

OLI D'ITALIA

Gennaio 2023

VENETO

TESTO/WORDS

Agata Cappelletto

OTTIMI RISULTATI PER L'OLIO GARDA DOP



La campagna 2022 è la terza migliore degli ultimi otto anni come qualità dell'oliva e dell'olio prodotto

La campagna 2022 è stata positiva sia come qualità dell'oliva che dell'olio prodotto – racconta **Simone Padovani**, Presidente del Consorzio Olio Garda Dop - Grazie all'andamento climatico, infatti, l'oliva era sana e non ci sono state problematiche fitosanitarie. L'olio Garda Dop di questa campagna si presenta fruttato tendenzialmente medio e verde con il suo tipico retrogusto di mandorle, riconfermando le caratteristiche che lo distinguono e che esaltano la sua versatilità in cucina nelle varie preparazioni, dall'antipasto al dolce. Dal punto di vista della comunicazione quest'anno, oltre a rinnovare l'appuntamento a settembre con WardaGarda che vedrà un ricco programma con degustazioni guidate per imparare a conoscere ed abbinare l'olio Garda Dop, il Consorzio organizzerà il "Premio Olio Garda Dop", concorso rivolto agli Istituti alberghieri i cui studenti diventeranno gli ambasciatori dei prodotti certificati del nostro territorio".



RESE ANNATA 2022 VENETO

litri al quintale
(fonte Olivo News)

Verona
14.80

Vicenza
13.42

Treviso
14.59

Padova
16.10



Simone Padovani



Siamo soddisfatti della campagna 2022, ora guardiamo al 2023 con fiducia

We are satisfied with the 2022 campaign, now we look to 2023 with confidence

EXCELLENT RESULTS FOR GARDA DOP OIL

The 2022 campaign is the third best of the last eight years as quality of olive and oil produced

"The 2022 campaign was positive both as the quality of the olive and the oil produced – says Simone Padovani, President of the Consorzio Olio Garda Dop -. Thanks to the climate, in fact, the olive was healthy and there were no phytosanitary problems. The oil Garda Dop of this campaign is fruity and green with its typical almond aftertaste, reconfirming the characteristics that distinguish it and that enhance its versatility in cooking in various preparations, from appetizer to dessert. This year, from the communication point of view, in addition to renewing the appointment in September with WardaGarda that will see a rich program with guided tastings to learn about and match the oil Garda Dop, the Consortium will organize the "Premio Olio Garda Dop" competition for hospitality training Institutes whose students will become ambassadors of certified products of our territory".