

LE AZIENDE ADERENTI ALL'INIZIATIVA

- 1. AGRITURISMO IL GIARDINO
A VILLA DE NOBILI**
Via Giardino, 6
19020 Vezzano Ligure (SP)
www.agriturismovilladenobili.com
Tel.: +39 349 4443893
Email: info@agriturismovilladenobili.com
- 2. ARS OLEA**
Viale John Fitzgerald Kennedy, 26
18010 Pietrabruna (IM)
www.arsolea.it
Tel.: +39 389 5713249
Email: info@arsolea.it
- 3. AZIENDA AGRICOLA
ADRIANO CASAZZA**
Via Baiucca, 5
16038 Santa Margherita Ligure (GE)
Tel.: +39 335 7073127
Email: adriano.casazza@gmail.com
- 4. AZIENDA AGRICOLA AGRITURISMO
ORSEGGI**
Via Caccini, 4
16033 Lavagna (GE)
Tel.: +39 334 3442990
Email: info@orseggi.it
- 5. AZIENDA AGRICOLA
ARMATO CRISTINA**
Via Roma, 17
18027 Lucinasco (IM)
www.olioarmato.it
Tel.: +39 338 1475966
Email: info@olioarmato.it
- 6. AZIENDA AGRICOLA
CARLO SIFFREDI**
Via Roma, 1
18027 Lucinasco (IM)
www.carlosiffredi.com
Tel.: +39 328 2029759
Email: carlo.siffredi@alice.it
- 7. AZIENDA AGRICOLA
GAGLIULO SANDRO LIVIO**
Loc. Casa Bianca 1/1, Fraz. S. Damiano
17020 Stellanello (SV)
Tel.: +39 338 3216315
Email: az.agricolagagliulosandro@uno.it
- 8. AZIENDA AGRICOLA
SANTA BARBARA**
Via Partigiano Berto Silvio Solimano, 44 A
16038 Santa Margherita Ligure (GE)
www.agricolasantabarbara.it
Tel.: +39 333 4339679
Email: ccc.agricolasantabarbara@gmail.com
- 9. AZIENDA AGRICOLA
SOLARI MASSIMO**
Via Caperana Case Sparse, 26
16043 Chiavari (GE)
Tel.: +39 0185 382036 / +39 339 3735410
Email: solarimassimo70@gmail.com
- 10. AZIENDA AGRICOLA
T.P. CONVIVIO**
Via Mameli, 25 - Fraz. Torre Paponi
18010 Pietrabruna (IM)
Tel.: +39 338 4436865
Email: alberto@frantoioulividiliguria.it
- 11. AZIENDA AGRITURISTICA
CA' SOTTANE**
Via Marconi snc
18021 Borgomaro (IM)
www.agriturismocasottane.it
Tel.: +39 339 7974760 / +39 333 2836990
Email: agr.casottane@libero.it
- 12. AZIENDA AGRITURISTICA
TORRE DEI PAPONI**
Via Carducci, 5 - Fraz. Torre Paponi
18010 Pietrabruna (IM)
www.torredepaponi.it
Tel.: +39 335 6965910
Email: torredepaponi@libero.it

- 13. AZIENDA OLIVICOLA CANAIELLA**
Via Canaiella, 4
17100 Savona (SV)
www.canaiella.it
Tel.: +39 348 7966111
Email: info@canaiella.it
- 14. BOERI GIUSEPPE**
Viale della Rimembranza, 34
18018 Taggia (IM)
www.olioboeri.com
Tel.: +39 0184 475301
Email: info@olioboeri.com
- 15. COOPERATIVA AGRICOLA
LAVAGNINA**
Via Santa Giulia, 15
16033 Lavagna (GE)
www.agricolalavagnina.com
Tel.: +39 335 7509920
Email: antonino.trifletti@tin.it
- 16. COOPERATIVA OLIVICOLA DI ARNASCO**
Piazza IV novembre, 8
17032 Arnasco (SV)
www.coopolivicolarnasco.it
Tel.: +39 0182 761178
Email: info@coopolivicolarnasco.it
- 17. FRANTOIO DI SANT'AGATA
D'ONEGLIA**
Via Sant'Agata incrocio Str. dei Francesi, 48
18100 Imperia (IM)
www.frantoiosantagata.com
Tel.: +39 0183 293472
Email: ordini@frantoiosantagata.com
- 18. FRANTOIO E MOLINO
AMBROSINI ROBERTO**
Via dei Molini, 396
19038 Sarzana (SP)
www.frantoioambrosini.it
Tel.: +39 328 6643968
Email: ambrosiniolio@libero.it
- 19. FRANTOIO OLEARIO
SAGUATO STEFANO**
Corso Luigia Saguato, 5
18013 Diano San Pietro (IM)
www.anticofrantoiosaguato.it
Tel.: +39 0183 49280
Email: info@anticofrantoiosaguato.it
- 20. FRANTOIO OLIVE MARCO**
Via Al Piemonte, 152
17031 Albenga (SV)
www.frantoiomarco.com
Tel.: +39 0182 20055 / +39 335 6447858
Email: info@frantoiomarco.com
- 21. FRANTOIO
ULIVI DI LIGURIA**
Via Mameli, 25 - Fraz. Torre Paponi
18010 Pietrabruna (IM)
www.frantoioulividiliguria.it
Tel.: +39 338 4436865
Email: alberto@frantoioulividiliguria.it
- 22. FRANTOIO
VENTURINO BARTOLOMEO**
Via Molini, 1
18013 Diano San Pietro (IM)
www.frantoioventurino.com
Tel.: +39 0183 429505
Email: com@frantoioventurino.com
- 23. FRATELLI CARLI**
Via Gareccio, 11
18100 Imperia (IM)
www.carli.it
Tel.: +39 0183 7080 / +39 0183 720000
Email: info@oliocarli.it
- 24. LUCCHI & GUASTALLI**
Via Vincinella, 13/6
19037 Santo Stefano di Magra (SP)
www.frantoiolg.com
Tel.: +39 328 8520734
Email: info@frantoiolg.com

- 25. OLIO ANFOSSO**
Via IV Novembre, 95
18027 Chiavavechia (IM)
www.olioanfosso.it
Tel.: +39 0183 52418
Email: segreteria@olioanfosso.it
- 26. OLIO ROI**
Via Argentina Sud, 1
18010 Baladucco (IM)
www.oliroi.com
Tel.: +39 0184 408004
Email: andrea@oliroi.com
e in copia a davide@oliroi.com
- 27. OLIVICOLTORI SESTRESI**
Via Villa Ragone, 35
16039 Sestri Levante (GE)
www.olivicoltori.net
Tel.: +39 328 1321053
Email: negozio@olivicoltori.net
- 28. PIETRO ISNARDI**
Via Torino, 156
18027 Pontedassio (IM)
www.isnardi.it
Tel.: +39 0183 7981
Email: info@isnardi.it
- 29. PODERE DONZELLA**
Piazza Ruffini, 8
18011 Castellaro (IM)
Tel.: +39 348 0114560
Email: podere.donzella@gmail.com
- 30. PODERE SECONDO**
Via Mazzini, 5
18011 Castellaro (IM)
www.poderesecondo.it
Tel.: +39 0184 479332
Email: olio@poderesecondo.it
- 31. RAINERI AGRICOLA**
Via Nazionale, 11
18027 Chiusanico (IM)
www.olioraineri.com
Tel.: +39 0183529050 / +39 3407581216
Email: info@olioraineri.com
- 32. SOMMARIVA
TRADIZIONE AGRICOLA**
Via G. Mameli, 7
17031 Albenga (SV)
www.oliosommariva.it
Tel.: +39 0182 543622
Email: agostino@oliosommariva.it



LE ATTIVITÀ CHE POTRAI TROVARE NELLE AZIENDE



Trekking e Bike

Percorsi, liberi o guidati, a piedi e in bicicletta, alla scoperta della Riviera e dell'entroterra Ligure dove l'olivicoltura crea un paesaggio unico.



Oliveti e Frantoi

Visite guidate dai produttori nei frantoi e negli oliveti, alla scoperta delle piante di ulivi, della cultivar taggiasca e dei metodi di produzioni dell'Olio Riviera Ligure DOP.



Degustazioni Olio DOP e prodotti tipici

Degustazioni e corsi di olio per conoscere le caratteristiche dell'Olio Riviera Ligure DOP anche in abbinamento ai prodotti tipici.



Arte e cultura

Itinerari e visite guidate alla scoperta di tradizioni e patrimoni culturali della Liguria, con visite esclusive ai Musei dell'Olio che raccontano la storia della civiltà dell'olio.



Attività didattiche

Esperienze di formazione con laboratori sull'Arte dei muretti a secco patrimonio UNESCO, l'olivicoltura, la cucina tipica oltre a fattorie didattiche per giovani e adulti.



Area Pic-Nic e Eventi enogastronomici

Zone verdi attrezzate all'interno degli oliveti delle aziende produttrici di Olio DOP con la possibilità di aperitivi, brunch, e cene con le eccellenze del territorio

OLIVETI APERTI

15-16 giugno 2019

UN VIAGGIO IN UNA LIGURIA INEDITA

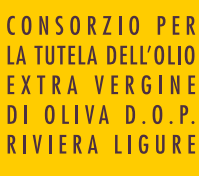
Oliveti Aperti in Liguria è un evento inedito dedicato alla valorizzazione dell'**Olio Extra Vergine di oliva Riviera Ligure DOP** e del turismo esperienziale legato al territorio e alla grande vocazione olivicola della regione.



Un viaggio fuori dai tradizionali itinerari turistici, accompagnato da **Patrizio Roversi**, "guida per caso" alla scoperta del mondo rurale e dell'enogastronomia tipica della Riviera Ligure fatto di **oliveti, frantoi, aziende agricole, agriturismi, muretti a secco** e di panorami mozzafiato chiusi tra le colline ricche di boschi di ulivi e i pendii a picco sul mare.

Nel week-end del **15-16 giugno** le aziende del Consorzio di Tutela dell'Olio DOP Riviera Ligure ti aspettano nelle loro suggestive location per **un'esperienza guidata dai produttori** con molte attività in programma all'insegna dell'Olio Extra vergine DOP e di un territorio unico:

DEGUSTAZIONI OLIO DOP E PRODOTTI TIPICI
VISITE NEGLI OLIVETI E NEI FRANTOI
ITINERARI CULTURALI E AMBIENTALI
TREKKING TRA GLI ULIVI
CORSI DI MURETTI A SECCO
LABORATORI DI CUCINA
FATTORIE DIDATTICHE
AREE PICNIC
CONCERTI E MOSTRE
ESPERIENZE GASTRONOMICHE



Consorzio per la Tutela
dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure
Via T. Schiva, 29 - 18100 Imperia
Tel. +39 0183 76 79 24
www.oliolivieraligure.it
Email: info@oliolivieraligure.it



Segreteria organizzativa

Fondazione Qualivita - eventi@qualivita.it - +39 0577 1503049



Oliveti Aperti
Liguria 15-16 giugno 2019

#olivetiaperti



@oliolivieraligure @oliolig @oliolivieraligure



www.olivetiaperti.it

LA DOP RIVIERA LIGURE



Descrizione del prodotto

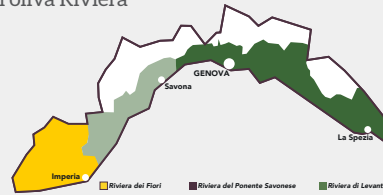
L'olio extra vergine d'oliva Riviera Ligure DOP è ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà Taggiasca, Pignola Lavagnina, Razzola e cultivar locali autoctone. La denominazione deve essere accompagnata da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese,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

Zona di produzione

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



“La Taggiasca è la protagonista assoluta del territorio. Insieme ad altre cultivar autoctone dà origine all'olio DOP Riviera Ligure, come pure le altrettanto celebri olive da tavola.”



Aspetto e sapore



Riviera dei Fiori
Da olive Taggiasca per almeno il 90% 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.



Riviera del Ponente Savonese
Da olive Taggiasca per almeno il 50%. Di colore giallo chiaro con lievi sfumature verdoline; profumi fruttati leggeri o medio leggeri, freschi, di oliva; morbido e delicato, con note amare e piccanti in equilibrio e buona fluidità; sentori di mandorla, mela, e una lieve punta piccante in chiusura.



Riviera di Levante
Da olive Lavagnina, Razzola, Pignola e cultivar locali autoctone per almeno il 65%. Colore giallo oro dai riflessi verdolini; profumi fruttati leggeri o medi, con freschi sentori vegetali di carciofo, vellutato e armonico, con punta piccante persistente e progressiva; toni mandorlati e rimandi alle erbe di campo in chiusura.

Nota distintiva

“L'armonia e la finezza delle note fruttate e l'impatto dolce iniziale al palato”

Gastronomia e abbinamenti

Il gusto leggero e delicato, caratterizzato da una tipica nota dolce, fa dell'olio extra vergine d'oliva Riviera Ligure DOP un olio ampiamente utilizzabile in cucina poiché non copre il sapore delle pietanze. È ideale sui piatti a base di verdure e di pesce tipici della gastronomia ligure e mediterranea. La sua naturale versatilità lo rende interessante nella sperimentazione della cucina fusion, mentre la nota dolce lo rende protagonista nelle preparazioni di pasticceria.



