



DOP GARDA

N O T I Z I E

Tutti gli oli del Garda sono buoni. Deve cadere la logica del “mio migliore del tuo”

ANDREA BERTAZZI

Presidente del Consorzio Garda Dop

L'olio del Garda è molto apprezzato per la sua bontà. La zona di produzione intorno al lago può infatti vantare oli dalle caratteristiche peculiari e uniche. E' comprensibile che tali elementi di distinzione possano far inorgogliare i produttori, fino ad arrivare all'errore di esaltare il proprio olio ritenendolo di gran lunga migliore rispetto a quello di altri. Fa parte della natura umana mostrare il giusto orgoglio per ciò che si è fatto, vantandosi del proprio circoscritto territorio, e magari del proprio oliveto ch'è sicuramente considerato migliore di quello del vicino, con la conseguenza che anche gli oli prodotti nel proprio oliveto, nella propria città, nella propria provincia, debbano essere per forza giudicati in quanto tali più buoni e dunque migliori rispetto agli altri oli extra vergini di oliva, poco importa se prodotti in un'altra zona del Garda o in tutt'altro territorio.

A questo punto, resta da chiedersi se un simile atteggiamento sia davvero quello giusto da adottare. La logica del “mio olio migliore del tuo” in realtà non è una logica tanto sensata. Come ha infatti sostenuto Luigi Caricato in una conferenza tenuta a San Felice del Benaco in giugno, è necessario rendersi conto che la qualità può essere prodotta ad alti livelli ovunque e che la sola forza distintiva che fa vincere sul mercato è la capacità, all'interno di un territorio, di presentarsi in maniera coesa e coordinata.

Sta proprio qui, dunque, il senso della mia riflessione. Io credo che si debba stare molto attenti a non esagerare, forzando la mano

con giudizi troppo lusinghieri nel goffo tentativo di giudicare migliori i propri oli a tutti i costi, ma senza valide argomentazioni. Da qui, pertanto, il mio invito alla prudenza.

Sia ben chiaro: è giusto dire “*il mio olio è buono, perché ho lavorato bene, e perché il mio territorio è altamente vocato alla qualità*”, ma non si può esagerare nell'esaltare la bontà delle proprie produzioni mettendo appositamente in ombra ciò che



fanno gli altri. Non sta bene e non è un comportamento corretto.

Il nostro giudizio deve essere sempre il più oggettivo possibile, cercando di guardare la realtà intorno a noi con uno sguardo più ampio e aperto al futuro. Sul piano concettuale, non è corretto dire che un olio sia migliore dell'altro solo perché l'altro non è il nostro: è intrinsecamente sbagliato, ed è anche segno di una visione limitata che port troppo non ci aiuta a crescere e a migliorare.

Spesso chi produce crede di avere un prodotto superiore agli altri; e ritiene anche – a mio parere a torto – che la propria zona

sia turisticamente più bella e con caratteristiche naturali e ambientali più attrattive e migliori. Secondo tale logica, solo gli oli di uno specifico territorio presentano pregi e virtù che altrove non è possibile avere. Non è così, è contro ogni buon senso.

Per questo mi preme insistere su una questione che reputo di fondamentale importanza: il campanilismo non porta da nessuna parte e non giova a nessuno.

Il territorio gardesano è tutto bello e la sua olivicoltura deve parlare una lingua comune. Non ha senso affermare che vi possa essere una zona migliore di un'altra, perché ogni zona in realtà ha caratteristiche sue proprie, ma rispondenti a un unico denominatore comune. Lo stesso vale per l'olio: non si può assolutamente essere convinti che il proprio olio extra vergine di oliva sia più buono di altri solo perché presenta sensazioni olfattive più o meno marcate.

Il bello e il positivo del Garda è di avere un olio dalle caratteristiche di base tipiche e inconfondibili, uguali per tutti, ma allo stesso tempo con sentori diversi e intensità fruttate altrettanto differenti. Tutti gli oli gardesani godono del medesimo apprezzamento da parte dei consumatori e la scelta tra una zona e l'altra avviene solo in base a gusti personali o a criteri di abbinamento. Si può produrre un olio buonissimo e ricevere importanti riconoscimenti, ma questo non basta a rendere superiori alcuni oli rispetto ad altri. Anziché fermarsi a sterili spinte campanilistiche, sarebbe necessario acquisire la capacità di vendere con intel-

ligenza e professionalità tutto il territorio, promuovendo non soltanto il proprio prodotto, ma l'intera zona a denominazione di origine protetta. E' un passaggio questo essenziale e doveroso, da fare il prima possibile. Per un futuro vincente, occorre infatti promuovere l'olio e il turismo del Garda nel suo insieme, in tutta la sua bellezza e bontà, senza limitarsi ai confini regionali, provinciali, o addirittura comunali. Occorre lavorare per tutto il territorio, non per una parte sola, la propria.

Ricordo quanto ha sostenuto Andrea Giomo in un convegno quando disse che “bisogna conoscere e consumare i prodotti locali, ma promuovere in senso globale”. Ognuno di noi ha talenti che se messi insieme e ben utilizzati portano inevitabilmente a ottimi risultati. Al contrario, se ciascuno di noi non condivide e non fa fruttare il proprio talento, tenendoselo stretto per sé, resterà per sempre limitato e solo.

BORSINO OLIO

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

Andria	2,70	■
Grecia	2,40	■
Spagna	2,10	▲
Tunisia	2,20	■
Olio di oliva raffinato	1,90	■
Olio di sansa di oliva	1,20 %	▲

Lavorare a una qualità dell'olio in continuo divenire

Non c'è una qualità statica, perché tutto è in costante evoluzione. Lo provano i fatti: gli oli di oliva un tempo erano senza dubbio divisi tra oli di qualità e oli di livello inferiore. Quelli di qualità di un tempo – anche solo quelli di cinquant'anni fa – non erano tuttavia equiparabili agli oli extra vergini di oliva presenti oggi in commercio. L'apporto della tecnologia, oltre che le migliori conoscenze agronomiche ed elaiotecniche, fanno come al solito la differenza. Oggi tuttavia ci troviamo davanti a una nuova fase: lo prova il fatto che il parametro dell'acidità libera sia passato di recente dal limite dell'1 per cento allo 0,8 per cento attuale. E' segno che tutto muta e che cambia anche la percezione stessa perfino della qualità organolettica. Fino ad oggi si è prodotto l'olio in funzione del raggiungimento di una qualità standard, in linea con quanto imposto dal legislatore, ma poi, con la denominazione di origine protetta, si è andati oltre, seguendo le indicazioni fornite



dal disciplinare di produzione: la qualità diventa in tal modo più restrittiva rispetto ai parametri dei comuni extra vergini. Si tende così a circoscrivere la qualità, e a cercare di andare oltre il consueto approccio. Ha detto bene Luigi Caricato nel corso della conferenza che ha tenuto in giugno a San Felice del Benaco, pro-

prio sul concetto di una qualità in continua evoluzione. Ovunque si possono produrre oli d'eccellenza e ovunque vi sono peculiarità tali da rendere unici gli oli prodotti. Per questo occorre fare un salto in avanti e realizzare piuttosto un prodotto di qualità che risponda a quanto richiede il consumatore nel momento stori-

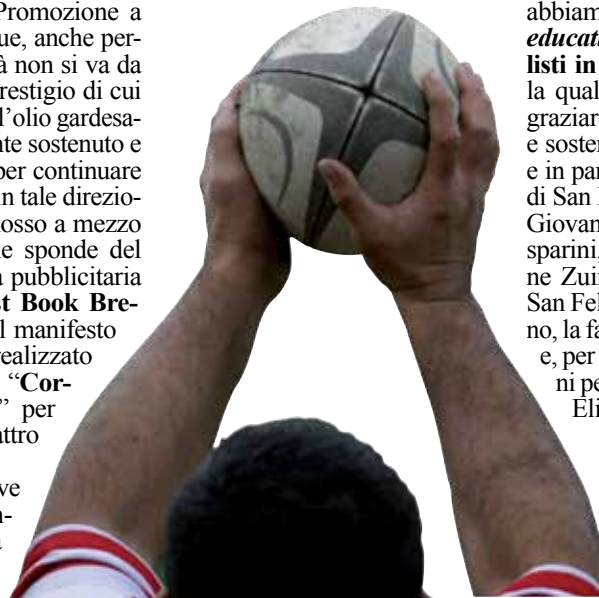
co in cui si vive. Sta qui la carta vincente: realizzare una serie di *blend* da sottoporre al giudizio di un gruppo variegato di consumatori. Si capirà in tal modo cosa realmente desidera la gente, senza venir meno a una qualità che sia oggettivamente tale.

Olio del lago a tutto sprint. Buono anche per la nazionale di rugby

Sono stati come al solito tanti gli appuntamenti e le varie iniziative che hanno visto protagonista l'olio extra vergine di oliva Dop Garda. Citiamo per esempio le degustazioni a cura dell'Onaf, effettuate nell'ambito di una attività di promozione condotta da Aicig, l'Associazione italiana consorzi indicazioni geografiche. Gli assaggi, in questo caso, si sono svolti presso alcune sedi aeroportuali con la collaborazione di Alitalia. E sempre con l'associazione Aicig, abbiamo condiviso la **campagna pubblicitaria "Dop...atevi"**, voluta dal Ministero delle Politiche agricole, con l'olio Dop Garda anche in questo caso in grande evidenza. Con l'orgoglio, peraltro, di aver fatto un'ottima figura al fianco degli atleti della **nazionale ita-**

liana di rugby. Promozione a tutto campo, dunque, anche perché senza visibilità non si va da nessuna parte. Il prestigio di cui storicamente gode l'olio gardesano va continuamente sostenuto e alimentato. Così, per continuare il nostro impegno in tale direzione, abbiamo promosso a mezzo stampa l'olio delle sponde del lago con la pagina pubblicitaria apparsa su **"Guest Book Brescia Tourism"** e il manifesto appositamente realizzato per le pagine del **"Corriere del Veneto"** per complessive quattro uscite.

Tutto ciò serve serve per suscitare attenzione e curiosità verso il prodotto, tant'è che



abbiamo organizzato anche un **educational tour per giornalisti in Valtenesi**, iniziativa per la quale corre l'obbligo di ringraziare quanti ci hanno aiutato e sostenuto nell'organizzazione, e in particolare il Comitato Olea di San Felice del Benaco (tra cui Giovanni Mazzoldi, Eurosia Gasparini, Gigi Marsilette e Simone Zuin), oltre che i sindaci di San Felice del Benaco e Gargnano, la famiglia Borghese Cavazza e, per il Consorzio, Moira Peroni per la segreteria, e il tecnico Elia Belotti.

Rame contro le prime generazioni di mosca delle olive



Il caldo di questi giorni non deve lasciare troppo tranquilli gli olivicoltori. Se infatti è noto che l'attività di ovodeposizione della mosca si riduce sensibilmente, fino ad azzerarsi con temperature superiori ai 32 gradi centigradi, è altrettanto vero che con i cambiamenti climatici in atto sono sempre meno prevedibili i picchi generazionali e gli attacchi. Sempre più frequenti sono infatti le infestazioni precoci, a inizio luglio, e quelle tardive, a fine novembre. Senza necessariamente dover fare trattamenti preventivi con principi attivi e prodotti fitosanitari tossici per l'uomo e per

l'ambiente, è possibile utilizzare con qualche utilità degli antibatterici contro le prime generazioni della mosca delle olive. Sebbene sia proibito utilizzare antibiotici in agricoltura, altri prodotti hanno un effetto antibatterico e possono essere usati in campo: rame e propoli. Come dimostrato dall'Università di Firenze, la temuta mosca, *Bactrocera oleae*, vive in simbiosi con numerose categorie di batteri che sono determinanti allo sviluppo delle giovani larve, specie nelle prime fasi di sviluppo dell'oliva. Abbattendo significativamente la carica batterica che vive

in simbiosi con la mosca, si ha l'effetto di affamarla, ovvero di renderla incapace di nutrirsi efficacemente. La sperimentazione ha messo a confronto l'efficacia di tre formulati commerciali: pasta caffaro, poltiglia caffaro e propoli serbios. I risultati hanno mostrato un buon effetto di inibizione dell'ovodeposizione della pasta caffaro che ha limitato le olive colpite al 16%, contro il 20% della propoli, il 36% della poltiglia e il 41% del testimone non trattato. La poltiglia si è in-

vece dimostrata il formulato più efficace nell'azione omicida, con una mortalità delle uova di mosca delle olive del 59%, contro il 45% della propoli, il 41% della pasta caffaro e il 21% del testimone non trattato. Sulle larve il prodotto che ha dimostrato la maggiore efficacia è stata la pasta caffaro (71% di mortalità) contro il 43% del testimone. L'azione dei prodotti antibatterici è quindi di due tipi: riduce l'ovodeposizione da parte delle femmine di *Bactrocera*.

La margaronia. Un dramma nei giovani oliveti



La margaronia è anche nota come piramide o tignola verde dell'olivo. Al contrario della più conosciuta e dannosa tignola, la margaronia colpisce i giovani germogli, arrecando un grave danno nei giovani oliveti, dove la distruzione degli apici vegetativi comporta un ritardo vegetativo e dell'entrata in produzione dell'oliveto. *Palpita unionalis*, questo il nome scientifico della tignola verde, è un lepidottero di piccola dimensione, con 2-3 cm di apertura alare. Larva, invece, è di colore verde chiaro, capo giallastro, lunga poco più di 2 cm. In genere le larve compaiono in oliveto già in primavera inoltrata. Si manifestano più precocemente su succhioni e polloni, ovvero su tutti i rami vigorosi e, se l'infestazione è molto elevata, possono iniziare a mangiare anche le foglie adulte. Sebbene in letteratura siano riportati episodi di attacco sui frutti questi eventi risultano altamente sporadici e casuali. Raramente occorre intervenire anche perché gli stessi trattamenti contro la mosca delle olive hanno una buona efficacia contro questo lepidottero. Tuttavia, qualora l'infestazione fosse ingente, due interventi con *Bacillus thuringiensis*, distanziati di 6-8 giorni nelle prime fasi di sviluppo, risultano altamente efficaci.

I danni della mosca sulla qualità dell'olio? Gravi, ma rimediabili

È purtroppo confermato, ma vi erano pochi dubbi al riguardo, che l'infestazione dannica influisce sulle caratteristiche chimiche dell'olio, prime tra tutte acidità e numero di perossidi. Sebbene sia evidentemente necessario portare olive sane al frantoio, talvolta infestazioni tardive, a raccolta già iniziata, possono provocare problemi se non ben gestite. A questo scopo, oltre ad accelerare quanto più possibile la raccolta, le sperimentazioni condotte nel corso di tre anni dall'Università di Pisa hanno evidenziato che laddove la trasformazione delle olive avven-

ga entro le 24 ore dalla raccolta sono tollerabili livelli d'infestazioni tra il 10 e il 20%. L'olio così ottenuto, tuttavia, è più sensibile all'ossidazione e la sua conservazione deve essere ottimale. A una temperatura costante di 14 gradi e al buio, acidità e perossidi riescono a mantenersi stabili e bassi (anche 0,2% acidità e 6 di perossidi) per 6 mesi, ovvero di poco superiori a quelli misurati alla raccolta. Tuttavia se alziamo la temperatura di conservazione fino a condizioni di "casa" (23 gradi), ancorché al buio, si ha un innalzamento significativo del

numero di perossidi. Nel caso di conservazione a temperatura di 23 gradi ed esposizione alla luce il numero di perossidi si eleva rapidamente fino al superamento, nel giro di pochi giorni, del numero di perossidi richiesto per la categoria dell'extra vergine. In assenza, o comunque, con fattori ossidativi (luce e calore) assai limitati, l'olio ottenuto da olive infestate riesce a mantenere caratteristiche qualitative elevate a lungo, ma, in presenza di stress ossidativi l'olio tenderà rapidamente a degradare.

Torna il caldo e si ricomincia a parlare di irrigazione dell'olivo

È stata una primavera molto piovosa, ma ora le temperature così elevate, coincidenti con i primi stadi di sviluppo del frutticino, fanno temere il peggio. Sebbene infatti l'olivo sia ben tollerante alla carenza idrica, gli stress prolungati possono avere effetti non solo sulla produzione dell'anno, ma anche su quella dei successivi. Sono quindi notevoli e variegati i benefici per chi possiede un impianto di irrigazione. Per l'olivo ne deriva una riduzione del fenomeno dell'alternanza produttiva, con incremento delle produzioni medie e la promozione dello sviluppo vegetativo, con la possibilità di diradare gli inter-

venti di potatura, l'infittimento dei sestri, la pratica dell'inerbimento, l'esaltazione dei profili sensoriali dell'olio, ecc.

L'olivo ha una risposta positiva all'acqua. Gli apporti irrigui adeguati concorrono ad aumentare e migliorare la produzione, in particolare se l'olivo è irrigato durante le fasi più critiche per la produzione (fioritura, allegagione, sviluppo iniziale e fase di maturazione dei frutti).

L'irrigazione ha effetti rilevanti anche sulla qualità dell'olio. Sappiamo che l'irrigazione non influenza significativamente l'acidità libera, il numero di perossidi e gli indici spettrometrici

dell'olio, in altre parole i composti e i parametri analitici che definiscono, dal punto di vista merceologico, un olio extra vergine di oliva.

L'irrigazione ha l'effetto di aumentare la concentrazione di composti volatili, aldeidi ed alcoli che percepiamo come fruttato ed erbaceo. Le piante in deficit idrico controllato hanno avuto indicazioni simili, dal punto di vista organolettico, a quelle in asciutto o irrigate in solo soccorso.

L'irrigazione modifica positivamente le caratteristiche dell'olio e consente di variarne il profilo analitico, organolettico e senso-

riale. Di conseguenza l'irrigazione in deficit controllato si colloca tra gli strumenti per produzioni altamente qualitative dal punto di vista delle caratteristiche organolettiche dell'olio, permettendo inoltre il risparmio di almeno il 50% dell'acqua rispetto alla piena irrigazione. Gli apporti irrigui eccessivi tendono, oltre ad essere negativi economicamente, a promuovere l'eccessivo rigoglio vegetativo che si ripercuote sulla necessità di potature per bilanciare la pianta e possono inoltre squilibrare le caratteristiche organolettiche del frutto e quindi dell'olio.

Oli deodorati, tra allarme e ricerca

Oli lampanti possono venire miracolosamente e truffaldinamente trasformati in extra vergini con un processo denominato deodorazione. In realtà i sistemi sono molteplici, chimici o solo fisici, in ogni caso tutti illegali ma utili per produrre oli a bassissimo prezzo che vanno a inquinare il mercato dell'extra vergine.

I sistemi per individuare e studiare il processo di deodorazione vanno dall'assaggio ai metodi chimico-fisici semplici o complessi. Attraverso l'assaggio sicuramente per il prodotto puro è relativamente facile l'individuazione, soprattutto se il processo non è stato condotto in condizioni ottimali (il sapore di "cotto" è tipico del trattamento). Tuttavia in miscela, la situazione si fa molto più difficile. Negli anni si sono succedute diverse ipotesi per l'individuazione degli oli de-

odorati, anche in blend, ma molte di queste proposte, come gli 1,2-digliceridi e le pirofeofitine, hanno incontrato sempre diversi ostacoli. Il Consiglio oleicolo internazionale ha recentemente messo a punto e adottato due nuovi metodi, che potranno essere utilizzati già dalla prossima campagna olearia. Sebbene tali metodi siano divenuti ufficiali per il COI, finché l'Unione europea non modificherà il regolamento CE 2568/92, includendoli, tali sistemi non hanno validità in Europa. Esteri ed esteri metilici possono insomma salvare l'olio extra vergine d'oliva genuino ma il legislatore europeo ritarda. Nonostante ciò, l'industria olivicola spagnola ha recentemente annunciato di volerli adottare come standard interni per la valutazione degli oli prima dell'acquisto e della messa in commercio.



Per tutto il periodo estivo uscirà la pagina istituzionale di promozione dell'olio Garda DOP su:

Guest Book
guida semestrale- edita da Bresciatourism distribuita gratuitamente in tutte le camere degli alberghi 5,4 e 3 stelle di Brescia e provincia

Gardasee zeitung
periodico in lingua tedesca dedicato ai turisti che soggiornano sul lago di Garda.

**L'UFFICIO DEL CONSORZIO
RESTERÀ CHIUSO PER FERIE
DAL 05 AL 27 AGOSTO**

Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Garda Dop

(Riconosciuto con D.M. 18.03.2004)

via Vittorio Veneto, 1 - 37010 Cavaion Veronese (Verona)

Tel 045.7235864 - Fax 045.626.44.13

www.oliogardadop.it - e-mail: info@oliogardadop.it

orari di apertura al pubblico: Lun-ven 8.30 -12.30

Ufficio periferico: Palazzo ex Monte di Pietà P.zza Municipio 25010 San Felice del Benaco (BS) tel. e fax 0365 62541

orario di apertura: martedì 09.00 -12.00

Direttore responsabile: Luigi Caricato - Coordinatore editoriale: Alberto Grimelli

Redazione: via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

Anno II - numero 6

Supplemento al n.18 del 26/06/2010 di Teatro Naturale

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

Grafica: Alberto Martelli - Aerostato

Stampa: Mediaprint srl, San Giovanni Lupatoto (Verona)



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