

La Taggiasca in salamoia della Riviera ligure

Dal 2011 il Consorzio di tutela promuove e valorizza la produzione di frutti destinati alla mensa con un marchio collettivo. L'obiettivo è il riconoscimento della Dop, già approvata per l'extravergine e l'"Oliva Riviera"

DI ANTONIO RICCI

I radicali cambiamenti socio-economici avvenuti negli ultimi decenni nelle provincie di Imperia e Savona, a seguito del processo di industrializzazione iniziato negli anni '50-60 che ha portato alla

concentrazione delle attività produttive nelle aree costiere, ha penalizzato l'agricoltura della fascia collinare-montana dell'entroterra, e in particolare l'olivicoltura.

Una coltura che per il clima

mite tipicamente mediterraneo di questo areale trovò un *habitat* naturale sino dal 1100, quando i frati benedettini, con la loro opera di terrazzamento dei terreni declivi, introdussero l'olivo nel territorio di Tag-

gia, da cui il nome della varietà Taggiasca.

Una produzione olivicola-oleicola affermata ben presto nei mercati internazionali per le caratteristiche organolettiche e sensoriali (fruttato



▲ Le reti per la raccolta sollevate da terra tutto l'anno (B. Alfai).



▲ Terrazzamenti costruiti a secco (B. Alfai).

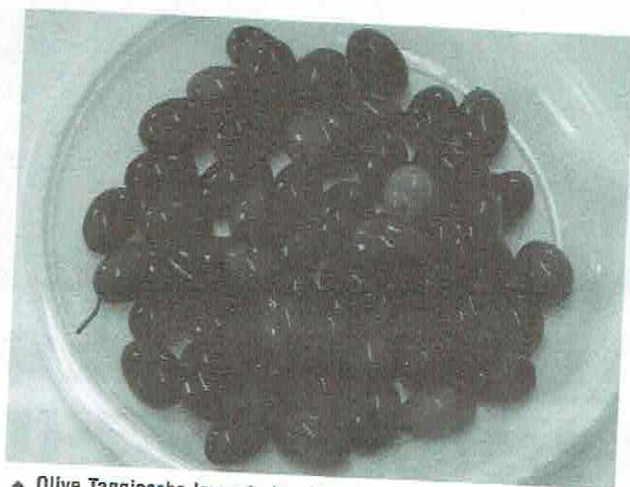
leggero) che, nonostante la crisi produttiva verificatasi negli ultimi 50 anni del secolo scorso, ha ripreso nuova vigoria grazie anche al riconoscimento della Dop "Riviera Ligure" per l'olio extravergine da olive e per le olive da mensa in salamoia, note come "Olive Riviera".

Doppia attitudine

Produzioni ottenute con la cultivar Taggiasca che ha conferito la spiccata attitudine a essere destinata indifferentemente sia per l'estrazione dell'olio extravergine che come frutto da tavola.

Garanzia della qualità e valorizzazione dei prodotti olivicoli-oleicoli che hanno spinto i produttori a costituire, nel luglio 2011, il Consorzio per la tutela dell'oliva Taggiasca, con lo scopo anche di ottenere la Dop per l'oliva Taggiasca in salamoia.

«Purtroppo – dichiara il presidente del Consorzio, **Roberto De Andreis** – il riconoscimento della Dop sta incontrando varie difficoltà, nonostante i requisiti storici, agronomici e organolettici che testimoniano la validità della richiesta. Nel frattempo sono state definite



▲ Olive Taggiasche lavorate in salamoia.

ulteriormente le caratteristiche dell'oliva Taggiasca in salamoia con la fissazione dei descrittori tipici del profilo sensoriale (analisi sensoriale) che l'oliva deve possedere; determinazione aggiornata nei suoi elementi di valutazione che il gruppo di lavoro del Coi, costituitosi nel 2005, ha messo a punto per le olive da mensa».

Controlli innovativi

Altra attività del Consorzio è l'applicazione dell'analisi strumentale di laboratorio Nir (spettroscopia-infrarossi) che consente di verificare l'auten-

tità dell'oliva Taggiasca in salamoia rispetto a cultivar morfologicamente simili, potenzialmente utilizzabili per la contraffazione del prodotto.

Questo metodo di controllo, rispetto alle analisi abitualmente e tradizionalmente adottate, ha un costo inferiore e avviene in tempi più brevi. È una tecnica analitica innovativa, messa a punto dal laboratorio chimico e merceologico dell'azienda speciale della Camera di Commercio di Savona e dal dipartimento di Farmacia dell'Università di Genova; in particolare è stato sviluppato un *software* per il riconoscimento

dei campioni incogniti sulla base dello spettro Nir acquisito.

Mediante il semplice inserimento dei dati spettrali del campione in esame, è possibile ottenere immediatamente la conferma o meno della compatibilità del campione stesso con la cultivar Taggiasca.

Il Consorzio, per tutelare la vera identità delle olive da mensa, ha inoltre redatto il disciplinare di produzione "Olive Taggiasca in salamoia della Riviera Ligure" che nel suo articolato stabilisce le tecniche di coltivazione e le caratteristiche morfologiche del frutto, il metodo di lavorazione in salamoia, l'analisi organolettica e la tipologia di prodotto da immettere in commercio ("salamoia al naturale" con l'uso di aromi esclusivamente naturali, snocciolata e confezionata in olio extravergine di oliva, snocciolata e confezionata in salamoia, snocciolata e confezionata t.q.).

Il commercio

Per la sua commercializzazione è stato istituito, presso le Camere di Commercio di Imperia e di Savona, l'albo degli oliveti al quale i produttori in regola con i requisiti previsti dal disciplinare dovranno iscriversi, denunciando la superficie olivetata.

Per i produttori già iscritti nell'albo della Dop olio extravergine "Riviera Ligure" è richiesta una conferma scritta.

In caso registrazione presso la Camera di Commercio di Imperia, la produzione ottenuta secondo quanto stabilito dal disciplinare di produzione può fregiarsi del Marchio Collettivo, riconoscibile da un logo che garantisce anche il controllo effettuato da un apposito organismo di cui fanno parte la Regione Liguria, le Camere di Commercio e il Icqr (ex servizio repressione frodi).



▲ Vasetti di olive Taggiasche in salamoia.