



In voller Pracht

Die Region Ligurien ist bekannt für ihre vielfältige Natur und für Olivenbäume, an denen die Taggiasca Oliven gedeihen

Das flüssige Gold Liguriens

Die Taggiasca gilt unter Sterneköchen als Königin der Olivensorten. Tiziana Guglielmi und ihr Mann Enrico Saglietto bauen die Delikatesse an der italienischen Riviera an und lassen daraus Olivenöl pressen

Fotos: Shutterstock/Dmytro Surkov; Tiziana Guglielmi; Rossella Boeri; Fotolia/digitalmagus; Maike Jessen



Eingespiltes Team

Tiziana und ihr Mann Enrico bauen auf ihrem Anwesen in Poggi Taggiasca Oliven an.

Exzellente Auswahl

Taggiasca Öl, eingelegte Oliven, Paste und mehr verkaufen die Olivenmühen-Besitzer Rossella und Franco Boeri-Roi in ihrem Gutshaus "Roi" bei Badalucco.

Breite Sandstrände, blumenreiche Gärten, jahrhundertealte Olivenbäume – das macht den Zauber der Region Westligurien aus. Hier, in einem Dorf am Berghang mit Blick aufs Meer, betreibt Tiziana Guglielmi mit ihrem Mann Enrico Saglietto das Landgut „Uliveto Saglietto“ (Olivenhain Saglietto), zu dem Oliven- und Weinberge, sowie Apartments gehören. Eine Oase für Urlauber, die fernab des Touristenrummels echt mediterranes Flair erleben möchten. Dabei kommen sie auch in den Genuss der heimischen Taggiasca Oliven und ihres kostbaren Öls.

„Du brauchst nur ein Stück Brot, eine zerquetschte Tomate und etwas

natives Olivenöl extra, um wie ein König zu essen', sagte mir einmal ein Freund und Chefkoch aus dem Dorf“, erzählt Tiziana und stimmt dem zu. Als „natives Öl extra“ dürfen nur solche Öle bezeichnet werden, die direkt aus der Olive gewonnen und kalt gepresst wurden – und zwar ohne Einsatz chemischer Produkte. Trockene Sommer, feuchte Winter und wenig Frost machen die Landschaft um Imperia zum idealen Anbaugelände für die Taggiasca. Unter den Bedingungen können die Steinfrüchte ihren besonders milden Geschmack perfekt entfalten.

Jedes Jahr von Ende Oktober bis Ende Januar erntet Tiziana mit ihrem Mann und drei Helfern aus dem Dorf

die kleinen Oliven. „Wir breiten große Netze unter den Bäumen aus und schütteln die Früchte per Hand und mit einem elektrischen Rüttler von den Ästen“, erklärt Tiziana. Früher war sie in einem Handelsunternehmen in der Logistik tätig. Für ihren Lebenslauf gab sie den Job auf und übernahm zusammen mit Enrico das über zweihundert Jahre alte Anwesen. „Seine Urgroßeltern vermachten es seinen Eltern und diese vermachten es schließlich uns“, schildert die Italienerin. Seit 2001 ist ihr Gutshaus auch für Feriengäste geöffnet.

Jetzt im Frühling stehen die Gartenarbeiten an. Nach der Erntezeit werden die Triebe und Äste gekürzt, wird der



1



2



3

1 Frisch geerntet Die kleinen schwarzen und grünen Oliven werden in Kästen gesammelt. **2 Fein gepresst** Nach der Säuberung kommen die Steinfrüchte in einen großen Behälter, wo sie zu einer Paste zerquetscht werden. **3 Modernste Technologie** Kaltgepresste Olivenöle werden in der Ölmühle bei maximal 27 Grad schonend verarbeitet. Das zeichnet ihre hohe Qualität aus

Boden gedüngt und gepflügt. Aufgrund der unebenen Lage müssen alle Arbeiten per Hand oder mit handlichen Maschinen erledigt werden. „Das ist schwierig und zeitaufwendig“, sagt Tiziana. Kleine Terrassen mit Trockenmauern wurden für den Pflanzenbau angelegt und prägen die ligurische

Die Farmer bringen die geernteten Oliven zur Ölmühle nach Badalucco

Landschaft. Doch der Boden ist nicht die einzige Schwierigkeit – auch die Olivenfliegen „*Bactrocera Olae*“ haben bereits so manche Ernte zur Herausforderung gemacht. Um Blätter und Oliven vor Insektenstichen zu schützen, besprüht Tiziana die Bäume mit biologischem Kaolin, einer Art Tonerde.

Entscheidend für eine gute Ernte sind aber vor allem das Wetter und ein gutes Timing. Sturm und Starkregen sind im Oktober und November nicht

selten und können die Ernte enorm beeinträchtigen. Außerdem sollten die geernteten Früchte noch am selben Tag gepresst werden. „Das ist wichtig, um die hohe Qualität des Öls sicherzustellen.“

Durchschnittlich 12 Tonnen Oliven sammelt das Team pro Saison. Diese werden direkt nach der Ernte nach Badalucco gebracht, um sie pressen zu lassen. In dem malerischen Ort im Landesinneren führen Rossella Boeri und ihr Mann Franco Boeri-Roi eine moderne Ölmühle. Sie gehört wie Tiziana zu dem sechsköpfigen Frauenkonsortium „*Mete di Liguria*“, dessen Anliegen es ist, Urlaubern die Vielfalt der Region Ligurien und ihre Schätze näherzubringen (www.metediliguria.it).

Rossella und ihr Team waschen die Oliven per Hand und lassen sie anschließend maschinell zu einer Paste mahlen. Eine Presse trennt das Fruchtfleisch und die Kerne vom flüssigen Teil – das Öl wird dann in einen Destillierbehälter weitergeleitet. Für 1 Liter Öl wer-

den rund 8 Kilo Oliven benötigt. „Taggiasca enthalten etwa 20 Prozent Öl, der Rest sind das Fruchtfleisch und der Kern“, erklärt Rossella. Andere Olivensorten kommen lediglich auf einen Ölanteil von 11 bis 16 Prozent. Glücklicherweise können fast alle Bestandteile der Oliven verwendet werden. Die Kerne dienen als Brennstoff zum Heizen.

Das eigene Öl verkauft Tiziana auf

Das goldfarbene Öl schmeckt nach Mandeln und Artischocken

ihrem Hof (www.saglietto.it). Rossella betreibt zudem einen Gutsladen sowie einen Online Shop (www.oloroi.com). Eine 0,75-Liter-Flasche kostet rund 18€. „Das Öl duftet nach grünem und gelbem Apfel. Der Geschmack erinnert an Pinienkerne, Mandeln, Artischocken“, schwärmt Tiziana. Einheimische bezeichnen es sogar als „flüssiges Gold Liguriens“! Julia Poggensee



Produktion mit Ausblick In der Ölmühle „Olio Roi“ in Badalucco entsteht feines Olivenöl aus Taggiasca Oliven

Typisch ligurisch: Olivenpaté zu Weißbrot oder Pasta

Olivenpaté bzw. Olivenpaste besteht nur aus wenigen Zutaten und schmeckt wunderbar als Vorspeise auf Weißbrotscheiben, zu Crackern oder als Hauptspeise mit Pasta! Bei einer Olivenölvorkostung bietet Tiziana ihren Gästen auch feine Paté an. **Für 1 Schraubglas:** 1 Glas (ca. 300 g) entkernte Oliven abspülen. Oliven mit 90 g kalt gepresstem Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Oregano und ½ TL Salz im Standmixer zu einer glatten Paste mixen und möglichst frisch servieren. Sie hält sich 3–5 Tage im Kühlschrank.



Fotos: Rossella Boeri (4); iStock/Claudio Carridi; Malike Jessen