



La Cavagnina

Olio extra vergine di oliva
GARDA



www.lacavagnina.it

L'AZIENDA

L'azienda agricola **La Cavagnina** ha sede nel comune di Salò, frazione Villa, un piccolo borgo di origine contadina sviluppatosi nel Settecento attorno ad alcuni complessi rurali.

Uno di questi, in via Cavagnina 5, era la casa di origine della famiglia Venturelli, bisnonni di Bruna Pelizzoni, che nel 2006 avvia l'azienda, assieme al marito Francesco Balduzzi.



La coltivazione dell'ulivo, che per diversi decenni era stata soprattutto una passione, si trasforma così in attività professionale: l'intenzione fin dall'inizio è quella di valorizzare le proprietà, il territorio e le tradizioni di famiglia grazie a una produzione olivicola limitata ma di alta qualità, caratterizzata da un'estrema cura in ogni lavorazione.

Dal 2015 il metodo di coltivazione praticato è conforme ai disciplinari bio e dal 2018 anche l'olio è certificato biologico.

La proprietà agricola è completata da tre ettari di vigneto e seminativo sul Garda e da tre ettari di castagneto, in alta Valsassina, sopra il lago di Como.

GLI ULIVETI

Gli uliveti dell'azienda sono due e occupano una superficie complessiva di oltre due ettari, per un totale di 530 piante.

Il più antico risale ai bisnonni della titolare e conta 160 ulivi tra cui alcune piante plurisecolari di Regina del Garda, una qualità autoctona ormai quasi scomparsa. Si trova a Villa di Salò ed è situato in una posizione che gode del clima tiepido del lago ma, grazie alla differenza di altezza (70 metri sopra il livello del lago), ha un clima più fresco e più ventilato, specialmente in estate.

Questo ha la sua importanza, non solo perché ci si vive meglio, ma anche perché la coltivazione delle olive è meno soggetta agli attacchi della mosca olearia in caso di annate particolarmente afose.

Dall'uliveto si può ammirare il golfo di Salò in tutta la sua lunghezza e, sulla sponda opposta, la costa veneta con il monte Baldo che la sovrasta.



Il secondo uliveto è a Puegnago del Garda, località Picedo, 180 metri sopra il livello del lago, su balze di terreno sabbioso e calcareo, tipico delle colline moreniche della Valtenesi.



IL NOSTRO OLIO

Grazie alle caratteristiche del clima e del territorio gardesano e grazie alla passione e all'attenzione che i titolari impiegano in tutte le fasi della coltivazione e della raccolta, l'azienda produce un olio extra vergine di oliva biologico GARDA D.O.P. caratterizzato da un'ottima qualità organolettica e da un equilibrio perfetto di leggerezza e profumo, che ben accompagna ogni piatto senza sovrastarne i sapori.

Sulle quattro terrazze, digradanti verso il lago, sono stati piantati 370 ulivi secondo criteri moderni e specialistici: su ogni terrazza è stata piantumata una sola varietà, in modo da facilitare in futuro la produzione di olio monocultivar.

L'uliveto ha una vista splendida sull'isola del Garda, la Rocca di Manerba e la penisola di Sirmione, la costa veneta e trentina fino al monte Altissimo.

Le varietà in campo sono per il 60% Casaliva, l'oliva tipica del Garda bresciano, di forma piccola ed ellittica e di colore verde perdurante, per il 24% Leccino, per il 9% Pendolino, utilizzato anche per le sue prerogative di impollinazione. Ci sono infine alcune piante di Moraiolo, di Maurino e 30 piante "sperimentali" di Coratina.

Gli ulivi sono potati annualmente a forma di vaso policonico e coltivati su terreno inerbato. Concimazioni e trattamenti antiparassitari seguono i disciplinari bio e quindi senza ricorrere a fitofarmaci di origine sintetica.

Le olive, raccolte a mano o con l'aiuto di agevolatori meccanici, sono consegnate al frantoio al termine di ogni giornata lavorativa e molite entro le 18 ore seguenti.

La produzione limitata ai soli uliveti di proprietà e le avanzate tecnologie di molitura e filtraggio in dotazione al frantoio cooperativo di cui la titolare è socia da oltre 30 anni, garantiscono un completo controllo delle fasi di lavorazione e un prodotto sempre eccellente.

L'olio extra vergine di oliva **La Cavagnina** è conservato in botte di acciaio inox tracciata, sotto battente di azoto, in ambiente condizionato. I lotti di imbottigliamento, piccoli e frequenti, consentono di consegnare un prodotto sempre fresco e intatto.

Le analisi chimiche annuali dimostrano che l'olio presenta costantemente parametri di acidità e perossidi migliori rispetto a quelli già rigidi imposti dal disciplinare Garda D.O.P., a ulteriore conferma della delicatezza del sapore, della digeribilità e della capacità di mantenere intatta la qualità fino alla scadenza indicata in etichetta.



SCHEDE TECNICHE

In quanto prodotto naturale, l'olio extra vergine di oliva è molto resistente e mantiene a lungo le caratteristiche organolettiche originarie anche dopo l'imbottigliamento, a condizione che sia conservato con attenzione.

Per i **consigli di conservazione** e gli **utilizzi in cucina** consultare la scheda apposita sul sito.

La raccolta in stadio di maturazione precoce e la produzione limitata mettono in risalto di anno in anno le sfumature di profumo, gusto e colore determinate dall'andamento climatico della stagionalità agricola.

Per conoscere le caratteristiche specifiche dell'olio extra vergine di oliva **La Cavagnina**, consultare sul sito la **scheda tecnica** di ogni diversa annata olivicola.

CERTIFICAZIONI E TRACCIABILITA'

L'azienda agricola **La Cavagnina** è iscritta al Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva GARDA D.O.P. (formato dagli olivicoltori di qualità di tre regioni: Lombardia, Veneto e Trentino) istituito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e del Turismo (MIPAAFT) con certificato di riconoscimento e di conformità n. 33953 del 13/10/2012.

Il Disciplinare di produzione del Consorzio regola sia la Denominazione di Origine Protetta GARDA, sia la tracciabilità delle olive e dell'olio in tutte le fasi di lavorazione: dal campo, al frantoio, alle bottiglie, contrassegnate una per una dal codice alfanumerico.

L'azienda agricola **La Cavagnina** è iscritta dal 23/10/2015 all'albo degli operatori biologici della Regione Lombardia con il codice di riconoscimento CV26. Le attività annuali di controllo e certificazione dell'agricoltura biologica sono affidate a CCPB srl, organismo certificatore autorizzato dal MIPAAFT ai sensi del Decreto Legislativo 20/2018 e in conformità a quanto previsto dalle Disposizioni Comunitarie del Reg. CE 834/07.

INFO E CONTATTI

Per acquisti in loco rivolgersi a **La bottega di Fabio** +39 333 9101099
Via Fontane 3, frazione Villa 25087 Salò (Brescia)
Aperto anche la domenica mattina

Per ordinazioni o ulteriori informazioni
inviare una e-mail a lacavagnina@gmail.com
oppure telefonare a +39 335 6791337

Azienda agricola La Cavagnina
di Bruna Pelizzoni
via Cavagnina 5, frazione Villa 25087 Salò (Brescia)