

Lust auf Genuss

magazin

KÖSTLICHES ITALIEN

VENETIEN,
LOMBARDEI &
TRENTINO

Die Regionen
decken den Tisch
Pasta, Salate,
Fisch, Fleisch,
feines Gemüse

Rund um den Gardasee

Spezialitäten & Shopping-Adressen • Spitzenköche & Restaurants • Wein & Olivenöl

www.daskochrezept.de/lust-auf-genuss

Deutschland: € 3,80 Österreich, Spanien, Frankreich, BENELUX: € 4,30 - Griechenland: € 5,40 - Schweiz: sfr 7,50



4 190874 703803

09

Der GOLDSCHATZ am Gardasee



Begünstigt durch das mediterrane Klima, gedeihen am Nordzipfel des Gardasees die ersten Olivenbäume. Zwar findet man auch weiter nördlich einige der knorrigen Bäume, aber erst hier, zwischen Riva und Torbole, gibt es größere Haine, die eine Ölproduktion rentabel machen. Je weiter man am Ufer entlang nach Süden kommt, desto zahlreicher werden die silbrig glänzenden Bäume. Die Einheimischen nennen das Ostufer daher liebevoll „Riviera degli olivi“. Obwohl die Ölgewinnung in Venetien nur 0,3 Prozent der italienischen Gesamtproduktion ausmacht: Bei der Qualität spielt man in der obersten Liga mit. Das gilt auch für die Lombardei, deren flüssiges Gold immer mehr Kenner begeistert.

Eine Rarität
Nur 400 Hektar umfasst das Gebiet, auf dem am Gardasee Oliven kultiviert werden

Wichtig für optimale Qualität

- der perfekte Reifegrad der Olive
- schonende Ernte von Hand oder vorsichtig mit elektrischen Kämmen
- eine rasche Verarbeitung (innerhalb von vier bis zwölf Stunden nach der Ernte)
- moderne Dekanter, die das Öl vom Fruchtwasser und Trester trennen, am besten unter Luftausschluss

Die klassischen Olivenölsorten Norditaliens

Entlang des Seeufers werden vor allem die Sorten Frantoio, Casaliva und Leccino kultiviert. Das sind Olivensorten, die halbreif geerntet ein besonders fruchtig-grasiges Öl ergeben. Auf den Hängen des Valpolicella fühlt sich die widerstandsfähige Sorte Grignano sehr wohl. Das daraus hergestellte Öl ist angenehm fruchtig mit eleganter Artischockenote.

In den meisten Fällen sind Olivenöle eine Mischung verschiedener Olivensorten. Erst in den vergangenen Jahren begannen einige Produzenten, reinsortige Olivenöle herzustellen. Dies ist, ähnlich wie beim Wein, eine Geschmackssache und hat nicht direkt etwas mit der Qualität zu tun. Entscheidend ist die sachgemäße Herstellung.

DOP – das Gütesiegel

Steht auf dem Etikett DOP (Denominazione d'Origine Protetta) hat der Verbraucher die Sicherheit, dass die Oliven für dieses Öl in der angegebenen Region gewachsen sind, das Öl dort gepresst und abgefüllt wurde. DOP ist nämlich eine geschützte Herkunftsbezeichnung, vergleichbar mit der DOC-Bezeichnung für Wein, die zudem beste Qualitätsstandards garantiert.

Im Trentino gibt es die DOP „Garda Trentino“, die für das Hinterland zwischen Riva und Torbole steht. Das größte Herkunftsgebiet in Venetien ist die DOP „Garda Orientale“. Vom Valpolicella bis Venedig erstreckt sich die DOP „Veneto“, die wiederum unterteilt ist

in kleinere Gruppen: „Valpolicella“, „Colli Euganei“, „Berici“ und „Monte Grappa“. In der Lombardei sind die DOP „Garda Bresciana“ und DOP „Laghi Lombardi“ bedeutend. Hinzu kommen die Untergruppen „Sebino“ und „Lario“.

Pur am besten

Die goldgelben Olivenöle mit den grünlichen Reflexen sind viel zu schade, um damit zu kochen. Sie eignen sich aber bestens, um sie beispielsweise über gegrillten Fisch oder gedünstetes Gemüse zu träufeln.

Adressen

Trentino:

Agraria Riva del Garda,
 Via San Nazzaro 4, Riva; www.agriva.it
Azienda Agricola Letrari,
 Via Monte Baldo 13/15, Rovereto;
www.lettrari.it

Venetien:

Consorzio Olivicoltori Malcesine,
 Via Navene 21, Malcesine;
www.oliomalcesine.it
Frantoio Bonamini, Via San Giustina 10,
 Illasi (Valpolicella); www.oliobonamini.com

Lombardei:

Frantoio Manestrini, Via Avanzi 11,
 Soiano del Lago; www.manestrini.it
Comincioli, Via Roma 10, Puegnago sul
 Garda; www.comincioli.it