PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI

CLUB DI IMPERIA

SCHEDA PRODOTTO N. 1

NOME: **ARMATO - OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**
CATEGORIA DI APPARTENENZA: **AGRICOLTURA**

DESCRIZIONE:
L'Azienda Agricola Armato Cristina – Agriturismo Nonni Devia è una realtà storica situata nel piccolo borgo di Lucinasco, in provincia di Imperia, nel cuore della Liguria. Con una tradizione agricola che si tramanda da cinque generazioni, l'azienda affonda le sue radici nel 1870 ed è iscritta nell'Elenco delle Aziende Storiche d'Italia, a testimonianza del suo valore e della sua lunga storia legata alla coltivazione dell'olivo.
Specializzata nella produzione di olio extravergine di oliva di altissima qualità, l'azienda coltiva esclusivamente la pregiata cultivar Taggiasca, tipica delle terrazze liguri. Ogni fase della produzione viene svolta manualmente, rispettando i ritmi della natura e le antiche tecniche tramandate di generazione in generazione.
Nel cuore della nostra azienda, il frantoio lavora con un moderno sistema a due fasi, che consente un'estrazione dell'olio più sostenibile e rispettosa dell'ambiente. In questo processo, le olive vengono frante e la pasta ottenuta viene separata in olio extravergine e sansa umida, senza aggiunta di acqua.

Lo scarto che ne deriva non viene sprecato: grazie a una macchina dedicata, viene separato in due elementi utilissimi:
- **Il nocciolino**, che una volta essiccato diventa un ottimo biocombustibile naturale, utilizzato per riscaldare gli ambienti della nostra azienda durante l'inverno.
- **La pelle e i residui vegetal**i vengono invece sparsi nei campi, dove si trasformano in concime naturale, restituendo alla terra ciò che ci ha donato, in un perfetto ciclo di economia circolare.

L'azienda si distingue per:
- **Coltivazione e lavorazione diretta delle olive Taggiasche**, nel frantoio di proprietà, garantendo un olio di alta qualità
- **Rispetto per l'ambiente e le tradizioni locali**, con metodi di produzione sostenibili
- **Ospitalità autentica**, con la possibilità di soggiornare in un ambiente rurale accogliente
- **Esperienze legate all'olio**, tra cui degustazioni e visite guidate agli uliveti



AZIENDA PRODUTTRICE:
Azienda Agricola di Armato Cristina
Via Roma 17 18020 Lucinasco (IM) Liguria
Sito web: www.olioarmato.it
Mail: info@olioarmato.it
tel:+393381475966
facebook: agriturismo nonni Devia
Instagram: agriturismo nonni devia
tiktok: olioarmatolucinasco

PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Oltre all'olio extravergine, l'Azienda Agricola Armato Cristina offre una selezione di prodotti a base di olive Taggiasche:

- **Olive in salamoia al naturale**, lavorate senza additivi per preservarne il gusto autentico.
- **Patè di olive Taggiasche**, ottenuto eliminando pelle e nocciolo per un sapore più dolce e delicato.
- **Olive denocciolate in olio extravergine**, lavorate interamente a mano per garantire la massima qualità.

L'azienda non è solo un'eccellenza nella produzione agricola, ma anche un punto di riferimento per chi desidera vivere un'esperienza autentica immersa nella tradizione contadina ligure.

Nell'**Agriturismo Nonni Devia,** gli ospiti possono riscoprire i sapori genuini di una volta, godendo dell'ospitalità familiare e della bellezza del paesaggio ligure e naturalmente, degustare il pregiato olio extravergine di oliva prodotto in azienda.



STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

A Lucinasco — piccolo gioiello arroccato sulle colline dell'alta Valle Impero, in provincia di Imperia — gli ulivi non sono semplici piante: sono testimoni viventi di quasi un millennio di storia. Si narra che i primi terrazzamenti in pietra a secco furono modellati nel Medioevo dai monaci benedettini che, partendo dall'abbazia di Taggia, diffusero la cultivar Taggiasca lungo la Riviera di Ponente. Gli alberi più venerandi, oggi, superano i 600 anni; tronchi contorti, cavi simili a cattedrali lignee, ma ancora gremiti di linfa verde-argentea.

Oggi questi patriarchi vegetali sono al centro di percorsi di oleoturismo slow:
sarete guidati da Cristina in passeggiate guidate tra le fasce, laboratori di assaggio certificati ONAOO, cene al tramonto sotto chiome secolari. Investire nella loro tutela non è solo salvare paesaggio e biodiversità, ma garantire un futuro economico e culturale alla valle.

L'arte silenziosa dei muretti a secco: ogni fascia è sostenuta da muretti costruiti pietra su pietra, senza leganti, riconosciuti nel 2018 come Patrimonio Immateriale UNESCO. Questa architettura contadina ha permesso di strappare terreno coltivabile a pendii vertiginosi, creando un paesaggio "scolpito" dall'ingegno umano tanto quanto dalla natura.

PLUS

Diversi riconoscimenti nel corso degli anni:
2008 1° premio come miglior extravergine cultivar taggiasca
2008 1° premio come miglio uliveto

2012 Impresa storica d'Italia iscritta nell'elenco unioncamere
2013/2016/2020 Miglior olive in salamoia cultivar taggiasca
2018/2019 2° posto al Master of Olive International Contest Sanremo
2019/2020/2021 Silver Medal alla London International Olive Oil Competitions
2021 Inserimento guida slow Food e Lodo Guide
2022 Quality made
2023 Medaglia gourmet d'argento a Parigi a AVPA
2023 Silver al MOOOIC Montecarlo
2023 Menzione speciale frantoio agli italyfoodaward
2023 Finalista Lodo Guide
2024 Orciolo d'oro Oscar per il pink planet Award
2024 Finalista a Ercole Olivario
2024 Miglior olio leggero al Concorso internazionale Leone d'Oro
2024 Guida degli olii extravergini Slowfood
2025 Terza al concorso olive da Tavola Ercole Olivario
2025 Finalista al Concorso internazionale Leone d'Oro





REFERENTE DEL CLUB: Nicoletta Cristiani
Mail: nicoletta.cristiani@gmail.com
Aggiornamento: luglio 2025

PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI

CLUB DI IMPERIA

RICETTA DELLA TRADIZIONE

INCROXIA

PERCHÉ È LA TUA RICETTA PREFERITA

è stata inventata durante la pandemia nel 2020, un momento di grande sofferenza che abbiamo voluto trasformare con la realizzazione di un nuovo prodotto

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

- 200 gr di farina biologica piemontese
- 100 ml di olio EVO
- 50 ml di vino bianco o marsalato
- Fiori di lavanda Imperia qb a piacimento
- 100gr di zucchero semolato

PREPARAZIONE

Un dolce semplice, profumato e genuino, nato durante la pandemia e perfetto per accompagnare granite, gelato artigianale o un ciuffo di panna montata.

Si parte disponendo la farina a fontana, a cui si aggiungono zucchero, fiori di lavanda essiccati, olio extravergine d'oliva e vino bianco.

L'impasto si amalgama velocemente, senza lavorarlo troppo, fino a ottenere una consistenza morbida e omogenea.

Si stende sottile direttamente su una teglia rivestita con carta da forno.La superficie viene cosparsa di zucchero semolato, per creare una leggera crosticina dorata in cottura.Si inforna a 180°C per circa 30 minuti, ma ogni forno ha i suoi tempi: il profumo e il colore dorato ti diranno quando è pronto.





