

L'Adige

Basso Sarca e Ledro

mercoledì 20 ottobre 2021 27

L'EVENTO

Sei aziende da visitare e 17 ristoranti in cui degustare nel weekend il prodotto di 1.300 coltivatori dell'Alto Garda, promuove l'Apt

L'eccellenza olio in vetrina e a tavola

Domenica «Frantoi aperti»
Ma il clima taglia la raccolta

MARTINA AVANCINI

RIVA - Domenica prossima 24 ottobre sei frantoi altogardesani apriranno le porte ad appassionati e curiosi per scoprire tutto sulla produzione di uno dei prodotti più peculiari del nostro territorio: l'olio extravergine d'oliva. Visite guidate, spie-

«Produzione 2021 scarsa, molte famiglie produttrici non avranno olio per il consumo proprio»

gazione dei processi produttivi e degustazioni guidate scandiranno la giornata dalle 10 alle 18. L'accesso sarà gratuito ma su prenotazione ed esibizione del green pass. L'iniziativa è promossa dall'Apt Garda Dolomiti. I frantoi aperti sono Acetaia del Balsamico Trentino, Agraria di Riva del Garda, Frantoio Ivo Bertamini, Maso Bótes, Madonna delle Vittorie e OlioCru. Loro i protagonisti, ma non gli unici partici-

panti. Per l'intero weekend anche una serie di ristoranti prenderanno parte a questa grande festa celebrativa dell'oliva, offrendo appositi menù tematici costruiti attorno a questo prodotto iconico della gastronomia locale: Acetaia del Balsamico Trentino, Agritur Madonna delle Vittorie, Aqua Ristorante, Hosteria Toblino, Interno 29, La Piccola Dailas, Locanda Ristel De Fer, Osteria Le Servite, Pannem, Peter Brunel, Ristorante Antiche Mura, Il Ritratto, La Beriera, La Terrazza, L'Ora, La Casina e Villetta Annessa Hotel Villa Miravalle. «Una celebrazione dell'eccellenza dei nostri frantoi: parola d'ordine, valorizzare l'offerta enogastronomica del territorio», spiega Oskar Schwazer, direttore dell'Apt. «Un'iniziativa che nasce grazie all'input dato dai frantoi stessi e alla loro voglia di far conoscere la passione dietro questo lavoro». «Spero venga capita da tutti l'importanza di quest'iniziativa e del puntare sull'eccellenza, anche in questo campo. È il periodo dell'anno perfetto per godere di questa straordinaria cultura e valorizzarla», alterna Silvio Rigani, presidente dell'Azienda di promozione del turismo. Siamo ai primi giorni del periodo di raccolta dell'oliva, por-

TESORO DOP

L'olio extravergine di oliva del Garda trentino è l'eccellenza dell'offerta enogastronomica dell'Alto Garda. È prodotto da 100mila olivi su 500 ettari di 1.300 coltivatori. Dal 1998 l'olio del Garda è certificato Dop, denominazione di origine protetta. Al Consorzio di tutela partecipano produttori e operatori della filiera di Trentino, Lombardia e Veneto.



troppo più magra che mai in questa stagione sfortunata. «Non è chiaro quali siano le esatte motivazioni dell'abbondanza o della scarsità della produzione», commenta Giorgio Planchenstainer, presidente di Agraria Riva del Garda che nel 2021 è stato il «Frantoio dell'anno» di Gambero Rosso. «Quest'anno è stato terribile, peggiore del 2019 in cui già la produzione era stata scarsa. Il 2020 meglio, ma era da tempo che non assistevamo a una simile carenza. Molte famiglie proprietarie di olivete non avranno neanche olio per un consumo personale, non è mai successa una cosa simile». Lieve alternanza di produttività da una stagione all'altra a parte, i tecnici danno la colpa soprattutto al cambiamento climatico globale in corso, ma si faticano a stabilire una ragione univoca. Peculiarità del nostro territorio è la frammentazione dei produttori di olio: per 500 ettari di terreno e circa 100.000 olivi, si parla di oltre 1.300 possidenti, tra olivicoltori e appassionati. «La sfida è rendere il nostro olio attraverso un prodotto popolare, non relegare il suo apprezzamento a pochi esperti ma rendere tutti suoi convinti consumatori e sostenitori. Questa manifestazione potrebbe diventare un prolungamento naturale della stagione sull'Alto Garda», suggerisce Michele Adami, responsabile marketing & eventi di OlioCru. A rappresentare le rispettive aziende nella mattinata di presentazione dell'evento erano presenti anche Anna Marzadro, titolare di Madonna delle Vittorie, e Renato Santullana, di Maso Bótes.



Michele Adami, Anna Marzadro, Giorgio Planchenstainer, Renato Santullana