

OLI E GRASSI



OLI E GRASSI

Garda DOP Olio extravergine di oliva	49
Veneto Valpolicella DOP, Veneto Euganei e Berici DOP, Veneto del Grappa DOP Olio extravergine di oliva	51

GARDA DOP

Olio extravergine di oliva

Descrizione del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta "Garda" identifica l'olio extravergine di oliva prodotto in alcune aree limitrofe al lago di Garda e rispondente ai requisiti del disciplinare di produzione. Deve essere accompagnata da una delle menzioni geografiche aggiuntive ("Bresciano", "Orientale", "Trentino") a seconda dell'area di produzione e della presenza percentuale negli oliveti delle diverse varietà di olivo.

La storia

Da sempre presente nella zona del lago di Garda, l'olivo inizia a svolgere un ruolo chiave nel VII sec. d.C. come testimonia un editto del 643 che applica sanzioni pecuniarie a coloro che venivano sorpresi a danneggiare le piante di olivo. Già nel medioevo l'olio del Garda era utilizzato, con risultati eccellenti, sia nell'alimentazione che

in medicina. L'uso alimentare era destinato a pochi, dato che nell'alto medioevo "4-6 kg di olio gardesano valevano quanto un maiale molto grande". L'alto prezzo che l'olio del Garda riusciva a spuntare, rispetto agli altri oli, fece sentire la necessità di un controllo, di una protezione dalle frodi. Già nel 1200 esistevano, infatti, i bollini/contrassegni chiamati *Sigillum Communis Veronae* che dovevano accompagnare l'olio nelle esportazioni. La vendita inoltre, era controllata da un funzionario appositamente designato, il *Superstes oley*, il sovrintendente dell'olio.

Nel Rinascimento l'opera dell'uomo ha contribuito a delineare i tratti caratteristici del paesaggio agrario e generale del lago di Garda. In questa epoca s'iniziò a ridisegnare i pendii con sistemazioni elaborate, che divennero vere e proprie costruzioni "a terrazze" affacciate sul lago, adatte alla coltivazione degli oliveti.

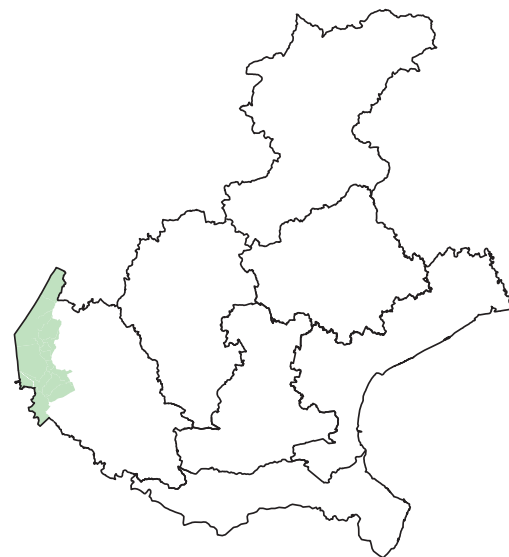


Territorio di origine

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva Garda DOP comprende i territori coltivati ad olivo delle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento.

Le tre menzioni geografiche seguenti distinguono tre specifici territori di produzione:

- "Bresciano": comprende il territorio di 27 comuni in provincia di Brescia, nella regione Lombardia;
- "Orientale": comprende il territorio di 19 comuni in provincia di Verona e 6 in provincia di Mantova (Lombardia);
- "Trentino": comprende il territorio di 11 comuni in provincia di Trento.



OLI E GRASSI



La tradizione olivicola nel comprensorio del Garda fa parte della vita della gente, nei costumi gastronomici e nel reddito aziendale, com'è descritto in numerosi documenti.

Aspetto e sapore

Il Garda DOP è un olio extra vergine di oliva dal sentore fruttato leggero o al più medio, che si differenzia nella molteplicità di sfumature olfattive che riesce a mostrare (carciofo, erba appena tagliata, foglia, fieno, erbe aromatiche, fiori, pepe verde, ecc.) a seconda della sottozona di provenienza e del grado di maturazione delle olive. Quasi sempre presente, all'olfatto e al gusto, è una nota intensa e persistente di mandorla dolce e fresca; l'amaro ed il piccante sono appena accennati e in equilibrio con la complessiva dolcezza, rotondità e morbidezza al palato; la persistenza retro olfattiva è buona.

L'olio extravergine di oliva DOP Garda "Bresciano" è di colore dal verde al giallo, odore fruttato medio o leggero, sapore fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante.

L'olio della menzione geografica "Orientale" ha colore verde da intenso a marcato con variazioni al giallo, odore fruttato leggero, sapore fruttato di mandorla dolce.

La DOP Garda "Trentino" è un olio extravergine di oliva, di colore verde con riflessi dorati, odore fruttato leggero con sensazione erbacea, sapore sapido delicatamente fruttato.

Produzione

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva Garda DOP devono essere quelli tradizionalmente usati. Sono idonei gli oliveti collinari e pedecollinari dell'anfiteatro morenico del Garda, i cui terreni morenici di natura prevalentemente sabbiosa siano senza ristagni d'acqua e perfettamente sgrondi, con presenza di calcare. Per la produzione della DOP Garda "Bresciano" sono idonei gli oliveti composti dalle varietà Casaliva, Frantoio e Leccino per almeno il 55%.

La DOP Garda "Orientale" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle varietà di olivo Casaliva o Drizzar e Frantoio per almeno il 50%; possono, altresì, concorrere le varietà Leccino, Favarol, Moraiolo, Trepp, Pendolino, da sole o congiuntamente, in misura non superiore al 50%.

La DOP Garda "Trentino" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle varietà di olivo Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino per almeno l'80%.

La raccolta delle olive deve essere effettuata entro il 15 gennaio di ogni anno e avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto. Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro cinque giorni dalla raccolta delle olive.

Etichettatura

Il logo della DOP Garda deve figurare in etichetta in modo chiaro e distinto da altre indicazioni che compaiono su di essa. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista, mentre l'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie situate nell'area di produzione e loro localizzazione territoriale è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda. È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

Sulla bottiglia è apposto, inoltre, il contrassegno numerato, che permette di ripercorrere la storia e l'origine del prodotto e che certifica la qualità e la tipicità dell'olio.

Stoccaggio e commercializzazione

L'olio extravergine di oliva Garda DOP viene posto in commercio, accompagnato da una delle menzioni geografiche "Bresciano" "Orientale" e "Trentino", in recipienti in vetro di capacità massima non superiore a 5 litri; le operazioni di confezionamento devono avvenire nell'ambito del territorio di origine.

In cucina e a tavola

In cucina è versatile, buono sia a crudo che in cottura. Con la sua leggerezza si abbina a molti piatti e ricette a base di pesce di lago, ma anche a carni, carpacci di carne e di pesce, carne "salada", pinzimoni, verdure cotte e crude, salse, bruschette e a formaggi magri o stracchino. Eccellente per preparare dolci, abbinato al cioccolato, per sorbetti e gelato.

VENETO VALPOLICELLA DOP, VENETO EUGANEI E BERICI DOP, VENETO DEL GRAPPA DOP Olio extravergine di oliva

Descrizione del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta "Veneto Valpolicella", "Veneto Euganei e Berici", "Veneto del Grappa" è riservata all'olio extravergine di oliva prodotto in questi territori e rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione

La storia

La coltura dell'olivo sembra essere stata introdotta in Veneto dai coloni romani. Tracce della sua presenza nell'area veronese risalgono all'alto Medioevo. La buona esposizione e la protezione dalle correnti fredde ne hanno favorito la successiva diffusione nei tre distretti oleari che presentano scenari paesaggistici suggestivi e particolari.

Il distretto oleario veronese, sotto la denominazione Valpolicella, si estende sulla parte destra dell'Adige e comprende le terre vinicole del Recioto e dell'Amarone, a partire dai comuni della zona classica, per poi allargarsi alla zona di produzione del Bianco di Soave. In questo territorio, l'olivo trova spazio dove la natura calcarea del suolo si fa più scabrosa.

Un paesaggio diverso si presenta nel distretto oleario Euganei e Berici, in cui l'orizzonte della pianura veneta è interrotto da due sistemi collinari contigui, geologicamente diversi ma comunque favorevoli all'olivo e alla vite: i Colli Berici, di natura calcarea, nel basso Vicentino; di origine vulcanica i Colli Euganei nel Padovano.

Infine, l'olio Veneto del Grappa DOP viene prodotto



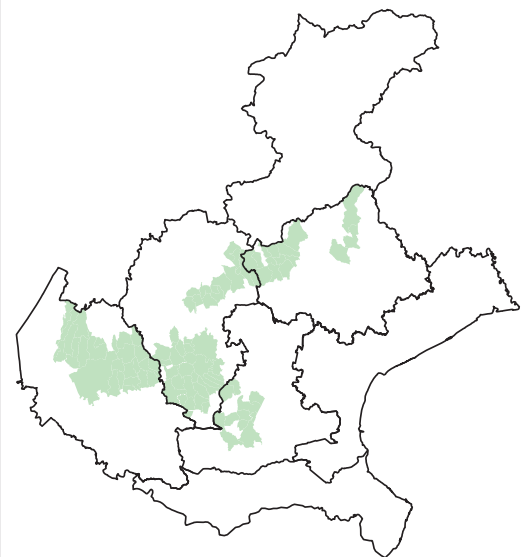
Territorio di origine

La zona di produzione e trasformazione si differenzia secondo le tre Denominazioni.

Il territorio della DOP Veneto Valpolicella comprende 28 comuni, in provincia di Verona.

La zona di origine delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva Veneto Euganei e Berici DOP comprende 15 comuni nella provincia di Padova e 28 comuni in provincia di Vicenza.

La zona di produzione dell'olio extravergine di oliva Veneto del Grappa DOP comprende 15 comuni in provincia di Vicenza e di 16 comuni in provincia di Treviso.



OLI E GRASSI



nella fascia collinare pedemontana delle province di Vicenza e Treviso, seguendo le vigne del Torcolato di Breganze, dei vini di Asolo e del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sulla sinistra Piave.

Aspetto e sapore

L'olio extra vergine di oliva "Veneto Valpolicella" DOP ha colore giallo con lieve tonalità di verde per gli oli freschi, odore fruttato leggero e un sapore fruttato, con lieve sensazione di amaro e retrogusto muschiato.

Il "Veneto Euganei e Berici" DOP presenta un colore verde-oro da intenso a marcato, un odore fruttato di varia intensità e un sapore fruttato, con leggera sensazione di amaro.

Il "Veneto del Grappa" DOP è verde-oro con modeste variazioni del giallo, odora di fruttato di varia intensità, e anche al gusto si sente un fruttato con sensazione di amaro per gli oli freschi.

Produzione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti (sesti di impianto, la forma di allevamento ed i sistemi di potatura) destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva Veneto DOP devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive e all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative.

Per la produzione dell'olio extravergine d'oliva a DOP "Veneto Valpolicella" sono da considerarsi idonei gli oliveti delle varietà Grignano o Favarol (almeno 50%), Leccino, Casaliva o Frantoio, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno, Trep o Drop (fino al 50%), compresi nel territorio di origine, i cui terreni sono in genere poveri, molto calcarei, tendenzialmente alcalini, generalmente ricchi di potassio e fosforo.

La DOP "Veneto Euganei e Berici" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Leccino e Rasara (almeno 50%); Frantoio, Maurino, Pendolino, Marzemino, Riondella, Trep o Drop, Matosso (fino al 50%), compresi nel territorio di origine, i cui terreni presentano una matrice geologica di tipo sedimentario o vulcanico normalmente dotati di scheletro con reazione alcalina. Per la produzione all'olio extravergine di oliva DOP "Veneto del Grappa" sono idonei gli oliveti, delle varietà Frantoio e Leccino (almeno il 50%); Grignano, Pendolino, Maurino, Leccio del Corno, Padanina (fino al 50%), compresi nel territorio di origine, i cui

terreni posti ai piedi dei massiccio del Monte Grappa sono derivati da conglomerati poligenici, talora intercalati da fasce sabbiose o marmose-argillose. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva Veneto DOP deve essere effettuata entro il 15 gennaio di ogni anno e deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con l'utilizzo di pettini o rastrelli. Dalla raccolta alla molitura passano solo poche ore, in modo che il prodotto non subisca alcuna alterazione esterna, e ciò deve avvenire all'interno del territorio di origine, sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici, la tradizionale spremitura a freddo di frutti sani, atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.

Etichettatura

Il nome della DOP deve figurare in etichetta, sul contenitore in vetro di capacità non superiore a litri 1, con caratteri chiari ed indelebili; deve essere indicata l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista, mentre l'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda.

Stoccaggio e commercializzazione

Le operazioni di confezionamento e immissione al consumo dell'olio extravergine di oliva a DOP "Veneto Valpolicella", "Veneto Euganei e Berici", "Veneto del Grappa" devono avvenire nell'ambito del territorio di origine, esclusivamente in recipienti di vetro di capacità non superiore ad 1 litro.

In cucina e a tavola

L'olio extravergine di oliva "Veneto DOP", nelle sue tre denominazioni, è un alimento completo che va correttamente conservato, in ambiente fresco e al riparo dalla luce, per mantenere inalterate le sue caratteristiche organolettiche.

L'insieme delle sue proprietà si apprezzano appieno sia nel consumo freddo, a crudo, sia nel caso di uso a caldo, grazie a un'elevata resistenza alle alte temperature, qualità che consente il mantenimento dei sapori in tutte le forme di cottura; va consumato, preferibilmente, entro 4-6 mesi dalla spremitura.