



TEATRO NATURALE



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



REGIONE DEL VENETO



DOP GARDA

N O T I Z I E

Il senso profondo delle Dop

ANDREA BERTAZZI

Presidente del Consorzio Garda Dop

Quando leggo o sento parlare di olio a denominazione di origine protetta, spesso mi rendo conto che molte persone non hanno le idee molto chiare in proposito. Sono in tanti a fare ancora un po' di confusione, e forse sarebbe il caso di effettuare una sorta di ripasso generale, ricordando il motivo per cui siano state istituite le Dop, e cercando di capire in particolare cosa siano le Dop, cosa comportino e a cosa servano.

Così, restando sul generale, tutti possono ben intuire che la Dop sia uno strumento utile per delimitare alcune aree di produzione specifiche, soprattutto quelle più prestigiose come è il caso della vasta zona intorno al lago di Garda. Attraverso la Dop è possibile difendere tali territori ad alta vocazione olivicola e tutelarne di conseguenza le produzioni, se non dai mascalzoni dediti di proposito alle truffe, sempre difficili da scovare e fronteggiare, comunque da abusi che generano in ogni caso disorientamento e disagio tra i consumatori.

Mettendomi nei panni di un'azienda, so bene che decidere di certificare il proprio olio con la Dop non è come tale obbligatorio, giacché ciascuno sceglie come meglio procedere, su un piano strettamente commerciale, ma resta il fatto che decidere di valorizzare il proprio lavoro, difendendolo attraverso la Dop, è sicuramente una scelta che contribuisce a identificare e tipicizzare un prodotto, dando così quel giusto valore aggiunto, oltre a una differenziazione certamente utile ai fini di una più generosa remunerazione per il

proprio, duro, lavoro.

Ciascuno può adottare le scelte che ritiene più opportune, ma leggere, come mi è capitato di recente su una rivista, proprio in riferimento all'olio del Garda Dop, che "non è detto che sia l'unica scelta di qualità", secondo me non ha poi molto senso, proprio perché ciò crea confusione e indispettisce anche il consumatore.

La Dop, ad oggi, è l'unico strumento che ci consente di salvaguardare il territorio, in modo che l'olio che mettiamo in bottiglia non sia un generico e indistinto olio extra vergine di oliva, seppure di produzione italiana.

La differenza tra territori è importante, soprattutto quando i costi di produzione, come da noi, sono più alti per ragioni anche orografiche e non si è certo competitivi se non ci si difende attraverso l'esatta ubicazione degli oliveti e la certezza che l'olio prodotto sia realmente della zona dichiarata.

È proprio a questo che servono le Dop: a determinare il "buono" e il "certo", così come abbiamo evidenziato nella pagina pubblicitaria predisposta per la campagna di promozione dei nostri oli. Nel testo della pubblicità compare la seguente esplicitazione: *"Una bontà assicurata da un territorio unico al mondo, dove l'olivo viene coltivato da secoli nel massimo rispetto della natura. Una bontà che arriva sulla vostra tavola grazie ai severi controlli che il marchio Dop impone, garanzia di qualità e tutela di un prodotto davvero unico. Olio Garda Dop: certamente*

buono".

Esplicitazione che sottoscrivo in pieno, proprio perché è così: la certezza dell'origine, da una parte; e la certezza della bontà, dall'altra. Aspetti entrambi garantiti dal disciplinare di produzione. Perché sta qui il senso profondo delle Dop: nel fatto che sia certa l'origine, anche attraverso i nostri continui sforzi per dimostrarlo, come nel caso degli studi portati avanti attraverso il progetto Oligar, di cui potete peraltro leggere all'interno del notiziario.

Certa l'origine e certa anche la bontà. Sì, perché per poter passare il vaglio della certificazione è necessario superare il giudizio di un panel di degustazione. Non solo parole, ma punti fermi concreti da cui partiamo e per i quali dobbiamo insistere, se davvero vogliamo credere fino in fondo al valore e alla unicità delle nostre produzioni.

Anche se Dop non vuol dire come tale bontà in assoluto, o superiorità, dire Dop equivale comunque a dire tipicità, certezza di provenienza, assenza di difetti nell'olio, che non affatto secondario, e nodimeno certezza della qualità secondo i parametri fissati dal disciplinare di produzione.

In altri prodotti, non è così. E' giusto dunque che si faccia al riguardo un po' di chiarezza. La Dop consente di difendere e garantire la reale identità di un olio. Non possiamo in nessun caso consentire di perdere tale conquista.

Il 2012 è tra l'altro l'anno del ventennale delle Dop dell'olio, istituite nel 1992; e anche se sta passando in sordina, sul piano nazionale,

tale anniversario, resta per noi un solido punto di riferimento. Il nostro compito, allora, è di manifestare una certa fierezza nell'aver investito nelle denominazioni di origine protetta. E' evidente che l'aderire alle Dop comporti l'accettazione di una serie di regole, ma le regole, si sa, sono fondamentali nel difendere il vero olio del Garda dal presunto olio del Garda, quello per intenderci che si spaccia per tale – illegalmente – nelle etichette, o in attività di comunicazione al limite della legalità, senza però di fatto essere un olio del Garda. Viva l'olio del Garda a marchio Dop.

BORSINO OLIO

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

Dop Garda	10,00	■
Andria	2,56	▼
Grecia	2,20	▼
Spagna	2,00	▼
Tunisia	1,90	▼
Olio di oliva raffinato	1,87	▲
Olio di sansa di oliva	1,20	■

Il valore dell'origine nel progetto Oligar

Occorre crederci fermamente al valore dell'origine. Non c'è altra soluzione per salvaguardare le produzioni territoriali. Il Consorzio di tutela dell'olio Dop Garda ci ha creduto fino in fondo. L'appuntamento con la ricerca ha dato così i suoi buoni frutti. A Verona, il 28 giugno scorso è stato possibile assistere alla presentazione dei risultati del tanto atteso progetto Oligar. Uno studio che il Consorzio ha voluto portare avanti con tutto se stesso, pur di giungere alla definizione dell'identikit biologico degli oli di oliva del proprio territorio. L'obiettivo è consistito nel puntare a soddisfare tre distinte esigenze: evitare le frodi, in primo luogo; promuovere il valore alimentare degli oli da olive; e, non ultimo, favorire anche i consumi di olio Dop Garda sui mercati esteri. Ora che il progetto Oligar sta piano delineandosi, ci si aspetta un maggiore impegno da

parte di tutti. L'orgoglio e la determinazione non ci mancano. E' stata la prima volta che in Italia un Consorzio di tutela ha deciso di investire tempo, energie e denaro per giungere a traguardi così importanti, a beneficio di tutto il territorio e dell'intera filiera.

Lo studio che è stato effettuato sugli oli Dop Garda ha coinvolto l'Unione Italiana Vini, l'Università di Verona, con il Dipartimento di Scienze, tecnologie e mercati della vite e del vino, e l'Università di Udine, con il Dipartimento di Scienze degli Alimenti. I motivi che hanno dato luogo allo studio riguardano questioni concrete. Gli sbocchi commerciali degli oli extra vergini di oliva Dop Garda, in particolare verso l'estero – nei Paesi d'oltralpe – ostacolati come sono, talvolta, da controlli sulla qualità svolti dai Paesi importatori che si basano su

criteri spesso non scientificamente provati e che risultano penalizzanti per i produttori. Inoltre, sempre a difesa di un prodotto che continua a essere sempre più apprezzato per la sua qualità anche all'estero, la soluzione di definire un "identikit biologico" del nostro olio è stata una scelta che si è rivelata fondamentale.

Lo studio, come già evidenziato è il primo del genere a livello nazionale, è stato finanziato dalla Regione Veneto attraverso il Piano di sviluppo rurale e ha avuto già i primi risultati, perseguendo i tre obiettivi cardine. Il primo, incentrato sull'individuazione dell'origine degli eventuali falsati – le sostanze esogene che indicano la presenza di sostanze plastiche – e di elaborare nel contempo le proposte per eliminarne, o tutt'al più ridurne, la loro presenza negli oli. Il secondo obiettivo,

invece – puntando a dimostrare scientificamente la maggior validità del metodo basato sul dosaggio degli alchil esteri per l'individuazione delle frodi, rispetto a quelli attualmente usati negli Stati importatori – lascia buone speranze affinché si possano maggiormente tutelare le nostre produzioni, considerando anche il fatto che talvolta il metodo d'analisi attribuisce una valenza negativa ad alcune sostanze di cui gli oli del Garda sono naturalmente ricchi. Niente va dunque trascurato, tant'è che si è voluto definire proprio per queste ragioni il cosiddetto "finger-print" dell'olio di qualità a marchio Dop Garda, in modo da permettere l'individuazione della provenienza e nel contempo la promozione commerciale delle sue caratteristiche virtù organolettiche e nutritive.

Un nuovo logo per l'olio Dop Garda

Ebbene sì, abbiamo un nuovo logo per i nostri oli. Dovendo apparire a volte anche con altri loghi e adattarsi a diversi stili grafici abbiamo "semplificato" la grafica cercando un aspetto più "istituzionale". C'era la necessità di giungere a una più facile e naturale lettura del riferimento all'olio Garda Dop, così, per dare maggiore visibilità e centralità, abbiamo infine inserito la sagoma del lago di Garda e assecondato in tal modo la richiesta di

alcuni soci. Inoltre, abbiamo realizzato una nuova pagina pubblicitaria, con lo slogan "buono, certo", cui partecipano al progetto aggregato altri consorzi di tutela del Veneto.



buono certo

Una bontà assicurata da un territorio unico al mondo, dove l'olio viene coltivato da secoli nel massimo rispetto della natura. Una bontà che arriva sulle vostre tavole grazie ai nostri consorzi che il marchio OCP Impresa, garanzia di qualità e tutela di un prodotto davvero unico. Olio Garda DOP: certamente buono.

olio DOP Garda

olio Garda D.O.P.

Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Garda D.O.P.
Sede: Via Vittoria Veneto, 1 - 37070 Caposile (Verona) (VR) - Tel. 045 7236864 - Fax 045 8284413
Ufficio periferico: Piazza ex Murine di Pietà (piazza Municipio) - 37010 San Felice del Benaco (BS)
info@oliodopgarda.it - www.oliodopgarda.it

Partecipano al progetto aggregato anche i consorzi di:

Ministero Promozioni del Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Radicchio Rosso di Treviso e Marzotto di Chiaderno
Azienda di gestione: Regione del Veneto - Direzione Politiche e Programmi del Settore Privato

Occhio al prezzo! Mai svendere l'olio Dop

Gentilissimi Soci,

vi scrivo per portare alla vostra attenzione un tema delicato quale è il prezzo di vendita dell'olio extra vergine di oliva Garda Dop.

Purtroppo, sono giunte al Consorzio alcune segnalazioni che riferiscono di prezzi particolarmente bassi presenti sul mercato e applicati all'olio a marchio Garda Dop.

In un mercato libero qual è il nostro – seppure in questo Notiziario, nella rubrica del “Borsino” viene indicato un prezzo di riferimento – non è mai stato imposto in maniera tassativa un prezzo specifico.

Tale prezzo, di fatto, è stato indicato solo al fine di uniformare l'offerta sul mercato, in modo da tutelare l'intera filiera, da chi coltiva gli olivi a chi molisce, fino a chi imbottiglia il prodotto in questione.

Certamente le contingenze economiche del momento vedono una contrazione dei consumi in tutte le categorie merceologiche, unitamente alle esigenze di vendita del singolo, le quali fanno talvolta propendere il venditore ad applicare un prezzo scontato all'acquirente, onde evitare di rimanere con eventuali scorte di magazzino; ma una cosa è un prezzo scontato, altra questione è “svendere” invece il prodotto.

Alla luce di ciò, non nascondo che prima di dedicare queste mie considerazioni a un argomento così importante quanto delicato, ho vagliato a fondo tutte le problematiche del caso e quelle conseguenti, giungendo alla conclusione che non giovi di fatto a nessuno dei Consorziati un simile atteggiamento. Non è un caso che si conoscano fin troppo bene i costi necessari a produrre un olio Dop, e, a maggior ragione, un olio Dop e insieme di alta qualità. Anzi, semmai a mio avviso è proprio l'eccessivo abbassamento del prezzo che oltre a “sconvolgere” il mercato, genera nell'utente finale lo stato di confusione che lo porta a mettere sullo stesso piano oli di diversa qualità, operando così un livellamento che lo induce erroneamente a ritenere che alcuni prezzi siano “gonfiati”.

Il fine comune a tutti noi è di “educare” il compratore spiegandogli le differenze intrinseche che ha un prodotto Dop che produciamo con tanti sacrifici rispetto a oli di categoria non protetta nell'origine specifica. D'altra parte, l'educazione all'acquisto di un prodotto di qualità passa necessariamente anche dal suo prezzo.

Il Consorzio da parte sua si fa promotore di iniziative volte alla valorizzazione dell'olio Garda Dop su tutto il territorio e chiede su questo punto che vi sia un fronte comune, e quindi, anche da parte vostra, vi chiedo di agire senza esitazione per la salvaguardia dell'olio Garda Dop.

A questo punto, è meglio “spendere” due parole in più con il potenziale acquirente, spiegandogli le differenze e la qualità che contraddistingue il nostro olio – e che permette di poterlo annoverare tra i prodotti d'élite della gastronomia italiana – rimanendo invece poco flessibili sul fronte del prezzo.

Ciò non vuol dire non poter applicare alcuno sconto, ma mantenere piuttosto un “giusto” prezzo con il quale permettere di sostenere e coprire oggi, ma soprattutto in futuro, tutti i costi inerenti la produzione di alta qualità dell'olio Dop Garda.

Nell'auspicio che ciascuno di voi ritenga necessario agire in tal senso, e nella speranza che il senso delle mie parole non venga travisato, rimango a vostra disposizione per ogni eventuale chiarimento.

Buon proseguimento d'estate, e buon lavoro

Il Presidente

Tutto quanto serve sapere intorno al mondo dell'olio Garda Dop

Essere informati fa bene a tutti, e così, ecco compendiate per voi, in estrema sintesi, una serie di notizie per un utile aggiornamento intorno ai temi trattati nel corso dell'ultima assemblea dei soci, con alcune informazioni a partire dai punti sui quali si è soffermato Andrea Bertazzi, il presidente del Consorzio di tutela Garda

Dop. L'assemblea, per l'esattezza, si è svolta in data 27 aprile 2012, e, nel rendervi ora noti i singoli punti, cogliamo anche l'occasione per invitarvi a presenziare, in modo che tutti possiate intervenire, contribuendo a dare preziosi suggerimenti e fornire osservazioni certamente utili per migliorare i servizi e proiettarci verso il

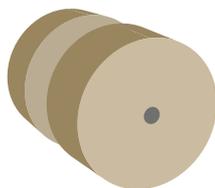
futuro. Ricordando sempre il detto "uniti si vince", e oggi più che mai c'è necessità di muoversi in sintonia, visto che la situazione economica non è tra le più favorevoli e la concorrenza si fa sempre più difficile e insidiosa. Uniti si vince, dunque, ma sempre nel nome e a vantaggio del territorio.

LA FORZA PRODUTTIVA, I NUMERI IN CAMPO

ATTUALMENTE IL CONSORZIO È COMPOSTO DA:



496
SOCI
OLIVICOLTORI



21
SOCI
MOLITORI



78
SOCI
IMBOTTIGLIATORI
i quali si presentano sul
mercato del confezionato

DATI PRODUZIONE OLIO DOP GARDA ANNO 2011-2012

AGGIORNATI AL 06 Aprile 2012

**TOTALE GARDA
BRESCIANO DOP
KG 63.423,65
(40% SUL TOTALE)**

**TOTALE GARDA
TRENINO DOP
KG 21.525,04
(13% SUL TOTALE)**

**TOTALE DOP
CONSORZIO
11/12
KG 159.985,26**

**TOTALE OLIO GARDA
DOP 2011/12 CERTIFICATO
DAI NON SOCI DEL CONSORZIO
AL 6 APRILE 2012
KG. 28.734**

Dato ottenuto da attribuzioni contrassegni

**TOTALE GARDA
ORIENTALE DOP
KG 75.036,27
(47% SUL TOTALE)**

NB: si precisa che l'annata per la certificazione non è ancora terminata

ATTIVITÀ SVOLTE DURANTE L'ANNO

Sono numerose le attività svolte, alquanto importanti per far conoscere e valorizzare la nostra forza produttiva e promuovere così l'immagine dei nostri oli in Italia e all'estero. Nel corso dell'ultimo periodo, abbiamo in particolare realizzato una lunga serie di attività, anche in virtù del sostegno e del coinvolgimento del Ministero delle Politiche agricole, nonché della Regione Veneto, facendo leva sui Psr, e, non meno importanti, con la partecipazione delle Camere di Commercio di Verona e Brescia.

Così, a partire dall'ultima assemblea 2011, il Consorzio ha partecipato alle seguenti attività:

- festa dell'asparago e concorso olio Garda Dop, a Cava ion Veronese;
- fiera del vino e dell'olio del Garda, a Polpenazze del Garda;
- concorso Olea a San Felice del Benaco, e inizio tour gastronomico "Valtinesi con Gusto", a fine dicembre;
- partecipazione istituzionale, con Viaggi Tour Zanetti, a un workshop in cui hanno partecipato tour operator europei e di altri stati del mondo, a Oropa, in Piemonte;
- partecipazione a Bresciavini, a Porto Torchio, Manerba del Garda, dal 30 giugno al 3 luglio 2011;
- partecipazione al progetto "Scopri il Gusto scegli la qualità certificata", con i consorzi Radicchio Trevigiano, Radicchio Veronese, Riso Isola della Scala, Insalata Lusia, pranzo con prodotti dei rispettivi consorzi e invito ad alcuni giornalisti selezionati, e uffici stampa, per presentazione e divulgazione della collaborazione interconsortile. Sono stati pubblicati articoli su giornali locali e su riviste della ristorazione e webmagazine;
- presentazione dell'olio Garda Dop a cena "Calici di Stelle", con il Movimento Turismo Vino;
- esposizione Pianta Fiori Solferino, pranzo Croce Rossa con presentazione libro *Olio di lago* e degustazione olio Garda Dop;
- una serie di articoli e pubblicità istituzionali apparsi su quotidiani locali,

- riviste e webmagazine; alcuni redatti da noi e dal nostro ufficio stampa (Enrico Grazioli) e altri fatti da giornalisti per le testate Il Giorno, Garda Press, Giornale di Brescia, Brescia Oggi, Corriere della Sera-Corriere Veneto, Italia a Tavola, Dipende del Garda;
- presenza sulle testate giornalistiche GardazeeZaitung, Vini & cucina Bresciana, Terre del Vino, Lombardia a Tavola, Giornale del Garda, Corriere della Sera - Economia, Rivista bilingue Il lago di Garda, e altre testate;
- partecipazione al convegno di Trieste, e in studio televisivo (il 15 settembre 2011), per una iniziativa a cura della Camera di Commercio di Trieste, in collaborazione con l'oleologo Luigi Caricato, realizzata in attesa di *Olio Capitale*, sul tema "Da Est a Ovest, da Nord a Sud: Dop italiane dell'extra vergine d'oliva a confronto";
- partecipazione alla Fiera di Anuga;
- partecipazione alla Bit, Borsa internazionale del turismo, a Milano, con la Provincia di Brescia;
- pubblicità su Italia a Tavola, in occasione di "Frantoi aperti" e "Regala olio Dop a Natale";
- cena a "Valtinesi con Gusto" del 16 dicembre 2011 a Rocca Lonato del Garda, con Olea;
- lezione e degustazione di olio all'Hotel Panoramica, il 15 novembre 2011, al Corso per assaggiatori di vino con i sommeliers dell' AIS;
- partecipazione a Fiera Cavalli dal 3 al 6 novembre 2011, con AICIG, esposizione e "Merenda olio e pane di Altamura" nella zona bimbi;
- presentazione del libro *Olio di lago* e degustazione dell'olio Garda Dop presso l'associazione culturale Postumia Gazzoldo Ippoliti, in provincia di Mantova;
- tappa di Giroliolo, evento promosso dalle Città dell'olio a Cavaion Veronese, il 10 e 11 dicembre, organizzato dall'amministrazione comunale in collaborazione con il Consorzio Garda Dop e Veneto Dop; concorso miglior uliveto; convegno alla presenza dell'oleologo Luigi Caricato e dei presidenti consorzi, nonché del prof. Varanini, di Valdetara, direttore di CSQA, e altri;
- partecipazione a Olio Officina Food festival, a Milano, nel Palazzo Giureconsulti, vicino a piazza Duomo, il 28 e 29 gennaio 2012;
- partecipazione a "Expo Riva Hotel", dal 29 gennaio all'1 febbraio 2012;
- partecipazione alla Rassegna del tartufo a Salò lungo lago, con Slow Food, e degustazioni al Palazzo Comunale;
- distribuzione olio e materiale istituzionale per una cena di gala a Berlino, con esposizione in occasione di Fruit Logistica, l'8 febbraio 2012, in collaborazione con l'Ente Fiera Isola della Scala e Sistema Pianura;
- partecipazione a "Sapore", tenutosi a Rimini dal 25 al 28 febbraio 2012, fiera rivolta a operatori del settore ristorazione, attrezzature e food and beverage;
- partecipazione ed esposizione a "Olio Capitale", a Trieste dal 2 al 5 marzo 2012; con presenza del presidente Andrea Bertazzi al Talk Show con Luigi Caricato, il Prof. Lanfranco Conte dell'Univ. di Udine, del produttore di olio Dop Tergeste Starec, del giornalista di Tg 5 Gusto Gioachino Bonsignore, del direttore del Consorzio Extra vergine di garanzia Mauro Meloni;
- corso di potatura dell'olivo a Cavaion Veronese, dal 16 al 17 marzo 2012, con lezioni di teoria e pratica del dott. Giorgio Pannelli, realizzata in collaborazione e in ricordo del compianto Prof. Bargioni, sotto il patrocinio della Provincia di Verona e Comune di Cavaion Veronese;
- partecipazione a "Sol - Vinitaly", dal 25 al 28 marzo 2012;
- pubblicazione di "Dop Garda Notizie";
- realizzazione di cartelli stradali con indicazioni per raggiungere la sede del Consorzio di tutela Dop Garda a Cavaion Veronese;
- partecipazione il 21 aprile all'evento Brescia Vini P. Loggia, Brescia, realizzazione di pralina e biscotto con olio Garda Dop Pasticcere Rodella di Borgosatollo, con la partecipazione di mille persone;
- degustazione, il 28 aprile, presso la sala Todeschini,

- Porto vecchio Desenzano, in occasione del Festival Agricoltura organizzato dalla Cia;
- dal 7 al 10 maggio partecipazione al "Cibus" di Parma con la Camera di Commercio di Verona;
- partecipazione attiva a un convegno al "Cibus" sul tema dei prezzi dell'olio;
- dal 17 al 20 maggio partecipazione all'evento "Taste of Milano", presso l'Ippodromo di San Siro;
- Progetto Oligar, la presentazione dell'analisi dei dati a Verona il 28 giugno 2012;
- spot su Radio Pico, emittente che trasmette nella zona del Basso Garda veronese, bresciano, e in provincia di Mantova, fino all'area di Brescia Est, per fornire ai radioascoltatori istruzioni su come riconoscere l'olio Garda Dop;
- attività pubblicitaria istituzionale per promuovere l'olio Garda Dop;
- con AICIG, in stretta collaborazione con i Consorzi degli oli Dop Chianti Classico, Garda, Riviera Ligure, Val di Mazara e Sabina, a "Tutti autentici ciascuno speciale", uniti per partecipare insieme a fiere, eventi e importanti attività promozionali;
- è partito da luglio il tour gastronomico "Valtinesi con Gusto", evento che si conclude a dicembre, legato al concorso Olea di San Felice del Benaco.

Modifica disciplinare di produzione

Molte altre sono le notizie che riguardano l'olio Garda Dop e il Consorzio di tutela. Una notizia, in particolare, concerne la richiesta di modifica del disciplinare di produzione. E' arrivato infatti il parere positivo da tutte le regioni; e ora si attende il parere del Ministero delle Politiche agricole, cui è stato a suo tempo richiesto una PT, ovvero una posizione transitoria, per la prossima campagna 2012 /13.

Il dono dell'olio

Un ringraziamento caloroso va espresso a tutte le aziende che hanno donato l'olio a favore dei terremotati. L'olio raccolto è stato consegnato presso l'Anfas Regionale, nel comune di Mirandola, in provincia di Modena.

Giovanni Mazzoldi, una vita per l'olio

Il cda del Consorzio ringrazia per il lavoro e l'impegno volto alla promozione dell'olivicoltura, dell'olio e della ristorazione e cultura gardesana, gli organizzatori del concorso Olea di San Felice del Benaco. Nel corso della premiazione è stata tra l'altro assegnata a Giovanni Mazzoldi, il presidente di Olea, un riconoscimento alla carriera, con la seguente motivazione: *Tutti i giorni, tutte le ore, senza sosta. Una vita interamente dedicata all'olivo e all'olio, con lo sguardo sempre aperto al futuro. Giovanni Mazzoldi ha dato forte impulso all'olivicoltura gardesana, collaborando all'oliveto sperimentale insieme con l'Università di Milano, quindi in qualità di presidente Aipol e consigliere, nonché in veste di presidente della cooperativa S.Felice d/B e dell'associazione Olea. Tra i suoi meriti, in particolare, il tenace impegno nell'ottenimento della Dop e il riuscito obiettivo di giungere al complesso risultato di un unico consorzio di tutela per le tre regioni - Lombardia, Veneto, Trentino-Alto Adige - in cui ricade la Dop. Il premio alla carriera, quale segno di gratitudine e riconoscenza: per averci creduto con costanza e per aver stimolato anche le nuove generazioni a mantenere saldo l'amore per l'olivo e la cura del territorio.*

Un riconoscimento è stato inoltre consegnato anche alla signora Eurosia Gasparini, nonché a Gigi Marsiletti e Simone Zuin.

Avviso per i soci

Il Cda del Consorzio di tutela dell'olio Garda Dop cerca di fare scelte e adottare linee di lavoro che siano condivise il più possibile da tutti i soci. Spesso fare queste scelte non è facile: molti infatti possono essere contenti, ma può capitare che qualcuno scontento o critico ci sia sempre. Si ricorda pertanto che se qualcuno avesse osservazioni, o suggerimenti di varia natura, da fare, è pregato di farlo in libertà, contattando senza problemi o il presidente, o l'ufficio.



Un concorso unico per l'olio Garda Dop

L'anno 2012 segna il compimento di una lunga stagione di concorsi oleari organizzati in differenti sedi e da diversi soggetti. A breve, però, si volta pagina. A partire dalla campagna olearia 2012-2013, e dunque con la prossima olivazione non poi così lontana, si aprirà un nuovo corso per le eccellenze degli oli a marchio Dop. Si darà infatti il via al concorso unico attraverso il quale poter selezionare le

migliori produzioni di olio extra vergini di oliva Garda Dop. C'è un regolamento di concorso che pubblicheremo sul prossimo numero del notiziario, che illustrerà punto per punto le regole da seguire. Era proprio necessario far confluire tutti i concorsi che si sono finora svolti nel gardesano in un'unica selezione. Ci saranno delle sorprese, anche perché ogni concorso deve avere elementi di novità. L'obiettivo

come sempre è individuare un percorso virtuoso, tale da spingere tutti i produttori a perfezionare sempre più i propri extra vergini. E' un fatto certo e sperimentato, d'altra parte. Attraverso i concorsi cresce di pari passo la qualità. Il confronto rende tutti più bravi ed esigenti. Non esitate a partecipare quando sarà indetta la prima edizione.

Eccellenze in concorso

Il concorso unico per gli oli del Garda è in arrivo, ma intanto ecco i risultati della settima edizione di un concorso indetto dall'Associazione Rassegna interregionale dell'olio extravergine di oliva Garda Dop di San Felice del Benaco. A effettuare le analisi sensoriali e le degustazioni è stato il Panel test dell'Agenzia delle Dogane di Verona con capo Panel il dott. Gian Paolo Fasoli.

Il primo classificato è stato l'olio Dop Garda Bresciano della Cooperativa Agricola San Felice del Benaco, così commentato dal panel test: "Fruttato leggero, tendenzialmente verde nel descrittore di banana. Sentori più caldi e morbidi propri della mandorla arricchiscono la percezione olfattiva. Entrata gustativa dolce, dove ritroviamo ancora la gradevole mandorla, segue un leggero amaro. Il moderato piccante completa una buona struttura per una piacevole persistenza. Apprezzabile equilibrio sensoriale per un'elevata armonia finale".

Il secondo posto è andato al Dop Garda Bresciano dell'**Azienda Agricola Vezzola Paolo** di San Felice del Benaco: "Il fruttato leggero si presenta con un gradevole sentore di

mandorla verde accompagnato da percezioni più calde di cioccolato e cacao. Il gusto svela una piacevole struttura, ed è caratterizzato inizialmente da una nota dolce a cui fa seguito un debole amaro e un moderato piccante. Più che buone la persistenza e l'armonia finale".

Il terzo posto è andato al Monocultivar Leccino Dop Garda Bresciano dell'**Azienda**

Azienda Il Brolo di Polpenazze del Garda, che lo scorso anno aveva fatto incetta di riconoscimenti: "Fruttato leggero/medio, verde nei sentori vivaci di mandorla, banana ed erba. Struttura generosa che dopo una presentazione gustativa nel segno di un leggero dolce mette in evidenza un amaro sincero e un sicuro piccante, garantendo una prolungata persistenza. Buona armonia finale".



Hanno inoltre ricevuto una menzione il Dop Garda Orientale dell'**Azienda Agricola Costadoro** di Bardolino: "La presenza della mandorla e di un più sfumato sentore di fiori caratterizzano il fruttato leggero. In bocca percepiamo inizialmente una nota dolce, seguono un leggero amaro e un moderato piccante accompagnati da un sentore di anice. Buona struttura e persistenza. Anche l'armonia finale raggiunge un buon livello"; l'**Azienda Agricola Il Roccolo** di Polpenazze per un Dop Garda Bresciano: "Fruttato leggero, tendenzialmente verde. La mandorla caratterizza sia la percezione olfattiva che gustativa, la quale dopo un' iniziale percezione di dolce si scopre in un amaro leggero per terminare con un piccante moderato. Buone struttura e persistenza come pure l'armonia finale"; l'**Azienda Agricola Venturini Paolo** di Desenzano del Garda con un olio Dop Garda Bresciano: "Nota caratteristica di mandorla accompagnata da leggera erba. Apprezzabile l'equilibrio gustativo tra il dolce iniziale, il leggero amaro e il moderato piccante. La struttura, la persistenza e l'armonia finale risultano di buon livello".

L'olio Dop Garda in tournée

“L'idea di un tour di presentazione degli oli Dop Garda non è affatto insensata e fantasiosa”. A sostenerlo è l'oleologo Luigi Caricato, nel corso di un incontro a San Felice del Benaco, presso il ristorante “Da Osvaldo”. “Perché allora non insistere in iniziative simili, proprio come fanno i cantanti quando debbono presentare i propri cd musicali; o gli scrittori con i loro romanzi o saggi. Il principio deve essere il medesimo. Utilizzare le stesse modalità per gli oli presentati nel loro campo d'azione: o in frantoio, soprattutto nel periodo dell'olivagione, o successivamente nei ristoranti, luogo elettivo per un olio destinato a incontrare il cibo”. E' proprio vero, la strada è quella giusta,

e questa riflessione ben si lega alla nona edizione della rassegna “Valtinesi con Gusto”, con data di inizio il 3 agosto e di conclusione il 21 dicembre, con undici cene con i prodotti del territorio, tra il lago di Garda e Brescia.

La rassegna gastronomica “Valtinesi con gusto” è nata nel 2004 proprio con lo scopo di promuovere la conoscenza e l'uso dell'olio extravergine di oliva Dop Garda, e, a nove anni dalla sua tappa iniziale, continua ancora una volta la propria missione, e con successo è il caso di dire. Cosa accade dunque? Il tutto avviene nel territorio della provincia di Brescia, dove i ristoranti coinvolti segnalano i

produttori da cui si sono forniti. L'edizione 2012, organizzata come sempre dall'Associazione Rassegna interregionale dell'olio extravergine di oliva Garda Dop con il supporto del Consorzio Olio Garda Dop e la collaborazione del Comune di San Felice del Benaco, ha come tema conduttore, nella consolidata linea di valorizzazione dell'olio, dei prodotti locali, del territorio in genere e che caratterizza ormai da anni la rassegna, la preparazione di un piatto il più possibile tipico, storico, tradizionale della zona, del paese, del rione, ove i ristoranti sono posti.

Nei cinque mesi della rassegna la sfida è la proposizione classica di tali piatti che

rappresentano l'essenza e anche l'origine della attuale gastronomia locale bresciana e gardesana. La presenza, talvolta, degli stessi piatti base in alcuni menù non sarà limitativa, anzi darà modo di apprezzare anche le sfumature, che talvolta potranno essere marcate differenze: come il dialetto di valli, laghi e pianura che, paese dopo paese, campanile dopo campanile ma anche quartiere dopo quartiere, muta e si evolve, legandosi indissolubilmente alla propria gente e al proprio ambiente e divenendone così piena espressione.

AAA cercasi volti, frantoi, olivi e paesaggi

Testimoniare la presenza dell'olivo e dell'olio in territorio gardesano. E' questo il nostro impegno nel contribuire a realizzare nel corso degli anni un ricco e variegato repertorio di immagini, da attingere sia da quelle del passato, sia da quelle del presente. Quanti vogliono aiutarci in questa ricerca, non hanno che da contattarci, presso la nostra

sede o attraverso i riferimenti del nostro Consorzio, telefonici e di posta elettronica. L'obiettivo è di giungere a una raccolta cospicua di immagini, la quale resterà a disposizione del Consorzio per coloro che dovessero effettuare ricerche, studi o tesi di laurea, ma anche per un impiego a corredo di pubblicazioni a stampa o in forma digitale, o comun-

que per qualsiasi altro uso a carattere divulgativo e storico, come per esempio può essere l'organizzazione di una mostra a tema. L'intenzione è di non disperdere materiale utile a costruire una memoria gardesana dell'olivicoltura del nostro territorio. Attendiamo perciò i vostri preziosi contributi: quelli recenti, mandandoci cd con foto e immagini anche di

taglio artistico, o comunque di scena quotidiana; ma anche contributi del passato, recente o lontano, inviandoci le scansioni di tali foto. Si tratta di un lavoro importante, destinato a lasciare un segno del presente e del passato alle generazioni future.



Massima attenzione all'olio. Conservarlo bene è importante



Un conto è dire “abbiamo prodotto l'olio, abbiamo lavorato tanto bene da ottenere un extra vergine eccellente”, non basta, è necessario anche conservare nel migliore dei modi possibili l'olio. Uno dei problemi che si riscontra negli extra vergini degustati a distanza di alcuni mesi, è la stabilità delle note sensoriali. Con il tempo l'olio perde in freschezza, per questo motivo è bene tenere in grande considerazione le modalità di conservazione dell'olio, così che a distanza di mesi, riassaggiandolo, permangano le caratteristiche qualitative registrate al momento dell'imbottigliamento. Ciò che in certi casi manca, oltre a una corretta conservazione in azienda, in ambienti non sempre idonei, è soprattutto la scarsa comunicazione fatta ai propri clienti, soprattutto a rivenditori e ristoratori, come se questi professionisti fossero in grado da soli di adottare delle corrette modalità di conservazione. Non è così, spesso in molti ignorano le corrette prassi di conservazione, e così l'olio, magari anche buono in partenza, può perdere in freschezza, se non addirittura ossidarsi.

Oltre a una comunicazione da inserire in forma scritta, attraverso note-guida da consegnare insieme alla merce ordinata, per esempio, sarebbe il caso di dar comunicazione anche a voce, magari con esempi espliciti, almeno fin dove è possibile avere un contatto diretto con rivenditori e ristoratori.

Anche le informazioni da fornire al consumatore tramite l'etichetta non possono limitarsi alle sole frasi di rito, come “tenere lontano da fonti di calore e di luce, conservare in ambienti asciutti”. Occorre andare oltre, e precisare meglio. Per esempio riportando la seguente dicitura: “richiudere sempre il contenitore dopo l'uso”. Sembra un'indicazione banale, in realtà gran parte dei consumatori tiene aperta la bottiglia, spesso lasciandola anche vicino ai fornelli. Invece, per tornare ai fruitori professionali del prodotto, chef e ristoratori, sarebbe il caso di organizzare per loro seminari di formazione anche solo della durata di poche ore, facendo sia degustare l'olio in maniera professionale, sia fornendo nel contempo ogni utile informazione anche sugli aspetti che ci appaiono banali e scontati ma che non lo sono. Lo stesso discorso vale per i rivenditori, i quali anch'essi devono essere istruiti su ogni punto. Basti pensare al caso del vino. In alcuni punti vendita – perfino nei supermercati – vi sono aree illuminate lo stretto necessario, con luci diffuse, in modo da non esporre troppo alla luce le bottiglie. Sono piccoli particolari, ma fanno la differenza al momento opportuno. Ci vuole una formazione permanente, che vale farla anche se si è produttori. C'è sempre qualcuno che ha da insegnarci qualcosa di nuovo e di utile.

(L.C)

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:

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 IV, numero 10/11

Supplemento al n. 30 del 28 luglio 2012 di Teatro Naturale

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

Grafica: Alberto Martelli - Aerostato

Stampa: Mediaprint srl, San Giovanni Lupatoto (Verona)