A Frantoi Aperti arriva il passaporto per scoprire l'olio del Garda Trentino

Il 7 e 8 novembre torna l'appuntamento dedicato all'olivicoltura locale, con visite, degustazioni ed esperienze tra frantoi e olivaie. La novità di quest'anno è l'EVO Pass che invita a scoprire il territorio attraverso tre attività da collezionare

L'**olio extravergine d'oliva** del **Garda Trentino** quest'anno ha un **passaporto** tutto suo. Si chiama **EVO Pass** ed è la **novità dell'edizione 2026** di **Frantoi Aperti**, in programma **sabato 7 e domenica 8 novembre**. Per due giorni, i frantoi del territorio accoglieranno residenti e ospiti per raccontare la produzione dell'olio extra vergine d'oliva, attraverso incontri con i produttori, assaggi e attività dedicate alla cultura olivicola.

L'EVO Pass nasce per invitare il pubblico a conoscere da vicino questa tradizione, seguendo un itinerario che unisce luoghi di produzione e paesaggio. Il passaporto, **disponibile gratuitamente** negli info point Garda Trentino e nei frantoi aderenti, prevede **tre timbri da raccogliere** partecipando ad altrettante attività: vivere una **Garda Trentino Experience** in frantoio o in olivaia, percorrere il **Sentiero dell'Olivo ad Arco** e **acquistare olio o prodotti** a base di oliva presso uno dei frantoi partner. Una volta completato, si potrà presentare il passaporto in uno degli info point Garda Trentino durante il fine settimana dell'evento per ricevere un gadget in regalo.

Accanto a questa novità, Frantoi Aperti propone un programma che permette di seguire le diverse fasi della lavorazione, conoscere le caratteristiche dell'olio appena prodotto e scoprire come utilizzarlo in cucina. **Sette i frantoi coinvolti** e **dieci le esperienze** in calendario, con proposte che spaziano dalle visite agli impianti produttivi alle passeggiate tra gli ulivi, fino alle degustazioni guidate e agli abbinamenti gastronomici.

Tra gli appuntamenti, **Agraria Riva del Garda** accompagnerà i partecipanti sul Monte Brione per osservare la raccolta delle olive e seguirne il percorso fino alla trasformazione in frantoio. Domenica sarà invece possibile partecipare all'esperienza "**Dal frantoio alla tavola**", con una visita guidata e una degustazione con abbinamenti nella Galleria del Gusto.

A **Maso Bòtes**, la visita all'olivaia e alla struttura produttiva si concluderà con un aperitivo a base di pan di molche e un cocktail analcolico all'olio, mentre **Madonna delle Vittorie** proporrà un incontro tra l'olio nuovo Nòf e i sapori della tradizione contadina, con la possibilità di proseguire l'**esperienza a tavola**.

Il programma comprende inoltre gli assaggi di olio extra vergine e prodotti locali di **OlioCRU**, la visita all'**Acetaia del Balsamico Trentino**, dove sarà possibile degustare anche un gelato artigianale all'olio, e la scoperta della tradizionale macina in pietra del **Frantoio Bertamini**. Durante il fine settimana, sarà inoltre possibile visitare alcuni di questi frantoi e partecipare a brevi degustazioni negli orari di apertura previsti.

Domenica 8 novembre, sarà invece il momento dell'escursione guidata "**Lungo la via dell'oro verde**" che attraverserà il Sentiero dell'Olivo, ripercorrendo la storia di una coltivazione che da secoli caratterizza il paesaggio del Garda Trentino. Nella stessa giornata, dalle 11:00 alle 15:00, l'olivaia al Dosso di Romarzollo ospiterà "**Frantoi Aperti in olivaia**", con degustazioni dell'olio nuovo accom-

pagnate dagli esperti di Slow Food, musica dal vivo e la possibilità di organizzare un picnic tra gli ulivi con le proposte gastronomiche del territorio.

L'iniziativa si inserisce nel calendario del **Mese del Gusto** e rappresenta un'occasione per valorizzare il lavoro dei produttori locali, offrendo al pubblico la possibilità di conoscere uno dei prodotti caratteristici del Garda Trentino.

"*L'olio extravergine d'oliva non è soltanto un'eccellenza del Garda Trentino: è un patrimonio che racconta chi siamo, dalle tradizioni al paesaggio, fino alla passione di chi lo produce. Frantoi Aperti, evento di punta del Mese del Gusto, celebra proprio questo legame. Giunti alla sesta edizione, continuiamo a lavorare fianco a fianco con i frantoi per proporre un ricco programma di Garda Trentino Experience, che permette di scoprire da vicino il mondo dell'olio e i suoi protagonisti. E quest'anno c'è una novità: EVO Pass, un invito a esplorare i luoghi e le tradizioni legati al nostro oro verde attraverso nuove esperienze. Perché scoprire l'olio del Garda Trentino significa scoprire il territorio che lo rende unico*", ha dichiarato **Silvio Rigatti**, Presidente di **Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.**

Il **programma completo**, con orari, costi e modalità di prenotazione delle esperienze, è disponibile su **gardatrentino.it/frantoiaperti**.

Riva del Garda (TN), 29 ottobre 2026

PER INFORMAZIONI

Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.
Largo Medaglie d'Oro al Valore Militare, 5 – 38066 Riva del Garda (TN)

DIRETTORE Oskar Schwazer
+39 0464 554 444 - info@gardatrentino.it

CORPORATE COMMUNICATION Daniele Tonelli
Tel: +39 0464 025 427 - M: +39 348 863 2378 - daniele.tonelli@gardatrentino.it

UFFICIO STAMPA GARDA DOLOMITI S.P.A. Vitesse
+39 0461 186 3053 - gardatrentino@vitesseonline.it - www.vitesseonline.it

Follow us: gardatrentino #gardatrentino

partner.gardatrentino.it