



DOP GARDA

N O T I Z I E

Andare avanti con lucidità e orgoglio

ANDREA BERTAZZI

Presidente del Consorzio Garda Dop

Andare avanti con lucidità. Lo scorso 7 settembre sono intervenuto nell'ambito di un convegno olivicolo a Puegnago, dove ho avuto l'occasione di presentare al pubblico l'asse portante del Consorzio di tutela dell'olio Garda Dop. Ho comunicato in quell'occasione i numeri a partire dai quali tutti noi facciamo la nostra parte.

E' un gioco di squadra in cui lo stare uniti fa vincere le grandi battaglie, la prima delle quali è quella del mercato, la più difficile tra tutte perché consiste nel portare a casa un risultato di fondamentale importanza: conseguire la giusta remunerazione.

Ho voluto esordire dicendo che una forza di 497 soci può, pur nel piccolo di questi numeri, contribuire di fatto a tenere alto il prestigio di un'area produttiva tanto famosa eppure con pochi volumi di prodotto. Un segno evidente, questo, che testimonia come il territorio quando agisce bene può lasciare un bel segno di sé. Però questo segno di affermazione, per quanto sia un motivo d'orgoglio per noi, va preservato e difeso in continuazione, va salvaguardato sempre, perché nulla può resistere nella memoria comune se non si protegge a sufficienza ciò che si è ottenuto con l'instancabile lavoro nei campi.

Preciso qualcosa di già noto: l'olio gardesano comprende, come si sa, tre regioni, Lombardia, Trentino e Veneto, e quattro province Brescia, Mantova, Trento e Verona. Lo sapete tutti, certo, ma è bene ricordare questa dimensione interregionale per mettere nella giusta evidenza la responsabilità cui noi tutti siamo chiamati in prima persona a mettere ogni volta in campo per fare la nostra parte per tenere alto il buon nome di un territorio unito nel nome del

Lago e che, insieme alle sue varie espressioni localistiche, può contribuire a dare senso e dignità a chi lavora in campagna e in frantoio, consapevoli del fatto che a tutt'oggi vengono certificati 2 mila quintali di olio a marchio Garda Dop per un valore di circa 3 milioni di euro, senza poi considerare l'indotto del turismo che ne deriva.

I numeri nella vita contano, sono fatti concreti. Nonostante la piccola produzione olivicola della zona, le vendite di Garda Dop risultano al quinto posto dopo quelle dell'Igp Toscano e delle Dop Umbria, Riviera Ligure e Terra di Bari. Non è poco considerando le 39 Dop e l'unica Igp che abbiamo in campo. C'è da essere orgogliosi.

I dati sul prezzo dell'olio a livello nazionale ci danno ragione. Gli extra vergini che rientrano nel 100% italiano si attestano su circa 4 euro al kg, mentre il Dop Garda viene valutato a 9 euro.

Io ritengo che nella piccola ma significativa realtà produttiva gardesana la Dop sia l'unica soluzione per dare reddito certo all'olivicoltore. Il tutto per consentire di mantenere un'olivicultura che ha costi elevati, ma anche quel bel paesaggio che è pure necessario per lo sviluppo turistico dell'area. A meno di 9 euro al kg, l'olivicultura non potrebbe più sopravvivere.

Penso che creare nell'area gardesana una filiera parallela alla Dop non abbia senso e determini invece solo tanta confusione nel consumatore, oltre che maggiori adempimenti per i produttori rispetto alla Dop.

In altre regioni d'Italia, in cui vi è una produzione più consistente, con alti volumi di prodotto, il 100% italiano può essere di sicuro aiuto, ma noi dobbiamo pen-



sare a ciò che è meglio per noi, all'interno del nostro territorio, nel nostro interesse comune. E occorre considerare che le scelte sbagliate si pagano.

Abbiamo la fortuna di avere una denominazione legata a un territorio conosciuto e amato, che ci aiuta a vendere e che altre zone, lo sappiamo tutti, ci invidiano. E' stato fatto finora tanto lavoro, frutto della fatica dei produttori in tutti questi anni, perché hanno creduto e costruito la Dop tracciando una strada ben definita. Ebbene, ora sarebbe un grave errore non seguire più quella strada con determinazione.

Per non fare passi falsi o arretrare, bisogna essere uniti e avere le idee chiare, consapevoli delle potenzialità e possibilità che abbiamo facendo fruttare al meglio la nostra denominazione Garda, credendo tutti nello stesso obiettivo, soprattutto in un periodo economico come quello attuale, difficile e duro. L'obiettivo è far sopravvivere le nostre aziende e puntare a risultati via via migliori.

Dobbiamo sforzarci e lavorare sempre più per illustrare e in qualche modo istruire il consumatore sulle caratteristiche dell'olio gardesano, motivando le differenze di prezzo e le garanzie che derivano dalla qualità. Dobbiamo farlo dando elementi chiari e consapevoli a ciascun consumatore. Per questo ci stiamo impegnando nella comunicazione e promozione.

Tutti uniti dunque, con lucidità e

orgoglio. Indebolire lo strumento della Dop, dopo essere stati tra i pochi in Italia ad averne tratto i vantaggi, sarebbe un errore imperdonabile, perché si sfalderebbe la struttura produttiva del territorio.

Vogliamo forse questo? Credo proprio di no, e allora mi sia consentito, vorrei in questo momento comportarmi come un buon padre di famiglia, lavorando per il successo dell'olio Garda Dop, contribuendo così a difendere il vantaggio di immagine e di credibilità che il nostro territorio vanta a pieno titolo presso i consumatori. Con queste riflessioni, altro non ho da dirvi se non augurarvi una buona campagna olearia a tutti.

BORSINO OLIO

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

Dop Garda	9,85	■
Italia Bari	3,20	▲
Grecia	3,00	▲
Spagna Picual	2,70	▲
Tunisia	2,65	▲
Olio di oliva raffinato	2,65	▲
Olio di sansa di oliva	1,40 %	▲

Campagna 2009-2010, qualità garantita. Il Garda sorride

Olivagione. Ecco un nuovo termine, coniato dall'oleologo Luigi Caricato, per indicare la raccolta delle olive. E' importante che ci sia un'unica parola per designare un'operazione colturale di primaria importanza per il conseguimento della qualità degli oli. E così, dopo che nel corso

apriamo invece una finestra sulle previsioni della nuova campagna olearia.

Nell'area ricadente nella Dop Garda il quadro si presenta nel complesso più che positivo. Ma ecco in dettaglio le previsioni, considerando che si tratta appunto di previsioni e che occorre

inferiore rispetto all'anno precedente, fin dalla allegazione, soprattutto per la varietà Leccino che più di altre ha risentito dell'alternanza di produzione. Va inoltre precisato che negli oliveti non irrigati le piante hanno subito un forte stress a causa di una carenza idrica che potrebbe ulteriormente incidere sulla quantità di olive che rimarrà fino alla raccolta.

= **Garda Trentino Dop:** produzione di olive indicativamente uguale all'anno precedente; anche sull'alto Garda, laddove ha dato qualche motivo di preoccupazione la mancanza di piogge. Vi è il rischio di una leggera perdita di olive nel caso che le condizioni di siccità persistessero.

= **Garda Orientale Dop:** produzione di oliva indicativamente uguale all'anno precedente. Si registra una lieve perdita di oliva a seguito della tignola e, fino ad ora, la temuta mosca dell'olivo è fortunatamente sotto controllo.

Ma com'è la situazione nel resto dell'Italia? Si va dalle 270 mila

tonnellate dello scorso anno alle 300 mila previste per questa campagna. Dalla lettura dei dati dei Paesi del Mediterraneo – secondo i rilievi di "Teatro Naturale" – è emerso un quadro largamente positivo. Si prevede infatti una produzione d'olio che si aggira intorno a 2.455.000 tonnellate, con un netto balzo in avanti rispetto al dato dello scorso anno, fermo a 1.897.000. A influire in qualche misura sull'andamento dei mercati potrebbero essere le circa 228 mila tonnellate di olio stoccato nei magazzini, di cui 10 mila in Italia e 150 mila in Spagna. Staremo a vedere. Considerando comunque gli stock della passata stagione, l'olio presumibilmente disponibile sul mercato nei prossimi mesi ammonterà a circa 2.683.000 tonnellate. In tale contesto operativo a fare la differenza, sul fronte delle valutazioni del mercato, saranno ovviamente gli extra vergini a denominazione di origine, sui quali il prezzo di vendita sarà nettamente più vantaggioso.



dei secoli si è oramai acquisita la parola vendemmia, per la raccolta delle uve, ora è la volta dell'olivagione. Bisogna dunque insistere affinché entri nell'uso quotidiano, ma adesso, dopo questa pur necessaria premessa,

perciò sperare che tutto proceda bene, onde conseguire al meglio i frutti del proprio meritato lavoro.

- **Garda Bresciano Dop:** produzione di olive indicativamente

Con il Garda nel cuore

L'olio che si ricava dalle olive è stato al centro di molte attenzioni, con il Consorzio dell'olio Dop Garda che compare in diversi articoli apparsi sui quotidiani "Brescia Oggi", "Il Giorno", "Italia Oggi" e su altre testate specializzate e non. Stiamo intanto raccogliendo la rassegna stampa, in modo da avere un quadro il più completo possibile delle uscite, così da riferirvi una sintesi di ciò che hanno scritto di

noi. Resta intensa, come è giusto che sia, l'attività del Consorzio Garda Dop. E' iniziata tra l'altro la rassegna "Valtinesi con gusto 2009", che abbraccia un periodo che va dal 25 settembre al 19 dicembre. Maggiori informazioni su Internet: www.oliogardadop.it. Si tratta di cene abbinate a base di olio extra vergine di oliva Garda Dop che si svolgono in ristoranti attivi in Valtinesi e Brescia, in collaborazione

con la Strada dei vini e sapori del Garda, il Consorzio Riviera dei castelli e la condotta Garda di Slow Food.

Da segnalare inoltre l'esposizione pubblicitaria di un cartellone sull'olio Garda Dop che accoglierà per sei mesi chi transita presso l'aeroporto Catullo a Villafranca.

Siamo stati infine sponsor della "Maratona del Garda", di cui si può trovare il video sul sito del

consorzio (www.oliogardadop.it) e sponsor della premiazione relativa alla gara "Lega Bisse del Garda"; e il 9 ottobre ospiteremo, nello splendido scenario di Isola del Garda, la premiazione del concorso "Olio Capitale", facendo precedere l'evento con una tavola rotonda incentrata sul valore delle denominazioni di origine nella promozione degli oli di qualità.

Bagno di folla alla Mostra del Cinema di Venezia

L'appuntamento al Lido di Venezia, l'11 settembre scorso, in occasione della sessantacinquesima Mostra Internazionale del Cinema, è stata un'occasione di grande visibilità per gli oli del Garda. Accanto alle pellicole in concorso, un posto di rilievo tra le star lo hanno avuto anche gli oli a marchio Dop prodotti sulle tre sponde del Lago. Grande la soddisfazione espressa

dal presidente del Consorzio Andrea Bertazzi: "E' un momento importante che ci rende felici, anche perché finalmente noi agricoltori abbiamo l'opportunità di entrare nel vivo di una tra le manifestazioni culturali più significative del Paese. Abbiamo potuto far risaltare con la nostra presenza il lavoro di quanti concorrono a rendere gli extra vergini di questo territorio altamente vocato al-

la qualità. Ciò che è buono è frutto di un serio e duro impegno, non si produce a caso".

Ad accompagnare l'olio, quale compagno di viaggio, è stato il radicchio di Treviso, nonché, quale elemento catalizzante, una ghiotta ricetta come le sarde in saor. I presenti hanno potuto così degustare oli capaci di esprimere un'idea di compiuta leggerezza e sapidità, di morbidezza e insieme

di armonia, proprio come piace al consumatore contemporaneo: l'equilibrio senza eccessi di gusto.



Olivagione. Ma quando è tempo di raccogliere?

Ci avviciniamo ormai all'epoca di raccolta, e dall'individuazione del giusto grado di maturazione, si sa, dipende sia la quantità sia la qualità del prodotto.

Comunemente si dice che i frutti inizino ad accumulare olio dopo aver concluso la fase di indurimento del nocciolo, fino alla metà-fine di ottobre, quando cioè il processo di inolizione rallenta fortemente per arrestarsi a seguito del calo delle temperature.

Il fenomeno della maturazione può essere seguito anche visivamente. Infatti il colore della "buccia" (l'epicarpo) dell'oliva, da verde, tende a virare prima a un rosso-violaceo fino a raggiungere una colorazione di un bruno scuro.

L'intensità e la tempistica di questo processo, comunemente detto **invaitura**, varia in funzione di



molti fattori: varietà, andamento climatico, carico di frutti...

Il solo **indice colorimetrico** non è quindi un buon indicatore. E' per esempio noto che in presenza di uno scarso carico di frutti la

maturazione procede più speditamente a discapito però della componente aromatica. Allo stesso modo si avrà una pigmentazione più accentuata e più rapida negli impianti in asciutto.

Un altro indicatore che può essere preso in esame è la **durezza della polpa** che diminuisce col procedere della maturazione. Allo stesso modo, la forza di resistenza al distacco delle drupe decresce col procedere della maturazione, un dato importante, soprattutto per chi adotta una rac-

colta meccanica o con agevolatori. È noto però che parallelamente all'ammorbidimento della polpa si innescano fenomeni ossidativi o comunque peggiorativi della qualità dell'olio.

Negli ultimi due-tre anni è di moda anticipare sempre più la raccolta, senza in realtà sapere che in presenza di olive con pigmentazione parziale e superficiale l'acidità dell'olio ottenuto sarà più alta del normale, così il numero di perossidi, con una composizione aromatica sbilanciata e un tenore di polifenoli alto ma non sostanzialmente diverso da quello ottenibile a maturazione più avanzata. Quando quindi andare a raccogliere? Molto dipende dal risultato che si vuole ottenere.

Il grado di acidità e il numero di perossidi più basso si avranno in corrispondenza di una colorazione parziale dell'oliva, ma che interessi anche la polpa.

Il massimo del contenuto di polifenoli, senza pregiudicare l'equilibrio complessivo, si avrà quando si ha la completa invaitura superficiale.

La varietà, inoltre, avrà un'influenza determinante non solo sul profilo chimico e organolettico ma anche sul processo di maturazione. Nelle cultivar a maturazione tardiva, ad esempio, il massimo livello di inolizione si ha a una completa invaitura superficiale del frutto, cosa che invece non avviene per le cultivar precoci, dove la massima resa in olio si avrà solo a uno stadio di maturazione successivo.

Raccolta manuale, agevolata e meccanica a confronto

E' sempre più difficile e costoso trovare manodopera per la raccolta delle olive. L'imprenditore olivicolo si trova quindi nella urgente necessità di aumentare la produttività, scegliendo il tipo di raccolta più adeguato alla propria azienda. Oggi si tende ad abbandonare la raccolta completamente manuale e sempre più si sta sviluppando la tecnica della raccolta meccanizzata che si avvale di agevolatori portati dall'operatore, pneumatici, elettrici, o provvisti di un piccolo motore a scoppio. Tutti questi hanno come primo e grande vantaggio il non dovere più utilizzare le scale per raccogliere il prodotto in alto e risultano pienamente compatibili con il criterio di limitare l'altezza delle piante ai 4 metri.

Molto interessanti sono oggi gli **agevolatori elettrici** per la possibilità di utilizzarli nelle aree difficili, in spazi ristretti e acqui-

sibili anche da chi non dispone di un trattore. I costi vanno dai 400 ai 1500 euro, con soluzioni differenziate nei materiali, nel sistema di raccolta e nella dotazione di batterie.

Per chi dispone di un trattore, un'ulteriore soluzione è l'acquisto di un **compressore** e di due o tre pettini con asta telescopica. Il compressore permette inoltre di utilizzare anche i sistemi pneumatici di potatura.

A questa meccanizzazione intermedia segue la raccolta meccanica vera e propria, con soluzioni differenziate nei sistemi di raccolta delle olive dalla pianta e del loro recupero da terra, oltre alle modalità di stoccaggio per il trasporto e il conferimento all'oleificio.

La produttività della **raccolta manuale** è normalmente stimata in 10-15 kg di olive per ora, ovvero circa 1 pianta/h (intenden-

do il vaso tradizionale con circa 30 m³ di chioma). Ciò significa che nell'ipotesi di un orario giornaliero di 7 ore e con 30 giorni effettivamente disponibili, ogni operatore può dominare circa 200-250 piante, corrispondenti ad un ettaro di impianto tradizionale. La **raccolta meccanizzata** aumenta la produttività a 25-50 kg/h per operatore con 4-8 piante/h, ma presuppone già una organizzazione di un cantiere con tre persone dotate di agevolatori, gruppo compressore, teli di raccolta e quasi sempre il trattore.

La raccolta meccanica, su impianti moderni con piante predisposte a sesto 6x6, con scuotitore portato dal trattore e reti disposte a terra, porta la produttività a 70-100 kg/h per operatore, corrispondenti a 20 piante/h. Il cantiere è d'altronde formato da 6-8 persone con tutti i relativi problemi di organizza-

zione ed efficienza del lavoro. Questo quadro tecnologico, oggi in forte evoluzione, cerca di ridurre i costi per poter mitigare il divario di prezzo con gli oli provenienti da impianti altamente specializzati che ormai stanno sorgendo in molte aree del sud America e dell'Australia, oltre che della Spagna e da quelli delle aree mediterranee dove il costo della manodopera è molto basso. Non è d'altronde pensabile poter convertire l'intera olivicoltura italiana, nè tantomeno quella gardesana in particolare, in impianti altamente intensivi.

L'elevatissimo valore storico, culturale, paesaggistico e ambientale di molti oliveti ne vincolano il loro destino con l'esigenza di un compatibile mantenimento che coniughi il valore dell'olio prodotto con il loro più elevato costo di produzione.

La famosa spremitura a freddo o estrazione a freddo è forse un falso mito? Sì e no. Secondo la ricerca scientifica il *range* di temperatura ottimale a cui gramolare è compreso tra i 25 e i 30 gradi. I 27 gradi rappresentano quindi una buona mediazione, ma non può essere interpretato come un indice assoluto di qualità. **La temperatura di gramolazione** al pari di altri fattori va regolata in funzione della partita d'olive entrante, delle specificità della campagna olearia e del periodo della campagna olearia. Lo sviluppo tecnologico degli ultimi anni ha inoltre ridotto di molto l'importanza del fattore temperatura a favore del tempo e della presenza o meno di ossigeno. L'introduzione delle **gramolatrici sotto azoto**, quindi in assenza di ossigeno, è stata un'interessante evoluzione, ma le prove condotte dimostrano che non forniscono risultati significativamente diversi rispetto all'utilizzo di una gramola piena e chiusa, perché in entrambi i casi l'ossigeno a disposizione degli enzimi è sufficiente per la produzione di una buona carica aromatica, ma è tanto ridotto da limitare fortemente i processi ossidativi.



La gramolazione tra evoluzioni e innovazioni

L'introduzione delle gramole chiuse può però mutare la solubilità dei polifenoli nell'olio. Gli studi condotti fino agli anni '90 del secolo scorso, con gramole aperte, dimostravano tutte che, all'aumentare del tempo di gramolazione, diminuisce più che proporzionalmente il contenuto in fenoli in olio. Con le gramole

a ridotto scambio di ossigeno è vero il contrario. Mentre, infatti, sulle **gramole aperte** l'ossidazione, tanto sulla frazione fenolica quanto su quella aromatica, era più alta del crescere della solubilità di questi componenti in olio con il tempo, eliminando i fenomeni ossidativi si assiste invece, con il passare del tempo,

a un progressivo aumento della carica fenolica e aromatica. Con le **gramole chiuse**, quindi, la temperatura incide meno della possibilità di controllo dell'ossidazione della pasta e del tempo di gramolazione. Resta comunque un importante parametro. È bene infatti ricordare che all'aumento della temperatura corrisponde una diminuzione del carico aromatico. Con l'incremento della temperatura si modificano i rapporti tra aldeidi - alcoli - esteri. Via via che la temperatura sale oltre i 20 gradi si ha la disattivazione di alcuni enzimi, oltre i 30 gradi inizia la degradazione di esteri e alcoli, oltre i 35 gradi gli esteri, responsabili delle sensazioni floreali ed erbacee, si perdono.

Le gramole chiuse, attraverso la regolazione di tempo e presenza di ossigeno, ci consentono un controllo superiore della semplice temperatura su contenuto polifenolico e carica aromatica. Si tratta, in più, di un controllo selettivo, particolarmente utile nel caso il frantoiano, come abitualmente accade, si trovi a lavorare con cultivar diverse, a differenti stadi di maturazione.

L'acidità libera dell'olio extra vergine d'oliva

L'acidità libera si forma a seguito della degradazione della struttura cellulare del frutto, quando l'olio, che normalmente è contenuto nel vacuolo, va a contatto con specifici enzimi cellulari, che si chiamano lipasi, liberando acidi grassi dai trigliceridi. L'acidità viene espressa come percentuale di acido oleico. La normativa

comunitaria stabilisce che per essere olio extra vergine d'oliva la percentuale di acido oleico sia inferiore a 0,8.

Il disciplinare della Dop Garda prevede regole più severe e l'acidità massima ammessa è di 0,6. Si tratta di un parametro che ha guadagnato una notevole popolarità, sia presso i produt-

tori olivicoli, sia presso i consumatori. Merito della massiccia informazione sulla correlazione fra qualità dell'olio e bassa acidità ma anche di un'aggressiva campagna promozionale, qualche anno fa, di un extra vergine che puntò tutto il suo *appeal* commerciale proprio su questo parametro.

La facilità con cui può essere effettuato il controllo lo rende poi il parametro maggiormente monitorato durante la campagna olearia, anche da parte dei frantoi. Con le moderne attrezzature elettroniche è sufficiente un minuto per eseguire la verifica ma anche per chi disponesse ancora di burette e titolatori manuali è sufficiente solo qualche secondo in più.

L'acidità è fortemente condizionata dalla sanità e integrità delle olive. È quindi bene monitorare attentamente la mosca delle olive, ma anche altre patologie fungine possono provocare un innalzamento dell'acidità, così pure fenomeni meteorologici che sono fuori dal controllo

dell'olivicoltore, come gelate e grandinate. Le modalità e i tempi di conservazione delle drupe dopo la raccolta sono fondamentali. Posti al bando i sacchi, la raccomandazione è utilizzare cassette forate, della capacità di 20 Kg circa ciascuna, portandole al frantoio al più tardi dopo due giorni dalla raccolta. Si tratta di consigli dettati dal buon senso e da numerose prove scientifiche. Nonostante l'**acidità libera** sia un importante parametro, di per sé **non è un indice di qualità assoluto**. Facendo un raffronto è come se volessimo giudicare un vino unicamente dal suo grado alcolico. Altro mito da sfatare è che l'acidità possa essere percepita con l'assaggio. Le nostre papille gustative infatti non hanno i recettori per gli acidi grassi a lunga catena, qual è l'acido oleico. L'acidità inoltre varia col tempo, andando a incrementare man mano che l'olio inrancidisce, essendo esposto all'azione ossidativa dell'aria, della luce e della temperatura.

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 I - numero 2

Supplemento al n. 35 del 10/10/2009 di Teatro Naturale

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

Grafica: Alberto Martelli - Aerostato

Stampa: Mediaprint srl, San Giovanni Lupatoto (Verona)



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