

# l'olio di Liguria

È DELICATO E LEGGERO, IDEALE PER CONDIRE FRESCHE  
INSALATE, CARNI BIANCHE E PIATTI A BASE DI PESCE

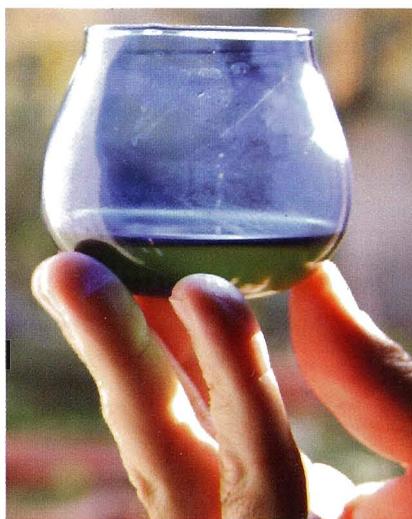
a cura di Laura Marinelli e Marco Oreggia

**g**li olivi sui terreni impervi e scoscesi, tipici della regione, sono da sempre un tutt'uno con il paesaggio; e l'olio della Liguria è considerato pregiato grazie a una costanza qualitativa che non è mai venuta meno nel tempo. Del resto le cooperative olivicole e i frantoi privati sono all'avanguardia nella riorganizzazione produttiva e nel rinnovamento degli impianti, con l'obiettivo di accedere alla certificazione di qualità.

## TERRA DI MONTAGNE E DI DOP

Dal 1997 la Dop Riviera Ligure abbraccia tutto il territorio regionale, grazie alle tre menzioni geografiche: "Riviera del Ponente Savonese" per la provincia di Savona, "Riviera di Levante" per Genova e La Spezia, e "Riviera dei Fiori", che comprende le aree della provincia di Imperia. La Liguria non è terra di grandi numeri: nell'ultima campagna sono state prodotte poco più di 4mila tonnellate di olio, ovvero lo 0,67 per cen-

to del totale nazionale. Del resto gli oliveti sono letteralmente arrampicati su crinali montuosi e su terrazzamenti strappati alla montagna e alle rocce con un lavoro durissimo e paziente. Nonostante queste difficoltà negli ultimi anni si è registrata una notevole ripresa delle coltivazioni a olivo, che assolvono anche un'importante funzione idrogeologica di contenimento dei versanti.



Marco Oreggia  
esperto degustatore di olio

## LE OLIVE TAGGIASCHE

L'area più vocata è la Riviera di Ponente e si concentra soprattutto nelle province di Imperia e Savona, dove è diffusa la varietà principale della regione: la Taggiasca.

Rinomata anche come oliva da tavola, piccola e saporita, deve il suo nome all'Abbazia benedettina di Taggia (in provincia di Imperia) dove i monaci in passato dettero grande impulso all'olivicoltura.

Dalle olive taggiasche - caso praticamente unico nell'area mediterranea - proviene la quasi totalità dell'olio prodotto nella zona: un olio dal fruttato leggero e dalle caratteristiche organolettiche delicate, con note sottili di frutta bianca, leggeri sentori vegetali e chiusura in mandorla dolce.

Accanto a questa cultivar "campione", se ne trovano poi altre autoctone tra cui spicca la Colombaia. Anche questa dà un olio dal fruttato leggero, con toni delicati di carciofo, cardo selvatico e note di erbe aromatiche e di noce fresca.

## CHE COSA VUOL DIRE FRUTTATO?

L'attributo di fruttato, riferito a un olio extravergine di oliva, indica l'intensità aromatica che questo possiede a livello sia olfattivo sia gustativo. Può essere classificato in tre categorie: leggero, medio o intenso, a seconda della forza con cui i sentori vengono percepiti.

La maggiore o minore intensità aromatica dipende

innanzitutto dall'oliva di provenienza, ossia dalla sua varietà, ma anche da altri fattori: il clima e il terreno in cui l'olivo si sviluppa, i tempi di raccolta e di conferimento al frantoio delle olive (un'oliva meno matura è più ricca di fruttato rispetto a una matura), il metodo di estrazione dell'olio e la sua conservazione.

PRODOTTO ARTIGIANALE  
DELL'ANTICO FRANTOIO



dal 1867

**OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA**

*Le due baie*



estratto in Italia da olive  
coltivate in Italia (cod.Reg.GE06)

**100% PRODOTTO IN ITALIA**

Olio ricavato da olive raccolte  
all'albero ed estratto  
a freddo nel nostro frantoio

**DEGUSTAZIONE:** si offre alla vista di un bel colore giallo dorato scarico, limpido. All'olfatto è complesso, ampio e fine, dotato di ricche note di erba fresca falciata, pomodoro di media maturità e sottili sentori di erbe aromatiche con basilico, origano, mentuccia e salvia in chiusura. Al gusto è elegante e avvolgente, caratterizzato da toni vegetali di lattuga, cicoria di campo e spiccata mandorla dolce. Amaro deciso e piccante contenuto ed equilibrato.

**ABBINAMENTO:** eccellente su insalate di legumi, marinate di spigola, primi piatti con crostacei, pesci al cartoccio, carni bianche alla griglia e formaggi freschi a pasta molle.

**LE DUE BAIE**

**Frantoio Bo**

**Via della Chiusa 70**

**Sestri Levante (GE)**

**Tel. 0185.481605**