

Casa Olearia Taggiasca, tradizione ed eccellenza dallo stile pop

scritto da Enzo Radunanza | 26/10/2018



«Il vino che rallegra il cuore dell'uomo, l'olio che gli fa risplendere il volto». Così si legge nell'Antico Testamento, confermando che le proprietà curative dell'olio sono conosciute fin dall'antichità. Abbiamo visitato un'azienda di Arma di Taggia che è riuscita a portare la qualità del proprio olio nei ristoranti più celebri del mondo.

La Liguria è una regione di indiscutibile fascino che riserva infinite sorprese. Arte e cultura, paesaggi mozzafiato cullati da un clima mite, mare pulito, misteriosi borghi antichi e un entroterra tutto da scoprire caratterizzano un patrimonio che ha ancora tanto da esprimere.

Da non trascurare la sua **gastronomia** e l'armonioso connubio tra i **prodotti della terra**, le [erbe aromatiche](#) tipiche della macchia mediterranea e il **pesce fresco**, ricco di sapore e di virtù alimentari. A fare da *trait d'union* c'è il principe della tavola ligure: l'**olio extravergine di oliva**

prodotto nella Riviera dei fiori, nella Riviera del Ponente savonese e nella Riviera di Levante.

L'olio d'oliva extravergine: naturale, sano e buonissimo

Da secoli, il nettare ricavato dalla spremitura delle olive è il grasso di origine vegetale più apprezzato in ambito alimentare. Oltre a rendere gustose le pietanze, è un condimento genuino, completamente naturale e con valori nutrizionali che non si perdono con la lavorazione.

Oliva taggiasca: il pregio dell'unicità

Tra le varietà di oliva più pregiate e tipiche del territorio ligure da oltre mille anni, c'è sicuramente la "**Taggiasca**", presente anche in altre regioni ma che, soprattutto nelle province di Savona e Imperia, ha trovato le condizioni pedoclimatiche più adatte ad esaltarne le specificità. L'**olio ottenuto dall'oliva taggiasca** ha un profilo sensoriale che ammalia il palato grazie alla sua delicatezza e fragranza, ai gradevoli sentori erbacei e le leggere note di amaro e piccante.

La stessa economia regionale è positivamente influenzata dal settore oleario e sono tante le aziende della Liguria che tramandano quest'arte antica. Se molte di queste proseguono una tradizione familiare che va avanti da diverse generazioni, ce ne sono altre più recenti che sono riuscite - in minor tempo - a raggiungere la **strada dell'eccellenza** puntando sulla dedizione, sull'amore per la propria terra e su capacità imprenditoriali straordinarie.

Casa Olearia Taggiasca: una ventennio di successi

Tra le realtà più innovative ed intraprendenti c'è la "**Casa Olearia Taggiasca**" di Arma di Taggia (Im) che, in poco più di vent'anni, si è imposta sui mercati internazionali servendo consumatori esigenti ma anche grandi ristoranti, chef stellati e una fitta rete di bistrot, alberghi e locali trendy.

L'avventura aziendale ha inizio nel luglio 1995 per l'impegno di un gruppo di imprenditori locali. Negli anni la compagine sociale si è ridimensionata e la Casa Olearia Taggiasca è passata sotto il controllo della famiglia **Ghu**.

«L'Italia è sicuramente il primo mercato di sbocco - spiega l'**amministratore delegato Giuseppe Ghu** - ma, fin dall'inizio, ci siamo rivolti ai mercati esteri, a cominciare dalla Francia. Oggi siamo presenti in tutti i cinque Continenti, dagli Stati Uniti, dove lavoriamo moltissimo, agli Emirati Arabi come Dubai e Abu Dhabi».

I motivi di questo successo derivano da un **olio impeccabile**, aromatico e saporito, frutto della molitura di frutti sani e al giusto grado di maturazione, nonché da una politica aziendale dinamica associata ad un marketing efficace. Quest'ultimo è merito della lungimiranza del **direttore marketing Marco Bonaldo** che non ha mai trascurato l'importanza di una clientela estera fortemente affascinata dal Made in Italy.

«Agli inizi del nostro progetto - ricorda Bonaldo - abbiamo avuto la fortuna di conoscere uno chef che stava muovendo i primi passi nell'Alta Cucina e che oggi è tra i più grandi al mondo; si tratta di **Alain Ducasse** che, in quel periodo, iniziava a lavorare all'Hotel De Paris con il suo ristorante. Ducasse ha creduto nei nostri prodotti e questa collaborazione, che continua ancora oggi, ci ha regalato una notevole visibilità al punto che altri suoi colleghi ci hanno scelto. Oggi serviamo il gotha della ristorazione

mondiale; oltre ai 30 ristoranti di Ducasse, annoveriamo tra i nostri clienti **Massimo Bottura** per il quale abbiamo creato la linea **Villa Manodori, Heinz Beck** del ristorante La Pergola a Roma e tanti altri».

Un buon prodotto finito deriva sempre dalla scelta accurata della materia prima prima e infatti, come ci è stato spiegato, presso la Casa Olearia Taggiasca le **olive vengono selezionate con attenzione** presso produttori e contadini locali di cui si abbia certezza della serietà e che garantiscano una fedele tracciabilità.

Tre sono le linee proposte dall'azienda di Arma di Taggia che puntano a soddisfare altrettanti target.

«Quando 23 anni fa abbiamo intrapreso il nostro “viaggio” nel settore oleario - aggiunge Bonaldo - eravamo tra gli imprenditori più giovani della zona e, per distinguerci, abbiamo ritenuto che fosse opportuno predisporre tre linee di prodotti con caratteristiche diverse, tali da accontentare altrettanti mercati. La linea che porta il nome di “**Casa Olearia Taggiasca**” è un olio di qualità per la grande distribuzione organizzata, la seconda è “**Terre Bormane**” destinata alla ristorazione di alto livello mentre l'ultima nata è “**Galateo & Friends**”, una gamma di prodotti alimentari e di *home collection*, dedicata al comparto del retail di alta gamma e commercializzata nei migliori department store internazionali».

In effetti **Galateo & Friends** è molto più di una proposta di oli extravergine puri ed aromatizzati, aceto balsamico e altre prelibatezze selezionate, colpisce per l'esclusività e l'eleganza del packaging che rispecchia lo slogan “**Il buono racchiuso nel bello**”. Le bottiglie e contenitori sono delle piccole opere d'arte alle quali si aggiungono oggetti raffinatissimi per arredare la tavola e la casa che rispecchiano classe e il “saper vivere” italiano. Non è un caso che questi prodotti, oltre che online sul sito shop.galateofriends.it, siano in vendita nei negozi più prestigiosi del mondo come, ad esempio, **La Rinascente** di Milano e Roma, **Galleries Lafayette** di Parigi, **KaDeWe** di Berlino, **Harvey Nichols** di Londra, **Dean & DeLuca** di New York.

Lo stabilimento di produzione e lo show room di Arma di Taggia, colpisce per il fermento che si respira. Da un lato è un'azienda che segue **processi produttivi rimasti immutati nei secoli** ma, dall'altro, è moderna e in continuo fermento alimentato dall'entusiasmo di un gruppo giovane, spigliato e competente. La stessa immagine coordinata rivela un'impronta stilistica all'avanguardia grazie ai colori, alle decorazioni e ai cartelloni pubblicitari ispirati alla pop art.

«Agli inizi - racconta Marco Bonaldo - non avevamo una nostra storia e quindi abbiamo tentato di diversificarci attraverso una grafica e uno stile più contemporanei che trasmettessero un'identità giovane ma determinata assieme ad un pizzico di leggerezza che non guasta mai. L'azienda olearia è sempre stata vista come una struttura tradizionale nello stile e nel packaging, invece abbiamo voluto osare e dare una svolta. In quel momento siamo apparsi un po' eccessivi ma il tempo ci ha dato ragione e oggi sia la nostra immagine che le nostre politiche di vendita sono nel mood giusto».

L'importanza del profilo qualitativo

La giusta attenzione oggi riservata all'alimentazione, pone l'olio extravergine di oliva ai primi posti

dei prodotti su cui non si dovrebbe risparmiare. Negli acquisti, vanno preferiti quei marchi che garantiscano al consumatore genuinità, salubrità, tracciabilità, trasparenza e provenienza italiana. Per troppi anni, tali prerogative sono state trascurate in nome del profitto degli imprenditori e le inchieste giudiziarie e giornalistiche lo hanno dimostrato più volte.

«L'olio extravergine di oliva fa bene alla salute ed è uno dei componenti fondamentali della dieta mediterranea – chiarisce Giuseppe Ghu. Il fatto che molti chef di prestigio internazionale ci abbiano scelto ci ha reso orgogliosi del nostro operato ma non solo. Essere presenti in cucine eccellenti e pluripremiate ci ha consentito di affermare l'importanza del concetto di qualità che deve essere sempre ai massimi livelli. Come ci insegnano gli stessi chef, infatti, un piatto pregiato non va condito con un olio che non sia altrettanto pregiato e il consumatore deve porre attenzione a questo concetto».

A ribadire l'importanza della qualità, interviene Marco Bonaldo il quale conclude:

«Abbiamo da subito creduto nell'importanza di una certificazione di qualità della Dop taggiasca e infatti siamo stati tra le tre aziende fondatrici del [**Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure**](#). La Casa Olearia Taggiasca è famosa soprattutto per l'olio taggiasco ma anche quando proponiamo un olio nella versione non certificata oppure dei blend destinati alla ristorazione ci impegniamo affinché il consumatore abbia sempre il meglio».