

# TURRI UND DIE HEIMATLIEBE

## TURRI, AMORE PER LA TERRA

Heimatverbundenheit als zentraler Punkt seiner Philosophie

La valorizzazione del territorio al centro della sua filosofia

PAOLA GIAGULLI



"Unser Betrieb ist fest mit der Heimat verbunden und unsere Erzeugnisse haben nicht nur kommerziellen und wirtschaftlichen Wert sondern sind vielmehr eine einzigartige Kombination der von unserer Vergangenheit und Heimat zur Verfügung gestellten natürlichen Ressourcen. Aus diesem Grund bemüht sich unser Betrieb seit einiger Zeit neben der Erzeugung auch um die Aufwertung des Gardagebietes und sämtlicher Aspekte der Landwirtschaft durch Maßnahmen, die von der Wiederbelebung der Umwelt, der Herausgabe von Werken über die Geschichte der Olivenbäume bis hin zur Unterstützung der Erforschung von autochthonen Sorten reichen." So erzählt Giancarlo Turri, der 1951 die mittlerweile zum Bezugspunkt von hunderten von Olivenbauern um den Garda gewordene Ölmühle gründete. Seine Kinder, Laura, Luisa, Mario und Giovanni, die alle verschiedenen Aufgaben im Betrieb nachkommen, folgen der vom Vater übernommenen Unternehmensphilosophie. Die Ölmühle Fratelli Turri liegt unter den in der Nähe des Garda gelegenen Hügel von Cavaion. Hier befindet sich eine Verkaufsstelle, ein Schulungsraum und ein Schulungsolivenhain. Gruppenbesichtigungen werden vorgezogen. In der Ölmühle werden verschiedene Sorten extranatives Olivenöl erzeugt. Erwähnenswert ist vor allem das heimatverbundene "Olio Extravergine di Oliva Garda DOP Orientale". Es wird hauptsächlich aus der Sorte Casaliva in Verbindung mit den Kultivars Lezzo, Favarol und Rossanel gewonnen. Dem Im Aussehen ist es klar mit einer intensiv gelben Färbung. An der Nase gut ausgereifte Oliven und ein Hauch nach frisch gemähtem Gras aber auch etwas Zitrusfrüchte. Am Gaumen hauptsächlich nussig mit einem leicht herben und pikanten Nachhall. Im Betrieb kostet die 1/2 l Flasche 10,00 Euro und die 1/4 l Flasche 5,00 Euro.

"Siamo un azienda che ama il suo territorio e che considera ciò che produce, non solo come aspetto commerciale e produttivo, ma anche e soprattutto, come irripetibile combinazione delle risorse naturali che storia e ambiente ci hanno regalato. Per questi motivi, la nostra azienda ha da tempo affiancato all'attività produttiva quella della valorizzazione del territorio gardesano e di tutti gli aspetti della sua filiera, attraverso interventi che vanno dalla riqualificazione ambientale, a iniziative di carattere editoriale per divulgare la storia dell'olivo, e infine alla promozione di attività scientifiche relative alle varietà tipiche di questo territorio." Sono le parole di Giancarlo Turri, fondatore nel 1951 di questo frantoio, oggi punto di riferimento per centinaia di olivicoltori gardesani. I suoi figli, Laura, Luisa, Mario e Giovanni, tutti con responsabilità differenti all'interno dell'azienda, si ispirano a questa filosofia ereditata dal padre. L'azienda olearia Fratelli Turri è posizionata ai piedi delle colline di Cavaion, nelle immediate vicinanze del Lago di Garda e ospita il punto vendita, una sala didattica e un oliveto dimostrativo. Sono gradite le visite di gruppo. Il frantoio produce vari tipi di olio extravergine di oliva. Vale la pena di citarne uno in particolare legato a questa terra: l'Olio Extravergine di Oliva Garda DOP Orientale. Viene prodotto con prevalenza della varietà Casaliva, coniugato anche con le cultivar Lezzo, Favarol e Rossanel. Alla vista si presenta limpido, di colore giallo brillante intenso. Al naso emergono sentori di oliva arrivata alla giusta maturazione e note di erbacee che ricordano l'erba appena falciata, ma anche lievissimi sentori di agrumi. In bocca prevalgono le note dolci di frutta secca, seguite da un leggero gusto amaro e piccante. In Azienda la bottiglia da l. 0,500 è in vendita a Euro 10,00 mentre quella da l. 0,250 a Euro 5,00



Fratelli Turri srl  
Strada Villa, 9  
37010 Cavaion Veronese (Verona)  
Tel. +39 045 7235006  
Fax +39 045 6260207  
turri@turri.com  
www.turri.com

Consorzio per la tutela Olio  
Extravergine di Oliva Garda D.O.P.  
Via Vittorio Veneto, 1  
37010 Cavaion Veronese (Verona)  
Tel. +39 045 7235864  
Fax +39 045 6264413  
info@oliogardadop.it  
www.oliogardadop.it

