



patto dolce lascia subito spazio all'amaro prima del piccante di chiusura.

### Azienda Olivicola Canaiella

via Canaiella, 4

**SAVONA**

tel. 019860190 • cell. 3487966111

fax 0198386623

www.canaiella.it

La Taggiasca domina l'uliveto aziendale, ma trovano spazio anche Frantoio, Leccino, Pendolino e Moraiolo. L'extravergine biologico Dop Riviera Ligure-Riviera di Ponente, Cru Canaiella, monocultivar di Taggiasca, è ottenuto da olive raccolte per brucatura a mano nei mesi di ottobre e novembre e portate al frantoio per l'estrazione, che avviene entro le 24 ore, con sistema a ciclo continuo dopo la frangitura con macine in granito. Il Cru Canaiella si presenta di colore giallo dorato intenso, leggermente velato, il profumo offre spiccate note di carciofo, lattuga ed erbe. In bocca è elegante nelle note dolci e vivace nell'amaro e piccante.

### Frantoio Bo

via della Chiusa, 70

**SESTRI LEVANTE (Genova)**

tel. e fax 0185481605

www.frantoio-bo.it

Razzola, Lavagnina e, in piccola percentuale, Leccino e Pignola sono le cultivar che Carlo Bo utilizza per gli extravergine Le due Baie e La Ginestra. Olive raccolte a mano e olio estratto nel moderno frantoio aziendale che utilizza il sistema a ciclo continuo. L'extravergine Le Due Baie si presenta alla vista limpido e di un bel colore giallo vivo. Il profumo richiama l'erba fresca, al gusto ha buona pasta, delicate note verdi e notevole equilibrio col piacevole amaro.

### Az. Agr. La Tenuta de l'Esedra

Villa Durazzo

via della chiesa di Santo Stefano, 3

**SESTRI LEVANTE (Genova)**

tel. e fax 010582270

www.lesedradisantostefano.it



Lavagnina soprattutto, ma anche Leccina e Pignola nell'uliveto secolare de La Tenuta de l'Esedra che circonda la Dimora Storica di Villa Durazzo di Sestri Levante. L'Olio

Celso nelle varietà Evo, Dop, Monocultivar, Affiorato si produce esclusivamente con le olive della Tenuta. La selezione Bio e Crù completeranno la gamma con il prossimo raccolto. Nel parco della villa le Dimore de l'Esedra, le case coloniche recentemente restaurate, accolgono chi desidera trascorrere momenti di vacanza degustando i prodotti dell'azienda agricola.

### Az. Agr. Pria Grossa

di Domenico Ruffino

via del Borriolo, 9

**VARIGOTTI (Savona)**

tel. 019698044 • cell. 03484521161

mediterraneo@laprua.com

L'oliveto centenario, disposto a terrazze con i caratteristici muri di pietra a secco, comprendente circa 600 piante di olivo per metà di cultivar Taggiasca e metà Colombaia, è curato personalmente da Domenico Ruffino. Raccoglie manualmente le olive e, la sera stessa, le macina a freddo nel frantoio di proprietà. Dopo un mese di decantazione, l'olio viene travasato ed è pronto per essere imbottigliato. Domenico ottiene così l'Olio Extra Vergine di Oliva Pietra Grossa Monocultivar Taggiasca e il Monocultivar Colombaia: in entrambi, il salino che, a causa della vicinanza del mare, talvolta ricopre le piante, influenza anche il profumo e il sapore degli oli, che si rivelano perfetti con il pesce.

### Giuseppe Cotta

frazione Pantasina

**VASIA (Imperia)**

tel. e fax 0183282145

info@agricotta.com

www.agricotta.com



L'azienda agricola e agrituristica di Giuseppe Cotta produce Mosto, un olio extravergine di oliva, anche biologico, ottenuto da olive di varietà Taggiasca, raccolte nelle valli dell'entroterra. In frantoio frangitura con le macine di pietra, pressatura e separazione con la centrifuga. Il suo olio ha il colore della luna piena, è concentrato e profumato.

### Renzo Bronda

frazione Cantone, 16

**VENDONE (Savona)**

tel. e fax 018276253

andrea.bronda@tiscali.it

Quella di Vendone (300 m slm) è una zona particolarmente vocata per la coltivazione dell'olivo. L'azienda Bronda si estende per una superficie di 8 ettari, con le varietà Taggiasca e Pignola, tipiche della Riviera Ligure di Ponente. È da sette generazioni che la famiglia Bronda lavora per portare sulle tavole un olio extravergine genuino adatto a ogni palato e a ogni pietanza.

### Claudio Vio

località Crosa, 16

**VENDONE (Savona)**

tel. e fax 018276338

Limitata produzione di olio da olive Taggiasca e Pignola nell'azienda di Claudio Vio. Estrema cura dei dettagli a iniziare dall'epoca di raccolta, proseguendo verso una celere lavorazione in frantoio.

### Abbo Frantoio del Podere Bevera

frazione Bevera - via Maneira, 2

**VENTIMIGLIA (Imperia)**

tel. 0184211012

www.olioabbo.it

È la Taggiasca la protagonista assoluta di Podere Bevera, Dop Riviera Ligure - Riviera dei Fiori. Abbo, storica famiglia dell'olio, utilizza olive raccolte per brucatura a mano subito portate al frantoio per l'estrazione con sistema a ciclo continuo. L'olio si presenta alla vista limpido e di colore giallo dorato, al naso delicato e armonico con note di erbe fresche di olive mature.

### Frantoio Gaziello

via San Secondo, 14

**VENTIMIGLIA (Imperia)**

tel. 0184351456 • fax 0184235976

www.oliogaziello.com

Dalla selezione attenta delle migliori olive raccolte alla giusta maturazione nelle vallate della Riviera Ligure di Ponente, nasce un olio di colore giallo, leggermente velato, che offre un fruttato tenue di olive fresche e mature. In bocca è delicatamente fruttato e dà al palato note di carciofo e retrogusto di pinolo e mandorla.

### Gocce d'Olio

frazione Riva - via Lepanto, 2

**VILLA FARALDI (Imperia)**

tel. e fax 018341118

www.goccedolio.com