

FABRIZIO DEL BIMBO

Il profumo delle montagne nell'olio d'oliva del Lago di Garda

Autunno, tempo di olio nuovo. Sulle sponde del bellissimo lago di Garda è stata presentata agli esperti del settore olivicolo, la nuova annata dell'Olio Garda Dop, la cui valorizzazione è garantita dal Consorzio di Tutela.

Caesius Resort, angolo di paradiso immerso nella tranquillità della natura a Bardolino, sulle sponde veronesi del lago, ha ospitato la manifestazione, che ha permesso di visitare, poco a nord di Torri del Benaco, il paesino di Crero, definito il balcone del Lago di Garda. Da qui si gode di un panorama mozzafiato sul lago e si può notare bene quanto sia difficile coltivare gli olivi su questo terreno così accidentato con ripidi terrazzamenti. Suggestiva è la settecentesca chiesetta dedicata a San Siro, vicino alla quale si trova il Torcol del Crero. Era la struttura di circa trecento anni di età che veniva utilizzata, fino ad alcuni decenni fa, come torchio per la spremitura dell'oliva e la produzione di olio.

Apparteneva ad oltre una ventina di privati della contrada, che la utilizzavano promiscuamente per la frangitura delle olive ma pure come magazzino, nei tempi più recenti. Oltre che dall'accesso principale, posto al pian terreno di una abitazione privata, alla stanza in cui si trova ancora la grande macina in pietra con la vasca, si poteva accedere anche da altre tre porte, collocate tutte nella stessa stanza. Tutte le porte conducono a tre distinte proprietà private, un segno inequivocabile dell'antico "possesto in consorteria", che le

famiglie della contrada avevano riservato al frantoio.

Protagonisti indiscussi sono stati l'olio extravergine e le olive coltivate sul Garda, che nascono in un territorio ricco, tra laghi e



Il suggestivo paesaggio del Lago di Garda (© Coffeechocolates - Dreamstime.com)



L'olio del Garda Dop è tutelato da un consorzio fra quasi 500 olivicoltori (© Astra490 - Dreamstime.com)

montagne, caratterizzato dalla presenza delle catene montuose a nord e del più grande lago italiano, che rendono il clima gardesano simile a quello mediterraneo.

Sono, infatti, l'acqua del lago

e le montagne a mitigare gli effetti dell'ambiente che, alla latitudine della zona del Garda, sarebbero altrimenti ostili allo sviluppo degli olivi. Grazie alla particolare morfologia del terri-

torio e alle condizioni meteo-climatiche della zona del Garda si ottengono olii con sapori e profumi più delicati di quelli ottenuti nelle zone calde più meridionali. Si tratta di un territorio

dalle caratteristiche uniche, che un gran numero di visitatori scelgono ogni anno come destinazione, attratti da splendidi paesaggi, costellati di paesini che si affacciano sul lago e attraversati da sentieri tra colline e montagne percorribili a piedi o in bicicletta, paradiso per gli amanti del trekking o del cicloturismo. È un territorio che accoglie tutto l'anno anche i turisti dell'olio che desiderano non solo conoscere e degustare, ma anche vedere di persona i frantoi in azione, vivere il momento della raccolta, assaggiare l'olio nelle cucine affacciate sul lago.

Sono sempre di più questi turisti e si capisce il motivo: l'olio extravergine di oliva Garda Dop si distingue per il suo 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: i profumi di erba fresca e carciofo, uniti al tipico retrogusto di mandorla, lo rendono unico. Il suo colore va dal verde al giallo più o meno intenso, il profumo è fruttato medio o leggero, mentre il sapore è fruttato con note di dolce e retrogusto tipico di mandorla. Le cultivar più diffuse in questo territorio sono lacasaliva, la principale e autoctona del territorio del Garda; frantoio, che è tra le varietà maggiormente diffuse in Italia per la sua adattabilità ai terreni; leccino, cultivar autosterile che necessita di altre varietà impollinatrici per la produzione di olive, molto resistente alle basse temperature.

Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva Garda Dop provengono da 67 comuni delle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento. Lunga e prestigiosa è la storia di questo prodotto.

Da sempre presente nella zona del lago di Garda, l'olivo iniziò a svolgere un ruolo chiave nel VII sec. d.C. come testimonia un editto del 643 che applicava sanzioni pecuniarie a coloro che venivano sorpresi a danneggiare le piante di olivo nei villaggi attorno al Garda. Già nel medioevo l'olio del Garda si distingueva per l'elevata qualità e per l'alto valore economico rispetto agli oli di altre provenienze ed era utilizzato con risultati eccellenti sia nell'alimentazione, sia in medicina, sia per l'illuminazione delle chiese.

La fama dell'olio del Garda è andata sempre più aumentando; oggi è fra le prime dieci realtà olivicole italiane Dop, in quanto nel 1997 ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta, 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. Il Consorzio riunisce 461 olivicoltori, 23 molitori e 33 confezionatori tra Veneto, Lombardia e Trentino.