Das flüssige Gold des Trentino

REISE Zur Olivenernte öffnen bei „Frantoi Aperti“ die Ölmühlen ihre Türen

TRENTO/PR – Mit Beginn der Olivenernte präsentiert sich das Trentino Urlaubern von seiner mediterranen Seite, wenn rund um den nördlichen Gardasee die reifen Oliven geerntet und gepresst werden – ein Höhepunkt des kulinarischen Herbstes. Passend dazu öffnen Anfang November bei „Frantoi Aperti“ (übersetzt „Offene Öhlmühlen“) die Ölmühlen ihre Türen und laden Besucher dazu ein, die Herstellung des Olivenöls aus nächster Nähe zu erleben. Dank seines milden Mikroklimas zählt Garda Trentino zu den nördlichsten traditionellen Olivenanbaugebieten der Welt.



Garda Trentino zählt zu den nördlichsten traditionellen Olivenanbaugebieten der Welt. Rund um den nördlichen Gardasee werden im Herbst die reifen Oliven geerntet und gepresst. BILD: TRENTINO MARKETING_FABIO STAROPOLI



Rund 1.500 Tonnen Oliven werden jedes Jahr von Oktober bis November in dieser Region geerntet, aus denen etwa 250 Tonnen edelstes Öl entstehen. BILD: TRENTINO MARKETING_FABIO STAROPOLI



Beim Festival „Frantoi Aperti“ bekommen Urlauber am 6. und 7. November 2026 die Möglichkeit, in die Welt des extra nativen Olivenöls direkt beim Erzeuger einzutauchen. BILD: TRENTINO MARKETING_FABIO STAROPOLI

Flüssiges Gold

Anfang November 2026 dreht sich im Garda Trentino wieder alles um die Olivenernte und das „flüssige Gold“ der Region: Beim Festival „Frantoi Aperti“ bekommen Urlauber am 6. und 7. November 2026 die Möglichkeit, in die Welt des extra nativen Olivenöls direkt beim Erzeuger einzutauchen.

Führungen durch die Produktionsstätten, Verkostungen und einzigartige Genusserlebnisse geben Einblicke in eine jahrhundertealte Tradition rund um das wertvolle Öl, das in der italienischen Küche eine tragende Rolle spielt.

Vielfalt zum Ausprobieren

Bei „Brot, Öl und Territorium“ im Brioleum in Arco lernen Gäste die feinen Unterschiede der Olivenöle aus dem Garda Trentino bei einer sensorischen Verkostung kennen. Im Agriturismo Tenuta Maso Bòtes wandert man zwischen uralten Olivenbäumen und Bienenstöcken durch Olivenhaine zu den hofeigenen Bienen, danach lässt man sich den Honig und das wertvolle Öl auf der Zunge zergehen.

Die spannende Verknüpfung von Tradition und Innovation wird bei OlioCru in Riva del Garda bei einer aromatischen Reise durch die Düfte und Aromen verschiedener Olivenöle genauer betrachtet.

Weitere Schauplätze sind die Acetaia del Balsamico Trentino, die Agraria Riva del Garda und Madonna delle Vittorie. Bei Führungen, Verkostungen und kulinarischen Erlebnissen tauchen Besucher tief in die Welt des Olivenanbaus ein.

Mildes Klima für beste Qualität

Das Garda Trentino zählt nahe des 46. Breitengrades zu den nördlichsten traditionellen Olivenanbaugebieten der Welt. Das milde Klima rund um den Gardasee sorgt für ideale Bedingungen. Besonders die heimische Sorte Casaliva findet hier ideale Bedingungen und prägt den charakteristischen Geschmack des Olivenöls aus dem Garda Trentino. Rund 1.500 Tonnen Oliven werden hier jedes Jahr von Oktober bis November geerntet, aus denen etwa 250 Tonnen edelstes Öl entstehen.

Wie man gutes Öl erkennt

Olivenölverkosterin Michaela Bogner verrät, was gutes Olivenöl auszeichnet: „Spitzenqualität erkennt man am Geruch und Geschmack eines Öls. Gutes Olivenöl riecht frisch, zum Beispiel nach gemähtem Gras, Kräutern, Mandeln oder Strauchtomaten. Geschmacklich entwickeln sich Bitternoten im Mund und eine pfeffrige Schärfe im Hals. Je höher der Anteil an Polyphenolen, desto bitterer und schärfer“, erklärt die Expertin und führt aus, warum Olivenöl so gesund ist: „Polyphenole beugen Zellschäden und Entzündungen im Körper vor, die zu Krankheiten führen können. Je mehr Polyphenole in einem Öl, desto gesünder. Hochqualitative Produzentenöle können bis zu 800 mg/kg Polyphenole enthalten; raffiniertes Olivenöl hingegen so gut wie gar keine.“ Natives Olivenöl extra gilt nicht umsonst als wichtiger Bestandteil der mediterranen Ernährung. Es enthält einfach ungesättigte Fettsäuren sowie natürliche Antioxidantien wie Polyphenole und Vitamin E, die mit positiven Effekten auf Herz-Kreislauf-System und Zellschutz in Verbindung gebracht werden.

„Frantoi Aperti“ ist Teil des „Mese del Gusto“, des Genussmonats im Garda Trentino, der regionale Produkte sowie handwerkliche und kulinarische Traditionen in den Mittelpunkt stellt. Das Veranstaltungswochenende am 6 und 7. November bietet Urlaubern die Gelegenheit, die regionalen Erzeugnisse des Trentino zu entdecken und die Menschen hinter den Produkten kennenzulernen.

Weitere Informationen unter https://www.gardatrentino.it/it/eventi/frantoi-aperti_11319

