



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

La coltivazione della pianta dell'olivo, dal cui frutto si ottengono uno dei più preziosi ingredienti della cucina mediterranea, ha origini e tradizioni antiche. Fin dall'epoca romana, le popolazioni del Lago di Garda e delle zone limitrofe hanno coltivato questa pianta. Catullo, Bonfadio, Goethe, Carducci e D'annunzio hanno scritto della sua presenza sul più grande bacino d'acqua dolce d'Italia. Grazie alla conformazione territoriale e al microclima mediterraneo, questa è la latitudine dove viene prodotto l'olio più a nord del mondo.

Le caratteristiche dell'olio

Ogni bottiglia racchiude cultura, storia e tradizione. L'olio del Garda ha delle caratteristiche e fra loro equilibrate note fruttate di lieve o media intensità che ricordano l'erba fresca, il carciofo, il fieno, le erbe aromatiche, il cardo e che si fondono in un gusto delicato con note di amaro e piccante percepibili in gola, cui si affianca un retrogusto tipico di mandorla.

Sono pregi, questi, che per via delle riconosciute peculiarità derivanti dalla ricca quota in acido oleico, vitamina E e in composti biofenolici, permettono all'olio gardesano di adattarsi a tutto tondo ai più svariati impieghi e soddisfare ampiamente ogni esigenza edonistica in fatto di gusto. Con il suo tocco di eleganza e finezza può incontrare amabilmente tutte le culture e tradizioni alimentari, adattandosi perfino a tradizioni gastronomiche diametralmente opposte. Può essere utilizzato per molte preparazioni in cucina sia a crudo che per cucinare e grazie al suo gusto delicato si abbina a molte preparazioni, è fondamentale per accompagnare piatti a base di pesce di lago, pinzimoni, carni, stracchino, formaggi magri, carne salada, carpacci di carne e pesce, verdure cotte o crude, salse, bruschette, per preparare dolci, sorbetti, gelato e tanto altro.

Un dato comune è la bassa acidità. La normativa comunitaria europea stabilisce che per essere olio extravergine d'oliva la percentuale di acido oleico sia inferiore a 0,8. Il disciplinare della DOP Garda prevede regole più severe e l'acidità massima ammessa è di 0,5. Il parametro ha guadagnato una notevole popolarità anche tra i consumatori, grazie alla massiccia informazione sulla correlazione fra qualità dell'olio e bassa acidità. Parte del merito va anche a un'aggressiva campagna promozione di un extra vergine che alcuni anni puntò tutto il suo fascino commerciale proprio su questo parametro. La facilità con cui questo parametro può essere controllato durante la campagna olearia lo rende il più monitorato anche da parte dei frantoi. Va comunque sfatato il mito che l'acidità possa essere percepita con l'assaggio. Le papille gustative umane non hanno i recettori per gli acidi grassi a lunga catena, qual è l'acido oleico.

Ufficio Stampa
Enrico Grazioli
331/4469115
enrico.grazioli@gmail.com