

# Olivi e olio della riviera veronese.

---

La sponda veronese del Lago di Garda, da Peschiera a Malcesine, è comunemente denominata la "Riviera degli Olivi". Non è una pura indicazione geografica e ancor meno un escamotage pubblicitario di richiamo turistico. E' esattamente la "fotografia" d'un territorio dove è l'olivo ad avere spesso, soprattutto nella parte più a nord del lago, una importanza paesaggistica fondamentale. Prima del boom del turismo di massa l'olivo come la pesca era per gli abitanti del Benàco una delle principali fonti di guadagno, al pari della viticoltura. Con il trascorrere del tempo e lo sviluppo dell'industria del "forestiero", vale a dire del turismo, la coltivazione dell'olivo è calata e splendidi oliveti hanno lasciato spazio e campo ad alberghi, appartamenti e villaggi per vacanzieri. Ciò non toglie che la produzione dell'olio del Garda continui, grazie anche alla lungimiranza del Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP, a proliferare e non solo nei piccoli appezzamenti privati di terra.



## La vocata zona di produzione

La zona di produzione è caratterizzata dalla presenza delle catene montuose a nord e del più grande lago italiano che rendono il clima gardesano simile a quello mediterraneo, mitigando gli effetti dell'ambiente. Le piogge, ben distribuite durante tutto l'anno, salvaguardano gli olivi da stress idrici ed evitano il formarsi di ristagni che sarebbero dannosi sia alla pianta, sia alla qualità dell'olio.

I terreni collinari, verso il lago e verso sud, si riscaldano facilmente a fine inverno, permettendo la rapida ripresa dello stato vegetativo degli olivi; tali terreni, insieme alle condizioni meteo-climatiche della zona del Garda di tipo mediterraneo-mitigato, consentono di ottenere, nelle olive e nell'olio del Garda, sapori e

profumi meno intensi e più delicati di quelli ottenuti in condizioni ambientali tipiche delle zone calde più meridionali. Tali caratteristiche climatiche e ambientali contribuiscono a conferire all'olio la peculiarità di un fruttato medio o leggero con un retrogusto di mandorla che lo rende unico nel suo genere e facilmente riconoscibile ai consumatori tra altri oli d'Italia DOP. Inoltre, nelle diverse zone attorno al Garda, che vanno dalla pianura fino alle pendici dei monti, esistono particolari microclimi che, pur mantenendo l'uniformità delle caratteristiche peculiari dell'olio per tutta la denominazione Garda, permettono l'espressione di differenze organolettiche molto apprezzate dal consumatore.



## Una storia affascinante

Dell'olivicoltura gardesana si hanno notizie costanti da più di mille anni. Già nell'Alto Medioevo l'olio del Garda era considerato prezioso e di grande importanza. Esso costituiva anche moneta di pagamento per i canoni d'affitto che venivano misurati in "bacede" di olio. 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 cinque realtà olivicole italiane DOP.

## In cucina

Ricco di vitamina E, acido oleico e composti biofenolici, l'olio gardesano 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 ricette a base di pesce di lago, ma anche carni, carpacci, carne salada, pinzimoni, verdure cotte e crude, salse, bruschette e a formaggi magri o stracchino. Eccellente per preparare dolci, abbinato al cioccolato, e per sorbetti e gelato.



### **Museo dell'olio d'oliva di Cisano**

Dall'artigianato rurale alla tecnologia industriale: questo è il filo conduttore del Museo dell'olio d'oliva situato a Cisano in Via Peschiera 54. Un'antica e possente pressa a leva, mole di pietra, torchi a vite e la ricostruzione di un frantoio del XIX secolo funzionante a forza idrica, sono pezzi che caratterizzano questa rassegna, arricchita da documenti storici e materiale didattico. Un omaggio all'olivo e al suo olio, elementi che hanno contraddistinto la storia e la civiltà delle genti mediterranee. Video guide illustrano il funzionamento dei macchinari esposti e ripercorrono la storia dell'olio di oliva sul Garda e nel Mediterraneo