



Programma di sviluppo rurale 2014/2020

Fondo Europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Autorità di Gestione PSR Liguria: Regione Liguria - Settore Politiche Agricole e della Pesca - www.psrliguria.it

Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP

ZUSAMMENFASSUNG:

1) DIE ÖLE UND DAS EXTRA NATIV OLIVENÖL DER DOP LIGURISCHEN RIVIERA

2) DIE VERBINDUNG MIT DER UMWELT UND IHRE GESCHICHTE

3) DAS GEBIET UND SEINE VERSCHIEDENEN SORTEN

4) DIE QUALITATIVEN MERKMALE

5) DIE NACHHALTIGKEIT

6) DIE GESUNDHEIT

7) INTERESSANTE FAKTEN UND VERTIEFUNG

GESCHICHTE UND GEBIET

DER HERSTELLUNGSPROZESS DES ÖLS

DIE DEGUSTATION IM GLAS

DAS VERSTEHEN DES EXTRA NATIVEN OLIVENÖLS. VOR ALLEM, WENN ES
SICH UM DOP LIGURISCHEN RIVIERA HANDELT

8) DAS OLIVENÖLTURISMUS "RIVIERA LIGURIA"

9) REZEPTE

1) DIE ÖLE UND DAS EXTRA NATIV OLIVENÖL DER DOP LIGURISCHEN RIVIERA

Das Olivenöl und das extra native Olivenöl

Olivenöl stammt aus der Frucht und nicht aus dem Samen. Das ist ein großer Unterschied. In der Olive befinden sich wertvolle antioxidative Elemente, die die Frucht vor äußeren Einflüssen schützen und die in das Öl übergehen und vom Körper aufgenommen werden. Es ist nutraceutisch, das heißt, es ist gut für den menschlichen Körper. Es gibt eine qualitative Pyramide zwischen den Olivenölen: Es gibt vier Handelskategorien, die zum Verkauf und Verbrauch angeboten werden können. An der Spitze steht das extra native Olivenöl, und wenn wir nach unten gehen, haben wir jeweils das nativ Olivenöl extra, das Olivenöl und das Sansa-Olivenöl. Die ersten beiden werden durch einen einfachen mechanischen Eingriff gewonnen. Das extra native Olivenöl hat sensorisch betrachtet eine höhere Güte aufgrund seiner Abwesenheit von Mängeln und höherer Wertigkeit aufgrund seiner physikalisch-chemischen Eigenschaften. Es hat auch eine maximale Gesamtsäure von 0,80 pro 100 Gramm Öl: Dieser Wert ist entgegen der landläufigen Meinung nicht beim Probieren feststellbar. Es ist reich an einfach ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen und Polyphenolen, Substanzen mit antioxidativen und schützenden Eigenschaften für das kardiovaskuläre System. Bedenken Sie, dass die mediterrane Ernährung von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt ist und die italienische Küche für die gleiche Rolle vorgeschlagen wird. Extra natives Olivenöl ist ein Eckpfeiler dieser Ernährungssysteme.

Das extra native Olivenöl Riviera Ligure DOP

Während extra native Olivenöle auf der Selbsterklärung der Hersteller basieren, handelt es sich bei **extra nativen Olivenölen mit geografischer Angabe** (DOP, IGP) um Produkte, die von einer unabhängigen Stelle zertifiziert sind, die nach Analysen vor Ort, dokumentarischen und laboratorischen Kontrollen die Markteinführung autorisiert. Sie bieten dem Verbraucher daher eine Garantie für Herkunft, Rückverfolgbarkeit und Qualität. Das extra native Olivenöl Riviera Ligure DOP entspricht einem strengen Herstellungsverfahren und stammt aus einer bestimmten Region, Ligurien, wo alle Phasen der Lieferkette stattfinden: Anbau der Oliven, ihre Verarbeitung zu Öl und Verpackung. Das extra native Olivenöl Riviera Ligure DOP ist nicht nur am gemeinschaftlichen DOP-Label und dem Namen Riviera Ligure auf dem Etikett zu erkennen, sondern auch am nummerierten Garantiesiegel in Gelb, das vom Schutzkonsortium am Hals jeder Flasche angebracht wird: dies ist seine Identitätskarte.

2) DIE VERBINDUNG MIT DEL UMWELT UND IHER GESCHICHTE

Das extra native Olivenöl der Riviera Ligure DOP stammt aus Ligurien. Aus dem gesamten ligurischen Bogen. Ligurien ist eine Region im Norden Italiens an der Grenze zu Frankreich. Viele kennen sie als Urlaubsziel, besonders am Meer. Aber nicht nur das. Das aktuelle Klima ist mediterran, mit warmen, aber belüfteten Sommern. Es handelt sich um eine hügelige und bergige Region mit wenigen Flüssen und vielen Bächen. Das Gelände ist sehr steil, von der Küstenlinie steigt es sofort in die Höhe, und die Höhenunterschiede sind oft signifikant. Die Winter sind jedoch ziemlich mild, trotz teilweise recht hoher Berge. Diese Berge schützen das Gebiet jedoch vor den Nordwinden. Der Olivenbaum gedeiht hier gut und wird vom Meer bis zu den Bergen bis zu einer Höhe von 800 Metern angebaut. Ligurien bildet einen Bogen über das Tyrrhenische Meer im

westlichen Mittelmeer. Es ist der Bogen des Ligurischen Meeres, praktisch wie eine Umarmung zwischen Land, Himmel und Meer. Die Bevölkerung lebt fast alle an der Küste, aber das Hinterland ist die eigentliche Überraschung, mit seinen alten historischen Siedlungen und Dörfern, die an Hängen und Bergen zu schweben scheinen. Deshalb ist es eine Region, die das ganze Jahr über besucht und erkundet werden kann, um ihre natürlichen, architektonischen und künstlerischen Werte sowie eine vielfältige und angenehme Küche zu schätzen.

Das Olivenöl in Ligurien lebt auf der Grundlage einer Tradition von mindestens 2000 Jahren. Dies ist der Ausgangspunkt, um zu verstehen, was Olivenanbau in Ligurien bedeutet. In der römischen Zeit gab es bereits Beweise dafür, wie die Varignano-Farm, nicht weit von La Spezia, in der Region Lunigiana, und die paläobotanischen Studien von Prof. Daniele Arobba vom Archäologischen Museum von Finale. Im Mittelalter schreitet die 'Auswahl der Art' fort bis zur Sorte Taggiasca und ihrer Cousine Lavagnina, im Namen der Qualität. Der massive Aufschwung der Kultur beginnt im 15. Jahrhundert mit dem Bau von Terrassen und dem Ersatz von Reben, Ackerland, Feigen und anderem Obst. Die Ölkosten steigen im Laufe der Zeit an, es ist rentabler als Weizen. Öl wird für Beleuchtung, Ernährung, Konservierung von Lebensmitteln, Schmierung, Kosmetik und Medizin verwendet, vor allem aber für die Verarbeitung von Wolle. Das ligurische Öl wird daher auch in die Toskana und nach Nordeuropa exportiert. Die Verarbeitungsreste können für die Seifenherstellung, zur Beheizung und zur Gewinnung von weiterem minderwertigem Öl, dem sogenannten 'Lampante'-Öl, verwendet werden. Im 19. Jahrhundert entstehen große Unternehmen, die in der Lage sind, viele Tonnen Olivenöl zu produzieren und es sogar über den Ozean in bunt lackierten Zinnkanistern zu exportieren. Neue Märkte entstehen, begünstigt durch die Anwesenheit von italienischen Auswanderern.

Die Trockensteinmauern

Die Olivenkultur prägt das Gebiet Liguriens. Dies liegt daran, dass im Laufe der Zeit Terrassen notwendig waren, um Oliven auf flachem Land anzubauen. Die Terrassierung schlängelt sich um die Hügel, zerschneidet die Hänge, oft sehr steil in der Region, so dass man von "Bergen" sprechen kann, auch am Meer entlang aufgrund der deutlichen Höhenunterschiede. Die Terrassierung, gestützt von Trockensteinmauern, ist eine weit verbreitete regionale Landschaftsmerkmale über eine Länge von 350 km, mit ständigem Blick auf das Ligurische Meer. Oft ist sie nicht zu sehen, genau bedeckt von einer silbergrünen Schicht aus Bäumen. Aber sie existiert. Diese Umgebung zu kennen bedeutet, ein Reisender oder Entdecker zu sein, der sich auf mit Stein gepflasterten Maultierpfaden bewegt, nachdem man charmante ländliche Siedlungen besucht hat. Es gibt tatsächlich Olivenhaine direkt über dem Meer, und wenn man ins Landesinnere geht, entdeckt man spektakuläre Landschaften, die erkundet und erlebt werden müssen. Aus der Nähe.

Der Olivenbaum in Ligurien wurde auf Terrassen gepflanzt, die von Trockensteinmauern gestützt werden. "Trocken" bedeutet, dass sie nur aus Steinen, groß oder klein, und Erde gebaut sind. Kein Wasser, kein Zement. Es handelt sich um eine zyklische Arbeit, mit der der Mensch aus Ligurien versucht hat, die Natur der Orte zu beherrschen, und es ist ihm gelungen. Die Bautechnik ist ein Erbe eines über Generationen weitergegebenen Wissens. Es handelt sich um eine jahrtausendealte Praxis. In der Tat ist sie seit einigen Jahren immaterielles Kulturerbe der Menschheit der UNESCO. Ein wichtiger Erfolg für die terrassierte ligurische Landschaft, einzigartig in Qualität und

Ausdehnung. Es geht um Hunderttausende von Kubikmetern Steinen. Eine Anstrengung für heroische Landwirtschaft.

Diese Art der Lösung für die landwirtschaftliche Bewirtschaftung des Bodens ist eine Form spontaner, aber durchdachter, realisierter und über die Jahrhunderte hinweg gepflegter Produktionsarchitektur. Es ist definitiv eine Reise wert, um persönlich zu sehen, was Ligurien unter dem Olivenhain ist. Außerdem ist es wichtig zu bedenken, dass es sich um umfassende Werke handelt, die dazu beitragen, die hydrogeologische Erosion einzudämmen. Tatsächlich verhindern sie, dass Ligurien selbst, das in einer Neigung zur Natur ist, ins Meer abrutscht. Ohne Trockensteinmauern gäbe es kein Ligurien.

Wie man die Trockensteinmauer in Kürze baut

Wenn möglich, wird im Sommer nach dem Beschneiden mit dem Wiederaufbau der terrassierten Mauern ("maxei") begonnen, die aufgrund von Regen oder dem Durchgang von Wildschweinen zusammengebrochen sind. Es handelt sich um eine jahrtausendealte Praxis, die großes Geschick erfordert: Man muss Steine, Kies und Erde trennen, eine Schwelle, eine Basis, eine schräge Struktur mit Unterstützung jeder Stein auf mindestens zwei darunter liegenden erstellen, die Rückseite der Mauer mit Kies, Erde oder einer Gegenmauer füllen und schließlich die Risse zwischen den Steinelementen mit kleinen, gehämmerten Steinen ("Schuppen") füllen. Wenn die Mauer ziemlich hoch ist, über 1,80 Meter hinaus, ist es ratsam, die letzten Reihen von Steinen leicht nach außen zu neigen. Die Mauer wird leicht konkav verlaufen. Dies liegt daran, dass das zusätzliche Gewicht die Stabilität des Gesamtsystems unterstützt. Es erfordert großes Geschick beim Platzieren der Steine, die in aufeinanderfolgenden Reihen angeordnet sind. Die Steine sind nicht regelmäßig wie Ziegel. Daher muss die Ausrichtung verstanden werden. Wenn ein Teil spitz zulaufend ist, sollte dies nach innen zur Mauer hin platziert werden, um ein Greifsystem zu bilden. Die Bewegung der Olivenbauern zwischen den verschiedenen Terrassen sollte durch das Schaffen von Treppen entlang der Mauern erleichtert werden. Diese Durchgänge haben zwei Arten: entweder eingebettet in die Mauer selbst, mit bequemen Stufen, oder durch Einfügen von flachen überstehenden Steinen in das Mauerwerk. So entsteht eine externe Treppe, sicherlich nicht leicht zu begehen, aber die ligurischen Landwirte sind auch auf diesen Passagen geboren. Heutzutage wird damit begonnen, die Trockensteinmauern wiederherzustellen, die periodisch einstürzen. Dies geschieht oft aufgrund der Aktivität von Wildschweinen, die von einem Grundstück zum anderen absteigen. Es gibt Unterstützung für den Wiederaufbau, unter Berücksichtigung der Bedeutung des hydrogeologischen Eingriffs. Nach der Reinigung des betroffenen Gebiets und der Auswahl der zu verwendenden Steine ist die Bauzeit nicht sehr lang. Ein erfahrener Maurer kann mit Hilfe eines Gehilfen vier Quadratmeter Mauer pro Tag bauen.

3) DAS GEBIET UND SEINE VARIETÄTEN

Das Produktionsgebiet umfasst 186 ligurische Gemeinden von insgesamt 234, darunter alle 66 in der Provinz Imperia, 48 von 69 in der Provinz Savona und 72 zwischen den 67 der Metropolitanstadt Genua und den 32 der Provinz La Spezia. Tatsächlich sind alle Räume von der Küste bis ins tiefe Hinterland bis zu einer Höhe von über 800 Metern für den Olivenanbau geeignet. Die größte Konzentration von Olivenbäumen befindet sich im Bereich zwischen 100 und 400 Metern Höhe. All dies auf einem äußerst steilen und schwierigen Gelände. Die Ausrichtung der Olivenhaine ist wichtig, sie schauen in der Regel zur stärkeren Sonneneinstrahlung. Es fehlen

jedoch auch nicht die Terrassen am Rand von Wäldern, Wäldchen und Weiden, in einer besonderen Bedingung, die als "wild" bezeichnet wird. Auch in diesem Fall wird der Wunsch, Oliven anzubauen, zu einer Herausforderung, die seit Jahrhunderten besteht.

Gemäß den Produktionsrichtlinien, die auf der Beobachtung des Territoriums, des Klimas und dem Wissen über die Öle basieren, hat Ligurien drei geografische Bezeichnungen, die auf dem Etikett des extra nativen Olivenöls Riviera Ligure DOP angegeben werden können. Beginnend im Westen trifft man auf die "Riviera dei Fiori", die das gesamte Gebiet der Provinz Imperia umfasst. Hier dominieren kalkhaltige Böden. Die Täler verlaufen parallel zur Küste, mit Ausnahme des oberen Teils des Arroscia-Tals. Es folgt die "Riviera del Ponente Savonese", die einen großen Teil der Provinz Savona betrifft, Richtung Westen. Auch in diesem Fall verlaufen die Täler parallel zum Meer, aber sie verschwinden am Fuße der Alpen und dann des Apennins. Die Ebene von Albenga ist wichtig, ein Ort mit einer ausgeprägten landwirtschaftlichen Bestimmung, wo eine einfachere Bearbeitung der Olivenhaine möglich ist. Den Weg schließt die "Riviera di Levante" ab. Die Landschaft zeigt eine Küstenrealität, in der das Meer zwischen rauen und zerklüfteten Kapen eingebettet ist, wo der Anbau an fast unmöglichen Hängen erfolgt. Die inneren Täler sind ebenfalls tief und bilden wichtige historische Kommunikationslinien. Die weiten Öffnungen der Endabschnitte der Täler von Vara und Magra ermöglichen das Vorhandensein von flachen oder an den Hängen der Hügel angeordneten Olivenhainen. Von Westen nach Osten wird eine Zunahme der Niederschläge und damit der Wasserzufuhr bemerkt. Die Anwesenheit verschiedener Olivensorten ist entscheidend und sollte bekannt sein.

Die Olivensorten

Ligurien ist eine Region von 350 km Länge, sicherlich schmal, aber mit einer besonderen klimatischen Vielfalt. Eingeklemmt zwischen Meer und Bergen zeichnet sie sich durch eine intensive Biodiversität aus. Auch der Olivenbaum entgeht dieser Vielfalt nicht. Nicht alle Olivenbäume sind gleich, sondern sie unterscheiden sich in verschiedenen Sorten, sogenannten "angebauten Sorten", die durch menschliche Eingriffe entstanden sind. In Italien gibt es mehr als dreihundert bekannte und genutzte Sorten. Ligurien hat davon viele.

Hier ist eine Liste einiger Sorten:

- Arnasca, Provinz Savona: Arnasco (auch Pignola di Arnasco oder Pulentolla genannt). Auch in der Provinz Imperia (marginal) vorhanden.
- Carparina, Provinz Savona, Val Varatella (bei Toirano)
- Castelnovina, Provinz La Spezia, unteres Magra-Tal
- Colombaia, Provinz Savona, aber Exemplare in der Provinz Imperia (Dolcedo, Cervo, Rezzo)
- Cozzanina, Provinz La Spezia
- Cozzanone, Provinz La Spezia
- Fiandola, Provinz La Spezia
- Frantoio, Provinz La Spezia
- Finalina, Provinz Savona
- Lantesca (oder Mattea, Pertegara), Provinz La Spezia, Magra-Tal und untere Lunigiana. Mattea ist in Arenzano als Synonym für Taggiasca vorhanden (Zitat Prof. Fiorenzo Toso).
- Lavagnina, Provinz Genua

- Leccino, Provinz La Spezia. Mögliche Vorkommen von Exemplaren in der Provinz Genua und vielleicht wenige in den anderen beiden ligurischen Provinzen
- Liccione (oder Lizzone, Olivastrone), Provinz La Spezia, Provinz Genua
- Merlina, Provinz Savona, Umgebung von Albenga, einige Exemplare in der Provinz Imperia
- Mortellina, Provinz Savona, und einige Gebiete der Provinz Genua wie Arenzano
- Mortina, Provinz Savona, und einige Gebiete der Provinz Genua wie Arenzano
- Negrea, Provinz Genua, Castiglione Chiavarese
- Nostrale, Provinz Savona, Provinz Imperia, wo Exemplare als "Nostrale" im Gebiet von Olivetta San Michele gezählt werden
- Olivella, Provinz La Spezia
- Olivotto, Provinz Savona, zwischen Albenganese und Finalese
- Pignola, Provinz Savona, Exemplare in der Provinz Imperia
- Prempesa (oder Principina), Provinz La Spezia zwischen Castelnuovo Magra und Luni
- Razzola, Provinz La Spezia
- Rondino, Provinz Savona, Provinz Imperia, Synonym für Pignola
- Rossese, Provinz Savona
- Taggiasca (oder Gentile, Giuggiolina), Provinz Imperia, Provinz Savona
- Taggiasca di Feglino, Provinz Savona
- Toso, Provinz La Spezia

FOKUS

Provinz Imperia: Taggiasca, Pignola, Arnasca, Colombaia, Nostrale, Merlina, Rondino, Leccino

Provinz Savona: Taggiasca, Arnasca, Pignola, Carparina, Olivotto, Finalina, Taggiasca di Feglino, Colombaia, Leccino, Merlina, Mortellina, Mortina, Rondino, Rossese

Provinz Genua: Lavagnina, Leccino, Mattea, Liccione, Lantesca, Mortellina, Mortina, Negrea

Provinz La Spezia: Castelnovina, Cozzanina, Cozzanone, Fiandola, Frantoio, Lantesca, Olivella, Prempesa, Razzola, Toso

Die Taggiasca

Es handelt sich um die ausgewählte Olivensorte in Westligurien: Sie erstreckt sich über die gesamte Provinz Imperia und einen Teil der Provinz Savona. Sie hat sich dann in anderen ligurischen Gebieten und darüber hinaus ausgebreitet. Der Name weist auf eine Herkunft hin, genauer gesagt auf die Zugehörigkeit zur Stadt Taggia im Argentinatal, heute Provinz Imperia. Der Begriff ist tatsächlich dialektal. Auf Italienisch wird es als "Tagliasca" geschrieben, so wie es die ersten Wissenschaftler taten, die sich vor etwas mehr als zweihundert Jahren darum bemühten, die ligurischen Sorten zu definieren. Und sie sprachen Italienisch, als ihr Publikum national oder international war. Nicht nur Ligurisch. Die Taggiasca hat, wie einige andere Arten von ligurischen Oliven, einen doppelten Wert, sowohl für Öl als auch für den Tisch. Als Öl hat sie besondere charakteristische Merkmale, darunter der süße Duft. Erntezeiten und Verarbeitungsmethoden können das Produkt variieren, ohne seine Eigenschaften zu verlieren, die eines leichten / mittleren Fruchtligen mit großer Vielseitigkeit in der Küche. Als Tafelolive ist die ligurische Taggiasca weltweit bekannt. Ein Fermentationsprozess in Salzlösung wird durchgeführt. Natürlichkeit und Geschmack, die mit einer Hauptmerkmal geschätzt werden, dem "spiccagnolo", der Leichtigkeit,

mit der das Fruchtfleisch vom Kern abgeht. Leicht zu essen, immer lecker. Daher auch entkernte Oliven in extra nativem Olivenöl oder getrocknet und die berühmte Paste und andere mediterrane Saucen.

Die Pignola

Es handelt sich um eine typische angebaute Sorte der Provinz Savona, die in Öl sehr produktiv ist, obwohl sie nicht groß ist. Sie widersteht gut möglichen kalten Wintern und dem oft regenarmen Westklima Liguriens. Sie verdankt ihren Namen dem typischen Geschmack des von ihr produzierten Öls mit einem charakteristischen Hauch von Pinienkernen. Dieser ist nämlich ein wenig bitter und typisch mediterran. Im Allgemeinen wird die Pignola mit anderen Sorten kombiniert, insbesondere mit der Taggiasca, und ergibt ein sehr ausgewogenes Ergebnis für verschiedene kulinarische Anwendungen.

Die Arnasca

Es handelt sich um eine Sorte, die mit einer bestimmten Produktionszone im Hinterland von Albenga verbunden ist. Tatsächlich ist sie der Pignola sehr ähnlich, hat jedoch ihre eigenen Merkmale im Gebiet der Gemeinde Arnasco, von wo sie ihren Namen hat. In diesem Ort ist seit vielen Jahren ein vorbildlicher Weg zur Wiederherstellung des Gebiets, zur Anpflanzung von Olivenhainen und zur Kommunikation und Ausbildung in der Welt des Oliven- und Landbaus mit nationalen und internationalen Beziehungen aktiv. Die führende Realität ist die Olivencooperative von Arnasco, die 1984 gegründet wurde und im Laufe der Zeit das Schicksal eines ländlichen Ortes verändert hat, der durch Produktionsstrukturen und Museums-, Bildungs- und Freizeiträume, die alle mit dem Arnasca-Öl verbunden sind, bereichert wurde.

Die Mortina

Es handelt sich um eine Sorte, die hauptsächlich in der Provinz Savona und Genua verbreitet ist. Sie liebt warme Orte in der Nähe der Küste und zeichnet sich durch kleine, runde, leuchtende Früchte aus. Ihren Namen verdankt sie diesem Merkmal. In der Vergangenheit, als man auf alle Arten von Pflanzen mehr achtete, wurde sicherlich der Myrtenstrauch beobachtet. Der Myrtenstrauch ist in der mediterranen Macchia vorhanden und produziert kleine, runde und dunkle Beeren. Er gibt auch vielen Orten ihren Namen, zum Beispiel in Ligurien Moltedo, Multedo, Murtedo, Morteo und so weiter. Und auch dieser Olive, die normalerweise in Kombination mit anderen Oliven zur Ölproduktion verwendet wird.

Die Colombaia

Hauptsächlich in der Provinz Savona verbreitet, produziert die Colombaia Olivenöl, das durch komplexe, krautige Noten und eine zarte Bitterkeit erkennbar ist. Es handelt sich um ein ziemlich kräftiges Öl, das aus vielen Gründen geschätzt wird, bevor die Taggiasca sich durchsetzte. Es ist der historisch bekannteste Name von Sorten und wird in den ältesten Dokumenten erwähnt. Es ist nicht einfach, die Herkunft des Namens zu verstehen, es sei denn, man bedenkt, dass die ursprünglich in niedrigen Lagen gepflanzten, gut verzweigten Bäume leichtes Zuhause für Tauben waren. Diese Tauben, in Türmen namens "colombere" oder auch in speziellen Strukturen oben auf den Häusern untergebracht, produzierten wiederum Guano, der dazu diente, die ersten massiven Olivenbaumplantagen Ende des 15. Jahrhunderts zu düngen. Vor sechs Jahrhunderten.

Die Carparina

Es handelt sich um eine weit verbreitete Sorte in der Provinz Savona. Anderswo in Ligurien wird sie auch "Olivenbaum der Alpen" genannt. Es wird angenommen, dass sie gut gegen die kältesten Temperaturen resistent ist. Sie kann daher in weniger sonnigen und "wilderer" Gebieten gepflanzt werden, wie es in der Olivenölbranche üblich ist. Ihr Schnitt ist sehr speziell und sie ist in einem Gebiet von Albenga bis Pietra Ligure im Hinterland präsent. Ihr lokaler Name soll auf die Fraktion Carpe in Toirano, im Varatella-Tal, zurückgehen. Eine sehr suggestive Hypothese, die jedoch nicht mit einer anderen Meinung übereinstimmt, nämlich der Ableitung von der Form, die der Baum der Hainbuche ähnelt. Sie wird selten rein produziert, außerhalb des Gebiets von Toirano.

Die Lavagnina

Lavagnina bedeutet Taggiasca, verschoben nach Osten. Sie verdankt ihren Namen der Stadt Lavagna, einer Stadt, die gleichzeitig ein wichtiger landwirtschaftlicher Raum an der Mündung des Flusses Entella ist und der Ort, an dem die berühmten Schieferplatten für die Dächer Liguriens und darüber hinaus verschifft wurden. Die neuesten Studien zeigen eine erste olivenbauliche Besiedlung im Osten von Genua vor 900 bis 800 Jahren, für den lokalen Verbrauch. Später wuchs die Nachfrage der Genueser, und gleichzeitig gab es zahlreiche territoriale Verwaltungen durch religiöse Orden. Der schreckliche Frost von 1709 hatte das Olivenvermögen erheblich beschädigt, und es ist nicht unwahrscheinlich, dass es zu dieser Zeit eine Import von Taggiasca-Reisern aus dem relativ frostfreien Westen gab. Das Lavagnina-Öl ist rund und angenehm, ausgewogen mit süßen Noten, die für die Region typisch sind. Die Olive eignet sich gut als Tafelolive.

Die Razzola

Es handelt sich um eine weit verbreitete und charakteristische Olivenöl-Olive in der Provinz La Spezia. Hier wird sie zu Recht sehr geschätzt. Immerhin hat sie ähnliche Merkmale wie die berühmten Sorten Lavagnina, Taggiasca und Frantoio, letztere typisch toskanisch. Sie hat viele lokale Synonyme, aber ihr Name kann sich auf eine bereits toskanische Verwendung beziehen. Linguistikexperten sind sich einig, dass "Razzola" als "Radiosa" oder "Raggiosa" interpretiert werden kann... wegen der Oliven, die sich von einem zentralen Stiel in Büscheln abstrahlen. Es entsteht ein Öl mit bemerkenswerter Ausgewogenheit, das zu einem mittleren Fruchtingeigt und einen ausgeprägten Charakter hat, der sich auch für typisch winterliche Gerichte eignet, darunter Hülsenfruchtsuppen oder Getreidesuppen. Es kann auch in Kombination mit weiteren lokalen Sorten verwendet werden, darunter Castelnovina, Prempesa und andere.

Unterschiede im Geschmack

Taggiasca: samtige Süße, harmonisch und umhüllend, Noten von frischer Mandel

Arnasca: intensive Persönlichkeit, angenehm bitter, Noten von Pinienkernen

Lavagnina: harmonische Frische, Noten von Mandel, Distel und Feldkräutern, leicht würzig, kaum wahrnehmbare Bitterkeit

Razzola: zarte Würze, ausgewogen würzig und bitter, Noten von Artischocke und grüner Mandel

4) DIE QUALITATIVEN EIGENSCHAFTEN

Das gemeinsame Merkmal der extra nativen Olivenöle Riviera Ligure DOP ist die Süße. Es handelt sich um fruchtige Öle mit leichtem bis mittlerem Charakter. Die Fruchtigkeit, zuerst frisch und dann reif, wird im Laufe der Zeit in der Nase wahrgenommen. Die Geschmacksnoten sind ausgewogen, mit einem klaren süßen Eindruck. Die Bitterkeit ist kaum wahrnehmbar, und die Schärfe ist spürbar und kann in angemessener Weise im hinteren Mundraum anhalten. Im Allgemeinen variiert der Stil des Öls mit stärkeren Akzenten, je weiter man von Westen nach Osten geht.

Auch die sensorischen Inhalte sind wichtig: Mandel, Pinienkern, Artischockenherz, Olivenblatt sind sehr charakteristisch. Natürlich gibt es Variationen zwischen Produktionsbereichen und Zeiträumen. Der scharfe Nachgeschmack ist kein Fehler, sondern ein Anzeichen für das Vorhandensein von Phenolen, die antioxidative und entzündungshemmende Eigenschaften haben.

Ein technischer Blick: Das extra native Olivenöl Riviera Ligure DOP ist ein Öl vom Typ leicht fruchtig bis mittel fruchtig. Die Fruchtigkeit ist ein klares, sauberes, duftendes Aroma von frischen Oliven, das sich beim Geschmack in vielen Nuancen öffnet und ohne Mängel ist. Die sensorische Prüfung entspricht den Vorschriften. Die Fruchtigkeit liegt bei 3 oder höher auf einer Skala von 10 (Werte, die auch in den folgenden Punkten immer so ausgedrückt sind). Die Schärfe liegt bei 5 oder weniger, die Bitterkeit bei 4,5 oder weniger und die Süße bei 2 oder höher. Das süße Element ist das charakteristische Merkmal. Die chemische Analyse ergibt einen Ölsäuregehalt von weniger als 0,5 auf 100 Gramm Öl, das heißt eine Säure von 0,5. Ein extra natives Öl kann maximal 0,8 erreichen, und daher zeichnet sich das Riviera Ligure DOP-Öl im Vergleich zu einem extra nativen Öl aus. Die Peroxide müssen 17 oder weniger betragen. Das Riviera Ligure DOP-Öl ist ein leistungsstarker Antioxidans.

Abgesehen davon, dass der Bereich für Schärfe und Bitterkeit recht breit ist, ist es wichtig, verschiedene Faktoren zu berücksichtigen: Öl, das aus nicht vollständig reifen Oliven gepresst wird, kann ein Öl mit stärkerem Charakter ergeben. Gleichzeitig ist dies jedoch eine Eigenschaft des Öls, das von den Kultivaren der Ligurischen Levante produziert wird. Dies alles unter Beibehaltung der Grundprinzipien der Riviera Ligure DOP: angenehme Fruchtigkeit, Süße, Vielseitigkeit.

5) DIE NACHHALTIGKEIT

Nachhaltigkeit bedeutet, dass eine menschliche Tätigkeit im Laufe der Zeit bestehen bleibt und der Natur nicht schadet. Der ligurische Olivenanbau ist nachhaltig, da er heroisch ist. Die Auswirkungen der landwirtschaftlichen Aktivitäten in Ligurien, die weitgehend manuell sind, sind so gering, dass die CO₂-Emissionen als wirklich reduziert gelten. Darüber hinaus wird eine sehr große bewaldete Fläche beibehalten, mit der charakteristischen Bildung des "Terrassierten Waldes". Die Trockenmauermuseen, die die Terrassen stützen, sind das beste System zum Schutz des Territoriums vor hydrogeologischen Katastrophen. Dies ist eine Lösung von großem sozialem und kulturellem Wert. Aus diesem Grund ist der ligurische Olivenanbau seit Hunderten von Jahren widerstandsfähig und daher nachhaltig. Es ist nicht intensiv, sondern handwerklich. Es sollte bedacht werden, wenn man zertifizierte und garantierte extra native Olivenöle Riviera Ligure DOP kauft. Tatsächlich handelt es sich um eine ethische und tief moralische Handlung, die Respekt für einen Ort, für die Erde zeigt, für diejenigen, die Zeit und Mühe investieren, tief und nachhaltig, um etwas Gutes und Nützliches zu produzieren. Es ist wichtig zu beachten, dass Nachhaltigkeit nicht

nur die Umwelt betrifft, sondern auch soziale und wirtschaftliche Dimensionen, d. H. die Aufmerksamkeit für soziale Themen und die Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen. Mit dem extra nativen Olivenöl Riviera Ligure DOP haben wir eine 360-Grad-Nachhaltigkeit, die vom Territorium über Gemeinschaften, Mitarbeiter, Lieferanten und Hersteller bis zum Endverbraucher reicht.

6. GESUNDHEIT

Der ernährungsphysiologische Wert

Eine der Eigenschaften von extra nativen Olivenölen und damit auch unseren Riviera Ligure DOP ist ihr ernährungsphysiologischer Wert. Ein Begriff, der erst seit 1989 existiert. Das bedeutet, dass das Öl natürlich eine Nahrung ist, aber auch einen pharmakologischen, medizinischen Wert hat. Es gibt unzählige Verwendungen von Olivenöl in der Vergangenheit, auch für direkte Anwendungen auf der Haut. Heute wissen wir mehr darüber, wie gut es uns tut. Wir wissen sicher, dass es für den Organismus antioxidativ ist und das Herz-Kreislauf- und Verdauungssystem unterstützt. Darüber hinaus möchten wir Ihnen mitteilen, dass in einem Tropfen Öl große und kleine wirklich positive Elemente enthalten sind. Linolsäure und Alpha-Linolensäure finden wir sowohl im Öl als auch in der Muttermilch. Es handelt sich um Grundnahrungsmittel, um stark zu sein. Neben dem erheblichen Beitrag von Vitaminen ist das Öl reich an Squalen. Ein neugieriger Name für eine Substanz, die auch und vor allem in der Leber von Haien vorkommt, aber es gibt auch 1 bis 10 Gramm in einem Kilogramm Olivenöl. Viel. Es ist sehr gut, weil es den Talgdrüsen hilft und daher die Haut schützt, sich vor ultravioletten Strahlen zu schützen. Studien laufen noch, aber man glaubt, dass Squalen die natürlichen Abwehrkräfte gegen Krebs und Entzündungen erhöht. Auch im extra nativen Olivenöl Riviera Ligure DOP finden sich die sogenannten fettlöslichen Vitamine. Diejenigen, die in Fett gelöst sind. In diesem Fall handelt es sich um ein positives Pflanzenfett. Es bewahrt und liefert die fettlöslichen Vitamine A, D, E, K und "F".

Vitamin A, das der Haut, den Schleimhäuten, den Knochen, den Zähnen hilft. Grundlegend für das körperliche und immunologische Wachstum. Es hat antioxidative Kräfte.

Vitamin D, unerlässlich für das Knochenwachstum. Besonders wichtig für Kinder, da es das Wachstum fördert.

Vitamin E, es handelt sich um Tocopherole, Antioxidantien, die die Zelle schützen und eine antitumorale Wirkung haben.

Vitamin K, hilft bei der Blutgerinnung.

Vitamin F, sie bilden die Gruppe der "Omega", Säuren wie Linolsäure und Linolensäure, die eben im Öl vorhanden sind. Sie sind wichtig für die Kontrolle des Cholesterins und die Reduzierung von Triglyceriden im Blut. Sie fördern die Synthese von HDL und reduzieren das als "schlecht" betrachtete LDL-Cholesterin.

Autenticità, Natürlichkeit, Saisonalität

Die extra vergine Olivenöle der Riviera Ligure DOP werden aus gepressten Oliven gewonnen. Es ist so natürlich wie möglich, denn das Öl kommt direkt von der Frucht und wird nur mit mechanischen Mitteln extrahiert. Das Öl ist ein Winterprodukt, das sein natürliches Leben mit

seinen eigenen Antioxidantien führt, die für uns nützlich sind. In Ligurien ist der Anbau auf menschliche Maßstäbe zugeschnitten, weil der Mensch arbeitet, nicht die Maschinen.

Die Verwendung von extra nativem Olivenöl Riviera Ligure DOP bedeutet, sich selbst und seiner Küche Sorge zu tragen

Das Öl, das Sie in Ihren menschlichen Motor geben, kann nur extra natives Olivenöl sein. Natürlich Riviera Ligure DOP. Denn extra natives Olivenöl ist wirklich das Ähnlichste zur Muttermilch. Es hat alles, was Sie von einer gesunden Nahrung verlangen könnten: Antioxidans und Vitamin, es hilft Ihnen jeden Tag. Und dann schmeckt es gut. Extra natives Olivenöl Riviera Ligure DOP bedeutet, mit jeder Mahlzeit zu spielen, von salzig bis süß, von Fisch bis Gemüse, um Ihrer Küche mediterrane Seele zu verleihen. Bringen Sie die Sonne in Ihre Küche.

7) KURIOSITÄTEN UND VERTIEFUNGEN

7.1. Geschichte und Territorium

Das Leben im ligurischen Olivenhain: Schuppen, Suppen, Menschen, Tiere In den Olivenhainen oder in den Wäldern in der Nähe der Olivenhaine, besonders im Westen Liguriens, trifft man oft auf Schuppen. Es sind trocken gemauerte Strukturen, normalerweise kreisförmig oder oval, konisch geformt. Sie können auch in der Dicke der Terrassierung gemacht werden und werden dann "Suppenne" genannt. Es gibt verschiedene ähnliche Arten von mediterranen Konstruktionen. Sie dienen hauptsächlich den Schafhirten, die zwischen der ligurischen Küste und den Bergweiden wanderten. Schafe im Olivenhain weiden zu lassen, mit Zustimmung des Besitzers, bedeutete, dass das Land von Gras gereinigt und auf natürliche Weise gedüngt wurde. Die Schuppen sind ein Erbe einer tausendjährigen Steinkultur. In einigen Fällen sind diese Schutzräume sogar innerhalb der Stützmauern der Terrassen untergebracht. Die Umgebung ist in diesem Fall ziemlich eng.

Die Ernte, gestern und heute

Die Olivenernte ist ein wichtiges und anspruchsvolles Ereignis. Dies liegt daran, dass man immer zwischen Mauern und Bäumen auf und ab arbeitet. Ohne die Hilfe von wichtigen Maschinen wie Schüttler oder Ausgräber. Kurz gesagt, die Oliven müssen fast einzeln vom Baum genommen werden. Heutzutage werden elektrische oder luftbetriebene "Erleichterer" oder mechanische Kämme verwendet. Sie haben jedoch ihr Gewicht und es ist keine leichte Arbeit. Früher (aber viele machen es immer noch) musste man mit langen Stangen arbeiten, normalerweise aus Kastanien- oder Haselnussholz, die an der Spitze etwas flexibel waren. Sie werden in der Region mit verschiedenen Begriffen bezeichnet, von "trappa" in Westligurien bis "bacca" an der Grenze zur Toskana. Es erfordert eine gewisse Geschicklichkeit und Erfahrung, um sie zu benutzen.

Die Ernte: Wie man früher Oliven von Blättern trennte

Heutzutage wie damals kommt es vor, dass Oliven und Blätter zusammen gesammelt werden ... und die Blätter dürfen nicht gemahlen werden. Daher müssen die Oliven von den Blättern getrennt werden. Heutzutage gibt es elektrische Lüftermaschinen, aber früher konnte man es so machen: Oliven und Blätter auf einen Bereich werfen, auf eine Ebene. Eine auf dem Boden, eine hoch, gegenüber. Die schwereren Oliven fielen weiter vorne als die Blätter. Oder man konnte die "Chitarra" verwenden, eine hölzerne Struktur, die wie eine Rutsche aufgebaut ist, mit Latten, die

abwärts und nicht verbunden angeordnet sind. Und von dort fielen die Blätter auf den Boden, während die schwereren Oliven ihre Reise am Ende der Struktur beendeten.

Die Namen der Ölmühlen

In Ligurien werden die Ölmühlen auf unterschiedliche Weise bezeichnet. Tatsächlich handelte es sich bei den Wassermühlen, oft von antiker Gründung und mehrmals wieder aufgebaut, ursprünglich um Getreidemühlen, denen später die Ölextraktion hinzugefügt wurde. Viele Getreidemühlen wurden zu Ölmühlen umfunktioniert. In Westligurien wurden Wassermühlen von den „Blutmühlen“ unterschieden: Hier wurde niemand getötet... sie wurden einfach durch tierische und menschliche Energie betrieben – ein Esel drehte den Mühlstein, Männer betätigten den Hebel der Presse. In Westligurien werden die Ölmühlen in alten Dokumenten als "Ölgebäude" bezeichnet, daher der dialektale Ausdruck "defisiu" oder "defissiu". Andernfalls "gumbi", ein Begriff mit unsicherer Herkunft, der bis heute umstritten ist. Das gilt auch für die aktuellen Provinzen Imperia und Savona. Im Osten hingegen findet sich der Begriff "suppressa", der sich auf das Zerdrücken der mit gemahlener Olivenpaste gefüllten kreisförmigen Säcke in einer Presse bezieht.

7.2 DER PRODUKTIONSABLAUF DES ÖLS

Die Reinigung der Oliven

Nach der Ernte ist es wichtig, die Waschphase sorgfältig zu befolgen, um hochwertiges Öl zu erhalten. Die Oliven, die nur wenige Stunden nach der Ernte in die Mühle kommen, werden in den sogenannten "Ladebunker" gelegt, einen Förderer mit Band, der zu einem weiteren wichtigen Schritt führt: der Trennung der Oliven von den Blättern. Anschließend werden sie gründlich gewaschen, um Schlamm, Staub, Erde und alles zu entfernen, was sich während der Monate im Freien auf den Früchten abgelagert hat und zwangsläufig den Geschmack des extra vergine Öls beeinträchtigen würde.

Die Zerkleinerung

Nachdem die Oliven vollständig von Unreinheiten befreit wurden, erfolgt der Verarbeitungsschritt, die sogenannte Zerkleinerung. Zu diesem Zeitpunkt erfolgt die Zerkleinerung der Früchte, die eine duftende, ziemlich dicke und dichte Paste mit einem unverwechselbaren Geruch ergibt. Durch eine Kompression werden die Oliven einzeln zerkleinert, wodurch die Wände und Membranen, die die Olive bilden, zerbrochen werden und es somit möglich ist, einen Rohextrakt zu erhalten, der auch als Ölpaste bezeichnet wird. Die für die Zerkleinerung verwendeten Methoden sind zwei, die klassische Mahlung und die Zerkleinerung. Die erste Methode, die als klassische Mahlung bezeichnet wird, ist die älteste und erfolgt durch den Mahlstein, ein Werkzeug, das eine mechanische Wirkung ermöglicht, die durch zwei große Räder erzielt wird, die, einmal in Betrieb genommen, die Oliven reiben und eine Paste produzieren. Die Zerkleinerung ist hingegen die heute am häufigsten verwendete Methode, da sie schneller ist und sich perfekt für autonom arbeitende Verarbeitungszyklen eignet, um die Intensität bestimmter olfaktorisch-geschmacklicher Noten des produzierten Öls zu erhöhen. Diese Technik erfolgt durch eine Maschine, die als Häcksler mit Hämmern bezeichnet wird und es ermöglicht, die Früchte zu komprimieren und somit eine dicke und kräftige Paste zu erzeugen. Die Geschwindigkeit dieses Verarbeitungsschritts hebt die Gefahr der Oxidation der Olive auf, gerade wegen der extremen Schnelligkeit, mit der der Prozess stattfindet. Es gibt auch andere Arten von Häckslern, wie zum Beispiel Scheibenhäcksler. Diese

sind jedoch sehr empfindliche Elemente: Ein kleiner Stein, der bei der Reinigung übersehen wurde, reicht aus, um einen zu beschädigen.

Die Gramolierung

Nach der Zerkleinerung folgt die Phase der Gramolierung, eine Phase, die in den Gramolaschen stattfindet und es ermöglicht, die Ölpartikel von den Wasserpartikeln zu trennen. Aber was genau ist eine Gramola? Die Gramola ist nichts anderes als ein großer Edelstahlbehälter, in dem sich langsam drehende Schneckenrührer befinden, die sich etwa 20/30 Umdrehungen pro Minute drehen und die eben die oben genannte Trennung ermöglichen. Diese Phase sollte höchstens 40 Minuten dauern und ist sehr empfindlich, da ein Fehler die chemisch-organoleptischen Eigenschaften der Herstellung von extra nativem Olivenöl beeinträchtigen kann.

Die Trennung

In der letzten Phase des Verarbeitungskreislaufs werden die drei Elemente, die zuvor in der Gramolierungsphase aus der erhaltenen Paste stammen, getrennt: der ölige Most, der Trester und das Pflanzenwasser. Die Trennung kann auf zwei Arten erfolgen: die heute am häufigsten verwendete Methode basiert auf einer Zentrifuge, die sich mit hoher Geschwindigkeit dreht und somit die Trennung der drei Elemente ermöglicht. Die zweite, ältere Methode beruhte auf Filtern mit Löchern, sogenannten Ficolen, die einen solchen Druck auf die gramolierte Paste ausübten, dass die Elemente getrennt und der Most aus den Löchern austrat. Nach Abschluss des Trennprozesses ist das gewonnene Öl bereit zum Abfüllen und Verbrauchen, obwohl seine Farbe sehr trüb ist. Wenn man jedoch ein klareres Öl bevorzugt, ist eine Filterphase erforderlich, um Ablagerungen am Boden zu entfernen und ein klareres Erscheinungsbild zu erhalten. Es ist jedoch wichtig zu beachten, dass ein frisch gepresstes, also unbehandeltes Öl mit einer dunkleren Farbe keineswegs weniger wertvoll ist als ein gefiltertes Öl. Wenn extra natives Olivenöl bei weniger als 27 °C mit einem traditionellen Extraktionssystem mit hydraulischen Pressen gewonnen wird, kann auf dem Etikett der Vermerk "Kaltpressung" angegeben werden. Wenn es immer noch bei weniger als 27 °C mit einem Perkulations- oder Zentrifugationsprozess der Olivenpaste gewonnen wird, lautet die Angabe "Kaltextraktion".

7.3 Die Verkostung im Glas

Die sensorische Prüfung eines Olivenöls, sei es auf kommerzieller oder rechtlicher Ebene, wird von einem Panel aus mehreren Verkostern durchgeführt (8 bis 12 mit einem Pannelleiter), die eine Bewertung auf einer Skala von 10 für Standardparameter des Öls abgeben und Mängel identifizieren und melden. Der Durchschnitt der Punktzahlen bildet den Verkostungstest. Wenn Sie etwas weniger Verpflichtendes tun möchten, zu Hause oder mit Freunden, lesen Sie weiter... Alle extra nativen Olivenöle sollten in Reinform verkostet werden, direkt im Glas. Es war vor nur zwanzig Jahren undenkbar, diese Idee zu akzeptieren, dann hat man sich daran gewöhnt. Man hat festgestellt, dass das Öl, obwohl es kein Getränk ist, angenehme Aromen und Geschmacksrichtungen hat. Daher kann es in Reinform verkostet werden. Es gibt übrigens ein offizielles Glas in Form einer tulpenförmigen Glas ohne Stiel. Ohne professionelle Verkoster zu sein, reicht jedoch auch ein familiärerer und weniger orthodoxer Ansatz aus, indem man ein winziges, geruchsneutrales Plastikglas verwendet, wie es für Kaffee verwendet wird. Der Vorgang ist einfach. Nach dem Öffnen der Flasche gießt man eine geringe Menge Öl ein, gerade einmal 15

ml, etwas mehr als einen Esslöffel, um genau zu sein. Die Basis des Glases sollte an der Handfläche anliegen, um das Öl zu erwärmen und es so auf Körpertemperatur zu bringen. Professionelle Verkoster verbarrikadieren sich in Verkostungskabinen, in einer geschützten und kontrollierten Umgebung, um nicht von äußeren Einflüssen beeinflusst zu werden. Für diejenigen, die das Verkosten rein aus Vergnügen machen, nur um es in seinen Düften und Geschmacksrichtungen zu schätzen, sollten dies so einfach wie möglich tun. Profis verwenden spezielle Vorrichtungen, auf denen sie die Gläser abstellen, um die Konstanz der Temperatur der zu verkostenden Ölproben zu gewährleisten: Wenn diese zu niedrig ist, sind die aromatischen Noten nicht deutlich wahrnehmbar; wenn die Verkostungstemperatur der Ölprobe zu hoch ist, können die ursprünglichen Aromen verändert werden. Vor der Verkostung, nachdem die Ölbehälter gefüllt wurden, sollte jedes Glas gut verschlossen gehalten werden, um das Zerstreuen der Aromamoleküle zu verhindern. Im Gegensatz zum Wein muss das Öl immer angeregt werden, um die Aromen besser wahrnehmen zu können. Die Schritte sind einfach. Jeder kann ein Öl verkosten. Es ist nur notwendig, einen hartnäckigen Mythos zu widerlegen. Beim Verkosten ist der saure Geschmack des Öls im Mund nicht spürbar. Unmöglich. Die freien Säuren eines Öls haben ein zu hohes Molekulargewicht im Vergleich zu anderen Lebensmitteln wie Wein oder Käse, was es unmöglich macht, den für Säure empfindlichen Teil der Zunge zu stimulieren. Daher zeigt die Empfindung, die einige für Säure halten, im Gegenteil das Vorhandensein einer scharfen oder adstringierenden Note an.

Kurzes Glossar für Hobby-Verkoster

Für diejenigen, die sich mit extra nativem Olivenöl vertrauter machen möchten, wäre es hilfreich, zumindest einige grundlegende Kenntnisse zu erwerben. Daher wird im Folgenden ein wesentliches Referenzlexikon vorgeschlagen, um eine Vorstellung davon zu bekommen, was für die Beurteilung der Qualität von Ölen aus den Sinnesorganen heraus gemeint sein könnte.

AKZEPTANZ Qualität ist kein vager Begriff, sondern basiert sowohl auf spezifischen chemisch-physikalischen und ernährungsphysiologischen Parametern, die vom Gesetzgeber einwandfrei definiert sind, als auch auf dem entsprechenden Akzeptanzgrad, den der Verbraucher gegenüber einem bestimmten Produkt zum Ausdruck bringt. Die positive Bewertung eines Öls aus rein sensorischer Sicht bestimmt zwangsläufig eine Geschmacksrichtung, die in keiner Weise unterschätzt werden kann. Qualität hingegen ist das, was akzeptiert und als solches anerkannt wird.

HARMONIE Dies ist ein äußerst wichtiger Aspekt. Unter Ölharmonie versteht man die Gesamtheit der olfaktorisch-geschmacklichen-taktile-kinästhetischen Empfindungen, die auf kohärente Weise von einer umfassenden Bewertung ausgedrückt werden. Diese Gesamtheit von Wahrnehmungen ermöglicht es, das verkostete Öl, probiert in Kombination mit anderen Lebensmitteln, als "Qualitätsprodukt" zu definieren, das nicht nur aufgrund einer einfachen und generellen Wertschätzung als objektiv in der Lage ist, eine vollständige Harmonie der verschiedenen Komponenten auszudrücken, die beim Verkosten eines Öls in dem Moment auftreten, und dies unabhängig von jeder einzelnen positiven Eigenschaft. Jede sensorische Eigenschaft eines extra nativen Olivenöls kann daher positiv und sehr schätzbar sein, wenn sie für sich betrachtet wird, kann jedoch als unharmonisch betrachtet werden, wenn sie auf mehreren Bewertungsebenen betrachtet wird. Jeder olfaktorische, geschmackliche, taktile und kinästhetische Reiz darf also niemals unausgewogen, sondern immer harmonisch sein.

KÖRPER Es ist die taktile Empfindung im Mund. Es drückt den Grad der Dichte, Viskosität, Konsistenz oder Festigkeit eines Öls aus. Ein hochwertiges extra natives Olivenöl hat immer eine gute Struktur und ebenso gute Fließfähigkeit. Tatsächlich hinterlässt ein ausgezeichnetes Öl nach dem Probieren einen sauberen Mund und vor allem niemals einen "schweren" oder "ölig" wirkenden Eindruck.

GESCHMACK Es ist die Gesamtheit der olfaktorisch-geschmacklichen, taktilen und kinästhetischen Reize, die beim Probieren eines Öls wahrgenommen werden. Ein guter Geschmack bleibt im Laufe der Zeit erhalten und drückt niemals Unharmonien aus.

DUFT Es ist der frische, zarte und köstliche Geruch, den man beim Probieren wahrnimmt.

FRUCHTIG Es ist eine positive Eigenschaft, die alle olfaktiven Empfindungen umfasst, die für das Öl charakteristisch sind, das aus gesunden und frischen Früchten, grünen oder reifen, gewonnen wird und die direkt oder retronasal wahrgenommen werden können. Das Fehlen von fruchtigen Noten oder ihre geringe Wahrnehmung deutet auf mindere Qualität oder manchmal auf die Nichtgenuinität des Öls hin.

PERSISTENZ Sie gibt die Dauer der retronasalen Empfindungen an, die wahrgenommen werden, wenn das Öl nach dem Probieren aus dem Mund ausgestoßen wird. Die Persistenz wird positiv bewertet, solange sie harmonisch ist.

KINÄSTHETISCHE EMPFINDUNGEN Sie repräsentieren die Gesamtheit der Empfindungen, die durch einen Druck entstehen, der auf das Öl durch eine Bewegung der Zunge in der Mundhöhle ausgeübt wird.

7.4 ÖLIVENÖL EXTRA VERGINE VERSTEHEN. VOR ALLEM, WENN ES SICH UM RIVIERA LIGURE DOP HANDELT

EIN PREIS, EINE VERWENDUNG

Wenn es um die Auswahl geht, sollte die Qualität vor allen anderen Aspekten gesucht und identifiziert werden. Sparen ist eine Tugend, aber es darf nicht als Ausrede dienen, sich minderwertigen Ölen zuzuwenden. Wenn es um die Verwendung von Fetten geht, sollte an der Menge gespart werden, nicht am Preis. Die richtige Dosierung ist wichtig. Wenn Sie sich nicht in einer ernststen finanziellen Notlage befinden, ist es besser, "Billigangebote" und auf jeden Fall Angebote unter dem regulären Preis zu vermeiden. Der Rabatt folgt einer eigenen Logik, aber Schnäppchen sollten vermieden werden, da sie immer die Qualität beeinträchtigen. Die extra vergine Olivenöle der Riviera Ligure DOP sind alle im "Premium"-Segment, sie können keine niedrigen Preise haben, aufgrund ihres nahezu nicht existierenden maschinellen Anbaus. Angesichts einer teureren Rohstoffbasis wissen wir, dass wir uns auf diese Öle vor allem für Rohanwendungen oder auch für einfache Kochvorgänge verlassen können. Öle aus der unteren Preisklasse - vorausgesetzt, der Preis ist akzeptabel, niemals unter dem von Ölen minderer Kategorie und Qualität - können für anspruchsvollere Zubereitungen verwendet werden: Ragouts, Frittiertes, Eingelegtes oder Backwaren.

ES BRAUCHT GESCHMACK

Die Wahl eines extra nativen Olivenöls sollte immer mit einer sehr wichtigen und funktionalen sensorischen Bewertung beginnen, um das Öl in den verschiedenen möglichen Anwendungen

optimal zu handhaben. Man verwaltet gut, was man bewusst und methodisch ausgewählt hat. Es wäre auch gut, die Technik zu erlernen, um die verschiedenen Profile zu identifizieren und zu erfassen, die man in der Nase und im Geschmack wahrnimmt, und dabei eventuell die Eigenschaften und die Gesamtbewertung in einem Notizbuch festzuhalten. Ein generisches "Gefällt mir, gefällt mir nicht" reicht aus, um anzufangen. Es ist eine Form von Kultur, die erworben werden muss. Es dient dazu, sich nicht nur auf das Kriterium des Preises zu beschränken. Die Wahl eines guten extra nativen Öls beginnt hier. Durch die Wahl eines DOP-Öls hat man den Vorteil, dass eine Vorauswahl bereits getroffen wurde, sowohl durch eine spezielle Verkostungskommission als auch durch physikalisch-chemische Analysen.

EIN TIPP, UM ANZUFANGEN: DIE INTENSITÄT DER FRUCHTIGEN NOTEN

Ein echtes extra natives Olivenöl sollte zwangsläufig an die Frucht erinnern, aus der es stammt, mit seinen klaren, sauberen, frischen und angenehmen Aromen. Die Unterscheidung von Ölen in leichte, mittlere und intensive Fruchtnoten ermöglicht es, sich in der Küche bei der Verwendung richtig zu orientieren. Um keine Fehler zu machen, sind unangenehme Gerüche, darunter Aufwärm- und Oxidationsnoten, verboten. Ein ranziger Geruch hingegen ist das Todesurteil für ein Öl. Im Übrigen gibt es ein spezielles Referenzvokabular. Es kommt darauf an, die ausdrucksvolle Identität eines Öls zu erfassen, um es entsprechend seiner besten Ausdrucksqualität zu verwenden. Die extra vergine Olivenöle der Riviera Ligure DOP werden traditionell als leicht fruchtig und mittelintensiv klassifiziert. Sie sind zart und fein, mit einem anfänglich süßen Eindruck, der sich dann, jedoch immer gedämpft, mit leicht bitteren und scharfen Wahrnehmungen zeigt, die niemals unausgewogen sind. Sie sind leicht zu verstehen und vielseitig einsetzbar.

EXTRA NATIVES ÖL MUSS INTERPRETIERT WERDEN

Wie bereits zuvor klargestellt, muss jedes extra native Olivenöl interpretiert werden. Man sollte niemals zu viel davon gießen. Während ein generisches Pflanzenöl für jede Verwendung geeignet ist, da es geruchs- und geschmacklos ist, drückt sich ein extra natives Olivenöl aufgrund seiner intrinsischen Qualität unterschiedlich aus und muss daher jeweils interpretiert werden. In jedem Fall sind fast alle extra nativen Olivenöle vielseitig und eignen sich für verschiedene Anwendungen, sowohl roh als auch zum Kochen. Die geschickte Kombination der verschiedenen Sinneswahrnehmungen von Geruch und Geschmack macht jedes Gericht angenehmer, wenn es mit einem extra vergine Öl kombiniert wird, gerade wegen der starken würzenden Wirkung, die es zeigt. Die extra verginen Olivenöle der Riviera Ligure DOP gehören zu den vielseitigsten auf dem Markt und sind daher eine der unkompliziertesten Optionen für den Verbrauch.

EIN CODE FÜR KOMBINATIONEN

Nicht alle Extra Vergine Öle sind gleich. Ein Leitfaden ist notwendig, um ihre korrekte Verwendung zu gewährleisten. Für delikate Strukturen: Öle mit leichtem Fruchtaroma, mit tendenziell weichen geschmacklich-taktilen Noten und leichten bis wenig ausgeprägten bitteren und scharfen Noten. Für mittlere Strukturen: Öle mit ausgeprägteren und herzhaften Aromen, mittelfruchtig, rund und harmonisch in den bitteren und scharfen Empfindungen. Für robuste Strukturen: Öle mit klaren und intensiven Aromen, intensiver und anhaltender Fruchtigkeit, mit betont bitteren und scharfen Noten, jedoch nicht unausgewogen. Dies bleibt allgemein.

Im Detail betrachtet, fallen die extra vergine Olivenöle der Riviera Ligure DOP in die Kategorie zwischen leicht fruchtig - mittelfruchtig, in einigen außergewöhnlichen Fällen sogar in die Kategorie mittelfruchtig, wenn die Oliven im noch grünen Zustand geerntet und in der Mühle gemahlen werden.

ES GIBT KEINE PERFEKTEN REGELN

Angesichts persönlicher Vorlieben bleibt jeder Rat eine willkürliche Richtlinie, auch weil die Komplexität der Rohstoffe in jedem Rezept ernsthaft in Betracht gezogen werden sollte. Einige orientierende Vorschläge können weniger erfahrenen Menschen helfen, solange die richtigen Mengen beachtet werden. Vorspeisen und Beilagen: alle extra vergine Olivenöle. Backwaren: mittelfruchtig oder leicht fruchtig (oder Olivenöl). Suppen und Eintöpfe: bittere und scharfe Öle. Nudelgerichte und Risotto: mittelfruchtig. Krusten- und Weichtiere: mittelfruchtig oder intensiv. Fisch: leicht oder mittel-leicht fruchtig. Weißes Fleisch: mittel-leicht fruchtig. Rotes oder schwarzes Fleisch: mittelfruchtig oder intensiv. Käse und Milchprodukte: mittelfruchtig oder intensiv. Desserts: leicht fruchtig.

KEINE ANGST VOR BITTEREM

Ein gutes Extra Vergine Olivenöl hat nie eine unausgewogene bittere Note. In jedem Fall, selbst wenn sie übermäßig ist, neigen Bitterkeit und Schärfe beim Kochen dazu, erheblich zu reduzieren, manchmal sogar deutlich. In einer Flüssigkeitslösung verflüchtigt sich die Bitterkeit. Die Phenole, die die bitteren Noten verursachen, spalten sich durch Hydrolyse in einfachere, nicht mehr bittere Moleküle. Dies gilt umso mehr, wenn das Öl in einer Flüssigkeitslösung wirkt, insbesondere in einer sauren, wie z. B. in Tomatensauce. Keine Angst also, auch weil Lebensmittelrohstoffe wichtige und in einigen Fällen wesentliche Veränderungen erfahren. Im Fall des extra verginen Olivenöls der Riviera Ligure DOP stellt sich das Problem nicht, da ligurische Öle allgemein als "süß" bekannt sind. Süß in dem Sinne, dass sie wenig bitter sind, aufgrund des klaren süßen Eindrucks beim ersten Kontakt mit dem Gaumen, was sie für den Verbraucher äußerst angenehm macht.

DAS MISSVERSTÄNDNIS ÜBER DAS BRATEN

Die Überzeugung, dass extra vergines Olivenöl nicht zum Braten geeignet ist, ist ein Irrtum, der aus Unwissenheit oder aus wirtschaftlichen Gründen aufgrund der hohen Kosten des Rohstoffs fortbesteht. Der falsche Glaube, dass Samenöle zum Braten besser geeignet sind, entstand in den siebziger Jahren des letzten Jahrhunderts im Zuge einer groß angelegten Werbekampagne, die eine vermeintliche "Leichtigkeit" versprach. Extra Vergine Olivenöle sind jedoch das am besten geeignete Frittieröl, sowohl in Bezug auf die Gesundheit als auch auf den Geschmack. Die hohe Temperatur reduziert teilweise die hohe aromatische Belastung der Extra Vergine, aber für diejenigen, die neutralere Geschmacksrichtungen bevorzugen, ist es besser, alternativ zu Olivenölen zu greifen. Im Fall der extra verginen Olivenöle der Riviera Ligure stellt sich das Problem nicht, da sie fruchtig - mittelfruchtig sind. Es handelt sich daher um Extra Vergine, die sich besonders gut zum Frittieren eignen, insbesondere von Lebensmitteln mit zarterem Geschmack.

ALLGEMEINE HINWEISE

Es mag selbstverständlich erscheinen, den Rat zu befolgen, Olivenöl vor Licht und Wärmequellen fernzuhalten, und doch sind dies die häufigsten Fehler, die aus Nachlässigkeit oder Unachtsamkeit begangen werden. Auch Feuchtigkeit tut der guten Haltbarkeit und Stabilität von Ölen nicht gut. Daher ist es ratsam, das Öl an trockenen Orten aufzubewahren. Die Ölflasche sollte sofort nach Gebrauch verschlossen werden, ein weiterer Ratschlag, der beachtet werden sollte, auch weil Sauerstoff der andere große Feind ist. Olivenöl ist ein zartes Material, das dazu neigt, sich zu oxidieren, auch wenn es widerstandsfähiger ist als die meisten auf dem Markt befindlichen Fette. Es ist immer gut, seine charakteristischen Eigenschaften zu bewahren.

GUTE REGELN FÜR DAS ESSEN AUSSER HAUS

Viele Menschen essen mittlerweile mindestens einmal am Tag außerhalb ihres Zuhauses. Leider ist es nicht einfach, hochwertige extra natives Olivenöl in Bars, Gaststätten und Restaurants zu finden. Die Aufbewahrung ist wichtig und es sollte nicht in der prallen Sonne auf dem Tisch stehen. Dies ist keine Laune, sondern aufgrund der Art der Fette ist es ernsthaft, die Qualität von extra nativem Olivenöl zu gefährden.

Der Code für Kombinationen

Die Kombination verschiedener Lebensmittel ist nie so offensichtlich, wie es auf den ersten Blick erscheinen mag, und auch nicht zufällig zu betrachten. Jedes extra native Olivenöl ändert zwangsläufig seine Identität, wenn es auf ein anderes Lebensmittel trifft, und trägt somit dazu bei, die Wahrnehmung der anderen Lebensmittel selbst zu verändern. Die Kombination verschiedener Lebensmittel folgt klaren Logiken. Jede Kombination muss daher mit der gebotenen Sorgfalt erfolgen, zumal extra natives Olivenöl nie ein standardisiertes Profil hat, das von Jahr zu Jahr gleich ist, wie es bei anderen Ölen der Fall ist, die aus einem Samen gewonnen werden. Extra natives Olivenöl hat viele Facetten und ist daher vielseitig und komplex: Es muss interpretiert werden können. Wenn jemand eine Anomalie im Geschmack oder einen Geschmacksüberschuss, in einigen Fällen bittere oder scharfe Noten bemängelt, liegt dies nur daran, dass er nicht in der Lage war, ein komplexeres und weniger offensichtliches Produkt gut zu kombinieren als ein einfaches Samenöl. Um ein extra natives Olivenöl optimal zu interpretieren, ist es notwendig, bestimmte kulturelle Widerstände zu überwinden. Es ist entscheidend, die technische Fähigkeit zu erlangen, um Fehler zu vermeiden. Geschmacksungleichgewichte können immer auftreten, das müssen wir akzeptieren. Diese Grenze ist jedoch nicht auf das extra native Olivenöl zurückzuführen, sondern darauf, dass man nicht in der Lage ist, einen so vielseitigen Rohstoff wie Olivenöl angemessen zu schätzen. In jedem Fall sind die extra vergine Öle der Riviera Ligure DOP am einfachsten zu verwenden, gerade weil sie sehr ausgewogen sind, und das ist sicherlich kein unwichtiger Vorteil. Es gibt einen ungeschriebenen "Code der Kombinationen", der jedoch intuitiv verstanden wird. Für diejenigen, die jedoch einige Anweisungen wünschen, werden hier einige grundlegende, orientierende Hinweise gegeben. Es wird "orientierend" nicht zufällig angegeben, da die Kombination immer von den Zutaten in einem Rezept abhängt. Um es klar auszudrücken, wenn man Fisch und Öl sagt, denkt man sofort an eine bestimmte Sauce, an das am besten geeignete Öl, um den Geschmack und das Aroma des Fisches zu betonen. In einem Rezept sind jedoch nicht nur diese beiden Lebensmittel enthalten: das Öl und das Essen. In einem Rezept treten viele andere Zutaten auf, und diese bestimmen unzählige Varianten, die jeweils bewertet werden müssen. Der Code der Kombinationen

SUPPEN UND EINTÖPFE

Extra natives Olivenöl repräsentiert die naheliegendste Kombination. Andere Nahrungsfette hätten nicht die gleiche Wirkung, da es an einem starken sensorischen Einfluss mangelt. Extra natives Olivenöl wird in diesem Fall zu einem Geschmacksverstärker, dem unmittelbaren Ausdruck der "volkstümlichen" Küche, die besonders auf armen Zutaten basiert, mit Rezepten, die sich über die Jahrhunderte entwickelt haben. Wenn die Zutaten hauptsächlich aus Gemüse bestehen, ist es am besten, sich für Riviera Ligure DOP Öle mit mittlerem Fruchtgehalt zu entscheiden. Wenn es um Fischsuppen geht, sind Öle mit leichtem Fruchtgeschmack von Riviera Ligure DOP am besten, obwohl solche mit mittlerem Fruchtgeschmack auch nicht fehl am Platz sind und ein gutes Gleichgewicht der Aromen gewährleisten. Bei cremigen Suppen, die mit einer Bechamelsauce verbunden sind, sind zartere Öle vorzuziehen. Das gleiche gilt für samtige Suppen, bei denen weniger intensive Öle bevorzugt werden sollten.

NUDELGERICHTE UND RISOTTO

Für Nudelgerichte sind die extra nativen Olivenöle der Riviera Ligure DOP die perfekte Würze, zusammen mit Saucen und Soßen. Was Risotto betrifft, sind eindeutig die Öle mit leichtem Fruchtgeschmack oder solche mittlerer Intensität zu bevorzugen, insgesamt jedoch die weicheren und runderen im Geschmack. Für Reissalate kann man durchaus zu mittelintensiven fruchtigen Ölen greifen oder zu intensiveren, jedoch mit der Vorsicht, in letzterem Fall geringere Ölmengen zu verwenden, aufgrund ihrer starken würzenden Kraft.

KREBSTIERE

Mit Krebstieren wie der Ameisenscherekrabbe, wenn dieser mit Petersilie gewürzt wird, sind die zarteren extra nativen Öle der Riviera Ligure DOP zu bevorzugen. Wenn Garnelen frittiert werden, wäre ein extra natives Olivenöl der Riviera Ligure DOP mit mittlerem und harmonischem Fruchtgeschmack nützlich. Bei Flusskrebsen ein zarteres und weiches fruchtiges Öl der Riviera Ligure DOP mit Persönlichkeit. Die Güte und Frische eines extra nativen Olivenöls der Riviera Ligure DOP mit leichtem Fruchtgeschmack findet ihre maximale Ausdruckskraft gerade bei Fischen, sei es im Meer oder im Süßwasser. Für letztere sind leichte Fruchtöle absolut am besten geeignet. Bei gegrilltem Fisch sind aromatischere Öle besser; bei im Ofen gebackenem Fisch sind die zarteren und süßeren Öle besser; anders bei rohem Fisch, hier sind Öle mit mittlerem Fruchtgeschmack besser. Einige Beispiele: Öle mit leichtem Fruchtgeschmack für Seehechtfilets in Tartarsauce, Seezungenfilets in Remouladensauce, überbackene Seezungenfilets, Wolfsbarsch mit schwarzen Oliven, marinierte Sardellen; Öle mit mittlerem Fruchtgeschmack für Sardellen mit Zitrone, grüne Sardellen, gefüllte Tintenfische, geschmorten Seehecht, geschmorten Aal mit Polenta, Thunfischfrikadellen, panierte Sardellen, frischen Thunfisch im Kochtopf.

EINIGE KLÄRUNGEN ZU DEN VIELFÄLTIGEN VERWENDUNGEN VON ÖL

Zu guter Letzt scheint es uns angebracht, einige Erläuterungen zu den vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten von extra nativem Olivenöl zu geben. Angesichts eines so komplexen Rohstoffs können wir nicht davon ausgehen, dass es nur eine Nebenrolle spielt. Extra natives Olivenöl ist eine Hauptzutat. Die Tatsache, dass nur eine geringe Menge verwendet wird, bedeutet nicht, dass es für das Gelingen verschiedener Zubereitungen unerheblich ist. Im Gegenteil, es ist genau das Gegenteil: Auch bei begrenzten Mengen zu verwenden, ist die Wirksamkeit auf das Gelingen äußerst entscheidend. Diejenigen, die Öle ohne Überlegung zu ihrer Natur, Qualität und

Funktion wählen, irren sich. Und es gibt eine Lektion, die immer im Gedächtnis bleiben sollte: Mit extra nativem Olivenöl sind alle Arten von Verwendungen möglich. Es kann als Bestandteil von Saucen verwendet werden, mit antihaftender und gleichzeitig schmierender Funktion, also gut zum Würzen von Nudeln; aber es zeigt auch seine große Wirksamkeit, wenn es nicht nur roh, sondern direkt auf Salate, Suppen und Eintöpfe aufgetragen wird, gerade wegen seiner hohen würzenden Wirkung sowie seiner spezifischen Fähigkeit, Nährstoffe und Kalorien zu transportieren. Oder eine andere Variante im breiten Anwendungsbereich: Olivenöl erweist sich auch als wertvoll, wenn es dazu verwendet wird, seinen Funktionen als Weichmacher und gleichzeitig als Geschmacksverstärker nachzukommen. Daher ist es entscheidend als Flüssigkeitsbedeckung für Gemüse, Fisch oder auch gesalzene Fleischstücke, um sie vor Luft zu schützen, im typischen Fall von eingelegtem Gemüse, das definitiv schmackhafter ist, wenn es in extra nativem Olivenöl hergestellt wird. Darüber hinaus erweist sich die Verwendung von Olivenöl als äußerst entscheidend auch beim Braten von Lebensmitteln sowie beim Backen.

Die Verwendung von extra nativem Olivenöl ist universell anwendbar, aber gerade die Vielfalt der Anwendungsmöglichkeiten, zusammen mit den vielen verfügbaren Ölen für Verbraucher, macht die Verwendung gleichzeitig komplex. Zusammenfassend ist das Öl als Nahrungsmittel zu betrachten. Es sollte daher nicht auf die marginale Rolle eines einfachen und generischen Gewürzes beschränkt werden, sondern es ist ein Kochmittel, Bestandteil von Saucen und Emulsionen, Konservierungsmittel für andere Lebensmittel und sogar Bestandteil innovativer Produkte.

Heute ist extra natives Olivenöl auch für Eis erhältlich, für diejenigen, die neugierig sind, neue Erfahrungen zu machen. Schließlich findet es in vielen traditionellen Süßigkeiten wie der Stoscia di Pietrabruna Anwendung, und sogar Panettones werden heute mit extra nativem Olivenöl der Riviera Ligure DOP hergestellt. Kurz gesagt, das Öl ist immer der Protagonist, solange es nicht falsch verwendet wird, mit falschen Dosierungen. Es kann immer mit Vorsicht experimentiert werden.

8. OLIVENÖLTURISMUS AN DER "RIVIERA LIGURE"

In den letzten Jahren können Ferien zu einer sehr nützlichen und lehrreichen Zeit werden, auch für Kinder. Reisen, um zu lernen. Reisen, um sich vollständig in ein Gebiet, eine Lebensweise zu versetzen, um direkt mit der Welt einer territorialen Produktion in Kontakt zu treten. Man nennt es Erlebnistourismus. Man sucht nach einer authentischen Erfahrung. Im Falle des ligurischen Olivenanbaus geht es darum, eine ebenso schwierige wie faszinierende Landschaft zu erkunden. Eine vertikale Landschaft, die zum Meer hinab schaut. Man lernt Menschen kennen, die widerstandsfähige, mutige Landwirtschaft betreiben. Man stellt sich einer Herausforderung, begleitet von einigen landwirtschaftlichen oder besser olivikulturellen Arbeiten. Man engagiert sich in der Küche. Selbst das Zubereiten von Pesto im Mörser, nach dem offiziellen Rezept der Weltmeisterschaft im Mörserpesto, ist eine Erfahrung. Handfeste, aktive Ferien. Im Folgenden werden einige Reiserouten zu den "Orten der Olive" in Ligurien vorgestellt. Sie sind ein nützliches Reisetagebuch.

8.1. Taggia, eine Hauptstadt im Landesinneren, neben den "Türmenstädten"

Auf den Straßen von Öl und Wein

Das Glück von Taggia beginnt in der landwirtschaftlichen Dimension. Taggia gibt einer Olivensorte ihren Namen, der Taggiasca, eine der bekanntesten in Italien und der Welt. Wenn die Auswahl der

Olivensorte das Ergebnis einer lokalen Operation sein kann, können ihre Orte erforscht werden. Zusammen mit dieser historischen Wiederherstellung erfolgt auch die Wiederherstellung des anderen Eckpfeilers des örtlichen Glücks, des Moscatello-Weins. Eine Produktion, die man mit dem weitgehenden Verschwinden der Reben für beendet hielt, die durch andere Kulturen ersetzt wurden. Eine Wiederherstellung, die mehr als zehn Jahre dauerte, auf Universitätsniveau verfolgt, um zu einem Wein zu gelangen, der absolut derjenige ist, der von den italienischen historischen Quellen am meisten erinnert wird. Heute ist es wieder bei uns, in verschiedenen Arten von Produktion, vom Schaumwein bis zum Passito. Die erneuerten Weinberge, die besichtigt werden können, erstrecken sich vom Poggio di San Remo nach Taggia, Castellaro und in der Gegend der "Türme-Städte", zwischen Riva Ligure, dem alten Hafen von Taggia, und San Lorenzo al Mare. In all diesen beschriebenen Bereichen können Erfahrungsrouten im Zusammenhang mit dem Bau von Trockenmauern strukturiert werden, während der angegebenen Jahreszeiten, gegebenenfalls mit der Beteiligung der Bauhandwerkerschule in Imperia. Das technische Wissen im Zusammenhang mit dieser Praxis wurde von der UNESCO als "immaterielles Kulturerbe der Menschheit" anerkannt.

Die Frömmigkeit der Väter

Der Besuch der Altstadt von Taggia und ihrer unmittelbaren Umgebung bietet eine außergewöhnliche Reise durch eine Vergangenheit und eine religiöse Gegenwart von außergewöhnlichem Niveau. Tatsächlich wurden die Erträge der dominanten Kulturen (Wein, Öl, Obst wie Zitrusfrüchte und Mandeln) in Strukturen und Werke für die Gemeinschaft und die Familie investiert. Oft handelt es sich um Werke aus ferner Herkunft, aufgrund der Verbindungen, die Taggia zu Rom und England auf den Handelsrouten ihrer Produkte hatte. Dominikanerkloster, Pfarrkirche, Oratorien mit den paraliturgischen und kulinarischen Traditionen der Bruderschaften, besuchbare oder wiederherstellbare Kirchen und Klosterstrukturen im Rahmen eines evokativen Pfades, Feldkapellen, manchmal sehr alt, und die Möglichkeit, einen Spaziergang zwischen Taggia und Riva zu machen, wobei das Gebiet von Castellaro berührt wird, wo sich die Ruinen der Zisterzienser-"Grangia" (Farm) aus dem 12. Jahrhundert befinden, in der sie sicherlich an Weinberge und Olivenhaine dachten.

Radtourismus der Türme

Der Radweg berührt Küstenstädte wie Arma di Taggia, Riva Ligure, Santo Stefano al Mare und San Lorenzo al Mare, aber auch den Küstenabschnitt von Cipressa und Costarainera. All diese Ortschaften und diejenigen des unmittelbaren Hinterlandes sind durch die Anwesenheit von Wachtürmen und Verteidigungstürmen gekennzeichnet, die sich auf die Gefahr von Barbareneinfällen im 16. Jahrhundert beziehen. Die Erstellung einer Karte, die Möglichkeit, die Geschichte eines dramatischen Ereignisses zu erzählen, das Auswirkungen auf das Meer und die Gründung von Heiligtümern wie dem von Lampedusa in Castellaro hat. Einige Verteidigungssysteme sind besuchbar, wie die Festung Gallinara in Cipressa oder die außergewöhnliche mittelalterliche Gründungskirche von San Pietro in Lingueglietta, die jetzt als Museum und Empfangsort konzipiert ist, Veranstaltungsort für Konzerte und kulturelle Veranstaltungen. Die Türme befinden sich in sehr angenehmen Orten, mit offensichtlich freiem Blick, spektakulären Ausblicken zur Kontrolle der Routen von Wein und Öl, Thunfisch und Korallen ... und vielem mehr ...

8.2 Torre Paponi, die Integrität

Ein Modell zur Wiederherstellung eines historischen Ortes Die merkwürdige Geschichte einer spätmittelalterlichen Besiedlung, die zu einem Eckpfeiler der militärischen und landwirtschaftlichen Präsenz wird, im Namen einer einzigen Familiensippe. Alles wurde kürzlich wiederhergestellt und stellt ein Modell dar, das auch vom Italienischen Umweltfonds (FAI) übernommen wurde: der ursprüngliche Turm, die alte erste Kapelle, die Terrasse der sakralen Gebäude und des Pfarrhauses, alte Fundamente und "Blut" -Ölmühlen mit dem Museum des Ölkruges. Öl und Lavendel: zwei mediterrane Routen Der Olivenanbau im Tal, das Torre Paponi beherbergt, steht neben der historischen Lavendelverwaltung. Eine faszinierende Geschichte, die weitergegeben wird. Ursprünglich auf Höhenniveaus, da *Lavandula angustifolia* Miller in den Tälern in hohen Lagen geboren wird, über den kulturellen Grenzen des Olivenbaums. Später wurden auch Lavendelfelder weiter unten und mit anderen Sorten angelegt, sodass man die farbliche Kombination von Olivgrün und leuchtendem Lavendel beobachten kann. Die Mühlen stehen also neben großen Destillierkolben, die immer noch im Gebiet verstreut sind.

8.3 Badalucco und das mittlere Tal von Argentina: das Adagio von Ligurien

Badalucco liegt im Zentrum eines sehr einnehmenden Olivenhains, der Gebiete wie das im Gemeindegebiet von Montalto-Carpasio umfasst. Die Region ist seit vielen Jahren von Ereignissen im Zusammenhang mit den Zeiten des bäuerlichen Lebens betroffen. Die entwickelte kulturelle Dimension kann die Schaffung von ausgeschilderten Pfaden durch die Olivenhaine fördern. Aufgrund des kulturellen und poetischen Charakters des Kontextes wird angenommen, dass der Besuchszeitpunkt mit Meditationserfahrungen (poetisch-literarische Lesungen, holistische Erfahrungen, kulturelle Treffen) verbunden sein kann.

8.4 Piani und das untere Prino-Tal: eine Verbindung zwischen Meer und Land

Es ist eine Route, die das ursprüngliche Gebiet von Porto Maurizio umfasst, in der Nähe der Region Prino, Melazzo und Bonazza. Denken Sie an den außergewöhnlichen Baureichtum von Parasio, dem historischen Zentrum von Porto Maurizio, wo alles von Investitionen im Zusammenhang mit dem Olivenanbau spricht. Schlendern Sie durch die Straßen der Küstendörfer von Porto Maurizio: Marina, Cappuccini, Foce und Prino, wo oft Zisternen (Trogoli) für die Aufbewahrung von Öl zu finden sind, mittlerweile dekorativ wiederhergestellt. Gehen Sie die "Via Crosa" (schmal) entlang, vorbei an alten Mühlen- und Ölmühlenkomplexen, überqueren Sie historische Brücken wie die von Clavi. Beachten Sie die komplexe Geschichte der Pfarrkirche von Piani di Imperia, ein Konzentrat aus künstlerischen Elementen vom 15. bis zum 19. Jahrhundert, hervorgehoben durch eine 800 Jahre alte hölzerne Madonna aus Spanien, also vom Jakobsweg. Piani ist heute ein wichtiges Labor für soziale Integration.

8.5 Dolcedo: Stein für Stein

Dolcedo ist ein ligurischer römischer Boden, der ein ziemlich großes Gebiet umfasst, mit vielen "virilokalen" Siedlungen, die also mit nur einer Familienverwandtschaft verbunden sind. Das Olivengebiet ist wirklich groß, und die Baustrukturen sind mit dieser Dimension verbunden. Vom Ausbau des "Ponte-Passeggiate" bis zu außergewöhnlichen Produktions- und Wohngebäuden in Dolcedo Piazza direkt entlang des Prino, mit verschiedenen Wassermühlen, von denen viele als Wohngebäude oder Geschäftsräume genutzt wurden, alle sehenswert, mit dem Blick auf die "Malteserritter-Brücke", 800 Jahre Geschichte aus Stein. Und mit der Möglichkeit, Menschen zu

treffen, die jahrhundertealte Traditionen bewahren. Eine davon ist die der Ballons von Bellissimi. Eine andere Art zu feiern.

8.6 Sant'Agata di Oneglia: der Aussichtspunkt des Impero-Tals

Es handelt sich um ein Gebiet, das seit sehr langer Zeit bewohnt ist, mit Wandermöglichkeiten zu spektakulären Olivengebieten, vorbei an Sant'Agata zum Colle dei Bardellini, entlang der Via del Casone della Guardia (genuesisch) und dann weiter nach Montegrazie, wo man sich mit den Fußwegen des mittleren Impero-Tals verbindet. Insbesondere die Straße zwischen dem Heiligtum von Montegrazie und Sant'Agata ist ein historisches Gedächtnis der französischen Invasion von 1794, unter der Führung von General Massena, mit dem jungen Napoleon Bonaparte an der Spitze der Artillerie. Vor Ort gibt es Vereinigungen wie die Freunde des Heiligtums von Montegrazie und die Jugendorganisation von Sant'Agata, die lokale "Pallonetto"-Wettkämpfe (eine Variante des ligurisch-piemontesischen Spiels, gleichzeitig italienisch und nicht nur Pallapugno) und die Weihnachtskrippe organisiert.

8.7 Industrielles Oneglia: von Archäologie zur Solidität

Oneglia hatte schon immer Beziehungen zur Po-Ebene und ist eine "piemontesische Stadt am Meer" mit einem großen Platz und Arkaden, die im Laufe des 19. Jahrhunderts geschaffen wurden, dem "Jahrhundert des Öls", das durch die maximale Ausdehnung der Olivenfläche in Westligurien gekennzeichnet war. Vor mehr als 20 Jahren wurde eine Art geführte Besichtigung entwickelt, die das industrielle Oneglia, die Hauptstadt der mediterranen Lebensmittel, mit einem Höhepunkt im Besuch des Olivenmuseums Carlo Carli bei den F.lli Carli, erzählt.

8.8 Die mittlere Impero-Tal: Emotionen und Glaube zwischen den Oliven

Es wird auf die Einrichtung eines territorialen Informationspunktes hingewiesen, der in der restaurierten Kapelle San Carlo Borromeo in Villa Guardia errichtet wurde, mit einer Finanzierung der Compagnia di San Paolo und dem lokalen Einsatz des Gebetsvereins für Madonna dei Miracoli und Cenacolo. Der Informationspunkt ist mit der Darstellung der Erinnerung an die Orte und Produkte der Region verbunden. Von dort aus starten zwei markierte Fußwege mit Unterstützung einer vor Ort herunterladbaren App. Die Route durch das Agazza-Tal, einem Nebenfluss des Impero-Tals, wird als "Emotionen und Kultur zwischen den Oliven" bezeichnet, während die "Wege des Glaubens, zur Entdeckung der Heiligtümer" von Villa Guardia nach Lucinasco und zur Wallfahrtskirche Santa Maria Maddalena und/oder zum Prino-Tal und zum Heiligtum von Montegrazie führen (mit möglicher Verbindung zur historischen Straßenverbindung von Sant'Agata und den angegebenen Kooperationen).

8.9 Lucinasco und der Maro: Ein Meer von Grün nur einen Steinwurf vom Meer entfernt

Lucinasco ist an sich ein fast ausschließlich landwirtschaftlich genutztes Gebiet und bereits ein Grundlage für Erlebnistourismus mit örtlichen Betrieben. Die Möglichkeit, den gesamten Olivenanbau über einen längeren Zeitraum im Laufe des Jahres zu erfahren, indem man den Hügel über dem Dorf hinaufgeht. Möglichkeit zur Durchführung von Aktivitäten im Zusammenhang mit dem Bau von Trockenmauern. Lucinasco verfügt über ein sehr emotionales Museumssystem, in dem das bäuerliche Leben, das System und die Werkzeuge des landwirtschaftlichen und pastoralen

Lebens sowie lokale Kunstwerke miteinander verbunden sind, die alleine die Reise und den Weg wert sind. Umgebung, die mit der Route verbunden werden soll, die in Villa Guardia entsteht. Darüber hinaus sollen ähnliche Aktivitäten auch in Borgomaro geplant werden. Im Maro gibt es weitere kooperierende Betriebe, die die Möglichkeit bieten, didaktische Aktivitäten und landwirtschaftliche Bildung durchzuführen.

8.10 Diano San Pietro: Die Verteidigung der Olivenhaine

Ort mit historischer Präsenz von Ölmühlen. Eine davon befindet sich in einem befestigten Gebäude aufgrund der Gefahr von Barbarie-Angriffen zwischen dem 16. und 17. Jahrhundert. Aus dem gleichen Grund ist auch der Bereich vor der Pfarrkirche vollständig von Mauern umgeben, jedoch mit einem wenig praktischen Ziel (der Zaun war leicht angreifbar). Das Barbarie-Thema ist auch mit den Olivenöl-Routen des Meeres in der Neuzeit verbunden, wenn man bedenkt, dass die Marina di Diano ein Ort des Versands von Häuten und Fässern mit Öl war (das Öl wurde in Ziegenlederschläuchen vermarktet, auch wenn es natürlich nicht um essbares Öl geht). Die Stärken von Diano San Pietro sind auch mit der Nähe des neuen Diano-Bahnhofs verbunden, daher kann eine nachhaltige Touristenroute mit null Emissionen vorgeschlagen werden.

8.11 Albenga / Toirano: Öl-Archäogastronomie

Im Bereich des Olivenöl-Tourismus bieten Albenga und seine Umgebung viel, angefangen bei Museen wie dem in Albenga (Sommariva Tradizione Agricola) oder den ethnografischen Abteilungen von Toirano. Hier sind die neuesten Studien von Giacomo Nervi für die Certosa di Toirano wichtig, eine Einrichtung, die mit der Wiederherstellung der historischen Ölmühlen, der Auswahl der Sorten (Taggiasca, Pignola, Carparina, Olivotto usw., wodurch eine zu wissende Biodiversität entsteht), der Bildung einer ersten Kultur des Probierens und der kommerziellen Bewertung des Öls verbunden ist.

8.12 Genua: Trekking zu den Olivenzielen

Auch wenn Genua historisch gesehen kein produktiver Ort war, sondern eher ein Sammelpunkt für das Olivenöl, das von den Rivieren produziert wurde, besonders ab dem 17. Jahrhundert, bemerkt man schon beim Aufstieg ins Bisagno-Tal Olivenhaine in höheren Lagen. Eine interessante städtische Trekkingroute, die direkt im alten Hafen beginnt und zu den Anlegeplätzen der Ölboote führt (Mandraccio, spezialisierte Molen), um zu den Produzenten in den Höhen zu gelangen, einschließlich des Sturla-Tals, das immer noch zum Metropolitanbereich von Genua gehört.

8.13 Tigullio: An den Wurzeln der Olivenzucht auf einem 800 Jahre alten Weg

Der Zusammenschluss der Produzenten in der Region, die mittelgroß/klein sind oder auch kulturelle Zentren für die Olivenzucht sind, profitiert von einem touristischen Produkt, das auf den Studien von Professor Carlo Moggia basiert und von einem Neuanpflanzungs- oder Wiederherstellungsprozess des Olivenhains vom 10. bis 11. Jahrhundert spricht, basierend auf einer Analyse von 200 Dokumenten, die auf 800 Jahre zurückgehen und von einer lokalen Produktion für den anfänglichen Eigenverbrauch von Öl sprechen. Die betroffenen Orte stimmen mit denen überein, die heute noch von den Produzenten bewohnt werden, die alle in der Lage sind, Geschichten von Leidenschaft und territorialen Wiederherstellungen zu erzählen. Die Erstellung einer Storytelling-Basis auf der Grundlage historischer notarieller Dokumentation kann eine

Realität von vor Hunderten von Jahren vertiefen und sie durch den Vergleich mit lokalen Aktivitäten und dem Wissen über autochthone Sorten aktuell machen. Historisch gesehen reicht der Olivenanbau bis ans Ende des 10. Jahrhunderts und den Anfang des 11. Jahrhunderts zurück, besonders im Chiavarese (Maxena, Leivi, Sanguineto), in Lavagna (Graveglia), im Sestrese (Libiola), in Sori. Wir befinden uns also im Tigullio, einem Gebiet, das vom Golf Paradiso und dem Val Bisagno im Westen über das Val Trebbia und das Val d'Aveto im Norden bis zum Val di Vara und den wunderschönen und stillen Buchten im Osten reicht und Portofino, Santa Margherita Ligure, Rapallo, Zoagli, Chiavari, Lavagna und Sestri Levante am Meer einschließt. Die erste Verbreitung von Olivenhainen in der Region Genua ist zwar mit kirchlichem, nicht nur klösterlichem Eigentum verbunden, während im westlichen Tigullio (Rapallo, Recco, Camogli, Portofino) die Anpflanzung später erfolgte. Im Vergleich zu vor 800 Jahren gibt es keine Verweise auf das große klösterliche Eigentum, abgesehen von dem, was San Fruttuoso di Capodimonte gehören könnte. Die Tatsache, dass die Verbreitung von Oliven so vielfältig ist, auch hinsichtlich der Zeitschienen, verneint im Voraus ein weit verbreitetes Werk von externen Quellen, sei es von den Mönchen von San Colombano, die ebenfalls Oliven schätzten, oder eher von den Kreuzfahrern. Tatsächlich stellt Moggia fest, dass im 13. Jahrhundert der größte Anreiz besteht, die Olivenzucht zu betreiben. Es wurden 200 Notariatsakte für den Zeitraum untersucht: Die Olivenländer machen etwa 37% des Gesamten aus (gegenüber 25% für die Weinreben). Die größte Konzentration liegt in den Küstengebieten, während das Eindringen ins Landesinnere schwierig ist, auch unter Berücksichtigung der damals viel rauerer klimatischen Bedingungen, insbesondere ab etwa 1350.

8.14. Levanto: Hochzeiten zwischen Öl und Wein

Die gemeinsame Form der örtlichen Landwirte vereint Öl und Wein in einem Angebotsweg, der komplex erscheint und stark mit dem Gebiet verbunden ist. Dann befindet man sich in unmittelbarer Nähe der Cinque Terre, einem Touristenziel, das eine "Region in der Region" ist. Das charakteristische Merkmal des Kontexts ist die abgelegene Ruhe der ligurischen Region. Der Raum eignet sich für eine Operation, bei der es möglich ist, zum Beispiel die Erfahrung der Verbindung mit literarischen Quellen wiederherzustellen (Lesungen von Literatur und Poesie zwischen den Olivenbäumen mit Autoren, die mit der Regionalität und der (Wieder)Entdeckung der ligurischen Aromen verbunden sind, wie Mario Soldati, der ein Haus in Tellaro hatte).

8.15. Lerici: Ein Olivenpark

Die bemerkenswerte Dichte der kulturellen Aktivitäten in Lerici ist mit der Anwesenheit des Regionalen Naturparks Montemarcello-Magra verbunden, der zum Schutz von Landschaft, Flora und Fauna eingerichtet wurde und in dem sich auch die "cavanei" befinden, steinerne Gebäude mit gewölbten Dächern. In diesem Kontext ist es möglich, einen interregionalen Pfad zur Entdeckung von Gebäuden von ländlichem Interesse im Zusammenhang mit den Olivenhainen zu schaffen: Hütten, Suppen, große ländliche Häuser und Steingebäude. Ein einzigartiges touristisches Produkt, das möglicherweise an die Überlegung der Bauweise von Trockenmauern als immaterielles Erbe der Menschheit für die UNESCO anknüpft.

8.16. Von den Cinque Terre nach Santo Stefano Magra

Hier findet das DOP Riviera Ligure-Öl, zum Beispiel Lavagnina und Razzola in Reinform, eine Weihe. Auf der einen Seite kennt man den heroischsten Ausdruck des Steillagenanbaus, ebenso wie

die Möglichkeit, sich in Olivenhainen an den sanfteren Hängen in der Nähe der Mündungen von Flüssen wie dem Magra und dem Vara zu bewegen. Es ist das Land der Reisenden und des Öls, das eben genau reist. Bedenken Sie, dass hier die Via Francigena verläuft, eine Verbindung für große Pilgerreisen nach Rom und dann ins Heilige Land. Unter diesen, für touristische Zwecke in Richtung der nordischen Länder, ist es gut, sich an das Leiðarvísir-Memorial ("Wegweiser" in Isländisch) zu erinnern, ein Reisebericht über die Pilgerreise im 12. Jahrhundert des Abtes Nikulás von Munkaþverá in Island nach Rom und Jerusalem entlang der Via Francigena. Abt Nikulás Bergsson war ein Benediktinermönch, der 1154 von seiner Pilgerreise ins Heilige Land nach Island zurückkehrte. Die Reise fand zwischen 1152 und 1153 statt, während das Leiðarvísir zwischen seiner Rückkehr nach Island 1154 und seinem Tod 1160 geschrieben wurde. Bei seinem Durchgang durch und innerhalb Liguriens erzählte unser Freund Nikulás von Orten wie Pontremoli; Mariogilddi (?); Santo Stefano di Magra; Marioborg (?) und Luni.

8.17. Allgemeines Ligurien: Die Wege der Heiligtümer und der Ölnavigation vor 600 bis 200 Jahren

Die allgemeinen und gemeinsamen Merkmale, die zur Errichtung von Heiligtümern im ligurischen Kontext führen, gehorchen einigen gemeinsamen Situationen, die mit der Entwicklung der landwirtschaftlichen Realität und der Ölnavigation verbunden sind, finden sich an sehr schönen, landschaftlich reizvollen Orten, die leicht von weitem sichtbar sind sie sind attraktive Orte für Festlichkeiten, oft im Zusammenhang mit historischen Messen und Handelsplätzen ihre Lage ist oft mit der Sakralisierung eines bebauten Gebiets verbunden, oft mit dem vorteilhaften Anbau von Oliven und in Verbindung mit einer legendären Gründungsepisode es ist auch zu beachten, dass vor Ort oft Votivgaben zu finden sind, die häufig mit Unfällen verbunden sind, die bei der Feldarbeit oder bei der Navigation positiv gelöst wurden. Unter den ligurischen Heiligtümern, die einst von Giovanni Meriana studiert wurden und die als bedeutende Punkte für den Oliven- und Nautikpfad mit tiefgreifenden Anregungen im Zusammenhang mit dem Erfahrungsprojekt genannt werden können, sind:

Madonna della Costa in San Remo (Votivgabe).

Madonna della Visitazione di Gazzelli di Chiusanico (Eintauchen in die Oliven).

Madonna dell'Uliveto (keine Erklärung erforderlich).

Madonna di Passoscio di Pigna (erster Teil des Weges durch die Olivenhaine, Pflichtpassage der Gratwege).

Nostra Signora dei Piani di Imperia (Verbindung zum Pfad in der unteren Val Prino).

Nostra Signora dell'Annunziata di Bussana (Madonna dell'Arma, von grundlegender Bedeutung für die Schifffahrt)

Nostra Signora della Guardia di Poggio di San Remo (Orientierungspunkt für Seefahrer, Panorama, Hügel von Poggio mit sehr alten Olivenbäumen)

Nostra Signora della Neve di Ciaixe di Camporosso (Ort)

Nostra Signora della Villa di Ceriana (Votivgabe)

Nostra Signora delle Grazie di Isolabona (Spätmittelalterliche Wandgemälde mit Hirten auf der Transhumanz, Sakralisierung des Gebiets um historische Ölmühlen)

Nostra Signora delle Virtù di Ventimiglia (Annäherungsweg durch Olivenhain)

Nostra Signora di Lampedusa (Erzählung im Zusammenhang mit der Schifffahrt)

Nostra Signora di Montegrazie di Imperia (Ort, kollektive Votivgaben, Sakralisierung des Olivenhain-Gebiets)

San Paolo di Aurigo (Panoramalage in einem Olivenhain) Santa Maria Maddalena di Lucinasco (Sakralisierung des Gebiets über die Grenzen des Olivenhains hinaus, Verbindung zur provenzalischen Hingabe für Handelsverbindungen)

Nostra Signora di Finalpia di Finale Ligure (Präsenz der Olivetaner-Mönche, Lage in einer bereits olivenbepflanzten Region)

Nostra Signora del Boschetto di Camogli (Votivgabe)

Nostra Signora del Carmine di Lavagna (Votivgabe)

Nostra Signora del Carmine di Santa Margherita Ligure Nozarego (Votivgabe)

Nostra Signora della Guardia di Ceranesi di Genua (Votivgabe)

Nostra Signora delle Grazie di Voltri di Genua (Votivgabe)

Nostra Signora delle Olivette di Arenzano (eine Vorstellung ist nicht notwendig)

Nostra Signora dell'Ulivo di Chiavari Nostra Signora di Montallegro di Rapallo (Votivgabe, zusätzlich eine Huldigung des votiven Öls von der Pfarrei Santa Maria del Campo di Rapallo in einem kleinen Kessel, der immer noch im Oratorium aufbewahrt wird)

Nostra Signora dell'Ulivo di Brugnato Nostra Signora di Montenero di Riomaggiore (Votivgabe)

Nostra Signora di Roverano di Borghetto Vara (Vorhandensein von Olivenhainen)

Nostra Signora di Soviore di Monterosso (Votivgabe)

9) RICETTE

URSPRÜNGLICHE KICHERERBSENPFANNKUCHEN NACH GENUER ART

Zutaten für 4 Personen

500 g Kichererbsenmehl Extra natives Olivenöl Riviera Ligure DOP

Salz

Zubereitung

Das Kichererbsenmehl in Wasser (1.500 ml) geben und mindestens 4 Stunden ruhen lassen. Den auf der Oberfläche gebildeten Schaum entfernen und 250 ml Wasser sowie nach Belieben Salz hinzufügen. Mit einem Schneebesen umrühren. Eine ausreichend große Pfanne nehmen, damit die

Dicke etwa 1 cm beträgt. Einen Löffel Extra natives Olivenöl DOP Riviera Ligure in die Pfanne geben und dann die Mischung. Mit einem Spatel vom Rand zum Zentrum umrühren, bis das Öl gut eingearbeitet ist. Der Ofen sollte sehr heiß sein und die Pfannkuchen sollten gebacken werden, bis die Oberfläche goldbraun ist. Sofort mit einer Prise schwarzen Pfeffers servieren.

I Tre Merli Porto Antico Calata Cattaneo, 17 Genua Tel. 010.2464416

BACALÀ-FILLET MIT TAGGIASCHE-OLIVEN UND PINIENKERNE

Zutaten

Ein schönes, bereits entzogenes Kabeljaufilet

Extra natives Olivenöl Riviera Ligure DOP Pinienkerne

Knoblauch

Taggiasche-Oliven aus Ligurien

Petersilie

Kirschtomaten

Weißwein

Zubereitung

Das Kabeljaufilet mit allen Zutaten würzen (kein Salz verwenden), in eine Pfanne geben und bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten lang kochen. Mit einem Schuss Extra natives Olivenöl DOP Riviera Ligure servieren, um das Aroma zu betonen. Trattoria Antico Tannino Sestri Levante (Genua).

STOCKFISCH NACH RIVANA-ART –

Zutaten für 4 Personen

600 g Stockfisch Ragno Extra *

8 Kartoffeln

100 g Datteltomaten

Knoblauch

Petersilie

Extra natives Olivenöl Riviera Ligure DOP (mindestens ein halbes Glas)

Zubereitung

Den Stockfisch nach dem Einweichen in einem großen Topf mindestens 20 Minuten in kaltem Wasser kochen lassen. Fügen Sie dann die geschälten ganzen Kartoffeln hinzu und kochen Sie weitere 15 Minuten in gesalzenem Wasser. Dann abtropfen lassen und mit Kartoffeln, Knoblauch,

Petersilie, Datteltomaten und gehackten Walnüssen würzen. Nachdem es mit Extra natives Olivenöl Riviera Ligure DOP beträufelt wurde, alles mischen und warm servieren.

San Marco 1957 Hafen von Sestri Levante (GE)

** In Ligurien wird norwegischer Stockfisch als „Ragno“ bezeichnet, weil er früher von Unternehmen exportiert oder von Booten der Firma „Ragnar“ transportiert wurde, die typisch norwegisch war.*

TRENETTE MIT PESTO

Zutaten

Trenette-Nudeln

Basilikum Genovese DOP

Vessalico-Knoblauch

Pisa-Pinienkerne erste Wahl

30 Monate gereifter Parmigiano Reggiano Dop, gerieben

15 Monate gereifter Pecorino Sardo Dop, gerieben

Grobkörniges Meersalz

Extra natives Olivenöl Riviera Ligure DOP

Zubereitung

Pesto wird in einem Mörser zubereitet, indem zwei Knoblauchzehen und etwas Salz hinzugefügt werden. Dann werden die trockenen Basilikumblätter, die Pinienkerne, der Pecorino Sardo und der Parmigiano nach und nach unter ständigem Stampfen hinzugefügt. Dabei wird immer wieder das extra native Olivenöl Riviera Ligure DOP eingearbeitet. Es ist wichtig, entlang der Wände zu reiben, anstatt von oben zu drücken. Sobald eine cremige Mischung entstanden ist, wird sie in eine Schüssel gegossen und mit einem Holzlöffel unter Zugabe von etwas mehr Öl vermengt. Die Trenette-Nudeln werden gekocht und sobald sie al dente sind, wird das Pesto hinzugefügt. Das Gericht ist nun servierfertig. Hinweis: Es gibt auch eine Variante mit der Zugabe von grünen Bohnen und Kartoffeln. In diesem Fall werden die zerkleinerten grünen Bohnen zusammen mit in Stücke geschnittenen Kartoffeln gekocht und dann zu den Trenette-Nudeln und dem Pesto hinzugefügt.

KABELJAUFILET MIT TOMATEN UND TAGGIASCHE-SCHWARZEN OLIVEN

Zutaten

600 g Kabeljaufilet

250 g reife Kirschtomaten

60 g Taggiasche-Oliven aus Ligurien

2 Knoblauchzehen

100 ml Extra natives Olivenöl Riviera Ligure DOP

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Den Kabeljau waschen, gut abtrocknen und in einer mit Öl eingefetteten Auflaufform arrangieren. Die schwarzen Oliven und die halbierten Kirschtomaten hinzufügen, eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben und schließlich etwas Olivenöl darüber gießen. Die Auflaufform bei 200 °C für etwa zehn Minuten in den Ofen stellen. Nach dem Garen ist das Gericht fertig zum Servieren, wobei die Sauce aus dem Boden der Form verwendet wird.

DORADE NACH LIGURISCHER ART

Zutaten

1 Dorade (ca. 1200 g)

1 kg junge Kartoffeln

80 g Taggiasche-Oliven aus Ligurien

3 dl Fischfond aus Fischabschnitten gekocht

1 Zweig Thymian

1 dl Extra natives Olivenöl Riviera Ligure DOP

Zubereitung

Den Fisch putzen, Innereien und Schuppen entfernen und ihn dann in eine große Auflaufform legen. Die Kartoffeln schälen, dünn schneiden und um den Fisch anordnen. Alle anderen Zutaten hinzufügen, bei 200 °C für etwa 20 Minuten backen. Nach der Zeit alles auf eine Servierplatte umfüllen und mit dem Kochwasser übergießen. Heiß servieren.

TRENETTE MIT FAVENCREME UND TOMÄTCHEN MIT THYMIAN UND TAGGIASCA-OLIVEN

Zutaten für 4 Personen

400 g frische, geschälte Favas

12 kleine wilde Lauchzwiebeln

2 Lorbeerblätter

1 Bund frischer Thymian

2-3 Esslöffel entkernte Taggiasca-Oliven aus Ligurien

200 g Kirschtomaten

320 g Trenette-Nudeln

40-50 g gereifter Pecorino (optional)

Milch

Pfefferkörner

Extra natives Olivenöl Riviera Ligure DOP

Salz

Zubereitung

Die Faven in kochendem Wasser etwa 5 Minuten kochen, abgießen und das Kochwasser aufbewahren. Die Faven in einem Behälter mit kaltem Wasser geben, nach einigen Minuten schälen und dann in einen Topf mit etwas von ihrem Kochwasser geben. Ein wenig Salz hinzufügen und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten kochen, bis sie sehr weich sind.

Die wilden Lauchzwiebeln putzen und einen Teil des Grüns aufbewahren. Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und in einem dicken Topf zusammen mit den Lorbeerblättern und 3-4 Esslöffeln Olivenöl geben. Leicht salzen, abdecken und bei schwacher Hitze etwa 10-15 Minuten schmoren, dabei gelegentlich umrühren.

In der Zwischenzeit den Thymian waschen und abzupfen, die Taggiasca-Oliven grob hacken, die Kirschtomaten waschen, halbieren und die inneren Samen entfernen. Die Tomaten in Würfel schneiden und mit einer Prise Salz, wenig Öl, Thymian und Oliven würzen.

Die Faven mit den Lauchzwiebeln ohne Lorbeerblätter vermengen und pürieren, bis eine cremige Sauce entsteht. Bei Bedarf etwas Milch hinzufügen und mit etwas Pfeffer abschmecken.

Die Trenette-Nudeln al dente in reichlich gesalzenem kochendem Wasser kochen und den gereiften Pecorino in Späne schneiden. Die Pasta nicht zu trocken abtropfen lassen, mit der Favencreme würzen, auf den Tellern verteilen, in die Mitte die Tomaten geben, mit den Pecorino-Spänen umgeben und servieren.

ORATA-FILETS VON DER RIVIERA

Zutaten für 4 Personen

4 große, geschälte Garnelen

200 ml aromatischer Weißwein

4 Schalotten

4 Doradenfilets à 125 g

25 g Pinienkerne

1 Bund frischer Majoran

Extra natives Olivenöl Riviera Ligure DOP

Salz

Zubereitung

Die Garnelen abspülen und in einen Topf mit dem Wein geben, zum Kochen bringen und nach weniger als 1 Minute ausschalten. Lassen Sie die Garnelen weitere 2-3 Minuten ziehen und übertragen Sie die Garnelen auf einen Teller, indem Sie sie längs halbieren.

Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit dickem Boden die Schalotten bei mittlerer Hitze 5 Minuten lang mit 3 Esslöffeln Olivenöl anschwitzen.

Die Fischfilets auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten, leicht salzen und mit den angedünsteten Schalotten und dem Garnelenwein würzen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad etwa 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne im gleichen Ofen rösten, bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen und grob mit den Händen zerstoßen. Die Blätter des frischen Majorans abzupfen, waschen und trocknen, dann grob hacken und mit 1 Esslöffel Olivenöl vermengen.

Den Fisch auf die Teller legen und mit dem eigenen Garfond übergießen, mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen, mit den Garnelenschwänzen und dem Majoranöl garnieren und sofort servieren.

ZITRONENCREME AUS LIGURIEN

Zutaten für 4 Personen

3 große Zitronen

4 Esslöffel Extra natives Olivenöl Riviera Ligure DOP

125 g Zucker

½ Vanilleschote

5 Eigelb

1 Esslöffel Maisstärke

Trockene Kekse zum Servieren

Zubereitung

Die Schale von ½ Zitrone abreiben und den Saft aller drei Zitronen auspressen. Das Olivenöl in einen Topf im Wasserbad geben und mit Zucker und der halben Vanilleschote, die in 3-4 Stücke geteilt ist, einige Minuten lang umrühren. In der Zwischenzeit die Eigelbe mit der gesiebten Maisstärke schlagen und mit dem Saft der 3 Zitronen und der abgeriebenen Schale vermischen. Die Eiermischung zur Ölbasis hinzufügen und weiter im Wasserbad kochen, dabei ständig umrühren, bis eine leicht dicke Creme entsteht. Durch ein Sieb oder ein feines Sieb passieren, abkühlen lassen und mit trockenen Keksen servieren.

RINDERHERZ-CARPACCIO AUS LIGURIEN MIT GAZPACHO UND EXTRA NATIVEM OLIVENÖL RIVIERA LIGURE DOP

Zutaten

Tomaten vom Typ "Cuore di Bue" aus Ligurien

Extra natives Olivenöl Riviera Ligure DOP

Verschiedene Sprossen (Basilikum, Erbsen)

Für das Gazpacho-Wasser *

Ramato-Tomaten

Himbeeren

Schalotte

Tabasco

Tomatenessig

Tomatensaft

Paprika

Sellerie

Extra natives Olivenöl Riviera Ligure DOP

•

***Gazpacho:** Zubereitung einer typisch andalusischen kalten Suppe, bestehend aus Gemüse, Brotkrumen, Öl und Essig.

Zubereitung

Das Rinderherz mit einem Messer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und grillen. Die restlichen Tomaten in 1 mm dicke Scheiben schneiden. Die gegrillten Tomaten als Basis verwenden und die Tomatenscheiben darauf legen, mit Gazpacho-Wasser und Olivenöl Riviera Ligure DOP würzen und zum Schluss die Sprossen darauf legen. Alle Zutaten zusammenmischen. Nach dem Mixen durch ein feines Sieb und dann durch ein Baumwolltuch passieren.

Giuseppe Lisciotta Koch im Restaurant Les Petites Madeleines - Turin Palace Hotel in Turin

FASSONA PIEMONTESE SLICE MIT EXTRA NATIVEM OLIVENÖL RIVIERA LIGURE DOP UND SENFMAJONÄSE

Rinderhüfte ("Blöcke" von 500 g), von beiden Seiten in einer Pfanne mit Olivenöl und Butter angebraten.

Im Ofen 7 Minuten backen (wenn das Fleisch etwa 4 cm dick ist).

Mayonnaise mit Dijon-Senf und altem Senf.

Das Fleisch schneiden und anrichten.

Maurizio Garola Koch im Restaurant "La Ciau del Tornavento" - Treiso (Provinz Cuneo)



Programma di sviluppo rurale 2014/2020

Fondo Europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

Autorità di Gestione PSR Liguria: Regione Liguria - Settore Politiche Agricole e della Pesca - www.psrliguria.it

Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP