Madonna Delle Vittorie: un olio da podio

uliveto-madonna-delle-vittorie-ce71c1b6

Madonna delle Vittorie, l'azienda agricola di proprietà della famiglia Marzadro, già si colloca sul podio per la qualità dei suoi prodotti. All'inizio di settembre, l'Olio Garda Trentino Dop, annata 2015, ha vinto il primo premio alla 4^ edizione del Concorso Unico Olio Garda Dop, nella categoria fruttato medio, tenutasi a Cavaion Veronese, in occasione del GardaWarda, il Festival dell'Olio del Garda DOP nel suo entroterra. L'olio che ha ottenuto il prestigioso riconoscimento è l'Extravergine Garda Trentino Dop, della varietà Casaliva. Un olio premiato per il suo colore verde intercalato da riflessi brillanti e dorati, per il suo profumo che ricorda note erbacee fresche e per il gusto che alterna un'iniziale nota dolce a un sapore piacevolmente amaro, arricchito da una delicata sensazione piccante. L'amaro e il piccante che si percepiscono al palato sono la garanzia che l'olio in questione è stato estratto da olive ancora fresche, al primo stadio di maturazione, ossia quando le incredibili proprietà del frutto sono ancora concentrate nei polifenoli.

olio-garda-dop"*Vogliamo continuare su questa linea*" dichiara **Alessandro Marzadro**. *"Quando abbiamo acquistato Madonna delle Vittorie avevamo già constatato l'alta qualità dell'olio prodotto. Di certo abbiamo tutte le intenzioni di tenere elevato il livello anzi, i nostri obiettivi sono quelli di far conoscere questo Oro Verde anche al di fuori dei confini regionali, proprio perché crediamo sul valore e sui simboli della territorialità. Contemporaneamente, stiamo lavorando con gli stessi criteri anche sui vini, altro prodotto d'eccellenza della provincia di Trento. Aver ricevuto questo premio con l'Extravergine di Madonna delle Vittorie ci ha fatto enormemente piacere e, per questo motivo, la famiglia Marzadro ci tiene a ringraziare in modo particolare Enzo Pasini, il responsabile dell'oleificio, e tutti i conferitori che hanno reso unico il prodotto grazie alla qualità delle olive coltivate"*.

La storia dell'olio del Garda parte da lontano, addirittura si fa cenno a sanzioni pecuniarie nel 600 d.C., sanzioni rivolte a tutti quelli che danneggiavano le piante di olivo che costeggiavano i villaggi del lago. Da millenni questa zona, riconosciuta come il territorio più a nord d'Europa per la coltivazione dell'olivo, occupa un ruolo di eccellenza per la produzione dell'olio, usato sia per fini alimentari, sia per scopi medici. Merito di un perfetto microclima che permette di preservare l'ambiente dalle correnti

invernali grazie agli influssi positivi che salgono dal bacino lago e grazie anche alla composizione del terreno, ricco di elementi fondamentali per le piante di ulivi.

www.madonnadellevittorie.it