

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GARDA DOP

Tappa del 100° Giro d'Italia: San Martino di Castrozza, 13 maggio

CARATTERISTICHE:

L'olio extravergine di oliva Garda DOP è accompagnato da una delle seguenti menzioni geografiche aggiuntive: Bresciano, Orientale o Trentino. Il Bresciano presenta un colore che varia dal verde al giallo, un odore fruttato medio o leggero ed un sapore fruttato con leggera sensazione di amaro e piccante. L'Orientale presenta un colore che varia dal verde intenso a marcato, un odore fruttato leggero e un sapore fruttato con sensazione di mandorla dolce. Il Trentino presenta un colore verde con riflessi dorati, un odore fruttato leggero con sensazione erbacea ed un sapore sapido, delicatamente fruttato.

ZONA DI PRODUZIONE:

Il Bresciano è prodotto in 27 Comuni della provincia di Brescia; l'Orientale in 6 Comuni della provincia di Verona; il Trentino in 11 Comuni della provincia di Trento.

STORIA:

Di antica e famosissima tradizione, l'olio del Garda viene prodotto alla latitudine più a Nord in assoluto del mondo, grazie al microclima del lago di Garda. Numerose fonti documentali risalenti a periodi storici differenti, a partire dal Medioevo, e diverse opere letterarie di Catullo, Goethe e D'Annunzio testimoniano la rilevante presenza della pianta d'olivo sul territorio bagnato dalle acque del Garda. Così, l'utilizzo dell'olivo in quest'area è antichissimo, come provano numerosi reperti archeologici recuperati, fra cui i noccioli all'interno di suppellettili dell'età preistorica del bronzo, nonché ruderi di frantoi romani.

Aziende interessate	2005	2006
N°aziende agricole	600	507
N°strutture artigianali e/o industriali	21 frantoi	20 frantoi
N°aziende con prodotto certificato	47	67
N°aziende socie del consorzio	600	507
Quantità prodotte e certificate	2.141,26 quintali	1930,06 quintali
Quantità di prodotto potenzialmente certificabili	10.706/11.896 qli	10.706/11.896 qli