



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

Presentazione

Sul lago di Garda l'olivicoltura ha una tradizione antica. È la zona di produzione di olio alla latitudine più a nord in assoluto del mondo e la qualità dell'olio è frutto di una passione secolare, della cura artigianale e dei rigorosi controlli che il marchio DOP impone. Le sue principali caratteristiche sono l'odore fruttato leggero o medio, il sapore fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante, cui si aggiunge un retrogusto di mandorla. L'acidità, come da disciplinare del Consorzio, non è superiore a 0.5 grammi ogni 100 di olio. La produzione è di dimensioni sostanzialmente ridotte: commercialmente l'olio extravergine del Garda non raggiunge l'1% della produzione nazionale, ma la freschezza e la delicatezza del suo olio sono sempre più apprezzate in tutta Europa. Da sempre è una delle primizie della terra del Garda, vero tesoro in cucina e in tavola, soprattutto se abbinato ai piatti che contraddistinguono la dieta mediterranea.

Il Consorzio

Il Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva DOP Garda opera sulle tre Regioni lambite dalle acque del più grande lago italiano: Veneto, Lombardia, Trentino. Le Province che danno denominazione all'olio sono quelle di Brescia (Garda Bresciano DOP), Verona e Mantova (Garda Orientale Dop), Trento (Garda Trentino DOP). L'olio extravergine di oliva del Garda ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta dalla Comunità Europea nel novembre del 1997. Il Consorzio di Tutela, riconosciuto dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali nel 2004, è nato per tutelare il prodotto, assistere e aiutare i soci nelle pratiche per ottenere la certificazione dalla raccolta all'imbottigliamento. Il giovane Consorzio all'inizio contava una trentina di soci, ma in pochi anni è cresciuto molto fino a contare oggi 486 associati tra olivicoltori, molitori e imbottiglieri.

L'alta qualità dell'olio del Garda, oggi prodotto di nicchia, è vigilata costantemente dal proprio Consorzio, dall'ICQ (Ispettorato Controllo Qualità) e da un ente certificatore in base a un disciplinare di produzione, uno dei più restrittivi a livello nazionale. Questo

disciplinare fissa le varietà di olive ammesse, l'iscrizione degli uliveti, la delimitazione delle zone di produzione, la produzione massima per ettaro, i parametri chimici e organolettici. Stabilisce, inoltre, il piano dei controlli per l'ammissibilità del prodotto alla Denominazione di Origine Protetta (DOP) e le modalità di commercializzazione.

Una volta prodotto l'olio, l'ente certificatore preleva dal contenitore di stoccaggio alcuni campioni di olio da sottoporre ad analisi chimica e a un gruppo di assaggiatori esperti, il cosiddetto panel test, riconosciuti dal MIPAAF, che determinano se l'olio rientra nei parametri dettati dal disciplinare della DOP e se rispetta la tipicità del Garda.

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 – email 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 Beanco (BS)

tel e fax 0365/62541

orari di apertura: martedì 9 - 12

Ufficio Stampa

Enrico Grazioli

331/4469115