



OROLIGURIA



DOL VA PRE



Assapora la Riviera

Prodotti di Liguria, frutto di coraggio.

Cartella Stampa



REGIONE LIGURIA



Programma di sviluppo rurale 2014-2020. Misura 16 - Gruppi Pei-Partenariato europeo per l'innovazione.

Sottomisura 16.04 Aiuti per la promozione e lo sviluppo delle filiere corte e dei mercati locali. Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali.

Organismo responsabile dell'informazione e Autorità di Gestione designata per l'esecuzione dell'aiuto FEASR in questione: Regione Liguria.



Assapora la Riviera

Prodotti di Liguria, frutto di coraggio.

Aggregare i produttori per presentare ai consumatori un paniere di prodotti di eccellenza, di cui le filiere cooperative sono garanti di qualità: questa la mission del progetto "Assapora la Riviera, prodotti di Liguria, frutto di coraggio" che Agricoltori Riviera dei Fiori (società cooperativa agricola), ORO Liguria scarl e Oleificio Sociale Dol Va Pre (società cooperativa agricola) costruiscono per favorire l'unione dei produttori, valorizzare le produzioni e lavorare in modalità coordinata e integrata nei mercati evoluti di oggi. Il





progetto è realizzato grazie al supporto di CIPAT, prestatore di servizio accreditato da Regione Liguria, nell'ambito del PSR 2014-2020 (Mis. 16.4 - Aiuti per la promozione e lo sviluppo delle filiere corte e dei mercati locali).

Allo stesso tempo, "Assapora la Riviera" vuole rimarcare l'eroicità dei produttori, che si aggrappano alla terra aspra e scoscesa di Liguria - in particolare nell'estremo ponente ligure, dove le montagne diventano Alpi e i terrazzamenti sono più ripidi -

e promuovere l'artigianalità del prodotto, che genera unicità e qualità, e determina di conseguenza un costo di produzione più elevato.

I prodotti da cui parte il progetto "Assapora la Riviera" ("Taste the Italian Riviera") sono tre, altri potranno aggiungersene durante il cammino: l'olio extravergine di oliva DOP "Riviera Ligure - Riviera dei Fiori", le olive taggiasche in salamoia, i vini DOC del ponente ligure.





Obiettivi

Per adempiere alla propria mission, "Assapora la Riviera" ("Taste the Italian Riviera") si ripropone di superare l'atavica incapacità di chi commercializza prodotti agro-alimentari di operare in modo coordinato e integrato all'interno dei mercati, riducendo frammentazione e segmentazione eccessive per arrivare a fare sistema a livello territoriale e beneficiare delle opportunità connesse dalle maggiori efficienza e efficacia delle filiere produttive, nonché dall'ampliamento della gamma di prodotti da inserire nei diversi panieri commerciali: mettere insieme soggetti che producono e trasformano i prodotti della filiera dei vini DOC del ponente ligure con altri delle filiere dell'olio extravergine di oliva DOP "Riviera Ligure – Riviera dei Fiori" e delle olive taggiasche in salamoia, per giungere ad accordi commer-

ciali unitari che possano comprendere una più vasta gamma di produzioni.

Il progetto ha anche l'obiettivo di favorire processi di riorganizzazione all'interno delle singole filiere e tra le singole filiere, favorendo proficue sinergie in grado di accrescere la competitività dei soggetti coinvolti. In quest'ottica sarà possibile progettare e raggiungere economie di scala all'interno delle strutture cooperative interessate, organizzando servizi e lavori comuni, condividendo impianti e risorse, e soprattutto, aggregando e programmando l'offerta. Le tre filiere stanno dimostrando una significativa vitalità e rappresentano oggi occasione imprenditoriale e occupazionale per numerosi giovani.





Attività previste

“Assapora la Riviera” intende creare le condizioni – attraverso l’organizzazione di eventi promozionali che si svolgeranno sul territorio italiano e all’estero – per arrivare ad accordi commerciali con soggetti intermediari che acquisteranno il prodotto per destinarlo alla vendita. La scelta prioritaria è quella di rivolgersi a soggetti che facciano della qualità l’elemento centrale della propria politica commerciale e pertanto che percorrano canali alternativi alla grande distribuzione: intermediari in grado di vendere a consumatori interessati a conoscere il prodotto, le sue caratteristiche, l’origine, le tecniche di trasformazione, le caratteristiche organolettiche; tutti elementi difficilmente ricercati all’interno della GDO che, pur rappresentando la più importante rete di vendita oggi esistente e nonostante i pregevoli sforzi fatti negli ultimi tempi

all’insegna della valorizzazione del tipico e delle produzioni locali, tende per sua natura a banalizzare le produzioni e a essere fortemente orientata alle politiche di prezzo. Gli alti costi di produzione dei prodotti liguri impongono prezzi alla vendita che, nella grande distribuzione, risultano spesso fuori dalla media e rendono i prodotti liguri scarsamente competitivi.

Verrà rivolta particolare attenzione alla valorizzazione del marchio “Assapora la Riviera” (“Taste the Italian Riviera”), che fungerà da garante del processo di filiera e tra le filiere, per diventare una sorta di paniere commerciale contenente tutte le eccellenze del territorio.





L'olio extravergine di oliva DOP “Riviera Ligure – Riviera dei Fiori”

Fonti > <http://www.agriligurianet.it/it/impresa/marchi-e-disciplinari/disciplinari-di-produzione/disciplinare-olio.html>

Fonti > <http://www.agriligurianet.it/it/vetrina/prodotti-e-produzioni/olio-e-olive/prodotti-tipiciolio/item/332-olio-riviera-dei-fiori.html>

Fonti > http://www.ge.camcom.it/IT/Page/t01/view_html?idp=1685

Fonti > <http://www.olorivieraligure.it/territorio/>

Fonti > <http://www.olorivieraligure.it/psr-2014-2020/>

Fonti > <https://artsandculture.google.com/exhibit/gQdvuHRu?hl=it>

Da olive Taggiasca per almeno il 90%, dà vita ad un olio giallo chiaro con lievi sfumature verdoline; profumi fruttati leggeri o medio leggeri, freschi, puliti, di oliva; morbido e delicato, di buona fluidità, amaro e piccante lieve; sentori di mela e punta piccante in chiusura.

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







Le olive taggiasche

Varietà tipica del ponente ligure, le olive taggiasche sono coltivate in quantità limitata e rese uniche dalla perfetta combinazione di terreno, acqua e clima. Considerate le più delicate al mondo e di conseguenza anche le più pregiate, si utilizzano in molti dei piatti liguri a base sia di carne sia di pesce.

Con polpa morbida e sapore gradevolmente amarognolo, le olive taggiasche costituiscono uno dei rari esempi di produzione basata su una "monocultivar", il cui frutto presenta una forma cilindrica allungata, leggermente ingrossata alla base, dal colore che varia da sfumature dal verde al viola.

Le olive, dopo la raccolta, vengono suddivise per calibro (quelle che andranno al frantoio e quelle che saranno messe in salamoia): queste ultime, dopo almeno 6 mesi di fermentazione naturale nel liquido di governo, composto - come da tradizione - solo da acqua, sale ed erbe aromatiche, saranno pronte da gustare, perfette per l'aperitivo o come condimento per la pasta.

Come è ben noto, l'oliva da mensa taggiasca è famosa in tutto il mondo. Probabilmente è l'unica cultivar di cui i consumatori conoscono il nome. Tutti i grandi chef le riconoscono qualità organolettiche eccelse. Anche il cinema ("La Grande Bellezza", di Paolo Sorrentino) ne ha celebrato l'unicità.







I vini DOC del ponente ligure

Fonti > http://www.rivlig.camcom.gov.it/IT/Page/t02/view_html?idp=1634

Fonti > <http://www.agraria.org/vini/riviera-ligure-di-ponente-doc.htm>

Fonti > <http://www.agriligurianet.it/it/impresa/marchi-e-disciplinari/disciplinari-di-produzione/disciplinare-vino.html>

Fonti > <http://www.assovini.it/italia/liguria/item/85-i-vini-della-regione-liguria>

I vini liguri vantano una tradizione millenaria, che comincia con i Greci, continua con i Romani e – attraverso i secoli – arriva fino ai giorni nostri. Nel ponente ligure ci sono ben 3 Denominazioni di Origine Controllata: Riviera Ligure di Ponente DOC, Pornassio o Ormeasco di Pornassio DOC e Rossese di Dolceacqua DOC. I vitigni più importanti in questa parte della regione sono Rossese, Ormeasco, Moscato bianco (Moscatello), Alicante (Granaccia), Pigato e Vermentino. Ognuno con caratteristiche diverse e ricco di qualità. Perché le vigne sono a quote diverse ed in situazioni microclimatiche diverse, a testimoniare l'amore viscerale del contadino ligure.





Assapora la Riviera (Taste the Italian Riviera) è un progetto proposto da Agricoltori Riviera dei Fiori (società cooperativa agricola), ORO Liguria scarl e Oleificio Sociale Dol Va Pre (società cooperativa agricola) e realizzato grazie al supporto di CIPAT, prestatore di servizio accreditato da Regione Liguria.




**Assapora
la Riviera**

Prodotti di Liguria, frutto di coraggio.



REGIONE LIGURIA



Programma di sviluppo rurale 2014–2020.

Misura 16 – Gruppi Pei–Partenariato europeo per l’innovazione.

Sottomisura 16.04 Aiuti per la promozione e lo sviluppo
delle filiere corte e dei mercati locali.

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l’Europa investe nelle zone rurali.

Organismo responsabile dell’informazione e Autorità di Gestione designata
per l’esecuzione dell’aiuto FEASR in questione: Regione Liguria.

