



Riva del Garda Panorama

Garda Trentino: “dolce vita” sul lago

Protetto da un microclima dolcissimo, affacciato sul lago, il **Garda Trentino** offre proposte di “dolce outdoor” e l'eccellenza di prodotti locali, tra cui l'olio extra vergine di oliva **Garda DOP**

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti



Un tempo l'arciduca d'Austria aveva qui la sua splendida villa per svernare, diventata oggi una charming house.

La Principessa Sissi sostava qui, nelle sue peregrinazioni inquiete.

La nobiltà austroungarica scopriva qui la dolcezza del clima mediterraneo, temperato dalle brezze del lago e dal riparo delle Alpi.

Siamo nel **Garda Trentino, quel territorio fortunato che corrisponde alla punta settentrionale del lago di Garda e alla punta meridionale del Trentino.**

Centro più importante sul lago é **Riva del Garda**, cittadina a misura d'uomo, deliziosa nelle sue strade e piazzette acciottolate fronte lago.

Un lungo fiordo, il porticciolo da cui partono i battelli, la darsena dei motoscafi, le acque scintillanti del lago dove si appoggiano le papere e si affaccia il grande edificio del MAG, Museo Alto Garda.

Sul fronte lago anche tutti gli edifici liberty, ville e hotel, che emanano ancora un fascino Belle Epoque, a testimoniare la fortuna di queste terre, quando erano sotto l'impero austroungarico e rappresentavano la dolcezza meridionale dell'impero.

Se ci si inoltra poi alle spalle del lago, si scoprono le stradine più strette, le case colorate a colori pastello, le insegne di ferro battuto, i lampioni gialli, l'entrata al vecchio ghetto ebraico, le porte medievali di ingresso in città.

Più in alto, già sull'altura che domina Riva, immerso nel verde folto, il Bastione diroccato di origine veneziana, che oggi ospita un elegante lounge bar,



Riva del Garda Porta di Entrata

con veduta spettacolare.

Ci si arriva con un bellissimo ascensore panoramico vetrato inaugurato di recente.

L'altra cittadina gioiello del Garda Trentino è **Arco, città per eccellenza dei riposi Belle Epoque.** Proprio qui la villa dell'arciduca, il celebre casinò municipale, lo storico Kursaal, il viale delle palme e il viale delle magnolie, raccontano gloriosi tempi passati.

Anche ad Arco si passeggia

piacevolmente tra vicoli e vicoli che convergono in alto verso il Castello dei conti d'Arco, immagine iconica in cima ad una rocca vertiginosa.

I vicoli si intrecciano e si interrompono davanti a un lavatoio in pietra, un'edicola religiosa, foto a colori stinte che raccontano la vita di una volta.

Anche qui case dipinte a colori vivaci, insegne e lampioni in ferro battuto, palme e cascate di fiori.





Riva del Garda Bastione Veneziano

I venti costanti del Garda, l'Ora che proviene da sud a nord e il Pelor, che soffia da nord a sud si compensano in equilibrio perfetto, generando il microclima dolcissimo che ha fatto la fortuna di questi territori.

Territori che oggi potrebbero candidarsi a **terre della salute e del "bien vivre"**, recuperando una nobile tradizione. Non solo i nobili, infatti, ma anche tanti intellettuali nordici hanno scelto negli anni questa terra come luogo di elezione.

Non a caso il Garda Trentino ha oggi una vocazione a terra di turismo attivo e salutare, con ricche opportunità di sport come **trekking, windsurf,**



Arco Castello



Arco Cantina Frantoio Madonna delle Vittorie

biking, climbing. Attività che fra l'altro hanno il vantaggio di poter essere praticate quasi tutto l'anno, all'insegna di un "dolce outdoor".

Ma molta parte della salute e del "bien vivre" deriva anche dall'offerta enogastronomica del Garda Trentino.

A partire dall'olio EVO, ricavato soprattutto dalle cultivar Casaliva, una specie autoctona molto pregiata e Frantoio, da cui si ricava un olio extravergine dal colore verde-dorato e

dal profumo di mandorle verdi, carciofi ed erbe selvatiche.

Oltre 100.000 ulivi su 500 ettari di terreno: distese di ulivi su tutte le rive intorno al lago e sulle alture fino ai 600 metri, che arrivano ai piedi delle Alpi Giudicarie, tanto che il Garda Trentino è la zona più settentrionale al mondo per la produzione tradizionale dell'olio extravergine d'oliva.

Quantità ridotta, ma qualità eccellente

Merito di una lavorazione atten-

ta e appassionata, dalla potatura, alla raccolta, alla spremitura. Ne deriva un **olio Garda DOP**, anche di coltivazione biologica, che merita tutti i premi collezionati in questi anni in tante competizioni nazionali e internazionali.

Con la manifestazione **Frantoi Aperti**, in piena stagione di raccolta, si ha l'opportunità di conoscere da vicino questo mondo affascinante.

Proprio così si riesce pian piano a creare un consumatore consapevole, che sarà in grado di apprezzare il prodotto e quindi di valutarlo adeguatamente.

Frantoi Aperti dunque è l'esempio di un'iniziativa che può essere accompagnata durante l'anno ad altre iniziative altrettanto valide, come le visite e degustazioni in azienda.

I frantoi della Garda Trentino sono pochi, ma di grande professionalità.

Ecco alcuni tra questi, molto diversi tra loro, come tipologia e produzione.

L'Acetaia del Balsamico Trentino

è la prima e unica azienda agricola del Trentino a produrre Balsamico Trentino. Ottenuto dalla cottura a fuoco lento del mosto di uve locali di Gewürztraminer, il Balsamico Trentino invecchia in botti di 8 legni diversi: rovere, gelso, ciliegio, acacia, castagno, frassino, ginepro e pero.

Per racchiudere in sé tutto il sapore della terra. Oltre al Balsamico Trentino, l'Acetaia produce anche olio Garda DOP e vini.

Tutti da degustare nell'ottimo ristorante con vetrata sulle pendici ventilate di Cologna di Tenno, con vista lago.

www.acetaiadelbalsamico.it



Tramandato di generazione in generazione, il **Frantoio Bertamini** conserva ancora le storiche macine a pietra, producendo un olio biologico dal sapore delicato, che sa di mandorla ed erba fresca, curato in tutte le fasi.

www.gardatrentino.it/it/info/frantoio-bertamini_3905

Madonna delle Vittorie è un frantoio d'eccellenza: solo olive del Garda Trentino, solo dalle migliori piante certificate. Per oli dal colore brillante con riflessi verdi o dorati, a seconda della varietà e della lavorazione: oli extravergine di altissima qualità, dal classico extravergine al Garda DOP al pregiatissimo denocciolato. Dalle note fruttate e piccanti.

L'attività del frantoio è completata da visite con degustazione e dalla ristorazione curatissima e gustosa, accompagnata dai vini della casa, vini bianchi freschi e fruttati, rossi profumati e una selezione di spumanti d'eccellenza, tra cui il rinomato Brut Trento DOC.

Da non dimenticare che Madonna delle Vittorie appartiene alla famiglia Marzadro, titolare di una delle più famose distillerie di grappe del Trentino.

www.madonnadellevittorie.it

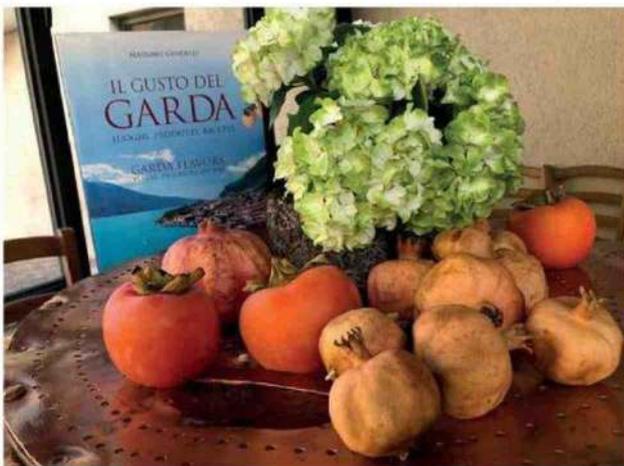
L'olio EVO non è l'unico prodotto di eccellenza del Garda Trentino.

Ci sono anche la Carne Salada De.Co.; il pesce di lago, tra cui trote e salmerini IGP; la Patata del Lomaso; il Broccolo di Torbole e le noci del Bleggio, entrambi presidio Slow Food.

Valorizzati, insieme con la zucca, gli ortaggi invernali, i marroni, le noci, nelle iniziative di **Sapore Locale**, in cui i ristoranti del Garda Trentino pro-



Arco Palazzo Casino



Trentino Arco Gusto In Tavola



Arco Centro Storico

pongono menu tematici, appositamente studiati per esaltare i sapori del territorio.

All'interno di Sapore Locale, anche la originalissima **"Notte degli Alambicchi Accesi"** dall'8 all'11 dicembre, nel caratteristico borgo di Santa Massenza, nella Valle dei Laghi, dove la produzione della grappa artigianale ha una tradizione centenaria. L'evento rievoca la storia, narra la trasformazione della "povera" vinaccia in prezioso distillato e illustra il funzionamento degli alambicchi.

Consigli di viaggio:

Il **Ristorante Antiche Mura** è un piccolo gioiello circondato dalle mura medievali di Riva del Garda.

Servizio ineccepibile, gusto ed eleganza nell'arredo e grande ricerca nel menù, che utilizza prodotti stagionali e anche di natura povera, ma trasformati e rinnovati dal giovane chef Luca Cattoni. Si può anche soggiornare nelle stanze del caratteristico B&B.

www.antiche-mura.it



ARCO MADONNA DELLE VITTORIE



Garda Trentino Frantoio Bergamini

L'Osteria Le Servite ad Arco, è un'osteria immersa nel verde di un vigneto, nel luogo dove un tempo sorgeva un antico convento.

Menù studiati sugli ingredienti di stagione, come le castagne in autunno, specialità locali, paste fresche fatte in casa, dessert casalinghi e una cantina fornitissima.

Il servizio in tavola cura anche con attenzione l'informazione al cliente su storia, ricette, tradizione.

Tel. 0464 557411



Lido Palace, 5 stelle dell'esclusivo circuito Leading Hotels of the World a Riva del Garda:

una sontuosa struttura che domina il tempo dal 1899 e mantiene inalterato lo stile di quello speciale tipo d'ospitalità. Cene evento con quattro stellati Michelin, ideate dall'Executive Chef dei due ristoranti gourmet del Lido, il Re della Busa e del Bistrot Tremani: David Cattoi invita il firmamento Michelin per esplorare a quattro mani nuove ed altissime vette culinarie, celebrando gli ingredienti più autentici dei territori di provenienza.

www.lido-palace.it

Astoria Resort

a Riva del Garda, a pochi passi dal Lago, è immerso in un parco di 15.000 mq che negli ultimi mesi dell'anno esplose nelle calde tonalità dell'oro.

Nella stessa proprietà

Treelodgy

è la suite sull'albero con sauna privata, un luogo magico dove sentirsi più vicino alle nuvole e alle stelle.

www.astoriareSORT.it

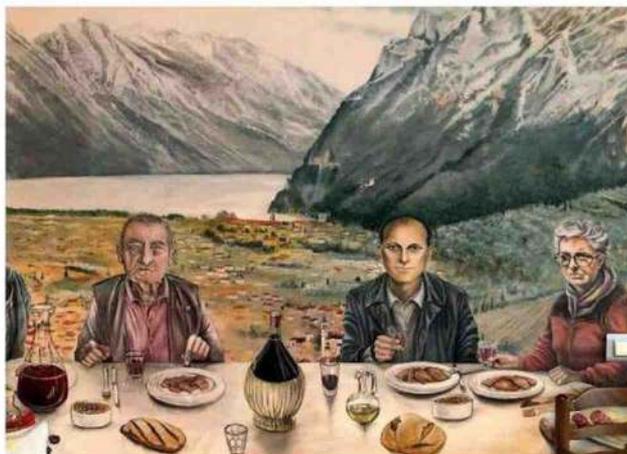
www.treelodgy.it

L'Agritur La Cort

offre vacanze e relax sul lago di Garda ad Arco, in una zona tranquilla e rilassante: accoglienza familiare in camere confortevoli e arredate con gusto. All'esterno ampia zona verde e zona attrezzata per manutenzione e deposito bike, zona barbecue e piscina.

www.agriturlacort.it

Info: www.gardatrentino.it



Garda Trentino Murale Acetaia



Garda Trentino Acetaia Balsamico



Riva Del Garda Ristorante Antiche Mura



Ristorante Anticite Mura