

pianeta extravergine
 DA PROVARE E VALORIZZARE



Garda Dop, l'olio del lago

TRE REGIONI E QUATTRO PROVINCE,
 UNITE DA UNA PRODUZIONE SECOLARE
 SULLE DOLCI SPONDE LACUSTRI,
 DISEGNANO UNO STRAORDINARIO SCORCIO
 DI MEDITERRANEO NEL NORD ITALIA

a cura di **Cristiana Cassé**, testo di **Luciana Squadrilli**,
 ricetta di **Claudia Compagni**, foto di **Felice Scoccimarro**, styling di **Alkemia**

Veneto, Lombardia e Trentino: in ognuna delle tre regioni affacciate sul lago di Garda, la coltivazione dell'olivo è una caratteristica imprescindibile del paesaggio, della cultura, della gastronomia e dell'economia. Questo almeno dal Medioevo, quando, in seguito alla chiusura dei traffici commerciali con il Sud, i monaci dei più importanti monasteri capirono che potevano produrre l'olio per illuminare le chiese e officiare i riti ecclesiastici: l'uso alimentare era riservato a pochi, visto che 4-6 kg di olio gardesano valevano quanto un maiale molto grande. Non a caso nel 1200, a Verona, era attivo il *superstes oley*, un "sovrintendente" per controllare eventuali mistificazioni dell'oro del Garda: una sorta di denominazione ante litteram.

UN CONSORZIO PER 3 SPONDE

Nato nel 2004 con 37 soci, il Consorzio di Tutela Olio Garda Dop è guidato dalla produttrice Laura Turri e impegnato nella valorizzazione e tutela di un marchio pregiato, spesso oggetto di tentativi di imitazione. Oggi conta 460 soci tra olivicoltori, frantoiani e imbottiglieri e ha sede a Cavaion Veronese: qui, dall'oliveto comunale (caso unico), si ottiene un Garda Dop utilizzato come dono di rappresentanza e in occasione di degustazioni (www.oliogardadop.it).

Anche per via di queste radici antiche, i confini amministrativi qui cedono il passo all'unicità di una zona dal microclima peculiare in cui, grazie all'azione mitigatrice del lago e alla protezione di Alpi e colline moreniche, prosperano colture mediterranee, dall'olivo ai limoni. L'intero perimetro del Garda e il suo entroterra sono infatti uniti in un'unica denominazione, attiva dal 1997: Garda Dop, con le tre sottozone Garda Bresciano, Garda Trentino e Garda Orientale (oltre alla provincia di Verona, comprende quella lombarda di Mantova): un territorio vocatissimo, ma non facile da lavorare (con i terrazzamenti di epoca rinascimentale), cosa che contribuisce a determinare un prezzo finale più alto della media italiana. Comune denominatore delle tre sponde è la presenza della Casaliva, cultivar locale che dona agli oli note erbacee e mandorlate. segue >



pianeta extravergine

DA PROVARE E VALORIZZARE

IL MUSEO DI CISANO

A Cisano, frazione di Bardolino, sulla riva veronese del Garda, si può visitare il Museo dell'olio d'oliva adiacente al frantoio e punto vendita dell'oleificio Cisano, fondato negli anni Sessanta. Attivo dal 1988, espone strumenti e parti di frantoi antichi (dal 1700 al 1900), lampade a olio, oliere, caldaie e giare: attraverso una ricca collezione di reperti racconta la storia, le tecniche e le tradizioni della produzione olearia locale e non solo (www.museum.it).

FOGASSA DE CAVAION

FACILE
 PER 4 PERSONE
 PREPARAZIONE
 10 MINUTI
 COTTURA
 10 MINUTI
 420 CAL/PORZIONE

250 g di farina 00 + quella per la spianatoia
 - 1 dl di latte - 80 g di zucchero - 1 limone non trattato - 5 g di lievito per dolci - 0,5 dl di olio extravergine di oliva del Garda - sale

1 Riunite in una ciotola la farina setacciata con il lievito, la scorza grattugiata di 1/2 limone, l'olio, 60 g di zucchero, 1 pizzico di sale e il latte e lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo.
2 Stendetelo sulla spianatoia leggermente infarinata fino a ottenere un rettangolo di 1/2 centimetro

abbondante di spessore e tagliatelo in 4 rettangoli.
3 Cuoceteli su una griglia o una piastra scaldata a fiamma bassa per 10 minuti girando spesso le focacce. Servitele tiepide cosparse con lo zucchero e la scorza di limone rimasta grattugiata.



Scelti per la nostra ricetta

Lüs288 Garda Dop Trentino - Az. Agr. S. Lucia - Riva del Garda (TN) Alle pendici del monte Baldo, la famiglia Tonelli ha tre oliveti a differenti altitudini. Da quello di Nago (288 metri slm) ottiene questo extravergine monovarietale di Casaliva, fruttato medio dalle vivaci note verdi e balsamiche (bottiglia 250 ml, 20 euro).

Il Roccolo Garda Dop Bresciano - Il Roccolo - Polpenazze del Garda (BS) La famiglia Bertazzi coltiva uve e olive dagli anni '50. Le varietà Casaliva, Frantoio, Leccino e Pendolino danno vita a questo extravergine dal fruttato medio equilibrato con note di erbe, carciofo e mandorla (bottiglia 500 ml, 17 euro).

Olio Garda Dop Orientale - Albino Armani - Dolcè (VR) Sui colli del Garda veronese nasce questo eccellente extravergine dal olive Casaliva, Leccino, Favarola e Grignano. Complesso ed elegante, ha sentori di pomodoro verde, erba, carciofo, mela e mandorla con amaro e piccante in evidenza (bottiglia 500 ml, 21 euro).

