

Consorzio olio Garda Dop, fare squadra per valorizzare prodotto che non conosce crisi



23 Set, 2021
by Adnkronos

Tempo di raccolta per gli olivicoltori italiani. Un periodo intenso di lavoro e di bilancio dell'annata, che in una delle aree più vocate e più pregiate per la produzione dell'olio, quella del lago di Garda, parte all'insegna di un messaggio chiaro: fare squadra. Un invito che i produttori raccolti nel Consorzio Garda Dop rivolgono a tutta la filiera e in particolare ai ristoratori di questa zona a forte vocazione turistica, dove il prodotto principe della propria terra è ancora poco valorizzato. Un olio, il Garda Dop, che non solo non ha subito la scure della pandemia quanto al consumo, ma che ha la capacità di mantenere costante la sua posizione sul mercato.

A confermarlo Laura Turri, presidente del Consorzio di Tutela dell'olio Garda Dop, che dal 2004 riunisce olivicoltori, molitori e confezionatori delle zone di produzione Garda Dop che attraversano Veneto, Lombardia e Trentino con le province di Brescia, Verona, Mantova e Trento. "Il Consorzio Garda Dop – ricorda – opera con 470 soci distribuiti su 3 regioni e su 4 province; sono circa 700 ettari a uliveto affacciati sul Garda e circa 200mila piante, tutte certificate. La caratteristica del Garda Dop è quella di essere un olio con un fruttato delicato, un retrogusto di mandorla molto particolare, che viene apprezzato in Italia ma soprattutto all'estero proprio per la sua delicatezza. E' un olio che non subisce flessioni di vendite nel tempo, ma anzi ha dei consumatori fedeli che continuano a cercarlo e acquistarlo".

“Ecco perché – sottolinea – è importante cominciare a fare squadra insieme anche ai ristoratori gardesani e far apprezzare l’olio a chi lo chiede, presentandogli il Garda Dop, perché è un olio che nel tempo e grazie alla Comunità europea ha ottenuto una protezione e quindi la possibilità di avere un nome e un cognome: Garda Dop. Quindi, non più un olio extravergine ma un olio extravergine con nome e cognome”.

Le olive del Garda – da sempre presenti nella zona – nascono in un territorio ricco, tra lago e montagna, che rende il clima simile a quello mediterraneo. Sono, infatti, l’acqua del lago e le montagne a mitigare gli effetti dell’ambiente che, alla latitudine del Garda, sarebbero altrimenti ostili allo sviluppo degli olivi. “La coltivazione dell’ulivo sul Garda è difficile – ammette Laura Turri – perché è una pianta che ha ancora bisogno di essere studiata e conosciuta. Abbiamo bisogno di prevenzione, in particolare per fronteggiare il cambiamento climatico che ci sta presentando dei momenti nuovi che non sappiamo interpretare, per cui abbiamo tantissima produzione un anno e pochissima un altro anno”.

“Nel passato lo storico ci dice che l’olio c’è sempre stato tutti gli anni, ma il cambiamento climatico sta modificando queste conoscenze e ci dice che abbiamo bisogno di lavorare tutti quanti insieme con gli istituti di ricerca in modo da fare prevenzione e capire come aiutare la pianta a superare questi stravolgimenti. Siamo nel Nord Italia, zona al limite per la produzione dell’olio; adesso, invece, il cambiamento climatico sta determinando una sovrapproduzione a cui non siamo abituati. D’altro canto, le nostre piante un anno producono tanto e un altro anno non producono più. Cosa sta succedendo? Abbiamo bisogno che venga studiato questo fenomeno”, ribadisce.

Certificato Dop dal 1997, l’olio extravergine di oliva del Garda comprende diverse varietà (prima fra tutte la Casaliva, che è la cultivar principale e autoctona, ma anche Frantoio e Leccino) e si distingue per il sapore naturalmente delicato e per la sua eleganza. “L’olio Garda Dop – spiega Luigi Caricato, oleologo, direttore di Olio Officina – racchiude ciò che il consumatore richiede in un olio: la delicatezza, la finezza, l’eleganza, la giusta palatabilità e in particolare questa profumazione delicata che piace molto; anche l’amaro e il piccante, che sono presenti ma dopo un impatto dolce iniziale che rende gradevole, morbido all’assaggio l’olio; poi, questa versatilità perché consente di essere utilizzato senza creare squilibri in tutti gli ingredienti che decidiamo di utilizzare. Questo è un punto a vantaggio di un olio che è prodotto in un territorio con una grande storia”.

L’olio gardesano si adatta, infatti, 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 il pesce di lago, ma anche carni, carpacci, carne salada, pinzimoni, verdure cotte e crude, salse, bruschette e formaggi magri o stracchino.

E proprio per far apprezzare le infinite potenzialità dell'olio abbinate alla gastronomia locale, e non solo, ogni anno, dal 2016, si tiene sul Garda un evento dal titolo evocativo: 'WardaGarda', l'antico nome longobardo da cui deriva il toponimo Garda, come spiega la presidente del Consorzio: "Warda e Garda sono la stessa cosa. Warda era il nome con il quale i Longobardi chiamavano questa zona. Noi in dialetto veronese diciamo 'warda' per dire 'guarda'. E quindi, con questa espressione, invitiamo tutti a venire a guardare il Garda: WardaGarda. E' un evento che vuole promuovere la conoscenza dei nostri associati, che sono impegnati in questa olivicoltura che rende bellissimo questo ambiente, e della produzione dell'olio di Garda Dop".

Questo vero e proprio festival dell'olio Garda Dop anche quest'anno ha chiamato a raccolta, a inizio settembre, appassionati e curiosi intenzionati ad avvicinarsi al mondo dell'extravergine di qualità e delle altre produzioni Dop venete, grazie a un mercatino enogastronomico di tipicità. L'evento è promosso dal Consorzio di tutela dell'olio Garda Dop con l'organizzazione della Pro Loco di Cavaion Veronese, il comune dell'entroterra gardesano dove l'evento si svolge, nella cornice della Corte Torcolo, nel cuore della produzione del Garda Dop tra uliveti secolari.