



## Venerdì 12 ottobre

CASINÒ DI ARCO - SALA CAPRONI

ORE 18.00

### ■ Seduta d'Assaggio Certificata

con Barbara Alfei - Capo Panel Assam Marche

ORE 20.30

### L'olio extravergine di oliva e i consumatori. Quale rapporto?

con Barbara Alfei - Capo Panel Assam Marche

## Sabato 13 ottobre

CASINÒ DI ARCO - SALA CAPRONI

ORE 9.00

### L'olio spiegato! I giovani si informano

con Barbara Alfei - Capo Panel Assam Marche

OLIVAIA DI ARCO

ORE 11.00

### Trekking: l'ambiente dell'olio spiegato ai giovani

PARTENZA DAL CASINÒ DI ARCO

ORE 14.00 - 16.00; 16.00 - 18.00

### ●● Passeggiata sulla costa di Arco

#### Scopri l'olivaia: dal punto di vista ambientale, culturale, gastronomico

con l'intervento della Dott.ssa Fiorenza Tisi e del Prof. Romano Turrini

CASINÒ DI ARCO - SALA SEGANTINI

ORE 14.30 - 19.00

### Scatti d'autore e sculture d'ulivo: l'olivaia di Arco, vista dal fotografo arcense Fabio Emanuelli e opere in legno d'ulivo dello scultore Alessandro Chemolli

CASINÒ DI ARCO - VERANDA DEL CASINÒ

ORE 14.30 - 19.00

### Esposizione produttori locali di olio extravergine del Garda Trentino

CASINÒ DI ARCO - SALA CAPRONI

ORE 14.30

### ■ Seduta d'Assaggio Certificata

con Barbara Alfei - Capo Panel Assam Marche

CASINÒ DI ARCO - SALA CONSILIARE

ORE 16.00

### Convegno:

#### "SCEGLI L'ATTIMO! LA RACCOLTA E LA QUALITÀ"

Interverranno:

Giorgio Pannelli, già CRA - OLI, Spoleto  
"Innovazione possibile nelle tecniche di potatura e raccolta"

Dott.ssa Barbara Alfei, ASSAM - settore Olivicoltura  
"Indici di maturazione delle olive e fattori agronomici che influiscono sulla qualità dell'olio"

Sonia Esposto, ricercatrice DSEEA - Università di Perugia  
"Innovazioni in campo tecnologico e influenza sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli olii"

CASINÒ DI ARCO - VERANDA DEL CASINÒ

ORE 17.00

### Inaugurazione ufficiale

CASINÒ DI ARCO - VERANDA DEL CASINÒ

ORE 17.30 - 19.00

### ●●● Degustando profumi e sapori,

a cura di Caffè Casinò Città di Arco

CASINÒ DI ARCO - SALA EX BIBLIOTECA, PRIMO PIANO

ORE 20.30

### ●●●● Cena di gala con menù a base di olio e prodotti tipici valorizzati con olio d'oliva



## Domenica 14 ottobre

CASINÒ DI ARCO - SALA CONSILIARE

ORE 09.00

### ■ Seduta d'Assaggio Certificata

con Barbara Alfei - Capo Panel Assam Marche

CASINÒ DI ARCO - VERANDA DEL CASINÒ

ORE 10.00 - 13.00; 14.30 - 19.00

### Esposizione produttori locali di olio extravergine del Garda Trentino

CASINÒ DI ARCO - SALA SEGANTINI

ORE 10.00 - 19.00

### Scatti d'autore e sculture d'ulivo: l'olivaia di Arco, vista dal fotografo arcense Fabio Emanuelli e opere in legno d'ulivo dello scultore Alessandro Chemolli

OLIVAIA DI ARCO

ORE 10.30

### Trekking: ambiente e prodotti

CASINÒ DI ARCO - VIALE DELLE PALME

ORE 11.00

### Note in libertà con il Gruppo Caronte

PARTENZA DAL CASINÒ DI ARCO

ORE 14.00 - 16.00; 16.00 - 18.00

### ●● Passeggiata sulla costa di Arco

#### Scopri l'olivaia: dal punto di vista ambientale, culturale, gastronomico

con l'intervento della Dott.ssa Fiorenza Tisi e del Prof. Romano Turrini

CHIESETTA DI LAGHEL

ORE 15.30

### Concerto: Scarafaggi e regine con il Gruppo Caronte

CASINÒ DI ARCO - VERANDA DEL CASINÒ

ORE 17.30 - 19.00

### ●●● Degustando profumi e sapori,

a cura di Caffè Casinò Città di Arco



### Le sedute d'assaggio certificate

sono riservate a coloro che hanno partecipato a corsi professionali di assaggio olio o sono già iscritti all'elenco degli assaggiatori.



### Passeggiata sulla costa di Arco

Scopri l'olivaia: dal punto di vista ambientale, culturale, gastronomico con l'intervento di Fiorenza Tisi e del Prof. Romano Turrini.

Il percorso della Costa (il pendio che dalla piazza di Arco sale fino al Castello) oltre ad essere una passeggiata ambientale e culturale, comprende quattro tappe enogastronomiche che verranno effettuate nei seguenti luoghi di osservazione:

- I Alla fontanella: essenze aromatiche e il mirto;
- II Veduta dell'Oltresarca: l'agave in fiore, l'alloro, il corbezzolo;
- III Le antiche mura: l'olivaia e il profumo della menta selvatica;
- IV L'Arboreto del Parco Arciducale: gli agrumi e la pianta di avogado.

La creatività degli chef arcensi vi sorprenderà con proposte enogastronomiche in tema ai luoghi di sosta.

*Antipasto: piccola tartare di carne salada alle erbe aromatiche in foglie di mirto condita con olio extravergine di oliva Cru Casaliva*

*Primo piatto: tortino di pasta brisèe al profumo di bacche di corbezzolo ripieno alle piccole olive gardesane con olio extravergine d'oliva cultivar Leccino denocciolato*

*Secondo piatto: rotolino di trota salmonata al sentore di agrumi e vellutina di mentuccia con olio extravergine di oliva Cru Laghel*

*Dolce: piccola tarte di mele all'aroma di limone con pasta frolla alle molche*

*Vini: Trento doc Rosè Conti d'Arco  
Vino Santo Trentino*

Partenze dal Casinò Municipale di Arco alle ore 14.00 ed alle ore 16.00

con guida storica e botanica.

Al termine della passeggiata trasferimento con bus navetta e visita ai frantoi presenti sul territorio dell'Alto Garda.

La passeggiata è gratuita, su prenotazione da effettuarsi entro giovedì 11 ottobre presso gli uffici di Ingarda Trentino Spa.

## Info

Comune di Arco - [www.comune.arco.tn.it](http://www.comune.arco.tn.it)  
Ufficio Eventi, Riva del Garda 0464.560113

## Info e prenotazioni:

Ingarda Trentino 0464.554444

Caffè Casinò Città di Arco 0464.512874



### Degustando profumi e sapori

a cura di Caffè Casinò Città di Arco con abbinamenti fra olio extravergine del Garda Trentino e vino

Degustazione di un singolo piatto e relativo vino Euro 4,00, tutti e tre i piatti Euro 10,00:

- i primi piatti esaltati dall'olio extravergine del Garda Trentino
- Polio extravergine del Garda Trentino e i sapori del lago
- Polio extravergine del Garda Trentino e i dolci



## Cena di gala

con menù a base di olio e prodotti tipici valorizzati con olio d'oliva a Euro 45,00 da prenotarsi presso il Caffè Casinò Città di Arco entro giovedì 11 ottobre

*Pane casereccio caldo e fragrante alle noci, alle molche, focaccia alle cipolle*



*Bocconcino di coregone croccante cotto con olio extravergine leccino denoccolato su spuma di sedano rapa padellato e petali di patate rosse del Lomaso*



*Gnocchetti di ricotta, pane e prugne di Dro su vellutina all'olio extravergine Cru Laghel e polvere di speck affumicato della Val Rendena*



*Rotolino di salmerino cotto nell'olio extravergine Casaliva in carta fata con mire pois di verdure e patata al naturale e zafferano*



*Sorbetto al limone, basilico e filo d'olio extravergine Casaliva Bio*



*Pancia di maialino dorata con emulsione d'olio extravergine Frantoio e aceto di mela della Val di Non, su lettino di mele Granny Smith Polenta di patate e farina gialla di Storo*



*Semifreddo di crema cotta con castagne caramellate, biscottino morbido all'olio extravergine d'oliva, fantasia di frutti di bosco e gelato alle molche e vaniglia*



*Acqua frizzante / naturale*

*Trento classico rosè  
Nosiola  
Teroldego Conti d'Arco  
Moscato Madonna delle Vittorie*

*Caffè accompagnato da grappa trentina*

Menu completo 45 euro



Associazione Nazionale Città dell'Olio

12-13-14  
ottobre



rassegna  
2012