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

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

La cultivar Casaliva comprende tre distinte sotto-zone (Foto © Consorzio Olio Garda Dop).

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.

Un panorama con montagne e lago (Foto © Consorzio Olio Garda Dop).

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.

Olive della zona del lago di Garda (Foto © Consorzio Olio Garda Dop).

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.

Un bicchiere da degustazione dell'olio (Foto © Consorzio Olio Garda Dop).

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/

Data di creazione
11/07/2022
Autore
antonio-lodedo