



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 30 aprile 2017

Rovereto, 30 aprile 2017

http://www.agi.it/economia/2017/03/31/news/olio_alto_garda_trentino_innovazione_e_ricerca_carta_territorio-1637088/

ECONOMIA

Olio:Alto Garda Trentino,innovazione e ricerca "carta" territorio

SHARE: [f SHARE](#) [TWEET](#)

(AGI) - Roma, 31 mar. - Il cibo come ossessione mediatica, ostentato, presentato con immagini ammiccanti nelle vetrine dei negozi più disparati, librerie monotematiche, mentre appare ad ogni ora su schermi tv, nelle foto che schiere di golosi scattano con il telefonino appena si siedono a tavola, ancor prima di annusare, assaggiare le pietanze. Una sorta di schizofrenia che spesso relega in secondo piano i valori degli ingredienti e raramente omaggiano i veri fattori alimentari. Specialmente quando il cibo è caratterizzato dal sapiente uso dell'olio extravergine d'oliva.

L'EVO, l'olio extravergine di oliva, schietto artefice della tipicità alimentare e? il risultato di costante ricerca scientifica, abbinata alle consuetudini agronomiche della comunità d'origine.

Ecco perché l'EVO della Riviera trentina del lago di Garda è pronto a giocare una partita decisiva sul concetto della ricerca scientifica legata al futuro di questo ingrediente fondamentale per gran parte dell'alimentazione umana.

Innovazione e ricerca sono difatti quanto mai decisivi per superare macroscopiche interpretazioni di ingredienti gastronomici tra realtà fattuale (calo dei consumi agroalimentari, scarsa educazione sensoriale, drastica riduzione dei locali deputati al consumo qualitativo) e realtà virtuale, con una 'cibaria' sovraesposizione mediatica di web, blog, magazine, canali satellitari e altro ancora.

Così i ricercatori della Fondazione Edmund Mach scendono in campo per coadiuvare gli olivicoltori trentini - coinvolti da un Progetto dell'**Agraria Riva del Garda** e della Provincia Autonoma di Trento - per definire il ruolo della coltivazione dell'ulivo, in

http://www.agi.it/economia/2017/03/31/news/olio_alto_garda_trentino_innovazione_e_ricerca_carta_territorio-1637088/

particolare della varietà? principe del Garda: la Casaliva. L'obiettivo è di combattere ogni sorta di sofisticazione. Come dire, la genetica a garanzia dell'origine. In quanto i marcatori genetici, isotopi compresi, sono strettamente legati a precise, ben delimitate, zone di coltivazione. E quindi opportunamente certificati.

L'olio extravergine d'oliva della Riviera trentina del Garda - spiegano i produttori - "come ingrediente decisivo per impostare innovative strategie di ricerca agroalimentari. Vale a dire: investire sulla ricerca olearia per coinvolgere i produttori nella sfida a tutela della qualità".(AGI)

Bru

31 marzo 2017 ©

<http://www.ildolomiti.it/cultura-e-spettacoli/olivi-casaliva-varieta-da-proteggere-studiare-e-promuovere-ecco-%E2%80%99olio>

Talmente decisa da rendersi **'capofila' di una serie d'interventi** con positive ricadute su tutto il territorio gardesano. Lo ha ribadito **Giorgio Planchenstainer**, presidente del sodalizio oleario rivano, aprendo i lavori del convegno: "Il nostro mestiere è fare vino e olio, ma siamo convinti, come la storia recente di Agraria insegna, che se non ci si mette **in prima fila a coordinare un intero territorio così parcellizzato** per fare massa critica e comunque impostare un'unica strategia, che va dalla formazione alla commercializzazione, alla frangitura passando da prodotti di alta qualità, non si va da nessuna parte".

Fare rete, impostare nuove strategie, incentivare l'innovazione. Tutti i ricercatori della Fondazione Mach, dal presidente **Andrea Segrè a Stella Grando, da Fulvio Mattivi a Franco Michelotti** (il tecnico che meglio conosce l'olivocultura trentina) hanno insistito sulle **caratteristiche** della Casaliva. Che ha caratteri inconfondibili e che **la scienza – conoscendoli a livello genetico – può tutelare** evitando pure sofisticazioni. Vale a dire impedire che si contrabbandi olio di Casaliva usando varietà di olive molto meno pregiate. A scapito della qualità, dell'affidabilità stessa della produzione, **spacciando olio banale a prezzi ingiusti**.

EVO frutto di pratiche colturali, rispettando l'impatto ambientale – tema della relazione di **Gino Angeli** – con proprietà nutrizionali altrettanto esaltanti – secondo l'altra ricercatrice della Fondazione Mach, **Evelyn Soini**. Andrea Segrè, da acuto storico dell'evoluzione del cibo, ha subito richiamato l'attenzione sul valore dell'EVO. "Bisogna adottare l'etichetta **narrante**, per difendere la catena produttiva, dare valore al prodotto e la giusta remunerazione all'agricoltore". Anche perché **l'olivo sintetizza il concetto di nuova agricoltura**. Che deve essere **sostenibile** sia a livello economico, ambientale e soprattutto sociale.

EVO DOP Trentino, olio della bellezza. Che deve essere **pagato bene** – almeno **una ventina di euro a litro** – proprio perché unico, inconfondibile. Basta assaggiarlo almeno una volta, seguire i consigli di esperti, e subito la sua **amena piccantezza** diventerà stimolo al gusto. Dunque Casaliva, tra tradizione e innovazione. Progetto che si propone di trovare le caratteristiche che rendono unica la nostra cultivar Casaliva, creando una sorta di **carta di identità** che la caratterizzi, in un mondo dove l'extravergine è distinto solo dal prezzo.

<http://www.ildolomiti.it/cultura-e-spettacoli/olivi-casaliva-varieti-da-proteggere-studiare-e-promuovere-ecco-l%E2%80%99olio>

L'olio extravergine d'oliva della Riviera trentina del Garda quindi come ingrediente decisivo per impostare innovative strategie di ricerca agroalimentari. Vale a dire: investire sulla ricerca olearia per coinvolgere i produttori nella sfida a tutela della qualità. Del resto fin dai tempi remoti si è instaurata una **sincera relazione tra Uomo e Olivo** tramite le sapienti pratiche di coltura, tecniche agricole capaci di esaltare – per entrambi – vigore e bellezza. Stabilendo una sinergia 'bioenergetica': **la pianta riconosce il legame con il 'suo' curatore e ne ricambia le attenzioni** con i frutti che danno origine all'EVO.

Olivicoltori dell'Alto Garda che avvertono l'esigenza di una nuova e più complessa etica della produzione agroalimentare, aggiornando strategie in grado di coniugare economia locale con ecologia globale. Produzione mirata per aumentare il valore anche **commerciale, impostando pure innovative strategie** di marketing. Per un consumo che sappia andare oltre le mode, scegliendo produzioni alimentari – EVO su tutti – garantite dalla ricerca e innovazione e quindi più vicini **all'emozionalità sensoriale, alla sensibilità dei consumatori**, spronandoli pure ad essere dei consapevoli '**consum-attori**'.

<http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/24085-casaliva-e-alto-garda-il-binomio-cultivar-territorio-funziona-per-l-olio-d-oliva.htm>

Casaliva e Alto Garda, il binomio cultivar-territorio funziona per l'olio d'oliva

Un progetto per rafforzare la filiera di produzione dell'olio extra vergine dell'Alto Garda, documentandone le caratteristiche identitarie e definendo standard di produzione di eccellenza al fine di aumentarne il valore commerciale e le possibilità di azioni innovative di marketing

Si è svolto al Centro Congressi di Riva del Garda il convegno di avvio del progetto "Innovazione e Ricerca per l'Olio Extravergine dell'Alto Garda Trentino" realizzato da **Agraria Riva del Garda** in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige e il patrocinio della Provincia autonoma di Trento.



L'obiettivo dello studio è far emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extravergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva e territorio dell'Alto Garda. Oggi sono intervenuti accanto ai ricercatori e tecnici di San Michele, il presidente FEM, Andrea Segrè e il presidente di Agraria Riva del Garda, Giorgio Planchenstainer.

Oltre a cercare di sviluppare un innovativo processo di difesa, efficiente, sostenibile ed ecologico, per preservare l'oliva dall'attacco della mosca olearia, il progetto ha anche l'obiettivo di rafforzare la filiera di produzione dell'Olio Extravergine dell'Alto Garda, documentandone le caratteristiche identitarie e definendo standard di produzione di eccellenza al fine di aumentarne il valore commerciale e le possibilità di azioni innovative di marketing.

"La Fondazione Mach, sfruttando le più moderne tecnologie – ha evidenziato in apertura il presidente FEM, Andrea Segrè – , si è impegnata in un progetto che copre l'intera filiera a partire dall'origine genetica della pianta, passando per la classificazione, la difesa sostenibile e il protocollo di produzione, fino alla tracciabilità dell'olio. In questo modo vogliamo dare valore a un prodotto cardine della dieta mediterranea, conosciuto e ahinoi "copiato" in tutto il mondo, e contemporaneamente usarlo come volano per lo sviluppo del territorio".

Il progetto – ha sottolineato il presidente di **Agraria Riva del Garda, Giorgio Planchenstainer** – si propone di trovare le caratteristiche che rendono unica la cultivar

<http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/24085-casaliva-e-alto-garda-il-binomio-cultivarterritorio-funziona-per-l-olio-d-oliva.htm>

Casaliva, “creando una sorta di carta di identità che la caratterizzi, in un mondo dove l’extravergine è distinto solo dal prezzo. Questo rafforza ancora di più la nostra azione sia commerciale che di immagine, avendo un ulteriore argomento per la sostenibilità economica, fonte primaria, oltre la passione, per la coltivazione dell’olivo. Riteniamo quindi che la ricerca applicata di questo progetto sia immediatamente fruibile dall’intero territorio”.

Stella Grando ha parlato di genotipi di olivo. Le analisi svolte con marcatori molecolari presso FEM hanno permesso di accertare la presenza della varietà Casaliva come varietà largamente dominante già tra gli alberi storici e “patriarchi” di olivo nella Busa. In altre parole, la ricerca conferma che questa è la zona del Casaliva e che la varietà vi è coltivata da diversi secoli.

Franco Michelotti ha riproposto l’evoluzione della mosca dell’olivo come problema presente da tempi storici, ora diventato ineludibile con i cambiamenti climatici. Ha parlato di strategie di difesa. “L’anomala evoluzione climatica che stiamo vivendo – ha evidenziato- ha aumentato la capacità di sopravvivenza e la fertilità della mosca e reso più difficile la difesa. Ecco quindi la necessità di studiare l’insetto e nuove strategie sostenibili per combatterlo”.

Gino Angeli ha descritto il percorso iniziato per ottimizzare procedure di prevenzione dal danno da mosca a basso impatto ambientale e supportati da modelli di studio delle dinamiche di popolazione del patogeno: il modello di difesa ottimizzato nel corso del progetto sarà un aiuto a tutti i produttori (sono oltre 1500). “Sviluppare una innovativa strategia di difesa efficiente, sostenibile ed ecologica per preservare l’oliva dall’attacco della mosca olearia (*Bactrocera oleae*) -ha spiegato- rappresenta una delle basi per la tutela e valorizzazione dell’Olio Extravergine dell’Alto Garda Trentino”.

Attraverso il progetto si seguirà l’andamento del ciclo dell’insetto e si indagherà il suo comportamento mediante monitoraggio dei voli degli adulti e i campionamenti delle drupe per seguirne gli stadi larvali. Ciò al fine di allestire un programma di lotta efficace e finalizzato un uso sostenibile dei prodotti fitosanitari attualmente disponibili sul mercato favorendo l’impiego di sostanze a basso impatto ambientale in senso lato.

Evelin Soyini ha spiegato che la caratterizzazione della composizione dell’olio extravergine di oliva permetterà di conoscere in dettaglio i caratteri compositivi “identitari” dell’olio extravergine Casaliva del Garda Trentino: dai primi studi emerge che il singolo fattore più impattante sulla composizione è la “data di raccolta delle olive”. Nell’ambito del progetto Agririva si sta analizzando come i processi tecnologici, quali frangitura e gramolazione, influenzano la qualità della produzione dell’olio extra

<http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/24085-casaliva-e-alto-garda-il-binomio-cultivarterritorio-funziona-per-l-olio-d-oliva.htm>

vergine di oliva di Casaliva prodotto nel Garda Trentino, in termini di composizione lipidica, polifenolica, aromatica ed organolettica. Si seguirà, inoltre, l'evoluzione di tali composti durante lo stoccaggio (18 mesi).

Federica Camin ha sottolineato come la costruzione di una banca dati sul contenuto in isotopi stabili permetterà di verificare dove siano state coltivate le olive utilizzate per produrre l'olio extravergine del Garda Trentino. In altre parole, significa che analizzando un prodotto al commercio, la comparazione con la banca dati validata nel progetto permetterà di verificare prodotti da olive cresciute in altri areali, dando piena garanzia al consumatore. "Grazie al microclima tipico dell'area del Garda DOP, i valori isotopici riscontrati risultano peculiari e diversi rispetto a quelli di oli di diversa provenienza, andando a costituire una sorta di carta d'identità che identifica univocamente l'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino".

di **C. S.**

pubblicato il **31 marzo 2017** in **Strettamente Tecnico > L'arca olearia**



<http://www.fmach.it/Comunicazione/Ufficio-stampa/Comunicati-Stampa>

Comunicati Stampa



Venerdì, 31 Marzo 2017

Olio extra vergine di oliva dell'Alto Garda trentino, al via il progetto per valorizzarlo

Si è svolto oggi al Centro Congressi di Riva il convegno di presentazione del progetto di Agraria Riva del Garda in collaborazione con Fem, finanziato da PAT



01 aprile 2017

<https://www.bobobo.it/trento/eventi#>



3 - 31/03/2017 - 09:00

Innovazione e ricerca per l'olio extravergine del Garda Trentino

Dove: Trento Riva del Garda Fierecongressi - Loc. Parco Lido, 1 - Riva del Garda - Riva del Garda
*presentazione del progetto "innovazione e ricerca per l'olio extravergine dell'alto Garda Trentino?"; progetto di
agricoltura riva del Garda in collaborazione con la fondazione Edmund Mach di San Michele ...*

<http://www.gazzettadellevalli.it/riva-garda/innovazione-e-ricerca-per-lolio-extravergine-dellalto-garda-trentino-confronto-tra-esperti-122878/>

Innovazione e Ricerca per l'Olio Extravergine dell'Alto Garda Trentino, confronto tra esperti

venerdì, 31 marzo 2017

Riva del Garda - Al Centro Congressi di Riva del Garda si è svolto il convegno di avvio del progetto «Innovazione e Ricerca per l'Olio Extravergine dell'Alto Garda Trentino» realizzato da Agraria Riva del Garda in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige e il patrocinio della Provincia autonoma di Trento.

L'obiettivo dello studio è far emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extravergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva e territorio dell'Alto Garda. Sono intervenuti accanto ai ricercatori e tecnici di San Michele, il presidente FEM, Andrea Segrè e il presidente di Agraria Riva del Garda, Giorgio Planchenstainer.

Oltre a cercare di sviluppare un innovativo processo di difesa, efficiente, sostenibile ed ecologico, per preservare l'oliva dall'attacco della mosca olearia, il progetto ha anche l'obiettivo di rafforzare la filiera di produzione dell'Olio Extravergine dell'Alto Garda, documentandone le caratteristiche identitarie e definendo standard di produzione di eccellenza al fine di aumentarne il valore commerciale e le possibilità di azioni innovative di marketing.



«La Fondazione Mach, sfruttando le più moderne tecnologie – ha evidenziato in apertura il presidente FEM, Andrea Segrè, – si è impegnata in un progetto che copre l'intera filiera a partire dall'origine genetica della pianta, passando per la classificazione, la difesa sostenibile e il protocollo di produzione, fino alla tracciabilità dell'olio. In questo modo vogliamo dare

<http://www.gazzettadellevali.it/riva-garda/innovazione-e-ricerca-per-lolio-extravergine-dellalto-garda-trentino-confronto-tra-esperti-122878/>

valore a un prodotto cardine della dieta mediterranea, conosciuto e ahinoi copiato in tutto il mondo, e contemporaneamente usarlo come volano per lo sviluppo del territorio.»

«Il progetto – ha sottolineato il presidente di Agraria Riva del Garda, Giorgio Planchenstainer – si propone di trovare le caratteristiche che rendono unica la cultivar Casaliva, creando una sorta di carta di identità che la caratterizzi, in un mondo dove l'extravergine è distinto solo dal prezzo.

«Questo rafforza ancora di più la nostra azione sia commerciale che di immagine, avendo un ulteriore argomento per la sostenibilità economica, fonte primaria, oltre la passione, per la coltivazione dell'olivo. Riteniamo quindi che la ricerca applicata di questo progetto sia immediatamente fruibile dall'intero territorio.»

Stella Grando ha parlato di genotipi di olivo. Le analisi svolte con marcatori molecolari presso FEM hanno permesso di accertare la presenza della varietà Casaliva come varietà largamente dominante già tra gli alberi storici e «patriarchi» di olivo nella Busa. In altre parole, la ricerca conferma che questa è la zona del Casaliva e che la varietà vi è coltivata da diversi secoli.

Franco Michelotti ha riproposto l'evoluzione della mosca dell'olivo come problema presente da tempi storici, ora diventato ineludibile con i cambiamenti climatici. Ha parlato di strategie di difesa. «L'anomala evoluzione climatica che stiamo vivendo – ha evidenziato – ha aumentato la capacità di sopravvivenza e la fertilità della mosca e reso più difficile la difesa. Ecco quindi la necessità di studiare l'insetto e nuove strategie sostenibili per combatterlo».

Gino Angeli ha descritto il percorso iniziato per ottimizzare procedure di prevenzione dal danno da mosca a basso impatto ambientale e supportati da modelli di studio delle dinamiche di popolazione del patogeno: il modello di difesa ottimizzato nel corso del progetto sarà un aiuto a tutti i produttori (sono oltre 1500). «Sviluppare una innovativa strategia di difesa efficiente, sostenibile ed ecologica per preservare l'oliva dall'attacco della mosca olearia

<http://www.gazzettadellevalli.it/riva-garda/innovazione-e-ricerca-per-lolio-extravergine-dellalto-garda-trentino-confronto-tra-esperti-122878/>

(Bactrocera oleae) – ha spiegato – rappresenta una delle basi per la tutela e valorizzazione dell'Olio Extravergine dell'Alto Garda Trentino».

Attraverso il progetto si seguirà l'andamento del ciclo dell'insetto e si indagherà il suo comportamento mediante monitoraggio dei voli degli adulti e i campionamenti delle drupe per seguirne gli stadi larvali.

Ciò al fine di allestire un programma di lotta efficace e finalizzato un uso sostenibile dei prodotti fitosanitari attualmente disponibili sul mercato favorendo l'impiego di sostanze a basso impatto ambientale in senso lato.

Evelin Soyini ha spiegato che la caratterizzazione della composizione dell'olio extravergine di oliva permetterà di conoscere in dettaglio i caratteri compositivi «identitari» dell'olio extravergine Casaliva del Garda Trentino: dai primi studi emerge che il singolo fattore più impattante sulla composizione è la «data di raccolta delle olive».

Nell'ambito del progetto **Agrriva** si sta analizzando come i processi tecnologici, quali frangitura e gramolazione, influenzano la qualità della produzione dell'olio extra vergine di oliva di Casaliva prodotto nel Garda Trentino, in termini di composizione lipidica, polifenolica, aromatica ed organolettica. Verrà seguita, inoltre, l'evoluzione di tali composti durante lo stoccaggio (18 mesi). Federica Camin ha sottolineato come la costruzione di una banca dati sul contenuto in isotopi stabili permetterà di verificare dove siano state coltivate le olive utilizzate per produrre l'olio extravergine del Garda Trentino.

In altre parole, significa che analizzando un prodotto al commercio, la comparazione con la banca dati validata nel progetto permetterà di verificare prodotti da olive cresciute in altri areali, dando piena garanzia al consumatore. «Grazie al microclima tipico dell'area del Garda DOP, i valori isotopici riscontrati risultano peculiari e diversi rispetto a quelli di oli di diversa provenienza, andando a costituire una sorta di carta d'identità che identifica univocamente l'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino».

<https://www.ladigetto.it/>

Si valorizza l'olio extra vergine di oliva dell'Alto Garda trentino

Si è svolta al Centro Congressi di Riva la presentazione del progetto di lancio di **Agraria Riva del Garda** in collaborazione con Fem



Si è svolto oggi al Centro Congressi di Riva del Garda il convegno di avvio del progetto «Innovazione e Ricerca per l'Olio Extravergine dell'Alto Garda Trentino» realizzato da **Agraria Riva del Garda** in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige e il patrocinio della Provincia autonoma di Trento.

L'obiettivo dello studio è far emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extravergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva e territorio dell'Alto Garda.

Oggi sono intervenuti accanto ai ricercatori e tecnici di San Michele, il presidente FEM, Andrea Segrè e il **presidente di Agraria Riva del Garda, Giorgio Planchenstainer.**

Oltre a cercare di sviluppare un innovativo processo di difesa, efficiente, sostenibile ed ecologico, per preservare l'oliva dall'attacco della mosca olearia, il progetto ha anche l'obiettivo di rafforzare la filiera di produzione dell'Olio Extravergine dell'Alto Garda, documentandone le caratteristiche identitarie e definendo standard di produzione di eccellenza al fine di aumentarne il valore commerciale e le possibilità di azioni innovative di marketing.

«La Fondazione Mach, sfruttando le più moderne tecnologie – ha evidenziato in apertura il presidente FEM, **Andrea Segrè**, – si è impegnata in un progetto che copre l'intera filiera a partire dall'origine genetica della pianta, passando per la classificazione, la difesa sostenibile e il protocollo di produzione, fino alla tracciabilità dell'olio. In questo modo vogliamo dare valore a un prodotto cardine della dieta mediterranea, conosciuto e ahinoi *copiato* in tutto il

<https://www.ladigetto.it/>

mondo, e contemporaneamente usarlo come volano per lo sviluppo del territorio.»

«Il progetto – ha sottolineato il presidente di Agraria Riva del Garda, **Giorgio Planchenstainer** – si propone di trovare le caratteristiche che rendono unica la cultivar Casaliva, creando una sorta di carta di identità che la caratterizzi, in un mondo dove l'extravergine è distinto solo dal prezzo.

«Questo rafforza ancora di più la nostra azione sia commerciale che di immagine, avendo un ulteriore argomento per la sostenibilità economica, fonte primaria, oltre la passione, per la coltivazione dell'olivo. Riteniamo quindi che la ricerca applicata di questo progetto sia immediatamente fruibile dall'intero territorio.»



Stella Grando ha parlato di genotipi di olivo.

Le analisi svolte con marcatori molecolari presso FEM hanno permesso di accertare la presenza della varietà Casaliva come varietà largamente dominante già tra gli alberi storici e «patriarchi» di olivo nella Busa.

In altre parole, la ricerca conferma che questa è la zona del Casaliva e che la varietà vi è coltivata da diversi secoli.

Franco Michelotti ha riproposto l'evoluzione della mosca dell'olivo come problema presente da tempi storici, ora diventato ineludibile con i cambiamenti climatici. Ha parlato di strategie di difesa.

«L'anomala evoluzione climatica che stiamo vivendo – ha evidenziato – ha aumentato la

<https://www.ladigetto.it/>

capacità di sopravvivenza e la fertilità della mosca e reso più difficile la difesa. Ecco quindi la necessità di studiare l'insetto e nuove strategie sostenibili per combatterlo.»

Gino Angeli ha descritto il percorso iniziato per ottimizzare procedure di prevenzione dal danno da mosca a basso impatto ambientale e supportati da modelli di studio delle dinamiche di popolazione del patogeno: il modello di difesa ottimizzato nel corso del progetto sarà un aiuto a tutti i produttori (sono oltre 1500).

«Sviluppare una innovativa strategia di difesa efficiente, sostenibile ed ecologica per preservare l'oliva dall'attacco della mosca olearia (*Bactrocera oleae*) – ha spiegato – rappresenta una delle basi per la tutela e valorizzazione dell'Olio Extravergine dell'Alto Garda Trentino.»

Attraverso il progetto si seguirà l'andamento del ciclo dell'insetto e si indagherà il suo comportamento mediante monitoraggio dei voli degli adulti e i campionamenti delle drupe per seguirne gli stadi larvali.

Ciò al fine di allestire un programma di lotta efficace e finalizzato un uso sostenibile dei prodotti fitosanitari attualmente disponibili sul mercato favorendo l'impiego di sostanze a basso impatto ambientale in senso lato.

Evelin Soyini ha spiegato che la caratterizzazione della composizione dell'olio extravergine di oliva permetterà di conoscere in dettaglio i caratteri compositivi «identitari» dell'olio extravergine Casaliva del Garda Trentino: dai primi studi emerge che il singolo fattore più impattante sulla composizione è la «data di raccolta delle olive».

Nell'ambito del progetto Agririva si sta analizzando come i processi tecnologici, quali frangitura e gramolazione, influenzano la qualità della produzione dell'olio extra vergine di oliva di Casaliva prodotto nel Garda Trentino, in termini di composizione lipidica, polifenolica, aromatica ed organolettica.

Si seguirà, inoltre, l'evoluzione di tali composti durante lo stoccaggio (18 mesi).

Federica Camin ha sottolineato come la costruzione di una banca dati sul contenuto in isotopi stabili permetterà di verificare dove siano state coltivate le olive utilizzate per produrre l'olio extravergine del Garda Trentino.

In altre parole, significa che analizzando un prodotto al commercio, la comparazione con la banca dati validata nel progetto permetterà di verificare prodotti da olive cresciute in altri areali, dando piena garanzia al consumatore.

«Grazie al microclima tipico dell'area del Garda DOP, i valori isotopici riscontrati risultano peculiari e diversi rispetto a quelli di oli di diversa provenienza, andando a costituire una sorta di carta d'identità che identifica univocamente l'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino.»

<http://www.websuggestion.it/olio-innovazione-ricerca/>

OLIO EVO: TRA INNOVAZIONE E RICERCA

3 SHARES |  3 |  0 |  0 |  |  3



 1 aprile 2017

Il cibo come ossessione mediatica, ostentato, presentato con immagini ammiccanti nelle vetrine dei negozi più disparati, librerie monotematiche, mentre appare ad ogni ora su schermi tv, nelle foto che schiere di golosi scattano con il telefonino appena si siedono a tavola, ancor prima di annusare, assaggiare le pietanze.

Una sorta di schizofrenia che spesso relega in secondo piano i valori degli ingredienti e raramente omaggiano i veri fattori alimentari. Specialmente quando il cibo è caratterizzato dal sapiente uso dell'olio extravergine d'oliva.

L'EVO, l'olio extravergine di oliva, schietto artefice della tipicità alimentare e il risultato di

<http://www.websuggestion.it/olio-innovazione-ricerca/>

costante ricerca scientifica, abbinata alle consuetudini agronomiche della comunità d'origine. Ecco perché l'EVO della Riviera trentina del lago di Garda è pronto a giocare una partita decisiva sul concetto della ricerca scientifica legata al futuro di questo ingrediente fondamentale per gran parte dell'alimentazione umana.

Innovazione e ricerca sono difatti quanto mai decisivi per superare macroscopiche interpretazioni di ingredienti gastronomici tra realtà fattuale (calo dei consumi agroalimentari, scarsa educazione sensoriale, drastica riduzione dei locali deputati al consumo qualitativo) e realtà virtuale, con una 'cibaria' sovraesposizione mediatica di web, blog, magazine, canali satellitari e altro ancora.

Così i ricercatori della Fondazione Edmund Mach scendono in campo per coadiuvare gli olivicoltori trentini – coinvolti da un Progetto dell'Agraria Riva del Garda e della Provincia Autonoma di Trento – per definire il ruolo della coltivazione dell'ulivo, in particolare della varietà principe del Garda: la Casaliva.

L'obiettivo è di combattere ogni sorta di sofisticazione. Come dire, la genetica a garanzia dell'origine. In quanto i marcatori genetici, isotopi compresi, sono strettamente legati a precise, ben delimitate, zone di coltivazione. E quindi opportunamente certificati.

L'olio extravergine d'oliva della Riviera trentina del Garda – spiegano i produttori – “come ingrediente decisivo per impostare innovative strategie di ricerca agroalimentari. Vale a dire: investire sulla ricerca olearia per coinvolgere i produttori nella sfida a tutela della qualità”.(AGI)

Bru



<http://www.cno.it/news/notizie/item/1652-casaliva-e-alto-garda-il-binomio-cultivar-territorio-funziona-per-l-olio-d-oliva>

Casaliva e Alto Garda, il binomio cultivar-territorio funziona per l'olio d'oliva

02 Aprile 2017 Tagged under olio extravergine italiano Casaliva Alto Garda Gennaro Scoto



Un progetto per rafforzare la filiera di produzione dell'olio extra vergine dell'Alto Garda, documentandone le caratteristiche identitarie e definendo standard di produzione di eccellenza al fine di aumentarne il valore commerciale e le possibilità di azioni innovative di marketing

Si è svolto al Centro Congressi di Riva del Garda il convegno di avvio del progetto "Innovazione e Ricerca per l'Olio Extravergine dell'Alto Garda Trentino" realizzato da **Agraria Riva del Garda** in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige e il patrocinio della Provincia autonoma di Trento.

L'obiettivo dello studio è far emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extravergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva e territorio dell'Alto Garda.

(...)

da: www.teatronaturale.it





<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Notizie-ed-eventi/Notizie/In-evidenza/Un-progetto-per-l-olio-extra-vergine-di-oliva>

Un progetto per l'olio extra vergine di oliva

Obiettivo: far emergere le caratteristiche di unicità dell'olio extravergine di oliva prodotto dal binomio Casaliva-territorio dell'Alto Garda. Si è svolto venerdì 31 marzo al Centro Congressi di Riva del Garda il convegno di avvio del progetto «Innovazione e ricerca per l'olio extravergine dell'Alto Garda trentino».



Il progetto è realizzato da Agraria Riva del Garda in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige e il patrocinio della Provincia autonoma di Trento. Sono intervenuti accanto ai ricercatori e tecnici di San Michele, il presidente FEM, Andrea Segrè e il presidente di Agraria Riva del Garda, Giorgio Planchenstainer.

Oltre a cercare di sviluppare un innovativo processo di difesa, efficiente, sostenibile ed ecologico per preservare l'oliva dall'attacco della mosca olearia, il progetto ha anche



<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Notizie-ed-eventi/Notizie/In-evidenza/Un-progetto-per-l-olio-extra-vergine-di-oliva>

l'obiettivo di rafforzare la filiera di produzione dell'Olio Extravergine dell'Alto Garda, documentandone le caratteristiche identitarie e definendo standard di produzione di eccellenza al fine di aumentarne il valore commerciale e le possibilità di azioni innovative di marketing.

"La Fondazione Mach, sfruttando le più moderne tecnologie – ha evidenziato in apertura il presidente FEM, Andrea Segrè – si è impegnata in un progetto che copre l'intera filiera a partire dall'origine genetica della pianta, passando per la classificazione, la difesa sostenibile e il protocollo di produzione, fino alla tracciabilità dell'olio. In questo modo vogliamo dare valore a un prodotto cardine della dieta mediterranea, conosciuto e ahinoi "copiato" in tutto il mondo, e contemporaneamente usarlo come volano per lo sviluppo del territorio".

Il progetto – ha sottolineato il **presidente di Agraria Riva del Garda, Giorgio Planchenstainer** – si propone di trovare le caratteristiche che rendono unica la cultivar Casaliva, "creando una sorta di carta di identità che la caratterizzi, in un mondo dove l'extravergine è distinto solo dal prezzo. Questo rafforza ancora di più la nostra azione sia commerciale che di immagine, avendo un ulteriore argomento per la sostenibilità economica, fonte primaria, oltre la passione, per la coltivazione dell'olivo. Riteniamo quindi che la ricerca applicata di questo progetto sia immediatamente fruibile dall'intero territorio".

Stella Grando ha parlato di genotipi di olivo. Le analisi svolte con marcatori molecolari presso FEM hanno permesso di accertare la presenza della varietà Casaliva come varietà largamente dominante già tra gli alberi storici e "patriarchi" di olivo nella Busa. In altre parole, la ricerca conferma che questa è la zona del Casaliva e che la varietà vi è coltivata da diversi secoli.

Franco Michelotti ha riproposto l'evoluzione della mosca dell'olivo come problema



<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Notizie-ed-eventi/Notizie/In-evidenza/Un-progetto-per-l-olio-extra-vergine-di-oliva>

presente da tempi storici, ora diventato ineludibile con i cambiamenti climatici. Ha parlato di strategie di difesa. "L'anomala evoluzione climatica che stiamo vivendo – ha evidenziato- ha aumentato la capacità di sopravvivenza e la fertilità della mosca e reso più difficile la difesa. Ecco quindi la necessità di studiare l'insetto e nuove strategie sostenibili per combatterlo".

Gino Angeli ha descritto il percorso iniziato per ottimizzare procedure di prevenzione dal danno da mosca a basso impatto ambientale e supportati da modelli di studio delle dinamiche di popolazione del patogeno: il modello di difesa ottimizzato nel corso del progetto sarà un aiuto a tutti i produttori (sono oltre 1500). "Sviluppare una innovativa strategia di difesa efficiente, sostenibile ed ecologica per preservare l'oliva dall'attacco della mosca olearia (*Bactrocera oleae*) -ha spiegato- rappresenta una delle basi per la tutela e valorizzazione dell'Olio Extravergine dell'Alto Garda trentino".

Attraverso il progetto si seguirà l'andamento del ciclo dell'insetto e si indagherà il suo comportamento mediante monitoraggio dei voli degli adulti e i campionamenti delle drupe per seguirne gli stadi larvali. Ciò al fine di allestire un programma di lotta efficace e finalizzato un uso sostenibile dei prodotti fitosanitari attualmente disponibili sul mercato favorendo l'impiego di sostanze a basso impatto ambientale in senso lato.

Evelin Soyini ha spiegato che la caratterizzazione della composizione dell'olio extravergine di oliva permetterà di conoscere in dettaglio i caratteri compositivi "identitari" dell'olio extravergine Casaliva del Garda trentino: dai primi studi emerge che il singolo fattore più impattante sulla composizione è la "data di raccolta delle olive".

Nell'ambito del progetto Agririva si sta analizzando come i processi tecnologici, quali frangitura e gramolazione, influenzano la qualità della produzione dell'olio extra vergine di oliva di Casaliva prodotto nel Garda trentino, in termini di composizione lipidica, polifenolica, aromatica ed organolettica. Si seguirà, inoltre, l'evoluzione di tali composti durante lo stoccaggio (18 mesi).



<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Notizie-ed-eventi/Notizie/In-evidenza/Un-progetto-per-l-olio-extra-vergine-di-oliva>

Federica Camin ha sottolineato come la costruzione di una banca dati sul contenuto in isotopi stabili permetterà di verificare dove siano state coltivate le olive utilizzate per produrre l'olio extravergine del Garda trentino. In altre parole, significa che analizzando un prodotto al commercio, la comparazione con la banca dati validata nel progetto permetterà di verificare prodotti da olive cresciute in altri areali, dando piena garanzia al consumatore. "Grazie al microclima tipico dell'area del Garda DOP, i valori isotopici riscontrati risultano peculiari e diversi rispetto a quelli di oli di diversa provenienza, andando a costituire una sorta di carta d'identità che identifica univocamente l'olio extravergine d'oliva del Garda trentino".

Fonte: Ufficio stampa FEM

<http://www.gamberorosso.it/it/food/1044794-anteprima-oli-d-italia-2017-nord-ecco-gli-extravergine-premiati>

3 APR 2017 / 17:04



Anteprima Oli d'Italia 2017. Nord: ecco gli extravergine premiati

a cura di



Gambero Rosso

Ultima tranche delle etichette al top nella guida Oli d'Italia 2017 del Gambero Rosso: sono gli oli extravergine di oliva del Nord. La guida viene presentata il 10 aprile prossimo al Sol di Verona.



Presentando le anticipazioni delle Tre Foglie e delle Due Foglie Rosse assegnate al Nord Italia, pubblichiamo anche un articolo di Paolo Cuccia, presidente di Gambero Rosso spa, che affronta il tema dell'importanza dell'olio di oliva nella ristorazione italiana, in Italia e all'estero: l'extravergine è un segno identificativo e distintivo di chi punta al made in Italy di qualità.



<http://www.gamberorosso.it/it/food/1044794-anteprima-oli-d-italia-2017-nord-ecco-gli-extravergine-premiati>

Il carrello dell'olio, bandiera tricolore

Confesso una forte passione per l'olio. Questo meraviglioso prodotto naturale che la maestria degli uomini ci dona ha infatti la capacità di arricchire un ingrediente semplice e di trasformare un piatto complesso. Per questi motivi sono particolarmente affezionato alla Guida che è stata la prima novità della mia gestione. L'impegno del Gambero, e il mio personale, però non si ferma qui, infatti aiutato dall'ottimo Stefano Polacchi, cultore della materia, e da tutte le redazioni abbiamo deciso di lanciare la sfida della carta degli Oli. Chi altro poteva fare altrettanto? Temo solo chi come noi è stato il primo gruppo editoriale a realizzare una guida tradotta anche in inglese e che mette sul tavolo la credibilità di innumerevoli guide di prodotto e dei più vari segmenti della ristorazione di qualità italiana.



Poche etichette per distinguersi

In questa guida ai migliori Oli d'Italia in cui recensiamo centinaia di etichette eccellenti e descriviamo le migliori aziende agricole olivicole, ci sono i più importanti marchi dell'olio artigianale di alta qualità. Basterebbero solo alcune - 4 o 5 - di queste etichette proposte insieme al menu per fare la differenza in un ristorante e anche in una trattoria. Ci sono professionisti della ristorazione che lo fanno, che da tempo offrono ai loro ospiti una rassegna di oli extravergine da degustare in diversi modi: sull'insalata, sulle patate o più semplicemente sul pane (non necessariamente tostato e rigorosamente senza sale). Quando si entra in un ristorante francese o in un bistrot non vi aspettate il piattino di burro (spesso strepitoso!) con tanto di coltellino ad hoc con cui tagliarne una fettina e spalmarla (o adagiarla) su una fetta di buon pane? E perché in Italia non accade una cosa simile con i grandissimi oli di oliva che abbiamo e di cui si possono vantare e raccontare pregi e storie che si trovano magari a pochi chilometri dal ristorante o dalla trattoria?

Piccolo investimento, grande ritorno

L'investimento in termini di budget sarebbe pressoché insignificante con un altissimo risultato dal punto di vista culturale e di immagine da parte del ristoratore. Con un gradimento assicurato dei clienti.

<http://www.gamberorosso.it/it/food/1044794-anteprima-oli-d-italia-2017-nord-ecco-qli-extravergine-premiati>

Un ragionamento, questo, che non vale solo per l'Italia: tanto più i nostri ristoratori all'estero dovrebbero (e in diversi già lo fanno) sventolare sui propri tavoli la bandiera dell'olio extravergine di oliva italiano. Una carta di identità, un segno di riconoscimento forte quanto quelli del vino e della pasta. Basta l'assaggio di uno solo di questi grandi oli perché l'emozione che ci fa provare rimanga indelebile. Anche così l'Italia della biodiversità e della qualità può vincere nel mondo.



a cura di Paolo Cuccia

TRE FOGLIE | NORD

Liguria

Extremum Cru Monocultivar Taggiasca | Paolo Cassini | Isolabona (IM) |
www.oliocassini.it

Monocultivar Razzola | Belfiore | Castelnuovo Magra (SP) |
www.agricolabelfiore.it

Pria Grossa Monocultivar Colombaia | Domenico Ruffino | Finale Ligure (SV)

Monocultivar Razzola | Belfiore | Castelnuovo Magra (SP) |
www.agricolabelfiore.it

Pria Grossa Monocultivar Colombaia | Domenico Ruffino | Finale Ligure (SV)

Tumai Monocultivar Taggiasca | Olio Anfosso | Chiusavecchia (IM) |
www.olioanfosso.it



<http://www.gamberorosso.it/it/food/1044794-anteprima-oli-d-italia-2017-nord-ecco-gli-extravergine-premiati>

Lombardia

Monocultivar Casaliva | Comincioli | Puegnago sul Garda (BS) |
www.comincioli.it

Monocultivar Leccino Denoccolato | Comincioli | Puegnago sul Garda (BS) |
www.comincioli.it

Nepos Monocultivar Sbresa | Maurizio Ribola | Monte Isola (BS)
www.oliomonteisola.it

Roncaccio Dop Laghi Lombardi | Olio Gaiatto | Perledo (LC)
www.oliogaiatto.com

*Selezione Monocultivar Casaliva | Casa del Tempo Ritrovato | Toscolano
Maderno (BS) | www.casadeltemporitrovato.com*

Supremo Special Blend | Figini | Olginate (LC) | www.oliosupremo.it

Trentino Alto Adige

46° Parallelo Monocultivar Casaliva | Frantoio Di Riva | Riva del Garda (TN) |
www.agririva.it

Lab | OlioCRU | Arco (TN) www.oliocru.it

Veneto



<http://www.gamberorosso.it/it/food/1044794-anteprima-oli-d-italia-2017-nord-ecco-qli-extravergine-premiati>

DUE FOGLIE ROSSE | NORD

Piemonte

Robur | Piero Veglio | Moncalvo (AT) | www.olioveglia.it

Liguria

Monocultivar Lantesca | Belfiore | Castelnuovo Magra (SP) | www.agricolabelfiore.it

Monocultivar Prempesa | Belfiore | Castelnuovo Magra (SP) | www.agricolabelfiore.it

Mortedo | Zangani | Santo Stefano di Magra (SP) | www.zangani.it

S'ciappau Gran Cru Monocultivar Taggiasca | Paolo Cassini | Isolabona (IM) | www.oliocassini.it

Lombardia

Casaliva Plus | La Zadruza | Toscolano Maderno (BS) | www.lazadruza.it

Corona del Monte Barro Dop Laghi Lombardi Lario | Tentori | Galbiate (LC) | tentori@tiscali.it

Dop Laghi Lombardi - Lario | Stefania Mattarelli | Perledo (LC) | stefaniamattarelli@virgilio.it



<http://www.gamberorosso.it/it/food/1044794-anteprima-oli-d-italia-2017-nord-ecco-gli-extravergine-premiati>

Monocultivar Frantoio | Figini | Olginate (LC) | www.oliosupremo.it

Numero Uno | Comincioli | Puegnago sul Garda (BS) | www.comincioli.it

Olio Extravergine di Oliva | Valerio Giacomini | Gargnano (BS) | www.oliogiacomini.com

Tondello Dop Laghi Lombardi | Olio Gaiatto | Perledo (LC) | www.oliogaiatto.com

Trentino

Origini Monocultivar Casaliva | Olio CRU | Arco (TN) | www.oliocru.it

Uliva Dop Garda Trentino Monocultivar Casaliva | Frantoio Di Riva | Riva del Garda (TN) | www.agririva.it

Veneto



<https://www.ladigetto.it/permalink/64001.html>

Fies, «Ultra Violet», un anno dopo

05/04/2017

Il 2° incontro della governance e i fronti su cui si è sviluppato il primo anno di lavoro



Lunedì 3 aprile, a Centrale Fies, al secondo incontro della governance, istituita come tavolo di regia per ripensare collettivamente al recupero e alla valorizzazione della Susina di Dro, biodiversità che contraddistingue il nostro territorio, c'erano tutti: l'Assessorato all'Agricoltura della PAT (Responsabile servizio Agricoltura Fabrizio Dagostin), il Comune di Dro (Assessore al Turismo Claudio Mimiola), Ingarda (Presidente Marco Benedetti), Fondazione Edmund Mach (Michele Pontalti, Michele Morten), Valli del Sarca, La Trentina (Simone Pilati), Agraria di Riva del Garda (Massimo Fia), Cassa Rurale (Silvano Brighenti) assieme all'hub cultura FIES CORE (Virginia Sommadossi, Valentina Paciolla, Elisa Di Liberato), ideatore e promotore del progetto di sviluppo territoriale ULTRA VIOLET per il Comune di Dro.

La messa a dimora di nuove piante da parte degli agricoltori, il recapito settimanale dedicato esclusivamente alla cura della Susina istituito dalla Fondazione Edmund Mach, la crescita della retribuzione per gli agricoltori che finalmente raggiunge 1,00€/kg, la Comunità del Cibo Garda Dolomiti che include la susina di Dro tra le 7 eccellenze, la presenza del frutto all'interno del menù della Sagra di Sant'Antonio (Dro) e l'exhibit ULTRA(fake)VIOLET alla Sagra di San Pietro e Paolo (Ceniga), l'apertura di riflessioni sul progetto in diverse Università italiane e straniere, sono solo alcuni degli obiettivi raggiunti nell'anno del risveglio dell'interesse verso questo frutto di cui a breve si sarebbe persa memoria.

<https://www.ladigetto.it/permalink/64001.html>

All'ordine del giorno un confronto sul cosa è successo in quest'anno di lavoro e cosa c'è ancora da fare, sui segnali di risveglio e interesse reale di un intero territorio, alle decisioni intraprese singolarmente da ogni ambito, sia pubblico che privato, in un riconoscere collettivo dell'importanza di un'identità territoriale da ricostruire a partire proprio dalla terra. E da un pensiero.

Ecco perché Fies Core ha connesso cultura, ricerca, agricoltura, turismo, pubblica amministrazione e impresa in una rete in grado di trasformarsi in coadiuvante per le reali capacità di agire e reagire di un territorio, programmando e gestendo una serie di azioni condivise e trasparenti che diventano anche nuova narrazione di un luogo. Molteplici i fronti su cui abbiamo lavorato in questo primo anno di progetto, moltissime le ricadute dirette e indirette di questa azione collettiva di sensibilizzazione, pensiero e strategia per la valorizzazione della nostra biodiversità tutta viola, altre sono da pensare e costruire a partire da oggi.

ULTRA VIOLET è la prova tangibile di come un territorio possa far ripartire, da dentro e dal basso, la spinta a uno sviluppo e la costruzione di una visione collettiva sul futuro di una zona che si sta riaffacciando al campo dell'ospitalità con nuove strutture.

cco perché il primo passo è stato spiegare al territorio come non possa esistere un reale progetto di sviluppo di area turistica senza prima lavorare sulla valorizzazione e sull'identità del territorio stesso.

E proprio per questo, ULTRA VIOLET ha inoltre generato interesse nel mondo accademico e dell'innovazione culturale, portando il racconto di una terra e della sua piccola grande sfida in luoghi prestigiosi come Università Cattolica di Milano – Master MEC; IED Venezia – Master in BUSINESS FOR ARTS AND CULTURE_2017, Politecnico di Torino – Master di Economia della Cultura; Festival della Crescita di Venezia (Future Concept Lab), Festival della Crescita Milano (Future Concept Lab); Sala Borsa di Bologna, Urban Center (progetto Eutopia del Centro di Arte Contemporanea e Cultura Alimentare); Maison de la Culture d'Amiens – Cultura, Agricoltura e Turismo, quali scambi; Centro d'Arte Contemporanea di Cavalese (Frèl, progetto su cultura, turismo, agricoltura, territorio); Fiera Garda con Gusto; Mart-Museo Arte Moderna e Contemporanea nella cornice di «Il Bello dell'Italia» (un progetto di Corriere della Sera per raccontare l'Italia attraverso la bellezza + articolo sul Corriere della Sera).

<http://www.publicnow.com/view/1DBC36AC103A13FD1CE1C2CC0DC918BB4AA60BAE?2017-04-05-15:01:24+01:00-xxx3924>

FEDERAZIONE TRENINA DELLA COOPERAZIONE

05/04/2017 | Press release | Distributed by Public on 05/04/2017 13:14

Agraria Di Riva Del Garda: Nuove Bottiglie Per L'olio Extravergine 46° Parallelo

Sono diversi anni che Agraria Riva del Garda ha tracciato una modalità innovativa nel proporre i propri prodotti.

Da secoli le forme vetro dei contenitori sono diventati oggetti usuali, ai quali spesso diamo poca importanza, li trattiamo con 'superficialità', senza piacere e senza considerarne l'utilità. Ripensare una forma vetro non è stato solo un vezzo estetico, ha comportato un capovolgimento semantico della simbologia che i segni formali trasmettono, trasformando un mero contenitore in un qualcosa che costituisce una parte integrante di un progetto.

Al processo di consapevolezza ci si è resi conto che era necessario facilitare l'uso e la conservazione dell'olio con una forma vetro esclusiva marchiata Agraria Riva del Garda. Nasce così la nuova bottiglia, che deve darci la sensazione che il contenuto sia quanto ci aspettiamo e, soprattutto, parte integrante di un processo che dal campo culmina sulla tavola.

Dopo Uliva Dop Garda Trentino, è arrivato il momento di cambiare veste anche alla linea 46° Parallelo, la linea che sottolinea la collocazione più a nord, a livello mondiale, a tradizione olivicola. Esprime tutte le caratteristiche legate al territorio di provenienza 'estrema', frutto degli ulivi tra i più a nord d'Italia e d'Europa, che crescono nei pressi del 46° Parallelo, appunto: un'oasi mediterranea nel cuore delle Alpi.

46° Parallelo si suddivide in tre tipologie di prodotto, Blend, Biologico e Monovarietale di Casaliva, ed anche il colore delle bottiglie vuole rafforzare la diversità dei tre oli:

Blend: VERDE come il colore dell'olio che tinge la nostra piccola porzione del 46°Parallelo.

<http://www.publicnow.com/view/1DBC36AC103A13FD1CE1C2CC0DC918BB4AA60BAE?2017-04-05-15:01:24+01:00-xxx3924>

Biologico: BIANCO come il colore universale della purezza

Monovarietale di Casaliva: BLU come il colore dell'acqua di laghi e oceani tipici per il 46° Paralello, come la Casaliva lo è per noi.

Si tratta di una forma vetro semplice, elegante, priva di spigolature, con diametro a decrescere dall'alto verso il basso come le antiche anfore romane. Un segno inciso nel vetro a mimare le 'ciglia' geologiche del Monte Brione, onde nel terreno che ci ricordano della fluidità del terreno in lento e continuo mutamento, onde ed increspature del Lago di Garda ed infine la forma ellittico-lanceolata delle foglie dell'olivo.

Siamo consapevoli dell'utilizzo di un vetro smaltato per ridurre al minimo l'effetto negativo della luce sulle caratteristiche organolettiche.

Ci prendiamo cura dell'olio: lavoriamo l'oliva verde, perfettamente integra e immediatamente dopo il distacco dall'albero, facciamo tanta selezione per esaltare la freschezza, l'eleganza delle note verdi, l'armonia nell'olio, e vogliamo che tutti i nostri sforzi arrivino direttamente sul piatto.

Un design minimale **made in Trentino.**

Fonte: Ufficio Stampa **Agraria Riva del Garda**

<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie>



Mercoledì, 05 Aprile 2017

Agraria di Riva del Garda: nuove bottiglie per l'olio extravergine 46° Parallelo

Sono diversi anni che Agraria Riva del Garda ha tracciato una modalità innovativa nel proporre i propri prodotti.

Agraria di Riva del Garda: nuove bottiglie per l'olio extravergine 46° Parallelo

Mercoledì, 05 Aprile 2017

Sono diversi anni che Agraria Riva del Garda ha tracciato una modalità innovativa nel proporre i propri prodotti.



Da secoli le forme vetro dei contenitori sono diventati oggetti usuali, ai quali spesso diamo poca importanza, li trattiamo con "superficialità", senza piacere e senza considerarne l'utilità. Ripensare una forma vetro non è stato solo un vezzo estetico, ha comportato un capovolgimento semantico della simbologia che i segni formali trasmettono, trasformando un mero contenitore in un qualcosa che costituisce una parte integrante di un progetto.

Al processo di consapevolezza ci si è resi conto che era necessario facilitare l'uso e la conservazione dell'olio con una forma vetro esclusiva marchiata Agraria Riva del Garda. Nasce così la nuova bottiglia, che deve darci la sensazione che il contenuto sia quanto ci aspettiamo e, soprattutto, parte integrante di un processo che dal campo culmina sulla tavola.

Dopo Uliva Dop Garda Trentino, è arrivato il momento di cambiare veste anche alla linea 46° Parallelo, la linea che sottolinea la collocazione più a nord, a livello mondiale, a tradizione olivicola. Esprime tutte le caratteristiche legate al territorio di provenienza "estrema", frutto degli ulivi tra i più a nord d'Italia e d'Europa, che crescono nei pressi del 46° Parallelo, appunto: un'oasi mediterranea nel cuore delle Alpi.

Si parla di:

Imprese

AGRARIA RIVA DEL GARDA
SOCIETÀ COOPERATIVA in sigla
AGRARIA RIVA DEL GARDA



<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie>

46° Paralelo si suddivide in tre tipologie di prodotto, Blend, Biologico e Monovarietale di Casaliva, ed anche il colore delle bottiglie vuole rafforzare la diversità dei tre oli:

Blend: VERDE come il colore dell'olio che tinge la nostra piccola porzione del 46° Paralelo.

Biologico: BIANCO come il colore universale della purezza

Monovarietale di Casaliva: BLU come il colore dell'acqua di laghi e oceani tipici per il 46° Paralelo, come la Casaliva lo è per noi.

Si tratta di una forma vetro semplice, elegante, priva di spigolature, con diametro a decrescere dall'alto verso il basso come le antiche anfore romane. Un segno inciso nel vetro a mimare le "ciglia" geologiche del Monte Brione, onde nel terreno che ci ricordano della fluidità del terreno in lento e continuo mutamento, onde ed increspature del Lago di Garda ed infine la forma ellittico-lanceolata delle foglie dell'olivo.

Siamo consapevoli dell'utilizzo di un vetro smaltato per ridurre al minimo l'effetto negativo della luce sulle caratteristiche organolettiche.

Ci prendiamo cura dell'olio: lavoriamo l'oliva verde, perfettamente integra e immediatamente dopo il distacco dall'albero, facciamo tanta selezione per esaltare la freschezza, l'eleganza delle note verdi, l'armonia nell'olio, e vogliamo che tutti i nostri sforzi arrivino direttamente sul piatto.

Un design minimale *made in Trentino*.

Fonte: Ufficio Stampa Agraria Riva del Garda

https://article.wn.com/view/2017/04/05/Generazione_Mamma/

Agraria di Riva del Garda: nuove bottiglie per l'olio extravergine 46° Parallelo

Sono diversi anni che Agraria Riva del Garda ha tracciato una modalità innovativa nel proporre i propri prodotti. Da secoli le forme vetro dei contenitori sono diventati oggetti usuali, ai quali spesso diamo poca importanza, li trattiamo con 'superficialità', senza piacere e senza considerarne l'utilità. Ripensare una forma vetro non è stato solo un vezzo estetico, ha...

PUBLIC TECHNOLOGIES 2017-04-05



http://www.solagrifood.com/pdf/Prog2017_SOLAGRIFOOD.pdf

CALENDARIO PROGRAM PIANTA GUIDA VISITOR GUIDE

AGORÀ / FOOD TASTINGS	10-27
CHEESE EXPERIENCE	13-16-18-23
COOKING SHOW - OLIOCIBANDO	31-34
PIZZA ARENA	36
SALUMI, TERRITORI E BIODIVERSITÀ / SALAMI, TERRITORIES & BIODIVERSITY	37
CONVEGNI / MEETINGS	38-39
SPAZIO BIRRA / BEER AREA	40
DEGUSTAZIONI OLI / EVOO TASTINGS	42
RISTORANTE GOLOSO / SPEEDY GOLOSO	43

VERONA 9-12 Aprile/April 2017



ELENCO ALFABETICO STAND ESPOSITORI: PADIGLIONE "C"

ALPHABETICAL LIST OF EXHIBITOR'S STANDS: "C" HALL

	STAND		STAND
AB Fine Foods by B&A S.r.l.	B38	BALADIN BIRRIFICIO AGRICOLO SOCIETA' SEMPLICE	A59
ACETAJA "CA' DAL LAUV" di LEO BOZZETTO	A43-6	BARBÀRA AZIENDA AGRICOLA	A18
ACETAJA DEL CASATO BERTONI di BERTONI LELIO & C. S.n.c.	B43	BEIVOLIO 1938 S.r.l.	B1
ACETAJA MARCHI	A39	BIERMANUFATUR ENGEL GmbH & Co. KG	B44
ACETAJA MONTALE RANGONE S.r.l.	A41	BIOFACTOR SOC. AGR. di CORTI ELENA E C. S.a.s.	B21
AG. REG. PER LO SVILUPPO E L'INNOVAZIONE DELL'AGRICOLTURA DEL LAZIO	A28	BIRRA AMARCORD S.p.A.	B47
AGOSTINI Frantoio	A16	BIRRA CIMBRA (TZIMBAR S.r.l.)	B45
AGRARIA RIVA DEL GARDA	B7	BIRRA DEL BORGO	A54-8
AGRESTIS SOC. COOP. AGRICOLA	A18	BIRRA DELL'EREMO - FLGE.EN. S.r.l.	A54-19
AGRICOLA PERINA ROBERTO & EMILIO S.S.	B27	BIRRA FLEA SOCIETA' AGRICOLA	A50
AGRO NAFIS	A3	BIRRA MASTINO	A54-1



<http://www.kmillimitato.com/>

Le nostre Cantine al Vinaly

Agraria Ibra del Garda

- Agricola crano
- Agricola l'Innesa
- Alessandro di Componale
- Antica Hesperia
- Antichi Poderi di Jerzu
- Antica Castelvero
- Cantina del Tabano del C.A.P. Benevento
- Cantina Produttori Subano
- Cantina "B. Bartolomeo" da Seregno
- Cantina "I Mri di Marerema"
- Cantina Aldeno
- Cantina Alice del Colle
- Cantina Casara - Consorzio Agrario del Nord Est
- Cantina Castelnuovo del Garda
- Cantina Castellada
- Cantina Calero
- Cantina Cincinato
- Cantina Civesense
- Cantina Colle Moro
- Cantina Coli Eugenesi
- Cantina Coli Fionering
- Cantina Coli Monaci dell'Alto Mantovano
- Cantina Colonnata
- Cantina Colerento
- Cantina Cooperativa di Pogliano
- Cantina dei Coli Nipari
- Cantina dei Produttori Nebbido di Canema
- Cantina del Mandrolisai
- Cantina del Nebbido
- Cantina del Vermentino
- Cantina della Vernaccia
- Cantina di Calceola
- Cantina di Carpi e Sorbara
- Cantina di Cesena
- Cantina di Cuzzone
- Cantina di La-Me e Valle di Cembra
- Cantina di Maggno
- Cantina di Monteforte d'Alpone
- Cantina di Montepozzo Calone
- Cantina di Quaballo
- Cantina di Ruvio di Fuglia
- Cantina di Santa Croce
- Cantina di Soave
- Cantina di Solopaca
- Cantina di Tobino
- Cantina di Torrevilla
- Cantina di Venosa
- Cantina di Vocabonate
- Cantina Duca della Cagna - Cantina del Trasmeno
- Cantina F.lli Pradappo
- Cantina Famiglia Pedemontana
- Cantina F.neriana
- Cantina Gallura
- Cantina Giren
- Cantina Iallem
- Cantina Kurbach Corchaco
- Cantina La Salute
- Cantina Menano
- Cantina Montelliana e dei Colli Aostani
- Cantina Mori Coli Zugna
- Cantina Olona
- Cantina Produttori Cornina
- Cantina Produttori San Michele Appiano
- Cantina Produttori San Paolo

- Cantina Produttori Tereno
- Cantina Ruzocolo
- Cantina Rotoliana di Mezzolombardo
- Cantina Rovani della Luna Aichholz
- Cantina San Donaci
- Cantina Santa Maria La Palma
- Cantina Santadi
- Cantina Sellaicani - Castelvero
- Cantina Sociale di Barletta
- Cantina Sociale di Dargali
- Cantina sociale di Gonnaga
- Cantina Sociale di Guastalla
- Cantina Sociale di Ivrea
- Cantina Sociale di Monsemarlo
- Cantina sociale di Pavesello & Covato
- Cantina Sociale di San Martino in Po
- Cantina Sociale di Trento
- Cantina Sociale Giopetino
- Cantina Sociale Mezone Campagnello
- Cantina Sociale Ogliastro
- Cantina sociale Pacini
- Cantina Sociale Sierpentina
- Cantina Seme del Trinci
- Cantina Seme del Sardo
- Cantina Iolo
- Cantina Tramin
- Cantina Tre Secoli
- Cantina Trecenta
- Cantina Tudernum
- Cantina Valdige
- Cantina Valle Isarco
- Cantina Valledaio
- Cantina Valpentina Verona
- Cantina Vepolotta Negar
- Cantina Valditone
- Cantina Vecchie Tori
- Cantina Vini Tipici dell'Anelino
- Cantina Agritessa
- Cantina Singi
- Cantina Colomba Bianca
- Cantina di Castiglione
- Cantina di Dalerova
- Cantina Due Felme
- Cantina Due Torri nella Val d'Isone
- Cantina Emma
- Cantina Europa
- Cantina la Pargola - CIVELLE
- Cantina Lento
- Cantina Leonardo da Vinci
- Cantina di Lizzano
- Cantina Runtle & CIV
- Cantina Runtle del Oro e del Meliceo
- Cantina San Marzano
- Cantina Sardu Patir
- Cantina Sellaicani
- Cantina Statti
- Cantina Valzanne
- Cantina & Scilari
- Cendilo
- Cesal Theulero
- Cesal Viticoltori
- Cesalimari
- Cesali del Gneppesa
- Cave des Orze Communis
- Cave Mont Blanc de Marges et de La Salle

Cave de Dornas

- CAVIRCO
- CAVISA - Cantina Vitecolti Senesi Anelini
- CAVIT
- Cedice Oliva
- Colli del Saligo
- Colle - Mondo
- Colonnata Marchedoc
- Cons. Tutela Vini DOC Biagnoli
- Cons. Tutela Vini Doc Corti Benedettini
- Cons. Volontario Tutela Vini Colli Eugenesi
- Consorzio Vignati e Cantine
- Consorzio Tutela Vini Merlara DOC
- Consorzio Vitecolti Associati del Vallone Barle
- Cooperativa produttori Erbaluce di Caluso
- Cooperativa viticoltori Ingauri
- Corle d'Albo
- Cupertinum - Cantina Soc. Coop. di Cuperino
- CVA Caricatti
- Dell'Vigne - Cantina Leonido da Vinci
- Emilia Wine
- Ennio + Neve
- Fioricolto Ribena del Fiori - Vini Maresi
- Fontana di Papi - Vini di Italia
- Genaro Cesari
- Gatto d'Oro
- Gruppo CEVICO
- Gruppo CEVICO - Due Tigli
- Gruppo Italiano Vini
- I Ceselli
- La Crotta Di Vegneron
- La Merca Vini e Spumanti
- L'Antica Cantina - Cantina Sociale San Severo
- La Chertignone
- Mezzacorona
- Manzano
- Nella Margnat
- Perlinaco
- Produttori del Barberesco
- Produttori di Giovane
- Produttori Vini Manduria
- Rocche dei Vignali
- Sacco del Lupi
- Schola Sarmati
- "Telero" Lavoro e Salute
- Tenuta Garzade
- Teme dei Santi
- Teme dell'Etruria
- Teme d'Oltrepò
- Temenzione
- Val d'Oca Cantina produttori Valsabbadene
- Valle dell'Acate
- VCH Vivali Cooperativi Ruzocolo
- Vecchie Cantine di Montepulciano
- V.V.O. Cantine
- Vignati del Monifino di Scarsano
- Vignuolo
- Vini Casabrande Cantina Madonna dei Miracoli
- VITEVIS Cantine
- Vitecolti Associati di Vincho-Miglio Seme
- Vitecolti dei Colli Ombri
- Vitecolti F.riani "La Deltina"
- Vitecolti Ponte
- Vivella - Vitecolti in Valpurga

<http://www.ildolomiti.it/societa/vinality-lo-stand-del-trentodoc-preso-dassalto-ma-la-ressa-si-estende-anche-al-reparto>

Vinality, lo stand del Trentodoc preso d'assalto. Ma la ressa si estende anche al reparto grappe

Sulla manifestazione veronese l'ombra della Brexit, tema affrontato anche dai cantinieri trentini. Si fanno notare le piccole cantine trentine e altoatesine



Di Nereo Pederzoli - 10 aprile 2017 - 19:29

Condividi

VERONA. Brexit, uno spauracchio che per gli enofili più coscienti allarma come tracce di **Brettanomyces** nel vino. **Brexit che fa rima con Brett**, vale a dire lieviti che alterano l'aroma del vino (rosso) scatenando variegati tesi sull'analisi organolettica di quanto si beve.

A **Vinality** gli operatori stranieri (i bene informati giurano che nel *tourbillon* fieristico se ne vedono pochini) stimano le ripercussioni sul mercato del vino verso la **Gran Bretagna**, le scelte antieuropeiste inglesi e le possibili contaminazioni con altri limitrofi mercati. **Tema affrontato anche dai cantinieri trentini**, in vista di prossimi appuntamenti commerciali con **Londra** e le piazze inglesi dedite al vino italiano.

Inglesi che amano le bollicine, indipendentemente se ottenute con il classico metodo della rifermentazione in bottiglia o 'spumantizzate' massicciamente

<http://www.ildolomiti.it/societa/vinality-lo-stand-del-trentodoc-preso-dassalto-ma-la-ressa-si-estende-anche-al-reparto>

Prosecco style. Proprio per questo si cercano strategie spumantistiche alternative. Come il recupero di una DOC finora poco valorizzata: **Garda.Veneto e Lombardia 'spingono' per una sinergia con il Trentino** e proporre – tra un paio di vendemmie – un corale spumeggiante Garda, per fare concorrenza – anche nel prezzo - al prosecco e a certi vinelli frizzanti.

Intanto Trentino e Alto Adige scommettono su varietà a bacca rossa decisamente stanziali: Teroldego Rotaliano e Lagrein. Presentando gli esiti del primo Concorso riservato a questi due vitigni, appena andato in scena alla **Fondazione Mach**. Che stamane, nel suo stand, ha reso noto la classifica. Con il **Clesurae della Cantina Rotaliana** – una **Teroldego** corposo, vero protagonista della nuova frontiera enologica – e il **Lagrein Taber della Cantina Bolzano** assoluti vincitori nelle rispettive categorie.

Con piazzamenti e riscontri eccellenti anche per la minuscola azienda **Cipriano Fedrizzi di Mezzolombardo**, nonché **Agraria Riva, Bellaveder, De Vescovi, Dorigati, Casata Monfort e Mori** tra le trentine senza dimenticare l'ottima performances del gruppo **Mezzacorona**, con il **Nos** e il **Lagrein Castel Firmian**. Nettamente in evidenza le riserve di Lagrein altoatesino, con **Cantina San Michele Appiano, la San Paolo, la Waldgries e Novacella** tra i doc in concorso per l'Alto Adige.

Torniamo alla rassegna, rimanendo – ancora per oggi – in Trentino. Lo spazio riservato al **Trentodoc** è quasi preso d'assalto. Un successo ogni previsione, ribadiscono sia il presidente dell'Istituto spumante classico che la responsabile **Sabrina Schenk**.

Brindisi festosi pure per alcune aziende che si avvicinano alle 'bollicine' timidamente (**Pravis** con il **Blau Dorè**, un classico da sole uve di pinot nero) o con lo spumante da sole uve resistenti alle malattie (varietà solaris) elaborato – con tanto di caratteristico, naturale, residuo sul fondo della bottiglia – dal duo **Pojer & Sandri**.

<http://www.ildolomiti.it/societa/vinality-lo-stand-del-trentodoc-preso-dassalto-ma-la-ressa-si-estende-anche-al-reparto>

Poi un'incredibile lunghissima sequenza di novità. Dal **Ritratto** della **Lavis** – senza l'immagine di un dipinto di Segantini – alla bottiglia d'oro di **Mezzacorona**, per i 40 anni di **Rotari**. Buone nuove pure in casa **Cavit**, come per **Endrizzi**, **Letrari**, **Zeni** (che offre anche una singolare birra) senza tralasciare il vino in anfora – vaso vinario in terracotta opera dei **Tava di Mori** – presentato dalla locale cantina moriana.

Citazione doverosa per l'esclusivo, importantissimo premio conquistato dai **Guerrieri Gonzaga**, assegnato all'azienda italiana che ha reso famoso un suo vino nel mondo, appunto il **San Leonardo**.

La ressa è incessante anche negli stand riservati alla grappa, vanto di un comparto trentino troppo spesso dimenticato. Mastri distillatori che convincono e coinvolgono i consumatori più attenti. Quelli che qui a Verona vengono per assaporare vini energici nella loro leggerezza, decisamente vitali doverosamente autentici.

Gustando senza rispettare assurdi tecnicismi legati al sorso, senza tanti gerghi di parole per iniziati, con derive d'analisi pseudo-oggettive. Ma assaggiare incoraggiati da empirici approcci empatici, per ridurre – se non eliminare completamente – la distanza tra produttori di vino e consumatori. **Una sfida che dovrà caratterizzare il dopo Vinality.**

<http://www.trentinowine.info/2017/04/concorso-teroldego-lagrein-vincitori/>

CONCORSO TEROLDEGO – LAGREIN: ECCO I VINCITORI

Da [Cosimo Piovasco di Rondò](#)

🕒 10 aprile 2017 📍 [lagrein, teroldego rotaliano](#)



Oggi, presso lo stand FEM di Vinitaly, si è svolta la cerimonia di premiazione del primo concorso **“ENotecnico valorizzazione VINterritorio”**, promosso dal Centro Istruzione e Formazione con l’obiettivo di valorizzare e promuovere la qualità del vino **Teroldego Rotaliano DOC** e dei vini **Lagrein Trentino DOC e Lagrein Südtirol – Alto Adige DOC** con le loro peculiarità territoriali. I vini delle aziende partecipanti sono stati valutati da esperti enologi, enotecnici, sommelier e giornalisti del settore sia locali che provenienti dal resto d’Italia. L’evento si proponeva, allo stesso tempo, come opportunità didattica per gli studenti del corso enotecnico per iniziare a prendere confidenza con i vini prodotti nel territorio Trentino – Alto Adige/Südtirol e con le aziende produttrici. Sono intervenuti alla cerimonia il presidente FEM, **Andrea Segrè**, il direttore generale FEM, **Sergio Menapace**, il presidente del Consorzio vini del Trentino, **Bruno Lutterotti** e il direttore generale, **Graziano Molon**. Organizzato dal Centro Istruzione Formazione della Fondazione Edmund Mach e autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, il concorso focalizzato quest’anno sui vini autoctoni Teroldego e Lagrein, ha visto partecipare **55 aziende e 90 vini** ed è stato realizzato in collaborazione con i tre comuni della Piana Rotaliana: San Michele, Mezzacorona, Mezzolombardo. E’ la prima edizione, ma raccoglie l’eredità della Rassegna Teroldego svolta lo scorso anno dedicata al Teroldego Rotaliano DOC e Teroldego IGT. In gara c’erano **32 etichette di Teroldego Rotaliano DOC, 29 Lagerin Trentino e 29 Lagrein Alto Adige**. *“È importante legare la qualità al territorio –ha spiegato il Presidente Segrè-. Partiamo dalla scuola per mettere a disposizione del territorio le competenze che trovano un unicum nella Fondazione. I ragazzi sono il nostro futuro e il futuro di un settore strategico per l’Italia”*. Il presidente Lutterotti ha sottolineato l’importante ruolo della formazione FEM, ma anche l’attività di collaborazione tra l’ente di San Michele e il mondo produttivo in un’ottica di sostenibilità.

Teroldego Rotaliano DOC annate 2016/2015/2014

- 1) Azienda Agricola Fedrizzi Cipriano – Mezzacorona (TN)
Teroldego Rotaliano DOC 2015*
- 2) Azienda Agricola Fedrizzi Cipriano – Mezzacorona (TN)
Teroldego Rotaliano DOC 2015 Teroldigo*
- 3) De Vescovi Ulzbach – Mezzacorona (TN)
Teroldego Rotaliano DOC 2015*

<http://www.trentinowine.info/2017/04/concorso-teroldego-lagrein-vincitori/>

Teroldego Rotaliano DOC annate dal 2013 al 2009

“

- 1) *Cantina Rotaliana di Mezzolombardo SCA
Teroldego Rotaliano DOC 2011 Clesurae*
- 2) *Nosio SPA – Mezzacorona (TN)
Nos Teroldego Rotaliano DOC Riserva 2009*
- 3) *Azienda Vinicola F.lli Dorigati Snc – Mezzacorona (TN)
Teroldego Rotaliano DOC Riserva 2012 Luigi*

”

Lagrein Trentino DOC annate 2016/2015/2014

“

- 1) *Endrizzi Elio e F.lli – Mezzacorona (TN)
Lagrein Trentino DOC 2015*
- 2) *Agraria Riva del Garda (TN)
Lagrein Trentino DOC 2015 Sasèra*
- 3) *Casata Monfort – Lavis (TN)
Lagrein Trentino DOC 2015*

”

Lagrein Trentino DOC annate dal 2013 al 2009

“

- 1) *Nosio SPA – Mezzacorona (TN)
Lagrein Trentino DOC 2013 Castel Firmian*
- 2) *Azienda Agricola Bellaveder – Faedo (TN)
Lagrein Dunkel Trentino DOC 2012 Riserva Mansum*
- 3) *Cantina Mori Colli Zugna Sca – Mori (TN)
Lagrein Trentino DOC 2011 Terra di San Mauro*

”

Lagrein Südtirol – Alto Adige DOC annate 2016/2015/2014

“

- 1) *Kellerei Bozen – Bolzano
Lagrein Alto Adige – Südtirol DOC 2014 Riserva Taber*
- 2) *Ansitz Waldgries – Santa Giustina Bolzano
Lagrein Alto Adige – Südtirol DOC 2014 Mirell*
- 3) *Kellerei Bozen – Bolzano
Lagrein Alto Adige-Südtirol DOC 2014 Riserva Grieser*

<http://www.trentinowine.info/2017/04/concorso-teroldego-lagrein-vincitori/>

□ **Lagrein Südtirol - Alto Adige DOC annate dal 2013 al 2009**

“

1) Kellerei St. Pauls – San Paolo Appiano (BZ)

Lagrein Alto Adige-Südtirol DOC 2011 Riserva Passion

2) Kellerei St. Michael – Eppan San Michele Appiano (BZ)

Lagrein Alto Adige-Südtirol DOC 2013 Sanct Valentin

3) Abbazia di Novacella – Varna (BZ)

Lagrein Alto Adige-Südtirol DOC 2013 Riserva Praepositus

”



10 aprile 2017

<http://www.agenziagiornalisticaopinione.it/wp-content/uploads/2017/04/VINCITORI-CONCORSO-1.pdf>

Teroldego Rotaliano DOC annate 2016/2015/2014

- 1) Azienda Agricola Fedrizzi Cipriano – Mezzocorona (TN)
Teroldego Rotaliano DOC 2015
- 2) Azienda Agricola Fedrizzi Cipriano – Mezzocorona (TN)
Teroldego Rotaliano DOC 2015 Teroldigo
- 3) De Vescovi Ulzbach – Mezzocorona (TN)
Teroldego Rotaliano DOC 2015

Teroldego Rotaliano DOC annate dal 2013 al 2009

- 1) Cantina Rotaliana di Mezzolombardo SCA
Teroldego Rotaliano DOC 2011 Clesurae
- 2) Nosio SPA – Mezzacorona (TN)
Nos Teroldego Rotaliano DOC Riserva 2009
- 3) Azienda Vinicola F.lli Dorigati Snc – Mezzocorona (TN)
Teroldego Rotaliano DOC Riserva 2012 Luigi

Lagrein Trentino DOC annate 2016/2015/2014

- 1) Endrizzi Elio e F.lli – Mezzocorona (TN)
Lagrein Trentino DOC 2015
- 2) Agraria Riva del Garda (TN)
Lagrein Trentino DOC 2015 Sasèra
- 3) Casata Monfort – Lavis (TN)
Lagrein Trentino DOC 2015

Lagrein Trentino DOC annate dal 2013 al 2009

- 1) Nosio SPA – Mezzacorona (TN)
Lagrein Trentino DOC 2013 Castel Firmian
- 2) Azienda Agricola Bellaveder – Faedo (TN)
Lagrein Dunkel Trentino DOC 2012 Riserva Mansum
- 3) Cantina Mori Colli Zugna Sca – Mori (TN)
Lagrein Trentino DOC 2011 Terra di San Mauro



10 aprile 2017

<http://www.agenziagiornalisticaopinione.it/wp-content/uploads/2017/04/VINCITORI-CONCORSO-1.pdf>

Lagrein Südtirol – Alto Adige DOC annate 2016/2015/2014

1) Kellerei Bozen - Bolzano

Lagrein Alto Adige – Südtirol DOC 2014 Riserva Taber

2) Ansitz Waldgries – Santa Giustina Bolzano

Lagrein Alto Adige - Südtirol DOC 2014 Mirell

3) Kellerei Bozen - Bolzano

Lagrein Alto Adige-Südtirol DOC 2014 Riserva Grieser



•Lagrein Südtirol – Alto Adige DOC annate dal 2013 al 2009

1) Kellerei St. Pauls – San Paolo Appiano (BZ)

Lagrein Alto Adige-Südtirol DOC 2011 Riserva Passion

2) Kellerei St. Michael – Eppan San Michele Appiano (BZ)

Lagrein Alto Adige-Südtirol DOC 2013 Sanct Valentin

3) Abbazia di Novacella – Varna (BZ)

Lagrein Alto Adige-Südtirol DOC 2013 Riserva Praepositus

<http://www.italiaatavola.net/vino/concorsi/2017/4/10/fondazione-mach-concorso-enotecnico-valorizzare-vini-territorio/49648>

Fondazione Mach, concorso enotecnico per valorizzare i vini del territorio

Pubblicato il 10 Aprile 2017 | 18:49

In gara 55 aziende con 32 etichette di Teroldego Rotaliano Doc, 29 di Trentino Lagerin Doc e ancora 29 di Alto Adige Südtirol Lagrein Doc. Sei i vincitori, promossa la qualità delle produzioni e del territorio

La **Fondazione Edmund Mach** ha organizzato il primo concorso "Eno-tecnico valorizzazione Vini-territorio": Teroldego Rotaliano Doc, Trentino Lagrein Doc, Alto Adige Südtirol Lagrein Doc, che si è svolto a San Michele all'Adige il 6 e il 7 aprile. L'obiettivo del concorso è stato valorizzare e promuovere la qualità di queste produzioni enologiche e le loro peculiarità territoriali. Nel corso di **Vinitaly** la cerimonia di premiazione. In gara 55 aziende con 32 etichette di Teroldego Rotaliano Doc, 29 di Trentino Lagerin Doc e ancora 29 di Alto Adige Südtirol Lagrein Doc.



Queste le produzioni vincitrici (primo, secondo e terzo classificato per ogni categoria)

Teroldego Rotaliano Doc (Annate: 2014-2015-2016)

1. Azienda agricola Fedrizzi Cipriano, Mezzocorona (Tn) - *Teroldego Rotaliano Doc 2015*
2. Azienda Agricola Fedrizzi Cipriano, Mezzocorona (Tn) - *Teroldego Rotaliano Doc 2015 Teroldigo*
3. De Vescovi Ulzbach, Mezzocorona (Tn) - *Teroldego Rotaliano Doc 2015*

<http://www.italiaatavola.net/vino/concorsi/2017/4/10/fondazione-mach-concorso-enotecnico-valorizzare-vini-territorio/49648>

Teroldego Rotaliano Doc (Annate: 2009-2010-2011-2012-2013)

1. Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Mezzolombardo (Tn) - *Teroldego Rotaliano Doc 2011 Clesurae*
2. Nosio, Mezzacorona (Tn) - *Nos Teroldego Rotaliano Doc Riserva 2009*
3. Azienda Vinicola F.lli Dorigati, Mezzacorona (Tn) - *Teroldego Rotaliano Doc Riserva 2012 Luigi*

Lagrein Trentino Doc (Annate: 2014-2015-2016)

1. Endrizzi Elio e F.lli, Mezzacorona (Tn) - *Lagrein Trentino Doc 2015*
2. Agraria Riva del Garda, Riva del Garda (Tn) - *Lagrein Trentino Doc 2015 Sasèra*
3. Casata Monfort, Lavis (Tn) - *Lagrein Trentino Doc 2015*



Lagrein Trentino Doc (Annate: 2009-2010-2011-2012-2013)

1. Nosio, Mezzacorona (Tn) - *Lagrein Trentino Doc 2013 Castel Firmian*
2. Azienda Agricola Bellaveder, Faedo (Tn) - *Lagrein Dunkel Trentino Doc 2012 Riserva Mansum*
3. Cantina Mori Colli Zugna, Mori (Tn) - *Lagrein Trentino Doc 2011 Terra di San Mauro*

Lagrein Südtirol - Alto Adige Doc (Annate: 2014-2015-2016)

1. Kellerei Bozen, Bolzano - *Lagrein Alto Adige-Südtirol Doc 2014 Riserva Taber*
2. Ansitz Waldgries, Bolzano - *Lagrein Alto Adige-Südtirol Doc 2014 Mirell*
3. Kellerei Bozen, Bolzano - *Lagrein Alto Adige-Südtirol Doc 2014 Riserva Grieser*

<http://www.italiaatavola.net/vino/concorsi/2017/4/10/fondazione-mach-concorso-enotecnico-valorizzare-vini-territorio/49648>

Lagrein Südtirol - Alto Adige Doc (Annate: 2009-2010-2011-2012-2013)

1. Kellerei St. Pauls, San Paolo Appiano (Bz) - *Lagrein Alto Adige-Südtirol Doc 2011 Riserva Passion*
2. Kellerei St. Michael, Eppan San Michele Appiano (Bz) - *Lagrein Alto Adige-Südtirol Doc 2013 Sanct Valentin*
3. Abbazia di Novacella, Varna (Bz) - *Lagrein Alto Adige-Südtirol Doc 2013 Riserva Praepositus*

Per informazioni: www.fmach.it

<http://youwinemagazine.blogspot.it/2017/04/fem-vinitaly-presentato-laccordo-con.html>

FEM a Vinitaly, presentato l'accordo con Banfi e premiati i vincitori del 1° concorso Teroldego e Lagrein.

A Vinitaly la Fondazione Edmund Mach è stata protagonista di due eventi legati al settore vitienologico locale e nazionale.



Presentato l'accordo con Banfi di sviluppo e cooperazione tecnologica nel campo del miglioramento varietale viticolo, che prevede la creazione di un campo sperimentale in Toscana di varietà selezionate dall'attività di miglioramento genetico FEM, e nel Padiglione Trentino, la premiazione dei vincitori alla presenza del presidente Andrea Segrè del 1° concorso sui vini Teroldego e Lagrein che si è svolto nei giorni scorsi, a San Michele, con 90

vini in gara di 55 aziende della regione.

"Con la firma di questo accordo si consolida un rapporto di collaborazione con un'azienda che ha una forte propensione all'innovazione e ricerca, in un'areale viticolo italiano importante e al contempo si contribuisce a far conoscere e valorizzare la qualità del lavoro di miglioramento genetico e varietale in campo viticolo svolto da FEM". È il commento del direttore generale Sergio Menapace all'accordo di sviluppo e cooperazione tecnologica di FEM con Banfi. Si tratta di 6750 barbatelle che verranno collocate in due impianti di due ettari ciascuno nel comune di Montalcino, dove l'azienda Banfi dispone di 2800 ettari di proprietà. Si tratta di varietà derivanti da incroci di Vitis vinifera tolleranti alla botrite. Nell'impianto saranno messe a dimora anche altre varietà prodotte dalla ricerca di San Michele: precisamente 900 barbatelle di Iasma Eco 1 e 900 barbatelle di Iasma Eco 2 già iscritte nel registro nazionale delle varietà di vite per vino, che Banfi testerà in campo per valutarne le potenzialità enologiche e per ottenere l'iscrizione nell'elenco dei vitigni per l'impianto di vigneti in Toscana.

Accanto al direttore generale, Sergio Menapace, sono intervenuti oggi presso lo stand della azienda toscana anche il direttore generale, Enrico Viglierchio, il professor Attilio Scienza, docente dell'Università degli Studi di Milano, che ha ripercorso le tappe dell'attività di miglioramento genetico svolto a San Michele, Rudy Buratti, direttore enologo Banfi nonché ex studente di San Michele che lavora nell'azienda toscana da oltre trent'anni e Gianni Savelli, direttore agronomo. L'obiettivo dell'accordo è creare un vigneto sostenibile, riducendo l'input chimico in campagna.

Primo concorso sui vini del territorio

Sempre presso lo stand FEM, si è svolta la cerimonia di premiazione del primo concorso "ENOTecnico valorizzazione VINterritorio", promosso dal Centro Istruzione e Formazione con l'obiettivo di valorizzare e promuovere la qualità del vino Teroldego Rotaliano DOC e dei vini Lagrein Trentino DOC e Lagrein Südtirol – Alto Adige DOC con le loro peculiarità territoriali. I vini delle aziende partecipanti sono stati valutati da esperti enologi, enotecnici, sommelier e giornalisti del settore sia locali che provenienti dal resto d'Italia. L'evento si proponeva, allo stesso tempo, come opportunità didattica per gli studenti del corso enotecnico per iniziare a prendere confidenza con i vini prodotti nel territorio Trentino - Alto Adige/Südtirol e con le aziende produttrici.

<http://youwinemagazine.blogspot.it/2017/04/fem-vinitaly-presentato-laccordo-con.html>

Sono intervenuti alla cerimonia il senatore Franco Panizza, il presidente FEM, Andrea Segrè, il direttore generale FEM, Sergio Menapace, il presidente del Consorzio vini del Trentino, Bruno Lutterotti e il direttore generale, Graziano Molon. Organizzato dal Centro Istruzione Formazione della Fondazione Edmund Mach e autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, il concorso focalizzato quest'anno sui vini autoctoni Teroldego e Lagrein, ha visto partecipare 55 aziende e 90 vini ed è stato realizzato in collaborazione con i tre comuni della Piana Rotaliana: San Michele, Mezzacorona, Mezzolombardo. E' la prima edizione, ma raccoglie l'eredità della Rassegna Teroldego svolta lo scorso anno dedicata al Teroldego Rotaliano DOC e Teroldego IGT. In gara c'erano 32 etichette di Teroldego Rotaliano DOC, 29 Lagerin Trentino e 29 Lagrein Alto Adige.

"È importante legare la qualità al territorio –ha spiegato il Presidente Segrè-. Partiamo dalla scuola per mettere a disposizione del territorio le competenze che trovano un unicum nella Fondazione. I ragazzi sono il nostro futuro e il futuro di un settore strategico per l'Italia". Il presidente Lutterotti ha sottolineato l'importante ruolo della formazione FEM, ma anche l'attività di collaborazione tra l'ente di San Michele e il mondo produttivo in un'ottica di sostenibilità.

Prodotti agroalimentari degli studenti FEM

Accanto ai vini e distillati prodotti nell'annata 2016 dall'azienda agricola, presso lo stand FEM erano presenti anche gli studenti del corso agroalimentare della formazione professionale che hanno presentato con i loro docenti alcuni prodotti realizzati nei laboratori della scuola.

Accordo Collegio agrotecnici

E' stato anche sottoscritto l'accordo tra Fondazione Edmund Mach e il Collegio degli agrotecnici e agrotecnici laureati per il riconoscimento dell'alternanza scuola-lavoro ai fini dell'assolvimento del tirocinio necessario per l'iscrizione all'albo professionale degli agrotecnici e agrotecnici laureati. A firmarlo sono stati il dirigente del Centro Istruzione e Formazione, Marco Dal Rì e il presidente del Collegio nazionale Lorenzo Gallo.

I premiati:

Teroldego Rotaliano DOC annate 2016/2015/2014

- 1) Azienda Agricola Fedrizzi Cipriano – Mezzacorona (TN)
Teroldego Rotaliano DOC 2015
- 2) Azienda Agricola Fedrizzi Cipriano – Mezzacorona (TN)
Teroldego Rotaliano DOC 2015 Teroldigo
- 3) De Vescovi Ulzbach – Mezzacorona (TN)
Teroldego Rotaliano DOC 2015

Teroldego Rotaliano DOC annate dal 2013 al 2009

- 1) Cantina Rotaliana di Mezzolombardo SCA
Teroldego Rotaliano DOC 2011 Clesurae
- 2) Nosio SPA – Mezzacorona (TN)
Nos Teroldego Rotaliano DOC Riserva 2009
- 3) Azienda Vinicola F.lli Dorigati Snc – Mezzacorona (TN)
Teroldego Rotaliano DOC Riserva 2012 Luigi

<http://youwinemagazine.blogspot.it/2017/04/fem-vinitaly-presentato-laccordo-con.html>

Lagrein Trentino DOC annate 2016/2015/2014

1) Endrizzi Elio e F.lli – Mezzacorona (TN)

Lagrein Trentino DOC 2015

2) Agraria Riva del Garda (TN)

Lagrein Trentino DOC 2015 Sasèra

3) Casata Monfort – Lavis (TN)

Lagrein Trentino DOC 2015

Lagrein Trentino DOC annate dal 2013 al 2009

1) Nosio SPA – Mezzacorona (TN)

Lagrein Trentino DOC 2013 Castel Firmian

2) Azienda Agricola Bellaveder – Faedo (TN)

Lagrein Dunkel Trentino DOC 2012 Riserva Mansum

3) Cantina Mori Colli Zugna Sca – Mori (TN)

Lagrein Trentino DOC 2011 Terra di San Mauro

Lagrein Südtirol – Alto Adige DOC annate 2016/2015/2014

1) Kellerei Bozen - Bolzano

Lagrein Alto Adige – Südtirol DOC 2014 Riserva Taber

2) Ansitz Waldgries – Santa Giustina Bolzano

Lagrein Alto Adige - Südtirol DOC 2014 Mirell

3) Kellerei Bozen - Bolzano

Lagrein Alto Adige-Südtirol DOC 2014 Riserva Grieser

Lagrein Südtirol – Alto Adige DOC annate dal 2013 al 2009

1) Kellerei St. Pauls – San Paolo Appiano (BZ)

Lagrein Alto Adige-Südtirol DOC 2011 Riserva Passion

2) Kellerei St. Michael – Eppan San Michele Appiano (BZ)

Lagrein Alto Adige-Südtirol DOC 2013 Sanct Valentin

3) Abbazia di Novacella – Varna (BZ)

Lagrein Alto Adige-Südtirol DOC 2013 Riserva Praepositus



<http://www.chioscoeventi.com/arco/tutte-le-strade-portano-a-roma/369748>

Tutte le strade portano a Roma?



INIZIO dom 23/04/2017 ore 17:00

FINE dom 23/04/2017 ore 23:30

LUOGO Riva Del Garda Piazza Della Costituzione, Arco - Italia

DETTAGLI EVENTO

MAG Museo Alto Garda e MUSE (Museo delle Palafitte del Lago di Ledro) in collaborazione con l'associazione Sonà propongono in occasione dell'anniversario della fondazione di Roma, avvenuta il 21 aprile 753 a. C.:

TUTTE LE STRADE PORTANO A ROMA?

Un viaggio dalla via Appia di Paolo Rumiz alla Riva romana sconosciuta

PROGRAMMA:

Ore 17

- Riva... 2000 anni fa. Visita guidata alla Riva romana

Ritrovo alle Terme Romane

- Panem et circenses: giochi da veri Romani con noci e astragali

Ore 18.30

Streetfood di Apicio: cucina da strada dai sapori romani con Ptisana et alica e Omentata



<http://www.chioscoeventi.com/arco/tutte-le-strade-portano-a-roma/369748>

Nelle anfore dei romani: chiacchierata su vino e olio con:

Luciano Groff, enotecnico della Fondazione Mach "L'evoluzione della viticoltura"

Luciano Tranquillini, direttore della cantina sociale di Mori che produce il vino Vittoria invecchiato in anfora

Furio Battelini, responsabile tecnico del frantoio dell'Agraria di Riva del Garda

Ore 20.30

Sguardi romani sul Garda

Il paesaggio altogardesano tra I e II secolo raccontato a più voci, con la partecipazione di Cristina Bassi dell'Ufficio Beni Archeologici della Soprintendenza Beni Culturali della Provincia autonoma di Trento

Ore 21

Da un viaggio di e con Paolo Rumiz e Alessandro Scillitani

Dal successo editoriale di Paolo Rumiz "Appia"

LA VOCE DELLA STRADA

Spettacolo musicale di e con Alessandro Scillitani

Con Marco Macchi, Tommi Prodi, Stefano Ferrari, Mimmo Fontana

In caso di maltempo il concerto si svolgerà presso il Conservatorio Bomporti, Largo Marconi 5 RIVA DEL GARDA

In occasione della Giornata mondiale del libro e del diritto d'autore la Biblioteca è presente in piazza della Costituzione e propone LIB(E)RI SCAMBI, la bancarella dello scambio di libri dove i libri si possono lasciare e prelevare in totale libertà a cura della Biblioteca civica di Riva del Garda

ORGANIZZATO DA MAG Museo Alto Garda

<https://www.evensi.it/tutte-le-strade-portano-a-roma-riva-del-garda-piazza-della/207084258>

Tutte le strade portano a Roma?

Domenica 23 Aprile 2017 17:00 >> Domenica 23 Aprile 2017 23:30

Mappa > MAG Museo Alto Garda > Tutte le strade portano a Roma?



MAG Museo Alto Garda e MUSE (Museo delle Palafitte del Lago di Ledro) in collaborazione con l'associazione Sonà & Dropongono in occasione dell'anniversario della fondazione di Roma, avvenuta il 21 aprile 753 a. C.:

TUTTE LE STRADE PORTANO A ROMA?

Un viaggio dalla via Appia di Paolo Rumiz
alla Riva romana sconosciuta

[Visualizza tutto](#) ▼

PROGRAMMA:

Ore 17

- Riva... 2000 anni fa. Visita guidata alla Riva romana

Ritrovo alle Terme Romane

- Panem et circenses: giochi da veri Romani con noci e astragali

Ore 18.30

Streetfood di Apicio: cucina da strada dai sapori romani con Ptisana et alica e Omentata

Nelle anfore dei romani: chiacchierata su vino e olio con:

Luciano Groff, enotecnico della Fondazione Mach "L'evoluzione della viticoltura"

Luciano Tranquillini, direttore della cantina sociale di Mori che produce il vino Vittoria invecchiato in anfora

Furio Battelini, responsabile tecnico del frantoio dell'Agraria di Riva del Garda

Turismo - Ambiente - Territorio

Venerdì 21 Aprile 2017 20:00 ▶ Venerdì 21 Aprile 2017 22:30



TURISMO - AMBIENTE - TERRITORIO

per uno sviluppo dinamico del Garda trentino

21 APRILE 2017 all' Hotel Du Lac et Du Parc dalle ore 20:00

ore 20:00 / Brindisi di benvenuto

ore 20:30 / Modera la serata Claudio Chiarani

TAVOLA ROTONDA:

- On. Mauro Ottobre
- Marco Benedetti, presidente Garda Trentino
- Massimo Fia, direttore Agraria di Riva
- Gabriele Galieni, direttore Du lac et Du Parc
- Francesca Lorenzi, v.p. Dettaglianti

- Massimiliano Martinelli, presidente RivainCentro
- Roberto Pellegrini, presidente Riva Fierecongressi
- Silvio Rigatti, Unione Albergatori
- Sara Bombardelli, Riva Dinamica



ore 20.00 Brindisi di benvenuto

ore 20.30 Tavola rotonda composta da: On. Mauro Ottobre, Marco Benedetti(Garda Trentino), Massimo Fia (Agraria di Riva), Gabriele Galieni (Du lac et Du Parc), Francesca Lorenzi (Vicepresidente Commercianti al Dettaglio), Massimiliano Martinelli (RivainCentro), Roberto Pellegrini (Riva Fierecongressi), Silvio Rigatti (Unione Albergatori), Sara Bombardelli (Riva Dinamica. Modera la sera Claudio Chiarani



<http://www.museoaltogarda.it/it/attivitae/eventi/events/event/246>

Tutte le strade portano a Roma?

Un viaggio dalla via Appia di Paolo Rumiz alla Riva romana sconosciuta
Riva del Garda - TN
23/04/2017 ore 17.00

Sguardi aperti 2017

Tutte le strade portano a Roma?

Un viaggio dalla via Appia di Paolo Rumiz alla Riva romana sconosciuta

Domenica 23 aprile 2017

Piazza della Costituzione – Terme Romane – Riva del Garda



La data della fondazione di Roma ad opera di Romolo suo primo Re, è stata fissata dallo storico latino Varone il 21 aprile 753 a.C. Oggi dopo 2778 anni cosa rimane del più vasto impero che la storia abbia mai conosciuto? Se è vero, come qualcuno afferma, che Roma sono le sue strade, allora bisogna dire che è rimasto molto, ma che questo molto rimane spesso sepolto e sconosciuto alla popolazione. Stessa cosa per la fondazione di Riva del Garda intorno al primo secolo dopo Cristo: il patrimonio venuto alla luce negli anni, non ultime le Terme Romane di piazza della Costituzione e molti reperti sparsi un po' ovunque nella città, rimane un testimone muto di un passato glorioso.

È a partire da Appia, ultimo successo letterario di Paolo Rumiz, scrittore e indagatore profondo dell'Italia e dei Balsani che utilizza i piedi e il cuore come pochi altri, che ha preso l'avvio questa articolata proposta ideata dal MAG Museo Alto Garda e dalla Rete Museale Ledro-MUSE, in collaborazione con l'associazione Sonà di Dino, nell'ambito del progetto di MAG e MUSE "Sguardi aperti 2017", che ha per oggetto il paesaggio. *Tutte le strade portano a Roma? Un viaggio dalla via Appia alla Riva romana sconosciuta* questo il titolo, si terrà domenica 23 aprile a Riva del Garda in piazza della Costituzione – Terme Romane.

Alle 17.00 ritrovo per una visita guidata alla Riva romana sconosciuta fino all'esposizione che si trova nella sezione archeologica del Museo di Riva. Intanto i bambini e i ragazzi possono partecipare a dei giochi romani, con le noci e gli asparagi. Tutte queste proposte sono a partecipazione gratuita.

Alle 18.30 **Streetfood di Apicio: cucina da strada dai sapori romani con Pisanà et alica e Omentata**, seguito da una chiacchierata su olio e vino con Luciano Groff, enotecnico della Fondazione Mach, sull'evoluzione della viticoltura, Luciano Tranquillini, direttore della cantina sociale di Mori che produce il vino Vittoria invecchiato in anfora, e Furio Battelini, responsabile tecnico del frantoio dell'Agraria di Riva del Garda.

Alle 20.30 **Sguardi romani sul Garda. Il paesaggio altogardesano tra I e II secolo** raccontato a più voci, con la partecipazione di Cristina Bassi dell'Ufficio Beni Archeologici della Soprintendenza Beni Culturali della Provincia di Trento.

Infine alle 21.00 il clou della manifestazione con lo spettacolo musicale in anteprima regionale di Alessandro Scillitani tratto dal viaggio e dal libro di Paolo Rumiz **La voce della strada**, con Marco Macchi, Tommi Prodi, Stefano Ferrari, Mimmo Fontana. In caso di maltempo lo spettacolo si terrà presso il Conservatorio F.A. Bonporti di Riva del Garda (largo Marconi, 5).

La partecipazione a tutte le iniziative, escluso l'appuntamento culinario, è gratuita.

In occasione della Giornata mondiale del libro e del diritto d'autore la Biblioteca civica di Riva del Garda è presente in piazza della Costituzione e propone **LIB(ER)I SCAMBI**, la bancarella dello scambio di libri dove i libri si possono lasciare e prelevare in totale libertà.



https://riva-del-garda.virgilio.it/eventi/turismo-ambiente-territorio_2873051_102



TURISMO - AMBIENTE - TERRITORIO
per uno sviluppo dinamico del Garda trentino
21 APRILE 2017 all'Hotel Du Lac et Du Parc dalle ore 20:00

ore 20:00 / Brindisi di benvenuto
ore 20:30 / Modera la serata Claudio Chiarini

TAVOLA ROTONDA

- Dr. Mauro Ottobre	- Maximiliano Marfisi, presidente RivaCento
- Marco Benedetti, presidente Garda Trentino	- Roberto Pellegrini, presidente Area Pavesinogarda
- Massimo Fia, direttore Agraria di Riva	- Silvio Regatti, Univas Albergatori
- Gabriele Galieni, direttore Du lac et Du Parc	- Sara Bombardelli, Riva Dinamica
- Francesca Lorenzi, v.p. Dintaglianti	

VISTI IN RETE

Powered by **evensi**

Turismo - Ambiente - Territorio

21 Apr

TURISMO AMBIENTE TERRITORIO per uno sviluppo dinamico del Garda Trentino

ore 2 Brindisi di benvenuto



ore 2 3 Tavola rotonda composta da: On Mauro Ottobre Marco Benedetti Garda Trentino Massimo Fia Agraria di Riva Gabriele Galieni Du lac et Du Parc Francesca Lorenzi Vicepresid

<http://www.gardapost.it/2017/04/21/tutte-le-strade-portano-a-roma/>

NEWS DAI COMUNI

Tutte le strade portano a Roma?

Scritto da: redazione GardaPost

2017/04/21 10:37 AM



RIVA - Un viaggio dalla via Appia alla Riva romana sconosciuta. È l'iniziativa proposta dal Mag domenica 23 aprile in piazza della Costituzione, accanto alle Terme Romane, dalle 17 fino a notte.

La data della fondazione di Roma ad opera di Romolo suo primo Re, è stata fissata dallo storico latino Varrone il 21 aprile 753 a.C. Oggi dopo 2770 anni cosa rimane del più vasto impero che la storia abbia mai conosciuto? Se è vero, come qualcuno afferma, che **Roma sono le sue strade**, allora bisogna dire che è rimasto molto, ma che questo molto rimane spesso sepolto e sconosciuto alla popolazione.

Stessa cosa per **la fondazione di Riva del Garda intorno al primo secolo dopo Cristo**: il patrimonio venuto alla luce negli anni, non ultime le Terme Romane di piazza della Costituzione e molti reperti sparsi un po' ovunque nella città, rimane un testimone muto di un passato glorioso.

È a partire da *Appia*, ultimo successo letterario di Paolo Rumiz, scrittore e indagatore profondo dell'Italia e dei Balcani che utilizza i piedi e il cuore come pochi altri, che ha preso l'avvio questa articolata proposta ideata dal MAG Museo Alto Garda e dalla Rete Museale Ledro-MUSE, in collaborazione con l'associazione Sonà di Dro, nell'ambito del progetto di MAG e MUSE "Sguardi aperti 2017", che ha per oggetto il paesaggio. **Tutte le strade portano a Roma? Un viaggio dalla via Appia alla Riva romana sconosciuta**, questo il titolo, si terrà **domenica 23 aprile a Riva del Garda in piazza della Costituzione - Terme Romane**.

Alle 17.00 ritrovo per una **visita guidata alla Riva romana sconosciuta** fino all'esposizione che si trova nella sezione archeologica del Museo di Riva. Intanto i bambini e i ragazzi possono partecipare a dei giochi romani, con le noci e gli astragali. Tutte queste proposte sono a partecipazione gratuita.

<http://www.gardapost.it/2017/04/21/tutte-le-strade-portano-a-roma/>

Alle 18.30 **Streetfood di Apicio: cucina da strada dai sapori romani con Ptisana et alica e Omentata**, seguito da una chiacchierata su olio e vino con Luciano Groff, enotecnico della Fondazione Mach, sull'evoluzione della viticoltura, Luciano Tranquillini, direttore della cantina sociale di Mori che produce il vino Vittoria invecchiato in anfora, e Furio Battelini, responsabile tecnico del frantoio dell'Agraria di Riva del Garda.

Alle 20.30 **Sguardi romani sul Garda. Il paesaggio altogardesano tra I e II secolo** raccontato a più voci, con la partecipazione di Cristina Bassi dell'Ufficio Beni Archeologici della Soprintendenza Beni Culturali della Provincia di Trento.

Infine alle 21.00 il clou della manifestazione con lo spettacolo musicale in anteprima regionale di Alessandro Scillitani tratto dal viaggio e dal libro di Paolo Rumiz **La voce della strada**, con Marco Macchi, Tommi Prodi, Stefano Ferrari, Mimmo Fontana. In caso di maltempo lo spettacolo si terrà presso il Conservatorio F.A. Bonporti di Riva del Garda (largo Marconi, 5).

La partecipazione a tutte le iniziative, escluso l'appuntamento culinario, è gratuita.

In occasione della Giornata mondiale del libro e del diritto d'autore la Biblioteca civica di Riva del Garda è presente in piazza della Costituzione e propone **LIB(ER)I SCAMBI**, la bancarella dello scambio di libri dove i libri si possono lasciare e prelevare in totale libertà.

<https://it.eventbu.com/sirmione/trekking-e-canoeing-sul-lago-di-garda/1209944>

 22. aprile 2017 - 18:00

 Lago Di Garda - Riva Del Garda, Sirmione

Trekking e Canoeing sul Lago di Garda | Lago Di Garda - Riva Del Garda | sabato, 22. aprile 2017

Tra i ponti più interessanti del 2017, c'è quello del 25 Aprile.

Per l'occasione ITExists vi porta sulle sponde del Lago di Garda con un trek panoramico, un'escursione in canoa condite da note enogastronomiche locali. Un modo #unconventional per scoprire la "Perla del Garda"! → <http://bit.ly/GardaAttiviGusto>

Riva del Garda: una delle più panoramiche località tra lago e montagna.

IT Exists ha realizzato per voi un programma che unisce: Trekking panoramico guidato, escursione in kayak, enogastronomia, il tutto incorniciato dalla Perla del Garda Trentino.

Per maggiori informazioni: → <http://bit.ly/GardaAttiviGusto>

Clima mediterraneo e panorami incantevoli sono i primi ingredienti di questa vacanza.

"Lago Di Garda Attivi con Gusto" vi condurrà in un percorso fatto di trekking su uno dei sentieri più panoramici del lago.

Quando il lago è calmo potete assaporare la magia dell'ambiente circostante, ecco perchè abbiamo in programma per voi una fantastica escursione in Kayak, ed affondare le pagaie tra le acque del lago di Garda. Il tutto accompagnato dall'enogastronomia locale: potrete degustare i prodotti tipici attorno agli alberi di limone, palme, ulivi e alloro.

Per tutto il vostro soggiorno avrete come cornice le meravigliose montagne Trentine che si affacciano sul Lago.

Mattinate all' insegna delle attività in acqua attorniate da spiagge bianche di ghiaia, di escursioni naturalistiche guidate, vi mostreranno il lago in uno dei suoi punti più panoramici.

PROGRAMMA

Sabato 22 Aprile

Arrivo a Riva del Garda e check-in in Hotel***

Domenica 23 Aprile

Ore 08.30 Colazione in Hotel

Ore 09.00 Partenza per il Trekking con Guida esperta per chi preferisce le camminate easy, senza particolari difficoltà ma ricche di soddisfazione

Ore 13.30 Pranzo (escluso) e tempo libero da poter trascorrere a Riva del Garda

Ore 20.00 Cena con menù tipico locale (bevande escluse)

<https://it.eventbu.com/sirmione/trekking-e-canoeing-sul-lago-di-garda/1209944>

Lunedì 24 Aprile

Ore 8.30 Colazione in Hotel

Ore 09.30 Partenza per l'escursione in Kayak, un modo per vedere i monti del Trentino da tutta un'altra prospettiva: in mezzo alle acque del Lago Garda

Ore 13.30 Pranzo e pomeriggio liberi

Ore 15.00 Visita della Cantina Agraria Riva: tipica cantina del Territorio con degustazione di prodotti tipici

Ore 21.00 Rientro in Hotel e pernottamento

Martedì 25 Aprile

Ore 08.30 Colazione in Hotel, check-out ed arrivarci al prossimo Tour di IT Exists!

Per maggiori informazioni: → <http://bit.ly/GardaAttiviGusto>

PREZZO A PERSONA: €355

Il tour include:

- ☛ 3 Notti in Hotel in camera doppia con prima colazione
- ☛ 1 Percorso Trekking easy con Guida
- ☛ 1 Escursione in kayak
- ☛ 1 Cena tipica (bevande escluse)
- ☛ 1 Visita in Cantina con degustazione di vini e prodotti tipici
- ☛ Materiale informativo del territorio
- ☛ Omaggio del territorio

L'evento è ristretto ad un massimo di 20 Partecipanti.

... Quindi, se interessati, contattateci il prima possibile! ;-)

PER INFO E PRENOTAZIONE:

- <http://bit.ly/GardaAttiviGusto>
- info@itexists.it
- Giulia +39 327 30 54 736
- Armando +39 327 30 54 591

Commenti

Durante i "#ponti" si è sempre indecisi sul cosa fare e dove andare, ed alla fine non si prende mai una decisione. Noi di ITExists siamo venuti in vostro soccorso! Cosa c'è di meglio delle escursioni in #kajak, del #trekking guidato con l'aggiunta di note di gusto tra i sapori del trentino, attorniate dal #LagoDiGarda e i monti che cadono sulle sue acque? E' tutto pronto, prendete la #pagaia ed arrivate affamati, il resto ve lo portiamo noi! Per info e prenotazione: <http://bit.ly/GardaAttiviGusto>

"Lago di Garda: Attivi con Gusto" vi condurrà in un percorso fatto di #trekking su uno dei sentieri più panoramici del lago! Per Info e Prenotazioni: → <http://bit.ly/GardaAttiviGusto> → info@itexists.it → 327 30 54 736

Tra i ponti più interessanti del 2017, c'è quello del 25 Aprile. Per l'occasione #ITExists vi porta sulle sponde del Lago di Garda con un #trek panoramico, un'escursione in #canoa condite da note enogastronomiche locali. Un modo #unconventional per scoprire la "Perla del Garda"! → <http://bit.ly/GardaAttiviGusto>

<http://www.crushsite.it/it/incontri/2017/tutte-le-strade-portano-a-roma-un-viaggio-dalla-via-appia-di-paolo-rumiz-alla-riva-romana.html>

Tutte le strade portano a Roma?. Un viaggio dalla via Appia di Paolo Rumiz alla Riva romana...

INCONTRI / MAG Museo Alto Garda

Data: Domenica 23 aprile 2017

Dove: Piazza della Costituzione – Terme Romane, Riva del Garda (Tn)

Orario: dalle ore 17.00

La data della fondazione di Roma ad opera di Romolo suo primo Re, è stata fissata dallo storico latino Varrone il 21 aprile 753 a.C. Oggi dopo 2770 anni cosa rimane del più vasto impero che la storia abbia mai conosciuto? Se è vero, come qualcuno afferma, che Roma sono le sue strade, allora bisogna dire che è rimasto molto, ma che questo molto rimane spesso sepolto e sconosciuto alla popolazione. Stessa cosa per la fondazione di Riva del Garda intorno al primo secolo dopo Cristo: il patrimonio venuto alla luce negli anni, non ultime le Terme Romane di piazza della Costituzione e molti reperti sparsi un po' ovunque nella città, rimane un testimone muto di un passato glorioso.

È a partire da Appia, ultimo successo letterario di Paolo Rumiz, scrittore e indagatore profondo dell'Italia e dei Balcani che utilizza i piedi e il cuore come pochi altri, che ha preso l'avvio questa articolata proposta ideata dal MAG Museo Alto Garda e dalla Rete Museale Ledro-MUSE, in collaborazione con l'associazione Sonà di Dro, nell'ambito del progetto di MAG e MUSE "Sguardi aperti 2017", che ha per oggetto il paesaggio. **Tutte le strade portano a Roma? Un viaggio dalla via Appia alla Riva romana sconosciuta**, questo il titolo, si terrà domenica 23 aprile a Riva del Garda in piazza della Costituzione – Terme Romane.

Alle 17.00 ritrovo per una visita guidata alla **Riva romana sconosciuta** fino all'esposizione che si trova nella sezione archeologica del Museo di Riva. Intanto i bambini e i ragazzi possono partecipare a dei giochi romani, con le noci e gli astragali. Tutte queste proposte sono a partecipazione gratuita.

Alle 18.30 Streetfood di Apicio: cucina da strada dai sapori romani con Ptisana et alica e Omentata, seguito da una chiacchierata su olio e vino con

<http://www.crushsite.it/it/incontri/2017/tutte-le-strade-portano-a-roma-un-viaggio-dalla-via-appia-di-paolo-rumiz-alla-riva-romana.html>

Luciano Groff, enotecnico della Fondazione Mach, sull'evoluzione della viticoltura, Luciano Tranquillini, direttore della cantina sociale di Mori che produce il vino Vittoria invecchiato in anfora, e Furio Battelini, responsabile tecnico del frantoio dell'Agraria di Riva del Garda.

Alle 20.30 Sguardi romani sul Garda. Il paesaggio altogardesano tra I e II secolo raccontato a più voci, con la partecipazione di **Cristina Bassi** dell'Ufficio Beni Archeologici della Soprintendenza Beni Culturali della Provincia di Trento.

Infine alle 21.00 il clou della manifestazione con lo spettacolo musicale in anteprima regionale di Alessandro Scillitani tratto dal viaggio e dal libro di Paolo Rumiz **La voce della strada**, con Marco Macchi, Tommi Prodi, Stefano Ferrari, Mimmo Fontana. In caso di maltempo lo spettacolo si terrà presso il Conservatorio F.A. Bonporti di Riva del Garda (largo Marconi, 5).

La partecipazione a tutte le iniziative, escluso l'appuntamento culinario, è gratuita.

In occasione della Giornata mondiale del libro e del diritto d'autore la Biblioteca civica di Riva del Garda è presente in piazza della Costituzione e propone LIB(E)RI SCAMBI, la bancarella dello scambio di libri dove i libri si possono lasciare e prelevare in totale libertà.

Ulteriori informazioni:

<http://www.museoaltogarda.it>

Iniziativa segnalata da [MAG Museo Alto Garda](#)

<https://www.sowhere.it/DettaglioEvento/1208497-trekking-e-canoeing-sul-lago-di-garda>

 Lago Di Garda - Riva Del Garda, Sirmione

Trekking e Canoeing sul Lago di Garda | Lago Di Garda - Riva Del Garda | sabato, 22. aprile 2017

Tra i ponti più interessanti del 2017, c'è quello del 25 Aprile.

Per l'occasione ITExists vi porta sulle sponde del Lago di Garda con un trek panoramico, un'escursione in canoa condite da note enogastronomiche locali. Un modo #unconventional per scoprire la "Perla del Garda"! → <http://bit.ly/GardaAttiviGusto>

Riva del Garda: una delle più panoramiche località tra lago e montagna.

IT Exists ha realizzato per voi un programma che unisce: Trekking panoramico guidato, escursione in kayak, enogastronomia, il tutto incorniciato dalla Perla del Garda Trentino.

Per maggiori informazioni: → <http://bit.ly/GardaAttiviGusto>

Clima mediterraneo e panorami incantevoli sono i primi ingredienti di questa vacanza.

"Lago Di Garda Attivi con Gusto" vi condurrà in un percorso fatto di trekking su uno dei sentieri più panoramici del lago.

Quando il lago è calmo potete assaporare la magia dell'ambiente circostante, ecco perchè abbiamo in programma per voi una fantastica escursione in Kayak, ed affondare le pagaie tra le acque del lago di Garda. Il tutto accompagnato dall'enogastronomia locale: potrete degustare i prodotti tipici attorno agli alberi di limone, n. alme, ulivi e alloro.

Per tutto il vostro soggiorno avrete come cornice le meravigliose montagne Trentine che si affacciano sul Lago.

Mattinate all' insegna delle attività in acqua attorniate da spiagge bianche di ghiaia, di escursioni naturalistiche guidate, vi mostreranno il lago in uno dei suoi punti più panoramici.

PROGRAMMA

Sabato 22 Aprile

Arrivo a Riva del Garda e check-in in Hotel***

Domenica 23 Aprile

Ore 08.30 Colazione in Hotel

Ore 09.00 Partenza per il Trekking con Guida esperta per chi preferisce le camminate easy, senza particolari difficoltà ma ricche di soddisfazione

Ore 13.30 Pranzo (escluso) e tempo libero da poter trascorrere a Riva del Garda

Ore 20.00 Cena con menù tipico locale (bevande escluse)

<https://www.sowhere.it/DettaglioEvento/1208497-trekking-e-canoeing-sul-lago-di-garda>

Lunedì 24 Aprile

Ore 8.30 Colazione in Hotel

Ore 09.30 Partenza per l'escursione in Kayak, un modo per vedere i monti del Trentino da tutta un'altra prospettiva: in mezzo alle acque del Lago Garda

Ore 13.30 Pranzo e pomeriggio liberi

Ore 15.00 Visita della Cantina Agraria Riva: tipica cantina del Territorio con degustazione di prodotti tipici

Ore 21.00 Rientro in Hotel e pernottamento

Martedì 25 Aprile

Ore 08.30 Colazione in Hotel, check-out ed arrivederci al prossimo Tour di IT Exists!

Per maggiori informazioni: → <http://bit.ly/GardaAttiviGusto>

PREZZO A PERSONA: €355

Il tour include:

- ☛ 3 Notti in Hotel in camera doppia con prima colazione
- ☛ 1 Percorso Trekking easy con Guida
- ☛ 1 Escursione in kayak
- ☛ 1 Cena tipica (bevande escluse)
- ☛ 1 Visita in Cantina con degustazione di vini e prodotti tipici
- ☛ Materiale informativo del territorio
- ☛ Omaggio del territorio

L'evento è ristretto ad un massimo di 20 Partecipanti.

... Quindi, se interessati, contattateci il prima possibile! :-)

PER INFO E PRENOTAZIONE:

→ <http://bit.ly/GardaAttiviGusto>

→ info@itexists.it

→ Giulia +39 327 30 54 736

→ Armando +39 327 30 54 591

Commenti

Durante i "#ponti" si è sempre indecisi sul cosa fare e dove andare, ed alla fine non si prende mai una decisione. Noi di ITExists siamo venuti in vostro soccorso! Cosa c'è di meglio delle escursioni in #kajak, del #trekking guidato con l'aggiunta di note di gusto tra i sapori del trentino, attorniate dal #LagoDiGarda e i monti che cadono sulle sue acque? E' tutto pronto, prendete la #pagaia ed arrivate affamati, il resto ve lo portiamo noi! Per info e prenotazione: <http://bit.ly/GardaAttiviGusto>

"Lago di Garda: Attivi con Gusto" vi condurrà in un percorso fatto di #trekking su uno dei sentieri più panoramici del lago! Per Info e Prenotazioni: → <http://bit.ly/GardaAttiviGusto> → info@itexists.it → 327 30 54 736

Tra i ponti più interessanti del 2017, c'è quello del 25 Aprile. Per l'occasione #ITExists vi porta sulle sponde del Lago di Garda con un #trek panoramico, un'escursione in #canoa condite da note enogastronomiche locali. Un modo #unconventional per scoprire la "Perla del Garda"! → <http://bit.ly/GardaAttiviGusto>

<https://www.evensi.com/trekking-e-picnic-con-vista-lago-tenno/208515489>

Trekking e picnic con vista lago

Sabato 13 Maggio 2017 17:00 ▶▶ Sabato 13 Maggio 2017 21:00

Agraria Riva del Garda ▶ Trekking e picnic con vista lago



L'appuntamento è nel tardo pomeriggio per una passeggiata a **Tenno** e tra i vigneti vicini alla scoperta delle coltivazioni di Gewürztraminer e Chardonnay, che diventano le pregiate selezioni di **Agraria**, rispettivamente "**La Prèa**" e "**Loré**". Ci si sposta quindi in una suggestiva location con vista lago per il picnic serale a base di sapori e prodotti tipici, arricchito da un piacevole intrattenimento musicale.



<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie/Agraria-brinda-ai-suoi-successi>

Agraria, brinda ai suoi successi

venerdì, 28 Aprile 2017

Molti e prestigiosi i riconoscimenti conquistati dai vini di Agraria Riva ai recenti concorsi enologici.



[HD](#) [LINK](#)



[HD](#)



[HD](#)

Le soddisfazioni continuano ad arrivare in casa Agraria Riva del Garda a conferma della crescente qualità dei vini della Cantina di Riva.

In occasione di Vinitaly 2017 Sasera - Lagrein Trentino Doc 2015 è stato premiato al 1° Concorso enotecnico "Valorizzazione VINiterritorio" organizzato dalla Fondazione E. Mach (San Michele all'Adige) e dedicato al Teroldego Rotaliano DOC, al Trentino Lagrein DOC e all'Alto Adige Südtirol Lagrein DOC. Sasera è stato selezionato all'interno della categoria delle annate dal 2016 al 2014.

Un altro importante traguardo arriva dall'Alto Adige, dove Maso Elesi - Pinot Nero Trentino Superiore Biologico 2014 si è classificato all'ottavo posto - primo vino trentino nella top ten - all'interno del 16° Concorso Nazionale del Pinot Nero (Egna) che vede la partecipazione di rinomate cantine italiane. Maso Elesi verrà fatto conoscere ed offerto in degustazione durante tutta la durata delle Giornate Altoatesine del Pinot Nero (28.04-08-05), appuntamento unico in Italia nel suo genere che rende omaggio al "re dei vini rossi".

Questi sono solo gli ultimi di una serie di premi e riconoscimenti che ci confermano il buon lavoro che Agraria Riva del Garda sta svolgendo, sia in vigneto con i propri soci, ma anche in cantina con tecnici ed enologi.

Nel corso degli anni, infatti, Agraria Riva del Garda ha intrapreso un importante percorso di crescita anche all'interno del comparto vitivinicolo, dando vita alla linea di punta della Cantina, "Le Selezioni", vini espressione del territorio e ottenuti dai vigneti posti nelle zone più vocate dell'alto Garda Trentino. Ogni operazione, dal vigneto alla cantina, è eseguita con estrema cura, realizzando ogni anno una selezione limitata di bottiglie, apprezzate non solo da ristoratori, enoteche ed estimatori, ma anche da Guide e Concorsi nazionali ed internazionali.

Fonte: Ufficio Stampa Agraria Riva

Si parla di:

Imprese:

AGRARIA RIVA DEL GARDA
SOCIETA' COOPERATIVA in sigla
AGRARIA RIVA DEL GARDA

<http://www.gardatrentino.it/it/Prodotti-e-Attivita-Lago-di-Garda/>



Trekking e Pic-Nic vista lago

Agraria Riva del Garda Cantina & Frantoio

13/05 passeggiata a Tenno, pic-nic e musica



Trekking e Pic-Nic vista lago



13/05 passeggiata a Tenno, pic-nic e musica

20€ a persona

Scaricare il coupon non equivale a prenotare l'evento.

Le prenotazioni dovranno pervenire entro mercoledì 10 Maggio al 0464 552133 (Magdalena Prast o Roberta Dalponte) oppure a communication@agririva.it

L'evento avrà luogo con minimo 30 persone

In caso di pioggia, l'evento avrà luogo sabato 20 maggio 2017

NOTE: si consigliano calzature adeguate per il trekking, plaid e indumenti necessari per il picnic serale.

Questo prodotto è proposto da [Agraria Riva del Garda Cantina & Frantoio](#)  [Visita lo shop](#)

<https://www.eventbrite.it/e/biglietti-degustazione-di-1-calice-trentodoc-34170564077?aff=erelexpmlt>**DESCRIZIONE**

L'Istituto Trento Doc è, per l'edizione 2017, **partner istituzionale e brindisi ufficiale di Milano Food Week.**

La casa delle delle bollicine di montagna sarà il temporary di **Via Bergognone 47**: due vetrine affacciate sul Largo delle Cultureche ospiteranno, da giovedì 4 Maggio a domenica 7 Maggio, numerosi appuntamenti all'insegna della degustazione e della scoperta del Territorio Trentino.

Acquistando il biglietto potrai avere diritto ad un calice di Trentodoc a scelta tra le etichette presenti.

Le **etichette presenti sono**: Abate, Nero Accademia del vino Cadelaghet, **Agraria Riva del Garda**, Altemasi, Balter, Bellaveder, Borgo dei Posseri, Cantina Aldeno, Cantina d'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantina Sociale di Trento, Cantina Toblino, Cantine Ferrari, Cantine Monfort, Cembra cantina di Montagna, Cesarini Sforza, Concilio, Conti Wallenburg, Endrizzi, Etyssa, Fondazione Edmund Mach, Gaierhof, Letrari, Madonna delle Vittorie, Marco Tonini, Mas dei Chini, Maso Martis, Maso Nero, Maso Poli, Moser, Opera, Pedrotti Spumanti, Pisoni F.Ili, Revi, Rotari, San Michael, Simoncelli Armando, Viticoltori in Avio, Vivallis Zanotelli.

DATA E ORA

gio, 04 mag 2017, 18:00 –
dom, 07 mag 2017, 22:30 CEST
[Aggiungi al calendario](#)

LOCALITÀ

Via Bergognone, 47
[Visualizza Mappa](#)

AMICI CHE PARTECIPERANNO[Collegati a Facebook](#)

<https://it.eventbu.com/san-severino-marche/rassegna-nazionale-oli-monovarietali/2072153>



Rassegna Nazionale Oli Monovarietali | San Severino Marche

30, aprile 2017 - 9:00

San Severino Marche, San Severino Marche

Condividi su: [Condivi](#) [Tweet](#)

Rassegna Nazionale Oli Monovarietali | San Severino Marche | domenica, 30. aprile 2017

Rassegna oli monovarietali - simbolo di una rinascita

Una edizione diversa quella del 2017, una Rassegna segnata da una campagna olivicola particolarmente sfavorevole e dalle ferite del terremoto che ha colpito le Marche sin dall'agosto scorso.

Il prossimo 30 aprile e 1 maggio la Rassegna approda nell'area del sisma, in segno di vicinanza alle popolazioni terremotate. Sarà il suggestivo chiostro di San Domenico a San Severino Marche (MC) ad ospitare l'élite degli oli monovarietali italiani.

Novità della Rassegna 2017: "l'Olio del terremoto - il blend della biodiversità" - un tesoro che verrà offerto in dono alle popolazioni terremotate, ad arricchire di profumi e sapori i pasti preparati nelle mense collettive dell'area del sisma, e che verrà presentato in occasione delle due giornate a San Severino come il simbolo di una rinascita.

I produttori che intendono aderire alla mostra mercato con gli oli ammessi alla Rassegna 2017 (punteggio al Panel test maggiore o uguale a 7) devono inviare la scheda di adesione entro il 23 marzo.

Commenti

I produttori, la vera anima della Rassegna....loro ci saranno anche quest'anno

Per avvicinare il consumatore al corretto utilizzo del filo d'olio a tavola, "Mangiando s'impara" - Gli oli monovarietali incontrano i prodotti del territorio. Lunedì 1 maggio alle ore 18.00 - Sala Coroncina (costo € 5,00)

Lunedì 1 maggio alle ore 15.00 in sala Orbetana - Chiostro di San Domenico, laboratorio "GLI OLI MONOVARIETALI DELLE MARCHE INCONTRANO I PANI DI GRANI ANTICHI", a cura di Palmiro Ciccarelli e Pierberardo Lucini - Slow food Marche (costo € 5,00)

La biodiversità olivicola va anche gestita in campo... In concomitanza con la Rassegna degli oli monovarietali un corso di potatura dell'olivo organizzato da Aprom Marche, tenuto da Demetrio Ruffini

Saranno loro, a rappresentare gli oli monovarietali italiani al Chiostro di San Domenico il 30 aprile e 1 maggio. Siete tutti invitati a venirli a trovare, farvi raccontare le loro storie, assaggiare i loro oli

RICONOSCIAMO LE TIPOLOGIE SENSORIALI!! Lunedì 1 maggio ore 11.00 - sala Orbetana: Seminario di aggiornamento oli monovarietali, a cura di Barbara Alfei - ASSAM. Il seminario, rivolto ad esperti assaggiatori, è gratuito; prenotazione obbligatoria su alfei_barbara@assam.marche.it, fino ad esaurimento dei 35 posti disponibili

Domenica 30 aprile, ore 18.00 "Un filo d'olio - Gli oli monovarietali incontrano i prodotti del medioevo" Mangiando si impara - Laboratorio rivolto al pubblico, a cura di Gabriella Frillici e Barbara Alfei. Sala Coroncina (costo 5,00 euro)

In un'annata olivicola difficile come quella passata, un plauso va a tutte le aziende che con serietà e professionalità sono riuscite a produrre oli monovarietali di qualità, superando la rigida selezione del Panel Assam-Marche, ottenendo quindi l'ammissione alla Rassegna 2017 e la pubblicazione sul Catalogo degli oli monovarietali. Al termine del workshop sarà consegnato un attestato di eccellenza agli oli che hanno ottenuto al Panel test un punteggio maggiore o uguale a 8: • Carboncella - Soc. Coop. Agricola Eugeonia, Fara in Sabina (RI) • **Casaliva - Agraria Riva del Garda, Riva del Garda (TN)** • Cima di Mola - Frantoio Intini, Alberobello (BA) • Coratina - Ortoplant di Depalo Michele,

<https://it.eventbu.com/san-severino-marche/rassegna-nazionale-oli-monovarietali/2072153>

Giovinazzo (BA) • Coratina - Az. Agr. Depalo Luigi, Giovinazzo (BA) • Coratina - Az. Agr. Leuci Antonio, Giovinazzo (BA) • Frantoio - Soc. Agricola s.r.l. Cesare Buonamici, Fiesole (FI) • Frantoio - Società Agricola s.r.l. Fattoria Ramerino, Bagno a Ripoli (FI) • Frantoio - Società Agricola Fonte di Foiano di Di Gaetano Paolo e Simone s.s., Castagneto Carducci (LI) • Itrana - Az. Agr. Alfredo Cetrone, Sonnino (LT) • Leccio del Corno - Az. Agr. I Greppi di Silli, San Casciano in Val di Pesa (FI) • Nocellara del Belice - Azienda Agricola Mandranova, Palma Montechiaro (AG) • Ortice - Frantoio Romano, Ponte (BN) • Ravece - Case D'Alto, Grottaminarda (AV) • Tonda Iblea - Venera di Spanò & C. snc, Buccheri (SR)

Un riconoscimento andrà anche alle varietà autoctone di nuova presentazione (varietà autoctone catalogate, non pervenute alle edizioni precedenti della Rassegna): Gentile di Mafalda - Trespaldum s.r.l., Mafalda (CB) Gremigno di Fauglia, Mignolo - Az. Agr. Val di Lama, Pontedera (PI) Sinopolese - Az. Agr. Sorelle Garzo, Seminara (RC)

Nell'ambito del Workshop, domenica 30 aprile alle ore 10.30, verranno consegnati i riconoscimenti agli OLI DI ECCELLENZA nell'ambito delle tipologie monovarietali più rappresentate (varietà con almeno 8 campioni pervenuti alla Rassegna e con un punteggio al Panel test maggiore o uguale a 8,1) ASCOLANA TENERA Frantoio Oleario "L'Olivaiolo" - Castelleone di Suasa (AN) BOSANA Az. Agr. Franca Corongiu, Pimentel (CA) - Sardegna CORATINA Olio Intini, Alberobello (BA) - Puglia ITRANA Az. Agr. Quattrococchi Americo, Alatri (FR) - Lazio

Lunedì 1 maggio ore 16,00 - Sala Orbetana: Seminario "Monovarietali di qualità: esempi di utilizzo gastronomico migliorativo nelle preparazioni culinarie" a cura di OLEA (rivolto al pubblico)

UNGE E LAVA - Laboratorio per imparare a fare il sapone....all'olio monovarietale!! A cura di FLAVOR-culturadigusto.

Lunedì 1 maggio alle ore 9.30 presso la sala Coroncina - Chiostro di San Domenico, San Severino Marche

Gli oli monovarietali si uniscono a creare una sinfonia di profumi e sapori a partire dalle singole identità territoriali. E nasce il blend della RINASCITA, un segnale di positività per le popolazioni e i territori colpiti dal sisma. L' "olio della rinascita" verrà presentato in occasione della 14° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali

L'élite degli oli monovarietali italiani. L'edizione 2017 del catalogo verrà presentata nell'ambito del workshop

"Nutrizione e salute, piacere a tavola", domenica 30 aprile alle ore 10.30 presso la Sala Orbetana, Chiostro di San Domenico - San Severino Marche

In memoria di Antonio Ricci...

"Nutrizione e salute, piacere a tavola". Il programma del workshop

Il programma definitivo della 14° Rassegna Nazionale degli oli monovarietali

La 14° edizione della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali sarà ospitata all'interno della manifestazione "ORO VERDE e preziose eccellenze nel corso della storia". Il programma completo della manifestazione ci saremo anche noi con la nostra peranzana! :)

Non vedo l'ora di assaggiare, degustare ed acquistare olio evo di qualità'.

L'Olivaiolo - Frantoio Oleario con tutta la sua truppa presente! :D

Programma di massima della Rassegna