



DOP GARDA

N O T I Z I E

Avvicinare i consumatori ai luoghi di produzione

ANDREA BERTAZZI

Presidente del Consorzio Garda Dop

Ed eccoci qui. Dopo un breve periodo di assenza dalle scene, ritorniamo con il nostro "Dop Garda Notizie". Questa volta in versione trimestrale, resa possibile in virtù del sostegno economico derivante dal Psr della Regione Veneto, cui va il nostro più sentito ringraziamento. Ancora una volta, dobbiamo proprio dir-



lo: si tratta di una pubblicazione utile, in quanto fondamentale strumento per aggiornare tutti gli associati, inclusi coloro che non usufruiscono di Internet. Ci sono tante attività che il Consorzio svolge per promuovere e tutelare l'olivicoltura e l'olio gardesano, ma ci sono, nondimeno, una serie di informazioni tecniche e legislative che è opportuno conoscere. Per questo siamo grati a chi sostiene tale pubblicazione, perché in tal modo abbiamo a disposizione una casa comune in cui ritrovarci, e dove i soci che lo desiderano possono contribuire a loro volta a trasmetterci notizie o quesiti.

Scendiamo nel concreto. Quest'anno la campagna olivicola è stata piuttosto difficoltosa, causa maltempo. Ci sono stati disagi e prolungamenti nella

raccolta, ma anche questa volta possiamo sorridere: l'olio prodotto è veramente buono, con livelli di acidità libera bassissimi, e in genere con valori molto positivi. Tutto ciò ci premia e ci fa piacere a maggior ragione quando scopriamo di aver meritato diversi generosi articoli che ci incoraggiano nell'andare avanti nella nostra missione. Articoli apparsi su testate come "L'Espresso", il "Corriere della Sera", "Il Giorno", e molte altre ancora, nazionali e non. La più grande soddisfazione l'abbiamo avuta all'uscita del libro di Luigi Caricato, un'opera pregevole frutto di una iniziativa del Consorzio cui abbiamo fortemente creduto. Ad averci sostenuto e finanziato anche in questo caso è stata la Regione Veneto. Il volume, edito da Mondadori, si intitola *Olio di lago. Garda Dop*, e ha visto la luce in un'edizione speciale a cura della Regione Veneto, mentre un'altra edizione è già disponibile in libreria. Non un testo tecnico, ma un bel libro illustrato che scende nel cuore della storia, per poi risalire, di luogo in luogo, attraversando le aree olivetate delle tre regioni che si avvalgono della denominazione di origine protetta Dop Garda. Un viaggio in cui, a emergere in ogni pagina, è soprattutto il valore dell'impegno umano, essenziale per lo sviluppo e il mantenimento dell'olivicoltura anche in quegli areali più difficili e impervi. In fondo, attraverso questo lavoro editoriale abbiamo pensato al consumatore in senso lato. Ci interessa che si innamori della nostra storia e della nostra identità; e ci piacerebbe che dopo aver acquistato una bottiglia d'olio Garda Dop, abbia anche il piacere di venirci a trovare e vi-

sitare i luoghi di produzione, in modo da viverli e parteciparli in prima persona, più intensamente. Per questo motivo sarebbe utile che ogni socio si senta parte attiva di questo libro, aiutandoci farlo conoscere. L'obiettivo è chiaro: promuovere il Garda in un senso più globale. Ed è bene che anche gli associati facciano la propria parte, aiutandoci concretamente, in modo da trarre maggiore forza per sempre nuovi e maggiori successi. La cosa più banale che tutti possiamo fare, senza alcuna fatica, è di esporre in azienda, o nel corso delle fiere, i depliant informativi sull'olio del Garda. Tale materiale promozionale può essere richiesto sin da subito presso l'ufficio del Consorzio. Sono disponibili anche le locandine, con la nuova immagine, che potete contribuire a diffondere anche presso i vostri clienti. E' sbagliato pensare che sia solo il Consorzio a dover promuovere, e nemmeno, come a volte succede, si può pretendere che venga utilizzato e pubblicizzato l'olio di un'azienda rispetto a un'altra, solo perché un'azienda ha ricevuto più menzioni, oppure perché si è convinti che una certa zona di produzione sia migliore di un'altra. Si deve perciò guardare al Garda nel suo insieme. Nel frattempo vi anticipo i prossimi appuntamenti di grande visibilità, cui parteciperemo: Olio Capitale a Trieste, il Sol Vinitaly a Verona, e altri eventi ancora, da definire con le Regioni e il Ministero delle Politiche agricole. Sempre in allerta, dunque: prepariamoci perciò a dare il meglio di noi stessi. L'ottimo prodotto l'abbiamo, è eccellente: lo dobbiamo vendere! Intanto, impariamo a promuovere anche la nostra terra, con la

nostra storia, perché questo atteggiamento ci aiuterà a vendere anche il nostro olio. In alcune occasioni pubbliche in cui sono stato invitato a intervenire, ho evidenziato quanto poco, la gente locale e soprattutto gli addetti alla ristorazione e al turismo, conoscano davvero il territorio in cui vivono, con le bellezze che lo circondano e i prodotti della terra. Infatti diversi turisti si chiedono come mai non si trovi l'olio del Garda in abbinamento allo squisito pesce del lago, nei ristoranti e nelle pizzerie del luogo. Occorre reagire. Dobbiamo far capire che l'olio del Garda non è solo un condimento, ma un ingrediente fondamentale che determina la bontà del piatto; e questo in fondo noi produttori lo dobbiamo pur insegnare. So che non è un compito facile, ma spetta a noi per primi sensibilizzare in tal senso; poi a cuochi, ristoratori e agrituristi, il compito di proporre ciò che in fondo il visitatore cerca e si aspetta di trovare! Grazie ancora una volta a voi tutti per l'impegno e per la qualità con cui lavorate!

BORSINO OLIO

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

Dop Garda	9,25	▲
Italia	3,20	▲
Spagna	2,00	▼
Tunisia	2,10	▼
Olio di oliva raffinato	1,86	▼
Olio di sansa di oliva	1,26	■

Un agente vigilatore anche per il Consorzio olio Dop Garda

ELIA BELOTTI

Le novità? Certo che ci sono le novità. Abbiamo il piacere di informare tutti i soci che, in adempimento ai decreti ministeriali 20 marzo 2004, il n. 839 del 19 marzo 2007 e il 6541 del 27 aprile 2010 – concernenti la conferma dell’incarico al Consorzio per la tutela dell’olio Dop Garda a svolgere le funzioni di cui all’art. 14, comma 15 della legge 526 del 1999, i quali prevedono per i consorzi riconosciuti l’operatività negli stessi di Agenti Vigiliatori per la vigilanza del proprio prodotto tutelato, anche il Consorzio di Tutela Dop Garda ha introdotto questa figura nel proprio organico tramite una collaborazione.

Negli ultimi mesi del 2010 ha operato per la vigilanza Dop Garda il dott. Giorgio Lazzaretti, già agente vigilatore per il Consorzio di Tutela dell’olio Dop Riviera Ligure, oltre che direttore di tale Consorzio. Il dott. Lazzaretti, nella sua qualità di agente vigilatore, farà ispezioni in supermer-



cati, magazzini, punti vendita, mercati agricoli, fiere eccetera, per vigilare sulla corretta presentazione sullo scaffale di vendita o in etichetta del prodotto olio extra vergine di oliva, con richiamo alla denominazione “Garda” o suoi riferimenti non autorizzati e non conformi.

A tal proposito invitiamo tutti i soci a collaborare con tale nuova disposizione, sia nel caso che il vostro punto vendita sia visitato dal dott. Lazzaretti, collaborando con quest’ultimo per la buona riuscita dell’ispezione, sia segnalando prontamente all’ufficio del Consorzio eventuali pubblicità o etichette ingannevoli che usurpano la denominazione protetta “Garda”, in modo che si possano ottimizzare i controlli.

Fiduciosi che anche questo adempimento, fortemente voluto dal Consorzio stesso, contribuirà a migliorare l’immagine dell’olio Dop Garda, auguriamo buon lavoro al dott. Lazzaretti.

Carta&penna. Informazioni utili ai soci del Consorzio

ELIA BELOTTI

Ed ora, prendete nota. Ecco alcune indicazioni preziose per i soci.

- **“Olivicoltori”, “Confezionatori”, “Molitori”**: si approssima il periodo ottimale per le nuove iscrizioni e le variazioni da effettuarsi al Consorzio di Tutela per ottenere il riconoscimento alla produzione di oliva/olio Dop Garda nella campagna olivicola 2011/2012 (scadenza non prorogabile di presentazione domande, 31 luglio di tutti gli anni): coloro che desiderano maggiori informazioni possono contattare l’ufficio del Consorzio o direttamente il sito www.oliogardadop.it.

- **“Confezionatori”**: ricordiamo a tutti i produttori/confezionatori bresciani che, anche per l’anno 2011, per il ritiro dei contrassegni numerati Dop preventivamente richiesti tramite apposito modu-

lo all’ufficio di Cavaion entro il lunedì di ogni settimana, possono recarsi all’ufficio periferico del Consorzio a San Felice del Benaco, Palazzo ex Monte di Pietà, in piazza Municipio, aperto tutti i martedì dalle ore 9 alle ore 12 (tel. e fax. 0365/62541)

- **“Confezionatori”**: in adempimento al Dpc 009 Piano dei Controlli Olio Dop Garda pagina 7 paragrafo 5.5.5 “, tutti i produttori/confezionatori di olio Dop Garda 2010/2011 devono mandare a Csqa_Certificazioni srl (fax 0445/313070) e al Consorzio di Tutela (fax 045/6264413) il registro di confezionamento (mod. 008) con le avvenute operazioni di confezionamento entro 15 giorni dal termine dell’imbottigliamento del lotto di olio certificato.

L’attività di confezionamento ai fini della DOP “Garda” deve essere opportunamente documentata e registrata (es. Mod. 008 - Registro operazioni di confezionamento) e tale documentazione deve essere conservata e resa disponibile ai controlli.

Entro 15 giorni dal termine delle operazioni di imbottigliamento di ogni lotto di confezionamento conforme i confezionatori devono trasmettere a CSQA la quantità di prodotto immessa nel circuito ai fini della DOP Garda.

La potatura dell'olivo sul Garda.

Perché, quando e come effettuarla

ELIA BELOTTI

Ad oggi, la realtà è che non tutti gli olivicoltori sul Garda effettuano la potatura sulle proprie piante di olivo, e, in alcuni casi, coloro che la fanno, non intervengono correttamente.

Tramite questo breve testo verrà preso in esame il perché, il quando e il come effettuare la potatura sugli olivi del Garda.

Perché potare gli olivi sul Garda?

Come per ogni pianta da frutto, la potatura è una pratica manuale o meccanica in grado di incidere sull'accrescimento e sulla produzione della singola pianta.

L'obiettivo principale della potatura è mettere in condizione l'olivo di ricevere un'opportuna insolazione durante tutta la giornata in modo da massimizzare l'attività fotosintetica, mantenere elevato il rapporto tra superficie fogliare e legno e tenere sotto controllo l'alternanza produttiva. Vien da sé quindi che, in una pianta giovane in fase di accrescimento la potatura deve essere contenuta, mentre, in età adulta in fase di produzione, la potatura deve essere razionale.

Quando potare gli olivi sul Garda?

Generalmente la potatura dell'olivo si effettua durante l'inverno o all'inizio della primavera. Viste però le esperienze degli ultimi inverni sul lago, che hanno causato non pochi problemi di disseccamenti e morie di piante (soprattutto di cultivar Frantoio e Casaliva), è preferibile posticipare la potatura dopo i periodi più freddi (dicembre-gennaio) e iniziare tali operazioni possibilmente nella seconda metà di febbraio. Questo è indispensabile per con-

da effettuarsi durante la raccolta delle olive, anche se alcuni olivicoltori pensano che questo sia comodo ed economico.

Oltre che nel periodo primaverile, è opportuno intervenire con la potatura anche in estate inoltrata (inizio agosto) al solo fine di eliminare rami sterili quali polloni e succhioni: questa operazione si rivela molto importante al fine di ottimizzare l'efficacia sull'intera chioma dei trattamenti fitosanitari e per agevolare le successive operazioni di raccolta agevolata o meccanizzata.

Come potare gli olivi sul Garda?

Negli ultimi anni, molti olivicoltori o appassionati hanno piantato, nei vari comuni sul lago di Garda, nuove piante di olivo. In considerazione di questo, è importante ora sapere le giuste pratiche di potatura da effettuarsi su questi giovani impianti di oliveto.

Iniziamo quindi a parlare della potatura di formazione o allevamento.

L'obiettivo di questo tipo di potatura è di dare gradualmente alla pianta la forma desiderata. Questo comprende, oltre al taglio di rami, anche eventuali inclinazioni, legature, cimature al fine di dare una razionale forma alla pianta. Con questa potatura però si deve stare attenti all'eccessiva riduzione dell'apparato fogliare, in quanto, essendo una pianta giovane di scarsa grandezza è facile rischiare di tagliare troppo eliminando gran parte delle foglie con la conseguenza di ostacolare l'attività metabolica delle foglie e quindi limitare lo sviluppo sia radicale che aereo della stessa pianta.

La pianta deve formare un ro-

operazioni di potatura da effettuarsi nei primi 2-3 anni della pianta si limitano a tagli indispensabili per la forma di allevamento scelta e per eliminare succhioni e polloni che metterebbero a repentaglio l'equilibrio della pianta.

Una volta raggiunta l'età produttiva, l'olivo necessita di una potatura specializzata di produzione. Come ho riferito all'inizio, la potatura di produzione serve a mantenere la forma di allevamento



scelta, stimolare la formazione di rami fertili e a equilibrare la produzione della pianta; equilibrare la produzione significa cercare di indurre la pianta a fruttificare abbondantemente e il più costantemente possibile negli anni.

Questa potatura permette di regolare la fruttificazione della pianta e controllare l'accrescimento successivo della pianta stessa mediante l'eliminazione di una minore o maggiore quantità di rami destinati a dare frutto.

Un altro risultato di una razionale potatura è la possibilità di regolare lo sviluppo e la qualità dei frutti: le olive migliori, di pezzatura adeguata e uniforme, con più elevata resa in olio e maggiore rapporto polpa-nocciolo, sono quelle poste sui rami all'esterno della chioma, ben illuminati.

La forma di allevamento tradizionale più diffusa sul lago di Garda è il vaso policonico. Si cerca di mantenere il tronco ad una altezza di 80 cm o max 100 cm per avvicinare la chioma al terreno e facilitare le varie operazioni colturali.

La pianta è costituita da 3-4 branche principali, sviluppate verticalmente-inclinate a circa 35° in modo da farle irrobustire: queste formano "lo scheletro" della pianta.

Ciascuna di queste branche prin-

cipali si rivestirà gradualmente di branche secondarie orientate in tutte le direzioni verso l'esterno della chioma: su ogni branca principale, le branche secondarie devono essere di lunghezza e dimensione decrescenti dalla base alla cima in modo che tutta la chioma formata si riceva uniformemente la luce, terminando sulla cima con un singolo rametto eretto con funzione di richiamo della linfa verso l'alto.

Mediante la razionale potatura di produzione si provvede al taglio delle branchette a frutto già esaurite dalla fruttificazione e di quelle interne ombreggiate. Con opportuni tagli di ritorno si provvede a contenere l'eccessivo sviluppo delle branche secondarie per evitare ombreggiamenti alla diretta parte vegetativa sottostante. Annualmente si mantiene una adeguata e regolare altezza della pianta attraverso tagli di ritorno della cima. La chioma della pianta si contiene all'esterno accorciando le branche secondarie con tagli di ritorno, di intensità crescente dalla base alla cima.

Questa forma di potatura è molto utilizzata dagli olivicoltori sulla sponda bresciana del lago di Garda, e in alcuni oliveti relativamente giovani a Riva del Garda e Arco, in provincia di Trento: grazie a tagli razionali, accurati e annuali sulle branche fruttifere, si riesce a rallentare l'invecchiamento dell'albero e, ripetiamo, ad attenuare l'alternanza produttiva.

Una potatura di questo genere è inoltre in grado di incrementare l'efficacia sull'intera chioma dei trattamenti fitosanitari effettuati; agevolare, con la possibilità anche di meccanizzare, le operazioni di raccolta, oltre che ridurre di gran lunga i tempi e i rischi (cadute dall'albero dell'operatore) del periodo di raccolta.

Ne risulta che, nonostante la potatura nel breve periodo pare richieda un lavoro specializzato e costoso, nel lungo periodo o comunque alla fine di ogni annata olivicola, si hanno dei risparmi in termini non solo economici, ma anche in termini di salute e invecchiamento della pianta.

A questo punto, non resta che augurare a tutti i lettori, olivicoltori sul Garda, un buon lavoro di potatura!



sentire alla pianta una maggiore difesa dalle basse temperature e favorire una più rapida cicatrizzazione delle ferite provocate dai tagli.

Detto questo, si può confermare che la potatura sull'olivo non è

busto e stabile tronco, ramificazioni principali equilibrate con adeguata quantità di rami e foglie ben esposte e illuminate.

Solitamente, nelle tipiche varietà più presenti sul lago, Casaliva, Frantoio e Leccino, le uniche

La dinamica dei nutrienti nell'olivo e l'influenza sulla fertilizzazione

Concimare con fosforo e potassio in autunno, con l'azoto in primavera, boro quanto basta durante l'allegagione. È questa la giusta ricetta per fertilizzare l'oliveto? Per rispondere a questa domanda occorre considerare come i nutrienti si muovono all'interno della pianta e quando si ha la massima necessità di ogni elemento. Prima di tutto occorre sapere che la maggior parte dei nutrienti vengono assorbiti solo nei primi 2,5 millimetri della radice e la sensibilità dell'olivo all'asfissia radicale è tale da modificare sensibilmente l'approvvigionamento di nutrienti da parte della pianta, perchè una scarsità di ossigeno intorno alle radici provocherebbe grosse difficoltà di assorbimento. La fertilizzazione durante l'autunno, presenta quindi un'importante criticità. Al fine però di regolare



le fertilizzazioni con i vari mezzi che ci vengono offerti, è bene anche considerare i movimenti degli elementi minerali all'interno della pianta e in particolare nelle foglie, che fungono tanto da accumulatori di nutrienti, anche detti sources (sorgenti) quanto, da consumatori, detti anche pozzi (sink). Le foglie giovani, per le prime settimane, sono sink ma la tendenza all'accumulo

cessa nella fase di indurimento del nocciolo. Si può assistere in questa fase fenologica a una contrazione del contenuto in azoto e fosforo che può essere marcato in presenza di un elevato carico di frutti. A fine estate, tuttavia, le foglie ritornano ad accumulare questi elementi minerali, in maniera più accentuata nel caso di un basso carico produttivo, un periodo critico per l'olivo, anche

perchè si ha l'induzione primaria della gemma, ovvero un primo stimolo affinché questa vada a frutto e non a legno. Da segnalare come, nelle annate di scarica, il recupero annuale di azoto e fosforo nelle foglie è decisamente più rilevante, per intensità e lunghezza, arrivando anche alla primavera successiva. Non tutti gli elementi minerali hanno però il comportamento di azoto e fosforo. Infatti calcio, magnesio, manganese e ferro non traslocano ma si accumulano soltanto nelle foglie. L'elemento più mobile è certamente il potassio, il cui contenuto nelle foglie è funzione della stagione e del carico di frutti. Inoltre, proprio al contenuto di potassio nelle foglie durante la fase fisiologica dell'induzione primaria si conferisce un'elevata influenza sulla produttività dell'anno successivo. T. N.

E per tappare? Metallo, silicone, sughero...

La scelta del contenitore influenzerà anche quella del tappo e del suo materiale. Le bottiglie di PET hanno un tappo a vite di plastica. Le latte sono generalmente corredate di un tappo in plastica per le confezioni standard da 3-5 litri, ma le bottiglie possono essere anche chiuse con un tappo metallico a vite. La bottiglia di acciaio inox prevede, come possibilità di chiusura tappi ermetici in silicone, anche se viene soprattutto consigliato il tappo in plastica antirimpimento. E' il vetro a offrire all'azienda la maggiore flessibilità e modularità, permettendo di tappare sia a vite sia con tappo meccanico, sia con tappi sintetici (silicone o polietilene), sia con tappi in sughero, sia, infine, con tappi antirimpimento. Esaminiamo

le varie possibilità offerte più nel dettaglio.

TAPPO A VITE: il più comune sistema di tappatura per economicità, offre un alto grado di sicurezza alimentare e comodità di utilizzo da parte del consumatore. Non garantisce che la bottiglia possa essere rabboccata. Il tappo può essere prefilettato, lasciando all'azienda solo l'onere della chiusura attraverso una macchinetta poco costosa; oppure integro, obbligando l'impresa ad acquistare una macchina tappatrice. Quest'ultima soluzione garantisce maggiormente, rispetto a perdite d'olio dovute all'accidentale capovolgimento della bottiglia, ad esempio durante il trasporto.

TAPPO MECCANICO: conosciuto anche come tappo a scatto, è maggiormente utilizzato nel settore dei distillati, ma anche nell'olio d'oliva, in particolare per le bottiglie mignon (100 ml o meno). Meno economico del tappo a vite, l'integrità della chiusura dipende in maniera sostanziale dalla qualità della guarnizione.

TAPPI SINTETICI: sono molto economici e sicuri. Esclusa ogni tipo di perdita, anche per capovolgimento accidentale della bottiglia, non sono sempre comodi. Accade infatti che una volta stappata la bottiglia, lo stesso tappo si imbrocchi male, rendendo necessaria la sua sostituzione. Per questa ragione, in alcuni casi, i produttori dotano le bottiglie con tale sistema di chiusura anche con un tappo/versatore accessorio, così da agevolare il consumatore.

TAPPI SUGHERO: economici, si esclude ogni tipo di perdita. Come per i tappi sintetici, anche il tappo in sughero, può imbroccarsi male sulla bottiglia dopo che questa venga stappata, ren-

dendo consigliabile la sostituzione. Il sughero, infatti, essendo una materiale poroso, assorbe l'olio che può quindi irrancidire dando luogo a sgradevoli odori. Il contatto di un tappo contenente olio irrancidito con l'extra vergine contenuto nella bottiglia può favorire inoltre un precoce invecchiamento dell'olio.

TAPPI ANTIRIEMPIMENTO: di materiale plastico, richiedono una particolare macchina tappatrice e sono certamente il sistema di chiusura più costoso tra quelli presentati. Mutuati dal comparto distillati, presentano un versatore strutturato in maniera tale da non poter essere né eliminato né manomesso, rendendo così impossibile il rabbocco dell'olio nella bottiglia. Sono sicuri dal punto di vista salustico e non consentono perdite. Di contro, alcuni consumatori li trovano scomodi perchè l'olio, per la sua normale viscosità, tende a defluire in maniera lenta e incostante dal versatore. T.N.

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 III - numero 7
Supplemento al n.8 del 26/02/2011 di Teatro Naturale
Autorizzazione Tribunale di Livorno n. 12 del 19/05/2003
Grafica: Alberto Martelli - Aerostato
Stampa: Mediaprint srl, San Giovanni Lupatoto (Verona)



Veneto
Tra la terra e il cielo

www.veneto.to

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