



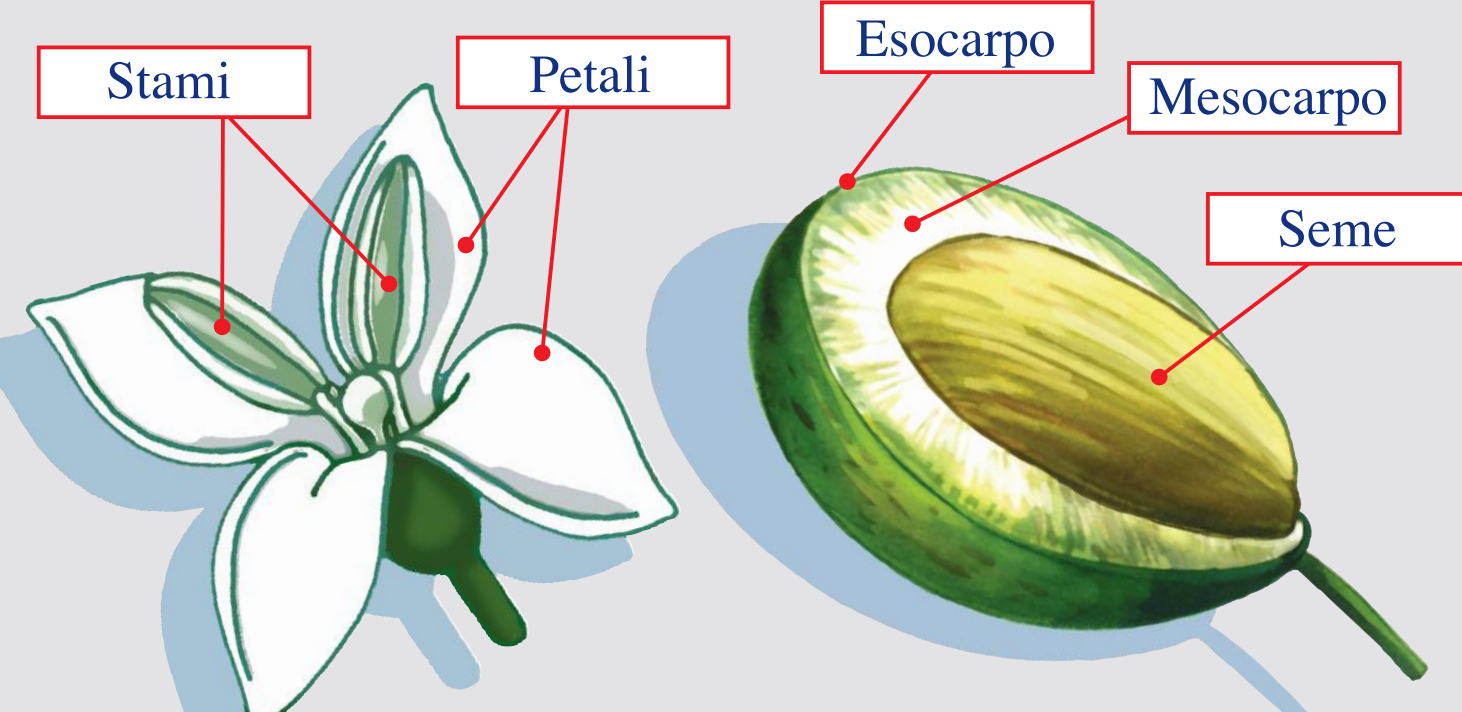
# olive e olio



L'**olivo**, pianta che non ama il freddo, ha trovato anche in Trentino, nella zona dell'alto Garda, le condizioni adatte alla sua sopravvivenza. Le correnti del lago mitigano il clima permettendo alla pianta di produrre i suoi frutti, dai quali si ricava olio di eccellente qualità.

L'olivo è un **sempreverde**, mantiene cioè tutto l'anno le sue foglie, che hanno la caratteristica forma a lancia. È una pianta molto longeva (ci sono olivi secolari) e preferisce le zone collinari, miti e ventilate.

## Fiore e frutto dell'oliva



L'oliva, come la ciliegia e la susina, è una **drupa**, cioè un frutto carnoso con un nocciolo.



## La raccolta

Ai **primi di giugno** sugli olivi trentini compaiono i fiori e in autunno maturano le olive. **La raccolta** viene fatta tra **novembre** e **gennaio**, scrollando i rami o staccando le olive con cura, usando appositi strumenti (**pettini**), in modo che i frutti cadano sui teli posti sotto la pianta.

Le olive sono frutti delicati, deperiscono facilmente e devono essere lavorate entro un paio di giorni dalla raccolta.

## L'olio

Al **frantoio** le olive vengono schiacciate con le tipiche **macine (molazze)**, poi ridotte in pasta (**gramolatura**). L'**estrazione dell'olio** dalla pasta di olive viene fatta o con le presse tradizionali o con moderne centrifughe, ottenendo separatamente: sansa (residuo solido), acqua e olio.

L'**olio extravergine di oliva** di migliore qualità si ottiene con la "**spremitura a freddo**", cioè mantenendo il processo di lavorazione della pasta di olive a temperature basse, e senza l'ausilio di solventi chimici. Da un quintale di olive si ottengono più o meno venti chili di olio extravergine.

L'olio extravergine di oliva trentino è valorizzato dalla denominazione di origine **D.O.P. "GARDA" trentino**.

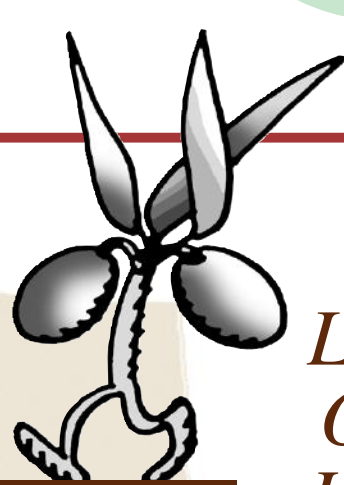
*L'olio extravergine di oliva è in sostanza una spremuta di olive.*

*In cucina lo si può usare in qualsiasi modo, crudo o cotto. Tuttavia, per usufruire appieno del suo sapore e delle sue proprietà organolettiche, si consiglia di consumarlo crudo. Contiene infatti vitamine e acidi grassi essenziali che hanno una importante funzione di protezione dell'organismo, in particolare del sistema circolatorio.*



## Un pò di storia

Il percorso dell'olivo nei secoli



L'olivo era intensamente coltivato già 6.000 anni fa in Medio Oriente. Da lì si diffuse in tutto il bacino del Mediterraneo. In Italia i romani espansero la coltura degli olivi fin sulle rive dei laghi dell'Italia settentrionale, compreso quello che oggi chiamiamo lago di Garda, come testimoniano alcuni reperti storici. Nel 1400 le coltivazioni di olivi avevano un certo peso nell'economia gardesana, ma poi, sia per le gelate, sia per la crescente richiesta di legno d'olivo, la produzione decadde molto. Oggi la situazione degli olivi in riva al Garda, come sappiamo, è stabile e fiorente.

