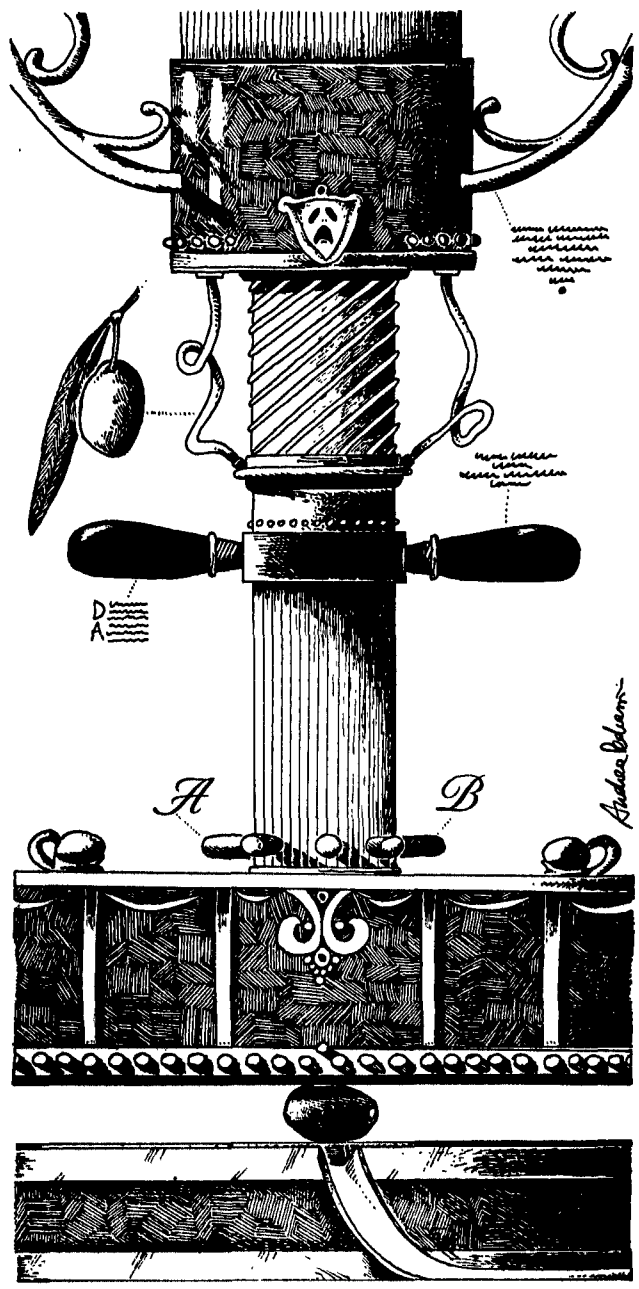
AR

l'oliva

MAURIZIO MAGGIANI



Durarono 10 giorni e 10 notti le doglie della dolce dea Latona e sul finire della decima notte, quando l'argento della madre sua Febe, la casta diva Luna, iniziava a trasfigurarsi nell'ambra del primo mattino, ella diede alla luce Apollo. Nel vederlo ogni cosa gioì. la terra dove ella era coricata rise, il mare e il cielo si fecero oro, e oro si fece anche l'ulivo, l'albero che la dea, per tutto il tempo del suo dolore, aveva invocato e a cui si era tenuta avvinta.

La vita, la terra, il tempo. L'ulivo è il segno del loro possesso, ne è metafora e sacralità. Una volta si diceva che nessuno avrà il bene di raccogliere i frutti dell'ulivo che ha piantato. Forse oggi non è più così, ma mettere a dimora un ulivo è per il contadino il gesto di un progetto definitivo sulla sua terra, per sé e per i propri discendenti. I suoi frutti non sono un cibo che possa sfamare; sono, le olive, condimento, ovvero, danno forza e dolcezza al cibo che sfama.

Dall'Asia Minore, dove pare che fossero i Filistei i più sapienti coltivatori e sfruttatori, l'ulivo ha iniziato il giro di tutto il Mediterraneo, compiuto per intero 3000 anni orsono. Nella sua Storia Naturale, Plinio sostiene che al suo tempo l'Italia è già la più grande produttrice di olive e di olio nel mondo. I romani peraltro conoscono alla perfezione l'arte dell'innesto e le specie di ulivo sono già numerose e a tutti è preferito l'ulivo Sammita, che produce le olive Licinie, molto probabilmente quelle che oggi si chiamano «Ascolane». Essendo dunque l'olivo pianta domestica da ben più di 2000 anni, solo in Italia se ne conoscono attualmente più di una trentina di varietà, ricavate dall'infinita pazienza di innumerevoli innesti sull'oliastro, l'ulivo spontaneo, quello che produce minuscoli frutti su rami spinosi. Accontentandosi di terreni ancora poveri, prediligendo i climi miti specialmente se influenzati dall'aria di mare, l'ulivo è diffuso in tutta l'Italia centro meridionale e nelle isole, dove può apparire in forme assai diverse: da poco più di un cespuglio ad un albero di 12 metri di altezza e con una cima di 20 e più metri di diametro. I frutti, le olive, che maturano a seconda del tipo da settembre a febbraio, sono in natura ben poco commestibili; bisogna allora spremerle e farci l'olio o conciarle per poi mangiarle. Attenzione creduloni, non ci sono due tipi di olive, le verdi e le nere! Ci sono solo olive acerbe, nei diversi toni del verde, e olive mature, dal bruno al nero intenso. Per farne olio le olive devono essere a buon punto di maturazione, per conservarle uso tavola devono essere invece un po' acerbette, in modo che non appaiano grinzose e butterate, ma belle tonde lisce e sode, col loro sapido gusto amarognolo piuttosto che dolciastro. Ovviamente le olive nere cha mangiamo sono una via di mezzo.

Lasciando da parte l'olio, che è tutto un mondo di cui parleremo altrove, vediamo quali olive e come si mangiano. Al mercato ne troviamo di diverso tipo, preparate in diversi modi. Tra quelle che vediamo verdi la più diffusa è l'Ascolana Tenera, l'unica che nei veri bar mettono nel Martini cocktail. Ma poi ci sono: la squisita e voluminosa Giarraffa di Sicilia, la spagnola Manzanilla, forte di sapore e di colore, le gigantesche Cerignola e Uovo di piccione, che fanno bella figura ma non sanno di niente. Tra quelle che vediamo nere, la Moresca, la Carolea e le infinite sottovarietà locali, che dalle mie parti si chiamano «nostrali» e basta.

Come si preparano al palato? Così. Dal Medioevo fino all'Artusi facendole giacere prima in una concia di calce viva e cenere di quercia, poi lasciandole in salamoia. Questa conserva è riportata pari pari dal «Trattato della natura de' cibi et del bere» del seicentesco Pisanelli, il quale peraltro glorifica le olive di Bologna, di cui si è persa totalmente memoria. Oggidì nella maggior parte col metodo Sivigliano, ovvero levando l'amaro con bagni di soda e poi facendole fermentare in salamoia sempre meno concentrata; sono queste le olive verdi e nere più comuni. Ma si possono tenere «al naturale» sotto sale; in questo caso si preferisce schiacciarle un poco e condirle con erbe aromatiche (timo, sempre dalle mie parti, ma anche origano, finocchio, mentuccia ecc.). I greci prima di metterle in salamoia le olive nere le tengono un paio di giorni sotto l'aceto di vino e in certi mercati si vendono anche così. Poi, sempre le *nere, al forno, scottate e fatte poi leggermente* passire un paio di giorni in un forno e servite al naturale. Chi gira i commestibili dei paesini, soprattutto nel sud, poi le può trovare in mille altri modi: salate, condite con l'aglio, tenute sott'olio con il peperoncino e ancora aglio, profumate al finocchio e al pepe, ai chiodi di garofano e all'alloro.

Essendo, come si diceva, nutrimento metafisico, le olive stanno bene dappertutto: condiscono le paste, le carni, i pesci. L'essenza dell'oliva per il greco Teofrasio è il calore, il calore in effetti è anche per i dietologi che la consigliano come energetico. Ma credo che il suo «buono» stia da sempre nel profumo e nell'aroma, nel suo gusto sempre in bilico tra il dolce e l'amaro. Il mio amico Roberto, che è austero traduttore della storia naturale di Plinio già citata, se le mangia con il pane nero e ne gioisce. Altrettanto fanno, o facevano, i braccianti raccoglitori di Sicilia, anche se probabilmente non ne gioivano. Secondo Catone a mangiarle sono soprattutto gli sfaccendati che bighellonano per il foro cincischiando per l'appunto olive, ceci e piselli tra un boccale e l'altro di vino (beh? che c'è di male a farsi un aperitivo?). Ma Columnella dice che i bravi coloni condividono con i loro schiavi un semplice mezzodì di pane, olive e formaggio di pecora. Sta di fatto che se cerchi l'oliva vai inevitabilmente a sbattere nel pane, tant'è che in Sicilia e in Calabria le olive si cuociono direttamente sminuzzate col pane, e anche intere, nel pane della festa. Gli ascolani sistemato un buon ripieno al posto del nocciolo, le friggono. La signora stenografa a cui sto dettando, che è di Rimini, le frigge insieme alle salsicce: come al solito sono i romagnoli ad avere l'idea più evoluta e simpatica dell'anima.

Dopo l'antipasto buttiamola in padella

DECIO G.R. CARUGATI

Quasi ellittica, acuti poli, la curva a volte gonfia a volte solo accennata. La polpa stringe morbida il nocciolo nascosto tinta di verde, verde intenso, nero e marrone. L'oliva è regina di terra rossa e grassa in Puglia e dispensa uguale l'intenso profumo raccolta nell'avarizia dei piccoli fazzoletti delle terrazze liguri strappate alla sassaia. E la costa prossima alla parlata straniera offre, in zona di Arma di Taggia, la piccola «taggiasca» che scusa della sapidità la scarsa consistenza. Ha veste variegata nel colore, screzia il verde, il rosso e il marrone più scuro. L'uso locale conserva le «taggiasche» in salamoia con erbe aromatiche e foglie di lauro.

Appena colte hanno sapore leggermente selvatico, che addolcisce nella provvida concia. Tolte all'acqua salata, condite di poco olio extravergine sono vere e proprie leccornie al palato. In tavola l'oliva ha largo spazio nel trionfale antipasto detto all'italiana con gli affettati e i sottoaceti. Resta nella funzione solo componente d'imbandimento. Cerchiamo invece nel ruolo di protagonista, nella peculiarità del gusto e nella funzione di insaporente. Il baccalà, merluzzo dissalato, sposa la punta amarognola della «taggiasca» appena attenuata dal velluto dei pinoli. L'orata dalle bianche carni dolci, cotta al vapore e condita di un filo di olio di prima spremitura, spicca importante nel piatto. Da sempre la fatica del mare incontra quella della terra e il riposo genera fantasia e la fantasia la capacità di accostare materiali così tanto diversi. Nella cucina che nasce di povere cose tutto è possibile. E gli elementi lontani per nascita si avvicinano nelle intelligenti mani di sempre.

Conigli con le olive taggiasche

Per quattro/sei commensali: un coniglio piccolo e magro spezziamolo e accantoniamo cuore, reni e fegato tagliati a fettine in una pentola di ghisa, eccellente per la brasatura, facciamo evaporare a fiamma viva l'acqua contenuta nelle carni. Aggiungiamo olio di olivo e un battuto di aglio e rosmarino. Spruzziamo di abbondante vino bianco secco quindi ridotti con la lunetta una cipolla e due gambe di sedano bianco snervato. 250 grammi di pomodori pelati e passati, 150 grammi di olive «taggiasche» e mezzo bicchiere di aceto di vino bianco. Riduciamo di molto la fiamma e lasciamo brasare per circa un'ora. Ritiriamo le carni e raddensiamo il fondo. Ricoveriamo entrambi in contenitore da bagnomaria e serviamo dopo circa quattro ore di maturazione. Accompagniamo un calice di Rossese di Dolceacqua.

Stracci con filetti di olive

Per quattro commensali disponiamo sulla spianatoia 100 grammi di farina bianca a fontanella. Al centro un uovo intero. Impastiamo velocemente e stendiamo la sfoglia. Ritagliamo con la rotella a piccoli quadrati detti «stracci». A parte pestiamo in un mortaio di marmo quattro acciughe dissalate e un cucchiaio di pinoli tostati. Snocciolliamo due cucchiai di olive piccole nere e amalgamiamo il tutto a 50 grammi di burro in pasta. Bolliamo gli stracci in acqua moderatamente salata e ritiriamoli alla prima capriola. Versiamoli in una zuppiera calda e rigiriamoli nl burro fondente preparato. Se vogliamo avvalerci di pasta secca sostituiamo il burro con un cucchiaio e mezzo di olio extravergine di oliva. In entrambi i casi serviamo subito e ben caldo alfine di mantenere intatta la fragranza. Accompagniamo un calice di Pigato ligure dal biondo colore.

Da ze' Migliori farcite e fritte all'ascolana

ANTONIO ATTORRE

La fortuna delle olive ascolane risale all'epoca della civiltà picena, quando i soldati romani, abituati a fare notevole uso di olive, di cui apprezzavano le qualità energetiche, trovarono più gustose quelle assaggiate nel Piceno: iniziò così una consistente esportazione di olive da Ascoli a Roma. Più difficile ricostruire l'origine esatta di questo piatto, singolare, ricco e molto autoctono, che è il fritto di olive ripiene all'ascolana. Autoctono perché, ripercorrendo lo sviluppo della vita materiale edella gastronomia regionale del Settecento e dell'Ottocento, ci si trova spesso di fronte a ricette, anche piuttosto elaborate, circoscritte però alla zona d'origine. Autoctono, poi, perché le olive tenere, essenziali in questa elaborazione per il loro gusto e le loro dimensioni, sono prerogativa di una zona limitata. Suscettibile, ovviamente, di varianti e di esemplificazioni, la ricetta dell'oliva fritta all'ascolana richiede una preparazione piuttosto elaborata: tolto il nocciolo, le olive vanno tagliate a spirale iniziando dal picciolo, per poi essere riempite dalla farcia che prenderà il posto del nocciolo. L'impasto si ottiene rosolando cipolla e sedano ed aggiungendovi carne magra di suino, carne magra di vitello, petto di pollo e di tacchino, spruzzati di vino bianco una volta rosolati. A cottura ultimata, le carni e le verdure vengono passati al tritacarne, l'impasto viene legato con le uova e si aggiungono parmigiano e noce moscata. Dopo la riempitura, paziente e molto «slow» di ogni oliva con una pallottolina di farcia, le olive vanno fritte in abbondante olio di oliva bollente, tolte appena dorate, sgocciolate e servite ben calde.

Accanto a questa versione «classica» confermatami da ze' Migliori, che in Ascoli Piceno ha un'enoteca in piazza Arringo, dove praticamente a qualsiasi ora si possono degustare olive ripiene ben calde, esistono contaminazioni «fast» consistenti nell'amalgamare le carni tritate crude, evitando così la fondamentale rosolatura. E passando subito alla frittura. Se è difficile ricostruire l'origine esatta dell'oliva farcita all'ascolana, collocabile comunque nell'Ottocento con probabile memoria di ricette rinascimentali, sembra certa la sua appartenenza, almeno agli inizi, a quelle forme di cucina ricca, elaborata, ansiosa di provincializzarsi introducendo francesismi, che caratterizza i ricettari delle famiglie aristocratiche e i menu dei ricevimenti ufficiali nella seconda metà del secolo scorso. Il privilegio che hanno sempre goduto le verdure nella cucina marchigiana, si traduceva, nella cucina povera, in piatti unici dietetici, energetici, soprattutto economici, in cui le «erbe» dominavano, accompagnandosi, a seconda delle opportunità, coi pesci (è il caso del brodetto), con uova, col vino in funzione essenzialmente nutritiva ad arricchire minestre. L'olio, appannaggio delle famiglie ricche, era sostituito quasi totalmente dal lardo del maiale, principale fonte di proteine e risorsa per qualsiasi tipo di cottura. In altre tavole, dunque, nasceva questa elaborazione compiaciuta delle olive ripiene, proponibili, fra l'altro in vari momenti di un pranzo. Se capitate ad Ascoli Piceno vi consiglio di concedervi una sosta al ristorante Kursaal, in corso Mazzini 221 (un pranzo medio costa tra le 20 e le 30 mila lire), dove potrete degustare le olive farcite come antipasto, magari con uno champenois, come contorno a un arrosto di carni, o come componente di un fritto misto, con altre verdure e cremini.

AL SAPOR DI VINO

Liguri da paradiso coltivati all'inferno

CARLO PETRINI

Quando Bertolt Brecht elogiava il lavoro umile e poco considerato dei milioni di operai che hanno costruito le piramidi, le grandi cattedrali e le meraviglie architettoniche dell'umanità, forse non conosceva uno degli scenari più sconvolgenti dell'opera umana: i vigneti a terrazza delle Cinque Terre. Il tratto della Riviera Orientale della Liguria, lungo circa quindici chilometri tra il territorio del comune di Lévanto e quello di La Spezia dove a ridosso del mare si inseguono i muretti a secco a sorreggere i vigneti che da tempo immemorabile producono uva: questo angolo di paradiso sono le Cinque Terre.

Fino a quando continuerà ad operare una generazione di viticoltori su per quegli impervi sentieri a picco sul mare? Tanta fatica che per secoli è stata una ragion di vita per questi liguri «tagliati con l'accetta» è ancora sensata rispetto alla scarsa remunerazione che si ottiene da questo genere di agricoltura? Queste domande se le sono poste i soci fondatori della Cooperativa Agricoltura di Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza e Monterosso quando all'inizio della loro attività sceiserо di salvaguardare questa esile economia. Se consideriamo che la Cantina cooperativa vinifica le uve dei conferenti da soli cinque anni non possiamo che congratularci per i risultati ottenuti, in particolare nel selezionare vini ottenuti da uve coltivate nelle migliori posizioni, che qui vogliamo segnalare: Serra di Riomaggiore, Campo di Manarola, Posa di Volastra. Merito di questa piccola rivoluzione che ha investito anche in congeniali strutture di ausilio (dei piccoli trenini tra i vigneti) va al giovane presidente Franco Bonanini e all'enologo dott. Capris.

Il vino bianco Cinque Terre vendemmia '86 si presenta con grande eleganza nel suo colore brillante e nel suo profumo intenso, dal sapore fresco e di beva franca. È ottimo per ogni abbinamento con il pesce e le tipiche frittate di verdure liguri. È anche compito del consumatore salvaguardare questi capolavori dell'umanità riconoscendo a questi vini il prezzo giusto per il lavoro che richiedono; pensate che ben 14 tipi di uve bianche sono coltivate su queste terrazze, a testimonianza di una viticoltura di grande tradizione. Sono uve dai nomi simpatici, in dialetto ligure dalla Ruspara alla Giancorotta, dalla Gundurina alla Verdusca alla Bessara ed altre ancora. Tutto ciò rappresenta un patrimonio unico per l'enologia italiana che va salvaguardato e difeso. La Cooperativa Agricoltura è il punto di riferimento più qualificato per la conoscenza e l'acquisto di questi vini che anno dopo anno, ancorché di scarsa produzione, aumentano la loro qualità e la loro bontà.

La Cooperativa Agricoltura di Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza e Monterosso (19010 Groppo di Riomaggiore - La Spezia, tel. 0187/920435).

Notizie Arcigola

1988

Riviera del Brenta

La condotta gastronomica Arci gola della riviera del Brenta organizza la presentazione della guida «I vini d'Italia» edita da Gambero rosso-Arci gola con una «degustazione vini e abbinamento piatti» domani sera alle ore 20 presso il ristorante «La Ragnatela» via Caltana 79 - Scaltenigo di Mirano tel. 041/436050.

Oltrepò

L'appuntamento è previsto per il 15 dicembre (che è un martedì) presso il ristorante «Al piano» del socio sapiente Mario Musoni. Vi aspettiamo puntuali dalle 19.30 alle 20. Presenteremo la guida ai vini d'Italia (con possibilità d'acquisto immediato) e daremo il via al tesseramento 1988. Inoltre tra una portata e l'altra due chiacchiere anche sulle iniziative da intraprendere nella Condotta enogastronomica dell'Oltrepò pavese. Eccovi nel frattempo il menù: Lombo di lepre, gallette di carciofo, risotto alla pernice rossa, cappone tartufato, sorbetto di pere e Barbacarlo, mousse di cioccolato bianco. I vini: Malvasia 86 ma Muiraghina, Bonarda 85, il Gambero; Rosso Oltrepò 83 Ca Longa. Prenotarsi in fretta a questi numeri di telefono: Ristorante al Pino 0385/60479 oppure Anna Gregorutti 0385/61303. Ricordatevi che il tutto costa 50.000.

Incontrarci

Prima iniziativa Arcigola del Circolo Incontrarci di Domodossola. Mercoledì 16 dicembre alle 21.00 presso la Sala San Francesco il presidente dell'Arcigola Carlo Petrini presenterà il libro «Vini d'Italia». Per informazioni o iscrizioni: 0324/42732.

Boccondivino

Il circolo Arcigola «Boccondivino» di Brà, via Mendicità Istruita 14, 12042 Brà, organizza per il mese di dicembre tre simpatici appuntamenti per i soci dell'Arcigola:

Giovedì 24 dicembre, ore 20.30. cena di Natale. Al «Boccondivino» di Brà, lire 30.000 vini compresi (per prenotazione telefonare al 0172/425674) Al ristorante Arcangelo di Brà· lire 40.000 vini compresi (per prenotazione telefonare al 0172/422163).

Sabato 26 dicembre, ore 20: «china» natalizia; la «china» è la classica tombola che si giocava nelle Langhe durante i lunghi mesi invernali. Premi in natura. Menù tradizionale a lire ventimila (vini compresi). Per prenotazioni telefonare al 0172/425674.

Cenone di Capodanno: questi i prezzi (comprensivi di vino): circolo «Boccondivino» di Brà, lire 60 mila, 75 posti (tel. 0172/425674). «Osteria dell'arco» di Alba, lire 60 mila, 35 posti (tel. 0173/363974). «Ristorante dell'arcangelo» di Brà, lire 90 mila, 60 posti, (tel. 0172/422163).

A Firenze

Prima Dieta Territoriale dell'Arci-Gola di Firenze sabato 12 dicembre. I lavori iniziarono alle 10 di mattina scanditi da pause per degustazione e meditazioni, fino alla conclusione con la cena. Tutto questo accadrà nelle sale dell'«albergaccio del Machiavelli», a Sant'Andrea in Percunnina, luogo ameno, molto conosciuto, nel quale ser Niccolò ebbe la ventura di essere esiliato. La Dieta si concluderà sabato stesso, prima di iniziare la cena, ma avrà un ideale compimento la mattina di domenica, quando, nella Sala 4 Stagioni del Palazzo Medici Riccardi, avverrà la premiazione dei 32 migliori vini italiani, secondo l'indicazione della guida «vini d'Italia», redatta da Arci-Gola con l'équipe di «Gambero Rosso». Tutti i convenuti sono invitati anche a questo avvenimento. Per assicurare l'efficienza della parte enogastronomica della Dieta è necessario che ogni socio confermi la sua presenza con una telefonata ai numeri 294261 (mattina), 585186 ovvero 291827 (ora cena), prefisso 055. Per coprire le spese congressuali è prevista una quota di partecipazione di L. 20.000.

Tutti gli oli d'Italia attorno a quei frantoi

SERGIO SPINA

Le «ciucche» sono momenti memorabili della vita. Io ne ricordo due: la seconda, avevo allora circa vent'anni, fu di carattere sentimental-gastronomico, nel senso che mangiai un intero mazzo di rose per far colpo sulla figlia dell'ambasciatore romeno. La prima fu ben più determinante essendosi scatenata quando avevo dieci anni (e forse meno) complici la simpatia dei frantoiani, la bontà della minestra di ceci, la vertigine della trasgressione, e, *last but not least*, l'intenso penetrante afrore dell'olio appena spremuto. Vi parlo di cinquant'anni orsono, nei paesi i frantoi erano quasi tutti a energia animale, le grandi macine di pietra giravano lentamente cigolando, spinte dalla marcia costante dell'asino.

Le olive, raccolte a terra, erano mischiate: verdi, nere, «toccate» tutto era buono per fare olio che fatalmente non poteva essere un campione di «basicità». Aveva un sapore leggermente acre, forse addirittura un po' acido: al paese si diceva che l'olio «si sentiva». E vi raccomando l'atmosfera putolente della cucina quando si facevano i fritti. Ma che fosse di prima spremitura, freddo, extravergine, su questo proprio non ci pioveva. Oggi che le olive vengono sì raccolte quasi ovunque, in Puglia dopo che sono cadute ma trattenute lontane dal terreno da grandi reti tese sotto gli olivi, non vi è più pericolo di ammaccature e altre più gravi lesioni: nei grandi frantoi moderni, là dove la spremitura si fa anche a freddo, l'olio che scende è certamente molto meno acido di una volta. Conserva ad ogni modo le sue caratteristiche di olio, come dire?, marino: il sole, la salsedine, il vento ricco di iodio, il terreno sassoso ne fanno un prodotto di sapore intenso. Che si «sente» appunto

Ho parlato finora, e me ne scuso, dell'olio del Salento Quello di Bitonto, cioè delle Murge, ha grado di acidità sicuramente minore, colore più tendente al giallo (quello salentino è verdognolo) sapore un po' meno spiccato di oliva ma matura. Bisogna purtroppo tralasciare per il momento gli oli di Sicilia, di Calabria e Campania che non presentano caratteristiche peculiari meritevoli di menzione Ah! Mi rimproverano e l'olio di Sorrento? Se lo trovate avrete una sorpresa piacevolissima: olio dal sapore fruttato dalla dolcezza quasi inimitabile. Risalendo la penisola troviamo il Molise, poco, e l'Abruzzo soprattutto nel Chietino e nel Pescarese con un olio di profumo fresco, di sapore deciso di oliva spremuta, di colore quasi verde. Il Lazio è patria orgogliosa di oli superbi: Sabina, Fusinate, Castelli e Lago di Bolsena producono un liquido piuttosto denso (quando è appena spremuto), cangiante dal verde al giallo di profumo intenso, di sapore caratteristico con lontanissimi sentori amarognoli (specie in Ciociaria) in un gradevole effetto.

Marche e Umbria hanno un olio molto simile, di delicato profumo, di sapore tenue e armogico. L'acidità si mantiene dal sud al centro Italia a un valore medio tra lo 0.3 e lo 0.7 per cento. In Toscana, zona principe, ma che dico?, regale, imperiale, d'eccellenza, il Chianti e le colline intorno a Montalcino creano il grande, poetico olio toscano: tutto particolare se si pensa che, unico in Italia, ha lontano sapore di nocciola e un colore giallo-verde inconfondibile. Qui l'acidità comincia sotto lo 0.3 per cento, verso valori quasi neutri, ideali. La ragione è da ascrivere non soltanto alle caratteristiche del terreno, ma anche ai tipi di olive. Intorno al lago di Garda si produce a detta di molti il miglior olio d'Italia: sapore delicatissimo, profumo inconfondibile eppur delicato, perfetto per sughi e condimenti crudi. Ma... ma la presenza piuttosto marcata di acido linoleico ne limita l'uso (ottimale) a otto, nove mesi. L'olio ligure infine gode di tutte le qualità, così segrete, che caratterizzano i suoi vini. Un colore dorato inconfondibile, con brividi di verde, profumo delicato e pur penetrante di olivo verde, sapore da giudicare perfetto, se mai esiste la perfezione. La ragione va ricercata anche nel fatto che la Liguria è la regione dove l'olio viene estratto quasi esclusivamente per decantazione. Nelle altre regioni si preferisce estrarlo per filtrazione. L'olio ligure ne risulta dunque più «morbido» degli altri. Il migliore tra i miglion oli del mondo.