

❖ Qualità e trasparenza dall'albero alla tavola

## Con il Consorzio di tutela dell'olio extra vergine DOP tutte le fasi di produzione sono consultabili online

Il Consorzio di tutela dell'Olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure diventa agricoltore. Anzi, olivicoltore. Per dimostrare che non basta la tutela, ma è necessario saper fare e comunicare. In pratica il Consorzio di tutela veste i panni dell'olivicoltore e in piena trasparenza rende visibile a tutti il percorso dall'albero alla tavola dell'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure. Di fatto ha preso in

Al lavoro un team di esperti

Piattaforma Google dedicata

gestione gratuita un podere olivato con 137 alberi di cultivar taggiasca. Siamo sulle alture di Lucinasco, ambito celebre e vo-

cato, un piccolo mondo di pietra, di terra erbosa, fertile, con squarci di cielo, sole tra le fronde e pure la "casella" un tempo utilizzata dai pastori durante l'inverno. Sarà l'Oliveto della Riviera Ligure: un sito dimostrativo aperto alla collaborazione, alle visite, alla sperimentazione.

Si faranno tutte le buone azioni per mantenere l'oliveto nelle migliori condizioni di produttività. E si darà conto, online, delle pratiche, sempre manuali, data la natura del territorio ed anche dei costi che si devono affrontare per ottenere l'olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure. Un successo, al termine di un an-

no di fatica, ma anche di soddisfazioni.

Un team di esperti lavora attorno a questo semplice progetto: la parte agronomica è affidata a Luca Francardo, mentre Alessandro Giacobbe cura i testi e le curiosità storico-territoriali con il coordinamento del direttore Giorgio Lazzaretti.

«Questa iniziativa si colloca all'interno di una strategia più ampia che mira a esaltare i prodotti liguri attraverso la loro conoscenza e che vedrà avviarsi verso la fine dell'anno un'altra iniziativa, questa volta orientata maggiormente alla commercializzazione delle diverse eccellenze liguri», afferma il Presidente del Consorzio di Tutela Carlo Siffredi.

«Si tratterà di un viaggio non ideale, ma estremamente concreto - continua - in cui verrà raccontata la gestione degli interventi fatti nell'oliveto: dalla concimazione alla potatura, dal controllo delle erbe infestanti alla difesa dalla mosca dell'olivo, dalla registrazione di tutte le operazioni per la tracciabilità del prodotto alle analisi sensoriali e chimico - fisiche sull'olio che verrà messo in commercio con la denominazione di origine protetta Riviera Ligure».

Buon viaggio, quindi, nell'olio DOP Riviera Ligure con la rubrica "L'oliveto della Riviera Ligure" nel sito [www.olorivieraligure.it](http://www.olorivieraligure.it)

Grazie alla collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e Unioncamere è nata una **piattaforma Google destinata al vero made in Italy**. E il Consorzio di tutela dell'olio extravergine DOP Riviera Ligure c'è.

### L'iniziativa si colloca all'interno di una strategia più ampia che mira a esaltare i prodotti liguri

