

L'OLIO EVO GARDA DOP: ECCELLENZA DA VALORIZZARE

OLIO 03 novembre 2023

Secondo i dati del Consorzio di tutela, cui aderiscono 470 operatori tra olivicoltori, molitori e confezionatori, nella scorsa campagna olivicola la Dop ha prodotto 333 ton certificate



UNA ZONA PARTICOLARMENTE VOCATA

Le olive del Garda nascono in un territorio ricco, tra laghi e montagne, fondamentali per mitigare gli effetti dell'ambiente, che alla latitudine della zona del Garda sarebbero altrimenti ostili allo sviluppo degli olivi. I diversi microclimi che caratterizzano le diverse zone attorno al più grande lago italiano permettono l'espressione di differenze organolettiche molto apprezzate dal consumatore.

In particolare, le cultivar più diffuse nel territorio della Dop sono Casaliva (la tipologia di oliva principale e autoctona del Garda), Frantoio e Leccino. Ne deriva un evo Dop che si caratterizza per il sapore naturalmente delicato e per la sua eleganza. Spiccano gli aromi leggeri ed equilibrati: i profumi di erba fresca e carciofo, uniti



al tipico retrogusto di mandorla, lo rendono unico.

470 SOCI PER UNA PRODUZIONE DI 333 TONNELLATE

Il Consorzio tutela e promuove il prodotto, assiste i soci nelle pratiche per ottenere la certificazione dalla raccolta all'imbottigliamento, oltre a impegnarsi nel perseguire la qualità di un olio molto legato alla tradizione e alla cultura locale. Tutto questo senza dimenticare l'attività di vigilanza, che assorbe notevoli risorse. **Vi aderiscono 470 soci, così suddivisi: 461 olivicoltori, 23 molitori e 33 confezionatori.**

La produzione della campagna olivicola 2022/2023 si è attestata sulle 333 tonnellate di olio Garda Dop certificate. *“Quest’anno l’andamento della raccolta, ancora in pieno svolgimento, è un po’ a macchia di leopardo, con molti soci che sottolineano una produzione più brillante rispetto alle previsioni. Sarà probabilmente un anno di ‘scarica’, ma con una buona qualità e una resa comunque inferiore al 20%”,*sottolinea Padovani.

In Italia la Gdo è la destinazione più importante, tanto che alcuni retailer annoverano il Garda Dop nelle loro linee Mdd di oli evo. All'estero l'olio Dop gardesano è apprezzato soprattutto in Nord Europa: il mercato tedesco è molto ricettivo, anche grazie ai moltissimi turisti che frequentano il lago e acquistano in loco. *“L’obiettivo è diffondere la cultura del nostro prodotto: lo facciamo partecipando a numerosi eventi fieristici, tra cui spicca Warda Garda, l’evento clou del Garda Dop, promozioni sul territorio, degustazioni, presenza su stampa e social”.*