



Eccellenza. La morfologia dell'ambiente regala un sapore inconfondibile

I paesaggi dell'**Olio Garda DOP** Storia di un prodotto unico e del suo splendido territorio

I
L
I
Z
C
C
T

Le olive del Garda nascono in un ricco territorio, tra laghi e montagne, caratterizzato dalla presenza delle catene montuose e del più grande lago italiano.

MORFOLOGIA PARTICOLARE

Una morfologia particolare, che rende il clima simile a quello mediterraneo, consentendo agli ulivi di crescere e donando all'olio Garda DOP sapori e profumi molto delicati, ed un retrogusto di mandorla che lo rende facilmente riconoscibile tra altri oli d'Italia DOP.

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

META UNICA

Luoghi particolari ed unici, che tanti turisti ogni anno scelgono come meta dei loro viaggi per scoprire dove nasce il prezioso Garda DOP, visitare i frantoi in azione nel momento della raccolta e appagare i propri sensi nelle cucine affacciate sul lago, dove degustare il pregiato olio.

L'ANNATA 2021

L'ultima campagna olivicola sulle sponde del Garda, purtroppo, conferma un notevole calo di produzione. A causa di diversi fattori, tra i

quali anche l'andamento climatico, la stagione 2021 registra una significativa riduzione della produzione rispetto all'eccezionale campagna olivicola dello scorso anno.

SUL MERCATO

Una riduzione che comunque influirà solo in minima parte sulle quantità di prodotto in commercio, poiché i produttori stanno già avviando l'iter per immettere sul mercato la riserva dello scorso anno, qualora si rendesse necessario, così da rispondere alle richieste dei numerosi estimatori dell'olio Garda DOP.

A conquistare il palato

è il sentore delicato

unito a un retrogusto

di mandorla

I microclimi delle varie

zone di produzione

incidono sulle diversità

organolettiche



UN REGALO GOURMET

Per la sua bontà, l'Olio Garda DOP, anche a Natale, è uno dei regali gourmet più ricercati, sia in Italia che all'estero.

