

## Ad maiora!

a cura dello staff del Consorzio di tutela

Fine anno, giù il sipario. Lo sguardo tende inesorabilmente a guardare indietro, per cercare quanto di buono salvare dell'anno che sta finendo e quanto di cattivo mettere da parte. Fossoro tempi diversi, pur nella malinconia che suscita qualcosa che sta volgendo al termine, ci sarebbe in noi stessi soprattutto curiosità, fiducia, entusiasmo per l'anno entrante. Invece, magari, ancora non sappiamo cosa portare con noi dell'anno che è stato, non riusciamo a trovare un ricordo che valga la pena conservare. Forse perché, nel vortice delle difficoltà quotidiane e contingenti, abbiamo perso di vista le emozioni, vero motore vitale e aggancio delle nostre esperienze al nostro cuore e ai ricordi di cui si nutre la nostra memoria. I ricordi vivono di emozioni. Quelle che anche i nostri prodotti dovrebbero essere in grado di suscitare nel consumatore.

Il nostro olio dovrebbe essere veicolo della nostra identità, portatore del nostro messaggio e del nostro modus operandi. Del nostro modo di essere e del nostro saper fare. Certo, siamo molto fortunati: le olive sono un regalo della nostra preziosa terra del lago di Garda. Ma non sarebbero "del Garda" (nel senso che oggi conosciamo) senza la nostra opera. Noi coltiviamo il frutto e poi imbottigliamo il suo nettare. Lo vestiamo e lo proponiamo al mercato come "il nostro".

Ciò però non basta per "colpire" chi lo consuma e per farglielo ricordare. Occorre connotare il nostro olio di senso. Fargli raccontare una storia attraverso la sua personalità, non solo attraverso le sue caratteristiche organolettiche ed il suo packaging.

Solo così il nostro olio diventerà "quello", tra i tanti. Se sarà in grado di emozionare. Perché siamo noi che lo creiamo e gli diamo un senso. D'accordo la tradizione, il valore della zona d'origine, le garanzie della certificazione, le varietà autoctone. Tutti elementi importantissimi ed

imprescindibili, che il nostro Consorzio tutela e valorizza quotidianamente a beneficio di tutti. Elementi necessari ma non sufficienti, perché sono le aziende a stare sul mercato per essere scelte dai consumatori, che proprio attraverso queste scelte di consumo diventano poi clienti. Nei nostri prodotti dobbiamo mettere qualcosa di più di ciò che ci accomuna: **la nostra identità**.

Occorre andare oltre, salire di livello, portare l'attenzione anche su altri elementi di differenziazione.

Qual è, nel nostro olio, la differenza che fa la differenza? Cosa significa per noi produrre olio? Quale messaggio vogliamo dare di noi stessi attraverso il nostro prodotto? Queste sono le domande a cui dobbiamo avere il coraggio di rispondere.

Cercando di definire e ridefinire quello che contraddistingue l'essere ed il fare imprenditoriale di ognuno di noi, unico e non replicabile.

Queste sono le risposte che il consumatore si aspetta da noi. Non sempre riesce, ma è giusto provare a lasciare il nostro segno di presenza sul mercato.

Prima o poi, così, diventeremo riconoscibili, avremo un posizionamento (per usare un termine di marketing); sì, quello della nostra identità imprenditoriale.

Siate **orgogliosi del valore** che insieme, nel tempo, siamo stati in grado di creare per il Garda DOP. E' il nostro patrimonio, il tesoro che rappresenta la nostra ricchezza più viva e condivisa. Al tempo stesso, siate **coraggiosi di compiere le vostre scelte**. L'augurio migliore che ci sentiamo di farvi è che possiate accogliere le prossime festività come occasione per guardare avanti e non indietro. Come opportunità per rinnovare lo spirito ed i pensieri che nutrono il vostro agire. Come se questa olivagione fosse non solo la ripetizione delle precedenti, ma un'esperienza nuova, dinamica, viva.



Ora che si avvicinano Natale e il nuovo anno, ci sentiamo vicini a tutti voi nello spirito della festa. In "Garda DOP Notizie" troverete informazioni e curiosità riguardanti la vita del Consorzio di tutela e dei suoi protagonisti. Noi siamo presenti e lavoriamo per avere un contatto sempre costante con gli associati, in modo da tenervi aggiornati. Sentirsi vicini, condividere, pensare in maniera plurale, è sempre un buon punto di partenza per ottenere risultati appaganti.

**Buone festività e buon 2014.**

### borsino olio

#### Mercato alla produzione - Prezzi medi

Fonte: Rete di Rilevazione Ismea

Prodotto	Periodo di riferimento (A-M-S)	prezzo (€/Kg)	Variazione su mese/sett. prec.	Variazione su mese/sett. anno prec.
Olio d'oliva Extravergine ITALIA	2013-11	2,73	-4,9% ▼	-0,6% ▼
Olio d'oliva Extravergine SPAGNA	2013-11-4	2,39	-2,1% ▼	-2,7% ▼
Olio d'oliva Extravergine GRECIA	2013-11-4	2,53	-0,2% ▼	12,7% ▲
Olio d'oliva Extravergine TUNISIA	2013-11-4	2,23	-4,3% ▼	3,5% ▲
Olio di oliva DOP - IGP GARDA	2013-11-4	9,25	0,0% ▬	-2,6% ▼
Olio di oliva DOP - IGP Chianti Classico	2013-11-4	7,75	0,0% ▬	0,0% ▬
Olio di oliva DOP - IGP Riviera Ligure	2013-11-4	9,75	0,0% ▬	2,6% ▲
Olio di oliva DOP - IGP Terre di Bari	2013-11-4	2,79	0,0% ▬	5,3% ▲
Olio di oliva DOP - IGP UMBRIA	2013-11-4	7,50	0,0% ▬	0,0% ▬
Olio di oliva DOP - IGP Valli Trapanesi	2013-11-4	3,90	0,0% ▬	4,0% ▲
Olio di oliva DOP - IGP VENETO	2013-11-4	9,50	0,0% ▬	-2,6% ▼

## Lo sguardo sul mondo

Vi aggiorniamo sulla consistenza del Consorzio e sulle attività svolte nell'anno 2012, così come esposto nel corso dell'assemblea del 22 aprile 2013.

- Superficie totale ad oliveto iscritte alla Garda DOP: Ha 662
- Piante iscritte per la Garda DOP ad oggi: 201.594
- 468 soci categoria "Olivicoltori"
- 20 soci categoria "Molitori"
- 76 soci categoria "Imbottigliatori" (tutti i soci che realizzano bottiglia con etichetta)
- Totale 480 associati
- q. olive raccolte 16.984,14
- q. olive certificate 13.744,08

Dati aggiornati al 22/04/13

Ed ecco il quadro delle attività.

Il Consorzio ha realizzato diverse attività promozionali e di valorizzazione grazie anche al sostegno e coinvolgimento del Mipaaf, della Regione Veneto, delle Camere di Commercio di Verona e Brescia.

#### Anno 2012 - Fiere Mostre e Manifestazioni Eventi

gennaio	MILANO	OLIO OFFICINA, ESPOSIZIONE/DEGUSTAZIONE
gennaio	SALÒ	PROFUMO DI TARTUFI - DEGUSTAZIONE OLIO
febbraio	RIVA DEL GARDA	EXPO RIVA HOTEL - ESPOSIZIONE/DEGUSTAZIONE
febbraio	PADOVA	TECNO & FOOD - ESPOSIZIONE/DEGUSTAZIONE
febbraio	RIMINI	SAPORE ESPOSIZIONE/DEGUSTAZIONE
febbraio	BERLINO	CENA DI GALA - PRESENTAZIONI PRODOTTI SISTEMA PIANURA
marzo	VERONA	SOL Salone Internazionale olio extravergine di qualità
marzo	CAVAION VERONESE	CORSO AGGIORNAMENTO POTATURA con Prof. Panelli dedicato memoria Prof. Bargioni
aprile	BRESCIA	BRESCIA VINI EVENTO PIAZZA LOGGIA - DEGUSTAZIONE
aprile	DESENZANO	FESTIVAL DELL'AGRICOLTURA - Donne in campo - DEGUSTAZIONE
maggio	TRIESTE	OLIO CAPITALE - ESPOSIZIONE/DEGUSTAZIONE
maggio	TASTE OF MILANO	ESPOSIZIONE/DEGUSTAZIONE
maggio	CAVAION VERONESE	CONCORSO -XIV CONCORSO GARDA DOP
maggio	PARMA	CIBUS -ESPOSIZIONE/DEGUSTAZIONE
giugno	CONVEGNO	LA TUTELA DELL'OLIVICOLTURA LOMBARDA Salò
giugno	VERONA	CONVEGNO OLIGAR presso Cassa Padana
giugno	TELENUOVO	REDAZIONALE CONVEGNO OLIGAR
luglio	CAVAION VERONESE	VISITA OLIVICOLTORI LIGURI ALLA REALTA' GARDESANA
luglio	SAN FELICE DEL BENACO	CONCORSO apertura rassegna Valtenesi con Gusto
agosto	MARILEVA	QUALIVITA/VALTUR - DEGUSTAZIONE
settembre	DESENZANO	SAPORI E SAPERI COLTURA E CULTURA - DEGUSTAZIONE
ottobre	TORINO	SALONE DEL GUSTO - ESPOSIZIONE/DEGUSTAZIONE
ottobre	MUSEI MAZZUCHELLI	ECCELLENZA DEL GUSTO - ESPOSIZIONE/DEGUSTAZIONE
novembre		INCONTRO GIORNALISTA IL GIORNO
nov./dic.		REGISTRAZIONE MARCHIO COLLETTIVO "OLIO GARDA DOP" E REGOLAMENTO di utilizzo
dicembre	SAN FELICE DEL BENACO	Tour gastronomico di grande successo VALTENESI CON GUSTO da giugno a dicembre.
dicembre	GAZOLDO DEGLI IPPOLITI	PRESENTAZIONE E DEGUSTAZIONE OLIO GARDA DOP PRESSO ASSOCIAZIONE CULTURALE POSTUMIA.

Nel corso dell'anno abbiamo inoltre aderito al progetto "OLI DOP" realizzato da AICIG Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche le attività principali sono state: 1) ideazione e realizzazione di strumenti di comunicazione: logo del progetto, depliant, quadernini, tovagliette per degustazioni, roll up, sito internet; 2) partecipazione con attività di degustazione guidata a Olio Officina 2012; 3) partecipazione con attività di degustazione guidata a Cibus 2012.

Sempre in collaborazione con AICIG è stata svolta un'attività di monitoraggio dei principali punti vendita italiani.

La pagina istituzionale è uscita più volte su quotidiani e riviste di settore e da aprile a dicembre è andato in onda su radio Pico uno spot radiofonico passato poi anche da teletutto e su radio Bresciasette.

# Concorso unico l'Oro del Benaco

Quest'anno è partita da Cavaion Veronese la prima edizione del concorso unico per l'olio Garda DOP denominato "L'oro del Benaco" patrocinata dal Mipaaf, dalle tre regioni, dalle camere di Commercio delle quattro provincie e dai comuni di Cavaion V.se, San Felice d/B, Riva d/G e Polpenazze d/G. Hanno partecipato al concorso 50 campioni di olio Garda DOP valutati da una commissione tecnica composta da assaggiatori di olio esperti che ne ha decretato la selezione ufficiale. Successivamente i primi 10 oli selezionati, sono stati sottoposti all'assaggio ad una commissione composta da giornalisti chef ed un gruppo di normali consumatori.

Gli oli selezionati per le due categorie sono:

## Aziende selezionate categoria fruttato leggero

- Azienda Bioagricola Podere dei Folli di Eligio Folli e Figli per l'Olio Garda D.O.P. Bresciano
- Olearia Caldera Srl per l'Olio Garda D.O.P. Bresciano
- Azienda Agricola L'Ulif di Delai Silvano per l'Olio Garda D.O.P. Bresciano
- Consorzio Olivicoltori Malcesine per l'Olio Garda D.O.P. Orientale
- Olearia Caldera Srl per l'Olio Garda D.O.P. Bresciano 100% Leccino

## Aziende selezionate categoria fruttato medio

- Az. Agr. Il Brolo di Rampa Augusto per l'Olio Garda D.O.P. Bresciano Monocultivar Casaliva
- Redoro Srl per l'Olio Garda D.O.P. Orientale da oliveti coltivati a Garda
- Redoro Srl per l'Olio Garda D.O.P. Orientale da oliveti coltivati a Malcesine
- Az. Agr. Borghese Cavazza Società Agricola s.s. per l'Olio Garda D.O.P. Bresciano
- Madonna delle Vittorie s.s. per l'Olio Garda D.O.P. Trentino



Il concorso ha l'obiettivo di premiare gli oli che al profumo e al gusto rappresentano meglio l'equilibrio, le caratteristiche e la tipicità del Garda. Un doveroso ringraziamento lo dobbiamo al dott. Caricato che ci ha aiutati nella stesura del regolamento del concorso e nel dargli visibilità mediatica.

Questo concorso sarà itinerante ed ogni anno si svolgerà nel comune gardesano più rappresentativo per l'olivicultura delle tre regioni: Cavaion Veronese, San Felice del Benaco e Riva del Garda. È stato ideato in seguito al volere dei produttori al fine di avere un unico concorso che avesse maggior partecipazione da parte di tutte le aziende, maggior valenza e rappresentatività. Ringrazio le amministrazioni comunali dei tre paesi gardesani, che nonostante le rigidità iniziali, hanno ben compreso l'importanza di convogliare i vari concorsi locali per l'olio del Garda in un unico evento allo scopo di valorizzare al meglio l'olivicultura ed i produttori.

# L'andamento della campagna olivicola 2013/2014

Ripercorrendo l'inizio delle fasi di quest'ultima annata agraria, si può ben sostenere quanto essa sia stata più preoccupante ai suoi albori piuttosto che nel periodo autunnale. I mesi di aprile, maggio e giugno sono stati caratterizzati da **continue e abbondanti piogge** che, se pur utili per garantire alle piante risorse idriche per i mesi estivi, hanno creato non poche difficoltà nello svolgimento delle operazioni colturali degli olivicoltori, principalmente per quanto riguarda le operazioni di potatura.

Ne è derivato il fatto che la **potatura** dell'olivo nell'areale gardesano in questa annata si è protesa per un lungo periodo, alcune grosse aziende sono arrivate anche al periodo della fioritura inoltrata. Non sarebbe stato questo un grosso problema, se non per le seguenti situazioni:

1) a seguito della potatura effettuata su di esse, le piante reagiscono ricostruendo e/o ottimizzando il loro rapporto legno/chiuma: quest'anno nello stesso oliveto, quindi, si sono potute osservare piante già in ripresa vegetativa nella prima parte del mese di marzo (piante potate precocemente) e piante ancora in fase di riposo vegetativo nella fase antecedente l'emissione delle infiorescenze (piante non ancora potate per motivi di tempo instabile);

2) con le **concimazioni** non si è potuto intervenire negli oliveti con l'esatta coincidenza del periodo di fabbisogno della pianta (ripresa vegetativa), poiché tale periodo ottimale per lo stesso oliveto è oscillato tra un periodo anche di un mese e mezzo;

3) con i **trattamenti rameici** post-potature si è intervenuti in molti casi estremamente in ritardo e alcune aziende non sono riuscite ad effettuarli, con conseguente infestazione (in alcuni casi anche grave, con conseguente forte defogliazione) di fumaggine e occhio di pavone.

Dopo tale periodo difficoltoso, però, si è raggiunto un periodo di stabilità (luglio), nel quale si sono alzate le temperature fino a sfiorare i 40°C e nonostante alcune giornate di forte umidità per un valore anche di 75%, non si sono avute grosse difficoltà di coltivazione.

Della **Tignola** dell'olivo non si sono registrate forti infestazioni, anche se, trovandosi vicine al superamento della soglia di intervento, tra i primi 10 giorni di luglio molte aziende del veronese hanno deciso di effettuare un trattamento fitosanitario contro la tignola. Della **prima generazione di Mosca dell'olivo**, invece, non se ne riscontrata una forte presenza, e di conseguenza non si è avuto nessun danno signifi-

ficativo sulle cultivar autoctone del lago di Garda, e comunque, nella peggiore delle ipotesi (piante bordo lago, irrigate e senza trattamenti/trappole di prevenzione), il danno (uovo con raggiungimento della neanide e conseguente sfarfallamento) si è mantenuto sotto l'1%. Agosto si è concluso con situazioni pressoché tranquille in tutto l'areale gardesano.

Per quanto riguarda il periodo siccitoso di agosto, si sono potute comunque osservare le diverse tipologie di **interventi/non interventi in ambito irriguo** tra le diverse aziende, e in particolare tra le tre sponde del lago: il trentino, conseguentemente al verificarsi dell'escursione termica notte/giorno, non ha avuto aziende olivicole con necessità urgenti di interventi irrigui di soccorso; nel bresciano, aziende con appezzamenti ad olivo prevalentemente rivolti a sud-est e leggermente in pendenza, sono intervenute con solo irrigazioni di soccorso; nel veronese, aziende aventi a disposizione abbondante acqua ai fini di irrigazione agricola, hanno irrigato il proprio oliveto, anche in sovrabbondanza. Proprio parlando di "irrigazione", è molto utile ricordare che l'olivo non è una coltura agricola che richiede grosse quantità d'acqua, ma piuttosto ne richiede poche quantità e soprattutto, somministrate in precise e delicate fasi fenologiche,

come ad esempio la fioritura, l'allegagione e l'invaistura; tale procedura prende il nome di **irrigazione di soccorso**. Nel mese di settembre è stato molto importante il fatto che le aziende abbiano monitorato nel proprio oliveto **la seconda generazione di mosca dell'olivo** che, a seguito dell'abbassamento delle temperature, trova, come ben sappiamo, le situazioni ideali per ovodeporre.

A tal proposito è bene che ogni olivicoltore si sia tenuto regolarmente in contatto con l'ufficio tecnico del Consorzio di tutela, con la propria associazione olivicola o il proprio tecnico di fiducia.

La mosca dell'olivo è stata monitorata accuratamente sia dalle Associazioni che dagli stessi Tecnici e Produttori: la prima generazione tra il mese di luglio e agosto è stata di lieve entità e non ha creato nessun tipo di danno all'oliva; la seconda generazione invece

si è notata fin dai primi giorni del mese di settembre, sia mediante le trappole cromotropiche di monitoraggio (innalzamento delle catture di adulti) sia mediante osservazioni di punture e uova direttamente sulle drupe. È stato quindi consigliato ai produttori veneti e lombardi un trattamento fitosanitario larvicida, da effettuarsi tra il 9 e il 22 settembre 2013, mentre per i produttori trentini la situazione è stata tenuta sotto controllo o con l'utilizzo di trappole a cattura massale o con esca proteica Spinosad.

Per quanto si è visto in settembre, la situazione dell'olivo nell'areale gardesano si può dire essere stata comunque sotto controllo, anche se, considerata l'abbondante produzione di oliva su quasi tutte le cultivar di olivo presenti sul lago e sulla quasi totalità degli oliveti gardesani, si è delineata una produzione di discreta quantità di oliva ma anche un'annata pre-

sumibilmente di oli tendenzialmente dolci (bresciano e orientale) per la presenza di tanto leccino. Concludendo, per l'annata olivicola 2013/2014 è stato importante aver prestato la massima attenzione ai seguenti **aspetti critici**:

- In fase di produzione:
  - all'irrigazione;
  - alla mosca dell'olivo (2a e 3a generazione);
- In fase di raccolta e molitura:
  - all'epoca media di raccolta;
  - al tempo trascorso tra la raccolta e la molitura
  - ai tempi di gramolazione della pasta
  - alla creazione di blend in frantoio in funzione degli aspetti precedenti.

Elia Belotti

# Informazioni alla filiera di produzione Olio Garda DOP 2013/2014

Gentili Soci Produttori (olivicoltori, molitori, imbottigliatori) di Olio Dop Garda, con la presente vi rammentiamo alcuni dettagli importanti tratti dal Piano dei Controlli al fine di ottimizzare i controlli effettuati presso le vostre sedi aziendali da parte di CSQA e uniformare correttamente la documentazione oggetto dei controlli, nonché per adempiere ai requisiti richie-

sti a TUTTI i produttori di oliva/olio Garda Dop. Riassumendo quanto riportato nelle parti del Piano dei Controlli a voi dedicate, si specificano alcuni **aspetti importanti**:

TUTTI gli olivicoltori (sia che vendano l'oliva al frantoio e sia che portino l'oliva al frantoio in conto lavorazione per poi certificarsi l'olio) quando portano l'oliva al

frantoio per la molitura, devono presentarsi presso il frantoio con un Ddt (documento di trasporto) o documentazione similare (es. mod 010).

Il Ddt o un altro documento similare in sostituzione (es. mod 010), devono riportare:

- Ragione Sociale completa del Produttore/Olivicoltore dell'oliva;
- Ragione Sociale completa del Frantoio nel quale avviene la molitura;
- Ragione Sociale completa dell'acquirente dell'oliva (solo se diverso dal frantoio o dal produttore dell'oliva);
- Data di raccolta 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 2013/2014);
- 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/dell'olio e 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 similare nel quale si riporti, anche a mano, la quantità di oliva accettata e di olio ottenuto).

Sul **contenitore di stoccaggio** dell'olio atto a divenire Olio Garda DOP deve comparire: numero del contenitore, azienda titolare dell'olio, capacità conte-

nore, quantità di olio stoccato nel contenitore, 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 anche sul sito del Consorzio [www.oliogardadop.it](http://www.oliogardadop.it) nella sezione "per i soci-documentazione e moduli" (la password necessaria per la consultazione delle documentazione vi è già stata comunicata mediante apposita e-mail dalla segreteria del consorzio, ma potrà anche essere richiesta alla stessa segreteria nel caso ce ne fosse la necessità). Infine, una informazione utile ai

soci confezionatori del Consorzio di tutela olio Garda DOP per la campagna olivicola 2013/2014. Si ricorda a tutti i produttori/confezionatori bresciani che, anche per l'anno 2013/2014, per il ritiro dei contrassegni numerati Dop, preventivamente richiesti tramite apposito modulo all'ufficio di Cavaion entro il lunedì di ogni settimana, possono recarsi all'**ufficio periferico** del Consorzio di tutela che si trova a San Felice del Benaco (BS) presso il Palazzo ex Monte di Pietà Piazza Municipio aperto tutti i martedì dalle ore 9 alle ore 12 (tel. e fax. 0365/62541).

Elia Belotti

# Attività di vigilanza del Consorzio di Tutela Olio Garda DOP

Dal marzo 2004 il Consorzio di tutela olio extra vergine di oliva Garda DOP è riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ed incaricato a svolgere le funzioni "... di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi relativi alla denominazione", ai sensi dell'art.14 comma 15 della legge 21 dicembre 1999 n. 526. In adempimento a tale incarico istituzionale, il nostro ente mette in atto un'azione volta a vigilare l'uso corretto della denominazione Garda nella fase di commercializzazione dell'olio certificato DOP. Tale azione è svolta, nel concreto, da **agenti vigilatori** interni ed esterni, anche dotati di qualifica di Pubblica Sicurezza.

Sulla base di un **programma di vigilanza** concordato ogni anno con l'ispettorato per il Controllo della Qualità e Repressioni Frodi di Conegliano, gli agenti vigilatori monitorano i diversi canali di vendita (G.D.O., dettaglio tradizionale ecc.) al fine di salvaguardare il corretto uso della denominazione. Vengono visitati **diverse tipologie di punti vendita**: super/ipermercati, alimentari, ambulanti/mercati agricoli rionali, spacci aziendali, soprattutto nelle re-

gioni e nelle provincie dove viene prodotto l'olio E.V.O. Garda DOP, tenendo conto della distribuzione commerciale e delle possibilità di rischio di insorgenza di fenomeni fraudolenti. Infatti, il bacino del lago di Garda, in virtù della sua attrattività turistica, è la zona dove viene commercializzato un consistente quantitativo di Olio Garda DOP e dove, storicamente, sussiste la maggior probabilità di riscontrare illeciti nella fase di commercializzazione del prodotto.

L'attività comprende poi la diretta segnalazione dell'eventuale illecito amministrativo o penale all'azienda, con la richiesta alla stessa di specifici adeguamenti entro tempi brevi, nonché l'immediata segnalazione alle autorità competenti nel caso l'azienda contattata non si adegui, entro il termine prefissato, alle normative vigenti in materia. Parallelamente, dagli agenti viene svolta anche un'attenta attività di controllo nelle fiere e nei diversi eventi promozionali; vengono monitorati anche siti internet, domini informatici, vendite online, cartelloni pubblicitari, depliant informativi e divulgativi.

Nella sostanza, viene intrapresa ogni attività utile sia a **favore la corretta presentazione al consu-**

**mattore del prodotto** olio extra vergine con richiamo alla denominazione di origine protetta "Garda", sia ad **evitare l'utilizzo improprio e fraudolento** di riferimenti non autorizzati e/o non conformi alla legge. Affinché questa importante e delicata attività ispettiva sia efficiente ed efficace, è fondamentale il contributo di tutti i soci.

Sia nella collaborazione con gli agenti vigilatori del Consorzio nel caso il proprio punto vendita sia visitato direttamente, sia segnalando all'ufficio del Consorzio eventuali pubblicità, etichette ingannevoli o situazioni in generale che potenzialmente usurpino la denominazione protetta "Garda". Questo a tutela e a beneficio della serietà e dell'autorevolezza, acquisita nel tempo, di tutta la filiera, nonché a salvaguarda del valore economico superiore dell'olio Garda DOP, che nel tempo si è affermato nel mercato con un posizionamento di successo. Il prezioso sostegno dei soci contribuirà così a mantenere e migliorare la reputazione. L'immagine dell' Olio Garda Dop nei confronti di tutti i legittimi utilizzatori del marchio e del consumatore finale.

Elia Belotti, Andrea Monico

# Regolamento d'uso del marchio collettivo comunitario europeo Olio Garda DOP

A tutti coloro che utilizzano il marchio collettivo Olio Garda DOP per la vendita di prodotto certificato, si ricorda che, già da quest'anno, è vigente il "Regolamento d'uso del marchio collettivo comunitario europeo Olio Garda DOP", il quale disciplina le condizioni e le modalità d'uso del marchio ed il cui titolare è il Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva Garda DOP.

A tal proposito, per chi ne avesse necessità, è disponibile presso la segreteria del Consorzio l'apposito modulo di domanda per la concessione della licenza d'uso del marchio Olio Garda DOP.

Contestualmente comunichiamo a tutti che la vendita o l'utilizzo di olio Garda DOP all'interno di **prodotti trasformati** è regolamentata da una convenzione che l'utilizzatore deve sottoscrivere con il Consorzio di tutela.

A tal riguardo ricordiamo che è essenziale dimostrare, con relativa documentazione, l'acquisto di olio Garda DOP e la quantità utilizzata per la realizzazione del prodotto trasformato. Inoltre, è necessario far visionare e approvare dal Consorzio l'etichetta con cui verrà posto in commercio. Se interessati, siete invitati a contattare la segreteria del Consorzio per ogni ulteriore informazione.



# L'olio da olive visto da Luigi Caricato

Ha nome olio extra vergine di oliva ed è il miglior grasso alimentare in assoluto. È ricavato dalle olive, da cui si estrae per semplice estrazione meccanica. Le olive, per l'esattezza, vengono frante in modo che da polpa e nocciolo possa essere ricavato il liquido grasso da tutti ormai apprezzato quale functional food, alimento d'uso quotidiano che apporta benessere in quanto presidio di medicina preventiva.

Non cura, ma previene. Nessun alimento può essere definito "medicinale", sia ben chiaro. L'olio da olive è un grasso di qualità superiore perché è un olio da frutto. Un prodotto naturale per eccellenza. Per intenderci, non è altro che una pura spremuta di frutta. Tutto ciò che è contenuto all'interno dell'oliva, lo si ritrova tal quale nell'olio estratto. Non è soltanto la qualità dei grassi a essere di qualità superiore, per via della sapiente combinazione tra acidi grassi monoinsaturi, polinsaturi e saturi.

È soprattutto la parte non grassa, presente tra l'uno e il due per cento del totale, che fa la differenza. Rappresenta il "corpo vivo" dell'olio: sono tante molecole che rimandano a oltre 220 componenti.

Vi è di tutto, in questo corpo vivo dell'olio, perfino idrocarburi come lo squalene, importantissimo per i suoi apporti nutrizionali. C'è chi estrae lo squalene per usi farmaceutici. Ciò che più interessa, dunque, sono le tante sostanze antiossidanti presenti.

Hanno dapprima la funzione di proteggere l'oliva dagli agenti esterni. La pianta elabora in gran quantità tali sostanze, in modo da garantire le giuste difese al frutto. Il seme, al contrario, queste sostanze non le ha a disposizione.

Essendo racchiuso nel frutto, è già ben protetto e al sicuro. Sta qui la differenza. Queste sostanze antiossidanti rendono l'olio da olive il migliore, e più stabile, sia sul piano nutrizionale e salutistico, sia sul piano sensoriale, edonistico e gastronomico. Ha un alto effetto condente, infatti è sufficiente versarne poco per insaporire e contribuire nel contempo a veicolare i sapori delle altre materie prime. Non si pone nemmeno il problema

di eccedere con le quantità da utilizzare. Basta versarne poco per sortire l'effetto desiderato. Per questo motivo, rispetto ad altri grassi, se ne consuma meno. Va comunque precisato che la categoria merceologica non si esaurisce con il solo extra vergine. In commercio vi sono ben quattro differenti tipologie di oli da olive. I parametri con i quali si classificano merceologicamente sono 28, tra cui, il più popolare, è l'acidità libera. Da qui la distinzione in quattro categorie.

L'olio extra vergine di oliva. È ricavato tal quale dalla spremitura delle olive. Ha un'acidità libera espressa in acido oleico non superiore ai 0,8 grammi per 100 grammi.

L'olio vergine di oliva. È ricavato tal quale dalla spremitura delle olive. Ha un'acidità libera espressa in acido oleico non superiore a 2 grammi per 100 grammi.

L'olio di oliva. In etichetta si legge la dicitura "composto di olio di oliva raffinato e olio di oliva vergine". Ha un'acidità libera espressa in acido oleico non superiore a 1 grammo per 100 grammi. L'olio di sansa di oliva. In etichetta si legge la dicitura "olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive".

Ha un'acidità libera espressa in acido oleico non superiore a 1 grammo per 100 grammi. Va precisato che l'olio di oliva è il frutto della raffinazione di un olio vergine, detto altresì "lampante", con valori di acidità libera superiori al 2 per cento.

È un olio nato male in partenza, per varie ragioni (climatiche, patogeno o di negligenza nel processo produttivo) e con difetti organolettici evidenti. Così, per essere reso commestibile va "purificato" e, una volta mescolato con l'olio vergine, assume il nome di "olio di oliva". È un olio dai caratteri più neutri, senza spiccate sensazioni organolettiche.

L'olio di sansa di oliva è invece tratto dai residui solidi della lavorazione (la sansa, appunto), ovvero da parti di buccia, polpa delle olive e nocciolo in cui è presente dell'olio residuo.

È da evidenziare che sia l'olio di oliva, sia l'olio di sansa

di oliva, pur essendo di qualità inferiore rispetto agli oli vergini, sono invece nutrizionalmente più apprezzabili rispetto agli altri grassi alimentari. Per ciò che concerne l'olio di oliva vergine, purtroppo è difficile da trovare sugli scaffali dei punti vendita. Andrebbe invece valorizzato, anche perché più economico e adatto per impieghi in cottura e frittura.

Dove sono finiti allora gli oli vergini di oliva? Se ne trovano nel sud dell'Italia, direttamente nei frantoi, ma vengono per lo più utilizzati per fare i tagli e ottenere gli "oli di oliva". L'olio di oliva vergine potrebbe invece diventare l'equivalente del vino da tavola, concepito come un olio da privilegiare in cottura.

L'extra vergine, ideale per ogni tipo di impiego, lo si potrebbe considerare al pari dei vini più importanti, valorizzandolo soprattutto a crudo e nelle cotture più delicate. In realtà l'extra vergine è così versatile che va bene perfino in frittura, sicuramente il miglior grasso per resistenza agli effetti delle alte temperature. Provare per verificare.

Ovviamente, un buon consumatore non può prescindere dal confrontarsi, a crudo come in cottura, con l'olio extra vergine di oliva a marchio Dop Garda, dove può incontrare finezza ed eleganza, profumi fruttati delicati e puliti, ma anche più marcati e netti, in alcuni casi, comunque sentori freschi, erbacei e mandorlati, come pure tante altre variazioni sensoriali, dovute di volta in volta alla personalizzazione degli oli in base alle modalità e alle tempistiche di lavorazione delle olive e, soprattutto, in base ai blend ottenuti mescolando gli oli delle varie cultivar.

Ciò che è certo, è che l'arte di far l'olio rende tutti più felici, dal produttore che ne crea ogni anno un profilo a volte anche molto personale, pur senza tradire il territorio, e il consumatore che oltre ad apprezzarne profumi e gusto, ne giova in termini di benessere e salute. Buon olio a tutti i soci del Consorzio, e buona rinascita interiore a Natale.

Luigi Caricato - Direttore di Olio Officina

## Il Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva **Garda DOP** Vi augura un **Buon Natale** e un felice **Anno Nuovo!**

Con l'occasione ricordiamo a tutti i soci che gli uffici del Consorzio resteranno chiusi per le festività da lunedì 23 dicembre a venerdì 03 gennaio 2014



**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 045.6264413 - 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