



L'olio Garda Dop



Anche l'olio extravergine fa parte delle tipicità territoriali

Alla scoperta di un extravergine molto apprezzato

» L'olio extravergine di oliva Garda Dop è uno dei più apprezzati a livello nazionale e non solo. Si distingue per il suo sapore delicato e per l'eleganza, oltre all'armonia delle note organolettiche e per gli aromi leggeri ed equilibrati. Quest'olio ha un profumo e un sapore fruttato, con note dolci unite al retrogusto di mandorla. Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a Denominazione di Origine Protetta Garda provengono dalla nostra provincia, oltre che da quelle di Brescia, Mantova e Trento.

Le varietà olivicole più diffuse per la produzione sono Casaliva, Frantoio e Leccino. Il colore dell'extravergine, infine, può variare dal verde al giallo, con intensità variabile.

Il disciplinare

Nel 1997 il prodotto ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta. Solamente quest'olio possiede le caratteristiche di tipicità garantita: la dicitura "Garda Dop" può quindi essere inserita in etichetta dai soli produttori della filiera che hanno rispettato il disciplinare di produzione e il relativo piano di controlli.

Nel disciplinare stesso sono dunque indicati i requisiti e le condizioni a cui l'olio extravergine di oliva deve rispondere per ottenere la denominazione "Garda", eventualmente accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive: "Bresciano", "Orientale" e "Trentino".

