



Reportage Nordest

Un territorio ricco e felice, oggi votato al turismo familiare
E una storia che inizia nel buio del medioevo, nei monasteri

Fra gli olivi del Garda c'è un triangolo del **Mediterraneo**

di **Veronica Salaroli**



Presidente
Simone
Padovani,
alla guida
del Consorzio

S

embra tutto semplice, qui. Il paesaggio così quieto, i colori sfumati, il clima mansueto, il vino Chiaretto ghiacciato che rinfresca. Poi c'è l'olio prodotto da queste parti — siamo sulla sponda veronese del lago — che appartiene alla fa-

miglia del Garda Dop. Sembra facile anche lui, Gualtiero Marchesi per esempio lo amava molto per la sua discrezione, qualcosa che accompagna le pietanze senza snaturarle. Ha un sapore gentile, pensiamo tutti.

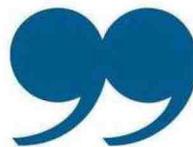
Però poi quando partecipi a un assaggio serio, ti danno un bicchierino blu (potrebbe anche essere rosso, dice il protocollo) e un po' ti stupisci. Dovrai assaggiare diversi oli senza farti suggestionare dal colore, che è la via più facile a un

giudizio affrettato. Su questo sono stati fatti molti studi: l'aspetto del cibo ci condiziona forse più ancora del sapore, la vista è il primo senso che attiviamo, per questo dobbiamo assaggiare questo olio e questo lago senza fermarci alla prima impressione.

Nel bicchierino si versa l'olio, poi lo si copre e dopo averlo scaldato con il palmo della mano, se ne ascolta in silenzio il profumo, poi arriva il gusto ma non una volta sola: c'è il primo contatto, si sento-

no mandorle, erbe selvatiche, poi arriva il fondo, a volte pungente, poi addirittura piccante. Così quello che sembrava semplice diventa complesso, una scoperta e quindi un viaggio.

Insomma, qualcosa di particolare, che ha molti cerchi concentrici. E in mezzo a questo paesaggio c'è il lago di Garda, tre sponde, tre regioni, dalla più delicata alla più forte, Veneto, Lombardia, Trentino. Tutte partecipano della grande stranezza di questo



Unico

**Un giardino di limoni,
olivi, vigne e bouganville
in mezzo alle
temperature continentali
dell'arco alpino
e della pianura Padana**





microclima bizzarro — quasi un pezzo di Sud approdato qui — perché con le colline e poi con i monti che proteggono l'entroterra, in mezzo alle temperature continentali dell'arco alpino e della pianura Padana c'è un giardino mediterraneo, limoni, ulivi, le bouganville.

C'è aria di festa, qui a Bardolino, con la ripresa e il ritorno dei turisti che passeggiano scattando foto alla cova dei cigni e c'è esattamente quello che ti aspetti per una vacanza facile: servizi, bar e ristoranti, aree per i bambini, prati verdissimi e pettinati di fresco. Tutto di buon livello, forse un po' standardizzato, forse un po' troppo a misura di stranieri (tedeschi e inglesi soprattutto). Il primo assaggio ti racconta un territorio ricco e felice, votato al turismo familiare, un posto che ti leva la stanchezza e fa tutto lui. Ma per trovare le radici bisogna voltare le spalle al lago e allontanarsi dalla riva; il secondo anello, l'entroterra, ha un sapore più forte.

Salendo verso Cavaion Veronese, le vigne e poi gli uliveti, si arriva nella sede del consorzio dell'olio Garda Dop che sta sperimentando una formula di visite e degustazioni con un uliveto didattico per raccontare dal vivo una storia affascinante (trovate info e appuntamenti estivi su oliodadop.it). Perché in questo angolo di mediterraneo gli ulivi non sono stati piantati (più di mille anni fa) tanto con lo scopo di condire i pesci di lago, gli asparagi bianchi, il radicchio o la foggassa. L'ulivo

è qui perché il lago era buio, e ci voleva luce, e perché ungersi curava e gli unguenti benedicevano. Perché nell'oscurità chiese e monasteri erano gli unici luoghi a tenere acceso un lume ad olio giorno e notte e per alimentare una lampada per un anno era necessario un uliveto di trentacinque piante. Allora, nel baratto fra beni preziosi, quattro chili di olio valevano un maiale grasso.

Per questo qui la terra, la fatica, il lavoro secolare di selezione delle varietà più resistenti di ulivo che sono ammesse per produrre il Dop sono una vocazione seria (insieme alle vigne) che nei secoli ha coinvolto le tre sponde. Per capire queste peculiarità assaggiandole si può contattare una delle aziende che propongono degustazioni (turri.com oppure oliovio-la.it) ma anche fare un'escursione in mountain bike che con il percorso del pellegrino attraversa le antiche vie che collegavano i borghi, partendo da Garda, passando per

Punta San Vigilio e Torri del Benaco per arrivare fino a Malcesine (per info: veronagardabike.com/percorso-del-pellegrino)

Vale un viaggio, in acqua è più veloce, la possibilità di abbracciare in poche ore le terre sorelle della veronese, così diverse fra loro. Da Bardolino partono molte mini crociere, la più suggestiva con il veliero (info:europian.it) che sfiora la costa, fiancheggia Punta San Vigilio dove il paesaggio comincia a mutare e infine svela i monti trentini sullo sfondo. Il veliero San Nicolò ha diversi itinerari, ma per sentire un sapore differente da tutti gli altri, l'escursione a Isola del Garda con la sua villa straordinaria, risultato di diversi progetti, ampliamenti e stili, che si appoggia su un giardino fastoso, con terrapieni e terrazze, serre e angoli ombrosi con varietà che convivono (mangrovie e agavi, rose e piante grasse) e dove si incontrano molti mondi lontani.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





► 6 giugno 2022 - Edizione (Supplemento)

**Contrasti**

Gli ulivi, il lago, le rocce: il particolare microcosmo del Garda. Nel tondo, il rito dell'assaggio dell'olio

Momenti

La fioritura degli ulivi fra aprile e maggio. Sono piccoli fiorellini bianchi a grappolo.

Avventure

Il Veliero San Niccolo sul lago di Garda e sotto un uliveto fra antiche rovine

dove mangiare

Nella corte, formale, dallo chef

Tavernetta Corte Torcolo Via Vittorio Veneto 1 Cavaion Veronese Tel. 0456116471 In una corte del '500, autenticità e territorio

Ristorante Oseleta Località Cordevigo, Cavaion Veronese Tel. 0457235287 Formale e storico

Evo Bardolino Via Europa Unita, 24/b Bardolino Tel 0456229950 A cena dallo chef Gottardello





dove dormire

Fra le vigne o come a casa

Le Ginestre Località Casa Roina, Lazise sul Garda
Tel. 0457580428 Fra le vigne, con assaggi di prodotti locali

Colle San Giorgio Strada Costa di Vallonga, Bardolino Tel. 0456210103, ecofriendly 100%

Home suite home 3 appartamenti nell'entroterra
Tel.3496753961 Come a casa





► 6 giugno 2022 - Edizione (Supplemento)

