

Un debutto vincente con menzione d'onore per l'Oleum Vatis

L'olio realizzato con olive del Vittoriale ha vinto un premio al prestigioso Olio Officina Festival

Gardone

Simone Bottura

■ **Menzione d'onore per l'Oleum Vatis.**

Fa il suo debutto con un prestigioso riconoscimento l'extravergine ottenuto dai frutti dei 395 olivi presenti nella tenuta del Vittoriale: a Olio Officina Festival, la tre giorni milanese dedicata all'oro verde conclusasi sabato, è stato premiato con una menzione per il packaging. E presto l'olio del Vate, frutto della campagna olearia 2018, sarà sul mercato, in vendita al shop della Fondazione dannunziana di Gardone Riviera e nella sede della società agricola Il Cavaliere di Salò, che lo ha prodotto.

«Una grande soddisfazione», commenta Massimiliano Basile, che con Simone Bonzanini ha fondato nel 2014 l'azienda olearia salodiana, che affianca all'ambito

prettamente agricolo anche una funzione sociale, impiegando giovani che non hanno un lavoro, che escono da situazioni di disagio e che scelgono di cambiare vita.

Prospettive. La parola chiave è «recupero». Recupero di vite che stavano per perdersi e che rinascono grazie a progetti di autoimprenditorialità legati alla produzione olivicola, ma anche di oliveti abbandonati o poco curati, che Il Cavaliere si prende in carico per farli fruttare di nuovo. Come accaduto per i 395 olivi del Vittoriale, tutti della

Il prossimo passo sarà la messa in commercio delle prime bottiglie frutto della campagna del 2018

varietà Casaliva, cultivar tipica del lago, da cui si ricava l'oro verde del Garda, l'olio extravergine più nordico del Mediterraneo, tra i più apprezzati d'Italia. «L'Oleum Vatis - dice Basile - è un prodotto a tiratura limitata. Ne esistono 1600 bottiglie da un quarto di litro, che contengono olio che proviene esclusivamente dalle olive del Vittoriale».

È un prodotto di nicchia, per pochi eletti. Anche il prezzo, in via di definizione, sarà commisurato all'esclusività



L'olio del Vate. Alcuni degli ulivi del Vittoriale

del prodotto. L'operazione vede coinvolti, oltre alla società agricola Il Cavaliere, che ha curato gli olivi del Vittoriale e si è occupata della raccolta delle olive, anche l'Agraria di Riva de Garda, che ha effettuato la frangitura e l'imbottigliamento, e l'ing. Giuseppe De Gasperini, che ha disegnato l'etichetta. E ovviamente la

Fondazione del Vittoriale, con il presidente Giordano Bruno Guerri che ha voluto rendere di nuovo produttivi gli olivi dannunziani, altro tassello del progetto teso a fare del Vittoriale un museo vivo e in continua evoluzione, un luogo il più possibile uguale a come lo realizzò Gabriele d'Annunzio. //