

DA GUSTARE

Delicatezza ed equilibrio al palato per l'olio extravergine Garda Dop



La presenza di oliveti è una delle caratteristiche che balzano subito all'occhio di chi percorre le strade gardesane. Questo tipo di coltivazione ha infatti trovato terreno fertile sul Benaco, complice il clima generalmente mite - nel raffronto con il resto della provincia di Verona - anche durante i periodi più freddi dell'anno.

È proprio in questo territorio che prende idealmente vita l'olio extravergine di oliva Garda Dop (Denominazione di origine protetta), un prodotto che si contraddistingue per la delicatezza al palato e per l'eleganza: il suo è infatti un sapore riconoscibile fin dal primo assaggio, che però non copre il gusto dei cibi sui quali viene utilizzato.

L'olio Garda Dop presenta aromi leggeri ed equilibrati, che richiamano l'erba fresca e gli aromi, ma anche vegetali come i carciofi. Spicca infine il retrogusto di mandorle, che lascia una piacevole sensazione al palato.

Il disciplinare prevede che, oltre alla provincia di Verona, l'olio Garda Dop possa essere prodotto anche in quelle di Trento, Brescia e Mantova; tutte zone - tranne proprio Mantova - che si affacciano direttamente sul Benaco.

Per la realizzazione di questo condimento d'eccellenza vengono utilizzate tre tipologie di cultivar: Casaliva, Frantoio e Leccino. Nella versione Garda Orientale, quella prodotta nel Veronese, le tre varietà devono essere presenti in una percentuale minima del 55%, a fronte di un massimo del 45% di altre varietà. Oltre alla Garda Orientale, il disciplinare di questo olio extravergine Dop riconosce anche le qualità Garda Bresciano e Garda Trentino, a seconda della zona di produzione.

