



La sottile seduzione dell'olio Riviera Ligure

di GIORGIO LAZZARETTI

Sapere che in una terra tanto aspra e difficile sia sufficiente il paziente lavoro di valorosi olivicoltori per consegnare un olio così delicato ed elegante ha davvero un che di meraviglioso. È l'olio extravergine di oliva Riviera Ligure, a denominazione di origine protetta dal 1997, prodotto in quest'area del nord-ovest dell'Italia dove gli oliveti si arrampicano su pendii spesso molto impervi.

È un olio che, per sottolineare il reale intreccio con la splendida Liguria, porta nella propria denominazione il nome di questa regione che vanta tradizioni olivicole e olearie risalenti al Medioevo quando qui, grazie ai monaci Benedettini, pur nelle difficili condizioni di coltivazione, si diffuse e consolidò l'olivicultura.

A difendere e a garantire la qualità e la bontà di questo prodotto è il Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva dop Riviera Ligure, le cui aziende aderenti, affiancate passo dopo passo dai tec-

Tre sono le zone di produzione dell'olio extravergine dop ottenuto in Liguria e tre le sue tipologie: il Riviera dei Fiori, il Riviera del Ponente Savonese e il Riviera di Levante. La rinomata Taggiasca è la varietà dominante



nici del Consorzio stesso e sotto il controllo di un ente certificatore, seguono un disciplinare che dispone le regole per ottenere un olio rispondente alle caratteristiche del prodotto dop.

Il territorio di produzione dell'olio dop Riviera Ligure è diviso in tre sottozone alle quali corrispondono altrettanti oli: Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese e Riviera di Levante.

LE GARANZIE DEL CONSORZIO DI TUTELA

L'olio Riviera Ligure è buono e rinomato, ma come tanti prodotti italiani di pregio è soggetto a imitazioni e ad altri tipi di frodi. «A fronte di un popolo di olivicoltori che onora ogni giorno la propria terra ligure lavorando spesso in condizioni estreme – spiega Carlo Siffredi, presidente del Consorzio di tutela – ci sono in commercio oli che non sono altro che imitazioni dei famosi e apprezzati

oli della nostra ridente Liguria e spacciati per autentici. Però ora con la dop c'è la certezza della purezza e delle provenienze del prodotto». E naturalmente la denominazione di origine garantisce al consumatore anche la qualità.

«Dal 1997, anno in cui abbiamo ricevuto il riconoscimento della denominazione di origine protetta – continua Siffredi – l'olio dop Riviera Ligure viene controllato anche dopo essere stato imbottigliato. Ci sono verifiche a distanza di mesi per testare la qualità e di questo imponente lavoro siamo profondamente orgogliosi; in questo modo noi produttori, così come i consumatori, abbiamo la sicurezza che le bottiglie a marchio dop Riviera Ligure contengano sempre la qualità di olio originariamente certificata, con un valore inalterato nel tempo».

I CONTROLLI CONTINUANO NEL TEMPO

«Eseguire controlli molto severi e frequenti anche sui banchi della spesa è il miglior modo per promuovere l'olio ligure – spiega Siffredi – perché pensiamo che la verifica delle caratteristiche qualitative non debba esaurirsi con il certificato rilasciato al termine del piano di controllo da noi previsto, ma riteniamo che la qualità debba essere monitorata nel corso del tempo anche nella fase della commercializzazione».

«Gli oli che non rientrano più nei parametri del disciplinare, anche dopo alcuni mesi dalla certificazione, vengono ritirati dal mercato a totale garanzia del consumatore».

Oltre alla qualità del prodotto offerto al consumatore con il marchio comunitario dop Riviera Ligure, il Consorzio vigila anche sul mercato affinché il consumatore goda di una corretta presentazione dell'olio extravergine ligure, altrimenti, con una informazione imprecisa o falsata ogni sforzo compiuto dagli operatori della filiera potrebbe risultare vano (vedi riquadro in alto).

I TRE DIVERSI TIPI DI RIVIERA LIGURE

Un olio extravergine di oliva Riviera Ligure cattura chiunque, anche chi ha poca simpatia per gli oli da olive. «La sua

VERIFICHE SULLA COMUNICAZIONE E SULLA QUALITÀ

Nel 2010, grazie al sostegno e alla collaborazione dei due Dipartimenti del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (Politiche competitive e Ispettorato centrale tutela della qualità e repressione delle frodi) il Consorzio ha condotto **visite ispettive nei punti vendita per verificare la correttezza delle informazioni** fornite al consumatore relative all'olio dop Riviera Ligure e la qualità dell'olio stesso in commercio.

Per quanto concerne il primo tipo di intervento, nel corso delle 74 verifiche ispettive sono state riscontrate 19 irregolarità: 9 da parte di aziende imbottigliatrici, 10 da parte di commercianti.

Le **irregolarità riscontrate** hanno riguardato essenzialmente una non corretta comunicazione degli oli extravergine, poiché si faceva riferimento a un'indicazione geografica senza la denominazione di origine protetta Riviera Ligure: da parte delle aziende imbottigliatrici attraverso etichette non conformi; da parte dei soggetti commerciali attraverso apposizione di pannelli e cartellini di presentazione dell'olio contenenti località geografiche.

Quanto alle verifiche sulla qualità dell'olio a denominazione di origine protetta Riviera Ligure, le analisi sensoriali e chimico-fisiche sono state realizzate dal Laboratorio chimico delle Dogane di Genova e sono state condotte su 26 oli dop Riviera Ligure in commercio: è stata riscontrata 1 anomalia, che ha comportato da parte del produttore il ritiro dal mercato del prodotto non più rispondente alle caratteristiche qualitative.



L'oliva Taggiasca è alla base della dop Riviera Ligure

capacità di sedurre è tutta nell'eleganza delle note fruttate ed è in parte da attribuire a una delle varietà di olive più utilizzate in Liguria, la Taggiasca, oltre naturalmente alle condizioni ambientali del territorio ligure e al processo produttivo» sottolinea Siffredi.

Sono tre le sottozone all'interno dell'area di produzione della dop e tre gli oli che ne derivano, ovvero le anime espressive con cui si contraddistingue questo olio tanto rinomato.

Riviera dei Fiori. Innanzitutto l'olio Riviera Ligure - Riviera dei Fiori, ottenuto nella provincia di Imperia, deriva da olive Taggiasca per almeno il 90%; è giallo chiaro dalle lievi sfumature verdoline, ha profumi mediamente intensi di oliva, freschi e puliti. Al palato è morbido e de-

licato, ha buona fluidità e note amare e piccanti in equilibrio, con sentori retrolfattivi di mela e una punta piccante in chiusura.

Riviera del Ponente Savonese. Il Riviera Ligure - Riviera del Ponente Savonese, interessa la provincia di Savona, si ottiene sempre a partire da olive Taggiasca, con una percentuale inferiore, ma almeno del 50%; è giallo chiaro dalle lievi sfumature verdoline, ha profumi di media intensità che rimandano all'oliva.

IMPRESE ADERENTI AL CONSORZIO DI TUTELA

| Zona geografica | Olivicoltori (n.) | Frantoiani (n.) | Confezionatori (n.) | Totale (n.) |
|---------------------------------------|-------------------|-----------------|---------------------|-------------|
| Riviera dei Fiori (Imperia) | 400 | 21 | 38 | 459 |
| Riviera del Ponente Savonese (Savona) | 17 | 4 | 7 | 28 |
| Riviera di Levante Genova-La Spezia | 29 | 7 | 15 | 51 |
| Totale (n.) | 446 | 32 | 60 | 538 |

OLIO DOP PER LE SCUOLE DI TAGGIA

Il 2010 è stato un anno importante per l'olio Riviera Ligure anche per una interessante iniziativa riservata alle scuole, il **progetto Sapere d'olio**, condotto grazie alla sensibilità di un piccolo Comune della Riviera dei Fiori, Taggia, in provincia di Imperia, che dà anche il nome alla più famosa delle varietà di olivo liguri, l'oliva Taggiasca.

Circa 1.500 allievi delle scuole di Taggia hanno potuto avvicinarsi al mondo dell'olio dop Riviera Ligure apprezzando i piatti delle 7 mense scolastiche che durante tutto l'anno hanno utilizzato questo prezioso ingrediente locale.

Inoltre i 250 allievi delle scuole dell'infanzia e primaria hanno approfondito la conoscenza del Riviera Ligure anche grazie a visite in oliveti e frantoi e a lezioni in classe sul tema «Salute e tipicità» conclusesi con la sempre apprezzata merenda a base di «pane e olio».

Tutti gli allievi hanno ricevuto in regalo una bottiglia di olio dop Riviera Ligure e un fumetto realizzato su questo speciale prodotto.

Con questa azione pilota a livello nazionale, il comune di Taggia ha acquistato per le proprie mense scolastiche olio extravergine di oliva Riviera Ligure per preparare circa 150.000 pasti.



Carlo Siffredi

i monaci Benedettini si insediaronο in queste zone, inizialmente sulle Isole di Gallinara e di Tino e successivamente ad Albenga e a Portofino.

I frati insegnarono ai contadini liguri le tecniche del terrazzamento delle montagne e avviarono un'opera di miglioramento genetico che porterà alla selezione, tra le altre, della varietà Taggiasca, oliva simbolo della Liguria.

Tra la fine del Cinquecento e la metà de Seicento iniziò la specializzazione olivicola del Ponente Ligure e a farsi marcata la differenza paesaggistica tra questa riviera occidentale, contraddistinta dall'olivo in monocoltura, e quella di Levante, caratterizzata dalla prevalenza di un'olivicoltura promiscua.

Il Settecento, secolo di importanti scoperte scientifiche e tecniche, fu invece l'epoca del perfezionamento della tecnica di estrazione, che sarà affinata nell'Ottocento, quando l'olio ligure comincerà a essere conosciuto anche all'estero, nella vicina Francia in particolare.

SCELTE VIRTUOSE PER LA SALVAGUARDIA DEL TERRITORIO

Dietro ogni goccia di olio Riviera Ligure c'è la solerte operosità degli agricoltori nel coltivare la terra spesso in condizioni impervie ed estreme, da veri paladini del territorio. «Senza di loro – conclude Siffredi – il paesaggio sarebbe diverso; non ci sarebbe più la buona tenuta dei suoli

INFO

Per conoscere più a fondo l'olio Riviera Ligure, alcuni siti Internet permettono una istruttiva «navigazione» nel mondo di questo extravergine di oliva a denominazione di origine protetta.

- www.museodelloolivo.com
- www.villadurazzo.it
- www.genovagourmet.it
- www.lapignattadoro.com
- www.oliocolto.it

e le frane devasterebbero il territorio. Per questo desidero aggiungere che scegliere un extravergine dop, quindi dalla provenienza certa, significa anche sostenere l'impegno di chi lotta contro l'erosione dei suoli. È una scelta etica cui si aggiunge il piacere dell'olio all'assaggio».

Inoltre un olio 100% ligure e certificato tale dalla denominazione di origine protetta vale molto di più di una qualunque indistinta miscela di oli: c'è l'impronta del territorio e c'è il tocco delle donne e degli uomini che scelgono di lavorare i campi e, grazie al loro lodevole impegno, di salvaguardare il territorio e il paesaggio della loro Liguria.

Giorgio Lazzaretti

Questo articolo è stato realizzato con la collaborazione di Federdop Olio.

Al palato è morbido e delicato, con note amare e piccanti in equilibrio e buona fluidità e presenta sentori retrofattivi di mandorla e mela e una lieve punta piccante.

Riviera di Levante. Infine il Riviera Ligure - Riviera di Levante è ottenuto da olive Lavagnina, Razzola, Pignola e Frantoio per almeno il 55% e provenienti da oliveti ricadenti nelle province di Genova e La Spezia.

È giallo oro con qualche riflesso verde, limpido all'aspetto, si apre al naso con freschi sentori vegetali di carciofo. Al gusto è vellutato e armonico, con una punta piccante persistente e progressiva; ha toni mandorlati e rimandi alle erbe di campo.

IL RUOLO DEI BENEDETTINI

La diffusione dell'olivo in Liguria va fatta risalire al periodo medievale, quando

Per informazioni



**Consorzio
per la tutela
del Riviera
Ligure
dop**

c/o Cciaa di Imperia
Via T. Schiva, 29 - Imperia
Tel. 0183.767924
Fax 0183.769039
info@oliorivieraligure.it
www.oliorivieraligure.it
www.federdopolio.com