



Due anime. Alla scoperta delle specialità iconiche del territorio scaligero

L'olio **veronese** e le sue **Dop:** la delicatezza del **Garda** e **l'intensità** del Valpolicella

Dalle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento nascono le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Garda". Territori di elezione che permettono di creare un prodotto inconfondibile per delicatezza con gli aromi leggeri ed equilibrati che trovano un abbraccio perfetto nei profumi di erba fresca, erbe aromatiche, fieno e carciofo, uniti al tipico retrogusto di mandorla. Le caratteristiche che accompagnano l'olio Garda DOP sono elementi estremamente distintivi come il colore che va dal verde al giallo più o meno intensi, passando per l'odore che spazia da un fruttato medio ad uno leggero, per poi passare al sapore fruttato, quasi dolce, che ricorda la mandorla.

Un'anima diversa, complementare è quella rappresentata dall'olio extra vergine Dop Veneto Valpolicella. La zona di produzione è localizzata in alcuni comuni delle province di Verona, Vicenza, Padova e Treviso. La peculiarità, strenuamente custodita dal consorzio, è la tradizionale spremitura di frutti sani raccolti a mano, direttamente dalla pianta, esclusivamente nelle aree menzionate dal disciplinare di produzione. Le alte qualità organolettiche dell'olio Dop Veneto sono legate a doppio filo con la geografia climatica e con la composizione del terreno, che consentono di limitare al minimo l'uso di antiparassitari. Già nel consumo da crudo si percepisce la grande intensità di un olio che per la zona di produzione del Valpolicella, proviene per almeno il 50% dagli olivi Grignano e Favarol. Non manca un'elevata resistenza alle alte

temperature, un aspetto centrale per garantire la digeribilità in tutte le forme di cottura. In particolare, la varietà prodotta sulle colline veronesi (Valpolicella, Valpantena e Val d'Illasi) presenta un colore giallo, con lieve tonalità di verde per gli oli freschi. L'odore fruttato leggero è una garanzia come il sapore che conferisce una leggera sensazione di amaro e di retrogusto muschiato.

Per la varietà del lago

il profumo di erba

e l'inconfondibile

retrogusto di mandorla

Una delle peculiarità

del Veneto

sta nella spremitura

di frutti raccolti a mano



