



Unione
Europea



Repubblica
Italiana



REGIONE
LIGURIA

Bandi europei agricoli per le colture rurali
Finanzia investita nelle zone rurali
PDR 2007/2013 misura 41.1/12

GAL



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



oliorivieraligure.it

Regolamento

Regolamento

Ciao bambini!

Benvenuti nel Gioco dell'Olio DOP Riviera Ligure.

Un gioco con cui scoprire quanto è divertente (e importante) l'olio e la sua produzione per innumerevoli aspetti: la vostra salute, la difesa del territorio, la storia e la geografia della Liguria, i nostri 5 sensi (vista, gusto, tatto, olfatto e udito) e tanto altro ancora. Il nostro viaggio alla scoperta dell'olio DOP Riviera Ligure sarà però diverso dai soliti libri di scuola; infatti, lo conosceremo... giocando!

Ognuno scelga il suo segnalino, ve ne sono di 6 tipologie differenti perchè il gioco si può fare da 1 a 6 persone (o squadre, se siete di più).

Ogni squadra tira il dado: chi avrà fatto il numero più alto avrà il primo turno di gioco e via via gli altri. Ad ogni turno, il giocatore tira il dado ed avanza di tante caselle quante ne indica il numero uscito sul dado. Una volta spostato il segnalino, il giocatore dovrà leggere su questo libretto ad alta voce, in modo che tutti possano sentirlo, la descrizione della casella su cui è arrivato e, se la casella prevede bonus o malus, andranno subito applicati. Fatto questo, il turno passa al secondo giocatore, che tirerà il dado, muoverà il segnalino, leggerà la descrizione e così via per tutti i giocatori. Dopo l'ultimo giocatore, toccherà nuovamente al primo e così via fino alla fine del gioco.

Vince il gioco chi, con un tiro esatto del dado, arriva sulla casella 63, cioè la casella di ARRIVO. Attenzione! Bisogna arrivare sulla casella 63 con un lancio del dado esatto: se ad esempio sono sulla casella 60, per vincere dovrò fare 3, se invece faccio "4" o "5" o "6" una volta raggiunta la casella 63 dovrò retrocedere di 1, 2 o 3 caselle e ritentare al prossimo turno.

Buon divertimento!



1 **LIGURIA - La Liguria e l'olivo**

In Liguria l'olivo esiste dalla notte dei tempi. La sua coltivazione deriva da secoli di conoscenza della pianta e le pregevoli varietà attuali sono state create attraverso numerose selezioni. Già in età romana esistevano i frantoi (edifici in cui si spremono le olive ricavando l'olio) e successivamente i nobili, i proprietari terrieri e i religiosi hanno aumentato la produzione, sviluppando la tecnica del "terrazzamento" (vedi casella 24) delle colline con innumerevoli muri a secco per creare le "fasce" ed ottenere piani coltivabili.

3 **OLIO - La diffusione dell'olivo**

Il nome botanico dell'olivo è "Olea Europea". Questa pianta esiste in numerose varietà locali, circa 700 cultivar (cioè varietà diverse), ed è diffusa soprattutto nella fascia costiera mediterranea. L'Italia, non a caso, è uno dei maggiori produttori di olio di qualità a livello mondiale! In Italia cresce maggiormente al Centro e al Sud, mentre nel Nord è presente soprattutto la Liguria, grazie al suo microclima temperato.



2 **BONUS - L'olivo**

Ti fermi a guardar crescere un piccolo olivo: potresti passare così centinaia di anni! Stai fermo un turno.

L'olivo infatti a 50 anni raggiunge la piena maturità, ma in condizioni climatiche favorevoli può vivere anche mille anni!



4 **ALIMENTAZIONE - L'olio extra vergine di oliva contro il "colesterolo cattivo"**

- Vai alla casella 7 -

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" (detto spazzino delle arterie), protetto dagli acidi grassi monoinsaturi di cui è ricco l'olio extra vergine di oliva.



5 DOP - La DOP Riviera Ligure indica la qualità e la provenienza di un prodotto.

Avete mai sentito parlare dell'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure? Conoscere l'olio extra vergine DOP Riviera Ligure vuol dire conoscere la storia, la cultura, le tradizioni e le caratteristiche del "succo di oliva" di quel preciso territorio. Sono questi i valori alla base di un prodotto tipico certificato che lo rendono diverso da tutti gli altri in commercio. È importante che anche voi impariate a conoscere e ad apprezzare i buoni prodotti della nostra terra!

7 OLIO - Olio d'oliva e olio extra vergine d'oliva

Solo l'olio extra vergine di oliva è ottenuto direttamente dalla prima spremitura del frutto dell'olivo. Si ottiene attraverso procedimenti meccanici come la pressione, la centrifugazione e lo sgocciolamento naturale a freddo. Invece l'olio di oliva (senza cioè la denominazione "extravergine" o "extra vergine") è ottenuto mescolando oli estratti con procedimenti e sostanze chimiche (raffinazione) unito a parti di olio extravergine. Due cose ben diverse! Tra gli oli extravergini poi, l'eccellenza è rappresentata da quelli DOP; qui in Liguria esiste l'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure.

6 LIGURIA - Coltivare in Liguria che passione! (ma che fatica...).

L'olivicoltore ligure deve affrontare un territorio scosceso e terrazzato (ricavato scavando in piano parti collinari e delimitato con muri di pietra che sostengono il terreno formando una sorta di scalino). La Liguria, inoltre, è sferzata da agenti atmosferici imprevedibili. Perciò mantenere le olive sane fino al raccolto e consegnarle rapidamente al frantoio è un'impresa che richiede sacrificio, attenzione e soprattutto passione.

8 ALIMENTAZIONE - Le proprietà dell'olio extra vergine di oliva.

- Vai alla casella 10 -

L'olio extra vergine di oliva contiene numerose vitamine (E, A, K, D) che hanno proprietà antiossidanti ed effetto protettivo sulle cellule del nostro corpo. I polifenoli e la vitamina E presenti nell'olio extra vergine di oliva, grazie alla loro azione, contribuiscono a prevenire l'arteriosclerosi e rallentano l'invecchiamento delle cellule.



9 DOP - Cosa significa DOP?

Vi siete mai chiesti che cosa significhi la sigla DOP? La denominazione di origine protetta (DOP) è un marchio comunitario di tutela, di garanzia e di qualità per il consumatore che viene attribuito dall'Unione Europea, per legge, a quegli alimenti le cui caratteristiche qualitative dipendono strettamente dal territorio in cui vengono prodotti. La zona geografica comprende fattori naturali (come il clima e le caratteristiche ambientali) e fattori umani (come le tecniche di produzione e l'artigianalità) che permettono di creare un prodotto inimitabile al di fuori di quella determinata zona produttiva.

11 BONUS - Raccolta delle olive

Ti fermi a raccogliere le olive fresche nel tuo oliveto. Che fatica!

*- Hai fatto un ottimo lavoro...
raggiungi la casella 15 -*



10 LIGURIA - Olivo parte del paesaggio ligure

L'olivo è un albero tipico del paesaggio mediterraneo ed è senza dubbio uno degli elementi caratteristici del territorio ligure. 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. e soltanto nel pieno Medioevo, in particolare dal XV secolo, si è diffuso considerevolmente sulle pendici collinari e montane della Liguria.

12 OLIO - L'olivo nella mitologia

Secondo la mitologia greca, fu Atena, Dea della sapienza, a creare il primo olivo che sorse sull'Acropoli a protezione della città di Atene. La leggenda racconta che Poseidone ed Atena, disputandosi la sovranità dell'Attica, si sfidarono ad offrire il più bel dono al popolo. Poseidone, Dio del mare, fece sorgere dal suolo un cavallo potente e rapido in battaglia; Atena, invece, il primo albero di olivo, utile per illuminare la notte, per mendicare le ferite e per offrire nutrimento alla popolazione. Zeus scelse l'invenzione più pacifica di Atena, che divenne la protettrice di Atene, e l'olivo venne riconosciuto come pianta sacra ed immortale per i greci.

13 ALIMENTAZIONE - Il pesto e i suoi ottimi ingredienti

- Ti fanno avanzare alla casella 16 -

E' la salsa al mortaio tipica della Liguria. L'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure è il più adatto per la preparazione del pesto perché ha un gusto delicato. Leggermente fruttato e dolce, esalta l'aroma del basilico e attenua il piccante dell'aglio.

Ecco la vera ricetta del pesto: 4 mazzi di Basilico Genovese DOP; 1 o 2 spicchi di aglio; 30 gr. di pinoli; 100 gr. di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato; 20 gr. di Pecorino Sardo DOP grattugiato; 6 gr. di sale grosso marino; 80 cl. di olio extra vergine DOP Riviera Ligure.

15 LIGURIA - Le caratteristiche degli oli extra vergini DOP Riviera Ligure

Gli oli della Riviera dei Fiori, per la provincia di Imperia, sono morbidi e suadenti, espressione del predominio assoluto dell'oliva Taggiasca; quelli della Riviera del Ponente Savonese sono sempre oli dal leggero gusto fruttato e vegetale, fini, complessi, mandorlati e ricavati in gran parte dall'oliva Taggiasca; il Riviera di Levante, per le province di Genova e La Spezia, si distingue per il colore tendente al verde e per il sapore mediamente dolce, con un retrogusto amaro-piccante.

14 DOP - L'olio DOP Riviera Ligure

L'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure prevede tre menzioni geografiche (o sottozone): "Riviera dei Fiori" (da Ventimiglia ad Andora), dove è presente esclusivamente la cultivar Taggiasca, "Riviera del Ponente Savonese" (da Alassio a Varazze), dove prevale la varietà Taggiasca insieme ad altre cultivar locali, e la "Riviera di Levante" per le province di Genova e La Spezia con l'olio proveniente principalmente dalle cultivar Lavagnina, Razzola e Pignola.

16 OLIO - Le varietà dell'oliva

Non esiste una sola oliva! E il sapore dell'olio può variare molto a seconda delle varietà di olive con cui è prodotto. L'Italia vanta un grande e invidiabile patrimonio varietale, da primato: circa 700 cultivar di olivo. I tipi di olive più diffusi in Italia sono: la Taggiasca in Liguria; la Casaliva nel Garda; la Frantoio e Moraiolo in Toscana e Umbria; la Leccino in Abruzzo e l'Ascolana nelle Marche; la Coratina pugliese; la Carolea calabrese; la Nocellara, la Biancolilla e la Cerasuola in Sicilia.



17 ALIMENTAZIONE - Dieta mediterranea? Sì grazie!

- Vai alla casella 23 -

La dieta mediterranea prevede un elevato consumo di pane, frutta, verdura, erbe aromatiche, cereali, olio di oliva, pesce e (in quantità moderate) vino. È basata su un paradosso: i popoli che vivono nel Mediterraneo consumano quantità relativamente alte di grassi ma, nonostante ciò, hanno minori tassi di malattie cardiovascolari. La spiegazione è che la gran quantità di olio extra vergine di oliva usata nella cucina mediterranea controbilancia almeno in parte i grassi animali ed ha effetti benefici. Questo tipo di alimentazione risulta perciò più equilibrata di molte altre "diete dimagranti" pubblicizzate.

19 LIGURIA - Una terra a picco sul mare

Il territorio ligure è scosceso ed impervio. La raccolta, il trasporto e la trasformazione delle olive richiedono una cura particolare; i costi di produzione e di lavorazione 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.

18 DOP - Le varietà di olive nell'Olio DOP Riviera Ligure

Le particolari caratteristiche dell'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure si devono alle varietà di piante d'olivo dei territori (Taggiasca, Lavagnina, Pignola, Razzola) che nei secoli si sono adattate perfettamente al clima ligure.



20 BONUS - MURETTO A SECCO

È crollato davanti a te un muretto a secco e devi ricostruirlo.

- Resta fermo un turno -



21 OLIO - Il colore dell'olio

Secondo voi l'olio è giallo o verde? Il colore dell'olio d'oliva dipende da una serie di sostanze come le clorofille, i caroteni ed i carotenoidi. Se prevalgono per esempio le clorofille avremo un olio di colore verde, mentre una maggioranza di caroteni e carotenoidi produrrà un olio dal colore giallo più o meno intenso.



23 DOP - Olive: La varietà Lavagnina

È molto diffusa nel Golfo del Tigullio e proviene da olivi molto pregiati di origine prettamente ligure che hanno rami sottili e foglie di colore verde lucente. La produttività di queste piante è mediamente elevata e le sue olive hanno forma allungata e dimensione media. La raccolta avviene a partire dal mese di ottobre. Da questa varietà si ottiene un olio di primissima qualità, profumato e intensamente fruttato, con un gusto deciso ed un aroma prezioso.

22 ALIMENTAZIONE - Attento a come prepari il pesto! Devi utilizzare i giusti ingredienti!

- Torna indietro alla casella 19 -

Ecco le indicazioni per preparare un buon pesto: lavare e asciugare le foglie di basilico; pestare l'aglio nel mortaio fino a ridurlo in poltiglia; unire i pinoli amalgamando così i due ingredienti. Aggiungere basilico e sale e schiacciare - senza più pestare - a lungo roteando col pestello, girando con l'altra mano il mortaio nel senso opposto, sino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere i formaggi e incorporare l'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure versato a filo. Se il pesto fosse troppo denso, diluirlo con un cucchiaino d'acqua calda di cottura della pasta.

24 LIGURIA - I terrazzamenti e i muretti a secco

I terrazzamenti o coltivazioni a terrazza (note anche come fasce) sono una soluzione sfruttata in agricoltura per rendere coltivabili territori in notevole pendenza. Sono adottati in molte località collinari come la Liguria, che con la sua tipica forma ad arco rimane schiacciata tra il mare e le montagne. 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").

25 OLIO - La storia dell'olivo

Le varietà di olivo che conosciamo oggi derivano da alberi coltivati dall'uomo circa 6.000 anni fa, in Asia Minore. È proprio in questa zona infatti che sono state rinvenute le più antiche testimonianze di questa pianta! Quella dell'olivo è una storia lunga che accompagna lo sviluppo dell'intera civiltà mediterranea.

27 DOP - La raccolta delle olive per l'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure

La data limite entro cui si possono raccogliere le olive per fare l'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure è il 31 marzo. Si tratta di una data successiva a quella di altri oli italiani perché in Liguria le olive non maturano contemporaneamente in ragione di cultivar e diversi microclimi.

26 ALIMENTAZIONE - La bottiglia dell'olio: conservala bene!

- Torna indietro alla casella 21 -

Dove conservate le vostre bottiglie di olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure? In cantina o in cucina? Le bottiglie in vetro scuro o fasciate rappresentano il contenitore migliore per la conservazione dell'olio. Questo perché l'eccessiva esposizione alla luce e il calore danneggia le sue caratteristiche. Il metodo di conservazione ideale, inoltre, prevede una temperatura costante intorno ai 18°C.

28 LIGURIA - È la Liguria una terra leggiadra...

Le condizioni climatiche della Liguria sono eccezionali. Il mar Ligure, già molto profondo anche a breve distanza dal litorale, esercita sul clima una straordinaria azione mitigatrice; i rilievi formano una barriera che protegge la regione dai venti freddi provenienti da nord. Ottimo per gli olivi!



29 BONUS - Gli oli di semi
Usi l'olio di semi quando potresti usare l'olio extra vergine di oliva?

- Torna indietro di 2 caselle! -

L'oliva è un frutto, mentre i semi sono... semi. L'olio extra vergine di oliva è quindi praticamente un... succo di frutta! Si ottiene spremendo le olive. L'olio di semi si ottiene estraendolo con solventi chimici e raffinandolo ad alte temperature. Capito la differenza?

31 ALIMENTAZIONE - Leggendo l'etichetta sei ben informato!

- Avanza di una casella -

Leggete bene l'etichetta quando comprate una bottiglia di olio extra vergine di oliva! In questo modo sarete sempre bene informati e potrete conoscere l'esatta origine delle olive o dell'olio. E ricordate: solo con gli oli extra vergini con il marchio comunitario giallo – rosso DOP avete la certezza dell'origine regionale e una qualità controllata da un ente di certificazione, che ne verifica la produzione con analisi chimiche e fisiche e ne controlla il gusto con prove d'assaggio prima dell'imbottigliamento.

30 OLIO - La raccolta delle olive
Avete mai provato a raccogliere le olive? Tradizionalmente venivano raccolte battendo i rami degli alberi con dei bastoni flessibili, in modo da provocare il distacco dei frutti in apposite reti. Nelle regioni dell'Italia meridionale i metodi di raccolta sono interamente meccanizzati perché vi sono gli spazi per l'utilizzo delle macchine. In Liguria è tutto fatto a mano salendo e scendendo le fasce di olivo!

32 DOP-Olive: La varietà Taggiasca
È una varietà storicamente affermata per le sue ottime prestazioni fisiologiche e produttive. È presente in provincia di Imperia come unica varietà ed è diffusa anche nel savonese. Viene utilizzata, oltre che per l'olio extra vergine DOP Riviera Ligure Riviera dei Fiori, anche per l'oliva in salamoia.



33 **LIGURIA - DOP e IGP**

Disciplinare di produzione e Piano di Controllo

L'Unione Europea protegge i prodotti riconosciuti attraverso la registrazione comunitaria di uno specifico disciplinare di produzione e l'approvazione ogni tre anni da parte del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali di un sistema di controlli svolto da un ente certificazione (le 4 Camere di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura liguri, per l'olio DOP Riviera Ligure) che consente di verificare il rispetto del disciplinare di produzione da parte delle aziende produttrici (olivicoltore, frantoiano e imbottigliatore).

35 **ALIMENTAZIONE - L'olio extra vergine di oliva fa bene al corpo!**

- Vai alla casella 41 -

L'olio extra vergine di oliva oltre ad essere un condimento insostituibile per i nostri piatti fornisce anche una difesa naturale nella prevenzione delle malattie dell'apparato digerente, dell'invecchiamento osseo, delle malattie cardiovascolari, dell'arteriosclerosi e di alcuni tipi di tumori.

34 **OLIO - Il frantoio**

Terminata la raccolta, le olive vengono portate al frantoio. 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. Avete mai visitato un frantoio? È lì che le olive si trasformano in olio! Al frantoio tradizionale (che utilizzava le antiche ruote di pietra -le molazze- per la frangitura e che schiacciava le olive attraverso una pressione meccanica) si è ora passati a quello continuo (che sfrutta altri principi fisici come la centrifugazione o la percolazione per separare l'olio dalla parte solida).

36 **DOP - Olive: La varietà Pignola**

È una pianta rustica e poco esigente nella coltivazione. Resiste ottimamente al freddo ma è sensibile alle condizioni meteorologiche nella fase di allegazione. È diffusa nelle province di Genova, Savona e La Spezia. Il nome deriva dal particolare gusto di pinolo delle sue olive.



37 **LIGURIA - Focaccia che bontà!**

L'olio extra vergine d'oliva serve a preparare la focaccia genovese e quelle al formaggio. Diverse l'una dall'altra, sono entrambe fatte con farina, acqua, sale e (molto) olio, ingredienti ai quali si aggiunge la crescenza per quella col formaggio. Scegli l'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure come ingrediente: la bontà è assicurata!

39 **OLIO - L'assaggio**

La tecnica dell'assaggio è un procedimento complesso che prevede una serie di regole ben precise. L'assaggiatore deve: annusare il campione di olio cercando di captare tutte le sensazioni; assumere l'olio (cioè introdurlo in bocca, utilizzando un bicchiere particolare); aspirare un po' di aria in modo da vaporizzare l'olio nel cavo orale portandolo a contatto diretto con le papille gustative; far riposare un poco la bocca, muovendo lentamente la lingua contro il palato; riaspirare; tenere l'olio in bocca almeno 20 secondi; espellere l'olio e valutare attentamente le sensazioni retroolfattive. Ora con attenzione potete provarci a casa con l'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligu

38 **BONUS - Pane olio e sale**

La sana merenda di una volta! Riscopri questo salutare spuntino.

- Vai avanti di 3 caselle -

Da sempre una merenda nutriente e fatta con ingredienti semplici e gustosi: una sana alternativa alle merendine confezionate... pane e olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure!

40 **ALIMENTAZIONE - "Cun öiu a sà tütte e èrbe i sun bone da mangià".**

- I proverbi ti portano alla casella 42 -

Come dice un vecchio proverbio ligure "con olio e sale tutte le erbe sono buone da mangiare". L'olio è il condimento migliore sulle insalate e le verdure, anche le più semplici. Con poche gocce d'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure e un pizzico di sale si mangia con soddisfazione ogni verdura.



41 DOP - Olio DOP Riviera Ligure per esaltare la tua tavola!

L'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure è ideale su piatti dal gusto morbido, perfetto sul pesce sia cotto che crudo, esalta magnificamente il gusto di una semplice insalata. Decisamente impagabile a crudo. Ottimo anche con formaggi freschi, erborinati, caprini, grana e ricotta. Sul sito <http://www.oliolivieraligure.it/ricettolio> si possono trovare tante ricette utili.



43 OLIO - I 5 sensi e l'olio

L'olio ha in sé numerosissime componenti aromatiche, le diverse proprietà organolettiche vengono valutate attraverso i cinque sensi: l'aspetto, il colore e la forma dell'olio con la vista; la consistenza e le caratteristiche ad essa collegate (fluidità, viscosità, friabilità) con il tatto e l'udito; l'aroma con l'olfatto, ed infine il sapore con il gusto.

42 LIGURIA - I Liguri

La Liguria è un territorio che venne colonizzato fin dall'antichità. L'area occupata dalle popolazioni liguri superava ampiamente i confini attuali e si estendeva dall'Arno alla Provenza e dal Po al Mediterraneo. Gli scrittori greci sono stati i primi a parlare dei Liguri, sottolineandone la potenza e individuando la loro sfera d'influenza fino alle Colonne d'Ercole, un tempo limite estremo del mondo conosciuto.

44 ALIMENTAZIONE - Un buon olio fa la differenza.

- Vai avanti di 2 caselle -

Fai attenzione quando compri o utilizzi un determinato olio. Quello a marchio DOP è sinonimo di qualità. Un buon olio, anche se utilizzato in quantità minima, esalta sempre un piatto. Un olio cattivo, invece, può rovinare un'intera pietanza.



45 DOP - Il Consorzio Olio DOP Riviera Ligure

Nel 2001 viene costituito il Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure, che promuove e tutela l'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure. E' composto da più di 500 aziende tra olivicoltori, frantoiani e imbottiglieri liguri.



47 BONUS - Macchia d'olio!

Hai fatto cadere in terra la bottiglia di olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure e ora... sei scivolato sull'olio!

- Scivola indietro fino alla partenza! -

L'olio, specialmente nel dopoguerra, era un bene costoso e ambito. Per cui versare l'olio o peggio rompere l'intera bottiglia era una sventura! Da lì, nasce la superstizione che far cadere l'olio "porta male". Ancora più il DOP Riviera Ligure, perché è fatto con sforzo sulle terrazze della Liguria!

46 LIGURIA - Complimenti per aver scelto l'olio DOP Riviera Ligure!

Fai i complimenti al ristoratore o al commerciante che vende l'olio extra vergine DOP Riviera Ligure. Vuol dire che è attento alla qualità dei prodotti che vende. Utilizzare l'olio DOP Riviera Ligure significa anche valorizzare l'impegno degli olivicoltori liguri che lavorano su un terreno impervio ed affrontano costi di produzione più elevati rispetto a quelli del semplice olio extra vergine di oliva.

48 OLIO - L'olivo simbolo di pace

Tutti voi saprete che il ramoscello di ulivo rappresenta un simbolo di pace, armonia e concordia ma conoscete il perchè? Le origini di questo significato vanno ricercate nella Bibbia: Noè capì che il castigo divino del diluvio universale era terminato quando la colomba, che aveva fatto uscire dall'arca, tornò a lui con un ramoscello d'olivo nel becco. Noè così comprese che le acque si erano ritirate dalla terra.



49 ALIMENTAZIONE - Gli altri prodotti DOP

- ti portano alla casella 51 -

Conoscete altri prodotti a Denominazione di Origine Protetta? Certamente sì, perché si trovano anche a casa vostra: Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana, Prosciutto di Parma, Prosciutto San Daniele, Aceto Balsamico di Modena... Invita a casa anche l'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure!

51 LIGURIA - Pietra, legno, terra, aria

Sono questi i 4 elementi che un olivicoltore ligure ha sempre ben presenti: la pietra dei muretti a secco, il legno dei secolari olivi, la terra avara di spazi e strappata alle montagne, l'aria della Liguria così adatta per via del clima temperato e delle brezze marine.



50 DOP - Curiosità sul disciplinare Olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure

Il normale olio extra vergine di oliva prima di essere imbottigliato non viene obbligatoriamente controllato con analisi chimiche, fisiche e sensoriali. L'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure sì e deve rispettare regole severe e precise per poter ottenere il marchio di tutela.



52 OLIO - Come interpretare l'etichetta

È davvero importante saper leggere le informazioni che l'etichetta della bottiglia d'olio ci fornisce: la DESIGNAZIONE DELL'ORIGINE ci dice se l'olio è italiano, comunitario (prodotto cioè con olive provenienti dall'Unione Europea) o non comunitario. L'indicazione del luogo di confezionamento NON coincide con la provenienza delle olive, ma indica solo dove l'olio è stato imbottigliato. Solo con l'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure hai la certezza che le olive utilizzate sono di quel preciso territorio ligure e che il frantoio che le ha lavorate e il confezionatore che ha imbottigliato l'olio sono sempre di quella particolare zona della Liguria.

53 ALIMENTAZIONE - Il Basilico Genovese DOP

- vai alla casella 57 -

Il Basilico Genovese ha ottenuto il marchio DOP nel 2005 ed è il più adatto per la preparazione del pesto. È un tipo di basilico molto tenero, ha foglie piuttosto piccole e di colore verde tenue; il profumo è delicato e non presenta alcuna traccia di menta. Non può essere riconosciuto come DOP il basilico coltivato al di fuori della Liguria.



55 LIGURIA - L'Olio in Liguria nella storia

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 dal quel periodo l'olio ligure diventa famoso all'estero e viene esportato in Italia ed in Europa.

54 DOP - Collarino giallo, simbolo della Liguria

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.

56 BONUS - IL marchio DOP

Sei davvero un tipo DOP e sai riconoscere la qualità quando la incontri!

- Vola alla casella 59 -

Il marchio DOP è un riconoscimento che l'Unione Europea attribuisce agli alimenti che hanno caratteristiche qualitative attestate che dipendono dal territorio in cui sono prodotti.



57 OLIO - Le Sciasceline

Quando non esistevano le reti per la raccolta delle olive, si doveva lavorare a mano sul terreno. Le protagoniste di questo duro lavoro erano le "Sciasceline": ragazze della Liguria più interna, del Piemonte e dell'Emilia. Il loro soprannome deriva dalla località di Sassello in provincia di Savona. Durante l'inverno non si lavorava in campagna a causa del gelo e così le Sciasceline andavano presso i proprietari olivicoli per la raccolta. Per ore accoccolate a terra, raccoglievano velocemente le olive con le dita minute. Spesso rimanevano in Liguria, sposate di qualche ragazzo del posto. La loro presenza rendeva più vivace la vita delle piccole comunità.

59 DOP - I prodotti DOP e IGP in Liguria

In Liguria vi sono due denominazioni di origine protetta, Olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure e Basilico Genovese DOP, e un'indicazione di origine protetta, le Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP.

58 ALIMENTAZIONE - I vini liguri

- torna indietro di tre caselle -

Oltre all'olio e al basilico, in Liguria si producono anche ottimi vini! Sono 9 e prendono tutti il nome della zona in cui vengono prodotti: Cinque Terre, Cinque Terre Sciacchetrà, Colli di Luni, Colline di Levante, Golfo del Tigullio-Portofino, Riviera Ligure di Ponente, Dolceacqua, Val Polcevera, Pornassio.

60 LIGURIA - Scelta etica

Dietro ogni goccia di olio extra vergine DOP Riviera Ligure c'è la solerte operosità degli olivicoltori liguri che coltivano la loro terra, pur in condizioni impervie ed estreme: da veri paladini del territorio terrazzato! Senza di loro, il paesaggio sarebbe diverso. Scegliere un extra vergine DOP Riviera Ligure dalla provenienza certa, significa sostenere anche la lotta contro l'erosione dei suoli.



61 OLIO – Elementi chiave per ottenere un buon olio extra vergine di oliva

Sono molti i fattori che contribuiscono alla qualità dell'olio extra vergine d'oliva: la varietà dell'oliva, l'area geografica di coltivazione, le condizioni climatiche, il trattamento della pianta e del terreno, il grado di maturazione delle olive, la tecnologia di raccolta, i tempi, i luoghi e i modi di conservazione delle olive, le tecnologie di estrazione e la conservazione dell'olio.

63 DOP - Hai vinto il gioco dell'Olio DOP Riviera Ligure!

Se hai raggiunto questa casella con un lancio esatto del dado, hai vinto! Ora puoi rigiocare a casa con la tua famiglia e i tuoi amici grazie al tabellone pieghevole che trovi nella scatola del gioco: c'è un tabellone per ogni tuo compagno di classe!

E ricorda: ora che conosci tutti i segreti dell'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure, sarai tu a consigliare alla tua famiglia ed ai tuoi amici l'olio da usare!

62 ALIMENTAZIONE - L'origine delle olive è importante! stai fermo un turno per controllarla

Il nome del luogo di imbottigliamento che vedete scritto su tutte le bottiglie d'olio non indica l'origine dell'olio o delle olive, ma solo dove viene imbottigliato! Infatti in molte regioni d'Italia l'olio imbottigliato è molto di più di quello prodotto... perché viene da altre regioni (prodotto italiano) oppure importato dall'estero e imbottigliato in Italia (sono le miscele di oli "comunitari" e/o "non comunitari"). Solo l'apposizione della DOP garantisce sia l'origine, sia la provenienza certa delle olive e dell'olio, sia la qualità certificata del prodotto in conformità al disciplinare di produzione.



Gentili insegnanti,

Noi del Consorzio di Tutela dell'Olio DOP Riviera Ligure vorremmo cogliere questa occasione per informare anche voi sulle caratteristiche qualitative e sul legame con il territorio dell'olio DOP Riviera Ligure.

Grazie al gioco che avete ricevuto e che potrete utilizzare in classe, ogni studente potrà imparare (divertendosi) importanti informazioni, concetti e curiosità di educazione alimentare, geografia umana, storia locale e biologia.

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) è un marchio comunitario di tutela, di garanzia e di qualità per il consumatore che viene attribuito dall'Unione Europea, per legge, a quegli alimenti le cui caratteristiche qualitative dipendono strettamente dal territorio in cui vengono prodotti. L'Olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure è prodotto esclusivamente in Liguria, in una zona geografica i cui fattori naturali, come il clima e le caratteristiche ambientali, e fattori umani, come le tecniche di produzione e l'artigianalità, permettono di creare un prodotto inimitabile al di fuori di questa zona produttiva. Nel 2001 fu costituito il Consorzio di Tutela che promuove e tutela l'Olio Extra vergine di Oliva a Denominazione di Origine Protetta Riviera Ligure. È composto da più di 500 aziende tra olivicoltori, frantoiani e imbottiglieri liguri.

L'olio extra vergine di oliva gioca un ruolo importante nell'alimentazione, in particolare durante la crescita, ed è uno dei principali ingredienti della nostra dieta mediterranea: è quindi necessario saper scegliere un prodotto che garantisca controllo e qualità. Ad oggi l'Italia è il maggior produttore d'olio al mondo, ma non tutto l'olio è di qualità e controllato in ogni aspetto della sua produzione. Solo nel caso dell'olio extra vergine di oliva DOP si ha la certezza che le olive utilizzate sono veramente di quel preciso territorio e che il frantoio che le ha lavorate, e il confezionatore che ha imbottigliato l'olio, sono sempre di quella particolare zona. In Liguria l'olio extra vergine DOP si chiama RIVIERA LIGURE: a differenza dei comuni extra vergine, infatti, l'olio DOP Riviera Ligure è controllato in campo e in frantoio e può essere imbottigliato solo se supera analisi chimiche, fisiche e sensoriali di assaggio.

Ringraziandovi per la collaborazione, vogliamo ricordarvi che sul sito www.olorivieraligure.it potrete trovare ulteriori preziose informazioni sull'olio DOP e la sua produzione.

Buon lavoro e... buon gioco!

Consorzio Olio DOP Riviera Ligure



olorivieraligure.it



Unione Europea



Repubblica Italiana



REGIONE LIGURIA

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
l'Italia investe nella zone rurali
PAC 2007-2013 misura 41-12

GAL

VALLE
DEL
TIGULLIO



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



oliorivieraligure.it

EDICOLORS
JOY DIVISION