

BLUARTE

Olio si diventa DOP si nasce Garda si vive. Il quinto senso della bellezza

Olio Garda DOP, un'armonia di note organolettiche ci danno il benvenuto in una terrà dove dedizione, impegno, ispirazione e ricerca costante per la qualità, creano le condizioni ideali affinché i frutti della natura diventano essenza di bellezza a 360°.

di Antonella Iozzo



Cavaion Veronese (VR) - Olio si diventa, DOP si nasce, Garda si vive. Warda Garda il quinto senso della bellezza.

Warda Garda, il festival dell'Olio di Garda nel suo entroterra, lo scorso fine settimana nella suggestiva Corte Torcolo di Cavaion Veronese, sede del Consorzio di Tutela, ha regalato ad esperti e ad un pubblico sempre più attento e motivato, un viaggio nel cuore dell'oliva. Un viaggio per ritrovare quel buon sapore dell'olio di qualità e ritornare consci di

una realtà multi sensoriale e multifaccettata nella quale risiede l'identità di un luogo.

Nelle due giornate, Corte Torcolo si è animata con il mercato con gli oli dei produttori associati, e i prodotti DOP e IGP del territorio, come il Formaggio Asiago DOP, l'Insalata di Lusia e l'Aglio Bianco Polesano DOP. Ma anche con i laboratori, le degustazioni, gli show-cooking con il macellaio trevigiano Bruno Bassetto, gli aperitivi a base di Olio Garda DOP preparato dal barman Alessandro Lunardon dell'A.B.I, una tavola rotonda, e tanto altro ancora.

Life into Warda Garda, per scoprire la fascinazione di un passato che nella bellezza fluida dell'olio rinasce legame tra le epoche che dialoga con il gusto e la convivialità. Warda, infatti, è l'antico toponimo longobardo da cui deriva il termine Garda. Deve la sua origine alle fortificazioni di avvistamento con funzioni difensive sulle colline che circondano il lago, gli stessi rilievi su cui da secoli si coltiva l'olivo.

Olio Garda DOP, un'armonia di note organolettiche ci danno il benvenuto in una terrà dove dedizione, impegno, ispirazione e ricerca costante per la qualità, creano le condizioni ideali affinché i frutti della natura diventano essenza di bellezza a 360°. Bellezza paesaggistica preservata anche grazie all'arte della potatura alla quale rende omaggio il concorso di potatura Giorgio Bargioni accademico e agronomo legato all'olivicoltura gardesana.

Montagne, colline e poi il lago opposti che si attraggono creando una perfetta sintesi armonica baciata dal clima mediterraneo, è il paesaggio del Garda, da sempre zona di produzione di un olio unico e raffinato.

Dall'entroterra al lago, profumi che mettono in relazione il paesaggio con la memoria e la visione diventa evocazione nel segno dell' Olio Garda DOP.

Alberi di olivi secolari testimoni di un passato carico di storia e protagonisti di un presente che rende la zona del Garda, territorio d'eccellenza di una produzione olearia che diventa concept di viver bene e sano e plus di un turismo coast to coast con il gusto e la qualità della vita ogni giorno.



Olio dop leggero, delicato ed equilibrato caratteristiche intrinseche che rispecchiano i principi di una stile di vita in linea con il benessere. Seguendo i profumi di erba fresca, erbe aromatiche, fieno e carciofo e quel tipico retrogusto di mandorla si scopre la voce silenziosa della qualità fattasi gusto, natura, essenza di un prodotto conosciuto da sempre e da sempre elemento indispensabile alla vita.

Nel gesto del produttore il valore di un credo, nel territorio la forza dell'identità, nella bottiglia che giunge al consumatore l'alta qualità di un prodotto divenuto brand ambassador di un luogo, comunicandone il carattere e la bellezza. Dalla terra al marketing passando per le coordinate di settore senza mai dimenticare l'origine e il sentimento che dal passato continua ad animare i produttori.

Sensazioni percepite durante la degustazione dei migliori Oli Garda Dop premiati al Concorso Oro del Garda 2017.

Per la categoria Fruttato Leggero i primi tre classificati sono stati rispettivamente: Turri Fratelli Srl di Cavaion Veronese con la Selezione Villa (Garda DOP Orientale); Azienda Agricola L'Ulif di Silvano Delai di Picedo di Polpenazze del Garda (Garda Bresciano DOP da agricoltura Biodinamica e Biologica); Turri Fratelli Srl (Garda DOP Orientale).

Per la categoria Fruttato Medio: L'Agraria Riva del Garda con l'olio Uliva (Garda Trentino DOP);

la Società agricola Madonna delle Vittorie di Arco (Garda Trentino DOP) e a pari merito l'Azienda Olivicoltura Bio Ferdinando Ferri di Monzambano, Mantova (Garda Orientale DOP da agricoltura biologica) e la Società Agricola Il Cavaliere di Salò (Garda DOP).

Bellezza sotto il segno dell'Olio Garda DOP



Se una bottiglia di Olio Garda DOP, è la sintesi di un territorio e della sua gente in tutte le sue forme, il tema della tavola rotonda moderata da Luigi Caricato, Direttore di OlioOfficina Magazine, non poteva che essere "Olivo e olio: i principali ingredienti per la bellezza del Garda".

Paesaggi come armoniche partiture che raccontano attraverso l'orografia di terreni terrazzati affacciati sul lago e poi i protagonisti assoluti, le piante di ulivo, quasi sculture sonore tra le anse del tempo. Raccontano con le loro fibre, custodiscono, donano, insegnano l'arte del lavoro, del saper aspettare che diventa esperienza. Varietà come le cultivar più diffuse Casaliva, Frantoio e Leccino che definiscono il carattere e con-vibrano con l'intuito dell'uomo.

È una bellezza intima e segreta che diventa bellezza del paesaggio da vivere e comunicare, da rispettare e curare come emerge dalle parole di Andrea Bertazzi, Presidente Consorzio Olio Garda DOP.

Bellezza che incontra l'arte culinaria per itinerari di gusto che celebrano l'alta qualità. Alta qualità delle materie prime fondamentale ed essenziale per **Matteo Felter, Chef del Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera (Brescia)** una stella Michelin, che utilizza solo Olio Garda DOP. Non è campanilismo e slogan mediatico, il suo, ma il sunto di una filosofia ben precisa che predilige determinati accordi tra materie prime eccellenti. È l'olio dopo è il fil rouge che veicola la quintessenza della creazione culinaria.

Qualità e solo qualità che ogni giorno possiamo ritrovare sulle nostre tavole basta saperla conservare con piccoli dettagli che ripagano con assaggi che fanno la differenza, come tenere le bottiglie lontano da fonti di calore e dalla luce. La comunicazione è indispensabile e la conoscenza è l'elemento chiave è quanto traspare dall'intervento di Gabriella Stansfield, Presidente dell'Associazione Donne dell'Olio, produttrice e assaggiatrice e Fabio Poli AIS Veneto.

Bellezza sotto il segno dell'olio per una beauty renaissance proposta da Simona Ferrari e Riccardo Marchi, Azienda Mrs Harris con la linea di prodotti cosmetici Edyllium a base di Olio Garda DOP.

Le proprietà emollienti, calmanti, antiossidanti, antiarrossamenti dell'olio indossano la seduzione estetica. Un mondo tutto da vivere quello dell'olio con tutti i sensi.

Intrecci di storia sul Veliero San Nicolò

Intrecci di storia che diventano fascinazione emotiva ed intellettuale se l'itinerario tra il territorio avviene per via lago con l'antico veliero San Nicolò del 1926, utilizzato per trasportare merce, pietre per costruire porti, legname, derrate alimentari. Realizzato completamente in legno, è il più antico veliero d'epoca che naviga sul lago, fu battezzato "San Nicolò" in omaggio al patrono del paese.



Un'escursione sul Veliero San Nicolò è un'esperienza sospesa fra le epoche, il richiamo della storia e l'emozione di scivolare sul lago in un'imbarcazione a vela a due alberi si fondono e si confondono nella luce imperante del Garda.

Da Bardolino a Garda, il lago si mostra maestoso e fulgido di bellezza, formazione glaciale e gole che rivelano la sua storia ancestrale, poi, il presente sulla superficie dell'acqua solcata da motoscafi e imbarcazioni ormeggiati davanti agli scorci più belli come Punta San Vigilio, sullo sfondo gli ulivi, silenziosi e consapevoli della loro importanza. Lungo il percorso, rocche, ville come Villa Canossa, tra le preferite di Gabriele

D'Annunzio, e giunti alla meta, il Parco Baia delle Serene, dove olivi secolari sembrano quasi sfiorare le acque del lago. Nel parco il vissuto ci viene incontro non solo con le piante ma anche con le "centenarie" antichi contenitori di olio di 100 litri. Olio per consumo alimentare, per la conservazione del cibo, ma soprattutto per l'illuminazione, oltre che per le esigenze del culto.

Dal veliero San Niccolò la vista è spettacolare e ti permette di percepire l'essenza di un luogo che tra richiami fashion rivela tradizioni e valori, vissuto e natura.

Olio si diventa, DOP si nasce, Garda si vive, se lo assapori scopri un paesaggio di emozioni nella bellezza del territorio.

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(19/06/2017)

Foto di Michele Luongo

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it