

# Momenti olivicoli

I risultati del progetto di innovazione e ricerca per l'olio  
extra vergine di oliva dell'Alto Garda Trentino

Venerdì 10 maggio 2019

## Introduzione

Prof. Fulvio Mattivi · Fondazione Edmund Mach e Università di Trento

In questa giornata sono stati presentati i risultati ottenuti nel progetto di ricerca "Innovazione e Ricerca per l'Olio Extravergine dell'Alto Garda Trentino" finanziato da Agraria Riva del Garda e dalla Provincia Autonoma di Trento - APIAE e condotto in collaborazione tra il Consorzio e quattro unità di ricerca della Fondazione Mach.

Questi tre anni di ricerche sono stati un'esperienza intensa ed esemplare di collaborazione tra produttori ed istituzioni di ricerca. La presenza presso il Consorzio di uno staff tecnico di assoluta eccellenza, fortemente motivato al raggiungimento degli obiettivi, e dotato delle più moderne tecnologie di produzione, ha permesso una ottimale sinergia con i ricercatori della FEM. Attraverso molteplici incontri e proficue discussioni è stata possibile una completa integrazione per realizzare tutte le fasi del progetto. E' stato possibile sviscerare i molteplici aspetti che sostengono la qualità e la sostenibilità delle produzioni olearie dell'Alto Garda Trentino, ed in particolare dell'olio extravergine di oliva Casaliva.

Quello dell'olio di oliva è un settore di mercato che confonde il consumatore, dove sono classificati come olio extravergine di oliva prodotti tra loro lontanissimi per qualità, che includono tanto gli oli "miscelati", che gli oli artigianali monovarietali e di territorio. In Europa (Olanda, UK, Francia, Germania, Spagna, ...) il mercato è largamente in mano ai marchi della grande distribuzione, spesso proposto come prodotto "premium", in grado di spuntare anche prezzi interessanti, nel Nord Europa. Anche il mercato italiano è molto concentrato, con i primi 10 marchi che coprono oltre il 50% delle vendite, e prezzi molto bassi anche perché una quota enorme viene venduta in promozione.

Questo progetto ha permesso di evidenziare i molteplici aspetti identitari che sottendono all'unicità e diversità dell'olio di oliva Casaliva del Garda Trentino DOP. I risultati documentano

con chiarezza che il Casaliva si differenzia completamente ed emerge come prodotto "quality". Quindi possiede caratteristiche compositive distintive e uniche, rese possibili soprattutto grazie alla eccellente qualità e giusta maturazione del frutto Casaliva. Questa qualità richiede un lavoro extra in campagna e in frantoio, nella raccolta e lavorazione, e infine una grande attenzione alla ottimale conservazione. Tutti aspetti concreti, oggettivi, documentati in maniera rigorosa e precisa, che è ora importante siano conosciuti ed apprezzati dai consumatori.