

Un weekend tra “Frantoi Aperti” e gli ulivi del Garda Trentino

Il 2 e il 3 novembre appuntamento con l'olio extravergine d'oliva dell'Alto Garda, con degustazioni, visite guidate, esperienze sensoriali ed eventi speciali in ben sette frantoi del territorio

I profumi e i colori dell'**olio extravergine d'oliva** del **Garda Trentino** tornano ad essere protagonisti **sabato 2 e domenica 3 novembre** in occasione di “**Frantoi Aperti**”, la manifestazione giunta alla **quarta edizione** che celebra la tradizione di questa eccellenza locale.

Organizzato da **Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.**, l'appuntamento - che rientra tra le proposte del **Mese del Gusto** - offre a visitatori ed appassionati l'opportunità di conoscere il processo produttivo dell'**“oro verde”** del territorio, attraverso un'esperienza completa di **visite guidate, degustazioni e percorsi sensoriali** presso **sette frantoi** del territorio.

Il programma è stato presentato **oggi, martedì 22 ottobre**, in **conferenza stampa** presso **Agraria Riva del Garda**, una delle strutture interessate dalla manifestazione. Hanno preso parte alla presentazione, tra gli altri, l'Assessore al Turismo del Comune di Riva del Garda **Lorenzo Pozzer**, il Project Manager di Garda Trentino **Alex Colò** e i rappresentanti dei frantoi **Massimo Fia** (Direttore Agraria Riva del Garda), **Claudio Garofalo** (Responsabile Commerciale Brioleum), **Anna Marzadro** (Titolare Madonna delle Vittorie) e **Rachele Zambelli** (Responsabile Customer Service OlioCru).

“Frantoi Aperti” rappresenta l'evento principe del Mese del Gusto, un'iniziativa che mette in evidenza quanto il Garda Trentino sia ricco di prodotti straordinari, tra cui l'olio extravergine d'oliva, simbolo del nostro territorio e che ci contraddistingue anche dal punto di vista paesaggistico. Siamo orgogliosi di essere giunti alla quarta edizione di un evento che continua a crescere anno dopo anno: non mi resta che ringraziare i sette frantoi aderenti all'iniziativa, che con grande professionalità valorizzano quello che amiamo chiamare oro verde del Garda Trentino, grande ambasciatore del nostro territorio”, il commento del Presidente di Garda Dolomiti 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 sono i frantoi che apriranno le loro porte durante l'evento, prevedendo visite guidate e degustazioni dei loro oli nei seguenti giorni ed orari:

- **Acetaia del Balsamico Trentino:** sabato 2 e domenica 3 novembre 10:00-12:00 e 15:00-18:00;
- **Agraria Riva del Garda:** sabato 2 novembre 08:30-20:00; domenica 3 novembre 10:00-18:00;
- **Agriturismo Maso Bòtes:** domenica 3 novembre, 10:00-18:00;
- **Brioleum:** sabato 2 novembre 15:00-17:00; domenica 3 novembre 10:00-12:00;
- **Domus Olivae OlioCru:** sabato 2 e domenica 3 novembre 09:00-18:30;

- **Frantoio Bertamini:** domenica 3 novembre 10:00-18:00;
- **Azienda Agricola Madonna delle Vittorie:** sabato 2 novembre 09:00-17:30.

Experience e appuntamenti speciali a “Frantoi Aperti”

Oltre a visite e degustazioni, i **frantoi** offriranno una serie di **esperienze uniche** per immergersi nell'affascinante mondo dell'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino:

- **[Acetaia del Balsamico Trentino - Non solo olio](#)**
Degustazione di olio extravergine e di un originale gelato all'olio d'oliva. Dopo la visita, possibilità di pranzare o cenare con un menu speciale
03.11 | 11:00 oppure 17:00 | 15,00 € a persona
- **[Agraria Riva del Garda - Masterclass Oro Verde](#)**
Tour con degustazione di quattro oli extravergine d'oliva e visita in frantoio
03.11 | 10:00 | 30,00 € a persona
- **[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”
03.11 | 15:00 oppure 16:30 | 8,00 € a persona
- **[Agriturismo Maso Bòtes - Tra olivi e alveari](#)**
Visita all'olivaia storica di Varignano e passeggiata nell'oliveto, con degustazione di oli e aceto di miele
03.11 | 10:00 oppure 14:00 | 25,00 € a persona
- **[Brioleum - Cena Gourmet](#)**
Visita presso il frantoio, seguita da cena in collaborazione con il ristorante "Vitis Lounge Winery" di Arco, con piatti abbinati all'olio extravergine prodotto dal frantoio
02.11 | cena ore 17:00 | 70,00 € a persona (bevande escluse)
- **[Domus Olivae OlioCru - Note fruttate del Garda](#)**
Degustazione 6 tipi di olio extravergine, prodotti healthy, aceti balsamici e liquori con limoni e arance del Garda. Il tutto accompagnato da stuzzichini e pan di molche
02.11 e 03.11 | 10:00 oppure 15:00 | 10,00 € a persona
- **[Frantoio Bertamini - Storia, cultura e tradizione](#)**
Visita del frantoio con macine storiche e preparazione del tradizionale “pan di molche” con degustazione
03.11 | 10:00, 13:00, oppure 17:00 | 5,00 € a persona
- **[Azienda Agricola Madonna delle Vittorie - Le delizie dell'oliva](#)**
Degustazione di oli Denoccolato e DOP Garda Trentino in un percorso gastronomico



dall'antipasto al dessert, accompagnato da TrentoDoc
02.11 | pranzo ore 12:30 e visita ore 11:00 oppure 15:00 | 60,00 € a persona

In occasione di "Frantoi Aperti", un'altra importante novità per questa edizione sarà l'**inaugurazione** di sabato 2 novembre del "**Sentiero dell'Olivo**" - che verrà presentato in anteprima alla stampa mercoledì 30 ottobre -, un percorso che omaggia la storia millenaria della coltivazione dell'olivo nel Garda Trentino e l'eccellenza del suo olio. Alle **ore 14:00** si terrà una camminata con guida e agronomo lungo il percorso e degustazione di olio novello al costo di € 5,00, con partenza dall'info point di Arco.

Per maggiori informazioni e prenotazioni, visita la pagina dedicata:

www.gardatrentino.it/frantoiaperti.

Riva del Garda (TN), 22 ottobre 2024

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