

## **Prim'Olio**

**Rassegna dell'Olio Nuovo della Valtenesi e dell'Alto Lago**



**Sabato 14 e domenica 15 novembre 2009, al Centro Visitatori del Parco della Rocca di Manerba del Garda.**

**Alla scoperta dei valori storici, culturali e alimentari dell'Olio Nuovo della Valtenesi e dei prodotti tipici.**

### **L'OLIO NUOVO SI METTE IN MOSTRA**

Si fa tanto parlare di territorio. Di tutela. Di tradizione. L'olio extravergine che si estrae dai frantoi di questa parte di Lago non ha bisogno di parole. Insieme al vino di Riviera, è l'ambasciatore della gardesanità, di uno stile di vita che è dato praticare unicamente sulle sponde del Benaco, nei borghi dominati dagli antichi castelli, fra le Pievi e le preziose cappelle votive, fra i giardini delle ville del buen retiro mitteleuropeo e i sentieri dai sentori mediterranei delle zone umide e boschive. Manerba del Garda ne celebra il tempo della nascita, quell'attimo eterno di storia in cui l'oliva sacrifica se stessa per cedere all'uomo il suo fluido dorato, quel pregiato nutrimento che impreziosisce le tavole fin dalle età più remote. Il Centro Visitatori del Parco Archeologico e Naturalistico della Rocca apre le porte all'Olio Nuovo, ospite celebrato per le sue virtù nutrizionali, i suoi poteri medicamentosi, la sua simbologia mitologica e religiosa, iconema della produzione agricola dell'antichità. E tende la mano ai nuovi parchi satelliti di Manerba che si pongono a presidio delle ultime oasi naturalistiche, delle aree a vocazione agricola, delle strade bianche d'antico tracciato. L'olio extravergine d'oliva incarna dunque la tradizione e l'identità di Territorio ma sa innovarsi con mestiere e costanza per rispondere alle esigenze gustative della contemporaneità. Bene lo sanno i soci fondatori della neonata cooperativa "Antica Qualità Benacense", un sodalizio che intende fornire servizi al mondo agricolo, valorizzare l'agricoltura d'eccellenza, sostenere la commercializzazione della produzione olearia e vitivinicola oltre le frontiere del distretto d'origine.

Manerba, la Valtenesi, il lago di Garda sono patrimonio delle comunità che vi risiedono, degli ospiti che vi transitano, delle generazioni a venire. L'Olio Nuovo ci ricorda da dove veniamo. E ci indica la strada della qualità come unica via per uno sviluppo autenticamente sostenibile.

### **LA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO. UNA LUNGA TRADIZIONE.**

A partire dall'età romana il basso Garda venne scelto per l'impianto di colture arboree pregiate, quali l'olivo. D'altra parte già dalle epoche preistoriche questo territorio fu caratterizzato dalla dolcezza del clima, ampiamente mitigato dall'azione del lago.

A Manerba, molto prima dell'utilizzo dell'olio di oliva, vennero usate sostanze oleose estratte da piante mediterranee quali il terebinto e il lino, testimoniate sotto forma di semi bruciati offerti ritualmente nelle sepolture dell'Età del Rame del Riparo Valtenesi (2900-2600 a.C. circa). Le sole testimonianze certe della produzione di olio in Valtenesi in epoca romana, invece, sono al momento

i resti di due frantoi, con basi cilindriche in pietra, rinvenuti nella villa di località S. Emiliano a Padenghe; mentre non è possibile stabilire se le tracce del torchio della villa del centro storico di Desenzano del Garda siano da riferire a una struttura per la spremitura di uva o olive. In epoca medievale, poi, come già testimoniato sia dai resti sia dai documenti scritti riferiti ad altri insediamenti fortificati, è del tutto plausibile che anche all'interno della Rocca di Manerba, oltre che in altri castelli gardesani, vi fossero ambienti dedicati al ciclo produttivo dell'olio.

## **Parcheggi con servizio bus navetta**

**Info e prenotazioni: Manerba Servizi Turistici**  
**Tel 348.52.04.902**  
**masetusrl@libero.it**

## **PROGRAMMA**

### **SABATO 14 NOVEMBRE**

9.30 Apertura rassegna

DALLE 9.30 ALLE 18.30

GUST'OLIO: banco d'assaggi gratuiti con l'olio nuovo e dei prodotti tipici della Valtenesi e dell'Alto Lago

10.00 - 12.00 / 14.00 - 16.00

IL CAMMINO DELL'OLIO:

VISITA AI FRANTOI DURANTE LA LAVORAZIONE

Per conoscere il processo di produzione di un prodotto prezioso

10.00 / 16.00

LABORATORI DEL GUSTO: presentazione a cura di

Slow Food, degustazioni guidate dell'olio nuovo a cura del Panel AIPOL, per apprendere i metodi di valutazione organolettica dell'olio extravergine di qualità (prenotazione gratuita obbligatoria)

DALLE 10.00 ALLE 15.30

ESCURSIONI GUIDATE: al Parco Naturalistico, al "Büs de la Paul" e con il "Caret del'Asèn" in vari tours

10.45 / 15.15

IL CAMMINO DELL'OLIO:

LA RACCOLTA DELLE OLIVE.

Visita guidata in oliveto durante la raccolta

11.00

LE CURE CHE MERITA UN TESORO:

l'olio extravergine. Conferenza sui principi benefici dell'olio d'oliva. A cura del Dott. Cosimo Calavita, medico specialista in Scienza dell'Alimentazione e Dietologia.

18.30 Chiusura Rassegna

INGRESSO, DEGUSTAZIONI E VISITE GRATUITI

## **DOMENICA 15 NOVEMBRE**

9.30 Apertura rassegna

DALLE 9.30 ALLE 18.30

GUST'OLIO: banco di assaggi gratuiti con l'olio nuovo e dei prodotti tipici della Valtenesi e dell'Alto Lago

9.40

LABORATORI DEL GUSTO: presentazione a cura di Slow Food, degustazioni guidate dell'olio nuovo a cura del Panel AIPOL, per apprendere i metodi valutazione organolettica dell'olio extravergine di qualità (prenotazione gratuita obbligatoria)

10.00 - 12.00 / 14.00 - 16.00

IL CAMMINO DELL'OLIO: VISITA AI FRANTOI DURANTE LA LAVORAZIONE

Per conoscere il processo di produzione di un prodotto prezioso

10.20

Saluto delle Autorità

DALLE 10.00 ALLE 15.30

ESCURSIONI GUIDATE al Parco Naturalistico, al "Büs de la Paul" e con il "Caret del'Asèn" in vari tours

10.45 / 15.15

IL CAMMINO DELL'OLIO: LA RACCOLTA DELLE OLIVE.

Visita guidata in oliveto durante la raccolta

11.10

ATTRAVERSO LA STORIA

Visita guidata al Parco Archeologico e al Museo Archeologico del Centro Visitatori con la Dott.ssa Brunella Portulano, Conservatore del Museo

11.30

L'OLIO IN TAVOLA

Lo chef Pierrico Ghidotti del ristorante "La Cantina del Gato Borracho" presenta le sue ricette con

l'olio d'oliva

18.30 Chiusura Rassegna

INGRESSO, DEGUSTAZIONI E VISITE GRATUITI

### **VALTENESI IN TAVOLA**

Per un mese, i ristoranti aderenti alla rassegna presenteranno i loro menù a prezzo fisso dedicati alla cucina tradizionale locale con l'olio d'oliva.

**Dal 13 novembre al 13 dicembre. Venerdì, sabato e domenica.**

### **I RISTORANTI ADERENTI**

Da Rino - Manerba d. G.

Da Vittorio - Manerba d. G.

Fior di Roccia - Manerba d. G.

Hosteria del Lago - Manerba d. G.

Osteria dei Poeti - Manerba d. G.

Agriturismo Taver - Manerba d. G.

Tre Santi, pizzeria trattoria - Moniga d. G.

Zafferano, ristorante enoteca - Manerba d. G.

### **I PRODUTTORI DELLA RASSEGNA**

Frantoio Avanzi - Manerba d. G.

Oleificio Morani Nicola - Polpenazze

Oleificio Bonaspetti Carlo Eredi - Toscolano Maderno

Oleificio Gargnano di Alessandro Tavernini - Gargnano

Azienda Agricola Frantoio Manestrini - Soiano Del Lago

Frantoio Olive del Bornico di Polini Marco Snc - Toscolano Maderno

Società Agricola Taver - Manerba d. G.

Olearia Caldera - Manerba d. G.

Azienda Agricola Novello Cavazza - Manerba d. G.

Oleificio Antonioli- Manerba d. G.

Cooperativa Antica Qualità Benacense - Manerba d. G.

Azienda Agricola Masserino - Raffa Di Puegnago

Azienda Agricola Monteacuto di Leali - Puegnago Del Garda