

DOP NEWS SETTEMBRE

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

VIAGGIO AL CENTRO DEL FUTURO

Le DOP liguri raccontano un viaggio che parte dalle scuole e arriva alle tavole, dai borghi più belli d'Italia fino ai media, intrecciando esperienze, cultura e identità.

Un viaggio che porta dritti nel futuro con Generazione DOP, il progetto che coinvolge anche il Grana Padano DOP e che forma i giovani e li rende protagonisti del domani: un percorso di educazione, creatività e partecipazione che diventa simbolo di futuro e continuità tra generazioni.

Ogni evento e iniziativa testimonia come le Indicazioni Geografiche non siano solo qualità, ma valore condiviso, identità viva e opportunità concreta di crescita per tutto il territorio.
Un viaggio che dimostra la forza delle denominazioni e la ricchezza

dei sapori liguri proiettati nel futuro.

DOP ECONOMY

Diritto agroalimentare, mercato e sistema di opportunità



01/
Al via Generazione DOP

Il nuovo progetto
di edutainment promosso dai Consorzi di Tutela del **Basilico Genovese DOP**, del **Grana Padano DOP** e dell'**Olio Riviera Ligure DOP**.

Un percorso educativo culturale dedicato alle classi V delle scuole superiori, pensato per valorizzare il patrimonio agroalimentare italiano e stimolare nei ragazzi un ruolo attivo, consapevole e creativo.

Sono aperte le candidature per le scuole.

APPROFONDISCI IL PROGETTO

CANDIDA LA TUA SCUOLA

MEDIA



La rassegna stampa delle eccellenze liguri a Gragnano Città della Pasta 2025

A “Gragnano Città della Pasta” lo chef Alessandro Dentone ha portato in scena la tradizione del pesto.
Un evento che ha saputo raccontare l’eccellenza delle DOP liguri e che ha trovato ampio riscontro sui media.

Approfondisci»

LEGGI LA RASSEGNA STAMPA

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".



Baccalà brandato mantecato all’Olio Riviera Ligure DOP

In questa ricetta il mare incontra le colline liguri: baccalà, olive taggiasche, erbe fresche e la magia dell’Olio Riviera Ligure DOP., delicato e unico.

Una nuova ricetta dal sapore 100% ligure firmata Liguria Gourmet...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



Le DOP al Festival per i professionisti della comunicazione

Brief in Genova, il festival per i professionisti della comunicazione, quest'anno si parlerà anche di DOP. Il tema "Nutrirsi di ALTRO" è perfettamente in linea con la mission del talk che si terrà il 10 Ottobre "Le 10 cose da (non) fare quando si parla di food ligure" a cui interverranno i presidenti e direttori dei Consorzi e dell'Enoteca Regionale, per costruire un racconto prima di tutto corretto ma anche valoriale e competente sulle eccellenze che garantiscono il legame prodotto-territorio con la DOP.

SCOPRI DI PIU'

IL FESTIVAL

ALBUM



La Liguria al XVII Festival dei Borghi più Belli d'Italia

Oltre 200 Comuni associati e 400 delegati si sono riuniti sul Lago di Como per l'evento che celebra l'unicità, la bellezza e le tradizioni del nostro Paese.

A narrare la Liguria al Festival una serie di eventi che, nonostante la pioggia, hanno riscosso grandissimo interesse e partecipazione da parte del pubblico.

Approfondisci»

GUARDA IL REEL



Portare i sapori della Liguria a Gragnano? Fatto!

Alla Festa della Pasta 2025, insieme a La Mia Liguria, abbiamo celebrato il pesto alla genovese, riconosciuto anche come prodotto agroalimentare tradizionale e vero simbolo della nostra terra, ovviamente con Basilico Genovese DOP e Olio Riviera Ligure DOP.

Il pesto della Pixar in "salsa DOP e IGP": guarda il reel»

L'incontro tra due eccellenze: guarda il reel»

EMOZIONI



La Liguria sportiva ha scelto il suo simbolo: il Basilico Genovese DOP

Regione Liguria ha scelto il profumo più celebre come nuova mascotte degli eventi sportivi e culturali: nasce così Basilik.
La prima “apparizione” è stata alla Milano-Rapallo, dove tutti gli atleti hanno ricevuto in omaggio il Basilico Genovese DOP.

APPROFONDISCI



Custodire la diversità

All’evento conclusivo del progetto **VITIS OLEA** con gli studenti del Marsano, il direttore del Consorzio di tutela dell'Olio Riviera Ligure DOP ha sottolineato il valore delle IG come strumento di salvaguardia e promozione del territorio, presentando i dati relativi alla loro diffusione in Europa e in Italia.

SCOPRI

Basilico Genovese DOP



La scelta del Basilico Genovese DOP

Quando si seleziona il Basilico Genovese DOP, non si tratta di una scelta casuale: è un gesto consapevole, che riflette attenzione alla qualità e rispetto della tradizione.
Foglia minuta, aroma inconfondibile, verde brillante: caratteristiche che definiscono l'eccellenza certificata del nostro basilico.
Chi conosce la differenza la percepisce immediatamente, al primo sguardo e al primo contatto, riconoscendo un prodotto autentico e di valore.

Approfondisci»

Olio Riviera Ligure DOP



Cultivar in Viaggio – Tappa 2: Pignola

Nonostante le dimensioni ridotte, questa pianta è molto produttiva e resiste bene sia ai freddi invernali sia alla scarsità di piogge tipica del ponente ligure.
Il suo nome racconta tutto: l'olio di Pignola ha infatti un caratteristico sentore di pinolo , con una nota leggermente amara, rara e tipicamente mediterranea.

Scopri di più»

Enoteca Regionale della Liguria



Cinque Terre, anima e gusto della Liguria

Nelle fasce collinari a picco sul mare, i vigneti raccontano una storia di tradizione e resilienza.

Dai profumi agrumati e dalla sapidità che ricorda le onde, i vini DOP delle Cinque Terre conquistano al primo sorso.

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

VISITE AL SITO WEB	COPERTURE SOCIAL
3515	9020

Olio Riviera Ligure DOP

VISITE AL SITO WEB	COPERTURE SOCIAL
6370	59771

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