



DOP GARDA

N O T I Z I E

Uniti nel nome della Dop



ANDREA BERTAZZI

Presidente del Consorzio Garda Dop

Scrivo a ciascuno di voi attraverso queste pagine di informazione. Si tratta del numero zero di una pubblicazione bimestrale rivolta ai soci del Consorzio di tutela dell'olio extra vergine di oliva Dop Garda. Un passo che ritengo utile a tutti, giacché la necessità e l'importanza del comunicare è divenuta oggi a tutti gli effetti uno strumento di fondamentale importanza per dare forza e unità a un gruppo che sta lavorando con convin-

zione. Non è facile, se solo si considera la grande crisi che sta mettendo in ginocchio l'olivicoltura italiana. Nel Garda è diverso, ciò che abbiamo realizzato fino a ieri ci sta salvando, ma occorre rimanere uniti e credere nel valore della Dop, l'unica ancora di salvezza per non inciampare nei problemi di altre zone.

Come ho già accennato nei vari incontri, io e tutto il Consiglio

non si limiti pertanto alla sola assemblea generale.

A me sta molto a cuore rendervi più partecipi alle attività del Consorzio, perché uniti e informati si è più forti. E visto che di questi tempi si vogliono in qualche modo mettere un po' in ombra le Dop, è opportuno difendere i nostri spazi per non perdere i vantaggi, anche commerciali, non solo di immagine – che ci derivano da un impegno antico nutrito di tanti sacrifici.

Il giornale viene realizzato con la collaborazione del dottor Luigi Caricato, autore, tra l'altro, del libro *Extra vergini del Garda. Istruzioni per l'uso*, nonché direttore del settimanale on line "Teatro Naturale".

Se qualche socio avesse piacere a inviarci notizie, osservazioni o curiosità, noi siamo pronti ad accoglierle.

Spero che questo giornale sia gradito a tutti i soci e colgo perciò l'occasione di questo numero zero per porgere i più cordiali saluti a tutti, augurando una buona e proficua lettura.

Il Cda Dop Garda

Presidente:
Andrea Bertazzi

VicePresidente:
Laura Turri

Consiglieri:
Giovanni Avanzi
Francesco Bertanza
Ugo Caldera
Maurizio Giuliani
Valentino Lonardi
Simone Padovani
Stefano Pedò
Egidio Ramanzini
Rita Rocca
Alberto Salvetti
Corrado Viola
Mario Zumiani

o l i o
DOP
Garda

zione al conseguimento di un obiettivo comune. Tutti quanti noi stiamo puntando a rendere il frutto del nostro lavoro più che soddisfacente sul piano dei risultati. Produrre qualità, certificarne l'origine e la bontà e ottenere la giusta remunera-

di amministrazione abbiamo pensato di realizzare un giornale informativo per aggiornarvi su tutto, sia sul nostro lavoro, sia su notizie ed eventi che ci riguardano, così da avere sempre di più un contatto diretto con ciascuno dei soci, contatto che

BORSINO OLIO

Dato medio rilevato delle ultime 4 settimane
(€/Kg)

Dop Garda	9,85	■
Italia Andria	2,65	■
Grecia	2,50	■
Spagna Picual	2,00	▼
Tunisia	2,00	▼
Olio di oliva raffinato	2,05	■
Olio di sansa di oliva	1,22 %	■

Eventi e fiere il Dop Garda si presenta

Sono diverse le manifestazioni alle quali il Consorzio ha partecipato con le aziende aderenti, dall'inizio del 2009. Gli eventi fieristici, si sa, rappresentano una vetrina importante, da non trascurare. I contatti che si hanno in simili circostanze, prima ancora di tradursi in solidi rapporti commerciali, costituiscono un momento fondamentale anche per valutare il grado di percezione nei confronti dei nostri extra vergini. Non bisogna mai essere fermi e chiusi in se stessi, occorre sempre cogliere le sensazioni e i giudizi che vengono dal mondo esterno; e in questo, possiamo dire con il giusto orgoglio, che i riscontri sono sempre stati positivi. L'olio extra vergine di oliva del Garda piace, incontra il gusto e le esigenze del consumatore con-

temporaneo. Stiamo lavorando bene, ed è per questo che siamo stati in giro a far conoscere il frutto del nostro impegno: a Montichiari per "Aliment"; a Trieste per "Olio Capitale"; a Verona per il "Sol-Vinitaly"; a una rassegna veronese dedicata all'asparago; alla Fiera di Polpenazze; a San Felice del Benaco per Olea; a Padenghe in Verde, insieme con la Strada dei vini e dei sapori del Garda, per degustazioni; e ad altre esposizioni, come nel caso della Fiera delle Qualità a Milano, insieme con l'ente certificatore Csqa. E non solo: siamo stati sponsor, con l'olio abbinato alle ricette, del Giro d'Italia; abbiamo presenziato a una esposizione, con degustazione, al Carnevale di Venezia, insieme con la Provincia di Verona; e infine siamo



stati a "Italia in Rosa", Palio del Chiaretto, a Moniga del Garda. E non solo: perché ogni occasione è buona per far conoscere il territorio gardesano con i frutti della terra e del lavoro dell'uomo. Sono tante le iniziative, anche individuali, che contribuiscono significativamente a valorizzare

gli extra vergini a marchio Dop Garda. Per questo aspettiamo ogni possibile testimonianza al riguardo, così da darne notizia. Come, per esempio, i buoni risultati ottenuti nei vari concorsi oleari e nelle guide, ma di questo scriveremo nel prossimo numero, in maniera più approfondita.

Rassegna stampa, scrivono di noi

L'olio extra vergine di oliva Dop Garda in primo piano. Nel corso dei primi mesi del 2009 ci hanno dedicato un ampio spazio le riviste "Motive", "Baccus", "Italia a tavola", "Lombardia a tavola" e "L'Arcante". Ma altri articoli e segnalazioni sono apparsi per ogni dove. Difficile individuare tutte le tracce, ma ci stiamo impegnando a fare una rassegna stampa organica, in modo da avere il quadro complessivo delle citazioni e degli approfondimenti. La comunicazione, si sa, è importante. Di conseguenza, sarebbe buona cosa ricevere da ciascun socio tutte le segnalazioni, anche se riguardanti la propria azienda. In questo modo sarà possibile raccogliere quanto più materiale possibile così che non vada disperso.

"L'Arcante" n. 9, maggio '09: "Un bagno d'olio nel Garda"

Intanto cercheremo di estrapolare alcuni passaggi chiave. In questo numero zero di "Dop Garda No-

tizie" partiamo dalle cinque pagine che "L'Arcante", il bimestrale dell'Associazione italiana sommelier Lombardia, ha dedicato ai nostri extra vergini. Oltre al testo introduttivo a firma di Luigi Caricato, compaiono addirittura ben 38 degustazioni. Del testo di Caricato ne citiamo un brano, di forte denuncia, ma elogiativo per noi, che serve a far riflettere:

"(...) C'è troppa gente che campa speculando a vario titolo sull'olio (e non solo sull'olio, in verità). E purtroppo molti tra questi - tanti, strani personaggi in circolazione - rivestono ruoli di potere più per ragioni politiche e di appartenenza che non per meriti professionali. Così, là dove questi soggetti prendono piede, i risultati sono a dir poco disastrosi, o comunque, quando proprio va bene, restano in ogni caso piuttosto scarsi. Non entro qui nei particolari per non compromettere gli equilibri di un comparto già vacillante. Ma almeno un esempio in negativo è giusto farlo. Ci sono molte ombre, non solo la luce dell'area del Garda e di pochi altri territori felici. Esiste per esempio una Dop,

nel Sud del Paese, che pur avendo ottenuto il via libera da Bruxelles dopo anni di attesa, non potrà ancora essere presente sugli scaffali. Per un imbarazzante imprevisto. Dal momento che il disciplinare di produzione è stato realizzato con i piedi. E così, per via di una banale operazione di copia e incolla - avendo ricalcato acriticamente i disciplinari di altre zone - l'olio prodotto non potrà ancora essere certificato. Un parametro riscontrato negli oli prodotti non corrisponde di fatto a quanto riportato nel disciplinare. Non appena sono venute a conoscenza della notizia, non sapevo se ridere o piangere. Di sicuro non sono contenti i produttori che avevano sostenuto nel frattempo delle spese per essere alla fine beffati dall'impossibilità di certificare i propri extra vergini. Questo esempio per farvi capire che non c'è da stupirsi se le Dop a tutt'oggi non decollino! Tranne alcune, esempi virtuosi da imitare, ma anche da difendere dagli assalti di chi sa solo gettare ombre nefaste. Già, perché fino a quando i consorzi sono affidati a incompetenti, non si possono pretendere buoni ri-

sultati. E' già troppo se di alcune Dop si conosce appena il nome. Di alcune per esempio non vi è nemmeno traccia sugli scaffali dei negozi. Che strana storia, al punto che non si capisce il perché siano state richieste tante Dop se poi rimangono invisibili. Nel mondo dell'olio trionfa spesso la mediocrità, e per la salvaguardia degli interessi di pochi, ci rimettono purtroppo in tanti. Esistono però realtà che si difendono bene, riuscendo a fronteggiare gli assalti dei "lanzicheneccchi". E fino a quando in un consorzio di tutela vi lavorano figure sane e capaci, gli olivicoltori avranno di che sorridere. Il mercato riconosce chi sa muoversi bene. E' il caso della Dop Garda, una tra le Dop di maggior successo in Italia - e per fortuna che non è l'unica realtà positiva. C'è ancora qualche motivo di speranza, ma non è facile. Gli olivicoltori e i frantoiani dovranno restare uniti e mantenere la propria autonomia nei ruoli guida. Chi si affida a soggetti estranei agli interessi del gruppo non può andare da nessuna parte. (...)".

Meglio la Dop del 100% italiano

Il 1 luglio 2009 è entrato in vigore, in pompa magna, il regolamento comunitario 182/2009. Ma cosa si nasconde dietro a tanti proclami che hanno affollato la stampa? Per gli olivicoltori e i frantoiani gardesani poco e niente. Già perché, a meno di non essere masochisti, come si evidenzia dal borsino dell'olio pubblicato in prima pagina, la Dop Garda riesce a spuntare prezzi che sono quasi quattro volte tanto quelli dell'olio Made in Italy che, storicamente, si contratta sulla piazza di Andria. Questo perché la Dop fornisce maggiori tutele e garanzie al consumatore, oltre al fatto che il Garda ha certamente un'immagine più consolidata e vincente di quella di un generico 100% italiano. Non solo sarebbe antieconomico vendere il proprio olio come 100% italiano, si incorrerebbe anzi in una nuova serie di adempimenti che, invece, non è tenuto a rispettare chi produce e commercializza olio a deno-

minazione d'origine che quindi potrà continuare a rispettare il disciplinare di produzione e le norme relative all'etichettatura. Diverso il caso di chi vuole confezionare extra vergine comune. Le diciture previste da Bruxelles sono: nel caso degli oli di oliva originari di uno Stato membro o di un paese terzo, un riferimento allo Stato membro o alla Comunità o al paese terzo, a seconda dei casi, oppure, nel caso di miscele di oli di oliva originari di più di uno Stato membro o paese terzo, una delle seguenti diciture:

“miscela di oli d'oliva comunitari” oppure un riferimento alla Comunità,

“miscela di oli d'oliva non comunitari” oppure un riferimento all'origine non comunitaria, “miscela di oli di oliva comunitari e non comunitari”

Quanto era reso facoltativo dal regolamento comunitario 1019/02 ora diviene obbligatorio. Per dare attuazione al nuovo

regolamento comunitario l'Italia sta intanto predisponendo un decreto attuativo. In base alle indiscrezioni e indicazioni del funzionario dell'ICQ Roberto Ciancio, sparisce il codice alfanumerico mentre diventa obbligatoria la registrazione al Sistema Informativo Agricolo Nazionale (Sian) per entrare a far parte della banca dati Agea. Al Sian andranno trasmesse le informazioni contenute nei registri di carico e scarico secondo modalità che verranno stabilite da Agea e Icq. Per gli olivicoltori che commercializzano olio allo stato sfuso e/o confezionato, purché ottenuto esclusivamente dalle olive provenienti da oliveti della propria azienda, molite presso il proprio frantoio o di terzi, l'obbligo della tenuta di un registro di carico e scarico si intende assolto dall'insieme delle informazioni desumibili dalla relativa documentazione commerciale ed amministrativa.



Il regolamento 640/2008 introduce la possibilità di indicare in etichetta i sapori e i profumi dell'olio, anche se a precise condizioni. Al fine di venire incontro alle esigenze del regolamento 1019/02 che prevede la possibilità di inserire in etichetta una descrizione organolettica del prodotto, comprese le indicazioni di intensità, il legislatore comuni-

tario ha deciso di disciplinare con precisione anche questo aspetto. Per gli attributi fruttato, amaro e piccante il termine “intenso” può essere utilizzato quando la mediana dell'attributo interessato è superiore a 6; il termine “medio” può essere utilizzato quando la mediana dell'attributo interessato è compresa fra 3 e 6; il termine “leggero” può essere utilizzato

Indicazioni organolettiche in etichetta. Si può

quando la mediana dell'attributo interessato è inferiore a 3.

Gli attributi possono essere utilizzati senza riferimento all'intensità quando la mediana dell'attributo interessato è superiore o pari a 3. Secondo la normativa, inoltre, l'attributo fruttato si definisce verde quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti verdi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi. L'attributo fruttato si definisce maturo quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti maturi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi e da frutti maturi.

Regolamentato anche l'uso delle definizioni “equilibrato” e “olio dolce”. Il termine “equilibrato” può essere utilizzato per un olio che non presenta elementi di squilibrio. Per squilibrio si intende la sensazione olfattiva e tattile dell'olio in cui la mediana dell'attributo amaro e/o quella dell'attributo piccante è superiore di due punti a quella dell'attributo fruttato. L'espressione “olio dolce” può essere utilizzata per un olio nel quale la mediana dell'attributo amaro e quella dell'attributo piccante sono inferiori o uguali a 2.

Quando irrigare per ottenere la massima resa?



L'accumulo d'olio nel frutto dell'oliva inizia alla fine di agosto – inizio di settembre. In questo periodo si ha l'ingrandimento delle cellule della polpa in cui vengono secrete piccole gocce d'olio che successivamente si aggregano e vengono "immagazzinate" nel vacuolo, l'organo cellulare destinato a questo scopo. Tale fase fenologica, conosciuta come inolizione, è determinante per il risultato in frantoio. Il tenore in olio, e quindi la resa, è fortemente influenzato dalla varietà ma vi sono anche altri fattori, di natura ambientale e climatica. Le stagioni estive stanno divenendo sempre più aride in Italia, anche al Nord. Recenti studi hanno provato come modeste quantità d'acqua durante la fine dell'estate ingrossano il frutto ed influiscono positivamente sull'accumulo dell'olio. L'irrigazione, quindi,

non è soltanto utile nel periodo estivo ma anche in autunno allorché si fosse in presenza di scarse precipitazioni. Al contrario di quanto si pensi, infatti, la resa in olio non diminuisce ma incrementa negli oliveti irrigati. La falsa credenza che i frutti irrigati abbiano una minore resa è dovuta all'evidenza che questa, se espressa in percentuale di peso fresco (quella calcolata in frantoio), è inferiore ma, se consideriamo le quantità d'olio prodotte per albero o per ettaro olivetato, queste sono decisamente superiori nelle tesi irrigue piuttosto che in quelle in asciutto. Attenzione però, non esiste una diretta correlazione fra volumi di adacquamento e resa in olio, al contrario i maggiori benefici produttivi si ottengono con modesti volumi idrici.

Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Garda Dop

(Riconosciuto con D.M. 18.03.2004)

via Vittorio Veneto, 1 - 37010 Cavaion Veronese (Verona)

Tel 045.7235864 - Fax 045.626.44.13

www.oliogardadop.it - e-mail: info@oliogardadop.it

orari di apertura al pubblico: Lun-ven 8.30 - 12.30

Ufficio periferico: Palazzo ex Monte di Pietà P.zza Municipio 25010 San Felice del Benaco (BS) tel. e fax 0365 62541

orario di apertura: martedì 09.00 - 12.00

Direttore responsabile: Luigi Caricato - Coordinatore Editoriale: Alberto Grimelli

Redazione: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

Supplemento al n. 29 del 25/7/2009 di Teatro Naturale

Autorizzazione Tribunale di Livorno n. 12 del 19/05/2003

Grafica: Alberto Martelli - Aerostato

Stampa: Mediaprint srl, San Giovanni Lupatoto (Verona)

Mosca delle olive, un temibile nemico

La lotta contro la mosca delle olive rappresenta, ancor oggi, un problema per gli olivicoltori, un tema centrale sia sul fronte quantitativo sia dal punto di vista qualitativo. Per contrastare efficacemente *Bactrocera oleae* (questo il nome scientifico della mosca delle olive) si possono utilizzare metodi di lotta biotecnica, come la cattura massale, efficace soprattutto su grandi superfici e per cultivar precoci, o utilizzare repellenti, tra i quali si distingue il caolino, che però presenta un medio alto impatto ambientale, anche perché richiede molteplici interventi, specie dopo le piogge. Ricordando che, per nutrirsi, la larva della mosca delle olive si avvantaggia di una simbiosi con alcuni batteri, è stata anche ipotizzata la possibilità di un metodo di lotta antibatterico, rivelatosi sufficientemente efficace, specie utilizzando un mix di rame e propoli. Lo svantaggio di tale sistema è che richiede un intervento tempestivo, perché la finestra ottimale per il trattamento è piuttosto ristretta. Naturalmente va anche considerato l'uso di pesticidi naturali, come il rotenone, l'azaridactina e il piretro, che, al contrario di quanto si possa pensare, non hanno però un impatto ambientale nullo, ma medio, o addirittura medio alto per nuovi principi attivi, come l'imidacloprid. Non vanno infine dimenticati i classici presidi fitosanitari, quali il dimetoato, che probabilmente non sarà più disponibile in futuro o come la deltametrina che, al contrario, presenta un basso impatto ambientale. Guardando al futuro, alle prospettive di controllo contro la mosca delle olive è quindi necessario sempre più orientarsi verso modelli che richiedano un numero limitato di interventi, per una riduzione dei costi, e un basso impatto ambientale, aumento della biodiversità e della sensibilità dell'opinione pubblica sul tema. In quest'ottica risulta quindi necessario "importare" insetti esotici che possano

essere entomofagi della mosca delle olive. Tra questi, l'insetto che ha mostrato la migliore efficacia contro la mosca delle olive e che ha dimostrato di adattarsi bene al clima italiano è la *Psytallia concolor*. Si tratta tuttavia di un insetto non specifico contro *Bactrocera Oleae* e, per questa ragione, nonostante la diffusione lungo tutta la costa tirrenica non può essere considerato un sistema efficace di controllo della mosca delle olive per il futuro, anche se



si procedesse a un grande allevamento e liberazioni massicce di questo insetto, che tuttavia può risultare di notevole utilità. Oggi, tuttavia, sono in corso già numerosi studi per individuare altri insetti che, sebbene magari non specifici per la mosca delle olive, possano aiutare a limitarne i danni. Tra i vari antagonisti di *Bactrocera Oleae*, tra cui vengono ricordati, oltre al già citato *Psytallia concolor*, anche *Eupelmus urozonus*, *Pnigalio agraulis*, *Eurytoma martellii*, *Coptera occidentalis*, *Dhirus giffardi* e *Fopius arisanus* che ha dimostrato di essere un nuovo potenziale agente di controllo della mosca delle olive molto specifico, mostrando un'alta efficienza nella parassitizzazione, mostrando la capacità di riprodursi su *Bactrocera Oleae*, accoppiarsi efficientemente e stabilirsi in campo da agosto fino alla fine della stagione produttiva.

