



# **AGRARIA RIVA DEL GARDA**

**Rassegna stampa  
1 - 30 aprile 2018**

**Extravergine** | Riconoscimenti anche da «Gambero Rosso» e «Bibenda»

## Altri premi per gli oli di «Agraria»

RIVA - Periodo di conferme per gli extravergini del Frantoio di Riva - la cui qualità è ribadita dai numerosi premi - tra le produzioni di eccellenza a livello nazionale ed internazionale. La Dop Garda Trentino Uliva di «Agraria» si è classificata al primo posto al concorso oleario «Aipo d'Argento» e si è posizionata al secondo al concorso nazionale «Ercole Olivario», oltre ad essere stata recensita con le «2 Foglie rosse» dalla guida «Oli d'Italia» di Gambero Rosso. Due foglie per il «46° Parallelo Biologico», mentre «46° Parallelo Monovarietale» si aggiudica non solo le «3 foglie Gambero Rosso» ma anche le prestigiose «5 gocce» della guida Bibenda.



## Slow Food

# Olio d'oliva, sei le aziende locali al top



**Oro verde**  
Premiata  
la qualità

**O**lio extravergine di oliva, sono sei le aziende trentine selezionate da Slow Food. Tra queste, quattro sono di Arco: Laghel 7, Olio Cru, Madonna delle Vittorie, Tenuta Maso Bòtes. Le altre due sono Giovanni Poli di Vallelaghi e Agraria Riva del Garda - Frantoio di Riva. Realtà selezionate attraverso le recensioni di collaboratori e soci della

associazione con un lavoro di rete che verrà presentato martedì prossimo alla Fiera di Verona nell'ambito di Sol&Agrifood. Parteciperà Paola Jori di Laghel 7. Il presidio Slow Food dell'extravergine tutela oliveti secolari di cultivar autoctone, gestiti senza diserbanti chimici e fertilizzanti di sintesi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



**La passeggiata** | Appuntamento sabato 5 maggio

## «Gemme di gusto» alla scoperta dei tesori gastronomici del Garda

**RIVA DEL GARDA** - In occasione della primavera, e della ritrovata voglia di stare all'aria aperta, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino anche quest'anno lancia la rassegna «Gemme di Gusto», che propone ben undici iniziative per assaporare la primavera in maniera unica e speciale. La kermesse farà tappa a **Riva del Garda** sabato 5 maggio presso **Agraria Riva del Garda** con «I mille volti del Brione».

A partire dalle 9,30, si potrà dunque partecipare ad una passeggiata alla scoperta di vigneti e oliveti, un itinerario che condurrà fino al Forte Garda, dove si degusteranno i prodotti del territorio ovvero i vini e l'olio extravergine di oliva di **Agraria Riva del Garda**, i formaggi dell'Azienda Agricola Fontanèl, i salumi della Azienda Agricola Macelleria Bertoldi, i prodotti ittici di Azienda Agricola Trolicoltura Armanini, il pane del Panificio Pasticceria Tecchiolli, i prodotti a base di farina del Molino Pellegrini e le mele La Trentina.

«Gemme di gusto» fa parte delle #trentinowinefest, calendario di manifestazioni enologiche dedicate ai vini più rappresentativi del nostro territorio. Tutte le info su [www.tastetrentino.it/gemmedigusto](http://www.tastetrentino.it/gemmedigusto)

