

DOP NEWS OTTOBRE

Economia, politica e cultura delle Indicazioni Geografiche del territorio

A cura dei Consorzi di tutela del Basilico Genovese DOP
e dell'Olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP

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

Il gusto che coltiva futuro

In questo numero, Assaggia la Liguria ci guida nel cuore della DOP Economy, dove gusto e conoscenza diventano strumenti per crescere e innovare nel rispetto delle radici.

Il Turismo DOP racconta un territorio autentico e sostenibile, trasformando l'esperienza del gusto in cultura viva. La Generazione DOP e i nuovi percorsi formativi dedicati al Basilico Genovese DOP coltivano competenze e consapevolezza, formando chi porterà avanti il valore delle produzioni liguri.

DOP ECONOMY

Diritto agroalimentare, mercato e sistema di opportunità



01/
Turismo DOP: quando il gusto fa crescere i territori

Il Turismo DOP dà forza ai territori e all'agricoltura che li genera, rendendola protagonista di un racconto autentico e sostenibile.
In Liguria, questo legame è ancora più Olio Riviera Ligure DOP è un pilastro di cultura e salute.

Approfondisci



02/
Anyta è pronta a far nascere Generazione DOP

Anytaishere sarà tra i protagonisti che entreranno nelle classi per raccontare ai ragazzi il progetto, condividendo storie e ispirazioni per far vivere la DOP in prima persona. La scelta dei Consorzi di coinvolgere un'influencer come lei vuole portare nelle classi la contemporaneità e il linguaggio dei giovani, rendendo il racconto ancora più vicino al loro mondo.
Approfondisci

Leggi il progetto

MEDIA



Basilico Genovese DOP: la tradizione che crea lavoro

Al Forum Telenord "Lavoro e Futuro", il direttore Gianni Bottino ha parlato delle opportunità occupazionali legate ai prodotti tipici.

GUARDA L'INTERVISTA

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".



Crespelle al profumo di Basilico Genovese DOP

Un incontro di sapori con l'inconfondibile Basilico Genovese DOP. Un assaggio che racconta mare, vento e terra.

Una nuova ricetta dal sapore 100% ligure...con ovviamente un consiglio di un vino promosso dall'Enoteca Regionale della Liguria come abbinamento

Leggi la ricetta competa

Scopri il ricettario

Guida per i ristoratori

COMING SOON



Presentazione del Rapporto Qualivita

A novembre, a Roma, sarà presentato il Rapporto ISMEA–Qualivita 2025 sulle produzioni DOP, IGP e STG.
I Consorzi di Tutela saranno presenti per evidenziare il valore delle filiere certificate e il legame con il territorio, confermando il loro ruolo centrale nella crescita e nella promozione dell’eccellenza agroalimentare evoluzione della DOP economy, con dati, analisi e prospettive sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole

ALBUM



Le parole che fanno crescere il valore del gusto ligure al Festival della comunicazione di Genova

Durante il talk al a Big, una tre giorni con al centro la comunicazione e il food, “Le 10 cose da (non) fare quando si parla di food ligure” a BIG, abbiamo raccontato come una buona comunicazione possa trasformare questa autenticità in valore.
Guarda il video e scopri come raccontare al meglio la Liguria del gusto.

GUARDA IL REEL



Assaggia la Liguria alla Festa Nazionale del Cuoco

Un palcoscenico nazionale per raccontare e valorizzare i prodotti certificati liguri.
Alla Festa Nazionale del Cuoco, Assaggia la Liguria è salita sul palco tra con il profumo del Basilico Genovese DOP, dell’Olio Riviera Ligure DOP e dei vini DOP e IGP promossi dall’Enoteca Regionale della Liguria tra i protagonisti assoluti.
Approfondisci»



Assaggia la Liguria con Camera di Commercio: insieme per concretizzare il cambiamento

Assaggia la Liguria ha partecipato al Congresso Nazionale dei Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili. Un evento di grande rilievo, promosso anche dalla Camera di Commercio di Genova, che ha riunito oltre mille professionisti per discutere di innovazione e futuro. La nostra presenza ha portato un tocco di Liguria autentica, valorizzando le eccellenze DOP del territorio.

EMOZIONI



Piccoli gesti, grandi emozioni

Quando anche i più piccoli non resistono al profumo del Basilico Genovese DOP…



Un nuovo gioiello in Liguria: le olive taggiasche IGP

Un piccolo frutto, una grande storia: le Olive Taggiasche Liguri sono ora registrate

Una fogliolina e quel sorriso che dice tutto: genuino, irresistibile, 100% ligure.
Un momento semplice che racconta la gioia del gusto autentico, capace di emozionare a ogni età.

GUARDA IL REEL

come IGP nella Gazzetta Ufficiale Europea.
Dolci, delicate, con un leggero amaro e un carattere unico, queste olive raccontano la Liguria.

SCOPRI DI PIU'

Basilico Genovese DOP



Coltivare valore: al via il nuovo corso BGDOP

Un progetto del Consorzio di Tutela con Cersaa, pensato per produttori e operatori del Basilico Genovese DOP: conoscenze, strumenti pratici e idee innovative con i migliori esperti del settore.
Online da novembre 2025, in moduli on demand composti da 4 videolezioni da 15 minuti.
Formazione breve, mirata e tutta dedicata al futuro del Basilico Genovese DOP

Approfondisci»

Olio Riviera Ligure DOP



Il terroir che racconta la Liguria: ogni olio DOP è unico

Cos'è il terroir? E' l'insieme di suolo, esposizione, altitudine e l'esperienza dell'olivicoltore: è ciò che rende ogni olio DOP unico.
In Liguria, il terroir cambia da valle a valle, da oliveto a oliveto.
È questa diversità che dà vita alle tre menzioni geografiche della DOP Riviera Ligure, tre storie di gusto e territorio tutte da scoprire.

Scopri di più»

Enoteca Regionale della Liguria



Vini DOP e IGP del Golfo del Tigullio: i colori della Liguria

Nel cuore della Riviera ligure di Levante, tra dolci colline e scorci di mare inconfondibili, nascono i vini DOP Golfo del Tigullio–Portofino, espressione autentica di un territorio unico per clima, tradizione e bellezza. Caratterizzati da acidità contenute, colori intensi e vivaci, profumi delicati ma persistenti e un gusto armonico, questi vini raccontano la passione e la cura dei produttori locali.

Scopri di più»

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



Accordo di collaborazione con Città Metropolitana di Genova “P*romozione delle Eccellenze e Tipicità del Territorio e della Cultura del Gusto nell’Era del Turismo 4.0*"

GENOVA CITTÀ METROPOLITANA

Assaggia La Liguria

Questa email è stata inviata a {{ contact.EMAIL }}.
Hai ricevuto questa email perché sei iscritto/a alla nostra newsletter.

Annulla iscrizione

Inviato con Brevo