

STORIE DI DONNE  
A cura di Alessia Scerbo



© www.francescosorbini.com

## La passione per l'olio e il suo territorio

Laura Turri, attualmente presidente del Consorzio dell'Olio Garda DOP, ci parla del suo impegno nel tutelare una coltura così simbolica e fondamentale per il nostro Paese

26 Bio  
magazine



**P**artiamo dalle origini con Laura Turri. Per lei l'olio è sempre stato "di casa", con l'Azienda Turri che nasce nel 1951 dall'amore e dalla passione di papà Giancarlo e ora è lei, assieme ai fratelli, a portare avanti l'azienda. *"Sono nata in una famiglia in cui l'olio era qualcosa di naturale, faceva parte del nostro essere e, come accade spesso nelle aziende a conduzione familiare, era il fratello più grande ad avere su di sé tutte le attenzioni. All'inizio non avevo grandi aspettative in proposito, forse perché ero orientata verso un mondo che mi sembrava anni luce lontano dall'olio. Ho fatto l'Istituto magistrale, pur non avendo alcuna intenzione di fare la maestra, poi ho intrapreso l'università"*



*sempre in ambito letterario. Solo strada facendo ho cominciato a interessarmi agli affari dell'azienda e di lì a breve mi sono sempre più appassionata. Di primo impatto vedevo strano passare dagli studi del Foscolo al mondo dell'olio, ma piano piano mi sono resa conto che invece il punto di contatto tra queste due realtà c'era eccome: era costituito dalla storia. E in effetti tuttora punto molto sul passato e sulla storia per capire ciò che ci troviamo a vivere attualmente".*  
Come ha convogliato le sue passioni e inclinazioni all'interno dell'azienda nonché del Consorzio? *"Il mio ruolo in azienda è legato all'aspetto amministrativo, a quello delle certificazioni e delle pubbliche*

*relazioni. Sono, insomma, la figura pubblica aziendale. Inoltre lavorando anche per il Consorzio ho scoperto una mia particolare passione per le normative. Tutto è nato dal fatto che nel riconoscimento di alcune Denominazioni di Origine Protetta era stato fatto qualche errore dal punto di vista burocratico. Questo ostacolo è stato quindi il pretesto per andarmi a studiare come veniva riconosciuta una Denominazione, quali erano gli step necessari per arrivarci e quelli affinché i produttori potessero produrre sotto una Denominazione. Ho scoperto quindi questo nuovo interesse: una parte storica ma anche una parte legislativa, che tra l'altro è fondamentale nel mondo dell'olio, regolato da una*



*normativa molto ferrea anche perché è molto controllato. Ogni cosa per me è stata nuova, del resto la formazione sul campo è tutta un'altra cosa".*

### **OLIO GARDA D.O.P., IL DONO DI UN TERRITORIO DA FAVOLA**

Ci troviamo sulla sponda veronese del Lago di Garda, un luogo incantevole che tutto il mondo ci invidia, in cui uomo e natura sono entrati "a compromesso" in una terra ardua da coltivare ma che regala prodotti di eccellenza e mille soddisfazioni. *"Impossibile riuscire a costruire e a far crescere un comparto o un settore senza innamorarsi del territorio in cui si opera. Ci tengo a legare sempre l'Olio Garda D.O.P. al territorio, al paesaggio e alle persone che lo vivono, perché chi assaggia il nostro olio per prima cosa dovrebbe riflettere sulla bravura dei produttori nel coltivare queste terre e ciò si può fare solo vivendo con loro le difficoltà e i sacrifici".*  
Basti sapere che già nel Rinascimento vengono ridisegnati i pendii con sistemazioni elaborate, che diventano costruzioni "a terrazze" adatte alla coltivazione degli oliveti, denominata quest'ultima appunto "eroica" per la difficoltà della sua attuazione. Laura Turri ha fondato nel 2000



**STORIE DI DONNE**

*l'Associazione nazionale delle Donne dell'Olio, con un obiettivo ben preciso: "L'Associazione nazionale delle Donne dell'Olio è nata perché ci eravamo rese conto, fra diverse operatrici del settore oleario, che non c'era ancora un sufficiente dialogo tra le istituzioni e le realtà del territorio, si faceva fatica a far sentire la propria voce. Abbiamo allora deciso di unirvi per dare gli strumenti necessari anche a tutte quelle donne che avessero voluto cominciare a produrre, in modo da poterle accompagnare e supportare in questo cammino. E poi, da non sottovalutare il fatto che quando si presentano difficoltà dal punto di vista istituzionale se ci si muove come singolo non si ha mai la stessa forza e non si conquista mai la stessa attenzione come quando ci si presenta come associazione. Ora l'Associazione è anche diventata un modo per valorizzare le produzioni delle donne dell'olio".*

Attualmente, invece, ricopre il ruolo di presidente del Consorzio dell'Olio Garda DOP: "Il primo obiettivo che ci si è posti è stato quello di istituire un Consorzio di Tutela (riconosciuto nel 2004 dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ndr) e di unire le 3 sponde (trentina, bresciana e veronese, rispettivamente Garda DOP Trentino, Garda DOP Bresciano e Garda DOP Orientale), in quanto la Comunità Europea esige un Consorzio solo e un unico referente per la DOP. Si è trattato di un lavoro molto impegnativo che mi ha costretto a molti sacrifici ma che mi ha fatto crescere moltissimo dal punto di vista professionale. Un conto è un'azienda, un conto è il Consorzio di Tutela: qui ti devi fare portavoce di tutte le anime che lo compongono. Il dialogo non è sempre facile, ma l'importante è avere un'idea ben precisa e in comune. Dovevamo dare ai produttori la possibilità di farsi conoscere, perché secondo me una DOP deve essere costituita da tanti produttori:



*è solo attraverso i tanti produttori che producono e vendono il proprio olio che si possono capire i problemi e come affrontarli e riuscire a ottenere obiettivi concreti. Il traguardo comune? Far conoscere l'Olio del Garda e tutelarsi nei confronti di chi lo 'scimmietta'. Questo in difesa dei consumatori ma soprattutto dei produttori, per dar*

*loro la possibilità di venderlo e farsi conoscere allo stesso tempo".*

**TRA PROGETTI E NUOVI OBIETTIVI**

Partiamo prima dall'azienda Turri. Qual è la filosofia che vi è dietro di essa? E come si vede nel futuro?



*“Sembra scontato e retorico come concetto, ma fin dai tempi di mio papà, che ha costituito l'azienda nel 1951, alla base di tutto c'è sempre il rispetto del consumatore. Un esempio? Da quando è stato reso obbligatorio il panel test (l'analisi delle caratteristiche sensoriali di un olio eseguita da un gruppo di assaggiatori esperti, ndr) il comparto degli oli è notevolmente migliorato. E noi siamo stati qui nel Veneto la prima azienda ad aver voluto un laboratorio di panel test all'interno, perché negli Anni '90 mio padre credeva fortemente in questa cosa. L'olio non deve essere solo extravergine dal punto di vista chimico ma anche buono. Questa forse si è rivelata un'arma a doppio taglio, perché abbiamo avuto molte contestazioni da parte dei consumatori che erano abituati a un olio diverso, più 'semplice' e piatto al palato. Perché l'olio buono ha una forte personalità, pizzica, e invece per alcuni questi erano fattori negativi che lo facevano catalogare*

*come 'rancido'. Ciò a dimostrazione di come quello dell'olio sia un mondo davvero molto complesso, ma forse negli ultimi anni qualcosa si sta cominciando a muovere in tal senso. Sono convinta che quando una persona comincia a conoscere l'olio di qualità eccellente diventa curiosa di conoscere anche oli di altre zone e di sicuro non tornerà mai a un olio cattivo. Per il futuro desideriamo continuare sempre con lo spirito che abbiamo avuto fin dall'inizio. Stiamo cercando di arrivare a una sostenibilità certificata. Come azienda siamo già sostenibili al 60%, ma desideriamo arrivare a una vera certificazione”.*  
In quanto al Consorzio, invece, la speranza è, Covid permettendo, che si possa riprendere l'anno prossimo “That's Garda”, sulla sponda bresciana, evento che si pone come obiettivo quello di far conoscere i produttori e i loro oli al mondo del turismo, proprio come WardaGarda, il Festival dell'Olio Garda DOP tenutosi

a Cavaion Veronese il 4-5 settembre scorsi. “Sono convinta che dobbiamo lavorare qui nel territorio, per adesso penso sia inutile sprecare soldi per andare in giro per il mondo: abbiamo 14 milioni di turisti sul Garda ed è da questi numeri che dobbiamo partire. “That's garda” inoltre è collegato al concorso per le scuole alberghiere, perché ci siamo resi conto che vanno formati i futuri chef e il futuro personale di sala, d'altronde ristoranti e alberghi sono i nostri ambasciatori”.

Un'ultima considerazione? “Se un vino sa di tappo o se un vino non piace si allontana il bicchiere e si cambia bottiglia, ma se in un piatto metto un olio cattivo ho rovinato la pietanza. Ecco la grande differenza tra vino e olio ed è questo semplice concetto che il consumatore deve tenere bene a mente quando acquista il suo olio. La mia idea è quella di proteggere e valorizzare questo prodotto: non sempre è facile ma di certo non ci fermiamo!”.