



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

COMUNICATO STAMPA

Personalizzare l'olio: con la DOP un binomio vincente

*Novità per la ristorazione: è possibile avere bottiglie di olio extra vergine DOP Riviera Ligure brandizzate con il nome del proprio ristorante. Le novità presentate a **Olio Officina 2025**.*

L'olio certificato è un bene comune. Questa è la declinazione delle produzioni aderenti alle DOP o IGP liguri che, da quest'anno, intendono promuoversi a marchio dei singoli ristoratori. Ecco una delle novità che verranno proposte dal **Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine DOP Riviera Ligure durante Olio Officina 2025, l'evento che si terrà in Porto Antico di Genova dal 27 febbraio al 1 marzo**.

Uno dei progetti di punta, promosso dal Consorzio, rappresenta la coronazione di anni di lavoro nel supporto della produzione certificata a km0: infatti, gli oli extra vergine di oliva ad Indicazione Geografica (DOP e IGP) identificano una garanzia di origine e qualità. Rappresentano processi produttivi che coinvolgono le filiere produttive di specifiche aree di produzione in completa trasparenza. Questi oli, come tutte le produzioni IG, garantiscono la sostenibilità a quattro livelli: ambientale, sociale, economica e culturale, rappresentando un bene d'eccellenza pubblico. Da qui, la necessità che il mondo della ristorazione si appropri di questo concetto: i ristoratori interessati potranno utilizzare ed esporre sulle loro tavole confezioni di olio Riviera Ligure DOP personalizzate a marchio del ristorante.

La **procedura** è semplice, basta, infatti, far imbottigliare l'olio dal produttore di riferimento che aderisce al piano di controllo dell'olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP della zona produttiva di riferimento e chiederne la quantità desiderata, così da procedere alla creazione di un vero e proprio brand esclusivo, personalizzato e certificato. Infatti il produttore chiederà al Consorzio l'approvazione dell'etichetta una tantum ed il rilascio dei contrassegni gialli di garanzia da apporre sulle confezioni di olio Riviera Ligure DOP.

“Questo progetto è un vantaggio da qualsiasi parte lo si guardi: l'olio certificato è un diritto collettivo e l'appropriazione da parte dei ristoratori ne è conseguenza naturale e ovvia. L'olio diventa un unicum da esporre, un valore aggiunto a livello promozionale e a livello di tutela del saper fare locale, del sapore tradizionale e della filiera tipica d'eccellenza. Sulle tavole sarà presentato, quindi, un olio che si prende cura di un'intera comunità, oltre che della ricetta di cui sarà protagonista” sostiene **Carlo Siffredi**, Presidente del Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine DOP Riviera Ligure.

Per avere la propria etichetta brandizzata, il ristoratore può così presentare la proposta al singolo produttore di fiducia del territorio che si relazionerà con il Consorzio di tutela per etichetta e contrassegno di garanzia. Questa iniziativa rafforza il concetto di rete a cui il Consorzio mira per consolidare il rapporto di fiducia, tra commercio ed agricoltura con i ristoratori liguri, ambassador del prodotto certificato.

Durante Olio Officina 2025, tanti saranno gli appuntamenti che vedranno il Consorzio in prima fila nella promozione delle attività legate all'eccellenza delle produzioni certificate DOP, in collaborazione con il **Consorzio Basilico Genovese DOP** e gli chef e bartender del circuito certificato **Genova Liguria Gourmet**.



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

Giovedì 27 febbraio 2025 -
AREA COMFORT. Piano 3
Ore 17.30

Il circuito "Liguria Gourmet", dal seme alla tavola

L'eccellenza della produzione, ristorazione, bartending, e molto altro, nel racconto dei marchi di tutela, con l'olio Dop Riviera Ligure protagonista. Presentazione del circuito Liguria Gourmet. Interverranno: Alessandro Cavo, Vicepresidente vicario di Camera di Commercio di Genova; Giorgio Lazzaretti, direttore del Consorzio dell'olio Dop Riviera Ligure; Alessandro Piana, Vicepresidente e assessore all'agricoltura di Regione Liguria.

Venerdì 28 febbraio 2025
SALA PLENARIA. Scirocco - Libeccio. Piano 3
Ore 10.00

"L'olio non è come il vino". Soluzioni per rendere gli extra vergini territoriali un prodotto di successo. Lo scenario commerciale non è a volte incoraggiante ma si sta sempre più sviluppando un'attenzione qualificata verso gli oli certificati Dop e Igp. L'origine ha il suo fascino, ma resta ancora da pianificare una campagna di lancio organica che diventi polo d'attrazione per consumatori e ristoratori.

Interverranno: Francesco Gasparini, owner Primoli; Dora Desantis, Presidente FOOI; Maria Viola Bonafini, responsabile tecnico Consorzio olio Dop Garda; Giorgio Lazzaretti, direttore Consorzio dell'olio Dop Riviera Ligure; Antonello Maietta, past president Associazione italiana sommelier

Ore 14.30

"Cosa ci riserva di buono la Stroscia"

Ovvero, quando il cibo fa bene al palato, al corpo e alla mente. Una iniziativa in collaborazione con l'Università di Genova e la Società Italiana di Nutrizione Umana, con un approfondimento sulla valutazione nutrizionale del prodotto, le modalità, gli usi attraverso la ricetta dello chef Liguria Gourmet, Matteo Losio

SALA PONENTE. Piano 2

Ore 13.00 – 14.45

Degustazione comparata di olive da tavola

Si presentano, in degustazione, le varie tipologie di olive fermentate, assaggiando le rispettive olive deamarizzate, partendo da quelle ottenute con sistema al naturale (Taggiasca, Leccino e Coquillo), per passare a quelle alla Sivigliana (un paio di cultivar), alla Californiana, e alle olive ossidate cacereña.

Sessione di assaggio condotta da Roberto De Andreis, panel leader Labcam, Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio Riviere di Liguria – Imperia La Spezia, membro del gruppo olive da tavola presso il Coi

Ore 15.00 – 15.45



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

“La stroschia in abbinamento alla crema Nocciole Misto Chiavari”

Sessione dedicata alla cucina ligure a cura di Liguria Gourmet, a opera dello chef Matteo Losio in collaborazione con Università di Genova e SINU.

Ore 17.30 – 18.00

“Arte e cibo: la scoperta del dolce dei Rolli”

Dall'esperienza dello chef stellato Marco Visciola la creazione di un dolce dedicato e, soprattutto, ispirato a un dettaglio di Palazzo Tobia Pallavicino, fiore all'occhiello dei Palazzi dei Rolli di Strada Nuova.

Presenteranno la proposta lo chef Marco Visciola e Anna Galleano, responsabile Relazioni esterne di Camera di Commercio di Genova

SALA ZEFIRO. Piano 2

Ore 9.30 – 10.15

C'è la Liguria dentro: degustazione guidata di oli Dop Riviera Ligure
A cura del Consorzio olio Dop Riviera Ligure, con Francesco Petacco

Ore 10.30 – 11.15

#pestoaparte. Il Basilico Genovese Dop da bere

Saperi e aromi del tesoro della Liguria. Video show, cocktail show e degustazione bevande al Basilico Genovese Dop.

A cura di Consorzio Basilico Genovese Dop, in collaborazione con bartender Liguria Gourmet, con Francesco Petacco,

Ore 12.00-12.45

Evento teatrale. *“Pesto! Un racconto ligure”*

Degustazione-spettacolo coi prodotti Dop liguri e un liettissimo finale.

A cura del Teatro del Piccione e del Consorzio Basilico Genovese Dop, in collaborazione con Consorzio Olio Dop Riviera Ligure ed Enoteca Regionale della Liguria

Ore 14.00 – 14.15

Ti presento la Liguria.

Degustazione comparata di oli Dop Riviera Ligure e Vini liguri Dop

A cura di Consorzio Olio Dop Riviera Ligure ed Enoteca Regionale Liguria con Francesco Petacco

Ore 15.15 – 16.00

C'è la Liguria dentro. Degustazione guidata di oli Dop Riviera Ligure

A cura del Consorzio Olio Dop Riviera Ligure, con Francesco Petacco

Ore 16.30 – 17.15

#pestoaparte. Il Basilico Genovese Dop da bere

Saperi e aromi del tesoro della Liguria. Video show, cocktail show e degustazione bevande al Basilico Genovese Dop, con Francesco Petacco, a cura del Consorzio Basilico Genovese Dop, in collaborazione con bartender Liguria Gourmet



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

Ore 18 – 18.45

Evento teatrale. *“Pesto! Un racconto ligure”*

Degustazione-spettacolo coi prodotti Dop liguri e un liettissimo finale.

A cura del Teatro del Piccione e del Consorzio Basilico Genovese Dop, in collaborazione con Consorzio Olio Dop Riviera Ligure ed Enoteca Regionale della Liguria

Sabato 1 marzo 2025

SALA PLENARIA. Scirocco-Libeccio. Piano 3

Drupe, quando la tecnologia salva gli oliveti d'alta quota

Nell'oliveto dimostrativo del Consorzio dell'olio Dop Riviera Ligure si stanno installando una serie di sensori e dispositivi per la raccolta di dati per una migliore gestione agronomica delle piante.

Alessandro Lugli, Sitem; Federico Tinivella, Cersaa

Ore 11.00

Dove c'è olio Dop Riviera ligure c'è Basilico genovese Dop

Il Campionato del mondo del pesto al mortaio è un successo senza precedenti.

Hira Grossi, comunicazione dei marchi Liguria Gourmet dialoga con Roberto Panizza, ristorante Il Genovese, owner Pesto Rossi 1947; Gianni Bottino, presidente Consorzio Basilico genovese Dop; Carlo Siffredi, presidente Consorzio Dop Riviera Ligure

MASTERCLASS

SALA PONENTE. Piano 2

Ore 11.30 – 12.15

Tutti i segreti per realizzare un pesto. Dimostrazione e degustazione.

Roberto Panizza con il Consorzio Basilico genovese Dop

Ore 12.30 – 14.00

Maestrie di uno chef alle prese con l'olio Taggiasco e i prodotti affini Finger food dal Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia. Serena e Cristiana Mela, Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia; Maurizio Pinto, chef di Voltalacarta a Genova

Ore 16.00 – 17.15

Tutta la bontà dei corzetti Deco al sugo di triglia

L'olio Dop Riviera Ligure del Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia, i corzetti, una pasta riconosciuta con Denominazione comunale. Giuseppe Capano, chef; Renata Merlo, La Madia, Campomorone

Ore 17.30 – 19.00

La Liguria dei vini in una degustazione guidata

A cura di Ais Liguria



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE

SALA ZEFIRO. Piano 2
Ore 9.30 – 10.15

C'è la Liguria dentro. Degustazione guidata di oli Dop Riviera Ligure
Con Francesco Petacco, a cura di Consorzio Olio Riviera Ligure Dop

Ore 10.30 – 11.15

#pestoaparte. Il Basilico Genovese Dop da bere
Saperi e aromi del tesoro della Liguria. Video show, cocktail show e degustazione bevande al
Basilico Genovese Dop
Con Francesco Petacco, a cura del Consorzio Basilico Genovese Dop in collaborazione
con bartender Liguria Gourmet

Ufficio Stampa:

comunicazione@oliorivieraligure.it

+39 349 4287232

<https://www.oliorivieraligure.it/>

Il Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP

A partire dalla sua costituzione avvenuta nel 2001 è stato riconosciuto ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526 al 1994. Senza scopo di lucro agisce per la valorizzazione, promozione e tutela della denominazione.

È composto da 371 operatori della filiera produttiva ligure, tra olivicoltori, frantoiani e confezionatori che operano all'interno del piano di controllo dell'olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP che garantisce origine, tracciabilità e qualità della produzione.

La filiera certificata comprende circa 2.400 ettari di oliveti con 728.000 piante di olivo.

Le confezioni di olio Riviera Ligure DOP sono riconoscibili dal collarino di garanzia numerato giallo rilasciato dal Consorzio di Tutela.

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
D.O.P. RIVIERA LIGURE - VIA TOMMASO SCHIVA, 29 - 18100 - IMPERIA
TEL. 0183.747924 - FAX: 0183.749039 - EMAIL: INFO@OLIORIVIERALIGURE.IT
WWW.OLIORIVIERALIGURE.IT - C.F. : 91027920080 - P.IVA : 01363470087



CONSORZIO RICONOSCIUTO
DAL MINISTERO DELLE
PROTEZIONI AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI
CON D.M. 14 APRILE 2011