

IVG

Marchio Stg per il pesto: opportunità per l'olio della Riviera Ligure

di **Redazione**

28 Gennaio 2010 - 16:50



Liguria. Nuovi scenari e opportunità commerciali potrebbero portare rinnovato slancio alla filiera olivicola d'eccellenza ligure. La notizia giunge dal presidente del Consorzio per la tutela del Pesto genovese Andrea Della Gatta, che è stato ospite della trasmissione "Occhio alla Spesa" lo scorso venerdì su RaiUno.

Durante la trasmissione, interamente dedicata al pesto, il presidente Della Gatta ha spiegato che il pesto genovese ha intrapreso il cammino che lo porterà a ricevere un importante riconoscimento da parte dell'Unione Europea: si tratta del marchio di qualità Stg (Specialità Tradizionale Garantita), grazie al quale la ricetta tradizionale del pesto genovese potrebbe presto entrare nel novero dei prodotti garantiti.

Tra gli ingredienti necessari per la preparazione del pesto genovese, Andrea Della Gatta ha menzionato anche l'olio extra vergine di oliva dop Riviera Ligure, che affiancherà altri prodotti tutelati dalla Dop come il basilico genovese, il formaggio pecorino e il parmigiano reggiano.

"Le qualità organolettiche dell'olio extra vergine dop della Riviera Ligure - ha dichiarato a margine il presidente della dop dell'olio Francesco Bruzzo - sono ormai ampiamente riconosciute e dimostrate. Nella preparazione di un pesto genovese tradizionale non poteva quindi mancare un prodotto d'eccellenza della Liguria come l'olio extra vergine dop Riviera Ligure che, grazie agli strumenti di certificazione e tutela predisposti, potrà garantire al Pesto genovese Stg tanto le caratteristiche di tipicità quanto i corretti valori nutritivi, a tutto vantaggio della salute dei

L'inserimento dell'olio extra vergine dop Riviera Ligure nella ricetta del pesto genovese Atg rappresenta un'opportunità per tutta la filiera olivicola, che potrà così beneficiare di un sensibile aumento della domanda di prodotto ligure certificato e tutelato.

