

saperi > marketing

## La carta vincente della Dop

**Esempi di marketing.** È iniziata a Milano una campagna di promozione del Consorzio di tutela dell'olio Dop Riviera Ligure allo scopo di rilanciare e rendere sempre più popolari e di successo i prestigiosi extra vergini del Nord Ovest. Lo chef **Filippo La Mantia** ha valorizzato con un menu esclusivo un olio che si presta molto a una cucina sana, buona e salutare. Prossima tappe del tour a Torino, Bologna e Cuneo

OO M



È partita da Milano il 15 aprile la campagna di valorizzazione di uno dei simboli storici dell'olio italiano e della cucina mediterranea nel mondo: **l'olio extra vergine di oliva Riviera Ligure Dop**. Sono stati i piatti dello Chef **Filippo La Mantia**, "oste e cuoco" di uno dei locali oggi più frequentati e di tendenza nel capoluogo lombardo, a fare da *trait d'union* tra l'eccellenza certificata dell'olio Dop che ha nell'oliva taggiasca il suo simbolo storico e la ristorazione meneghina. Un comparto che negli ultimi anni ha investito con decisione sulla qualità, puntando sulle materie prime di eccellenza e certificate, unica modalità con cui distinguere la cucina italiana e garantire l'identità e i gusti autentici della tradizione e della cultura nazionale a tavola.

È per queste ragioni che il Consorzio che tutela e valorizza l'olio extravergine Dop Riviera Ligure, con la collaborazione della **Fondazione Qualivita**, ha scelto Milano per lanciare la campagna "Qualità Certificata nell'Alta Cucina", il progetto nato dall'obiettivo di creare un momento di formazione rivolto agli operatori Horeca, per far conoscere le caratteristiche

distintive del prodotto Dop, non solo attraverso l'analisi sensoriale, ma anche tramite il racconto e le ricette di Chef prestigiosi.

Un menu figlio del talento e della voglia di esplorare la cucina semplice e ricca che ha reso celebre l'Italia, quello dello chef La Mantia, che ha presentato, ad un pubblico selezionato di ristoratori e giornalisti milanesi, ricette di degustazione dell'olio Riviera Ligure Dop basate sull'esaltazione della materia prima: dal baccalà in oliocottura, passando per una pasta all'olio Dop dai sapori mediterranei con ricotta, cacio cavallo e finocchietto e una sorprendente fettina di vitellina a bagnomaria, fino ad una versione d'autore del cannolo siciliano accompagnata da una granita all'olio Dop.

"I piatti che ho scelto - ha affermato lo chef La Mantia - nascono da un esplicito riferimento alla tradizione e, in particolare, alla mia esperienza familiare di bambino in cui l'olio extravergine di oliva era il simbolo di una cultura del cibo molto radicata e legata al benessere. La sfida di questo menu, e la sua bellezza, è stata passare dagli oli siciliani della mia infanzia all'extravergine di oliva Riviera Ligure Dop, un prodotto di grande qualità con caratteristiche diverse e molto originali, per riproporre attraverso un percorso differente la cucina familiare in cui mi riconosco".

Il progetto di promozione dell'olio Dop nel segmento della ristorazione di alto livello è iniziato dunque con l'ottima performance di La Mantia. L'obiettivo di tale progetto è creare un momento di formazione rivolto agli operatori commerciali del settore, per far conoscere le caratteristiche distintive del prodotto olio Dop Riviera Ligure, non solo attraverso l'assaggio, ma anche tramite il racconto e le ricette di chef prestigiosi come **Filippo Lamantia** (*Oste e Cuoco*), **Giuseppe Lisciotta** (*Les Petites Madeleines*), **Emanuele Petrosino** (*I Portici*) e **Maurilio Garola** (*La Ciau del Tornavento*). Quattro eventi esclusivi di degustazione che, dopo l'esperienza milanese, faranno tappa rispettivamente a Torino, il 13 maggio, Bologna, il 20 maggio, e a Treiso, in provincia di Cuneo, il prossimo 3 giugno: quattro aree dalla grande tradizione enogastronomica in cui diffondere l'eccellenza ligure Dop.

Gli eventi organizzati dal Consorzio di tutela insieme a Qualivita saranno presentati da **Alberto Lupini**, direttore della rivista di settore *Italia a Tavola*, autorevole media-partner del progetto, mentre l'analisi sensoriale del prodotto sarà a cura di **Luigi Caricato**, oleologo di fama internazionale.

Un'attenzione particolare per la grande tradizione del settore ristorativo italiano che è arricchita anche da due ulteriori azioni in corso: un progetto di formazione negli **Istituti alberghieri** che coinvolge le nuove generazioni di chef e maître attraverso laboratori svolti in 110 classi di 25 scuole divisi tra Liguria, Piemonte e Lombardia, per un totale di 90 lezioni e il coinvolgimento di circa 2500 allievi. Un'opportunità per trasferire agli studenti conoscenze approfondite che sarà conclusa con il Contest "**Giovane Chef**", una sfida a colpi di ricette originali a base di olio Dop Riviera Ligure da diffondere sui social media con l'obiettivo di promuovere l'eccellenza in cucina e l'uso di materie prime autentiche e a origine garantita.

Un avvio di 2019 incentrato su una profonda azione di conoscenza, multi-target, di livello nazionale che vede l'Olio Riviera Ligure Dop nella veste di **ambasciatore della vera agricoltura di qualità della Liguria**, per offrire un contributo nel percorso di affermazione dell'eccellenza agroalimentare regionale come cardine del patrimonio culinario italiano.

OO M - 16-04-2019 - Tutti i diritti riservati

**oliofficina**  
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

[Realizzato da Aerostato](#) - [Newsletter inviate con MailCom](#)