



Cartella stampa



I PAESAGGI DELL'OLIO GARDA DOP

Le olive del Garda nascono in un territorio ricco, tra laghi e montagne, caratterizzato dalla presenza delle catene montuose a nord e del più grande lago italiano, che rendono il clima gardesano simile a quello mediterraneo.

Sono, infatti, l'acqua del lago e le montagne a mitigare gli effetti dell'ambiente che, alla latitudine della zona del Garda, sarebbero altrimenti ostili allo sviluppo degli olivi.

Grazie alla particolare morfologia del territorio e alle condizioni meteo-climatiche della zona del Garda si ottengono olii con sapori e profumi più delicati di quelli ottenuti nelle zone calde più meridionali.

Le piogge, ben distribuite durante tutto l'anno, ed il clima mitigato contribuiscono a conferire all'olio del Garda la peculiarità di un fruttato medio o leggero con un retrogusto di mandorla che lo rende facilmente riconoscibile tra altri oli DOP d'Italia.

Inoltre, nelle diverse zone attorno al Garda, esistono particolari microclimi che, pur mantenendo le peculiarità della denominazione Garda, permettono l'espressione di differenze organolettiche molto apprezzate dal consumatore.

Luoghi particolari ed unici, che tanti turisti ogni anno scelgono come meta dei loro viaggi, attratti da questi territori meravigliosi, punteggiati di piccoli paesini che si affacciano sul lago e ricamati dai sentieri tra colline e montagne percorribili a piedi o in bicicletta.

Un territorio dove le porte sono spalancate tutto l'anno anche ai turisti dell'olio che vorranno non solo conoscere e degustare, ma anche vedere di persona i frantoi in azione, vivere il momento della raccolta, assaggiare l'olio nelle cucine affacciate sul lago.

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



Le varietà

Le *cultivar* più diffuse in questo territorio sono **Casaliva**, **Frantoio** e **Leccino**. Secondo il disciplinare di produzione queste sono le percentuali di *cultivar* che devono essere presenti, da sole o congiuntamente, per la denominazione DOP nelle tre sottozone:

Garda DOP Bresciano: Casaliva, Frantoio, Leccino $\geq 55\%$

Garda DOP Orientale: Casaliva, Frantoio, Leccino $\geq 55\%$

Garda DOP Trentino: Casaliva e Frantoio $\geq 80\%$

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. La Casaliva è detta anche Drizzar, perché pare fosse in grado di raddrizzare le sorti del raccolto, maturando in maniera scalare e tardiva. Uno dei fattori che l'ha resa protagonista di questo territorio è la sua capacità di adattarsi al clima e al terreno. Così la Casaliva è diventata preziosa rappresentante di una biodiversità da tutelare, punto di forza di questo territorio.

Il Frantoio è tra le varietà maggiormente diffuse in Italia per la sua adattabilità ai diversi terreni. Presenta una fruttificazione abbondante sotto il profilo quantitativo e costante.

Il Leccino è una cultivar autosterile che necessita di altre varietà impollinatrici per la produzione di olive. La produzione è abbondante e costante nel tempo.

Le zone di produzione

Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva Garda DOP provengono da 67 comuni delle province di Brescia, Verona, Mantova e Trento.

Orientale

Provincia di Verona: Affi, Bardolino, Brenzone, Bussolengo, Caprino Veronese, Castelnuovo del Garda, Cavaion Veronese, Costermano, Garda, Lazise, Malcesine, Pastrengo, Peschiera del Garda, Rivoli Veronese, San Zeno di Montagna, Sommacampagna, Sona, Torri del Benaco, Valeggio sul Mincio.

Provincia di Mantova: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino, Volta Mantovana.

Bresciano

Botticino, Calvagese della Riviera, Desenzano del Garda, Gardone Riviera, Gargnano, Gavardo, Limone sul Garda, Lonato, Manerba del Garda, Moniga del Garda, Muscoline, Padenghe sul Garda, Paitone, Polpenazze del Garda, Pozzolengo, Puegnago del Garda, Roè Volciano, Salò, San Felice del Benaco, Serle, Sirmione, Soiano del Lago, Tignale, Toscolano Maderno, Tremosine, Villanuova sul Clisi, Vobarno.

Trentino

Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno, Vezzano e le parti rivierasche di località Santa Massenza, Sarche e Toblino.



L'OLIO DEL GARDA NELLA STORIA

Da sempre presente nella zona del lago di Garda, l'olivo iniziò a svolgere un ruolo chiave nel VII sec. d.C. come testimonia un editto del 643 che applicava sanzioni pecuniarie a coloro che venivano sorpresi a danneggiare le piante di olivo nei villaggi attorno al Garda.

Già 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 con risultati eccellenti sia nell'alimentazione che in medicina. L'uso alimentare era destinato a pochi, poiché nell'alto medioevo *“4-6 kg di olio gardesano valevano quanto un maiale molto grande”*.

Nel Rinascimento l'opera dell'uomo ha invece contribuito a delineare i tratti caratteristici del paesaggio agrario e in generale del lago di Garda. In questa epoca si iniziarono a ridisegnare i pendii con sistemazioni elaborate, che divennero vere e proprie costruzioni “a terrazze” affacciate sul lago, adatte alla coltivazione degli oliveti e così tipiche da rendere la zona famosa, tanto da essere chiamata, già dal 1968, “Riviera degli Ulivi”.

La fama dell'olio del Garda è andata sempre più aumentando; oggi l'olio DOP Garda rientra fra le prime dieci realtà olivicole italiane DOP.

LA CERTIFICAZIONE

Nel 1997 l'olio extra vergine di oliva Garda ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta, oggi difesa e valorizzata dall'azione del Consorzio di Tutela che garantisce la provenienza e la qualità dell'olio, nel rispetto di un disciplinare di produzione. **Solamente l'olio Garda D.O.P. possiede le caratteristiche di tipicità garantita.**

Il contrassegno: garanzia di sicurezza

La dicitura “Garda” o “Garda D.O.P.” può essere inserita in etichetta dai soli produttori della filiera che hanno rispettato il disciplinare di produzione e il relativo piano di controlli.

Per questo tutte le confezioni immesse sul mercato come olio extra vergine di oliva Garda DOP devono riportare il contrassegno numerato, che **permette di ripercorrere la storia e l'origine** del prodotto.

I contrassegni non sono una novità per l'olio del Garda: esistevano, infatti, già nel 1200. Questo perché la qualità e, di conseguenza, l'alto prezzo che l'olio del Garda riusciva a spuntare, già allora necessitavano di controllo e protezione. I contrassegni venivano chiamati “*Sigillum Communis Veronae*” e dovevano accompagnare l'olio nelle esportazioni.

Esistevano poi gli incaricati del Podestà e del Capitano del Popolo che dovevano controllare e registrare per iscritto ogni anno i quantitativi di olive e di olio posseduti da ogni persona e da ogni comunità gardesana.

La vendita, inoltre, era controllata da un funzionario appositamente designato, il *Superstes oley*, il sovrintendente dell'olio.



IL CONSORZIO DI TUTELA

Il Consorzio riunisce olivicoltori, molitori e confezionatori delle zone di produzione Garda D.O.P. Opera in Veneto, Lombardia e Trentino, nelle Province di Brescia (Garda DOP Bresciano), Verona e Mantova (Garda DOP Orientale), Trento (Garda DOP Trentino).

Il Consorzio di Tutela, riconosciuto dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali nel 2004, tutela e promuove il prodotto, assiste e aiuta i soci nelle pratiche per ottenere la certificazione dalla raccolta all'imbottigliamento, oltre ad impegnarsi nel progetto di **perseguire la qualità dell'olio** tanto legato alla tradizione e alla cultura.

Cultura della qualità, infatti, significa estendere un progetto al di là della spremitura e dell'imbottigliamento, **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.

Oltre ai compiti assegnatigli dal riconoscimento ministeriale, il consorzio assiste i propri soci olivicoltori, molitori e confezionatori fornendo formazione e assistenza tecnica, recuperando e incentivando l'olivicoltura nella convinzione che questa forma secolare di coltivazione sia necessaria per mantenere la **biodiversità** del territorio gardesano.

I NUMERI

Totale Soci	469 così suddivisi:
Olivicoltori	462
Molitori	21
Confezionatori	30

CAMPAGNA OLIVICOLA	TOTALE OLIO GARDA DOP CERTIFICATO kg	Menzione geografica aggiuntiva			
		GARDA kg	ORIENTALE kg	BRESCIANO kg	TRENTINO kg
2023/2024	85.265*	1.865	39.775	13.040	30.585
2022/2023	378.704	10.361	196.736	105.555	66.052
2021/2022	11.260	-	5.442	1.915	3.903
2020/2021	458.489	11.946	255.482	134.148	56.912
2019/2020	4.808	-	1.680	-	3.128
2018/2019	458.363	12.670	242.390	155.958	47.345
2017/2018	212.212	-	100.982	75.927	35.303

*Dati aggiornati al 06/08/2024



L'EVENTO: WARDAGARDA

WardaGarda - Il Festival dell'olio Garda DOP nel suo Entroterra è nato nel 2016 per promuovere l'olio del Garda certificato.

L'evento è promosso dal Consorzio di tutela olio Garda DOP con l'organizzazione della Pro Loco di Cavaion Veronese, per appassionati e curiosi che vogliono avvicinarsi al mondo dell'olio di qualità e alle produzioni DOP e IGP venete.

L'appuntamento si tiene a Cavaion Veronese nel cuore della produzione del Garda DOP tra gli uliveti dell'entroterra gardesano.

Il programma prevede degustazioni guidate per imparare a conoscere ed abbinare l'olio Garda DOP.

L'evento prende il titolo da Warda, l'antico nome longobardo da cui deriva il toponimo Garda. Deve la sua origine alle fortificazioni di avvistamento con funzioni difensive sulle colline che circondano il lago, gli stessi rilievi su cui da secoli si coltiva l'olivo.

IL PARCO DEGLI OLIVI

Un'area verde ideata per accogliere cittadini e turisti: è il **"Parco degli Olivi"**, importante progetto fortemente voluto dal **Comune di Cavaion Veronese** che, insieme al **Consorzio di tutela dell'olio Garda DOP**, ha dato vita ad un vero e proprio oliveto didattico dell'olio Garda DOP.

Inaugurato ufficialmente il 6 settembre 2024, il **"Parco degli Olivi"** si propone come **spazio aperto a tutti** - residenti, visitatori, curiosi e appassionati – dove passeggiare e rilassarsi in ogni momento dell'anno, entrando in contatto con la **cultura olivicola del territorio**, la **storia** e le caratteristiche del prezioso "oro verde" che viene prodotto in questa zona: l'olio Garda DOP.

Sono **170 le piante di olivo messe a dimora** nei pressi di Casa Berengario, sede del Consorzio di tutela, suddivise nelle principali varietà dell'areale gardesano: **Casaliva**, **Frantoio** e **Leccino**.

All'interno dell'oliveto è stato allestito, grazie al contributo della Camera di Commercio di Verona, un **percorso didattico** tra gli olivi, con appositi **totem informativi** dove sono illustrate le principali informazioni sull'olio Garda DOP: zona di produzione, storia, metodo di ottenimento e caratteristiche dell'olio.

Obiettivo dichiarato dell'Amministrazione di Cavaion Veronese proprietaria dell'oliveto e del Consorzio di tutela dell'olio Garda DOP che ne cura la gestione è **far vivere il "Parco degli Olivi"**, oltre che come nuovo parco pubblico, anche **come luogo di conoscenza**, spazio in cui si potranno organizzare visite guidate e degustazioni di olio Garda DOP, proponendo attività formative ed informative a bambini, studenti ed appassionati che potranno assistere e meglio conoscere le diverse fasi fenologiche della pianta; dalla fioritura alla raccolta.

Un Parco che è anche **luogo della memoria**, in cui preservare e tramandare la **storia**



millenaria dell'olivicoltura gardesana che, nel corso dei secoli, ha plasmato le sponde del lago, oggi conosciute nel mondo proprio per gli oliveti che ne ricamano i pendii.

E il **“Parco degli Olivi” di Casa Berengario** non è solo un giardino speciale ed unico ma, come ogni oliveto che si rispetti, **terrà fede al suo ruolo produttivo**: nasce qui, infatti, l'olio Garda DOP che il Consorzio di tutela utilizza per le proprie attività di promozione e valorizzazione, vestendolo con la bottiglia istituzionale ed il logo del Consorzio; e sempre da questi olivi si ricava l'olio Garda DOP che l'Amministrazione di Cavaion Veronese personalizza con l'etichetta comunale allo scopo di promuovere i prodotti di qualità del proprio territorio.

CASA BERENGARIO

Da gennaio 2018 la sede del Consorzio di tutela dell'olio Garda DOP si trova all'interno di **“Casa Berengario”**, struttura completamente ristrutturata dall'Amministrazione Comunale di Cavaion e messa a disposizione, oltre che del Consorzio Olio Garda DOP, anche delle associazioni locali come spazio pubblico, in particolare delle associazioni giovanili.

Il fabbricato – essenzialmente un edificio rustico, già dimora dei contadini che coltivavano i terreni circostanti - era stato acquistato dal Comune di Cavaion nel 2003, insieme ad una estesa porzione di terreno e di oliveto, direttamente dai proprietari del complesso di Villa Trabucchi di cui faceva parte.

L'intero complesso sorge al centro del paese, in posizione elevata, ed è caratterizzato dalla massiccia torre merlata di origine medioevale affiancata all'ottocentesca villa.

Nel 2018, in occasione del trasferimento del Consorzio da Corte Torcolo alla nuova sede, il complesso è stato ufficialmente denominato **“Casa Berengario”**, con chiaro riferimento alla Torre Civica, detta anche **“di Berengario”**, annessa a Villa Trabucchi.

La torre, un vero e proprio simbolo della cittadina veronese, rappresenta uno dei primi nuclei attorno ai quali nacque la comunità di Cavaion: costruita nell'899 per concessione di Berengario I, a difesa del nucleo abitato contro le scorrerie degli Ungheri, divenne nel 1260 sede comunale. Nel 1399 la Torre venne fortificata dal capitano di ventura Jacopo Dal Verme ed in seguito dalla Serenissima Repubblica di Venezia, che vi aggiunse un cammino di ronda. Restaurata nel 1885, divenne parte integrante dell'ottocentesca Villa Trabucchi.

Ancor oggi dalla sommità della Torre si può ammirare un panorama splendido, che spazia fino al lago, rendendo ben chiara la funzione di avvistamento e difesa che poteva avere un tempo.