



> 1 maggio 2025 alle ore 0:00

Olio Veneto DOP ad Olivium Bardolino

Premiazioni del concorso venerdì 2 maggio alle 17 in Piazza del Porto

L'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli (AIPO), organizzazione da oltre trentacinque anni impegnata nella valorizzazione dell'olivicoltura e produzione dell'olio, orgogliosamente annuncia la propria partecipazione all'edizione 2025 di Olivium Bardolino, manifestazione dedicata alla cultura olivicola e alla promozione della qualità dell'olio extravergine di oliva.

“Con Olivium Bardolino vogliamo portare l'olio extravergine al centro della cultura oleo - gastronomica italiana”, dichiara il comm. Albino Pezzini, presidente AIPO.

Nel cuore di questo importante appun-

tamento, che unisce esperti, produttori e appassionati del settore, AIPO sarà protagonista con la cerimonia di premiazione del Concorso Oleario Internazionale AIPO d'Argento, giunto alla sua ventiduesima edizione, in programma venerdì 2 maggio alle 17 in Piazza del Porto Il Concorso è da oltre vent'anni punto di riferimento per l'eccellenza olearia a livello mondiale, offrendo visibilità e riconoscimento ai migliori oli extra

vergine provenienti da ogni angolo del pianeta. “AIPO d'Argento” è molto più di una competizione, è un'iniziativa che valorizza la qualità, promuove la sostenibilità, tutela le tradizioni produttive e stimola l'innovazione nel comparto olivicolo e oleario, contribuendo a sensibilizzare il pubblico sull'importanza di un alimento nobile e identitario come l'olio extra vergine di oliva. La cornice di Bardolino, con il fascino del Lago di Garda, le dolci colline moreniche, il suo vivace centro storico, ricco di botteghe, ristoranti tipici e scorci suggestivi, è certamente lo scenario ideale per celebrare l'unicità

e il valore di un Concorso.

AIPO invita produttori, operatori del settore e tutti gli appassionati a prendere parte a Olivium Bardolino 2025, per vivere un'esperienza tra cultura, profumi e gusti all'olio extravergine d'oliva. L'olio extra vergine di oliva Garda DOP è l'espressione autentica di un territorio unico, l'area del Lago di Garda, dove la tradizione olivicola affonda le radici nell'antichità.

Qui, la particolare morfologia e il microclima – mitigato dal lago e protetto dalle catene montuose – creano condizioni ideali per la coltivazione dell'olivo. Territorio e cultivar si fondono per dare vita a un extra vergine delicato ed equilibrato, con note fruttate e un inconfondibile retrogusto di mandorla. Caratteristiche che rendono l'olio Garda DOP elegante, delicato e versatile in cucina, nonché sim-

bolo distintivo del paesaggio gardesano. Prodotto esclusivamente nei territori olivati attorno al Lago di Garda, l'olio Garda DOP può essere riconosciuto grazie al contrassegno numerato presente in etichetta. Questo contrassegno garantisce che ogni fase della filiera – dalla raccolta delle olive all'imbottigliamento – sia avvenuta nel territorio di origine, secondo il rigoroso disciplinare di produzione.

Riconosciuto DOP dall'Unione Europea nel 1997, l'olio del Garda è tutelato dal Consorzio di Tutela, attivo dal 2004, che riunisce oltre 450 operatori della filiera produttiva delle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento.

Il Consorzio di Tutela ha sede a Cavaion Veronese (VR) e si occupa della valorizzazione, promozione e vigilanza dell'olio Garda DOP. «Siamo felici che l'organizzazione di Olivium Bardolino ci abbia coinvolti in questa nuova

> 1 maggio 2025 alle ore 0:00

manifestazione – afferma l' Avv. Simone Padovani, Presidente del Consorzio –. L'evento rappresenta un'opportunità fondamentale per far conoscere al pubblico la qualità dell'extra vergine prodotto sul

Garda: l'olio Garda DOP. Avremo uno spazio istituzionale dove, come Consorzio, proporremo degustazioni guidate e assaggi. Saranno inoltre presenti alcuni dei nostri produttori, posizionati negli stand lungo il lago, che avranno la possibilità di presentare il loro olio Garda DOP. Vi aspettiamo con entusiasmo per celebrare insieme la tradizione olivicola del Garda».

