

OLIO DOP
RIVIERA
LIGURE



RICET
TOLIO 2012



autentico, originale, unico ligure al 100%



RICET TOLIO 2012



Enrico Calvi

Vi proponiamo, con la collaborazione dello Chef Enrico Calvi del ristorante Salvo Cacciatori di Imperia, alcune ricette che possono farvi apprezzare la varietà e le molte possibilità d'uso di questo olio morbido e delicato, leggermente fruttato che esalta il gusto dei cibi senza mai alterarne il sapore.

In cooperation with Chef Enrico Calvi of Salvo Cacciatori Restaurant of Imperia, we are offering several recipes that will allow you to appreciate the variety and many possibilities of use of this soft and delicate, slightly fruity, oil, which enhances the taste of foods without altering the flavour.



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

**TUTTA LA NOSTRA PASSIONE
DA SEMPRE. NATURALMENTE.**



Autentico, originale,
unico Ligure al 100%
*uthentic, original and
100% uniquely Ligurian*

Fidatevi del collarino giallo
numerato del Consorzio di Tutela.
Il collarino giallo accompagna ogni
bottiglia e vi garantisce che il nostro
olio extra vergine di oliva DOP Riviera
Ligure è controllato, assaggiato,
certificato e garantito. Noi ci mettiamo
tutta la nostra passione da sempre.
Naturalmente.

*Rely on the yellow numbered label
of the Protection Consortium that must
accompany every bottle. It guarantees
that our DOP Riviera Ligure Extra-Virgin
Olive Oil is monitored, sampled, certified
and guaranteed because we put
all our passion, all the time. Naturally.*

Consorzio di Tutela Olio Extra
Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure
*DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil
Protection Consortium*

Il Presidente
The President

Carlo Siffredi



primi

- 9 Pesto genovese
- 11 *Genoese pesto*
- 13-15 Brandacujun
- 16 Spaghetti di Gragnano con acciughe
ed asparagi selvatici
- 19 *Gragnano spaghetti with anchovies
and wild asparagus*



x4 BUONGUSTAI



PESTO GENOVESE

300 Gr. di basilico genovese DOP
3 Gr. d'aglio di Vessalico
10 Gr. di pinoli di Pisa prima scelta
20 Gr. di parmigiano reggiano DOP
5 Gr. di pecorino sardo DOP
1 Gr. di sale grosso
25 Gr. di olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure

Togliere le foglie di basilico dalle piantine, lavarle e farle asciugare su carta assorbente o nella centrifuga, facendo attenzione a non schiacciarle.
Porre l'aglio già mondato nel mortaio, pestarlo col pestello d'olivo o di frassino fin tanto da ridurlo in poltiglia, unire i pinoli e pestare, amalgamando così i due ingredienti.

Unire il basilico e il sale e schiacciare a lungo (senza più pestare) roteando col pestello, mentre con l'altra mano si fa girare il mortaio nel senso opposto, sino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere i formaggi e, sempre, roteando, incorporare l'**Olio Extra Vergine DOP Riviera Ligure** versato a filo. Se il pesto fosse troppo denso, diluirlo con un cucchiaino d'acqua calda della cottura della pasta.



GENOESE PESTO

300 Gr. of DOP Basilico Genovese
3 Gr. of Vessanico garlic
10 Gr. of Pisa pine nuts first quality
20 Gr. of DOP parmigiano reggiano
5 Gr. DOP pecorino sardo
1 Gr. of coarse sea salt
25 Gr. of DOP Riviera Ligure extra-virgin olive oil

Remove the basil leaves from the plants, wash them and dry them on absorbent paper or in a spinner, taking care not to crush them. Place washed garlic in a mortar, crush with an olivewood or ash pestle to reduce it to a pulp, add the pine nuts and pound, mixing the two ingredients.

Add the basil and salt and mash (without beating) for a long time by rotating the pestle, while the other hand turns the mortar in the opposite direction, until the mixture is smooth. Add the cheeses, and always rotating, add the **DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil** slowly. If the pesto is too thick, dilute with a tablespoon of the hot water used to cook the pasta.

x4 BUONGUSTAI



BRANDACUJUN

1,8 Kg. di stoccafisso ammollato
1 Kg. di patate di Ormea
2 spicchi d'aglio di Vessalico
Alcuni rametti di prezzemolo
Sale
Pepe bianco
Olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure

Tagliate a pezzi lo stoccafisso e mettetelo sul fuoco in una capace pentola bassa piena d'acqua fredda e salata, al raggiungimento dell'ebollizione abbassate la fiamma ed unitevi le patate pelate tagliate in due, continuate la cottura sino a che le patate saranno diventate morbide; occorrerà circa una mezz'ora ed avrete contemporaneamente cotto lo stoccafisso. Scolate il tutto e lasciate intiepidire per poter schiacciare le patate e ripulire lo stoccafisso da pelle e lisce, sminuzzandolo via via con le dita.

Rimettete patate e stoccafisso nella pentola di cottura, condite con sale e poco pepe bianco, unite il trito di foglie di prezzemolo e spicchi d'aglio ed abbondante **Olio Extra Vergine DOP Riviera Ligure**. Rimettete il coperchio alla pentola di cottura e per maggiore sicurezza avvolgetela in un ampio strofinaccio che annoderete.

Cominciate allora a "Brandare" (cioè a muovere la pentola con movimento rotatorio, scuotendola ogni due o tre giri) per il tempo che basta ad amalgamare tutti gli ingredienti ed ottenere un composto omogeneo nel quale si possano tuttavia individuare le patate e lo stoccafisso. Servite caldo, ma non bollente, completando con una macinata di pepe ed un bel filo di **Olio Extra Vergine DOP Riviera Ligure**.



BRANDACUJUN

1.8 Kg. of soaked stockfish
1 Kg. of Ormea potatoes
2 cloves of Vessalico garlic
A few sprigs of parsley
Salt
White pepper
DOP Riviera Ligure extra-virgin olive oil

Chop the stockfish and put it on the heat in a large pot filled with cold salted water, when it reaches boiling, lower the heat and add the potatoes peeled and cut in two, continue to cook until the potatoes are soft; it will take a half hour and at the same time the stockfish will be cooked. Drain thoroughly and let cool to mash the potatoes and remove skin and bones from the stockfish, gradually crumbling it with your fingers.

Put the potatoes and fish in the pot, season with salt and a little white pepper, add the chopped parsley leaves and garlic cloves and plenty of **DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil**. Put the lid on the pot and, for greater safety, wrap it in a large rag and knot it.

Move the pot with a circular motion, shaking it every two or three revolutions for as long as it takes to mix all the ingredients and make a homogeneous mixture in which you can still identify potatoes and stockfish. Serve warm but not hot, seasoning with ground pepper and a nice trickle of **DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil**.

SPAGHETTI DI GRAGNANO CON ACCIUGHE ED ASPARAGI SELVATICI

100 Gr. Spaghetti di Gragnano
8 Filetti di acciuga
10 Asparagi selvatici
Sale e pepe
1 Cucchiaino di semi di finocchietto
1 Cucchiaino di succo di limone
Olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure
1 Spicchio d'aglio vestito
1 Peperoncino mediamente piccante

Insaporire in una padella l'**Olio Extra Vergine DOP Riviera Ligure** con l'aglio e il peperoncino. Cuocervi velocemente i filetti di acciuga, aggiungere i semi di finocchietto, un cucchiaino di limone ed aggiustare di sale e pepe.

A parte sbollentare le punte degli asparagi facendo attenzione a mantenere una certa consistenza. Saltare la pasta al dente nella padella aggiungendo un mestolino d'acqua di cottura ed un filo di **Olio Extra Vergine DOP Riviera Ligure**. Incorporare gli asparagi e servire.

x4 BUONGUSTAI





GRAGNANO SPAGHETTI WITH ANCHOVIES AND WILD ASPARAGUS

100 Gr. Gragnano spaghetti
8 Anchovy fillets
10 Wild asparagus
Salt and pepper
1 Tablespoon fennel seeds
1 Tablespoon lemon juice
DOP Riviera Ligure extra-virgin olive oil
1 Clove of garlic in the husk
1 Medium spicy chilli pepper

Heat the **DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil**, garlic and chilli pepper in a pan. Quickly cook the anchovy fillets, add the fennel seeds and 1 teaspoon of lemon juice and season with salt and pepper.

Separately blanch the asparagus tips, being careful to maintain a certain consistency. Cook the pasta al dente in the pan, adding a ladle of cooking water and a drizzle of **DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil**. Stir in the asparagus and serve.



secondi

- 23 Fritturina di paranza e carciofi
- 25 *Fried mediterranean fish and artichokes*

- 26 Polpo ligure croccante
- 29 *Ligurian crispy octopus*

- 30 Battuta di Fassona in cuore di carciofo
- 33 *Fassona beef tartare in artichoke heart*

- 35 Tonno di coniglio
- 37 *Rabbit tuna*



x4 BUONGUSTAI



FRITTURINA DI PARANZA E CARCIOFI IN OLIO DOP RIVIERA LIGURE

300 Gr. di calamari
400 Gr. di gamberi
200 Gr. di farina
500 Ml. di latte
2 Carciofi di Albenga
1 Lt. di olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure
1 Limone
Sale quanto basta

Pulire i calamari tagliando la testa e svuotando le interiora, poi tagliarli a listarelle. Mondare i gamberi togliendo le interiora sulla parte dorsale, ed il guscio. Sfogliare i carciofi e tagliarli a spicchi. Lavare ed asciugare il tutto con un panno da cucina, quindi dopo averli immersi nel latte e scolati, infarinarli abbondantemente in un'ampia insalatiera.

Passarli su un setaccio per eliminare la farina in eccesso.

Versare l'**Olio Extra Vergine DOP Riviera Ligure** in una padella capiente e portarlo a temperatura di 170 gradi. Friggere per circa 8 minuti finchè non risulteranno d'orati in superficie.

A cottura ultimata estrarli con una schiumarola e farli asciugare su un foglio di carta assorbente da cucina poggiata su un piatto caldo. Cospargere di sale e servire caldo e croccante.

x4 FORKS



FRIED MEDITERRANEAN FISH AND ARTICHOKES IN DOP RIVIERA LIGURE OIL

300 Gr. of squid
400 Gr. of prawns
200 Gr. of flour
500 Ml. of milk
2 Albenga artichokes
1 Lt. of DOP Riviera Ligure extra-virgin olive oil
1 Lemon
Salt to taste

Clean the squid by cutting the head and emptying out the innards, then cut into strips. Peel the prawns removing the innards on the dorsal side and the shell. Pull off the leaves of the artichokes and cut into wedges.

Wash and dry everything with a kitchen towel and then, after being dipped in milk and drained, coat thoroughly with flour in a large salad bowl. Pass through a sieve to remove the excess flour. Pour the **DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil** in a large skillet and bring to a temperature of 170 degrees.

Fry for about 8 minutes until they are golden brown. When cooked, remove them with a perforated spoon and let them dry on a paper towel placed on a hot plate. Sprinkle with salt and serve hot and crispy.

POLPO CROCCANTE CON COSTE DI BIETOLE ED ERBE DI LIGURIA

1 Polpo medio
1 Cucchiaino di paprika
3 Cucchiaini di olio extra vergine DOP Riviera Ligure
Timo
Maggiorana
Rosmarino
12 Coste di bietole

Mettere il polpo, lasciato in congelatore per 24 ore, in acqua fredda e portarlo in cottura per 20 minuti. Una volta raffreddato tagliarlo in bocconcini di 4 cm di lunghezza e insaporirlo con la paprika.

Nel frattempo cuocere a vapore le coste di bietole lasciando una consistenza croccante, insaporirle con sale, pepe e **Olio Extra Vergine DOP Riviera Ligure**. Preparare a parte un battuto di erbe aromatiche, irrorare di **Olio Extra Vergine DOP Riviera Ligure** portando ad una temperatura di 40 gradi.

Scottare i bocconcini di polpo in padella a fuoco vivo finchè non si sarà ottenuta una bella crosticina ambrata. Disporre il polpo nel piatto intervallando con le coste di bietole e insaporire il tutto con l'**Olio Extra Vergine DOP Riviera Ligure** alle erbe e qualche granello di sale grosso.

x4 BUONGUSTAI



x4 FORKS



CRISPY OCTOPUS WITH STALKS OF CHARD AND LIGURIAN HERBS

1 Medium octopus
1 Teaspoon paprika
3 Tablespoons of DOP Riviera Ligure olive oil
Thyme
Marjoram
Rosemary
12 Stalks of chard

After leaving the octopus in the freezer for 24 ours, put it in cold water and cook for 20 minutes. Once cooled, cut it into pieces of 4 cm in length and season with paprika. Meanwhile, steam the chard stalks, leaving a crunchy texture, season with salt, pepper and **DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil**.

Prepare a mixture of aromatic herbs, drizzle with **DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil** and bring to a temperature of 40 degrees. Blanch the diced octopus in a pan over high heat until it has a lovely amber-coloured crust.

Place the octopus on the plate alternating stalks of chard and season with the **DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil** with herbs and a few grains of coarse salt.

BATTUTA DI FASSONA IN CUORE DI CARCIOFO

120 Gr. di scamone di Fassona
2 Cucchiaini di olio DOP Riviera Ligure
Sale e pepe q. b.
1 Cucchiaino di senape delicata
1 Carciofo di Albenga

Tagliare a coltello la carne in piccoli pezzi e far riposare irrorando con la senape emulsionata con l'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure, il sale ed il pepe. Mondare il carciofo e vuotarne il centro.

Ammorbidire il carciofo al vapore, condirlo e ultimare la cottura in forno per dieci minuti disponendolo con la parte del gambo verso l'alto e le foglie aperte a fiore.

Arricchire la carne con il cuore del carciofo sminuzzato avendo l'accortezza di scartare la barba interna. Disporre il carciofo al centro del piatto e farcirlo con la carne cruda.

x4 BUONGUSTAI



x4 FORKS



FASSONA BEEF TARTARE IN ARTICHOKE HEART

120 Gr. Fassona rump
2 Tablespoons of DOP Riviera Ligure olive oil
Salt and pepper to taste
1 Tablespoon mild mustard
1 Albenga artichoke

Cut the meat into small pieces with a knife and let rest, wetting it with mustard mixed with **DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil**, salt and pepper. Clean the artichoke and empty its centre.

Soften the artichoke in steam, season it and finish cooking in the oven for ten minutes with the stem pointing upwards and the leaves open like a flower.

Mix the meat with the chopped artichoke heart, making sure to discard the inside choke. Place the artichoke in the centre of the dish and stuff it with raw meat.

x4 BUONGUSTAI



TONNO DI CONIGLIO IN OLIO DOP RIVIERA LIGURE

400 Gr. di coniglio disossato
2 Foglie di alloro
4 Foglie di menta
1 Rametto di timo e di maggiorana
1 Spicchio d'aglio di Vessalico
1 Scalogno
50 Gr. di lattuga
100 Gr. di crostoni di pane all'olio
40 Gr. di peperoni
20 Gr. di pistacchi di Bronte
10 Gr. di pecorino
150 Gr. di olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure

Confezionare in un sacchetto sottovuoto il coniglio con tutti gli aromi e 100 gr di **olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure**, cuocerlo a bagnomaria per 1 ora e 15 minuti ad una temperatura di 60 gradi.

Preparare con il pane dei crostoni di lato 1-cm e dorarli in padella con un cucchiaino di **olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure** insaporendo in ultimo con il pecorino grattugiato.

Mondare l'insalata e aggiungervi i peperoni tagliati a tagliatella e i pistacchi. Una volta pronto il coniglio tagliarlo a medaglioni e adagiarlo tiepido sul nido di insalata guarnendo con i crostoni e l'**olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure**.



RABBIT TUNA WITH DOP RIVIERA LIGURE OLIVE OIL

400 Gr. of boned domestic rabbit
2 Bay leaves
1 Sprig of thyme
4 Leaves of mint
1 Sprig of marjoram
1 Clove of Vessalico garlic
1 Shallot
50 Gr. of lettuce
100 Gr. of oil croutons
40 Gr. of peppers
20 Gr. of Bronte pistachios
150 Gr. of DOP Riviera Ligure extra-virgin olive oil
10 Gr. of pecorino cheese

Seal the rabbit in a vacuum bag with all the flavourings and 100 gr of **DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil** and cook it in a double-boiler for 1 hour and 15 minutes at a temperature of 60 degrees.

Prepare 1-cm bread croutons and brown them in a skillet with a tablespoon of **DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil**, flavouring with grated pecorino cheese.
Clean the salad and add the peppers, cut into strips, and the pistachios.

When the rabbit is ready, cut it into medallions and place it warm on a nest of salad, garnishing with the croutons and **DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil**.



dolci

- 41 Soffice di fragole
- 43 *Soft strawberry cake*

- 44 Stroscia all'olio
- 47 *Stroscia oil cake*

- 49 Spuma di fichi e biscotto
- 51 *Fig jam mousse and biscuits*

x4 BUONGUSTAI



SOFFICE ALLE FRAGOLE

200 Gr. di fragole
1 Cucchiaino di miele di corbezzolo
4 Uova intere
50 Gr. di burro
80 Gr. olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure
110 Gr. di zucchero
130 Gr. farina 00
1 Bustina di vanillina
10 Gr. di lievito
La scorza di un arancio o un limone

In una sbattitrice amalgamare lo zucchero, il burro pomata, l'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure e il rosso d'uovo.
Montare le chiare a neve e incorporare al composto precedentemente preparato utilizzando una spatola con movimento a taglio evitando così la perdita di volume.

Infine aggiungere la farina, precedentemente setacciata, la vanillina, il lievito e le scorze di agrumi. Preparare gli stampi imburati e infarinati, riempirli con un sac à poche e infine adagiare un cucchiaino colmo di fragole addolcite con il miele al centro del composto. Infornare a 180° per 14 minuti.

x4 FORKS



SOFT STRAWBERRY CAKE

200 Gr. of strawberries
1 Tablespoon of Corbezzolo honey
4 Whole eggs
50 Gr. of butter
80 Gr. of DOP Riviera Ligure extra-virgin olive oil
110 Gr. of sugar
130 Gr. of 00 flour
1 Envelope of vanillin
10 Gr. of yeast
Rind of 1 orange or 1 lemon

In a mixer combine sugar, butter, **DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil** and egg yolks. Whip the egg whites until stiff and add to the mixture previously prepared using a spatula with a cutting movement to avoid losing volume.

Finally, add the previously sifted flour, vanillin, yeast and citrus rind.

Grease the moulds with butter and dust with flour, fill them with an icing bag and finally top with a spoonful of strawberries sweetened with honey in the centre of the mixture.

Bake at 180° for 14 minutes.

STROSCIA ALL'OLIO DOP RIVIERA LIGURE

1 Kg. di farina di frumento
1 Bustina di lievito
250 Gr. di zucchero
1/2 Lt. di olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure
1 Bicchiere di Marsala o Vermouth
La scorza grattugiata di un limone
2 Cucchiaini di zucchero a velo o semolato

Passare la farina al setaccio, quindi mescolarla con lo zucchero ed il lievito. Formare una fontana sulla spianatoia, mettere l'**olio DOP Riviera Ligure** al centro poco a poco ed iniziare ad impastare. Aggiungere il liquore, la scorza grattugiata del limone e le eventuali mandorle e nocciole sminuzzate. Continuare a lavorare la pasta energicamente.

L'impasto deve risultare un impasto della stessa consistenza della pasta frolla. Stendere la pasta in una teglia o in una placca, unta d'**olio DOP Riviera Ligure**, allo spessore di un centimetro e cospargerla con due cucchiaini di zucchero a velo o semolato.

Infornare a 200° circa per un minimo di 1 ora e 1/2.
Non deve dorare.

x4 BUONGUSTAI



x4 FORKS



STROSCIA CAKE WITH DOP RIVIERA LIGURE OLIVE OIL

1 Kg. of wheat flour
1 Packet of yeast
250 Gr. of sugar
0.5 Lt. of DOP Riviera Ligure extra-virgin olive oil
1 Glass of Marsala or Vermouth
Grated rind of one lemon
2 Tablespoons of icing or caster sugar

Pass the flour through a sieve, then mix it with the sugar and yeast. Create a well on the pastry board, put the **DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil** in the centre a little at a time and begin to knead.

Add the liqueur, lemon rind and possibly chopped hazelnuts and almonds.

Continue to knead the dough vigorously.

The dough should be a mixture of the same consistency as short pastry.

Roll out the mixture in a baking pan or cookie sheet greased with the **DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil** to a thickness of one centimetre and sprinkle with two tablespoons of icing or caster sugar. Bake at 200°C for a minimum of one hour and a half. It should not brown.

x4 BUONGUSTAI



SPUMA DI FICHI E BISCOTTO

Biscotto:

70 Gr. di olio extra vergine DOP Riviera Ligure
75 Gr. di zucchero
60 Gr. di albumi
50 Gr. di tuorli
50 Gr. di farina 00
Burro e farina per lo stampo, scorza di limone e arancio

Spuma:

5 Gr. di gelatina in fogli
3 Tuorli
40 Gr. di zucchero
100 Gr. di confettura di fichi
2 Dl. di latte
250 Gr. di panna montata

Montare gli albumi con 20 gr di zucchero, sbattere i tuorli con lo zucchero rimasto e l'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure, unire la farina stacciata, mescolando con una spatola dal basso verso l'alto, versare il composto in uno stampo e cuocere a 180 gradi per 15 min.

Ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Mescolate i tuorli con lo zucchero e versare a filo il latte caldo nel quale si sarà fatta sciogliere la confettura. Porre il composto sul fuoco e lavorarlo con la frusta in modo da far incorporare l'aria e quindi si monti.

Al primo bollore togliere dal fuoco sciogliendovi la gelatina.

A composto raffreddato incorporare la panna montata.

Adagiare sul fondo degli stampi una fetta di biscotto e colmare con la spuma.

Lasciare rapprendere in frigo e servire.



FIG JAM MOUSSE AND BISCUIT

Biscuit:

70 Gr. of DOP Riviera Ligure extra-virgin olive oil
75 Gr. of sugar
60 Gr. egg white
50 Gr. egg yolk
50 Gr. of 00 flour
Butter and flour for the mould, lemon and orange rind

Jam Mousse:

5 Gr. of gelatine in sheets
3 egg yolks
40 Gr. of sugar
100 Gr. of fig jam
2 Dl. of milk
250 Gr. of whipped cream

Whip the egg whites with 20 gr. of sugar, beat the egg yolks with remaining sugar and **DOP Riviera Ligure Extra-Virgin Olive Oil**, add the sifted flour, mixing with a spatula from the bottom up, pour the mixture into a mould and bake at 180 degrees for 15 min.

Soften the gelatine in cold water. Mix the egg yolks with the sugar and slowly pour in the warm milk in which the jam has been dissolved. Place the mixture on the fire and work it with the whisk to add air and whip it up. At the first boil, remove from heat, dissolving the gelatine in it. When the mixture cools, add the whipped cream. Lay a slice of biscuit on the bottom of the mould and fill with the mousse. Leave in the fridge and serve.

NOTES

RICET TOLIO 2012

Consorzio di Tutela
Olio Extra Vergine di Oliva
D.O.P. Riviera Ligure

Via T. Schiva, 29
18100 Imperia
Tel. 0183 767924
Fax: 0183 769039
E-Mail: info@oliorivieraligure.it

oliorivieraligure.it

 facebook.com/oliorivieraligure
 twitter.com/oliodop





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



controllato, assaggiato, certificato, garantito.