

LUOGHI

Olio ligure: a caccia del riconoscimento Ue per la Dop Taggiasca

–di Emanuele Scarci | 07 marzo 2018

L'olio Dop Riviera Ligure rilancia sulla ristorazione gourmet italiana con tre tappe a Milano, Torino e Fidenza. Nel contempo il Consorzio della Dop Riviera Ligure punta le sue carte sul riconoscimento Ue della Dop Taggiasca per “bloccare” le coltivazioni della varietà simbolo della Liguria in altre aree del bacino Mediterraneo.

Il nuovo progetto di valorizzazione lanciato dal Consorzio dell'olio extravergine di oliva Dop Riviera Ligure rivolto al settore Horeca nasce dall'esigenza di favorire un rapporto più proficuo tra le aziende di produzione, gli chef dell'alta ristorazione e la distribuzione gourmet. Ad accogliere la campagna “Qualità certificata nell'alta cucina sono il Ristorante Tano passami l'olio a Milano, Les Petites Madeleines di Torino e l'Osteria di Fornio a Fidenza.

Progetto Horeca

Tre ambienti differenti e un comune denominatore, l'olio Dop Riviera Ligure, nell'interpretazione di Gaetano Simonato, stella Michelin, uno chef che ha fatto dell'olio extravergine di oliva il cardine del proprio percorso gastronomico, a partire dal suo ristorante di Milano.

Per ogni appuntamento è contemplata la presenza di 30 operatori del settore Horeca di qualità, ristorazione e distribuzione di alto livello, selezionati dalla Fondazione Qualivita.

Oliva Gentile

Quanto alla Dop Taggiasca, “purtroppo la Ue – commenta il presidente del Consorzio Riviera Ligure Carlo Siffredi – non accetta le denominazioni vincolate a una varietà vegetale, nel nostro caso l'oliva taggiasca. Per questo la nostra richiesta alla Ue punta alla Denominazione legata all'oliva Gentile. Solo successivamente si potrebbe legare il nome taggiasca alla Dop. Un po' come avvenne per il Prosecco e le uve glera qualche anno fa. Non so se ci riusciremo ma ci stiamo provando”.

La richiesta della Dop non è casuale: negli ultimi anni l'oliva taggiasca ha visto una rapida diffusione, anche all'estero e con alcune imitazioni mal riuscite. Da qui la richiesta di un marchio che tuteli le produzioni made in Italy, delimitando le zone e chiarendo i metodi di coltivazione ammessi.

Il territorio

L'oliva taggiasca prende il nome da Taggia, comune della provincia di Imperia, dove fu portata dai monaci di San Colombano provenienti dalla Provenza. Dopo una serie di innesti in tutta Italia, l'oliva taggiasca della provincia di Imperia risultò essere la migliore dal punto di vista qualitativo. “Oggi – commenta l'oleologo Luigi Caricato – l'olio ligure è molto diverso da quello degli anni Ottanta: è dolce, leggero con sentori aromatici”.

La filiera dell'oliva taggiasca è alimentata dal lavoro di 340 aziende (compresi i frantoi e i confezionatori) che interpretano una viticoltura eroica: si tratta di 2.600 ettari per lo più su terrazzamenti, terra rubata alla montagna e dove si lavora in condizioni difficili. La produzione media annuale è intorno ai 600mila litri, cioè 1,2 milioni di bottiglie da mezzo litro vendute, per il 70% nella grande distribuzione, al prezzo medio di 10 euro.