

- IL PRODOTTO -

L'olio extravergine d'oliva del Garda

di Antonio Lodedo

UN PRODOTTO STORICO DI ALTA QUALITÀ CHE CARATTERIZZA UN VASTO AERALE DELLE PROVINCE DI VERONA, MANTOVA, BRESCIA E TRENTO

Conosciuto in epoca romana con il nome Benaco, il Lago di Garda costituisce il primo assaggio di Mediterraneo al turista che arriva dal nord. Luogo ricco di storia, cultura e tradizioni, il Lago trarrà definitivamente il proprio nome dalle parole "Varda", "Guardia", "Guarda" ovvero dalle postazioni di vedetta attive durante la dominazione longobarda e deputate al controllo del territorio.

Va ricordato che le colline che circondano il Lago danno vita a un anfiteatro di origine morenico glaciale, con i terreni che

presentano differenti tessiture, frutto dall'azione di espansione e ritiro dei ghiacciai stessi. Ed è su queste colline che da due millenni è presente l'ulivo, come confermano numerose fonti documentali risalenti sino all'Alto Medioevo. Del resto, furono proprio i Romani che piantarono e coltivarono l'olivo fin dove le condizioni meteo lo consentivano, favorendone, di fatto, la diffusione in quasi tutta l'Italia.

In epoca romana l'olio d'oliva aveva un prezzo popolare e tutte le classi sociali ne avevano accesso ed era utilizzato per lenire le ferite, per ungere il corpo di lottatori e guerrieri, per conservare, per l'illuminazione delle lampade e, in minor misura, per scopi alimentari.

La caduta dell'Impero Romano e le numerose frontiere istituite in quei secoli lontani lungo la penisola determinarono un drastico calo del commercio dell'olio prodotto nel sud Italia verso le regioni del nord, perché i dazi applicati alle merci in transito erano molto elevati.

Fu così che nei Monasteri Benedettini, che iniziarono ad apparire nella prima metà del Cinquecento, i monaci cominciarono a piantare ulivi nei terreni di proprietà, cosa che avvenne in tutta Italia ed anche lungo le sponde e sulle colline del Lago di Garda. Oggi possiamo affermare che la diffusione dell'olivicultura nel Garda avvenne grazie anche all'esigenza di mantenere accese le lampade delle locali Abbazie.

L'olio d'oliva divenne, infatti, ben presto una merce preziosa se solo si consideri che per tenere accesa una lampada ad olio tutto il giorno per un intero anno era necessario circa un chilo d'olio. Per fare un esempio, la sola Basilica di San Giovanni in Laterano in Roma contava 7700 lampade e, all'epoca, quattro chili d'olio venivano scambiati con un grosso maiale.

L'avvio della coltivazione dell'olivo sul Garda modificò, di fatto, il paesaggio circostante che, grazie agli ulivi, alterna tutt'oggi appezzamenti sempre verdi e appezzamenti caratterizzati dalla spogliatura invernale dove si coltivano, per fare un esempio, la vite e il mais.

Prodotto di eccellenza del territorio, l'olio Garda Dop ha un elevato livello qualitativo che viene garantito dal Consorzio di Tutela, attualmente guidato da Simone Padovani, che supporta i propri soci, olivicoltori, molitori, confezionatori, fornendo formazione e assistenza tecnica, recuperando e incentivando l'olivicultura nella convinzione che questa forma secolare di coltivazione sia necessaria al mantenimento della biodiversità del territorio gardesano.

L'areale del Garda può essere suddiviso in tre distinte sottozone: L'Orientale (province di Verona e



Mantova), il Bresciano ed il Trentino. L'olio Garda Dop può essere ottenuto da una percentuale minima del 55% di olio ottenuto dalle cultivar Casaliva, Frantoio e Leccino, cui si aggiunge, nella sottozona Trentino, la cultivar Pendolino.

Delicati e fini, gli oli del Garda si caratterizzano per una grandissima versatilità, soprattutto se provenienti da sottozone differenti. All'assaggio presentano un fruttato leggero o medio, sempre equilibrati con profumi di erba fresca, carciofo, mandorla, erbe aromatiche, agrumi. Il finale di bocca è sempre caratterizzato dalla nota ammandorlata e da una piacevole dolcezza che li rendono riconoscibili nel panorama degli oli di qualità italiani.

Si può tranquillamente affermare che l'olio extravergine d'oliva del Garda DOP è uno dei prodotti di punta dell'agroalimentare italiano, molto apprezzato e richiesto anche all'estero.

Dall'alto, le reti stese a terra durante la raccolta delle olive; Simone Padovani Presidente Consorzio Garda Dop; la bottiglia del Consorzio; la cultivar Casaliva. Nella pagina precedente: veduta sul Lago di Garda dagli uliveti di Bardolino (Ph. Caterina Unge).

