

DOP NEWS

Cofinanziato dall'Unione Europea



CONFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA



REGIONE LIGURIA



Piano Strategico della PAC 2023/2027 -
CSR Liguria "Promozione prodotti di qualità"
Autorità di gestione CSR Liguria-politiche@regione.liguria.it
www.agriligurianet.it



DOP ECONOMY

Diritto agroalimentare, mercato e sistema di opportunità



Le DOP come motore di qualità collettiva

Il ruolo delle Istituzioni nel valorizzarle e orientare le comunità verso una cultura autentica della qualità, anche nei contesti più complessi, come emerso in occasione del Qualivita Festival.

[Guarda il talk>>](#)



Il Basilico Genovese DOP in prima linea nel Comitato Nazionale Ortofrutta per il futuro delle eccellenze italiane

Il mondo dell'agricoltura, oggi, deve affrontare sfide sempre più complesse: cambiamenti climatici, nuove malattie delle piante, pressione della concorrenza internazionale, necessità di maggiore sostenibilità ambientale. Di fronte a questi scenari, è diventato fondamentale fare squadra.

Nasce così il Comitato Nazionale ortofrutta, per mettere in rete le esperienze, le competenze e le energie dei Consorzi che tutelano i prodotti DOP e IGP dell'ortofrutta italiana.

[Leggi l'approfondimento>>](#)



Giornata Nazionale della Biodiversità Agricola e Alimentare

La Liguria era presente con i suoi tesori più profumati il **Basilico Genovese DOP**, e il progetto Old Basil e l'**Olio Riviera Ligure DOP** con le 28 varietà locali sono oggi tutelate dal Disciplinare di Produzione.

Un impegno concreto per tutelare biodiversità, identità e futuro del nostro territorio, perché la biodiversità non è solo una risorsa, ma è anche cultura, storia, e garanzia di eccellenza.



L'Olio Riviera Ligure DOP in cattedra

L'Olio Riviera Ligure DOP è stato protagonista di una lezione ad Albenga che ha ribadito come l'Olio non sia solo un ingrediente, ma un patrimonio culturale, tenuto dallo storico dell'alimentazione Umberto Curti e promossa da ELFO Liguria. Due gruppi di corsisti hanno potuto approfondire, grazie anche al supporto del Consorzio di tutela, l'intero universo che ruota intorno a questo prodotto d'olivo alle tecniche di assaggio.

[Leggi l'articolo completo su Ligucibario>>](#)

ASSAGGIA LA LIGURIA DA ME!

La ricetta del mese

Uno spazio per le proposte dei ristoratori che scelgono di portare sulle loro tavole la Liguria, utilizzando i prodotti DOP e IGP e per i consumatori che vogliono davvero "Assaggiare la Liguria".

Polpo croccante su crema di Basilico Genovese DOP



Un piatto che racconta la Liguria in ogni boccone: il polpo croccante, delicatamente abbinato a una vellutata crema di Basilico Genovese DOP, il tutto arricchito dal sapore unico dell'Olio Riviera Ligure DOP.

[Leggi la ricetta completa](#)

[Scopri il ricettario](#)

[Guida per i ristoratori](#)

EMOZIONI

EMOZIONI



Basilico o pannocchie?

Continuano le chiacchiere direttamente con i produttori di Basilico Genovese DOP...

E quindi: ma perchè in Liguria proprio Basilico Genovese DOP e non... pannocchie?
Sentite le loro risposte

EMOZIONI



DOP non è un bollino qualsiasi

È la massima certificazione di tutela europea.

Vuol dire che ogni bottiglia è tracciata dalla pianta al piatto.

Che ogni goccia racconta la Liguria vera, fatta di mani, storie e terra.

[Guarda il video reel»](#)

[Scopri di più»](#)

Basilico Genovese DOP



Il pesto batte il ragù: il futuro è verde in Liguria!

Una notizia che profuma di Liguria e orgoglio: il pesto è diventato il condimento più consumato in Francia, superando il ragù.

Un traguardo che racconta molto più di un semplice eccellenza, e di una materia prima insostituibile – il Basilico Genovese DOP- ma di una filiera agricola che lavora con passione, di un territorio che cresce grazie all'eccellenza

[Scopri di più»](#)

Olio Riviera Ligure DOP



Maggio è il mese in cui gli olivi sono in fiore

Terminato il riposo vegetativo, nonostante un inverno mite, assistiamo alla distensione delle mignole (le infiorescenze) a cui segue l'apertura dei singoli fiori, di colore bianco.

Una curiosità in più? Una pianta di olivo può avere fino a 500.000 fiori.

Enoteca Regionale della Liguria



Mare&Mosto: la vincitrice Miglior Sommelier

Congratulazioni ad **Alessia Bondanza**, vincitrice del Concorso Miglior Sommelier di Liguria 2025!

Genovese, classe 1988, ingegnere civile e project manager, ha coronato così la sua passione per i vini, in particolare quelli liguri

Il concorso ha chiuso la 10^a edizione di Mare&Mosto a Sestri Levante.

I NUMERI DOP

I nostri numeri continuano a crescere, grazie all'impegno costante dei Consorzi di tutela che svolgono informazione e formazione.

Basilico Genovese DOP

Olio Riviera Ligure DOP

2.798

VISITE AL
SITO WEB

37.149

COPERTURA
SOCIAL

3.833

VISITE AL
SITO WEB

666

COPERTURA
SOCIAL

Accordo di collaborazione con Città
Metropolitana di Genova "Promozione delle
Eccellenze e Tipicità del Territorio e della
Cultura del Gusto nell'Era del Turismo 4.0"



Assaggia La Liguria

Questa email è stata inviata a {{contact.EMAIL}}.

Hai ricevuto questa email perché sei iscritto/a alla nostra newsletter.

[Annulla iscrizione](#)

