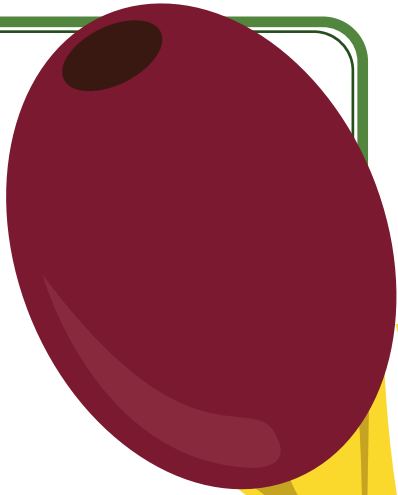


IL POETA SOGNATORE

E i segreti dell'olio DOP Riviera Ligure

UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA

REGIONE LIGURIA

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

PSR 2007/2013 misura 411-133

GAL VALLI DEL TIGULLIO

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

oliorivieraligure.it

La Liguria e le menzioni geografiche dell'Olio DOP Riviera Ligure

Riviera dei Fiori *Riviera del Ponente Savonese* *Riviera di Levante*

L'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure è un prodotto intimamente legato all'albero da cui proviene e al territorio da cui nasce.
Sono 3 le sue menzioni geografiche: "Riviera dei Fiori" prodotto con cultivar Taggiasca, "Riviera del Ponente Savonese", prodotto con la varietà Taggiasca insieme ad altre cultivar locali, e "Riviera di Levante" con le cultivar Lavagnina, Razzola, Pignola e altre varietà locali.

C'è un Poeta che inventa una storia...
Il paese è piccolo e a picco sul mare
il paesaggio ha una bellezza
scabra ed essenziale
qui un olivo e una terrazza
lì una brezza che l'abbraccia
e che scorrazza sopra i tetti
in mezzo ai miagolii dei gatti.

«in mezzo ai miagolii dei gatti...»
Il Poeta fissa il foglio che ha davanti da almeno un paio d'ore. Avrà riletto questi versi una cinquantina di volte e ogni volta, puntualmente, arrivato a "dei gatti" si è fermato, ma per quanto si sprema non riesce ad andare avanti.

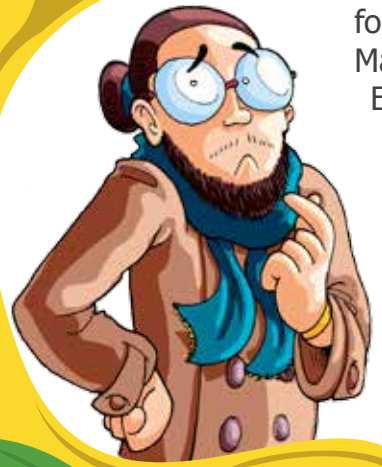
La Liguria ha un territorio scosceso ed impervio, coltivato grazie ai terrazzamenti con diverse varietà di olive, di cui la più famosa è la taggiasca. La raccolta, il trasporto e la lavorazione delle olive richiedono una cura particolare; i costi di produzione sono elevati, per questo il prezzo dell'olio ligure in commercio è più elevato rispetto a quello di altre regioni, ma il prodotto finale è un olio pregiato e di qualità, fatto a mano nel vero senso della parola.

L'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure ha in sé numerosissime componenti aromatiche. Le diverse proprietà vengono valutate attraverso analisi chimico-fisiche e sensoriali. L'analisi sensoriale (detta anche organolettica) viene fatta da un panel (gruppo) composto da un numero tra 8 e 12 assaggiatori selezionati e allenati che assaggiano l'olio per verificare che rientri negli indicatori di qualità e tipicità previsti dal Disciplinare di Produzione dell'Olio DOP Riviera Ligure.

«Se non finisco entro stasera sono fritto» parlotta tra sé. «Quindi, concentriamoci: finora ho descritto il paesaggio attraverso la vista e l'udito; il senso dell'olfatto è suggerito dalla brezza che porta il salmastro e sparge il profumo degli olivi. No, bisogna renderlo più esplicito.»

Il Poeta respira profondamente e l'ossigeno spazza via anche le poche idee che gli balenavano in testa. Andiamo bene.

«C'è questa parola che voglio mettere per forza: "salmastre".
Ma c'è un problema di accenti.
E le rime? Vanno bene anche parole che contengono suoni simili, tipo maestre o minestre. "Minestre"?
Cosa c'entrano le minestre?
Forse ho fame.
No, niente cibo adesso.
Non c'è tempo!»



«Vediamo se in questa confusione c'è una buona idea.»

In mezzo a tutti quei fogli, il Poeta pesca una cartolina che attira la sua attenzione.
Si tratta della riproduzione di "Studio di olivi in Bordighera" del famoso pittore impressionista francese Claude Monet, uno degli artisti preferiti dal Poeta.

Bordighera, comune della Riviera dei Fiori, è l'esempio del tipico territorio ligure, che gli olivicoltori coltivano in condizioni impervie ed estreme. Senza di loro, il paesaggio sarebbe diverso: queste coltivazioni, infatti, sostengono la lotta contro l'erosione dei suoli. Dietro ogni goccia di olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure, l'unico di provenienza certa, c'è quindi la solerte operosità dei lavoratori sul campo.

I terrazzamenti sono ricavati scavando in piano parti collinari che vengono delimitate poi da muri di pietra, costruiti a secco (cioè senza uso di leganti come il cemento) sulla roccia viva, che sostengono il terreno formando una sorta di scalino (i famosi "muretti a secco"). Questa soluzione permette di coltivare territori in notevole pendenza, come la Liguria, che con la sua tipica forma ad arco rimane schiacciata tra il mare e le montagne.

In men che non si dica il Poeta si rivede su un treno diretto a Bordighera, il giorno in cui andò a vedere di persona l'olivo ritratto da Monet: davanti agli occhi gli scorrono gli oliveti e i muretti a secco dei terrazzamenti, uno sopra l'altro fino alla cima del colle e pure uno sotto l'altro fino a immergersi nel mare. Le narici gli si riempiono del profumo degli olivi mescolato alla brezza marina ed è un profumo che il Poeta adora, anche se è solo un profumo di ricordo. Profumo che si mescola all'acquolina in bocca, perché il Poeta si è ricordato che a Bordighera aveva assaggiato il pane di Triora impreziosito dall'olio locale prodotto con olive taggiasche che si chiama DOP Riviera Ligure.

Dovete sapere che questo Poeta, oltre alle poesie e a Monet, ha un'altra debolezza: pane, olio e sale.
Avete presente una fetta di pane? Bene, prendetela, fateci scivolare sopra un po' di olio, meglio se extravergine DOP Riviera Ligure (è pura spremuta di olive, date retta), e infine spruzzateci sopra un po' di sale. Poi ditemi se non è la cosa più buona del mondo.
Per non parlare di quanto faccia bene. Non c'è confronto con le merendine confezionate, piene di grassi e conservanti.

Terminata la raccolta, le olive vengono portate al frantoio, pronte per essere "spremute". Le diverse fasi della lavorazione dell'olio sono: la frangitura (frantumazione delle olive), la gramolatura (rimescolamento), la pressatura e la separazione centrifuga dell'olio dal liquido acquoso.
Per ottenere un buon olio le olive sane, raccolte direttamente dall'albero, devono essere portate velocemente in frantoio per la loro lavorazione (che deve avvenire nelle 24 o al massimo 48 ore dalla raccolta).

La denominazione di origine protetta (DOP) è un marchio comunitario di tutela, garanzia e qualità per il consumatore che viene attribito dall'Unione Europea agli alimenti le cui caratteristiche qualitative dipendono strettamente dal territorio in cui vengono prodotti. La zona geografica comprende fattori naturali (clima e ambiente) e fattori umani (tecniche di produzione) che permettono di creare un prodotto inimitabile al di fuori di quella determinata zona produttiva.

Quel giorno a Bordighera, dicevamo, il Poeta assaggiò il pane di Triora con l'olio extravergine DOP Riviera Ligure, spremuto da olive taggiasche della Riviera dei Fiori. Il Poeta si ricordò di aver scherzato con il cameriere: gli aveva chiesto se DOP significasse "Date Olio al Poeta" o "Distillato di Olio Poetico" e il cameriere rispose che significava Denominazione di Origine Protetta.

Era la certificazione che quell'olio proveniva da olivi del territorio ed era di una qualità superiore certificata.

Era decisamente un cameriere informato e anche molto generoso, perchè regalò una boccetta di quell'olio al Poeta.

Il Poeta va in cucina, taglia una fetta di pane, ci fa scivolare sopra un po' d'olio DOP Riviera Ligure e infine ci sparge sopra un pizzico di sale.

La merenda è ottima ("stasera quest'olio lo provo sulla mozzarella" pensa tra sé), il palato è felicissimo, ma di ispirazione poetica nemmeno l'ombra.

Con ancora il sapore dell'olio in bocca, il poeta maledice le poesie, decide di uscire e raggiungere i terrazzamenti, là dove si trovano gli olivi. Sbuffa, un po' per la rabbia e un po' perché ha il fiatone, e siccome è già stanco si appoggia ad uno dei muretti a secco.

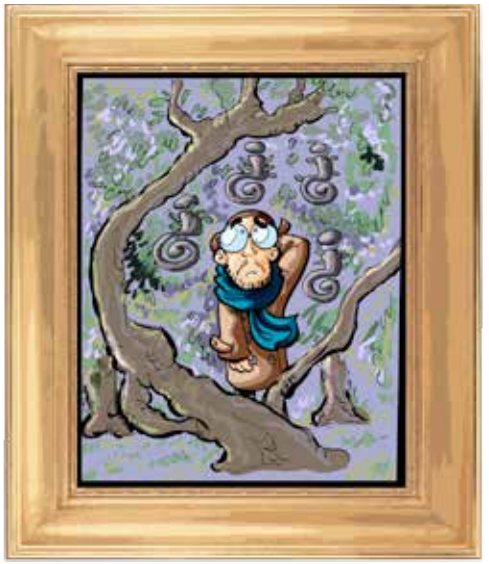
A differenza dei comuni extra vergini, l'olio DOP Riviera Ligure è controllato in campo e in frantoio e può essere imbottigliato solo se supera analisi chimico fisiche e sensoriali (assaggio). Solo con questa doppia prova (origine ligure e qualità certificata da un ente terzo) il produttore di olio ottiene dal Consorzio di Tutela il collarino giallo numerato con il simbolo della Liguria, che rappresenta la carta di identità di ogni singola bottiglia.

L'olivo è originario dell'estrema sponda orientale del Mediterraneo o della Grecia, è stato reso domestico ed introdotto in Italia da Fenici e Greci nel primo millennio a.C. In Liguria già in età romana esistevano i frantoi, ma soltanto nel Medioevo i nobili, i proprietari terrieri e i religiosi hanno aumentato la produzione, sviluppando la tecnica del "terrazzamento".

Da quel punto il panorama è straordinario: da un lato gli olivi, antichi quanto le chiese se non addirittura quanto i Romani antichi; dall'altro il mare sconfinato.
Nel folto degli olivi, il Poeta ne scorge uno che fa al caso suo e si appoggia al suo tronco.
Tra la bellezza del paesaggio, un vento fresco che lo accarezza e il profumo della terra e degli ulivi, cade addormentato in men che non si dica, e sogna.

Sogna di svegliarsi appoggiato all'olivo di Studio di olivi in Bordighera di Claude Monet. Non può sbagliarsi, è un quadro che conosce troppo bene: le fronde intorno sono azzurre e viola, qua e là una spruzzata di verde e il tronco dell'olivo è piegato come un punto interrogativo rovesciato.

Gli unici prodotti DOP della Liguria sono l'Olio DOP Riviera Ligure e il Basilico Genovese DOP. Questi sono gli ingredienti principali della ricetta più famosa della regione: il pesto! Per prepararlo servono altri due ingredienti DOP: il Parmigiano Reggiano e il Pecorino Sardo, a cui si uniscono pinoli, aglio e sale. Puoi leggere il libretto "Il Pesto in Classe!" sul sito **www.olioriviera ligure.it** cliccando su "area stampa" e "pubblicazioni".



Il Poeta si pone un mucchio di domande e tutte rovesciate, soprattutto quando, da dietro il tronco, vede spuntare Atena e Poseidone.

Se le piante di olivo erano presenti nella regione già dal 3000 a.C., la sua coltivazione si diffonde a partire dal contatto con i greci focesi di Marsiglia e soprattutto con la colonizzazione romana. Nel corso del Medioevo avviene una selezione che porta alle attuali cultivar. Dal XV-XVI secolo inizia la coltivazione intensiva: già a partire da quel periodo l'olio ligure diventa famoso all'estero e viene esportato in Italia e in Europa.

Si ritrova sull'acropoli di Atene il giorno in cui le due divinità si disputano la sovranità della città: Poseidone col tridente colpisce la terra e appare il mare, mentre Atena con l'asta colpisce una roccia facendo sorgere il primo olivo per illuminare la notte, medicare le ferite e nutrire la popolazione. Tra grida, acclamazioni e battimani, Atena diviene la dea protettrice della città.

Tutto quell'acclamare, tutto quel battimani, produce una corrente che prende di peso il Poeta e lo sballotta oltre il mare fino alle porte di Gerusalemme.
Delle grida è rimasta solo un'eco.
Ora l'aria risuona di una melodia dolcissima e il Poeta si ricorda la leggenda secondo cui chiunque sieda sotto un olivo sarebbe in grado di sentire la musica del re David.
Non fa in tempo ad immaginarlo che... ecco Re David intento a suonare il liuto.
Che privilegio sentirlo dal vivo!

Solo l'olio extravergine di oliva è ottenuto direttamente dalla prima spremitura del frutto dell'olivo, attraverso procedimenti meccanici come la pressione e la centrifugazione. Tra gli oli extravergini poi, l'eccellenza è rappresentata da quello DOP Riviera Ligure. Invece l'olio di oliva (senza cioè la denominazione "extravergine") è ottenuto mescolando oli estratti con processi e sostanze chimiche (raffinazione) unito a parti di olio extravergine.

È bene saper leggere le informazioni sull'etichetta della bottiglia d'olio: la designazione dell'origine ci dice se l'olio è italiano, comunitario (prodotto con olive provenienti dall'UE) o non comunitario. L'indicazione del luogo di confezionamento non coincide con la provenienza delle olive: indica solo dove l'olio è stato imbottigliato. Solo l'olio DOP Riviera Ligure assicura che le olive utilizzate, il frantoio e il confezionatore siano del territorio ligure indicato.

Ricordate la leggenda dell'Arca di Noè? Dopo quaranta giorni di diluvio una colomba torna all'Arca con un ramoscello d'olivo nel becco. Magari non è la solita colomba, ma una un po' miope, perché nel cogliere un ramoscello d'olivo inforca il Poeta nel becco e se lo porta via.
... Non appena la colomba si accorge dell'errore, senza nemmeno chiedere scusa, lascia cadere il Poeta e prosegue per la sua strada. Va bene sbagliare, ma almeno l'educazione!

A dispetto del proverbio, il Poeta cade dall'aria nella padella: finisce infatti a friggere nella padella del Pescatore Verde, il quale, da Pinocchio in poi, deve aver preso a friggere un po' di tutto. «Cameriere,» fa il Pescatore Verde «Altro olio! Un Poeta va cucinato come si deve! Un paio di minuti ed è fritto a puntino!» Il cameriere si complimenta per la scelta di friggere con un olio così buono, un olio DOP Riviera Ligure, anche se il piatto, un Poetucolo che non riesce nemmeno a finire una poesia, non ne sarebbe degno...

Anche per friggere, è meglio utilizzare l'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure! Non certo gli oli di semi che si ottengono con solventi chimici e per raffinazione. Invece la "spremuta di olive" che è l'Olio DOP Riviera Ligure è ottimo per friggere ma impagabile a crudo sul pane, con i formaggi freschi, sul pesce e nelle insalate. Provatelo nelle ricette come la farinata alla genovese! La trovate su www.oliorivieraligure.it cliccando su "ricettolio"

L'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure è buono sia per lo spirito che per il corpo! Infatti contiene le vitamine E, A, K e D che hanno proprietà antiossidanti ed effetto protettivo sulle cellule del nostro corpo. I polifenoli e la vitamina E contribuiscono a prevenire l'arteriosclerosi e rallentano l'invecchiamento delle cellule. Una dieta ricca di olio extra vergine di oliva aiuta a mantenere bassi i livelli di "colesterolo cattivo", mentre non diminuisce i livelli di "colesterolo buono".

Già, la poesia! Scusate tutti, ma qui c'è una poesia da finire. Il Poeta ringrazia uno per uno i personaggi del sogno (colomba compresa), si sveglia e se ne torna veloce a casa. Perché quel sogno, quei personaggi o forse l'olio DOP Riviera Ligure gli hanno dato la giusta ispirazione per finire la poesia.

Il sole fa il suo giro
e va su e giù come un delfino,
da Sarzana a Bordighera
da Savona a Portofino.
C'è una storia in ogni raggio,
c'è una storia in ogni onda,
c'è una storia nel salmastro
che si appiccica alle olive,
e c'è un Poeta che le ascolta
e se gli riesce poi le scrive.

Il Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure è stato costituito nel 2001 per promuovere e tutelare questo importante prodotto DOP. È composto da più di 500 aziende tra olivicoltori, frantoiani e imbottigliatori liguri.
Adesso che avete tutte le informazioni per conoscere il Consorzio, l'olio extravergine d'oliva DOP Riviera Ligure, la sua produzione e il suo splendido territorio, siete dei veri "laureati" come il nostro poeta!

Spero che questi versi
vi siano piaciuti quanto sono piaciuti ai giurati del concorso di poesia, che hanno consegnato al Poeta il primo premio e una corona... ovviamente di ramoscelli d'olivo!
Liscio come l'olio che il Poeta la gradisce di più.

Ecco i contatti del Consorzio Olio DOP Riviera Ligure:

info@oliorivieraligure.it
www. oliorivieraligure.it
Via T. Schiva, 29
18100 Imperia

Ti è piaciuta la storia del Poeta e la sua passione per l'olio buono, quello **Extravergine DOP Riviera Ligure**? Se anche tu ti senti artista come lui, puoi realizzare un disegno sull'Olio, sulla Liguria o sull'ulivo e inviarlo alla email **info@oliorivieraligure.it** o all'indirizzo: Consorzio Olio DOP Riviera Ligure, Via T. Schiva 29, 18100 Imperia (indicando il tuo nome o la tua scuola, classe e il nome dell'insegnante, se volete fare un lavoro di gruppo).
I migliori disegni saranno pubblicati sul sito del Consorzio!

www.olioriveraligure.it

Il Poeta Sognatore è una pubblicazione Edicolors ©2014
Testo: Simone Dini Gandini
Illustrazioni: Luca Rota Nodari
Grafica: Elena Bozano
Coordinamento: Adriano Milesi
Editing: Silvia Puma, Serena Lombardo

www.edicolors.com
edicolors@edicolors.com

Ti sei mai fermato a pensare quanto sia bella la Liguria e il suo paesaggio? I terrazzamenti con gli olivi caratterizzano questa splendida regione a picco sul mare.
Scopri assieme al nostro Poeta la bellezza dell'olivo e l'importanza dell'olio: con un "viaggio da sogno" attraverso il mito, la cultura e la storia, immergiti nel mondo dell'**olio DOP Riviera Ligure**!

EDICOLORS
JOY DIVISION

UNIONE EUROPEA · REPUBBLICA ITALIANA · REGIONE LIGURIA
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali.
PSR 2007/2013 misura 411-133

GAL VALLI DEL TIGULLIO

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