

I PROGETTI DEL CONSORZIO DI TUTELA DELL'OLIO PER DARE PIÙ VALORE ALLE PRODUZIONI DEL TERRITORIO



1. Agricoltori impegnati nella raccolta in un uliveto dell'Imperiese 2. Olive taggiasche pronte per essere lavorate nel frantoio 3. Carlo Siffredi



«Oliva taggiasca, serve una strategia diversa per ottenere la Dop»

Si pensa a un iter che non comporti il cambio di nome della varietà, ma che punti su più diretti riferimenti geografici alla Riviera ligure

Milena Arnaldi / IMPERIA

Più valore alle singole realtà territoriali e alle caratteristiche dell'olio ligure legate alle singole varietà - Taggiasca, Razzola, Lavagnina, Arnasca,

Pignola - l'adeguamento delle caratteristiche organolettiche alle nuove tempistiche di raccolto e alle caratteristiche dei frantoi moderni, riprovare con un nuovo percorso a ottenere la Dop dell'oliva taggiasca del Ponente.

Sono questi i punti discussi e approvati - in un'assemblea fondamentale per il futuro del Consorzio di tutela dell'olio Dop Riviera Ligure e per il comparto olivicolo: i soci con voto

a distanza e una rappresentatività del 51 per cento circa (hanno partecipato 88 soci "di peso") hanno scelto di voler proseguire le attività di promozione, approvato le modifiche al disciplinare per rendere non più obbligatorie ma facoltative le menzioni geografiche, hanno difeso il patto di filiera e rilanciato la necessità di ottenere la Dop dell'oliva taggiasca. Con una media del 90% di voti favorevoli è stato anche

approvato il bilancio 2019 del Consorzio - chiuso con una perdita di 40.677 euro - e il piano per i prossimi anni. Un segno negativo evidenziato sotto traccia da diversi olivicoltori. «Stiamo parlando di un ente che non ha scopo di lucro - spiega il presidente Carlo Siffredi - Il dato non è assolutamente indicativo della bontà o meno della gestione. Anzi, proprio la buona gestione di questi anni ha permesso di costruire nel tempo una solidità patrimoniale che ci permette di investire qualcosa di più, rispetto ai finanziamenti ottenuti, a favore della comunicazione e della conoscenza del prodotto. Il 2019 è stato un anno dove era fondamentale passare dal singolo prodotto ad una promozione integrata di eccellenze simbolo del territorio». Gli esempi: Oliveti Aperti, i la-

boratori nelle scuole, le iniziative con i grandi chef per ampliare l'uso nella ristorazione dell'olio ligure, la promozione portata avanti con Enoteca e Consorzio del basilico Dop.

Le novità del disciplinare, fermo da 23 anni, rappresentano invece una sfida sul fronte del prodotto. «I consorziati - dice ancora Siffredi - hanno approvato le modifiche da presentare al Ministero alle politiche agricole e alla Ue: si potrà realizzare un olio Riviera Ligure Dop anche con varietà locali che non erano state previste originariamente, trasformandole e confezionando l'olio all'interno di tutto il territorio

«Ora cambio di passo per una crescita reale del comparto, si è perso troppo tempo»

regionale. Si potrà inoltre dare maggior risalto in etichetta alla varietà locale dell'oliva da cui si è prodotto l'olio e imbottigliare in tutti i recipienti consentiti dalla normativa».

Cambio di passo anche nella strategia per ottenere la Dop della taggiasca: «Solo quando avremo un'oliva taggiasca Dop si creeranno le condizioni per una crescita reale di questo comparto. Si è perso troppo tempo. Dobbiamo puntare ora più che mai a diversificare la nostra taggiasca, patrimonio che appartiene al nostro territorio, pensando a un iter che non preveda la sostituzione del nome della varietà ma che punti al riferimento geografico: Dop taggiasca della Riviera ligure. Questa può essere una via percorribile. Lavoriamoci tutti insieme». —

