

OLIO EXTRAVERGINE RIVIERA LIGURE DOP

Tappa del 100°Giro d'Italia: Sestri Levante e Lido di Camaiore 22 maggio

CARATTERISTICHE:

L'Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP è accompagnato da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese e Riviera del Levante. Il Riviera dei Fiori presenta un colore giallo, un odore fruttato maturo e un sapore fruttato con sensazione decisa di dolce. Il Riviera di Ponente presenta un colore giallo-verde, un odore fruttato maturo e un sapore fruttato con sensazione decisa di dolce. Il Riviera di Levante presenta un colore che varia dal verde al giallo, un odore fruttato maturo e un sapore fruttato con sensazione media di dolce ed eventuale leggera sensazione di amaro e piccante.

ZONA DI PRODUZIONE:

La zona di produzione comprende l'intero territorio della Regione Liguria.

STORIA:

Il nome Riviera Ligure affonda le proprie radici storiche nel XIX secolo quando la Liguria, sottomessa al ducato sabauda, andò a sostituire l'espressione Riviera di Genova. Fonti documentali dimostrano, a partire dal 1600, l'esistenza di un fiorente commercio di olio fra Oneglia, comune dell'attuale provincia di Imperia, e Milano. Proprio ad Oneglia, situato in via Garessio, la storica via degli oleifici, è presente il museo dell'olivo. La pianta è presente in quest'area dal III millennio a.C., anche se soltanto dalla fine del '700 che si registra un'espansione considerevole su pendici collinari e montane della Regione.

Aziende interessate	2005
N° aziende agricole	853
N° strutture artigianali e/o industriali	60
N° aziende socie del Consorzio di tutela o della associazione proponente	318
Quantità prodotte e certificate	534 tonnellate
Quantità potenzialmente certificabili nell'ambito del territorio di riferimento	3000 tonnellate
Volume d'affari della DOP alla produzione	5.335.000 euro
Volume d'affari della DOP/IGP al consumo	7.460.000 euro