



Weekend prezioso a “Frantoi Aperti” con l’oro verde del Garda Trentino

Sabato 22 e domenica 23 ottobre l'appuntamento con l'olio extravergine d'oliva dell'Alto Garda, evento principe della nuova rassegna autunnale dedicata al gusto “Sapore Locale”. Sette i frantoi coinvolti con un ricco programma di attività e percorsi sensoriali

Dopo il grande successo dell'edizione d'esordio dello scorso anno, **sabato 22 e domenica 23 ottobre** torna nel **Garda Trentino “Frantoi Aperti”**, la manifestazione organizzata da **Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.** dedicata alla scoperta dell'**olio extravergine di oliva** del territorio presso **sette frantoi** della zona.

Frantoi Aperti è un appuntamento dalla formula fortemente esperienziale, dedicato alla scoperta del processo produttivo e alla degustazione dell'olio che nasce in assoluto più a nord, **fino al 46° parallelo**, e che dal 1998 è certificato **Dop**.

Per la seconda edizione, APT Garda Dolomiti ha deciso di prolungare l'evento di un giorno e di ampliare il tour dei frantoi: il risultato è un programma ancora più ricco, presentato **oggi, lunedì 17 ottobre**, in **conferenza stampa** presso **Agritur Madonna delle Vittorie**, una delle strutture coinvolte nella manifestazione. Hanno preso parte alla presentazione odierna: il Sindaco del Comune di Nago-Torbole **Gianni Morandi**, il Sindaco del Comune di Riva del Garda **Cristina Santi**, **Martina Fracchetti** dell'Area Agrifood & Sustainability di Trentino Marketing, il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. **Silvio Rigatti**, il Direttore di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. **Oskar Schwazer**, il proprietario di Agritur Madonna delle Vittorie **Andrea Marzadro**, il Direttore di Agraria Riva del Garda **Massimo Fia**, il responsabile Marketing&Events OlioCru **Michele Adami**, la titolare di Frantoio Bertamini **Lorenza Bertamini** e il responsabile commerciale dell'Azienda Agricola Brioleum **Claudio Garofalo**.

“L'olio extravergine di oliva del Garda è un ambasciatore nel mondo del nostro territorio. Non è solo un prodotto che ci rende orgogliosi, ma rappresenta anche la tradizione e la storia del Garda Trentino. 'Frantoi Aperti' è anche un modo per mettere in comunicazione i produttori, creando un vero e proprio sistema di valorizzazione di questa eccellenza del territorio, un approccio che con il progetto 'Sapore Locale' estendiamo alle altre eccellenze del nostro territorio”- ha commentato il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. **Silvio Rigatti**.

Ad aprire le porte dei loro frantoi saranno: **Agraria Riva del Garda, Madonna delle Vittorie, Frantoio Bertamini, Brioleum, Agriturismo Tenuta Maso Bòtes, Domus Olivae Olio Cru e Acetaia del Balsamico Trentino**. Tutti i frantoi organizzeranno visite guidate e attività di conoscenza ed approfondimento del tesoro verde del Garda Trentino. In programma anche alcuni bike tour per addentrarsi tra gli ulivi in sella alla due ruote.

Fino a venerdì 21 ottobre sarà possibile **prenotare** le attività - **alcune gratuite, altre a pagamento** - sul sito dedicato ([clicca qui](#)), mentre **sabato 22 e domenica 23 ottobre** si potrà farlo esclusivamente presso il frantoio aderente, **in base alla disponibilità**.

IL PROGRAMMA DI FRANTOI APERTI:

ACETAIA DEL BALSAMICO TRENTINO

Sabato 22 ottobre e Domenica 23 ottobre

“NON SOLO OLIO” - Un appuntamento con il gusto, quello dell'olio estratto a freddo e del gelato all'olio d'oliva. La visita del frantoio è seguita da una degustazione golosa.

Orari: 11:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00

Durata: 45 minuti. Biglietto: 8 euro, bambini con meno di 5 anni gratis

AGRARIA RIVA DEL GARDA

Sabato 22 ottobre

"PILLOLE DI DEGUSTAZIONE" - Sei momenti didattici sull'olio extra vergine di oliva e sulla sua corretta tecnica di degustazione, accompagnati da esperti del settore, all'interno della "Galleria del Gusto". Orari: 10:00 | 11:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00

Durata: 45 minuti. Biglietto: 3 euro

Domenica 23 ottobre

"MASTERCLASS ORO VERDE" - Un appuntamento per conoscere a fondo il frantoio di Riva del Garda: con una spiegazione sull'olio extra vergine di oliva, una degustazione di quattro oli extra vergine con un piatto in abbinamento e una visita del frantoio. Orari: 10:00

Durata: 2 ore e mezza. Biglietto: 20 euro / 18 euro per gli iscritti all'Agririva Club

"LEZIONI DI OLIO" - Un tour guidato all'interno del frantoio con spiegazione dettagliata e degustazione di due oli extra vergine di frantoio di Riva del Garda. Orari: 14:30 | 15:30

Durata: 60 minuti. Biglietto: 5 euro / 3 euro per gli iscritti all'Agririva Club

AGRITURISMO TENUTA MASO BÒTES

Domenica 23 ottobre

"TRA OLIVI E ALVEARI" - Un incontro con l'olivicultura tradizionale nell'olivaia storica di Arco e con la storia dell'Olif de Bòtes. La visita al frantoio sarà accompagnata da una degustazione di oli, aceti di miele e terminerà con una passeggiata nell'oliveto con visita all'apiario. Orari: 10:30 | 14:30

Durata: 90 minuti. Biglietto: 5 euro

BRIOLEUM

Sabato 22 ottobre e Domenica 23 ottobre

"BRIOLEUM, L'OLIO DOP DEL MONTE BRIONE" - Un incontro con la terra. Per conoscere meglio una realtà locale che omaggia il sapore autentico e la qualità Garda DOP. La visita al frantoio è accompagnata da una degustazione di olio. Orari: 10:00 | 11:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00

Durata: 50 minuti. Biglietto: 5 euro

DOMUS OLIVAE OLIO CRU

Sabato 22 ottobre

"LA PROSSIMA MOLITURA DEL NOVELLO" - Alla scoperta dell'Oleoteca, dove la passione artigianale incontra la competenza professionale. L'osservazione del processo di molitura dagli oblò verso la zona produttiva sarà accompagnata da una degustazione di olio extravergine di oliva di qualità pregiata con il novello di primissima molitura: un viaggio esperienziale tra i sapori dell'oro verde.

Orari: dalle 9:00 alle 18:00

Durata: 30 min. Biglietto: 3 euro a persona

Domenica 23 ottobre

"ALLA SCOPERTA DELL'OLIVAIA DI SAN MARTINO" - Una pedalata nell'anima produttiva dell'olio extravergine di oliva, tra gli uliveti in località San Martino. Partenza alle ore 10:00 per un tour in e-bike che ti accompagnerà a conoscere la lavorazione di questi preziosi frutti. Con il vento che accarezza il viso e i profumi che riempiono il cuore. Segue degustazione della focaccia realizzata con olive powder e assaggio di Birra Impavida. Orari partenza: 10:00 - rientro: 12:00

Durata: 2 ore. Biglietto: 5 euro a persona (ebike/bici esclusa)

"UN'ESPERIENZA MULTISENSORIALE" - Lì dove le olive si trasformano in olio Garda DOP di prima qualità: una visita guidata nel cuore produttivo dell'olio extravergine di oliva che termina con una

degustazione in Oleoteca. Per scoprire una realtà giovane, innovativa e sostenibile. Orari: dalle 10:00 alle 17:00

Durata: 30 minuti. Biglietto: 3 euro

"L'OLIO SLOW E L'OLIO DEL SIGNOR CRU" - Slowfood e Garda Trentino. Un binomio di gusto che omaggia le eccellenze dell'Alto Garda. L'approfondimento è a cura di Tommaso Martini di Slowfood. A seguire presentazione de L'Olio del Signor Cru, la nuova referenza creata per le famiglie e per i più piccoli. Orari: 14:00

Durata: 90 minuti. Ingresso gratuito – no prenotazione

FRANTOIO BERTAMINI

Sabato 22 ottobre

"STORIA, CULTURA E TRADIZIONE" - Un appuntamento con la storia del frantoio e dell'olivicoltura dell'Alto Garda: per capire come funziona il frantoio e quali sono le proprietà dell'olio. Seguito da una degustazione di olio sul pane e di dolci fatti in casa

Sabato 22: 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00

Domenica 23: 10:00 | 11:00 | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00

Durata: 1 ora. Biglietto: 3 euro.

MADONNA DELLE VITTORIE

sabato 22 ottobre + domenica 23 ottobre

"OLI E BOLLICINE" - Oli e bollicine, un binomio d'eccellenza che rappresenta al meglio il territorio del Garda Trentino. La visita al frantoio comprende una degustazione di olio denocciolato e

DOP accompagnato da un calice di Trentodoc. Orari: 11:00 | 14:30 | 16:00

Biglietto: 10 euro

"VISITA CON PRANZO IN AGRITUR" - Esperienza per scoprire gli oli Denocciolato e Garda DOP, tra racconti inediti e un percorso degustazione che omaggia l'olio d'eccellenza – dall'antipasto accompagnato da un calice di Trentodoc al dessert. Orari: 11:00 | 14:30

Durata: 2 ore e mezza. Biglietto: 50 euro

Per maggiori informazioni sul programma di "Frantoi Aperti" e i prezzi visita il sito:

https://www.gardatrentino.it/it/eventi/frantoi-aperti_11319

"SAPORE LOCALE": LA KERMESSE DEI GUSTI D'AUTUNNO DEL GARDA TRENTINO

"Frantoi Aperti" è solo una delle manifestazioni che andranno ad arricchire l'autunno del Garda Trentino. Sono infatti molti gli appuntamenti con il gusto che rientrano nella nuova rassegna **"Sapore Locale"**, volta a valorizzare l'offerta enogastronomica del territorio.

Del ricco calendario degli eventi del gusto fanno parte:

- **"La Festa della Patata"** al Lomaso per celebrare Le Montagnine, tubero di alta qualità (**22-23 ottobre**);
- **"Reboro, Territorio & Passione"** nella Valle dei Laghi, dedicato al Vino Santo Trentino DOC (**20-22 ottobre**);
- **"Maroni in festa 51ª edizione"** a Dro e Drena che prevede un weekend all'insegna della musica, della convivialità e dei piatti che valorizzano l'eccellenza del Marone di Drena (**22-23 ottobre**);
- **"La Festa della Noce"** a Cavrasto, nel Bleggio, dove a fare da protagonista sarà il prezioso frutto Presidio Slow Food (**5-6 novembre**);

- **“La notte degli alambicchi accesi”** spettacolo teatrale itinerante dedicato alla distillazione artigianale della grappa trentina nell'antico borgo di Santa Massenza (**8-11 dicembre**).

“Sapore Locale” non è solo eventi ma anche collaborazione sinergica con i ristoranti del territorio. Numerose strutture dell'ambito turistico infatti offriranno, secondo un calendario condiviso, **quattro proposte culinarie** ad hoc per presentare le specialità che raccontano la storia del Garda Trentino: **Menù Cucina dell'Esodo** proposto dalla Valle di Ledro che ricorda i sapori Boemi, **Menù Carne Salada** il grande classico della tradizione altogardesana, **Menù Patate e Noci** dove la patata del Lomaso e quelle viola della Valle di Ledro incontrano le noci del Bleggio e infine, **Menù Castagne e Vino** nel quale castagne e marroni ben si sposano con la corposità dei vini rossi del Trentino e con il Vino Santo Trentino DOC.

Per maggiori informazioni sui ristoranti aderenti a “Sapore Locale” e il calendario visita il sito: <https://www.gardatrentino.it/it/dolce-vita/food-and-wine/sapore-locale>

HANNO DETTO:

Cristina Santi (Sindaco di Riva del Garda): *“Con iniziative come queste, APT Garda Dolomiti va nella direzione della valorizzazione del nostro territorio attraverso la promozione di un prodotto di qualità come l'olio del Garda. È fondamentale legare l'esperienza turistica ai prodotti di qualità che caratterizzano l'area, per far conoscere il nostro olio extravergine di oliva agli ospiti del nostro territorio”.*

Gianni Morandi (Sindaco di Nago-Torbole): *“Spero che 'Frantoi Aperti', oltre a promuovere l'olio del Garda, orgoglio del territorio, sia anche un modo per far conoscere e avvicinare i giovani all'olivocultura. Sarebbe bello e importante portare forze e passioni nuove in questo settore così caratterizzante”.*

Massimo Fia (Direttore di Agraria Riva del Garda): *“Il 2022 sarà un'annata da ricordare: l'olio di quest'anno sarà eccezionale non solo in termini di quantità - rispetto a un 2021 molto parco - ma di qualità. Nel Garda Trentino abbiamo fatto molta strada sull'aspetto della qualità, e questo ci viene riconosciuto a livello nazionale e internazionale: confidiamo che anche quest'anno arriveranno nuovi premi a incoronare queste eccellenze”.*

Michele Adami (Marketing&Events OlioCru): *“Questa iniziativa rappresenta il primo passo verso l'esigenza di fare maggiormente rete tra i produttori di olio del territorio. Sarebbe importante creare regolarmente dei momenti di incontro e di confronto sull'olivocultura e sulle problematiche che riguardano la coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio stesso”.*

Andrea Marzadro (Proprietario Madonna delle Vittorie): *“Alla distilleria, da sempre fiore all'occhiello della nostra famiglia, negli ultimi anni con l'acquisizione di questa azienda abbiamo aggiunto la promozione e la valorizzazione dell'olio alle nostre attività: un elemento centrale e distintivo dell'accoglienza degli ospiti presso la nostra struttura”.*

Lorenza Bertamini (Titolare Frantoio Bertamini): *“Sin da piccola, sulle vie della mia infanzia e ora del mio lavoro, in questo periodo sentivo il profumo nell'aria dell'olio appena macinato. Proprio questo mi ha dato la spinta di portare avanti l'attività, anche a fronte della perdita della figura chiave della nostra azienda: quel profumo intenso continueremo a valorizzarlo, perché per noi rappresenta anche la tradizione di famiglia”.*

Claudio Garofalo (Responsabile commerciale Azienda Agricola Brioleum): *“Il nostro è un frantoio giovane che nasce nel 2016, ma già premiato dall'apprezzamento e dalla richiesta del pubblico”.*



Brioleum è la passione per l'olivocultura trasmessa da nonno a nipote, oltre alla passione per il territorio stesso. Infatti, il nome della nostra azienda trae origine dal Monte Brione, dove sono coltivati i nostri olivi".

Riva del Garda (TN), 17 ottobre 2022

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 Alessandra Odorizzi

+39 0465 894 665 - alessandra.odorizzi@gardatrentino.it

UFFICIO STAMPA GARDA DOLOMITI S.P.A. Vitesse

+39 0461 186 3053 - gardatrentino@vitesseonline.it - www.vitesseonline.it

Follow us:   [gardatrentino](https://www.facebook.com/gardatrentino) [#gardatrentino](https://www.instagram.com/gardatrentino)

partner.gardatrentino.it