

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.

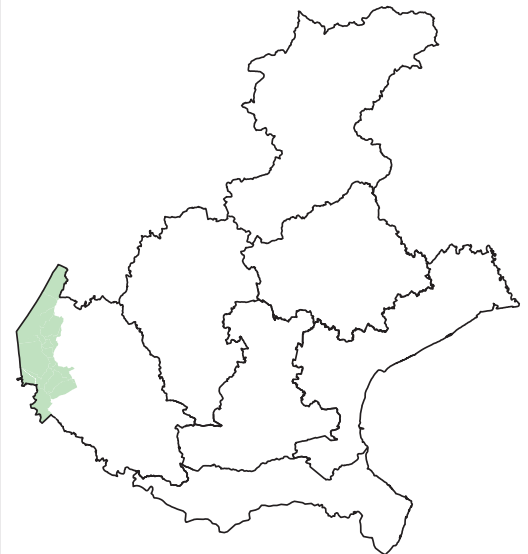


Territorio di origine

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 sestii 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.