



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



Notizie, quotazioni, informazioni e curiosità a cura del Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP

2015. Facciamo il punto

di Andrea Bertazzi

Siamo tornati. Dopo un breve periodo di assenza dalle scene, il nostro Garda DOP notizie è andato di nuovo in stampa per aggiornarvi sul lavoro del Consorzio. Sono davvero numerose le attività di promozione che abbiamo svolto in questi mesi, e credo sia importantissimo condividerle con tutti quelli che ogni giorno si impegnano per difendere la nostra DOP. Il punto delle attività del Consorzio lo abbiamo fatto lo scorso 17 aprile all'**Assemblea annuale dei soci**. Qui, oltre all'approvazione di bilancio, abbiamo dato un aggiornamento dei lavori che stiamo portando avanti. A cominciare dall'**attività di vigilanza**, seguita con attenzione da Elia Belotti. Sono stati effettuati 20 controlli nella fase di commercializzazione del prodotto: dai negozi tradizionali, ai punti vendita dei produttori, dal canale ho.re.ca al commercio elettronico. Sono state poi analizzate etichette e campionature di prodotto per una verifica dei parametri chimico-organoleptici. L'attività di vigilanza è stata quindi rendicontata all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

[L'evento]

Olio Garda DOP per Expo

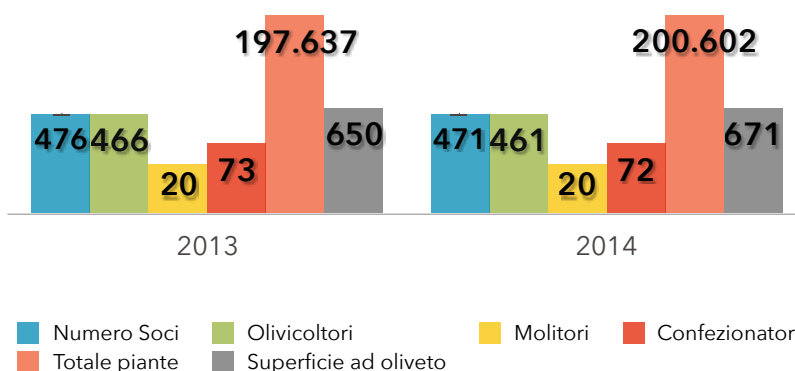
Da Tuttofood a Valtenesi con Gusto. Tutti gli eventi del Consorzio da maggio a ottobre marchiati Expo



MILANO 2015

Expo è l'evento dell'anno. Una bellissima sfida (e opportunità) che anche l'Olio Garda DOP ha deciso di cogliere. Così fino al 31 ottobre sono diversi gli impegni a cui aderisce il Consorzio di Tutela contrassegnati dal bollino Expo. A cominciare dalla partecipazione a Tuttofood, la fiera dell'alimentare per eccellenza, che si è tenuta i primi giorni di maggio, proprio durante la settimana di apertura di Expo. Ma non ci fermiamo qui. Tra le prossime attività in programma ci sono l'adesione a **Expo Veneto**, contenitore di eventi promosso dalla Regione Veneto per promuovere i prodotti DOP e IGP, insieme alla eccellenze del territorio. E con il patrocinio di Expo ci sarà anche la **Rassegna Valtenesi con Gusto e Rassegna del Pesce di Lago**, evento che promuove l'olio del Garda attraverso cene e degustazioni nei ristoranti più belli del Lago. Per informazioni: www.expoveneto.it e [info www.expo.bs.it](http://info.www.expo.bs.it).

Il Consorzio in numeri: un confronto 2013- 2014



[Cose da sapere]

Tratto da OlioOfficina Magazine



Le malattie dell'olivo. Come difendersi

Nell'ecosistema oliveto convivono all'incirca 300 specie di parassiti. Impariamo a conoscerli, uno ad uno, con i saggi di Coltura & Cultura

Nel 2009 è stato pubblicato il volume *L'ulivo e l'olio*, disponibile anche su www.colturaecultura.it. Un libro in cui c'è molto da imparare. In particolare nella sezione "Coltivazione" c'è il capitolo sulle malattie, a cura di Antonio Guarino e Nino Iannotta. Informazioni che abbiamo deciso di condividere con voi. Per imparare a difendersi e avere piante sane. Cominciamo riportandovi il testo sulla lebbra dell'olivo.

Lebbra o antracnosi

È una malattia abbastanza nota nelle aree olivicole sin dal Novecento e si riscontra essenzialmente nelle zone di coltivazione più meridionali. Le infezioni di questo fungo si verificano in modo differente nel corso degli anni, mostrando una regressione notevole per mutamenti climatici tendenti più al secco. Non mancano, comunque, annate in cui, per la presenza di piogge o di maggiore umidità nel periodo vegetativo, si registra un elevato grado di infezione e una diffusione su ampi territori olivicoli. La lebbra si manifesta sulle drupe in autunno, quando cominciano a invaiare o sono già mature, determinando il marciume delle stesse, con la caratteristica "mummificazione". Il fungo si conserva sotto forma di periteci, di micelio o di conidi nei frutti marciti e in tutte le parti vegetali attaccate e si manifesta all'epoca dell'invaiaura. Penetra all'interno del tessuto attraverso aperture naturali e ferite.

Le infezioni interessano generalmente le drupe situate nella porzione bassa della chioma dove maggiore è il tasso di umidità e la ricaduta dell'inoculo proveniente dalle zone più alte. Le drupe infette presentano inizialmente delle tacche rotondeggianti livide che successivamente raggrinziscono fino a interessare l'intero pericarpo con riduzione del peso anche fino al 40%. Queste cascano precocemente e nei casi più gravi si può perdere fino al 50% della produzione. Sulla vegetazione gli attacchi sono particolarmente intensi in annate con primavere miti e piovose, interessando foglie, giovani rametti e altri organi verdi. Le foglie mostrano accentuati sintomi di clorosi sin dalla primavera come conseguenza di infezioni che si realizzano sulla nuova vegetazione in fine inverno-inizio primavera, diventando uniformemente clorotiche in piena estate. (...)

Il contenimento di questa malattia passa attraverso forme di controllo agronomico (cultivar meno suscettibili, adeguata potatura) e interventi chimici con prodotti a base di rame, quando vengono spesso rilevate nelle annate precedenti infezioni del fungo e si verificano frequenti piogge e nebbie nel periodo di maggiore suscettibilità delle drupe (settembre-novembre).

(Informazioni tratte da OlioOfficina Magazine)

2015. Facciamo il punto [segue dalla prima]

di Andrea Bertazzi

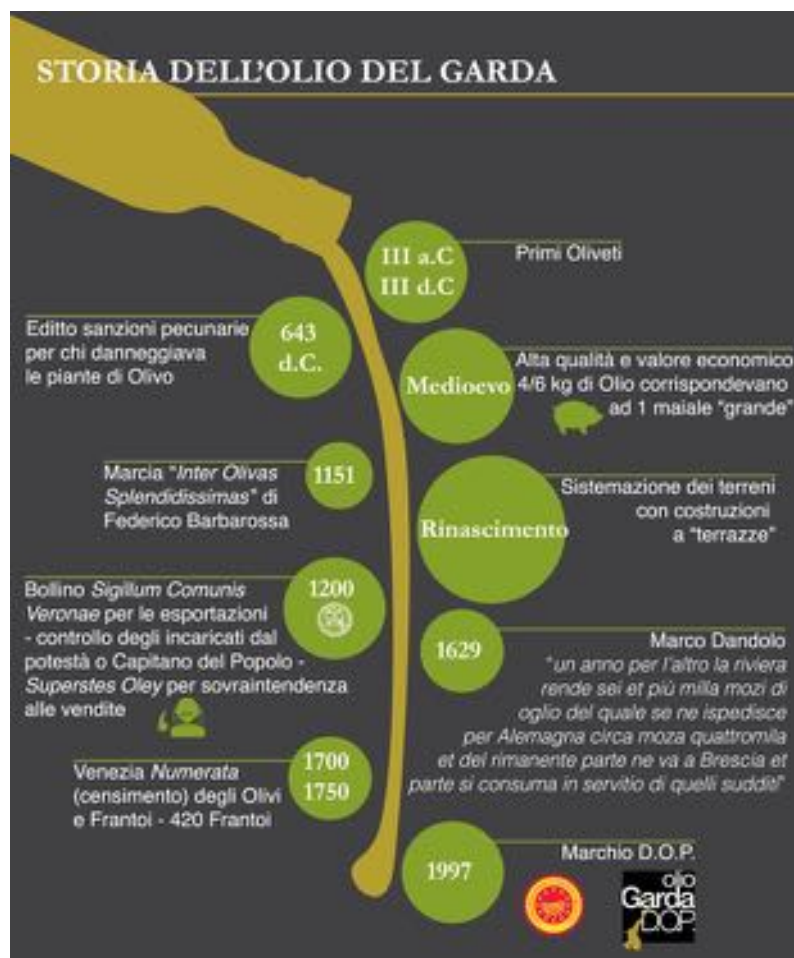
Durante l'assemblea abbiamo condiviso anche un bel successo del nostro Consorzio: finalmente è stata approvata la **modifica al disciplinare di produzione** olio DOP "Garda" da parte della Comunità Europea. Un risultato che ci rende davvero orgogliosi perché va a beneficio dell'olio e dei produttori gardesani. Sempre durante l'Assemblea abbiamo ricordato le molte aziende che hanno ricevuto **importanti menzioni** a concorsi nazionali ed internazionali dedicati all'olio, e le citazioni su prestigiose guide, quotidiani, riviste che contribuiscono a rendere sempre più rinomato l'olio Garda DOP a beneficio di tutti i produttori. Con la stessa finalità quella di portare lontano il nome del nostro olio, durante l'anno sono intervenuto pubblicamente a nome del Consorzio a **diversi eventi**. Qui ho potuto ribadire l'importanza fondamentale del lavoro svolto da olivicoltori e frantoiani che, non solo producono un olio buono, ma si prendono anche cura del territorio mantenendolo pulito ed ordinato. Un'azione importante per il turismo, uno dei principali settori dell'economia gardesana. **L'olivicoltore è il primo operatore turistico**. Segnalo un ultimo impegno del Consorzio, ma non di importanza. Nei mesi scorsi abbiamo mandato una lettera di richiesta di calamità naturale alle Regioni, in seguito alla difficile campagna olivicola dell'annata 2014/15 a causa della lebbra dell'olivo e della mosca olearia. Nella lettera non c'era una richiesta di indennizzi economici (riservata solo a danni atmosferici gravi) ma la richiesta di avere almeno lo slittamento di alcune scadenze contributive che le aziende devono versare obbligatoriamente. Rimaniamo in attesa di aggiornarvi sulle risposte che riceveremo. Senza stancarci di portare l'attenzione degli enti politici sul nostro territorio. Con tutto l'impegno possibile.

[La nostra storia]

di Anna Sperotto

Quando l'olio era sacro. Uno sguardo al passato

La storia dell'olio d'oliva nel Medioevo è strettamente legata alla religione. Usato per le funzioni liturgiche, in quegli anni erano diverse le donazioni di ulivi a chiese e monasteri



Le infografiche dell'olio Garda DOP | La Storia

animali per cucinare la carne. Nelle aree di forte produzione, come il lago di Garda, è possibile che fosse usato anche dai ceti più umili, anche se l'alto valore commerciale (4-6 chili d'olio valevano come un maiale) ne consigliava la vendita. Bisogna aspettare ancora un po' per arrivare sulle tavole di tutti.

L'olivo nel medioevo e la liturgia. La nostra tradizione olivicola non è mai stata tanto legata alla religione come in quel periodo. Se infatti l'olio nell'antica Roma era il principale condimento, nell'Alto Medioevo le cose cambiano. L'olio passa da un uso alimentare a un utilizzo legato a fini liturgici e sacri. In area padana come condimenti vengono preferiti lardo e strutto, fatta esclusione per la quaresima e i giorni di magro, mentre l'olio d'oliva è l'elemento fondamentale per tutti i sacramenti della chiesa. Dal battesimo alla cresima, fino all'estrema unzione. Non solo. L'olio viene scelto anche come combustibile per l'illuminazione dei luoghi religiosi. In quegli anni proliferano i testamenti che lasciano a chiese e monasteri piante di ulivo Pro Luminaria, per tenere acceso un lume in memoria del defunto. Come Dagisberto, visdomino della chiesa veronese, che nel 931 lasciò i suoi beni ad un ospedale e sessanta libbre di olio all'anno alla chiesa vescovile perché alimentassero le lampade giorno e notte. Sono tempi, quelli del Medioevo, in cui l'olio nell'Italia Settentrionale era diventato un bene di lusso. Luso in cucina molto contenuto, cresce però tra i più ricchi. Così già all'epoca in diversi libri e ricettari si trova spesso l'indicazione degli usi differenti dei condimenti. Olio di oliva per condire insalate, legumi, pesci. I grassi

[La Curiosità]

di Claudia Zigliotto

Le Sbrisoline? Con il Garda DOP sono meglio

Le originali si fanno con il burro. Ma adesso c'è un panificio a Verona che le fa con il nostro olio. E sono buonissime.

Farina di grano tenero "0", farina di mais Fioretto, mandorle, zucchero, granella di nocciola, uova, sale e bacca di vaniglia in polvere.

E soprattutto Olio Extra Vergine Garda DOP. Sono questi gli ingredienti

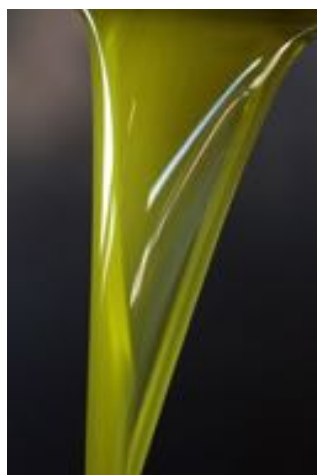
che il Panificio della Val Paola di Verona utilizza per fare le sbrisoline all'olio. Una versione alternativa di questo dolce tipico di Verona che tradizionalmente utilizza il burro che non è solo buona, ma anche tollerante. L'assenza di latticini è perfetta per chi ha allergie ai latticini o per chi, come i vegani, preferisce non utilizzare ingredienti di origine animale. Le sbrisoline sono prodotte su richiesta.



[Approfondimento]

Troppa ignoranza sugli oli

Un'analisi dell'olio in quattro punti di Claudio Peri per OlioOfficina. Per non scivolare nei frequenti luoghi comuni



I difensori dell'olio di oliva si ritengono in dovere di dir male degli oli di semi, che sono degli onestissimi, più che collaudati oli alimentari di origine vegetale. Il problema è che rappresentano più del 95% degli oli vegetali consumati nel mondo. Gli oli di semi sono una grande risorsa dell'umanità.

Secondo punto: gli oli di oliva raffinati hanno straordinari meriti.

Negli oli di oliva raffinati c'è una altissima proporzione di acido oleico, proprio come negli oli extra vergini. Questo merito va riconosciuto anche agli oli di oliva rettificati. Quanto agli antiossidanti, gli oli di oliva rettificati sono senz'altro molto interessanti, hanno infatti due straordinari meriti. Il primo è di tipo economico: la produzione di oli di oliva rettificati tiene in piedi l'olivicultura italiana in

certe zone, in certi anni, e Mediterranea nella maggior parte dei casi. Il secondo merito è quello che gli oli di oliva rettificati possono essere usati in una serie di preparazioni per le quali gli oli vergini, con le loro forti connotazioni sensoriali, non sarebbero compatibili.

Terzo punto: gli extra vergini hanno un vantaggio e una caratteristica inimitabile.

Gli oli extra vergini di oliva hanno un vantaggio e una caratteristica inimitabile per tutti gli altri oli: la presenza di una frazione piccola ma importantissima di composti polari (cioè solubili in acqua e non nell'olio) che sono presenti come retaggio del frutto e della tecnologia di estrazione puramente meccanica.

Questa frazione ha due meriti fenomenali: uno è che contiene sostanze come i polifenoli, che hanno un forte potere antiossidante che protegge gli oli dalle alterazioni ossidative. L'altro merito, forse il più grande di tutti, è che questa minuscola frazione di composti solubili in acqua contiene quasi tutte le sostanze significative dal punto di vista sensoriale.

Quarto punto: quelli che dicono "polifenoli, polifenoli!" ma che hanno ancora molto da imparare.

Quelli che dicono che un olio extra vergine è tanto migliore quanto più alto è il dosaggio dei polifenoli dicono una sciocchezza priva di senso. Quelli che puntano tutte le carte sul significato salutistico dei polifenoli fanno all'olio di oliva un affronto sanguinoso. Tutto il merito straordinario dell'olio extra vergine è di offrire un *pool* di sostanze interessanti sia per la salute che per il gusto. Il difetto maggiore dell'olio extra vergine di oliva è la disinvoltura di molte dichiarazioni non veritiere circa l'origine, l'annata di produzione, l'assenza di miscelezioni improprie. Alla fine devo anche dire che il progresso tecnologico ha permesso di fare enormi progressi nella qualità dell'olio extra vergine di oliva.

Vedete come è tutto complesso e interessante?

(Estratto da OlioOfficina Magazine. Per leggerlo tutto: www.olioofficina.com)



Veneto
Tra la terra e il cielo

www.veneto.eu

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007 – 2013

Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Variegato di Castelfranco IGP

PARLANO DI NOI



GRANDE CUCINA
(Marzo 2015)



GUSTO SANO
(Febbraio 2015)



STYLE PAPERS
(Gennaio 2015)

PROSSIMI EVENTI:

Festa del Vino di Polpenazze del Garda dal 29 maggio al 2 giugno.
Noi ci saremo con una degustazione il lunedì e il martedì alle 17.00 nella Corte degli Assaggi.