



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 31Marzo 2016

Rovereto 31 marzo 2016



Agraria di Riva del Garda presenta Uliva Gis

Uliva Gis è la piattaforma tecnologica integrata per l'innovazione dell'ovicoltura altogardesana. Il progetto triennale di Agraria prevede l'estensione della zonazione a tutto il territorio olivicolo dell'Alto Garda trentino. Obiettivo: la qualità totale per l'olio più a Nord del mondo



Si tratta di un vero e proprio progetto di sviluppo integrato di tutto il territorio olivicolo alto gardesano coordinato da Agraria di Riva del Garda che permetterà di supportare il frantoio per una migliore selezione delle olive prima della frangitura.

UlivaGis è una piattaforma telematica tramite la quale il singolo olivicoltore potrà accedere facilmente (tramite palmare, pc, tablet) a tutte le informazioni relative ad ogni singola particella fondiaria coltivata ad olivo. Queste informazioni riguardano le caratteristiche del terreno da un punto di vista pedologico e pedomorfologico, così come tutte le altre conoscenze relative al microclima e, soprattutto, ai bisogni idrici e agronomici delle piante. Tutto questo consentirà di fornire le corrette indicazioni per le pratiche colturali, dall'irrigazione alla difesa dalle malattie, dal giusto periodo di raccolta alla concimazione di ogni singola pianta.

Partners del progetto di Agraria di Riva sono la Fondazione Mach, AIPO, l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli con sede a Verona, MPS Solutions e altri ricercatori e professionisti attivi nell'ambito della geologia, della pedologia e geomorfologia.

Il progetto, che si propone a tutti gli effetti come un ulteriore salto di qualità del sistema olivicolo trentino e nazionale, è stato presentato oggi al Centro Congressi di Riva del Garda di fronte ad un vasto pubblico di produttori, tecnici del settore e comunicatori.

Operativamente, OlivaGis si articola a partire dal programma Carta dei Suoli della Fondazione Mach, avviato su mandato della Provincia autonoma di Trento ed esteso, in ambito viticolo, alle zone di fondovalle del vigneto trentino nell'ambito di PICA, la Piattaforma Integrata Cartografica Agri-vitivinicola promossa da Cavit.

Giorgio Planchenstainer, presidente di Agraria, ha ricordato come l'iniziativa di oggi si inserisca nelle manifestazioni, eventi ed iniziative che accompagnano il cinquantenario di fondazione del frantoio della cooperativa gardesana.

Si parla di:

Imprese

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



<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie/Agraria-di-Riva-del-Garda-presenta-Uliva-Gis2>

Planchenstainer ha ricordato l'impegno di Agraria sul fronte di produzioni sempre più sostenibili ed in linea con una moderna agricoltura al servizio del consumatore e del turista. A riguardo è stata ricordata la positiva esperienza della Spagna dove gli impianti di irrigazione stanno garantendo ai produttori ottime quantità e la massima qualità delle olive e dell'olio extravergine. UlivaGis – ha proseguito il presidente – si integra dunque con il progetto di irrigazione avviato dal Consorzio di Miglioramento Fondiario di secondo grado dell'Alto Garda che ha approntato le tubazioni ed i collegamenti in campo sui 1200 ettari della piana da Riva a Dro e ha realizzato le condutture principali di servizio sui circa 300 ettari delle colline dell'olivaia della "Busa". I produttori alto gardesani, questo l'appello diffuso oggi, si attendono pertanto dall'ente pubblico una decisione conseguente per ultimare un'opera considerata strategica per l'agricoltura locale.

Franco Michelotti, tecnico della Fondazione Mach di San Michele all'Adige, ha fornito una serie di dati relativi al patrimonio olivicolo alto gardesano: 400 ettari specializzati non irrigati, altri 100 a coltura promiscua, il tutto distribuito su una superficie di circa 2000 ettari. In questo territorio operano oltre 1500 addetti con una superficie media di 0,33 ettari a testa. Ogni anno si producono circa 1500 tonnellate di olive (70% Casaliva, 20-25% Frantoio e altre varietà minori) per una produzione di olio di circa 250 tonnellate. Secondo Michelotti, UlivaGis si inserisce coerentemente nelle linee guida per il miglioramento complessivo dell'olivicoltura alto gardesana contribuendo a migliorare innanzitutto il livello di comunicazione ai soci-produttori, così come a coordinare il futuro sistema di irrigazione, nonché le pratiche colturali che consentiranno interventi mirati sulle piante e quindi sostenibili da un punto di vista fitosanitario ed ambientale.

Giambattista Toller della Fondazione Mach (Unità Sistema Informativo Geografico) ha illustrato i fondamentali fattori che determinano l'uso dell'acqua da parte delle piante ed i criteri per ottenere un'irrigazione ottimale. Fra questi rientrano lo studio dell'evapotraspirazione potenziale, lo studio ed i rilevamenti relativi alle precipitazioni, le specifiche peculiarità delle piante e le caratteristiche del suolo e delle sue riserve idriche. Dati messi a disposizione da FEM e dalla sue stazioni meteo territoriali che rientreranno nella piattaforma di UlivaGis.

Giacomo Sartori, agronomo, specializzato nello studio del terreno, ha presentato le linee operative dello Studio pedologico delle olivaie alto gardesane. Il progetto triennale, avviato l'estate scorsa, ha già visto la realizzazione di un terzo delle microtrivellazioni dei suoli e dello studio dei profili pedologici previsti.

È necessario tenere presente – afferma Sartori – che qualsiasi tipo di intervento sulla pianta deve tener conto delle oggettive caratteristiche e potenzialità della risorsa che ospita in quanto i vari tipi di suolo presentano profondità, caratteri chimici e fisici, fertilità, qualità agronomiche e vulnerabilità molto diverse fra loro.

Una conoscenza dettagliata dei suoli è pertanto indispensabile per una razionale progettazione degli impianti irrigui e per un'ottimale gestione dell'irrigazione, ottenibile incrociando i dati dei terreni con quelli climatici, così come per mettere a punto le migliori pratiche di concimazione.

Per questo Agririva, assieme ai partners del progetto, realizzerà una Carta pedologica di dettaglio in scala 1:10.000 che consentirà una precisa definizione di tutte le tipologie di suolo, utile per ogni scelta che debba essere effettuata nel corso della gestione agronomica.

La Carta consentirà una estensione ed elaborazione dei dati provenienti dai singoli rilievi per individuare terreni omogenei adatti alle messi a coltura di nuove piante di olivo così come di tutte le altre pratiche di campagna per una corretta ed ottimale gestione dell'olivaia. La piattaforma Gis sulla quale verranno inseriti i dati equivale ad un software per la gestione informatica e comunicativa dei dati territoriali e potrà essere utilizzata gratuitamente anche come banca dei dati morfologici, delle unità tipologiche di suolo e cartografiche nonché come archivio fotografico.

UlivaGis viene realizzata da MPA Solutions in collaborazione con FEM e applica le tecnologie frutto delle esperienze elaborate in ambito vitivinicolo attraverso il progetto PICA di Cavit alle esigenze dell'olivicoltura alto gardesana. UlivaGis, ha affermato Steno Fontanari di MPA Solutions, permetterà agli agronomi di Agririva di gestire in mappa gli oliveti, di metterli in relazione con le caratteristiche del territorio, di collegare le olive conferite in frantoio con l'oliveto di origine, di investigare come, su quale terreno e con quali condizioni meteo climatiche crescono le olive di ogni singolo agricoltore.

Gli strumenti (il webGis, ma soprattutto le APP per sistemi Android) consentiranno ai tecnici di conoscere e tenere sotto controllo il territorio e la produzione per selezionare e migliorare l'olio d'oliva più a Nord del mondo.

Questa piattaforma, come ha spiegato Roberto Zorer di FEM (Dipartimento Biodiversità ed ecologia molecolare Piattaforma Gis e Telerilevamento), consentirà di incrociare i dati riguardanti le fasi di sviluppo di ogni singola pianta con gli indici bioclimatici e meteo climatici dell'olivaia di riferimento. Tutto questo è reso possibile grazie ai dati catastali messi a disposizione da Agraria di Riva che verranno connessi alla Piattaforma GIS e Telerilevamento di FEM al fine di ottenere la Caratterizzazione del territorio olivicolo alto gardesano.



<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie/Agraria-di-Riva-del-Garda-presenta-Uliva-Gis2>

L'incrocio dei dati riferiti alla qualità dei terreni con l'assetto orografico del terreno tramite le informazioni satellitari consentirà di conoscere esattamente ogni singola particella fondiaria messa a coltura e di individuarne di nuove, idonee ad un'olivicoltura di qualità. L'esatta localizzazione delle particelle consentirà inoltre di conoscere la provenienza del prodotto ai fini di una completa tracciabilità, nonché di comunicare al singolo olivicoltore tutte le pratiche agronomiche necessarie ad un'ottimale gestione degli olivi.

UlivaGis potrà inoltre fornire i dati di base per individuare quali fattori ambientali possono influire sulla maturazione e composizione delle olive.

Stefano Pedò, dell'Unità Viticoltura di FEM, ha quindi presentato il programma delle sperimentazioni in campo che verranno realizzate nel prossimo triennio e che riguarderanno lo studio degli effetti dell'irrigazione, la gestione della cotica erbosa (confronto tra la gestione tradizionale con inerbimento spontaneo, semina di essenze leguminose con la tecnica del sovescio e la semina di essenze leguminose con integrazioni fertilizzanti); oltre alle prove di potatura biennale o triennale a confronto con quella annuale di tipo tradizionale.

Altre sperimentazioni riguarderanno l'effetto dell'irrigazione a goccia delle piante, con la misurazione e determinazione delle differenze nella crescita e produttività degli olivi, le analisi fogliari per determinarne il bisogno idrico e lo stato nutrizionale, nonché lo studio delle condizioni fisiche e chimiche del terreno che hanno influenza sullo sviluppo delle piante stesse.

Claudio Cantini, tecnologo del CNR-IVALSA (Istituto per la Valorizzazione del legno e delle specie arboree) ha portato due esperienze di innovazione in olivicoltura realizzate rispettivamente in Sardegna e in Toscana.

La qualità finale dell'olio, ha sostenuto Cantini, deriva anche da un uso razionale della risorsa idrica che dovrà tenere conto, non solo delle caratteristiche del terreno e del clima, ma soprattutto delle caratteristiche evolutive delle diverse cultivar. Un olio di alta qualità dovrà infine misurarsi con l'esatto fabbisogno idrico della pianta al fine di evitare situazioni di deficit o eccesso d'acqua.

Fonte: Agraria di Riva del Garda

<http://www.gazzettadellevalli.it/campiglio/francesco-armanini-nuovo-presidente-del-comitato-tecnico-territoriale-lago-di-garda-dolomiti-di-brenta-79498/>

Francesco Armanini nuovo presidente del Comitato Tecnico Territoriale Lago di Garda-Dolomiti di Brenta

giovedì, 3 marzo 2016

Riva del Garda - Con l'appuntamento di ieri, **mercoledì 2 marzo**, alle ore **17.00**, presso **Agraria Riva del Garda**, si è chiuso il ciclo delle cinque **assemblee territoriali della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** per il **rinnovo dei Comitati Tecnici Territoriali** e, di conseguenza, del nuovo Comitato di Gestione dell'Associazione.

Il neo presidente trentanovenne Francesco Armanini, affiancato dal vicepresidente Alessandro Alimena, ha preso il posto di Carlo Filiberto Bleggi, che ha guidato il territorio Lago di Garda-Dolomiti di Brenta nell'ultimo triennio e che ha preferito non ricandidarsi, pur confermando la propria disponibilità a far parte della squadra: *“Credo fortemente nel progetto Strada e continuerò a farne parte ma ho voluto che ci fosse un cambio alla presidenza - ha dichiarato - e un nuovo comitato in grado di garantire un dialogo costante con i soci, grazie a referenti operativi su tutto il territorio che, come sappiamo, è davvero molto grande”*.

Un appello accolto, visto che i rappresentanti del nuovo comitato, votato all'unanimità dall'assemblea, coprono tutte le zone di competenza e tutte le categorie dei soci: dai produttori ai ristoratori, dagli enti di promozione turistica al mondo dell'ospitalità:



Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine



02 marzo 2016

<http://www.gazzettadellevalli.it/campiglio/francesco-armanini-nuovo-presidente-del-comitato-tecnico-territoriale-lago-di-garda-dolomiti-di-brenta-79498/>

Francesco Armanini, Azienda Agricola Troticoltura Armanini

Alessandro Alimena, Comano Cattoni Holiday

Stefano Baroni, Agraria Riva del Garda

Carlo Filiberto Bleggi, Azienda Agricola dott. Carlo Filiberto Bleggi

Nicola del Monte, Azienda Agricola Filanda del Boron

Marco Pederzoli, Hosteria Toblino

Gianluca Polla, Brenta Salumi

Renato Santuliana, Agritur Maso Bòtes

Adriano Tecchioli, Panificio Pasticceria Tecchioli

Rudi Zambotti, Azienda Agricola Fontanèl

Al gruppo si aggiunge, in qualità di membro cooptato, è stata nominata **Iva Berasi**, in rappresentanza dell'APT Terme di Comano-Dolomiti di Brenta, e nei prossimi giorni potrebbero fare il loro ingresso anche rappresentanti della Valle di Ledro o della realtà Ingarda Trentino APT, vista l'importanza – emersa nel corso dell'incontro – di fare rete tra realtà dedicate alla promozione turistica a favore di una corretta suddivisione delle competenze e, di conseguenza, di una migliore efficacia delle iniziative. *Foto di Francesco Armanini e Alessandro Alimena e foto del Comitato Tecnico Territoriale: da sinistra a destra, Andrea Santuliana (in vece di Renato Santuliana), Stefano Baroni, Carlo Filiberto Bleggi, Francesco Armanini, Alessandro Alimena, Nicola del Monte, Marco Pederzoli, Adriano Tecchioli, Gianluca Polla, Rudi Zambotti.*

“Sono convinto - ha dichiarato il **neopresidente** - che sul nostro territorio ci siano grandi aziende e prodotti ad altissimo potenziale, ma che sia necessario una base di confronto più solida tra i soci per farli emergere. Il nuovo comitato va in questa direzione, poiché rappresenta diversi ambiti e può dunque portare all'attenzione di tutti tanti punti di vista e spunti

<http://www.gazzettadellevalli.it/campiglio/francesco-armanini-nuovo-presidente-del-comitato-tecnico-territoriale-lago-di-garda-dolomiti-di-brenta-79498/>

diversi™.

Il nuovo Comitato di Gestione della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

- composto da Francesco Antonioli e Francesca Eccher, in rappresentanza della zona di Trento e Valsugana;

Rosario Pilati e Vera Rossi, in rappresentanza delle Colline Avisiane, Faedo e Valle di Cembra; Corrado Gallo e Paolo Endrici, in rappresentanza della Piana Rotaliana; Anna Marzadro e Paolo Saiani, in rappresentanza della Vallagarina; Francesco Armanini e Alessandro Alimena, in rappresentanza di Valle dei Laghi-Dolomiti di Brenta – verrà **ratificato mercoledì 23 marzo in occasione dell'assemblea sociale**, che vede all'ordine del giorno, tra i vari punti, l'approvazione del bilancio consuntivo 2015, e la presentazione del bilancio preventivo e del piano operativo 2016.



<http://www.trentinowine.info/2016/03/la-strada-delle-trote/>

LA STRADA DEL GARDA, LA STRADA DELLE TROTE

▲ Tiziano Bianchi 0 3 marzo 2016



Francesco Armanini e Alessandro Alimenta

Nota stampa

**FRANCESCO ARMANINI NUOVO PRESIDENTE DEL
COMITATO TERRITORIALE**

**LAGO DI GARDA-DOLOMITI DI BRENTA DELLA STRADA DEL
VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO.**

ALESSANDRO ALIMENA VICEPRESIDENTE

Riva del Garda, 3 marzo 2016 – Con l'appuntamento di ieri,
**mercoledì 2 marzo, alle ore 17.00, presso Agraria Riva del
Garda,** si è chiuso il ciclo delle cinque **assemblee territoriali**

<http://www.trentinowine.info/2016/03/la-strada-delle-trote/>

della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per il **rinnovo dei Comitati Tecnici Territoriali** e, di conseguenza, del nuovo Comitato di Gestione dell'Associazione.

Il neo presidente trentanovenne Francesco Armanini, affiancato dal vicepresidente Alessandro Alimena, ha preso il posto di Carlo Filiberto Bleggi, che ha guidato il territorio Lago di Garda-Dolomiti di Brenta nell'ultimo triennio e che ha preferito non ricandidarsi, pur confermando la propria disponibilità a far parte della squadra: *"Credo fortemente nel progetto Strada e continuerò a farne parte ma ho voluto che ci fosse un cambio alla presidenza – ha dichiarato – e un nuovo comitato in grado di garantire un dialogo costante con i soci, grazie a referenti operativi su tutto il territorio che, come sappiamo, è davvero molto grande"*.

Un appello accolto, visto che i rappresentanti del nuovo comitato, votato all'unanimità dall'assemblea, coprono tutte le zone di competenza e tutte le categorie dei soci: dai produttori ai ristoratori, dagli enti di promozione turistica al mondo dell'ospitalità:

- **Francesco Armanini**, Azienda Agricola Troticoltura Armanini
- **Alessandro Alimena**, Comano Cattoni Holiday
- **Stefano Baroni**, Agraria Riva del Garda
- **Carlo Filiberto Bleggi**, Azienda Agricola dott. Carlo Filiberto Bleggi
- **Nicola del Monte**, Azienda Agricola Filanda del Boron
- **Marco Pederzoli**, Hosteria Toblino
- **Gianluca Polla**, Brenta Salumi
- **Renato Santuliana**, Agritur Maso Bòtes
- **Adriano Tecchiolli**, Panificio Pasticceria Tecchiolli
- **Rudi Zambotti**, Azienda Agricola Fontanèl

<http://www.trentinowine.info/2016/03/la-strada-delle-trote/>

Al gruppo si aggiunge, in qualità di membro cooptato, è stata nominata **Iva Berasi**, in rappresentanza dell'APT Terme di Comano-Dolomiti di Brenta, e nei prossimi giorni potrebbero fare il loro ingresso anche rappresentanti della Valle di Ledro o della realtà Ingarda Trentino APT, vista l'importanza – emersa nel corso dell'incontro – di fare rete tra realtà dedicate alla promozione turistica a favore di una corretta suddivisione delle competenze e, di conseguenza, di una migliore efficacia delle iniziative.

*“Sono convinto – ha dichiarato il **neopresidente** – che sul nostro territorio ci siano grandi aziende e prodotti ad altissimo potenziale, ma che sia necessario una base di confronto più solida tra i soci per farli emergere. Il nuovo comitato va in questa direzione, poiché rappresenta diversi ambiti e può dunque portare all'attenzione di tutti tanti punti di vista e spunti diversi”.*

Il nuovo Comitato di Gestione della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – composto da Francesco Antonioli e Francesca Eccher, in rappresentanza della zona di Trento e Valsugana; Rosario Pilati e Vera Rossi, in rappresentanza delle Colline Avisiane, Faedo e Valle di Cembra; Corrado Gallo e Paolo Endrici, in rappresentanza della Piana Rotaliana; Anna Marzadro e Paolo Saiani, in rappresentanza della Vallagarina; Francesco Armanini e Alessandro Alimena, in rappresentanza di Valle dei Laghi-Dolomiti di Brenta – verrà **ratificato mercoledì 23 marzo in occasione dell'assemblea sociale**, che vede all'ordine del giorno, tra i vari punti, l'approvazione del bilancio consuntivo 2015, e la presentazione del bilancio preventivo e del piano operativo 2016.



<http://www.newsfood.com/expo-riva-hotel-2016-compie-40-anni-auguri-video/>

Expo Riva Hotel 2016: da 40 anni la Fiera dell'Industria dell ...

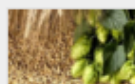
www.newsfood.com/expo-riva-hotel-da-40-anni-la-fiera-dellindustria-dellospitalita-e-della-ristorazione/



3 feb 2016 ... Dal 31 gennaio al 3 febbraio **2016** nel quartiere fieristico di **Riva del Garda**, nel Trentino- Il Salone professionale è da sempre patrocinato da ...

[Solobirra a Expo Riva Hotel – Pad. Coffee&Beverage – Riva del Garda](http://www.newsfood.com/solobirra-a-expo-riva-hotel-pad-coffeebeverage-riva-del-garda/)

www.newsfood.com/solobirra-a-expo-riva-hotel-pad-coffeebeverage-riva-del-garda/



31 gen 2016 ... Domenica 31 gennaio **2016** per tutta la giornata si terrà il 1^a Concorso Giuria Popolare. ... Vedi altri articoli e video su: **Expo Riva Hotel 2016**

[Novità a Expo Riva Hotel: le biciclette a tre posti di Italice di Walter ...](http://www.newsfood.com/novita-a-expo-riva-hotel-italica-di-walter-turniano/)

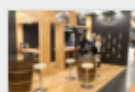
www.newsfood.com/novita-a-expo-riva-hotel-italica-di-walter-turniano/



5 feb 2016 ... Novità a **Expo Riva Hotel**: le biciclette a tre posti di Italice di Walter Turniano. Produzione ... **Expo Riva Hotel 2016** (Clicca qui). In copertina e ...

[Agraria Riva del Garda – Dial s.r.l. – Erika Eis s.r.l. premiati a Expo ...](http://www.newsfood.com/agraria-riva-del-garda-dial-s-r-l-erika-eis-s-r-l-premiati-a-expo-riva-hotel/)

www.newsfood.com/agraria-riva-del-garda-dial-s-r-l-erika-eis-s-r-l-premiati-a-expo-riva-hotel/



1 feb 2016 ... Riva del Garda, 1 febbraio **2016**. **Expo Riva Hotel** è giunta alla 40^a edizione, ma già dalla scorsa ha lanciato un progetto legato alla ...

<http://www.newsfood.com/agraria-riva-del-garda-dial-s-r-l-erika-eis-s-r-l-premiati-a-expo-riva-hotel/>

Agraria Riva del Garda – Dial s.r.l. – Erika Eis s.r.l. premiati a Expo Riva Hotel

Premiati per gli stand allestiti in fiera che trasmettono un'immagine ecosostenibile



<http://www.makemefeed.com/2016/03/04/francesco-armanini-nuovo-presidente-del-comitato-territoriale-lago-di-garda-dolomiti-di-brenta-alessandro-alimena-vicepresidente-1372900.html>

Francesco armanini nuovo presidente del comitato territoriale lago di garda-dolomiti di brenta alessandro alimena vicepresidente



Publicata il: 3/03/2016



#trentino #vino

Con l'appuntamento di ieri, mercoledì 2 marzo, alle ore 17.00, presso Agraria Riva del Garda, si è chiuso il ciclo delle cinque assemblee territoriali della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per il rinnovo dei Comitati Tecnici Territoriali e, di conseguenza, del nuovo Comitato di Gestione dell'Associazione. Il neo presidente trentanovenne Francesco Armanini, [...]

Strada dei sapori, nuove cariche

La presidenza del Comitato territoriale Garda-Brenta a Francesco Armanini

04 marzo 2016



ALTO GARDA. All'**Agraria di Riva**, si è chiuso il ciclo delle cinque assemblee territoriali della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per il rinnovo dei Comitati Tecnici Territoriali. Il neo presidente del Comitato Garda-Dolomiti di Brenta è il trentanovenne Francesco Armanini, affiancato dal vicepresidente Alessandro Alimena: Armanini ha preso il posto di Carlo Filiberto Bleggi, che ha guidato il territorio Lago di Garda-Dolomiti di Brenta nell'ultimo triennio e che ha preferito non ricandidarsi, pur confermando la propria disponibilità a far parte della squadra.

Il Comitato ora è così composto: Francesco Armanini, Azienda Agricola Triticoltura Armanini, Alessandro Alimena, Comano Cattoni Holiday, **Stefano Baroni, Agraria Riva**, Carlo Filiberto

Bleggi, Azienda Agricola Bleggi,
Nicola del Monte, Azienda Agricola
Filanda del Boron, Marco Pederzoli,
Hosteria Toblino, Gianluca Polla,
Brenta Salumi, Renato Santuliana,
Agritur Maso Bôtes, Adriano
Tecchiolli, Panificio Pasticceria
Tecchiolli, Rudi Zambotti, Azienda
Agricola Fontanèl.

<http://www.gardanotizie.it/francesco-armanini-presidente-del-comitato-territoriale-lago-garda-dolomiti-brenta/>

Vicepresidente Alessandro Alimena

Francesco Armanini nuovo presidente del Comitato Territoriale Lago di Garda-Dolomiti di Brenta

04/03/2016 in **Attualità**

A [Riva del Garda](#)

Parole chiave: [Avis](#) - [Vino](#)



Con l'appuntamento di ieri, **mercoledì 2 marzo**, alle **ore 17.00**, presso **Agraria Riva del Garda**, si è chiuso il ciclo delle cinque **assemblee territoriali della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** per il **rinnovo dei Comitati Tecnici Territoriali** e, di conseguenza, del nuovo Comitato di Gestione dell'Associazione.

Il neo presidente trentanovenne Francesco Armanini, affiancato dal vicepresidente Alessandro Alimena, ha preso il posto di Carlo Filiberto Bleggi, che ha guidato il territorio Lago di Garda-Dolomiti di Brenta nell'ultimo triennio e che ha preferito non ricandidarsi, pur confermando la propria disponibilità a far parte della squadra: *"Credo fortemente nel progetto Strada e continuerò a farne parte ma ho voluto che ci fosse un cambio alla presidenza – ha dichiarato – e un nuovo comitato in grado di garantire un dialogo costante con i soci, grazie a referenti operativi su tutto il territorio che, come sappiamo, è davvero molto grande"*.

<http://www.gardanotizie.it/francesco-armanini-presidente-del-comitato-territoriale-lago-garda-dolomiti-brenta/>

Un appello accolto, visto che i rappresentanti del nuovo comitato, votato all'unanimità dall'assemblea, coprono tutte le zone di competenza e tutte le categorie dei soci: dai produttori ai ristoratori, dagli enti di promozione turistica al mondo dell'ospitalità:

- › **Francesco Armanini**, Azienda Agricola Troticoltura Armanini
- › **Alessandro Alimena**, Comano Cattoni Holiday
- › **Stefano Baroni**, Agraria Riva del Garda
- › **Carlo Filiberto Bleggi**, Azienda Agricola dott. Carlo Filiberto Bleggi
- › **Nicola del Monte**, Azienda Agricola Filanda del Boron
- › **Marco Pederzoli**, Hosteria Toblino
- › **Gianluca Polla**, Brenta Salumi
- › **Renato Santuliana**, Agritur Maso Bòtes
- › **Adriano Tecchioli**, Panificio Pasticceria Tecchioli
- › **Rudi Zambotti**, Azienda Agricola Fontanèl

Al gruppo si aggiunge, in qualità di membro cooptato, è stata nominata **Iva Berasi**, in rappresentanza dell'APT Terme di Comano-Dolomiti di Brenta, e nei prossimi giorni potrebbero fare il loro ingresso anche rappresentanti della Valle di Ledro o della realtà Ingarda Trentino APT, vista l'importanza – emersa nel corso dell'incontro – di fare rete tra realtà dedicate alla promozione turistica a favore di una corretta suddivisione delle competenze e, di conseguenza, di una migliore efficacia delle iniziative.

*"Sono convinto – ha dichiarato il **neopresidente** – che sul nostro territorio ci siano grandi aziende e prodotti ad altissimo potenziale, ma che sia necessario una base di confronto più solida tra i soci per farli emergere. Il nuovo comitato va in questa direzione, poiché rappresenta diversi ambiti e può dunque portare all'attenzione di tutti tanti punti di vista e spunti diversi".*

Il nuovo Comitato di Gestione della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – composto da Francesco Antonioli e Francesca Eccher, in rappresentanza della zona di Trento e Valsugana; Rosario Pilati e Vera Rossi, in rappresentanza delle Colline Avisiane, Faedo e Valle di Cembra; Corrado Gallo e Paolo Endrici, in rappresentanza della Piana Rotaliana; Anna Marzadro e Paolo Saiani, in rappresentanza della Vallagarina; Francesco Armanini e Alessandro Alimena, in rappresentanza di Valle dei Laghi-Dolomiti di Brenta – verrà **ratificato mercoledì 23 marzo in occasione dell'assemblea sociale**, che vede all'ordine del giorno, tra i vari punti, l'approvazione del bilancio consuntivo 2015, e la presentazione del bilancio preventivo e del piano operativo 2016.

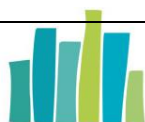
<http://www.gardanotizie.it/francesco-armanini-presidente-del-comitato-territoriale-lago-garda-dolomiti-brenta/>

Allegato:

foto di Francesco Armanini e Alessandro Alimenta;

foto del Comitato Tecnico Territoriale: da sinistra a destra, Andrea Santuliana (in vece di Renato Santuliana), Stefano Baroni, Carlo Filiberto Bleggi, Francesco Armanini, Alessandro Alimenta, Nicola del Monte, Marco Pederzoli, Adriano Tecchiolli, Gianluca Polla, Rudi Zambotti.





<http://www.genitoriedintorni.it/blog/2016/caccia-al-tesoro-per-famiglie-tre.html>

CACCIA AL TESORO PER FAMIGLIE...E TRE!

In un periodo così pieno di novità, è un piacere vedere che qualcosa torna.

Perché è piaciuto, perché diverte, perché, alla fine, dalle idee semplici e dalle collaborazioni valide, nascono cose belle.



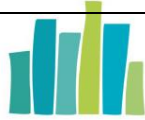
Caccia al tesoro per famiglie - i vincitori www.genitoriedintorni.it



(nella foto: premi e vincitori dello scorso anno)

E così... Ecco la terza edizione della **Caccia al tesoro social per famiglie!**

Organizzata per il secondo anno consecutivo in collaborazione con **Garda Outdoors** a Riva del Garda.



<http://www.genitoriedintorni.it/it/blog/2016/caccia-al-tesoro-per-famiglie-tre.html>

Siete curiosi, e volete capire meglio di che si tratta?
Eccovi accontentati!

La caccia al tesoro social per famiglie è un modo per **divertirsi insieme genitori e figli**, scoprendo le bellezze di Riva del Garda; per giocare e reimpaparare ad osservare ciò che ci circonda; per trascorrere un paio d'ore in famiglia uniti da un obiettivo comune e divertente.

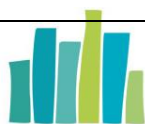
Per partecipare è necessario:

- avere un profilo Facebook o Instagram su cui postare pubblicamente le foto che scatterete
- cliccare "like" sulle pagine Facebook [Genitori e dintorni](#) e [Garda outdoors](#) (e/o sui profili Instagram [genitoriedintorni](#) e [Gardaoutdoors](#))
- iscrivervi come gruppo famiglia (almeno un genitore e un figlio minorenni - fino a un massimo di 5 partecipanti totali per gruppo familiare)
- avete uno smartphone o un tablet per scatti e condivisioni immediate

Sabato 26 marzo, dopo le formalità necessarie (qualche firma di conferma e per liberatorie e privacy), alle **14** si parte! Sulla pagina Facebook di Genitori e dintorni e di Garda Outdoors appariranno gli obiettivi da trovare nelle vie del centro di Riva del Garda, e a cui scattare delle fotografie.

I vincitori, ovvero chi tornerà da noi con le immagini scattate ai corretti obiettivi e condivise pubblicamente via Facebook o Instagram con gli hastag **#gendtn**, **#Gardaoutdoors** e **#Gardatrentino**, avranno quest'anno **premi** davvero interessanti:

- **dal 1 al 3 premio:** 1 statua di cioccolato fatti dai maestri cioccolatieri di Chocomoments; kit miniprodotti Garda Therma (crema idratante con acqua termale, acqua termale, doccia schiuma); 1 prodotto **Agraria di Riva del Garda**; 1 Buono sconto del 10% al negozio Bertamini di Torbole; 1 ingresso per due persone alla centrale elettrica di Riva del Garda



<http://www.genitoriedintorni.it/blog/2016/caccia-al-tesoro-per-famiglie-tre.html>

- **dal 4 al 10 premio:** 1 sacchetto di cioccolatini fatti dai maestri chocolatier di Chocomoments; 1 Buono sconto del 10% al negozio Bertamini di Torbole; 1 ingresso per due persone alla centrale elettrica di Riva del Garda; 2 ingressi gratuiti piscina e sauna feriali di un'ora e mezza.

- **dal 11 al 15 premio:** 1 sacchetto di cioccolatini fatti dai maestri chocolatier di Chocomoments; 1 Buono sconto del 10% al negozio Bertamini di Torbole; 2 ingressi gratuiti piscina e sauna feriali di un'ora e mezza al Garda Therme.

Per gli altri: 1 sacchetto di cioccolatini fatti dai maestri chocolatier di Chocomoments; 1 Buono sconto del 10% al negozio Bertamini di Torbole; tessera di 15% di sconto su ingressi piscina e sauna al Garda Therme

Ci saranno inoltre mele la Trentina per tutti, per la giusta carica di energia durante la caccia!

Che aspettate? **Iscrivetevi** a [questo link](#) entro il 24 marzo.

Ci vediamo **sabato 26 marzo a Riva del Garda alle 13.30 in Piazza Cesare Battisiti, al gazebo Banda Di Riva del Garda.**

Qui le edizioni precedenti:

[Prima edizione a Trento 2014](#)

[Presentazione Riva del Garda 2015](#)

[Caccia al tesoro Riva del Garda 2015](#)



13 marzo 2016

<http://www.fragliavelariva.it/node/2105>



Agraria Riva del Garda con la Fraglia Vela Riva

club

DATA

Ven, 11/03/2016

La stagione 2016 inizia all'insegna delle eccellenze del territorio, tra cui si distinguono sicuramente olio e vino: è stata siglata in questi giorni la partnership tra il nostro circolo e l'Agraria Riva del Garda.



<http://www.greenstyle.it/il-magnifico-extra-virgin-olive-oil-awards-2016-i-vincitori-188732.html>

Notizia

Consumi



Il Magnifico Extra Virgin Olive Oil Awards 2016: i vincitori

A vincere l'ambito premio "Il Magnifico Extra Virgin Olive Oil Awards" 2016 è stato l'olio 100% Italiano Monocultivar Coratina dell'azienda Dievole. Un concorso organizzato dalle associazioni APM (Associazione Premio Il Magnifico) e da Airo (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio) che ha visto trionfare l'**olio di Dievole**, fatto da un grande lavoro di squadra.

Il tutto si è svolto all'interno delle Cantine Antinori al Bargino, nel Chianti Classico e a condurre l'evento un'inedita coppia di presentatori, lo chef Matia Barciulli, presidente del **premio Il Magnifico**, e Filippo Falugiani. La selezione non è stata semplice, visto che per la quarta edizione del premio sono arrivati oltre 220 campioni d'**olio**, dall'Italia, Portogallo, Turchia, Usa, Francia, Slovenia, Croazia, Sud Africa e Spagna.

La difficile selezione di tutti i campioni pervenuti è stata analizzata da ben tre commissioni di assaggio: quella di Anapoo (Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio di Oliva), la commissione dell'ASSAM (Agenzia Servizi Agroalimentare delle Marche) di Ancona e la commissione di assaggio olio della Dop Chianti Classico.

Il Magnifico oltre ad essere un ambito riconoscimento, vuole divulgare al grande pubblico la conoscenza e la cultura dell'**olio Extra Vergine d'Oliva** di qualità, è

<http://www.greenstyle.it/il-magnifico-extra-virgin-olive-oil-awards-2016-i-vincitori-188732.html>

questa la rotta da prendere per il futuro. Inoltre in questa edizione del concorso, a parte un numeroso elenco di aziende partecipanti, ha predominato la qualità con la A maiuscola, in quanto rispetto agli anni precedenti, gli oli difettati pervenuti, sono diminuiti sensibilmente.

Altro ambito premio consegnato, è stato quello istituito in ricordo di Marco Mugelli e Massimo Pasquini i due pionieri nella ricerca scientifica dell'olio extravergine di qualità: il premio alla carriera è andato al Marchese de Griñon, Carlos Falcò, produttore spagnolo di olio d'eccellenza, e gli è stato consegnato dall'amico e padrone di casa, il Marchese Piero Antinori.

Di seguito i 24 finalisti, **vincitori** delle medaglie d'oro, d'argento e di bronzo, e i premi speciali:

Medaglie d'oro

- TREFORT – AZIENDA AGRICOLA BONOMELLI CA' REINENE;
- LE 3 COLONNE SELEZIONI CORATINA – AZIENDA AGRICOLA LE TRE COLONNE DI S.STALLONE;
- OEV 100% ITALIANO – OLIO DI DIEVOLE SRL;
- ORIGINI – OLIOCRU CONSORZIO SRL;
- COLLE DEL POLVERINO – FRANCESCO SAVERIO BIANCHERI;
- MAIUSCOLO – FATTORIA ALTOMENA SRL;
- OLIO EVO BIO GRANDIS – AZIENDA AGRICOLA LA RANOCCHIAIA;
- GRAN PREGIO CORATINA – AGRICOLA CAPUTO MARIA.

Medaglie d'argento

- OLIO SALUTARIS CESARE BUONAMICI – AGRICOLA BUONAMICI DI CESARE BUONAMICI;
- LA GRIGIA – GNG SRL;

<http://www.greenstyle.it/il-magnifico-extra-virgin-olive-oil-awards-2016-i-vincitori-188732.html>

- OLIO EVO VIOLA SELEZIONE COLLERUITA – AZIENDA AGRARIA VIOLA SRL;
- DON GIOACCHINO – AZIENDA AGRICOLA LEONE SABINO;
- POGGIO AMANTE – EUGENIO RANCHINO;
- CULTIVAR FRANTOIO – FATTORIA RAMERINO;
- VILLA MAGRA GRAND CRU – FRANCI SNC;
- FRA' BERNARDO – SOC.AGR.IL CONVENTINO DI MONTECICCARDO SAS DI MARCANTONI.

Medaglie di bronzo

- EV CORATINA – AGRICOLA ANTONIO LEUCI;
- IL COLLE – AZ.AGR.IL COLLE DI PAOLETTI;
- RUPE – AZIENDA AGRICOLA PIETRABIANCA;
- MONOCULTIVAR MORAILOLO – AZIENDA DECIMI;
- EXTRAVERGINE BALDUCCIO BIO – BALDUCCIO AZ.AGRICOLA BIO;
- ULIVA GARDA TRENTINO DOP – AGRARIA RIVA DEL GARDA;
- CRUDO – SCHIRALLI SRL;
- FONTE DI FOIANO GRAND CRU – SOC.AGR.FONTE DI FOIANO S.S.

Premi Speciali

- PREMIO MARCO MUGELLI 2016 Career award: Carlos Falcó, Marqués de Griñón;
- PREMIO MASSIMO PASQUINI 2016 Restaurant AIRO of the year: Tano Passami l'Olio – Milano;
- PREMIO CHIANTIBANCA 2016: La Gramosa SL Spagna;
- PREMIO MORI TEM 2016 Best Organic extra virgin olive oil: Coratina BIO – INTINI;
- PREMIO ALFALAVAL 2016 Best Certificated extra virgin olive oil: Trappeto di Caprafico DOP BIO – AZIENDA AGRICOLA TOMMASO MASCIANTONIO;
- PREMIO FARA 2016 Restaurant of the oil: Il Palagio – Four Seasons Hotel Firenze;

<http://www.greenstyle.it/il-magnifico-extra-virgin-olive-oil-awards-2016-i-vincitori-188732.html>

- SELEZIONE AIRO 2016 – Eleganza: Olio cru;
- SELEZIONE AIRO 2016 – Complessità: 100% Italiano Coratina – Dievole;
- SELEZIONE AIRO 2016 – Delicatezza: Ranchino;
- SELEZIONE AIRO 2016 – Fragranza: Conventino.

Se vuoi aggiornamenti su **Il Magnifico Extra Virgin Olive Oil Awards 2016: i vincitori** inserisci la tua email nel box qui sotto:

Inserisci la tua mail

 **ISCRIVITI!**

<http://www.agrodolce.it/2016/03/21/olio-extravergine-d-oliva-premio-il-magnifico-2016/>



Il miglior olio d'Italia? Si produce nel Chianti

La Toscana in fatto d'olio se ne intende: dopo le vigne, le sue colline abbondano di oliveti, e la **finale 2016 del Premio Il Magnifico**, non poteva che trovare una sede migliore che nel Chianti, nella nuova sede delle cantine Antinori a Bargino (San Casciano in Val di Pesa). A vincere il prestigioso premio è stato il **100% Italiano Monocultivar Coratina** dell'azienda di **Dievole**, con le olive provenienti dalle tenute di Basilicata e Puglia, ma frante a Dievole nel Chianti Classico. E questo successo, con un olio che ha ottenuto il punteggio più alto, è stato dedicato al lavoro di una grande squadra, con la preparazione di tutti i ragazzi di Dievole, che hanno sottolineato che l'olio di qualità deve essere alla portata di tutti. Sul palco lo chef Matia Barciulli, presidente del premio, ha fatto gli onori di casa, conducendo un evento importante in modo informativo e frizzante. Al concorso, sono arrivati oltre 220 campioni di olio extravergine di oliva e le nazioni partecipanti sono state l'Italia, la Spagna, la Slovenia, il Portogallo, la Francia, la Croazia, il Sud Africa, la Turchia e gli Stati Uniti. Il messaggio fortemente fatto sentire da Barciulli è stato quello di far comprendere a tutti i cittadini del mondo che l'olio extravergine di oliva, fa bene alla salute e il suo futuro sta nella qualità.

IL PREMIO IL MAGNIFICO, ASSEGNATO NELLA NUOVA SEDE DELLE CANTINE ANTINORI, È ANDATO ALL'AZIENDA DI DIEVOLE

<http://www.agrodolce.it/2016/03/21/olio-extravergine-d-oliva-premio-il-magnifico-2016/>



Le regioni italiane partecipanti sono state ben 16 con Toscana, Puglia e Sicilia a tirare le fila dei campioni, selezionati dai vari assaggiatori dai palati fini, gli assaggiatori di Anapoo, la commissione di assaggio della Dop Chianti Classico e la commissione dell'Assam, l'agenzia Servizi Agroalimentari delle Marche di Ancona. Quello che è emerso dalle degustazioni dei panel è che le aziende stanno sempre più attente a mandare campioni buoni, in quanto gli oli difettati per fortuna stanno diminuendo: l'ha sottolineato Franco Pasquini presidente di Anapoo, l'associazione nazionale assaggiatori professionisti olio d'oliva. Il prossimo obiettivo che si sono prefissati è che gli oli difettati scendano al 10% entro il 2020. I produttori vincitori delle medaglie di bronzo, di argento e d'oro, sono stati tutti unanimi nel concordare che l'olio extravergine d'oliva è patrimonio di tutta l'umanità, così come il paesaggio e l'olivo sono strettamente uniti e non bisogna abbandonarli.



<http://www.agrodolce.it/2016/03/21/olio-extravergine-d-oliva-premio-il-magnifico-2016/>

Filippo Falugiani, presidente di Airo (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio) dice che non bisogna mai smettere di selezionare gli oli buoni e farli conoscere il più possibile alla gente, specialmente nella ristorazione, perché l'olio è un alimento, un patrimonio quotidiano usato sia a crudo che in cottura. Le **caratteristiche selezionate** da Airo per **premiare gli oli**, sono state la **complessità**, la **fragranza**, l'**eleganza** e la **delicatezza**.



Il **Premio al Ristorante dell'Anno** è andato a **Tano passami L'olio** di Milano, che ha 57 tipi di olio nel suo locale; nel ringraziare, Tano Simonato ha detto che molti ristoratori fanno un uso sbagliato dell'olio che invece ha un'importanza fondamentale in cucina. Il premio che è stato istituito in onore e ricordo di Marco Mugelli e Massimo Pasquini, pionieri nella ricerca scientifica dell'olio extravergine di oliva, è stato consegnato dal padrone di casa, il Marchese Piero Antinori, al Marchese De Griñon, Carlos Falcò, produttore spagnolo di olio d'eccellenza. Ecco l'**elenco dei 24 finalisti**.

- 1 Medaglie d'oro:** Trefort – Azienda Agricola Bonomelli Ca' Reinene; Le 3 Colonne Selezioni Coratina – Azienda Agricola Le Tre Colonne Di S.Stallone; Oev 100% Italiano - Olio Di Dievole Srl; Origini – Oliocru Consorzio Srl; Colle Del Polverino – Francesco Saverio Biancheri; Maiuscoło – Fattoria Altomena Srl; Olio Evo Bio Grandis – Azienda Agricola La Ranocchiaia; Gran Pregio Coratina – Agricola Caputo Maria.
- 2 Medaglie d'argento:** Olio Salutaris Cesare Buonamici – Agricola Buonamici Di Cesare Buonamici; La Grigia – Gng Srl; Olio Evo Viola Selezione Colleruita – Azienda Agraria Viola Srl; Don Gioacchino – Azienda Agricola Leone Sabino; Poggio Amante – Eugenio Ranchino; Cultivar Frantoio – Fattoria Ramerino; Villa Magra Grand Cru – Franci Snc; Fra' Bernardo – Soc.Agr.Il Conventino Di Monteciccardo Sas Di Marcantoni.
- 3 Medaglie di bronzo:** Ev Coratina – Agricola Antonio Leuci; Il Colle – Az.Agr.Il Colle Di Paoletti; Rupe – Azienda Agricola Pietrabilanca; Monocultivar Moraiolo – Azienda Decimi; Extravergine Balduccio Bio – Balduccio Az. Agricola Bio; **Uliva Garda Trentino Dop – Agraria Riva Del Garda**; Crudo – Schiralli Srl; Fonte Di Foiano Grand Cru – Soc.Agr.Fonte Di Foiano S.S.

<http://www.teatronaturale.it/tracce/italia/22639-la-monocultivar-coratina-di-dievole-e-il-magnifico-2016.htm>

La monocultivar Coratina di Dievole è Il Magnifico 2016

Nella quarta edizione oli provenienti da tutto il mondo, in particolare da Usa, Sud Africa, Portogallo, Francia, Spagna, Croazia, Slovenia, Turchia ed ovviamente Italia, si sono sfidati fino all'ultimo assaggio. Premio alla carriera al Marchese de Griñon, Carlos Falcò

Il concorso oleario "Il Magnifico Extra Virgin Olive Oil Awards" - organizzato dalle Associazioni APM (Associazione Premio il Magnifico) e AIRO (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio) ha decretato il "Il Magnifico Extra Virgin Olive Oil Awards 2016".



È il 100% Italiano Monocultivar coratina di Dievole l'olio ad aver ottenuto il punteggio più alto tra gli oltre 220 oli in concorso per Il Magnifico 2016.

Una edizione, questa la quarta, che ha visto concorrere oli provenienti da tutto il mondo, in particolare da USA, Sud Africa, Portogallo, Francia, Spagna, Croazia, Slovenia, Turchia ed ovviamente Italia. Oli che sono stati analizzati e selezionati dalle tre commissioni di assaggio istituite dalla manifestazione: la commissione di assaggio dell'Anapoo (Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio di Oliva), la commissione di assaggio della Dop Chianti Classico e

<http://www.teatronaturale.it/tracce/italia/22639-la-monocultivar-coratina-di-dievole-e-il-magnifico-2016.htm>

la commissione di assaggio ASSAM (Agenzia Servizi Agroalimentare delle Marche) di Ancona;

Gruppi di analisi, tra i più autorevoli al mondo, che si sono avvalsi, per la selezione e l'archiviazione dei risultati ottenuti, di una assoluta innovazione digitale.

Infatti ogni membro delle varie commissioni ha decretato la propria valutazione degli oli in concorso, tramite un modulario online compilabile con un proprio dispositivo elettronico, garantendo così la massima obiettività, trasparenza e consultabilità dei risultati ottenuti.

Il Magnifico è una manifestazione che s'impone sulla scena mondiale dei concorsi oleari ai livelli dei top di categoria e consente all'Italia e alla città di Firenze di acquisire un ruolo principale nella scena delle competizioni olearie mondiali, in quanto, negli anni, ha visto crescere in maniera esponenziale il suo interesse e la partecipazione delle migliori aziende dell'intero emisfero boreale.

Un premio indipendente, capace di individuare i migliori oli prodotti nel mondo in totale trasparenza e imparzialità, la cui finalità non è solamente limitata alla consegna di un premio ma ha l'ambizione di diffondere nel mercato e nel pubblico la conoscenza e la cultura dell'olio extra vergine di alta qualità.

Come conferma il presidente dell'associazione Premo il Magnifico, Matia Barciulli, "il concorso di quest'anno ha sancito l'unione delle sane forze in campo. Un vero e proprio rinascimento Italiano dell'olio dopo un 2014 che ha portato in primo piano l'esigenza dell'olio di eccellenza. Sotto la pressione di produzioni di pessima qualità "il Magnifico" si erge a faro per indicare la rotta del futuro. Sono entusiasta che il detentore del titolo 2016 sia una bella azienda, sana, di grandi capacità imprenditoriali che ha collegato sviluppo e qualità, mercato e correttezza. Sono altresì felice che conquisti la vetta con il prodotto che riteniamo sia il futuro, il 100% italiano".

Da evidenziare gli importanti numeri ottenuti da questa quarta edizione, oltre all'elevato numero di partecipanti, provenienti dalle più importanti nazioni produttrici mondiali, è di importantissimo valore il fatto che la percentuale di oli difettati, pervenuti in concorso, sia solamente del 22,8 % ciò ci indica che a livello nazionale ed internazionale l'attenzione verso una produzione di olio extra vergine di alta qualità è sempre maggiore.

Quali saranno le opportunità degli oli finalisti?

In favore di ciò interviene AIRO l'associazione internazionale dei ristoranti dell'olio che mette a disposizione dei propri ristoranti associati la possibilità di acquistare la selezione dei migliori oli usciti dal concorso, individuando anche così in una mappa

<http://www.teatronaturale.it/tracce/italia/22639-la-monocultivar-coratina-di-dievole-e-il-magnifico-2016.htm>

dell'eccellenza delle attività di ristorazione nelle quali il consumatore finale potrà trovare il top di gamma.

Il Premio che è stato istituito in onore e ricordo di Marco Mugelli e Massimo Pasquini, amici e pionieri nella ricerca scientifica dell'extra vergine d'oliva, quest'anno è stato speciale perché ha consentito al Marchese Piero Antinori di consegnare il premio alla carriera al Marchese de Griñon, Carlos Falcò, eccellente e conosciuto produttore di olio extra vergine d'oliva d'eccellenza e autore di varie pubblicazioni tra le quali, "Il Grande Libro dell'Olio d'Oliva - Una Storia Millenaria", edito e tradotto in quasi tutti i paesi di Europa. Il marchese de Griñon che è stato accompagnato dalla sindaco della città di Toledo Sig.ra Milagro Tolón Jaime in visita nella città di Firenze per stabilire importanti collaborazioni per la valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva di alta qualità.

124 FINALISTI

Medaglie d'oro

TREFORT - AZIENDA AGRICOLA BONOMELLI CA' REINENE

LE 3 COLONNE SELEZIONI CORATINA - AZIENDA AGRICOLA LE TRE COLONNE DI S.STALLONE

100% ITALIANO - Coratina - OLIO DI DIEVOLE SRL

ORIGINI - OLIOCRU CONSORZIO SRL

COLLE DEL POLVERINO - FRANCESCO SAVERIO BIANCHERI

MAIUSCOLO - FATTORIA ALTOMENA SRL

OLIO EVO BIO GRANDIS - AZIENDA AGRICOLA LA RANOCCHIAIA

GRAN PREGIO CORATINA - AGRICOLA CAPUTO MARIA

Medaglie D'argento

OLIO SALUTARIS CESARE BUONAMICI - AGRICOLA BUONAMICI DI CESARE BUONAMICI

LA GRIGIA - GNG SRL

OLIO EVO VIOLA SELEZIONE COLLERUITA - AZIENDA AGRARIA VIOLA SRL

DON GIOACCHINO - AZIENDA AGRICOLA LEONE SABINO

POGGIO AMANTE - EUGENIO RANCHINO

CULTIVAR FRANTOIO - FATTORIA RAMERINO

VILLA MAGRA GRAND CRU - FRANCI SNC

FRA' BERNARDO - SOC.AGR.IL CONVENTINO DI MONTECICCARDO SAS DI MARCANTONI

Medaglie di Bronzo

EV CORATINA - AGRICOLA ANTONIO LEUCI

IL COLLE - AZ.AGR.IL COLLE DI PAOLETTI

<http://www.teatronaturale.it/tracce/italia/22639-la-monocultivar-coratina-di-dievole-e-il-magnifico-2016.htm>

RUPE - AZIENDA AGRICOLA PIETRABIANCA

MONOCULTIVAR MORAILOLO - AZIENDA DECIMI

EXTRAVERGINE BALDUCCIO BIO - BALDUCCIO AZ.AGRICOLA BIO

ULIVA GARDA TRENTINO DOP – AGRARIA RIVA DEL GARDA

CRUDO - SCHIRALLI SRL

FONTE DI FOIANO GRAND CRU - SOC.AGR.FONTE DI FOIANO S.S.

Premi Speciali

PREMIO MARCO MUGELLI 2016

Career award

Carlos Falcó, Marqués de Griñón

PREMIO MASSIMO PASQUINI 2016

Restaurant AIRO of the year

Tano Passami l'Olio - Milano

PREMIO CHIANTI BANCA 2016

La Gramosa SL

Spagna

PREMIO MORI TEM 2016

Best Organic extra virgin olive oil

Coratina BIO - INTINI

PREMIO ALFALAVAL 2016

Best Certificated extra virgin olive oil

Trappeto di Caprafico DOP BIO - AZIENDA AGRICOLA TOMMASO MASCIANTONIO

PREMIO FARA 2016

Restaurant of the oil

Il Palagio - Four Seasons Hotel Firenze

SELEZIONE AIRO 2016 - Eleganza

Olio cru

SELEZIONE AIRO 2016 - Complessità

100% Italiano Coratina - Dievole

SELEZIONE AIRO 2016 - Delicatezza

Ranchino

SELEZIONE AIRO 2016 - Fragranza

Conventino

<http://www.slowfood.it/slowine/basta-oli-serie-b-uscita-la-nostra-guida-2016-tutti-premiati-esclusiva/>

Basta oli di serie B! È uscita la nostra guida 2016. Ecco tutti i riconoscimenti in esclusiva per voi...

L'introduzione della guida 2016!

Di tutte le ipotesi che erano state fatte su cosa si potevano aspettare gli olivicoltori dopo la scorsa sciagurata campagna olearia, si è verificata, per fortuna, quella ottimistica: non ci sono state situazioni critiche come nel 2014 né riguardo al clima né in relazione allo sviluppo della mosca olearia. L'andamento climatico del 2015 non è stato in generale portatore di fenomeni particolarmente intensi se si escludono i danni da grandine nella Sardegna centromeridionale e in Irpinia e i danni, purtroppo ancora più rilevanti, creati a metà ottobre dall'ondata di maltempo che ha colpito il Sannio.

Dunque, rimanendo alla freddezza dei numeri, un'annata sostanzialmente positiva, che ha portato a una produzione nazionale stimata intorno alle 350.000 tonnellate, con un aumento a cui collaborano un po' tutte le regioni, chi più chi meno – quantità medio-bassa in Basilicata, ridotta in Friuli Venezia Giulia, media in Veneto e in Liguria, piuttosto deludente in Sardegna. Una qualità decisamente buona caratterizza invece l'intero territorio nazionale, anche se per alcune aree può scendere a livello medio o salire fino all'eccellenza.

Se il clima tutto sommato ha fatto la sua parte continua a essere il lavoro appassionato e professionale degli olivicoltori la spina dorsale del vero made in Italy, quello che porta a una produzione qualificata, alla custodia del patrimonio olivicolo, alla valorizzazione della biodiversità. Ma, si sa, l'impegno dei "piccoli" nella difesa dell'origine, e quindi dell'olio che ha un reale legame con il territorio, è insidiato dalla concorrenza di prodotti speculativi di certa industria, oltre alle truffe e alle frodi che si continuano a perpetrare ai danni del consumatore: un elenco cui continuano ad aggiungersi voci.

Risale a metà novembre la notizia di un procedimento investigativo su sette note aziende accusate di aver venduto per extravergine un vergine di categoria inferiore; a dicembre ecco l'inchiesta della Direzione distrettuale antimafia su 7 milioni di litri di olio che sarebbe stato venduto come al 100% italiano senza esserlo. A ruota non poteva mancare la classica ciliegina sulla torta, arrivata dal governo con uno schema di decreto legislativo che, se approvato, derubricherebbe il reato di contraffazione del made in Italy da penale a sanzione amministrativa: insomma per chi vorrà truffare i consumatori basterà mettere mano al portafoglio senza spendere nemmeno troppo.

Decisamente non perdiamo occasione per farci del male, quando invece la tutela e la valorizzazione della nostra produzione dovrebbero essere priorità del legislatore. Fortunatamente si è rimediato alla meno peggio, e il Parlamento attraverso le Commissioni preposte ha condizionato l'assenso al decreto legislativo all'introduzione di precise clausole di salvaguardia che evitino qualsiasi rischio di depenalizzazione. Ora è di nuovo il turno del governo.



<http://www.slowfood.it/slowine/basta-oli-serie-b-uscita-la-nostra-guida-2016-tutti-premiati-esclusiva/>

Le nostre 18 Chioccioline:

Agrobiologica Foglini Amurri – Petritoli – FM

Alle Camelie – Capannori – LU

Biologica Titone – Trapani

Colli Etruschi – Blera – VT

Fattoria Altomena – Pelago – FI

Fiorano – Cossignano – AP

Fontanaro – Paciano – PG

Giovanni Batta – Perugia

Maria Ianniciello – Grottaminarda – AV

Masoni Becciu – Villacidro – VS

Olio Intini – Alberobello – BA

Paola Orsini – Priverno – LT

Salamone – Aragona – AG

Salustri Leonardo – Cinigiano – GR

Tenuta Pennita – Castrocaro Terme e Terra del Sole – FC

Terraliva – Buccheri – SR

Trappeto di Caprafico – Casoli – CH

Val Paradiso – Favara – AG

OLIO SLOW

Abruzzo

L'Olio Monovarietale Intosso – Trappeto di Caprafico – Casoli – CH

Calabria

La Badessa Biologico – Barranca – Siderno – RC

Campania

Dop Irpinia Colline dell'Ufita Biologico Regio – Fontana Madonna – Frigento – AV

Coevo Ravece – Case d'Alto – Grottaminarda – AV

Ravece Biologico – Le Masciare – Paternopoli – AV

Badevisco Bio – Badevisco – Sessa Aurunca – CE

Cuore d'Ortice Biologico – Torre a Oriente – Torrecuso – BN

ProverBio – San Comaio – Zungoli – AV

Lazio

Io Bio – Colli Etruschi – Blera – VT

Cesa da Agricoltura Biologica – La Tenuta dei Ricordi – Lenola – LT

Monovarietale Core da Agricoltura Biologica – Augusto Spagnoli – Nerola – RM

<http://www.slowfood.it/slowine/basta-oli-serie-b-uscita-la-nostra-guida-2016-tutti-premiati-esclusiva/>

Monocultivar Carboncella da Agricoltura Biologica – Agamennone – Poggio San Lorenzo – RI

Monocultivar Itrana Colle del Polverino da Agricoltura Biologica – Francesco Saverio Biancheri – Priverno – LT

Dop Colline Pontine Orsini Biologico – Paola Orsini – Priverno – LT

Liguria

Ludo da Agricoltura Biologica – La Baita e Galleano – Borghetto d'Arroschia – IM

Marche

Monovarietale di Mignola Biologico – I Tre Filari – Recanati – MC

Puglia

Cima di Mola – Olio Intini – Alberobello – BA

Dop Terra di Bari Castel del Monte Monterisi Biologico – Nicola Monterisi – Andria – BT

Santagostino – Torreriavera – Andria – BT

Dop Terra di Bari Gran Pregio Bio – Maria Caputo – Molfetta – BA

Sardegna

Ozzastrera Biologico – Giovanni Maria Nieddu – Bolotana – NU

Lunavera Bosana Biologico e Lunavera Nera di Oliena Biologico – Sebastiano Fadda – Oliena – NU

Ispirito Sardu Biologico e Masoni Becciu Biologico – Masoni Becciu – Villacidro – VS

Sicilia

Calvaruso Biologico – Paolino Calvaruso – Alcamo – TP

Carbonia Giarraffa – Salamone – Aragona – AG

Bell'Omio Biologico – Agrestis – Buccheri – SR

Dop Monti Iblei Cherubino Biologico – Terraliva – Buccheri – SR

Caruso da Agricoltura Biologica – Caruso – Caltabellotta – AG

Centonze Case di Latomie Riserva Monocultivar – Centonze – Castelvetro – TP

Sciavuru d'Aliva – Sciavuru d'Aliva – Castelvetro – TP

Baglio Ingardia Cerasuola – Baglio Ingardia – Paceco – TP

Dop Valli Trapanesi Firriato Biologico – Firriato – Paceco – TP

Dop Valli Trapanesi Titone Biologico – Biologica Titone – Trapani

Toscana

Cultivar Frantoio Biologico – Fattoria Ramerino – Bagno a Ripoli – FI

Igp Toscano Optimun – L'Antellino – Bagno a Ripoli – FI

Idillio – Reto di Montisoni – Bagno a Ripoli – FI

La Torrita – Torrita – Bagno a Ripoli – FI

Dop Lucca – Tenuta Lenzini – Capannori – LU

Monocultivar Pendolino Denoccolato Biologico – Fèlsina – Castelnuovo Berardenga – SI

<http://www.slowfood.it/slowine/basta-oli-serie-b-uscita-la-nostra-guida-2016-tutti-premiati-esclusiva/>

Dop Terre di Siena Podere Ricavo Biologico – Buoni o Del Buono Maria Pia – Cetona – SI

Castello Collemassari – Colle Massari – Cinigiano – GR

Il Tradizionale Biologico – Fattoria Altomena – Pelago – FI

Il Trebbio Biologico – Il Trebbio – Pelago – FI

Il Tradizionale – I Sergenti – Reggello – FI

Pietrapiana Moraiolo – Tenuta Pietrapiana – Reggello – FI

Trentino – Alto Adige

Monocultivar Casaliva Biologico Laghel 7 Ex Albis Ulivis – Laghel – Arco – TN

Preèra Biologico – Renato Santuliana – Arco – TN

Umbria

Olio del Cardinale – Molino il Fattore – Foligno – PG

Dop Umbria Colli del Trasimeno Biologico – Giovanni Batta – Perugia

Quinta Luna – Gaudenzi – Trevi – PG

Veneto

Le Passioni Biologico – Lucia Repele – Nogarole Vicentino – VI

Dop Veneto Euganei e Berici San Gottardo – Del Rebene – Zovencedo – VI

GRANDE OLIO

Abruzzo

Armonia Bio – Frantoio Hermes – Penne – PE

Guardiani Farchione – Agricola Guardiani Farchione – Tocco da Casauria – PE

Monovarietale Oliva Grossa – La Selvotta – Vasto – CH

Basilicata

La Majatica – La Majatica – San Mauro Forte – MT

Calabria

Dop Lametia I Tesori del Sole De Lorenzo & C. – Lamezia Terme – CZ

Campania

Il Capperò – Gianfranco D’Amato – Anacapri – NA

Rupe – Pietrabiscaia – Casal Velino – SA

Idra – Fattoria Ambrosio – Castelnuovo Cilento – SA

Recioppella – Zamparelli – Cerreto Sannita – BN

Ansanticum – Montuori – Villamaina – AV

Emilia-Romagna

Valdoletto – Tenuta Pennita – Castrocaro Terme e Terra del Sole – FC

Lazio

EVO DOP Tuscia – Colli Etruschi – Blera – VT

<http://www.slowfood.it/slowine/basta-oli-serie-b-uscita-la-nostra-guida-2016-tutti-premiati-esclusiva/>

Cerrosughero DOP Canino – Laura De Parri – Canino – VT

Dop Colline Pontine Don Pasquale – Cosmo Di Russo – Gaeta – LT –

Pepite d’Aurum Monocultivar Frantoio – Altobelli – Montelibretti – RM –

Olitrana – Gregorio De Gregoris – Sonnino – LT –

Liguria

Almeoli Selezione i Tecci – L’Uga Murella – Borghetto d’Arroschia – IM

Primuruggiu – Benza Frantoiano – Imperia

Dop RL Riviera di Levante – Orseggi – Lavagna – GE

Lombardia

Casaliva Denoccolato – Comincioli – Puegnago sul Garda – BS

Marche

Spalià Ascolana tenera – Walter Cestini – Castelleone di Suasa – AN

Ascolana Tenera Marche – Montecappone – Jesi – AN

Frà Bernardo monovarietale di Ascolana tenera – Il Conventino – Monteciccardo – PU

Monocultivar Ascolana Tenera – Saladini Pilastrini – Spinetoli – AP

Puglia

Oliastro – Olio Intini – Alberobello – BA

Carrillo Peranzana – Corleto – Ascoli Satriano – FG

L’Olio di Felice Garibaldi – De Carlo – Bitritto – BA

Dop Terra di Bari Don Gioacchino Biologico – Leone Sabino – Canosa di Puglia – BT

Posta Locone – Fratelli Ferrara – Foggia – FG

Dop Terra d’Otranto – Forestaforte – Gagliano del Capo – LE

Oro di Rufolo Coratina – Ortoplant – Giovinazzo – BA

Oro di Rufolo Ogliarola Barese – Ortoplant – Giovinazzo – BA

Dop Terra d’Otranto Serra di Chi l’Ama Bio – Paola Lucia Conte – Martano – LE

Dop Terra d’Otranto Bio Serra di Chi l’Ama Ogliarola – Paola Lucia Conte – Martano – LE

NO2 Fruttato Intenso – Francesco Frisino – Palagiano – TA

Dop Terra d’Otranto I Sapori di Don Vito – Vito Esposito – Tiggiano – LE

Sardegna

Solianu – Giuseppe Gabbas – Nuoro

S’Ard – Franco Ledda – Oristano

Sicilia

Nocellino – Genco – Castelvetro – TP

Dop Monti Iblei L’Olio di Chiaramonte G – Tecnoimpianti – Chiaramonte Gulfi – RG

<http://www.slowfood.it/slowine/basta-oli-serie-b-uscita-la-nostra-guida-2016-tutti-premiati-esclusiva/>

Val Paradiso – Val Paradiso – Favara – AG

Diodoros – Val Paradiso – Favara – AG

Disisa – Disisa – Palermo

Murgo – Murgo – Santa Venerina – CT

U Trappitu Delicato – Terre di Shemir – Trapani

Toscana

Le Torri – Le Torri – Barberino Val d'Elsa – FI

Grand Cru – Fonte di Foiano – Castagneto Carducci – LI

Villa Magra Grand Cru – Frantoio Franci – Castel del Piano – GR

Selezione Diavolino – Frantoio Plona – Castiglione della Pescaia – GR

Keya – Poggio al Gello – Civitella Paganico – GR

Ad Astra – Fattoria Casagrande – Figline e Incisa Valdarno – FI

Agrifoglio – Il Violone – Figline e Incisa Valdarno – FI

Marignolle Etichetta Oro – Giovanni Cappelli – Firenze

Laudemio Frescobaldi – Marchesi De Frescobaldi – Firenze

L'Olinto Leccino Dop Chianti Classico – Erede di Grassi Rolando – Greve in Chianti – FI

Olivo Bianco – Giacomo Grassi – Greve in Chianti – FI

Tenuta di Ghizzano Denoccolato – Tenuta di Ghizzano – Peccioli – PI

Biologico monocultivar Rossellino – La Ranocchiaia – San Casciano in Val di Pesa – FI

I Greppi di Silli Leccio del Corno – Miciolo I Greppi di Silli – San Casciano in Val di Pesa – FI

Il Cerro – Casa del Bosco – Tavarnelle Val di Pesa – FI

Trentino – Alto Adige

Dop Garda Trentino – Madonna delle Vittorie – Arco – TN

Monovarietale Casaliva Denoccolato Le Origini – Olio Cru – Arco – TN

Dop Garda Trentino Uliva – Agraria Riva del Garda Frantoio di Riva – Riva del Garda – TN

Umbria

Emozione – Decimi – Bettona – PG

Tracciato – Giulio Mannelli – Bettona – PG

L'affiorante Monocultivar Moraiolo – Marfuga – Campello sul Clitunno – PG

Viola Il Sincero – Viola – Foligno – PG

Dop Umbria Colli Orvietani Poggio Amante – Frantoio Ranchino – Orvieto – TR

Veneto

Laudo – Marani – Arcugnano – VI

Dop Veneto Valpolicella Monocultivar Grignano – San Cassiano – Mezzane di Sotto – VR

Dop Garda Orientale – Marchese Guidalberto di Canossa – Verona – VR