



# 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.