



Oro giallo. Si adatta ai più svariati impieghi culinari e può essere utilizzato sia a crudo che in cottura

Delicato, leggero ed equilibrato: l'extra vergine d'oliva **Garda Dop**

Sospeso tra pianura e montagna, il territorio in cui nascono le olive del Garda vanta un clima simile a quello mediterraneo. L'acqua del lago e le cime vanno infatti a mitigare gli effetti dell'ambiente che, considerando l'altitudine della zona, sarebbero altrimenti ostili allo sviluppo degli olivi. La particolare morfologia e le condizioni meteo-climatiche contribuiscono così a conferire all'olio che qui viene prodotto un peculiare sapore fruttato medio o leggero, con un retrogusto di mandorla che lo rende facilmente riconoscibile tra le altre varietà Dop italiane.

L'olio extra vergine di oliva Garda Dop, più nel dettaglio, 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. Al consumo l'olio Garda Dop presenta un colore che vira dal verde al giallo più o meno intensi.

Delle tre cultivar più diffuse in questo territorio - Casaliva, Frantoio e Leccino -, la Casaliva è quella autoctona della zona del Garda. Si racconta che venne prescelta per l'ottima resa, la grande qualità e perché genera un olio delicato, fine, ideale per diversi abbinamenti. La Casaliva è detta anche Drizzar, perché pare fosse in grado di raddriz-

zare le sorti del raccolto, maturando in maniera scalare e tardiva. Uno dei fattori che l'ha resa protagonista di questo territorio è la sua capacità di adattarsi al clima e al terreno, di sopravvivere alle gelate e di resistere ai pa-

rasiti.

Ricco di vitamina E, acido oleico e composti biofenolici, l'olio gardesano si presta bene ai più svariati impieghi culinari: può essere utilizzato sia a crudo sia in cottura e, grazie al suo gusto delicato e fragrante, si abbina a molti piatti, come ad esempio il pesce di lago, le carni, i pinzimoni, le verdure cotte e crude, le salse e i formag-





► 25 giugno 2022

