



# Dal Garda

# al Grappa la carica delle eccellenze

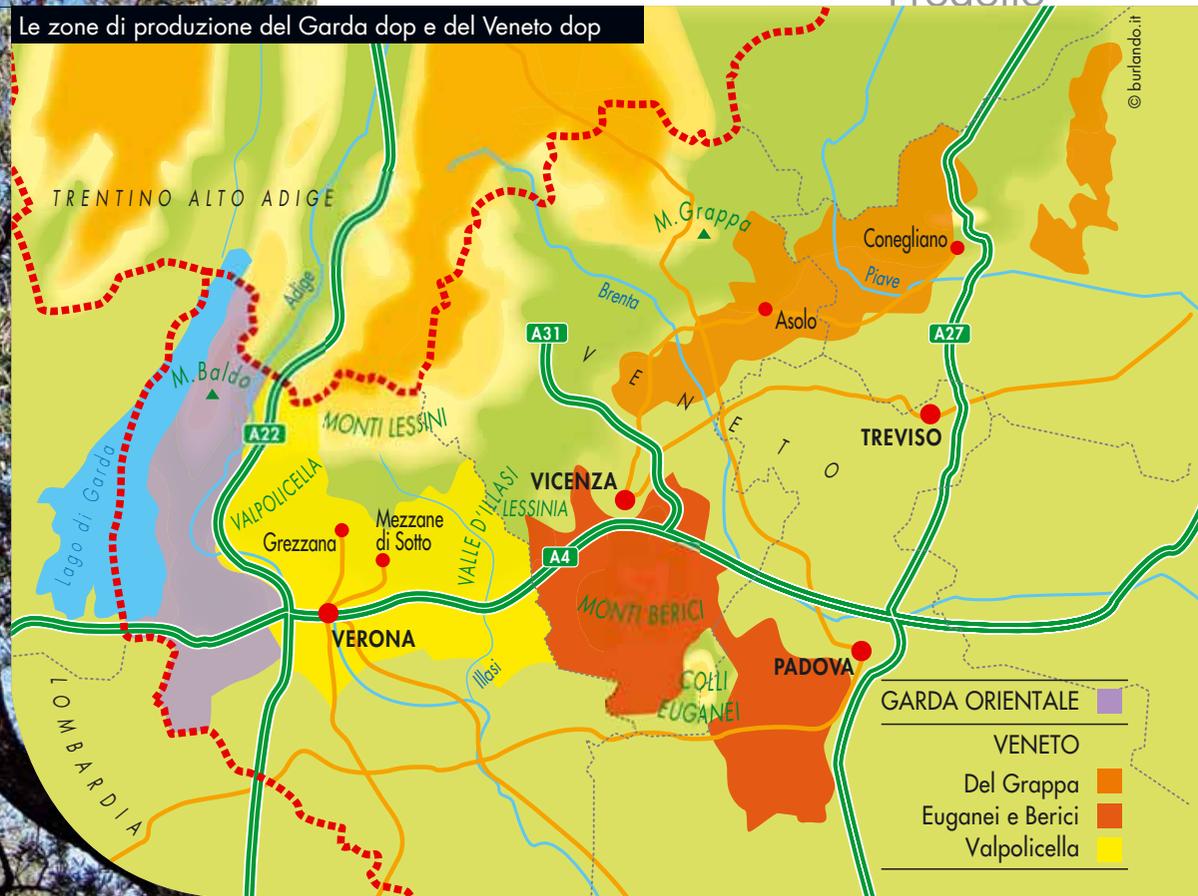
*Quando si parla di olio veneto, il pensiero va subito alla costa del Lago di Garda, quella che si autodefinisce la Riviera degli Olivi. Invece, il panorama olivicolo regionale è molto più ampio. E si sta estendendo a «macchia d'olio»*



**L**a Valpolicella, la Valpantena, le vallate orientali della provincia veronese (la Val di Mezzane e la Val d'Illasi, in particolare), i Lessini scaligero-vicentini, i Colli Euganei, i Colli Berici, le prime pendici del Grappa, l'Asolano, il Coneglianese fanno passi da gigante. Nel segno della qualità diffusa, che vede diversi attori in campo. Nell'Est Veronese, ad esempio, marciano fianco a fianco frantoiani di media dimensione e piccolissimi olivicoltori. Nel Vicentino l'ente pubblico affianca i micro-produttori e la cooperazio-

ANGELO PERETTI

Le zone di produzione del Garda dop e del Veneto dop



ne. Nel Padovano sono soprattutto i vignaioli ad aver preso in mano le redini del comparto olivicolo, accompagnando l'*appeal* del vino con le seduzioni dell'extravergine. Non è un caso che le testate di settore diano risalto crescente a questa progressione qualitativa. Il caso più eclatante – che testimonia la crescita della qualità nel territorio veneto – è costituito dalla «Guida agli extravergini 2007» di Slow Food, che ha assegnato il massimo punteggio, le tre olive, a un olio del Garda e a ben due etichette dell'Est Veronese. E c'è anche un avanzamento sotto il profilo della quantità, arrivando complessivamente, queste «nuove» terre dell'olio veneto, a rivaleggiare con l'oliveto gardesano. Tant'è che dei 10.000 quintali d'olio mediamente prodotti ogni anno nella regione, solo la metà arriva dalla fascia lacustre.

### UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE DI GRANDE VALORE AGGIUNTO

Tanto fermento si traduce anche sul piano normativo. Faranno anche una goccia d'olio soltanto nel *mare magnum* della produzione nazionale, ma gli olivicoltori veneti dispongono di ben due denominazioni d'origine protette. O meglio, di quattro. Perché, accanto alla dop del Garda, c'è quella del Veneto che dispone di tre sottodenominazioni geografiche: quella della Valpolicella per le colline a nord di Verona, fra la Valdadige e il confine col Vicentino, quella degli Euganei e Berici, per i rilievi collinari delle province di Padova e di Vicenza, e quella del Grappa per le balze iniziali del monte vicentino, estendendosi anche a una parte importante del territorio trevigiano, quella, per capirci, nota per la produzione del Prosecco doc.

Semmai, c'è da puntualizzare che l'extravergine che si presenta sul mercato col marchio di tutela della dop è poco. Pochissimo. Troppe volte i produttori rinunciano alla certificazione. Per i costi e le lungaggini. In *primis*, il costo: il bollino comunitario viene a incidere almeno 1 euro a bottiglia, un'enormità. E poi c'è la questione dei tempi di concessione del marchio: il consumatore vuole l'olio della nuova annata subito, al massimo entro Natale, ed è corretto che sia così, perché questa è la fase di massima qualità dell'extravergine, ma troppo spesso l'agognato bollino arriva all'olivicoltore a feste ampiamente trascorse, e questo non è sostenibile da parte di chi non ha la possibilità di accedere poi alle reti distributive, per mancanza di mezzi o anche solo per esiguità quantitativa della produzione. Ergo: tanti oliveti, tanto olio di valore e poco prodotto dop. Un controsenso.

### I TRE VOLTI CARATTERISTICI DEL VENETO DOP

#### Valpolicella

A questa sottodenominazione è successo, con il Grignano, come nella fiaba del brutto anatroccolo: il pulcino che pareva disgraziato è diventato l'elegantissimo cigno. Il Grignano è l'olivo più diffuso nel tratto orientale della provincia di Verona, amato e al tempo stesso odiato nel corso della storia. Amato perché sa resistere al freddo e alle malattie e regala una produzione elevata d'olive. Odiato perché quelle stesse olive offrono una bassa resa in olio. Tant'è che, in genere, viene considerato una cultivar di basso profilo; da disincentivare nelle scelte di campagna, se non addirittura da espianare. Invece, da qualche anno il Grignano



Panorama di oliveti della Valpolicella

## LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE DELLE DUE DOP

L'olio extravergine di oliva **Garda dop** è leggermente o mediamente fruttato e, a seconda della sottozona di provenienza e del grado di maturazione delle olive, ha molteplici sfumature olfattive: dal carciofo all'erba appena tagliata, dalle erbe aromatiche al fieno, dai fiori al pepe verde. Quasi sempre presenta una nota intensa e persistente di mandorla dolce e fresca. L'amaro e il piccante sono appena accennati e in equilibrio con la complessiva dolcezza, rotondità e morbidezza al palato. La persistenza retro-olfattiva è buona.

Nell'olio extravergine di oliva **Veneto dop** predominano note fruttate con sentori amari. In particolare, l'olio Veneto Valpolicella dop è di colore giallo con lieve tonalità di verde, note leggermente fruttate e, al gusto, una lieve sensazione di amaro con retrogusto muschiato. Il Veneto Euganei e Berici dop ha colore verde-oro da intenso a marcato, è fruttato con una leggera sensazione di amaro. Il Veneto del Grappa dop è verde-oro, fruttato e presenta al gusto una sensazione di amaro.

M.S.



• **Consorzio di tutela olio extravergine di oliva Garda dop** - Via Vittorio Veneto, 1 - 37010 Cavaion Veronese (VR) - Tel. 045.7235864 - Fax 045.6264413 - info@oliogardadop.it - www.oliogardadop.it

• **Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva Veneto «Valpolicella», «Euganei e Berici» e «del Grappa» dop** - c/o Palazzo dell'Agricoltura - Via Locatelli, 1 - 37122 Verona - Tel. 045.8678260 - Fax 045.8034468 - info@oliovenetodop.it - www.oliovenetodop.it



È diventato uno degli olivi più apprezzati d'Italia, capace di dare un extravergine dalle caratteristiche uniche, con quelle sue spiccatissime, eleganti, rinfrescanti, esclusive note di buccia di limone. Finalmente si è capito come gestirlo, quando raccogliere, come frangere. In particolare la riscossa proviene dalle vallate di Mezzane e di Illasi. E oggi puntare sul Grignano è la parola d'ordine della dop Veneto Valpolicella.

Il disciplinare di produzione prevede che il Grignano e il Favaro siano le varietà che contribuiscono almeno per il 50% alla nascita del dop Valpolicella. Per la parte restante, si possono utilizzare le olive del Leccino, della Casaliva, del Frantoio, del Maurino, del Pendolino, del Leccio del corno, del Drop. Quanto al territorio, questo comprende tutta la fascia collinare a nord di Verona, fra la Valdadige veronese e la provincia di Vicenza: sotto il profilo vinicolo, si va dalla terra dell'Amarone a quella del Soave.

### Euganei e Berici

È la sottodenominazione del territorio di Padova e Vicenza. E nel Vicentino anche i lembi orientali dei Monti Lessini. Microaree vocate all'agricoltura di qualità. Col vigneto che spopola. Terre di rossi di carattere, di bianchi dalla tessitura robusta, di bollicine autoctone. L'oliveto è certamente meno diffuso della vigna, ma sta dando ottimi frutti. Si ottengono, su queste colline, oli intensi, che poggiano la loro spalla sulle prerogative climatiche – plaghe mediterranee in mezzo alla pianura veneta – e sui suoli vulcanici. Quanto agli olivi, la dop Veneto Euganei e Berici è riservata all'olio che si ottiene almeno per la metà da oliveti di Leccino e Rasara. Per la parte restante, gli olivicoltori possono scegliere fra le cultivar del Frantoio, del Maurino, del Pendolino, del Marzemino, della Riondella, del Drop e del Matosso.

Ma nell'ampia zona berico-euganea occorre soffermarsi su quello che sta accadendo nel mondo dell'olio del Vicentino. Fi-

no poco tempo fa trovare in commercio quest'olio era pressoché impossibile. Finché s'è messo insieme un team eterogeneo: l'Amministrazione provinciale e il suo Servizio fitopatologico, la Camera di commercio, una banca, perfino una Pro loco, quella di Nanto. Obiettivo: fare olio di qualità e mettersi sul mercato. È nata prima un'associazione, gli Olivicoltori associati dei Colli del Basso Vicentino. I soci imbottigliano con etichette arancio-verdi, tutte uguali, e si è creato un marchio, il Laudo. Un anno fa, la Olivicoltori associati dei Colli del Basso Vicentino ha costituito una cooperativa. Le migliori partite d'olio vengono assemblate in un'unica *cuvée* sottoposta alla certificazione dop. Funziona? Certo che funziona. Ed è partito il contagio: l'esperimento si è esteso ai Lessini e alla Pedemontana del Grappa.



Le principali cultivar delle due dop: da sinistra, Pendolino, Leccino, Frantoio e Grignano

## SCELTE DOP PER L'ACQUISTO

### Valpolicella

**Bonamini** - Illasi (Verona) - Tel. 045.6520558.

*Olio extravergine di oliva dop Veneto Valpolicella.* Giancarlo Bonamini è fra gli animatori del fermento olivicolo dell'Est Veronese. Il suo frantoio fa da riferimento a tanti olivicoltori della zona. Vi si realizza una delle più nitide interpretazioni della dop Veneto Valpolicella, in prevalenza da olive di Grignano. Prezzo: 18 euro al litro.

**Tenuta Fontanara** - San M. Buon Albero (Verona) - Tel. 045.8379100.

*Olio extravergine di oliva dop Veneto Valpolicella.* La passione di Patrizia Bocchi per l'olio è nata con l'acquisto di un pezzo di terra nel Parco della Musella, alle porte di Verona. Vi crescono 3.000 olivi di Grignano, Leccino, Frantoio, Pendolino. La dop Veneto Valpolicella brilla per pulizia aromatica. Prezzo: 20 euro al litro.

**Trabucchi** - Illasi (Verona) - Tel. 045.7833233.

*Olio extravergine di oliva San Colombano dop Veneto Valpolicella.* I vecchi olivi del Monte Tenda, a cavallo fra Val d'Ilasi e Val Tramigna, sono stati rimodellati: 2.500 piante di Perlarola, Grignano, Leccino e Pendolino. L'olio sfoggia fresche fragranze erbacee, con la vena agrumata del Grignano a far da costante sottofondo. Prezzo: 18 euro al litro.

### Euganei e Berici

**Olivicoltori associati dei Colli del Basso Vicentino** - Nanto (Vicenza) - Tel. 0444.638188.

*Olio extravergine di oliva Gaudio dop Veneto Euganei e Berici.* Un olio dop dal tenue colore giallo, impostato olfattivamente sulla delicatezza: oliva fresca, fiori, erbe di prato. Al palato ha un bell'equilibrio di sensazioni dolci e amare. Emerge qualche vena di buccia di limone verde. Nel finale mandorla e nocciola. Prezzo: 24 euro al litro.

### Grappa

**Colline di Marostica** - Marostica (Vicenza) - Tel. 339.6326014.

*Olio extravergine di oliva dop Veneto del Grappa.* Padovana di residenza, Maria Adelaide Bertacco coltiva a Marostica, nel Vicentino, 600 olivi di Leccino, Maurino e Pendolino, condotti nel rispetto della pratica biologica. La molitura avviene presso la Cooperativa Pedemontana del Grappa. Prezzo: 27 euro al litro.

### Garda

**Consorzio olivicoltori Malcesine** - Malcesine (Verona) - Tel. 045.6570419.

*Olio extravergine di oliva dop Garda Orientale.* Sorto nel 1946, il Consorzio di Malcesine è polo d'attrazione di più di 500 piccoli olivicoltori dell'Alto Garda. La svolta qualitativa degli ultimi anni si tocca con mano nell'eccellente dop gardesana, ottenuta quasi esclusivamente da olive di Casaliva. Prezzo: 17,30 euro al litro.

**Costadoro** - Bardolino (Verona) - Tel. 045.7211668.

*Olio extravergine di oliva dop Garda Orientale.* Valentino Lonardi è cresciuto alla scuola di papà Gianni, che tuttora l'affianca nei lavori di campagna e in cantina (producono Bardolino). Ha un migliaio di olivi di Leccino, Rossanel, Casaliva e Maurino ed è tra i più affidabili interpreti della dop gardesana. Prezzo: 15 euro al litro.

**Tre Colline** - Calmasino (Verona) - Tel. 045.7235219.

*Olio extravergine di oliva dop Garda Orientale.* Grande continuità qualitativa: è il tratto distintivo del dop gardesano di questa azienda, orientata soprattutto alla produzione vinicola (il Bardolino). Gli olivi sono più di 2.000, fra Calmasino, Costermano e Pastrengo. Prevale la Casaliva e il Leccino. Prezzo: 16 euro al litro.



Prodotto

### Grappa

Questa sottodenominazione contraddistingue l'olio prodotto in quella porzione di territorio vicentino e trevigiano che sta fra il Bassanese e il Coneglianese, da Marostica a Susegana, da Thiene a Valdobbiadene, da Breganze a Vittorio Veneto, da Sarcedo ad Asolo. Qui l'olivo è presente da lunga, lunghissima data. Le varietà coltivate nella zona sono quelle del Frantoio e del Leccino, che devono concorrere almeno per la metà alla nascita dell'extravergine dop della zona, e poi del Grignano, del Pendolino, del Maurino, del Leccio del corno e della Padanina. Olivicoltura estrema. Iper-settentrionale. Favorita dal potere mitigante della montagna, che garantisce ventilazione ma nel contempo attutisce le arie più fredde provenienti dal nord, quelle che potrebbero altrimenti portare le micidiali gelate. E il monte rende dunque possibile la vita dell'oliveto. Contribuendo alla nascita di extravergini che giocano soprattutto la carta della cura del dettaglio aromatico.

### NEL «REGNO» DEL GARDA DOP

L'olio extravergine di oliva Garda dop prevede tre menzioni geografiche aggiuntive: «Orientale», che rientra nel Veneto, «Bresciano» in Lombardia e «Trentino» a Trento. Per quanto riguarda la menzione «Orientale», è la Casaliva la varietà d'oliva regina del Lago di Garda. A sud, sotto il golfo di Garda, dove l'olivo convive con la vigna e gli impianti sono più moderni, è frammista al Leccino, al Frantoio, al Pendolino. Ma a nord, oltre punta San Vigilio, è quasi l'unica cultivar esistente: una grande distesa di piante di Casaliva. Olivi antichi, ultrasecolari, altissimi, difficili da gestire, da coltivare. Raccogliere è costoso, pericoloso (*n.d.r.*: sono frequenti le rotture dei rami dell'olivo in fase di raccolta). Però quando la Casaliva viene raccolta al giusto punto di maturazione (appena comincia a cambiar colore, e dunque molto, molto prima di quando voleva la tradizione) offre intense fragranze di erbe di prato, sensazioni di mela verde, lunghi finali all'insegna della frutta secca (col pinolo che emerge alla distanza, elegantissimo). Niente a che vedere con la stucchevole dolcezza del passato. Adesso, è olio fuoriclasse.

Angelo Peretti