

‘Oliveti Aperti’, cultura e ambiente per vivere l’olivicoltura ‘eroica’

Lunedì 10 giugno 2019



Genova. Saranno gli oliveti e i frantoi di 32 aziende di produzione dell’olio Riviera Ligure DOP, diffuse da Ponente a Levante, i veri protagonisti della prima edizione di “Oliveti Aperti”, l’iniziativa lanciata dal Consorzio di tutela dell’Olio DOP Riviera Ligure, con la collaborazione della Fondazione Qualivita e il supporto della Regione Liguria per coinvolgere cittadini e turisti all’interno della tradizione dell’olivicoltura eroica ligure.

Un mondo dalla storia secolare, quello dell’olivicoltura in Liguria, che oggi lancia un nuovo racconto grazie ai circa 600 operatori aderenti al Consorzio Di Tutela dell’Olio DOP Riviera Ligure e alle loro 740.762 piante di olivo sparse su una superficie olivicola di 2570 ettari. Lo fa attraverso un’esperienza culturale originale che permetterà ai turisti di scoprire i paesaggi della Riviera e i borghi dell’entroterra scegliendo all’interno di un numeroso programma di eventi offerto dalle aziende produttrici: degustazioni, enogastronomia, trekking, corsi di cucina e itinerari culturali passando per il concerto sotto gli ulivi e i laboratori sull’Arte dei muretti a Secco, Patrimonio dell’umanità Unesco dal 2018. A Recco un connubio di eccellenze liguri con la Focaccia di Recco col formaggio IGP “condita” con Olio DOP Riviera Ligure grazie alla collaborazione fra i due Consorzi.

In una fase in cui le aziende olivicole evolvono verso un modello multifunzionale, con una proposta al turista che segue il percorso delle aziende vitivinicole, l’iniziativa punta anche ad attivare sinergie fra i diversi operatori del territorio con un duplice obiettivo. Da un lato creare le basi di una proposta turistica integrata a livello regionale, in cui l’Olio DOP – come simbolo di qualità e cultura collettiva – guida gli ospiti ad affiancare all’esclusiva

esperienza sul mare della Riviera anche la scoperta degli splendidi borghi dell'entroterra e delle loro ricchezze. Dall'altro, far emergere come la tradizione olivicola sia un vero presidio di salvaguardia ambientale del territorio regionale permettendo, nella sua unicità, la tenuta del paesaggio rurale e l'integrità dell'intero territorio.

Un evento che nasce in una regione storicamente legata all'olivicoltura come la Liguria con l'auspicio di sensibilizzare i consumatori italiani sul vero valore dell'Olio Extravergine di Oliva certificato sia per le qualità nutrizionali, sia per l'importanza nello sviluppo dei territori del vero made in Italy agroalimentare.

In occasione di "Oliveti Aperti", nella serata evento del 15 giugno ad Imperia, saranno premiati gli studenti che hanno partecipato al Contest "Giovani Chef e Olio Riviera Ligure DOP" lanciato durante i laboratori di formazione sull'Olio DOP Riviera Ligure tenuti dal Consorzio negli Istituti Alberghieri del nord Italia che hanno coinvolto 2500 allievi ed ingaggiato oltre 30.000 utenti social.

A raccontare questa prima edizione, infine, ci penserà Patrizio Roversi insieme ad una selezione di giornalisti di settore immersi per due giorni in "Oliveti Aperti Experience" un press tour dedicato alla scoperta degli oliveti e dei frantoi delle aziende del Consorzio, ma anche dei principali elementi culturali della zona di produzione dell'Olio Riviera Ligure DOP.