

ASSAGGIA LA LIGURIA



DOP NEWS

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 racconto delle Indicazioni *Geografiche* liguri si muove lungo un filo sottile che intreccia norme, cultura e *territorio*, ma anche storie, sguardi e modi diversi di raccontare un patrimonio.

Dentro i cambiamenti che stanno ridefinendo il ruolo dei Consorzi nel sistema delle DOP e IGP, e nel modo in cui il valore delle certificazioni esce sempre più spesso dai contesti istituzionali per arrivare a nuovi linguaggi e nuovi pubblici, prende forma un sistema in movimento, che parla del futuro delle filiere ma anche della loro identità.

Accanto ai passaggi normativi, si apre uno spazio più ampio fatto di narrazioni e divulgazione, in cui le produzioni certificate diventano occasione per avvicinare le persone, semplificare la complessità e far emergere il legame profondo con il territorio.

Un percorso che unisce tutela e cambiamento, radici e visione, e che restituisce l'immagine di una Liguria in cui le eccellenze non sono mai ferme, ma continuano a raccontarsi, ogni volta in modo nuovo.

DOP ECONOMY

Diritto agroalimentare, mercato e sistema di opportunità



01/ La Dop economy è protagonista con il libro di Mauro Rosati

Il **Consorzio di tutela dell'Olio Riviera Ligure DOP** ha ospitato una tappa del tour dedicato al libro di Mauro Rosati *"La filosofia della Dop economy"*.

L'incontro ha messo in luce la Dop economy come espressione del legame tra territorio, identità e cultura.

[Scopri di più](#)



02/ Decreto Consorzi DOP e IGP: il futuro delle filiere agroalimentari

Con il nuovo Decreto Ministeriale sui Consorzi di tutela delle DOP e IGP si apre una nuova fase per il sistema delle Indicazioni Geografiche. I Consorzi assumono un ruolo sempre più centrale, passando alla guida dello sviluppo delle filiere, dei territori e della competitività.

[Approfondisci](#)

[Guarda il video reel](#)



21 Giugno 2026 • 18:30

La biochimica del basilico genovese DOP: il clima della Liguria e l'assenza dell'aroma di menta

Il basilico genovese DOP (Ocimum basilicum), con le sue foglie piccole e verdi, ha un aroma unico grazie al microclima ligure. Questi fattori stimolano la produzione di linalolo ed eugenolo, composti volatili che gli donano l'odore inconfondibile e il sapore perfetto per il vero pesto all genovese.

Geopop racconta il Basilico Genovese DOP: scienza, territorio e aroma unico

Il Basilico Genovese DOP protagonista di un approfondimento pubblicato da Geopop, uno dei principali progetti italiani di divulgazione scientifica, capace di rendere accessibili contenuti complessi a un pubblico molto ampio con un linguaggio chiaro e immediato. Un'attenzione arrivata in modo spontaneo, segno di un interesse crescente verso i prodotti DOP.

[Leggi l'articolo](#)



12 giu 2026 | Pubblicato in [Ligucibario](#)

DOP. Il diritto di conoscerla bene



DOP. Il diritto di conoscerla bene: l'Olio Riviera Ligure DOP su Ligucibario

L'Olio Riviera Ligure DOP al centro di un approfondimento pubblicato da Ligucibario, piattaforma dedicata alla valorizzazione delle produzioni di qualità del territorio.

"DOP. il diritto di conoscerla bene" parte proprio dall'Olio Riviera Ligure DOP per spiegare il senso profondo della certificazione: uno strumento di tutela e trasparenza, un contributo che aiuta a leggere l'olio come espressione diretta del territorio.

[Leggi l'articolo](#)

EMOZIONI



Chef e influencer raccontano il BGDOP oltre la cucina

"Non è solo Basilico" è il progetto che racconta come il Basilico Genovese DOP non sia solo un ingrediente, ma una scelta precisa che parla di territorio, coerenza e autenticità nella ristorazione contemporanea.

[Scopri di più](#)



Premio Leivi: l'Olio Riviera Ligure DOP resiste

Al Premio Leivi 2026 l'olio non è solo un prodotto: è una voce che racconta la Liguria quando la stagione si fa difficile, ed è l'Olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP a dare senso e forza a tutto: identità che non cede e paesaggio che resiste.

[Scopri di più](#)



Le Olive Taggiasche Liguri IGP entrano in Assaggia la Liguria

Un passaggio importante per uno dei prodotti simbolo del territorio: il riconoscimento IGP arriva a coronamento di un percorso di tutela e valorizzazione che rafforza l'identità di una cultivar profondamente legata alla Liguria occidentale.

[Scopri di più](#)

Basilico Genovese DOP



Basilico Genovese DOP: una certificazione unica al mondo

Il Basilico Genovese DOP è l'unico basilico al mondo a poter vantare la certificazione DOP. Un primato che lo rende un'eccellenza assoluta nel panorama delle Indicazioni Geografiche europee, che oggi tutelano oltre 3.600 prodotti agroalimentari, vini e bevande spiritose.

[Scopri di più»](#)

Olio Riviera Ligure DOP



Muri a secco: il lavoro invisibile dietro l'Olio Riviera Ligure DOP

Con l'arrivo dell'estate, negli oliveti liguri riparte il lavoro di manutenzione dei muri a secco.

Un impegno quotidiano, poco visibile ma essenziale, che racconta come l'Olio Riviera Ligure DOP generi valore non solo economico, ma anche ambientale e sociale per tutta la comunità.

Olive Taggiasche Liguri IGP



Olive Taggiasche Liguri IGP: le caratteristiche e il disciplinare

Le Olive Taggiasche Liguri IGP sono una cultivar autoctona della Liguria occidentale, riconosciute come IGP nel 2025. Crescono su caratteristici terrazzamenti con muretti a secco e si distinguono per la pezzatura ridotta: un simbolo della tradizione ligure, dal gusto delicatamente fruttato.

[Scopri di più»](#)

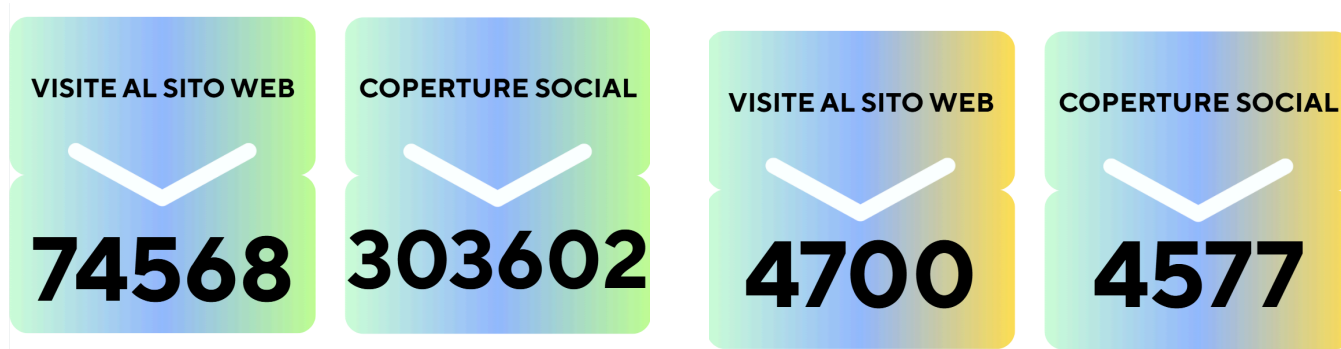
IL NOSTRO TG DOP NEWS

DOP NEWS è la rubrica di *Assaggia la Liguria* che racconta le novità dal mondo delle DOP e delle IGP. Un appuntamento dedicato ad approfondire notizie, progetti ed eventi che valorizzano le eccellenze liguri, mettendo al centro territorio, cultura, filiere e innovazione.

Guarda il TG di Giugno

I NUMERI DOP DI GIUGNO '26

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



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](#)

