

RIVIERA LIGURE DOP – OLIO



EVO



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.5. OLI E GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLIO, ECC.)

DATA DI REGISTRAZIONE: 24 / 01 / 1997

DESCRIPTION

L'olio extravergine d'oliva Riviera Ligure DOP è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà Taggiasca, Pignola Lavagnina, Razzola e cultivar locali autoctone. La denominazione deve essere accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese, Riviera di Levante. Le menzioni si differenziano per l'area di produzione e per la diversa percentuale negli oliveti delle specifiche varietà di olivo.

METODO DI PRODUZIONE

La raccolta delle olive deve concludersi entro il 31 marzo di ogni anno. I terreni idonei sono in pendenza più o meno accentuata, con disposizione a terrazze e con una formazione geologica che varia dal Ponente al Levante ligure

ASPETTO E SAPORE

Riviera dei Fiori: ottenuto dalla varietà Taggiasca (almeno 90%), ha colore giallo, odore fruttato maturo, sapore fruttato con sensazione decisa di dolce. • Riviera del Ponente Savonese: ottenuto dalla varietà Taggiasca (almeno 50%), ha colore giallo-verde, odore fruttato maturo, sapore fruttato con sensazione decisa di dolce. • Riviera di Levante: ottenuto dalle varietà Lavagnina, Razzola, Pignola (almeno 55%) e cultivar locali autoctone, ha colore verde-giallo, odore fruttato maturo, sapore fruttato con sensazione media di dolce ed eventuale leggera sensazione di amaro e piccante.

QUALIGEO



ZONA DI PRODUZIONE    GIS EUROPE&WORLD

La zona di produzione e trasformazione dell'olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP interessa l'intero territorio della regione Liguria.

GASTRONOMIA

L'olio extravergine di oliva è un alimento facilmente deperibile che necessita di una corretta conservazione per mantenere intatte le sue caratteristiche organolettiche. È dunque opportuno conservarlo in ambienti freschi e al riparo dalla luce, ad una temperatura compresa fra 14 e 18°C, lontano da fonti di calore. È inoltre consigliabile consumarlo entro 4-6 mesi dalla spremitura. Il gusto leggero e delicato, caratterizzato da una tipica nota dolce, fa dell'olio extravergine d'oliva Riviera Ligure DOP un olio ampiamente utilizzabile in cucina poiché non copre il sapore delle pietanze. È ideale sui piatti a base di verdure e di pesce tipici della gastronomia ligure e mediterranea. La sua naturale versatilità lo rende interessante nella sperimentazione della cucina fusion, mentre la nota dolce lo rende protagonista nelle preparazioni di pasticceria.

NOTA DISTINTIVA

L'olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP si caratterizza per un livello di acidità massima totale che varia fra 0,5 g (menzione Riviera dei Fiori e Riviera del Ponente Savonese) e 0,8 g (Riviera di Levante) per 100 g di olio.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO TUTELA OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA RIVIERA
LIGURE

VIA T. SCHIVA, 29
18100 IMPERIA (IMPERIA)
TEL: +39 0183 767924
FAX + 39 0183 769039
INFO@OLIORIVIERALIGURE.IT
WWW.OLIORIVIERALIGURE.IT

ORGANISMO DI CONTROLLO



CCIAA DI GENOVA
VIA GARIBALDI, 4
TEL: +39 010 27041
FAX: +39 010 2704300
CAMERA.GENOVA@GE.CAMCOM.IT
WWW.GE.CAMCOM.IT

ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI
1,338



PRODUZIONE (KG)

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.

QUALIGEO




582,390

GIS EUROPE&WORLD



FATTURATO (MLN €)

5.82



SUPERFICIE (HA)

2,468

DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	582,390	5.8	0.64
2015	341,845	4.2	0.24
2014	599,720	6.0	0.70
2013	468,680	4.7	0.56
2012	443,560	4.2	0.84
2011	490,933	4.8	0.88
2010	482,123	4.8	0.87
2009	445,766	4.5	0.80
2008	169,090	1.4	0.30
2007	419,713	3.9	1.3
2006	458,911	4.3	1.5



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.