



AGRARIA RIVA

01 settembre 2017 - 02 ottobre 2017

INDICE

AGRARIA RIVA

30/09/2017 L' Adige	4
Agraria lancia due «superiori Doc»	
22/09/2017 Alice Cucina	8
RISO ALL'OLIO CHE PASSIONE ! IIHII	

AGRARIA RIVA

2 articoli

Riva | I nuovi vini saranno presentati in occasione di «DiVin Ottobre», assieme all'extravergine «Peperò»

Agraria lancia due «superiori Doc»

RIVA - Nella cantina di «Agraria» si allarga la famiglia dei vini a denominazione «Trentino Superiore DOC». Oltre a Maso Élesi, il Pinot Nero Biologico pluripremiato già appartenente a questa prestigiosa categoria, si aggiungono i nuovi Loré 2016 e La Préa 2016 che verranno commercializzati nelle prossime settimane. Il processo che ha portato al conferimento della denominazione «Trentino Superiore DOC» - ricordano dalla cooperativa - «non si è verificato dall'oggi al domani ma è frutto di determinate scelte che sono state adottate sia in vigneto, sia in cantina».

«Già più di dieci anni fa - spiega il direttore di Agraria, Massimo Fia - la cooperativa ha voluto caratterizzare fortemente la qualità dei propri vini, partendo dalla scelta dei terreni su cui piantare le prime barbatelle. Ogni vitigno, ad oggi, riesce ad esprimersi al meglio



proprio grazie alla propria collocazione geomorfologica: si parla quindi di zone fortemente vocate a seconda della tipologia di vite, fattore molto positivo i cui benefici si riscontrano poi nei vini». Il disciplinare del «Trentino Superiore DOC» è più restrittivo: ci sono rese per ettaro inferiori, gradazione superiore e affinamento di oltre un anno dalla data di vendemmia. Si tratta quindi di vini maggiormente strutturati e più adatti a

lunghi affinamenti. «Oltre a questo riconoscimento - spiegano dalla cooperativa - approvato da un apposito panel di degustazione, c'è da aggiungere che Loré 2016 non sarà uno Chardonnay in purezza ma avrà al proprio interno anche una piccola percentuale di Manzoni Bianco che lo renderà ancora più interessante e complesso». I due vini verranno presentati ufficialmente al pubblico il 7

ottobre durante «DiVin
Ottobre - Passato Presente
Futuro», l'evento organizzato
da «Agraria Riva del Garda»
in collaborazione con la
«Strada del Vino e dei sapori
del Trentino». L'evento di
presentazione inizierà alle
ore 17.30 con un prologo, la
visita alla mostra di attrezzi
agricoli allestita nel borgo
medioevale di Canale di
Tenno (attività svolta con un
minimo di 30 partecipanti)
per poi spostarsi

autonomamente nello store
rurale di «Agraria» per
l'aperitivo previsto alle ore
18.30. «In questa sede i nostri
sommelier faranno
degustare le nuove annate
dei vini e gli ospiti presenti
potranno degustarli assieme
a finger food preparati grazie
alla collaborazione del
panificio Tecchioli e della
troticoltura Armanini.
Inoltre, per l'occasione verrà
presentato in anteprima
anche il nuovo nato in casa

“Agraria”, Peperò, il condimento a base di olio extravergine di oliva e peperoncini trentini, un prodotto ottenuto grazie alla

lavorazione combinata delle materie prime che hanno dato vita ad un prodotto dalle caratteristiche organolettiche uniche».



A UN FILO D'OLIO



RISO all'OLIO! CHE PASSIONE!

UN PIATTO NAZIONALE, CHE METTE D'ACCORDO
GRANDI E PICCINI, CON UN INGREDIENTE IN PIÙ:
IL CONDIMENTO MEDITERRANEO PER ECCELLENZA

di FAUSTO BORELLA

Risotto all'olio extravergine fieno greco e alghe



Villa della Genga

Si richiede un fruttato leggero e subito ci viene incontro un'azienda umbra professionale, che da oltre 20 anni seleziona le sue tre cultivar principali: Moraiolo, Frantoio e Leccino. Filippo Montani a Spoleto nell'azienda Villa della Genga, grazie alla collaborazione con un altro maestro d'olio toscano Filippo Alampi, ha creato un Leccino di rara bontà, mai troppo intenso, fine ed elegante, che si sposerà divinamente con i semi tostati e le alghe essiccate.

Risotto alla parmigiana speziato con stracotto



Frantoio di Riva

Quando cuciniamo un animale della famiglia dei Cervidi, di cui la carne ne è l'esemplare più appetitoso, dobbiamo dosare bene un olio evo che sia potente, ma che non copra la sua carne tenera e succosa. Ci viene in aiuto una cooperativa a Riva del Garda che da decenni trasforma le olive di 120 olivicoltori in maniera certosina e superba. La Casaliva del Frantoio di Riva si accosterà egregiamente rilasciando note di cardo con un finale leggermente speziato. Un consiglio a tutti i buongustai: non c'è bisogno di aggiungere

troppo sale o pepe, il gusto lo troviamo già nell'olio.

Venere in rosso



Frantoio di Riva

Con tutta la tendenza dolce che troviamo in questo risotto Venere, e l'amido ne è il protagonista principale, voglio farvi sentire un accostamento audace ma intrigante, la *monocultivar* Casaliva del Garda Trentino, prodotta dal Frantoio di Riva. Potenza, note amare e spiccatamente speziate di pepe rosa e cannella.

Riso ricco del contadino



**Boutique Olive
Farm
di Paolo
Bonomelli**

Dove si parla di riso Vialone Nano, si racconta una varietà tipica del Veronese. Non potevo scegliere accostamento più azzeccato insieme alla varietà Drizzar di Paolo Bonomelli e la sua splendida Boutique Farm sul lago di Garda. I profumi intensi e decisi di carciofo e rosmarino e la sua potenza gustativa si abbineranno perfettamente alla tendenza dolce della salsiccia e alla persistenza dei fegatini di pollo.

