
L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IN TRENTO - SCHEDA

Specie arborea tipicamente mediterranea, l'olivo è una pianta, che come la vite, accompagna la storia dell'uomo fino dagli albori della civiltà. Al 46° grado di latitudine – corrispondente al lago di Garda – raggiunge uno dei limiti più a nord nel nostro emisfero. Grazie al clima mite la coltivazione dell'olivo nel Basso Sarca (TN) e nella zona del Garda trentino rappresenta un *unicum* in Italia e in Europa. La superficie coltivata interessa soprattutto i comuni di Arco, Riva del Garda, Tenno, Nago-Torbole e Dro, variando dai 70m agli 850 m di quota. La varietà prevalente è quella dell'olivo Casaliva o Gargnà, la cui caratteristica principale consiste nel produrre un'oliva che non diventa mai completamente nera, neppure quando è matura. Altre *cultivar* piuttosto diffuse sono il Frantoio, il Leccino e in minor misura il Pendolino.

La raccolta avviene ancora per lo più a mano e si svolge da novembre a dicembre, quando il frutto non ha ancora raggiunto la completa maturazione. La molitura segue di pochi giorni la raccolta: un tempo con macine di pietra, oggi con moderni frangitori. In entrambi i casi l'estrazione avviene esclusivamente a freddo, con una temperatura costante di poco inferiore ai 27° C. L'olio così ottenuto viene opportunamente filtrato prima dell'imbottigliamento: ha un colore verde, con riflessi dorati e un sapore equilibrato.

Uno degli oli extravergine di oliva più rinomati prodotti in Trentino è quello DOP del Garda. Esso appartiene alla grande famiglia degli oli del **Garda DOP** che si compone delle sottozone "Garda bresciano", "Garda orientale" ed appunto "Garda trentino". L'olio della nostra provincia si distingue per il colore verde dai riflessi oro, i profumi erbacei con sentori di mandorla e carciofo, il gusto rotondo, di fruttato leggero, con note piccanti e amare. Abbinamenti ideali: minestre d'orzo, insalate, carni bianche ai ferri e soprattutto pesce di lago. La produzione media di "olio extravergine di oliva Garda trentino DOP", che può variare anche notevolmente di anno in anno a seconda dell'andamento stagionale, si aggira intorno alle 13 tonnellate circa.

Un rigido disciplinare di produzione detta le regole per la coltivazione degli ulivi e per la spremitura fissando i caratteri di tipicità ed i parametri analitici e sensoriali che ne garantiscono la qualità.

La denominazione di origine protetta è concessa esclusivamente agli oli extravergini di qualità superiore prodotti nel pieno rispetto delle tradizioni e della tipicità della zona di origine.

Un tempo gli avanzi della spremitura delle olive, in nome di un'economia povera in cui nulla doveva essere sprecato, venivano impastati insieme a lievito e farina, e talvolta a vino e a zucchero, nella preparazione del tipico "pan de molche" (briciole).

(P.M.)