

Laura Tajoli Carmen Rando

La buona Lombardia

Ritratti eccellenti di una regione da gustare



**Viaggio nell'enogastronomia lombarda
attraverso le interviste a oltre 70
dei suoi migliori protagonisti**



www.edizioniplan.it



Azienda Agricola La Cavagnina

Villa di Salò (BS)

Contadini e giardinieri tra gli ulivi del Garda



*Gli uliveti
curati
come giardini
sulle colline
moreniche
del Garda*

l'attività, rendendola ogni giorno più solida e di qualità. L'uliveto più vecchio è a Villa di Salò, gode del clima tiepido del Lago di Garda, ma, essendo in collina, anche del vento fresco che soffia specialmente d'estate. C'è poi l'appezzamento nel comune di Puegnago del Garda, sulle colline moreniche della Valtenesi, 200 metri sopra il livello del lago. Infine, quello di Polpezzate situato in una conca inframorenica. Le varietà di olive sono per il 50% Casaliva, tipica del Garda Bresciano, di forma piccola ed ellittica. Il 37% della produzione è costituito da Leccino e il 9% da Pendolino.

Le piante restanti sono le plurisecolari Regina del Garda e alcune di Moraiolo. Le olive sono portate a un frantoio dal nome impegnativo, 'La Verità', della *Coopertiva Agricola di San Felice del Benaco*, di cui la famiglia materna della signora Pelizzoni è socia da generazioni. Grazie alla raccolta precoce il risultato della spremitura rivela un tasso di acidità bassissimo, un olio delicato, profumato e digeribile che ben accompagna ogni pietanza senza sovrastarne i sapori.

Tre uliveti di proprietà, per una superficie di oltre 2 ettari e un totale di 560 piante. Una coltivazione curata nei minimi dettagli da Francesco Balduzzi: "Mia moglie dice che mi occupo delle piante come se curassi un giardino". Invece lei, Bruna Pelizzoni, ha l'animo contadino e va più per le spicce.

Da sempre sa che cosa significa lavorare la terra. Ha ereditato dalla mamma un piccolo appezzamento, poi la passione ha fatto il resto. Insieme a suo marito hanno espanso



Francesco Balduzzi con la moglie Bruna Pelizzoni



L'albero plurisecolare della cultivar Regina del Garda

A fine raccolta, prima di andare al frantoio



Un momento dell'operazione di trinciatura nel campo di Villa



Olio del Garda DOP

È un prodotto eccellente, un olio che è il risultato del lavoro meticoloso portato avanti con la passione di chi si prende cura, giorno dopo giorno, della coltivazione, degli uliveti. Bruna, *in primis*. Sua è la decisione di

trasformare la raccolta delle olive e la loro spremitura in un'attività organizzata, una vera azienda, piccola ma strutturata a dovere. Nata a Salò, viene da una famiglia residente, proprietaria di terreni. Con il marito Francesco Balduzzi, imprenditore del mondo della moda prestato all'agricoltura, scelgono di puntare sulla valorizzazione della qualità. Comprano nuovi uliveti, espantano i vigneti di proprietà di famiglia per sostituirli con ulivi. I sistemi e le finalità restano familiari, ma l'obiettivo (raggiunto) è quello di rappresentare un'eccellenza. Solo e unicamente olio Extra Vergine di Oliva con Denominazione di Origine Protetta, confezionato in bottiglie da mezzo

litro, vendute a enoteche selezionate e a qualche ristorante, perché si tratta di un olio particolarmente indicato per tutti gli utilizzi a crudo. Tutti gli uliveti e ogni pianta dell'Azienda sono iscritti al Registro DOP. Infatti *La Cavnina* aderisce al *Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Garda* e la vita di ogni bottiglia di olio è tracciata: un contrassegno d'identificazione consente di risalire in qualsiasi momento alle aree piantumate, ai singoli cultivar e al lotto di produzione originario.

L'OLIO GARDA DOP DE LA CAVAGNINA

Descrizione	olio ottenuto da olive Casaliva, Leccino, Pendolino, Regina del Garda, Moraiole; raccolta manuale e con agevolatori meccanici. Raccolta e molitura entro due giorni. Molitura a freddo, con tecnologia a ciclo continuo.
Colore	verde intenso con leggeri riflessi di giallo.
Odore	fruttato medio
Sapore	fruttato armonioso con leggera sensazione di amaro e piccante.
Acidità	0,17%.
N° Perossidi	6,9 meq all'imbottigliamento.
Panel test	assenza di difetti.

L'OLIO E GLI ATTACCHI DEL CLIMA

L'area del Garda è da sempre vocata alla produzione olivicola per la mitezza del suo clima. Accade, tuttavia, che in annate particolari, come quella del 2014, le piogge insistenti hanno messo a durissima prova tutti gli uliveti, provocando anche attacchi parassitari di vario genere. Come conseguenza l'olio del 2015 risulta con caratteristiche organolettiche diverse rispetto all'annata precedente, anche se sempre eccellente.



Azienda Agricola La Cavagnina

Via Cavagnina, 5 - Villa di Salò (BS)

Tel. 0365 522844 / 335 6791337

www.lacavagnina.it

lacavagnina@gmail.com

È possibile acquistare l'olio direttamente in azienda, previo appuntamento.

OLIO LA CAVAGNINA.
PER DEGUSTAZIONE E ACQUISTO
VISITARE ANCHE IL RISTORANTE QB
DUEPUNTOZERO DI SALÒ (BS)
E A MILANO IL RISTORANTE MANNA
OLTRE AI NEGOZI: PREMIATA PESCHERIA
SPADARI, DROGHERIA SOANA, PREGIATE
CARNI PIEMONTESI, ENOTECA DIAPASON,
ENOTECA ENOCLUB, PESCHERIA
GELMETTI.

dove siamo

