità agli oli estratti; come pure, non da meno, il ruolo determinante esercitato dai sistemi di coltivazione adottati per gli olivi e le stesse modalità di oleificazione; oltre, infine, alla fondamentale rilevanza che giocano i profili sensoriali e il quadro chimico-fisico con le molte molecole antiossidanti presenti nell'olio. Insomma, da questa sensibilità verso le attestazioni di origine

se finora sul piano commerciale ancora qualcosa deve essere perfezionato, sul piano culturale ha segnato una svolta storica per il comparto dell'olio da olive.

Ebbene, tutto questo bene prezioso, racchiuso nell'oliva e trasferito nell'olio, va protetto, utilizzato e presentato bene, assegnando una centralità di orizzonti e un valore. Quando si sceglie per una preparazione alimentare un olio da olive, occorre essere consapevoli che si ha tra le mani un bene prezioso e ineguagliabile. Tutto ciò non vale per un olio da seme. Il seme, appunto, essendo contenuto all'interno del frutto, è più protetto dagli agenti esterni, quindi non ha in sé le medesime sostanze elaborate dalla pianta a sua propria difesa, di conseguenza, quando ci troviamo davanti a due oli, uno da frutto e uno da seme, dobbiamo sapere che si tratta di due alimenti dal differente valore intrinseco.

OLIO DOP
RIVIERA
LIGURE



OLIO DOP
RIVIERA
LIGURE



DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
REG. (CE) N. 123/97



Come (e cosa) scegliere quando si è davanti allo scaffale Dire territorio non basta. 7

Quando si decide di individuare un olio del territorio, con le peculiarità che solo quel dato *terroir* può avere, è necessario comprendere le dinamiche che ci portano a selezionare un extra vergine preferendolo ad altri. Ogni olio ha una sua storia. Proprio come un individuo, così anche gli oli esprimono una propria distinta personalità. Non tutti gli oli sono uguali. Quando si parla di vini è più facile capire questo aspetto, perché c'è una maggiore abitudine a interpretare un vino, anche perché si presta molto in quanto bevanda. Lo stesso tuttavia vale per l'olio. La scelta è per quel che l'extra vergine esprime in termini propriamente sensoriali. L'idea che tutti gli oli siano uguali è sbagliata e smentita dai fatti. Basta degustare più oli per scoprire le differenze, anche nell'ambito dello stesso territorio.

Per questo motivo se desideriamo avere a disposizione un olio che rappresenti e racconti il territorio la strada più semplice e agevole è di affidarsi a una Dop o Igp. Di certo c'è un lavoro molto attento nel selezionare con cura la materia prima in base alla corrispondenza di quanto prevede il Disciplinare di produzione. Gli oli prima di essere immessi in commercio debbono superare il vaglio di una apposita commissione, attraverso

la valutazione sensoriale degli extra vergini ad opera di un gruppo panel test di degustatori professionali, che ne giudica la qualità sensoriale, e, inoltre, vi sono pure le caratteristiche compositive chimico-fisiche dell'olio che, anche in questo caso, devono essere conformi a quanto previsto dal Disciplinare di produzione. Tutto ciò garantisce e tutela il consumatore, mettendolo oltretutto al riparo dall'incertezza dell'origine. Fidarsi è bene, avere la certezza comprovata dell'origine è sempre da preferire.

Nel caso specifico della Dop Riviera Ligure, si ha anche la certezza di avere non soltanto l'olio del territorio, ma anche la cultivar. La tanto celeberrima varietà di oliva Taggiasca, per esempio, con la certificazione Dop Riviera Ligure si può essere certi che la cultivar sia quella riportata in etichetta. Sono forme di tutela molto importanti. Per questo quando si è davanti a uno scaffale di un punto vendita non bisogna mai esitare, di fronte al marchio Dop o Igp si può andare sul sicuro. Poi, una volta che si individua il marchio Dop, la scelta può avvenire in funzione delle varie aziende aderenti al sistema di certificazione dell'origine, optando per gli oli il cui profilo sensoriale è più conforme ai gusti personali. Una Dop, si sa, garantisce uno standard di qualità riferito a una

specifica origine, ma poi l'eccellenza è un passaggio ulteriore di cui ogni azienda è artefice, contraddistinguendosi con un proprio personale stile.

Come scegliere, è chiaro: basta individuare il logo della Dop. Sul cosa scegliere dipende dai nostri gusti personali e da quanto vogliamo spendere.

Ciò che è bene sapere, è che il marchio comunitario Dop identifica un prodotto agricolo e alimentare in cui tutte le fasi del processo produttivo, dalla raccolta in campo al confezionamento, sono realizzate interamente nell'ambito di un'area geografica ben delimitata. La certificazione è determinante, perché non si fonda sulle parole, ma sui fatti concreti. Ogni olio Dop Riviera Ligure, per esempio, è sottoposto sempre a controlli sul campo, oltre a verifiche documentali, analisi sensoriali e chimico-fisiche. È un percorso lungo ma virtuoso, e solo a

conclusione di una serie di controlli l'extra vergine del territorio si può fregiare del marchio comunitario Dop. Nel caso degli oli liguri realmente tali, sia il consumatore, sia il fruitore professionale, chef e ristoratore, trovano un contrassegno numerato di colore giallo, attraverso il quale si può verificare la rintracciabilità dell'intera filiera produttiva. Ed ecco perché un olio Dop è più garantito di altri extra vergini in commercio. Se si vuole pertanto il prodotto del territorio, gli strumenti che stabiliscono con certezza l'origine oggi ci sono.

Il Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva Dop Riviera Ligure, riconosciuto dal Ministero delle Politiche agricole nel 2002, vigila in continuazione e controlla di conseguenza l'esattezza delle indicazioni riportate in etichetta, anche con controlli sullo scaffale dei punti vendita tramite degli agenti vigilatori.



8 Le dieci regole per non incorrere mai in errore

Prima di addentrarci nei dettagli, è bene suggerire alcuni utili consigli, riuniti in un decalogo essenziale.

1

UN PREZZO, UN UTILIZZO

Quando si tratta di scegliere, la qualità deve essere cercata e individuata prima di ogni altro aspetto. Risparmiare è un valore, ma non può diventare un alibi per affidarsi a oli di scarsa qualità. Quando si tratta di utilizzare dei grassi, si deve risparmiare non sul prezzo, ma sulla quantità da utilizzare. È importante il giusto dosaggio. Se non si è in uno stato di seria ristrettezza economica, meglio allora evitare i “primi prezzi”, e in ogni caso le offerte sottocosto. Lo sconto risponde a una sua logica, ma il sottocosto è da evitare perché penalizza sempre la qualità. Gli extra vergini Dop Riviera Ligure sono tutti di fascia “premium”, non possono avere prezzi bassi. Di fronte a una materia prima più cara, sappiamo che possiamo contare su questi oli soprattutto per i condimenti a crudo, o anche per le cotture semplici. Gli oli dalla fascia di prezzo più bassa - purché sia un prezzo accettabile, mai al di sotto di oli di categoria e qualità inferiore - possono essere utilizzati in cotture spinte: ragù, o frittiture, o sottoli, o nelle preparazioni da forno.

2

CI VUOLE NASO

La scelta di un olio extra vergine di oliva deve partire sempre da una valutazione sensoriale, molto importante e funzionale, in modo da gestire al meglio l'olio nei vari possibili impieghi. Si gestisce bene ciò che si è scelto con consapevolezza e metodo. Sarebbe bene acquisire anche la tecnica per individuare e cogliere i vari profili che si percepiscono al naso e al gusto, avendo cura eventualmente di annotare su un taccuino le caratteristiche e il giudizio complessivo. Basta anche un generico “mi piace, non piace”, per cominciare. È una forma di cultura che va acquisita. Serve per non fermarsi al solo criterio del prezzo. La scelta di un buon extra vergine parte da qui. Scegliendo un olio Dop si ha il vantaggio che una selezione è già avvenuta in partenza, da parte di una apposita commissione di valutazione.

3

UN CONSIGLIO, PER INIZIARE: L'INTENSITÀ DELLE NOTE FRUTTATE

Un extra vergine che si rispetti dovrà necessariamente rimandare al frutto da cui proviene, con i suoi profumi netti, puliti, freschi e piacevoli. La distinzione degli oli in fruttati leggeri, medi e intensi, consente di districarsi correttamente in cucina, al momento dell'utilizzo. Per non sbagliare: sono banditi gli odori sgradevoli, tra i quali le sensazioni di riscaldamento e ossidato. La nota di rancido è invece la dichiarazione di morte di un olio. Per il resto, esiste un apposito vocabolario di riferimento. Ciò che conta, è cogliere l'identità espressiva di un olio, per utilizzarlo di conseguenza al meglio della sua qualità espressiva. Gli oli Dop Riviera Ligure sono oli tradizionalmente classificabili tra fruttato leggero e medio-leggero. Sono delicati e fini, con un impatto iniziale dolce, per poi svelarsi, ma sempre in maniera contenuta, con percezioni amare e piccanti comunque lievi o ben dosate, mai squilibrate. Sono oli di facile lettura e di ampio utilizzo.

4

L'EXTRA VERGINE VA INTERPRETATO

Come già chiarito precedentemente, ogni extra vergine va interpretato. Non bisogna mai eccedere nelle quantità da versare. Mentre un generico olio da seme è adatto per ogni uso, in quanto inodore e insapore, un extra vergine, proprio per la sua qualità intrinseca, si esprime in modi differenti e va di conseguenza interpretato volta per volta. In ogni caso quasi tutti gli extra vergini sono versatili e si prestano a svariati usi, a crudo come in cottura. La sapiente combinazione delle varie sensazioni all'olfatto e al gusto, rende più piacevole qualsiasi alimento, se abbinato a un extra vergine, proprio in virtù dell'alto effetto condente con cui si manifesta.

Gli extra vergini Dop Riviera Ligure sono tra i più versatili in circolazione e di conseguenza tra i meno complicati da utilizzare.

5

UN CODICE ABBINAMENTI

Non tutti gli extra vergini sono uguali. È necessario un percorso-guida al fine di un loro corretto utilizzo.

Con cibi dalla struttura delicata: oli dal fruttato leggero, con note gustativo-tattili tendenzialmente morbide e note amare e piccanti lievi o poco accentuate.

Con cibi dalla struttura media: oli dagli aromi più pronunciati e sapidi, dal fruttato medio, rotondi e armonici nelle sensazioni amare e piccanti.

Con cibi dalla struttura più robusta: oli dagli aromi più netti e marcati, dal fruttato più intenso e persistente, con amaro e piccante accentuati, seppure non disarmonici.

Fin qui restando sul generale. Andando nello specifico, gli extra vergini Dop Riviera Ligure si collocano nella fascia tra fruttato leggero e medi leggero, in alcuni casi eccezionali nella categoria fruttato medio, quando le olive sono raccolte e molite in frantoio ancora verdi, non mature.

6

NON ESISTONO REGOLE PERFETTE

A fronte dei gusti personali, qualsiasi consiglio resta una indicazione arbitraria, anche perché si dovrebbe tenere in seria considerazione anche la complessità delle materie prime presenti in ciascuna ricetta. In aiuto ai meno esperti, valgono alcuni suggerimenti orientativi, osservando sempre le giuste dosi. Antipasti e contorni: tutti gli extra vergini. Prodotti da forno: fruttati medi o leggeri (o l'olio di oliva). Zuppe e minestre: oli amari e piccanti. Paste e risotti: fruttati medi. Crostacei e molluschi: fruttati medi o intensi. Pesci: fruttati leggeri o medio-leggeri. Carni bianche: fruttati medio-leggeri. Carni rosse o nere: fruttati medi o intensi. Formaggi e latticini: fruttati medi o intensi. Dessert: fruttati leggeri.

7

NESSUNA PAURA DELL'AMARO

Un buon extra vergine non si presenta mai con una nota amara disarmonica. In ogni caso, anche se fosse eccessivo, sia l'amaro, sia il piccante, in cottura tendono a ridursi sensibilmente, e talvolta anche in maniera netta. Immerso in una soluzione liquida, l'amaro si disperde. I fenoli che determinano le note amare per una reazione di idrolisi si dividono in altre molecole più semplici, non più amare. A maggior ragione se l'olio agisce in una soluzione liquida, e per giunta acida, come il sugo di pomodoro. Nessuna paura, dunque, anche perché le materie prime alimentari subiscono trasformazioni importanti e in certi casi sostanziali.

Nel caso specifico dell'olio Dop Riviera Ligure, il problema non si presenta, perché sono notoriamente "dolci" gli oli liguri. Dolci non nel senso che contengono zuccheri, ma in quanto risultano poco amari, per via del netto impatto dolce iniziale al palato, caratteristica che li rende alquanto graditi dal consumatore.

8

L'EQUIVOCO SULLA FRITTURA

La convinzione che l'extra vergine non sia indicato in frittura è un errore che si perpetua per ignoranza o per ragioni economiche legate all'alto costo della materia prima. La falsa credenza che gli oli da seme siano più adatti in frittura è sorta negli anni Settanta del secolo scorso, a seguito di un grande battage pubblicitario che prometteva una presunta "leggerezza". Gli extra vergini costituiscono invece il liquido di frittura più adatto, sia sul piano della salubrità, sia per ciò che concerne il gradimento gustativo. L'alta temperatura riduce in parte l'alta carica aromatica degli extra vergini, ma per chi predilige gusti più neutri, meglio affidarsi in alternativa agli oli di oliva.

Nel caso specifico degli oli Dop Riviera Ligure, il problema non si presenta, essendo degli oli dal fruttato leggero. Sono pertanto extra vergini che si rivelano ottimi per le frittiture, soprattutto di alimenti dal gusto più delicato. L'unico problema, semmai, è che sono costosi, ma per frittiture importanti ne vale la pena.

9

AVVERTENZE GENERALI

Può sembrare scontato, il suggerimento che invita a conservare gli oli lontano da luce e fonti di calore, eppure sono gli errori più frequenti che si commettono, per negligenza o distrazione. Anche l'umidità non giova alla buona tenuta e stabilità degli oli. Di conseguenza, sarebbe bene conservare l'olio in luoghi asciutti. Richiudere la bottiglia d'olio subito dopo l'impiego, è un altro consiglio da osservare, anche perché l'ossigeno è l'altro grande nemico. L'olio da olive è materia fragile, destinata a ossidarsi, pur se più resistente tra tutti i grassi in circolazione, è sempre bene preservare le sue qualità distintive.

10

BUONE REGOLE PER I CONSUMI FUORI CASA

In molti ormai consumano un pasto fuori casa, in certi casi almeno una volta al giorno. Purtroppo non è facile trovare dei buoni extra vergini in bar, trattorie e ristoranti. Il rebus dell'oliera non si è definitivamente risolto. Ci sono locali che la esibiscono sui tavoli, ancorché vietata dalla legge. La tradizionale presenza di ampole anonime è un segno di degrado e occorre rifiutarla, chiedendo espressamente un olio in confezione chiusa ed etichettata. Non è un capriccio, ma vista la natura dei grassi, è grave che si metta a rischio la qualità di un extra vergine. Nelle oliere anche il migliore olio extra vergine di oliva è destinato a ossidarsi.



Tutto parte 9 dall'assaggio

Il primo passo da compiere per prendere confidenza con gli oli è l'assaggio, l'approccio diretto con la materia prima tal quale, in purezza, nel bicchiere. L'etichetta è importante, sia ben chiaro, perché ci orienta e indirizza verso la giusta scelta, ma ciò che più conta è cosa individuiamo nell'olio. Al di là dell'analisi sensoriale in senso stretto, chi acquista deve prendere confidenza con l'olio che dovrà poi utilizzare. Tutto ormai è stato codificato, dopo anni e anni di studio. Esiste un lessico ufficiale che ci viene in soccorso. Lo si trova su Internet e in molte pubblicazioni, non ha senso qui riprodurre le varie voci di questo vocabolario sensoriale.

Ciò che sorprende, è che si dedica molto spazio ai difetti sensoriali degli oli, meno invece agli aspetti più pregevoli, e ciò è da considerare un errore. I pregi indicati nel lessico ufficiale sono infatti pochi ed essenziali: sono il fruttato (che si distingue in verde e in maturo), e la percezione amara e piccante. Diversamente, e per fortuna, gli attributi positivi riportati per indicare le sensazioni che si possono percepire negli oli a denominazione di origine Dop e Igp sono molti di più. Nel documento del

Consiglio oleicolo internazionale, massima autorità in materia, se ne elencano tanti: acerbo, agrumi, camomilla, carciofo, erba, erbe aromatiche, eucalipto, fiori, foglia di fico, foglia di olivo, foglia di olivo, frutta esotica, fruttato maturo, fruttato verde, frutti rossi, mandorla, mela, noce, pepe verde, peperone, pera, pinolo, pomodoro, vaniglia; mentre per le sensazioni gustative compaiono le voci amaro e dolce; per quanto invece concerne la sensazione retro-olfattiva si mette in evidenza il valore della persistenza; mentre, infine, per ciò che riguarda le sensazioni tattili o chine-stetiche, ovvero ciò che percepiamo in bocca, vengo messe in luce la fluidità e la sensazione piccante.

Il quadro, come si può notare, è sufficientemente ampio, tanto da farci comprendere come siano differenti gli oli da olive da altri oli, quelli da seme. Tale complessità rende gli oli extra vergini di oliva un alimento/condimento unico.

Molti tra coloro che ignorano il complesso mondo degli oli si stupirà di queste sensazioni che possono essere percepite, in verità non c'è da restare meravigliati. È naturale che si avverta

una pluralità di sensazioni al momento dell'assaggio. Fa parte della natura degli oli. La diversa identità delle molecole presenti nell'olio determinano tutte queste sensazioni. Esiste una stretta relazione tra le varie componenti dell'olio e le sensazioni aromatiche che si percepiscono. Tutto è riconducibile alla chimica dell'olio. La formazione degli aromi deriva dalla presenza di alcune sostanze specifiche. Alcuni esempi? La sensazione di verde o di foglia deriva dal composto 3-Esenolo ed Esenale, la percezione di verde può essere derivata anche dal composto denominato 2-Esenale, che è responsabile anche della percezione dell'amaro e di quella di grasso. La sensazione di mela è riconducibile alla presenza del 3-Esenale, la nota fruttata deriva dai composti Etilmetilbutirato, nonché dal 3-Esenilacetato e dall'Etilcicloesanoato. Insomma,

tutta questa esibizione di nomi, così avulsi dal linguaggio comune non viene qui elencata per spaventare chi legge, ma per far comprendere che a ogni singola percezione vi è sempre dietro un elemento che la determina. Il processo della qualità è per certi versi spettacolare, basta farne tesoro.

Tutto in fondo parte da quel minuscolo frutto, l'oliva, che agli uomini primitivi forse poteva non essere apparso subito così evidente come a noi oggi il senso di quel frutto che in seguito divenne un marcatore culturale e un simbolo di civiltà senza precedenti nella storia. Proprio per questo è fondamentale che ogniqualvolta ci si accosti a un olio, lo si affronti ponendo la massima attenzione e curiosità, partendo sempre dall'assaggio.





L'assaggio nel bicchiere 10

Tutti gli oli extra vergini di oliva andrebbero degustati in purezza, direttamente nel bicchiere. Solo vent'anni fa era impossibile accettare l'idea, poi ci si è abituati. Ci si è resi conto che l'olio pur non essendo una bevanda ha sentori e sapori gradevoli. Si può dunque degustare in purezza. Esiste tra l'altro un bicchiere ufficiale, a forma di tulipano senza gambo. Tuttavia, senza essere assaggiatori professionali è sufficiente anche un approccio più familiare e meno ortodosso, ricorrendo a un minuscolo bicchiere in plastica inodore, di quelli utilizzati per il caffè.

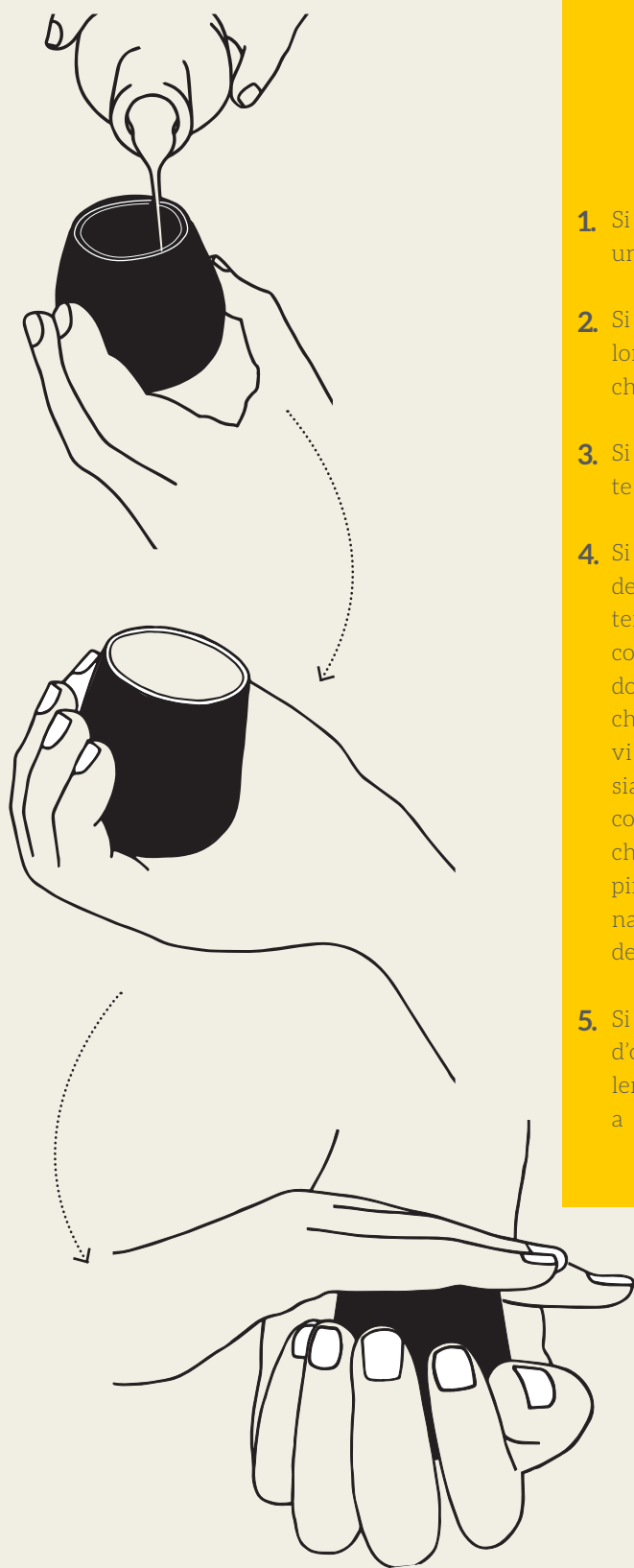
La procedura è semplice. Una volta aperta la bottiglia, si versa una modica quantità d'olio, appena 15 ml, poco più di un cucchiaino per intenderci. La base del bicchiere va tenuta aderente al palmo della mano, in modo da riscaldare l'olio, portandolo così alla propria temperatura corporea.

Gli assaggiatori professionisti si rinchiodano nelle cabine di assaggio, in un ambiente protetto e controllato, così da non essere condizionati da quanto accade all'esterno. Per coloro che eseguono l'assaggio per puro piacere, solo con l'intento di apprezzarlo nei suoi profu-

mi e sapori, lo facciamo con la massima semplicità possibile. I professionisti dell'assaggio si avvalgono invece di una apposita apparecchiatura dove posano i bicchieri per garantire la costanza della temperatura dei campioni d'olio da degustare: se questa è troppo bassa, non si percepiscono con nitidezza le note aromatiche; se la temperatura di assaggio del campione d'olio è troppo alta, si possono alterare gli aromi originari. Prima dell'assaggio, dopo aver riempito i contenitori d'olio, ciascun bicchiere va tenuto ben chiuso, per non far disperdere le molecole degli aromi.

L'olio non è come il vino, va sempre sollecitato, in modo da scorgere meglio gli aromi. I passaggi sono semplici. Chiunque può degustare un olio. Occorre solo smentire un luogo comune duro a morire. All'assaggio, in bocca, il gusto acido dell'olio non si avverte. Impossibile. Gli acidi liberi di un olio hanno un peso molecolare troppo alto, rispetto ad altri alimenti, come per esempio il vino o il formaggio, e questo non consente di poter stimolare la parte della lingua sensibile all'acido. Di conseguenza, la sensazione che taluni ritengono si tratti acidità, indica al contrario la presenza di una nota piccante o astringente.

L'assaggio dell'olio

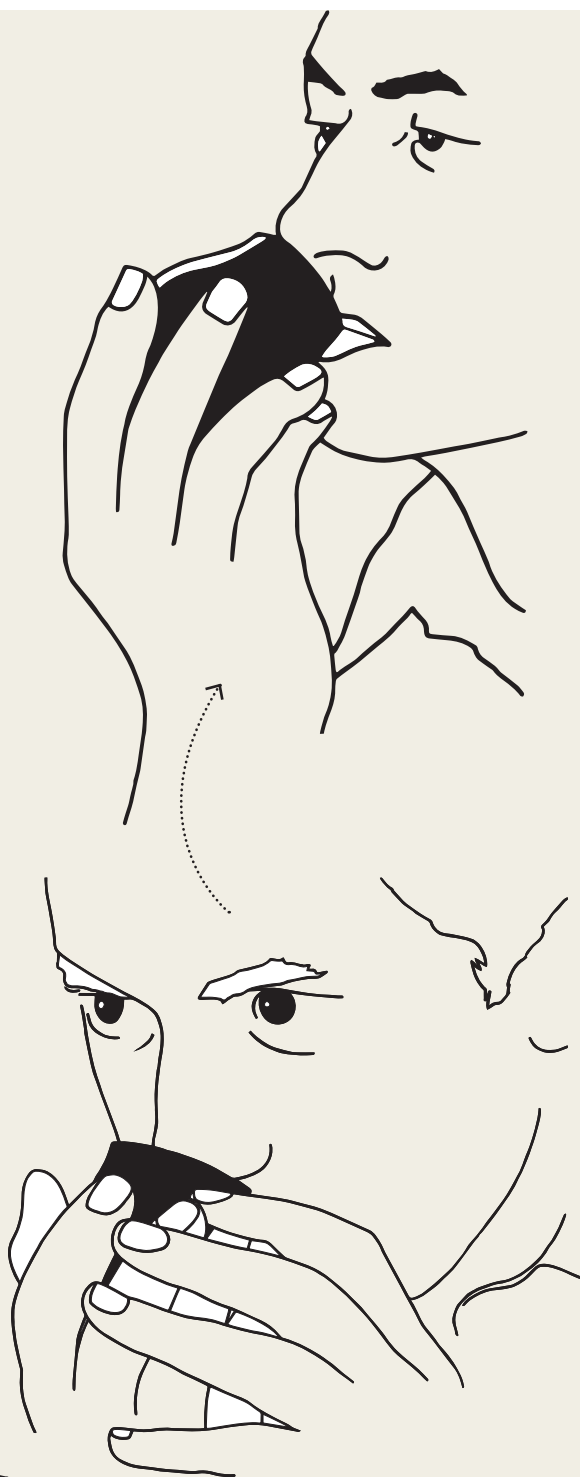


1. Si versa l'olio nel bicchiere, poco più di un cucchiaino.
2. Si osserva l'olio nella sua tonalità di colore e limpidezza, anche se ciò non è richiesto.
3. Si annusa l'olio, cercando di cogliere tutte le sensazioni.
4. Si scalda l'olio tenendo stretto il fondo del bicchiere contro il palmo della mano, tenuto a mo' di base concava atta ad accogliere il bicchiere. Si procede roteando, con la parte superiore del bicchiere chiusa con un coperchietto - e ove non vi fosse, con una mano inodore, che non sia stata profumata prima. Si libera il coperchietto con cui si è richiuso il bicchiere e si riannusa, in modo da percepire tutti gli aromi che si sono sprigionati nel frattempo attraverso la spinta del calore.
5. Si assume in bocca un piccolo sorso d'olio, aspirando l'aria con una suzione lenta e delicata, poi più vigorosa, fino a far vaporizzare l'olio nel cavo orale,

olio in dieci punti

portandolo a diretto contatto con le papille gustative e poi, in seguito, procedendo per via retronasale, per il tramite del bulbo olfattivo.

6. Si lascia riposare la bocca per un po', muovendo lentamente la lingua contro il palato, in modo da percepire le sensazioni tattili.
7. Si ri-aspira ancora l'olio presente in bocca, con le labbra semi aperte, muovendo lievemente la lingua contro il palato.
8. Si ripete una o più volte l'operazione dell'assaggio (a partire dal punto 4 di questo decalogo), trattenendo in bocca l'olio per non più di 20 secondi.
9. Si espelle l'olio in un altro bicchiere, con all'interno un foglio di carta assorbente a trattenere l'olio che abbiamo espulso.
10. Si continua infine a muovere la lingua contro il palato, valutando con attenzione le sensazioni retro-olfattive che si percepiscono in chiusura, il tutto dopo aver opportunamente appuntato le nostre sensazioni all'assaggio su un taccuino apposito.



11 Breve glossario a uso degli assaggiatori amatoriali

.....

Per chi voglia prendere maggiore confidenza con l'olio extra vergine di oliva, sarebbe utile acquisire almeno alcune conoscenze basilari. Questo è il motivo per il quale si propone di seguito un lessico essenziale di riferimento, in modo da farsi un'idea di cosa si debba intendere per il riconoscimento della qualità degli oli a partire dagli organi di senso.

.....

ACCETTABILITÀ

La qualità non è un concetto vago, ma si fonda sia su specifici parametri chimico-fisici e nutrizionali, definiti in modo inappuntabile dal legislatore, sia sul corrispondente grado di accettabilità espresso dal consumatore nei confronti di un determinato prodotto. La buona accoglienza di un olio da un punto di vista strettamente sensoriale, determina inevitabilmente una indicazione di gusto che non può essere in alcun modo sottovalutata. La qualità d'altra parte è ciò che viene accettato e accolto come tale.

ARMONIA

Si tratta di un aspetto di fondamentale importanza. Per armonia di un olio si intende l'insieme delle sensazioni olfatto-gustative-tattili-chinestetiche espresse in modo coerente da una valutazione complessiva. Questo insieme di percezioni permette di definire l'olio degustato, e provato in abbinamento con altri cibi, un "prodotto di qualità", ritenuto tale non per un semplice e generico apprezzamento, ma in quanto oggettivamente in grado di esprimere una piena armonia delle varie componenti riscontrabili in un olio al momento dell'assaggio, e ciò a prescindere da ogni singolo attributo positivo. Ciascun attributo sensoriale di un olio extra vergine di oliva, di conseguenza, può risultare positivo, e molto apprezzabile, se esaminato in se stesso, ma può considerarsi diversamente disarmonico se esaminato su più piani di valutazione. Ogni stimolo olfatto-gustativo, tattile e chinestetico non può dunque, né deve mai, risultare sbilanciato, ma sempre armonico.

CORPO

È la sensazione tattile percepita in bocca. Esprime il grado di densità, viscosità, consistenza o compattezza di un olio. Un extra vergine di pregio presenta sempre una buona struttura e una altrettanto buona fluidità. Infatti, dopo l'assaggio un olio eccellente lascia puntualmente una bocca pulita e soprattutto mai "impastata" e "untuosa".

FLAVOR

È il complesso degli stimoli olfattivo-gustativi, tattili e chinestetici che si percepiscono al momento dell'assaggio di un olio. Un buon flavor resta tale nel tempo e non esprime mai disarmonie.

FRAGRANZA

È l'odore di fresco, soave e delizioso che si avverte al momento dell'assaggio.

FRUTTATO

È un attributo positivo che comprende l'insieme delle sensazioni olfattive caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, che possono essere percepite per via diretta o retronasale. L'assenza di note fruttate, o una loro ridotta percezione, è indice di scarsa qualità o, a volte, di non genuinità dell'olio.

PERSISTENZA

Indica la durata delle sensazioni retroolfattive che si percepiscono nel momento in cui l'olio viene espulso dalla bocca una volta terminato l'assaggio. La persistenza viene valutata in maniera positiva, purché armonica.

SENSAZIONI CHINESTETICHE

Rappresentano l'insieme delle sensazioni scaturite da una pressione applicata all'olio da un movimento della lingua nella cavità orale.



Prova pratica di assaggio: **l'olio DOP Riviera Ligure** 12

Quando si è davanti a uno scaffale e si presenta alla nostra vista una bottiglia di olio extra vergine di oliva Dop Riviera Ligure, occorre pensare che dentro vi troviamo l'intera Liguria, seppure rappresentata nelle sue tre sotto zone. Leggendo con attenzione l'etichetta possiamo notare che accanto alla denominazione generale di Riviera Ligure vi sono tre altre menzioni geografiche aggiuntive. Da qui pertanto le tre anime distintive degli oli liguri. Il filo conduttore che lega i tre differenti areali produttivi è l'eleganza delle sensazioni mandorlate, la distinta percezione di morbidezza al palato, la nota dolce in bocca che si apre progressivamente all'amaro e al piccante, sempre percepiti in maniera lieve e in ogni caso sempre in piena armonia ed equilibrio. È ciò che si può definire in termini poetici il "lato femminile dell'olio". Nelle tre sotto zone in cui si trova suddivisa la Dop Riviera Ligure, si scorgono tre differenti anime espressive, le seguenti.

RIVIERA DEI FIORI

Ricavato dalla frangitura di olive Taggiasca (per almeno il 90 per cento), l'olio si presenta di colore giallo chiaro dalle lievi sfumature verdoline. Al naso ha profumi leggeri o medio leggeri, freschi e puliti, di oliva. Al palato è morbido e delicato, ha buona fluidità, note amare e piccanti in equilibrio, sentori di mela e una punta piccante in chiusura.

RIVIERA DEL PONENTE SAVONESE

Ottenuto da olive Taggiasca (per almeno il 50 per cento), si presenta alla vista di colore giallo chiaro dalle lievi sfumature verdoline. Al naso ha profumi fruttati leggeri

o medio leggeri che rimandano all'oliva. Al palato è morbido e delicato, con note amare e piccanti in equilibrio e buona fluidità. In chiusura i sentori di mandorla, mela, e una lieve punta piccante.

RIVIERA DI LEVANTE

Ricavato dalla molitura di olive Lavagnina, Razzola, Pignola e Frantoio (per almeno il 65 per cento), si presenta di colore giallo oro dai riflessi verdolini. Al naso si apre con freschi sentori vegetali di carciofo, dalle note fruttate leggere o medie. Al gusto è vellutato e armonico, con una punta piccante persistente e progressiva. In chiusura si percepiscono i toni mandorlati e i rimandi alle erbe di campo.

Un'avvertenza sembra però doverosa, al riguardo. Tali profili sensoriali hanno un valore solo indicativo, in quanto servono per orientare il lettore e far comprendere cosa si può individuare in un olio. Le variabili sono però moltissime, e può capitare che tali profili non siano sempre corrispondenti alla realtà. Ad esempio, è sufficiente che un olivicoltore raccolga le olive in largo anticipo, ancora verdi, che il profilo sensoriale muti sensibilmente, non soltanto nelle intensità delle note fruttate, ma anche nella variabilità delle sensazioni percepite. È bene ricordare che l'olio è un corpo vivo, soggetto a mutazioni continue. Molto influisce l'operato dell'olivicoltore e soprattutto del frantoiano che estrae l'olio dalle olive. La personalizzazione di un olio è sempre possibile, in particolare quando si effettuano i cosiddetti blend, o coupage, mettendo insieme gli oli estratti, mescolandoli sapientemente in base al loro profilo sensoriale.



Il codice degli abbinamenti 13

L'accostamento tra diverse materie prime alimentari non è mai così scontato come può a prima vista sembrare, e nemmeno è da ritenere casuale. Incontrando un altro alimento, ogni extra vergine muta inevitabilmente la sua identità, contribuendo pertanto a mutare anche la percezione stessa degli altri alimenti.

La combinazione fra diverse materie prime risponde a logiche ben precise. Ogni accostamento va effettuato pertanto con la dovuta cura, tanto più che un extra vergine non ha mai un profilo standard, uguale di anno in anno, così come accade con altri oli, quelli ricavati da un seme. L'extra vergine è un olio dalle molteplici anime e, in quanto tale, è dunque poliedrico e complesso: va saputo interpretare. Quando qualcuno lamenta un'anomalia al gusto, o comunque un eccesso di sapore, in taluni casi di note amare o piccanti, è solo perché non ha saputo legare bene un prodotto più complesso e meno scontato e ordinario rispetto a un indistinto olio da seme. Per interpretare al meglio un extra vergine, è necessario superare certe resistenze di tipo culturale. È fondamentale acquisire la capacità tecnica, in modo da non incorrere in errore.

Gli sbilanciamenti di sapore potranno sempre esserci, dobbiamo metterlo in conto. Tale limite non è però da imputare all'olio extra vergine di oliva, quanto invece al fatto di non essere in grado di valorizzare adeguatamente una materia prima così versatile qual è l'olio da olive. In ogni caso, gli extra vergini Dop Riviera Ligure sono i più semplici da utilizzare, proprio perché molto equilibrati, e non è certo un vantaggio di secondaria importanza.

Esiste un "codice degli abbinamenti" non scritto, ma che si intuisce in modo spontaneo. Tuttavia, per quanti vogliono delle indicazioni, di seguito ne presentiamo alcune essenziali, dal carattere orientativo. Si specifica "orientativo" non a caso, perché l'abbinamento è sempre in funzione degli ingredienti che fanno parte di una ricetta. Per intenderci, se si dice pesce più olio, uno penserebbe subito a un determinato condimento, all'olio più indicato per esaltare il sapore e il profumo del pesce, ma in una ricetta non ci sono solo questi due alimenti: l'olio e il cibo. In una ricetta entrano in scena tanti altri ingredienti e questi determinano delle infinite varianti che di volta in volta vanno valutate.

Il codice degli abbinamenti



ZUPPE E MINESTRE Gli extra vergini rappresentano l'accostamento più immediato. Altri grassi alimentari non sortirebbero lo stesso effetto, mancando di un forte impatto sensoriale. L'extra vergine diventa in tal caso un esaltatore di sapori, l'espressione più immediata della cucina "popolare", segnatamente basata su ingredienti poveri, con ricette che si sono stratificate nei secoli.

Se gli ingredienti sono prevalentemente costituiti da verdure, meglio allora optare per degli oli Dop Riviera Ligure dal fruttato di media intensità.

Se si ha a che fare con zuppe di pesce, meglio oli Dop Riviera Ligure dal fruttato leggero, anche se non sono fuori luogo quelli di media intensità, che pure garantiscono un buon equilibrio di sapori. Con creme legate da una besciamella, meglio gli oli più delicati. Lo stesso vale per le vellutate, dove vanno preferiti oli meno intensi.



PASTE E RISOTTI Con le paste gli extra vergini Dop Riviera Ligure costituiscono il condimento perfetto, unitamente a sughi e salse. Quanto ai risotti, sono da preferire di gran lunga gli oli dal fruttato leggero, o quelli di media intensità, comunque quelli più morbidi e rotondi al gusto. Per le insalate di riso si può benissimo optare per i fruttati di media intensità, o per quelli più intensi, ma con l'accortezza, in quest'ultimo caso, di versare quantità inferiori d'olio, visto il loro alto potere condente.



CROSTACEI Con crostacei come la canocia, quando questa viene condita con il prezzemolo, sono da preferire gli extra vergini Dop Riviera Ligure più delicati. Quando i gamberi vengono fritti, sarebbe utile un extra vergine Dop Riviera Ligure dal fruttato medio e armonico. Con i gamberi d'acqua dolce un fruttato Dop Riviera Ligure più tenue e morbido, con personalità.



PESCE La bontà e freschezza di un Dop Riviera Ligure dal fruttato leggero o medio trova la massima espressione proprio con i pesci, siano essi di mare o d'acqua dolce. Per quest'ultimi i fruttati leggeri sono i più indicati in assoluto. Con i pesci alla griglia, meglio oli più aromatici; con quelli cotti al forno, meglio i più delicati e dolci: diversamente con i pesci mangiati crudi, meglio oli dal fruttato di media intensità.

Alcuni esempi: oli dal fruttato leggero con filetti di nasello in salsa tartara, filetti di sogliola in salsa rémoulade, filetti di sogliola gratinati, branzino alle olive nere, zerli marinati; oli dal fruttato medio con acciughe al limone, acciughe al verde, calamari ripieni, nasello brasato, anguilla in umido con polenta, polpettone di tonno, sarde impanate, tonno fresco in casse-ruola.

FRITTI L'olio extra vergine di oliva è il liquido di cottura ideale. Alcuni esempi: con oli Dop Riviera Ligure dal fruttato leggero fritti di gamberi e zucchine, pomodori e crocchette di riso, ma anche fritti di fiori di zucca, panzerotti, crocchette; con oli Dop Riviera Ligure dal fruttato medio alici fritte in pastella, frittelle di piselli, frittelle con basilico, involtini di spinaci pastellati, ma anche polpettine di carne di cavallo.

CARNI BIANCHE Risultano ideali gli oli Dop Riviera Ligure dalle note fruttate di media intensità, perché olfattivamente né troppo leggeri, né troppo intensi.

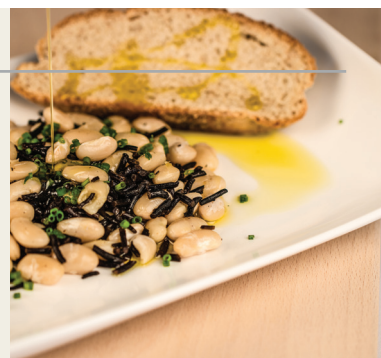
CARNI ROSSE Sono più indicati gli oli dal fruttato intenso, meno quelli dal fruttato leggero. Possono essere impiegati altresì gli extra vergini dal fruttato medio Dop Riviera Ligure, per esempio con la costoletta di maiale all'arancia, l'arrosto di maiale all'uva, la costata di manzo.

VERDURE COTTE La regola base è molto chiara: su verdure delicate, per non coprire il sapore, meglio oli Dop Riviera Ligure morbidi e rotondi, dal fruttato leggero; su verdure a grana più consistente, meglio oli dal fruttato medio o intenso.

INSALATE Sono da preferire di gran lunga gli oli extra vergini di oliva, anziché altri oli vegetali. È il grado di sapidità a fare la differenza. In base alle diverse materie prime da condire, si può optare per oli dai profumi tenui e dal gusto delicato o per quelli dai caratteri organolettici intermedi e marcati. Con gli extra vergini Dop Riviera Ligure, insalate a base di porri, cipolla, cuori di lattuga, valerianella, ma anche con insalate a base di carne cruda o pesce.

SALSE Gli extra vergini Dop Riviera Ligure sono particolarmente indicati perché non prevaricano sugli altri ingredienti. Nel contempo esprimono anche una funzione emulsionante, aggregante, nonché antiaderente e lubrificante, buona per garantire la sufficiente consistenza cremosa all'impasto. Con salse bianche, delicate, si utilizzano oli altrettanto delicati e dolci, morbidi e rotondi al palato, armonici. Con salse brune, oli dal fruttato medio, purché non sbilanciati, con sensazioni olfattive più accentuate.

DOLCI Al contrario di alcuni insistenti pregiudizi, l'olio che si ricava dalle olive è particolarmente indicato nell'impiego corrente in pasticceria, anche in quella fine. Anzi, la pasticceria nasce proprio con l'olio di oliva. Gli extra vergini Dop Riviera Ligure sono sicuramente tra i più indicati.





Alcuni chiarimenti utili intorno ai molteplici impieghi dell'olio 14

In ultimo, ci sembra opportuno fornire alcuni chiarimenti intorno ai molteplici impieghi dell'olio. Di fronte a una materia prima così complessa, non possiamo pensare di relegarla al ruolo di comprimario.

L'olio extra vergine di oliva è un ingrediente di primo piano. Il fatto che si utilizzi una quantità ridotta, non significa che sia marginale nella buona riuscita delle varie preparazioni alimentari. Anzi, è vero il contrario: pur nelle limitate quantità di olio da utilizzare, l'efficacia sulla buona riuscita è alquanto determinante. Sbagliano coloro che scelgono oli senza riflettere sulla loro natura, qualità e funzionalità. E c'è un insegnamento da tener sempre presente: con l'olio extra vergine di oliva è possibile ogni tipo di utilizzo. Può essere impiegato quale ingrediente di salse, con funzione antiaderente e insieme lubrificante, buono quindi per condire la pasta; ma ha una sua grande efficacia anche, se non addirittura e soprattutto a crudo, quindi direttamente su insalate, zuppe e minestre, proprio per il suo elevato effetto condente, oltre che per la sua specifica attitudine nel veicolare sostanze nutritive e caloriche. Oppure, altra variante nel vasto campo degli utilizzi, l'olio da olive risulta prezioso anche quando viene impiegato per dar seguito alle sue funzioni di plastificante e, contemporaneamente, di attenuatore del gusto salato. Fondamentale, pertanto, quale liquido di copertura di ortaggi, pesci o anche pezzi di carne salamoiate, impiegato per la sua specifica natura a protezione dell'alimento dall'aria, nel caso tipico dei sott'oli, decisa-

mente più sapidi se realizzati in oli extra vergine di oliva. Inoltre, il ricorso all'olio da olive si rivela assai decisivo pure nella rosolatura dei cibi, oltre che in frittura. Nel caso dei prodotti da forno, inoltre, l'olio permette di avere dei buoni impasti, vista la sua specifica funzione plastificante e l'effetto di antindurimento che ne consegue.

Gli impieghi dell'olio extra vergine di oliva sono da ritenersi validi a tutto campo, ma è proprio la molteplicità delle occasioni di utilizzo, insieme ai molti oli a disposizione del consumatore, a renderne contemporaneamente complesso l'uso. Ricapitolando, dunque, l'olio è da considerare un alimento, non va quindi relegato al ruolo marginale di semplice e generico condimento, ma è mezzo di cottura, componente di salse ed emulsioni, conservante di altri alimenti e perfino ingrediente di prodotti innovativi.

Oggi, per chi dimostra curiosità nel provare nuove esperienze, l'olio extra vergine di oliva è disponibile pure per i gelati. Alcuni si cimentano con un gusto specifico, all'olio extra vergine di oliva, ma lo riteniamo un azzardo troppo audace, perché il gusto non è poi così memorabile. Invece l'effetto è ben diverso e migliore se un filo d'olio lo si versa sul gelato: provare per credere, poco, senza mai eccedere. Infine, è presente in molti dolci tradizionali e anche i panettoni sono oggi realizzati con il ricorso all'olio da olive. Insomma, l'olio è protagonista, sempre, purché non lo si impieghi male, con dosaggi sbagliati. Si può sperimentare sempre, ma con prudenza.



Il perché di un olio 100% ligure 15

Non è una forzatura sensibilizzare i vari fruitori, domestici o professionali, dell'olio a un impiego, nella loro cucina, degli extra vergini Dop Riviera Ligure. Non è una forzatura perché c'è, dietro a questo invito, pure una motivazione etica, oltre che prettamente di natura sensoriale, per via della piacevolezza, morbidezza, delicatezza e finezza di questi oli. L'olio del territorio va sempre sostenuto e promosso. È infatti una scelta etica fondamentale. Oggi d'altra parte è molto importante dire "quest'olio è ciò che fa per me, mi fa star bene, mi piace". Dietro ogni goccia d'olio non può esserci un prodotto tra i tanti, senza identità. Dietro a ogni goccia d'olio, di grande pregio, bisogna sempre immaginare la solerte operosità degli agricoltori intenti a coltivare la terra, anche in condizioni impervie ed estreme, da veri paladini del territorio. Senza gli olivicoltori il paesaggio sarebbe completamente diverso. In territori collinari o montani, in condizioni orografiche estreme, non ci sarebbe la buona tenuta dei suoli e le conseguenti frane devasterebbero il territorio.

L'olivicoltura in Liguria ha una storia sedimentata in secoli di grande impegno. È sufficiente osservare i tanti terrazzamenti che si aprono in pendii che fanno venire i brividi solo a pensare alle difficoltà e ai rischi degli olivicoltori nel coltivare i propri alberi. Gli olivicoltori liguri nonostante le impervie condizioni nelle quali lavorano, insistono nel coltivare la terra e renderla produttiva.

Scegliere di conseguenza un extra vergine dalla provenienza certa, quindi a marchio Dop, con una attestazione di origine certificata e garantita, significa sostenere nel contempo l'impegno di chi lotta contro l'erosione dei suoli. Scegliere un extra vergine a marchio Dop Riviera Ligure è una scelta etica alla quale si aggiunge nel contempo il piacere dell'olio all'assaggio. L'istituzione della Dop garantisce sull'autenticità della provenienza. Non c'è solo l'italianità degli extra vergini in una Dop, ma qualcosa di più di una generica appartenenza all'Italia. C'è la garanzia di circoscrivere un dato territorio, ben delineato nei confini. Sapere che un olio 100% ligure è davvero tale, rassicura chi non vuole avere brutte sorprese. Meglio dunque un olio Dop di cui si è certi, piuttosto che qualcosa di indistinto che può essere ritenuto a torto ligure senza esserlo realmente.

Dietro ogni bottiglia di olio extra vergine di oliva, oggi è possibile riconoscere l'impronta specifica e caratterizzante di quel dato territorio, senza più avere alcun dubbio al riguardo. Dietro ogni goccia d'olio versata, si può immaginare anche il tocco persuasivo delle donne e degli uomini che hanno scelto di lavorare quei campi, quegli oliveti, quegli alberi che hanno anche un nome, una varietà di appartenenza, una propria storia, un'identità certa. Per questo la Dop resta sempre la scelta giusta, ed è pertanto molto importante sostenere tale impegno.



L'AUTORE: LUIGI CARICATO

Luigi Caricato, scrittore e giornalista, è ideatore del progetto culturale *Olio Officina*. Conferenziere e relatore in importanti convegni e congressi internazionali, è ideatore e direttore, dal 2012 a tutt'oggi, di *Olio Officina Festival*, il più grande e autorevole happening al mondo dedicato ai condimenti. Caricato ha pubblicato molti libri, tra cui *L'incanto dell'olio italiano* (Bibliotheca Culinaria, 2001), *Oli d'Italia* (Mondadori, 2001), *Star bene con l'olio d'oliva* (Tecniche Nuove, 2003), *Olio. Puro succo d'oliva* (Tecniche Nuove, 2005), *A tavola e in cucina con le olive* (Tecniche Nuove, 2007), *Friggere bene* (con Giuseppe Capano; Tecniche Nuove, 2009), *Olio di lago* (Mondadori, 2010), *Olio: crudo e cotto* (con Giuseppe Capano; Tecniche Nuove, 2012), *Libero Olio in libero Stato* (Zona Franca, 2013) e *Atlante degli oli italiani* (Mondadori, 2015). Ha inoltre pubblicato un romanzo, *L'olio della conversione* (Besa, 2005 e 2006), e collabora da anni con prestigiose testate giornalistiche italiane ed estere. Dirige il trimestrale, in edizione cartacea bilingue italiano/inglese, *OOF International Magazine*, l'annuario *Olio Officina Almanacco* e i giornali telematici *Olio Officina Magazine* e, in lingua inglese, *Olio Officina Globe*.



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

IL CONSORZIO DELL'OLIO DOP RIVIERA LIGURE

Costituitosi nel 2001, il Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva Dop Riviera Ligure, forte della partecipazione dei soci olivicoltori, frantoiani e imbottiglieri, e grazie al riconoscimento ottenuto dal Ministero delle Politiche agricole e forestali, ha nei suoi obiettivi la tutela di un prodotto dalle caratteristiche uniche e svolge un'azione di promozione e vigilanza dell'olio ligure nelle sue tre menzioni geografiche - Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese, Riviera di Levante - con il dichiarato intento di offrire ai consumatori una qualità di olio extra vergine di oliva tra le più ricercate dagli intenditori.

APPENDICE

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'OLIO DOP RIVIERA LIGURE

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA 'RIVIERA LIGURE' RIFERITA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Art. 1

Denominazione

La denominazione di origine protetta "Riviera Ligure" accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: "Riviera dei Fiori", "Riviera del Ponente Savonese", "Riviera di Levante", è riservata all'olio extravergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Varietà di olivo

1. La denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera dei Fiori", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 90%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%.
2. La denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera del Ponente Savonese", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 50%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 50%.
3. La denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera di Levante", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Lavagnina, Razzola, Pignola e le cultivar locali autoctone per almeno il 65%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 35%.

Art. 3

Zona di produzione

1. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 comprende i territori olivati atti a conseguire le produzioni con le caratteristiche qualitative previste nel presente disciplinare di produzione situati nel territorio amministrativo della regione Liguria. Tale zona è riportata in apposita cartografia.
2. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera dei Fiori" comprende, nella provincia di Imperia, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costa Rainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Bor-

gomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arroschia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Ligure, Castel Vittorio, Isolabona, Vallebona, Sanremo, Baiardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Vallecrosia, S.Biagio, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta S.Michele, Rocchetta Nervina, Carpasio, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroschia, Armo, Rezzo, San Biagio della Cima, Cosio di Arroscia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica.

3. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera del Ponente Savonese", comprende nella provincia di Savona l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo San Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlanda, Albisola Superiore, Castel Bianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvecchio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Masino, Rialto, Spotorno, Vezzi Portio, Stella, Zuccarello.
4. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera di Levante", comprende, nelle province di Genova e La Spezia, l'intero territorio amministrativo, dei seguenti comuni: provincia di Genova: Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Genova, Rapallo, San Colombano, Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese. Provincia di La Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto Vara, Ortonovo, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levante, Santo Stefano Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Riccò del Golfo.

Art. 4

Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata attraverso la documentazione dei prodotti in entrata ed in uscita. È infatti obbligatorio da parte di tutti i soggetti coinvolti nella filiera, compilare appositi documenti che accompagnano gli spostamenti di ogni partita di olive e/o olio indicandone tutte le informazioni utili a garantire l'origine del prodotto. Questi documenti devono essere trasmessi all'organismo di controllo che nel corso delle verifiche ispettive li controllerà unitamente alle registrazioni delle operazioni atte a garantire la tracciabilità del prodotto. In questo modo e attraverso l'i-

scrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. L'olivicoltore avente gli oliveti inseriti nel sistema di controllo identifica e tiene separate le olive destinate alla denominazione di origine protetta Riviera Ligure e trasmette all'autorità l'informazione sulla movimentazione del prodotto e la produzione realizzata nella campagna. Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritti nei relativi elenchi saranno assoggettati al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione, e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Caratteristiche di coltivazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.
2. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e degli oli destinati alla denominazione di origine protetta di cui all'art.1.
3. Sono pertanto idonei gli oliveti collinari di media o forte pendenza con disposizione prevalente a terrazze, situati nella zona indicata al precedente art. 3, i cui terreni derivano dalla disgregazione della roccia madre di origine calcarea.
4. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera dei Fiori", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 2 dell'art. 3, i cui terreni, di giacitura in pendenza più o meno accentuata con disposizione a terrazze, derivano dalla disgregazione meccanica della roccia madre di origine calcarea (Eocene) con la formazione di stratificazioni che nel tempo hanno dato origine a terreni di medio impasto con tendenza allo sciolto nelle quote più elevate.
5. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera del Ponente Savonese", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione descritta al punto 3 dell'art. 3, i cui terreni, di giacitura in pendenza con disposizione a terrazze, ad esclusione della piana di Albenga, derivano dalla roccia madre di origine calcarea che sotto l'azione degli agenti meteorici e dei corsi d'acqua, ha dato origine a terreni di medio impasto e generalmente profondi, resi più sciolti e di maggiore permeabilità nelle quote più elevate a causa della presenza di scisti.
6. Per la produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Riviera di Levante", sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzio-

ne descritta al punto 4 dell'art. 3, i cui terreni, di giacitura in pendenza, disposti a terrazze sostenute nella parte costiera da muretti a secco, originatisi nel Miocene ed Eocene, derivano dalla roccia madre a prevalenza calcarea nella zona interna, e scistosa-arenacea in quella costiera. I terreni della zona interna sono di medio impasto con buona presenza di argilla, quelli costieri sono sciolti a prevalenza sabbiosa.

7. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art. 1 deve essere effettuata entro il 31 marzo di ogni anno.
8. La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 non può superare Kg. 7000 per ettaro per gli impianti intensivi. La resa massima delle olive in olio non può superare il 25%.
9. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata sui limiti predetti attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati.

Art. 6

Modalità di oleificazione

1. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera dei Fiori", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art. 3.
2. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera del Ponente Savonese", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 3 dell'art. 3.
3. La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera Levante", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 4 dell'art. 3.
4. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine di cui all'art. 1 deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.
5. Per l'estrazione dell'olio extravergine di oliva di cui all'art. 1 sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.

Art. 7

Caratteristiche al consumo

1. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera dei Fiori", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- | | |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| colore | Da giallo a giallo-verde |
| descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22) | Nella valutazione organolettica la mediana di:
difetto deve essere = 0
Fruttato: mediana ≥ 3
Piccante: mediana ≤ 2
Amaro: mediana ≤ 2
Dolce: mediana ≥ 4 |
| acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso | non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio |
| numero perossidi | $\leq 17 \text{ MeqO}_2/\text{Kg}$ |
| K 232 | $\leq 2,30$ |
| K 270 | $\leq 0,160$ |
2. All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera del Ponente Savonese", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- | | |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| colore | Da giallo-verde a giallo |
| descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22) | Nella valutazione organolettica la mediana di:
difetto deve essere = 0
Fruttato: mediana ≥ 3
Piccante: mediana $\leq 2,5$
Amaro: mediana $\leq 2,5$
Dolce: mediana ≥ 4 |
| acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso | non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio |
| numero perossidi | $\leq 17 \text{ MeqO}_2/\text{Kg}$ |
| K 232 | $\leq 2,30$ |
| K 270 | $\leq 0,160$ |
3. All'atto dell'immissione ai consumo l'olio. Extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera di Levante", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- | | |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| colore | Da giallo a verde-giallo |
| descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22) | Nella valutazione organolettica la mediana di:
difetto deve essere = 0
Fruttato: mediana ≥ 3
Piccante: mediana ≤ 4
Amaro: mediana ≤ 4
Dolce: mediana ≥ 4 |
| acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso | non superiore a grammi 0,8 per 100 grammi di olio |
| numero perossidi | $\leq 18 \text{ MeqO}_2/\text{Kg}$ |
| K 232 | $\leq 2,30$ |
| K 270 | $\leq 0,160$ |

4. Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa UE.
5. In ogni campagna olearia il Consorzio di tutela individua e conserva in condizioni ideali un congruo numero di campioni rappresentativi degli oli di cui all'art. 1 da utilizzare come standard di riferimento per l'esecuzione dell'esame organolettico.
6. La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal piano dei controlli, approvato dal Ministero delle politiche agricole e forestali.

Art. 8

Legame con l'ambiente

Il prodotto deve le sue caratteristiche alle particolari condizioni pedoclimatiche: i fattori ambientali e le cultivar specifiche di questo territorio danno infatti un carattere distintivo all'olio ligure.

Questi elementi, cultivar specifiche della Liguria ed ambiente inteso come clima e territorio oltre che la stessa scalarità di maturazione delle olive delle specifiche cultivar liguri, concorrono al profilo dell'olio extra vergine a denominazione di origine protetta Riviera Ligure, caratterizzato dall'equilibrio tra le note dolci e fruttate leggere.

Altri elementi che comprovano il legame prodotto/territorio sono le varietà di olivo esclusive della Liguria, i valori di acido oleico tra i più elevati di tutta Italia strettamente correlati alla varietà e al clima e le modalità colturali (in particolare raccolta) influenzati dalla orografia territoriale.

L'introduzione e la diffusione dell'ulivo è storicamente attribuita ai monaci benedettini che selezionarono nell'alto medioevo le cultivar locali e migliorarono le tecniche di coltivazione insegnando l'utilizzo dei terrazzamenti con la costruzione dei muretti a secco. Il commercio dell'olio della riviera ligure è certificato dai documenti relativi alla Repubblica di Genova in merito all'amministrazione ed al vettovagliamento della città: del 1593 viene istituita la Magistratura dei Provvisori dell'olio che garantiva l'imparzialità dell'amministrazione di questo importante bene, introducendo l'obbligo per i produttori della riviera ligure di consegnare una quota di produzione ad un prezzo fisso. Documenti del XVII secolo confermano forniture di olio di oliva della riviera ligure per esempio al Ducato di Milano, al Principe di Savoia.

La vocazione olearia ligure si consolida poi nel XVIII secolo e prosegue con un fiorente commercio dell'olio locale soprattutto a ponente. Alla fine dell'Ottocento la fama e le caratteristiche dell'olio ligure sono ben note anche all'estero, come emerge da manuali di 6 produzioni alimentari. È a questo periodo che risale la denominazione "Riviera Ligure", epoca in cui la Liguria è passata sotto la dominazione della casa Savoia ed in cui la riviera di Genova è divenuta Riviera Ligure, acquisendo le menzioni "ponente" e "levante" che ricordano la posizione centrale occupata da Genova. È subito dopo l'unificazione d'Italia, quando la Liguria ha acquisito l'estensione geografica che ha attualmente, senza la zona di Nizza, che il termine "Riviera" si è imposto quale denominazione corrente della produzione olivicola della regione.

Art. 9**Designazione e presentazione**

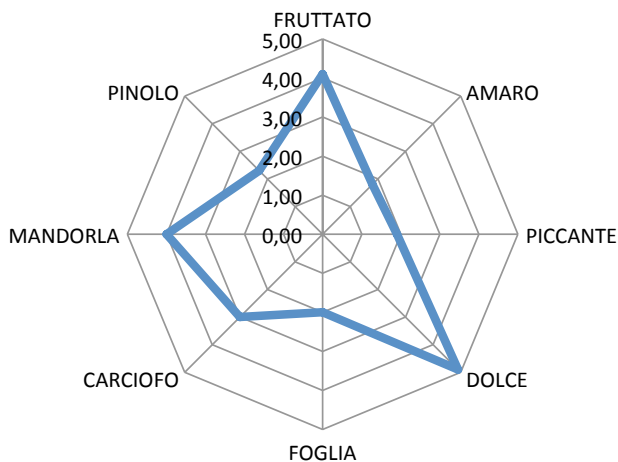
1. Alla denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore".
2. È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
3. L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione e il confezionamento sono avvenuti all'interno delle zone delimitate dall'art. 3 e 5 comma 1.
4. Le operazioni di confezionamento dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 devono avvenire nell'ambito della zona geografica delimitata al punto 1 dell'art. 3 e di quanto disposto dall'art. 5.
5. Le menzioni geografiche aggiuntive, autorizzate all'art. 1 del presente disciplinare, devono essere riportate con dimensione non superiore rispetto a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine controllata "Riviera Ligure".
6. L'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute, fattorie da cui l'olio effettivamente deriva deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione della denominazione di origine controllata di cui all'art. 1.
7. Il nome della denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.
8. L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro di capacità non superiore a litri 5.
9. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

PROFILO SENSORIALE DELL'OLIO DOP RIVIERA LIGURE

RIVIERA DEI FIORI

CAMPIONE OLIO DOP RIVIERA LIGURE

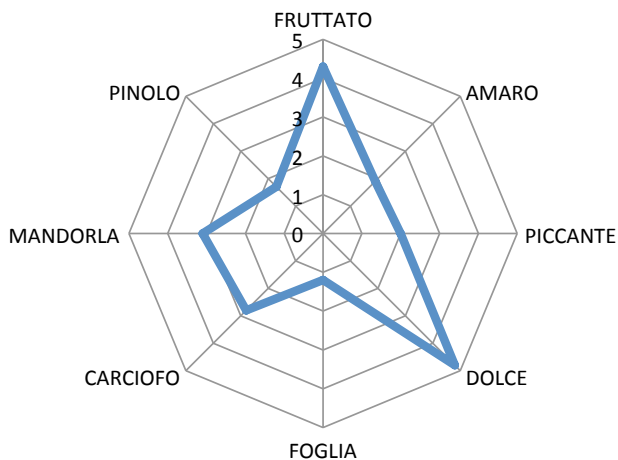
FRUTTATO	4,1
AMARO	1,8
PICCANTE	1,9
DOLCE	4,9
FOGLIA	2,0
CARCIOFO	3,0
MANDORLA	4,0
PINOLO	2,3



RIVIERA DEL PONENTE SAVONESE

CAMPIONE OLIO DOP RIVIERA LIGURE MEDIA

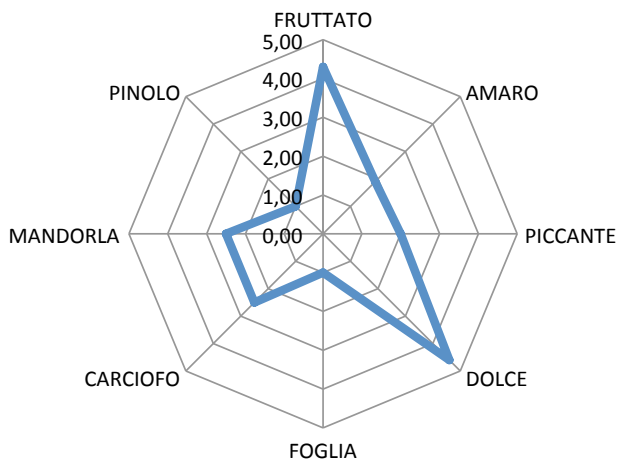
CAMPIONE OLIO DOP RIVIERA LIGURE	MEDIA
FRUTTATO	4,3
AMARO	1,9
PICCANTE	2,0
DOLCE	4,8
FOGLIA	1,2
CARCIOFO	2,8
MANDORLA	3,1
PINOLO	1,7



RIVIERA DI LEVANTE

CAMPIONE OLIO DOP RIVIERA LIGURE MEDIA

CAMPIONE OLIO DOP RIVIERA LIGURE	MEDIA
FRUTTATO	4,3
AMARO	1,9
PICCANTE	2,0
DOLCE	4,6
FOGLIA	1,0
CARCIOFO	2,5
MANDORLA	2,5
PINOLO	1,0



SCHEDA DI CLASSIFICAZIONE E VALUTAZIONE OLIO DOP RIVIERA LIGURE

INTENSITA' DI PERCEZIONE DEI DIFETTI

Riscaldo/morchia -----

Muffa-umidità-terra -----

Avvinato-inacetito -----

acido-agro

Olive gelate -----

(legno umido)

Rancido -----

Altri attributi negativi: -----

Metallico Fieno secco Verme Grossolano

Descrittore: Salamoia Cotto o stracotto Acqua di vegetazione

Sparto Cetriolo Lubrificanti

INTENSITA' DI PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI

Fruttato -----

Verde Maturo

Amaro -----

Piccante -----

INTENSITA' PERCEZIONE DESCRITTORI TIPICI

Dolce -----

Altri -----

Altri -----

Altri -----

Altri -----

COLORE



Nome assaggiatore:

Codice dell'assaggiatore

Codice campione

Data:

Firma:

Osservazioni:



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure

Via T. Schiva, 29 - 18100 Imperia

Tel. +39 0183 76 79 24

www.olorivieraligure.it

Email: info@olorivieraligure.it



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE LIGURIA

Programma di Sviluppo Rurale 2014/2020

Fondo Europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Autorità di Gestione PSR Liguria: Regione Liguria - Settore Politiche Agricole e della Pesca
politiche.agricole@regione.liguria.it www.agriligurianet.it

Domanda n. 84250166984

RIVIERA LIGURE INCONTRA GLI ISTITUTI ALBERGHIERI



Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure

Via T. Schiva, 29 - 18100 Imperia

Tel. +39 0183 76 79 24

www.oliolivieraligure.it

Email: info@oliolivieraligure.it