

olio
DOP
Garda

TEATRO NATURALE



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali.



DOP GARDA

N O T T I Z I E

Aperti al cambiamento. Le modifiche al disciplinare valorizzano la Dop

ANDREA BERTAZZI

Presidente del Consorzio Garda Dop

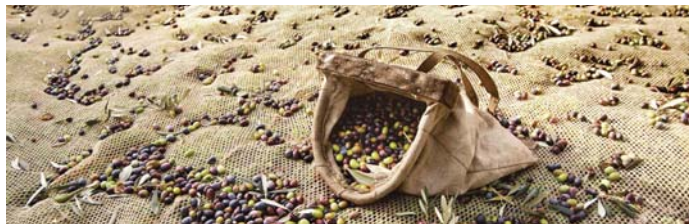
Un consiglio franco e sincero? Mai cedere a momenti di disorientamento. Occorre essere pronti ai cambiamenti anche quando questi sopraggiungono inaspettati. Far trapelare un sentimento di incertezza nei confronti delle novità non è un buon segnale. Per questo motivo nelle scorse settimane il Consiglio di amministrazione del Consorzio ha inteso organizzare tre distinti incontri informativi, uno per ciascuna regione di riferimento, per fare chiarezza intorno alle modifiche che è stato necessario apportare al disciplinare di produzione.

Tengo dunque a ribadire ancora una volta, e a scanso di equivoci, che tale cambiamento era necessario e non è stato in alcun modo il frutto di una nostra volontaria scelta.

Consapevole del fatto che l'apportare delle modifiche a un disciplinare sia sempre un argomento delicato, debbo riconoscere che se anche le novità possono scuotere gli animi, ci sono volte in cui gli adeguamenti sono inevitabili ma non per questo negativi.

Non potevamo sottrarci, né tantomeno proporre soluzioni alternative. Le modifiche ai disciplinari hanno riguardato in quest'ultimo periodo diverse attestazioni di origine, come si evince dalle note informative diffuse dal portavoce del neo ministro delle Politiche agricole Giancarlo Galan. E' il caso per esempio della Dop Ricotta romana e dell'Igp Limone di Sorrento, giusto per citare le ultime due modifiche già ufficializzate. Non possiamo tuttavia spaventarci. Con gli adeguamenti apportati, l'intero territorio del

Garda potrà adesso continuare a produrre il pregiato e peculiare olio extra vergine di oliva degli areali intorno al lago, seguendo le medesime regole e presentandosi per di più con caratteristiche omogenee. Si è in tal modo rimediato a errori fatti in passato (non sappiamo da chi) nel redigere il disciplinare di produzione.



Si è conclusa il 30 aprile scorso l'assemblea del Consorzio, da cui sono emerse, dopo il voto espresso dai Soci, le seguenti cariche. Per il **Consiglio di amministrazione**, in rappresentanza degli **olivicoltori**: Andrea Bertazzi, Laura Turri, Giovanni Avanzi, Enrico Franzini, Valentino Lonardi, Simone Padovani, Zeno Pasti, Rita Rocca e Paolo Venturini; in rappresentanza dei **molitori**, sono stati invece eletti: Egidio Ramanzini e Adelio Zanelli; in rappresentanza degli **imbottigliatori**: Ugo Caldera e Giorgio Planchenstainer. Fanno infine parte del **Collegio sindacale**: Walter Filippini, Matteo Franchetti, Marzio Repossi, Luca Saccardi (supplente) e Michele Vitello (supplente).

In ogni caso, tutto ciò che il Consiglio di amministrazione poteva fare, seguendo fedelmente le richieste trasmesse dai soci, è stato fatto. Ora toccherà alla Comunità Europea decidere. Si sappia però che qualsiasi decisione da noi intrapresa, è sempre stata eseguita nell'interesse e nel bene di tutti i produttori. Il nostro impegno è esclusivamente a difesa e tutela dell'olivicoltura e dei produttori di olio Dop Garda. Vi prego per-

ciò di non credere a chi volesse convincervi del contrario, fornendovi informazioni sbagliate e senza avere piena conoscenza e coscienza della materia. Vi ricordo infine che per ottenere informazioni dettagliate e veritiere, avete sempre a disposizione sia il Presidente, sia il Consiglio di amministrazione con i quali pote-

pria propensione ad una scelta unitaria per il lago di Garda nella indicazione di una denominazione d'origine controllata per l'olio extravergine del Garda". All'epoca si parlava ancora di Doc e non di Dop, ma il concetto di fondo è chiaro: "... se una Doc Garda deve esistere, tale deve essere per tutto il lago e non solamente per una parte di esso". E lascio sempre alle parole illuminanti di Todesco le conclusioni, riportando un pensiero che condivido in pieno e che è da sottoscrivere: "I timori, le perplessità, i dubbi che, legittimi, possono insorgere tra i produttori dell'una e dell'altra riviera, devono poter essere superati da un confronto serio ed una lungimirante decisione che consideri il Garda come una unità territoriale ed economica, a cui non si va incontro in ordine sparso ma che si valorizza globalmente".

BORSINO OLIO

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

Dop Garda	9,10	■
Italia Bari	2,70	■
Grecia	2,40	■
Spagna Picual	2,05	▼
Tunisia	2,20	■
Olio di oliva raffinato	1,95	▼
Olio di sansa di oliva	1,15 %	▼

liberamente confrontarvi. In chiusura, vorrei limitarmi a citare un documento prodotto dall'ente morale Comunità del Garda (prot. N. 741/95) indirizzato a vari enti istituzionali, in primis all'allora Ministero delle Risorse agricole. La lettera, firmata da Franco Todesco, riportava tra l'altro il seguente emblematico passaggio: "desidero rimarcare che questa Comunità ha espresso già in passato la pro-

C'è qualcosa da cambiare sul fronte della comunicazione

In una società come quella attuale, saper comunicare è molto importante. Non possono essere più compiuti passi falsi. La comunicazione implica una serie di attenzioni che devono partire proprio dal linguaggio. L'obiettivo futuro è arrivare in tempi brevi a modernizzare l'immagine e la percezione del prodotto olio extra vergine di oliva presso il consumatore, senza con questo rinunciare ai valori della tradizione. Non tutti però sono pronti per un'operazione di svecchiamento e di discontinuità rispetto ai canoni di una tradizione fine a se stessa. Una comunicazione efficace è fatta di capacità inventiva e deve

puntare a sedurre e convincere. Visto che ancora resistono una serie di luoghi comuni e di irrisolti pregiudizi intorno agli oli di oliva, occorre fare in modo che si punti a un rovesciamento di rotta, ricorrendo a stili e linguaggi dirompenti, in grado di scardinare le convinzioni comuni, senza tuttavia far percepire tale forzatura a coloro cui si intende trasmettere il messaggio. Occorre adoperare la capacità persuasiva di molti spot pubblicitari, sempre affascinanti e seduttivi, realizzati dagli istituti di credito. La gente non ama le banche, ed è consapevole che i propri risparmi di una vita non vengano

mai presi nella dovuta considerazione, eppure chiunque, guardando gli spot in tivvù, resta come ammaliato e sedotto; le perplessità e i pregiudizi rimangono, ma lo spot rassicura e rasserena, ottenendo l'obiettivo di avvicinare a sé l'interlocutore. Nell'ambito dell'olio di oliva, al contrario, si insiste ancora con linguaggi desueti e poco convincenti. Si comunica senza prestare la dovuta atten-

zione ai modi, alla forma e ai contenuti del comunicare. E' ora di cambiare rotta.



La visibilità porta buoni frutti

Sempre presenti, sempre attivi e in bella mostra. Mai farsi da parte, occorre insistere. Per questo abbiamo partecipato con uno stand istituzionale al **Carnevale di Venezia**, dal 13 al 15 febbraio scorso. C'è stata una buona frequentazione di persone, com'era d'altra parte prevedibile. E' stata

anche l'occasione per distribuire materiale informativo. L'unica azienda che ha partecipato, infine, ha conseguito a sua volta buoni risultati in termini di vendita d'olio.

Nel mese di marzo, altro appuntamento. Siamo stati anche quest'anno a Trieste, alla quarta edizione di **Olio Capitale**. Cinque in tutto le aziende presenti con i propri oli, oltre al consueto bancone istituzionale del Consorzio di tutela per le attività di promozione. E' stato senza dubbio positivo il riscontro da parte delle aziende partecipanti, sia sul fronte della vendita diretta, sia per ciò che concerne i contatti

con gli operatori commerciali esteri.

In aprile, invece, come è ormai abitudine da tempo, siamo stati al **Sol** di Verona. Dall'8 al 12 erano presenti ben otto aziende, più lo spazio del bancone istituzionale del Consorzio. Si è registrato nel complesso un buon passaggio di operatori italiani ed esteri; e in più, un'altra occasione che abbiamo colto al volo, è stata l'attività di promozione svolta all'interno dello spazio del Ministero delle Politiche agricole, con bottiglie in esposizione e con assaggi d'olio in abbinamento con piatti Dop e Igp.

È stato tra l'altro molto apprezzato l'abbinamento dell'olio Dop Garda con la battuta di carne: un accostamento da tener presente in altri analoghi contesti. Inoltre, sempre durante il Sol, al termine dell'incontro sul tema "Dallo straordinario territorio del lago di Garda nasce l'olio Garda Dop", che si è tenuto sabato pomeriggio, si è svolta anche la degustazione guidata di oli extra vergini

di oliva Garda Dop che ha visto la buona partecipazione di curiosi e operatori.

Al concorso Sol d'Oro, infine, anche quest'anno si sono avuti buoni piazzamenti. L'azienda Agraria Riva del Garda si è contraddistinta con il suo olio Dop fruttato medio, mentre l'azienda Cà Rainene, di Bonomelli, si è evidenziata nella categoria fruttato intenso.

AVVISO AI SOCI

Si ricorda a tutti coloro che hanno modificato le intestazioni dell'azienda, o i dati catastali, o che hanno acquistato e/o venduto terreni a olivo o che, infine, sono a conoscenza di aziende interessate all'iscrizione al Consorzio, che è sempre possibile farlo, ma entro il mese di luglio. La scadenza ufficiale di presentazione di tutti i documenti da parte del Consorzio a Csqa Certificazioni srl è fissata infatti al 31 luglio 2010. Per ogni informazione, è possibile rivolgersi al Consorzio.



Il buon proposito di un bravo produttore?

Nutrire l'olivo al meglio

L'olivo viene considerato una pianta dalle poche esigenze nutritive, in cui la concimazione appare più un lusso che una pratica agronomica necessaria. Questa considerazione è basata su una concezione dell'olivicultura come coltura marginale, a integrazione del reddito della famiglia contadina. Se invece pensiamo all'olivo come a una coltura frutticola a fini produttivi, è necessario reinterpretare il ruolo della nutrizione della pianta secondo le più moderne tecniche e metodiche.

Il suolo rappresenta l'interfaccia naturale fra gli elementi nutritivi e la radice, ragion per cui risulta indispensabile conoscerne le caratteristiche (analisi chimico-fisica del terreno) così come lo stato nutrizionale della pianta (diagnostica fogliare).

Compiuti questi passi, per completare il piano di fertilizzazione, si procede a calcolare gli apporti, stimando le **asportazioni** dovute alla produzione e alla potatura, e le necessità per la normale attività vegeto-produttiva. Un quintale d'olive asporta in media 900 grammi di azoto, 200 grammi di fosforo e 1000 grammi di potassio. Se poi andiamo a considera-

re le asportazioni complessive della coltura, il lavoro scientifico di Palese, Celano e Xiloianis, pubblicato sulla "Rivista di Frutticoltura" nel 2000, ci dice che su un impianto intensivo, le asportazioni per piante in piena produzione, espresse come grammi/pianta, sono 231 per l'azoto, 42 per il fosforo e 223 per il potassio, senza dimenticare 124 di calcio e 18 di magnesio.

Spesso, infine, si sottovaluta erroneamente l'azione della **sostanza organica** del suolo, che invece è determinante ai fini della complessiva fertilità del terreno e di una buona risposta vegeto-produttiva degli olivi.

Ormai è impensabile distribuire letame nell'oliveto, perché, a parte il costo del trasporto e della mano d'opera per la distribuzione, la sua reperibilità e qualità raramente risulta soddisfacente. È infatti ormai piuttosto usuale che il letame venduto non sia maturo, ma semplicemente "arricchito" con un po' di paglia. Si acquista così del materiale organico ancora in fermentazione e molto ricco di acqua, quindi con un potere fertilizzante e ammendante che risulta assolutamente spropositato rispetto al prezzo d'acquisto.

In ogni modo, l'utilizzazione del letame, quando reperibile maturo, risulta economica solo entro un raggio di 4-5 km dal luogo di produzione.

Per il sovescio, nota, antica ed economica tecnica agronomica, si possono utilizzare varie essenze, spesso miscugli di leguminose (veccia, fava, trifoglio, lenticchia) e graminacee (orzo, avena). Il sovescio può essere prezioso anche nei confronti del soddisfacimento dei fabbisogni azotati, ma costituisce soprattutto un arricchimento notevole in sostanza organica. È stato calcolato che il sovescio apporta mediamente 40-70 quintali di sostanza organica per ettaro.

E' tempo d'azoto. E' primavera, ed è il tempo di distribuzione di concimi, in particolare azotati. Prima di abbondare, è necessario però sapere che nella fase di risveglio vegetativo la pianta mobilita le riserve che forniscono le prime risorse utili per la schiusura delle gemme. In funzione del periodo di distribuzione, inoltre, andrebbe scelta la tipologia di concime da distribuire. Ne esistono quattro tipi: nitrico, ammoniacale, calcio-cianamico ed ureico. Quest'ultimo presenta

il più basso costo ad unità fertilizzante ed è quello più usato in olivicoltura.

È bene tuttavia ricordare che la pianta assorbe dalla soluzione circolante nel terreno l'azoto sotto forma nitrica, pertanto i nitrati sono prontamente assimilabili mentre le altre forme necessitano di un processo di trasformazione, la cui velocità è strettamente legata alla temperatura del suolo. Se la carenza di azoto limita la crescita, soprattutto delle foglie e dei frutti, allo stesso tempo riduce il trasferimento delle sostanze nutritive dalle radici all'apparato vegetativo. Eccessi di questo elemento, specie nella stagione primaverile, rendono i tessuti più succulenti aumentando sensibilmente la suscettibilità dell'olivo dai danni da freddo e a specifici attacchi parassitari. Inoltre, in una fase più avanzata, livelli elevati di azoto riducono la consistenza della polpa e ritardano la maturazione. Recenti studi hanno poi evidenziato che eccessi di azoto portano a una riduzione del contenuto di polifenoli nel frutto, mentre un surplus di fertilizzazione azotata non ha effetti sul contenuto in olio dell'oliva.

Concimazione fogliare su olivo. Sono tre le tecniche

Tra i vari metodi e modelli di concimazione possibili, vi è anche la fertilizzazione fogliare. Questa tecnica sfrutta la capacità delle foglie di assorbire rapidamente i macro e micro elementi che vengono veicolati sulla loro superficie in soluzione acquosa. Nell'olivo, in particolare, l'assorbimento avviene in particolare, dalla pagina inferiore, mentre è limitato dalla pagina superiore, rivestita di una cuticola che la protegge ma che è anche un fattore limitante. In olivicoltura la concimazione fogliare si può applicare secondo diversi modelli e visioni. **La concimazione sistematica.** Spesso tale sistema prevede la fertilizzazione fogliare come unico sistema di concimazione dell'olivo. I sostenitori di tale tecnica sostengono che si aumenta l'efficacia delle unità fer-

tilizzanti, riducendo gli sprechi e di fatto annullando l'azione di mediatore del suolo. Di contro, però, se non supportata da una adeguata gestione del terreno volta a favorire l'accumulo di sostanza organica, tale tecnica può portare, nel lungo periodo, a una perdita di fertilità del suolo che, destrutturandosi, riterrà meno acqua e, più in generale, sarà meno ospitale per le piante.

La concimazione fogliare viene normalmente operata, in questo caso, con concimi multinutritivi (NPK + micronutrienti) a rapido assorbimento e bassa concentrazione. Non è infatti consigliabile, né possibile soddisfare, con ogni somministrazione, più del 5-6% delle richieste annuali di azoto e potassio. Pertanto, risultano necessari almeno 6-8 trattamenti fogliari per garantire il soddisfa-

cimento delle esigenze dell'olivo. È necessario infine ricordare che alcuni elementi sono più mobili di altri, all'interno della pianta, e che quindi si potrebbero creare le condizioni per uno scarso accumulo di riserve nutritive nelle radici che, specie al risveglio vegetativo, possono generare scompensi se gli interventi di fertilizzazione fogliare non fossero sufficientemente tempestivi. **La concimazione di integrazione.** Rappresenta probabilmente il sistema più diffuso. Un tipico esempio di concimazione fogliare di integrazione consiste in un trattamento di urea (a basso contenuto di biuret) pre o post-floritura. Poco prima dell'indurimento del nocciolo può risultare vantaggioso un trattamento nitrofosfo-potassico e durante la fase di inolizione del frutto, si può

proseguire con un fosfo-potassico. Il vantaggio di tale tecnica è evidente. Distribuendo infatti degli elementi nutritivi "a pronto effetto" in fasi critiche dello sviluppo e della produzione della pianta, si possono evitare stress all'albero e favorire il normale svolgimento dei processi metabolici. **Concimazione di soccorso.** Usualmente tale tecnica è utilizzata in caso di una manifestazione di una carenza di nutrienti della pianta e, in particolare, di micronutrienti. Tale pratica, anche in virtù del costo non irrisorio dei formulati di micronutrienti, è consigliabile solo allorché la carenza sia manifesta e venga diagnosticata da un tecnico, o attraverso un sopralluogo in campo o, ancor meglio, da un'analisi fogliare.

Boro: se, come e quando. Tutto quanto serve sapere

Il boro ha un importante ruolo nella sintesi, nel trasporto e accumulo degli zuccheri. Favorisce la sintesi dei flavonoidi. Non solo. Questo microelemento, inoltre, interviene nel processo riproduttivo, nell'induzione antogena, nella germinazione del polline, nello sviluppo del tubetto pollinico e, quindi, nell'allegagione. È particolarmente nota, inoltre, la sua azione sulla formazione di nuovi apici dei germogli e delle radici, il controllo dell'assorbimento e mobilità del calcio, la formazione dei grassi. Il boro è assorbito dalle piante come acido borico e, una volta all'interno, si muove con discreta facilità per raggiungere i vari organi.

Nell'olivo i segnali di carenza si manifestano tra maggio e giugno con, nei casi limite, una vistosa riduzione della fioritura e dell'allegagione. Inoltre, si può avere un eccessivo sviluppo di succhioni e, in alcuni casi, si ha una crescita dei germogli a rosetta. Altri sintomi, tipici del periodo estivo sono a carico dei frutticini, ove si può assistere ad abbondanti cascole dovute al disseccamento della polpa a mettere a nudo il nocciolo. Sulle foglie, anche come conseguenza della siccità che in generale arresta l'assorbimento dei minerali, si possono presentare dapprima ingiallimenti apicali e quindi imbrunimenti fino alla caduta delle foglie con una sin-

tomatologia molto simile alla calcio-carezza. Prima di giungere al manifestarsi dei sintomi sulla pianta, e a un'eventuale perdita di produzione, è utile accertare l'eventuale carenza con la diagnostica fogliare. A tal proposito si presentano i valori di riferimento proposti da alcuni autori per l'interpretazione dell'analisi fogliare: Bandino e Dettori (Sardegna): carenza < 14 ppm; adeguato 19-150 ppm; eccessivo > 185 ppm Failla (Toscana): adeguato - in fioritura 12-24 ppm - all'indurimento del nocciolo 13-23 ppm - al riposo invernale 8-13 ppm. È evidente che per un trattamento fogliare a base di boro, anche considerato il costo dei prodotti

commerciali, risulta conveniente solo per la cura o la prevenzione di carenze. Nel caso se ne ravvisasse la necessità, si può intervenire attraverso la concimazione fogliare o con somministrazioni al terreno. Con terreni a pH molto alcalini (> 8) è consigliabile intervenire per applicazione fogliare con prodotti a una concentrazione dello 0,1% 15-20 giorni prima della fioritura. Attenzione nel *disaggio* e nell'accuratezza di distribuzione, perché un eccesso di boro può provocare forti scompensi e colature fiorali molto superiori alla media.



Le cere nell'olio d'oliva? Poche ma buone

Se si vogliono indicare le caratteristiche analitiche di un olio extra vergine d'oliva in etichetta, è obbligatorio inserirvi anche il tenore in cere. Si tratta di elementi naturalmente presenti sul frutto, infatti lo rivestono e che, in misura ridotta, si trovano anche nell'olio. Il limite di legge per l'extra vergine è di 250 mg/kg. Le cere non hanno un impatto diretto sulle caratteristiche organolettiche dell'olio ma ne modificano l'aspetto. Quella leggera velatura che contraddistingue spesso gli oli nuovi, è proprio dovuta alle cere in sospensione che, con il tempo, e insieme ad altri elementi, tendono a depositarsi sul



indicazione della cura e dell'attenzione del frantoiano in fase d'estrazione.

Il cosiddetto "remolido", ovvero l'olio ottenuto da una seconda estrazione ancorché meccanica, contiene un elevato tenore in cere con valori che si avvicinano a quelli degli oli di sansa che possono raggiungere anche il 2% o più.

Una semplice analisi per individuare l'olio di sansa è proprio la saponificazione con aggiunta di una soluzione al 70% di alcool e riscaldamento fino a 40° C. Se a 40° C l'olio è limpido, non contiene cere; se l'olio è opaco, ci sono cere disciolte.

Le cere possono però essere fatte precipitare o allontanate mediante filtrazione o centrifugazione, oppure con l'utilizzo, a freddo, di acetone, pratica, quest'ultima, vietata dalla legge. Per fortuna l'utilizzo di olio di sansa miscelato con oli vergini può essere individuato anche attraverso altri sistemi analitici, per esempio andando a determinare analiticamente la composizione percentuale degli alcoli superiori (C26, C28, C30), modificata dalle suddette operazioni.

fondo della bottiglia o del tino. Durante la molitura parte delle cere si solubilizza nell'extra vergine e la solubilità è influenzata dalla temperatura. Più questa si eleva, più cere ritroveremo nell'olio.

Un tenore in cere basso è, insieme con altri indici, un'utile

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
Anno II - numero 5
Supplemento al n.18 del 08/05/2010 di Teatro Naturale
Autorizzazione Tribunale di Livorno n. 12 del 19/05/2003
Grafica: Alberto Martelli - Aerostato
Stampa: Mediaprint srl, San Giovanni Lupatoto (Verona)



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio di Tutela Olio Garda DOP
Autorità di gestione: Regione Del Veneto - Direzione Piani e Programmi del Settore Primario