



GARDA

Olio extra vergine di oliva biologico

La Cavagnina

Campagna olivicola 2024/2025 - scheda tecnica

Stagionalità agricola e olivicoltura gardesana

È stata un'annata agricola abbastanza normale: instabilità meteo in primavera, con piogge e perturbazioni frequenti, bello stabile in estate con qualche problema di siccità, di nuove precipitazioni intense in autunno, che hanno ostacolato non poco la raccolta.

La fioritura (primi di giugno) non è stata particolarmente abbondante, ma l'accrescimento delle drupe durante l'estate è proceduto con regolarità e le olive sono arrivate così allo stadio di maturazione precoce, grazie anche all'assenza della temutissima mosca olearia, proprio al momento giusto: metà ottobre.

La resa media in olive per pianta è stata buona (12/13 kg per ulivo adulto); negativa invece la resa in olio che è stata solo del 8% (ovvero 8 kg di olio per 100 kg di olive).

Dato che l'ulivo sul Garda abita normalmente 35/40 mq di territorio, è come dire che da una pianta si ricava solo un kg di olio, oppure, se preferiamo, che in una bottiglia da mezzo litro di olio Garda ci sono 17/18 mq di territorio e di paesaggio gardesano.

Le nostre 510 piante, non hanno fatto eccezione a questa regola; né quelle vecchie di Villa di Salò, che vedono il lago da vicino, né le più giovani sulle colline moreniche della Valtènesi, che lo dominano dall'alto, da lontano.

Parco varietale (cultivar)

	nei campi	in tavola
casaliva	60 %	40 %
leccino	25 %	35 %
pendolino	8 %	15 %
altro (coratina, regina del Garda, moraiolo, maurino)	7 %	10 %

Coltivazione, raccolta, molitura

La nostra azienda è certificata bio da oltre dieci anni e si attiene ai protocolli biologici in tutte le fasi di lavorazione: coltivazione dei campi, trattamenti fitosanitari, raccolta, molitura, conservazione dell'olio.

La raccolta è stata fatta tra il 22 e il 31 ottobre e la molitura entro 6 ore dalla fine della raccolta presso il frantoio cooperativo di San Felice del Benaco.

Olio

Odore	pulito, di fruttato medio, con profumi di carciofo e erbe fresche;
Sapore	delicato, asciutto, fluido, fondo dolce, finale leggermente piccante, retrogusto di mandorla;
Colore	verde marijuana all'inizio, poi con riflessi gialli dorati a contatto con aria e luce;
Proprietà	salutistiche e edonistiche: un bicchierino di 7/8 ml di olio in purezza come aperitivo;
Acidità	0,13% (limite extra vergine italiano 0,80%) - quindi alta digeribilità;
Perossidi	6,5 Meq (limite extra vergine italiano 20,0 Meq) - quindi lunga conservabilità;
Panel test	assenza totale di difetti, conforme alla tipicità prevista dal disciplinare Garda DOP;
Produzione	390 litri di olio DOP/bio ottenuto esclusivamente dagli uliveti di proprietà;
Conservazione	in botte di acciaio inox identificata, sotto battente di azoto in ambiente condizionato;
Tracciabilità	100% dal campo alla tavola, in virtù delle dichiarazioni in etichetta, del contrassegno alfanumerico di identificazione Garda DOP, delle procedure di controllo bio.