

An artistic illustration of an olive branch with several long, pointed leaves and three dark, oval-shaped olives. The branch is set against a solid olive-green background.

# FRANTOI

## APERTI

**07-08.11.2026**

Alto Garda

**BOOK  
NOW**

# 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 extra vergine di oliva  
durante visite guidate e percorsi sensoriali nei  
frantoi del territorio.

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

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. Join  
our guided tours and sensory experiences at local mills.

[gardatrentino.it/frantoiaperti](http://gardatrentino.it/frantoiaperti)





PHOTO CREDITS:  
Archivio Garda Dolomiti APT SpA  
(Watchsome, Prugnola).

MAP ILLUSTRATION:  
Martina Anja Pomari

ILLUSTRATIONS:  
ledolab.it

UN VELOCE ASSAGGIO

# D'OLIO



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 extra vergine di oliva.

## EIN KURZER EINBLICK IN DIE OLIVENÖLWELT

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

## A QUICK GLIMPSE INTO THE WORLD OF OLIVE OIL

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.



Controlla sempre gli orari di apertura  
e contatta ciascun frantoio  
per pianificare 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 plan your visit:

| FRANTOIO<br>ÖLMÜHLE • OIL MILL | SABATO<br>SAM - SAT           | DOMENICA<br>SON - SUN         |
|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| <b>Agraria Riva del Garda</b>  | 8:30 - 20:00                  | 14:00 - 18:00                 |
| <b>Maso Bòtes</b>              | 9:00 - 12:00<br>14:00 - 18:00 | 9:00 - 12:00<br>14:00 - 18:00 |
| <b>Madonna delle Vittorie</b>  | 8:30 - 19:00                  | 8:30 - 15:00                  |
| <b>OlioCRU</b>                 | 9:30 - 18:00                  | 9:30 - 18:00                  |

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

Du hast mehr Zeit und möchtest ein exklusives Erlebnis genießen?  
Entdecke die besonderen Frantoi Aperti-Veranstaltungen  
auf den nächsten Seiten!

Have some extra time and want to enjoy an exclusive experience?  
Discover the special Frantoi Aperti events in the following pages!



APPUNTAMENTI

# SPECIALI

Il 7 e l'8 novembre i frantoi del Garda Trentino ti invitano a partecipare a esperienze esclusive, veri e propri eventi speciali organizzati solo per Frantoi Aperti.

Scegli quella che preferisci e prenota subito il tuo posto.

Am 7. und 8. November laden die Ölmöhlen des Garda Trentino dich ein, an exklusiven Erlebnissen teilzunehmen – echten Spezialveranstaltungen, die nur für Frantoi Aperti organisiert werden.

Wähle dein Lieblingsangebot aus und buche sofort deinen Platz.

On 7 and 8 November, the mills of Garda Trentino invite you to take part in exclusive experiences – unique events organised just for Frantoi Aperti.

Choose your favourite and book your spot now.



07.11.2026

## ACETAIA DEL BALSAMICO TRENINO

+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 extra vergine d'oliva.

### Leidenschaft zuerst

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

### Passion First

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



07.11. Sabato - Samstag - Saturday



11:00



h 1,5



IT



€ 10

€ 8 < 8 anni - Jahren - years



Cologna (Tenno)

Strada di San Zeno, 2

### Olio, balsamico e altre sorprese

Scopri l'Acetaia, dal frantoio alla cantina e al caseificio. Poi assaggia il gelato artigianale all'olio extra vergine e diverse annate di Balsamico Trentino.

### Olivenöl, Balsamico und weitere Überraschungen

Entdecke die Acetaia, von der Ölmühle über den Weinkeller bis zur Käserei. Probiere anschließend handwerklich hergestelltes Eis mit nativem Olivenöl extra und verschiedene Jahrgänge des Balsamico Trentino.

### Olive Oil, Balsamic Vinegar and Other Surprises

Discover Acetaia, from the olive mill to the wine cellar and dairy. Then taste artisan gelato made with extra virgin olive oil and different vintages of Balsamico Trentino.



**BOOK NOW**

[gardatrentino.it/oliobalsamicosorprese](https://gardatrentino.it/oliobalsamicosorprese)



07.-08.11.2026

## MASO BÒTES

+39 349 70 96678

[agriturismomasobotes.it](http://agriturismomasobotes.it)

### Un frantoio immerso nella natura

Al Maso Bòtes apicoltura e olivicoltura biologica convivono felicemente, con un modello sostenibile e virtuoso.

### Eine Ölmühle inmitten der Natur

Im Maso Bòtes leben Imkerei und Olivenanbau im Einklang miteinander, mit einem nachhaltigen und vorbildlichen Modell.

### An Olive Mill Immersed in Nature

At Maso Bòtes, beekeeping and organic olive cultivation thrive together in a sustainable and virtuous model.



07.11. Sabato - Samstag - Saturday  
08.11. Domenica - Sonntag - Sunday



10:00 | 15:00



h 1,5



IT



€ 32



Varignano (Arco)  
Località Olif de Bòtes, 1

### Olio a 360°

Passeggia tra gli olivi, visita il frantoio e assaggia l'olio nuovo. Concludi poi con un aperitivo a base di pan di molche ancora caldo e un cocktail analcolico all'olio.

### Olivenöl 360°

Spaziere zwischen Olivenbäumen, besuche die Ölmühle und verkoste das frisch gepresste Olivenöl. Zum Abschluss genießt du warmes Pan di Molche und einen alkoholfreien Cocktail mit Olivenöl.

### Olive Oil 360°

Walk among the olive trees, visit the mill and taste the new-season olive oil. Finish with an aperitivo featuring warm pan di molche and an alcohol-free olive oil cocktail.



**BOOK NOW**

[gardatrentino.it/olio360](http://gardatrentino.it/olio360)

07.11.2026

## MADONNA DELLE VITTORIE

+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.



07.11. Sabato - Samstag - Saturday



14:30



h 1,5



IT



€ 25

€ 8 < 12 anni - Jahren - years



Linfano (Arco)

Via Linfano, 81

### Profumi d'autunno

Da Madonna delle Vittorie, l'olio nuovo "Nòf" incontra il pane caldo di grani antichi e il minestrone di verdure della Val di Gresta: i sapori della tradizione contadina.

### Herbstdüfte

Bei Madonna delle Vittorie trifft das frisch gepresste Olivenöl „Nòf“ auf warmes Brot aus alten Getreidesorten und Gemüsesuppe aus dem Val di Gresta: die Aromen der bäuerlichen Tradition.

### A Taste of Autumn

At Madonna delle Vittorie, new-season "Nòf" olive oil meets warm bread made with heritage grains and vegetable minestrone from Val di Gresta: the flavours of rural tradition.



**BOOK NOW**

[gardatrentino.it/profumiautunno](https://gardatrentino.it/profumiautunno)



07.11. Sabato - Samstag - Saturday



10:30



h 3,5



IT



€ 65

€ 50 < 12 anni - Jahren - years



Linfano (Arco)

Via Linfano, 81

### Profumi d'autunno a tavola

Dopo la degustazione dell'olio nuovo "Nòf" con pane antico e minestrone, fermati a tavola per un pranzo di tre portate à la carte e un tris di dolci accompagnati da Oli.

### Herbstdüfte auf dem Teller

Nach der Verkostung des frisch gepressten Olivenöls „Nòf“ mit Brot aus alten Getreidesorten und Minestrone geht es bei Tisch weiter: mit einem Drei-Gänge-Mittagessen à la carte und einem Dessert-Trio mit Oli.

### A Taste of Autumn at Table

After tasting freshly pressed "Nòf" olive oil with ancient-grain bread and minestrone, stay for a three-course à la carte lunch and a trio of desserts served with Oli.



**BOOK NOW**

[gardatrentino.it/profumiautunnotavola](https://gardatrentino.it/profumiautunnotavola)

07.-08.11.2026

## AGRARIA RIVA DEL GARDA

+39 0464 552133

agririva.it

### Una lunga tradizione come cantina e frantoio

Agraria Riva del Garda produce preziosi oli extra vergine 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, 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 as well as fine wines. A story that began in 1926 and continues today with a strong commitment to quality.



07.11. Sabato - Samstag - Saturday



13:30



h 4



IT



€ 30



Riva del Garda  
Via Sisto Mazzoldi

### Il viaggio dell'oliva

Passeggia tra gli olivi del Monte Brione, osserva la raccolta dal vivo e segui le olive fino al frantoio di Agraria Riva del Garda. Per finire, un assaggio di olio nuovo.

### Die Reise der Olive

Spaziere durch die Olivenhaine am Monte Brione, erlebe die Ernte aus nächster Nähe und begleite die Oliven bis zur Ölmühle von Agraria Riva del Garda. Zum Abschluss verkostest du das frisch gepresste Olivenöl.

### The Olive's Journey

Walk through the olive groves on Monte Brione, watch the harvest up close and follow the olives to Agraria Riva del Garda's mill. Finish with a taste of new-season olive oil.



**BOOK NOW**

[gardatrentino.it/viaggiooliva](https://gardatrentino.it/viaggiooliva)



08.11. Domenica - Sonntag - Sunday



14:00 | 15:30 | 17:00



h 1



IT - EN



€ 8



Riva del Garda  
Via S. Nazzaro, 4

## Dal frantoio alla tavola

Scopri l'olio nel suo momento più puro: visita al Frantoio di Riva, tour del frantoio e degustazione nella Galleria del Gusto con abbinamenti selezionati.

## Von der Ölmühle auf den Tisch

Erlebe das Olivenöl in seiner reinsten Form: Besuch der Ölmühle, Rundgang durch die Ölmühle und Verkostung in der Galleria del Gusto mit ausgewählten Kombinationen.

## From Oil Mill to Table

Discover olive oil in its purest form: tour the oil mill, and enjoy a tasting in the Galleria del Gusto with selected pairings.



**BOOK NOW**

[gardatrentino.it/dalfrantoioallatavola](https://gardatrentino.it/dalfrantoioallatavola)

**07.-08.11.2026**

**OLIOCRU**

+39 0464 715344

**olio cru.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.

### 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.

### 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.



07.11. Sabato - Samstag - Saturday

08.11. Domenica - Sonntag - Sunday



10:00 | 14:00



h 2



IT - DE - EN



€ 10



Riva del Garda

Via Maso Belli, 1/B

### Olio e assaggi di territorio

Assaggia oli extra vergine, aromatizzati e aceti balsamici con le molche, carne salada Rosa del Garda e pagnotta della Valle dei Laghi: un incontro tra olio e territorio.

### Olivenöl und regionale Köstlichkeiten

Verkoste native Olivenöle extra, aromatisierte Olivenöle und Balsamico mit Molche, Carne Salada Rosa del Garda und Brot aus dem Valle dei Laghi: Hier trifft Olivenöl auf regionale Spezialitäten.

### Olive Oil and Local Flavours

Taste extra virgin olive oils, flavoured oils and balsamic vinegars with molche, Rosa del Garda carne salada and bread from Valle dei Laghi: olive oil meets local flavours.



**BOOK NOW**

[gardatrentino.it/olioassaggiterritorio](https://gardatrentino.it/olioassaggiterritorio)



08.11.2026

## FRANTOIO BERTAMINI

+39 0464 517229  
frantoiobertamini.it

### Una storia di famiglia

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

### Eine Familiengeschichte

60 Jahre Geschichte und Tradition und ein Handwerk, das von Generation zu Generation weitergegeben wird: Daraus entsteht ein mildes Olivenöl aus traditioneller Steinmahlung.

### A Family Story

60 years of history, tradition and craftsmanship passed down through the generations come together in a stone-milled olive oil with a delicate flavour.



08.11. Domenica - Sonntag - Sunday



14:00 | 14:30 | 15:00 | 15:30 |  
16:00 | 16:30 | 17:00 | 17:30



h 0,5



IT



€ 5



Vignole (Arco)  
Via San Valentino, 4A

### Storie di olio e di pietra

Scopri la macina in pietra e la tradizione di famiglia del Frantoio Bertamini, poi degusta l'olio nuovo al bicchiere e con del buon pane fresco o il tipico pan di molche.

### Geschichten von Olivenöl und Stein

Entdecke die Steinmühle und die Familientradition der Ölmühle Bertamini. Verkoste anschließend das frisch gepresste Olivenöl im Glas und mit frischem Brot oder typischem Pan di Molche.

### Stories of Olive Oil and Stone

Discover the stone mill and family tradition at Frantoio Bertamini, then taste the new-season olive oil in a glass and with fresh bread or traditional pan di molche.



**BOOK NOW**

[gardatrentino.it/storieoliopietra](https://gardatrentino.it/storieoliopietra)

08.11.2026

### Frantoi aperti in olivaia

È tempo di raccolta! Nell'olivaia di Arco, scopri l'olio nuovo dei frantoi del Garda Trentino con i degustatori di Slow Food. Porta una coperta e accomodati sul prato, tra gli olivi.

Es ist Erntezeit! Entdecke im Olivenhain von Arco die frisch gepressten Olivenöle der Ölmöhlen des Garda Trentino gemeinsam mit den Verkostungsexperten von Slow Food. Bring eine Decke mit und mach es dir auf der Wiese zwischen den Olivenbäumen gemütlich.

It's harvest time! In Arco's olive grove, discover freshly pressed olive oil from Garda Trentino's mills with Slow Food tasting experts. Bring a blanket and settle down on the grass among the olive trees.



08.11. Domenica - Sonntag - Sunday



11:00 - 15:00



IT - DE - EN



€ 5



Olivaia di Arco  
Dosso di Romarzollo

### Olio nuovo, picnic e musica dal vivo

Goditi degustazioni di olio e.v.o. e musica dal vivo tra jazz e pop. Per il tuo picnic, Osteria 17 propone street food a km 0 e bevande del territorio, acquistabili a parte.

### Frisch gepresstes Olivenöl, Picknick und Livemusik

Es erwarten dich Verkostungen von nativem Olivenöl extra und Livemusik zwischen Jazz und Pop. Für dein Picknick bietet Osteria 17 Streetfood aus regionalen Zutaten und Getränke aus der Region, die du separat kaufen kannst.

### New-season olive oil, a picnic and live music

Enjoy olive oil tastings and live music spanning jazz and pop. For your picnic, Osteria 17 offers locally sourced street food and regional drinks, available to purchase separately.



**BOOK NOW**

[gardatrentino.it/frantoiapertiolivaia](https://gardatrentino.it/frantoiapertiolivaia)





# SENTIERO DELL'OLIVO

Nel Garda Trentino la coltivazione dell'olivo ha una tradizione millenaria: per ripercorrerla è nato il Sentiero dell'Olio.

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.



08.11



10:00



h 2



IT - DE - EN



€ 5



Info Point Arco  
Viale delle Palme, 1

## Lungo la via dell'oro verde

Un'escursione guidata lungo il Sentiero dell'Olio, per conoscere storia, aneddoti e curiosità sulla coltivazione dell'olivo e sulla produzione dell'olio extra vergine di oliva. Al termine, puoi fermarti per Frantoi Aperti in olivaia: un picnic con proposte di street food a km 0 e degustazione di olio.

## Entlang des grünen Goldpfades

Eine geführte Wanderung entlang des Olivenwegs, um Geschichten, Anekdoten und interessante Fakten über den Olivenanbau und die Herstellung von nativem Olivenöl extra zu entdecken. Zum Abschluss kannst du bei Frantoi Aperti in olivaia bleiben: für ein Picknick mit Streetfood aus regionalen Zutaten und einer Olivenölverkostung.

## Along the Green Gold Trail

A guided walk along the Olive Trail to discover stories, anecdotes, and curiosities about olive cultivation and the production of extra virgin olive oil. Afterwards, you can stay for Frantoi Aperti in olivaia: a picnic with locally sourced street food and olive oil tasting.

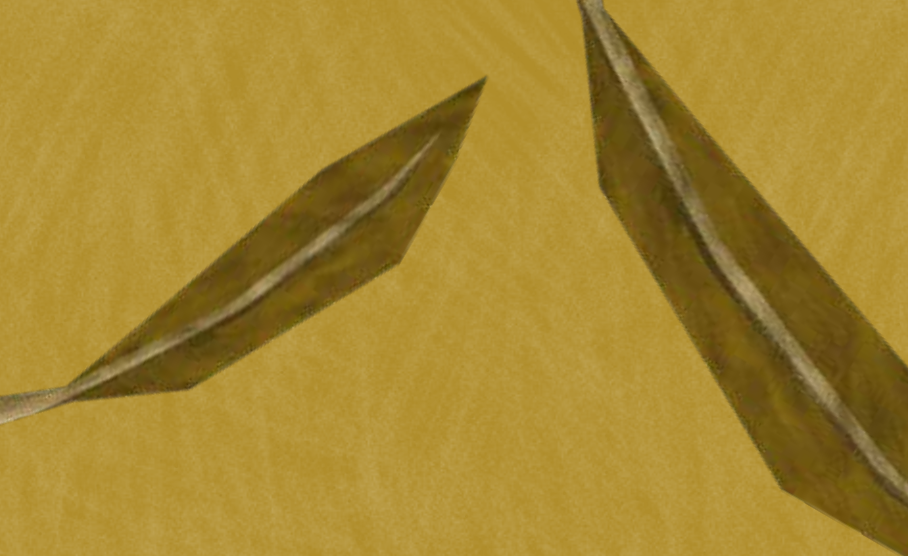


**BOOK NOW**

[gardatrentino.it/oroverde](https://gardatrentino.it/oroverde)

[gardatrentino.it/sentierodellolivo](https://gardatrentino.it/sentierodellolivo)





# ***EVO PASS***

**Ritira il tuo EVO PASS** negli info point Garda Trentino o nei frantoi aderenti e **raccogli un timbro per ciascuna attività:**

- Partecipa a una Garda Trentino Experience in frantoio o in olivaia.
- Percorri il Sentiero dell'Olivo ad Arco.
- Acquista olio o prodotti a base di oliva in un frantoio partner.

Con tre timbri, **ritira il tuo gadget in uno degli info point Garda Trentino** durante Frantoi Aperti.





**Hol dir deinen EVO PASS** in den Infopoints des Garda Trentino oder den teilnehmenden Ölmühlen und **sammle für jede Aktivität einen Stempel:**

- Nimm an einer Garda Trentino Experience in einer Ölmühle oder im Olivenhain teil.
- Erkunde den Olivenweg in Arco.
- Kaufe Olivenöl oder Produkte aus Oliven in einer teilnehmenden Ölmühle.

Mit drei Stempeln kannst du während Frantoi Aperti **dein Geschenk in einem der Infopoints des Garda Trentino abholen.**

**Pick up your EVO PASS** at Garda Trentino info points or participating olive mills and **collect a stamp for each activity:**

- Take part in a Garda Trentino Experience at an olive mill or in an olive grove.
- Walk the Olive Trail in Arco.
- Buy olive oil or olive-based products at a participating mill.

Once you have three stamps, **collect your gift at any Garda Trentino info point** during Frantoi Aperti.

# MESE DEL **GUSTO**

**100%  
LOCAL**

L'autunno nel Garda Trentino  
è un susseguirsi  
di appuntamenti saporiti.

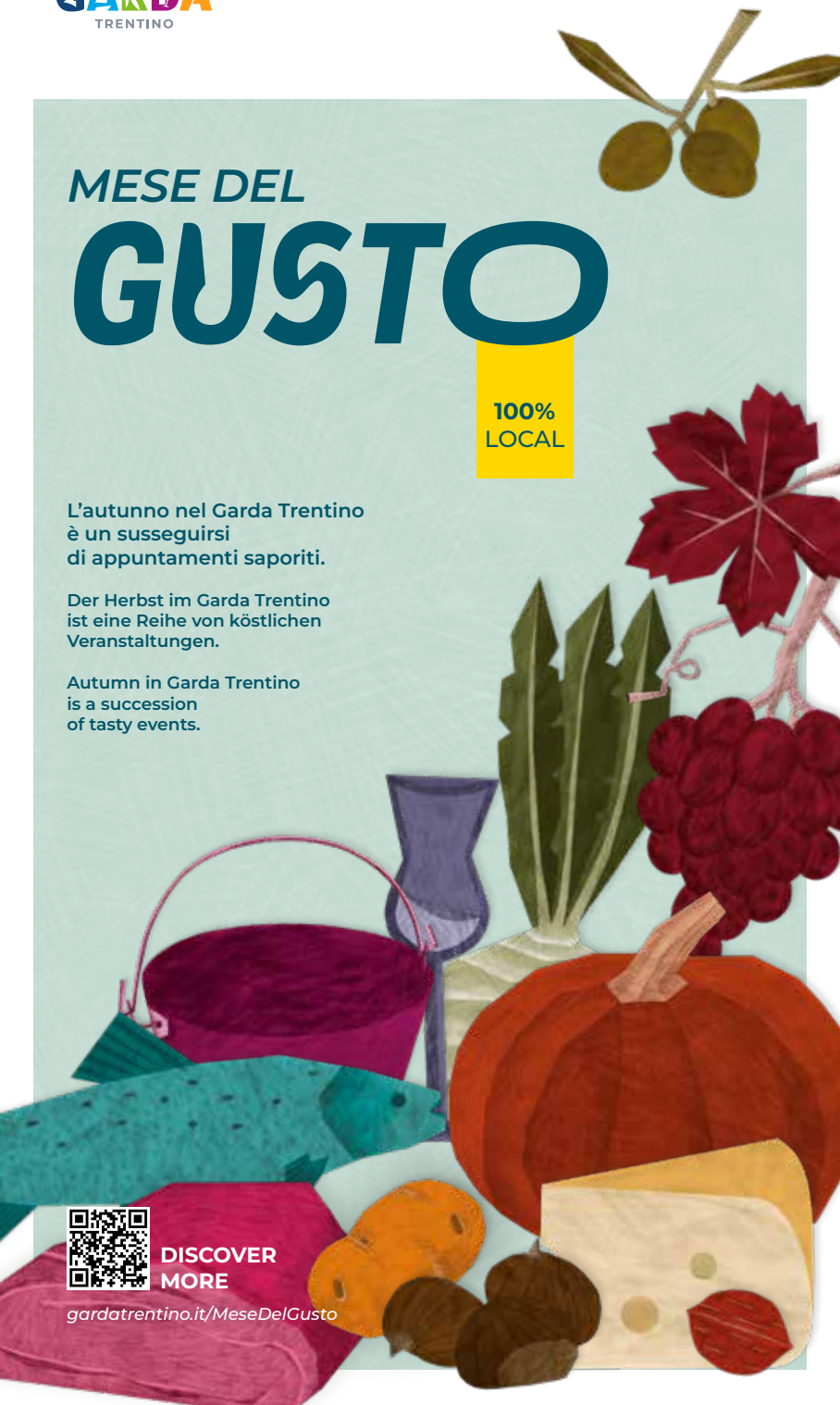
Der Herbst im Garda Trentino  
ist eine Reihe von köstlichen  
Veranstaltungen.

Autumn in Garda Trentino  
is a succession  
of tasty events.



**DISCOVER  
MORE**

[gardatrentino.it/MeseDelGusto](http://gardatrentino.it/MeseDelGusto)





**SPECIAL DEALS  
ONLY WITH YOUR CARD!**  
[gardatrentino.it/guestcard](http://gardatrentino.it/guestcard)

# EXPERIENCE

THE BEST OF GARDA TRENTINO

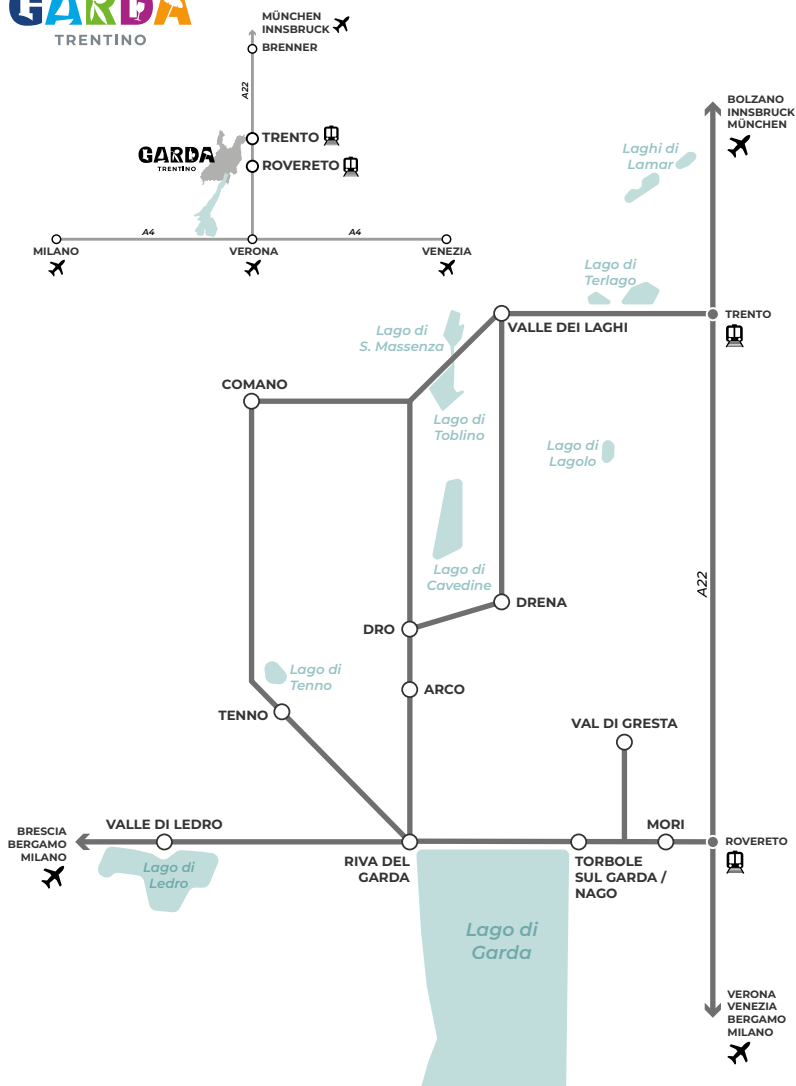
Exclusive tours, tastings, & more

ITALIAN  
OUTDOOR.

**BOOK NOW**



[gardatrentino.it/experience](http://gardatrentino.it/experience)



**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](mailto:info@gardatrentino.it)

[gardatrentino.it](http://gardatrentino.it)



Riva del Garda®  
Fierecongressi



TERME DI  
COMANO



Cassa Rurale  
Alto Garda  
Rovereto  
COOPERATIVA SOCIALE



AUTOINDUSTRIALE  
mobility group

OUR JOURNEY TO  
**SUSTAINABILITY**



**Vireo**