

“FRANTOI APERTI”: ALLA SCOPERTA DELL’ORO VERDE DEL GARDA TRENTINO

Un fine settimana per conoscere, annusare e assaggiare l’olio extravergine di oliva in una delle zone a produzione tradizionale più settentrionale al mondo: Frantoi Aperti è l’evento di “Sapore Locale” interamente dedicato a questo prodotto DOP del Garda Trentino, con visite guidate, tour e-bike fra gli oliveti, menù tematici e percorsi sensoriali in sette frantoi del territorio.



Un territorio eclettico quello del Garda Trentino, che comprende **lago, montagna ed entroterra**, da cui nasce una grande **varietà di prodotti locali** di altissima qualità, molti dei quali riconosciuti DOP; De.Co. o presidio Slow Food... tutti da assaggiare!

In particolare, il fine settimana del **22 e 23 ottobre** è interamente dedicato alla **tradizione dell’olivicoltura nel Garda Trentino**, con l’evento **“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 coltivazione dell'oliva nell'Alto Garda; intingere il pane nell'olio e **provare nuovi abbinamenti** con prodotti locali... e tanto, tanto altro ancora grazie a **visite guidate** e **percorsi sensoriali** in **sette frantoi del territorio**.

L'evento è inserito nella rassegna di manifestazioni dedicate al gusto "**Sapore Locale**", ideata far conoscere le **specialità** che rappresentano **la storia e l'unicità del Garda Trentino**, in un susseguirsi di "**appuntamenti saporiti**" **da ottobre fino a dicembre**, con feste e sagre enogastronomiche; degustazioni e piatti tipici locali nei ristoranti tradizionali.

Anche durante "Frantoi Aperti", alcuni **ristoranti selezionati della zona** presenteranno **pietanze e menu tematici** per valorizzare quest'**oro verde e salutare**, ricco di polifenoli, acidi grassi monoinsaturi e di vitamine A ed E. Le sue proprietà lo rendono un ottimo condimento, consigliato anche da nutrizionisti.

Non è un caso che il **Garda Trentino sia la zona più settentrionale al mondo per la produzione tradizionale dell'olio extravergine d'oliva**. Il clima mediterraneo che caratterizza i territori a nord del lago di Garda, infatti, favorisce la lavorazione artigianale di **numeroso varietà di olive** del Garda Trentino, fra le quali spicca la **Casaliva, una specie autoctona molto pregiata**, da cui si ricava un olio extravergine dal colore verde-dorato e dal profumo di mandorle verdi, carciofi ed erbe selvatiche.

Tradizioni con radici lontane, che proseguono di generazione in generazione per non perdere questi gusti inconfondibili.

Il **programma completo** delle attività e delle iniziative proposte da ciascun Frantoio è consultabile [qui](#).

Per partecipare agli appuntamenti è necessaria la prenotazione entro venerdì 21 ottobre.

I frantoi che hanno aderito all'iniziativa sono:

Acetaia del Balsamico Trentino, non solo olio

Sulle pendici ventilate di Cologna di Tenno, tra il Lago di Tenno e il Lago di Garda, dove si respira la freschezza del Lago e il tepore del sole del Garda Trentino. È la prima e unica azienda agricola del Trentino a produrre Aceto Balsamico Trentino.

Agraria Riva del Garda, lo storico frantoio del Lago di Garda



Olio extravergine di oliva di alta qualità, DOP Garda Trentino e BIO. Qui, dove l'arte dell'estrazione dell'olio e della vinificazione si intrecciano alla storia dell'Alto Garda dal 1926, la ricerca della massima qualità è cura del territorio. Un Frantoio vincitore di numerosi premi, tra cui Frantoio dell'anno 2021 per Gambero Rosso.

Agriturismo Tenuta Maso Bòtes, a passeggio tra olivi e alveari

Piante officinali spontanee, olivi centenari, il ronzio delle api, un panorama mozzafiato sul Lago di Garda e il Castello di Arco: a Maso Bòtes l'apicoltura convive con un modello sostenibile di olivicoltura biologica, al punto da ricevere il Presidio Slow Food "Olio Extravergine Italiano" per l'olio Millenario.

Brioleum, un frantoio dall'anima giovane

Clima sub-mediterraneo, piante di oltre 150 anni d'età, terreni posizionati sul Monte Brione sono gli ingredienti che hanno spinto nel 2016 il giovane Gian Piero Scannone a riaprire l'azienda di famiglia. Al frantoio Brioleum l'estrazione è esclusivamente a freddo per garantire qualità e rispetto per la terra.

Domus Olivae Olio Cru, un frantoio circolare

Dalla raccolta alla molitura fino all'imbottigliamento: da Domus Olivae - Olio Cru ogni fase della lavorazione dell'oliva segue standard qualitativi d'eccellenza. L'azienda con sede a Riva del Garda è fra le più tecnologiche e avanzate d'Europa, per far sì che tutte le parti dell'oliva vengano utilizzate al meglio.

Frantoio Bertamini, il frantoio del Basso Sarca

60 anni di storia, cultura e tradizione: antiche macine in pietra sono ancora utilizzate per la produzione tradizionale dell'olio. Dalla fioritura alla raccolta fino al frantoio, ogni fase della lavorazione delle olive è controllata, ogni gesto è attento per ottenere un olio biologico dal sapore delicato che sa di mandorla ed erba fresca.

Madonna delle Vittorie, il frantoio d'eccellenza di Arco

Solo olive del Garda Trentino, solo dalle migliori piante certificate. Da raccogliere ai primi di novembre e frangere in giornata a basse temperature. Per oli dal colore brillante con riflessi verdi o dorati, dal classico extravergine al Garda DOP al pregiatissimo denoccolato. Questa cantina produce anche vini bianchi freschi e fruttati, rossi armoniosi e profumati e una selezione di spumanti d'eccellenza, tra cui il rinomato Brut Trento DOC.



L'Azienda per il Turismo Garda Dolomiti S.p.A. è una Società per azioni che ha per oggetto la promozione e la diffusione dell'immagine turistica del Garda Trentino (la sponda nord del Lago che comprende gli ambiti di Riva del Garda, Arco, Nago-Torbole sul Garda, Dro, Drena, Tenno, Valle di Ledro, Comano e Valle dei Laghi) attraverso la realizzazione di servizi di informazione e assistenza turistica, iniziative di marketing turistico, di progetti specifici volti a valorizzare l'offerta turistica della destinazione e del patrimonio ambientale, culturale e storico dell'ambito di riferimento.

Largo Medaglie d'Oro al Valore Militare, 5 – 38066 Riva del Garda (TN) +39 0464 554 444 –
info@gardatrentino.it

PR & MEDIA RELATIONS Natasha Bontadi
+39 0464 025 430 – natasha.bontadi@gardatrentino.it
www.gardatrentino.it

Follow us: [Facebook](#) – [Instagram](#) – [Youtube](#) #gardatrentino

UFFICIO STAMPA GARDA DOLOMITI S.p.A.: GoodwillPR
Francesca Osetto: francesca.osetto@goodwillpr.it
Elisa Pino: elisa.pino@goodwillpr.it
Tel: 045 820 66 31