



La raccolta è iniziata e da inizio novembre sarà possibile consumare l'olio dell'annata 2022

Presto si potrà degustare l'olio novello delle Dop Garda e Veneto Valpolicella

Siamo nel pieno del periodo di raccolta delle olive e tra breve si potrà cominciare a degustare l'olio nuovo della spremitura 2022.

La nostra provincia vanta una ricca produzione olearia, che si distingue per l'ottima qualità e le validissime proprietà organolettiche, con ben due varietà di olio extra vergine d'oliva Dop. Nella zona di produzione del comprensorio gardesano si produce l'olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP.

Si tratta di un'olio che 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, con profumi di erba fresca e carciofo, uniti al tipico retrogusto di mandorla che 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, con note di dolce e un retrogusto tipico di mandorla

- acidità massima in acido oleico 0,5%

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 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, Frantoio, Leccino, Pendolino ≥ 80%

Dal 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 rigido disciplinare di produzione.

Solo l'olio Garda D.O.P. possiede le ca-

atteristiche di tipicità garantita.

La seconda varietà è l'Olio Extra Vergine di Oliva Veneto Valpolicella Dop.

La DOP Veneto è ottenuta dalle varietà di olivo Grignano e Favarol per almeno il 50% nella zona di produzione della Valpolicella.

La caratteristica principale del prodotto tutelato dal consorzio è la tradizionale spremitura di frutti sani raccolti a mano direttamente dalla pianta, esclusivamente nell'area indicata dal disciplinare di produzione.

Le alte qualità organolettiche del prodotto derivano dal particolare clima e dalla composizione del terreno, che consentono di limitare al minimo l'uso di antiparassitari, e conferiscono al prodotto spiccate caratteristiche organolettiche, che si apprezzano appieno nel consumo da crudo e di elevata resistenza alle alte temperature, qualità che consente una migliore digeribilità in tutte le forme di cottura.

Due Dop di notevole qualità che offrono ai consumatori un prodotto ricco di proprietà benefiche, gustoso e leggero, ideale per numerose modalità di consumo.

Come già ricordato, sarà presto disponibile l'olio novello della campagna 2022, il primo che si potrà degustare

e consumare appena dopo la raccolta. Nelle prossime settimane andranno in scena anche le tradizionali manifestazioni dedicate all'olio novello, nelle vere aree di produzione del territorio provinciale.

Occasioni ideali per scoprire la nuova produzione ed i prodotti a base di olio d'oliva.

Dopo gli anni complicati della pandemia, quindi, anche le tradizionali feste dell'Olio torneranno così in scena per la gioia di produttori e consumatori.

Due ottime varietà

con benefiche
proprietà
organolettiche,
gusto e leggerezza

Torneranno presto
in scena anche
le Feste dell'Olio
in varie località
della nostra provincia





► 22 ottobre 2022

