

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

*Le eccellenze liguri continuano a raccontare un territorio ricco di saperi,
innovazione e tradizioni.*

*Questo mese esploriamo nuove prospettive per il Turismo DOP, scopriamo come la
ricerca può contribuire al futuro dell'olivicoltura e celebriamo le produzioni
certificate attraverso esperienze, curiosità e occasioni di incontro. Con uno
sguardo rivolto a HABITAT, dove il 16 e 17 ottobre le DOP e IGP liguri saranno
protagoniste di laboratori, degustazioni e racconti da vivere con tutti i sensi.*

DOP ECONOMY

Diritto agroalimentare, mercato e sistema di opportunità



01/ Turismo DOP: le eccellenze diventano esperienze

Dalle produzioni certificate ai territori in cui nascono: il Turismo DOP apre nuove opportunità per valorizzare le eccellenze locali e rafforzare il legame tra prodotti, produttori e visitatori. Il nuovo accordo tra Fondazione Fiera Milano e Fondazione Qualivita rilancia questa prospettiva, strategica anche per la Liguria e le sue DOP e IGP.

Guarda il reel per
saperne di più

MEDIA



Il Basilico Genovese DOP protagonista su Rai 3

La trasmissione Geo ha dedicato un approfondimento al Basilico Genovese DOP, raccontandone le caratteristiche distintive e il valore della certificazione attraverso un servizio realizzato presso l'azienda del vicepresidente del Consorzio, Paolo Calcagno.

Guarda il servizio
completo su YouTube



Assaggia la Liguria a Marsiglia: due giorni di degustazioni e laboratori per raccontare le eccellenze liguri

Grazie alla collaborazione con Città Metropolitana di Genova, Basilico Genovese DOP, Olio Riviera Ligure DOP e Olive Taggiasche Liguri IGP sono stati protagonisti della Fiera Internazionale di Marsiglia, in occasione della Giornata Ufficiale dell'Italia. Due giornate di laboratori di pesto al mortaio, degustazioni e incontri hanno portato il pubblico alla scoperta delle eccellenze liguri, trasformando i prodotti certificati in un'esperienza di gusto e cultura capace di superare i confini.

[Leggi l'approfondimento](#)

COMING SOON



Assaggia la Liguria protagonista a HABITAT

Il 16 e 17 ottobre, a Palazzo della Meridiana a Genova, Assaggia la Liguria porta le eccellenze certificate a HABITAT – Terra, Mare, Persone, iniziativa promossa da Coldiretti Liguria in occasione dei Rolli Days. Protagonista il 17 ottobre sarà **“PESTO! Un racconto ligure”**, lo spettacolo esperienziale e degustativo, che unisce teatro, preparazione del pesto al mortaio e assaggio. Nelle due giornate, laboratori dedicati al Basilico Genovese DOP e degustazioni guidate di Olio Riviera Ligure DOP e Olive Taggiasche Liguri IGP accompagneranno il pubblico alla scoperta dei sapori, delle tradizioni e della cultura del territorio.

[Scopri il programma](#)

EMOZIONI



L'Olio Riviera Ligure DOP:
la cura che prepara il raccolto di domani



Innamorati del Basilico Genovese DOP: entra nella community

La raccolta finisce, ma la storia dell'olio nuovo continua. Dopo la raccolta, l'oliveto entra in una fase fondamentale: è il momento di prendersi cura delle piante, proteggerle e aiutarle ad accumulare le riserve necessarie per la prossima stagione. Perché la qualità dell'Olio Riviera Ligure DOP nasce anche da qui, da un lavoro attento che guarda al futuro e accompagna ogni olivo verso una nuova fioritura.

Scopri nel post perché il post-raccolta è già il primo passo verso il prossimo raccolto

[Scopri di più](#)

Una nuova campagna per celebrare il legame speciale con il Basilico Genovese DOP, tra profumi, ricordi e una passione che si tramanda. Nasce così *Innamorati del Basilico Genovese DOP*, un invito a riconoscersi in un amore che accomuna chi lo scopre per la prima volta e chi non ha mai smesso di amarlo. Guarda il video della campagna ed entra nella Community degli Innamorati del Basilico Genovese DOP: la passione è ancora più bella quando si condivide!

[Guarda il video reel](#)

[Entra nella community](#)

Basilico Genovese DOP



Basilico Genovese DOP: la cura comincia dalle radici

Dietro ogni mazzetto di Basilico Genovese DOP c'è un sapere fatto di gesti precisi e attenzione: le piantine vengono raccolte a mano, una ad una, complete di radici, come previsto dal disciplinare. E c'è anche una distinzione curiosa da conoscere: fino a 10 piantine si parla di mazzetto, oltre questo numero di bouquet.

Scorri il carosello per scoprire i dettagli che rendono unica questa produzione ligure.

[Scopri di più»](#)

Olio Riviera Ligure DOP



OLIGREEN: droni e innovazione per l'olivicoltura ligurea

Come rendere più efficaci e sostenibili gli interventi fitosanitari negli oliveti liguri? Il progetto OLIGREEN, con il Consorzio di tutela dell'Olio Riviera Ligure DOP tra i partner, sperimenta l'impiego dei droni per la difesa dell'olivo, affrontando le difficoltà legate a pendenze e terrazzamenti. Un percorso di ricerca sul campo per valutare efficacia, sicurezza e nuove possibilità per le aziende, con l'obiettivo di mettere l'innovazione al servizio dell'olivicoltura e del paesaggio ligure.

Olive Taggiasche Liguri IGP



Olive Taggiasche Liguri IGP: il segreto delle "spiccagnole"

C'è una parola che racconta una caratteristica speciale delle Olive Taggiasche Liguri IGP: *spiccagnole*, ovvero facili da separare dal nocciolo. Una particolarità che si unisce al gusto delicato e alla versatilità di queste olive, protagoniste della tradizione gastronomica ligure, dall'aperitivo alle ricette della cucina mediterranea.

Scorri il carosello per scoprire di più su questa curiosa caratteristica.

[Scopri di più»](#)

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
settembre

I NUMERI DOP DI LUGLIO '26

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

53026

COPERTURE SOCIAL

191756

Olio Riviera Ligure DOP

VISITE AL SITO WEB

6200

COPERTURE SOCIAL

3747

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](#)

