# Colle d’Oro sul Lago: tra le piccole produzioni viene dal Garda il miglior extravergine italiano tra i Fruttati Intensi

*L’azienda di Sona, nel Veronese, conquista il primo premio nella sezione La Goccia d’Ercole a Perugia con “Oro del Vajo”, un blend che ribalta il luogo comune dell’olio gardesano delicato. La storia di una famiglia che ha trasformato una passione trentennale in un progetto premiato a livello nazionale*

L’**olio extravergine del lago di Garda** è perlopiù conosciuto come un olio delicato, molto amato da chi non gradisce la corposità e l’intensità tipiche degli EVO del Sud Italia e da gran parte dei turisti stranieri.

A volte, però, la realtà riserva delle sorprese.

È così che **Colle d’Oro sul Lago**, una piccola azienda familiare con 1.200 olivi suddivisi in più appezzamenti, è salita sul podio (e che podio… la Goccia dell’Ercole Olivario!) vincendo il primo premio per la categoria **Fruttato Intenso**.

Siamo in provincia di Verona, a circa sei chilometri da Peschiera e Lazise dove, dalla parte più

alta di Colle d'Oro sul Lago, si gode di una bellissima panoramica a 360 gradi: la città di Verona, ad ovest il Garda, a nord il Monte Baldo e la catena dei Monti Lessini e verso est, nelle giornate più limpide, si scorgono i Colli Euganei in provincia di Padova.

Un'immagine dell'azienda dall'alto (Foto © Colle d'Oro sul Lago).

## Ercole Olivario: uno dei premi sorprende il mondo dell'olio

«Quando abbiamo saputo che eravamo arrivati in finale dopo le selezioni previste dal complesso percorso a tappe dell'Ercole Olivario – racconta **Roberta Ruggeri** che, assieme al marito **Antonio Volani** e al figlio **Simone** (titolare) gestisce l'azienda – pensavamo che arrivare terzi sarebbe stato già un grande successo. Per noi, così piccoli, da subito è stato un onore competere con i grandi nomi dell'olivicoltura italiana. Quindi il primo posto ci ha sorpresi e molto emozionati».

E ha sbalordito anche molti produttori del Sud presenti alla manifestazione di Perugia. Pur essendo sempre più un luogo comune che l'olio del Garda debba essere etichettato tra i fruttati leggeri grazie all'evoluzione della trasformazione qui come nel resto d'Italia, non è così frequente che un olio veneto superi in intensità quelli delle regioni meridionali.

E invece ce l'ha fatta la selezione **Oro del Vajo**, un blend di extravergine italiano con circa il 40% di **Casaliva** (la cultivar autoctona tipica della zona del Garda) e il restante 60% di **Frantoio** e **Leccino**.

Al centro, “Oro del Vajo”, etichetta vincitrice all’Ercole Olivario (Foto © Colle d’Oro sul Lago).

## Oro del Vajo, l’extravergine nato tra i terrazzamenti del Vajo

**Che cosa significa il nome “Oro del Vajo”?**

«I nostri olivi si distribuiscono in terreni diversi con scenari molto diversi tra loro. Ci sono le zone pianeggianti, dove le piante sono ordinate in filari e poi ci sono gli appezzamenti a ridosso del Vajo, una sorta di lingua di terra attraversata da una sorgente che alimenta un piccolo corso d’acqua. In dialetto si dice che “*pissa*”, cioè che sgorga continuamente, ed è proprio da qui che deriva il nome “**Vajo della Pissarola**”. È un canyon naturale, scavato da questo rigagnolo che scorre con intensità variabile durante l’anno. Intorno al Vajo ci sono terrazzamenti ripidi e impervi, difficili da coltivare e da gestire, ma protetti dal monte che fa da riparo naturale. Ed è proprio su questi pendii, così particolari e complessi, che crescono gli olivi da cui nasce la nostra selezione Oro del Vajo».

## Le altre etichette di Colle d’Oro sul Lago

**Non è l’unico extravergine che producete.**

«No, infatti. Abbiamo il Garda DOP con il 90% di Casaliva e poi il Premium che è la linea più

intensa, tant'è che pensavamo di aver vinto con quella, dove c'è un blend di cultivar un po' più particolari, come la Cima di Mola, Gorgazzo, Bianchera, Frantoio. Insomma, un *pot-pourri* aromaticamente molto più deciso».

## Una storia familiare costruita su trent'anni di esperienza

L'azienda, che oltre agli oliveti comprende anche un ettaro di vigneto, un frutteto coltivato a kiwi e un roseto, è nata solo cinque anni fa. Ma la storia nasce da una tradizione familiare e da una lunga esperienza.

«Io e mio marito Antonio lavoriamo nel mondo dell'extravergine da oltre trent'anni, sia per **Aipo** (Associazione interregionale produttori olivicoli), sia per il Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva veneto. Lui è agronomo e fa assistenza tecnica in campo agli olivicoltori del Triveneto. Io mi occupo più di valorizzazione, promozione e formazione sull'olio di qualità, partecipando a fiere, premi ed eventi e lavorando anche sulla formazione di produttori, imbottigliatori e consumatori. Ci sono tre parole che raccontano bene la nostra azienda: passione, conoscenza e impegno. Passione per questo lavoro e per il territorio, conoscenza costruita in tanti anni di esperienza e impegno quotidiano nel seguire ogni fase della produzione, dal campo fino alla bottiglia».

Roberta Ruggeri (Foto © Colle d'Oro sul Lago).

**Avete sempre prodotto olio per consumo familiare. Qual è la molla che vi ha fatto “osare” e imbottigliare con un vostro marchio?**

«Avevamo già circa 800 piante e producevamo olio solo per noi, per parenti e amici. Negli anni abbiamo ampliato il patrimonio olivicolo, arrivando a oltre 1.200 piante, anche grazie al recupero di un terreno molto bello dal punto di vista paesaggistico e ambientale, quello del Vajo appunto, che non volevamo venisse abbandonato o snaturato.

A quel punto ho pensato: perché non creare una nostra etichetta e metterci in gioco in prima persona? Nostro figlio Simone allora studiava archeologia e ha deciso di darci una mano (senza abbandonare l’università). Quella che inizialmente era per lui un’attività parallela è diventata presto la sua occupazione principale grazie alla passione nata lavorando tra gli olivi e ai riscontri positivi ricevuti da chi assaggiava il nostro olio.

Fin dall’inizio, abbiamo scelto di partecipare a premi e concorsi perché crediamo che confrontarsi sia il modo migliore per crescere e migliorare continuamente la qualità del prodotto».

## Oleoturismo sul Lago di Garda: esperienze, cosmetica e cucina all’extravergine

Dall’anno scorso c’è una new entry: la **linea cosmetica con cinque prodotti** fatta con il Garda DOP. Ma le attività che girano intorno all’extravergine sono molteplici. **Colle d’Oro sul Lago**, infatti, è anche azienda oleoturistica e collabora con tour operator proponendo percorsi ed esperienze come tour aziendali, aperitivi all’extravergine, picnic tra gli olivi».

Roberta ha anche un’altra grande passione, quella della cucina con particolare attenzione all’abbinamento tra olio e piatto.

«Verissimo. Non sono chef, mi piace cucinare e ho sviluppato negli anni questa predisposizione ad abbinare gli oli, grazie al fatto che sono assaggiatore esperto. Così ho creato un mio blog “**La cucina di Roberta all’extravergine**”: ad ogni piatto il suo olio. Mi dava fastidio leggere “olio q.b.” nelle ricette degli chef. Che significa “quanto basta”? Senza specificare se è extravergine o di quale cultivar. Mi innervosiva questa superficialità perché, a seconda dell’olio che si usa, la pietanza cambia, eccome. Così ho deciso di farlo io, divertendomi a provare oli con un piatto piuttosto che con un altro. Finché la mia è diventata una sorta di promozione e valorizzazione del patrimonio delle varietà italiane».

## Spaghetti alla carbonara di lago

Spaghetti alla carbonara di lago (Foto © Colle d’Oro sul Lago).

Ecco una ricetta per i lettori de La Gazzetta del Gusto.

## Ingredienti

| | |
|---|---|
| 160 g di spaghetti | Lamelle di mandorla |
| 200 g di lavarello affumicato | Sale e pepe |
| 100 g di Grana Padano grattugiato | Buccia di mezzo limone non trattato |
| 2 uova + 1 tuorlo | Olio extra vergine di oliva *“Oro del vajo”* dell’Az. Colle d’oro sul lago – fruttato medio |

## Preparazione

1. Sfilettate il pesce o acquistatelo già sfilettato in pescheria.
2. Rompete due uova in una ciotola, aggiungete il Grana Padano grattugiato, sale, pepe, la buccia di limone non trattato e sbattete il tutto fino ad ottenere una consistenza cremosa. A parte, in un’altra ciotola, sbattete solo il tuorlo del terzo uovo (sarà il fondo del nostro piatto).
3. Cuocete gli spaghetti per 8/10 minuti in acqua bollente salata, scolandoli al dente.
4. Preparate il sugo col pesce: in una padella versate due cucchiai di olio extravergine di oliva, tostate le lamelle di mandorla, aggiungete i filetti di lavarello affumicato e stemperate per

qualche minuto.

5. Scolate gli spaghetti 2-4 minuti prima del termine della cottura e trasferiteli nella padella con il pesce, ultimando la cottura e mescolando bene. A fuoco spento, aggiungete la crema di uova e amalgamate velocemente.
6. Per l'impiattamento, mettete 2-3 cucchiai di tuorlo sbattuto sul fondo del piatto, aggiungete un'abbondante porzione di spaghetti, completate con pepe e un filo di olio extra vergine di oliva ***"Oro del Vajo"***.

**COLLE D'ORO SUL LAGO**
Via Bragati 7 – Sona (Verona)
info@colledorosullago.it | www.colledorosullago.it

**Data di creazione**
02/06/2026
**Autore**
daniela-utili