



- OLIO EVO NELLA STORIA E IN CUCINA -

## Gli splendidi oliveti del Lago di Garda

di Anna Maria Pellegrino

*"Olio, / recoudita e suprema / condizione della pentola, / piedistallo di pernici, / chiave celeste della matonea, / delicato e saporito sulle lattughe / e sopranaturale nell'inforno / degli arcivescovili pesceprete." Pablo Neruda*

Chissà cosa avrebbe scritto Paolo Neruda se avesse sorvolato il Lago di Garda, come accadde a Gabriele d'Annunzio, dalla bellezza del quale ne venne per sempre rapito. La morfologia, la posizione, le colline moreniche e la vicinanza alle Alpi lo rendono un luogo ideale per la coltivazione di profumatissimi limoni, bergamoti, cedri e persino di arance e mandarini.

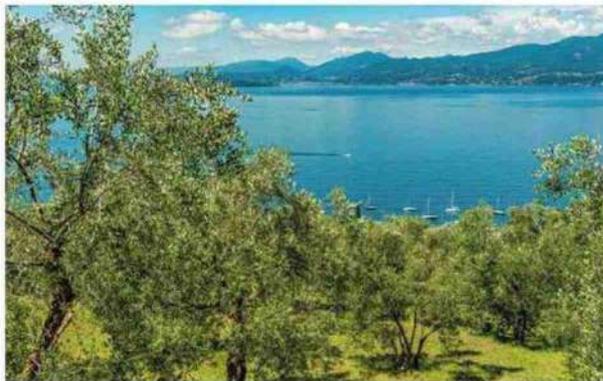
Le storiche limonaie si alternano ai vigneti, ammirati anche da Goethe durante il suo Grand Tour nel Belpaese, e agli **oliveti**, protetti dai venti freddi dalla vicina catena montuosa e riscaldati dal tepore delle acque del lago.

La produzione di **olio** in queste zone è testimoniata già nel VII secolo d.C. da un documento redatto nell'anno 643, dove si minacciavano sanzioni per chiunque danneggiasse le piante di olivo che crescevano sulle sponde del lago. Nel Medioevo l'**olio del Garda** si distingueva per l'alta qualità e per l'alto valore economico rispetto agli oli di altre provenienze ed era utilizzato sia nell'alimentazione che in medicina. È però nel Rinascimento che si disegna, lungo le rive del lago, il paesaggio agrario così come noi lo conosciamo. I pendii, dalle elaborate sistemazioni, diventano vere e proprie costruzioni "a terrazze" affacciate sul lago, adatte alle limonaie ma anche agli oliveti, che hanno reso così famosa tutta la zona.

Le cultivar di oliva più diffuse sono la Casaliva; la Frantoio, originaria dalla Toscana; la Leccino, resistente e adattabile. Si coltivano anche le varietà locali Lezzo, Favarol, Pendolino, Fort,



- OLIO EVO NELLA STORIA E IN CUCINA -



Razza, Morcai, Treppi, Rossanel. Da tutte si può ricavare un "olio monocultura" ma più spesso le varie olive vengono miscelate tra loro sia per una maggiore resa, sia per ottenere un olio con nuove combinazioni di gusto e per controllare l'acidità complessiva. In genere gli oli prodotti in questa zona hanno sentori fruttati, con note dolci e un retrogusto di mandorla e sono esaltati dal consumo a crudo su cibi tiepidi o caldi, come le preparazioni a base di pesce di lago o le verdure alla griglia.

È una **spremuta di olive** che si fregia di una DOP dal 2004 è tutelato dal **Consorzio Olio Garda DOP**, a garanzia della qualità di questo prodotto e della sua tracciabilità. Un progetto, questo, che va al di là della spremitura e dell'imbotigliamento: significa conoscere e preservare l'ambiente, tramandare un sistema di produzione che garantisca al consumatore finale, attraverso controlli rigorosi e certificati, di acquistare il **vero olio Garda DOP**.

È un omaggio carico d'amore la ricetta che propongo questo mese. La bella stagione apre le porte a dessert freschi e colorati, grazie alla dispensa che si arricchisce di ingredienti leggeri, resi ancora più appetibili grazie all'incombere della temibile "prova costume". In questo dolce leggero e fresco l'orto si incrocia con il frutteto in un saggio e goloso abbraccio di dolcezza e sapidità.

*In queste pagine splendidi sentori di olive sul Lago di Garda a Punta San Vigilio (Ph. Caterina Unger).*

## Gelato all'olio evo con salsa di fragole e pomodoro

**Ingredienti per il gelato:** 170 g di acqua, 5 cl di olio extravergine di oliva delicato, 20 g di tuorlo pastorizzato, 30 g di glucosio, 30 g di panna liquida, un pizzico di sale, pepe di Timut.  
**Ingredienti per la salsa:** 1 scalogno, 250 g di pomodori maturi, 125 g di fragole, 1 cucchiaino raso (10 g) di zucchero di canna, qualche foglia di basilico, 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva, sale di ciptò, pepe nero di Timut.

**Procedimento:** Sciogli il glucosio in acqua tiepida, aggiungi la panna, il tuorlo e l'olio. Regola di sale, profuma con il pepe, frulla fino a ottenere un'emulsione omogenea. Versa il composto nella gelatiera e monta

il gelato, seguendo le istruzioni del produttore. Scotta in acqua bollente i pomodori, dopo aver inciso una croce sulla superficie e spellali. Tagliali a pezzi. Monda e taglia a pezzi anche le fragole. Affetta sottilmente lo scalogno, stufalo dolcemente nell'olio, aggiungi il pomodoro, le fragole e il basilico. Aggiungi un pizzico di sale, il pepe e lo zucchero e fa cuocere per 10 minuti a fiamma vivace. Leva il basilico e passa la salsa al passaverdura. Lasciala raffreddare. Versa 2 cucchiaini di salsa in piccole fontine, disponi al centro una pallina di gelato e servi con qualche lingua di gatto.

