



L'olio extra vergine di oliva **DOP RIVIERA LIGURE** racchiude in sé i sapori, i profumi, le tradizioni, la storia e l'anima del territorio da cui nasce: la Liguria.

L'olio, in questa zona, ha una storia antichissima ma è nel Medioevo che i monaci benedettini insegnarono l'arte del terrazzamento e la coltivazione dell'olivo, dando vita soprattutto alla varietà taggiasca.

L'olio extra vergine di oliva ligure, solo dopo accurati controlli sul campo, verifiche documentali, analisi sensoriali e chimico-fisiche, può fregiarsi del prezioso marchio comunitario D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta).

Ciascuna bottiglia, sul contrassegno, presenta un codice alfanumerico che la contraddistingue dalle altre, in grado di fornire al consumatore la perfetta rintracciabilità dell'intera filiera: dalla raccolta delle olive all'imbottigliamento.

Controllato, assaggiato, certificato, garantito, permette di avere sulle nostre tavole un prodotto di assoluta qualità. Il marchio europeo D.O.P ed il contrassegno del consorzio di tutela dell'olio **DOP RIVIERA LIGURE** sono la sicurezza di un prodotto unico ed esclusivo.

VIER&UNICOLAB

UN'INIZIATIVA FINANZIATA DAL
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
PER LA LIGURIA 2007-2013
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO
SVILUPPO RURALE: L'EUROPA
INVESTE NELLE ZONE RURALI
MISURA 133 "ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE E PROMOZIONE"



REGIONE
LIGURIA



REPUBBLICA
ITALIANA



UNIONE
EUROPEA



OLIORIVIERALIGURE.IT

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
D.O.P. RIVIERA LIGURE - VIA TOMMASO SCHIVA, 29 - 18100 - IMPERIA
TEL. 0183.767924 - FAX: 0183.769039 - EMAIL: INFO@OLIORIVIERALIGURE.IT
WWW.OLIORIVIERALIGURE.IT - C.F. : 91027920080 - P.IVA : 01363470087

CONSORZIO RICONOSCIUTO
DAL MINISTERO DELLE
POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI
CON D.M. 14 APRILE 2011



**CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA DOP RIVIERA LIGURE
TUTTA LA NOSTRA PASSIONE DA SEMPRE. NATURALMENTE.**



Le sue caratteristiche

Olio morbido e delicato, caratterizzato da note fruttate, a bassa acidità, esalta il gusto dei cibi che accompagna senza alterarne il sapore. Adatto soprattutto ad essere abbinato a piatti di pesce e frutti di mare, risotti, carni bianche, carpacci e come ingrediente per sughi dal sapore leggero. Olio extra vergine di oliva **DOP RIVIERA LIGURE**: non un semplice condimento, ma un protagonista indiscusso della tavola.

La ricchezza nella varietà delle olive

Gran parte dei meriti qualitativi dell'olio extra vergine di oliva **DOP RIVIERA LIGURE** sono da attribuirsi alla varietà delle piante che, in secoli di adattamento al territorio e al clima ligure, hanno permesso di creare un prodotto che rispecchiasse le particolarità di alcune zone caratteristiche della Liguria:

Riviera dei Fiori, per la provincia di Imperia, con oli morbidi e suadenti, ricavati quasi esclusivamente da olive taggiasche.

Riviera del Ponente Savonese, con oli dal delicato profumo fruttato, mandorlati e dal gusto vegetale, ottenuti prevalentemente da olive Taggiasche.

Riviera di Levante, per le province di Genova e La Spezia, con oli da olive Lavagnina, Razzola, Rossese, Lantesca, Olivastrone, decisamente più fruttati e sapidi, con una leggera sensazione di piccante.

Un milione di piante d'olivo...

1.000.000 di piante di olivo, **2300** ettari coltivati, **600** aziende tra olivicoltori, frantoiani e imbottigliatori. **1.000.000** di bottiglie controllate. Numeri che rispecchiano l'efficienza, la garanzia e il duro lavoro ispirato alla tradizione ligure.

Scegliere un olio **DOP RIVIERA LIGURE** non significa solo andare alla ricerca di un prodotto di qualità, ma contribuire a mantenere integro il territorio, salvaguardandone al contempo le comunità locali. Scelta non solo di gusto, ma etica perché al piacere dell'assaggio si unisce il sostegno a chi quotidianamente lavora nel rispetto della natura.