



## LE ORIGINI DELL'OLIVO E LA TRADIZIONE LIGURE DIFFUSA DAI BENEDETTINI

**Furono i monaci a divulgare le tecniche di coltivazione e a insegnare alle popolazioni locali la costruzione dei muretti a secco**

L'origine di questo secolare albero è incerta. Per lungo tempo si ritenne che il centro di origini fosse il medio oriente mentre ricerche più recenti indicano come più probabile culla i monti del Caucaso, le pendici dell'altopiano iraniano e le coste della Siria e della Palestina. L'olivo era pianta così stimata in epoca romana, che Columella, scrittore e agronomo latino, lo definiva il più importante degli alberi, "olea prima omnium arborum est".

Nella tradizione ligure, la diffusione dell'olivo viene attribuita ai **monaci Benedettini** che si insediarono in epoca medievale a Portofino, sull'isola del Tino e di Gallinara e ad Albenga. Furono sempre i monaci a divulgare e migliorare le tecniche di coltivazione oltre ad insegnare alle popolazioni locali come rubare alla natura terra da coltivare, con la costruzione dei **muretti a secco**. Si presuppone che proprio nei loro orti monastici venne selezionata la **cultivar Taggiasca** che prende il nome da Taggia, luogo di origine. La produzione medievale di olio era abbastanza modesta e limitata: solo alla fine del XVI secolo si può parlare di industria olearia e questa raggiunge il suo massimo di espansione tra il XVIII e il XIX secolo, quando l'olivo diventa quasi esclusivo e dominante intorno ai centri dell'imperiese mentre si presenta in coltura promiscua, in orti e vigne, nella riviera di levante.

L'olivicoltura ligure, così come in altre regioni italiane, occupa quei terreni meno idonei a coltivazioni più produttive come quelle orto-floro-frutticole. Dalla prima spremitura delle olive di varietà locali di olivo (Taggiasca, Lavagnina, Razzola, Pignola, Colombaia, Rossese, Lantesca, Merlina, Mortina) nasce l'olio extravergine di oliva ligure.

Queste varietà di olivo autoctono, oltre a diversificare il paesaggio agrario regionale, caratterizzano l'olio che da esse si ricava.

L'olio ligure, menzionato della Denominazione di Origine Protetta per le riviere, presenta un elevato contenuto in acido oleico (maggiore del 70%), un basso contenuto in acido linoleico e di conseguenza di trilinoleina, e una bassa acidità. Le sue peculiari qualità organolettiche, che lo rendono unico, sono le seguenti: olio "fragrante", rotondo, dal "fruttato" non molto intenso e tendente al dolce sfumato, con retrogusto di "pinolo" o di "carciofo crudo", con eventuale leggera percezione di "amaro" e/o "piccante".