

È trentino l'olio extravergine di oliva prodotto alla latitudine più a nord del mondo

written by Guest Star | 21/11/2017



L'Olio extravergine Garda DOP Trentino è prodotto in alcune località in provincia di Trento da varietà di olivo presenti da sole o congiuntamente, negli oliveti Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino.

Articolo di Marilanda Bianchini

Sulle sponde del lago di Garda, grazie al microclima particolare dovuto ai venti che soffiano costanti ed alle montagne che lo circondano, sin dal Medioevo si coltivano olivi che danno origine ad un olio dalle caratteristiche eccellenti: [l'olio extravergine di oliva Garda DOP](#).

La materia prima destinata alla produzione dell'olio a Denominazione di Origine Protetta "Garda" viene coltivata in tre **diverse sottozone** ed in particolare in **Veneto** (provincia di Verona), **Lombardia** (province di Brescia e Mantova) e **Trentino** (provincia di Trento).

Caratteristiche dell'Olio extravergine Garda DOP Trentino

Incuriositi dalle particolarità del territorio e dal fatto che, spesso, a queste zone associamo prodotti decisamente meno mediterranei, abbiamo scelto di raccontare le dolcezze dell'olio extravergine di oliva **Garda DOP Trentino**.

Immaginate di venire con noi sulle rive del lago, nei comuni di Arco, Riva del Garda e Tenno, di ammirare panorami meravigliosi, fatti di acqua, montagne, olivi ed altre piante tipiche della macchia mediterranea: qui le olive vengono raccolte all'inizio di novembre, all'invasatura (che è il momento in cui il frutto matura e cambia colore) e sono spremute a freddo poco dopo la raccolta per ridurre al minimo i rischi di ossidazione.

Degustazione e usi in cucina

Oltre a [degustare l'olio](#), dal **colore verde brillante** e dal **sapore delicatamente fruttato**, in cui riconosciamo sentori di erbe aromatiche e un finale di mandorla, proviamo una prelibatezza poco conosciuta anche dai foodies più informati: il [pan di molche](#).

Le **molche sono buccia e polpa di olive**, residui della lavorazione nella produzione dell'olio, che danno al pane un delizioso gusto leggermente amarognolo e una consistenza tutta da mordere, meglio ancora se abbinata ad un formaggio dai sapori dolci o ad una marmellata, magari di susina di Dro.

Le cultivar dell'Olio Garda DOP Trentino

Appagati i sensi con gli assaggi, abbiamo raccolto informazioni sulle varietà di oliva coltivate, ovvero la cultivar autoctona **Casaliva**, ma anche **Frantoio**, **Pendolino** e **Leccino**.

L'olivo di **varietà Casaliva** è molto fruttuoso ed ha una produzione costante nel tempo e con una buona resa. I suoi frutti danno origine ad un olio particolare e interessante, al tempo stesso lievemente amarognolo e piccante, da utilizzare sia a crudo che per cucinare.

Grazie al suo gusto leggero, l'olio **DOP Garda Trentino** è perfetto con piatti di pesce d'acqua dolce, con il carpaccio di manzo ma anche, per i più innovatori, nella preparazione di gelati e dolci.

Le occasioni per degustare l'olio DOP Garda Trentino non mancano in nessun periodo dell'anno anche grazie ad eventi gastronomici di forte richiamo. Tra questi "[Garda con Gusto](#)" che si tiene a Riva del Garda all'inizio di novembre, "**Warda Garda**", il festival dell'olio d'oliva del Garda che anima Cavaion Veronese nel mese di giugno. Non mancano, nei comuni trentini sulle sponde del Garda, i mercatini di Natale, con esposizione e vendita di tanti prodotti tipici della zona.

OLIO EXTRAVERGINE GARDA DOP TRENTINO

PRODUZIONE E VENDITA

Elenco aziende

Contattaci se vuoi essere presente qui!