

Luigi Caricato

# GLI OLI DOP RIVIERA LIGURE

Guida pratica a uso dei futuri chef  
per un giusto approccio a tavola e in cucina



**Luigi Caricato,**  
**Gli Oli DOP Riviera Ligure.**  
**Guida pratica a uso dei futuri chef per un giusto approccio a tavola e in cucina**

**Copyright per i testi:**

Luigi Caricato, maggio 2009,  
www.luigicaricato.net

**Copyright per l'edizione:**

Consorzio per la tutela  
dell'olio extravergine di oliva Dop  
"Riviera Ligure",  
maggio 2009,  
www.consorziodoprivieraligure.it

**Fotografie:**

Ferruccio Carassale  
Toni Carta

**Stampa:**

Tipolitografia Bacchetta

**Finito di stampare nel mese di:**

maggio 2009

**Progetto Grafico:**

Federico Crespi & Associati

Si ringraziano Romolo Giordano  
e lo Chef Pino Franzé del Ristorante  
"La Via Romana" di Bordighera.

Tutti i diritti sono riservati.

Nessuna parte del libro può essere  
riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo,  
fotocopie, microfilm o altro, senza  
il permesso scritto dell'autore, oltre  
che del Consorzio per la tutela  
dell'olio extravergine di oliva Dop  
"Riviera Ligure".



## INDICE

2	Introduzione
4	Il giusto approccio
6	Al bando le ampolle!
8	La qualità è Dop
12	Le tre anime della Riviera Ligure
16	L'olio nel bicchiere
20	La scelta giusta
22	Il giusto abbinamento
28	Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Riviera Ligure" riferita all'olio extravergine di oliva

## INTRODUZIONE

Sono molte le citazioni storiche che richiamano all'importanza dell'olivicoltura ligure ed alle caratteristiche qualitative dell'olio ligure apprezzate da diversi secoli sul mercato nazionale e estero.

Il Consorzio di tutela dell'olio DOP Riviera Ligure ha come obiettivo quello di far conoscere e valorizzare questa importante produzione certificata, sinonimo di garanzia per il consumatore e per l'ambiente.

Con questa guida pratica intendiamo fornire un orientamento ai futuri chef per un giusto approccio a tavola ed in cucina che valorizzi questo alimento funzionale naturale che è anche un profumo alimentare come ricordano gli studiosi. L'obiettivo è quello di sensibilizzare alla cultura dell'olio offrendo ai lettori l'opportunità di soffermarsi su alcuni concetti fondamentali che spesso sono trascurati se non del tutto ignorati.

Esprimo un caloroso ringraziamento a Luigi Caricato che in modo chiaro e preciso ha saputo evidenziare gli aspetti principali di questa sfida volta ad affermare sempre più la conoscenza di questo gioiello che nel nostro territorio si chiama DOP Riviera Ligure, agli assaggiatori, ai docenti e agli allievi degli istituti alberghieri che hanno camminato con noi nel percorso "Alla ricerca del gusto Riviera Ligure" ed in ultimo al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che ha condiviso con noi l'importanza di questa iniziativa.

Francesco Bruzzo

*Presidente del Consorzio di Tutela dell'olio DOP Riviera Ligure*



## IL GIUSTO APPROCCIO

Si fa un gran parlare di olio extra vergine di oliva, ma in pochi in realtà lo conoscono nei dettagli. Ci sono troppi luoghi comuni, infatti, che ancora persistono e si diffondono senza alcun ritegno. E a volte queste dicerie diventano mezze verità, in quanto veicolate da personaggi ritenuti autorevoli giacché compaiono in programmi televisivi di successo o vengono comunque celebrati dai media per ragioni inspiegabili. E così capita di ascoltare o leggere di tutto, fino a incorrere in alcune gravi inesattezze, in particolare quando si affronta la controversa questione delle “modalità di impiego” in cucina, con consigli, a volte, che fanno rabbrivire gli studiosi della materia.

Occorre prestare la massima attenzione. L'olio extra vergine di oliva – va detto a scanso di equivoci – è un prodotto solo in apparenza semplice. Occorre conoscerlo a fondo, per non commettere errori.

Avvertenza inascoltata, dal momento che sui giornali generalisti, quelli rivolti al grande pubblico, si legge ormai di tutto, fino all'inverosimile. Lo stesso accade talvolta con le testate specializzate, quelle riservate a un utenza professionale. Non sempre queste sono immuni da errori di comunicazione. Il lato debole lo si riscontra soprattutto quando si affronta il complesso tema della frittura. Ci sono al riguardo posizioni di carattere quasi ideologico che vedono una netta contrapposizione tra quanto sostenuto dalla scienza, con dati scientifici inoppugnabili a sostegno delle proprie tesi, e quanto invece dichiarato da alcuni chef con atteggiamenti da vip abituati a esprimere opinioni non supportate da nulla, se non dalla propria fama. Può dunque capitare di imbattersi in affermazioni prive non solo di scientificità, ma anche del semplice buon senso. Non è di conseguenza raro trovare, a firma di alcuni noti giornalisti di gastronomia, o, peggio ancora, di autori di ricettari ai vertici della classifica di vendita delle librerie, affermazioni tanto risibili quanto improbabili. Come la seguente, per esempio, in riferimento specifico all'olio extra vergine di oliva: "Questo meraviglioso grasso – si legge in un articolo – può essere usato in una sola maniera: a crudo. Ma usatelo con attenzione, che ha un sapore dominante, se vi scappa la mano potete anche danneggiare un piatto. Mentre farlo cuocere è una vera barbarie". Affermazioni, queste, per chi ha in qualche modo un minimo di cultura alimentare alle spalle, di puro delirio.

Eppure c'è un continuo e inarrestabile blaterare intorno ai grassi che ci fa capire quanto sia necessario fare un po' di chiarezza. Per questo, l'idea di pubblicare una guida pratica a uso dei futuri chef, affinché non si lascino abbindolare da sbrigative opinioni pronunciate da chi non ha l'accortezza di studiare prima di pronunciarsi, è da accogliere con grande sollievo. Tale pubblicazione – espressamente voluta dal Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva Dop “Riviera Ligure” – si propone di essere un utile strumento di conoscenza, buono per quanti vogliono apprendere un sapere che si è saputo strutturare nel tempo con sempre nuove e determinanti acquisizioni.

A un professionista della ristorazione che sta per iniziare un percorso di formazione, occorre fornire le giuste indicazioni, quelle necessarie per poter aprire gli occhi sulla realtà, senza correre il rischio di cadere nel gran pantano dei luoghi comuni.

Il mestiere del preparare e servire pietanze è molto più complesso di quel che comunemente si è portati a credere. Non si tratta più di provvedere a riempire e soddisfare gli appetiti con cibi muscolari. Oggi si cerca di trasmettere, attraverso la preparazione dei cibi, anche un'etica, oltre a una corretta prassi culinaria che non può mai essere elusa. Si richiedono perciò pietanze prelibate, ancorché semplici, ma sempre nutrizionalmente sane, buone e sicure. Con l'olio extra vergine di oliva, elevato di recente al ruolo di *functional food*, di alimento cioè completo, con funzioni specifiche che vanno al di là del nutriente classico, si hanno oggi tutte le carte in regola per realizzare una cucina di qualità a partire da una materia prima ineguagliabile e che provenga da un territorio ben definito e delimitato. E' evidente che il giusto approccio con una materia prima così straordinaria non può in alcun modo essere lasciato al caso.

## AL BANDO LE AMPOLLE!

Ora è legge dello Stato. Finalmente. Dopo decenni di abusi, si è dato corso a un divieto che in realtà non doveva nemmeno essere stabilito nero su bianco dal legislatore. Doveva invece far parte di un'attenzione e di una sensibilità che appartenesse intimamente a una categoria che, in modo spontaneo, avrebbe dovuto avvertire in sé la necessità di non presentare più l'olio extra vergine di oliva nelle desuete e untuose oliere, accanto all'aceto, al sale e al pepe. Il divieto di ricorrere alle ampolline è regolamentato dalla Legge 81 dell'11 marzo 2006, ed esattamente all'articolo 4, comma 4 quater, il quale recita testualmente che: *“Al fine di prevenire le frodi nel commercio dell'olio di oliva e assicurare una migliore informazione ai consumatori, è fatto divieto ai pubblici esercizi di proporre al consumo, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, olio di oliva in contenitori non etichettati conformemente alla normativa vigente”*.

Inoltre, al comma 4-quinquies si legge che *“in caso di violazione delle disposizioni (...) si applica a carico degli esercenti la sanzione amministrativa pecuniaria da euro mille a tre mila”*.

Ora, non è il caso di soffermarci su tali aspetti, scendendo nei minimi dettagli. Però è giusto fornire qualche precisazione sulla genesi di tale norma. Voluta e sollecitata dal settimanale “Teatro Naturale” nel febbraio 2005, nel corso dei vari passaggi in Parlamento è stato in parte modificato lo spirito originario da cui l'iniziativa è partita. Il testo della legge punta soprattutto a tutelare il consumatore, mentre in realtà sarebbe stato più opportuno che la norma puntasse piuttosto a non svilire una materia prima tanto preziosa e unica qual è appunto l'olio ricavato dalle olive. Il problema di base sta proprio nel fatto che una materia prima così delicata non può essere soggetta a utilizzi inappropriati. Ora, una domanda da farsi è la seguente: ha senso essere bravi in cucina e banalizzare una pietanza utilizzando un olio di scarsa qualità, se non addirittura rancido? La risposta dell'intelligenza, oltre che del buon senso, è un lapidario e secco “no”, pronunciato senza alcuna esitazione. Eppure, nonostante tutto, nella gran parte degli esercizi pubblici, era fino a poco tempo fa consuetudine trovare l'olio nelle ampolline; ma c'è chi ancora insiste nel presentare sul tavolo le oliere. Resta purtroppo un malcostume assai difficile da sradicare, perché scaturisce da una mentalità chiusa, che

ha sempre guardato all'olio come a un banale e generico liquido grasso tra i tanti, senza di fatto capire, concretamente, la complessa natura dell'olio extra vergine di oliva, il quale, invece, richiede attenzioni e modalità di impiego specifiche, altamente rispettose della qualità di una materia prima che nasce di per sé delicata, rapida a subire indesiderate e deleterie trasformazioni.

Educare e formare, dunque. E' questo l'imperativo cui occorre puntare, seguendo, nello spirito di fondo, lo stesso processo di formazione ch'è stato avviato con gli olivicoltori, i quali – non dimentichiamolo mai – rispetto a un recente passato, hanno compiuto passi in avanti decisivi, fino a conseguire, in taluni casi, livelli di eccellenza davvero impareggiabili.

Non si tratta – sia ben chiaro – di puntare il dito nei confronti di una categoria professionale qual è quella dei ristoratori. I limiti sul fronte della conoscenza degli oli sono a tutti evidenti, ma alla ristorazione sarebbe necessario piuttosto fornire le medesime opportunità di formazione che solo alcuni anni fa sono state riservate – addirittura con finanziamenti della Comunità europea – agli olivicoltori. La ristorazione non può tuttavia rinchiudersi in se stessa e rifiutare il cambio di mentalità. E' fondamentale che si superi la vecchia abitudine di versare l'olio nelle ampolline. Dovrà essere un passaggio culturale spontaneo, prima ancora che una imposizione di legge. Ciò che va compreso, è che anche il miglior olio extra vergine di oliva è destinato inevitabilmente a degradarsi, non appena lo si introduce in un ampolla in vetro chiaro, lasciata in molti casi aperta, a diretto contatto con l'aria ed esposta all'azione violenta e invasiva della luce. Non si presenti più in forma anonima l'olio extra vergine di oliva, dunque. L'avventore di un locale deve poter individuare, leggendo l'etichetta di una bottiglia – da presentarsi sempre chiusa – sia la provenienza dell'olio, sia l'identità stessa, con nome e cognome, del produttore. Perciò, d'ora in avanti, bando alle ampolle! Anche per una questione di rispetto verso la materia prima, oltre che di chi lavora per ottenerla in modo egregio, con costi in molti casi elevatissimi, mai adeguatamente remunerati, soprattutto in quegli areali produttivi impervi – come in Liguria, per esempio – dove si lavora ad alta quota, su pendenze non sempre facili da gestire, con oliveti terrazzati che, per lavorarci bene, occorre essere davvero molto pazienti, e animati da grande passione, senza badare a spese o a investimenti robusti di energie.

## LA QUALITÀ È DOP

Per molti è solo una parola tra le tante. Eppure l'espressione "qualità" non è come tale una vuota parola. Se ne abusa, certo, ma per chi sa realmente riconoscerla, la può benissimo percepire nella sua vera essenza al momento dell'assaggio. Ma non è tuttavia attraverso una generica valutazione dell'olio – "è buono, non è buono" – che si può giungere a un giudizio attendibile. La qualità per riconoscerla richiede preparazione e un approccio diretto con il prodotto. Ed è oltretutto l'unica soluzione possibile, anche perché, diversamente, non resta altro che fidarsi a quanto riportato in etichetta, confidando nella reale corrispondenza alla classificazione merceologica di appartenenza. Ma la generica denominazione di "olio extra vergine di oliva", si sa, da se sola non aiuta. Certo, è pur vero che il legislatore impone oggi una ulteriore dicitura – "olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici" – che di fatto però non apporta nulla in merito alla individuazione della qualità. Nessuna etichetta può servire a distinguere, scegliendo, tra i vari extra vergini, quello che realmente è più apprezzabile perché più buono. Si sa solo che l'olio extra vergine di oliva per essere immesso sul mercato come tale non può avere un'acidità libera, espressa in acido oleico, superiore a 0,8 grammi per 100 grammi; e, ovviamente, si sa pure che un extra vergine dovrà allo stesso tempo possedere una serie di parametri conformi alla propria categoria di appartenenza. Aspetti, questi, tanto importanti sul piano teorico, quanto inefficaci sul piano pratico, perché non direttamente verificabili al momento dell'acquisto. La conformità dell'etichetta a quanto dichiarato dal produttore o dal confezionatore non aiuta tuttavia a capire le differenze tra i vari extra vergini, anche in relazione alla difformità di prezzi con cui si presentano sullo scaffale. Ma un aiuto più concreto in tal senso arriva comunque – almeno in parte – dai prodotti a marchio Dop. La denominazione di origine protetta di un extra vergine rassicura infatti non soltanto sulla provenienza territoriale certa e documentata, ma, almeno in qualche misura, garantisce anche sulla effettiva qualità dell'olio. Prima di essere certificati, infatti, tutti gli extra vergini vengono sottoposti al vaglio di una severa verifica, onde valutare la reale corrispondenza al profilo qualitativo riportato nel disciplinare di produzione. Di conseguenza, la qualità prevista dal disciplinare, in genere di

livello superiore a quella richiesta dalla legge per la categoria, dovrebbe rassicurare il consumatore, come pure il fruitore professionale del prodotto.

Al di là di tutto, in ogni caso, un buon punto di partenza per accertare la qualità di un extra vergine consiste di sicuro nel riconoscere e valutare l'intensità e la bontà della carica aromatica con cui un olio si presenta all'assaggio. Quando non sono presenti difetti organolettici vuol dire che si è sulla buona strada. Quando invece la bontà degli aromi è impareggiabile, vorrà dire che si è di fronte a un prodotto d'eccellenza.

Sul fronte della qualità, tuttavia, occorre chiarire anche altri aspetti. Finora per esempio si è ritenuto, a torto, che la bontà degli oli ricavati dalle olive, rispetto ad altri oli posti in commercio, sia solo da attribuire alla caratteristica peculiarità della componente grassa, anche in ragione della loro specifica ricchezza in acido oleico e per l'equilibrato rapporto percentuale tra acidi grassi saturi, monoinsaturi e polinsaturi. Tutto vero, infatti si sostiene che gli extra vergini siano simili, per composizione, al latte materno, trattandosi perciò di un alimento davvero ineguagliabile sul piano nutrizionale e salustico. Ma c'è dell'altro, che in pochi finora hanno saputo adeguatamente valorizzare e promuovere. Il fatto che un olio extra vergine di oliva sia anche un prodotto dalla forte attrattiva edonistica, proprio per via della sua straordinaria carica aromatica che è parte integrante della propria natura specifica e peculiare con cui si contraddistingue.

Tra i vari componenti di un extra vergine, vi sono infatti i composti aromatici che costituiscono la reale fortuna di tale olio rispetto agli altri grassi. Le molecole presenti negli extra vergini di alta qualità appartengono a diverse classi chimiche e permettono di conferire all'olio le peculiari note erbacee o vegetali, oltre che le sensazioni amare, piccanti e sapide. Questo, e altro ancora, si percepisce all'assaggio, ma occorre essere ben allenati e in grado di cogliere ogni sfumatura, così da poter notare la variegata anima espressiva di ciascun extra vergine.

Il profilo sensoriale di un olio non nasce certo dal caso, perché dietro c'è sempre l'impronta del territorio, ma non solo. È al momento della frangitura delle olive che si sprigionano gli aromi; ed è in particolare con il rimescolamento della pasta delle olive appena frante, attraverso la cosiddetta gramolazione, che si ricavano le migliori fragranze possibili.

La differenza tra un generico extra vergine e un olio d'eccellenza parte proprio da qui, dalla capacità di saper estrarre la carica aromatica presente in natura e di conservarla nella sua integrità per lungo tempo, sia durante lo stoccaggio dell'olio, sia nel corso

dell'imbottigliamento, sia, infine, attraverso una corretta conservazione del prodotto. Per questo non si può presentare un olio nelle ampolline, perché lo si svilirebbe nella bontà della sua carica aromatica e, di conseguenza, anche nel suo profilo chimico-fisico e nutrizionale.

Le caratteristiche di gradevolezza e serbevolezza di un extra vergine sono dovute per l'esattezza al progressivo aprirsi e manifestarsi delle sostanze aromatiche, le quali peraltro vanno accuratamente preservate sia prima, sia durante e sia dopo l'estrazione dell'olio.

Al produttore spetta il compito di riuscire a ricavare quanto contenuto nell'oliva in natura, senza perdere nulla di ciò ch'è contenuto nel frutto, facendo così in modo che la formazione degli aromi venga possibilmente accentuata attraverso il ricorso alle migliori e più efficaci tecniche di estrazione in frantoio.

Allo chef la capacità di non danneggiare, ma piuttosto di valorizzare quel ricco e composito patrimonio di aromi.

La formazione del profilo aromatico, per intenderci, avviene in particolare con l'attivazione di ben quattro tipologie di enzimi diversi. Si tratta di un fenomeno spontaneo, che va saputo però agevolare con maestria. Da qui le differenze tra i vari oli esistenti in commercio, seppure questi si presentino in etichetta con la medesima denominazione commerciale. Pertanto, quando un olio è decisamente superiore ad altri non lo è mai per uno strano e fortuito caso, ma per una esplicita competenza professionale. Per questo – e lo ripeto fino a stancare il lettore, ma, si sa, *repetita iuvant* – un bravo chef ha il compito di non svilire gli oli particolarmente ricchi di carica aromatica, cercando piuttosto di conservarli e utilizzarli al meglio, in maniera corretta, onde contrastare l'inevitabile quanto progressivo processo di ossidazione, con la conseguente perdita di alcune tra le caratteristiche olfattive e gustative di maggior pregio.



## LE TRE ANIME DELLA RIVIERA LIGURE

Ed eccoci concentrati ora con lo sguardo fisso rivolto al territorio.

La Liguria ha la fortuna di essere una tra le regioni olivicole più note ai consumatori. Ma la sua fortuna, si sa, non è frutto del caso: la si è costruita in anni e anni di laboriose fatiche. Onore al merito, dunque. Tanto più che sul piano dei numeri la Liguria oliandola incide pochissimo. Rappresenta un esiguo 0,8 per cento, che, al confronto con la produzione nazionale, è proprio poca cosa. Tutti, però, pronunciando il nome Liguria lo associano immancabilmente all'olio ottenuto con le arcinote olive Taggiasca. Il motivo di un così imponente successo è dovuto sicuramente alla grande e vincente tradizione commerciale, finora ineguagliata. L'olivicultura, favorita da un clima temperato dalle brezze marine, può vantare una tradizione secolare. La cultivar Taggiasca, introdotta con successo dai Benedettini, è la regina delle olive, visto che domina gran parte dei quasi 15 mila ettari di olivi; ma vi sono altre varietà che non sono certo da meno, dalla Razzola alla Pignola, e altre ancora, i cui oli esprimono una piacevole rotondità e delicatezza. E così, nei circa 150 frantoi attivi nelle quattro province, è possibile distinguere le tre diverse anime del territorio, evidenziate a partire dalla stessa denominazione di origine protetta a marchio "Riviera Ligure", con le menzioni geografiche aggiuntive di "Riviera dei Fiori", per la provincia di Imperia, con oli morbidi e suadenti, espressione, qui, del predominio pressoché assoluto dell'oliva Taggiasca; "Riviera del Ponente Savonese", con oli dal leggero profumo fruttato, fini e complessi, mandorlati e dal gusto vegetale, ricavati in gran parte da olive Taggiasca, ma anche da Mortina, Colombina e altre varietà; e "Riviera di Levante", infine, per le province di Genova e La Spezia, con oli da olive Lavagnina (alter ego della Taggiasca), Razzola, Rossese, Lantesca, Olivastrone, decisamente più fruttati e sapidi, comunque delicati, seppure dalle accentuate punte di piccante in chiusura.

Ma se dovessimo spingerci a elaborare una scheda riassuntiva, possiamo inserire i seguenti dati di riferimento.

**RIVIERA DEI FIORI.** Menzione geografica aggiuntiva riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Taggiasca, presente negli oliveti per almeno il 90%, cui possono altresì concorrere altre varietà presenti negli oliveti, ma in misura non superiore al 10%.

Le caratteristiche dell'olio al consumo

*Colore:* da giallo a giallo-verde

*Odore:* fruttato di lieve o media intensità

*Sapore:* fruttato con sensazione decisa di dolce ed eventuale leggera sensazione di piccante e/o sensazione appena percettibile di amaro

*Acidità libera:* non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio

*Numero perossidi:* inferiore o uguale a 17 MeqO<sub>2</sub>/Kg

*K 232:* inferiore o uguale a 2,30

*K 270:* superiore o uguale a 0,160

*Panel test:* punteggio superiore o uguale a 6,5

**RIVIERA DEL PONENTE SAVONESE.** Menzione geografica aggiuntiva riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalla varietà di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 50%, cui possono altresì concorrere altre varietà presenti negli oliveti, ma in misura non superiore al 50%

Le caratteristiche dell'olio al consumo

*Colore:* da giallo-verde a giallo

*Odore:* fruttato di lieve o media intensità

*Sapore:* fruttato con sensazione decisa di dolce ed eventuale leggera sensazione di piccante e/o sensazione appena percettibile di amaro

*Acidità libera massima, espressa in acido oleico:* non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio

*Numero perossidi:* inferiore o uguale a 17 MeqO<sub>2</sub>/Kg

*K 232:* inferiore o uguale a 2,30

*K 270:* inferiore o uguale a 0,160

*Panel test:* punteggio inferiore o uguale a 6,5



**RIVIERA DI LEVANTE.** Menzione geografica aggiuntiva riservata all'olio extra vergine di oliva ottenuto dalle varietà di olivo Lavagnina, Razzola, Pignola, oltre alla popolazione locale riconducibile alla varietà Frantoio, cultivar, tutte queste, che dovranno essere presenti negli oliveti della zona per almeno il 55%, da sole o congiuntamente; ma possono anche in questo caso concorrere altre varietà di olivi, seppure in misura in nessun caso superiore al 45%.

Le caratteristiche dell'olio al consumo

*Colore:* da giallo a verde-giallo

*Odore:* fruttato di lieve o media intensità

*Sapore:* fruttato con sensazione apprezzabile di dolce ed eventuale sensazione di amaro e/o piccante

*Acidità libera massima, espressa in acido oleico:* non superiore a grammi 0,8 per 100 grammi di olio

*Numero perossidi:* inferiore o uguale a 18 MeqO<sub>2</sub>/Kg

*K 232:* inferiore o uguale a 2,30

*K 270:* inferiore o uguale a 0,160

*Panel test:* punteggio superiore o uguale a 6,5

Ora, riflettendo sulle caratteristiche degli oli destinati al consumo, si desume che le peculiarità degli oli della Riviera Ligure fanno perno su una serie di parametri chimico-fisici che costituiscono i punti di riferimento essenziali, necessari affinché il profilo qualitativo degli extra vergini risulti tale in maniera oggettiva. Di conseguenza, tra i tanti rilievi analitici utili a individuare, oltre alla qualità, anche la stessa stabilità biologica di un olio, si evidenziano qui di seguito – per pura cronaca – i tre parametri classici, quelli con i quali si procede alla valutazione della genuinità e qualità degli oli, e sono: l'acidità libera, il numero dei perossidi e l'esame spettrofotometrico.

L'*acidità libera* rappresenta la quantità di acidi organici che si sono liberati in seguito a un processo di alterazione di natura idrolitica. La si può individuare soltanto in laboratorio e si esprime in grammi di acido oleico su cento grammi di sostanza grassa.

Il *numero di perossidi* rappresenta la quantità di ossigeno attivo che viene fissata da

mille grammi di sostanza grassa in seguito a un processo di alterazione di natura ossidativa. Con tale dato si ha un indice dello stato di ossidazione dell'olio, che si esprime in meq di O<sub>2</sub> su mille grammi di sostanza grassa. Oltre il limite di 20 meq O<sub>2</sub>/kg, l'olio non può essere impiegato per fini alimentari.

L'*esame spettrofotometrico* permette di distinguere un olio ottenuto per pressione naturale del frutto da uno invece rettificato. Con tale esame è inoltre possibile valutare anche lo stato di conservabilità di un olio.

## L'OLIO NEL BICCHIERE

La qualità è un dato oggettivo, riscontrabile in laboratorio. L'eccellenza, invece, la si scorge soprattutto all'assaggio. E' l'approccio diretto con il prodotto a chiarirci sulla effettiva qualità organolettica di un olio. La pratica dell'assaggio è lo strumento più economico ed efficace che si possa avere. Ci vuole però un buon "naso", possibilmente allenato, ma per questo vengono in soccorso alcune organizzazioni di assaggiatori con i loro corsi di degustazione. Ed è nella capitale ligure dell'olio, a Imperia, tra l'altro, che ha sede l'Onao, l'Organizzazione nazionale degli assaggiatori di olio di oliva. La storica organizzazione ha pionieristicamente iniziato la propria attività di formazione a partire dal 1983, ancor prima che il Consiglio oleicolo internazionale prendesse la decisione, nel 1987, di procedere alla stesura di un metodo di assaggio ufficiale, che sia comune e condiviso in tutto il mondo, come poi è stato. Tale documento, ripreso in seguito nel 1991 dal legislatore europeo, ha permesso di introdurre la metodica ufficiale del Panel test allo scopo di dare una rilevanza scientificamente attendibile. Secondo tali disposizioni, affinché una valutazione ufficiale sia a tutti gli effetti valida, per l'accertamento di idoneità di un olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta, è necessario che il gruppo degli assaggiatori sia costituito da almeno otto elementi, tutti professionalmente capaci e allenati.

Per comprendere la bontà di un extra vergine, non occorre tuttavia essere dei degustatori professionisti, basta andare un poco oltre il giudizio di buono-non buono. E per intanto, ecco alcune essenziali indicazioni utili. Un olio extra vergine di oliva genuino che si rispetti, rimanda sempre al frutto da cui proviene: l'oliva, appunto. E sarà necessariamente un profumo fresco e gradevole. A essere banditi sono ovviamente i cattivi odori, per il resto esiste un apposito lessico a cui si può far riferimento. Chiunque voglia provare a degustare un olio, dunque, non ha che da seguire poche ed essenziali regole.

*Primo momento:* si versa l'olio nel bicchiere, il contenuto di circa un cucchiaino e non di più.

*Secondo momento:* si annusa l'olio, cercando di cogliere tutte le sensazioni gradevoli o sgradevoli.

*Terzo momento:* si scalda l'olio contenuto nel bicchiere, agitando il palmo della mano,

così da far liberare ed esaltare le componenti volatili aromatiche.

*Quarto momento:* si assume un sorso d'olio in bocca, aspirando dell'aria con una suzione dapprima lenta e delicata, in seguito invece più vigorosa, al punto da far vaporizzare l'olio nel cavo orale, portandolo a diretto contatto con le papille gustative e, solo successivamente, per via retronasale, verso il bulbo olfattivo.

*Quinto momento:* si fa riposare la bocca per qualche manciata di secondi, muovendo lentamente la lingua contro il palato.

*Sesto momento:* si ri-aspira l'olio, con le labbra semi aperte, muovendo la lingua contro il palato.

*Settimo momento:* si ripete l'operazione più volte, trattenendo l'olio in bocca per almeno venti secondi.

*Ottavo momento:* si espelle l'olio.

*Nono momento:* si continua ad agitare la lingua contro il palato, valutando con attenzione le sensazioni retro-olfattive che si percepiranno.

Alla fine della degustazione, l'olio dovrà risultare fresco e pulito nei suoi profumi più evidenti, equilibrato e armonico al gusto, e anche piacevolmente sapido, dal buon potere condente.

Sono diverse le parole dell'olio, per indicare le sensazioni percepite nei vari momenti dell'assaggio. Ed esiste appunto un dettagliato glossario dei termini essenziali, quelli necessari per definire il profilo sensoriale dell'olio extra vergine di oliva degustato.

Non si elencano qui le parole dell'olio, anche perché sono tante; e d'altra parte si possono consultare nei vari libri disponibili sul tema. E' bene tuttavia conoscere almeno un lessico essenziale, quello di riferimento.

**Accettabilità.** Esprime la favorevole accoglienza di un olio sotto il profilo organolettico. Il concetto di gradimento è alla base di ogni scelta nella "costruzione" e nel "mantenimento" in essere della qualità.

**Armonia.** E' la sensazione d'insieme da cui non si può prescindere. Ciascun attributo sensoriale può essere positivo in sé, ma risultando disarmonico perde di valore. Ogni stimolo olfattivo-gustativo, tattile e chinestetico non può e non deve mai risultare eccessivamente sbilanciato.

**Corpo.** E' una sensazione tattile percepita in bocca. Esprime il grado di densità, viscosità, consistenza o compattezza di un olio.

**Flavor.** E' il complesso delle percezioni degli stimoli olfatto-gustativi, tattili e chinestetici.

**Fragranza.** E' l'odore fresco, soave e delizioso.

**Note fruttate.** Rappresentano l'attributo positivo che comprende l'insieme delle sensazioni olfattive caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, e possono essere percepite per via diretta o retronasale.

**Persistenza retroolfattiva.** Indica la durata delle sensazioni retroolfattive residue, dopo che si è espulso l'olio dalla bocca.

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

Ci sono infine alcune sensazioni olfattive, dirette o retronasali, che possono essere riscontrate all'assaggio, e che è opportuno segnalare qui di seguito.

**Acerbo.** Sensazione olfattiva complessa che richiama l'odore tipico dei frutti prima della maturità.

**Carciofo.** Sensazione olfattiva che richiama il carciofo.

**Erba.** Sensazione olfattiva tipica dell'erba fresca appena tagliata.

**Erbe aromatiche.** Sensazione olfattiva che richiama quella delle erbe aromatiche.

**Fiori.** Sensazione olfattiva complessa che richiama in generale l'odore dei fiori; è una sensazione denominata anche "floreale".

**Foglia di olivo.** Sensazione olfattiva che richiama l'odore della foglia di oliva fresca.

**Frutta esotica.** Sensazione olfattiva che richiama gli odori propri della frutta esotica, come ad esempio la banana.

**Mandorla.** Sensazione olfattiva che richiama le mandorle fresche.

**Mela.** Sensazione olfattiva che richiama l'odore delle mele fresche.

**Noce.** Sensazione olfattiva tipica del gheriglio delle noci.

**Pinolo.** Sensazione olfattiva che richiama l'odore del pinolo fresco.

**Pomodoro.** Sensazione olfattiva tipica della foglia del pomodoro.

Tra le sensazioni gustative sono da segnalare le seguenti:

**Amaro.** Sapore caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate.

**Dolce.** Sensazione gustativo-chinestetica complessa, caratteristica dell'olio ottenuto da olive che hanno raggiunto la completa maturità.

Tra le sensazioni tattili o chinestetiche, è da segnalare in particolare la seguente:

**Piccante.** Sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi.



## LA SCELTA GIUSTA

Il grande e irrisolto dilemma è: quanto deve costare un buon extra vergine? E ancora: com'è possibile scegliere l'olio giusto al prezzo giusto?

Non tutti si sentono in grado di destreggiarsi nella giungla di prezzi esistente in commercio. In particolare, il disorientamento sui prezzi degli oli extra vergini di oliva è tale da lasciare interdetti. Si va da poco più di 2 euro al litro fino ad arrivare in certi casi intorno a 20. Qual è, dunque, il prezzo giusto per un extra vergine di media qualità? L'obiettivo – va da sé – resta sempre quello di risparmiare, ma senza per questo cadere in errore. Anche perché ad acquistare oli a basso prezzo si rischia di incorrere in prodotti camuffati, scivolando così nell'insidioso tranello delle frodi. Di conseguenza, l'idea di risparmiare in modo imprudente non è certo la scelta più saggia e professionale. Una soluzione comunque c'è. Optare per una triade di valori di riferimento, spesso e volentieri disattesa. Questa triade è data dal giusto rapporto prezzo-qualità-rendimento. Non si può insomma prescindere da un prezzo che non tenga in considerazione sia la qualità, sia il grado di rendimento che quell'olio può, se utilizzato correttamente, apportare in cucina.

In ogni caso, per riepilogare quanto in parte è stato già riferito, ecco, di seguito, alcuni punti essenziali per una scelta giusta e un corretto acquisto.

**La qualità.** E' l'unico criterio possibile, più importante addirittura del luogo di produzione. Occorre tuttavia imparare a riconoscerla. L'assaggio, ovvero l'approccio diretto con il prodotto, è lo strumento migliore per difendersi. Ci vuole naso, ma non occorre necessariamente essere degustatori professionisti. Un extra vergine genuino rimanda sempre al frutto da cui proviene. E sarà un profumo fresco e gradevole. A essere banditi sono gli oli dagli odori e dai sapori sgradevoli.

**L'etichetta.** Aiuta, è vero, ma occorre leggerla sempre in senso critico. E' importante soprattutto individuare l'azienda produttrice o confezionatrice. Questa deve ricondurre a un indirizzo certo, verificabile. Il nome di fantasia è da prendere sempre con le pinze, meglio diffidare. Per questo hanno grande valore gli oli di qualità accertata e

documentata come lo sono appunto quelli a marchio Dop, con un'indicazione dell'origine che esprime un volto e una storia, una identità ben precisa.

**L'acquisto.** Deve avvenire nei luoghi giusti. Presso una catena commerciale seria, riconoscibile, o, in alternativa, direttamente dal produttore, o in frantoio.

**Il prezzo.** Mai restare attratti da un prezzo basso: meglio diffidare. Stesso discorso per gli oli dal prezzo eccessivamente alto, sproporzionato. Tutto deve essere giustificato. Non è possibile tuttavia stabilire un prezzo minimo, orientativo, anche perché il mercato è pesantemente viziato dalle vendite sottocosto praticate dalla grande distribuzione. Inoltre, c'è da osservare che i prezzi sono di volta in volta cangianti anche in funzione degli eventi stagionali e climatici, o della effettiva disponibilità di prodotto sul mercato. Un extra vergine di montagna, in ogni caso, costerà più di un olio di collina, e quest'ultimo più di un extra vergine di pianura. E' evidente che un olio della Riviera Ligure abbia prezzi inevitabilmente più elevati, ed è necessario tenerne conto. La scelta va compiuta comunque nel nome della qualità, anche se un prezzo giusto in assoluto non esiste. Chi acquista, tuttavia, possiede oggi tutti gli strumenti necessari per non sbagliare: ha più informazione qualificata, intanto, con la conseguente possibilità di poter cogliere senza incertezze la vera bontà di un olio

**Il risparmio.** Non ha senso risparmiare sul prezzo. La scelta va fatta sempre in relazione al rapporto qualità-prezzo-rendimento. La qualità – va rammentato – viene sempre prima di ogni altro criterio. Non ha comunque senso scegliere oli mediocri, sarebbe sciocco, visto che si pregiudicherebbe la qualità delle pietanze. E tanto per chiarire e sciogliere ogni pregiudizio al riguardo, si sappia che con un buon extra vergine di qualità si risparmia di gran lunga. Per un più alto rendimento: se ne versa poco, quando è buono, quel tanto necessario per condire. E quel “poco”, se è davvero buono, ha pure un più alto potere condente. Ed è sufficiente infatti versare un solo cucchiaino, l'equivalente di circa 13 ml, per ottenere un condimento più funzionale. Si assumerà di conseguenza una minore quantità di grasso, quella strettamente necessaria per insaporire e rendere appetibili e digeribili i cibi. Con la qualità, si guadagna in certezza di salute e gusto.

## IL GIUSTO ABBINAMENTO

L'olio è un condimento perfetto, ma non è solo un condimento. E' un alimento, prima di tutto, perciò occorre tenerne conto quando lo si abbina ad altri alimenti. Il giusto abbinamento in senso assoluto non esiste. Si possono però fornire alcune indicazioni di massima, a carattere puramente orientativo. Un buon motivo, questo, per prendere tra l'altro confidenza con le diverse materie prime con le quali sperimentare, valutando di volta in volta la reale corrispondenza tra i vari alimenti e l'olio.

Intanto, giusto per tracciare una linea di condotta unitaria, va subito precisato che in base al profilo sensoriale che si ricava da ciascun olio all'assaggio, si possono in qualche modo formulare gli orientamenti-tipo da seguire. Ciò ch'è certo, è che non tutti gli extra vergini sono uguali. Sia l'olio ottenuto da un *blend* di più cultivar, sia quello che si ricava da una selezione monovarietale, vengono percepiti all'assaggio in base all'intensità delle note fruttate, ma soprattutto in base alla sensazione che lasciano in bocca, dal grado di fluidità alla persistenza e all'armonia delle note amare, piccanti o astringenti. I toni fruttati che si avvertono all'olfatto possono essere tenui, di media intensità o intensi. In base alle differenti gradazioni di fruttato, si possono pertanto organizzare gli abbinamenti del caso.

Gli oli extra vergini di oliva *delicati e tenui* si abbinano volentieri con frutti di mare in insalata, con risotti di zucca, coniglio in bianco, petto di pollo al limone, branzino al cartoccio, oppure nella preparazione della maionese o per frittiture nobili. Si tratta di oli in genere morbidi e delicati, dalle lievi o poco accentuate sensazioni di piccante: questi si possono abbinare volentieri con sformatini di ricotta con pomodori arrosto, o con pappardelle al pesto, o con pollo al curry con cipolla e mele, o con involtini di fesa di tacchino, o con spiedini di salmone e zuccina al miele, o con fiori di zucca fritti, o con trote bollite e frittiture di pesce. E' evidente che tali indicazioni sono soltanto a titolo di esempio; ma le opportunità di abbinamento sono le più svariate, da valutare volta per volta.

Nel caso degli oli extra vergini di oliva dai toni fruttati *mediamente intensi*, la gamma

di applicazioni si fa più ampia. Si tratta in genere di oli dai caratteri marcati ma in ogni caso armonici, ben equilibrati. Risultano ideali con insalate verdi o bianche (come nel caso di insalate realizzate con punte di asparagi, o con cime di cavolfiore, o insalate di fagiolini verdi, cetrioli e altri ortaggi); oppure risulta altrettanto azzeccato l'accostamento con funghi trifolati al balsamico, o con minestre di farro, o con pasta e broccoli, o con tagliate alla rucola o, più in generale, con carni bianche e rosse alla griglia. Si tratta in ogni caso di oli che legano molto bene anche con tartare di sedano e mela, o con linguine con sedano, finocchi e melagrana, o con risotti di spinaci e stracchino, o con carpacci di funghi, spiedini di agnello, come pure con insalate di mare, creme di verdura, e via elencando.

Passando infine agli oli extra vergini di oliva dal *fruttato intenso*, quelli con l'amaro e il piccante piuttosto spiccati, ma non per questo disarmonici, va detto che tali oli sono senza dubbio più indicati con pietanze robuste, e, più in generale, con cibi dalla solida struttura. Sono oli, va tenuto presente, che a volte si percepiscono all'assaggio con qualche gradevole nota di astringenza. Oli piuttosto sapidi, dai caratteri marcati, ma che non è detto che in certi casi non possano anche incontrare cibi dal gusto più delicato, con cui possono legare bene. Per esempio gli extra vergini dal fruttato intenso non escludono l'abbinamento con trofette con scampi e broccoli, o con zuppe d'orzo con porri e patate, o con polpette di melanzane, o con zuppe di funghi di bosco o verdure alla griglia, o con tagliata di manzo alla salsa di capperi e acciughe, o, piuttosto, con arrosti alle erbe aromatiche.

Altri abbinamenti possibili sono con le zuppe di legumi, i minestrone di cavolfiore, gli gnocchi di pane raffermo, le carni rosse alla griglia, la selvaggina, e via elencando.

A scanso di equivoci, va ribadito che tali indicazioni sono puramente orientative, e non possono certo essere prese alla lettera, poiché ciascun olio, soprattutto se complesso e ricco di personalità, può anche non rientrare in uno schema-tipo così sostanzioso. Non dimentichiamo che si tratta sempre di una questione di gusto personale, per cui le eccezioni sono sempre possibili. Ciò che è comunque giusto ribadire, è che gli abbinamenti non seguono sempre regole ferree. In molti casi dipende dal genio creativo di chi sta in cucina, come pure dalla voglia di sperimentare. Nulla perciò è fisso e immutabile. E' il caso, per esempio, dell'insolita accoppiata degli extra vergini dal fruttato intenso

e dai sapori marcati con la mozzarella: non è affatto vero che al latticino si debba necessariamente associare un olio delicato. Infatti un recente studio olandese ci spiega come il caseinato di sodio, una proteina largamente presente nei prodotti lattiero-caseari, crei un virtuoso legame con i fenoli contenuti negli oli extra vergini di oliva, i quali fenoli sono tra l'altro i diretti responsabili delle note amare che si riscontrano negli oli extra vergini di oliva. Cosa succede? Tali legami riducono sensibilmente, di circa il 60 per cento, la nota amara caratteristica di certi extra vergini; e questo accade perché i nostri recettori gustativi non riconoscono tali molecole complesse. Motivo per cui non si finisce mai di sperimentare. Siamo ancora agli inizi, e presto ne sapremo di più

Per scendere più nel dettaglio degli oli della Dop Riviera Ligure, è possibile presentare un quadro di riferimento cui ispirarsi. Si tratta di oli dal fruttato leggero o medio, quindi valgono di conseguenza i consigli formulati poco sopra. In ogni caso, ecco di seguito, a partire dalla descrizione delle tre anime espressive degli extra vergini liguri, un ragguglio per potersi orientare. Ovviamente, c'è da dire che ciascun produttore può personalizzare il proprio olio, in base alle modalità e ai tempi di raccolta delle olive, in base alla o alle cultivar da cui è ricavato, nonché in funzione delle tecniche estrattive adottate e al blend con cui decide di presentarsi sul mercato. Non c'è dunque nulla di definito e di concluso, l'olio extra vergine di oliva è un farsi continuo. Il genio dell'olivicoltore e del frantoiano può alle volte concorrere a fare la differenza, anche in confronto con gli oli ricavati da altri produttori della medesima zona di coltivazione. Ma ecco gli assaggi con i relativi consigli di abbinamento.

### **Riviera dei Fiori**

Giallo tenue e limpido, ha note olfattive vegetali che rimandano al carciofo, con sentori di mandorla che si ritrovano persistenti sia al gusto che in chiusura. Al palato è morbido e avvolgente, equilibrato, dolce, con toni di frutta bianca. Ideale con risotti al nero di seppia, verdure, bolliti di pesce.

### **Riviera del Ponente Savonese**

Il campione degustato si presenta di colore giallo chiaro dalle lievi sfumature verdoline, ha profumi mediamente intensi di oliva, freschi e puliti. Al palato è morbido e delicato, e ha buona fluidità, con l'amaro e il piccante in equilibrio, i sentori di mela e

una punta di piccante anche in chiusura.

E' ideale con spaghetti alle vongole, frittelle di mele, carni bianche ai ferri.

### **Riviera di Levante**

Il campione degustato si presenta di colore 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 di piccante persistente e progressiva; ha toni mandorlati e rimandi alle erbe di campo.

E' ideale con insalate verdi e di mare, creme d'asparagi, carpacci di pere e formaggi.



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
“RIVIERA LIGURE”  
RIFERITA ALL’OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Registrata con Regolamento (CE) n° 123/97 della commissione del 23/01/97, ai sensi dell’art. 17 del Regolamento (CEE) n°2081/92, pubblicato sulla G.U. n° 193 del 20/08/98 con decreto del Ministero per le Politiche Agricole del 3/08/98 e successivamente modificato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 4/02/2000

**Art.1 Denominazione**

La denominazione di origine controllata “Riviera Ligure” accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: “Riviera dei Fiori”, “Riviera del Ponente Savonese”, “Riviera del 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 “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 la popolazione locale riconducibile alla varietà frantoio per almeno il 55%. Possono, altresì concorrere altre varietà presenti

negli oliveti in misura non superiore al 45%

**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 controllata “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, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d’Arroschia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiusanico, Airole, Montalto Ligure, CastelVittorio, 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 Arroschia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica.

3. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extravergine di oliva a denominazione controllata “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, Garlenda, Albisola Superiore, Castel Bianco, Savona, Albisola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvecchio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Masino, Rialto, Spotorno, Vezzi Porzio, Stella, Zuccarello.

4. La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extra-



vergine di oliva a denominazione di origine controllata “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, Levanto, Santo Stefano Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Riccò del Golfo.

#### **Art.4 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 sistemi 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 controllata 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 controllata “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 controllata “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 controllata “Riviera Ligure”, accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva “Riviera di Levante”, sono da considerarsi idonei gli oliveti compresi nella zona di produzione 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;

10. Ogni anno gli organismi preposti dalla legge, nell’ambito dei parametri precedentemente indicati ed a seguito di rilevazioni, definiranno le rese ammissibili in olive ed olio per ciascuna delle aree distinte dalle menzioni geografiche aggiuntive.

11. La denuncia di produzione delle olive deve essere presentata secondo le procedure previste dal piano dei controlli approvato dal Ministero delle politiche agricole e forestali.

12. Alla presentazione della denuncia di produzione delle olive e della richiesta di certificazione di idoneità del prodotto, il richiedente deve allegare la certificazione

rilasciata dalle Associazioni dei produttori olivicoli ai sensi dell'art. 5, punto 2 lettera a) , della legge 5 febbraio 1992, n. 169 comprovante che la produzione e la trasformazione delle olive sono avvenute nella zona delimitata dal disciplinare di produzione.

#### **Art. 5 Modalità di oleificazione**

**1.** La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera dei Fiori", comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto 2 dell'art. 3. nonché dei comuni di Alassio, Albenga, Andora, Arnasco, Casanova L., Castelvecchio di R.B., Castelbianco, Ceriale, Cisano sul Neva, Erli, Garlenda, Laigueglia, Ortovero, Onzo, Nasino, Stellanello, Testico, Vendone, Villanova di Albenga, Zucarello in prov. Di Savona.

**2.** La zona di oleificazione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "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 controllata "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. 6 Caratteristiche al consumo**

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

*Colore:* da giallo a giallo-verde

*Odore:* fruttato di lieve o media intensità

*Sapore:* fruttato con sensazione decisa di dolce ed eventuale leggera sensazione di pic-

cante e/o sensazione appena percettibile di amaro

*Punteggio al Panel test:*  $\geq 6,5$

*Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso:* non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio

*Numero perossidi:*  $\leq 17$  MeqO<sub>2</sub>/Kg

*K 232:*  $\leq 2,30$

*K 270:*  $\geq 0,160$

**2.** All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera del Ponente Savonese", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

*Colore:* da giallo-verde a giallo

*Odore:* fruttato di lieve o media intensità

*Sapore:* fruttato con sensazione decisa di dolce ed eventuale leggera sensazione di piccante e/o sensazione appena percettibile di amaro

*Punteggio al Panel test:*  $\leq 6,5$

*Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso:* non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio

*Numero perossidi:*  $\leq 17$  MeqO<sub>2</sub>/Kg

*K 232:*  $\leq 2,30$

*K 270:*  $\leq 0,160$

**3.** All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Riviera Ligure", accompagnata dalla menzione geografica "Riviera di Levante", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

*Colore:* da giallo a verde-giallo

*Odore:* fruttato di lieve o media intensità

*Sapore:* fruttato con sensazione apprezzabile di dolce ed eventuale sensazione di amaro e/o piccante

*Punteggio al Panel test:*  $\geq 6,5$

*Acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso:* non superiore a grammi 0,8 per 100 grammi di olio

*Numero perossidi:*  $\leq 18$  MeqO<sub>2</sub>/Kg

*K 232:*  $\leq 2,30$

*K 270:*  $\leq 0,160$

4. Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E..

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. È in facoltà del Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti analitici sopra riportati su richiesta del consorzio di tutela.

7. La designazione degli oli alla fase di confezionamento deve essere effettuata solo a seguito dell'espletamento della procedura prevista dal DM 4 novembre 1993, n. 573, in ordine agli esami chimico-fisici ed organolettici.

#### **Art. 7 Designazione e presentazione**

1. Alla denominazione di origine controllata 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 controllata 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 comma 1.

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 consentite ai sensi dell'art. 1, punto 2 del DM 4 novembre 1993, n. 573, 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 controllata 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 controllata di cui all'art. 1 deve essere immesso al consumo in recipienti in vetro di capacità non superiore a litri 10.

9. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.



Luigi Caricato, scrittore e giornalista, è membro dell'Accademia dell'olio e dell'olio di Spoleto, nonché autore di molti volumi sull'olio di oliva, oltre che di un romanzo, *L'olio della conversione* (Besa, 2005 e 2006). Ha coniato tra l'altro l'accezione di "oleologo", termine presente nella banca linguistica della Treccani e dell'Istituto per il Lessico Intellettuale Europeo. Collabora con varie testate giornalistiche italiane ed estere, con rubriche e articoli. Dal 2003 dirige il settimanale on line "Teatro Naturale", specializzato in agricoltura, alimentazione e ambiente; e, dal febbraio 2009, il mensile in lingua inglese "Teatro Naturale International". Tra i suoi principali libri, si segnalano *L'incanto dell'olio italiano* (Bibliotheca Culinaria, 2001), *Oli d'Italia* (Mondadori, 2001), *Star bene con l'olio di oliva* (Tecniche Nuove, 2003), *L'olio* (Food, 2005), *L'aceto* (Food, 2005), *Olio puro succo di oliva* (Tecniche Nuove, 2005), *A tavola e in cucina con le olive* (Tecniche Nuove, 2007).

[www.luigicaricato.net](http://www.luigicaricato.net)



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

Viale Matteotti, 50 - 18100 Imperia  
Tel. 0183 76 79 24 Fax 0183 76 90 39

**[www.consorziodoprivieraligure.it](http://www.consorziodoprivieraligure.it)**



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI**



Con il contributo  
del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali  
ai sensi del D.M. 25977 del 27/12/2007