PRODOTTI TIPICI ED ENOGASTRONOMIA DI QUALITÀ DEL LAGO DI GARDA VENETO



Category: Enogastronomia

Il **Lago di Garda**, oltre a racchiudere un ambiente di grande suggestione e fascino fatto di natura e testimonianze storiche e culturali, è anche uno scrigno che racchiude prodotti di gusto e sapore. Infatti, le rive lacustri e l'immediato entroterra, favoriti dal clima mite, consentono la coltivazione e la produzione di prodotti di grande qualità. Tra queste, di eccellenza sono le produzioni di vino ed olio.



Il **vino del Garda veneto** rappresenta l'emblema di una regione che da decenni vanta una produzione vinicola affermata e riconosciuta a livello internazionale. Dal **Bardolino** al **Valpolicella** dal **Custoza** all'**Amarone**, sono elementi peculiari, unici e distintivi del territorio gardesano veneto e dell'entroterra, che caratterizzano un rilevante

patrimonio di prodotti, gusti e cultura gastronomica.
Così, per fare conoscere ed apprezzare ulteriormente anche i prodotti tipici della parte veneta del , quale componente integrante di una più complessiva proposta turistica del territorio, a cura della **Camera di Commercio di Verona**, coordinatrice della **Dmo** (Destination Management Organization) **del Garda**, è stato varato il progetto "**I like my lake**".
Diversi sono i territori che si affacciano sul lungo lago veneto che si caratterizzano per produzioni di eccellenza e di grande qualità.





Come **Bardolino**, sinonimo di buon vino, un nettare color rosso rubino e dal profumo delicato che è conosciuto ed apprezzato anche a livello internazionale. Ed è garantito dal **Consorzio di Tutela** omonimo. (www.ilbardolino.com)
Così, tra le sue dolci colline del territorio gardesano veneto, è possibile intraprendere un affascinante viaggio nel mondo del vino e della sua storia, visitando il **Museo del Vino**, allestito all'interno della **Cantina Zeni**, in località **Costabella di Bardolino**. (www.zeni.it) Ideato e realizzato da **Nino Zeni** nel 1991, il Museo è suddiviso in aree tematiche, dalla coltivazione della vite alla raccolta, dalla trasformazione dell'uva all'imbottigliamento. Il **Museo** raccoglie strumenti antichi e recenti, esempi di innesti e coltivazione che raccontano l'evoluzione del rapporto tra il vino e chi lo realizza. (www.museodelvino.it)



Alla prestigiosa cantina vitivinicola dedita alla produzione degli ottimi vini classici veronesi è annessa anche una **Galleria Olfattiva**, unica in **Italia** dedicata al vino. La **Cantina Zeni**, la cui storia iniziata nel 1870, è apprezzata per la continua attenzione posta alla coltivazione dei vigneti autoctoni delle rinomate Doc Veronesi, come **Bardolino**, **Valpolicella**, **Lugana**, **Soave** e **Custoza**.



In particolare, determinante è stata la scelta aziendale di destinare le uve di una precisa zona per la produzione del vino per cui è vocata, esaltando così unicità e genuinità storica ed organolettica di ciascuna etichetta. I vitigni **Corvina**, **Corvinone**, **Rondinella**, **Molinara**, **Oseleta**, **Garganega** e **Trebbiano**, sono da sempre coltivati nei vigneti più vocati per

la produzione dei vini aziendali a **Denominazione di Origine Controllata**.



Il luogo, per certi versi magico, in cui viene effettuato l'affinamento dei vini aziendali, è la cantina collocata a **Bardolino**. Determinante in questa fase al suo interno è il ruolo della **Bottaia**, in cui le due componenti naturali, il vino ed il legno vengono messe a contatto, aspettando poi che il tempo inneschi l'alchimia che rende pregiati i vini prodotti. L'essenza dei legni, la stagionatura all'aria aperta e la tostatura, sono determinanti. Per questo i legni selezionati,



Barriques, **Tonneaux**, **botti di Rovere Francese** ma anche di **Rovere di Slavonia ed Austriaco** sono messe a dimora nella bottaia, con capienze che vanno da 25 a 156 ettolitri.

La **Bottaia**, che occupa un'ampia superficie di circa 1400 mq, è stata progettata e costruita interamente interrata, a temperatura ed umidità mantenute costanti, con l'obiettivo di attenuare gli sbalzi termici ed assicurare le migliori condizioni di stoccaggio dei vini sia in legno che in bottiglia.



L'altro prodotto di eccellenza è l'olio extra vergine di oliva, il cui radicamento nel territorio, le testimonianze storiche di produzione ma anche gli stumenti che consentirono nel telpo l'estrazione dell'olio, sono visibili all'interno del **Museo dell'olio**, nella frazione bartdolinese di **Cisano**. Si tratta di un vero e proprio percorso con valenze storico-didattiche, che ha l'intento di contribuire a trasmettere aspetti essenziali della coltura dell'olivo e della cultura del suo prezioso frutto.



A **Malcesine**, che gode di un clima particolarmente temperato, viene effettuata una selezionata coltivazione dell'olivo, da cui viene tratto un delicatissimo olio extravergine che possiede caratteristiche uniche ed irripetibili. Le temperature stagionali dell'area gardesana sono infatti ideali per promettere produzioni di olive mai troppo abbondanti. Nel



1946 nacque il "**Consorzio Olivicoltori Malcesine**" che intendeva proteggere produzione e qualità dell'olio di questo territorio. Mentre dal 1997 la DOP garantisce la provenienza e le caratteristiche organolettiche raffinate e superiori dell'**olio del Garda**. Il "**Consorzio Olivicoltori Malcesine**" organizza 550 soci proprietari delle 46.000 piante di olivo quasi tutte secolari per la quasi totalità della cultivar autoctona "**Casaliva**" o gentile. La produzione selezionata di olio per la maggior parte è destinata all'autoconsumo. La restante parte non consumata direttamente da ciascun produttore, viene venduta dal Consorzio nei due punti vendita di cui dispone a **Bardolino** detti del **Vecchio** e del **Nuovo frantoio**. (www.oliomalcesine.it)
Quindi, nel territorio di **Lazise**, che comprende una fascia costiera sul lungolago ed un vasto entroterra costituito dalle colline moreniche degradanti dolcemente verso il lago, sono effettuate coltivazioni di olivi e vigneti punteggiate da filari di cipressi.
Infine, **Peschiera sul Garda**, dispone di un territorio caratterizzato dal verde rigoglioso dell'entroterra coperto dai vigneti, in cui sono ubicate numerose cantine ed in cui è possibile gustare, come lungo l'intero lungolago veneto, prodotti tipici naturali come salumi, formaggi, ortaggi, frutta, miele. Oltre a piatti a base di pesce di lago e di carni rosse e bianche. Fiore all'occhiello della zona è il rinomato vino bianco **Lugana D.O.C**.

www.tourism.verona.it
www.vr.camcom.it

Piergiorgio Felletti