



## In breve

### Fare squadra sull'olio

## Il Garda dop

■ VERONA - Tempo di raccolta per gli olivicoltori italiani. Un periodo intenso di lavoro e di bilancio dell'annata, che in una delle aree più vocate e più pregiate per la produzione dell'olio, quella del Garda, parte all'insegna di un messaggio chiaro: fare squadra. Un invito che i produttori raccolti nel Consorzio Garda Dop rivolgono a tutta la filiera e in particolare ai ristoratori di questa zona a forte vocazione turistica, dove il prodotto principe della propria terra è ancora poco valorizzato. Un olio, il Garda Dop, che non solo non ha subito la scure della pandemia quanto al consumo, ma che ha la capacità di mantenere costante la sua posizione sul mercato. A confermarlo Laura Turri, presidente del Consorzio di Tutela dell'olio Garda Dop, che dal 2004 riunisce olivicoltori, molitori e confezionatori delle zone di produzione Garda Dop che attraversano Veneto, Lombardia e Trentino con le province di Brescia, Verona, Mantova e Trento. "È importante cominciare a fare squadra insieme anche ai ristoratori gardesani e far apprezzare l'olio a chi lo chiede, presentandogli il Garda Dop, perché è un olio che nel tempo e grazie alla Comunità europea ha ottenuto una protezione e quindi la possibilità di avere un nome e un cognome: Garda Dop". "La coltivazione dell'ulivo sul Garda è difficile - ammette Turri - perché è una pianta che ha ancora bisogno di essere studiata e conosciuta. Abbiamo bisogno di prevenzione, in particolare per fronteggiare il cambiamento climatico che ci sta presentando dei momenti nuovi che non sappiamo interpretare, per cui abbiamo tantissima produzione un anno e pochissima un altro anno".

