



GARDA DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.
www.agriturist.it

Garda DOP

Categoria: olii extravergini

Regione: Lombardia, Veneto, Trentino-Alto Adige

Provincia: Brescia, Verona, Mantova, Trento

Questo extravergine DOP prevede tre menzioni geografiche: Bresciano, Orientale e Trentino. Il "Bresciano" - prodotto in 27 comuni provinciali - ha un colore che varia dal verde al giallo, un odore di fruttato medio o leggero, un sapore fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante. L' "Orientale" - prodotto in 6 comuni della provincia di Mantova - ha un colore che varia dal verde intenso a marcato, un odore di fruttato leggero, un sapore fruttato con sensazione di mandorla dolce. Il "Trentino" - prodotto in 11 comuni provinciali - ha un colore verde con riflessi dorati, un odore di fruttato leggero con sensazione erbacea e un sapore delicatamente fruttato. Per tutte e tre le menzioni la raccolta delle olive deve avvenire entro il 15 gennaio e le operazioni di oleificazione devono avvenire entro cinque giorni dalla raccolta. Le varietà di olive utilizzate sono numerose e tipiche della zona (Casaliva o Drizzar, Lezzo, Favarol, Razza, Rossanel, Fort, Morcai, Pendolino, ecc.). L'acidità massima è dello 0,60%. Ha ottenuto la DOP nel 1998

La diffusione dell'olivo in Lombardia è avvenuta con la civiltà greca. E numerose sono le testimonianze sulle qualità di questo olio, citato anche da Goethe e D'Annunzio.

L'ambiente geografico influisce notevolmente nel caratterizzare questo extravergine, prodotto in un territorio dove la presenza dei laghi prealpini mitiga le condizioni climatiche di un ambiente altrimenti inadatto. Le produzioni sono abbastanza limitate, ma molto apprezzate soprattutto all'interno della zona di produzione.

Per saperne di più: <http://www.garda-dop.it>

Ente responsabile: Consorzio Tutela olio extravergine del Garda, p.za Matteotti 8 37011 Bardolino (VR), tel. 0456270616 fax 0457210820.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.