

► 6 giugno 2022

Reportage
Nordest

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

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

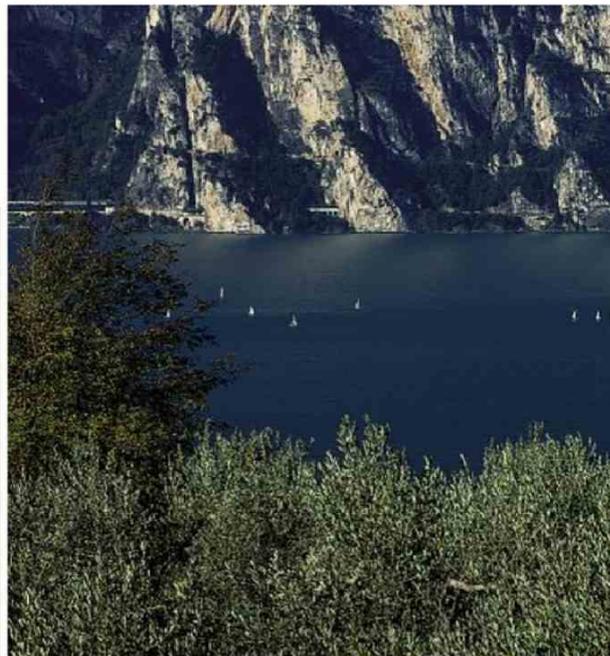
Sembra tutto semplice, qui. Il paesaggio così quieto, i colori sfumati, il clima mansueto, il vino Chiarretto ghiacciato che rinfresca. Poi c'è l'olio prodotto da queste parti — siamo sulla sponda veronese del lago — che appartiene alla fa-

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



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



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-

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

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



► 6 giugno 2022



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 Unità, 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

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



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

affascinante (trovate info e appuntamenti estivi su oliodogarda.com). 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, fiancheggiata Punta San Vigilio dove il paesaggio comincia a mutare e infine svela i monti trentini sullo sfondo. Il veliero San Nicolo 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.

© IPAC/AGRICOLTURA/ISTAT