

## CAVAION VERONESE (VR), OLEIFICIO TURRI METTE NATURA, CULTURA E TRADIZIONI OLEARIE IN BOTTIGLIA



Category: [Enogastronomia](#)

Il vasto comprensorio che fa parte ed integra il bacino del **Lago di Garda**, è caratterizzato in particolare da declinanti colline dall'andamento dolce e dalle linee delicate, sulle quali, dai punti più alti, è possibile comprendere i rapporti che legano le colline con le montagne, oltre che della forma



circolare ad anfiteatro degli andamenti collinari, i quali sembrano abbracciare la parte meridionale del lago. Queste zone, sono ambienti di grande pregio naturalistico, con vegetazione tipica del clima mediterraneo come l'olivo, la vite e tante altre piante, che crescono rigogliose fruendo del particolare microclima creato dal bacino del Garda, che rende l'inverno particolarmente mite.

In questo ambito, la riva veronese del Garda, sostenuta da un clima favorevole, con escursioni termiche modeste, è denominata anche **Riviera degli Olivi**, presenti nell'area in misura rilevante. Lungo le sponde del Garda viene prodotto l'**Olio del Garda**, un olio extra vergine DOP di pregevole qualità, tale da poter gareggiare con gli oli di oliva delle altre regioni italiane, anche se quantitativamente la produzione è piuttosto bassa.

Ed in questo mirabile e suggestivo territorio, posta tra Cavaion Veronese e Bardolino che si specchia

nel lago, è ubicata l'azienda olearia e frantoio **Fratelli Turri**. Tra i primi oleifici di Verona, il frantoio porta tuttora come in passato, una produzione olearia attenta e scrupolosa, con l'impegno a tutelare l'autenticità di un prodotto che nasce dall'incontro di natura e cultura. Il frantoio è al centro di un territorio unico, costituito dal Lago di Garda, prezioso alleato dell'olivicoltura gardesana, a seguito del microclima unico.

Nel 1951 Giancarlo, figlio di Mario Turri, Castaldo di una grande azienda con frantoio e cantina fonda a Verona il frantoio "Fratelli Turri". Inizialmente l'attività principale era rappresentata dalla molitura delle olive fino a che, al culminare degli anni '50 del '900, iniziò a commercializzare le prime bottiglie di Olio Extra vergine Turri. Ed adesso i figli Mario, Laura, Luisa e Giovanni, continuano a portare avanti la filosofia di qualità e ricerca tramandata dal nonno e dal padre.

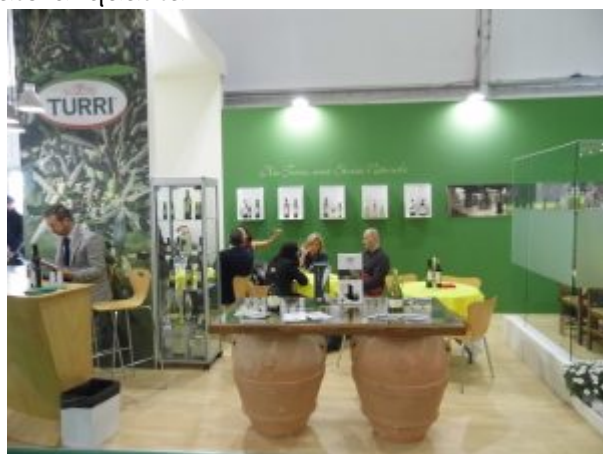


L'amore della famiglia Turri per l'agricoltura, maestra di cultura e civiltà, è testimoniato tra l'altro anche dalla conservazione e dalla meticolosa raccolta degli attrezzi e degli utensili utilizzati in campagna e che adesso sono esposti nella sede dell'oleificio Turri. Inoltre, per mettere in vetrina la cultura, la tradizione ed i prodotti di qualità aziendali, l'oleificio Fratelli Turri, ha rinnovato la propria presenza a **Vinitaly 2018**, allestendo uno stand presso **Sol&Agrifood**, il Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità, nel corso del quale sono state presentate le nuove bottiglie d'olio dedicate alla ristorazione.

Un'idea rivolta ai ristoratori che desiderano trasmettere cura ed attenzione per le materie prime, rafforzando il legame tra cucina e territorio. Con l'obiettivo di sensibilizzare il cliente sulla scelta dell'olio permettendogli, come succede con il vino, di conoscere e assaggiare un prodotto che poi potrà portare a casa ed abbinare

anche ai piatti della sua cucina. Per questo l'Oleificio Fratelli Turri ha pensato ad una bottiglia esclusiva; si tratta di una confezione monodose di olio extravergine di oliva Turri 100% italiano in un formato di 10 cl. In questo modo il cliente potrà portare a casa l'olio che ha usato per condire a crudo i piatti del ristorante. Insieme a questa, è stata presentata anche una bottiglia da 25 cl. in una nuova confezione, ideale per una bomboniera od anche come regalo di qualità.

Così, nel corso della quattro giorni di Sol&Agrifood nello stand Turri, luminoso ed accogliente, spesso accolti da una gentile e disponibile Laura Turri, prodiga di informazioni e nozioni di cultura olearia che facevano trasparire la profonda passione, lo scrupolo e l'impegno a tutelare attività e prodotti, sono stati proposti tanti appuntamenti giornalieri per conoscere ed assaggiare l'olio, abbinato alle specialità gastronomiche del territorio gardesano, oltre che costituire l'occasione per conoscere ed apprezzare la nuova produzione dell'olio Garda Dop e degli altri prodotti del Frantoio Turri.



Inoltre, per immergersi in questa realtà fatta di natura e qualità di prodotto, il visitatore attento, curioso oppure intenditore e competente, può approfittare di una visita presso l'azienda.

Gli orari disponibili per le visite sono i seguenti, dal lunedì al sabato (la domenica il frantoio è chiuso) dalle 9 alle 12,30 e dalle 15,00 alle 19,00. Per una miglior organizzazione è richiesta la prenotazione della visita. L'accoglienza è da sempre operata della famiglia Turri.



Così, nel corso della visita è proposto un percorso nell'oliveto in cui vegetano 27 varietà di olivi italiani e dove gli ospiti potranno vedere alcune varietà di piante di olivo tipiche della zona gardesana e veneta. Sono presenti anche altre varietà provenienti da altre zone d'Italia per verificare come reagiscono al clima gardesano. Ed in questo giardino d'olivi si può ammirare anche un antico frantoio in legno del 1740.

Ed a completamento dell'interessante escursione all'interno dell'azienda Turri, ai visitatori è proposta la visione di un breve filmato in cui viene raccontata la storia dell'olio, dall'olivo alla bottiglia, quindi si passa a

visitare il frantoio in cui viene prodotto nei mesi di ottobre, novembre e parte di dicembre, l'olio Garda DOP. In questo periodo di lavorazione dell'oliva, l'assaggio viene effettuato nella stessa sala di proiezione, in cui è allestita anche una raccolta di attrezzi dell'agricoltura di fine 800.

Ma una così suggestiva ed interessante visita non può che concludersi con una degustazione; infatti, gli ospiti possono imparare a degustare l'olio del Garda, in un piccolo bicchiere ed in chiusura della visita vengono offerte delle olive e delle tartine con i patè di olive prodotti direttamente, pesti e salse.

[www.turri.com](http://www.turri.com)

Irene Cazzanti