

**OLIO GARDA DOP**

Già nel Medioevo era considerato preziosissimo e ancora oggi, grazie alla certificazione, è un prodotto unico

36

# Olio Garda Dop

Già nel Medioevo era considerato preziosissimo e ancora oggi, grazie alla certificazione, è un prodotto unico

## RETROGUSTO DI MANDORLA E COLORE GIALLO-VERDE

L'olio del Garda – quello rigorosamente Dop – ha una storia che arriva da lontano, nel territorio del Lago più grande d'Italia. Una storia che affonda le radici già nel Medioevo quando l'olio del Garda si distingueva per qualità e alto valore economico rispetto agli oli di altre provenienze. Era utilizzato anche in cucina e in medicina, con risultati eccellenti. 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". Una fama, quella dell'olio del Garda, che è andata sempre più aumentando. Oggi l'olio Dop Garda rientra fra le prime 5 realtà olivicole italiane Dop.

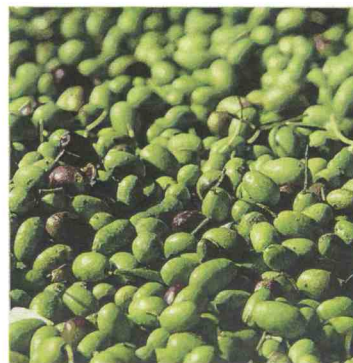
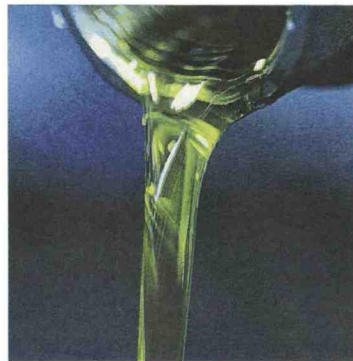
L'Olio Garda Dop è un prodotto particolarmente apprezzato dai consumatori, che si caratterizza per un leggero e tipico retrogusto di mandorla, dal colore che va dal verde al giallo più o meno intensi e dal sapore fruttato. In particolare la sua leggerezza si fa riconoscibile tra gli oli ottenuti in altre zone più meridionali e più calde tipiche dell'olivo. Le olive di quest'olio crescono infatti a nord, attorno al Lago di Garda, tra le province di Verona, Brescia, Trento e Mantova. Un olio buono e certificato. Nel 1997 l'olio extra vergine di oliva Garda ha infatti 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.

La dicitura "Garda Dop" può essere inseri-

ta in etichetta dai soli produttori della filiera che hanno rispettato il disciplinare di produzione e il relativo piano dei controlli. Dal punto di vista della salute è ricco di vitamina E, acido oleico e composti biofenolici, l'olio gardesano si adatta ai più svariati impieghi culinari. Può essere utilizzato sia a crudo sia in cottura e, grazie al suo gusto delicato e fragrante, si abbina a molti piatti, come ricette a base di pesce di lago, ma anche carni, carpacci, di carne e di pesce, carne salada, pinzimoni, verdure cotte e crude, salse, bruschette e a formaggi magri o stracchino. Eccellente per preparare dolci, abbinato al cioccolato, e per sorbetti e gelato. Buono, con un occhio alla salute.

## IL SIGILLO DI QUALITÀ ESISTEVA GIÀ NEL 1200

Nella bottiglia di olio il consumatore deve assicurarsi che ci sia 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 già nel 1200. I contrassegni venivano chiamati "Sigillum Communis Veronae" e dovevano accompagnare l'olio nelle esportazioni. Esistevano poi gli incaricati dal Podestà e dal 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 era controllata da un funzionario appositamente designato, il Superstes oley, il sovrintendente dell'olio.







► 21 settembre 2017

