



Lifestyle Food

DI SIMONA GUARNERI

TRE DOMANDE A: *Luigi Caricato, scrittore, giornalista e direttore Olio Officina Food Festival*

QUALI SONO LE CARATTERISTICHE DEL GARDA DOP E PERCHÉ PIACE TANTO AL CONSUMATORE?

I consumi sono orientati verso oli delicati, dal sapore dolce e morbido, ma non sempre dietro c'è la qualità, perché solitamente vengono ottenuti con olive molto mature, mentre il Garda Dop, grazie ai suoi cultivar ed alla posizione geografica, offre un olio fine ed elegante, dal profumo fresco e dall'aroma che, ad un primo impatto, risulta dolce, con un retrogusto amaro piccante, che piace molto al consumatore.

COME SI RICONOSCE UN OLIO GARDA DOP DI QUALITÀ?



L'ideale è un'analisi sensoriale. Basta mettere l'olio in un bicchierino, si deve riscaldare il campione mettendolo nel palmo mano e coprendolo con l'altra, perché l'olio non è come il vino, che subito esalta la nota olfattiva, per l'olio si sprigiona col calore. A questo punto annusandolo, si dovranno sentire note di freschezza, fruttate, con denotazioni aromatiche tipiche del Garda Dop.

A QUALI PIATTI SI ABBINA BENE QUESTO OLIO?

Sono indicati i piatti più delicati, come pesce bianco, pesce di lago, pinzimoni, carni, stracchino, formaggi magri, carne salata, carpacci di carne e pesce, verdure cotte o crude, salse, bruschette, per preparare dolci, sorbetti, gelato e tanto altro. Come per tutti gli oli è fondamentale utilizzarne in giuste quantità, stando attenti a distribuirlo uniformemente sul piatto.
Olio Officina Food Festival - Palazzo delle Stelline, Milano - Da 22 al 24 gennaio - www.olioofficina.com

OLIO GARDA DOP *L'oro del Benaco*



Le zone di produzione dell'olio extravergine d'oliva Garda Dop, sono la sponda orientale del lago di Garda, ovvero l'area della provincia di Verona e Mantova, la sponda bresciana e quella trentina. I primi esemplari di ulivi vennero portati in queste zone nel medioevo dalla chiesa, che usava l'olio nelle cerimonie e che decise di trapiantarli al Nord, per evitare i costi doganali. La zona del Garda è perfetta per il suo clima mite e le sue colline dolci che favoriscono il drenaggio. La cultivar trapiantata era la Casaliva, che insieme al Leccino ed al Frantoio, sono diventate caratteristiche del territorio.

Da metà maggio a giugno si vedono i primi fiori (mignole), poi durante l'estate con l'invaiaura, nascono i primi frutti, piccole olive verdi che maturando diventano viola. Sulla stessa pianta si possono avere diversi colori e quindi diverse maturazioni, a seconda di come batte il sole. La raccolta inizia a metà-fine ottobre. Le olive vengono fatte cadere su delle reti, poi vengono frante ottenendo una pasta di olive con polpa, nocciolo e buccia, detta sansa. Questa viene pressata per estrarre la parte liquida, che comprende olio e acqua. Va quindi fatto un ulteriore processo per separare l'olio, che a questo punto verrà filtrato, imbottigliato ed etichettato.

*Consorzio Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Garda D.O.P.
via Vittorio Veneto, 1
37010 Cavaion Veronese (Verona)
Italy Tel. 0039 045 7235864
www.oliogardadop.it*

Un tour sul lago di Garda alla scoperta dell'olio Garda Dop

Il lago di Garda è una bellissima zona per trascorrere una vacanza, perché non approfittarne quindi per vedere come avviene il processo di produzione dell'olio extravergine Garda Dop e comprare direttamente dai produttori? Si può partire dalla sponda bresciana, non la più produttiva, ma sicuramente quella che ha più aziende, passare per quella veneta, fino ad arrivare nel trentino. Iniziate dall'azienda a conduzione familiare **Rocca a Salò**, che per la produzione del suo olio utilizza, come molte altre della zona, la **Cooperativa Agricola San Felice (oliofelice.com)** a San Felice del Benaco. Passate poi alla sponda veronese, al **Frantoio Turri (turri.com)** a Cavaion, uno dei primi oleifici della zona, proseguite con una visita alla bella tenuta de **Il Brolo (il-brolo.it)** a Polpenazze sul Garda e all'agriturismo **Costadoro (agriturismocostadoro.com)** a Bardolino. Sulla sponda trentina una delle realtà più grandi è sicuramente il **Frantoio Riva (frantoiodiriva.it)**, il primo a produrre olio DOP Garda Trentino. Nella zona visitate un altro produttore, l'azienda **Madonna delle Vittorie (madonnadellevittorie.it)** ad Arco, dove potrete gustare anche pasti eccellenti. Altri indirizzi dove potrete mangiare con la sicurezza di degustare l'olio Garda Dop sono l'agriturismo biologico "**I Vegher**" (agriturismovegher.it) a Puegnano sul Garda e, se preferite un ambiente elegante e raffinato, vi consigliamo il ristorante stellato **Oseleta (ristoranteoseleta.it)** Villa Cordevigo a Cavaion e quello dell'**hotel Caesius Thermae & SPA Resort (hotelcaesiussterme.com)** a Bardolino.





Lo spumante enosolidale a 5 stelle di Villa Rinaldi

Come ogni anno, AIS Veneto ha selezionato un'eccellenza enologica della regione, che viene imbottigliata in un esclusivo formato magnum, ed il cui intero ricavato viene devoluto in opere solidali a sostegno della vita. Un vino importante quindi Alba Vitae. Per questa edizione, AIS Veneto ha selezionato Imperiale Brut Riserva 2005 - Villa Rinaldi, uno spumante metodo classico a 5 stelle. Una riserva millesimata che nasce nel veronese da uve pinot nero, coltivate in Trentino Alto Adige. Solo dopo un lungo riposo di 30 mesi sui propri lieviti e poi ancora 8 mesi in

barriques, provenienti dal massiccio centrale francese, questo grande vino della Maison Rinaldi è pronto per la degustazione. Risultato? Un prodotto dal grande impatto olfattivo, con aromi che richiamano banana e biancospino, esaltati dalle note di chicchi di caffè tostati. Ideale da servire a 6° C, in un grande tulipano di cristallo, è perfetto da abbinare a portate di carni bianche o rosse dall'aroma netto e delicato.

Villa Rinaldi
via San Lorenzo 74 - Soave (VR)
www.villarinaldi.it



SCELTI PER VOI

È sempre il momento per il Panettone. Il suo periodo di gloria è Natale, ma tradizione vuole sia San Biagio, il 3 febbraio, l'ultimo giorno in cui gustarlo

Il Panettone fashion

Il Panettone Armani/Dolci è un prodotto d'eccellenza nel quale sono impiegati esclusivamente ingredienti di alta qualità, lavorati artigianalmente secondo tradizione, presentato con un packaging in tulle nero con stampa a pois turchese ed iconico logo. Disponibili anche il Pandoro e la Veneziana.



33,00 euro
Armani Dolei
www.armanidolci.com

Il Panettone per i bimbi

Le Palline Balocco in latta hanno una grafica tutta nuova dedicata a Looney Tunes. Ogni pallina racchiude all'interno un goloso minipanettone da 80 gr con uvetta e senza canditi, che può essere una originale merenda per i vostri bambini.



2,99 euro a pallina
Balocco www.balocco.it

Il Panettone limited edition

Bisol propone l'edizione limitata di Panettoni Artigianali senza canditi, arricchiti dai profumi più raffinati del Prosecco. La particolarità è il vino Glera, utilizzato per la preparazione dell'impasto e per l'infusione dell'uvetta sultanina, che conferisce aroma e profumo unici.



25,00 euro
Bisol www.bisol.it

Il Panettone Imperiale

Esclusivo il Panettone Imperiale prodotto da Agraria, che presenta il suo prodotto d'eccellenza, realizzato con olio extravergine Garda Dop, uova da galline allevate all'aperto, lievito madre e, da quest'anno, la "Susina di Dro" cultivar autoctona di antichissima tradizione delle Valli del fiume Sarca.

16,90 euro
Agraria Rica
del Garda
www.agriva.it

