



A “Hospitality” il rito dell’olio è una vera scoperta

Grande interesse per la nuova “Carta dell’Olio” con cui Garda Dolomiti propone un tutorial per degustare l’oro verde del territorio, facendone una vera e propria esperienza sensoriale

Un nuovo capitolo nella promozione dell'**olio extra vergine di oliva del Garda Trentino** si è aperto **ieri, martedì 4 febbraio**, con il lancio ufficiale della “**Carta dell’Olio**”, in occasione della fiera **Hospitality di Riva del Garda**. L’iniziativa, promossa da **Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.**, ha suscitato grande interesse tra operatori del settore alberghiero, ristoratori e appassionati, offrendo un nuovo strumento per conoscere meglio l’**“oro verde”** del **Garda Trentino**.

Alla presentazione sono intervenuti, tra gli altri, il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. **Silvio Rigatti**, il Direttore dell’Associazione Interregionale Produttori Olivicoli (AIPO) **Enzo Gambin**, il Presidente dell’Associazione Ristoratori del Trentino – Sezione Alto Garda e Ledro **Paolo Turrini** e l’esperta di turismo enogastronomico **Emanuela Panke**.

La tavola rotonda, moderata da **Alex Colò**, project manager dell’APT per il prodotto enogastronomico, ha approfondito i criteri che definiscono un olio extra vergine di oliva di qualità, le modalità di servizio e abbinamento nei ristoranti e il ruolo chiave di questo prodotto d’eccellenza nella gastronomia locale.

Pensata per i ristoranti partner dell’APT, la “Carta dell’Olio” si propone come un supporto innovativo per raccontare la storia millenaria e le caratteristiche dell’olio e.v.o. del Garda Trentino. Tra gli elementi distintivi, spiccano il glossario e il “tutorial per la degustazione” che guida alla scoperta esperienziale dell’olio.

La “Carta dell’Olio” è inoltre abbinata a delle **schede specifiche** degli oli dei **sette frantoi** del Garda Trentino (Acetaia del Balsamico Trentino, Agraria Riva del Garda, Agriturismo Maso Bòtes, Brioleum, Domus Olivae Oliocru, Frantoio Bertamini e Madonna delle Vittorie), con descrizione, profilo organolettico e consigli per gli abbinamenti.

Dopo la presentazione, la serata è proseguita con “**Hospitality BEATS**”, un evento esclusivo destinato agli **operatori partner** dell’APT. La prima parte è stata dedicata alla degustazione curata dai frantoi del territorio, accompagnata da finger food appositamente studiati per valorizzare ogni etichetta; a concludere la serata, un apericena e un dj set hanno reso l’evento un’occasione di networking e convivialità, coinvolgendo numerosi ospiti.

HANNO DETTO:

Silvio Rigatti, Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.: *“Il nostro territorio vuole essere un luogo dedicato a chi desidera restare giovane, anche attraverso esperienze autentiche legate al gusto e alla scoperta del territorio, in linea con il posizionamento Stay Young. Il nostro percorso è iniziato tempo fa con il progetto “Vacanze con Gusto” e, con l’arrivo di Trentino Marketing - Area ATA nel 2022, abbiamo avviato uno studio approfondito per sviluppare il turismo enogastronomico come motivazione principale di viaggio. Grazie alla collaborazione con esperti del settore, come Roberta Garibaldi ed Emanuela Panke, abbiamo dato vita ad eventi ed*

esperienze immersive presso aziende agricole e frantoi, come il Mese del Gusto, mentre pochi mesi fa abbiamo inaugurato il **Sentiero dell'Olio**. Ora, la 'Carta dell'Olio' rappresenta il risultato di un lavoro condiviso che mira a ridefinire l'olio e.v.o. come prodotto turistico di valore, inserendosi in una strategia dove il tema dell'enogastronomia è sempre più centrale. A marzo infatti, uscirà un altro nuovo strumento, "MateriaPrima", un vero e proprio toolkit pensato per aiutare i ristoratori a mettere in evidenza le loro competenze e le eccellenze del territorio."

Alessandra Odorizzi, Trentino Marketing - Team ATA: "Grazie al costante confronto con l'APT Garda Dolomiti, abbiamo collaborato attivamente a numerosi progetti volti a ridefinire l'enogastronomia locale come elemento distintivo e valore aggiunto per l'offerta turistica. Oggi presentiamo il secondo risultato concreto di questo percorso, che segue il successo del Sentiero dell'Olio, un'iniziativa esemplare di valorizzazione di una coltura identitaria del Garda Trentino."

Enzo Gambin, Direttore dell'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli (AIPO): "L'olio extra vergine di oliva è un alimento dalle caratteristiche straordinarie. Il vero valore dell'olio del Garda risiede nella sua eccezionale qualità, che lo posiziona sempre ai vertici delle classifiche di settore. La sua particolarità sta nella composizione degli acidi grassi, con un rapporto ottimale tra omega 3 e omega 6, che lo rende non solo un prodotto eccellente dal punto di vista gastronomico, ma anche un alimento prezioso per la salute. È vero, il costo incide, ma la qualità ha il suo prezzo: scegliere un olio extra vergine di alta gamma significa garantire ai piatti gusto, equilibrio e valore nutrizionale. In cucina, l'olio e.v.o. è come il fiocco su un regalo: esalta e impreziosisce ogni preparazione."

Paolo Turrini, Presidente dell'Associazione Ristoratori del Trentino - Sezione Alto Garda e Ledro: "Per molti consumatori, il primo contatto con l'olio extra vergine di oliva avviene al ristorante. Questo prodotto ha iniziato a emergere come elemento distintivo dell'esperienza gastronomica grazie all'impegno dei frantoi e all'azione di Garda Dolomiti, che hanno contribuito a sensibilizzare il settore della ristorazione. Un tempo, l'olio era considerato un semplice condimento: oggi, invece, sta acquisendo un ruolo centrale nei menu e nella narrazione gastronomica. Sempre più ristoratori prestano attenzione alla selezione degli oli, consapevoli del loro impatto sulla qualità dei piatti. La sfida è ancora lunga, ma i segnali di cambiamento sono evidenti."

Emanuela Panke, esperta di turismo enogastronomico: "Il turismo enogastronomico rappresenta una leva strategica fondamentale per incentivare i flussi turistici. Non si tratta solo di una forma di turismo esperienziale legato alla scoperta dei sapori locali, ma di un fenomeno trasversale che si intreccia con altri segmenti, contribuendo alla valorizzazione culturale, sociale ed economica di una destinazione. L'olio ha un enorme potenziale sia in termini di benessere che di attrattività turistica: dobbiamo lavorare sullo storytelling, sulla creazione di un legame emotivo con il consumatore e sulla promozione della biodiversità per accrescere il desiderio e l'interesse attorno a questo prodotto."

Riva del Garda (TN), 5 febbraio 2025



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