

28 febbraio 2025



Foto © AAO

## Liguria in un assaggio: oli, storia e tradizione con Domenico Ruffino

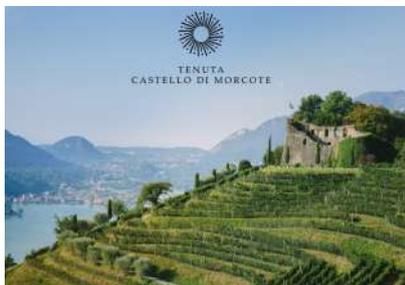


Frantoio di Domenico Ruffino

Foto © AAO

### Colombaia

La varietà Colombaia, diffusa soprattutto nel savonese, è una storica cultivar di olive da olio, nota per il suo sapore erbaceo e leggermente amaro. Prima della diffusione della Taggiasca, era molto apprezzata per il suo olio corposo. Il nome potrebbe derivare dalla presenza di colombi sugli alberi ramificati, i cui escrementi favorivano la coltivazione degli olivi già nel XV secolo.



Vista panoramica

Foto dal sito

### Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8  
6862 Rancate  
Cell. +41 79 731 63 83  
Email [info@amicidelloolivo.ch](mailto:info@amicidelloolivo.ch)  
Web [www.amicidelloolivo.ch](http://www.amicidelloolivo.ch)

Abbiamo avuto il piacere di conoscere Domenico Ruffino durante una visita al suo frantoio a Varigotti, Finale Ligure. Questo incontro è stato fondamentale per valutare il suo impianto, simile a quello che il Frantoio Atena ha recentemente installato a Mezzana, lo scorso anno. Il suo oliveto secolare, arroccato sulle ripide rocce e sorretto da antichi muri a secco affacciati sul mare, è un luogo unico e suggestivo.

Quando si pensa alla Liguria, l'associazione con la varietà Taggiasca è immediata. Ma Domenico Ruffino, proclamato "Olivicoltore dell'anno 2020" da Gambero Rosso, ci insegna che esistono altre eccellenze. Con esperienza, passione e una visione lungimirante, Ruffino ha salvato quasi 1'000 olivi millenari della varietà Colombaia, sottraendoli a un destino incerto.

Domenico gestisce l'intera filiera produttiva: dalla coltivazione alla produzione di fertilizzanti naturali, fino alla frangitura delle olive nel suo modernissimo frantoio ecologico, interamente a energia solare.

Ma non vogliamo svelare tutto... Durante l'evento sarà proprio lui a raccontarci la straordinaria storia della varietà Colombaia, dalle sue origini ai giorni nostri. Ci parlerà del suo frantoio, del suo olio, approfondendo temi come i polifenoli, gli antiossidanti e le proprietà benefiche dell'olio extravergine d'oliva per la salute.

A completare l'esperienza, ci guiderà in una degustazione di oli per un affascinante tour della Liguria attraverso i suoi sapori.

L'evento si terrà nella splendida Tenuta del Castello di Morcote, un'azienda agricola e vitivinicola situata su un promontorio affacciato sul Lago Ceresio. Circondata da 150 ettari di vigneti, oliveti, pascoli e boschi, la tenuta è dominata dal Castello di Morcote, edificato nel XV secolo, che aggiunge un tocco di storia e fascino a questo scenario unico.

La serata si concluderà con una cena dal menu ispirato alla tradizione ligure.

**Data**

**Venerdì 21 marzo 2025**



Oliveto a Varigotti

Foto © AAO



Sala camino della tenuta

Foto dal sito



Cantina

Foto dal sito

**Domenico Ruffino**  
vedi articoli LaStampa e  
Visitfinaleligure

**Associazione Amici dell'Olivo**  
Via ai Grotti 8  
6862 Rancate  
Cell. +41 79 731 63 83  
Email [info@amicidellolivo.ch](mailto:info@amicidellolivo.ch)  
Web [www.amicidellolivo.ch](http://www.amicidellolivo.ch)

**Luogo** Tenuta Castello di Morcote  
Strada al Castel 28 a Vico Morcote

**Posteggi** Disponibili

**Programma** 17:50: Ritrovo e accoglienza dei partecipanti  
18:00: Inizio evento con Domenico Ruffino  
Seguirà aperitivo e cena.

**Aperitivo a Finger Food**

- Millefoglie con cipolle dolci e acciughe
- Tartelletta alla ricotta di capra, pinoli e asparagi
- Focaccia al nero di seppia con stracciatella

**Cena**

- Risotto al limone, frutti di mare e schiuma di mandorle
- Coniglio alla ligure con salsa di olive taggiasche
- Panna cotta con frutta di stagione

**Costo** CHF 70.00 per i soci | CHF 90.00 per i non soci.  
Il costo include conferenza, degustazione, aperitivo e cena con acqua minerale e caffè mentre i vini durante la cena saranno a carico dei partecipanti. In caso di assenza, l'AAO si riserva il diritto di richiedere il rimborso delle spese sostenute.

**Iscrizione** Le iscrizioni sono **aperte fino 13 marzo 2025**.  
Vi invitiamo a contattare Claudio Premoli preferibilmente via e-mail a [premoli.claudio@gmail.com](mailto:premoli.claudio@gmail.com) o telefonicamente al 079 731 63 83, indicando:  
*nome e cognome | indirizzo | numero di telefono*

I posti sono limitati e verranno assegnati in ordine di registrazione. L'iscrizione sarà valida solo dopo conferma da parte nostra. Al momento dell'iscrizione, vi preghiamo di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

**Non perdere questa occasione unica per immergerti nella cultura e nella storia dell'olivicoltura ligure!**

**Indicazioni per raggiungere la destinazione in auto:**

Da Melide, segui la strada in direzione di Morcote. Poco prima di Morcote, svolta a destra e prosegui salendo per alcuni chilometri sulla strada che conduce a Vico Morcote fino al centro del paese. Una volta arrivato al nucleo, gira a sinistra: la tenuta è ben segnalata. Prosegui fino al cancello d'ingresso, entra e sali fino alla cantina o al parcheggio.

