Cartella stampa

I PAESAGGI DELL'OLIO GARDA DOP

Le olive del Garda nascono in un territorio ricco, tra laghi e montagne, caratterizzato dalla presenza delle catene montuose a nord e del più grande lago italiano, che rendono il clima gardesano simile a quello mediterraneo.

Sono, infatti, l'acqua del lago e le montagne a mitigare gli effetti dell'ambiente che, alla latitudine della zona del Garda, sarebbero altrimenti ostili allo sviluppo degli olivi.

Grazie alla particolare morfologia del territorio e alle condizioni meteo-climatiche della zona del Garda si ottengono olii con sapori e profumi più delicati di quelli ottenuti nelle zone calde più meridionali.

Le piogge, ben distribuite durante tutto l'anno, ed il clima mitigato contribuiscono a conferire all'olio del Garda la peculiarità di un fruttato medio o leggero con un retrogusto di mandorla che lo rende facilmente riconoscibile tra altri oli DOP d'Italia.

Inoltre, nelle diverse zone attorno al Garda, esistono particolari microclimi che, pur mantenendo le peculiarità della denominazione Garda, permettono l'espressione di differenze organolettiche molto apprezzate dal consumatore.

Luoghi particolari ed unici, che tanti turisti ogni anno scelgono come meta dei loro viaggi, attratti da questi territori meravigliosi, punteggiati di piccoli paesini che si affacciano sul lago e ricamati dai sentieri tra colline e montagne percorribili a piedi o in bicicletta.

Un territorio dove le porte sono spalancate tutto l'anno anche ai turisti dell'olio che vorranno non solo conoscere e degustare, ma anche vedere di persona i frantoi in azione, vivere il momento della raccolta, assaggiare l'olio nelle cucine affacciate sul lago.

L'OLIO GARDA DOP

L'olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP si distingue per il sapore **naturalmente delicato** e per la sua eleganza.

All'assaggio si riconosce per l'armonia delle sue note organolettiche e per gli **aromi leggeri ed equilibrati**: i profumi di erba fresca e carciofo, uniti al tipico retrogusto di mandorla, lo rendono unico.

Al consumo l'olio Garda DOP presenta le seguenti caratteristiche:
Colore: dal verde al giallo più o meno intensi
Profumo: fruttato medio o leggero
Sapore: fruttato, note di dolce e un retrogusto tipico di mandorla

Le varietà
Le *cultivar* più diffuse in questo territorio sono **Casaliva**, **Frantoio** e **Leccino**. Secondo il disciplinare di produzione queste sono le percentuali di *cultivar* che devono essere presenti, da sole o congiuntamente, per la denominazione DOP nelle tre sottozone:
Garda DOP Bresciano: Casaliva, Frantoio, Leccino ≥ 55%
Garda DOP Orientale: Casaliva, Frantoio, Leccino ≥ 55%
Garda DOP Trentino: Casaliva e Frantoio ≥ 80%

La Casaliva è la **cultivar principale e autoctona** del territorio del Garda. Si racconta che venne prescelta per l'ottima resa, la grande qualità e perché genera un olio delicato, fine, ideale per diversi abbinamenti. La Casaliva è detta anche Drizzar, perché pare fosse in grado di raddrizzare le sorti del raccolto, maturando in maniera scalare e tardiva. Uno dei fattori che l'ha resa protagonista di questo territorio è la sua capacità di adattarsi al clima e al terreno. Così la Casaliva è diventata preziosa rappresentante di una biodiversità da tutelare, punto di forza di questo territorio.

Il Frantoio è tra le varietà maggiormente diffuse in Italia per la sua adattabilità ai diversi terreni. Presenta una fruttificazione abbondante sotto il profilo quantitativo e costante.

Il Leccino è una cultivar autosterile che necessita di altre varietà impollinatrici per la produzione di olive. La produzione è abbondante e costante nel tempo.

Le zone di produzione
Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva Garda DOP provengono da 67 comuni delle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento.

Orientale
Provincia di Verona: Affi, Bardolino, Brenzone, Bussolengo, Caprino Veronese, Castelnuovo del Garda, Cavaion Veronese, Costermano, Garda, Lazise, Malcesine, Pastrengo, Peschiera del Garda, Rivoli Veronese, San Zeno di Montagna, Sommacampagna, Sona, Torri del Benaco, Valeggio sul Mincio.
Provincia di Mantova: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino, Volta Mantovana.

Bresciano
Botticino, Calvagese della Riviera, Desenzano del Garda, Gardone Riviera, Gargnano, Gavardo, Limone sul Garda, Lonato, Manerba del Garda, Moniga del Garda, Muscoline, Padenghe sul Garda, Paitone, Polpenazze del Garda, Pozzolengo, Puegnago del Garda, Roè Volciano, Salò, San Felice del Benaco, Serle, Sirmione, Soiano del Lago, Tignale, Toscolano Maderno, Tremosine, Villanuova sul Clisi, Vobarno.

Trentino
Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno, Vezzano e le parti rivierasche di località Santa Massenza, Sarche e Toblino.

L'OLIO DEL GARDA NELLA STORIA

Da sempre presente nella zona del lago di Garda, l'olivo iniziò a svolgere un ruolo chiave nel VII sec. d.C. come testimonia un editto del 643 che applicava sanzioni pecuniarie a coloro che venivano sorpresi a danneggiare le piante di olivo nei villaggi attorno al Garda.

Già nel medioevo *l'olio del Garda* si distingueva per l'alta qualità e per l'alto valore economico rispetto agli oli di altre provenienze ed era utilizzato con risultati eccellenti sia nell'alimentazione che in medicina. L'uso alimentare era destinato a pochi, poiché nell'alto medioevo "*4-6 kg di olio gardesano valevano quanto un maiale molto grande*".

Nel Rinascimento l'opera dell'uomo ha invece contribuito a delineare i tratti caratteristici del paesaggio agrario e in generale del lago di Garda. In questa epoca si iniziarono a ridisegnare i pendii con sistemazioni elaborate, che divennero vere e proprie costruzioni "a terrazze" affacciate sul lago, adatte alla coltivazione degli oliveti e così tipiche da rendere la zona famosa, tanto da essere chiamata, già dal 1968, "Riviera degli Ulivi".

La fama dell'olio del Garda è andata sempre più aumentando; oggi l'olio DOP Garda rientra fra le prime dieci realtà olivicole italiane DOP.

LA CERTIFICAZIONE

Nel 1997 l'olio extra vergine di oliva Garda ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta, oggi difesa e valorizzata dall'azione del Consorzio di Tutela che garantisce la provenienza e la qualità dell'olio, nel rispetto di un disciplinare di produzione. **Solamente l'olio Garda D.O.P. possiede le caratteristiche di tipicità garantita**.

Il contrassegno: garanzia di sicurezza

La dicitura "Garda" o "Garda D.O.P." può essere inserita in etichetta dai soli produttori della filiera che hanno rispettato il disciplinare di produzione e il relativo piano di controlli.

Per questo tutte le confezioni immesse sul mercato come olio extra vergine di oliva Garda DOP devono riportare il contrassegno numerato, che **permette di ripercorrere la storia e l'origine** del prodotto.

I contrassegni non sono una novità per l'olio del Garda: esistevano, infatti, già nel 1200. Questo perché la qualità e, di conseguenza, l'alto prezzo che l'olio del Garda riusciva a spuntare, già allora necessitavano di controllo e protezione. I contrassegni venivano chiamati "*Sigillum Comunis Veronae*" e dovevano accompagnare l'olio nelle esportazioni.

Esistevano poi gli incaricati del Podestà e del Capitano del Popolo che dovevano controllare e registrare per iscritto ogni anno i quantitativi di olive e di olio posseduti da ogni persona e da ogni comunità gardesana.

La vendita, inoltre, era controllata da un funzionario appositamente designato, il *Superstes oley*, il sovraintendente dell'olio.

IL CONSORZIO DI TUTELA

Il Consorzio riunisce olivicoltori, molitori e confezionatori delle zone di produzione Garda D.O.P. Opera in Veneto, Lombardia e Trentino, nelle Province di Brescia (Garda DOP Bresciano), Verona e Mantova (Garda DOP Orientale), Trento (Garda DOP Trentino).

Il Consorzio di Tutela, riconosciuto dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali nel 2004, tutela e promuove il prodotto, assiste e aiuta i soci nelle pratiche per ottenere la certificazione dalla raccolta all'imbottigliamento, oltre ad impegnarsi nel progetto di **perseguire la qualità dell'olio** tanto legato alla tradizione e alla cultura.

Cultura della qualità, infatti, significa estendere un progetto al di là della spremitura e dell'imbottigliamento, **conoscere e preservare l'ambiente, tramandare un sistema di produzione** che garantisca al consumatore finale, attraverso controlli rigorosi e certificati, di acquistare il vero olio Garda DOP.

Oltre ai compiti assegnatigli dal riconoscimento ministeriale, il consorzio assiste i propri soci olivicoltori, molitori e confezionatori fornendo formazione e assistenza tecnica, recuperando e incentivando l'olivicoltura nella convinzione che questa forma secolare di coltivazione sia necessaria per mantenere la **biodiversità** del territorio gardesano.

I NUMERI DEL CONSORZIO E DELL'OLIO GARDA DOP

Totale Soci del Consorzio: 441
così suddivisi:

- Olivicoltori: 434
- Molitori: 22
- Confezionatori: 32

CAMPAGNA OLIVICOLA	TOTALE OLIO GARDA DOP CERTIFICATO kg	Menzione geografica aggiuntiva			
		GARDA kg	ORIENTALE kg	BRESCIANO kg	TRENTINO kg
2025/2026	100.715	2.945	36.406	41.684	19.680
2024/2025	277.400	14.229	128.165	84.989	50.017
2023/2024	102.115	1.865	56.466	13.199	30.585

2022/2023	378.704	10.361	196.736	105.555	66.052
2021/2022	12.750	-	6.932	1.915	3.903
2020/2021	458.489	11.946	255.482	134.148	56.912
2019/2020	4.808	-	1.680	-	3.128
2018/2019	458.363	12.670	242.390	155.958	47.345
2017/2018	212.212	-	100.982	75.927	35.303

***Dati aggiornati al 01/10/2026**