

ALTO GARDA Visite, assaggi e menu con pubblico locale e turisti. L'Apt: lo rifaremo

Il gusto dell'olio del Garda «Frantoi aperti» fa il pieno

Quest'anno raccolta scarsa, ma volano le vendite

ALTO GARDA - È stata un grandissimo successo la prima edizione della kermesse gastronomica «Frantoi Aperti», l'evento dedicato all'olio extravergine d'oliva del Garda trentino, svoltosi domenica scorsa, organizzato dall'Apt Garda Dolomiti in collaborazione con sei frantoi del territorio: Acetaia del Balsamico Trentino, Agraria Riva del Garda Cantina & Frantoio, Frantoio Ivo Bertamini, Madonna delle Vittorie, Maso Botes e OlioCru.

L'olio del Garda trentino si sta affermando sui mercati nazionali e internazionali. Nonostante la scarsa raccolta di quest'anno, su cui hanno pesato i cambiamenti climatici, il fatturato dei principali produttori si avvia verso i 4 milioni di euro. L'olio gardesano Dop è prodotto da 100mila olivi su 500 ettari di 1.300 coltivatori. In Italia, dicono Coldiretti e Unaprol, il Consorzio olivicolo italiano, commentando i primi dati della produzione, 9 famiglie su 10 consumano olio extravergine d'oliva tutti i giorni, con una crescente attenzione verso il prodotto di qualità. Ma il Garda trentino

dopo sta arrivando anche sulle tavole del mondo, dagli Stati Uniti alla Cina.

Molti positivi i dati della partecipazione alla manifestazione, al di sopra delle aspettative, complice anche il tempo favorevole: i frantoi con prenotazione obbligatoria hanno registrato il sold-out già alcuni giorni prima dell'evento, così come sono stati ottimi i riscontri dei frantoi a ingresso libero, con una forte partecipazione di pubblico non solo locale, ma anche proveniente dalle province di prossimità e con una buona componente straniera.

Seppur dopo un'annata che non ha riservato una produzione particolarmente generosa, l'oro verde del Garda Trentino è stato il protagonista indiscusso della giornata, raccontato dai gestori dei frantoi, dalla raccolta delle olive all'imbottigliamento del prodotto finito, appassionando tutti i partecipanti.

«Siamo molto soddisfatti dell'ottimo risultato di Frantoi Aperti», ha commentato Oskar Schwazer, direttore di Garda Dolomiti spa - La partecipazione da parte



del pubblico è stata positiva, c'è forte interesse verso quest'eccellenza del Garda Trentino e il lavoro che viene svolto con grande dedizione e passione dai frantoi della destinazione. Come Azienda per il turismo lavoriamo con impegno per innalzare la qualità dell'offerta territoriale in tutte le sue componenti, compresa naturalmente quella enogastronomica, e

questa edizione di Frantoi Aperti è sicuramente la prima di una lunga serie». Durante le visite il momento più atteso è stato senza dubbio quello dell'assaggio. Per una degustazione perfetta, i gestori dei frantoi hanno svelato i segreti per assaporare al meglio l'olio, dal riscaldare il bicchierino con le mani allo strappaggio, cioè l'ispirazione dell'aria dal-



Tre momenti della manifestazione «Frantoi aperti» svoltasi domenica scorsa.

la bocca per ossigenare l'olio e cogliere gli aromi in modo più intenso.

«Frantoi Aperti» è stato il leitmotiv del weekend per alcuni ristoranti selezionati della zona che aderiscono al progetto «Vacanze con Gusto», che nel fine settimana hanno presentato piatti e menu tematici dedicati all'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino.

F. Ter.

IN BREVE

LEDRO

In marcia per la ricerca
Domenica prossima 31 ottobre la Sat e la Lilt (Lega italiana per la lotta contro i tumori) propongono in val di Ledro «In movimento per la ricerca», una passeggiata di sensibilizzazione e d'informazione in occasione del mese della prevenzione.