

VACANZE CON
Gusto

GARDA
TRENTINO

Vacanze con Gusto

Riva del Garda, 20.02.2024

Il posizionamento



Posizionamento



Lo stile di vita del Garda Trentino

Keep moving
Eat healthy
Be curious
Learn to relax

Obiettivi



**Sapori di terra
e di lago**

- **Differenziare il territorio** anche attraverso la ricchezza dei suoi prodotti (frutti della terra, ma anche olio, vino, grappa), forte elemento di attrattività per il turismo enogastronomico e la destagionalizzazione
- Promuovere l'**acquisto dei prodotti locali** da parte dei ristoratori, della cittadinanza e dei turisti
- Trasmettere l'importanza dei prodotti locali e delle ricette tradizionali come ingrediente fondamentale di **un'alimentazione sana** tipica dello stile di vita del Garda Trentino

Il prodotto turistico enogastronomico

Gli attori



GARDA TRENTINO

Team Project e Event Management + Tavolo di lavoro dedicato con gli stakeholder territoriali del settore dell'enogastronomia

trentino
marketing

ATA GARDA TRENTINO

Agenzia territoriale d'area per lo sviluppo del prodotto turistico interambito all'interno di Trentino Marketing

Roberta Garibaldi
WINE-FOOD-TOURISM

ROBERTA GARIBALDI

Team di lavoro composto da Roberta Garibaldi ed Emanuela Panke, esperte di marketing agroalimentare e turismo enogastronomico

COMPARTO ENOGASTROMICO DEL GARDA TRENTINO

Ristoratori, produttori, trasformatori, distributori, associazioni di categoria, associazioni e consorzi di tutela, Strada del Vino e dei Sapori, organizzatori di eventi

Un obiettivo

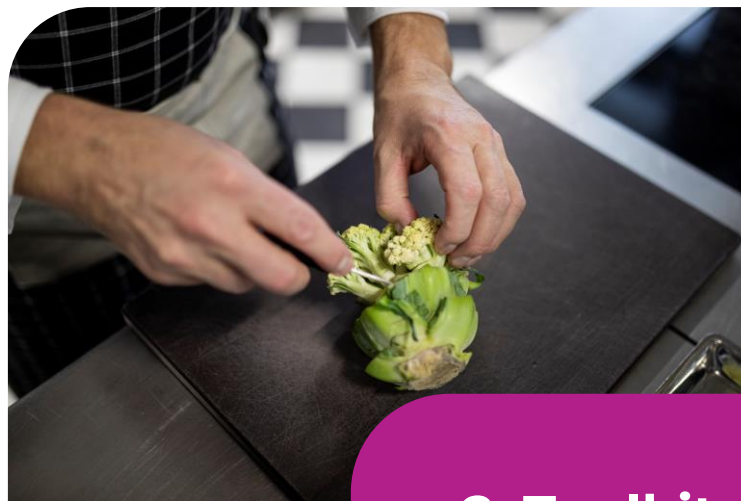
Creare una **proposta innovativa di turismo enogastronomico** in grado di rendere ancora più attraente il Garda Trentino **tutto l'anno**, sostenere la filiera agroalimentare di **qualità** e i valori della **stagionalità** e della **territorialità** e contribuire al nuovo posizionamento del Garda Trentino: **STAY YOUNG**



Tre macroazioni



**1. Sentiero
dell'olivo**



**2. Toolkit
ristoratori**



**3. Eventi
enogastronomici**

1. Sentiero dell'olivo

Un **sentiero tematico con installazioni artistiche, didattiche e interattive** per scoprire la tradizione olivicola del Garda Trentino e leggere il paesaggio con una nuova chiave interpretativa





3. Eventi enogastronomici

Obiettivi e azioni condivisi per **innalzare la qualità della rassegna Mese del Gusto**, valorizzare il prodotto enogastronomico e rendere l'offerta **attraattiva per un pubblico turistico**

Garda Trentino Experience

Garda Trentino Experience



Un programma di **esperienze uniche ed esclusive** in vendita nel **marketplace online** e nei punti info

Nel 2023: oltre dieci esperienze a tema food con più di trenta partner coinvolti

gardatrentino.it/experience



Gastronomia
Eat healthy



Cultura
Be curious

Outdoor
Keep moving



Benessere
Learn to relax



Per partecipare



Contattaci se hai una proposta che rispecchia questi requisiti:

1. **Unicità, originalità ed esclusività**
2. Fruibilità in **almeno due lingue**
3. Svolgimento anche con un solo iscritto o comunque un **numero minimo quanto possibile ridotto**
4. **Calendarizzazione regolare e predefinita**

Mese del Gusto

Mese del Gusto

**La rassegna dal sapore
locale del Garda Trentino**

Più di dieci eventi distribuiti tra settembre e novembre su tutto il territorio grazie al lavoro di associazioni, volontari e aziende

Gli eventi 2023: Sagra di Enguiso, Festival del pesce d'acqua dolce, Festa della zucca, Maroni in festa, Reboro, Festa della patata, Frantoi Aperti, Festa della noce

Gli eventi 2024 verranno calendarizzati entro marzo per partire con la promozione da luglio

Menù tematici



Menù tematici dedicati ai prodotti del territorio nei ristoranti aderenti (+15 nel 2023) durante i fine settimana del Mese del Gusto

Frantoi Aperti

Frantoi
APERTI
GARDA
TRENTINO



2-3 novembre
2024

Un fine settimana per addentrarsi tra gli ulivi, per rovistare nelle ceste, per imparare a riconoscere colori e profumi. Per assaggiare l'olio extravergine di oliva prodotto nel Garda Trentino durante **visite guidate e percorsi sensoriali in sette frantoi del territorio.**

fardatrentino.it/frantoiaperti

Promozione offline

Brochure



Vacanze con Gusto

- Parte editoriale dedicata ai prodotti e alle tradizioni enogastronomiche del territorio
- Catalogo ristoranti, produttori, negozi e „custodi del gusto“ con contatti
- 10.000 copie distribuite a partire dalla primavera

Digital e social media marketing

Sezione food gardatrentino.it



Pagina trilingue attiva tutto l'anno con inserimento prodotti tipici, produttori, ristoranti, eventi e molto altro ancora!

gardatrentino.it/food

Digital marketing – META



Instagram

gardatrentino Sponsorizzato

Scopri di più

gardatrentino Scopri i menù #MeseDelGusto 🍷 - Cucina dell'esodo, Carne Salada, patate e noci, castagne e vino: questi sono i temi a cui sono dedicati i menu d'autunno del Garda Trentino. 🍷 Tu quale vorresti provare? 🍷

GARDA Garda Trentino Sponsorizzato

Eventi, sagre enogastronomiche, feste di paese e menù tematici: l'autunno nel #GardaTrentino è ricco di appuntamenti da segnare in agenda. 🍷

Immergiti nei sapori e nelle tradizioni del territorio durante il #MeseDelGusto! 😊

Rebora, territorio &... Scopri di più 27-28.09.20...

212 Commenti: 3 Condivisioni: 18

Mi piace Commenta Condividi

GARDA Garda Trentino Sponsorizzato

Quando la stagione autunnale 🍁 dipinge il Garda Trentino con sfumature dorate, è il momento di provare queste #Experience tutte da gustare e condividere. 😊 🍷

Non darmi della... Scopri di più Solo veri "m..."

Mi piace Commenta Condividi

Social media: post organici



gardatrentino
chrisfroom • Audio originale

gardatrentino Small, oval shaped with a sweet spicy and aromatic flavour: ladies and gentlemen, this is the Bleggio Walnut! 🥜👏

...and now it's time to celebrate it with our friends of @masopracavai during the harvest. 🍷

#GardaTrentino @visittrentino

#nocedelbleggio #bleggio #bleggiosuperiore #noce #walnut #walnuss #trentino #visittrentino #presidioslowfood #slowfood #rango #balbido #cavirasto #confraternitadellanoce

18 sett · Vedi traduzione

acchiappa_la_luna_16 In questo Trentino ci verrei subito a vivere, il paese dei balocchi a 360 gradi. 🍷🍷🍷🍷

18 sett · Rispondi

silvyfroiio Bellissimo, come avviene il passaggio successivo???

18 sett · Rispondi

ragosapatrizia 🥰🥰🥰

18 sett · Mi piace: 1 · Rispondi

tonina.vacca Che buone

18 sett · Mi piace: 1 · Rispondi

2207jf @clarefuller1984 🥰

18 sett · Mi piace: 1 · Rispondi

Visualizza insight [Promuovi di nuovo](#)

👍🗨️📌

👍👤 **Place a zidioso e altri**
3 ottobre 2023

🗨️ Aggiungi un commento... [Pubblica](#)



L'autunno si tinge di sapore con i menu tematici di #MesedelGusto, a base di patate, noci, castagne e carne salada. 🍷

Prenota un tavolo presso i ristoranti aderenti e immergiti nella nostra tradizione culinaria. 😊

Per maggiori dettagli, visita www.gardatrentino.it/mesedelgusto 📄

#GardaTrentino



👍 440

Commenti: 3 · Condivisioni: 16

👍 Mi piace

🗨️ Commenta

📌 Condividi

Trentino Marketing



Il Vino Santo e i mondi perduti della Valle dei Laghi

Un vino prezioso, scrigno di storie e curiosità: ecco il Vino Santo, il passito dei passiti

Forse non tutti lo conoscono, e forse qualcuno lo confonde con altri vini simili, ma il Vino Santo che vi raccontiamo è un vino tutto trentino, che si fregia della dicitura **presidio Slow Food**.

Questo speciale passito del Nord viene anche detto "**passito dei passiti**", perché è il vino che vanta l'appassimento naturale più lungo.

Raffinato e delicato: l'olio extravergine di oliva del Trentino è un prodotto che stupisce

Il Garda Trentino è il protagonista della produzione di olio d'oliva di altissima qualità

Immagina un territorio contornato da borghi pittoreschi, lidi e porticcioli, parchi e riserve naturali, montagne di unica bellezza come le Dolomiti: un luogo per chi vuole passeggiare lentamente in mezzo alla natura e scoprire luoghi ricchi di storia e cultura. **Il Lago di Garda è anche questo.**

Qui, anche se siamo a nord, il clima è mite, temperato, un microclima mediterraneo, fatto di estati non eccessivamente torride e di inverni non troppo rigidi, grazie alla presenza mitigatrice dell'esteso bacino del Lago. **Siamo oltre al 46° parallelo** e ci troviamo in una stretta zona fra il Lago di Garda e le Dolomiti, ad un'altezza che varia tra i 70 m s.l.m. e gli 850 m s.l.m.

Proprio in questo **angolo di mediterraneo** prestato al Trentino cresce una rigogliosa vegetazione che offre paesaggi fatti di oleandri, palme, cipressi, vitigni e olivi che donano un olio di altissima qualità che ha saputo farsi strada nelle cucine dei migliori chef per le sue pregiate caratteristiche: **un olio dal color verde**, vegetale, con riflessi dorati, dal profumo delicato con sentori di mandorla e carciofo ed un sapore leggero e fruttato, sapido e armonico, dolce e fragrante.



Inserimento in piano editoriale social (Facebook e Instagram)

Risultati web



+27.400

Visite su
gardatrentino.it

+2.6 ML

Impression campagne

+550k

Persone raggiunte

+2,9K

Reazioni

PR

Cartelle e comunicati stampa



gardatrentino.it

#gardatrentino  



Deeply traditional, yet modern – celebrated olive oil from Garda Trentino

Riva del Garda, July 2023 – The scintillating region around northern Lake Garda isn't just a top destination for outdoor, cultural and wellness experiences. It's mild, alpine mountain and lake climate is also conducive to the cultivation of olives. And there is an annual gourmet festival to celebrate these olives and the coveted, top-quality oils made from them.



+300

media in loco

+100

media
incontrati all'estero



Ospitalità: diamo i numeri



 **30** TROUPE TELEVISIVE

 **180** GIORNALISTI

 **70** CONTENT CREATOR

 **5** RADIO e PODCAST

 **+10** ATLETI SPORTIVI

 **15** NAZIONI



Viaggi stampa



Non solo outdoor!

Numerosi viaggi stampa hanno avuto come focus **l'offerta enogastronomica** del territorio, tra questi segnaliamo:

- ✓ **7 media inglesi a tema food** in collaborazione con Trentino Marketing e Pasta Evangelists
- ✓ Andy Mossack, giornalista radiofonico della **BBC interessato all'olio extravergine** d'oliva del Garda
- ✓ Gabriele Gugetzer di **Falstaff** alla scoperta dei territori di Comano e Valle dei Laghi
- ✓ Michaela Buckova di **Kondice.cz** che ha raccontato la tradizione culinaria boema in Valle di Ledro

Link: [news media](#)



Troupe televisive: eventi



TV REPUBBLICA CECA

- Puntata del programma tv *Manu&Matej*, andata in onda in prime time su **Ceska Televize** (il secondo canale della Rai ceca) dedicata alla scoperta di ristoranti e tradizioni enogastronomiche di tutto il Trentino
- Puntata di *UZIT Trentino*, dedicata al Lago di Garda in onda su **Ocko TV**, il primo canale televisivo musicale ceco



Link: [News TV ceche](#)

Troupe televisive: eventi



GAMBERO ROSSO CHANNEL

Collaborazione con il ristoratore e gastronomo Giorgio Barchiesi (in arte Giorgione) e **Gambero Rosso Channel** per la realizzazione di 4 nuove puntate della trasmissione **Giorgione a Casa Tua** dedicate a scoprire tutti gli ambiti del Garda Trentino e il suo ricco patrimonio enogastronomico

In onda su SKY -> dicembre 2023

Link: [Gambero Rosso](#)



Troupe televisive: esempi



TV LOCALI

In un'ottica di marketing interno abbiamo inoltre collaborato con le tv locali (es. Trentino TV / RTTR) per raccontare tutte le novità relative al Garda Trentino

Alcuni esempi: *Velissima / Biciclistissima / A come Alpi / I sentieri dell'arte sono infiniti*



Link: [News TV](#)

Influencer Marketing



DIZAIN MODA ROZMOWY ANSWEAR.LAB KULTURA

Kulinarne podróże

Zapewne jesteście głodni nie tylko widoków, ale lokalnego jedzenia. Od czego zacząć podróż kulinarną w tym regionie? Zdecydowanie od carne salada, czyli wołowego carpaccia podawanego z lokalnymi dodatkami, takimi jak ser, oliwa, pieczywo, cebula, kiszka. Kuchnia Trydentu różni się od włoskich klasyków, które przychodzą na myśl jako pierwsze. To górski region położony u stóp Dolomitów. Na talerzu miesza się kultura włoska z austriacką. Poza carne salada, w menu znajdziecie knedle Canederli, czy Strangolapreti – szpinakowe gnochetti z czerstwego pieczywa. Kolejne stałe pozycje w restauracyjnych kartach to polenta, strudel, dania z grzybami, kapusta, ale przede wszystkim ryby słodkowodne z Jeziora Garda. Smak świeżego pstrąga zjedzonego na tarasie jednej z restauracji, z widokiem na góry i jezioro, na długo zostanie w mojej pamięci.

Miłośników typowego włoskiego jedzenia uspokajam – północne wybrzeże jeziora Garda, to również region oliwy i winnicy. Oczywiście jest wiele knajpek i restauracji, gdzie zjecie pastę czy pizzę. Muszę wtrącić również, że poza strudlem, na deser znajdziecie w menu najczęstszą tiramisu. W Arco zjadłam na przykład najlepsze risotto w życiu, zaś miejscowość Riva del Garda pełna jest wspaniałych restauracji, gdzie podaje się nie tylko regionalne dania. A skoro już w tej miejscowości jesteśmy to zdecydowanie polecam spędzić tam jeden dzień. Pójść nad jezioro i pospacerować po historycznej dzielnicy Marocco wśród wąskich uliczek i kolorowych domów. Zaledwie 15 km od Riva del Garda leży kolejne piękne jezioro Valle di Ledro. W krystalicznie czystej wodzie Ledro możecie nie tylko popływać, ale również skorzystać z kajaków, żeglować, a nawet wędkować. Położona

Episodi podcast

#74 Garda Trentino: vita attiva, arte, storia e buon cibo

Racconti di viaggio

19 min 17 sec.

Descrizione dell'episodio

Un vero paradiso per chi ama la vacanza attiva, trekking, arrampicata, bicicletta e anche gli sport acquatici come canoa, windsurf e vela: il Garda Trentino è la destinazione perfetta. Ma se come me amate di più il buon cibo, l'arte, la storia, i musei e la cultura scoprirete che il Garda Trentino è la meta perfetta anche per voi, in ogni stagione.

La puntata n. 74 di Racconti di Viaggio nasce da un gradito invito da parte del team di Garda Trentino e ci porta quindi alla scoperta della punta settentrionale del lago più grande d'Italia.

Il sito per organizzare il vostro viaggio -> www.gardatrentino.it
 Tutte le info sulla Garda Guest Card -> <https://www.gardatrentino.it/it/organizza/garda-guest-card>
 Account Instagram di Garda Trentino -> <https://www.instagram.com/gardatrentino/>

I luoghi che ho visitato:

- Centrale idroelettrica di Riva del Garda https://www.gardatrentino.it/it/info/centrale-idroelettrica-riva-del-garda-hydrotour-dolomiti_3830
- Centrale Fies <https://www.centralesfies.it/>
- Tagliata del Pomas https://www.gardatrentino.it/it/experience/mondo-pomas_3098
- Molino Pellegrin https://www.gardatrentino.it/it/info/molino-pellegrin_4022
- Torre Apponale https://www.gardatrentino.it/it/info/la-torre-apponale_4299
- Il quartiere Marocco di Riva del Garda https://www.gardatrentino.it/it/info/via-flume-e-il-quartiere-del-marocco_4216



Non solo caffè, neve e slittii! Nel periodo natalizio ti puoi fare anche un bel picnic! Dove, vi chiederemo. E dove se non a Maso Maserati! In collaborazione con APT Garda Dolomiti, Francesco e Simona propongono il loro picnic dai format vincenti anche in veste invernale.

MERRY PICNIC

È il Merry Picnic: tanti buoni prodotti, una vista incantevole e naturalmente un bellissimo abbinamento con tanto di copertine e riscaldamento per godersi il tramonto senza rinunciare ai comfort! Il picnic sono disponibili tutti i sabati e le domeniche pomeriggio da inizio dicembre al 14 gennaio, tranne il 23 ed il 24 dicembre. Come sempre ci sarà la possibilità di scegliere tra diversi cesti: Cesto Comano, Cesto Maserati e Cesto Sarnbiri, per gustare i sapori che preferite. Per i bambini tanto spazio in cui muoversi e da esplorare. Un bel modo per concludere una giornata al Veronesi di Frangi o per aprire la serata! Per informazioni i contatti riservati a: 030 9111111

GARDA I NOSTRI HOTEL

GARDA I NOSTRI AGRITUR E B&B



MONACO / VARSAVIA
Eventi stampa

+60 i media presenti



Rassegna stampa



Apotheken Umschau WEB 6.11.2023

Page Impression 17.257.806

Apotheken Umschau PRINT 17.10.2023

Auflage 6.900.000

Umschau HOME KRANKHEITEN & SYMPTOME MEDIKAMENTE THERAPIE DIAGNOSE FAMILIE PFLEGE PSYCHE ERN

Flanieren an den freundlichen Seepromenaden – der erste Hauch des Südens für alle, die aus dem Norden kommen.“

Frische Herbsterte

Auch über zwei Jahrhunderte später wissen Italienreisende diese Vorteile zu schätzen. Wobei Insider gern im Herbst vorbeischaun, wenn sich mit den heißen Temperaturen auch die Besuchermassen des Hochsommers verabschiedet haben. Der in Riva del Garda lebende Landwirt und Agriturismo-Betreiber Giorgio Planchenstainer erzählt, was die Nebensaison außerdem attraktiv macht: „Im Oktober und November kann man die Ernte verschiedener Früchte beobachten. Allen voran Trauben und auch Oliven, die meist noch traditionell per Hand gelesen werden.“ Dabei umwickeln die Bauern den Fuß der Olivenbäume mit Tüchern und schütteln die goldgrünen Steinfrüchte mit einem langstieligen Rechen aus den Zweigen.

Von der Ernte zum Verzehr ist es oft nicht weit. Die frische Ware wird auf den zahlreichen Bauernmärkten feilgeboten – und bei einer Reihe kulinarischer Veranstaltungen. Oliven-Fans streichen sich das erste Novemberwochenende im Kalender an. Das ist der traditionelle Termin für die „Frantol aperti“, die „offenen Ölmühlen“ in der Region Garda Trentino. Als Präsident der größten Genossenschaft repräsentiert Planchenstainer rund 300 Wein- und Olivenbauern, die ihre Ernte zur gemeinsamen Mühle liefern. „Unsere Vision ist die Aufwertung des aus dem nördlichsten traditionellen Olivenanbaugebiet der Welt stammenden ‚grünen Goldes‘.“ Die jährlich rund 1500 Tonnen mögen mengenmäßig zwar nicht so ins Gewicht fallen. Doch der 64-Jährige ist „stolz auf die Qualität“.

Wertvolle Öle

Die ist neben den kalkhaltigen Böden dem milden Einfluss des Gardasees und seiner Winde zu verdanken, insbesondere der aus dem Süden blasenden Ora. Und natürlich dem Einsatz der Landwirte. Davon kann man sich am 4. und 5. November mit eigenen Augen und Ohren überzeugen. Auf die Besucherinnen und Besucher wartet ein bunt gefächertes Angebot. Es reicht von Degustationen der Öle – wer riecht einen Hauch von Mandel oder schmeckt die typischen Artischocken-Nuancen heraus? – über Stände mit Olivenbrot und Dressings, Aufstrichen und Tees bis hin zu Führungen durch Olivenhaine.

Gehen Sie aktiv gegen Rückenschmerzen vor

Jeder zweite leidet in seinem Leben an Rückenschmerzen, wodurch die Mobilitätsfunktion und somit auch die Lebensqualität beeinträchtigt wird. Dieser hilft.

PASSENDE THEMEN
Ernährung

entdecken

Gardasee

Italien Grüne Bergwiesen, graue Steilwände, tiefblaues Wasser: Gardasee ist ein Touristen-Magnet. Im Herbst werden kulinarische Höhepunkte aus der Region gefeiert – zum Beispiel Oliven und Trauben

Giorgio Planchenstainer

Der 64-Jährige aus Riva del Garda widmet sich schon sein Leben lang leidenschaftlich der Landwirtschaft. Mit seiner Familie betreibt er einen Hof, eine Gärtnerei und einen Agriturismo. Seit 2011 ist er zudem Präsident einer Genossenschaft, in der rund 300 Oliven- und Weinbauern organisiert sind.

It rund 370 Quadratkilometern ist der Lago di Garda die größte See Italiens. Und er ist ein Lieblingsziel vieler Urlauberinnen und Urlauber, insbesondere der deutschen. Schon Goethe schwärmte: „Die warme Luft, der Duft der Zitronengärten, das Flanieren an den freundlichen Seepromenaden – der erste Hauch des Südens für alle, die aus dem Norden kommen.“

Auch über zwei Jahrhunderte später wissen Italienreisende diese Vorteile zu schätzen. Wobei Insider gern im Herbst vorbeischaun, wenn sich mit den heißen Temperaturen auch die Besuchermassen des Hochsommers verabschiedet haben. Der in Riva del Garda lebende Landwirt und Agriturismo-Betreiber Giorgio Planchenstainer erzählt, was die Nebensaison außerdem attraktiv macht: „Im Oktober und November kann man die Ernte verschiedener Früchte beobachten. Allen voran Trauben und auch Oliven, die meist noch traditionell per Hand gelesen werden.“ Dabei umwickeln die Bauern den Fuß der Olivenbäume mit Tüchern und schütteln die goldgrünen Steinfrüchte mit einem langstieligen Rechen aus den Zweigen.

Von der Ernte zum Verzehr ist es oft nicht weit. Die frische Ware wird auf den zahlreichen Bauernmärkten feilgeboten – und bei einer Reihe kulinarischer Veranstaltungen. Oliven-Fans streichen sich das erste Novemberwochenende im Kalender an. Das ist der traditionelle Termin für die „Frantol aperti“, die „offenen Ölmühlen“ in der Region Garda Trentino. Als Präsident der größten Genossenschaft repräsentiert Planchenstainer rund 300 Wein- und Olivenbauern, die ihre Ernte →

81

Rassegna stampa



Oggi

Attualità People Intrattenimento Benessere Piaceri Cucina Oroscopo Video Podcast Post



Per una golosa Pasqua e Pasquetta le date enogastronomiche da non perdere

DI REDAZIONE ONLINE

Dal vino Nosiola ai formaggi del mondo a Cittadella, dai prodotti siciliani a Milano al Carbonara day a Roma: ecco cosa fare a Pasqua e dintorni

CONDIVIDI



DIVINOSIOLA, L'APPUNTAMENTO COL "PASSITO DEI PASSITI" – Fino all'8 aprile si svolge, nella Valle dei Laghi, DivinNosiola, l'evento che, proponendo degustazioni e momenti nella natura, celebra l'uva Nosiola e la ricchezza di tradizioni ed eccellenze legate alla sua lavorazione, come il Vino Santo Trentino DOC presidio Slow Food, le grappe di Nosiola e di Vino Santo. Nel Garda Trentino si è mantenuto il gusto delle tradizioni e il piacere dell'ospitalità, insieme a quello per il cibo e il buon vino, che si esprimono in una ricca offerta di proposte e iniziative per favorirne il più possibile la conoscenza... e l'assaggio. Come ogni anno, i protagonisti sono il Nosiola, vitigno autoctono trentino, il Vino Santo Trentino Doc che ne deriva, esclusivo vino da meditazione, presidio Slow Food, e il patrimonio di tradizioni legate alla lavorazione di quest'uva, che è parte integrante dell'identità della Valle dei Laghi, vallata situata tra il Lago di Garda e Trento, costellata da ben 7 laghi

Notizie di Oggi

NEWS
Appuntamenti all'aperto nel nome del vino: il Lambrusco, il Cilegiolo, il Moscato di Scanzo, la Val d'Ossola, il Grignolino, il sabato del Vignaiolo e tanto altro
DI REDAZIONE ONLINE

NEWS
Il vino si degusta sul lago, da Lecco al Trasimeno, e in Abruzzo mentre la cucina si celebra col design
DI REDAZIONE ONLINE

NEWS
Valpolicella, la valle dei vini biologici delle Tenute Ugolini
DI REDAZIONE ONLINE

La scelta giusta

Termometri da cucina, il nostro confronto per capire qual è il migliore da acquistare adesso



SCEGLI UNA PORTATA

ANTIPASTI ZUPPE

alpini e piccoli borghi rurali immersi nel paesaggio di frutteti e vigneti. Dopo la raccolta in ottobre, infatti, gli acini d'uva, per mesi restano su dei graticci (arèle, in gergo) posizionati nelle soffitte, dove sviluppano delle muffe nobili; a sua volta, l'Ora del Garda, il vento che soffia costantemente da sud nel pomeriggio sulla Valle dei Laghi, ricopre un ruolo fondamentale nel far appassire l'uva e dare al vino e ai suoi derivati quell'aroma unico e inconfondibile. L'attesa dura fino alla Settimana Santa: proprio in quest'occasione viene effettuata la pigiatura dell'uva, uno tra i momenti simbolicamente più importanti, che segna il passaggio dall'appassimento alla vinificazione, a cui è legato lo stesso nome del vino, il "passito dei passiti". L'evento inizia all'Enoteca Provinciale del Trentino, che aprirà giovedì, venerdì e sabato, dalle ore 17.00 alle 22.00 per far conoscere le numerose declinazioni di questo interessante vitigno bianco autoctono e dell'affascinante mondo del passito trentino, con la degustazione di vino Nosiola, delle grappe monovitigno di Nosiola e di vinaccia di Trentino DOC Vino Santo. "La Nosiola: un grappolo e tanti vini" animerà mercoledì 5 aprile: un laboratorio di degustazione in collaborazione con ONAV Trentino (Org.ne Nazionale Assaggiatori Vini); una serata didattica e di degustazione dedicata alla Nosiola, al Vino Santo e alla Grappa da vinacce di Nosiola, in abbinamento a prodotti trentini.



Molteplici le proposte per la giornata conclusiva, sabato 8 aprile: alle 14 ci si può addentrare nel "Sentiero Etnografico della Nosiola, dove il Vino si fa Santo", suggestiva passeggiata tra i vigneti, per andare alla scoperta dei coltivi di Nosiola. La prima parte del percorso accompagna verso l'abitato di Padergnone per poi costeggiare il lago di Santa Massenza tra i tipici muretti a secco e i terrazzamenti. Si continua alla scoperta del paese, capitale della grappa artigianale, con la più alta concentrazione di distillerie in Italia. Il percorso prosegue verso il lago di Toblino, perfetto con il suo castello per scattare delle foto romantiche; quindi, raggiunge l'abitato delle Sarche e continua verso Ponte Oliveti accanto alle coltivazioni della vite, che "s'inerpicano" anche sul promontorio verso Calavino, dove si snoda l'ultima parte del percorso. Il rientro culminerà a Casa Caveau Vino Santo, per il rito dell'asperione, accompagnato dalle note del coro Valle dei Laghi. A seguire, Casa Caveau Vino Santo sarà nuovamente aperta dalle 16.00 alle 19.00 per una full immersion nella tradizione vitivinicola. Per ulteriori informazioni, costi e prenotazioni: www.gardatrentino.it/it/eventi/divinnosiola_13964

Spa Inside 23.03.2023
Aufgabe 30.000
Anzeigeäquivalenz 64.000

LANDSCAPES

GASTRO-TIPPS!

So schmeckt die Trentiner Küche - von traditionell bis modern



ZU GAST BEI PETER BRUNEL
Perfekter Einstieg: Snacks und ein Glas Trentinale, ein Schaumwein aus der Region



FEUWERK DER AROMEN
Kunst, Poisie und exzellente Küche – das alles vereint der Trentiner Sterne Koch Peter Brunel in seinem Restaurant in Alco

Hier wird gezaubert

Ein Gourmet-Erlebnis der ganz besonderen Art erwartet Feinschmecker beim Trentiner Sterne Koch Peter Brunel nahe des Gardasees im Städtchen Alco. Schon der freundliche Empfang laut anders als als gewohnt. Statt zum Tisch wird man zu einer Sitzcke geleitet, wo kleine Snacks und ein Glaschen Trentinale gereicht werden. Cheers! Sitzt man dann an seinem Tisch, startet das Aromen-Feuerwerk: Negroni-Cocktail mit Bitter-Campari-Chips, Wachsteeleer mit geräucherter Sardellen, Aal mit Pfäutchen und Miesmuscheln ... Jeder Gang – wohlweise als Teil eines Menus oder à la carte bestellt – wird von Peter Brunel persönlich serviert und vorgestellt. Passend zu seiner Philosophie des Experimentierens, werden die Speisen besonders fantasievoll angerichtet. So bezaubern beispielsweise die Belegten-Teller in Entenfuß-Form oder überrascht ein mit Aktivkohle grau eingefärbter Parmegiano-Jus, Schokoladen-Kugeln werden im Kaviardöschchen gereicht. Ein Essen bei Peter Brunel gleicht einem Besuch im Wunderland von Alice, wie einem auch die Deckenlampen in Zylinder- und Hasenform nahelegen. Kurzum: Jedes Gericht versetzt einem ins Staunen – und ins Schwärmen! www.peterbrunel.com/de

Charmante Einkehr

Seit 2022 kredenzt Spitzen-Sommelier Tony Forno in der Vitis Lounge Winery Fine-Dining Küche und exzellente Weine im beschaulichen Orto Arco unweit von Riva del Garda. Ob Degustations-Menü oder à la carte: Die Gerichte sind saisonal, schmecken hervorragend und der junge Chefkoch Angelo Bozzoli kreiert aus wirklich jedem Gang ein kleines Kunstwerk. Die Vitis Lounge Winery besitzt aber nicht nur mit feinem Essen, sondern auch mit besonderem Ambiente: So ist das Restaurant in einer italienischen Villa aus dem 19. Jahrhundert untergebracht, im Untergeschoss gibt es einen urigen Weinkeller für Tastings und in den oberen Etagen befindet sich ein Hotel mit kleinem Spa und charmanten Gästezimmern. www.vitallocato.it



WEIN MIT AMBIENTE
In der Vitis Lounge Winery werden feine Essen und Sektweine serviert. In der Villa Arco kann man in der hübschen Villa Italia

Wussten Sie, dass das Maismehl von Storo als „Trentiner Gold“ bezeichnet wird? Wer ins Trentino reist, möchte sich auch von der dortigen Küche verwöhnen lassen. Ob von einem Sterne Koch verzaubert oder von traditioneller Hausmannskost überrascht, die Region hat viele Adressen zu bieten.



Rassegna stampa



Gambero Rosso 23.02.2023

Reach Web 712.100



Garda Trentino da bere e mangiare: la miniguida

LA SPONDA SETTENTRIONALE DEL BENACO, QUELLA DEL GARDA TRENINO CHE FA DA CERNIERA FRA LE PROVINCE DI BRESCIA, VERONA E TRENTO, OFFRE OSPITALITÀ PER TUTTI I GUSTI E LE STAGIONI.

A cura di Gambero Rosso
Pubblicato il 23 febbraio 2023

Dove mangiare e bere nel Garda Trentino

È il bacino d'acqua dolce più grande d'Italia quello del Garda, che si insinua come fosse un piccolo mare sul territorio di tre regioni: Lombardia, Veneto, Trentino. Un territorio vario, con le montagne a portata di mano, le passeggiate sul lago, i borghi medievali che sopravvivono al tempo, i giardini staccati delle ville affacciate sull'acqua. Camminare, pedalare, sciare la spina: la sponda settentrionale del Benaco - il nome meno conosciuto del Lago di Garda - cerniera fra le province di Brescia, Verona e Trento, offre ospitalità per tutti i gusti e le stagioni. piste ciclabili e sentieri panoramici che attraversano distese di viti e ulivi, ristoranti bucolici e attrezzature per ciclisti, baite e osterie per conoscere un'enogastronomia ricca di storia e di eccellenze, olio e vino in primis. Dove il lago non è l'unico protagonista.



Gnocchi boemi: dall'esodo in Boemia della popolazione della Valle di Ledro durante la Prima Guerra Mondiale, ecco una delle preparazioni simbolo di un legame culturale ancora forte. Sono palline di pasta lievitata lessate e condite con burro fuso, che in genere fanno da contorno ai secondi piatti. Nella versione dolce sono ripiene di prugne e aromatizzate con zucchero e cannella.

Grazia 01.03.2023

Reach Web 1.000.000

GRAZIA VIAGGIO

UN BRINDISI TRA VIGNE E CASTELLI

In Trentino la primavera comincia con un calice di Vino Santo e con le degustazioni nelle cantine e nei borghi sui laghi. *Grazia* ti guida tra gli eventi che festeggiano la nuova stagione

di MARTINA DAMICO

Il tepore dei primi raggi primaverili esalta il profumo dei fiori, mentre l'orizzonte si punteggia di rosa, di lilla e di bianco. L'inverno cede il passo a una nuova stagione e in Trentino (visittrentino.info) ora vincono magnolie e alberi da frutto.

La Valle dei Laghi, con i suoi borghi e i suoi castelli, scrigni di autentica bellezza, custodisce il rito della spremitura del Vino Santo, il "passito dei passiti" trentino, dolce e liquoroso. Le uve Nosiola, vendemmiate a fine autunno e lasciate essiccare dal soffio dell'Ora (il vento che increspa le acque del Lago di Garda) fino alla Settimana Santa sono le uniche utilizzate per il pregiato vino presidio Slow Food.

Questo paradiso costellato da sette laghi alpini dalle trasparenze smeraldine è dunque lo scenario migliore per degustare il Vino Santo in occasione della manifestazione DiVinNosiola (gardatrentino.it), in programma dal 30 marzo all'8 aprile 2023: all'Enoteca Provinciale del Trentino, a Trento (dalle 17 alle 22, da giovedì a sabato) si potranno conoscere tutte le curiosità e le declinazioni di questo vitigno bianco autoctono. Per assistere al rito della spremitura, invece, l'azienda agricola Francesco Poli aprirà le porte il 31 marzo alle 15,30.

Lo stesso giorno, nel cuore del borgo di Padergnone, dalle 16 alle 19 sarà aperta Casa Caveau Vino Santo, un museo enologico nato per riqualificare l'antico appassitoio: qui il primo aprile, dalle 18, ci sarà l'incontro *Storie di Vini: il Vino Santo ospita quattro Vini Presidi Slow Food del mondo*, mentre l'8 aprile dalle 14 si potrà passeggiare tra i vigneti durante l'evento dal titolo *Sentiero Etnografico della Nosiola, dove il Vino si fa Santo*. Imperdibile è il borgo di Santa Massenza, dove il

Vino Santo si produce sin dal tardo Rinascimento e si possono degustare anche pregiate grappe e distillati dai produttori.

In questa stagione anche lo spettacolo dei meli in fiore è una visione da non mancare: una distesa infinita di fiori bianchi e rosa confetto cattura occhi e cuore di chi attraversa la Val di Non (visitvaldinon.it) nel mese di aprile. Antichi castelli, borghi, distese e boschi, ma anche canyon che si tuffano nel lago di Santa Giustina sono solo alcune delle attrazioni che invogliano i visitatori di tutta Europa a scegliere il Trentino come destinazione per le vacanze di primavera. Un itinerario tra le fioriture, consigliato e alla portata di tutti, è quello che circonda Cles, il capoluogo, e che unisce la piazza centrale al maestoso Castel Cles, con vista sul lago di Santa Giustina.

Per festeggiare lo spettacolo primaverile la Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole ha stilato un programma ricco di eventi con *Aprile dolce Fiorire* (apriledolcefiorire.com): si può partecipare a passeggiate gastronomiche, picnic a tema, con ricette inaspettate a base di fiori ed erbe stagionali, escursioni guidate tra itinerari fioriti e verso il Santuario di San Romedio, tra i monumenti sacri più belli d'Europa. E dopo il trekking ci si può rilassare con le visite a cantine e distillerie.

E se potrete facilmente acquistare e portare a casa una bottiglia di Vino Santo, adottare un melo (come farlo è spiegato sul sito visitvaldinon.it) potrebbe essere una buona promessa per poter tornare a fine estate a raccogliere questi frutti, nell'incantevole paesaggio di Valle d'Anaunia, un suggestivo mosaico di coltivazioni, laghi e castelli tutto da esplorare. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Reisewelten Alpen 01.09.2023

Print 45.000

“ Mit dem Ende des Alpsommers ist der Herbst nicht mehr weit. Mütze, Handschuhe und auch einmal eine zusätzliche Lage Kleidung gehören nun in den Rucksack! ”

Tipper der Redaktion



FÜR GENIESSER

GARDA TRENINO DAS GRÜNE GOLD

Die Region Garda Trentino ist das nördlichste Anbaugelände Europas für Olivenöl – und zelebriert das grüne Gold jährlich mit zahlreichen Festivitäten. Alle Besucher der Region sind herzlich dazu eingeladen, im Austausch mit den Locals mehr über die Olivenernte, die Herstellung von Olivenöl oder die Zubereitung schmackhafter Speisen mit Olivenöl aus dem Garda Trentino zu erfahren. Alle Informationen über Besuchertage von lokalen Ölmühen, Festivitäten und mehr gibt's hier:

gardatrentino.it

Corriere della sera
01.03.2023

Reach Web 5.300.000

1 GARDA TRENINO DiVINOSIOLA

Fino all'8 aprile, nella Valle dei Laghi - tra il lago di Garda e Trento - si celebra il Nosiola, vitigno autoctono le cui uve vengono fatte appassire su appositi graticci (le arèle) per produrre il Vino Santo, il "passito dei passiti". Nel programma di DiVinNosiola, gli assaggi in cantina e la scoperta del rito tradizionale della spremitura (gardatrentino.it).

Rassegna stampa



Style Corriere 01.03.2023

Reach Web 1.100.000

STYLE MAGAZINE

EVENTI

DIVINOSIOLA: TUTTO SULL'APPUNTAMENTO NEL GARDA TRENTINO CON IL "PASSITO DEI PASSITI"

L'uva Nosiola e il Vino Santo che ne deriva sono i protagonisti di D'VinNosiola, l'evento che ogni anno anima la Valle dei Laghi. Ecco il programma che si svolgerà dal 30 marzo al 3 aprile 2023

di **Ornella Pisci** 28 marzo 2023



La Valle dei Laghi, vallata situata tra il Lago di Garda e Trento, è costellata da ben 7 laghi alpini e piccoli borghi rurali immersi nel paesaggio di frutteti e vigneti. Il clima e la vicinanza dei laghi regalano la condizione ideale per l'appassimento dell'uva Nosiola nei fruttai delle cantine dove nasce il VINO SANTO Trentino, uno dei più ricercati vini passiti d'Italia.

Degustazioni, momenti nella natura, proposte culturali: sono tanti i modi per celebrare il Nosiola, vitigno autoctono trentino, il VINO SANTO Trentino Doc che ne deriva, esclusivo vino da meditazione, presidio Slow Food, e il patrimonio di tradizioni legate alla lavorazione di quest'uva, che è parte integrante dell'identità della Valle dei Laghi. E così, da anni,

"D'VinNosiola, quando il vino si fa santo" è l'evento che, tra nuove fioriture e profumi inebrianti, vuole essere l'omaggio del territorio al suo gioiello più prezioso, a un'antichissima tradizione viticola-enologica nonché a eccellenze conosciute in tutto il mondo. Dal 30 marzo all'8 aprile, quindi, da non perdere la ricca offerta di iniziative!

DIVINOSIOLA: LE TAPPE DEL PROGRAMMA

Si inizia dall'Enoteca Provinciale del Trentino, che aprirà **giovedì e venerdì e sabato, dalle ore 17.00 alle 22.00** per far conoscere le numerose declinazioni di questo interessante vitigno bianco autoctono e dell'affascinante mondo del passito trentino, con la degustazione di vino Nosiola, delle grappe monovittigno di Nosiola e di vinaccia di Trentino DOC VINO SANTO.

Venerdì 31 marzo, alle ore 15.30 si potrà assistere al **Rito della Spremitura**, presso l'azienda agricola Francesco Poli, a cura dei Vignaioli del VINO SANTO Trentino con la Confraternita della Vite e del VINO. Un Rito che diventa occasione di incontro e condivisione di saperi, memorie e passioni per un vino frutto di un lavoro corale.



Nella stessa giornata, **dalle 16.00 alle 19.00**, sarà aperta Casa Cavenu VINO SANTO, nel cuore di Padergnone (TN), un museo enologico nato per riqualificare l'antico appassitoio. Racconti, profumi e suggestioni in un dialogo costante tra le tradizioni e la loro nuova casa per restituire ai visitatori questa nobile storia che affonda le sue radici in tempi lontani.

Sempre a Casa Cavenu VINO SANTO, **sabato 1 aprile dalle 18.00** si potrà prendere parte a **"Storie di Viti: il VINO SANTO ospita 4 Vini Presidi Slow Food del mondo"** a cura di Slow Food Trentino Alto Adige Sitàfrol e Casa Cavenu del VINO SANTO Trentino Presidio Slow Food e altri quattro Presidi del mondo del vino: un viaggio nell'Italia meno conosciuta ma capace di conservare la **biodiversità**, di partire dal passato per determinare un futuro sostenibile. La comunità di vignaioli, infatti, anche nella Valle dei Laghi, lavora quotidianamente per tramandare mestieri, saperi e sapori, prendendosi cura dell'ambiente e del paesaggio, valorizzando il prodotto ma anche territori e culture.



Vanity Fair 20.03.2023

Reach Web 11.500.000

VANITY FAIR

People Show News Beauty & Health Fashion Lifestyle Food & Travel Next Video Podcasts Vanity Style Par Te Vanity Fair Stories

Italia - Vanity Fair App

Pasqua fuori porta: 10 mete vicine (ma straordinarie) da vedere adesso

A volte le cose più belle sono vicine a casa. Ecco 10 idee per trascorrere una Pasqua lontana dallo stress, a tutta natura, arte e tradizioni

DI CAROLINA Saporiti
29 MARZO 2023

La vera regola di Pasqua non è con chi vuoi, ma è organizzare una gita fuori porta. Cadendo di primavera - **quest'anno domenica 9 aprile** - i giorni a cavallo di Pasqua sono infatti uno dei momenti migliori per **prenotare una breve vacanza o organizzare brevi gite di una o due giornate** alla scoperta dei gioielli che spesso abbiamo a portata di mano (o di auto), ma che non conosciamo o di cui semplicemente rimandiamo la visita.



Nella Valle dei Laghi per scoprire i segreti del Nosiola

Dal 30 marzo all'8 aprile 2023 si svolgerà **D'VinNosiola**, l'evento che ogni anno anima la Valle dei Laghi (nel Garda Trentino) e Trento per rendere omaggio al **Nosiola**, vitigno autoctono trentino, al **VINO SANTO Trentino Doc** che ne deriva, presidio Slow Food, nonché al **patrimonio di tradizioni** legate alla lavorazione di quest'uva, che è parte integrante dell'identità della Valle dei Laghi. Tra degustazioni e assaggi nelle cantine, trekking nella natura e proposte culturali, il progetto **D'VinNosiola, quando il vino si fa santo** offre la possibilità di assistere al Rito della Spremitura; visitare il museo enologico Casa Cavenu VINO SANTO; prendere parte all'appuntamento Storie di Viti: il VINO SANTO ospita 4 Vini Presidi Slow Food del mondo; aderire al laboratorio La Nosiola: un grappolo e tanti vini; partecipare a una passeggiata fra i vigneti nel Santiero Enografico della Nosiola, dove il VINO si fa Santo.

[Più informazioni qui](#)

Food&Wine Mag

15.09.2023

Reach 18.000.000

FOOD AND WINE MAGAZINE

Periodico on line dedicato al settore enogastronomico italiano iscritto al Tribunale di Milano dal 07/04/2022 - Nr

FOOD WINE DRINKS STORIES AWARDS & TRENDS BIO EVENTI TRAVEL CONTACTS



Lunghe e terribili Travel

Autunno nel Garda Trentino, alla scoperta del territorio

18 Settembre 2023 Carlo Bellini Conano, Dolomiti Brenta, Garda Trentino, Mto Garda, Ledro, Nagai, Rango, riva del Garda, Torbole, Valle dei Laghi

L'autunno nel Garda Trentino è un mix variegato di attività: dall'outdoor al benessere, dalle tradizioni all'enogastronomia

L'arrivo dell'autunno richiama immancabilmente lo spettacolo colorato della natura, il profumo della vendemmia e il piacere di vivere le giornate con estrema lentezza. Basta lasciarsi guidare dalla curiosità e seguire i profumi per scoprire che nel Garda Trentino questa stagione regala molte soddisfazioni, grazie soprattutto al particolare microclima e alle numerose coltivazioni autoctone di lunga data.

Attività da fare

Qui l'autunno concede ancora giornate soleggiate, perfette per un trekking con vista lago o Dolomiti di Brenta. Ma non ci sono solo sentieri e percorsi adatti agli amanti della camminata in montagna, anche gli appassionati di climbing e di pedalata su sterrato possono dare libero sfogo alla loro passione per lo sport. Nei pressi di Rango, si può anche solo semplicemente passeggiare "Lungo il Sentiero della noce" dedicato a questo frutto prezioso, immergendosi, così, nella tradizione locale o ancora vivere l'experience "Non darmi della castagna", che porta nei castagneti della Valle dei Laghi per cercare, con pazienza, i "maroni" che si nascondono tra i ricci a terra.

Rassegna stampa



Travel&Spa 01.10.2023

Readership 234.000



La famosa focaccia di Maso Limarò si inforna in carne seccata con fagioli e la classica polenta. Maso Limarò: famosa focaccia and, below, carne seccata with beans and classic polenta.



TRAVEL&SPA

Percorsi di gusto con vista

Taste routes with a view

Nel Garda Trentino si viaggia anche con il palato, tra prodotti DOP, De.Co e presidio Slow Food. Il pranzo? Da Albergo Osteria Fiore nella frazione Poia di Comano Terme, una locanda a gestione familiare - fratello chef e sorella in sala - con deliziosi e abbondanti piatti tipici e 'must' amatissimi come Na feta e en gnoc, gnocchi al cucchiaino di farina, uova e latte cotti con le fette di patate e il Riso nel Paròl, riso cotto nel paiuolo di rame con pasta di salame e grana. Da provare anche la carne salada cotta con i fagioli, una bontà.

Per un pranzo scenografico vista canyon che non ti rimpiangere gli Stati Uniti, l'indirizzo è quello di Maso Limarò: una fattoria con un grande orto, incastonata tra le montagne. La vista è spettacolare e la cucina non è da meno. Ingredienti stagionali e a Km zero compongono piatti che giocano su sapori e consistenze. La focaccia calda si scioglie in

In Garda Trentino you also travel with your palate, among DOP, De.Co and Slow Food presidium products. Lunch? At Albergo Osteria Fiore in the hamlet of Poia di Comano Terme, a family-run inn - brother chef and sister in the dining room - with delicious and hearty typical dishes and beloved 'musts' such as Na feta e en gnoc, spoon-fed gnocchi made of flour, eggs and milk cooked with potato slices, and Riso nel Paròl, rice cooked in copper paiuolo with salami paste and grana cheese. Also try the carne salada cooked with beans, a delicacy.

For a scenic canyon-view lunch that doesn't make you regret the United States, the address is Maso Limarò: a farm with a large vegetable garden, nestled in the mountains. The view is spectacular and the cuisine is no less so. Seasonal, zero-mile ingredients make up dishes that play on flavors and textures. The warm focaccia melts in your mouth. On the other hand, the speciality

Grazia 16.10.2023

Reach 3.000.000

GRAZIA STAI LEGGENDO: LIFESTYLE Frantoi Aperti alla scoperta della tradizione dell'olivicoltura

Frantoi Aperti: alla scoperta della tradizione dell'olivicoltura

GRAZIA.IT - 16 OTTOBRE 2023

Visite guidate e percorsi sensoriali in sette frantoi del territorio, per assaggiare olio extravergine di oliva del Garda Trentino.



Poco lontano dalle alte cime delle Dolomiti, attorno alle sponde del lago di Garda, le benefiche brezze del Benaco creano un microclima unico al mondo. L'effetto è un'oasi mediterranea incastonata tra le Dolomiti che da secoli ospita la zona a vocazione olivicola più settentrionale al mondo che ci regala oggi un rinomato olio extravergine di alto pregio.

Touring Club 24.10.2023

Reach 448.900

Touring Club Italiano

CHI SIAMO COSÌ

Viaggi Servizi e vantaggi Community

VIAGGIARE FRANTOI APERTI, ANCHE IN TRENTINO

Il 4 e 5 novembre sette frantoi del Garda trentino aprono le porte

Frantoi aperti, anche in Trentino

di Redazione Touring, 24 Ottobre 2023



Che anche il Trentino sia terra d'olio non è certo immediato, eppure la parte gardesana della provincia è da decenni terra di olivi. Ci sono aziende come Agraria di Riva del Garda che produce olio da quasi un secolo, dal 1926. Ma aziende, coltivazioni e frantoi si trovano nei comuni rivieraschi di Nago - Torbole, Arco, Tenno e Riva del Garda. Ed è qui che il prossimo 4 e 5 novembre si terrà Frantoi Aperti. Un'occasione per scoprire le eccellenze che hanno ottenuto la certificazione DOP Garda Trentino; addentrarsi tra i terrazzamenti di ulivi, accompagnati da chi si occupa della loro coltivazione; intingere il pane nell'olio e provare nuovi abbinamenti con prodotti locali. Il tutto con visite guidate e percorsi sensoriali in sette frantoi del territorio.

Rassegna stampa



Vlasta 01.06.2023

Print 50.000
Readership 150.000

La Repubblica 01.11.2023
Readership 1.489.000

La cucina italiana
01.12.2023 Readership 842.000

reportáž

České knedlíky u jezera Ledro

Knocno boemo neboli české knedlíky najdete na menu několika restaurací u malebného jezera Ledro na severu Itálie. A taky tady občas pečou české koláče. Tradice je stará více než sto let. Místní byli totiž během první světové války evakuováni do Čech. **TEXT MARIKA BUČKOVÁ**

V létě děláme 200 až 300 knedlíků týdně, vypráví Valerie Spagnoli, majitelka restaurace Maggiorina nedaleko jezera Ledro. „A taky každý rok varím 150 kg švestkové marmelády, knedlíky s povídky se totiž prodávají nejlépe.“



Valerie Spagnoli, majitelka restaurace Maggiorina, se do tradičního švestkového receptu už dávno odvolává, těsto odělá od oka...

Dvo babiččina receptu se už dávno nevidí, těsto odělá od oka a v restauraci knedlíky servíruje s mletou, domácí marmeládou či zeleně s pistáciovým krémem. A můžete si je objednat i s gulášem. Ne naše křížené na plátky, ale kulaté, jáké se u nás servírují nasucho. Najdete je na menu několika dalších restaurací v okolí. Občas někdo udělá i bramborovou variantu nebo upéče lívanec.



Událi Ledro, jsou dominantou stejnojmenného jezera, je severně horami, obklopené lesy a leží jen pár kilometrů a 600 metrů výš od známého turistického jezera Garda. Zatímco na Gardu není v letních měsících k hnutí, tady je božský klid a okolní zelené kopce by měli klidně předpovídat jako terasit pro umavné oči.

Ale klid zde nebyl vždy. Četli se po roce první světové války ocitlo na frontové líně a místní (člověky ženy, děti a starší lidé) byli evakuováni. Měli se sbalit na dva až čtyři týdny, ve sklepích nechávali zásoby (například české bochníky sýra a salámy), dobytek

30 vlasta



odvedli do Riva del Garda, kde za něj dostali osádkovníci ve formě poukázek. Překvapené lidi nalodili do přístavních vládků (dobytných k prostou lavičce a slámu na zem) a ty se rozjely neznámou kam. Až v Italsku se začalo prosyňchat, že vláky míří do Čech. Tam dorazily po pěti dnech cesty a lidé dále putovali do Příbrami, Běláhoř, Píse, Chýřova, Nového Knína a dalších míst. Měli zůstat pár týdnů, domů odjížděli za několik let, až pár měsíců po skončení první

Domů se upechli vrátili až v roce 1919. Přijeli do údolí, kde zůstaly jen rovinné domy, bomby sem totiž dopadaly z obou stran frontové linie a o zbytek se postarali vojáci, kteří si do zákopů odnášeli vše, co se dalo v okamžitých hradových sebrat.

Vypřáčení pamětníků
V Novém Kníně jsme žili ve velké rodině, která byla stejně otevřená jako obzor v Čechách, kde nebyly hory. Chtěl jsem se svobodněji a klidněji,“ vyprávěla Gisela Gasperi v knize Vzpomínky na vyhnanství v Čechách a Moravě. Tu dal dohromady dnes již zemřelý starosta Ledra Giuliano Pellegrini a historik Giovanni Terranova z Trento, kteří se v devadesátých letech zasadili o obnovu česko-italských vztahů. Tvoří dodnes. V květnu byl například otevřen v Příbrami nový park u Čekalíkovského rybníka s lavičkou Giuliana Pellegriniho. A příbramští původních vysídlených



Začátky v Čechách byly těžké. Ubytovali je, kde bylo místo...

světové války. Navázali tady celoživotní přátelství, která se doplnila i do kuchářských knížek dedičů se a generace na generaci. „Pomní – loučení – vzpomínka, to je život člověka“, napsala Marie Lapáčová na památku při loučení své přítelkyni Amelii Segalové.

Sorsi e percorsi nelle notti degli alambicchi

Viaggio nell'universo della grappa, eccellenza italiana che trova nelle valli del Trentino alcune delle migliori produzioni al mondo. Un itinerario alla scoperta di cinque distillerie rappresentative di questa grande tradizione

di Francesca Alliata Bronner

Bucco, graspi, vnaiccioli, sostanze organiche e minerali per una pratica alchemica che risale alla notte dei tempi: la distillazione, da cui nasce un elisir d'ascolto da meditazione: la grappa, il distillato italiano per antonomasia. Che in Trentino, più di ogni altra regione, è un vero e proprio "distillato del cuore", una sorta di cordone ombelicale con le tradizioni di famiglia secolari.

E non è un caso se, fra pochi giorni, la grappa riconosciuta come eccellenza a livello internazionale (la sua denominazione è riservata per legge ai soli distillati italiani) viene celebrata durante uno spettacolo senza uguali nel palcoscenico di Santa Massenza, antico borgo della Valle dei Laghi, vicino al lago di Trobino, che vanta la più alta concentrazione di alambicchi al mondo, considerato la culla della grappa artigianale, un vanto culturale da proporre a turisti e visitatori. Soprattutto durante i quattro giorni che an-

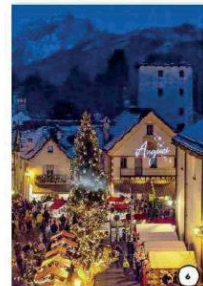
mano *La Notte degli alambicchi* accende, dal 7 al 10 dicembre, invita nel magnifico centro, noto come la piccola Nizza de Trent (per via del suo passato celebre di località turistica estiva) per raccontare la storia e i segreti della preziosa acquavite, lungo un itinerario teatrale in cinque tappe messo in scena dalla compagnia *Koinè* (con l'Associazione culturale Santa Massenza piccola Nizza de Trent). Sono infatti le distillerie rimaste nel paese (Casimiro, Francesco, Giovanni Poli, Giulio & Mauro e Maxentia) ad accogliere gli attori, guidati dalla voce narrante di Patrizio Roveri, che accompagna i visitatori alla scoperta di questo prodotto della cultura trentina da sorseggiare intimamente.

«Dai primi del Novecento a Santa Massenza si registra un fiorire di tante piccole distillerie familiari», racconta Gianpaolo Poli, 24 anni, figlio e nipote d'arte: il padre Graziano è uno dei leader della zona per il vino Santo (realizzato dalla Nosiola, l'unico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino) e il Reboro, mentre il nonno Giovanni, venuto a mancare un anno fa, è considerato uno dei

massimi esperti di distillazione, «fatti ad arrivare a tredici licenze negli anni Sessanta, cifra record per un paese di poco più di 100 abitanti, praticamente una a famiglia». Le prime licenze per poter distillare rilasciate agli abitanti di Santa Massenza risalgono all'Ottocento, e la prima distilleria era all'interno del Palazzo Vescovile. Qui i contadini portavano la propria vinaccia per ricavarne qualche litro di grappa, quei tempi molto preziosa per un sostentimento anche economico. Le grappe prodotte a Santa Massenza seguono un rigido processo produttivo, protetto dal disciplinare dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino, fondato nel 1969. «Tra le sue regole auree spiccano l'utilizzo esclusivo di vinacce fresche locali e la tradizionale distillazione con il metodo "a bagnomaria" in alambicchi discontinui», spiega il distillatore, «un'arte che si tramanda da generazioni che utilizza modeste quantità di vinaccia e ancora fresca e profumata e un riscaldamento lento e continuo per ottenere una migliore estrazione degli aromi».

La lavorazione inizia subito dopo

NOTIZIE DI CIBO



SOTTO LE STELLE MERCATINI Zelten e panzerotti, sapori natalizi da Nord a Sud

- 1. Garda Trentino (TN)** Tra il 17 novembre e il 7 gennaio, i borghi sul lago di Garda – Conole di Tanno, Rango, Arco, Riva del Garda, Santa Massenza – ospitano i mercatini di Natale dove si assogano le specialità locali, come la tipica minestrata locale "brava". A Sarnonno (TN) c'è anche la nuova Casa del Granchi, l'antimelio anti Natale che intrattiene i bimbi: gardatrentino.it
- 2. Sarvelletti di Faseno (BI)** Nei weekend dal 18 novembre al 24 dicembre, la piazza del resort Borgo Egiazio si veste a festa tra folli, musica pugliese e barconelle dove si preparano i dolci natalizi, si foggono panzerotti e si vedono giocattoli fatti con le palle di fico d'India. borgoegiazio.com
- 3. Bressanone (BZ)** Varietà, garofano e cannella. Sono gli aromi della Zelten, il dolce altoatesino che non manca mai nel mercato sotto i panchi, quest'anno dedicato alla pace. Dal 24 novembre fino al 6 gennaio, ogni giorno frotte di castelli, figuranti ispirati ai presepi e diavoli (motivous.kronplatz.com, brianz.org/zerlten)
- 4. Merano (BZ)** Speck e salumi, barcelletti in caserone, dessert per l'altare. Appuntamento poi alle Chiesle in piazza della Roca per una sagra gourmet a par con la tradizionale carota d'oroveto altoatesina. Fino al 6 gennaio, mercatini.merano.eu
- 5. Balzano (VI)** Alfabero di Natale addobbato da Thun in piazza Walther. Il passaggio tra le casette colorate, piante di decorazioni, stanne, cose buone e vin brulé. mercatinodolomiti.it
- 6. Santa Maria Maggiore (VB)** Con oltre diecimila bancarelle tra artigiani e produttori locali è uno dei mercatini più grandi d'Europa. Dall'8 al 10 dicembre tre giornate di shopping, musica, sapori della Val Vigevano. mercatinotele.com, santamariamaggiore.info

FOTO: JEFF GARDIA DOLOMITI, BREKENT TOUBHUAL, H. NINDSCHÖLLER, M. ERINI

Archivio foto-video

Archivio foto-video



Shooting fotografici
dedicati alle produzioni ed
esperienze
enogastronomiche. Foto a
disposizione dei Partner su
partner.gardatrentino.it

Come aderire

I destinatari:
**ristoranti,
produttori, negozi
e agriturismi**





- **Visibilità su gardatrentino.it** nelle sezioni dedicate all'offerta enogastronomica: [Ristoranti](#), [Produttori e Negozi](#)
- Spazio riservato sulla **brochure Vacanze con Gusto**
- **Servizio di traduzione** fino a 2.000 parole per menù e listini
- **Azioni promozional**
- Attività di **formazione e sensibilizzazione** sul territorio
- Coinvolgimento in azioni di PR e collaborazioni con media;
- Possibilità di aderire ad **iniziative ad hoc**.

Modalità



**Quota
aggiuntiva
€ 200,00**

Compila la **[richiesta sul nostro portale](#)** entro il **3 marzo** per aderire al progetto e comparire sulla brochure Vacanze con Gusto

Riceverai una mail con le info necessarie per predisporre la brochure e aggiornare il sito

Contatti

Contatti



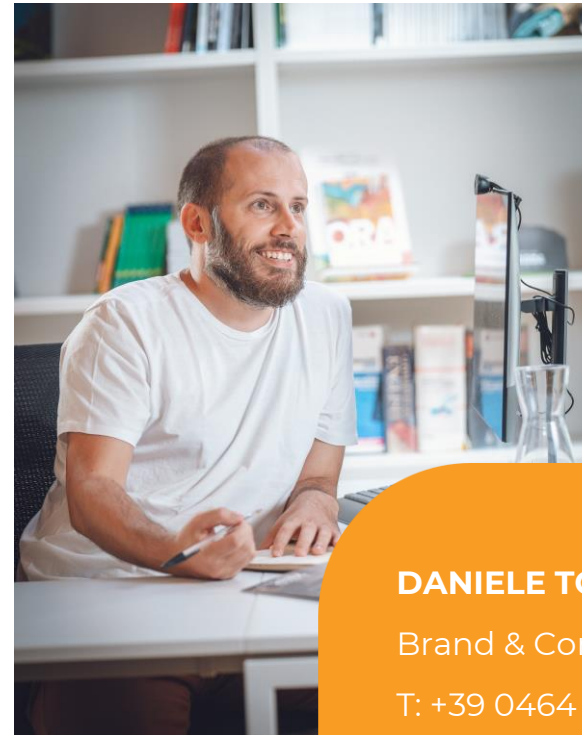
ALEX COLÒ

Project Management

T: +39 0464 025444

M: +39 345 8285850

alex.colò@gardatrentino.it



DANIELE TONELLI

Brand & Communication

T: +39 0464 025 427

M: +39 348 863 2378

daniele.tonelli@gardatrentino.it



**Grazie per la
vostra
partecipazione!**