



Frantoi
APERTI

**BOOK
NOW**

02-03.11.2024

Alto Garda

Nel Garda Trentino è tempo di...

Frantoi APERTI

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.

Frantoi Aperti è un evento di Mese del Gusto.

Im Garda Trentino ist es Zeit für...

FRANTOI APERTI

Ein Wochenende, um sich zwischen die Olivenbäume zu begeben, in den Körben zu stöbern und zu lernen, Farben und Düfte zu erkennen. Um das im Garda Trentino produzierte native Olivenöl extra auf Führungen und sensorischen Erlebnispfaden in sieben Ölmühlen der Region zu verkosten.

Frantoi Aperti ist eine Veranstaltung des Mese del Gusto (Geschmacksmonats).

Garda Trentino cordially invites you to...

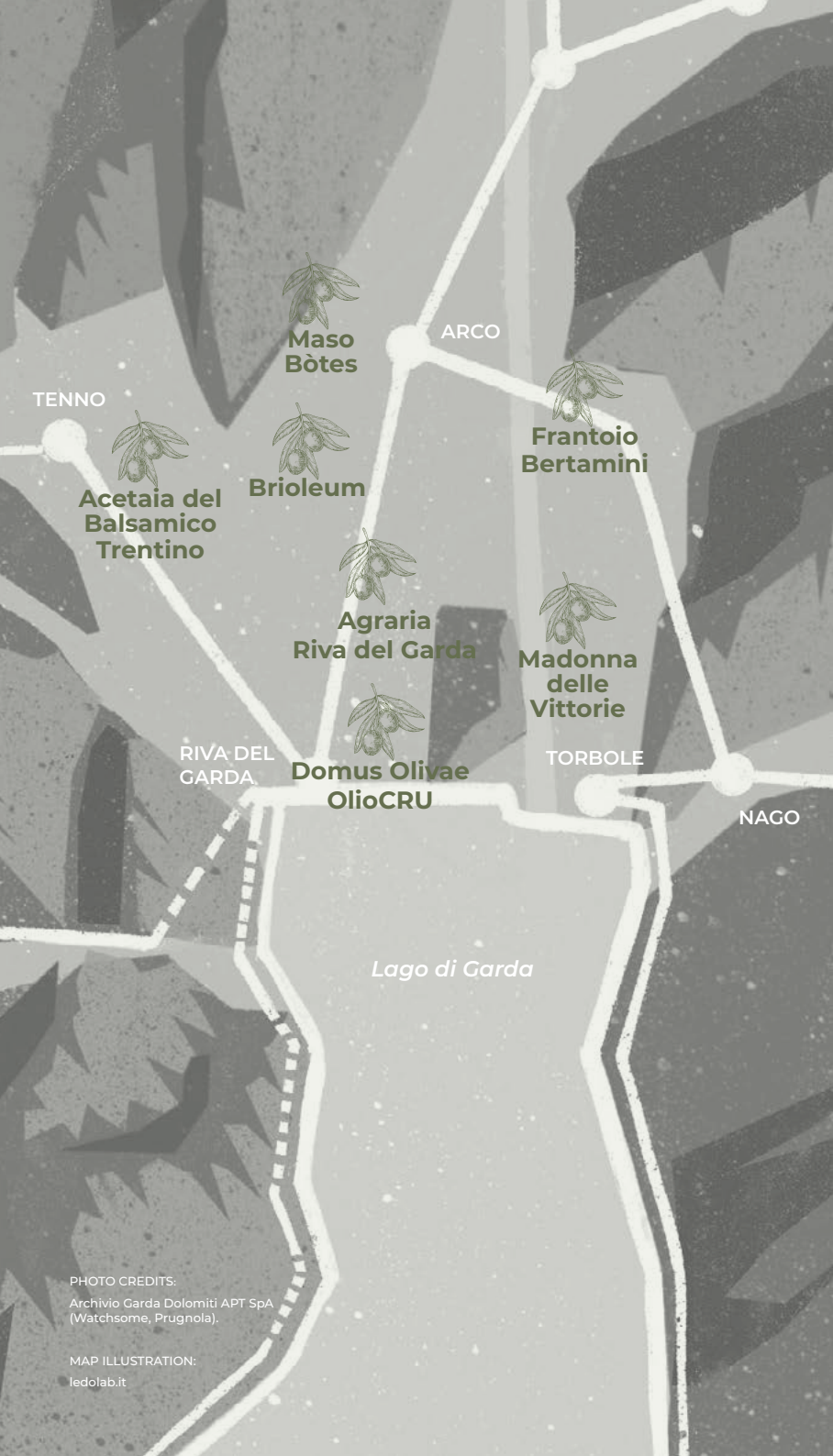
FRANTOI APERTI

A weekend to immerse yourself in olive groves and rummage through olive crates. You'll learn to distinguish colours and aromas, and most importantly, indulge in tasting sessions of extra virgin olive oil made right here in Garda Trentino. Join our guided tours and sensory experiences at seven local mills.

Frantoi Aperti is an event of Mese del Gusto (Month of Taste).



gardatrentino.it/frantoiaperti



TENNO

Acetaia del
Balsamico
Trentino

Maso
Bòtes

Brioleum

ARCO

Frantoio
Bertamini

Agraria
Riva del Garda

Madonna
delle
Vittorie

RIVA DEL
GARDA

Domus Olivae
OlioCRU

TORBOLE

NAGO

Lago di Garda

PHOTO CREDITS:

Archivio Garda Dolomiti APT SpA
(Watchsome, Prugnola).

MAP ILLUSTRATION:

ledolab.it

MESE DEL *gusto*

100%
LOCAL

29.09.-10.11.2024

Che match!

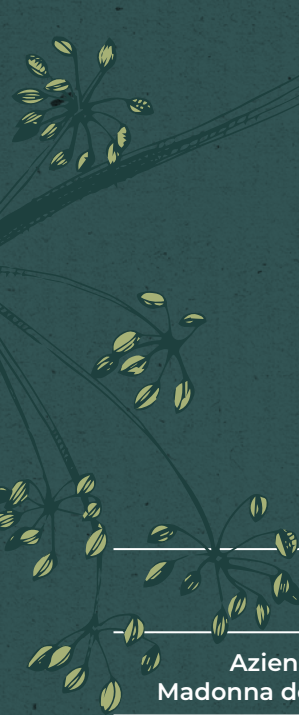
Un mese che va oltre i 31 giorni canonici e, da fine settembre ai primi di novembre, celebra i prodotti e la tradizione gastronomica del Garda Trentino con sagre e feste golose. Frantoi Aperti vuole evidenziare questa connessione gustosa tra territorio e patrimonio gastronomico: ogni frantoio ospiterà un prodotto distintivo di Mese del Gusto, dando vita ad abbinamenti inediti e iniziative imperdibili per ogni appassionato di buon cibo.

WAS FÜR EIN MATCH!

Ein Monat, der über die üblichen 31 Tage hinausgeht und von Ende September bis Anfang November die Produkte und kulinarischen Traditionen des Garda Trentino mit Festen und Märkten feiert. Frantoi Aperti zeigt diese köstliche Verbindung, indem jede Ölmühle ein besonderes Produkt des Mese del Gusto präsentiert.

WHAT A MATCH!

A month that goes beyond the usual 31 days, celebrating the products and culinary traditions of Garda Trentino with festivals and food events from the end of September to early November. Frantoi Aperti highlights this delicious connection by having each olive mill showcase a special product from the Mese del Gusto.



Brioleum	Festa della noce	
Azienda Agricola Madonna delle Vittorie	Festa del broccolo di Torbole	
Agriturismo Maso Bòtes	Maroni in festa	
Agraria Riva del Garda	Festa della patata	
Domus Olivae OlioCRU	Festa del latte	
Frantoio Bertamini	Mostra mercato della Val di Gresta	

**Scopri tutti gli appuntamenti
di Mese del Gusto**

Entdecke alle Termine des Mese del Gusto
Discover all the events of Mese del Gusto

SAVE THE DATE

gardatrentino.it/MeseDelGusto



Un veloce assaggio d'oliva

EIN KURZER EINBLICK IN DIE OLIVENWELT
A QUICK GLIMPSE INTO THE WORLD OF OLIVES



I frantoi aprono le loro porte a chi vuole avvicinarsi all'affascinante mondo dell'olio d'oliva, con una visita in azienda e un assaggio d'olio extravergine del Garda Trentino.

Die Ölmühlen öffnen ihre Türen für alle, die sich für die faszinierende Welt des Olivenöls interessieren. Bei einem Rundgang durch die Anlagen kannst du echtes extra natives Olivenöl aus dem Garda Trentino verkosten.

The oil mills open their doors to anyone who wants to explore the fascinating world of olive oil, featuring a tour of the facility and a tasting of extra virgin olive oil from Garda Trentino.



Controlla sempre gli orari di apertura e contatta ciascun frantoio per prenotare la tua visita:

Prüfe stets die Öffnungszeiten und setze dich mit jeder Mühle in Verbindung, um deinen Besuch zu planen:

Always check the opening hours and contact each mill to book your visit:

FRANTOIO ÖLMÜHLE · OLIVE MILL	SABATO SAM - SAT	DOMENICA SON - SUN
Acetaia del Balsamico Trentino	10.00 - 12.00 15.00 - 18.00	10.00 - 12.00 15.00 - 18.00
Agraria Riva del Garda	8.30 - 20.00	10.00 - 18.00
Agriturismo Maso Bòtes		10.00 - 18.00
Azienda Agricola Madonna delle Vittorie	9.00 - 17.30	
Brioleum	15.00 - 17.00	10.00 - 12.00
Domus Olivae OlioCRU	9.00 - 18.30	9.00 - 18.30
Frantoio Bertamini		10.00 - 18.00

Hai più tempo a disposizione e vuoi vivere un'esperienza esclusiva?
Scopri gli appuntamenti speciali di Frantoi Aperti
nelle prossime pagine!

Hast du mehr Zeit und suchst nach einem exklusiven Erlebnis?
Entdecke die exklusiven Garda Trentino Experiences von Frantoi Aperti!

If you have more time and want to enjoy an exclusive experience,
check out the special Garda Trentino Experiences of Frantoi Aperti!



APPUNTAMENTI
Speciali

VIVI LE GARDA TRENTINO EXPERIENCE DI FRANTOI APERTI
Il 2 e il 3 novembre i frantoi del Garda Trentino ti propongono una serie di esperienze esclusive, veri e propri eventi speciali organizzati solo per Frantoi Aperti.
Scegli quella che preferisci e prenota subito il tuo posto: la disponibilità è limitata.

ERLEBE DIE GARDA TRENTINO EXPERIENCES VON FRANTOI APERTI
Am 2. und 3. November bieten die Ölmühlen des Garda Trentino eine Reihe exklusiver Erlebnisse an – echte Spezialveranstaltungen, die nur für Frantoi Aperti organisiert werden.
Wähle dein Lieblingsangebot aus und buche sofort deinen Platz: die Verfügbarkeit ist begrenzt.

EXPERIENCE THE GARDA TRENTINO EXPERIENCES OF FRANTOI APERTI
On November 2nd and 3rd, the mills of Garda Trentino are offering a series of exclusive experiences – special events organised just for Frantoi Aperti.
Choose your favourite and book your spot now: availability is limited.

02.11.2024

BRIOLEUM

Arco +39 348 5145360
brioleum.it



Un frantoio dall'anima giovane

Un frantoio recente, ma con una storia di famiglia che si perde nell'olivaia del Monte Brione. Un'azienda che da subito ha voluto puntare sulla produzione di oli certificati Garda DOP di altissima qualità.

Eine junge Seele im Olivenhain

Eine junge, aber familiengeprägte Ölmühle am Monte Brione. Ein Unternehmen, das von Anfang an auf die Produktion von hochwertigem, zertifiziertem Garda DOP-Olivenöl gesetzt hat.

A Young-Spirited Mill

A relatively new mill with a family history rooted in the olive groves of Monte Brione. A company that from the start aimed at producing high-quality certified Garda DOP olive oils.



Match

FESTA DELLA NOCE



02.11 Sabato - Samstag - Saturday



17:00



h 4.00



IT



€ 70 bevande escluse
Ohne Getränke - drinks not included



max 20 persone - Leute - people



Arco
Via Sant'Andrea, 16

Cena gourmet

Visita in frantoio e cena in collaborazione con il ristorante "Vitis Lounge Winery" di Arco, con un menù di 5 portate ideato per esaltare le caratteristiche uniche degli oli extravergine DOP Garda Trentino.

Gourmet-Abendessen

Besichtigung der Ölmühle und Abendessen im „Vitis Lounge Winery“ in Arco, mit einem 5 Gänge-Menü, das die Besonderheiten der DOP Garda Trentino Öle hervorhebt.

Gourmet Dinner

Tour of the mill and dinner in collaboration with the "Vitis Lounge Winery" restaurant in Arco, featuring a 5 courses menu designed to highlight the qualities of Garda Trentino DOP extra virgin olive oils.

BOOK NOW



gardatrentino.it/brioleumgourmet

Iscrizioni online fino a **48 ore prima**; poi sul posto fino a esaurimento posti.
Online-Anmeldungen bis zu **48 Stunden vorher**; danach vor Ort, je nach Verfügbarkeit.
Online registration up to **48 hours in advance**; after that, on-site until places are filled.

02.11.2024

AZIENDA AGRICOLA MADONNA DELLE VITTORIE

Linfano (Arco) + 39 0464 505542
madonnadellevittorie.it



Il frantoio e non solo

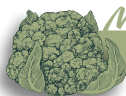
A pochi passi dalle sponde del Garda e all'ombra del Monte Brione, crescono rigogliosi olivi e vigneti che danno origini a prodotti di carattere ma sempre armoniosi ed equilibrati.

Viel mehr als eine Ölmühle

Nur wenige Schritte vom Gardasee entfernt, im Schatten des Monte Brione, gedeihen Olivenbäume und Weinberge, die charaktervolle, aber stets harmonische und ausgewogene Produkte hervorbringen.

Much more than an oil mill

Just a stone's throw from Lake Garda, in the shadow of Monte Brione, olive trees and vineyards thrive, giving rise to products with character, yet always harmonious and balanced.



Match

FESTA DEL BROCCOLO DI TORBOLE



02.11 Sabato - Samstag - Saturday



11:00 | 15:00



h 2.30



IT - DE - EN



€ 60



max 30 persone - Leute - people



Linfano (Arco)
Via Linfano, 81

Le delizie dell'oliva

Benvenuto con bollicine Trentodoc, visita in frantoio e percorso degustazione. A seguire pranzo in agriturismo.

Oliven-Köstlichkeit

Begrüßung mit Trentodoc-Sekt, Führung durch die Ölmühle und Verkostung. Anschließend Mittagessen im Restaurant.

Olive Delights

Welcome with Trentodoc sparkling wine, tour of the oil mill and tasting. Followed by lunch at the restaurant.

BOOK NOW



gardatrentino.it/delizieoliva

Iscrizioni online fino a **24 ore prima**; poi sul posto fino a esaurimento posti.
Online-Anmeldungen bis zu **24 Stunden vorher**, danach vor Ort, je nach Verfügbarkeit.
Online registration up to **24 hours in advance**; after that, on-site until places are filled.

02-03.11.2024

DOMUS OLIVAE OLIOCRU

Riva del Garda + 39 0464 715344
oliocru.it



Un frantoio "circolare"

OlioCRU è un frantoio ecosostenibile tra i più evoluti in Europa, con l'obiettivo di valorizzare l'oliva nella sua interezza. Il prodotto più prezioso è l'olio extravergine d'oliva Garda DOP Trentino.

Eine Ölmühle im Kreislaufsystem

OlioCRU ist eine der umweltfreundlichsten Ölmühlen Europas, die darauf abzielt, die Olive in ihrer Gesamtheit zu nutzen, ohne Abfall zu erzeugen. Das wertvollste Produkt ist das Extra Vergine Olivenöl Garda DOP Trentino.

A Circular Oil Mill

OlioCRU is one of the most advanced and eco-friendly oil mills in Europe, designed to use every part of the olive without generating waste. The most valuable product is the Garda DOP Trentino extra virgin olive oil.



Match

FESTA DEL LATTE



02.11 Sabato - Samstag - Saturday
03.11 Domenica - Sonntag - Sunday

10:00 | 15:00

h 2.00

IT - DE - EN

€ 10
FREE < 18 anni - Jahren - years

max 25 persone - Leute - people

Riva del Garda
Via Maso Belli, 1/B

Note fruttate del Garda

Degustazione di 6 tipologie d'olio extra vergine d'oliva e stuzzichini/snack a base d'oliva. Assaggio di liquori a limoni e arance del Garda.

Fruchtige Noten aus dem Garda Trentino

Verkostung von 6 Sorten nativem Olivenöl extra und Oliven-Snacks. Verkostung von Likören aus Zitronen und Orangen vom Gardasee.

Fruity Notes from Garda Trentino

Tasting of 6 types of extra virgin olive oil and olive-based snacks. Tasting of liqueurs made from lemons and oranges from Lake Garda.

BOOK NOW



gardatrentino.it/notefruttate

Iscrizioni online fino a **48 ore prima**; poi sul posto fino a esaurimento posti.
Online-Anmeldungen bis zu **48 Stunden vorher**; danach vor Ort, je nach Verfügbarkeit.
Online registration up to **48 hours in advance**; after that, on-site until places are filled.

03.11.2024

ACETAIA DEL BALSAMICO TRENINO

Cologna (Tenno) + 39 0464 550064

acetaiadelbalsamico.it

La passione, prima di tutto

L'Acetaia del Balsamico Trentino è l'unica azienda agricola in Trentino a produrre aceto balsamico, ma è anche un frantoio dove nasce un profumato olio extravergine d'oliva.

Leidenschaft zuerst


Die Acetaia del Balsamico Trentino ist der einzige Betrieb in Trentino, der Balsamico-Essig herstellt. Außerdem produziert sie hochwertiges Olivenöl.

Passion First

Acetaia del Balsamico Trentino is the only agricultural company in Trentino producing balsamic vinegar. It is also an olive mill where fragrant extra virgin olive oil is made.



 03.11 Domenica - Sonntag - Sunday


 11:00 | 17:00

 h 0.40

 IT

 € 15

 max 20 persone - Leute - people

 Cologna (Tenno)
Strada di San Zeno, 2

Non solo olio

Degustazione di olio d'oliva estratto a freddo e di un originale gelato. Dopo la visita, possibilità di pranzo o cena con proposta dedicata.

Nicht nur Öl

Verkostung von kaltgepresstem Olivenöl und Eis, mit anschließender Möglichkeit für ein spezielles Mittag- oder Abendessen.

More Than Just Oil

Tasting of cold-pressed olive oil and a unique ice cream. After the visit, enjoy a dedicated lunch or dinner option.

BOOK NOW



gardatrentino.it/nonsoloolio

Iscrizioni online fino a **24 ore prima**; poi sul posto fino a esaurimento posti.
Online-Anmeldungen bis zu **24 Stunden vorher**, danach vor Ort, je nach Verfügbarkeit.
Online registration up to **24 hours in advance**; after that, on-site until places are filled.

03.11.2024

AGRITURISMO MASO BÒTES

Varignano (Arco) + 39 0464 791014
agriturismomasobotes.it



Un frantoio immerso nella natura

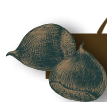
Al Maso Botes apicoltura e olivicoltura biologica convivono felicemente, con un modello sostenibile e virtuoso. L'olio "Millenario" è un Presidio Slow Food.

Eine Ölmühle inmitten der Natur

Im Maso Botes leben Imkerei und Olivenanbau im Einklang miteinander, mit einem nachhaltigen und vorbildlichen Modell. Das Öl „Millenario“ ist ein Slow Food Presidio.

An Olive Mill Immersed in Nature

At Maso Botes, beekeeping and organic olive cultivation thrive together in a sustainable and virtuous model. The "Millenario" olive oil is a Slow Food Presidio.



Match

MARONI IN FESTA



03.11 Domenica - Sonntag - Sunday



10:00 | 14:30



h 1.45



IT - DE - EN



€ 25



max 20 persone - Leute - people



Varignano (Arco)
Località Olif de Bòtes, 1

Tra olivi e alveari

Breve passeggiata nell'olivaia storica alla scoperta dell'Olif de Bòtes e dell'apiario. Visita al frantoio seguita da una degustazione guidata degli oli extravergine e dell'aceto di miele prodotti in azienda.

Zwischen Olivenbäumen und Bienenstöcken

Kurzer Spaziergang durch den Olivenhain und das Bienenhaus. Besichtigung der Ölmühle mit anschließender Verkostung von nativen Olivenölen extra und Honigessig.

Among Olives and Beehives

Brief walk through the olive grove and beekeeping area. Visit to the mill with a tasting of extra virgin olive oils and honey vinegar.

BOOK NOW



gardatrentino.it/olivialveari

Iscrizioni online fino a 24 ore prima.
Online-Anmeldungen bis zu 24 Stunden vorher.
Online registration up to 24 hours in advance.

03.11.2024

AGRARIA RIVA DEL GARDA

Riva del Garda + 39 0464 552133
agririva.it



Una lunga tradizione come cantina e frantoio

Agraria Riva del Garda produce preziosi oli extravergine, sia DOP Garda Trentino sia biologici, e vini pregiati. Una storia nata nel 1926 e che continua oggi nel segno della qualità e del rispetto per il territorio.

Eine lange Tradition als Weinkellerei und Ölmühle

Agraria Riva del Garda produziert wertvolle Olivenöle, sowohl DOP Garda Trentino als auch Bio-Öle, sowie edle Weine. Eine Geschichte, die 1926 begann und heute im Zeichen von Qualität fortgeführt wird.

A Long Tradition as a Winery and Olive Mill

Agraria Riva del Garda produces precious extra virgin oils, including both DOP Garda Trentino and organic varieties, as well as fine wines. A story that began in 1926 and continues today with a strong commitment to quality.



Match

FESTA DELLA PATATA



	03.11 Domenica - Sonntag - Sunday
	10:00
	h 2.30
	IT
	€ 30 € 25 Agririva Club
	max 30 persone - Leute - people
	Riva del Garda Via S. Nazzaro, 4

Masterclass Oro Verde

Una vera e propria immersione nel mondo dell'olio d'oliva, con una degustazione di 4 oli extravergine d'oliva e visita in frantoio.

Meisterklasse Grünes Gold

Ein echtes Eintauchen in die Welt des Olivenöls, mit einer Verkostung von 4 nativen Olivenölen extra und einer Führung durch die Ölmühle.

Green Gold Masterclass

A true immersion into the world of olive oil, featuring a tasting of 4 extra virgin olive oils and a tour of the olive mill.

BOOK NOW



store.agririva.it/event/frantoiaperti2024

Iscrizioni online fino a **24 ore prima**; poi sul posto fino a esaurimento posti.
Online-Anmeldungen bis zu **24 Stunden vorher**; danach vor Ort, je nach Verfügbarkeit.
Online registration up to **24 hours in advance**; after that, on-site until places are filled.



03.11 Domenica - Sonntag - Sunday



15:00 | 16:30



h 1.30



IT



€ 8

€ 5 Agririva Club



max 30 persone - Leute - people



Riva del Garda

Via S. Nazzaro, 4

Lezioni di olio

Visita guidata in frantoio con spiegazione del processo di produzione dell'olio extravergine di oliva. Degustazione di olio all'interno della "Galleria del Gusto".

Öl-Seminare

Geführte Besichtigung der Ölmühle mit Erklärung des Herstellungsprozesses von nativem Olivenöl extra. Verkostung von Olivenöl in der „Galleria del Gusto“.

Olive Oil Seminars

Guided tour of the olive mill with an explanation of the extra virgin olive oil production process. Tasting of olive oil in the "Galleria del Gusto".

BOOK NOW



store.agririva.it/event/frantoiaperti2024

Iscrizioni online fino a **24 ore prima**; poi sul posto fino a esaurimento posti.

Online-Anmeldungen bis zu **24 Stunden vorher**, danach vor Ort, je nach Verfügbarkeit.

Online registration up to **24 hours in advance**; after that, on-site until places are filled.



03.11.2024

FRANTOIO BERTAMINI

Vignole (Arco) + 39 0464 517229



Il frantoio del Basso Sarca

60 anni di storia e tradizione, di artigianalità tramandata di generazione in generazione, che si trasformano in un olio biologico dal sapore delicato.

Die Ölmühle des Basso Sarca

60 Jahre Geschichte und Tradition, von Generation zu Generation weitergegebene Handwerkskunst, die sich in einem milden Bio-Olivenöl niederschlägt.

The Traditional Mill in Basso Sarca

60 years of history and tradition, with craftsmanship passed down through generations, resulting in a delicate organic olive oil.



Match

MOSTRA MERCATO DELLA VAL DI GRESTA



03.11 Domenica - Sonntag - Sunday



10:00 | 13:00 | 17:00



h 1.00



IT - DE



€ 5



max 15 persone - Leute - people



Vignole (Arco)
Via S. Valentino, 4A

Una storia che viene da lontano

Visita del frantoio a macina (unico di questo tipo in funzione nel Basso Sarca), focus sul pane di molche, una ricetta tipica gardesana, su cui poi verrà degustato l'olio.

Eine Geschichte, die aus der Ferne kommt

Besichtigung der Ölmühle mit Mühlstein (die einzige ihrer Art im Basso Sarca), mit Schwerpunkt auf "Molche"-brot, einem typischen Rezept aus der Garda-Region, auf dem das Öl probiert wird.

A Story from Afar

Visit to the stone mill (the only one of its kind in the Basso Sarca), focusing on "molche" bread, a typical recipe from the Garda area, on which the oil will be tasted.

BOOK NOW



gardatrentino.it/bertaministoria

Iscrizioni online fino a **24 ore prima**; poi sul posto fino a esaurimento posti.
Online-Anmeldungen bis zu **24 Stunden vorher**, danach vor Ort, je nach Verfügbarkeit.
Online registration up to **24 hours in advance**; after that, on-site until places are filled.





Sentiero dell'olivo

Nel Garda Trentino la coltivazione dell'olivo ha una tradizione millenaria: per ripercorrerla è nato il Sentiero dell'Olivo. Il percorso attraversa l'olivaia di Arco, un luogo dove il legame tra olivo e territorio è particolarmente evidente e dove è facile intuire come l'olivo ha trasformato il paesaggio e la cultura locale.

OLIVENWEG

Der Olivenweg im Garda Trentino zeigt die jahrtausendealte Tradition des Olivenanbaus. Der Pfad führt durch die Olivenhaine von Arco und veranschaulicht, wie Olivenbäume die Landschaft und Kultur geprägt haben.

OLIVE TRAIL

The Olive Trail in Garda Trentino highlights the millennia-old tradition of olive cultivation. It winds through the olive groves of Arco, showing how olives have shaped the landscape and local culture.

Experience



02.11 Sabato - Samstag - Saturday



14:00



h 3.00



IT - DE - EN



€ 5



max 30 persone - Leute - people



Info Point Arco

Viale delle Palme, 1

Lungo la via dell'oro verde

Un accompagnatore di territorio e un agronomo ti guideranno lungo il Sentiero dell'Olio, raccontando storia, aneddoti e curiosità sulla coltivazione dell'olivo e sulla produzione dell'olio in Alto Garda. Lungo il percorso non mancheranno delle soste per assaggiare l'olio e altri prodotti derivati dall'oliva.

Entlang des grünen Goldpfades

Ein lokaler Guide und ein Agronom führen dich auf dem Olivenweg entlang, erzählen Geschichten, Anekdoten und interessante Fakten über den Olivenanbau und die Olivenölproduktion im Alto Garda. Entlang des Weges gibt es mehrere Stopps, um das Öl und andere aus Oliven gewonnene Produkte zu probieren.

Along the Green Gold Trail

A local guide and an agronomist will lead you along the Olive Trail, sharing stories, anecdotes, and insights about olive cultivation and oil production in Alto Garda. Along the path, there will be stops to taste the oil and other olive-derived products.



BOOK NOW

gardatrentino.it/oroverde

Iscrizioni online entro le **17:00 del giorno prima**.
Online-Anmeldungen bis **17:00 Uhr des Vortages**.
Online registrations until **5:00 PM the day before**.

NEW



BENVENUTO
Pane e Olio

Un viaggio gustoso tra tradizione e genuinità con il pane locale e l'olio extravergine d'oliva firmato Garda Trentino.

Eine genussvolle Reise zwischen Tradition und Authentizität mit dem Brot aus der Region und dem nativen Olivenöl extra aus dem Garda Trentino.

Embark on a delectable journey bridging tradition and authenticity, featuring local bread and extra virgin olive oil bearing the signature of Garda Trentino.



18.-20.10
25.-27.10
01.-03.11

Gustare un filo d'olio su un boccone di pane fragrante è uno dei gesti più semplici a cui si possa pensare. È un'abitudine che sa di cose genuine, da condividere con le persone che ci stanno a cuore. Per questo, bar e ristoranti del Garda Trentino hanno pensato di dare il benvenuto ai loro tavoli e tavolini proprio con questa coppia dal gusto inimitabile.

Ein paar Tropfen Öl auf einem Stück duftendem Brot zu genießen, ist eines der einfachsten Dinge, die man sich vorstellen kann. Es ist eine Gewohnheit, die von Authentizität erzählt, zum Teilen mit den Menschen, die einem am Herzen liegen. Deshalb haben sich Bars und Restaurants im Garda Trentino überlegt, die Gäste eben mit dieser Paarung mit unnachahmlichem Geschmack an ihren Tischen zu empfangen.

Enjoying a drizzle of olive oil on a hunk of crusty bread is one of life's simplest pleasures. It is a tradition rooted in authenticity, meant to be shared with those close to your heart. That's why bars and restaurants in Garda Trentino have decided to welcome you to their tables with this delightful pairing.

SCOPRI DOVE GUSTARE PANE E OLIO
FINDE HERAUS, WO DU BROT UND ÖL GENIESSEN KANNST
FIND OUT WHERE TO ENJOY BREAD AND OIL

gardatrentino.it/pane-olio



Menù

MESE DEL GUSTO

Tornano in tavola i menù di Mese del Gusto, proposte tematiche che interpretano al meglio gli ingredienti più amati della gastronomia del Garda Trentino. Qualcuno sceglie un approccio fedele alla tradizione, altri invece preferiscono la via dell'innovazione: in ogni caso, l'acquolina in bocca è assicurata! Dal 27.09 al 10.11 tutti i venerdì, sabato e domenica.

Consigliamo la prenotazione.

Die Menüs des Mese del Gusto (Geschmacksmonat) laden wieder zum Tisch, mit thematischen Angeboten, die die beliebtesten Zutaten der Küche des Garda Trentino ideal interpretieren.

Einige bleiben der Tradition treu, andere setzen auf Innovation: In jedem Fall ist Vorfreude garantiert!

Verfügbar vom 27.09. bis zum 10.11., jeden Freitag, Samstag und Sonntag. **Eine Reservierung wird empfohlen.**

The Mese del Gusto (Taste Month) menus are back, offering themed dishes that perfectly interpret the favourite ingredients of Garda Trentino's cuisine. Whether sticking to tradition or embracing innovation, a tantalizing experience is guaranteed! Available from 27.09 to 10.11, every Friday, Saturday, and Sunday.

Reservations are recommended.

DISCOVER MORE

gardatrentino.it/MenuDelGusto





CUCINA DELL'ESODO

Un inaspettato gusto boemo, rivisitato in chiave trentina.

Küche des Exils:
Unerwarteter böhmischer Geschmack, neu interpretiert auf Trentiner Art.

Exodus Cuisine:
An unexpected Bohemian taste, reimagined in a Trentino style.



CARNE SALADA

Il grande classico della tradizione alto gardesana.

Carne Salada:
Ein großer Klassiker der traditionellen Küche des oberen Gardasees.

Carne Salada:
A classic from the Alto Garda tradition.



"MARONI" E VINO

Il frutto autunnale simbolo del Tennese, di Nago e di Drena.

Maroni und Wein:
Die Herbstfrucht, die das Symbol für Tennese, Nago und Drena ist.

Chestnuts and Wine:
The autumn fruit that symbolizes Tenno, Nago, and Drena.



PATATE E NOCI

Regine del menù la patata Montagnina del Lomaso e le noci del Bleggio.

Kartoffeln und Nüsse:
Hauptakteure im Menü sind die Bergkartoffeln von Lomaso und die Nüsse aus Bleggio.

Potatoes and Nuts:
Featuring Lomaso's Montagnina potatoes and Bleggio walnuts.



PESCE D'ACQUA DOLCE

Ricette ispirate alla ricchezza delle acque di lago e di torrente.

Süßwasserfisch:
Rezepte, die von der Fülle der See- und Bachwasser inspiriert sind.

Freshwater Fish:
Recipes inspired by the richness of lake and stream waters.

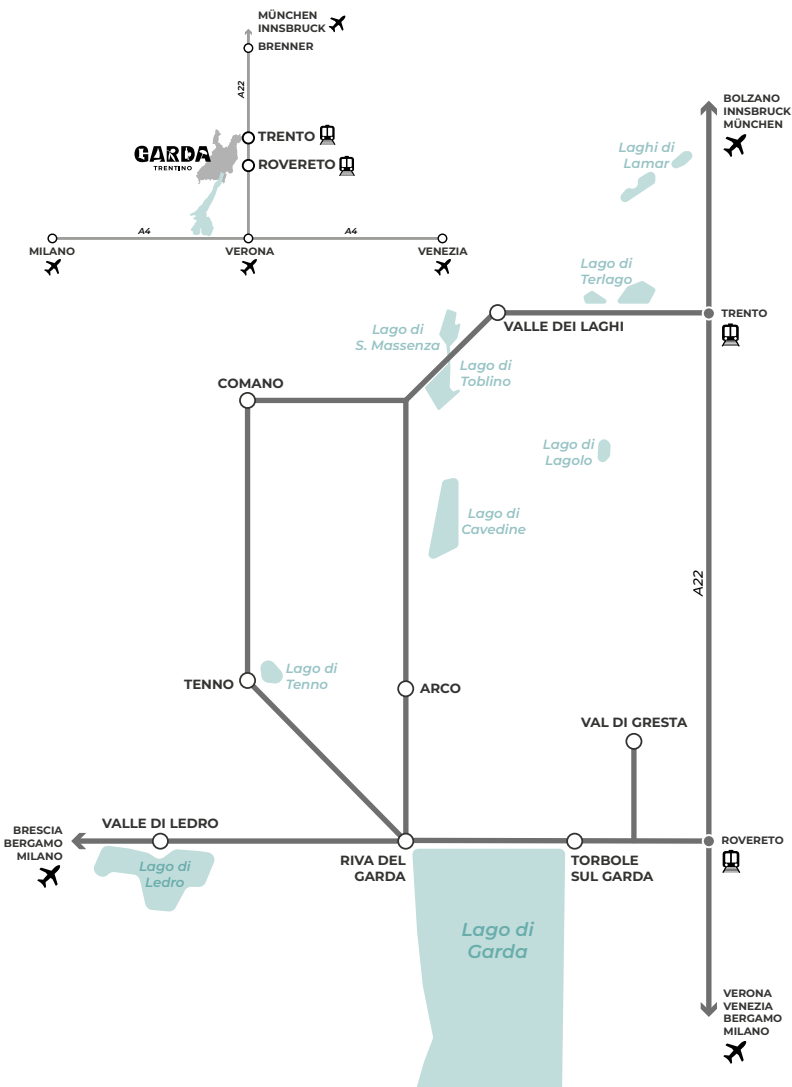


ORTAGGI DI MONTAGNA

Ricette originali e creative, con verdura bio coltivata in quota.

Berggemüse:
Originelle und kreative Rezepte mit Bio-Gemüse aus dem Hochgebirge.

Mountain Vegetables:
Original and creative recipes with organic vegetables grown at high altitudes.



GARDA DOLOMITI AZIENDA PER IL TURISMO S.P.A.

Largo Medaglie d'Oro al Valor Militare, 5 | 38066 Riva del Garda TN - Italia
 +39 0464 554444 | info@gardatrentino.it

gardatrentino.it