



# DOP GARDA

## N O T T I Z I E

# Salviamo l'identità originaria degli oli gardesani

ANDREA BERTAZZI

Presidente del Consorzio Garda Dop

Ci siamo. L'anno nuovo è ormai cosa fatta. Sia dunque il benvenuto, con la speranza che porti con sé buoni frutti, a tutti. Il momento del passaggio da un anno all'altro induce sempre a riflettere. Io lo faccio sempre. Fa bene farlo. Proprio per questo vorrei esprimere insieme con voi, soci produttori, alcune considerazioni circa alcuni aspetti che ritengo centrali. Motivo per cui parto da una serie di interrogativi. Cosa è l'olio del Garda oggi? Cos'ha di così particolare da renderlo unico rispetto ad altri oli? E poi: alla luce del presente, quale strada si intende percorrere per andare incontro al futuro? E infine: abbiamo davvero le idee chiare intorno all'identità e tipicità del nostro olio?

Siete pronti a rispondere? La questione è tutt'altro che secondaria. In quest'ultimo periodo parlando con alcuni produttori ed esperti assaggiatori ho l'impressione che vi sia la tendenza e la volontà di produrre un olio del Garda dalle caratteristiche olfattive e gustative molto intense, conseguenza di un'anticipazione della raccolta delle olive, forse un po' eccessiva rispetto alla media e alle consuetudini gardesane.

Certo, sappiamo benissimo che l'andamento climatico è variato, e così i tempi di raccolta delle olive, oggi in anticipo rispetto al passato. Nel contempo si sta prestando maggiore attenzione alle varietà di olive precoci. L'intenzione è produrre oli più longevi, dalla carica aromatica e gustativa più netta. Cosa dire? Tutto ciò è di sicuro un bene!

Attenzione, però. L'impressione è che per volersi differenziare da altri oli del Garda, si voglia an-



tipicare di molto la raccolta allo scopo di produrre oli dai sentori più marcati, forse anche troppo! E' giusto? Il fatto è che questa tendenza porta i nostri oli ad assomigliare sempre più a quelli di altre zone d'Italia, snaturando così un po' di tipicità caratteristica dell'olio del Garda, finora unico nel suo genere per equilibrio, delicatezza e versatilità nel largo impiego in cucina, dall'antipasto al dolce.

Complice di tale tendenza è la linea dettata dai concorsi oleari, in cui spesso a essere premiati sono gli oli dall'intensità medio-alta. E così, anche nel caso dei fruttati leggeri, vince il fruttato leggero più intenso, a scapito dunque degli oli più delicati. A questo punto mi chiedo come possa rispondere il mercato e cosa sceglierà il consumatore quando deve abbinare l'olio a tutti i cibi? Quale olio piacerà di più? Siamo proprio sicuri che l'olio da concorso sia quello preferito dal mercato e che che piace di più?

Le domande mi sorgono spontaneamente: sapore intenso e forte è an-

che sinonimo di olio migliore? Spostiamo la questione sul piano pratico: l'abbinamento pesce di lago con olio del Garda, la più azzeccata per la delicatezza degli oli, può funzionare se l'olio non è più delicato? E allora la domanda che pongo è se un olio da concorso possa realmente piacere a un consumatore rispetto a un classico olio gardesano dal fruttato leggero e delicato. Che ne dite? Faccio un esempio che prende spunto dal vino. Sappiamo tutti come non sia possibile bere sempre vini corposi e strutturati, anche se molto buoni. Tali vini non è possibile abbinarli a tutti i cibi, anche perché la gran parte delle persone li preferisce più equilibrati, da pasteggiare tutti i giorni. Non è dunque vero che i vini migliori siano sempre i più corposi e validi in abbinamento a tutti i cibi.

So già che leggendo queste mie riflessioni sarò soggetto a critiche da parte di alcuni tra voi, ma è anche nostro compito riflettere e confrontarsi su simili argomenti. Non intendo entrare

nel merito delle scelte aziendali. Ciascuno di voi conosce bene il proprio lavoro, e la tipologia di clientela, ma ciononostante credo sia fondamentale mantenere una linea comune che identifichi l'olio del Garda senza ambire troppo al concetto del "mio olio migliore degli altri", uscendo di conseguenza troppo da quella linea che caratterizza e differenzia gli oli gardesani dagli altri. Deve esserci sempre un limite e un equilibrio, io credo, per non cadere nell'esagerazione e nella perdita della tipicità. E' compito nostro come Consorzio, ma anche di tutti i produttori, difendere l'unicità dell'olio del Garda, migliorandone sempre la qualità, ma senza perderne l'identità originaria. E ricordiamoci infine che certe tendenze e mode possono senz'altro funzionare, per un certo periodo, ma poi inevitabilmente si torna sempre al profilo sensoriale originario. Che ne dite?

### BORSINO OLIO

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

Dop Garda	10,00	▲
Andria	2,60	▼
Grecia	2,15	-
Spagna	2,02	-
Tunisia	2,05	-
Olio di oliva raffinato	1,75	▼
Olio di sansa di oliva	1,20	▼

# L'olio Dop Garda a Olio Officina Food Festival

Milano, il capoluogo della Lombardia, è una città senza olivi né frantoi, dedita solo agli affari e alla moda. A parte la via del Torchio, in pieno centro, non ci sono altri rimandi diretti all'olio, eppure, nonostante ciò, Milano non è poi così distante dalle aree olivicole tanto rinomate del lago di Garda. Per questo, proprio per far sentire la propria presenza, il Consorzio dell'olio Dop Garda sarà protagonista alla prima edizione di Olio Officina Food Festival, manifestazione ideata e diretta dall'oleologo Luigi Caricato, autorevole figura di spicco del settore, già autore del bel volume illustrato, *Olio di lago. Garda Dop*, per le edizioni Mondadori.

Il grande evento, unico nel suo genere, si terrà in gennaio nei giorni 28 e 29, con inaugurazione il 27, alla presenza del maestro Gualtiero Marchesi. Ed è in particolare nelle sale di Palazzo Giureconsulti, a pochi metri dal Duomo, che la città di Milano

si trasformerà idealmente nella città degli olivi e dell'olio. Gli olivi saranno quelli di un nostro socio, il vivaista Adriano Bantler di Affi. Le sale saranno di

in parte da ristoratori, in parte da buyer, in parte da consumatori appassionati di buon cibo – i profili sensoriali degli extra vergini Dop Garda Bresciano, Orientale

di una tipologia d'olio che piace tanto al consumatore contemporaneo”, spiega il presidente del Consorzio di tutela Andrea Bertazzi; “anche perché – prosegue

## olio officina FOOD FESTIVAL

conseguenza arredate da piante di olivo espressione delle varietà tipiche del nostro territorio, ricreando così, per certi versi, l'atmosfera e l'incantevole espressività tipica dei nostri oliveti, tanto più che nelle sale riservate agli oli del territorio il nostro tecnico Elia Belotti racconterà al variegato pubblico festivaliero – composto

e Trentino, non solo con parole, ma attraverso l'assaggio dell'olio in appositi incontri di degustazione. Tutti coloro che vorranno presentare i propri extra vergini dovranno mettersi in contatto con il Consorzio, in modo da partecipare sia all'esposizione, sia alla degustazione guidata. “Sarà un modo per lanciare l'immagine

– oggi vengono maggiormente apprezzati proprio gli oli più versatili al gusto, in quanto buoni sia a crudo, sia in cottura, senza che vi siano prevaricazioni di sapori e profumi, riuscendo così a mantenere intatto l'equilibrio di ogni pietanza”.



## Il tempo non aspetta nessuno

Per tanto tempo ho avuto la sensazione che la vita sarebbe presto cominciata, la vera vita! Ma c'erano sempre ostacoli da superare strada facendo, qualcosa di irrisolto, un affare che richiedeva ancora del tempo, dei debiti che non erano ancora stati regolati, in seguito la vita sarebbe cominciata. Finalmente ho capito che questi ostacoli erano la mia vita. Non c'è un mezzo per essere felici, ma la felicità è il mezzo. Gustate quindi ogni istante della vostra vita, e gustatelo di più se potete dividerlo con una persona molto cara, e ricordatevi che il tempo non aspetta nessuno. Smettete di aspettare di cominciare a lavorare, di andare in pensione, di sposarvi, di divorziare. Smettete di aspettare il venerdì sera, di avere una nuova macchina o una nuova casa. Smettete di aspettare la primavera, l'estate, l'autunno o l'inverno. Smettete di aspettare di lasciare questa vita e di rinascere nuovamente. Decidete che non c'è momento migliore per essere felici che il momento presente. Lavorate come se non aveste bisogno di soldi. Amate come se non doveste mai soffrire. Ballate come se nessuno vi guardasse. La felicità e le gioie della vita non sono delle mete, ma un viaggio.

**Alfred Souza**

*Con questo messaggio, nello spirito sempre vivo del Natale, che dovrebbe estendersi a ogni giorno dell'anno, il Presidente e tutto il Consiglio di Amministrazione del Consorzio Dop Garda augurano a tutti voi e alle vostre famiglie un anno in cui poter raccogliere tanti buoni frutti.*

# Gli imprenditori delle Dop? Pochi ma buoni

È sempre bene manifestare una giusta dose d'orgoglio, buona per andare avanti in questo periodo di grande crisi generale. Così, al fine di migliorare la propria autostima, fa piacere leggere quanto ha scritto il dottor Giuseppe Fugaro sul numero 6/2011 di "Olio & Olio", a testimonianza del grande lavoro svolto dai Consorzi di Tutela in Italia, compreso il Consorzio dell'olio Dop Garda. Importante, in tal senso, è il grande e lodevole impegno da parte dei produttori. Uniti, insomma, si vince. Soprattutto se l'olio è Dop. Una curiosa annotazione dello stesso Fugaro fa ben sperare: "I



prezzi per il prodotto confezionato premiano quello ceduto alla ristorazione con un valore medio di 8,38 €/kg. L'analisi regionale delle vendite in volume mostra che il 34% degli oli venduti attraverso la Gdo è acquistato in Lombardia. Segue l'Emilia Romagna con 13%, il Piemonte e la Valle d'Aosta con 12%, il Veneto con 11% e la Toscana con 8%. Il rapporto riporta che il prezzo più alto è riscontrabile in Trentino, dove nel 2010 un litro di olio Dop è stato venduto a 13 €. Seguono il Veneto, la Liguria e la Toscana, con un prezzo di 11€/l".

## Dop Garda informa. Avvertenze e avvisi

**Una raccomandazione.** Si invitano tutti i soci a segnalare presso l'ufficio del Consorzio, pubblicità, o bottiglie di olio, che utilizzano impropriamente la parola "Garda, Benaco, o del lago", oppure il disegno del lago o qualsiasi segno che alluda al Garda, come da D. Lgs. 19 novembre 2004, numero 297. Sarà poi il Consorzio a segnalare ogni anomalia agli enti competenti. Ricordiamo inoltre che anche nello Statuto del Consorzio è riportato, all'art. 6 – Logo della Denominazione – Vigilanza, il seguente invito: *I consorziati si impegnano a comunicare al Consiglio di Amministrazione del Consorzio qualsiasi infrazione, irregolarità o abuso giunga a loro conoscenza circa l'utilizzo del logo della denominazione.*

**Un avviso.** Si rammentano ai Soci produttori dell'olio Dop Garda (olivicoltori, molitori, imbotti-

### 6 – REQUISITI DISCIPLINATI

#### 6.1 - Generalità

I soggetti della filiera disciplinata che concorrono alla realizzazione della DOP Olio Extravergine di Oliva "Garda" devono operare nel rispetto delle prescrizioni previste dal disciplinare e evidenziate nel presente Piano dei Controlli.

Il prodotto immesso nel circuito della DOP "Garda" deve essere opportunamente identificato, dalla raccolta delle olive ed in tutte le successive trasformazioni fino al prodotto confezionato.

È necessario accertarsi della corretta provenienza del prodotto acquisito verificando per completezza ed adeguatezza delle indicazioni la documentazione di trasporto e siglando la stessa a conferma dell'avvenuto controllo e del suo positivo esito.

La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e/o delle antri di immagazzinamento e/o dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da adeguate registrazioni delle attività di stoccaggio, e movimentazione delle partite.

Le registrazioni inerenti rintracciabilità e conformità delle produzioni devono essere conservate per almeno due anni, salvo disposizioni diverse in applicazione della normativa vigente.

Sono di seguito riportati i requisiti disciplinati applicabili, opportunamente codificati (Rx) al fine di identificarne le disposizioni ad essi relative di cui al successivo paragrafo 11 – Piano dei controlli di conformità.

#### 8 – DOCUMENTAZIONE

##### 8.1 – Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di olio idonee alla DOP Garda per le quali si richiede l'attestazione di conformità devono essere dotate della documentazione sotto evidenziata, che deve essere resa disponibile ai controlli (e fornita in copia, quando richiesto) effettuati presso l'operatore da CSQA in seguito a richiesta di analisi e per ogni lotto di confezionamento.

- Documenti di trasporto (DOT) contrassegnati dal destinatario che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalla partita di olive e di olio: ad esempio dall'olivicoltore al frantoiano, dal frantoiano all'intermediario e/o al confezionatore, ecc. Nel caso in cui l'operatore non sia obbligato alla compilazione del documento di trasporto (DOT) la consegna delle olive al frantoio deve essere documentata mediante ricevuta (es. MOD 010) contenente gli elementi previsti per il DOT rilasciato all'olivicoltore dal frantoio, il quale ne deve conservare copia.
- Registrazioni delle moliture che hanno concorso alla formazione della partita (MOD 005 o documentazione equivalente) ovvero altra documentazione predisposta allo scopo dalla amministrazione dello stato o delle regioni contenente comunque le medesime informazioni.
- Registrazione dei dati relativi alle attività di molitura, che evidenzino la rintracciabilità della partita di olio a partire dalle olive molite.
- Indicazione del recipiente di stoccaggio presso l'operatore.

Tale documentazione consente, nel suo complesso, la verifica della conformità del lotto lungo tutto il processo di produzione e risulta pertanto indispensabile ai fini dei controlli di conformità necessari per il rilascio dell'attestazione di conformità.

All'accettazione di ogni partita di prodotto, il ricevente ha la responsabilità di controllare la documentazione di accompagnamento per completezza ed adeguatezza; quale conferma dell'avvenuto controllo e dell'esito positivo dello stesso il ricevente è tenuto a siglare ogni documento di accompagnamento.

##### 8.2 – Documentazione di trasporto

Oltre a mittente e destinatario, la documentazione di trasporto deve chiaramente riportare:

Per le partite di olive:

- il peso della partita,
- la dicitura "prodotto destinato alla DOP Garda" con indicazione della menzione geografica aggiuntiva ("Bresciano", "Orientale" o "Trentino"),
- la data di raccolta delle olive,
- la data di consegna delle olive.

Per le partite di olio provenienti dal frantoio e movimentate successivamente al ritiro dal frantoio:

- il peso della partita,
- la dicitura "prodotto destinato alla DOP Garda" con indicazione della menzione geografica aggiuntiva ("Bresciano", "Orientale" o "Trentino").

giatori) alcuni importanti dettagli tratti dal Piano dei Controlli al fine di ottimizzare i controlli da parte di CSQA e uniformare correttamente la documentazione oggetto dei controlli, nonché per

adempiere ai requisiti richiesti a tutti i produttori di oliva/olio Dop Garda. Di seguito si riportano in particolare le parti del Piano dei Controlli attualmente in vigore e oggetto della presente comunicazione:

*Riassumendo quanto riportato nelle parti estratte dal Piano dei Controlli, si specificano alcuni aspetti importanti: tutti gli olivicoltori (sia che vendano l'oliva al frantoio, sia che portino l'oliva al frantoio in conto lavorazione per poi certificarsi l'olio) devono presentarsi presso il frantoio con un Ddt (documento di trasporto) o documentazione similare (es. mod 010). Tale documentazione deve riportare: denominazione del Produttore dell'oliva; denominazione del Frantoio nel quale avviene la molitura; denominazione dell'acquirente dell'oliva (solo se diverso dal frantoio o dal produttore dell'oliva); data del conferimento dell'oliva; causale del trasporto*

*dell'oliva (es.: vendita, conto lavorazione); quantità di oliva; descrizione del prodotto (es.: oliva per la produzione di olio Garda Bresciano/Orientale/Trentino Dop campagna 2011/2012); data di raccolta dell'oliva; firma del responsabile dell'operazione (del produttore dell'oliva e/o del frantoiano). Tale documentazione, accuratamente compilata, in originale o in copia, dovrà essere detenuta sia dal produttore dell'oliva/olio, sia dal frantoiano responsabile delle operazioni di molitura.*

*Deve essere conservato al fine del controllo e della rintracciabilità lo scontrino di pesata dell'oliva accettata e dell'olio ottenuto (o documento simile nel quale si riporti, anche a mano, le quantità di oliva accettata o di olio ottenuto). Sul contenitore di stoccaggio dell'olio atto a divenire Dop Garda deve comparire: numero del contenitore, azienda titolare dell'olio, capacità contenitore, quantità di olio contenuto, descrizione del prodotto contenuto. Si invitano tutti i Soci del Consorzio a visionare lo "Schema dei Controlli" alle pagine da 15 a 26 del Piano dei Controlli, consultabile sul sito del Consorzio [www.oliogardadop.it](http://www.oliogardadop.it) nella sezione "per i soci-documentazione e moduli".*

# Agenti, distributori, importatori. Chi sono?

Per vendere il proprio prodotto fuori dalla propria provincia, o comunque oltre la propria regione di appartenenza, è necessario confrontarsi con intermediari che possano aprire il mercato in ragione di una presenza capillare sul territorio. Si tratta di agenti e distributori, oppure di importatori per i mercati esteri. Per venire in contatto con tali professionisti, oltre a informazioni che è possibile carpire durante manifestazioni, eventi o dialogando con altri produttori, si possono contattare le Camere di Commercio locali in modo da averne i recapiti. Una volta ottenuto il contatto, è bene procedere con una breve telefonata di presentazione, così da comprendere se c'è un interesse di rappresentanza da parte della controparte. In caso affermativo, si può inviare una documentazione sintetica ma esaustiva dell'azienda e dei propri prodotti, ivi compreso il listino prezzi. Se l'agente-distributore continua a manifestare interesse, è bene procedere a un colloquio di persona, così da poter più age-

volmente e approfonditamente discutere di tutte le questioni contrattuali e commerciali relative alla rappresentanza (provvisori, contributi, contratto, esclusiva ecc). Una volta raggiunto e

per valutare insieme la risposta del suo portafoglio clienti alle nuove referenze, e la necessità di eventuali promozioni o anche l'utilità di un giro in affiancamento, così da poter presentare al

ne nel rapporto d'affari.

Nel tempo, con il proprio agente-distributore, può anche nascere un'amicizia ma, specie nel primo periodo, è bene ricordare che il tempo è il bene più prezioso per un simile professionista e la capacità di sintesi è molto apprezzata.

Un analogo percorso lo si può avviare anche con un importatore, con il quale, tuttavia, potrebbero esserci maggiori difficoltà di relazioni e rapporti. L'inglese è la lingua commerciale per eccellenza, ed è bene conoscerla se si vuole avviare un'attività di export. Se l'agente-distributore italiano è una guida in regioni o località poco conosciute, ancor più importante sarà il supporto che può fornire l'importatore. In questo caso è assai apprezzata la richiesta di consigli e suggerimenti sulla redazione e realizzazione di materiale promozionale e informativo, oltre a eventuali iniziative commerciali e pubblicitarie, adatto a cultura, usi e costumi del consumatore straniero di riferimento.



formalizzato l'accordo, il lavoro per l'azienda è appena iniziato. Con il proprio agente-distributore è infatti necessario avviare un dialogo costante e continuativo

meglio azienda e prodotti. Ovviamente andranno anche analizzati periodicamente i risultati economici e commerciali, affinché vi sia sempre reciproca soddisfazione

## La percezione dell'olio, la percezione della qualità

Assaggiare l'olio nel bicchierino rappresenta un'anomalia? Se ne assaporano a pieno le caratteristiche e le sfumature, ma è un approccio e una gestualità che appartiene ai tecnici e agli esperti più che ai consumatori. Far assaggiare l'olio nel bicchierino può provocare spaesamento o addirittura un atto di rifiuto da parte

del consumatore, abituato com'è, per consuetudine, ad apprezzare l'olio in combinazione con il cibo. Gli abbinamenti possono significativamente modificare il giudizio di un extra vergine da parte del consumatore.

Il Prof. Montealeone, dell'Università di Firenze, ha esaminato il fenomeno, scoprendo che un olio

giudicato di per sé leggermente sgradevole viene invece considerato gradevole se abbinato a una passata di fagioli. L'abitudine all'uso, e le quantità utilizzate, possono ugualmente condizionare il consumatore. Oli con profili organolettici molto diversi, utilizzati al 5% in una passata di pomodoro, non sono distinguibili, ma già al 10% il consumatore inizia a privilegiare due oli rispetto a un terzo. Al di là di ogni valutazione, è importante sottolineare come l'olio extra vergine d'oliva sia un condimento importante in quanto riesce a imprimere la propria personalità a un cibo, modificando l'apprezzamento del consumatore. L'abbinamento diventa quindi elemento essenziale, anche nell'ambito del

marketing. Una considerazione che deve far riflettere in quanto la tradizione culinaria locale può determinare, indipendentemente dal valore e dalla qualità dell'extra vergine, un gradimento o un rifiuto. La soluzione di esportare insieme all'olio anche parte della tradizione culinaria italiana, almeno quella atta a esaltare l'extra vergine, può rivelarsi un'arma a doppio taglio. Qualche esempio? I russi non apprezzano che sul minestrone di verdure venga versato l'olio, così come, allo stesso modo, i giapponesi considerano quasi un'eresia usare l'extra vergine a crudo sul riso.

### Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Garda Dop

(Riconosciuto con D.M. 18.03.2004)

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

Tel 045.7235864 - Fax 045.626.44.13

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

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

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

**orario di apertura:** martedì 09.00 -12.00

Direttore responsabile: Luigi Caricato - Coordinatore editoriale: Alberto Grimelli

Redazione: via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

Anno III, numero 9

Supplemento al numero 45 del 17 dicembre 2011 di Teatro Naturale

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

Grafica: Alberto Martelli - Aerostato

Stampa: Mediaprint srl, San Giovanni Lupatoto (Verona)



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