

## LIGURIA

In Liguria la pianta dell'olivo è tenuta in grande considerazione. Ed è anzi un simbolo talmente radicato tra la gente che anche in un'epoca come la nostra, segnata da un progressivo abbandono della cultura e della civiltà della terra, l'olivo resiste con grande efficacia in tutto il suo fascino. E la consistente diminuzione della superficie olivetata che si è avuta negli ultimi anni ancora non lascia spazio a preoccupazioni, visto anche l'interesse crescente manifestato da alcuni giovani nel tentativo di riprendere in qualche modo le sorti di un'olivicoltura un po' tradita. In questa regione, d'altra parte, il clima temperato delle brezze marine favorisce di gran lunga i buoni esiti della coltivazione. E non ha dunque senso trascurare delle potenzialità produttive largamente premiate dai mercati sia nazionali che esteri.

Così, un po' ovunque, ma più in particolare nella provincia di Imperia, si continua a coltivare la celeberrima varietà Taggiasca, introdotta tra il III e il IV secolo dopo Cristo dai Benedettini. Un'oliva caratterizzata dalla buona resa in frantoio e che si contraddistingue per il caratteristico olio che se ne estrae, particolarmente tenue nei profumi e dal gusto dolce e mandorlato. Ma la Taggiasca, altrimenti detta Lavagnina, non è la sola cultivar della regione, anche se ad oggi resta senza dubbio la varietà più diffusa di tutto il comprensorio. E le minuscole olive che questi alberi producono, soprattutto se molite con il tradizionale metodo delle macine in pietra e delle presse, fanno scaturire il tipico olio ligure dal colore giallo paglierino e dall'aspetto velato.

Ma anche dai timidi e appena accennati riflessi verdolini, talvolta, quando le olive vengono raccolte turgide e verdi, direttamente dall'albero e non del tutto mature. L'olio che proviene dagli oliveti della Riviera di Levante, in gran parte da olive Razzola e Pignola, a differenza di quello di Ponente è invece più intenso nel colore, verde dai riflessi oro, e nel fruttato, con la nota amara e piccante ben più marcata, anche se morbida e in buon equilibrio. Infine, una tipica produzione della Riviera Ligure è il cosiddetto «biancardo», un olio qualitativamente poco felice ma ben apprezzato nel passato. Poco buono perché ottenuto dalla molitura di olive estremamente mature e raccolte addirittura in aprile, quindi nutrizionalmente povero, spoglio dunque dei preziosi componenti minori e caratterizzato dalla quasi totale assenza di fruttato, dal colore quasi bianco, di un oro pallido e lattiginoso.

### *Assaggi per una lettura critica del territorio*

A Sestri Levante, Genova, da olive in gran parte Lavagnina e in minore percentuale Razzola e Pignola, coltivate nell'area del Golfo del Tigullio, si ottiene l'olio «**Le due baie**». Alla vista è di colore verde tenue dalle sfumature dorate, all'olfatto si avverte il profumo, lieve e pulito, delicatamente fragrante, dell'oliva e della mandorla dolce. Piacevoli inoltre, e seducenti, le intense note floreali.

Di ottima fluidità, quest'olio si caratterizza inoltre per l'equilibrata presenza delle note amare e piccanti e la lieve sensazione di astringenza in chiusura.

FRANTOIO BO

Via della Chiesa 70, 16039 Sestri Levante (GE)

tel. e fax 0185.481605

[info@frantoio-bo.it](mailto:info@frantoio-bo.it) [www.frantoio-bo.it](http://www.frantoio-bo.it)