

Baldo gustoso e aromatico A Brentonico festa dei sapori

di **Francesca Negri**

E trentino il miglior olio Dop del Lago di Garda. È questo il risultato della terza edizione dell'Oro del Benaco, il concorso unico organizzato dal Consorzio di Tutela dell'olio Garda Dop che premia i migliori oli del Garda. Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2014 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti. La medaglia d'oro è andata all'olio Garda Trentino Dop «Uliva» dell'agraria Riva del Garda, argento al Garda Orientale Dop «Fondo Brè» dell'azienda agricola Marchese Guidalberto di Canossa di Verona e medaglia di bronzo all'olio Garda Orientale Dop del consorzio olivicoltori di Malcesine. «Il concorso *L'oro del Benaco* — sottolinea Andrea Bertazzi, presidente del consorzio — quest'anno valore doppio: l'annata difficile è stata difficile e, nonostante questo, le aziende vincitrici sono riuscite a garantire ugualmente un prodotto di grande valore. Questo testimonia il grande impegno profuso dai produttori e dai tecnici nel preservare olive di qualità».

Dopo i trofei, passiamo agli eventi da non perdere per i prossimi giorni. A Brentonico oggi e domani c'è un appuntamento curioso con il «Baldo aromatico», due giorni per scoprire tutto sulle proprietà di erbe e fiori. Questa mattina alle 9 a Palazzo Baisi di Brentonico aprono i mercatini e subito si può approfondire il tema con l'incontro *Le piante aromatiche* a cura dell'associazione Baldensis.

Alle 10.30, tavola rotonda sulla sensorialità degli abbinamenti aromatici e la presentazione della scuola di gastronomia alpina, mentre alle 16, nel Giardino dei Semplici di Palazzo Baisi, ci sarà un laboratorio del gusto e di gastronomia erboristica. Alle 17.30, sempre a Palazzo Baisi, interessantissimo laboratorio di panificazione familiare per imparare a produrre il pane in casa partendo dal lievito madre e dalle farine di qualità. Domani, invece, svegli presto per partecipare a *Di fiore in fiore*: bio-percorso nel Parco Monte Baldo che porterà in un'olivaia e approderà nei prati dell'Altissimo per un tuffo nel mondo delle erbe aromatiche, (partenza alle 8.45 da Nago, l'escursione si conclude con una degustazione enogastronomica).

Tutti gli eventi sono a posti limitati e su prenotazione da effettuare all'Apt di Brentonico scrivendo a brentonico@visitrovereto.it oppure telefonando allo 0464/395149.

Scelto insieme a Piazza Duomo a Trento e alle Pale di San Martino come uno dei tre luoghi simbolo per rappresentare il Trentino nel Padiglione Italia all'Expo 2015, il Mart è al centro del progetto «Expo in Trentino» promosso dalla Provincia di Trento, che si articola principalmente nell'apertura di due Concept Store Expo, veri e propri spazi conviviali di presentazione e degustazione delle eccellenze enogastronomiche e delle filiere agroalimentari territoriali nonché di sei itinerari turistici dedicati alla biodiversità.

A Trento il Concept Store è allestito a Palazzo delle Albere, adiacente al Muse, e a Rovereto negli spazi della Caffetteria Le Arti, nella piazza del Mart. In programma 500 laboratori e degustazioni di food e wine fino a fine ottobre: tutto il calendario su www.expo2015.tn.it.

Infine, sono stati presentati giovedì a Villa de Mersi il calendario e le location dei nuovi appuntamenti di *Doc - Denominazione di Origine Cinematografica*. Il primo appuntamento è fissato per giovedì 2 luglio alla Cantina Sociale di Trento con una serata di omaggio al Trentodoc e la proiezione del film su una vicenda che insegna un percorso di vera valorizzazione del vino italiano *Barolo Boys. Storia di una rivoluzione*.

Rassegna «Doc»

Il prossimo 2 luglio alla Cantina Sociale di Trento in scena il film «Barolo boys»

Sotto terra

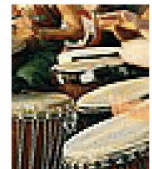
La storica miniera Monteneve Passiria che riaprirà al pubblico a partire da lunedì

Percussioni

Questo



pomeriggio la città di Trento sarà invasa da ballerini e musicisti itineranti



Piaceri

