

Olio Dop Riviera Ligure: nuovi compagni di viaggio nel Ponente e nel Tigullio

di **Redazione**

28 Settembre 2021 - 12:08



Genova. Anche l'annata 2020-2021 è stata impreziosita dall'arrivo di nuovi compagni di viaggio per il Consorzio Olio DOP Riviera Ligure. Si tratta in generale di aziende giovani o condotte da giovani, dove la tradizione familiare si salda a solide esperienze formative in campo agronomico.

A Ponente si è associata l'Azienda Agricola Beronà. Una realtà giovane sorta nel 2019 per volontà di Riccardo Fazio che riprende in mano i terreni di famiglia nell'entroterra dianese, a Diano Arentino in particolare. Lo fa applicando le proprie conoscenze agronomiche, coltivando centinaia di piante di olivo in un terreno vocato da secoli. In breve tempo, dalla sua fondazione nel 2019 al 2021, in tempi difficili, l'evoluzione aziendale è giunta alla produzione anche dell'olio extravergine di olivo DOP Riviera Ligure. I terreni sono Valcrosa, "la vallecola stretta e chiusa", la Muntà, il classico spazio agricolo ligure in salita, ripido, il Cioso ovvero i terreni di famiglia, chiusi e riparati, Villà, luogo ove un tempo c'era un abitato e dunque spazio utilizzato dall'Uomo da molto tempo, infine Rapitta, termine recente che può indicare anche una precedente coltura ortiva.

Altra nuova associata nel Ponente è l'Azienda Agricola Dinoabbo, oggi condotta da Gianni Abbo nel territorio di Lucinasco.

E' questo il luogo di elezione per Dino Abbo. Un nome importante per l'olio extravergine di

oliva in Liguria. Al suo impegno si deve molto per il recupero, anzi, la riforma dell'olivicoltura territoriale, una competenza di altissimo livello alla ricerca della qualità e un forte impegno per fare di Lucinasco e del suo territorio uno spazio di riferimento per la realtà olearia non solo regionale, ma italiana se non mediterranea, in contesti di coltivazione a dir poco eroica. Oggi il figlio di Dino, Gianni, conduce con rinnovata vivacità un'azienda che si basa su 9500 alberi di olivo allignati sulla collina.

A Levante si è associata l'Azienda Agricola Terre Verae di Mattia Basso. La base è in Val Fontanabuona. Nasce nel 2019 e, di fatto, l'olio extravergine di oliva che produce è l'unica realtà DOP in valle. La sede aziendale è a Ognio. La vocazione è promiscua: ospitalità, vite, olivo. I terreni sono disseminati tra Neirone, Moconesi, Tribogna e si sconfinano nelle celebri Cinque Terre con il vigneto di Prevo, in quel di Vernazza.

Ad Ognio prosperano i quaranta olivi che producono la particolare etichetta "SOLO 40": olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure-Riviera di Levante, della Fontanabuona.

Sempre a Levante l'altra nuova entrata è quella dell'Azienda Agricola di Aldo Muzio, radicata sulle alture di Sestri Levante, in quel di San Bernardino.

La tradizione di famiglia si collega alla modernità in una scelta di coltivazione biologica. Semplicità, naturalità e soprattutto forte legame con il territorio, che ovviamente si manifesta nell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure che produce.

La vicenda familiare racconta di un antico frantoio "a sangue", mosso dall'asino che fa girare la macina, con la pressa a leva. Un frantoio che poi diventa ancora a macina, ma elettrico, con due mole e infine di ultima generazione, ciclo continuo a tre fasi. Aldo Muzio, dal 2010, ha preso in mano le redini dell'attività agricola, concentrandosi sulle piante. Sono 1200, quasi tutte di pregiata cultivar Lavagnina, oltre a qualche Taggiasca.