

# Olio Garda DOP: l'extravergine di oliva che appaga con gentilezza e delicatezza

scritto da Antonio Lodedo | 11/07/2022



**La personalità espressa dalle produzioni delle tre sotto-zone dell'areale gardesano attribuiscono all'olio extravergine di oliva locale una versatilità in cucina davvero unica**

Il lago di Garda segna il confine settentrionale europeo della coltivazione dell'ulivo. La produzione dell'**olio extra-vergine Dop Garda avviene**, per lo più, attorno alle sponde del Lago e sulle morbide colline di origine morenico-glaciale dove regna la **cultivar Casaliva**. Questa Dop comprende tre distinte sotto-zone: l'**Orientale**, con le provincie del veronese e del mantovano, la **Bresciana** e la **Trentina**.

Nelle sotto-zone Garda Bresciano e Garda Orientale, il disciplinare prevede che oltre alla Casaliva, entrino nella composizione del blend le cultivar **Frantoio** e **Leccino** sino al raggiungimento della soglia minima del 55%; nella sotto-zona del Garda Bresciano, invece, la soglia minima è dell'80% e

deve essere costituita dalle cultivar Casaliva, Frantoio, Leccino e Pendolino.

## **Olio Garda DOP: ambiente, biodiversità e secoli di esperienza**

Ogni sotto-zona è espressione del territorio d'origine e non solo delle cultivar ma anche di ambiente, clima, ventilazione, lavoro dell'uomo e delle sue tecniche di coltivazione e potatura acquisite in lunghi secoli d'esperienza e fatica. Per questo motivo l'olio extra-vergine del Garda, più che ogni altro olio italiano, è contraddistinto da tipicità e riconoscibilità.

Ed è proprio grazie all'azione mitigatrice dello specchio d'acqua ed alla barriera settentrionale delle Alpi, che in quelle zone è possibile la **coltivazione dell'olivo**. Il Lago, infatti, accumula e rilascia calore nel corso dei mesi più freddi e la piovosità è regolarmente distribuita nell'arco dell'anno e ciò rende possibile la coltura dell'olivo, tradizionalmente appartenente a zone più meridionali, ai piedi delle Alpi.

E sempre grazie all'azione mitigatrice del Lago, agli olivi si affiancano gli agrumi, le bouganville e le viti che regnano sovrane ricamando i dolci versanti delle colline rivolte a sud.

Tutti questi ingredienti, uniti alla grande capacità dell'uomo di preservare il territorio attraverso le colture di olivo e vite, hanno dato vita a pratiche agrarie millenarie che hanno garantito la biodiversità del territorio gardesano.

## **L'attività importante del Consorzio Garda Dop**

I traguardi raggiunti dall'olio extravergine di oliva Garda Dop sono stati resi possibili anche grazie l'opera del Consorzio Garda Dop, con sede a Cavaion Veronese, e che sotto la guida dell'attuale Presidente dott. Simone Padovani, continua a supportare i propri soci, olivicoltori, molitori e confezionatori, fornendo formazione e assistenza tecnica.

## **Altre cultivar dell'areale gardesano**

Oltre alle principali già menzionate, l'areale gardesano conta altre cultivar come Favarol, Moraiolo, Trepp, Cornarol, Grignano, Miniol, Raza, Gargnano che costituiscono l'espressione più autentica della vitalità olivicola del territorio.

La **Casaliva** è certamente la cultivar caratterizzante l'olio Garda Dop. Il suo albero ha una buona e costante produttività, l'oliva è di medie dimensioni e, soprattutto, ha un'elevata resa in olio di ottima qualità.

## **Caratteristiche organolettiche dell'olio gardesano**

L'olio del Garda risulta estremamente interessante nelle tre varianti delle sotto-zone ed esprime maggiormente la sua gentilezza e delicatezza su note gusto-olfattive fruttate, erbacee e vegetali di carciofo, mandorla, foglia di pomodoro, talvolta agrume e spezie. Amaro e piccante, elementi di pregio, si attestano a livelli di leggera e media intensità. Al palato la fluidità è media e l'armonia del finale di bocca è davvero appagante.

La personalità espressa dalle produzioni delle tre sotto-zone attribuiscono all'olio del Garda una versatilità in cucina davvero unica: dalle espressioni più intense e marcate del versante Trentino a quelle più delicate e "dolci" del versante Orientale e sarà agevole scegliere una delle tre versioni del Garda Dop per preparazioni a base di verdure, pesce, carni e perchè no anche nei dolci.

Info: <https://www.oliogardadop.it/>