

OLIO GARDA DOP

Già nel Medioevo era considerato preziosissimo e ancora oggi, grazie alla certificazione, è un prodotto unico

36

Olio Garda Dop

Già nel Medioevo era considerato preziosissimo e ancora oggi, grazie alla certificazione, è un prodotto unico

RETROGUSTO DI MANDORLA E COLORE GIALLO-VERDE

L'olio del Garda – quello rigorosamente Dop – ha una storia che arriva da lontano, nel territorio del Lago più grande d'Italia. Una storia che affonda le radici già nel Medioevo quando l'olio del Garda si distingueva per qualità e alto valore economico rispetto agli oli di altre provenienze. Era utilizzato anche in cucina e in medicina, con risultati eccellenti. L'uso alimentare era destinato a pochi, poiché nell'alto Medioevo "4-6 kg di olio gardesano valevano quanto un maiale molto grande". Nel Rinascimento l'opera dell'uomo ha invece contribuito a delineare i tratti caratteristici del paesaggio agrario e in generale del lago di Garda. In questa epoca si iniziarono a ridisegnare i pendii con sistemazioni elaborate, che divennero vere e proprie costruzioni "a terrazze" affacciate sul lago, adatte alla coltivazione degli oliveti e così tipiche da rendere la zona famosa, tanto da essere chiamata, già dal 1968, "Riviera degli Ulivi". Una fama, quella dell'olio del Garda, che è andata sempre più aumentando. Oggi l'olio Dop Garda rientra fra le prime 5 realtà olivicole italiane Dop.

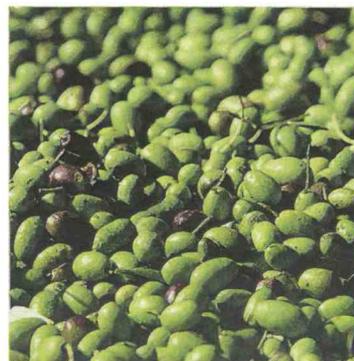
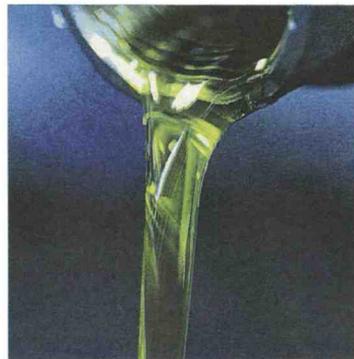
L'Olio Garda Dop è un prodotto particolarmente apprezzato dai consumatori, che si caratterizza per un leggero e tipico retrogusto di mandorla, dal colore che va dal verde al giallo più o meno intensi e dal sapore fruttato. In particolare la sua leggerezza si fa riconoscibile tra gli oli ottenuti in altre zone più meridionali e più calde tipiche dell'olio. Le olive di quest'olio crescono infatti a nord, attorno al Lago di Garda, tra le province di Verona, Brescia, Trento e Mantova. Un olio buono e certificato. Nel 1997 l'olio extra vergine di oliva Garda ha infatti ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta, oggi difesa e valorizzata dall'azione del Consorzio di Tutela che garantisce la provenienza e la qualità dell'olio, nel rispetto di un disciplinare di produzione.

La dicitura "Garda Dop" può essere inseri-

ta in etichetta dai soli produttori della filiera che hanno rispettato il disciplinare di produzione e il relativo piano dei controlli. Dal punto di vista della salute è ricco di vitamina E, acido oleico e composti biofenolici, l'olio gardesano si adatta ai più svariati impieghi culinari. Può essere utilizzato sia a crudo sia in cottura e, grazie al suo gusto delicato e fragrante, si abbina a molti piatti, come ricette a base di pesce di lago, ma anche 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, e per sorbetti e gelato. Buono, con un occhio alla salute.

IL SIGILLO DI QUALITÀ ESISTEVA GIÀ NEL 1200

Nella bottiglia di olio il consumatore deve assicurarsi che ci sia il contrassegno numerato, che permette di ripercorrere la storia e l'origine del prodotto. I contrassegni non sono una novità per l'olio del Garda, esistevano già nel 1200. I contrassegni venivano chiamati "Sigillum Communis Veronae" e dovevano accompagnare l'olio nelle esportazioni. Esistevano poi gli incaricati dal Podestà e dal Capitano del Popolo che dovevano controllare e registrare per iscritto ogni anno i quantitativi di olive e di olio posseduti da ogni persona e da ogni comunità gardesana. La vendita era controllata da un funzionario appositamente designato, il Superstes oley, il sovrintendente dell'olio.





► 21 settembre 2017

