

Roberto De Andreis  
Alessandro Giacobbe

## STORIA DELLA TAGGIASCA

L'OLIVICOLTURA EROICA  
LIGURE E L'IDENTITÀ  
DI UN TERRITORIO  
A PARTIRE DA UN'OLIVA

oliofficina



Illustrazione  
di copertina  
Giulia Serafin

Progettazione  
grafica  
e infografica  
Fabio Berrettini

Olio Officina  
Collana: OOF Book  
18 euro / pp. 112 / brossura

Prima edizione: settembre 2022  
ISBN 978-88-94887-42-6

### Un'oliva divenuta simbolo dell'identità di un popolo.

Un territorio reso celebre dallo stesso minuscolo frutto, icona senza tempo consegnata alla storia e al mito. Una cultivar, la **Taggiasca**, tanto ambita da altri territori, per via di un successo commerciale e di una reputazione senza precedenti, sia che si presenti in forma di olio, sia che si consumi come oliva da tavola in salamoia. La differenza è tutta nel fattore umano, che opera in un ecosistema agricolo così unico, in Liguria, da risultare decisivo e determinante, al punto da contraddistinguere l'imprinting stesso di un popolo. Così, già camminando per oliveti, si riconosce subito una olivicoltura che si manifesta solo attraverso autentici atti di eroismo e di amore, visibili a partire dai tanti terrazzamenti in alta quota, testimonianza concreta e tangibile di una tenacia che non cede mai alle avversità.

L'olio che si ricava dalla **Taggiasca** è protetto da una attestazione di origine, la *Dop Riviera Ligure*. Le stesse olive, lavorate in salamoia, ambiscono a una tutela giuridica, attraverso il riconoscimento di una indicazione geografica specifica. Il libro di cui sono autori Roberto De Andreis e Alessandro Giacobbe apre a uno scenario inedito e ricco di sorprese. La prestigiosa oliva, immagine simbolo di una regione ad alta vocazione olivicola, viene esaminata nel dettaglio sia negli aspetti propriamente agronomici e tecnici, sia in quelli che raccontano un percorso virtuoso compiuto con coraggio e abnegazione nel corso dei secoli.

Introduzione di **Luigi Caricato**

### Roberto De Andreis

Esperto di analisi sensoriale, fa parte del gruppo *Olive da tavola del Consiglio oleicolo internazionale*. È inoltre presidente del *Comitato promotore Taggiasca Dop*, nonché capo panel presso il *Laboratorio chimico-merceologico della Camera di Commercio Riviere di Liguria, Imperia-La Spezia-Savona*. Per le edizioni *Olio Officina* ha pubblicato nel 2019 il volume *L'assaggio delle olive da tavola*.

### Alessandro Giacobbe

Laureato in Lettere all'Università di Genova, conduce una intensa attività di ricerca con particolare attenzione al turismo territoriale e alla cultura materiale alimentare. Storico locale, è tra i maggiori conoscitori della storia e dell'arte del Ponente ligure. Autore di diversi saggi, ha insegnato in *Accademia delle Belle Arti*, negli istituti di istruzione superiore e in corsi di formazione professionale. È docente presso l'*Accademia Ligure Agroalimentare* e collabora con il *Consorzio di tutela dell'olio Dop Riviera Ligure*.