Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3002 del 30/10/2024

Presentato il nuovo percorso che celebra la tradizione dell'olivicoltura dell'Alto Garda. Apertura ufficiale sabato 2 novembre in occasione di "Frantoi Aperti"

Il "Sentiero dell'Olivo" per arrivare al cuore del Garda Trentino

Nel Garda Trentino la coltivazione dell'olivo ha una tradizione millenaria e l'olio rappresenta da sempre una grande ricchezza per il territorio - non a caso è definito l'"oro verde" del Garda. Per omaggiare la sua storia, Trentino Marketing | ATA Garda Trentino e Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. in collaborazione con il Comune di Arco hanno promosso un'iniziativa all'interno del progetto per ridefinire il prodotto turistico enogastronomico del Garda Trentino.
Si tratta del "Sentiero dell'Olivo", un percorso ad anello di oltre 7 km che si snoda attraverso l'olivaia di Arco. La presentazione si è tenuta oggi, mercoledì 30 ottobre, con la partecipazione dell'Assessore al Turismo della Provincia Autonoma di Trento Roberto Failoni, dell'Amministratore Delegato di Trentino Marketing Maurizio Rossini, del Vicesindaco del Comune di Arco Roberto Zampiccoli, del Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Silvio Rigatti, della Responsabile Area ATA e Destination Development di Trentino Marketing Giulia Dalla Palma e della specialista di turismo enogastronomico Roberta Garibaldi.

Il sentiero, la cui apertura ufficiale si terrà sabato 2 novembre in occasione di "Frantoi Aperti", è facilmente percorribile tutto l'anno, grazie anche alla sua altitudine massima di 230 metri, e offre ai propri visitatori di vivere un'esperienza immersiva ed educativa.

Lungo il sentiero, oltre alla mappa iniziale ed alla targa in prossimità dell'Olif de Botes, si incontrano ben quattordici installazioni - alcune delle quali interattive - che permetteranno di conoscere diversi aspetti dell'olivicoltura, dal clima al terreno in cui cresce la pianta, dalla raccolta delle olive al processo produttivo in frantoio, e molto altro ancora.

Il "Sentiero dell'Olivo" ha inizio dall'info point dell'APT di Arco in Viale delle Palme, per poi proseguire verso il centro e imboccare la salita che porta al Castello di Arco, intorno al quale si è sviluppato il borgo medievale. Da lì in poi inizia l'olivaia di Arco, uno spazio verde tra la città e le pareti rocciose che racchiude oltre 40.000 olivi.

Taglio del nastro
All'incrocio con la strada che sale verso Laghel, si prende il sentiero che si snoda ai piedi delle Coste di Baone tra pietraie, muretti a secco e distese di olivi. Dopo circa 3 km, il sentiero si incrocia con la strada asfaltata che porta a Padaro, per poi scendere per qualche centinaio di metri fino a raggiungere l'Olif de Bòtes che, con un'età stimata tra 900 e 1.000 anni, si contende con l'Olif de la Gort a Nago il primato dell'albero più antico del Garda Trentino.
Si imbocca poi il sentiero che scende sulla destra verso il paese di Vigne e si supera la chiesa, ricominciando a salire verso il Dosso di Romarzollo, una collina coltivata ad olivi tra Vigne e Arco. Una volta superato il dosso, si lascia alle spalle l'olivaia e ci si avvicina al centro città per tornare al punto di partenza.

Il progetto - la cui fase di sviluppo iniziale è stata svolta in collaborazione con Roberta Garibaldi, specialista di turismo enogastronomico che ha seguito il progetto di ridefinizione del prodotto turistico legato alle produzioni locali portato avanti da Garda Dolomiti e ATA Garda Trentino - è stato affidato allo studio di architettura e progettazione paesaggistica anâlogo con la collaborazione di BarberiConzatti.Design. I contenuti delle installazioni invece sono stati elaborati con il supporto tecnico dei frantoi del Garda Trentino e con la supervisione di Franco Michelotti, agronomo della Fondazione Mach.
Tra le altre iniziative nate nell'ambito del progetto sul turismo enogastronomico c'è anche la Carta dell'olio, uno strumento per conoscere le caratteristiche dell'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino, imparare a degustarlo in purezza e saperlo abbinare ai cibi. La Carta dell'olio sarà disponibile nei frantoi e nei ristoranti del Garda Trentino a partire da novembre.

Ecco gli interventi durante la presentazione:

Roberto Failoni, assessore al turismo della Provincia autonoma di Trento: "Il Sentiero dell'Olivo non è solo una passeggiata immersiva nella natura, ma un percorso nel cuore della nostra cultura, che parla di territorio, sostenibilità e passione per i prodotti locali. È un vero e proprio viaggio attraverso la tradizione olivicola del Garda Trentino, un'occasione unica per conoscere e apprezzare uno dei prodotti più iconici del nostro territorio: l'olio. Percorrendo questo sentiero tematico, realizzato da ATA Garda Trentino e Garda Dolomiti in collaborazione col Comune di Arco, i visitatori hanno l'opportunità di scoprire come l'olivo e l'olio siano profondamente intrecciati alla storia e all'identità locale. Un viaggio che si completa con la Carta dell'Olio, che sarà presente nei ristoranti per guidare i nostri ospiti e residenti nella degustazione dell'olio, raccontando storie e sapori che solo il Garda Trentino può offrire. È davvero un bel progetto, che completa l'offerta turistica enogastronomica locale oltre a rappresentare uno dei primi prodotti delle ATA, le Agenzie territoriali d'area frutto della riforma sul turismo del 2020, in questo caso dell'ATA Garda Trentino che riunisce, oltre al Garda, anche la Valle di Ledro, le Terme di Comano e la Valle dei Laghi."

Maurizio Rossini, amministratore delegato Trentino Marketing: "Questo progetto di Trentino Marketing | ATA Garda come promotrice, assieme ad Apt Garda Dolomiti e Comune di Arco, ha l'obiettivo di valorizzare una importante e qualificata realtà produttiva composta per lo più da Aziende di dimensione familiare - artigianale dal grande valore evocativo e dalla tradizione secolare. La promozione di questo itinerario, di questa esperienza, si colloca nell'obiettivo di incrementare la frequentazione del territorio nelle belle stagioni, come l'autunno, periodo ideale per i colori e le atmosfere che si colgono nel periodo dedicato alla raccolta delle olive. Il progetto ha disegnato il sentiero dedicato, arricchito di tabelle informative distribuite lungo tutto l'itinerario per approfondire i valori di questa tradizione, insieme all'armonia di un paesaggio sapientemente creato e conservato dall'uomo, e tenere così viva una produzione di eccellenza del Garda Trentino."

Roberto Zampiccoli, vicesindaco del Comune di Arco: "L'olivaia di Arco ha un'importanza enorme per il territorio e rappresenta un tesoro per noi e per tutto l'Alto Garda. La nostra fascia olivetata ha una caratteristica particolare, ovvero è gravata da uso civico: possiamo paragonarla ai boschi delle altre zone del Trentino perchè sono sempre percorribili e per questo è importante mantenere il percorso nel miglior modo possibile. Si tratta di un sentiero che è sempre stato percorso dagli olivicoltori e circa sei anni fa, grazie anche al Sova, è stato ben attrezzato: oggi ringraziamo APT e Trentino Marketing che hanno ideato questo percorso per distribuire la conoscenza sull'olivo e sul prodotto finale a tutti i turisti che ci faranno visita."

Silvio Rigatti, presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.: "La costruzione di un prodotto enogastronomico autentico non si limita alla sensibilizzazione dei nostri operatori, ma richiede anche modalità innovative di informazione rivolte ai nostri ospiti. In questo senso, il 'Sentiero dell'Olivo' rappresenta un esempio eccellente di come si possa valorizzare e diffondere la conoscenza dell'olio extravergine d'oliva, sia sotto l'aspetto storiografico che divulgativo, all'interno di una cornice più ampia che include anche l'evento Frantoi Aperti - che si celebra appunto questo fine settimana - e la "Carta dell'Olio" che stiamo distribuendo nei ristoranti locali. Desidero ringraziare calorosamente tutti gli attori coinvolti in questo percorso, a partire da Trentino Marketing - Area ATA Garda Trentino, per il supporto e la visione condivisa, insieme a tutti coloro che hanno contribuito con impegno e passione alla realizzazione di questo progetto: il Comune di Arco, tutti i frantoi del Garda Trentino, Franco Michelotti per il supporto tecnico e anâlogo e Barberi Conzatti per la progettazione."

Giulia Dalla Palma, responsabile Area ATA e Destination Development di Trentino Marketing: “Il ‘Sentiero dell’Olivo’ è un percorso ludico-didattico che porta alla scoperta di tutte le fasi dell’olivicoltura ma racconta anche la storia del territorio e dei paesaggi circostanti. Il sentiero parte dal centro di Arco e si snoda nella parte nord-ovest del paese, con un dislivello minimo, che permette di scoprirlo in circa tre ore - o anche meno qualora si volesse intraprendere una scorciatoia. Lungo il percorso, sono presenti diverse installazioni didattiche e immersive che offrono anche esperienze sensoriali con olfatto, tatto e udito, oltre a delle sedute con punti panoramici su paesaggi diversi e meravigliosi.”

Roberta Garibaldi, specialista di turismo enogastronomico: “Gli ultimi dati di European Travel Agency mostrano come l’interesse degli extraeuropei verso l’enogastronomia sia aumentato del 7%, posizionandosi al secondo posto tra le attività più apprezzate in Europa, dopo quelle culturali. Gli europei invece hanno al primo posto le attività legate agli spazi naturali e al secondo le esperienze gastronomiche, sottolineando come anche il ‘Sentiero dell’Olivo’ sia in grado di abbinare perfettamente questi due contesti. Gli italiani apprezzano molto le visite ai produttori locali per conoscere la storia dei prodotti e del territorio, dalle cantine ai caseifici, dai birrifici fino all’olio, il quale ha il maggior gap tra desiderato e fruito e ha per questo motivo ampi spazi di crescita. Il ‘Sentiero dell’Olivo’ rappresenta solo un tassello di una serie di attività a tema olio per far esplodere sempre più questa grande potenzialità.”

(Vitesse/Garda Trentino)

Per scaricare video e interviste QUI

Rassegna stampa ad uso interno: Articolo da L'Adige - 1.11.2024

(us)