



LE DENOMINAZIONI che interessano Brescia

Da «Laghi Lombardi» a Garda: doppia Dop

Conosciamo meglio le caratteristiche salienti delle Denominazioni bresciane, la Dop «Laghi Lombardi» per l'olio extra vergine di oliva prodotto nei territori del Sebino del lago di Como, e l'olio Garda Dop. L'indicazione geografica Sebino è riservata all'olio ottenuto dalla varietà di olivo Leccino, in quantità non inferiore al 40%, e dalle varietà Frantoio, Casaliva, Pendolino e Sbresa in misura non superiore al 60%. Alla produzione possono concorrere altre varietà in quantità fino al 20%.

Le caratteristiche

organolettiche di questi oli dipendono sia dalla zona di provenienza che dalle condizioni climatiche dell'annata, ma risultano accomunate da un basso livello di acidità, spesso inferiore allo 0,1%. In commercio si possono trovare diversi tipi di prodotto che si distinguono per profumo, leggerezza e retrogusto. Però le caratteristiche riscontrabili più di frequente si possono sintetizzare come segue, iniziando dalle sensazioni visive: appare giallo dorato con riflessi verdi brillanti; sensazioni olfattive: si presenta con un profumo di fruttato di oliva medio leggero accompagnato da note verdi che ricordano l'erba appena tagliata; sensazioni gustative:

gusto dolce accompagnato da una sensazione associabile alla mandorla. Sono presenti anche lievi note gustative di amaro e piccante che conferiscono vivacità.

L'extravergine di oliva Garda Dop si distingue per il sapore delicato e la sua eleganza. All'assaggio si riconosce per l'armonia delle note organolettiche e per gli aromi leggeri ed equilibrati: i profumi di erba fresca, erbe aromatiche, fieno e carciofo, uniti al tipico retrogusto di mandorla, lo rendono unico. Le olive destinate a questa produzione provengono dai territori delle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento. L'olio Garda Dop si presenta con un colore dal verde al giallo più o meno intensi, odore fruttato medio leggero, sapore fruttato, note di dolce e un retrogusto tipico di mandorla. Acidità massima in acido oleico 0,5%. Le cultivar più diffuse sono Casaliva, Frantoio e Leccino. Nel disciplinare di produzione sono presenti i requisiti e le condizioni alle quali l'extravergine deve rispondere per ottenere la denominazione di origine controllata Garda eventualmente accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive: Bresciano, Orientale e Trentino. **A.Baff.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

all'assaggio si rivela molto armonico e delicato con un





► 16 settembre 2021



Olive e olio del Sebino, una delle produzioni che emergono dal settore

