Garda, l'olio

Luigi Carricato

con dolcezza

Quelli gardesani sono gli oli più prestigiosi d'Italia. I produttori che certificano il Garda Dop vantano una storia che li eleva al ruolo riservato ai migliori, ai più capaci di manifestare la pienezza espressiva che riflette l'anima profonda e autentica del territorio. Non si conosce il motivo di tale primato, ma è così. Da tempo. Forse gli estimatori più efficaci, che hanno reso celebre il territorio, sono stati i numerosi scrittori che vi hanno soggiornato, soprattutto dall'epoca del GrandTour in poi, elogiando il paesaggio con i suoi preziosi frutti, come Goethe, Kafka, D'Annunzio, Carducci e molti altri. Fatto sta che gli olivi del Garda sono ritenuti lo specchio fedele di un territorio, comprendendo sia i terreni affacciati direttamente sul lago, sia quelli dell'entroterra.
Il lettore si domanderà il motivo dei toni così generosamente elogiativi che ho riservato, e allora provo a elencarne alcuni. Il primo: la Dop Garda abbraccia ben tre regioni e quattro province. Non è un aspetto di poco conto. In un'Italia perennemente divisa e in conflitto, è la prima volta che una Dop interessa un territorio casi vasto, senza che vi siano impedimenti al suo successo. Oggi si distinguono tre aree distinte che si affiancano al marchio Dop Garda: il Garda Bresciano, in Lombardia, che si estende su parte dell'omonima provincia; il Garda Orientale, che comprende una porzione della provincia di Verona, in Veneto, oltre ad alcuni comuni della provincia di Mantova, in Lombardia; e infine il Garda Trentino, con tutti i comuni in cui è possibile la coltivazione dell'olivo, nell'estremità più a nord del Paese. È un miracolo sapere unite tre regioni, senza che prevalgano campanilismi, merito anche di un Consorzio di tutela che ha saputo gestire le relazioni e che sa lavorare bene.

Un altro motivo che giustifica tanto successo è la dolcezza degli oli. Sono oli delicati, fini, eleganti, dall'impatto dolce. Caratteristiche che piacciono tanto al consumatore. Gli oli del Garda hanno note fruttate leggere o medio-leggere, toni erbacei gradevoli, e in bocca una rotondità molto apprezzata, insieme all'ottima fluidità. L'amaro e il piccante, presenti in maniera moderata, non prevaricano mai, sono sempre ben dosati. Tutto ciò è assai gradito al consumatore, che cerca oli da abbinare con facilità, senza problemi. La terza causa che ha determinato il successo degli oli gardesani sta proprio nella loro ampia versatilità: si prestano a molteplici impieghi, a crudo come in cottura. Non sono oli di difficile interpretazione.

Molti altri motivi hanno determinato negli anni tale ampio successo: l'essere un'area olivicola da piccoli numeri ha reso questa Dop ancora più preziosa e ricercata. Secondo gli ultimi dati, si contano in tutto 454 olivicoltori iscritti alla Dop, 23 frantoi e 72 imbottigliatori. Complessivamente, sono poco più di 657 ettari per oltre duecentomila olivi.

Garda Dop - La Cavagnina

Azienda fondata nel 2006 da Bruna Pelizzoni con il marito Francesco Balduzzi, affermato manager della moda. All'inizio è stata la passione per gli olivi a motivare la coppia; in seguito la coltivazione si è trasformata a tutti gli effetti in un'attività professionale consolidata. Il metodo di coltivazione praticato è conforme ai disciplinari del biologico.

L'olio

Nome: Garda Bresciano Dop La Cavagnina
Luogo: Salò e Puegnago del Garda (Brescia)
Cultivar: leccino (53%), casaliva e frantoio (38%), pendolino (7%), altre (2%)
Bottiglia: 500 ml
Prezzo indicativo: euro 23

L'assaggio

Colore verde tenue dai riflessi giallo dorati, limpido. Al naso ha note fruttate leggere fresche, dalle connotazioni erbacee e dai toni di mandorla verde. Al palato è morbido, dall'impatto iniziale dolce, delicato, con sentori di mandorla netti. In chiusura lieve punta piccante e mandorla.

L'abbinamento

Ottimo a crudo con verdure al vapore e pesci al forno con pomodorini.

Servizio estratto da VITAE, la rivista nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier