



OLIO

TRA LAGO E CIELO: L'OLIO GARDA DOP SI PRESENTA

By thefoodmagazine.it / 2 Novembre 2023

Il Consorzio di Tutela Olio Garda DOP ha promosso nei giorni scorsi a Bardolino “Tra lago e cielo”, un evento dedicato agli esperti di “oro verde” prodotto sulle sponde del lago di Garda.

Location dell'evento lo splendido Hotel Caesius Terme & SPA Resort, un angolo di paradiso immerso nella tranquillità della natura a Bardolino, direttamente sulle sponde veronesi del lago.

Protagonisti indiscussi sono stati ovviamente l'olio extravergine e le olive coltivate sul Garda, che 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.

THEFOODMAGAZINE.IT

IL MAGAZINE INTERAMENTE DEDICATO AL MONDO DEL FOOD

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 meteorologiche della zona del Garda si ottengono olii con sapori e profumi più delicati di quelli ottenuti nelle zone calde più meridionali. Si tratta di luoghi particolari ed unici, che tanti turisti ogni anno scelgono come meta, attratti da questi territori meravigliosi, punteggiati di paesini che si affacciano sul lago e attraversati da sentieri tra colline e montagne percorribili a piedi o in bicicletta. È un territorio che accoglie tutto l'anno anche i turisti dell'olio che desiderano 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.

Sono sempre più numerosi questi turisti e si capisce perché: l'olio extravergine 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.

Le sue caratteristiche sono: colore che va dal verde al giallo più o meno intenso, profumo fruttato medio o leggero, sapore fruttato con note di dolce e retrogusto tipico di mandorla.

Le cultivar più diffuse in questo territorio sono tre: Casaliva, la principale e autoctona del territorio del Garda, detta anche Drizzar.

Frantoio è tra le varietà maggiormente diffuse in Italia per la sua adattabilità ai terreni. Leccino è una cultivar autosterile che necessita di altre varietà impollinatrici per la produzione di olive. È molto resistente alle basse temperature.

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

Lunga e prestigiosa è la storia di questo prodotto. Da sempre presente nella zona del lago di Garda, l'olivo iniziò a svolgere un ruolo chiave nel VI 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'elevata qualità e per l'alto valore economico rispetto agli olii di altre provenienze ed era utilizzato con risultati

THEFOODMAGAZINE.IT

IL MAGAZINE INTERAMENTE DEDICATO AL MONDO DEL FOOD

eccellenti sia nell'alimentazione, sia in medicina, sia per l'illuminazione delle chiese.

La fama dell'olio del Garda nel tempo è andata sempre più aumentando; oggi rientra fra le prime dieci realtà olivicole italiane DOP, in quanto nel 1997 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.

Il Consorzio, con la sua costante e attenta gestione, riunisce 461 olivicoltori, 23 molitori e 33 confezionatori delle zone di produzione Garda DOP, in Veneto, Lombardia e Trentino.