



Agricoltura

Pregiato, leggero e fruttato: l'olio locale è una vera scoperta

» Non solo buon cibo e ottimi vini da tavola apprezzati in Italia e all'estero: nella zona del Lago di Garda si produce anche l'olio d'oliva, un ingrediente immancabile della dieta mediterranea. La città di Verona e il suo territorio detengono un record particolare in questo campo, dal momento che rappresentano la regione più a Nord del mondo dove è possibile produrre olio. Questa condizione è determinata dalla presenza del Lago di Garda e al conseguente clima mite che caratterizza la regione geografica. Il prodotto finale è un olio pregiato: leggero e fruttato, risulta ricco di clorofilla, sapido e armonico. Al palato di chi lo assaggia si presenta morbido, delicato e dal retrogusto fruttato. Quanto al colore, questo risulta verde-oro, con sfumature che possono andare dall'intenso al marcato, in base al grado di presenza della clorofilla. La sua produzione ha radici antiche e risale ai tempi dei Romani.

I popoli di questa terra, fin da prima della dominazione romana, hanno coltivato gli ulivi: un'abitudine testimoniata da letterati e intellettuali dell'epoca come Catullo e, nei secoli successivi, anche da Gabriele D'Annunzio e Jo-

hann Wolfgang van Goethe. L'olio extra vergine del Garda Dop si produce nelle province di Brescia, Verona, Trento e Mantova.

Le tipologie di olive utilizzate sono molteplici e comprendono la casaliva (o drizzar), lezzo, favarol, razza, rossanel, fort, morcai e pendolino. All'olio del Garda è riconosciuto un alto tasso qualitativo: questa posizione di pregio è dovuta sia alla denominazione d'origine protetta Garda Dop, sia a costanza e attenzione dei produttori nell'attuazione di sistemi che ottimizzano i processi lavorativi dell'azienda. Sono tre le etichette e si suddividono in base al territorio di produzione: olio del Garda bresciano, olio del Garda Trento e, infine, olio del Garda Orientale. Quest'ultimo si produce nei comuni della provincia veronese (da Affi a Bardolino, da Peschiera del Garda a Valeggio sul Mincio e molti altri) e in quelli del mantovano (intorno a Castiglione delle Stiviere, Solforino, Ponti sul Mincio e molti altri).

La produzione segue la pratica antica: le olive vengono raccolte rigorosamente a mano, mentre molitura e frangitura avvengono a freddo attraverso l'uso delle macine.

