



Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva DOP Garda

## **Il presidente**

Ha solo 34 anni, ma Andrea Bertazzi è preparato, carico di iniziative e, affiancato nelle scelte dal consiglio di amministrazione del Consorzio, sa qual è la strada migliore per il futuro della produzione olivicola gardesana, perché l'importante è spingere su quello che dà più garanzie. La produzione è di dimensioni sostanzialmente ridotte: commercialmente l'olio extravergine del Garda non raggiunge nemmeno l'1% della produzione nazionale. Rispetto ad altre realtà produttive, con cui bisogna confrontarsi, la quantità prodotta è poca ed è anche per questo che bisogna puntare sul nome "Garda", un nome conosciuto che aiuta a vendere.

Due anni fa Bertazzi non si è fatto scrupoli a esprimere in pubblico i propri dubbi sul progetto Unaprol "100% italian olive oil": "Non si contesta la proposta di Unaprol per una filiera italiana di alta qualità – spiega –, in molte regioni può andare bene, come la Sicilia dove la produzione è ampia. Non mi sembra opportuno proporlo qui con la nostra produzione limitata, dove abbiamo avviato la Dop da alcuni anni". L'obiettivo del consorzio che dal 2004 unisce i produttori di tutta l'area gardesana è difendere gli olivicoltori e i prezzi: "Noi siamo una realtà piccola e di nicchia – prosegue Bertazzi –, con la Dop riusciamo a tenere un livello alto. Qua il prezzo è più alto perché in certe zone, come l'alto lago, la coltivazione non è facile". Con meno di 10 €/Kg non si andrebbe avanti, la media altrove è 4 €/Kg. "Il "100%" - prosegue – deve avere certe caratteristiche anche se fatto con una miscela, il Dop impone che sia di una determinata zona. Noi dobbiamo salvaguardare gli interessi degli olivicoltori e non quelli di frantoi e commercianti. Il Dop è un valore aggiunto perché le olive sono già certificate in campo". La certificazione è un valore aggiunto. "La paura è che le nostre olive vengano svalutate. Col "100%" il produttore non può venderle ai frantoi al costo della Dop". Con 200mila quintali di produttività, il giro di affari si aggira sui 3 mln di euro e per vendita in Italia è la quinta Dop.

Nell'ottobre del 2009, sull'Isola del Garda, aveva ricevuto un inaspettato riconoscimento. Il parco della villa della famiglia Borghese-Cavazza aveva ospitato le premiazioni del concorso della terza edizione

di “Olio Capitale”, promosso dall'Ente Fiera di Trieste e riservato agli oli extra vergini di oliva tipici e di qualità prodotti nell'area mediterranea. Alla fiera specializzata aveva partecipato una decina di produttori del Consorzio, senza che nessun lacustre venisse premiato, ma una targa tanto inaspettata quanto fonte di emozione era stata consegnata a Bertazzi. “Ha saputo dare un forte impulso innovativo agli extra vergini – si leggeva tra le motivazioni – e ha dalla sua il vantaggio di essere giovane e di pensare con grande lucidità a futuro senza dimenticare la tradizione, ma anche il merito di aver dimostrato il coraggio nell'assumere un ruolo guida in un comparto rinunciatario e poco coraggioso nelle scelte di campo”. Inoltre, come detto dal presidente dell'Ente Fiera Fulvio Bronei, “È egli stesso olivicoltore e conosce bene il lavoro della campagna e le problematiche di chi rappresenta”.

**Consorzio di Tutela**

**Olio Extra Vergine di Oliva Garda Dop**

*(Riconosciuto con D.M. 18.03.2004)*

Via Vittorio Veneto, 1 – 37010 Cavaion Veronese (VR)

tel 045/7235864 – fax 045/6264413

[www.oliogardadop.it](http://www.oliogardadop.it) – email [info@oliogardadop.it](mailto:info@oliogardadop.it)

**orari di apertura al pubblico:** lun-ven 8.30 – 12.30

**Ufficio periferico:** Palazzo Ex Monte di Pietà

Piazza Municipio 25010 San Felice del Bianco (BS)

tel e fax 0365/62541

**orari di apertura:** martedì 9 - 12

***Ufficio Stampa***

***Enrico Grazioli***

***331/4469115***