



Cartella stampa

[Photo gallery](#)





I PAESAGGI DELL'OLIO GARDA DOP

Le olive del Garda nascono in un territorio ricco, tra laghi e 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 territorio 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.

Le piogge, ben distribuite durante tutto l'anno, ed il clima mitigato contribuiscono a conferire all'olio del Garda la peculiarità di un fruttato medio o leggero con un retrogusto di mandorla che lo rende facilmente riconoscibile tra altri oli DOP d'Italia.

Inoltre, nelle diverse zone attorno al Garda, esistono particolari microclimi che, pur mantenendo le peculiarità della denominazione Garda, permettono l'espressione di differenze organolettiche molto apprezzate dal consumatore.

Luoghi particolari ed unici, che tanti turisti ogni anno scelgono come meta dei loro viaggi, attratti da questi territori meravigliosi, punteggiati di piccoli paesini che si affacciano sul lago e ricamati dai sentieri tra colline e montagne percorribili a piedi o in bicicletta.

Un territorio dove le porte sono spalancate tutto l'anno anche ai turisti dell'olio che vorranno 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.

L'OLIO GARDA DOP

L'olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP si distingue per il 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 le seguenti caratteristiche:

Colore: dal verde al giallo più o meno intensi

Profumo: fruttato medio o leggero

Sapore: fruttato, note di dolce e un retrogusto tipico di mandorla

Acidità massima in acido oleico 0,5%



Le varietà

Le *cultivar* più diffuse in questo territorio sono **Casaliva**, **Frantoio** e **Leccino**. Secondo il disciplinare di produzione queste sono le percentuali di *cultivar* che devono essere presenti per la denominazione DOP nelle tre sottozone:

Garda DOP Bresciano: Casaliva, Frantoio, Leccino $\geq 55\%$

Garda DOP Orientale: Casaliva, Frantoio, Leccino $\geq 55\%$

Garda DOP Trentino: Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino $\geq 80\%$

La Casaliva è la **cultivar principale e autoctona** del territorio 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 raddrizzare 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 parassiti. Così la Casaliva è diventata preziosa rappresentante di una biodiversità da tutelare, punto di forza di questo territorio.

Il Frantoio è tra le varietà maggiormente diffuse in Italia per la sua adattabilità ai diversi terreni. Presenta una fruttificazione abbondante sotto il profilo quantitativo e costante.

Il Leccino è una cultivar autosterile che necessita di altre varietà impollinatrici per la produzione di olive. La produzione è abbondante e costante nel tempo.

Le zone di produzione

Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva Garda DOP provengono da 67 comuni delle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento.

Orientale

Provincia di Verona: Affi, Bardolino, Brenzone, Bussolengo, Caprino Veronese, Castelnuovo del Garda, Cavaion Veronese, Costermano, Garda, Lazise, Malcesine, Pastrengo, Peschiera del Garda, Rivoli Veronese, San Zeno di Montagna, Sommacampagna, Sona, Torri del Benaco, Valeggio sul Mincio.

Provincia di Mantova: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino, Volta Mantovana.

Bresciano

Botticino, Calvagese della Riviera, Desenzano del Garda, Gardone Riviera, Gargnano, Gavardo, Limone sul Garda, Lonato, Manerba del Garda, Moniga del Garda, Muscoline, Padenghe sul Garda, Paitone, Polpenazze del Garda, Pozzolengo, Puegnago del Garda, Roè Volciano, Salò, San Felice del Benaco, Serle, Sirmione, Soiano del Lago, Tignale, Toscolano Maderno, Tremosine, Villanuova sul Clisi, Vobarno.

Trentino

Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno, Vezzano e le parti rivierasche di località Santa Massenza, Sarche e Toblino.



L'OLIO DEL GARDA NELLA STORIA

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'alta qualità e per l'alto valore economico rispetto agli oli di altre provenienze ed era utilizzato con risultati eccellenti sia nell'alimentazione che in medicina. L'uso alimentare era destinato a pochi, poiché nell'alto medioevo “4-6 kg di olio gardesano valevano quanto un maiale molto grande”.

Nel Rinascimento l'opera dell'uomo ha invece contribuito a delineare i tratti caratteristici del paesaggio agrario e in generale del lago di Garda. In questa epoca si iniziarono a ridisegnare i pendii con sistemazioni elaborate, che divennero vere e proprie costruzioni “a terrazze” affacciate sul lago, adatte alla coltivazione degli oliveti e così tipiche da rendere la zona famosa, tanto da essere chiamata, già dal 1968, “Riviera degli Ulivi”.

La fama dell'olio del Garda è andata sempre più aumentando; oggi l'olio DOP Garda rientra fra le prime dieci realtà olivicole italiane DOP.

LA CERTIFICAZIONE

Nel 1997 l'olio extra vergine di oliva Garda ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta, oggi 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.

Solo l'olio Garda D.O.P. possiede le caratteristiche di tipicità garantita.

Il contrassegno: garanzia di sicurezza

La dicitura “Garda” o “Garda D.O.P.” può essere inserita in etichetta dai soli produttori della filiera che hanno rispettato il disciplinare di produzione e il relativo piano di controlli.

Per questo tutte le confezioni immesse sul mercato come olio extra vergine di oliva Garda DOP devono riportare il contrassegno numerato, che **permette di ripercorrere la storia e l'origine** del prodotto.

I contrassegni non sono una novità per l'olio del Garda: esistevano, infatti, già nel 1200. Questo perché la qualità e, di conseguenza, l'alto prezzo che l'olio del Garda riusciva a spuntare, già allora necessitavano di controllo e protezione. I contrassegni venivano chiamati “*Sigillum Communis Veronae*” e dovevano accompagnare l'olio nelle esportazioni.

Esistevano poi gli incaricati del Podestà e del Capitano del Popolo che dovevano controllare e registrare per iscritto ogni anno i quantitativi di olive e di olio posseduti da ogni persona e da ogni comunità gardesana.

La vendita, inoltre, era controllata da un funzionario appositamente designato, il *Superstes oley*, il sovrintendente dell'olio.



IL CONSORZIO DI TUTELA

Il Consorzio riunisce olivicoltori, molitori e confezionatori delle zone di produzione Garda D.O.P. Opera in Veneto, Lombardia e Trentino, nelle Province di Brescia (Garda DOP Bresciano), Verona e Mantova (Garda DOP Orientale), Trento (Garda DOP Trentino).

Il Consorzio di Tutela, riconosciuto dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali nel 2004, tutela e promuove il prodotto, assiste e aiuta i soci nelle pratiche per ottenere la certificazione dalla raccolta all'imbottigliamento, oltre ad impegnarsi nel progetto di **perseguire la qualità dell'olio** tanto legato alla tradizione e alla cultura.

Cultura della qualità, infatti, significa estendere un progetto al di là della spremitura e dell'imbottigliamento, **conoscere e preservare l'ambiente, tramandare un sistema di produzione** che garantisca al consumatore finale, attraverso controlli rigorosi e certificati, di acquistare il vero olio Garda DOP.

Oltre ai compiti assegnatigli dal riconoscimento ministeriale, il consorzio assiste i propri soci olivicoltori, molitori e confezionatori fornendo formazione e assistenza tecnica, recuperando e incentivando l'olivicoltura nella convinzione che questa forma secolare di coltivazione sia necessaria per mantenere la **biodiversità** del territorio gardesano.

I NUMERI

Totale Soci	470
Olivicoltori	461
Molitori	23
Confezionatori	33
Superficie totale oliveto	663,89 ha
N. olivi iscritti	203.683

CAMPAGNA OLIVICOLA	TOTALE OLIO CERTIFICATO GARDA DOP (kg)	Orientale (kg)	Bresciano (kg)	Trentino (kg)
2021/2022	6.200,00	382,00	1.915,00	3.903,00
2020/2021	444.067	242.652	144.503	56.912
2019/2020	4.807,86	1.680,25	-	3.127,61
2018/2019	378.521,69	186.332,14	144.844,20	47.345,35
2017/2018	212.211,73	100.981,55	75.926,81	35.303,37
2016/2017	299.927,53	179.358,09	91.656,05	28.913,39
2015/2016	247.845,74	149.519,16	72.681,84	25.644,74



IN CUCINA

L'olio del Garda è apprezzato dai consumatori per il gusto delicato, equilibrato ed armonico e per il tipico retrogusto di mandorla che lo rende facilmente riconoscibile tra altri oli D.O.P. d'Italia.

Ricco di vitamina E, acido oleico e composti biofenolici, l'olio gardesano si adatta 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 il pesce di lago, ma anche carni, carpacci di carne e di pesce, carne salada, pinzimoni, verdure cotte e crude, salse, bruschette e a formaggi magri o stracchino.

È eccellente anche per preparare dolci, abbinato al cioccolato, e per sorbetti e gelati.

L'EVENTO: WARDAGARDA

WardaGarda - Il Festival dell'olio Garda DOP nel suo Entroterra è nato nel 2016 per promuovere l'olio del Garda certificato.

L'evento è promosso dal Consorzio di tutela olio Garda DOP con l'organizzazione della Pro Loco di Cavaion Veronese, per appassionati e curiosi che vogliono avvicinarsi al mondo dell'olio di qualità e alle produzioni DOP e IGP venete.

L'appuntamento si tiene a Corte Torcolo a Cavaion Veronese nel cuore della produzione del Garda DOP tra gli uliveti dell'entroterra gardesano.

Il programma prevede degustazioni guidate per imparare a conoscere ed abbinare l'olio Garda DOP, showcooking e musica dal vivo.

Presente anche uno spazio con un mercatino enogastronomico dove poter acquistare e conoscere, oltre che l'olio Garda DOP e i suoi produttori anche altri prodotti DOP e IGP certificati del territorio regionale.

L'evento prende il titolo da Warda, l'antico nome longobardo da cui deriva il toponimo Garda. Deve la sua origine alle fortificazioni di avvistamento con funzioni difensive sulle colline che circondano il lago, gli stessi rilievi su cui da secoli si coltiva l'olivo.

LA FIORITURA DELL'OLIVO



In questo momento ci troviamo nella fase di mignolatura: le mignole, ovvero le **infiorescenze**, hanno raggiunto la loro dimensione definitiva, ma i **fiore** sono ancora chiusi.

Entro la prima decade di giugno si verificherà la completa fioritura e le infiorescenze sbocceranno in piccoli, bianchi e delicati fiori.



La fase della fioritura è un momento cruciale per la futura stagione olivicola, poiché è il periodo in cui avviene l'impollinazione che, nel caso dell'olivo, è anemofila, ha perciò luogo grazie all'azione del vento.

Da queste premesse è facile capire quanto sia importante che, nel periodo della fioritura, si verifichino tutte le condizioni climatiche necessarie affinché vi sia una corretta impollinazione.



Anche in condizioni climatiche ideali, però, soltanto il 2-3% dei fiori viene impollinato e diventerà frutto.

È in questo momento che inizia la fase dell'allegazione: le corolle cadono e solo i fiori fecondati inizieranno a diventare piccole e profumate olive.