



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

Visita la pagina ufficiale del progetto



Realizzati i due progetti di sviluppo rurale rivolti a Horeca e Istituti Alberghieri

## **Consorzio Olio DOP Riviera Ligure rilancia con la promozione nel comparto Horeca e la formazione per i giovani chef**

### *Il ruolo della DOP a supporto delle imprese del territorio e dei consumatori*

In un contesto in cui la ristorazione italiana e i consumatori si orientano verso concetti di autenticità, eccellenza, origine e tracciabilità dei prodotti alimentari, il Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure rilancia l'attività di sviluppo con una doppia azione: **promozione del prodotto** nel settore ristorazione e **formazione professionale** nelle scuole alberghiere. Due progetti finalizzati a comunicare le caratteristiche distintive e l'identità del prodotto autentico, realizzati con il cofinanziamento del Programma di sviluppo rurale della Regione Liguria e con il contributo tecnico della Fondazione Qualivita.

Con l'aumento di attenzione degli operatori del settore agroalimentare italiano e internazionale su alcuni elementi centrali della produzione agricola ligure, il Consorzio vuole affermare, grazie alla trasparenza della certificazione, il valore del legame tra prodotto e territorio, vero elemento di origine di espressioni identitarie della regione come l'Olio DOP Riviera Ligure e le cultivar tipiche come la Taggiasca.

Il nuovo progetto di promozione rivolto al settore ristorazione nasce dall'esigenza di favorire un rapporto più proficuo tra le aziende di produzione, gli chef dell'alta ristorazione e la distribuzione gourmet. La campagna "Qualità certificata nell'alta cucina" si è svolta in tre importanti città del nord Italia come Milano, Torino e Parma. Tre piazze con cucine differenti, ma 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. Nei tre incontri previsti sono stati coinvolti oltre 70 operatori Horeca, selezionati dalla Fondazione Qualivita, che hanno potuto conoscere a fondo il prodotto attraverso una degustazione guidata e un'analisi sensoriale realizzata dall'oleologo internazionale Luigi Caricato. L'iniziativa ha dato modo a diverse aziende del Consorzio di potersi presentare con le propria produzione ad un vasto pubblico qualificato presente durante le degustazioni.

Cultura e approccio professionale nella didattica dei giovani studenti sono invece gli elementi fondamentali del progetto di formazione portato dal Consorzio negli istituti alberghieri di Piemonte e Liguria. Ottanta laboratori in 18 istituti con circa 3000 studenti coinvolti con l'obiettivo di trasmettere conoscenze e sapori della DOP Riviera Ligure. Un metodo formativo professionale basato su video e slideshow accompagnati da un insegnamento pratico sulla tecnica di assaggio che intende rinnovare la consapevolezza tra chi un domani sarà protagonista del comparto della ristorazione o della preparazione alimentare *on demand* e di mille altre possibili applicazioni nel settore.

*"La denominazione di origine Riviera Ligure e l'attività del Consorzio di tutela - afferma Carlo Siffredi, Presidente del Consorzio di Tutela dell'olio DOP Riviera Ligure - grazie alle ricadute agli olivicoltori del Patto di Filiera, hanno consentito di ottenere risultati importanti per il territorio e il consumatore: da una parte il recupero di oliveti abbandonati grazie alla redditività certa e garantita agli olivicoltori, dall'altra il miglioramento della qualità degli oli immessi in commercio grazie allo sviluppo sempre maggiore della denominazione di origine che significa olio controllato, assaggiato, certificato e garantito".*

