



## **MATRIMONIO PERFETTO TRA L'OLIO LIGURE E LA CUCINA DEL TERRITORIO**

### **Come riconoscere l'extravergine di qualità a tavola. I consigli degli esperti ai consumatori**

In Liguria l'olio non è semplicemente un alimento, ma è cultura e l'olivo è l'albero simbolo di questa cultura, elemento caratterizzante della civiltà mediterranea. Un concetto espresso da Giovanni Boine nei primi anni del Novecento: *"...Uliveti, uliveti dappertutto! Il prato diventò uliveto, il campo uliveto, la vigna uliveto, il bosco in alto faticosamente, dolorosamente, tenacissimamente uliveto. E noi fummo tra gli ulivi come un popolo antico nella sua cattedrale: ogni speranza era lì, negli ulivi"*.

L'olio ligure è un olio fruttato di lieve, media entità, più dolce a ponente, leggermente piccante a levante. Nel Ponente esiste una "monocultivar", l'oliva taggiasca, nel Savonese si producono olive taggiasche e altre varietà, nel Levante le varietà dell'olivo sono le caratteristiche Lavagnina, Razzola, Pignola. La massiccia diffusione dell'olivo, già presente in Liguria fin dall'epoca romana, avvenne nel Medioevo. L'olio ligure è un olio prodotto in quantità non elevate ma presenta caratteristiche uniche, determinate dal terreno, dal clima, dall'acqua, dalla zona di produzione, dal tipo di cultivar.

Per promuovere e proteggere questa biodiversità, difendere un prodotto legato al territorio, alle radici e alla cultura della zona, è nata nel 1997 la Dop Riviera Ligure. Prima Dop italiana che copre tutto il territorio regionale, la Dop Riviera Ligure prevede tre menzioni geografiche aggiuntive.

Il consumatore si rende conto della qualità dell'olio ligure soprattutto a tavola. Sicuramente c'è olio e olio. Il ligure per molti rappresenta l'eccellenza, chi predilige gusti più decisi ne riconosce la validità, ma preferisce il prodotto del Sud. Ma sulla qualità non si discute ed esiste una semplice chiave di lettura: l'olio ligure si sposa alla perfezione con i prodotti del territorio, è complementare alla cucina ligure, una cucina di verdure, molto delicata, alle trombette, ai carciofi, agli aromi così particolari. E al pesce pescato in mare aperto. Su un crudo di pesce, l'olio extravergine d'oliva appena franto è splendido, spigoloso ma con una nota gentile. Ogni cosa in natura ha il suo perché.

Anche il consumatore può imparare a capire, a riconoscere, ad apprezzare l'olio extravergine d'oliva, quel prezioso alimento che è alla base della dieta mediterranea. I consigli degli esperti: «Per prima cosa bisogna assaggiare l'olio tale e quale, crudo e da solo perché solo così si percepiscono meglio tutti i sentori che sono presenti nell'olio, che a seconda della tipologia, sono tantissimi: carciofo, mandorla, pinolo, foglia di pomodoro, erba fresca, mela e moltissimi altri. Occorre sfruttare al massimo il senso dell'olfatto, perché contrariamente a quanto si crede, non si assaggia con il palato, ma principalmente con l'olfatto, pertanto è il caso di annusare profondamente e quando si ha l'olio nella bocca inspirare introducendo dell'aria in bocca. In questo caso si percepiscono per via retrofattiva l'aroma e il flavor. Non bisogna farsi condizionare dalla tonalità del colore, in quanto il colore è legato al tipo di oliva utilizzato e da altri fattori agro-tecnologici che in ogni caso non danno indicazioni sulla qualità dell'olio. Possiamo trovare ottimi oli che hanno una colorazione giallo dorata e altrettanti ottimi prodotti caratterizzati da colore verde intenso».