

OLIVENBÄUME IN DER MUSELLA

GLI OLIVI DELLA MUSELLA

Förderinitiativen einer weitsichtigen Unternehmerin

Le iniziative di valorizzazione di una lungimirante imprenditrice

PAOLA GIAGULLI



Der Parco della Musella liegt vor den Toren Veronas nördlich von San Martino Buon Albergo. Ein zauberhaft schöner Fleck, der sich bis heute bewahrt hat und der Urbanisierung der nahe liegenden Ortschaften entkommen ist. Er befindet sich am Ende der Landzunge, die von der Lessinia aus die Täler Val Squaranto und Val d'Ilasi voneinander trennt. Der Name ist auf die Grafen von Muselli zurückzuführen, einem Adelsgeschlecht aus dem 13. Jhd. Der Park ist reich an Wasser, Wald, Obstbäumen und beherbergt zahlreiche rare Pflanzen und Tierarten. In diesem „Naturparadies“ hat die Unternehmerin Patrizia Bocchi vor einigen Jahren ein unabhängiges Projekt zur Förderung des Olivenanbaus gestartet. Sie hat dabei einen Teil der schon präsenten Olivenbäume bewahrt aber auch neue angepflanzt. Zur Zeit stehen hier 3500 Bäume hauptsächlich der Sorte Grignano sowie ein kleiner Anteil der Sorten Leccino, Frantoio, Pendolino und Moraiolo. Dank ihrer Willensstärke und ihrer landwirtschaftlichen Erfahrung, die sie zu Haus gesammelt hat, ist es Patrizia in wenigen Jahren gelungen, ausgezeichnete Resultate zu erzielen. 2007 zeichnete Slow Food ihr Öl als bestes extranatives Olivenöl Venetiens aus. Das extranative Olivenöl Valpolicella g. U. aus den Sorten Grignano und Favarol ist leuchtend gelb mit grünlichem Schimmer. In der Nase gut ausgereifte Olive und ein Hauch nach frisch gemähtem Gras, Rucola und Rosmarin. Am Gaumen würzig nach frischen Kräutergräsern. Zudem leicht nussig-süßlich und herb nach Rucola. Im Nachhall angenehm adstringierend. Preis der 0,5 l - Flasche, 14,00 Euro.

Il Parco della Musella si trova alle porte di Verona a nord di San Martino Buon Albergo. È un luogo di una bellezza straordinaria, che si è preservato nel tempo sottraendosi dall'urbanizzazione dei paesi vicini. Si colloca verso la fine della lingua di terra che arrivando dalla Lessinia, divide la Val Squaranto dalla Val d'Ilasi. Il nome deriva dai conti Muselli, le cui origini risalgono all'inizio del 200. Il parco è ricco di acqua, di boschi, di piante da frutto e ospita numerose specie rare animali e vegetali. In questo "paradiso" naturale, Patrizia Bocchi, imprenditrice scaligera, ha deciso qualche anno fa di iniziare un progetto autonomo di valorizzazione dell'olivo. L'ha fatto mantenendo in parte gli olivi già presenti, ma anche piantandone di nuovi; attualmente 3500 di varietà in prevalenza Grignano, e in piccola percentuale Leccino, Frantoio, Pendolino e Moraiolo. Il carattere deciso di Patrizia e la sua esperienza in campo agricolo, maturata in famiglia, gli hanno permesso in pochi anni di raggiungere risultati di eccellenza. Nel 2007 la Slow Food premia il suo olio come miglior extra vergine di oliva del Veneto. Il colore dell'olio dell'extravergine di oliva Veneto Valpolicella dop prodotto con varietà Grignano e Favarol è giallo acceso con riflessi verdi. Al naso si avverte l'oliva alla giusta maturazione, inoltre sentori di erba appena falciata, di rucola e di rosmarino, lo rendono particolarmente piacevole. In bocca prevalgono le note aromatiche di erba fresca. Si avverte inoltre la dolcezza della frutta secca, e l'amaro ricorda quello della rucola. In chiusura è piacevolmente astringente. Il prezzo della bottiglia da 0,5 l è di Euro 14,00.



Bocchi Agricola s.r.l.
Tenuta Fontanara
Ca di Cozzi, 41
37124 Verona
Tel 045 8394601
Fax 045 8394605
info@tenutafontanara.it
www.tenutafontanara.it

Consorzio di tutela dell'olio extra
vergine di oliva Veneto dop
Viale del Lavoro 52
37135 Verona
Tel 045 8678260
www.oliovenetodop.it

