

Sommariva Tradizione Agricola: un secolo di genuinità sulle nostre tavole

scritto da Enzo Radunanza | 05/01/2017



Con l’Azienda Agricola Sommariva si scopre un piccolo angolo di storia enogastronomica della Riviera ligure di Ponente. Da oltre 100 anni, nell’antico frantoio di famiglia che si trova ad Albenga (SV), si producono olio extravergine di oliva “mosto” a freddo e altre specialità di questa splendida regione.



Tradizione, tracciabilità, genuinità e produzione biologica, sono termini entrati nell'uso comune quando si parla di cibo ma, troppo spesso, non corrispondono ad una condotta concreta delle aziende. Per fortuna, ci sono le eccezioni come nel caso dell'[Azienda Agricola Sommariva](#) di Albenga (SV) che, da oltre 100 anni, coltiva e produce **olio extra vergine di oliva** e altri prodotti di altissima qualità, senza tradire il rispetto della natura e del consumatore.

La storia dell'azienda

Era il 1915 quando Domenico Sommariva, proveniente dalla provincia di Genova, si stabilì nella fertile piana di Albenga fondando la sua azienda agricola, insieme alla moglie Rosa e al figlio Giobatta. I Sommariva, dopo aver bonificato i terreni presi in affitto e ripulendoli da pietre e detriti, iniziarono a coltivare carciofi, asparagi, zucchine e cavoli cappucci.

Grazie alla qualità dei prodotti e all'abilità imprenditoriale di Domenico, le sue "primizie" raggiunsero i mercati nazionali di Genova, Milano, Torino ma anche quelli europei della Provenza, della Germania e dell'Austria.

Le generazioni successive proseguirono nell'opera di ampliamento territoriale e aziendale, nonché nella diversificazione produttiva. Fu la terza generazione dei Sommariva, quella formata da Nino (figlio di Giobatta) e da sua moglie Bugi, ad introdurre la coltivazione delle olive e la produzione di olio, acquisendo l'antico frantoio ubicato nel centro storico di Albenga dove ancora oggi si produce olio extra vergine di oliva "mosto" a freddo.

Sommariva tra passato e presente



Ogg

i la Sommariva è guidata dai fratelli **Gianni e Agostino Sommariva** dopo che la sorella Mina è scomparsa prematuramente nel 2014. Ad accogliermi nella mia visita c'era **Agostino** che mi ha presentato e fatto degustare i vari prodotti conducendomi in un altro viaggio, quello del palato.

Olio extra vergine di oliva dal profumo intenso e dal gusto delicato, **olive Taggiasche**, **pesto genovese** e **vari tipi di creme**, insieme a semplicissimo pane fresco contadino, esprimono al massimo l'essenza della semplicità e della schiettezza di una terra operosa, fertile, ricca di eccellenze e i cui prodotti tipici vengono esaltati da una lavorazione attenta e naturale.

Agostino mi ha spiegato che la maggior parte delle materie prime (olive, basilico, noci, pinoli, carciofi, pomodori, verdure e altri prodotti) vengono coltivati direttamente sui terreni di proprietà in modo da poter controllare l'intera filiera e rispettare i requisiti per ottenere la certificazione bio. Questo vuol dire che, nella coltivazione, non vengono utilizzati diserbanti e additivi chimici di sintesi mentre, nei prodotti lavorati, non si usano conservanti.

L'Antico Frantoio e il Museo Sommariva La Civiltà dell'Olivo

Quando sono stato a visitare l'**Antico Frantoio**, situato tra le suggestive Mura di Cinta medievali di Albenga, sono stato rapito dall'atmosfera che si respira. L'imponente portone in legno è l'ingresso di una macchina del tempo che ripercorre la storia di uno dei mestieri più antichi della Liguria.

Su una superficie di 400 metri quadrati con pareti e soffitti in pietra, si possono ammirare antichi attrezzi agricoli, torchi, giare, oggetti vari raccolti in più di 100 anni di attività e fotografie che ritraggono le quattro generazioni della famiglia Sommariva. Il frantoio, dove vengono ancora lavorate le olive, è collegato tramite un tunnel al bellissimo **museo "Civiltà dell'Olivo"**, anche sede di degustazioni, mostre ed eventi.

I prodotti

L'olio extravergine di oliva è biologico e si ottiene dalla **molitura a freddo** all'interno del Frantoio Sommariva. Le olive vengono lavorate nella giornata della raccolta per ottenere un olio poco acido ma molto profumato e gradevole.

Tra gli altri prodotti ci sono i **vasetti di olive Taggiasche della Riviera Ligure in salamoia**, il sale e le spezie, gli aceti balsamici, le conserve, **i condimenti** a base di olio extra vergine di oliva aromatizzato alle erbe, al peperoncino piccante, allo Zafferano di Navelli, al limone, all'arancia e al tartufo.

Da provare i vasetti di **Pesto Genovese**, ottenuto da Basilico Genovese DOP, oppure il "**Caviale del Centa**", una squisita e delicatissima crema di olive Taggiasche, acciughe e capperi oppure le **creme di olive** e al **peperoncino**. Provate a spalmarle su fette di pane tostato, scoprirete una delizia irresistibile.

Dalle uve coltivate biologicamente sulle terrazze sovrastanti la piana di Albenga, che appartengono all'azienda, si ottengono i vini tipici della Liguria ossia il **Pigato DOC**, il **Vermentino DOC** e il **Rossese DOC**. Di alto livello è anche la **Grappa di Pigato Riserva**, liscia oppure con erba ruta.