

Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 23 dicembre AL 31 gennaio 2015

Rovereto 31 gennaio 2015

<http://gusto.visittrentino.it/blog/24-menu-alla-polvere-di-stelle-diego-e-gli-spaghetti-monograno-alla-polvere-di-speck/>



Pubblicato il 28 Dicembre 2014 alle ore 12:30 pm

Le stelle sono tante, milioni di milioni (soprattutto nelle notti serene sulle **Dolomiti**, quando si sta ad un palmo di naso dal cielo) e fra tutte queste noi abbiamo la fortuna di averne 8 al nostro fianco, a farci da guida nelle ricette proposte per il **Natale** e per il **Capodanno**... Evviva!

È oggi il turno di una stella fra le più giovani, ma non per questo inesperta: **Diego Rigotti**, dai terrazzamenti della suggestiva Valle di Cembra, dove si trova il **Maso Franch Gourmet et Relais**, volerà sulla vostra spalla per darvi i giusti consigli nella preparazione di questo primo sfizioso:

Spaghetti selezione monograno all'olio extravergine con cicoria, trota affumicata, la sua bottarga e polvere di speck.

Comunque, passiamo al sodo iniziando dalla lista degli ingredienti, per 4 persone:

200 gr di **spaghetti selezione monograno**, 50 gr olio extravergine d'oliva "Agraria Riva del Garda", 100 gr cicoria, 50 gr **speck**, 80 gr di **trota affumicata**, 3 gr **bottarga di trota**, la buccia di mezzo limone, 50 gr panna, 50 gr tuorlo d'uovo, 1 foglio di colla di pesce

Una volta che vi sarete assicurati di avere tutto a portata di mano, state pronti a seguire passo passo le istruzioni dello chef Diego. Pronti?

<http://gusto.visittrentino.it/blog/24-menu-alla-polvere-di-stelle-diego-e-gli-spaghetti-monograno-alla-polvere-di-speck/>

Pulire e lavare accuratamente la cicoria con abbondante acqua fredda ed un cucchiaino di bicarbonato di sodio. Al termine, sbollentarle per pochi secondi in un litro d'acqua salata con 33 gr di sale grosso e a cottura ultimata, raffreddare il tutto in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura e mantenere le foglie leggermente croccanti.

Fatto?

Andiamo avanti, tritando finemente la trota affumicata che servirà successivamente a condire gli spaghetti.

Passate poi allo speck, tagliandolo finemente (1 mm) e riponendolo in forno a 172° per 12 minuti a seccare. Una volta seccato, frullare il tutto fino a quando otterrete una sottile polvere...come quella di stelle 😊

Cuocere in abbondante acqua salata (rapporto: 33 gr di sale grosso ogni litro d'acqua) gli spaghetti mantenendoli al dente. Dopodiché scolarli e posizionarli all'interno di una bastardella (non è una brutta parola ma un recipiente come [questo](#)) condendoli "a freddo" con [l'olio extravergine d'oliva Agraria Riva del Garda](#).

Successivamente aggiungere la cicoria, la trota affumicata, la bottarga di trota ed un pizzico di pepe nero. Grattugiare alla fine la buccia di mezzo limone non trattato.

Reidratare la colla di pesce ed addizionarla ad una percentuale di panna calda e il tuorlo d'uovo per poi unire tutto a freddo e mettere in un sifone con due cariche di azoto.

Passiamo ora ai consigli per la presentazione, che si sa, anche l'occhio vuole la sua parte:

adagiare al centro del piatto gli spaghetti conditi ed a pioggia (o come fiocchi di ****neve****) mettere la **polvere di speck** e sopra la spuma d'uovo.

Guarnite poi con dell'olio d'oliva extravergine Agraria Riva del Garda a filo sul bordo del piatto.

E per il brindisi? Non vorrete tralasciare il brindisi!?!? Allora il nostro abbinamento è [Trentodoc](#) e questa volta vi consigliamo un 100% Chardonnay con colore "Oro brillante e un profumo elegante" [Abate Nero – Brut Millesimato Domini](#).

Et voilà...pura bontà...e pronti per far Festa!

http://www.tripadvisor.it/Attraction_Review-g194883-d6931522-Reviews-Agraria_Riva_del_garda-Riva_Del_Garda_Province_of_Trento_Trentino_Alto_Adige.html



Giovanna G
Arco, Italia

Recensore super



296 recensioni



167 recensioni per questa attrazione



Recensioni in 150 città



113 voti utili

“DI TUTTO E DI PIU”

●●●●● Recensito il 2 gennaio 2015

Ottima per trovare prodotti locali, olio di oliva del Garda, marmellate, olive, vino, birra artigianale, ecc, ecc.

Vi trovate al suo interno un bancone di macelleria con carne di produzione locale, e un banco di prodotti caseari e insaccati sempre locali e regionali.

Poi vi potete dirigere nella zona del vino dove potete anche degustare e vi trovate anche l'olio. Confezioni da regalo e molto altro, è veramente un buon posto dove trovare cose buone per fare un buon regalo ma anche per farsi un buon regalo.

Visitato a Novembre 2014

Meno ▲

Questa recensione è stata utile? ☒ Sì

Vedi tutte le 15 recensioni di Giovanna G su Riva Del Garda
Chiedi a Giovanna G in merito a Agraria Riva del garda

Questa recensione rappresenta l'opinione personale di un membro di TripAdvisor e non di TripAdvisor LLC.



Thomas F
Stockholm

Recensore esperto



47 recensioni



7 recensioni per questa attrazione



Recensioni in 26 città



7 voti utili

“Bra shopping för lokala specialiteter”

●●●●● Recensito il 15 luglio 2014

Google Traduttore

Mycket trevlig affär där det mesta av lokala specialiterna finns. Hjälpsam och trevlig personal. Här kan man verkligen tanka vin i dunk. Ostar charketurier olivoljor och balsmico. Går bra att prova både viner och olivoljor. Värt att åka till och shoppa.

Visitato a Luglio 2014

Meno ▲

Questa recensione è stata utile? ☒ Sì

Vedi tutte le 3 recensioni di Thomas F su Riva Del Garda
Chiedi a Thomas F in merito a Agraria Riva del garda

<http://www.viedelgusto.it/opera-olei-leccellenza-dellolio-in-un-consorzio/>

Opera Olei: l'eccellenza dell'olio in un Consorzio

- 2 GENNAIO 2015

Sei **territori** e sei **cultivar**, interpretati da altrettanti **produttori** d'olio di massimo livello, ossia **Opera Olei**: il **primo Consorzio** che riunisce i produttori di **olio extravergine d'oliva di qualità**, concedendoci una panoramica dell'**Italia dell'olio**, da nord a sud.

Presentato il 28 novembre scorso a Eataly Roma, coinvolge il meglio della penisola: la siciliana **Tonda Iblea** dei Fratelli Cutrera, la trentina Casaliva di Agraria Riva del Garda (dal Trentino), la toscana Frantoio del Frantoio Franci, la laziale Itrana dell'Azienda Agricola Quattrococchi, la calabrese Ottobratica dell'Olearia San Giorgio e l'umbra Moraiolo dell'Azienda Agricola Viola.

Opera Olei è dunque l'**unione di frantoiani pluripremiati**, che hanno deciso di stipulare un'alleanza tra soggetti alla pari, in termini di posizionamento e qualità del prodotto, in cui la diversità è fondamentale.

I 6 oli costituiscono una sintesi equilibrata di territorio e cultivar e sono complementari, abbinabili a tipologie di cibo differenti. In un cofanetto in cartone traforato (garanzia di protezione e isolamento termico e riciclabile al 100%) sono raccolte 6 bottiglie da 100 ml, nate dalle riserve speciali di olio extravergine di ogni produttore, che approderanno sui mercati nazionali e internazionali.

"Nell'anno nero dell'olio noi lanciamo un messaggio di fiducia, puntando sulla qualità". Ha commentato il Direttore di Agraria, Massimo Fia, che ha continuato dicendo: "Opera Olei è un piccolo grande progetto che per la prima volta riunisce imprenditori agricoli del nord, del centro e del sud Italia, e che vuole portare le eccellenze italiane nel mondo. Non è stato facile ma ci abbiamo creduto. Fare sistema è un imperativo per difendere il nostro prodotto e affermarlo per la sua unicità."

<http://www.il-bacaro.it/2015/01/17/la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-organizza-momenti-in-puro-stile-trentino-a-exporiva-hotel/>

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza “Momenti in puro stile trentino” a Exporiva Hotel

Posted by [Redazione](#) on gennaio 17, 2015 in [Dalle Aziende](#) · [0 Comments](#)

All'interno dell'area espositiva da 600 mq, allestita utilizzando per la prima volta l'immagine coordinata di Trentino Marketing, spazio alle eccellenze enogastronomiche dei 16 produttori coinvolti e agli appuntamenti di approfondimento organizzati con la collaborazione di prestigiosi partner istituzionali. Inoltre, martedì 27, ore 12.00, presentazione della case history “Gusto Sportivo” dell'Enaip CFP Alberghiero di Tione.

“**Momenti in puro stile trentino**” è nome del ricco calendario di appuntamenti che la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, in collaborazione con il **Consorzio Vini del Trentino**, organizza nell'ambito dell'Exporiva Hotel, la fiera dedicata al mondo dell'*hotellerie* e della ristorazione in programma dal 25 al 28 gennaio a Riva del Garda.

Incontri, degustazioni, approfondimenti – **tutti i giorni, tranne il mercoledì, alle 12.00, alle 15.00 e alle 17.00** – che vedono il coinvolgimento sia dei **partner operativi** della Strada (**Arredhotel**, fornitura di attrezzature e servizi per la ristorazione professionale; **Nipe**, servizi per il commercio, l'ufficio, la ristorazione e l'impresa; **Navarini Rame**, azienda artigiana leader nella produzione di manufatti in rame) **che di quelli istituzionali**: **Istituto Trentodoc** e **progetto Ecoristorazione Trentino** per la sostenibilità ambientale del comparto ristorativo.

<http://www.il-bacaro.it/2015/01/17/la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-organizza-momenti-in-puro-stile-trentino-a-exporiva-hotel/>

Martedì 27 gennaio

Nel corso della terza giornata di manifestazione, lo stand della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ospiterà i giovani studenti dell'Enaip CFP Alberghiero di Tione che, alle ore 12.00, presenteranno "**Gusto Sportivo: giovani, sport e buon cibo trentino**" in cui proporranno una serie di specialità gastronomiche elaborate da loro stessi per soddisfare le esigenze del turista sportivo che sceglie il Trentino per la sua offerta di benessere e movimento ma anche, appunto, per il cibo sano. I ragazzi coinvolti fanno parte di un gruppo di organizzazione eventi denominato "**Quinta-Essenza**" che riunisce una selezione di 14 studenti delle scuole alberghiere di tutta la provincia di Trento al fine di approfondire i temi del marketing e dell'event management della ristorazione. I piatti in assaggio saranno salmerino marinato con frutti rossi e cavolo rosso bio; zuppetta di frutta e verdura con gelato all'olio DOP Garda; vino di montagna prodotto a Tione con uva Solaris, realizzati grazie alla partnership di Azienda Agricola Filanda del Boron, Trotaoro, Agraria Riva del Garda e Bertolini Ortofrutta Tione.



20 gennaio 2015

<http://blog.enotourtrento.it/momenti-in-puro-stile-trentino-a-exporiva-hotel-riva-del-garda-25-28-gennaio-2015-pad-b3-stand-f01-11/>

All'interno dell'area espositiva da 600 mq, allestita utilizzando per la prima volta l'immagine coordinata di Trentino Marketing, spazio alle eccellenze enogastronomiche dei 16 produttori coinvolti e agli appuntamenti di approfondimento organizzati con la collaborazione di prestigiosi partner istituzionali. Inoltre, martedì 27, ore 12.00, presentazione della case history "Gusto Sportivo" dell'Enaip CFP Alberghiero di Tione.



"Momenti in puro stile trentino" è il nome del ricco calendario di appuntamenti che la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, in collaborazione con il **Consorzio Vini del Trentino**, organizza nell'ambito dell'**Exporiva Hotel**, la fiera dedicata al mondo dell'*hotellerie* e della ristorazione in programma dal 25 al 28 gennaio a Riva del Garda.

Incontri, degustazioni, approfondimenti – **tutti i giorni, tranne il mercoledì, alle 12.00, alle 15.00 e alle 17.00** – che vedono il **coinvolgimento sia dei partner operativi** della Strada (**Arredhotel**, fornitura di attrezzature e servizi per la ristorazione professionale; **Nipe**, servizi per il commercio, l'ufficio, la ristorazione e l'impresa; **Navarini Rame**, azienda artigiana leader nella produzione di manufatti in rame) **che di quelli istituzionali: Istituto Trentodoc, Consorzio La Trentina e progetto Ecoristorazione Trentino** per la sostenibilità ambientale

del comparto ristorativo.

MARTEDÌ 27 GENNAIO

Nel corso della terza giornata di manifestazione, lo stand della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ospiterà i giovani studenti dell'**Enaip CFP Alberghiero di Tione** che, alle **ore 12.00**, presenteranno **"Gusto Sportivo: giovani, sport e buon cibo trentino"** in cui proporranno una serie di **specialità gastronomiche elaborate da loro stessi per soddisfare le esigenze del turista sportivo** che sceglie il Trentino per la sua offerta di benessere e movimento ma anche, appunto, per il cibo sano. I ragazzi coinvolti **fanno parte di un gruppo di organizzazione eventi denominato "Quinta-Essenza"** che riunisce una selezione di 14 studenti delle scuole alberghiere di tutta la provincia di Trento al fine di approfondire i temi del marketing e dell'event management della ristorazione. I piatti in assaggio saranno salmerino marinato con frutti rossi e cavolo rosso bio; zuppetta di frutta e verdura con gelato all'olio DOP Garda; vino di montagna prodotto a Tione con uva Solaris, realizzati grazie alla partnership di Azienda Agricola Filanda del Boron, Trotaoro, Agraria Riva del Garda e Bertolini Ortofrutta Tione.

<http://www.saporinews.com/2015/01/riva-del-garda-la-fiera-momenti-puro-stile-trentino-allexporiva-hotel/>



EXPORIVA HOTEL

A Riva del Garda (Tn), la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, in collaborazione con il **Consorzio Vini del Trentino**, organizza nell'ambito dell'**Exporiva Hotel**, "**Momenti in puro stile trentino**", la fiera dedicata al mondo dell'hotellerie e della ristorazione in programma dal 25 al 28 gennaio prossimi, organizzata nella ridente località che di affaccia sul lago.

Così, tutti i giorni, tranne il mercoledì, alle 12.00, alle 15.00 e alle 17.00, saranno previsti incontri, degustazioni ed approfondimenti, con il coinvolgimento sia dei partner operativi della Strada (Arredhotel, fornitura di attrezzature e servizi per la ristorazione professionale; Nipe, servizi per il commercio, l'ufficio, la ristorazione e l'impresa; Navarini Rame, azienda artigiana leader nella produzione di manufatti in rame), che di quelli istituzionali, tra cui l'Istituto Trentodoc e progetto Ecoristorazione Trentino per la sostenibilità ambientale del comparto ristorativo.

Domenica 25 gennaio – alle ore 12.00 è prevista una degustazione guidata "Trentodoc: perlage...di carattere", incentrata sui Trentodoc di Endrizzi e di Azienda vinicola del Revò, accompagnati dai prodotti ittici dell'Associazione Trocoltori Trentini Associati e dalle patate di montagna di Copag.

Di seguito, alle ore 15.00, "Ecoristorazione ed Ecolabel, le scelte del turista sostenibile: due marchi per riconoscere alberghi e ristoranti ecologici" con gli interventi di Marco Katzembeger dell'Hotel Caminetto di Folgarida, Michele Trainotti dell'Hotel Grizzly di Folgarida e Sergio Valentini della Locanda delle Tre Chiavi di Isera, moderati da Franca Polla e Marco Niro dell'Agenzia Provinciale Protezione Ambiente. Al termine, degustazione dei prodotti di Naturgresta.

<http://www.saporinews.com/2015/01/riva-del-garda-la-fiera-momenti-puro-stile-trentino-allexporiva-hotel/>

Infine, alle 17.00 sarà il momento di *"Dolci vette di gusto"*, degustazione guidata dei vini dell'azienda agricola Pojer e Sandri, dei prodotti di Maxentia e della cioccolata Cisa 20.54.

Lunedì 26 gennaio – in programma alle ore 12.00, "Aperitivo in stile trentino", in cui verranno raccontati i formaggi di Casearia Monti Trentini, le confetture di Cà dei Baghi – Azienda Agricola Valcanover ed i vini dei produttori aderenti al Consorzio I Dolomiti. Alle ore 15.00 sarà il momento di "Incroci di sapori" dove saranno protagonisti i prodotti ittici di Trocicultura Armanini, la birra artigianale di Birra del Bosco, le susine di Dro e le mele del Consorzio La Trentina.

Mentre alle ore 17.00, sarà effettuato un approfondimento sul tema "Visibilità per la ricettività sostenibile: l'esperienza del portale ViaggiVerdi", in cui si confronteranno Simone Riccardi di ViaggiVerdi, Andrea Dalmonego dell'Agriturismo Malga Riondera e Rosa Carpano dell'Active Hotel Olympic di Vigo di Fassa, moderati da Marco Niro dell'Agenzia Provinciale Protezione Ambiente. Al termine, sarà offerta una degustazione guidata dei prodotti di Foletto.

Martedì 27 gennaio – lo stand della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, ospiterà i giovani studenti dell'Enaip CFP Alberghiero di Tione che, alle ore 12.00, presenteranno "Gusto Sportivo: giovani, sport e buon cibo trentino" in cui proporranno una serie di specialità gastronomiche. Si tratterà di menu elaborati da loro stessi per soddisfare le esigenze del turista sportivo che sceglie il Trentino per la sua offerta di benessere e movimento ma anche, per il cibo sano. I ragazzi coinvolti fanno parte di un gruppo di organizzazione eventi denominato "Quinta-Essenza" che riunisce una selezione di 14 studenti delle scuole alberghiere di tutta la provincia di Trento al fine di approfondire i temi del marketing e dell'event management della ristorazione.

I piatti in assaggio saranno, salmerino marinato con frutti rossi e cavolo rosso bio, zuppetta di frutta e verdura con gelato all'olio DOP Garda e vino di montagna prodotto a Tione con uva Solaris, realizzati grazie alla partnership di Azienda Agricola Filanda del Boron, Trotaoro, Agraria Riva del Garda e Bertolini Ortofrutta Tione.

Di seguito, alle ore 15.00, Federico Bigaran dell'Ufficio Produzioni Biologiche PAT, Giovanni Benedetti dell'Antica Gardumo di Ronzo Chienis, Vanda Rosà del Consorzio Ortofrutticolo della Val di Gresta e Rino Artini dell'Azienda Agricola Biologica Artini di Zuclo, moderati da Marco Niro dell'Agenzia Provinciale Protezione Ambiente, si confronteranno su "La ristorazione biologica: una scelta che guarda al futuro". Cui seguirà una degustazione dei salumi della Macelleria Sighel e dei vini della Cantina di Aldeno.

Quindi, alle ore 17.00, sarà in scena il Consorzio Vini del Trentino che, attraverso l'intervento del responsabile della promozione Fabio Piccoli, indagherà sul tema "Nuove generazioni del vino trentino".

<http://www.saporinews.com/2015/01/riva-del-garda-la-fiera-momenti-puro-stile-trentino-allexporiva-hotel/>

Infine, il 28, giorno di chiusura della manifestazione, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con l'ultimo appuntamento di Ecoristorazione, curato dall'Agenzia Provinciale Protezione Ambiente, sarà ospite dello spazio Cibo, Cultura, Sostenibilità al Pad. B1 nell'ambito dell'incontro "Ristorazione alberghiera e spreco alimentare". L'interessante iniziativa sarà effettuata a cura dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Slow Food, con la case history "Ristorazione e lotta allo spreco alimentare: l'esperienza di Bring the Food", l'app solidale che punta a facilitare l'incontro tra piccole aziende con eccedenze alimentari da smaltire ed enti o organizzazioni che possono utilizzarle per aiutare gli indigenti. Interverranno, Adolfo Villafiorita, Paolo Costa e Claudio Ferlan, della Fondazione Bruno Kessler, che ha sviluppato il progetto.



12 gennaio 2015

<http://www.aquaristorante.com/eventi/imparare-degustando-al-7-concorso-succo-doliva>



IMPARARE DEGUSTANDO AL "7° CONCORSO SUCCO D'OLIVA"

Custodita e tramandata nei secoli da generazioni di appassionati coltivatori, l'antica arte della produzione dell'olio è complessa quanto affascinante. Per questo segnaliamo con piacere la settima edizione del **"Concorso Succo d'Oliva"** che si terrà a Tenno, dal 29 al 31 Gennaio, presso le ex scuole di Cologna.

Durante la manifestazione gli esperti dell'azienda **Agraria Riva del Garda**, che da tempo abbiamo selezionato **tra i nostri partner**, valuteranno le caratteristiche organolettiche, il profumo e il colore dei diversi extravergine iscritti al concorso per decretare il succo d'oliva vincitore; gli oli che si distingueranno per la loro qualità rientreranno in una speciale selezione destinata alla degustazione del pubblico.

Nato come momento di confronto tra gli olivicoltori dell'Alto Garda, l'evento vi permetterà di scoprire le diverse varietà di olio e di gustare in modo consapevole questa eccellenza del nostro territorio.

Chef Fabio, nel nostro menù di stagione, valorizza sempre gli ingredienti locali; un altro modo per scoprirli è [venirci a trovare!](#)

CONDIVIDI QUESTO EVENTO



<http://www.assapora.net/7-concorso-succo-doliva-30-31-gennaio/>



7° Concorso "Succo d'Oлива" 30-31 Gennaio

Posted on 17/01/2015 by assapora

Presso le ex scuole di Cologna nei giorni 30 e 31 gennaio 2015, il Comitato Culturale Cologna – Gavazzo – Foci e il Consorzio di Tutela Prodotti Agricoli del Tennesse organizzano il 7° concorso "Succo d'Oлива" (confronto), destinato ai piccoli produttori olivicoli del Comune di Tenno, della piana del Basso Sarca e appassionati dell'olio del Trentino.

La manifestazione ha lo scopo di confrontare i vari oli prodotti nel territorio attraverso una analisi chimica "eseguita dai tecnici dell'Agraria di Riva del Garda" e successivamente attraverso un "Panel Test", (denominazione usata oggi per determinare la qualità organolettica dell'olio attraverso una serie di descrittori che si riferiscono al colore, profumi ecc.) e quello di informare, divulgare e far conoscere la qualità dell'olio extravergine e le sue proprietà alimentari.

<http://www.assapora.net/7-concorso-succo-doliva-30-31-gennaio/>

La giuria esterna di assaggiatori-panelisti è composta da 6/7 persone i quali determineranno la qualità attraverso una serie di sensazioni che congiuntamente offrono un quadro e una situazione entro cui collocare il campione di olio analizzato. Il giudizio insindacabile, espresso dalla giuria, determinerà l'esito del concorso.

Saranno premiati:

gli oli migliori dell'annata 2014

Nel concorso non saranno presi in considerazione giudizi espressi da altri o da analisi chimiche.

I PRODUTTORI DELL'OLIO DEL COMUNE DI TENNO, DELLA PIANA DEL BASSO SARCA, DELLA VALLE DEI LAGHI, DI SANTA MASSENZA NONCHE' GLI APPASSIONATI DELL'OLIO DEL TRENTINO SONO INVITATI A PARTECIPARE.

Sarà necessario iscriversi entro venerdì 16 gennaio 2015 in quanto lo stesso giorno inizieranno le prime analisi chimiche. I partecipanti al concorso saranno fino ad un numero massimo di 70.

Sabato 31 gennaio 2015, alle ore 17.30, verranno assegnati i premi gli oli migliori dell'annata 2014 (dal primo al quinto classificato).

A tutti i partecipanti, verrà consegnato un attestato di partecipazione in pergamena, con annesso il risultato chimico ed organolettico del proprio olio. La manifestazione è finalizzata a

<http://www.assapora.net/7-concorso-succo-doliva-30-31-gennaio/>

fornire ulteriori informazioni sull'olio extravergine e le sue grandi proprietà alimentari e far crescere culturalmente ognuno di noi.

Per rendere più interessante e stimolare il lato artistico dei partecipanti al 7° concorso "Succo d'Oliva" si invitano gli stessi creare oggetti in legno o con i rami di olivo, una ricetta, una poesia, un racconto, un disegno, una foto, ecc., e consegnare attrezzature vecchie e nuove per la raccolta, la conservazione delle olive e dell'olio, da esporre alla mostra per meglio comprendere la storia che è in continua evoluzione.

Trentino: Eventi & posti da visitare

Un blog sulla zona più bella del mondo - TRENTINO

26 gennaio 2015

<http://trentino.tn.it/il-concorso-del-succo-doliva-olio-doliva-dallalto-garda/1110.html>

Il concorso del succo d'oliva – Olio d'oliva dall'Alto Garda

Nelle ex scuole di Cologna di Tenno dal 29 al 31 gennaio viene svolto il 7° concorso del succo d'oliva. Dalle 9 di mattina fino alla prima serata piccoli produttori olivicoli dell'Alto Garda si presentano con i loro prodotti per confrontarsi, come mostra e con le proposte delle degustazioni. Vari analisi chimiche da tecnici dell'agricoltura di Riva del Garda confrontano le differenze tra gli oli diversi della zona. Inoltre danno informazioni sulle proprietà dell'olio d'oliva, i benefici per la salute e molto altro. Premiato viene un olio fruttato leggero e uno fruttato intenso. Un evento ideale per provare le differenze tra un olio e l'altro e magari comprare anche uno veramente buono per casa.

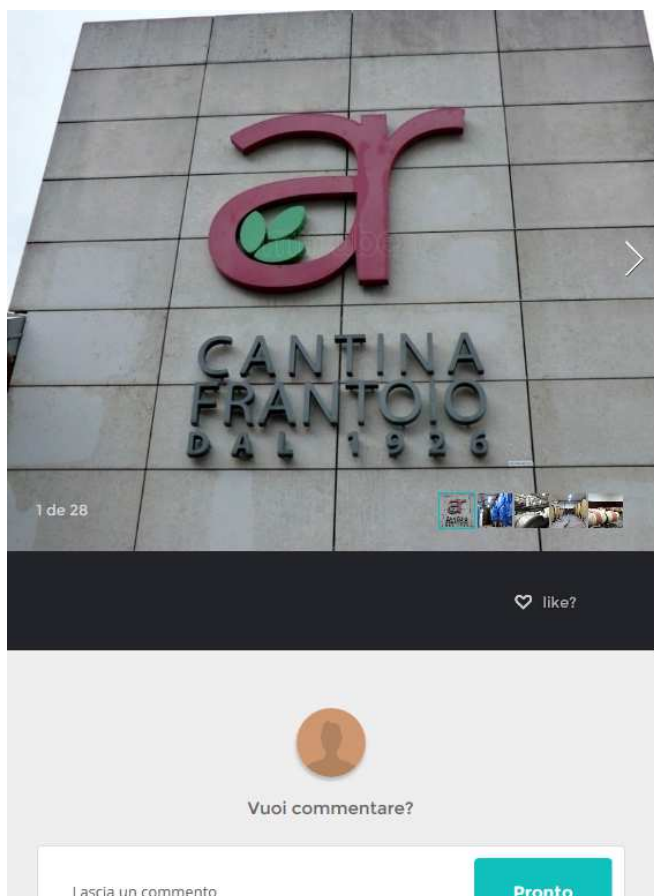


Foto di Hedwig Storch

FOTO DI AGRARIA RIVA DEL GARDA A **Ciro**

29 gennaio 2015

<http://www.minube.it/foto/posto-preferito/887851/5679331#modal-4779>



L'olio più a nord del mondo

La passione per il vino di qualità è cresciuta molto in Italia negli ultimi anni. Oggi sono molti i luoghi in cui è possibile provare ottime esperienze enogastronomiche. Molto meno comuni invece sono le degustazioni di olio. Ho avuto il piacere di farlo per la prima volta presso l'Agraria di Riva del Garda. Nata nel 1926 sulla base di un precedente consorzio, oggi l'Agraria si occupa di preservare e diffondere i prodotti tipici della zona del Garda Trentino: oli e vini in primo luogo. Non c'è dubbio che il maggior protagonista della storia e cultura, anche gastronomica, di questo territorio è il lago di Garda, che ha creato un clima mediterraneo ideale per la coltivazione. Non a caso questo è il punto più a nord del mondo in cui si possono coltivare gli olivi! Siamo infatti sul 46° parallelo. Oggi il concetto che regola l'Agraria è quello della filiera corta: dal produttore al consumatore a chilometri zero. All'interno della struttura troviamo un negozio fornitissimo di prodotti locali. Il prodotto stella è indubbiamente l'Uliva 1111: quattro numeri 1 che simboleggiano l'origine, la passione, l'unicità e l'eccellenza estrema. Se volete saperne di più, l'ideale è una visita guidata (si parla italiano, tedesco e inglese). In questo tour potrete come noi visitare la cantina e il frantoio, conoscere tutti i segreti della produzione e degustare queste appetitose specialità. Scoprirete anche lo strano modo in cui aspirare l'olio per degustarlo! Un'esperienza da provare!

OLIO

Primo Piano del 30 Gennaio 2015 11:07

Monocultivaroliveoil Expo e Bio 2015 premiano 27 oli italiani con il "Gold"

I concorsi monocultivaroliveoil.Expo e monocultivaroliveoil.Bio hanno assegnato l'ambito premio "Gold" a 27 oli eccellenti italiani; l'olio dell'azienda pugliese Leone Sabino ha vinto il premio "Best of the World 2015". Sempre in Puglia è andato il riconoscimento Best Scent 2015, per la categoria oli convenzionali

Il premio Best of the World 2015 (convenzionali) è stato assegnato all'Italia, con la Coratina S. Gioacchino di Leone Sabino, Puglia. Il Best of the World 2015 (biologici) è andato alla Spagna, con la Picual Biodinamica di Castillo de Canena; il premio Jaen Best Scent 2015 (convenzionali) se lo è aggiudicato l'Italia, con la Cima di Mola dell'azienda Intini, Puglia. Best Scent 2015 (biologici) è andato alla Spagna, con la Hojiblanca di Rafael Alonso Aguilera, Almería.

Gli oli che hanno ottenuto il "Gold" sono quelli con media maggiore o uguale a 8,5 (da 0 a 10); 27 all'Italia, 17 alla Spagna, 4 alla Turchia, 3 alla Grecia, 1 alla Croazia, 1 alla Slovenia e 1 al Portogallo. Molti ottimi oli non hanno ottenuto il Gold solo per aver totalizzato 8,4 o poco meno, che significa oli buonissimi, ma questo è il regolamento che elegge gli "oli perfetti" fatti nell'anno, in tutto il mondo.



Italia a Tavola

30 gennaio 2015

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=38057>

L'olio Monocultivar infatti è prodotto da olive di 1 sola cultivar dell'*Olea europaea*. Può essere definito "olio perfetto" poiché la raccolta e la frangitura al giusto momento di invaiatura, azzerano:

- i difetti della surmaturazione e quindi meno acidità libera;
- la degradazione dei biofenoli e quindi più antiossidanti per la salute;
- la degradazione delle strutture cellulari eliminando i difetti di morchia e avvinato;
- la formazione di alti livelli di perossidi con scomparsa del difetto di rancido.

Il regolamento tecnico dell'assaggio prevede che:

- il profumo fruttato sia considerato un plus e senza nessun limite;
- valutazioni diverse del fruttato (leggero, medio, intenso) non siano considerate;
- il sapore piccante sia considerato un plus e senza nessun limite;
- il sapore amaro sia considerato un plus e senza nessun limite;
- il sapore amaro allappante sia considerato un grave difetto se proveniente da lignani;
- Gli oli da olive difettosi siano esclusi;
- Gli oli da olive aromatizzati siano esclusi.

Le regole di valutazione sono fissate dal CE 640/08 con il metodo della median analysis, in cui però i parametri di accesso sono stati elevati, proprio in considerazione delle alte aspettative qualitative che un olio monocultivar deve garantire. La valutazione avviene con il metodo "doppio cieco" che elimina ogni possibilità che sia Capo Panel e Assaggiatore sia il conferitore dei campioni riconoscano il prodotto.

I concorsi monocultivaroliveoil.Expo e monocultivaroliveoil.Bio selezionano i migliori oli, convenzionali e biologici, da olive monocultivar prodotti al mondo. Questo concorso è stato ideato per il più alto livello di qualità tra tutti i concorsi attuali. All'edizione 2015 hanno partecipato ben 7 nazioni: Italia, Spagna, Grecia, Croazia, Slovenia, Portogallo e Turchia con 112 oli. A questi 2 concorsi si espongono solo produttori eccellenti, che ogni anno producono le "ferrari" degli oli.

Per informazioni: www.monocultivaroliveoil.com

Di seguito tutti gli oli premiati nei due concorsi. In **colore giallo** sono evidenziati i 27 italiani.

Italia a Tavola

30 gennaio 2015

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=38057>

I premiati di monocultivaroliveoil.Expo

Best Of The World 2015

Leone Sabino Don Gioachino Coratina (9,5) - ITALIA

Best Scent Of The Year 2015

Intini Cima Di Mola (9,4) - ITALIA

Gold 2015

Franci Snc Villa Magra Cran Cr Ufrantoio (9,3) - ITALIA

Hoja Del Olivo Slu Evo Picual (9,3) - SPAGNA

Ca' Rainene Bonomelli Fort (9,3) - ITALIA

Almazaras De La Subbética Parqueoliva Oro Hojiblanca (9,2) - SPAGNA

Leone Sabino La Patraun Peranzana (9,2) - ITALIA

Casas De Hualdo Picual (9,2) - SPAGNA

Zetay Zetay B Memecik (9,2) - TURCHIA

Masia El Altet Spedial Selction Changlot Royal (9,2) - SPAGNA

Az.Agr. De Carlo Olio Felice Garibaldi Cima Di Bitonto (9,1) - ITALIA

Quattrociocchi Olivastro Itrana (9,1) - ITALIA

Nar Gourmet Antalya Evo Beylik (9,0) - TURCHIA

Masia El Altet High End Picual (9,0) - SPAGNA

Muela-Olives Venta Del Baron Hojiblanca (8,9) - SPAGNA

Frantoi Cutrera Primo Dop Tonda Iblea (8,9) - ITALIA

Frantoio Romano Riserva Ortice 8,9 - ITALIA

Muela-Olives Muelaoliva Picuda 8,8 - SPAGNA

Cinque Colli Cinque Colli Tonda Iblea 8,8 - ITALIA

Az. Agr Massimo Mosconi Risveglio Raggiola 8,8 - ITALIA

Agraria Riva Del Garda 46° Parallelo Casaliva 8,8 - ITALIA

<http://www.vinievino.com/parliamo-di-vino/olio-italiano-16/monocultivaroliveoilexpo-2015-27-oli-italiani-con-il-massimo-riconoscimento-855.html>

Home > parliamo di vino > Olio Italiano

MONOCULTIVAROLIVEOIL.Expo.Bio 2015: 27 oli italiani con il MASSIMO RICONOSCIMENTO

Olio Italiano



I concorsi monocultivaroliveoil.Expo e monocultivaroliveoil.Bio hanno premiato l'eccellenza di 27 oli eccellenti italiani; è pugliese il Leone Sabino ha vinto il premio "Best of the World 2015"

I concorsi monocultivaroliveoil.Expo e monocultivaroliveoil.Bio selezionano i migliori oli, convenzionali e biologici, da olive monocultivar prodotti al mondo. Nel 2015 hanno partecipato ben 7 nazioni: Italia, Spagna, Grecia, Croazia, Slovenia, Portogallo e Turchia.

All'Italia sono andati il maggior numero di riconoscimenti. Ecco il medagliere dei Gold:

27 all'Italia, 17 alla Spagna, 4 alla Turchia, 3 alla Grecia, 1 alla Croazia, 1 alla Slovenia e 1 al Portogallo.

Il premio Best of the World 2015 (convenzionali) è andato alla Coratina S. Gioacchino di Leone Sabino, Puglia, il Best Scent 2015 (convenzionali) è andato all'azienda Intini di Mola dell'azienda Intini, Puglia.



30 gennaio 2015

<http://www.vinie vino.com/parliamo-di-vino/olio-italiano-16/monocultivaroliveoilexpo-2015-27-oli-italiani-con-il-massimo-riconoscimento-855.html>

I premiati monocultivaroliveoil.Expo

Best Of The World 2015

Leone Sabino Don Gioachino Coratina (9,5) - ITALIA

Best Scent Of The Year 2015

Intini Cima Di Mola (9,4) - ITALIA

Gold 2015

Franci Snc Villa Magra Cran Cr Ufrantoio (9,3) - ITALIA

Hoja Del Olivo Slu Evo Picual (9,3) - SPAGNA

Ca' Rainene Bonomelli Fort (9,3) - ITALIA

Almazaras De La Subbética Parqueoliva Oro Hojiblanca (9,2) - SPAGNA

Leone Sabino La Patraun Peranzana (9,2) - ITALIA

Casas De Hualdo Picual (9,2) - SPAGNA

Zetay Zetay B Memecik (9,2) - TURCHIA

Masia El Altet Spedial Selction Changlot Royal (9,2) - SPAGNA

Az.Agr. De Carlo Olio Felice Garibaldi Cima Di Bitonto (9,1) - ITALIA

Quattrociocchi Olivastro Itrana (9,1) - ITALIA

Nar Gourmet Antalya Evo Beylik (9,0) - TURCHIA

Masia El Altet High End Picual (9,0) - SPAGNA

Muela-Olives Venta Del Baron Hojiblanca (8,9) - SPAGNA

Frantoi Cutrera Primo Dop Tonda Iblea (8,9) - ITALIA

Frantoio Romano Riserva Ortice 8,9 - ITALIA

Muela-Olives Muelaoliva Picuda 8,8 - SPAGNA

Cinque Colli Cinque Colli Tonda Iblea 8,8 - ITALIA

Az. Agr Massimo Mosconi Risveglio Raggiola 8,8 - ITALIA

Agraria Riva Del Garda 46° Parallelo Casaliva 8,8 - ITALIA

 Locanda Alpina <i>romantik gourmet</i>		gennaio
---	--	----------------

<http://www.locandalpina.it/menu.php>

GOURMET - Menu'

Il nostro pane fatto in casa

Gli Antipasti

Tortel di patate mezzena "Widunhof" radicchio dell'orso sott'olio

Insalata di radichietti all'agro di mela e pancetta

Fal alle cime di rapa crema di formaggio della malga di Fondo

Tartar di baccalà e patate capperi olive taggiasche e puntarelle

Prosciutto di cervo porcini e finfrli sott'olio

I Primi

Sfoglie di pasta fresca ragout di capriolo

Gnocchi di patate crude alla pancetta tostata con grattata di ricotta affumicata

Tortelloni agli spinaci ricotta e tartufo nero del monte Baldo

Fagottini di patate al formaggio di malga pere Abate e crema alle cime di rapa



gennaio

<http://www.locandalpina.it/menu.php>

I Secondi

Petto d'anatra Madeira e ciliegie di Salobbi schioppate

Carrè d'agnello al forno in crosta di erbe aromatiche noci con sedano rapa

Maialino purè di patate e crauti

Sella di cervo mirtillo rosso e polenta az. agr. Pezzini Giovanni

Filetto di orata crosta leggera di pane e finocchi

I nostri Formaggi

Selezione di formaggi al tagliere e le nostre mostarde

Oli e Aceti usati in cucina

"Uliva" extra vergine DOP Agraria Riva del Garda

extra vergine Cesconi Pressano

"Urlari" extra vergine az.agr. Urlari Cristoforetti R. Toscana

"Primo" extra vergine DOP Monti Iblei Cutrera Sicilia

Balsamico di mela Ass. Spadona Ronzone

Aceto di mela Maria Lucia Melchiori Tres

Aceto balsamico di mela acetaia Melchiori

Aceto di vino rosso Pojer & Sandri

Aceto di vino bianco Pojer & Sandri

Gran parte della frutta e della verdura provengono dai nostri orti o da piccoli produttori della zona

Per garantirne la freschezza alcuni prodotti vengono da noi conservati - 20°



30 gennaio 2015

<http://expoagroalimentare.it/edizione-2014/>

30

Rassegna della 1° Edizione 2014

gen 2015

30 gennaio, 2015

Eventi



Si è conclusa la prima edizione dell'Expo Agroalimentare Lazio 2014, appuntamento fieristico a Marcellina dedicato alle eccellenze del settore agro-alimentare regionale, voluto e sostenuto dalle Aziende del territorio. In un momento di particolare difficoltà per l'intero comparto produttivo definire ed affermare il protagonismo e la qualità delle nostre tradizioni agroalimentari ci è sembrato essenziale e per questo siamo stati premiati; infatti seppure alla sua prima edizione l'evento è stato di pieno successo ed ha registrato la piena soddisfazione dei veri protagonisti della manifestazione, i Produttori in rappresentanza di tutto il territorio regionale. Segnalate inoltre milleottocento presenze di visitatori giunti da varie parti del Lazio che hanno degustato con soddisfazione e acquistato oltre 150 prodotti tipici in esposizione, dalla birre artigianali alle conserve da agricoltura biodinamica. Il Comune di Marcellina è nuovo ad eventi espositivi del settore agroalimentare ma grazie alla partecipazione attiva e

spontanea di molti residenti ha saputo rispondere egregiamente alle criticità di un momento fieristico come questo. *Ringraziamo per il successo ottenuto il sostegno diretto dell'ARSIAL, del Sindaco Pietro Nicotera, degli Amministratori coinvolti e dell'Azienda Agricola Campetella che hanno partecipato attivamente al successo dell'iniziativa.* La soddisfazione registrata dalle Aziende espositrici e dai visitatori, la necessità di definire e confermare un momento fieristico regionale di rappresentanza e di richiamo per i buyer, nonché la necessità di fare formazione e promozione delle produzioni territoriali di qualità, sono motivi validi per mettere in cantiere sin d'ora la prossima edizione 2015.

Ferrero Food Eventi