

XIX Edizione 2011



Ercole Olivario[®]

Concorso per la valorizzazione delle eccellenze olearie territoriali italiane

Liguria



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. Tanto più che sul piano dei numeri la Liguria oliandola rappresenta un esiguo 0,8 per cento, con la produzione nazionale.

L'olivicoltura, 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 degli oliveti liguri; 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' 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.

Le caratteristiche dell'olio RIVIERA LIGURE DOP

Si tratta di oli dal fruttato leggero o medio. 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. Infatti per la sua dolcezza e le lievissime percezioni di piccante e amaro è ideale a crudo per esaltare il fresco pescato in quanto condisce senza coprirne gli umori salsi. Lo stesso, per l'insalata di funghi ed il minestrone: sulla prima non ne copre gli aromi e, sul minestrone, ne sigla gli umori silvestri delle erbe ed ortaggi.

Anche in cottura è congeniale, conferendo leggerezza, fragranza e gradevolissima croccantezza a pesci, molluschi e crostacei, ortaggi e carni. Altri abbinamenti: spaghetti alle vongole, frittelle di mele, carni bianche ai ferri, insalate verdi e di mare, creme d'asparagi, carpacci di pere e formaggi.

I numeri dell'olio RIVIERA LIGURE DOP (nella campagna 2009/2010):

5.833,61 quintali; 568 aziende operanti all'interno del sistema di controllo (480 olivicoltori, 34 frantoiani, 54 confezionatori e intermediari); circa 2.000 ettari: circa un milione di piante d'ulivo.

The region Liguria has the fortune to be one of the most well known regions for olive oil. But luck it's not chance: it's toil. Moreover, considering numbers, Liguria as in terms of oil producers, represents a meagre 0.8 percent of domestic product.

The olive growing, favoured by a temperate climate and sea breezes, has a centuries-old tradition. The cultivar Taggiasca, introduced with success by the Benedictines, is the Queen of olives, since it dominates the olive groves in Liguria; there are also other varieties, less known but not less important, such as Razzola, Pignola, and others, whose oils are delicate and pleasantly round.

Three are the different souls of the territory, belonging to the same Protected Designation of Origin "Riviera Ligure" PDO, with the additional geographical mentions of "Riviera dei Fiori", for the province of Imperia, with its mild and persuasive oils, expression, here, of the almost absolute supremacy of the variety Taggiasca; "Riviera del Ponente Savonese", with light fruity aroma unfolds, fine and complex, with a hint of almonds and vegetables, produced by olives Taggiasca, Mortina, Colombina and other varieties; and "Riviera di Levante", in the province of Genova and La Spezia, with olives Lavagnina (alter ego of Taggiasca), Razzola, Rossese, Lantesca, Olivastrone, definitely more fruity and tasty, however delicate, with a persistent pungency on the back of the throat.

The characteristics of oil RIVIERA LIGURE DOP

It is an oil with light or moderate fruity intensity. It is pale yellow with light greenish tones. It has a moderate intense flavour of olives, it is fresh and clean. It is mild and delicate on the palate, it is fluid, bitter with well balanced pungency tones, apple flavoured with a persistent pungency on the back of the throat. Sweet and very light perceptions of pungency and bitter, it is ideal to enhance fresh fish since it seasons well without covering sea flavour. Excellent is the combination with mushroom salads and vegetable soups because it doesn't cover aromas and harmonizes well with all vegetables and herbs.

When cooking, it has a congenial taste: it gives lightness and good fragrance; it gives a nice crispness to fish, molluscs and crustaceans, vegetables and meat. Other perfect combinations: spaghetti with clams, apple fritters, grilled white meat, green salads and seafood salads, asparagus cream, pears and cheese carpaccio.

RIVIERA LIGURE PDO figures (in the campaign 2009/2010):

5,833.61 quintals; 668 companies who work in the control system (480 olive producers, 34 olive millers, 54 packaging companies and intermediaries); Approximately 2,000 hectares; Approximately 1 million olive trees.

DOP Riviera Ligure - Riviera dei Fiori Frantoio di Sant'Antagata d'Oneglia

Via Scuole, 20 - 18100 Imperia
Tel. 0183 293472 - Fax 0183 710963
frantoio@frantoiosantagata.com
www.frantoiosantagata.com

Referente commerciale per Italia: Serena Mela
Referente commerciale per estero: Cristiana Mela
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 250-300 q
Altitudine media: 200-500 m
Età media degli ulivi: 150 anni
Periodo di raccolta: novembre-gennaio
Varietà olive: Taggiasca
Colore: verde tendente al violaceo
Profumo: mandorlato
Sapore: leggermente fruttato
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,10 - 0,25 - 0,50 - 1 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo

DOP Riviera Ligure - Riviera di Levante Lucchi e Guastalli srl

Loc. Vincinella - 19037 Santo Stefano di Magra (SP)
Tel. 0187 633329 - Fax 0187 696399
frantoiolg@frantoiolg.com
www.frantoiolg.com

Referente commerciale per Italia: Alessandro Cassano
Referente commerciale per estero: Alessandro Cassano
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 64 q
Altitudine media: 200 m
Età media degli ulivi: 80 - 100 anni
Periodo di raccolta: novembre - dicembre
Varietà olive: Razzola, Pignola, Frantoio
Colore: giallo
Profumo: fruttato leggero prevalentemente maturo, con sentore di erbe aromatiche
Sapore: gusto dolce, con leggera nota piccante, retrogusto di mandorla e carciofo
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi a freddo

DOP Riviera Ligure - Riviera dei Fiori Olio Anfosso sas - Anfosso

Via IV Novembre 96 bis - 18027 Chiusavecchia (IM)
Tel. 0183 52418 - Fax 0183 529914
anfosso@olioanfosso.it
www.olioanfosso.it

Referente commerciale per Italia: Alessandro Anfosso
Referente commerciale per estero: Alessandro Anfosso
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 400 q
Altitudine media: 200 m
Periodo di raccolta: inizio novembre - fine gennaio
Varietà olive: Taggiasca
Colore: giallo paglierino
Sapore: delicato dolce
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo



DOP Riviera Ligure - Riviera dei Fiori
Ranise Agroalimentare srl - Ranise

Via Nazionale, 30 - 18100 Imperia
Tel. 0183 767966 - Fax 0183 763700
info@ranise.it
www.ranise.it

Referente commerciale per Italia: Roberto Ranise
Referente commerciale per estero: Roberto Ranise
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 35 q
Altitudine media: 300 - 400 m
Età media degli ulivi: secolari
Periodo di raccolta: novembre - gennaio
Varietà olive: Taggiasca
Colore: giallo paglierino
Profumo: intenso di frutto
Sapore: delicatamente fruttato dolce con sentori di mandorla e pinolo
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 l
Sistema di raccolta: manuale
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo con macine in pietra



Extravergine
Frantoio Bo di Carlo Bo snc - Le due Baie

Via della Chiusa, 70 - 16039 Sestri Levante (GE)
Tel. 0185 481605 - Fax 1782717149
info@frantoio-bo.it
www.frantoio-bo.it

Referente commerciale per Italia: Marco Bo
Referente commerciale per estero: Marco Bo
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 92 q
Altitudine media: 200 m
Età media degli ulivi: 80 anni
Periodo di raccolta: da ottobre a gennaio
Varietà olive: Lavagnina, Razzola, Pignola
Colore: giallo con timidi riflessi verdolini
Profumo: mediamente intenso, di mandorla, carciofo, pieno, avvolgente
Sapore: delicato, fruttato leggero
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata meccanica
Sistema di estrazione: ciclo continuo a freddo



Extravergine
Frantoio Ghiglione

Via Ciancergo, 23 - 18020 Dolcedo (IM)
Tel. 0183 280043 - Fax 0183 281947
info@frantoioghiglione.it
www.frantoioghiglione.it

Referente commerciale per Italia: Gianfranco Ghiglione
Referente commerciale per estero: Anna Maria Ghiglione
Q.tà annua media prodotta negli ultimi 4 anni: 200 q
Altitudine media: 300 m
Età media degli ulivi: 120 anni
Periodo di raccolta: novembre - febbraio
Varietà olive: Taggiasca
Colore: giallo oro
Profumo: delicato
Sapore: fruttato dolce
Prodotto disponibile in confezioni da: 0,50 - 0,75 l
Sistema di raccolta: manuale agevolata
Sistema di estrazione: ciclo continuo a 2 fasi e mezzo a freddo

