

L'OLIO ESTREMO

La zona è prealpina, ma il clima è mitigato dall'Adriatico e dal Garda. Così nascono alimenti "eroici" e indimenticabili

di Bernardo Pasquali

◀ La storia dell'olio nel Veneto è molto antica. Si tratta di un areale che da un punto di vista produttivo viene considerato "estremo". In effetti gli oliveti che qui sono insediati sin dall'antichità, sono considerati i più alti da un punto di vista di latitudine. In effetti siamo in una zona prealpina. Oltre questi oliveti si estendono i primi rilievi della catena delle Alpi. Ma l'ubicazione di queste colline, oggi oliandole, è mitigata da tutta una serie di fattori climatici che le fanno diventare ideali anche per l'olivicoltura. Un'esposizione verso sud, sud-est, che porta un buon riscaldamento dei terreni in cui questi olivi sono piantati ma soprattutto l'effetto mitigante delle correnti risalenti dal Mare Adriatico a Est e del Lago di Garda a Ovest. Gli oliveti Veneti e in particolare quelli della zona vicentina hanno questa particolarità. E la resistenza al freddo anche invernale viene offerta proprio da questa condizione climatica favorevole oltre che da un terroir

molto adatto agli impianti dell'olivo, ricco di minerali e terre argillose con evidenti scisti e marne superficiali con evidenti porzioni di terreno rosso ricco di ferro e nero dovuto all'erosione delle lave preistoriche degli antichi vulcani sottomarini che 50 - 60 milioni di anni fa abbondavano nei mari corallini tropicali di cui i Colli Berici sono attuale testimonianza.

Vicenza e l'olio sono un connubio che però sta trovando solo da alcuni anni una giusta valorizzazione, grazie anche all'attività promozionale di alcuni enti locali molto dinamici. Tra tutti ricordiamo la pro loco di Nanto che addirittura l'olio se lo produce e che ogni anno in luglio promuove la più grande manifestazione olearia vicentina. Le zone di produzione dell'olio a Vicenza sono tre: i Colli Berici, la Pedemontana del Grappa e i Lessini Vicentini. Le denominazioni delle sottozone comprese nella Veneto DOP sono due: "Olio

OLIO VICENTINO

Extravergine di Oliva Veneto Euganei e Berici”, “Olio Extravergine di Oliva Veneto del Grappa”.

La produzione di olio annuale, peraltro molto variabile, si attesta intorno ai 1000 – 1500 quintali. La Provincia e la Camera di Commercio di Vicenza, con la partecipazione della Pro Loco di nanto e della Banca Popolare di Marostica, a partire dal 2000 hanno sottoscritto e finanziato uno specifico progetto per incentivare il miglioramento delle qualità nell’Olio Extravergine di Oliva, avviare al commercio il prodotto imbottigliato, promuovere le forme di associazionismo tra i produttori. L’impegno oggi è forte ed è dato dalla consapevolezza che si tratta di un prodotto di alto pregio che, per le sue caratteristiche di freschezza, vegetalità, morbidezza e delicatezza, diventa unico e inconfondibile. Oggi il consumatore attento lo preferisce abbinato ad una cucina light dove emergono i profumi e la fluidità dell’olio stesso. Dove il delicato profumo di oliva si possa ben affiancare a piatti non troppo succulenti e speziati ma ad una cucina di tutti i giorni semplice ma raffinata.

Caratteristiche degli Oli Extravergini di Oliva della Provincia di Vicenza

Olio Extravergine di Oliva Veneto DOP “Colli Berici Euganei”

Zona di Produzione: La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta “Veneto Euganei e Berici” comprende, nelle province di Padova e Vicenza, l’intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Arzignano, Montorsi Vicentino, Zermeghedo, Montebello Vicentino, Gambellara, Lonigo, Castelgomberto, Sovizzo, Montecchio Maggiore, Brendola, Sarego, Alonte, Creazzo, Altavilla Vicentina, Zovencedo, Grancona, Villaga, S. Germano dei Berici, Orgiano, Sossano, Campiglia dei Berici, Vicenza, Arcugnano, Longare, Castegnero, Nanto, Mossano, Barbarano Vicentino, Rovolon, Vò Euganeo, Lozzo

Atestino, Teolo, Cinto Euganeo, Baone, Este, Torreglia, Galzignano Terme, Arquà Petrarca, Monselice, Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme.

Varietà

La denominazione di origine protetta “Veneto Euganei e Berici” è riservata all’olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Leccino e Rasara per almeno il 50%; Frantoio, Maurino, Pendolino, Marzemino, Riondella, Trep o Drop, Matosso in misura non superiore al 50%. Possono, altresì, concorrere altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%.

Olio Extravergine di Oliva Veneto DOP del Grappa

Zona di Produzione: La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell’olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta “Veneto del Grappa” comprende, nelle province di Vicenza e Treviso, l’intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Zugliano, Sarcedo, Thiene, Fara Vicentino, Breganze, Molvena, Pianezze S. Lorenzo, Mason Vicentino, Marostica, S. Nazario, Solagna, Pove del Grappa, Bassano del Grappa, Romano d’Ezzelino, Mussolente, Borso del Grappa, Crespano del Grappa, S. Zenone degli Ezzelini, Fonte, Possagno, Cavaso del Tomba, Castelcucco, Monfumo, Asolo, Maser, Pederobba, Cornuda, Valdobbiadene, Vittorio Veneto, Conegliano, Susseghana.

Varietà

La denominazione di origine protetta “Veneto del Grappa” è riservata all’olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Frantoio e Leccino per almeno il 50%; Grignano, Pendolino, Maurino, Leccio del Corno, Padanina in misura non superiore al 50%. Possono, altresì, concorrere altre varietà sperimentali presenti negli oliveti in misura non superiore al 10%.

Caratteristiche dell’Olio





All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta "Veneto del Grappa" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: verde-oro con modeste variazioni del giallo;
- odore: fruttato di varia intensità;
- sapore: fruttato con sensazione di amaro per gli oli freschi;
- punteggio al Panel Test: $\geq 7,5$
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi: ≤ 11 MeqO₂/Kg;
- acido oleico: $\geq 76\%$.

Degustazione degli Oli presentati a Villa La Favorita a Sarego (VI) in occasione del Primo Salone dell'Olio Extravergine Vicentino.

Olio Extravergine Veneto DOP "Del Grappa" - Cooperativa Malga Monte Asolone - Pove del Grappa VI

Le varietà utilizzate sono Frantoio e Leccino. Al naso espone dei profumi che sono tipici degli oli di questa sottozona DOP, freschi, vegetali, di oliva non troppo matura, di fieno fresco non ancora essiccato, dove prevalgono ancora profumi floreali ed erbe aromatiche. Si distingue bene il sentore di mela verde però matura non asprigna e di foglia di pomodoro. Emergono anche dei profumi fragranti di crosta di pane caldo. Un olio che in bocca rimane fluido, scorrevole e piacevolmente piccante. Non spicca il sentore di fruttato ma un buon retrogusto di nocciola o mallo di noce.



È un olio di buona qualità, che fa della delicatezza la sua caratteristica principale. Adatto per una cucina di pesce di acqua dolce, trota, tinca e pesce gatto in umido o leggermente aggiunto di erbe aromatiche.

*Frantoio Cooperativa Malga Monte Asolone
Via Costantina 1 - Pove del Grappa (VI)
Tel. 0424 550108*

Olio Extravergine di Oliva Veneto DOP "Colli Berici Euganei" - Olivicoltori Associati del Basso Vicentino

Si tratta del Frantoio della Pro Loco di Nanto che per prima ha intrapreso le iniziative di promozione e valorizzazione di questo straordinario prodotto delle terre vicentine.

Prodotto con le varietà Leccino e l'autoctona Rasara, un'oliva molto piccola che da rese molto basse ma che conferisce agli oli delle caratteristiche aromatiche di fruttato molto intenso. Infatti quest'olio al naso propone un fruttato intenso di olive verdi non troppo mature. Con profumi di fieno essiccato e con sentori di foglia di peperone.

In bocca è particolarmente aromatico ma essendo del raccolto 2005 presenta sentori già di vegetali maturi e leggermente amandorlata. Anche in questo caso l'olio è fluido e scorrevole al palato. Ha perso un po' il carattere della giovinezza e presenta una leggera dolcezza con sentori di fruttato medio e di mela golden. Un olio che potrebbe essere adatto a zuppe di verdure e in particolare di legumi. Da provare appena molito e quindi nell'annata nuova 2006. *Olivicoltori Associati del Basso Vicentino Pro Loco Nanto Piazza del Simposio - Nanto (VI) Tel. 0444638180*



Olio Extravergine di Oliva Veneto DOP "Del Grappa" Cooperativa Pedemontana del Grappa

Le varietà qui contenute sono, oltre a Frantoio e Leccino e Pendolino, le autoctone, Moraiolo e Grignano. La caratteristica che più colpisce di questo olio è la straordinaria presenza di profumo di erbe aromatiche e di rosmarino in particolare. Un olio ancora fresco e con un fruttato intenso integrato da sentori erbacei importanti e verdi. Inoltre la sua complessità aromatica

deriva anche da una fragranza da crosta di pane molto intrigante. I profumi portano alla dolcezza e sono ampi. Al palato si presenta meno fluido degli altri con una buona presenza di piccante e una deliziosa mandorla tostata nel finale retrogusto. Un olio di qualità elevata molto adatto a insaporire delle calde focacce mediterranee e dei piatti di verdure fresche e cotte. Inoltre utile per impreziosire piatti di pesce affumicato.

*Cooperativa Pedemontana del Grappa
Comune di Marostica
Via Tempesta, 17
Marostica (VI)
Tel. 0424 72474*



Olio Extravergine di Oliva Veneto DOP "Del Grappa" - Azienda Agricola Fausto Maculan

Il guru del Torcolato di Breganze che produce olio. Non è una novità se pensiamo alle tante aziende agricole veronesi della Valpolicella, del Bardolino e del Soave DOC. Ma qui sulle colline di Breganze e, per la tradizione vicentina, sembra che non sia ancora così radicata la duplice professione di viticoltore e oliandolo. Maculan produce un Olio Denocciolato. In pratica al contrario di tutti i suoi vini che vogliono essere esempio di concentrazione e di ricerca del corpo e della sontuosità, con l'olio l'approccio è diverso.



Un prodotto delicato, profumato, che vuole evitare le componenti troppo amare del nocciolo e offrire soprattutto il frutto. Una scelta che intende valorizzare le caratteristiche aromatiche tipiche degli oli di questa zona. In effetti l'olio è particolarmente fluido e delicato al palato con piacevoli sentori di tropicalità e soprattutto di banana. Una

novità che si aggiunge ad una nota al palato di mandorla amara non troppo invadente e ad un sentore agrumato di lime particolare. Un olio decisamente gentile che può essere utile in una cucina di pesce crudo o di sushi giapponese, oppure per condire insalate di mare e anguille in umido.

*Azienda Agricola Fausto Maculan
Via Castelletto 3 - Breganze (VI)
Tel. 0445 873733 - www.maculan.net*

Olio Extravergine di Oliva Veneto DOP "Del Grappa" - Azienda Agricola Colline di Marostica

Quest'olio si è imposto tra la critica nazionale per la sua straordinaria piacevolezza e l'armonia delle componenti aromatiche, arrivando ad ottenere il prestigioso titolo di miglior Olio del Veneto al Banco degli Oli in Toscana.

Insomma un prodotto di altissimo pregio che in effetti anche con un po' di vita sulle spalle (anche questo è dell'annata scorsa), riesce ad emozionare il degustatore.

Al naso propone un fruttato medio con sentori erbacei di buona qualità con predominanza di fieno non troppo essiccato.

Olio da caratteri distintivi di freschezza con una presenza piacevole di mela golden non troppo matura e di un mandorla dolce e leggermente tostata.

Al palato è intenso e persistente, fluido e con una armonica piccantezza che ben si struttura nella complessità aromatica finale. Un olio che fa dell'equilibrio il suo carattere distintivo. Per la sua intensità aromatica può essere adatto anche a piatti un po' elaborati e speziati ma noi lo indichiamo proprio per uno dei piatti più tipici, antichi e tradizionali della cucina vicentina, ovvero il Baccalà Mantecato alla Vicentina.

*Azienda Agricola Colline di Marostica
Via Campi, Marostica (VI) >*



I "Sapori delle Dolomiti"

È un cofanetto regalo targato Veneto, ma soprattutto Dolomiti quello che propone due prodotti tipici della provincia di Belluno: la Birra Pedavena (in edizione limitata), marchio storico rilanciato da qualche mese sul mercato, e il Piave vecchio di Lattebusche, una Cooperativa che opera nel settore caseario da 50 anni. In confezione una bottiglia da 500 ml Birra delle Feste e uno spicchio di Piave vecchio da circa 500 gr. in vendita nel Centro-Nord Italia presso i migliori



negozi specializzati e i più importanti punti vendita della grande distribuzione.

SCHEDE PRODOTTI

Birra delle Feste - nuova ricetta dello storico Mastro Birraio
Contenuto alcolico: 7%
Grado plato: 16%
Fermentazione: bassa
Colore: ambrato
Gusto: caratteristico del malto, tipico delle birre forti, pieno ed impattante al primo sorso
Aroma: ricco, sensazioni forti tipiche del luppolo
Formaggio Piave vecchio
Materia prima: latte vaccino crudo prodotto in allevamenti della Provincia di Belluno.
Stagionatura: oltre 12 mesi
Aspetto: a pasta cotta, duro e stagionato
Sapore: intenso e corposo senza diventare mai piccante.,
Prezzo al pubblico consigliato: Euro 15,00