



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

Ricominciamo da noi

di Andrea Bertazzi

L'importanza della comunicazione. Questa è la sfida che lancio ai nostri soci per far crescere il nostro olio. Meglio, il nostro Olio Garda Dop. Proprio ora, che i nostri olivi e il nostro prodotto sono stati messi in grande difficoltà da una stagione difficile, bisogna saper leggere l'opportunità di questo momento e crescere nella promozione e nella comunicazione. La crisi meteorologica dello scorso anno che ha massacrato la nostra produzione, ci ha dimostrato ancora una volta che noi siamo soggetti alla natura, e che più di tanto non possiamo spingerci. Dobbiamo piuttosto riflettere su come operiamo. Di questo abbiamo parlato lo scorso marzo, in occasione di un incontro sul tema della comunicazione e del marketing tenuto dalla dottoressa Maria Laura Calvano organizzato dal Consorzio. Una lezione pensata in particolare per le aziende che svolgono vendita diretta del proprio olio e che, spesso, sono anche produttori di vino o impegnati in qualche attività turistica. Lo scopo di questo incontro è stato quello di aiutare i produttori a fare un'analisi sulla propria attività dando un aiuto e uno spunto per (...)

Continua a pagina 2

[Uno sguardo tecnico]

Tuteliamo l'Olio Garda DOP: prosegue l'attività di vigilanza

Nel 2014 sono stati effettuati 20 controlli nella fase di commercializzazione. L'attività continua nel 2015.

L'attività di monitoraggio e vigilanza dell'Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP in fase di commercializzazione a tutela della denominazione Garda DOP. Come da incarico dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali questo è uno dei compiti più importanti del Consorzio. Nel 2014 sono stati effettuati 20 controlli in particolare tra i comuni della zona di produzione DOP dove si riscontra il maggiore rischio di evocazione al territorio. Qui infatti è dove viene maggiormente distribuito il prodotto. Si è proceduto con le attività di analisi delle etichette e di campionamento del prodotto al fine della verifica del mantenimento dei parametri dettati dal disciplinare di produzione. I campioni prelevati sono stati analizzati dal laboratorio Chemiservice srl di Monopoli, riconosciuto dal MIPAAF. Questo importante lavoro è in corso anche per l'anno 2015. Un'annata vulnerabile a seguito della ridotta, ridottissima, produzione di olio Garda DOP. Forte più che mai quindi è la tendenza del mercato a spacciare per olio del Garda olio che in realtà non lo è. Da qui si origina la forte influenza dell'attività di vigilanza che il Consorzio si sta impegnando a svolgere e, al tempo stesso, diviene sempre più indispensabile che i consumatori che vogliono l'olio

Garda DOP prendano di riferimento, come garanzia di origine e di qualità, il contrassegno numerato Garda DOP che deve essere presente su ogni bottiglia presentata in commercio come olio del Garda.



In questi primi sette mesi dell'anno sono stati effettuati sopralluoghi in 10 punti vendita presenti sul territorio Gardesano: l'attività ora si concentrerà nei mesi di agosto e settembre, periodo di maggior afflusso di consumatori stranieri che richiederanno l'olio del Garda: quale sarà la reazione dei negozianti?

di Elia Belotti

[Cose da sapere]

Tratto da OlioOfficina Magazine

Le malattie delle piante: la rogna dell'olivo



Sono tanti i parassiti che attaccano l'olivo. Per difenderci bisogna imparare a conoscerli, uno ad uno, con i saggi di Coltura & Cultura

Nello scorso numero abbiamo cominciato a presentare le malattie più diffuse tra gli ulivi parlandovi della lebbra. Ora continuiamo con la rogna dell'olivo, un altro parassita che colpisce le piante del Garda. Per farlo vi riportiamo un saggio pubblicato su Coltura & Cultura e ripreso anche da OlioOfficina, la rivista on line di Luigi Caricato. Si spiega come riconoscere i parassiti e, soprattutto, come difendersi.

Rogna (*Pseudomonas savastanoi*)



La **rogna** o tubercolosi, nota e diffusa malattia in tutti gli areali di coltivazione dell'olivo, è causata da un batterio che fa parte della popolazione microbica epifita che vive costantemente sulla vegetazione senza provocare alcun danno e che, quando trova le condizioni favorevoli, aggredisce la pianta producendo

tumori essenzialmente su rametti e piccole branche oltre che su altri organi vegetativi. Fonte di maggiore diffusione dell'inoculo sono gli stessi tubercoli, in particolar modo quelli non ancora completamente lignificati, nei quali il batterio vive riproducendosi abbondantemente. Con la pioggia, i batteri si riversano sulla superficie dei tumori e vengono disseminati attraverso gocce d'acqua su altri siti della pianta o su altre piante. Non potendo introdursi direttamente nei tessuti dell'ospite, il patogeno, veicolato dall'acqua, si introduce attraverso soluzioni di continuità causate da vari fattori, tra cui eventi meteorici (freddo e grandine) e colturali (potatura, raccolta con bacchiatura). (...) Il contenimento di questa malattia deve essere impostato essenzialmente attivando azioni preventive agronomiche, come l'impiego di cultivar meno suscettibili ed equilibrate pratiche colturali; azioni fitoiatriche con disinfezione da adottare subito dopo le operazioni di potatura e in occasione di eventi meteorici avversi (freddo, grandine) che colpiscono nei momenti di attività vegetativa, operazioni di rimozione e bruciatura delle parti infette. Particolare cura va posta nei vivai, dove molta attenzione deve essere rivolta alla scelta del materiale di propagazione e nella disinfezione degli attrezzi. Dopo eventi imprevedibili come la grandine, o operazioni di raccolta con bacchiatura, è consigliabile effettuare, nel più breve tempo possibile, trattamenti con composti rameici, che per la loro azione batteriostatica riducono l'accesso del batterio nelle ferite.

Ricominciamo da noi [segue dalla prima]

di Andrea Bertazzi

(...) migliorare la comunicazione e l'accoglienza con i clienti utilizzando strategie in grado di promuovere al meglio i propri prodotti. Se non possiamo fare nulla contro la natura, possiamo invece migliorare le nostre competenze gestionali. Spesso i produttori sanno fare infatti degli ottimi prodotti ma non hanno le competenze per raccontare se stessi e la propria azienda in modo efficace. Molte volte è solo un po' di mancanza di fiducia, di timore e timidezza nell'approccio con un ipotetico cliente. Durante l'incontro è emerso che l'elemento fondamentale intrinseco che contraddistingue i produttori è la semplicità e l'umiltà con cui si lavora ed è questo che va valorizzato, è questo che il cliente cerca. Bisogna imparare a trasmettere la passione e l'emozione sincera con cui si coltiva l'olivo e si produce olio, non servono tecnicismi. Durante l'incontro sono emersi consigli per valorizzare e comunicare tutto questo vincendo insicurezze perplessità riuscendo ad avere un approccio sempre migliore con il cliente. Chi viene nelle nostre Regioni vive un'esperienza diversa, unica, che viene rinforzata ogni qualvolta riesca a legarla mentalmente ai prodotti tipici delle Regioni. La nostra Azienda, piccola o grande che sia, deve essere organizzata per sviluppare le idee, per gestire al meglio il cliente anche se solo di passaggio, o avere una immagine (anche semplice) da far girare. Dare qualità, professionalità e sorriso a coloro che incontrano il nostro prodotto e che se ne fanno portatori nel mondo. Non dovete mai dimenticare che ognuno di voi, non è solo la Vostra Azienda ma rappresenta l'Olio Garda Dop.

[La nostra storia]

di Anna Sperotto

Tecniche di coltivazione dell'olivo nel Medioevo

Nonostante fonti storiche scarse, la coltura dell'olivo appare già un settore vivo e produttivo fin da dopo il Mille. Vediamo insieme l'evoluzione della storia dell'ulivo



Dopo i classici bisogna arrivare al XIV sec per trovare i primi trattati di agronomia relativi alla coltivazione dell'olivo nel Medioevo nell'area padana. Qualche informazione in più ci arriva dai contratti agrari, anche se quelli sugli oliveti sono molto pochi.

Il primo che troviamo è del 1088. Riusciamo a sapere che nel Garda Veronese, secondo la *consuetudo gardexana*, si procedeva a concimare e scalzare il terreno ogni tre anni. La scalzatura si estendeva per cinque piedi intorno alla pianta (circa due metri). Ogni anno questo terreno era arato e zappato due volte. Questi erano gli unici obblighi che avevano i locatari, oltre a sostituire le piante che si fossero seccate con dei nuovi impianti. Nell'alto medioevo c'era l'usanza di vendere o donare un albero insieme al terreno dove si proiettava l'ombra della sua chioma ("cum platea sua", "cum terra in qua

stat", "cum sua capatura"). A partire dal Duecento, questa usanza si attenua, ma non per tutte le piante. Lo statuto della Valle di Oneglia del XV sec obbliga i proprietari degli alberi a venderli al possessore del suolo, fatta eccezione che per gli olivi. Dal XV sec nei frantoi l'energia idraulica comincia a sostituire quella animale. Così molto spesso mulino e frantoio coesistono lungo i corsi d'acqua, usando la forza motrice in modo alternato. Ci sono documenti che testimoniano come già nel tredicesimo secolo il legislatore intervenisse per lo smaltimento dei materiali di risulta (acque reflue e sansa). A Castelnuovo dell'Abate, nel Veronese, un documento del 1260 riporta che chi lasciava scorrere l'"acqua olive" danneggiando l'altrui proprietà, doveva pagare una multa. La raccolta veniva fatta per lo più attraverso lo scorrimento delle mani dalla parte interna del ramo alle fronde, facendo cadere le olive su dei teli. Per raggiungere i rami più alti si usavano degli appositi uncini fissati a dei lunghi pali "encinos ferri ad olivas coligendum" come racconta un inventario della seconda metà del XIII secolo del monastero di S. Colombano di Bardolino.

24 giugno 2015, Dogana Veneta di Lazise

VERONA OLIVE OIL CONTEST

Verona Olive Oil Contest è il primo concorso indetto dalla Camera di Commercio di Verona dedicato al mondo dell'olio. Per l'edizione 2015



sono stati 33 gli oli selezionati a partire dalle due DOP della provincia di Verona: la Veneto

Valpolicella

DOP e la Garda Orientale DOP. La giuria era composta da otto degustatori professionisti di Aipo (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli Verona). Di seguito il risultati.

Categoria Garda Orientale DOP, la classifica:

- 1° posto: Cà Rainene di Torri del Benaco (Vr)
- 2° posto: Fondo Brè - Azienda Agricola Marchese di Canossa di Verona
- 3° posto: Olio Turri di Cavaion Veronese (Vr)

11 giugno 2015, Agraria Riva del Garda (Tn)

ORO DEL BENACO 2015

Terza edizione del concorso unico organizzato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop. Premiati i migliori oli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2014, esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti.



La classifica:

- 1° posto: Olio Garda Trentino D.O.P. "Uliva" dell'Agraria Riva del Garda
- 2° posto: Olio Garda Orientale DOP "Fondo Brè" dell'Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa
- 3° posto: Olio Garda Orientale DOP del Consorzio Olivicoltori di Malcesine
- 4° posto: Olio Garda D.O.P. Orientale di Turri Fratelli Srl
- 5° posto: Olio Garda D.O.P. Bresciano dell'Olearia Caldera

[Novità]

Nuova stagione, nuovo disciplinare

Le novità più importanti del disciplinare Garda Dop: il Frantoio tra le varietà ammesse e la denominazione unica "Garda"

Dalla prossima campagna olivicola entrerà ufficialmente in vigore il nuovo disciplinare dell'Olio Garda Dop. Un passaggio che vede tra le novità più importanti la possibilità per i produttori della zona orientale di includere tra le varietà ammesse anche il Frantoio e il Leccino. Non solo. Il disciplinare è stato modificato anche in altri aspetti. Ora, ad esempio, c'è la possibilità di utilizzare la denominazione unica «Garda» per tutta la produzione ottenuta nella zona geografica delimitata. Sono stati poi migliorati alcuni parametri produttivi e qualitativi dell'olio. Nel nuovo disciplinare si legge che l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" presenta le seguenti caratteristiche: colore dal verde al giallo più o meno intensi; odore fruttato medio o leggero; sapore fruttato note di dolce e un retrogusto tipico di mandorla. Nuove anche le percentuali di varietà di olivo presenti nelle diverse denominazioni. "Garda" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Casaliva, Frantoio e Leccino per almeno il 55%; possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 45%.

La denominazione "Garda" accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive "Bresciano" o "Orientale", è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto con la stessa composizione varietale della denominazione "Garda". La denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Trentino" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti da sole o congiuntamente, negli oliveti: Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino per almeno l'80%; possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.

Tra le modifiche si segnala anche che la produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Garda" non può superare i kg 6.000 per ettaro coltivato a oliveto. La resa massima delle olive in olio non può superare il 25%.

Il disciplinare di produzione può essere consultato al seguente link:

<http://www.oliogardadop.it/wp/wp-content/uploads/2015/05/disciplinare-pdf>

Oliogardadop.it il nuovo sito è online

Responsive e multimediale. Con le immagini del fotografo Mauro Fermariello e una sezione informativa dedicata ai soci

Ci siamo. Il nuovo www.oliogardadop.it è on line. Un progetto completamente ripensato nella grafica e nei contenuti. Innovativo, con foto, infografiche e tante informazioni. **Responsive.** I contenuti si adattano alle dimensioni dello schermo utilizzato, anche smartphone e tablet. **Visuale.** Ci sono le fotografie di Mauro Fermariello, che ha pubblicato per Focus, The Guardian, Quark, e le infografiche per raccontare l'olio. **Utile.** Per i soci, per

i consumatori: ci sono il disciplinare, le ricette e il materiale per la stampa. Il progetto è stato realizzato grazie ai contributi della Regione Veneto.



GARDA DOP NOTIZIE n°01 - Maggio 2015. Periodico quadrimestrale di informazione del Consorzio di Tutela Olio Garda DOP con sede in Via Vittorio Veneto 1 - 37010 Cavaion Veronese (Vr). Testata registrata presso Tribunale di Verona al n°1991 in data 30/07/2013 - Direttore Responsabile: Turri Laura. Coordinamento editoriale: Studio Cru. Redazione: Viale Verona 98 - 36100 Vicenza. Stampa: Poligrafica Bresciana

PARLANO DI NOI

GIORNALE DI BRESCIA

«Oro del Benaco» riconoscimento alla qualità dei produttori

Olio: in un'annata difficile primo premio all'Agraria di Riva, miglior bresciano l'Olearia Caldera

Agricoltura

Il premio è stato assegnato al miglior olio extravergine di oliva ottenuto con la stessa composizione varietale della denominazione "Garda". La denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Trentino" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti da sole o congiuntamente, negli oliveti: Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino per almeno l'80%; possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.

GIORNALE DI BRESCIA (13 giugno 2015)

L'Arena

All'«Oro del Benaco» premiati due oli venetosi IL CONCORSO

di cultura Olivicola

Il premio è stato assegnato al miglior olio extravergine di oliva ottenuto con la stessa composizione varietale della denominazione "Garda".

Il premio è stato assegnato al miglior olio extravergine di oliva ottenuto con la stessa composizione varietale della denominazione "Garda". La denominazione di origine protetta "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Trentino" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti da sole o congiuntamente, negli oliveti: Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino per almeno l'80%; possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.

L'ARENA (14 giugno 2015)

L'Adige

L'olio trentino vince il «derby»

Premio «Oro del Benaco» all'extravergine di Agraria



LADIGE (13 giugno 2015)