



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 31 dicembre 2015

Rovereto 31 dicembre 2015

# +2014.BALL71

01 dicembre 2015

<http://7.jupiter-laundry.ru/agraria-oils.php>

AgriRiva - Agraria - Riva del Garda - Trento -  
Trentino - Cantina ...



AgriRiva - Agraria - Riva del Garda - Trento -  
Trentino - Cantina ...



<http://www.impressionidiviaggio.com/trentino-a-natale-tanti-appuntamenti-enogastronomici-di-qualita/>

## Trentino, a Natale tanti appuntamenti enogastronomici di qualità

← Condividi



A **Natale in Trentino**, oltre a tanta neve per il divertimento sugli sci oppure praticando altre specialità sportive, ma anche solo per godersi lo straordinario panorama delle montagne, è possibile partecipare anche a numerose iniziative ed eventi enogastronomici che consentono di apprezzare i



prodotti della più tipica e tradizionale gastronomia abbinati a vini di alta qualità.

Così, tra le altre, a **Mezzocorona** il 3 dicembre 2015, ore 19, in occasione della manifestazione "Bollicine su Trento", la Cantina Rotari propone "Perlage di note" in cui, dopo un visita "in notturna" alla produzione, la scenografica cantina Rotari diventa location di una serata all'insegna del buon vino e della buona cucina con la proposta di annate particolari di Rotari Alpe Regis e Rotari Flavio, musica jazz dal vivo e 5 piatti

degustazione studiati ad hoc. Ritrovo presso il punto vendita della cantina Rotari, quota di partecipazione € 30,00 a persona, per una partecipazione limitata a 70 persone.

Ed ancora, ad **Isera** il 4 dicembre 2015, alle ore 19, è organizzato un "Aperitivo sui lieviti" con i Trentodoc della Cantina d'Isera, abbinati alla focaccia Romana di Panificio Moderno, con momenti musicali dell'Ensemble Victoria. Alle ore 20, degustazione guidata con una Verticale Magnum Riserva Cantina d'Isera. Per la verticale è gradita la prenotazione.



Mentre a **Trento** il 6 dicembre, dalle 10 alle 12, è in programma il "Ferrari Trentodoc e la cucina stellata di Locnda Margon". Dopo la visita alle Cantine Ferrari, show cooking di Alfio Ghezzi con creazione di "riso mantecato al Trentingrana, mele e timo", solo su prenotazione ed a pagamento.

Invece, l'appuntamento con l'olio extravergine di alta qualità è previsto a **Riva del Garda**, il 3 dicembre ed a **Sarche di Calavino**, 10 dicembre 2015, ore 20. Si tratta di due appuntamenti sul



mondo dell'olio extravergine, per permettere ai partecipanti di approfondire le caratteristiche organolettiche di questo prodotto, sapientemente guidati da **Furio Battelini, direttore tecnico di Agraria Riva del Garda**, assaggiatore ufficiale ed esperto nel mondo dell'olio. Il programma prevede, per il 1° appuntamento, giovedì 3 dicembre ore 20, presso **Agraria Riva del Garda**; con approfondimento su territori di coltivazione, tipologie di olive, sistema di lavorazione e tecnica di degustazione

dell'olio extra-vergine di oliva. Il 2° appuntamento, giovedì 10 dicembre ore 20, presso Hosteria Toblino, con abbinamento olio-cibo attraverso un percorso di approfondimento, per abbinare la giusta tipologia di olio al piatto proposto. Nel corso dell'incontro, saranno proposti diversi olii di territorio diversi ed abbinati alle proposte gastronomiche previste nella serata. La partecipazione



<http://www.impressionidiviaggio.com/trentino-a-natale-tanti-appuntamenti-enogastronomici-di-qualita/>

alle due serate, comprensiva degli oli in assaggio e del cibo per gli abbinamenti, ha un costo di € 40,00 (Iva inclusa).

A **Mezzolombardo** è in programma l'11 dicembre, la manifestazione "Racconti di vite", ore 20,30, presso Municipio di Mezzolombardo. Si tratta di una serata dedicata alla pratica della viticoltura dall'antichità alla contemporaneità nell'ambito della rassegna CIBiAMO la MENTE. Il filo conduttore dell'iniziativa è l'alimentazione sostenibile, in linea con il tema di



EXPO 2015 – Nutrire il Pianeta, Energia per la vita – ed in particolare la pratica della viticoltura e la produzione di vino. L'evento si articolerà in brevi presentazioni da parte degli specialisti intervenuti, cui farà seguito un dialogo con gli spettatori ed una degustazione di Teroldego Rotaliano offerta dalle cantine del Trentino, guidata da sommeliers dell'AIS Trentino e Veneto e della FISAR.



A seguire una degustazione di Teroldego Rotaliano offerto dalle cantine della Piana Rotaliana (tra cui Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Zanini Luigi, Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantina Rotaliana, Dorigati, Endrizzi e Redondèl piccola azienda agricola) e di prodotti Presidio slow Food.

Quindi, l'iniziativa "Santa Lucia" a Maso Poli di **Pressano di Lavis**, è organizzato il 12 dicembre, dalle

15 alle 18, un evento pomeridiano dedicato alle famiglie, nel corso del quale i più piccoli potranno inventarsi dolci a base di omelette e prodotti della castagna. Invece, gli adulti è proposta una degustazione dei vini e del nuovo Trentodoc Riserva con abbinamento street food a cura di Erica Petroni. Non mancherà poi la possibilità di visitare cantina ed acquistare i prodotti dell'azienda.

Sempre a Maso Poli, è organizzata l'iniziativa "Maso Poli .. Feel Gold", pure il 12 dicembre, dalle 20 all'1, per coloro che intendono festeggiare l'uscita dello Spumante Trentodoc Riserva, con degustazione vino ed abbinamenti street food a cura di Erica Petroni e dj set. Dress code: oro e nero.



Ed ancora, lasciatevi tentare da un gustoso pranzo di Natale a **Ponte Arche di Comano Terme**, il 25 dicembre. I sapori della tradizione del Natale e del Trentino al ristorante Comano Cattoni Holiday

<http://www.impressionidiviaggio.com/trentino-a-natale-tanti-appuntamenti-enogastronomici-di-qualita/>



sono proposti in un curioso speciale menu del pranzo di Natale, preparato dagli chefs con passione e maestria, utilizzando prodotti di qualità tipici trentini. Oltre al delizioso menu, lasciatevi stuzzicare dal ricco buffet con piccole golosità, salumi e formaggi trentini, pane, focacce e prodotti casalinghi, verdure cotte e crude ed il piacevolissimo buffet dei dolci e frutta fresca (buffet incluso nel prezzo). Quota di partecipazione: € 40,00 a persona, bevande escluse.

Infine, appuntamento ad **Arco**, 30 dicembre (dalle 14 alle 17) e 2 gennaio (dalle 10 alle 13), "Tra gusto e tradizione". Visita guidata ad Arco e alla sua centenaria olivaia con merenda asburgica. Proposto un percorso a tappe: 1^tappa- Olivaia(costà del Castello); 2^tappa -Stranfora e Parco Arciducale e 3^tappa-merenda/aperitivo asburgica presso il Casinò di Arco. Quota di partecipazione, € 7,00.

[www.tastetrentino.it](http://www.tastetrentino.it)

[www.mezzacorona.it](http://www.mezzacorona.it)

[www.cantinaisera.it](http://www.cantinaisera.it)

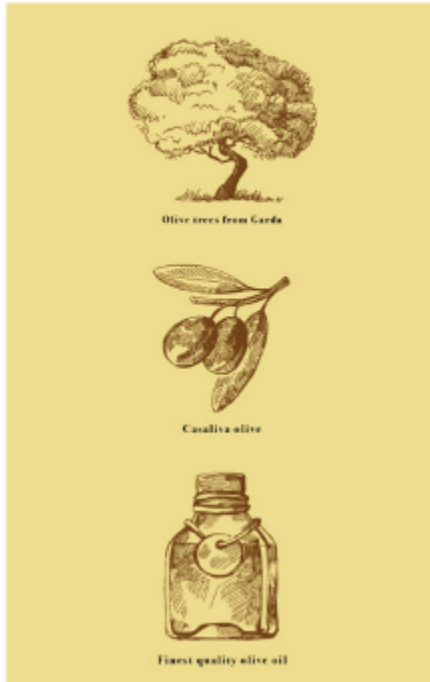
[www.masopoli.com](http://www.masopoli.com)

[www.comanocattoniholiday.it](http://www.comanocattoniholiday.it)

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

(i.c.)

Enogastronomia News, News Arco, Isera, Mezzacorona, Mezzolombardo, Natale, Ponte Arche di Comano Terme, Pressano di Lavis, Riva del Garda, Sarche di Calavino, Trentino, Trento



## SABATO 18 OTTOBRE: UNA GIORNATA ALLA SCOPERTA DELL'OLIO DOP CASALIVA

L'amore per il territorio e la volontà di valorizzarne i prodotti sono da sempre valori fondamentali per il ristorante Aqua. Le caratteristiche organolettiche e le proprietà delle ottime materie prime dell'alto Garda, trovano la loro massima espressione nelle originali ricette del nostro chef.

I sapori della tradizione incontrano, così, quelli della modernità nel rispetto della filosofia del km zero che da anni abbiamo scelto di privilegiare. A questo proposito, segnaliamo con piacere Casalivaday un evento organizzato da Agraria Riva del Garda, che si svolgerà sabato 18 ottobre, dedicato all'autoctono olio Casaliva, da anni presenza d'eccellenza nella nostra cucina.

Il programma, molto ricco, è dedicato alla scoperta delle qualità che rendono unica questa varietà di olio leggero e profumato e prevede in mattinata un'interessante tavola rotonda "L'olio Casaliva: identità nutrizionale e identità territoriale", nel pomeriggio un passeggiata guidata tra gli ulivi cui seguirà una degustazione e, in serata, un invitante buffet.

Programma della manifestazione:

**Ore 10.30**

Tavola rotonda "L'olio Casaliva: identità nutrizionale e identità territoriale" presso il Museo Civico di Rovereto

**Ore 14.30**

Percorso fra antichi ulivi del Garda Trentino - Guidati da Franco Michelotti Fem



02 dicembre 2015

<http://www.aquaristorante.com/news/sabato-18-ottobre-una-giornata-alla-scoperta-dellolio-dop-casaliva>

**Ore 17.00**

"BENVENUTO" Racconti storici sull'olivaia del Casaliva a cura di Mauro Grazioli, accompagnati dagli aromi delle Tisane del Baldo presso il Ristorante Aqua

**Ore 17.30**

Degustazioni di oli a confronto - a cura di Furio Battelini di Agraria Riva del Garda

**Ore 19.00**

Buffet - "Assaporare le differenze, abbinare i colori ed i sapori dell'olio Casaliva" ad opera di Chef Massimiliano Arer

Per maggiori informazioni sull'evento, [contattateci!](#)  
**Vi aspettiamo numerosi!**

## CONDIVIDI

CONDIVIDI CON I TUOI AMICI  
GLI EVENTI E LE NOVITÀ  
DEL RISTORANTE AQUA



Seguici su [Facebook](#)

## APERTURA

**DA MARTEDÌ A DOMENICA**  
12.00 - 14.30 | 18.00 - 22.00  
TEL. +39 0464505142

[COME ARRIVARE](#)

[Prenota un tavolo](#)

## NEWSLETTER

ISCRIVITI ALLA NOSTRA  
MAILING LIST PER RIMANERE  
AGGIORNATO SU EVENTI E NOVITÀ

*Inserisci la tua email*

AQUA RISTORANTE  
VIA LUNGHIAGO CONCA D'ORO 11  
TORBOLE SUL GARDA (TN) ITALY C.A.P. 38059  
+39 0464505142 | [INFO@AQUARISTORANTE.COM](mailto:INFO@AQUARISTORANTE.COM)  
P.IVA 01000400225 | [Privacy policy](#) | [COOKIE POLICY](#)

[QUAMM.IT](http://QUAMM.IT)

**N.B. Notizia ripostata il 2 dicembre**



MERCOLEDÌ, 02 DICEMBRE 2015

## **Girolio d'Italia Speciale Expo si chiude in Trentino**



*Domenica 6 dicembre l'extravergine protagonista nel Garda Trentino per l'ultima tappa 2015*

Va in scena in Trentino, tra **Arco, Riva del Garda, Tenno e Nago** l'ultimo appuntamento del 2015 con **Girolio d'Italia Speciale Expo**. **Domenica 6 e lunedì 7 dicembre** due giorni dedicati all'extravergine con iniziative per grandi e piccini a fare da cornice alla cerimonia ufficiale di passaggio di tappa - che si terrà ad Arco alle 10 nel Salone Consiliare del Casinò Municipale - del tour dedicato all'extravergine organizzato dall'**Associazione Nazionale Città dell'Olio** in collaborazione con i coordinamenti regionali con l'obiettivo di valorizzare i territori, le produzioni olivicole, i luoghi e i mestieri legati alla terra e all'olio.

I saluti delle autorità locali e del Presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio Enrico Lupi, faranno da introduzione all'incontro "Goccia dopo goccia. Opportunità e tecniche di irrigazione dell'olivaia" che si terrà alle 10.30 con gli interventi del Dott. Gino Celletti e del Dott. Pierluigi Lotti. In sala, una esposizione di




<http://www.cittadellolio.it/eventi/girolio-d-italia-speciale-expo-si-chiude-in-trenti/>

opere d'arte "Opere al Frantoio", provenienti dalla collezione privata del Frantoio Ivo Bertamini. A seguire, dalle 12.30 sempre ad Arco, assaggi di prodotto gastronomici tipici in abbinamento all'olio EVO del territorio in collaborazione con Accademia dell'Olio e dell'Olio mentre dopo pranzo alle 17 la festa si estende anche a Tenno, presso la Sede del Consorzio Prodotti Tipici del Tennesse, dove è in programma il corso gratuito per assaggiatori condotto dal Capo Panel Internazionale Gino Celletti. Alle 20.30 la giornata si chiude a Nago, al Ristorante Forte Alto con la cena degustazione preparata dallo Chef Marcello Franceschi con abbinamenti di pietanze e olio extravergine di olive (a pagamento su prenotazione).

Lunedì 7 dicembre, giornata dedicata alle famiglie, con la conferenza gioco "Mamma, che olio mi dai?" alle 15.30 presso la Sala ex Biblioteca della Scuole Damiano Chiesa a Riva del Garda, dove si parlerà di utilizzo di olio EVO per una alimentazione sana nell'ambito del Progetto di educazione alimentare "La Carta di Milano dei Bambini", condotta da Gino Celletti in collaborazione con il **Frantoio Agraria Riva del Garda**. A seguire, una speciale degustazione per famiglie.

Con la tappa trentina si chiude dunque il lungo viaggio del Girolio d'Italia Speciale Expo, partito a luglio dall'estremo sud con la tappa di Matera e conclusosi appunto nel Garda Trentino dopo aver toccato 11 regioni e altrettante Città dell'Olio. Testimonial d'eccezione di questa edizione, è stata la Carta di Milano, che durante e anche dopo la chiusura di Expo, ha continuato ad arrivare nei territori per essere condivisa e sottoscritta dalle istituzioni locali e dalla popolazione, perché possano continuare a diffondersi nel tempo e nello spazio i principi che l'hanno ispirata ovvero la promozione di uno stile di vita sano e di un'agricoltura sostenibile, la lotta all'obesità e la riduzione dello spreco di cibo del 50% entro il 2020".

[TORNA SU](#) [TORNA INDIETRO](#)

 **Mi piace** [Condividi](#) Piace a 24 persone.



Comune di Riva del Garda

03 dicembre 2015

<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Comune/Comunicazione/Notizie/In-evidenza/Girolio-domenica-e-lunedì-la-tappa-altogardesana>

## Girolio: domenica e lunedì la tappa altogardesana

di Giovedì, 03 Dicembre 2015



Nell'anno di Expo 2015, l'Associazione Nazionale Città dell'Olio ha organizzato Girolio d'Italia Grand Tour, un viaggio nelle produzioni tipiche delle «Città dell'Olio» italiane, che da luglio a dicembre tocca tantissime regioni italiane, attraversando l'Italia alla scoperta delle eccellenze gastronomiche italiane, dei paesaggi e territori di produzione, dei luoghi e dei mestieri legati alla terra e all'olio. La tappa altogardesana, **domenica 6 e lunedì 7 dicembre**, tocca Arco, Riva del Garda, Tenno e Nago con conferenze, degustazioni e corsi di assaggio. ([leggi](#))

Girolio è il virtuale Giro d'Italia dedicato all'olivo, alla sua coltivazione, ai suoi prodotti, che ha ottenuto la medaglia di rappresentanza del presidente della Repubblica. La tappa altogardesana si apre domenica 6 dicembre nella sala consiliare del Casinò municipale, dove alle ore 10 si tiene la cerimonia di apertura, presenti i sindaci dei Comuni partecipanti, l'assessore all'agricoltura, turismo e promozione della Provincia di Trento Michele Dallapiccola, inoltre Gianni Bort (presidente CCIAA, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Trento) e Enrico Lupi (Presidente ANCO, Associazione Nazionale Città dell'Olio).

Alle ore 10.30 si prosegue con «Goccia dopo goccia. Opportunità e tecniche di irrigazione dell'olivaia», ovvero una conferenza sul tema dell'irrigazione: relatori sono Gino Celletti («Irrigazione a goccia: come coniugare qualità e quantità») e Pierluigi Lotti («Irrigazione dell'olivo: aspetti tecnici»). In sala «Opere al frantoio», esposizione di opere d'arte sul tema del frantoio, provenienti da una collezione privata (in collaborazione con il Frantoio Ivo Bertamini).

Alle ore 12.30 gli assaggi dei prodotti gastronomici tipici abbinati all'olio extravergine di oliva del territorio (in collaborazione con Accademia dell'Olivo e dell'Olio).

Dalle 12 alle 14,30 la pausa pranzo: in ogni ristorante convenzionato con la manifestazione sarà presente un tecnico assaggiatore abilitato dal MIPAAF (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) per consigliare ed illustrare i migliori abbinamenti degli oli extravergini d'oliva prodotti sul territorio con le pietanze dei rispettivi menù. I ristoranti convenzionati sono Il Ritratto di Arco, Veganima di Arco e Antiche Mura di Riva del Garda.

Alle ore 17 a Tenno nella sede del Consorzio Prodotti Tipici del Tennesse si tiene un corso per assaggiatori (gratuito, iscrizione obbligatoria) condotto da Gino Celletti (Capo Panel Internazionale).

Alle ore 20.30 al ristorante Forte Alto a Nago la cena-degustazione con lo chef Marcello Franceschi e un menù che abbina le pietanze all'olio extravergine d'oliva (a pagamento, su prenotazione).

Lunedì 7 dicembre un appuntamento per tutta la famiglia: alle ore 15.30 nella sala ex biblioteca in viale Damiano Chiesa a Riva del Garda «Mamma, che olio mi dai?» è una conferenza-gioco per mamme e bambini sull'utilizzo dell'olio extravergine di oliva per una alimentazione sana, nell'ambito del progetto di educazione alimentare «La Carta di Milano dei bambini»; conduce Gino Celletti (Capo Panel Internazionale); in collaborazione con il [Frantoio Agraria Riva del Garda](#). A seguire una degustazione per le famiglie (informazioni e prenotazioni: tel. 349 7446910; 347 8734570; web [www.accademiaolivolio.it](http://www.accademiaolivolio.it)).

<http://giolio.cittadellolio.it>

<http://www.ladigetto.it/permalink/49528.html>

## Con «Girolio» esplose nel Garda la passione per l'extravergine

03/12/2015

**I comuni DI Arco, Riva del Garda, Tenno e Nago Torbole sul Garda ospiteranno l'ultima tappa della carovana del gusto**



Nel Garda Trentino va in scena l'olio extravergine di oliva. Fa tappa ad Arco, Riva del Garda, Tenno e Nago Torbole sul Garda la carovana di Girolio d'Italia, il tour del gusto promosso dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio e realizzato in collaborazione con il coordinamento regionale e le amministrazioni comunali del Garda Trentino.

Convegni scientifici e divulgativi, corsi di assaggio e cene-degustazione, conferenze/gioco dedicate a mamme e bambini, animeranno l'evento itinerante che il 6 e 7 dicembre chiude l'edizione di Girolio d'Italia dedicata ad Expo 2015 con la firma della Carta di Milano - il documento di impegno che costituisce l'eredità più importante dell'Esposizione Universale - da parte delle autorità presenti.

La staffetta di eventi dedicati all'olio comincia da Arco domenica 6 dicembre con l'inaugurazione della tappa prevista alle 10.00 nella Sala Consiliare del Casinò Municipale da parte delle autorità presenti: Alessandro Betta - Sindaco di Arco, Adalberto Mosaner - Sindaco di Riva del Garda, Gianluca Frizzi - Sindaco di Tenno, Gianni Bort - Presidente



<http://www.ladigetto.it/permalink/49528.html>

CCIAA di Trento, Enrico Lupi – Presidente A.N.C.O., Michele Dallapiccola – Assessore agricoltura, foreste, turismo e promozione della Provincia Autonoma di Trento.

Dalle 10.30 in poi, ci sarà il convegno «Goccia dopo goccia. Opportunità e tecniche di irrigazione dell'olivaia» con gli interventi del dott. Gino Celletti su «Irrigazione a goccia: come coniugare qualità e quantità», il dott. Pierluigi Lotti sul tema «Irrigazione dell'olivo: aspetti tecnici».

Nell'occasione, sarà possibile vedere «Opere al Frantoio», l'esposizione di opere d'arte sul tema del frantoio, provenienti da una collezione privata realizzata in collaborazione con Frantoio Ivo Bertamini.

Subito dopo i produttori locali proporranno degli assaggi di prodotti tipici abbinati all'olio extravergine del territorio.

Pausa pranzo a tema con i ristoranti Il Ritratto e Veganima di Arco e Antiche Mura di Riva del Garda che proporranno menù a tema illustrati da un tecnico assaggiatore abilitato dal MIPAF che consiglierà per i migliori abbinamenti degli oli extravergini d'oliva locali con le pietanze proposte.

Nel pomeriggio Girolio fa tappa a Tenno dove alle 17 presso la sede Consorzio Prodotti Tipici del Tennesse ci sarà il corso per assaggiatori (gratuito con iscrizione obbligatoria) a cura del dott. Gino Celletti (Capo Panel Internazionale).

Nella serata alle 20.30 prevista la cena - degustazione con lo chef Marcello Franceschi a Nago presso il ristorante Forte Alto (evento a pagamento, info e prenotazione e prenotazione a Via Castel Penede, 26 Nago - tel: 0464 505566).

Lunedì 7 dicembre a Riva del Garda si entra nel vivo degli appuntamenti dedicati alle famiglie.

Alle ore 15.30 nella Sala ex Biblioteca (Scuole Damiano Chiesa) si svolgerà «Mamma, che olio mi dai?», la conferenza-gioco per mamme e bambini sull'utilizzo dell'olio extravergine di oliva per una alimentazione sana.

Una iniziativa che fa parte del progetto di educazione alimentare «La Carta di Milano dei Bambini» condotta dal dottor Gino Celletti (Capo Panel Internazionale) e realizzata in collaborazione con il **Frantoio Agraria Riva del Garda**.



<http://www.ladigetto.it/permalink/49528.html>

Seguirà una degustazione per famiglie.



<http://www.allnews24.eu/giوليو-ditalia-il-2015-si-chiude-il-6-dicembre-in-trentino/>



## Giolio d'Italia: il 2015 si chiude il 6 dicembre in Trentino

📅 4 dicembre 2015    👤 Admin



Va in scena in Trentino, tra Arco, Riva del Garda, Tenno e Nago l'ultimo appuntamento del 2015 con Giolio d'Italia Speciale Expo. Domenica 6 e lunedì 7 dicembre due giorni dedicati all'extravergine con iniziative per grandi e piccini a fare da cornice alla cerimonia ufficiale di passaggio di tappa – che si terrà ad Arco alle 10 nel Salone Consiliare del Casinò Municipale – del tour dedicato all'extravergine organizzato dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio in collaborazione con i coordinamenti regionali con l'obiettivo di valorizzare i territori, le produzioni olivicole, i luoghi e i mestieri legati alla terra e all'olio.

I saluti delle autorità locali e del Presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio Enrico Lupi, faranno da introduzione all'incontro "Goccia dopo goccia. Opportunità e tecniche di

<http://www.allnews24.eu/girolio-ditalia-il-2015-si-chiude-il-6-dicembre-in-trentino/>

irrigazione dell'olivaia" che si terrà alle 10.30 con gli interventi del Dott. Gino Celletti e del Dott. Pierluigi Lotti. In sala, una esposizione di opere d'arte "Opere al Frantoio", provenienti dalla collezione privata del Frantoio Ivo Bertamini. A seguire, dalle 12.30 sempre ad Arco, assaggi di prodotto gastronomici tipici in abbinamento all'olio EVO del territorio in collaborazione con Accademia dell'Olio e dell'Olio mentre dopo pranzo alle 17 la festa si estende anche a Tenno, presso la Sede del Consorzio Prodotti Tipici del Tennesse, dove è in programma il corso gratuito per assaggiatori condotto dal Capo Panel Internazionale Gino Celletti. Alle 20.30 la giornata si chiude a Nago, al Ristorante Forte Alto con la cena degustazione preparata dallo Chef Marcello Franceschi con abbinamenti di pietanze e olio extravergine di olive (a pagamento su prenotazione).

Lunedì 7 dicembre, giornata dedicata alle famiglie, con la conferenza gioco "Mamma, che olio mi dai?" alle 15.30 presso la Sala ex Biblioteca della Scuole Damiano Chiesa a Riva del Garda, dove si parlerà di utilizzo di olio EVO per una alimentazione sana nell'ambito del Progetto di educazione alimentare "La Carta di Milano dei Bambini", condotta da Gino Celletti in collaborazione con il **Frantoio Agraria Riva del Garda**. A seguire, una speciale degustazione per famiglie.

Con la tappa trentina si chiude dunque il lungo viaggio del Girolio d'Italia Speciale Expo, partito a luglio dall'estremo sud con la tappa di Matera e conclusosi appunto nel Garda Trentino dopo aver toccato 11 regioni e altrettante Città dell'Olio. Testimonial d'eccezione di questa edizione, è stata la Carta di Milano, che durante e anche dopo la chiusura di Expo, ha continuato ad arrivare nei territori per essere condivisa e sottoscritta dalle istituzioni locali e dalla popolazione, perché possano continuare a diffondersi nel tempo e nello spazio i principi che l'hanno ispirata ovvero la promozione di uno stile di vita sano e di un'agricoltura sostenibile, la lotta all'obesità e la riduzione dello spreco di cibo del 50% entro il 2020".

Utilizza **gravatar** per personalizzare la tua immagine

Fonte: [conipiediperterra.com](http://conipiediperterra.com)

<http://www.impressionidiviaggio.com/girolio-d'italia-nel-garda-trentino-e-concluso-il-viaggio-tra-terre-ed-olio/>

## Girolio d'Italia, nel Garda trentino è concluso il viaggio tra terre ed olio

Condividi



In Trentino, tra Arco, Riva del Garda, Tenno e Nago, del Garda Trentino, è organizzato l'ultimo appuntamento del 2015 con **Girolio d'Italia Speciale Expo**. Così, domenica 6 e lunedì 7 dicembre saranno due giorni dedicati all'extravergine con iniziative a fare da cornice alla cerimonia ufficiale di passaggio di tappa, che si terrà ad Arco alle 10 nel Salone Consiliare del Casinò Municipale, del tour dedicato all'extravergine organizzato dall'**Associazione Nazionale Città dell'Olio**, in collaborazione con i coordinamenti regionali con l'obiettivo di valorizzare i territori, le produzioni olivicole, i luoghi ed i mestieri legati alla terra e all'olio.

I saluti delle autorità locali e del Presidente dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio Enrico Lupi, faranno da introduzione all'incontro "Goccia dopo goccia. Opportunità e tecniche di irrigazione dell'olivaia" che si terrà alle 10,30 con gli interventi di Gino Celletti e di Pierluigi Lotti. In sala, una esposizione di opere d'arte "Opere al Frantoio", provenienti dalla collezione privata del Frantoio Ivo Bertamini. A seguire, dalle 12,30 sempre ad Arco, assaggi di prodotto gastronomici tipici in abbinamento all'olio



EVO del territorio, in collaborazione con Accademia dell'Olio e dell'Olio mentre dopo pranzo, alle 17 la festa si estende anche a Tenno, presso la sede del Consorzio Prodotti Tipici del Tennesese, in cui è in programma il corso gratuito per assaggiatori condotto dal Capo Panel Internazionale, Gino Celletti. Alle 20,30 la giornata si chiude a Nago, al Ristorante Forte Alto, con una cena degustazione preparata dallo Chef, Marcello Franceschi con abbinamenti di pietanze e olio extravergine di olive (a pagamento su prenotazione).



Invece, lunedì 7 dicembre, la giornata sarà dedicata alle famiglie, con la conferenza gioco "Mamma, che olio mi dai?" alle 15,30 presso la Sala ex Biblioteca della Scuole Damiano Chiesa a Riva del Garda, in cui si parlerà di utilizzo di olio EVO per un'alimentazione sana nell'ambito del Progetto di educazione alimentare "La Carta di Milano dei Bambini", condotta da Gino Celletti in collaborazione con il Frantoio Agraria Riva del Garda.

A seguire, una speciale degustazione per famiglie.

Così, dopo la tappa trentina si chiude il lungo viaggio del Girolio d'Italia Speciale Expo, che ha avuto inizio nel mese di luglio dall'estremo sud italiano con la tappa di Matera e concluso nel Garda Trentino, dopo aver attraversato e coinvolto 11 regioni ed altrettante Città dell'Olio. Testimonial d'eccezione di questa edizione, è stata la **Carta di Milano**, che durante e anche dopo la chiusura di Expo, ha continuato ad arrivare nei territori per essere condivisa e sottoscritta dalle istituzioni locali e dalla popolazione, perché possano continuare a diffondersi i principi che l'hanno ispirata, come la promozione di uno stile di vita sano e di un'agricoltura sostenibile, la lotta all'obesità e la riduzione dello spreco di cibo del 50% entro il 2020.

<http://girolio.cittadellolio.it>

[www.cittadellolio.it](http://www.cittadellolio.it)



<http://trentinocorrierealpigelocal.it/trento/cronaca/2015/12/06/news/girolio-domani-tappa-a-riva-all-ex-biblioteca-1.12575521>

## GirOlio, domani tappa a Riva all'ex biblioteca

*RIVA. La tappa del GirOlio avrà una coda domani pomeriggio a Riva, nella sala dell'ex biblioteca alle Damiano Chiesa, dove dalle 15.30 si terrà la conferenza-gioco "Mamma, che olio mi dai?". Mamme e...*

Stampa

06 dicembre 2015



0

Condividi

Tweet

0

G+1

0

LinkedIn

0

Pinterest

RIVA. La tappa del GirOlio avrà una coda domani pomeriggio a Riva, nella sala dell'ex biblioteca alle Damiano Chiesa, dove dalle 15.30 si terrà la conferenza-gioco "Mamma, che olio mi dai?". Mamme e bambini potranno giocare ed imparare i principi di un'alimentazione sana nell'ambito del progetto di educazione alimentare. Sarà l'occasione per conoscere come ci si può e ci si deve nutrire correttamente. A condurre la conferenza sarà Gino Celletti in collaborazione con il **Frantoio Agraria di Riva**. I bambini sono particolarmente benvenuti: sarà un modo diverso di trascorrere il ponte dell'Immacolata, imparando a conoscere una delle eccellenze della nostra gastronomia e soprattutto come si distingue un olio buono da uno non buono. A seguire verrà organizzata una degustazione pensata appositamente per le famiglie (informazioni più

## Un olio e un piatto: la tecnica degli abbinamenti

23 Novembre 2015 / 11.30 : 12.30 / Sala Workshop

**RELATORE: Cristiano Tomei** (Chef stellato del ristorante L'Imbuto) »» **scheda personale** ««, **Furio Battelini** (Direttore di Produzione della Cantina Frantoio Agraria Riva del Garda), **Indra Galbo** (Redattore del Gambero Rosso e degustatore di extravergine per la guida Oli d'Italia del Gambero Rosso) »» **scheda personale** ««.

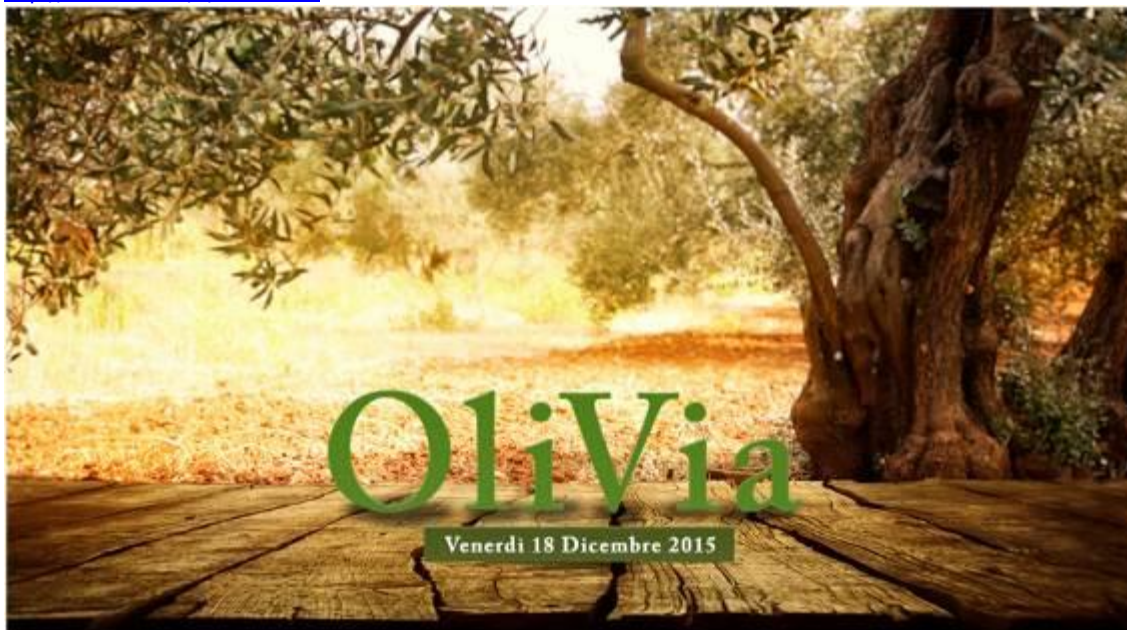
Gli esperti del Gambero Rosso spiegheranno secondo quali criteri si deve abbinare un tipo di olio ai piatti. Per l'occasione lo chef stellato Cristiano Tomei preparerà ai partecipanti i Ravioli ripieni di olio e parmigiano con polvere di cavolo nero.

A cura di Gambero Rosso



17 dicembre 2015

<http://casavissani.it/it/olivia-2015>



## 18 Dicembre, OliVia2015... ancora una Volta, Piacere Extravergine!!

Dal 27 Novembre al 18 Dicembre 2015, il venerdì sera si arricchisce ancora di Gusto ed Esclusività.

Dalle ore 20.30 il Meglio d'Italia dell'Extravergine di Oliva racchiuso in un bicchierino tra Nord, Centro, Sud ed Isole a confronto per scoprire il Piacere dei Dettagli che fanno la Differenza insieme alla cucina del Maestro Vissani...

Uniti, come ogni anno, dallo Speciale connubio dell'Azienda Vinicola Barberani di Orvieto che ci sorprenderà anch'essa con Preziosi ed Inediti Vini.

Cerchi il migliore Evento Cult della Ristorazione Italiana? Non farti troppe domande... prenota subito OliVia2015... da quest'anno con la speciale partecipazione della Fondazione Italiana Sommelier.

OliVia2015... ancora una Volta, Piacere Italiano!!

**Costo della degustazione degli oli extravergine di oliva, menù Esclusivo Vissani e Vini Barberani € 80,00 per persona, extra esclusi.**

**Occasione SognoOliVia2015 con pernottamento a Casa Vissani comprensivo di:**

- Degustazione degli oli extravergine di oliva (4 tipologie, Nord, Centro, Sud e Isole)
- Menù Esclusivo Vissani (4 portate, una per ogni olio in degustazione)
- Selezione di 3 Vini in abbinamento dell'Azienda Agricola Barberani:

LUIGI E GIOVANNA Orvieto Doc Classico Superiore 2012

POLVENTO Lago di Corbara Doc 2009

MOSCATO PASSITO Umbria IGT Dolce 2012

- Dolce sorpresa
- Pernottamento in camera Deluxe Superiore
- Colazione in camera dalle ore 8.00 alle ore 10.30

€ 390,00 a coppia, extra esclusi.

Accompagnerà OliVia2015 la Chitarra e la Voce di Alessandro Abete.



17 dicembre 2015

<http://casavissani.it/it/olivia-2015>

**Venerdì 27 novembre**

Prenota

Chiudi

### Frantoio Alberto Cipolloni S.a.s (Umbria)



T. 0742.311530/311436  
F. 0742-661306  
info@cipolloni.com  
**Olio di degustazione:** OLIO NOVELLO  
**Nome della proprietà:** Carlo Pagliacci  
**Piatto dedicato:** Sushi di salumi

### Az. Agrobiologica Masoni Becciu (Sardegna)



T. 3402488614  
F. 0709329470  
masonibecciu@virgilio.it  
**Olio di degustazione:** Ispirito Sardu  
**Nome della proprietà:** Deidda Valentina  
**Piatto dedicato:** Zuppa di fatina di ghiande con carne cruda e uva moscata

### Agraria Riva del Garda Soc. Coop. (Trentino)



T. 0464 552133  
F. 0464 560904  
info@agrirtiva.it  
**Olio di degustazione:** Uliva- Garda Trentino d.o.p.  
**Nome della proprietà:** Massimo Fia (Direttore) Massimiliano Consolo (Referente commerciale Italia)  
**Piatto dedicato:** Cappelletti crudi farciti alle morette con pecotino

### Az. Agricola Nicola Monterisi (Puglia)



T. 3470625340  
F. -  
info@oliomonterisi.com  
**Olio di degustazione:** Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica  
**Nome della proprietà:** Nicola Monterisi  
**Piatto dedicato:** Vitella alle bacche di faggio, radice di prezzemolo

### Azienda Agricola Barberani



Cerreto - 05023 Baschi TR  
T. +39 0763 341820  
F. +39 0763 340773  
barberani@barberani.it  
www.barberani.com  
LUIGI E GIOVANNA Orvieto Doc Classico Superiore 2012  
POLVENTO Lago di Corbara Doc 2009  
MOSCATO PASSITO Umbria IGT Dolce 2012



## Trentino – Italy's Alpine North



POSTED ON 20/11/2015 BY QUENTINSADLER



Piazza Duomo, Trento

Recently I enjoyed a fascinating trip to Trentino in northern Italy. Trento, the capital of Trentino, is a beautiful, compact city and wandering around it makes you very aware what a mix of cultures this part of the world really is. On a modern map Trentino is most definitely in Italy, but until 1919 it was part of Austria and it shows.

<https://quentinsadler.wordpress.com/2015/11/20/trentino-italys-alpine-north/>



More Alpine Austrian architecture.



The wonderful First Beer Bar in Trento. First beers have been brewed since Austrian times. Photo by my friend Paola Kalkstein of Wine Chronicles.



The other side of the Piazza Duomo.

<https://quentinsadler.wordpress.com/2015/11/20/trentino-italys-alpine-north/>



Some of the stunning painted buildings in Trento.

Every where you turn in Trento you come up against this mix, frothy Italian buildings that seem to embody the Renaissance side by side with foursquare Austrian-Germanic constructions. Food-wise, pasta and polenta abound, but then so do dumplings, sausages and Weiner Schnitzel. Even for an aperitif smart bars serving local wines and Aperol rub shoulders with Germanic looking beer cellars. Fashion is mixed too, as amongst the elegantly dressed inhabitants, whose clothes scream Milan couture, you will also find some wearing the traditional grey green Tyrolean loden jacket.



Frieze mosaic together with quote from Mussolini created in 1938 by Gino Pincheri. The Fascist symbol and Mussolini's name were removed in 1943, but strangely the rest remains.

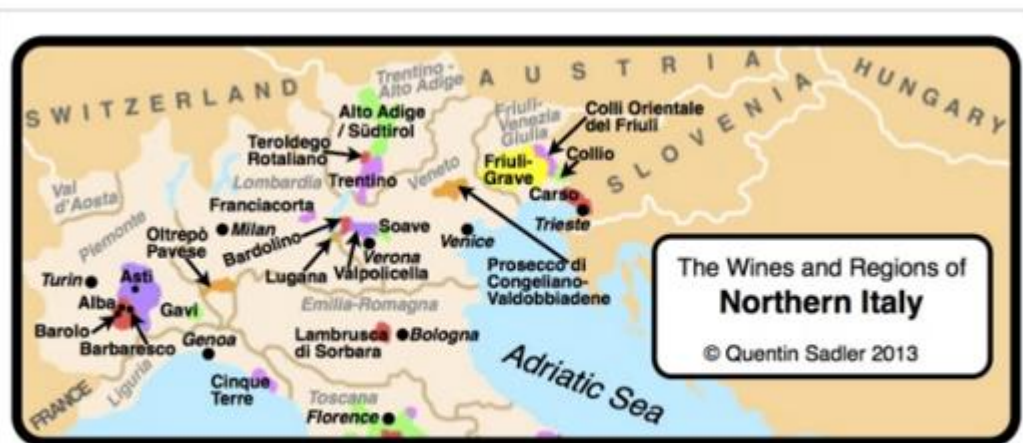


<https://quentinsadler.wordpress.com/2015/11/20/trentino-italys-alpine-north/>

Nestled amongst the grand buildings, there are even some architectural reminders of Italy's more recent Fascist past, most noticeably the striking mosaic on the entrance of the Galleria dei Legionari on via San Pietro. Entitled 'Victory of the Empire' it shows a woman (Victory) who was originally carrying a *Fascist Lictor*, but this was chipped off in 1943. Underneath it is a typically bombastic quote from Il Duce, about defending the Empire with blood. Strangely this anachronistic quotation survives, although *Mussolini's* name was removed at the same time as the fasces. I wonder what young Italians make of this inscription from another time?

All in all I think there is a lot to enjoy on a trip to Trento, I only scratched the surface of what you can see and do in the city, but it pleased me greatly. The narrow shop lined streets are a delight, the Piazza Duomo is stunningly beautiful with its ornate fountain in the centre, cathedral on one side and cafés and restaurants on the others. The Dolomite Mountains are all around you giving an Alpine feel and offering glimpses of a totally different landscape nearby, while the mountain air is wonderfully fresh, pure and invigorating.

Trentino is almost always mentioned alongside Alto Adige – or the *Südtirol* in German – because together they form the Trentino-Alto Adige region. They had both had been in Austria-Hungary and the Italian authorities did not want an almost totally ethnic German province and so amalgamated the German speaking Alto Adige with the ethnically Italian Trentino.



Map showing the wine regions of Northern Italy.

From a wine point of view the two places are quite different, the Alto Adige was once Austria's *Südtirol* region and still looks, feels and sounds very Germanic in character and at its best produces wines that have an Alpine purity about them. Trentino, the more southern part is mainly Italian in feel – with the odd onion domed church exception – and produces wines that tend to be softer and a little less racy.



<https://quentinsadler.wordpress.com/2015/11/20/trentino-italys-alpine-north/>

So far I have only visited Trentino, it is an Alpine region and everywhere you look there are mountains together with over 300 lakes, which just add to the beauty of the place. The lowest point of the region is the Plain of Rotaliano at 200-220 metres above sea level, which is still higher than the hills of Lombardy's *Franciacorta* sparkling wine region, while the mountains reach over 4000 metres, which makes a mere 15% of the land workable. The place is astonishingly warm for such an Alpine location, with vines either being grown on the hot valley floor or on south facing slopes, so ripening is not a problem and they do not have to limit themselves to early ripening grape varieties. In fact there is huge range of styles produced from a dazzling array of grapes.



The typical Pergola Trentina growing system protects the grapes from the strongest sun while allowing the morning sun to penetrate the vine. It also helps combat fungal conditions by being more open than a normal pergola. Panos Kakavatos is providing the human scale.

## Trentino DOC

Trentino DOC (Denominazione di Origine Controllata, which is the Italian equivalent of the French Appellation d'Origine Contrôlée) covers almost the entire region and usually a grape variety is also mentioned on the label.

Chardonnay is the most important white variety, but Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Silvaner and *Müller-Thurgau* are also widely grown as well as the indigenous *Manzoni Bianco*, *Nosiola* – often used to make sweet Vin Santo wines – and Moscato Giallo.

<https://quentinsadler.wordpress.com/2015/11/20/trentino-italys-alpine-north/>



Beautiful Trentino vineyards.

## Pinot Grigio & Müller-Thurgau

This region is also the original home of Italian Pinot Grigio and while I freely admit that I am not a fan – why such an inherently boring wine style is so popular beats me – the examples from Trentino seem to have far more character and interest than those from the flat lowlands of Veneto and elsewhere.

One of the surprising specialities of this part of the world is the whites made from the widely unloved Müller-Thurgau which in Germany is the workhorse grape for the cheap wines like Liebfraumilch. However, in the right hands it can make very nice dry wines, try examples from *Villa Corniole* or the much more German sounding *Gaierhof*.



More beautiful Trentino vineyards.

<https://quentinsadler.wordpress.com/2015/11/20/trentino-italys-alpine-north/>

As for red wines, the most important grapes are Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Merlot together with *Teroldego*, *Schiava* (known as Trollinger in Germany and Vernatsch in the Alto Adige), Moscato Rosa, *Marzemino*, *Enantio*, *Casetta*, Lambrusco and *Lagrein*. I understand that as in *Friuli* there is even some Carmenère, but am not aware of having tasted any.

Try Trentino DOC wines from *Agraria Riva del Garda*, *La Vis*, *Fondazione Edmund Mach*, *Cantina Roverè della Luna* amongst others. One of my favourite producers was *Moser* who make Trento DOC sparkling, but whose still wines are simply labelled as IGT, sometimes IGT delle Venezie and sometimes IGT Vigneti delle Dolomiti depending on the location of the vineyard. Their Riesling is superb and one of the best white wines I tasted on the trip.

If a bottle is labelled as simply Trentino Bianco or Trentino Rosso with no mention of a grape variety, then it contains a blend of grapes.



Our little group at dusk in the vineyards above the town of Isera.

## Trentino DOC Marzemino

Although I enjoyed a wide selection of the Trentino DOC wines, my favourites were consistently the Trentino reds made from the Marzemino grape. This grape is grown all over Lombardy too, but is the speciality of Isera, a commune down near the north shore of Lake Garda. I found them to be attractive dry reds with medium body, red fruit, smooth tannins and a mineral, savoury, herbal, almost earthy character that goes very well with the delicious local cuisine. Try examples from the excellent *Cantina d'Isera*.

<https://quentinsadler.wordpress.com/2015/11/20/trentino-italys-alpine-north/>



The northern shore of Lake Garda from the mountains above.

## Valdadige DOC (Etschtaler in Alto Adige)

This vast DOC covers both Trentino and Alto Adige and as such is only used for basic wine and so is more akin to a PGI / IGT.



More gorgeous vine covered slopes, I cannot get enough of them!

## Trento DOC

This DOC (always spoken as Trento-doc as one word) is only slightly smaller than Trentino, but is for sparkling wines produced by the Traditional (Champagne) Method. Chardonnay and Pinot Noir are the principal grapes, but Pinot Meunier and Pinot Blanc are also permitted. The wines must be bottle aged on their lees for 15 months for non-vintage and 24 months for vintage.



<https://quentinsadler.wordpress.com/2015/11/20/trentino-italys-alpine-north/>



Stunning vineyards, photo courtesy of Cembra Cantina di Montagna.

I managed to taste a great many of Trento Doc wines and thought many of them were pretty good quality, indeed the best are very like Champagne and sadly sometimes have price tags to match. *Ferrari* are of course the pioneers and most famous producer, as well as being the most available in the UK, but if you get the chance do try wines from *Maso Martis*, *Rotari*, *Càvit*, *Revi*, *Moser* and *Doss24* from *Cembra Cantina di Montagna* as well.



Stunning vineyards, photo courtesy of Cembra Cantina di Montagna.

### The other DOCs

As well as these over-arching DOCs, there are some other DOCs in Trentino, some of them covering smaller, more specific areas and some straddling the border with Alto Adige:

**Casteller DOC** for light red wines made from Schiava, Merlot and Lambrusco grapes.

**Sorni DOC** makes lightish, dry reds from Schiava that is often fleshed out by being blended with Teroldego and Lagrein. The whites are usually based on the lightly aromatic and delicate Nosiola grape together with Müller-Thurgau, Silvaner and Pinot Blanc.

**Caldaro DOC**, sometimes Lago di Caldaro or Kalterersee in German, is a large area straddling the border with Alto Adige and producing red wines from Schiava that is often blended with Ligroin and Pinot Noir. Often simple, easy drinking, the best can be very fine indeed, look out for the superioré and classico versions as well as the sweet Scelto made from late harvested grapes.

<https://quentinsadler.wordpress.com/2015/11/20/trentino-italys-alpine-north/>



Our little group being lectured, for a very long time in the endless sun, about Teroldego Rotaliano.

Teroldego Rotaliano DOC makes red wines from the indigenous Teroldego grape. Indeed it seems to have originated here and not really to succeed anywhere else. The Campo (Plain) Rotaliano is the flattest and lowest land around here and the wines can be very good indeed with rich fruit and smooth tannins. Superioré and Riserva versions are richer and more concentrated. Try examples from *Foradori*, *Zanini Luigi* and the *Mezzacorona* cooperative.

There are two possible sources for the name Teroldego, either from the tirelle trellis system the vines are grown. Or, and this is my favourite, so I hope it is the real one, from it being a dialect phrase for Gold of the Tyrol.



Looking down on the Campo Rotaliano.

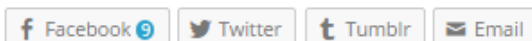
So, as you can see there is a great deal to experience and enjoy in Trentino, and not only the wine, so I highly recommend a visit, or if you cannot get there, try some of their wines, or beer, in the comfort of your own home.

<https://quentinsadler.wordpress.com/2015/11/20/trentino-italys-alpine-north/>



Lake Garda's northern shore.

SHARE THIS:



One blogger likes this.

#### Related

Happy Christmas and a great 2016 to all plus a review of my year  
In "Burgundy"

Wine Without Borders - travels in Slovenia & Friuli  
In "Comment"

Wine of the Week 67 - lovely Lugana  
In "Comment"

POSTED IN DESSERT WINE / SWEET WINE, ITALY, MY THOUGHTS, MY VIEW, RED WINE, ROSÉ WINE, SPARKLING WINE, TRAVEL & PLACES, TRENTINO, TRENTINO-ALTO ADIGE, WHITE WINE, WINE, WINERIES, WINES BY COUNTRY, WINES BY STYLE | TAGGED ALTO ADIGE, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON, CALDARO DOC, CANTINA D'ISERA, CANTINA ROVERÉ DELLA LUNA, CASETTA, CASTELLER DOC, CÀVIT, CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA, CHARDONNAY, DOSS<sup>24</sup>, ENANTIO, ETSCHTALER, FERRARI, FONDAZIONE EDMUND MACH, FORADORI, FORST BEER, GAIERHOF, GEWURZTRAMINER, GRARIA RIVA DEL GARDA, ITALY, ITALY MAP, ITALY WINE MAP, LA VIS, LAGREIN, LAKE GARDA, LAMBRUSCO, MANZONI BIANCO, MARZEMINO, MASO MARTIS, MÜLLER-THURGAU, MERLOT, MEZZACORONA, MOSCATO GIALLO, MOSCATO ROSA, MOSER, MUSSOLINI, NOSIOLA, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, REVÌ, ROTARI, SAUVIGNON BLANC, SCHIAVA, SILVANER, SORNI DOC, TEROLDEGO, TEROLDEGO ROTALIANO DOC, TRENTINO, TRENTINO BIANCO, TRENTINO DOC, TRENTINO DOC MARZEMINO, TRENTINO ROSSO, TRENTINO-ALTO ADIGE, TRENTO, TRENTO DOC, TROLLINGER, VALDADIGE DOC, VERNATSCH, VILLA CORNIOLE, WINE MAP ITALY, ZANINI LUIGI

## 2 thoughts on “Trentino – Italy’s Alpine North”



<http://beautyfood.eleatonolli.it/profumo-del-cedro-risotto-al-cedro-martini-extra-dry-linea-corpo-cedrat-rogergallet/>

## IL PROFUMO DEL CEDRO! RISOTTO AL CEDRO E MARTINI EXTRA DRY E LINEA CORPO CEDRAT DI ROGER&GALLET

*Avete presente quella nota agrumata, maschile, fredda, frizzante che vi sale nelle narici, ve le stuzzica e ve le fa allargare?*

*Quel profumo di uomo che sa di buono, con la camicia chiara perfettamente stirata ma con i braccialetti di stoffa colorata attorno al polso? Sorriso perfetto e fossette che vi viene quasi voglia di infilargli dentro un dito?*

*Un odore così buono che se lo metterebbero addosso anche le donne perché è talmente buono che poi sulla pelle rilascia una nota dolce.*

*Che sa di aria invernale frizzantina ma anche di calde notti estive sulla Costiera Amalfitana.*

*Di Sud, vissuto con vestiti lunghi senza spilline, biancheria colorata stesa al sole, orecchini a pendente color turchese, pelle calda abbronzata e sandali bassi dorati?*



Amalfi

*Ma anche di Nord, giacconi, prepararsi davanti allo specchio per una giornata sulla neve, amiche belle e infreddolite che continuano a cadere, berretti, guanti, naso rosso e vento freddo?*



Monte Stivo (TN) io e la mia amica Susi



<http://beautyfood.eleanatonolli.it/profumo-del-cedro-risotto-al-cedro-martini-extra-dry-linea-corpo-cedrat-rogergallet/>

*Secondo me tutto questo ha il profumo del CEDRO.*



*Il cedro sa sia di neve che di sole e quindi in questa stagione è perfetto!*

*Se lo guardate è la luce dell'estate e profuma di mare, se ve lo spremete in bocca sentite il freddo del ghiaccio sulla lingua.*

In pratica tutta una serie di minchiate per dirvi che l'altro giorno all'**Agraria di Riva del Garda** ho acquistato due cedri di Amalfi spettacolari con i quali ho cucinato un risotto sublime e che in questo periodo dopo la palestra utilizzo la meravigliosa linea corpo al Cedro di Roger&Gallet, il cui amore è ufficialmente dichiarato da tempo.

Il **risotto al cedro e Martini Dry** è una ricetta del mio amico chef Roberto Civettini, l'ho assaggiata un pò di tempo fa e mi ha colpita dritta al cuore perchè ho capito subito che poteva diventare una di quelle ricette fighe da consolidare nel parco ricette personali da proporre agli ospiti o alla famiglia facendo sempre un gran figurone. Il cedro puo essere sostituito anche dal limone.

