



oliogardadop.it





“Per questa sera mi sarei già potuto trovare a Verona, ma a pochi passi da me c’era questo maestoso spettacolo della natura che é il lago di Garda, ed io non ho potuto rinunciarvi.”

Johann Wolfgang von Goethe

IL TERRITORIO DELL'OLIO GARDA DOP



La zona di produzione dell'**olio Garda DOP** abbraccia gli oliveti che circondano il Lago di Garda, un territorio unico tra le province di Brescia, Mantova, Trento e Verona.



Clima mite e tradizione secolare danno vita a un olio dal carattere inconfondibile.



«Ulivi del Garda tanto umani! Magri, svelti, con tronco diviso, senza mole, tutti respiro e attenzione, ariosi e ingegnosi, non superano di troppo la statura dell'uomo. Si lasciano cogliere una parte dei frutti dal braccio alzato».

Gabriele d'Annunzio

IL VALORE DELL'ORIGINE: STORIA DELL'OLIO GARDA DOP

L'evoluzione dell'olio del Garda, tra editti, innovazioni agricole e riconoscimenti ufficiali, fino alla prestigiosa certificazione DOP racconta un viaggio che testimonia una **tradizione senza tempo**.

MEDIOEVO

Già nel Medioevo, l'olio del Garda si distingue per la sua **alta qualità e valore economico**. Era considerato un bene prezioso, tanto che un editto del 643 d.C. imponeva sanzioni per chi danneggiava le piante di olivo. Il suo valore era tale che veniva riservato a pochi; il prezzo di 4-6 kg di olio era paragonabile a quello di un grande maiale.

1997

Riconoscimento dell'olio del Garda come prodotto a **Denominazione di Origine Protetta**.



Nel 1200, l'olio del Garda era protetto da un sistema di controllo che includeva bollini ufficiali, chiamati Sigillum Communis Veronae. Esistevano **incaricati dal "Podestà"** e dal capitano del popolo, che avevano il compito di **controllare e registrare annualmente i quantitativi di olive e olio** posseduti da ogni individuo e comunità gardesana.

RINASCIMENTO

Nel Rinascimento l'opera dell'uomo ha inciso profondamente sugli oliveti del Garda, contribuendo a modellare il paesaggio agricolo: **i pendii vengono trasformati con complesse sistemazioni a terrazze**, ideali per la coltivazione degli olivi. La tradizione olivicola diventa una parte fondamentale della vita quotidiana.



La principale cultivar di olivo del territorio del Garda è la **Casaliva**.
Si racconta che venne prescelta dagli olivicoltori della zona per
l'**ottima resa** e perché genera un **olio delicato**, fine, ideale per diversi
abbinamenti.



LE VARIETÀ DI OLIVO

Le principali cultivar ammesse per la produzione di **olio Garda DOP** sono **Casaliva**, **Frantoio** e **Leccino**, scelte per la loro capacità di esprimere al meglio le caratteristiche del paesaggio e del clima gardesano, donano equilibrio, sapori unici e note aromatiche che caratterizzano ogni goccia di **olio Garda DOP**.



CASALIVA



FRANTOIO



LECCINO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Il Disciplinare stabilisce le percentuali delle varietà di olivo ammesse per la produzione di **olio Garda DOP**:

Garda DOP Bresciano e Orientale: Casaliva, Frantoio, Leccino da sole o congiuntamente per almeno il 55%.

Garda DOP Trentino: Casaliva e Frantoio da sole o congiuntamente per almeno l'80%.



*«Somiglia d'intorno il Benaco una gran tazza argentea, cui
placido olivo per gli orli nitidi corre misto a l'eterno lauro.»*

Giosuè Carducci

FATTORI AMBIENTALI

Il **Lago di Garda**, con il suo clima mite e la particolare geografia, offre un **ambiente ideale** per la coltivazione dell'olivo e la produzione di olio.



La combinazione di questi fattori ambientali insieme alla **cura e alla passione degli olivicoltori locali** donano all'**olio Garda DOP** un profilo aromatico e un equilibrio di sapori che riflettono la **bellezza del territorio**.



La fase della **fioritura** è un momento cruciale poiché **in questo periodo avviene l'impollinazione** che, nel caso dell'olivo, è anemofila, infatti avviene grazie all'azione del vento.



DALLA FIORITURA ALLA RACCOLTA: COME NASCE L'OLIO GARDA DOP



PRIMAVERA

Il processo che porta alla produzione dell'olio Garda DOP inizia in primavera con la fioritura, quando gli olivi si ricoprono di piccoli fiori bianchi che daranno vita ai frutti.



ESTATE

Dopo l'impollinazione dai fiori fecondati iniziano a svilupparsi e a crescere le piccole olive (allegagione). Durante i mesi caldi le olive verdi aumentano di dimensione, accumulando olio al loro interno.



AUTUNNO

In autunno le olive cambiano colore dal verde al violaceo (invaiaitura) e raggiungono la giusta maturazione, momento in cui sono pronte per essere raccolte.



Gli **olivicoltori del Garda**, con **passione, impegno e sacrificio**, curano le piante di olivo con **dedizione**. Il loro lavoro quotidiano preserva una **tradizione olivicola antichissima** e contribuisce a mantenere la **bellezza di questo territorio** per tramandarlo intatto alle future generazioni.



LA PRODUZIONE DELL'OLIO GARDA DOP

Ogni fase del processo produttivo dell'**olio Garda DOP**, dalla raccolta delle olive fino all'imbottigliamento, **si svolge esclusivamente** nella zona di produzione, **nei Comuni che circondano il Lago di Garda**.

Qui, nel rispetto del rigoroso Disciplinare di Produzione, prende vita **un olio autentico**, dall'**origine garantita** e dal **sapore unico**, perfetta espressione di un **territorio straordinario**.

RACCOLTA



La produzione dell'olio Garda DOP inizia con la raccolta delle olive, che avviene a mano o con l'uso di macchinari delicati, per preservare la qualità delle olive.

FRANGITURA

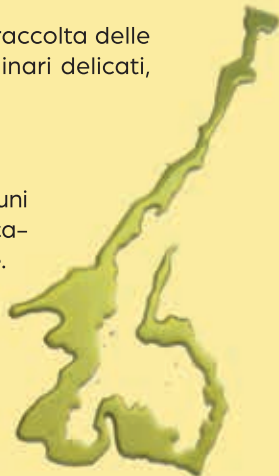


Le olive vengono portate nei frantoi situati nei Comuni del Lago di Garda dove vengono spremute meccanicamente per ottenere l'olio; un puro succo di olive.

CERTIFICAZIONE e IMBOTTIGLIAMENTO



L'olio Garda DOP, dopo aver superato rigorosi controlli che ne garantiscono il rispetto del Disciplinare di Produzione, viene imbottigliato, pronto per arrivare sulle tavole degli amanti della bontà.





Ogni bottiglia di **olio Garda DOP** è una sintesi perfetta di **tradizione, territorio e passione**, capace di esprimere l'autenticità e la qualità di **un olio che racconta il suo paesaggio**.



LE CARATTERISTICHE DELL'OLIO GARDA DOP

L'**olio Garda DOP** si distingue per le sue **caratteristiche uniche**, che nascono dalla combinazione delle cultivar del territorio, il savoir-faire degli olivicoltori locali, e il territorio e clima favorevoli del Lago di Garda.



Il **colore** varia dal verde al giallo più o meno intensi



Il **profumo** è fruttato, con sentori che ricordano l'oliva fresca, che possono essere di intensità leggera o media



Il **gusto** è delicato, grazie all'equilibrio tra le sensazioni amare e piccanti, che si completano con un tipico retrogusto di mandorla, distintivo e raffinato

olio
Garda
DOP



L'OLIO GARDA DOP È L'AMANTE IDEALE DI OGNI PIATTO QUOTIDIANO PERCHÉ È:

ELEGANTE

perché valorizza con delicatezza
il sapore di ogni piatto;

EQUILIBRATO

perché sa armonizzare il proprio
gusto amaro e piccante
e il retrogusto di mandorla
rendendolo equilibrato;

IMPREVEDIBILE

perché sa sorprenderti con
abbinamenti fuori dal comune:
gelato, formaggi delicati, dolci;



FRAGRANTE

perché sprigiona una sinfonia
di aromi;

BUONO

perché si produce in un territorio
unico, dove l'olivo viene coltivato
da secoli nel rispetto
della natura;

ORIGINALE

perché è sicuro di sé,
delle proprie origini
e della propria qualità;

AUTENTICO

perché le sue caratteristiche rispecchiano l'identità unica
del territorio gardesano.

I SEGRETI PER CONSERVARE L'OLIO GARDA DOP

Per preservare al meglio le caratteristiche uniche dell'olio Garda DOP,
conservalo lontano da:

CALORE



OSSIGENO



LUCE



OLIO GARDA D.O.P.

L'autentico sapore del Garda.



COME RICONOSCERE L'OLIO GARDA DOP

Per riconoscere l'**olio Garda DOP**, verifica sempre la presenza del **Contrassegno Numerato** sulla confezione, la **Denominazione di Origine 'Garda'** e il **simbolo DOP** sull'etichetta.



**CONTRASSEGNO
NUMERATO**



**DENOMINAZIONE DI ORIGINE
E SIMBOLO DOP**

In etichetta, oltre alle indicazioni obbligatorie, i produttori possono specificare la sottozona di produzione: '**Orientale**' (province di Verona e Mantova), '**Bresciano**' (provincia di Brescia) o '**Trentino**' (provincia di Trento).

CONSORZIO DI TUTELA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA GARDA D.O.P.
Via Intriol Soletti, 4 - 37010 Cavaion Veronese (VR)
Tel. 045 7235864 - info@oliogardadop.it

Ufficio periferico
Palazzo ex Monte di Pietà P.zza Municipio
25010 San Felice del Benaco (BS) - Tel. 0365 62541



oliogardadop.it

Seguici su  Consorzio olio Garda DOP  @oliogardadop



Iniziativa finanziata dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale del Piano Strategico della PAC della Regione Lombardia 2023-2027.
Info e bandi: <https://psr.regione.lombardia.it>

