



Comunicato Stampa del 28 novembre 2017

## **OLIO GARDA DOP ANNATA 2017: DI MENO MA PIÙ BUONO**

**La produzione diminuisce ma si mantiene alta la qualità delle olive, con rese che sfiorano il 15%**

Si sta concludendo in questi giorni la campagna olearia 2017 dell'**Olio Garda DOP**. I primi dati, una stima della raccolta ancora in corso tra gli oliveti del Lago di Garda, registrano una **diminuzione del 30% di olive**, rispetto l'annata precedente. Tutte le tre sottozone del Garda - Orientale, Bresciana, Trentina - quest'anno hanno affrontato una stagione difficile, messa alla prova da mesi caldi e siccitosi, e dalle grandinate di fine estate. Il calo della produzione però è stato compensato da rese qualitative molto buone. Le alte temperature raggiunte nelle fasi centrali dell'annata hanno concentrato il succo all'interno delle olive, portando le **rese al 15%** (rispetto alla media del 13% dello scorso anno). La resa dipende essenzialmente dal rapporto quantitativo di acqua e olio presenti nel frutto: una maggiore concentrazione di succo all'interno dell'oliva migliora in molitura il rapporto tra frutti raccolti e olio prodotto. Le olive sono arrivate al giusto grado di maturazione in leggero anticipo ma in ottima salute, risultato dell'impegno dei produttori nel preservare frutti sani, in grado di garantire un prodotto di valore, a discapito di elevati costi di produzione.

“La stagione – spiega **Andrea Bertazzi, Presidente del Consorzio Olio Garda DOP** – è andata sicuramente meglio del previsto. Il 2017 è un anno di scarica, dopo la scorsa annata all'insegna della grande produzione, quest'anno ci aspettavamo un calo produttivo, che è stato accentuato ancor di più dalla siccità e dalle forti grandinate. L'olio a denominazione protetta sarà sicuramente meno dell'anno scorso, ma la qualità del prodotto non è messa in discussione”.

Il consumatore potrà acquistare un olio nuovo fruttato, con un buon equilibrio tra amaro, piccante e dolce, simbolo della qualità di un olio buono. Un prodotto versatile distinguibile per la sua leggerezza, che lo rende capace di accompagnare tanti diversi piatti.

*Press info:*

*Giada Azzolin*  
*giada@studiocru.com*  
*324 6199999*

*Michele Bertuzzo*  
*michele@studiocru.it*  
*347 9698760*