



UNA PRESENZA TIPICA DEL PAESAGGIO DEL LAGO CHE SI FA INGREDIENTE PRELIBATO

Olio del Garda: prezioso oggi come nell'antichità

Quando ci si reca in una delle località che costellano le rive del lago di Garda salta all'occhio la presenza di rigogliosi oliveti. In questa zona infatti fin dai tempi antichi l'olivo ha giocato un ruolo importante, tanto che risale al 643 un editto che applicava sanzioni precise per coloro che fossero stati sorpresi a danneggiare qualche albero.

L'olio pregiato prodotto in queste zone già nel Medioevo era conosciuto sia per le sue doti medicamentose sia per le varie applicazioni che poteva avere in cucina. Diversamente da quel che accade oggi, all'epoca l'olio era un prodotto molto costoso, quasi di lusso, che pochi potevano permettersi: 4-6 kg di olio gardesano si legge nei documenti del tempo - potevano valere quanto un maiale molto grande".

Proprio per il prezzo molto alto dell'Olio del Garda, sorse subito la necessità di controllarne la qualità e la vendita in modo da scongiurare il pericolo di frodi. Nel Milleduecento la soluzione che venne trovata fu quella di applicare degli speciali sigilli in modo da contraddistinguere in maniera chiara il vero Olio del Garda dalle contraffazioni.

Una cosa simile, a distanza di secoli è avvenuta con l'attribuzione a

questo prodotto della Denominazione di Origine Protetta, che riconosce la produzione di questo particolare olio extravergine d'oliva in alcuni territori delle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento. Sono per la precisione tre le menzioni geografiche aggiuntive previste ("Bresciano", "Orientale", "Trentino") a seconda dell'area di produzione e della presenza percentuale negli oliveti delle diverse varietà di olivo.

Viene spontaneo da chiedersi che cosa lo renda così speciale rispetto ad altre varietà di

olio tanto da essere oggetto di imbrogli già nel lontano Medioevo. Sicuramente la risposta va ricercata tra le virtù organolettiche che lo contraddistinguono.

Il Garda DOP è un olio extravergine di oliva dal sentore fruttato leggero o al più medio, che si differenzia nella molteplicità di sfumature olfattive che riesce a mostrare (carciofo, erba appena tagliata, foglia, fieno, erbe aromatiche, fiori, pepe verde, ecc.) a seconda della sottozona di provenienza e del grado di maturazione delle olive. Quasi sempre presente, all'olfatto e al gusto, è una nota intensa e persistente di mandorla dolce e fresca; l'amaro ed il piccante sono appena accennati e in equilibrio con la complessiva dolcezza, rotondità e morbidezza al palato; la persistenza retro olfattiva è buona.

Vi sono inoltre alcune peculiarità riguardanti sia il sapore sia il colore che il Garda DOP presenta e che dipendono della specifica zona di provenienza. L'olio extravergine di oliva DOP Garda "Bresciano" è di colore dal verde al giallo, odore fruttato medio o leggero, sapore fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante.

L'olio della menzione geografica "Orientale" ha invece colore verde da intenso a marcato con variazioni al giallo, odore fruttato leggero, sapore fruttato di mandorla dolce.

Infine, la DOP Garda "Trentino" è un olio extravergine di oliva di colore verde con riflessi dorati, odore fruttato leggero con sensazione erbacea, sapore sapido delicatamente fruttato.

La produzione del Garda DOP deve seguire una serie di regole atte a mantenere la produzione di olio omogenea e a rispettare la tradizione. Per prima cosa, gli alberi devono sorgere sulle colline che circonda-

no l'omonimo lago, caratterizzate da terreni con una natura morenica e sabbiosa, con un'alta percentuale di materiale calcareo.

Per quanto riguarda poi le piante vere e proprie, nel caso del Garda DOP nella variante bresciana sono indicati gli oliveti nella varietà Casaliva, Frantoio e Leccino che devono essere presenti per almeno il 55%, mentre nel caso del Garda Orientale il disciplinare prevede le varietà Casaliva, Drizzar e Frantoio; nel caso del Garda DOP proveniente dall'area trentina, infine, l'80% dell'olio deve essere prodotto usando olivi Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino.

La raccolta delle olive può essere fatta a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici e - come per l'Olio Veneto DOP - deve essere portata a termine entro il 15 gennaio. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto. Le operazioni di oleificazione devono avvenire entro cinque giorni dalla raccolta delle olive.

In cucina è versatile, buono sia a crudo che in cottura.

Con la sua leggerezza si abbina a molti piatti e ricette a base di pesce di lago, ma anche a carni, carpacci di carne e di pesce, carne "salada", pinzimoni, verdure cotte e crude, salse, bruschette e a formaggi magri o stracchino. Non solo: è eccellente anche per preparare dolci, abbinato al cioccolato, o perfino come ingrediente per sorprendenti sorbetti e gelati.

L'olio extravergine di oliva Garda DOP viene posto in commercio, accompagnato da una delle menzioni geografiche "Bresciano", "Orientale" e "Trentino", in recipienti in vetro di capacità massima non superiore a 5 litri; naturalmente le operazioni di confezionamento devono avvenire nell'ambito del territorio di origine.

Le tre zone di

produzione presentano specificità tutte da scoprire
Risale al 643 d.C. un editto contro il danneggiamento dei preziosi alberi vicino al lago



► 25 ottobre 2017

