

14^a escursione A.S.A.R.

“Olivi e olio e Tignale” – Domenica 30 ottobre 2011

Ecco la proposta per l'ultima escursione del calendario 2011: si va da Gargnano a Tignale, per assaggiare l'olio biologico appena spremuto dell'Oleificio di Gardola.

Per il ritrovo i partecipanti possono optare per una delle seguenti scelte:

- Ore 8.45-9.00: di fronte all'ex municipio di Gargnano, davanti al porto;
- Ore 9.30: nel piazzale vicino alla centrale elettrica di San Giacomo;
- Ore 10.00: nello spiazzo a fianco della Gardesana, dove si imbecca la strada dei Dossi, tra la prima e la seconda galleria a nord di Gargnano;
- Ore 10.30: presso il Mulino di Piazze (ci si arriva imboccando dalla strada Gardesana il bivio per Tignale e quindi prendendo la prima a sinistra);
- Ore 11.00: presso la chiesa di San Marco a Piovere.

In caso di pioggia, il ritrovo è fissato direttamente presso l'Oleificio di Gardola di Tignale alle ore 12.30. Presso i locali dell'Oleificio l'A.S.A.R. offrirà ai partecipanti un piccolo rinfresco, che si accosterà agli assaggi dell'olio nuovo offerti dalle ore 14.00 dall'Oleificio.

Dal porto di Gargnano (m 65 s.l.m.) si parte a piedi percorrendo lungo il lago Via delle Rimembranze, oltrepassando Villa Feltrinelli, ultima dimora di Benito Mussolini, e Via San Giacomo, dove si trova l'omonima chiesetta romanica. Alle ore 9.30 si comincia l'agevole salita lungo la Via dei Dossi, che in 30' porta al piazzale al bivio con la Gardesana. Si continua per altri 30' verso Piazze; giunti al Mulino, si prende la carrareccia per Piovere di Tignale, attraverso l'oliveto. In altri 30' si è la chiesetta di San Marco a Piovere (m 415 s.l.m.). Per queste due ore l'itinerario è facile ed affascinante.

Superato il centro storico di Piovere, si arriva al Poggio, dove è disponibile il ristoro A.S.A.R. Dal Poggio comincia il tratto meno agevole, quello che in poco più di un'altra ora porta, lungo la Bassa Via del Garda (segnavia n. 265), attraverso la suggestiva Val dei Canài, ad Aer (m 571 s.l.m.). Per un tratto di circa 300 metri il percorso (con attraversamento del Rio Piovere e due belle cascate) è piuttosto scosceso, poi si apre pianeggiante nel bosco fino alla chiesetta dei Santi Bernardo e Valentino. Da Aer a Gardola, sede dell'Oleificio, si procede sul piano lungo il marciapiede a lato della strada asfaltata.

Il percorso completo di andata da Gargnano a Gardola di Tignale richiede perciò tre ore.

Ognuno tenga conto del proprio allenamento; volendo, può percorrere anche soltanto qualche tratto facile (ad esempio, quelli fino a Piovere), calcolando che vi è sempre la possibilità di parcheggiare l'automobile. Alle ore 14 è in programma la visita dell'oleificio; sarà presente il presidente della Cooperativa Battista Berardinelli.

Per il ritorno a Gargnano è a disposizione un pulmino (spesa per ciascuno 3 o 4 Euro).

Chi vuole può comunque ritornare a Gargnano autonomamente, anche a piedi.

Info e prenotazioni telefonando ai numeri:

- 0365.643435 (Ligasacchi)
- 0365.71432 (Festa)
- 0365.954543 (Fava)

Brevi indicazioni sulla storia dell'Oleificio di Tignale

L'attuale Società che gestisce l'oleificio ha una storia ultracentenaria, poiché è nata come “Latteria Sociale di Tignale, Anonima Cooperativa” il 1° maggio 1904.

Il comune, quell'anno, conta circa 1.500 abitanti, inclusa Campione, dove è già operativo il cotonificio. In fabbrica lavorano centinaia di operai, ma è ancora molta la gente che per sbarcare il lunario deve prendere la strada dei campi o emigrare.

Verso la fine dell'Ottocento, l'olivicoltura non pare offrire grande richiamo: l'oliveto si estende per 81 ettari e la produzione complessiva è di un centinaio di quintali di olio che, nel 1891, scendono a un quarto.

L'idea di realizzare un caseificio prende piede e si diffonde. Dopo qualche traversia, con l'aiuto del Comune, la nuova cooperativa entra in possesso delle malghe di Puria, Maranch e Garzera. Da segnalare che del direttivo della Cooperativa fa parte anche don Giacomo Zanini, anima della cooperazione altogardesana a fine Ottocento.

Tra gli obiettivi della latteria figurano la lavorazione del latte, lo smercio del prodotto, l'incoraggiamento del bestiame bovino che torna utile anche a contrastare l'emigrazione.

Negli anni che precedono la Grande Guerra, la cooperativa va assestando la sua struttura, puntando sull'agricoltura e sull'allevamento. La scelta appare giusta e verranno, in seguito, acquisiti altre malghe tra le quali, una cinquantina di anni orsono, Angoi.

Nel 1967, la Cooperativa assorbe la Latteria Turnaria di Prabione, che era operativa dal 1933.

Tempi bui si affacciano, però, negli anni Ottanta del Novecento.

Il Cotonificio di Campione chiude i battenti, la produzione casearia va in crisi e, nel 1995, si giunge alla riconversione produttiva della Società che, dopo attenta analisi, punta alla lavorazione dell'oliva ed alla trasformazione in olio. Con una specificità: si decide per una produzione di carattere biologico.

La scelta non è stata semplice. Per un verso, infatti, un occhio era rivolto al bilancio, per l'altro c'era la consapevolezza che non può esserci futuro senza tenere d'occhio l'ambiente. Ed è per questo che i passi più importanti hanno riguardato questo aspetto, con il recupero di decine di ettari di oliveto, che attualmente sono economicamente vantaggiosi e rappresentano un gradevole aspetto della collina tignalese.

Negli ultimi mesi la struttura dell'oleificio di Gardola è stata oggetto di ampliamento, sistemazione del punto vendita e del sottotetto, con un intervento di circa 400.000 euro, parte dei quali finanziati con contributi del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Lombardia. Il nuovo spaccio riserva spazio ai prodotti dei soci, senza limitarsi all'olio ma con possibilità di allargarsi ad altri prodotti biologici certificati: verdure, salumi, formaggi.

Tra i prodotti che stanno incontrando il favore del pubblico ve ne sono alcuni particolari, come l'olio del Vittoriale, che viene commercializzato con un contenitore che rammenta il calamaio di Gabriele d'Annunzio.

Da segnalare anche la produzione di patè e di olio agrumato: un derivato dalla molitura di drupe della *Casaliva* con i limoni del *Pra dela Fam*.

Poi qualche novità: la marmellata di limoni, di arance, e mista, che è in produzione già da tre anni.

Ad oggi il prodotto con maggiore successo pare quello agrumato.

L'attività della cooperativa è andata allargando la sua visuale e non appare secondaria la produzione di miele, che raccoglie 22 soci operativi con un centinaio di arnie, dalla riva del lago alla montagna: in pratica le api si "approvvigionano" da tutte le varietà di fiori del Parco dell'Alto Garda.

Ecco qualche indicazione di carattere tecnico, che permette una chiave di lettura completa del lavoro.

Al 31 dicembre 2010 la Cooperativa contava 220 soci, in gran parte tignalesi, che possono fare affidamento sull'unico oleificio biologico (quello di Tignale) operativo sul Garda bresciano.

Nel 2010 sono stati macinati 1.332 quintali di oliva che hanno dato una resa media del 17,03% ed un totale di 230 quintali di olio (*a cura di B. Festa*).