



COME UN DIPINTO: PAESAGGI A OLIO... GARDA DOP

Novembre è il mese dell'olio nuovo e uno dei periodi più affascinanti per scoprire il Lago di Garda con i suoi secolari oliveti che fanno da cornice a paesaggi di incomparabile bellezza

100 GRANTURISMO





Le olive del Garda nascono in un territorio ricco, posizionato tra lago e montagna, caratterizzato dalla presenza delle catene montuose a nord e del più grande lago italiano, che rendono il clima gardesano simile a quello mediterraneo. Sono proprio l'acqua del lago e le montagne a mitigare gli effetti dell'ambiente che, a questa latitudine, sarebbe altrimenti ostile allo sviluppo degli ulivi. Ed è questa particolare conformazione del territorio a rendere il Garda la zona più a nord al mondo per quanto riguarda la coltivazione dell'olivo. Una coltivazione la cui storia si intreccia con quella del territorio: testimonianze del savoir faire dell'uomo sugli uliveti del Garda risalgono già al Rinascimento. In questa epoca

sono stati ridisegnati i pendii con sistemazioni elaborate, che sono divenute vere e proprie costruzioni "a terrazze" affacciate sul lago, adatte alla coltivazione degli uliveti.

Un sistema di coltura che ha fortemente caratterizzato queste terre, contribuendo alla valorizzazione dell'ambiente, anche dal punto di vista turistico. È infatti grazie alla presenza degli uliveti se la zona è divenuta molto interessante per il turismo e chiamata, dal 1968, "Riviera degli Ulivi".

Luoghi particolari ed unici, che tanti turisti ogni anno scelgono come meta per i loro viaggi, attratti da questi territori meravigliosi, punteggiati di piccoli paesi che si affacciano sul lago e ricami

mati dai sentieri tra colline e montagne percorribili a piedi o in bicicletta.

Una esperienza indimenticabile è la visita al Lago di Garda tra fine ottobre e inizio novembre, quando tutto è pronto per la raccolta delle olive. Una operazione complessa e affascinante, a cui il visitatore può assistere, quando le condizioni di sicurezza lo permettono.

È questo uno dei momenti chiave nella produzione dell'olio Garda DOP, poiché la raccolta deve avvenire al momento giusto e in tempi brevissimi, senza danneggiare le olive.

A indicare qual è il momento perfetto sono le stesse olive, il cui colore vira dal verde al nero quando le drupe (frutto carnoso caratterizzato





SOSTA

Per la visita ad Arco, al Brioleum ci sono vari parcheggi gratuiti a pochi minuti, il più vicino è il parcheggio di via Fossa (3 minuti)

Malcesine per Le Creve:

Parking in Via Gardesana 376, a 3 minuti

Bardolino per I Roccoli:

Parcheggio gratuito con bici in Piazza Costituzione 2

San Felice del Benaco per Borghese

Cavazza:
Parking in Via Benaco 15

dalla parte interna legnosa) raggiungono il giusto grado di maturazione. È l'invaitura, il segnale che da secoli sul Lago di Garda indica agli olivicoltori che è tempo di raccolta. La raccolta delle olive da cui nascerà l'olio Garda DOP non avviene, infatti, per caduta delle drupe a terra, ma solamente con frutti raccolti dalla pianta, poiché ammaccati o lesionati altererebbero irrimediabilmente la qualità dell'olio.

La raccolta delle olive può essere manuale (brucatura) o può essere agevolata mediante l'uso di attrezzi manuali come rastrelli o pettini oppure mediante l'uso di vibratori azionati da motorini o compressori (abbacchiatura).

Nel tempo sono state studiate nuove tecniche e strumentazioni per facilitare e velocizzare queste operazioni: lunghe scale a spina di pesce, reti sospese, pettini e abbacchiatori oggi si trovano in tutti gli oliveti, ma sempre guidati dalla sapiente mano dell'uomo, nel rispetto della secolare tradizione olivicola del Garda.

Al termine della raccolta, la visita può proseguire presso uno dei frantoi della zona, per seguire il percorso delle olive fino a diventare olio Garda DOP. Una operazione che oggi viene realizzata con macchinari moderni ed

automatici, che conservano intatta tutta la qualità dell'olio, ma che regala un'esperienza non meno affascinante di un tempo.

La soluzione ideale per ottenere la massima qualità consiste nel frangere le olive immediatamente dopo la raccolta. Generalmente non trascorrono più di 24 ore, per questo sul Garda gli olivicoltori prenotano il frantoio prima della raccolta: un gesto che denota tutta l'attenzione e la cura che i produttori della zona prestano alla qualità del loro olio, che a buon diritto può fregiarsi della denominazione di Origine Protetta dal 1997.

E quale conclusione migliore se non a tavola per degustare l'olio Garda DOP con i piatti della tradizione o con quelli più fantasiosi e innovativi? L'olio gardesano, infatti, si adatta 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 a carni, carpacci di carne e di pesce, carne salada, pinzimoni, verdure cotte e crude, salse, bruschette e a formaggi magri o stracchino. Infine, è eccellente per preparare dolci, abbinato al cioccolato o nei sorbetti e nei gelati.

Da Arco a Malcesine e Bardolino per arrivare, attraversando il lago, a San Felice

VENETO



del Benaco

Per scoprire l'olio Garda Dop, la sua storia e le tradizioni legate alla coltivazione dell'olivo, il consiglio è di visitare le aziende agricole della zona, dove cultura olivicola e passione si fondono dando vita a racconti affascinanti e sempre diversi.

Si parte da **Arco**, in provincia di Trento, a nord della piana dell'Alto Garda, la parte finale della valle del Sarca. Il monumento di maggiore importanza è il castello. La sua valorizzazione tramite il recupero architettonico ha restituito

alla città uno dei manieri più belli e suggestivi dell'arco alpino. In questo mese, inoltre, il centro storico ospita uno dei più noti mercatini di Natale del Trentino.

Ma Arco è celebre anche per le ottime palestre di roccia, naturali e artificiali. Da 20 anni è la capitale mondiale del free-climbing: a settembre di ogni anno qui si tiene il Rock Master, competizione sportiva di arrampicata che richiama atleti provenienti da tutto il mondo per contendersi il titolo mondiale.

È inoltre un luogo molto apprezzato dagli aman-

ti della Mountain bike che sulle colline e monti circostanti trovano numerose possibilità di praticare questo sport.

Tra i produttori del Garda Trentino operanti in questa zona, merita certamente una visita l'azienda agricola Brioleum, condotta da Gian Piero Scannone. Fondata nel 2016, Brioleum è nata dalla passione trasmessa da nonno Ferruccio a Gian Piero che, sin da piccolo, gli ha fatto calpestare le olivaie del Monte Brione. Nata come semplice passione, l'attività si è trasformata nel giro di poco tempo in una missione verso la qualità e la perfezione. La filosofia aziendale ha portato l'azienda a aderire alla lotta integrata, rendendo sostenibile la produzione di un olio di altissima qualità, nel rispetto dell'ambiente circostante. Qui è possibile assistere alla raccolta e alla molitura delle olive, oltre che degustare l'olio Garda DOP (www.brioleum.it).

Da qui si prosegue percorrendo la SS 249 Gardesana Orientale, che costeggia la sponda orientale del lago, fino ad arrivare a **Malcesine**, al confine con il Trentino.

La storia di Malcesine ruota attorno al Castello Scaligero, ottimamente conservato e sede dei musei di Scienze Naturali, Storia Locale, delle Galee Veneziane oltre alla sala dedicata al soggiorno di J.W. Goethe, e al Palazzo dei Capitani del Lago della Serenissima Repubblica di Venezia, dichiarato monumento nazionale nel 1902.



VENETO

Due edifici storici ma ancora vivi e vitali, due contenitori culturali in cui si organizzano spettacoli teatrali, concerti di musica, mostre d'arte e dove si celebrano oltre 300 matrimoni all'anno. Malcesine è tra i più caratteristici paesi del lago, con il suo sperone roccioso a picco sulle acque sovrastato dal castello che guarda il centro storico sottostante, di origine medievale, con le caratteristiche viuzze e piazzette acciottolate. A guardia della cittadina, il Monte Baldo, con i suoi 2218 metri nel punto più elevato. L'influenza climatica del lago permette la convivenza di molti ambienti naturali diversi, dalla macchia mediterranea sino ai pascoli e alle rocce delle cime più alte; per questa sua particolarità il Monte Baldo si è guadagnato l'appellativo di "Giardino d'Europa", vero anello di congiunzione delle Alpi con il Mediterraneo. La particolare posizione di questa terrazza naturale permette di godere di uno straordinario panorama tra terra, acqua e cielo. Un luogo magico, ma facilmente raggiungibile con la funivia rotante, le cui cabine durante il percorso compiono un giro a 360° e, in pochi minuti, raggiungono gli 1800 metri di quota. Da qui si aprono infinite possibilità: percorsi di trekking e nordic walking, ippovie e mountain bike; sci alpinismo, ciaspole e snowboard in inverno, ma anche – per i più temerari – deltaplano e parapendio. In questo scenario impareggiabile, la sosta consigliata per assistere alla raccolta delle olive e degustare un olio di qualità è presso Le Creve, azienda guidata da Paolo Forelli e tra le più premiate nei concorsi nazionali e internazionali. Qui viene praticata una coltivazione degli olivi senza utilizzo di prodotti dannosi per l'ambiente



e per la salute. Le piante secolari vengono seguite in prima persona da Paolo Forelli, secondo le tecniche olivicole tradizionali. Il risultato è un olio delicato, dal caratteristico sapore di mandorla, con un finale equilibrato di amaro e piccante, ottimo come condimento e ricco di polifenoli (www.lecreve.com). Da Malcesine si riprende la Gardesana Orientale in direzione sud per arrivare a **Bardolino** dove, oltre all'olivicoltura, gioca un ruolo fondamentale anche una produzione vinicola particolarmente pregiata, tanto che la cittadina ha dato il nome ad un noto e apprezzato vino. Anticamente villaggio di pescatori, il paese mantiene intatte molte tracce dell'alto medioevo, come le tante chiese sparse nel territorio, ma si contano anche parecchie ville con ampio giardino che si affaccia sul lago. Rimangono ancora alcune tracce delle mura di cinta, erette inizialmente nel XII secolo, che in origine stringevano il paese in un quadrato aperto verso il lago, con quattro torri e le due porte di San Giovanni verso Garda e porta Verona verso sud.

Da ammirare è il lungolago, di sicuro una delle passeggiate più belle della zona. Da poco ristrutturato, permette di ammirare alcuni dei tramonti più suggestivi, soprattutto nella stagione invernale. Bardolino ospita anche il Museo dell'Olio d'Oлива, un percorso storico-didattico, articolato in nove sale, che ripercorre la storia dell'olivicoltura del Garda. Infine, da vedere assolutamente è la vicina Punta San Vigilio, tra i luoghi più celebrati e romantici del lago, con un grazioso porticciolo, l'antica chiesetta di San Vigilio e la splendida Baia delle Sirene che offre una vista di impareggiabile bellezza. A pochi chilometri dal centro di Bardolino, incastonata tra le colline moreniche che declinano verso il lago, si trova l'azienda agricola I Roccoli, immersa all'interno di un rigoglioso oliveto costituito da circa 530 olivi. Qui, Annamaria e Roberto ricevono gli ospiti nell'imponente dimora di campagna recentemente ristrutturata e in grado di accogliere fino a sei persone. In questa oasi di pace, si potrà fare una visita davvero unica, che comprende la passeggiata nell'o-





L'OLIO GARDA DOP

L'olio extra vergine di oliva Garda DOP si distingue per il sapore naturalmente delicato e per la sua eleganza. All'assaggio si riconosce per l'armonia delle sue note organolettiche e per gli aromi leggeri ed equilibrati: i profumi di erba fresca e carciofo, uniti al tipico retrogusto di mandorla, lo rendono unico. Al consumo l'olio Garda DOP presenta le seguenti caratteristiche:

Colore: dal verde al giallo più o meno intensi

Profumo: fruttato medio o leggero

Sapore: fruttato, note di dolce e un retrogusto tipico di mandorla

Acidità massima in acido oleico 0,5%

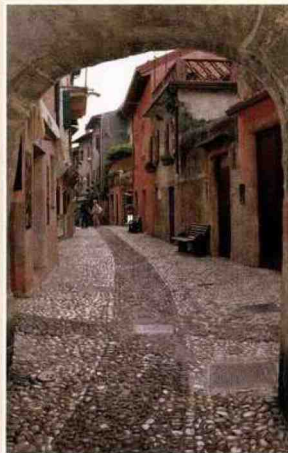
Le cultivar più diffuse in questo territorio sono Casaliva, Frantoio e Leccino. La Casaliva è la cultivar principale e autoctona del territorio del Garda. Si racconta che venne prescelta per l'ottima resa, la grande qualità e perché genera un olio delicato, fine, ideale per diversi abbinamenti. Uno dei fattori che l'ha resa protagonista di questo territorio è la sua capacità di adattarsi al clima e al terreno, di sopravvivere alle gelate e di resistere ai parassiti. Così la Casaliva è diventata preziosa rappresentante di una biodiversità da tutelare, punto di forza di questo territorio.

L'olio Garda DOP è tutelato dal Consorzio che riunisce olivicoltori, molitori e confezionatori delle zone di produzione Garda D.O.P. Il Consorzio opera in Veneto, Lombardia e Trentino, nelle Province di Brescia (Garda DOP Bresciano), Verona e Mantova (Garda DOP Orientale), Trento (Garda DOP Trentino).





In apertura, veduta di Malcesine dalla spiaggia. A fianco Punta San Vigilio. Nelle pagine successive, da sinistra, antico frantoio; centro di Bardolino; Giardini all'italiana e dettaglio del portico a Isola del Garda. In basso barche ormeggiate a Bardolino. Nella pagina seguente, in alto il molo di Bardolino. In basso, da sinistra, particolare dei giardini all'italiana di Isola del Garda; Malcesine; Punta San Vigilio. Nella pagina a fianco, da sinistra, Baia delle Sirene e il Castello di Arco. In questa pagina, da sinistra, vicolo di Malcesine, olive pronte per la raccolta e tramonto sul lago.



106 GRANTURISMO

VENETO

liveto, con spiegazioni dettagliate di tutte le fasi di lavorazione, fino alla degustazione guidata e comparazione dei diversi tipi di olio Garda DOP (www.iroccoli.it).

Da Bardolino, sempre lungo la strada Gardesana, ci si muove in direzione nord per arrivare a **Torri del Benaco**, dove è possibile prendere il traghetto e raggiungere **Toscolano Maderno**, sulla sponda bresciana del lago. È un modo alternativo e molto rilassante per ammirare il Garda in tutta la sua magnificenza e raggiungere, in soli 30 minuti di navigazione, la provincia di Brescia.

Giunti a Toscolano Maderno, si riprende il viaggio lungo la SS45bis fino a Salò; da qui si imbrocca la SP572 in direzione **San Felice del Benaco**.

Ubicata su un promontorio morenico che si protende sul lago, questa città è costituita da tre antichi borghi: S. Felice, Portese e Cisano.

Nel cuore della Valtènesi, San Felice del Benaco congiunge il golfo di Salò con quello di Mainerba e forma una piccola insenatura da cui trae origine il nome latino "Sinus Felix", l'insenatura felice. Numerosi sono i personaggi che hanno solcato questa terra, da Federico Barbarossa a San Francesco d'Assisi che dimorò sull'Isola del Garda (dove fondò una comunità religiosa). Da San Felice si può fare una facile passeggiata (o pedalata) di poco più di un chilometro costeggiando gli uliveti, fino ad arrivare all'incantevole Baia del Vento, dove godere di una moderna spiaggia attrezzata, frequentata da molti giovani e surfisti, in una posizione privilegiata che consente di accarezzare con lo sguardo buona parte del Lago di Garda.

Del territorio comunale fa parte anche l'**Isola del Garda**: situata a soli 600 metri dalla riva, è la maggiore del Benaco, nominata anche nella Divina Commedia. È un'isola piena di storia che accoglie i visitatori in genere e che oggi deve il suo fascino alla villa novecentesca in stile neogotico veneziano di proprietà della famiglia Cavazza, proprietaria dell'omonima azienda agricola, la cui storia inizia nel 1880 con l'acquisto dell'Isola del Garda da parte del Duca Gaetano de Ferrari da Genova e la moglie Maria Annenkova, dama russa cresciuta alla corte degli Zar a San Pietroburgo. Insieme con l'isola acquisirono anche i terreni lungo le coste della Valtènesi, compreso il promontorio di San Fermo e varie cascate che ospitavano famiglie di mezzadri che con il loro lavoro prezioso contribuirono alla cura di questa terra ricca di uliveti, vigneti, boschi e pascoli di bovini da latte. I coniugi iniziarono subito un grande progetto per la costruzione di una villa in stile neogotico-veneziano, con nuove piantumazioni nel grande parco già ricco di ulivi e limoni custoditi, fino alla fine del '700, dai frati francescani e successivamente dai fratelli Lechi da Brescia. Attualmente l'azienda agricola vanta una collezione varietale di olea europea di 50 varietà di cultivar del nord Italia piantumate tra il 2001 e il 2011. L'uliveto è gestito in collaborazione con l'Università di Milano a scopo di ricerca.

Oggi, come allora, l'amore per la terra, per i suoi colori e per la magia di questo angolo di lago rendono concreto l'impegno della famiglia Cavazza nella salvaguardia e valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti (www.borghesecavazza.it).

