

sapori d'Italia

32/33 Novembre
Febbraio 2013
BIMESTRALE

EDIZIONI EST 51 - ANNO VI - N° 32/33
Titolo Periodico - Pubblicazione periodica Registrata Trib. Milano n° 687

Quello che il mondo ci invidia!

Scelti per Voi

Liguria

Taggiasche denocciolate Galateo & Friends

Semplici, ma speciali, le tipiche olive nere del Ponente Ligure in salamoia proposte conservate nell'olio extra vergine da Casa Olearia Taggiasca, azienda sita nel luogo dove, 1000 anni fa, ebbe origine la celebre *cultivar*.

Senza nocciolo, queste deliziose olive sott'olio sono bell'e pronte per arricchire insalate e sughi adatti anche per i bambini più piccoli, hanno tutto il tipico gusto di questa particolare varietà senza aromi aggiunti e condite solo con l'olio della stessa *cultivar*.

Fanno parte della linea Galateo&Friends dell'azienda Casa Olearia Taggiasca, la linea più attenta al packaging, che cura allo stesso modo la qualità del prodotto alimentare e quella degli oggetti che li contengono o accompagnano. Il design è, infatti, per Marco Bonaldo e i suoi soci, una vocazione altrettanto sentita di quella per il buon mangiare.

La Taggiasca è una delle *cultivar* da olio per eccellenza eppure è così gustosa e tipica in tavola e come ingrediente in cucina da aver condizionato la gastronomia del suo territorio. Deriva da altre varietà comuni in molte regioni, tuttavia ha trovato in Liguria, e soprattutto nella riviera ponentina, un microclima e dei terreni che le hanno donato una personalità unica.

La sua origine data un millennio, da quando i Benedettini introdussero a Taggia esemplari di ulivo di Monte Cassino, preoccupandosi pure di adattare alla coltura il territorio sassoso e troppo scosceso. Fu allora che la montagna mutò il suo aspetto modellata nelle tipiche terrazze che ancor'oggi caratterizzano l'intera regione. L'ardita impresa avvenne in quel di Taggia e Taggiasca fu chiamata l'oliva eccezionale che la natura riuscì così a plasmare.

È in onore di questo inestimabile patrimonio regionale se l'azienda creata da tre ponentini si chiama Casa Olearia Taggiasca. Il cuore dell'azienda però non è a Taggia, ma nella vicina Torre Paponi, dove l'antico frantoio di proprietà si trasforma in un riscritto matrimonio tra tradizione e moderne tecnologie: le olive continuano a essere frante nelle molazze in pietra ma non finiranno poi sotto le presse bensì in un modernissimo impianto decanter centrifugo che, grazie alla bassa velocità di rotazione e totale assenza di riscaldamento della pasta in lavorazione permette una minore esposizione del materiale all'attività ossidativa dell'aria e il mantenendo di una maggiore dotazione di polifenoli. E questo è particolarmente importante per un'oliva "dolce" come la Taggiasca. In questo opificio e nelle strutture aziendali modernissime a Taggia, nascono gli oli dell'azienda, in particolare,



oltre a quelli della linea Galateo&Friends, quelli della linea Terre Bormane destinati alla ristorazione e al pubblico dei gourmet. Il resto è venuto da sé: è bastato guardarsi intorno, le risorse del territorio si sono da sole imposte come compagne ovvie di questi oli e delle olive.

Così l'azienda, impegnata nei diversi sapori liguri e mediterranei, ha suscitato l'interesse di Alain Ducasse, il più famoso cuoco del mondo (e non di quelli dell'ultima ora). Ducasse non si è contentato di usare gli oli e le specialità di Terre Bormane ma ha instaurato con l'azienda una duratura collaborazione che si è andata perfezionando in una linea di prodotti firmati.

SCHEDA TECNICA

- **Nome:** Olive nere Taggiasca snocciolate in olio extra vergine d'oliva
- **Ingredienti:** olive nere Taggiasca, olio extra vergine d'oliva, sale
- **Conservabilità:** meglio entro un anno
- **Consigli d'utilizzo:** tal quali, in tipici piatti liguri, nelle insalate di riso
- **Confezioni:** vasetto da 180 g
- **Distribuzione:** nelle boutique gastronomiche
- **Prezzo:** 9,00 Euro il vasetto da 180 g nello spaccio aziendale a Taggia

Scelti per Voi LIGURIA

CASA OLEARIA TAGGIASCA

Regione Prati e Pescine - Arma di Taggia (IM)
Tel. 0184 486044 - info@casaoleariataggiasca.it
www.casaoleariataggiasca.it

