



## **“Frantoi Aperti” tinge il Garda Trentino d’oro e di verde**

*L'appuntamento con l'olio extravergine d'oliva dell'Alto Garda si ripropone il 4 e 5 novembre tra degustazioni, visite guidate, experience e side event. Sette i frantoi interessati con un ricco programma di attività e percorsi sensoriali*

Un weekend tra gli ulivi, per imparare a riconoscere colori e profumi e per assaporare l'**oro verde del Garda Trentino** durante visite guidate e percorsi sensoriali. Ecco la proposta di “**Frantoi Aperti**”, la manifestazione organizzata da **Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.**, che rientra nel contenitore di **Mese del Gusto**, e dedicata alla scoperta dell'**olio extravergine di oliva** prodotto nel Garda Trentino.

Nelle giornate di **sabato 4** e **domenica 5 novembre** ben **sette frantoi** del territorio apriranno le loro porte per accogliere curiosi e appassionati e mostrare il processo produttivo dell'olio che nasce in assoluto più a nord, **fino al 46° parallelo**.

Il ricco programma dell'evento - che comprende **degustazioni, visite guidate, experience** ed **eventi collaterali** - è stato presentato **oggi mercoledì 25 ottobre** in **conferenza stampa** presso la sede di **Arco** di **OlioCru**, una delle strutture interessate dalla manifestazione. Hanno preso parte alla presentazione, tra gli altri: il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. **Silvio Rigatti**, il Presidente Associazione Ristoratori Alto Garda e Ledro **Paolo Turrini**, l'Amministratore Delegato di OlioCru **Massimiliano Govoni**, la titolare di Madonna delle Vittorie **Anna Marzadro**, la responsabile marketing di Agraria Riva del Garda **Roberta Dalponte**, il responsabile commerciale dell'Azienda Agricola Brioleum **Claudio Garofalo** e il membro del CdA di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. **Francesco Mandelli**, uno dei promotori dell'evento “Frantoi Aperti”.

*“Frantoi Aperti” rappresenta l'evento principe del Mese del Gusto, un'iniziativa per mostrare quanto il Garda Trentino sia ricco di ottimi prodotti. L'olio è fondamentale all'interno dell'alimentazione quotidiana e questo prodotto nel nostro territorio è una vera e propria eccellenza, che possiamo anche servire da solo. Noi, ad esempio, suggeriamo di abbinarlo con il pane, che crediamo sia il benvenuto migliore che un ristorante possa offrire. Voglio ringraziare i sette frantoi aderenti all'iniziativa che con grande attenzione conoscono la materia e allo stesso tempo sostengono l'importante tema della sostenibilità”* - ha commentato il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. **Silvio Rigatti**.

**Acetaia del Balsamico Trentino, Agraria Riva del Garda, Agriturismo Tenuta Maso Bòtes, Brioleum, Domus Olivae OlioCru, Frantoio Bertamini e Madonna delle Vittorie** saranno i frantoi protagonisti dell'evento che, durante i loro orari di apertura, organizzeranno visite guidate e degustazioni dei loro oli extravergine d'oliva (**Acetaia del Balsamico**: sabato 4 e domenica 5 novembre 10.00-12.00, 15.00-18.00; **Agraria Riva del Garda**: sabato 4 novembre 8.30-20.00, domenica 5 novembre 10.00 - 18.00; **Agriturismo Tenuta Maso Bòtes**: domenica 5 novembre 10.00-18.00; **Brioleum**: sabato 4 e domenica 5 novembre 10.00-18.00; **Domus Olivae OlioCru**: sabato 4 e domenica 5 novembre 10.00-18.00; **Frantoio Bertamini**: domenica 5 novembre 10.00-18.00; **Madonna delle Vittorie**: sabato 4 novembre 09.00-17.30).

## LE EXPERIENCE E I SIDE EVENT DI FRANTOI APERTI

Oltre alle visite guidate e alle degustazioni, i frantoi proporranno anche diverse **esperienze** per scoprire le curiosità sull'olio extravergine di oliva del Garda Trentino:

- **[ACETAIA DEL BALSAMICO TRENTINO - Non solo olio](#)**  
Un goloso appuntamento con il gusto: non solo quello dell'olio estratto a freddo, ma anche con un originale gelato. Dopo la visita, possibilità di pranzo o cena con proposta dedicata.  
05.11 | 11:00 oppure 17:00 | 8,00 € a persona | [prenota qui](#)
- **[AGRARIA RIVA DEL GARDA - Masterclass Oro Verde](#)**  
Tour con degustazione di 4 oli extravergine d'oliva, seguito da pranzo con specialità gastronomiche abbinati agli oli extravergine e ai vini.  
05.11 | 10:00 | 50,00 € a persona | [prenota qui](#)
- **[AGRARIA RIVA DEL GARDA - Lezioni di olio](#)**  
Visita guidata al frantoio con spiegazione. A seguire degustazione di olio all'interno dell'area "La Galleria del Gusto".  
05.11 | 15:00 oppure 16:30 | 8,00 € a persona | [prenota qui](#)
- **[AGRITURISMO MASO BÒTES - Tra olivi e alveari](#)**  
Visita alla storica olivaia di Arco con degustazione di oli e aceto di miele. A seguire passeggiata nell'oliveto e visita all'apiario.  
05.11 | 10:00 oppure 14:00 | 5,00 € a persona | [prenota qui](#)
- **[BRIOLEUM - Pranzo gourmet](#)**  
In collaborazione con il ristorante "Vitis Lounge Winery" di Arco, un menu originale, capace di esaltare le caratteristiche uniche dei nostri oli extravergine DOP Garda Trentino.  
05.11 | 13:00 | 50,00 € a persona | [prenota qui](#)
- **[BRIOLEUM - Degustiamo insieme](#)**  
Guidati da un assaggiatore certificato, si scopriranno i segreti dell'olio extravergine DOP Garda Trentino  
05.11 | 16:00 | 10,00 € a persona | [prenota qui](#)
- **[DOMUS OLIVAE OLIOCRU - La molitura del novello](#)**  
Attraverso l'utilizzo di un mini frantoio si proverà l'esperienza artigianale della produzione di Olio Novello. Assaggio di gelato allo yogurt con olio aromatizzato agli agrumi.  
04.11 | 10:00 oppure 15:00 | 10,00 € a persona | [prenota qui](#)
- **[FRANTOIO BERTAMINI - Storia, cultura e tradizione](#)**  
Visita con racconto del frantoio a macina e spiegazione di come fare il pan di molche. A seguire degustazione di olio su pane.  
05.11 | 10:00 oppure 13:00 oppure 17:00 | 5,00 € a persona | [prenota qui](#)
- **[MADONNA DELLE VITTORIE - Le delizie dell'oliva](#)**  
Un'esperienza per scoprire gli oli Denoccolato e Garda DOP con un percorso degustazione dall'antipasto al dessert, bollicine TrentoDoc incluse.  
04.11 | 11:00 oppure 15:00 | 60,00 € a persona | [prenota qui](#)

Dopo l'anteprima di "Frantoi Aperti" presso **Palazzo Roccabruna** a Trento con una cena proposta dallo **Chef Sebastian Sartorelli** per esaltare tutti i profumi e aromi dell'olio, durante il weekend del

27, 28 e 29 ottobre e quello dell'evento si terrà l'iniziativa "**Pane e Olio**": bar e ristoranti del Garda Trentino aderenti all'iniziativa daranno il benvenuto ai loro tavoli proprio con questa accoppiata vincente dal gusto genuino e inconfondibile ([Scopri di più](#)).

Per maggiori informazioni, visita il sito: [www.gardatrentino.it/frantoiaperti](http://www.gardatrentino.it/frantoiaperti)

#### **HANNO DETTO:**

**Paolo Turrini, Presidente Associazione Ristoratori Alto Garda e Ledro:** *"Nel frangente di 'Frantoi Aperti' il reparto ristorazione rappresenta una vetrina importante di questo evento grazie a 'Pane e Olio'. Un sentito ringraziamento ai frantoi per la partecipazione e all'APT per aver dato il via a questo evento: è fondamentale che tutti i colleghi ristoratori capiscano quanto sia importante aderire a queste iniziative per valorizzare i prodotti che il territorio offre."*

**Massimiliano Govoni, Amministratore Delegato di OlioCru:** *"L'andamento commerciale degli ultimi mesi è stato positivo. Dobbiamo però tenere a mente che i prezzi non sono molto competitivi con il resto d'Italia, perciò dobbiamo lavorare tutti insieme per valorizzare e proteggere il nostro oro verde e 'Frantoi Aperti' rappresenta l'iniziativa ideale allo scopo."*

**Anna Marzadro, titolare di Madonna delle Vittorie:** *"È stato un anno un po' particolare che ci porta a essere ancora più attenti e sensibili a ciò che riguarda l'ambiente, il meteo, la natura. È importante valorizzare l'olio, che è un punto forte del territorio e altresì mirare sempre all'alta qualità del prodotto: le iniziative come 'Frantoi Aperti' sono fondamentali per questo obiettivo."*

**Roberta Dalponte, responsabile marketing di Agraria Riva del Garda:** *"'Frantoi Aperti' rappresenta un evento importante per mostrare tutto ciò che è legato all'olio e ciò che contraddistingue il Garda Trentino: grazie anche ai colleghi frantoiani siamo riusciti ad elevare il valore del territorio. Durante l'evento proporremo visite, degustazioni e una masterclass più dettagliata con il direttore Massimo Fia per scoprire più da vicino il nostro mondo."*

**Claudio Garofalo, responsabile commerciale dell'Azienda Agricola Brioleum:** *"Siamo un'azienda giovane ma abbiamo fatto passi da gigante: abbiamo creato un'identità ora riconosciuta come un vero prodotto di qualità ed è ciò a cui noi puntavamo. Siamo lieti che l'APT Garda Dolomiti creda molto nei frantoi: con queste iniziative possiamo così far conoscere la nostra realtà e le nostre peculiarità."*

Arco (TN), 25 ottobre 2023



**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](mailto:info@gardatrentino.it)

**CORPORATE COMMUNICATION** Daniele Tonelli

Tel: +39 0464 025 427 - M: +39 348 863 2378 - [daniele.tonelli@gardatrentino.it](mailto:daniele.tonelli@gardatrentino.it)

**UFFICIO STAMPA GARDA DOLOMITI S.P.A.** Vitesse

+39 0461 186 3053 - [gardatrentino@vitesseonline.it](mailto:gardatrentino@vitesseonline.it) - [www.vitesseonline.it](http://www.vitesseonline.it)

Follow us:   [gardatrentino](#) [#gardatrentino](#)

**[partner.gardatrentino.it](http://partner.gardatrentino.it)**