

Valtinesi

Olio Dop del Garda: i due terzi per l'export

Nessuno è profeta in patria. Non lo è nemmeno l'olio extravergine del Garda, che grazie alla sua qualità riconosciuta a livello mondiale, per i due terzi viene esportato all'estero, mentre il mercato italiano è invaso da olii extracomunitari, senza etichettatura d'origine.

Di questo e d'altro si parlato ieri a Puegnago, dove l'Associazione lombarda dei produttori olivicoli (Aipol) ha trovato una nuova casa, quella Villa Galnica già sede del Consorzio Valtinesi e che, come ha ricordato proprio ieri mattina il sindaco Adelio Zeni, «fa di Puegnago l'epicentro enogastronomico del Garda».

LE PRODUZIONI locali giocano per vincere la gara qualità, non della quantità. A parlare sono i numeri, confermati dalle istituzioni che hanno partecipato alla giornata inaugurale: l'assessore regionale Gianni Fava, il presidente di Coldiretti Ettore Prandini, il tecnico Silvano Zanelli, presidente di Aipol.

L'olivicoltura lombarda si sviluppa attorno ai laghi, dove si contano circa 2500 ettari e oltre 650mila olivi, con il Garda a fare da capofila con la monocoltivar Casaliva, una



Olivicoltura: una risorsa gardesana

delle «varietà più apprezzate, anche fuori dall'Italia.

«Le produzioni gardesane - ha spiegato Fava - risentono di quel paradosso lombardo in cui la produzione è già inferiore ai consumi, e oltre metà del prodotto viene esportato all'estero. I numeri ci dicono che in Lombardia si producono circa 850mila litri di olio e ne esportano fuori dall'Italia oltre i due terzi».

L'olio gardesano piace quando è Dop, con le due denominazioni regionali (il «Garda Dop» e il «Laghi lombardi») che insieme valgono un fatturato di 8 milioni di euro, con quasi 738mila litri venduti ogni anno. Il 2013 poi, con il raccolto bresciano (che da solo vale l'87% della produzione lombarda) ha fatto registrare un +20%, amplificato sulle sponde gardesane, tra il +35% della Lombardia e il +40 del Veneto.

La vera sfida l'annuncia però Prandini: «L'Europa si interessa poco di difesa delle produzioni locali di pregio, mentre noi soffriamo la falsificazione dei prodotti, soprattutto l'olio. Quello che vogliamo? L'obbligo di origine, su ogni etichetta». **A.GAT.**

