

# [Olio Dop Riviera Ligure ed Emanuele Petrosino, un'accoppiata "stellata" a Bologna](#)

scritto da Manuela Di Luccio | 04/06/2019



**Nel capoluogo emiliano si è svolta la terza tappa del ciclo di appuntamenti lanciati dal Consorzio di Tutela per promuovere l'olio ligure. Ad ospitare l'evento, è stato il ristorante "I Portici" dove il resident chef ha proposto un menù in cui cibo e olio si sono reciprocamente esaltati.**

La 3<sup>a</sup> tappa del tour di valorizzazione voluto dal [Consorzio di Tutela Olio Dop Riviera Ligure](#) in collaborazione con la **Fondazione Qualivita** e con la media partnership di **Italia a Tavola**, ha toccato la città di Bologna, ospitata nel secolare salone del ristorante "I Portici", unico locale bolognese a vantare il riconoscimento della Stella Michelin.

Un evento che ancora una volta, dopo le tappe di Milano e di Torino, ha promosso e dato risalto all'**Olio Riviera Ligure Dop** attraverso un **momento formativo e divulgativo** seguito da una degustazione curata dal resident **chef Emanuele Petrosino**.

## Riviera Ligure Dop, un inconfondibile olio extravergine d'oliva

L'olio extravergine d'oliva **Riviera Ligure Dop** è ottenuto dai frutti delle varietà [Taggiasca](#), **Pignola Lavagnina**, **Razzola** e altre cultivar autoctone locali. Un olio dalle caratteristiche ben precise: delicato, leggermente fruttato, dolce con leggere sensazioni di amaro e piccante.

Sono circa 600 le aziende coinvolte nella produzione di questa eccellenza, operanti in **tre sottozone** che poi vengono riportate in etichetta: **Riviera dei Fiori** (Imperia); **Riviera del Ponente Savonese**; **Riviera di Levante** (Genova e La Spezia).

## Olio Riviera Ligure Dop a Bologna: cultura e degustazioni dell'olio

La mattinata si è aperta con le parole del **direttore del Consorzio Giorgio Lazzaretti** che ha colto l'occasione per presentare anche le iniziative che vedono protagonista l'olio ligure dop. Tra queste, la prima edizione di "[Oliveti Aperti](#)", un evento turistico nazionale dedicato **alla scoperta dell'olivicoltura eroica ligure** e del suo territorio. Il **15 e 16 giugno, lungo tutta la costa ligure**, sarà possibile entrare negli uliveti e conoscerne cultura e produzione.

Tra gli ospiti dell'evento felsineo, il conduttore televisivo **Patrizio Roversi** ha annunciato che, proprio ad Oliveti Aperti, guiderà i "**Turisti per Olio**" alla scoperta del mondo rurale ligure.

Sei le aziende che sono arrivate nel capoluogo emiliano per presentare i propri prodotti e attività:

- **Azienda agricola Santa Barbara**, in zona collinare, che affonda le proprie origini fin dal 1871;
- **Anfosso**, una realtà operante dal 1945 i cui prodotti sono destinati per il 50% ai mercati esteri. L'azienda produce anche olive taggiasche e [pesto ligure tradizionale](#);
- **Frantoio Sant'Agata D'Oneglia**, piccolo produttore di qualità fin dal 1827 che coltiva e commercializza anche olive da tavola;
- **Lucchi e Guastalli**, una delle aziende più giovani fondata nel 1995 dall'agronomo Marco Lucchi;
- **Olivicoltori Sestresi**, una cooperativa di 1660 soci nata nel 1978 con l'obiettivo di confrontarsi per migliorare la qualità di olivicoltura;
- **Podere Donzella**, una piccola realtà di circa tre ettari dedita alla coltivazione di piante secolari di cultivar taggiasca con particolare attenzione al processo produttivo che si sta votando alla coltivazione biologica.

## Il menù dello chef Emanuele Petrosino

Dopo le presentazioni, è stato il momento della **degustazione pensata da Emanuele Petrosino** che si è espresso con entusiasmo:

«Questo olio si è rivelato un ingrediente prezioso e versatile, sia con ingredienti come il pesce che con prodotti freschi: conferisce una nota finale unica, creando un'armonia naturale. Il condimento a crudo, inoltre, non altera i profumi e assicura un valore aggiunto su moltissimi piatti».

Ed eccolo il menù dello chef stellato campano, una proposta che sa di Mediterraneo in cui **l'olio spicca per la qualità che aggiunge alla preparazioni:**

- Mozzarella, Panzanella all' olio Riviera ligure Dop

- Tortellone ai cinque pomodori e Pesto all' olio Riviera ligure dop
- Guancia di manzo con patate morbide all' Olio Riviera Ligure Dop e spinacini
- Creme brule all' olio Riviera Ligure Dop.

Un'occasione importante per divulgare la rilevanza dell'olio nella cucina italiana. Tutte le notizie sui prossimi eventi, sono consultabili sul sito [www.olorivieraligure.it](http://www.olorivieraligure.it).