



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 30 giugno 2017

Rovereto 30 giugno 2017



<https://mail.google.com/mail/#inbox/15c6382e1a752f5e>



## **A TUTTO MÜLLER**

*Trentino, 1 - 30 giugno*

In attesa di **Müller Thurgau: Vino di Montagna**, eventi e iniziative dedicate al Müller Thurgau vi attendono in Trentino per scoprire la magia di questo vino autoctono, il più antico vitigno bianco della regione.

In programma, lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni con i produttori, escursioni nei vigneti, menù a tema e molti altri appuntamenti!

## **Iniziative**

### **Santa Massenza ... a tutto Müller** | 17 giugno

passeggiata enogastronomica a Santa Massenza con visita alla *Mostra di Santa Massenza dopo la costruzione della Centrale*, con degustazione di vini e grappe di Azienda Agricola Casimiro e di Maxentia, abbinata ai prodotti da forno di Panificio Pasticceria Tecchiolli. Possibilità di terminare la mattinata con pranzo presso Osteria Cà dei Giosi | Santa Massenza di Vallelaghi

### **Müller 4 x 4** | 19 giugno -30 giugno

possibilità di acquistare 4 Müller Thurgau provenienti da 4 zone diverse del Trentino ad un prezzo scontato presso Enoteca Grado 12 | Trento

### **Aspettando i Black Blues Brothers** | 21 giugno

degustazione di Müller Thurgau di Cantine Mezzacorona in attesa dell'inizio dello spettacolo acrobatico dei Black Blues Brothers | Mezzacorona

### **Alla scoperta del Müller Thurgau** | 22 giugno

incontro coi produttori e degustazione di 8 Müller Thurgau del Trentino, tra cui quello di Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Toblino, Cantine Monfort, Cembra cantina di montagna, Società agricola Zanotelli, Vivallis, Villa Comiole e 3 d'oltralpe a cura di ONAV, sezione di Trento | Trento

<https://mail.google.com/mail/#inbox/15c6382e1a752f5e>

**Come si fa il formaggio?** | 24 giugno

Laboratorio di caseificazione con degustazione di prodotti caseari e salumi dell'Azienda Agricola La Quadra abbinati al pane del Panificio Tecchiolli e al Müller Thurgau dell'Azienda Agricola Casimiro. Possibilità di terminare la mattinata con pranzo presso Ristorante La Casina | Drena

## Proposte enogastronomiche

**Abbinamento con Müller Thurgau** | 1-30 giugno

i piatti di Antica Trattoria Due Mori incontrano il Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri | Trento

**Aria di Müller** | 1-30 giugno

i piatti di Ristorante Vecchia Segheria incontrano il Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri | Baselga di Pinè

**Profumi e sapori della Valle dei Laghi** | 1-30 giugno

i piatti di Osteria Cà dei Giosi incontrano il Müller Thurgau di Azienda Agricola Casimiro e la grappa di Müller Thurgau di Maxentia, i formaggi di Azienda Agricola "La Quadra" e il pane di Panificio Tecchiolli | Covelo di Vallelaghi

**Due Müller Thurgau a confronto** | 1-30 giugno

i piatti di Old Bar & Food incontrano il Müller Thurgau di Cantine Monfort e quello di Villa Comiole | Trento

**Il Müller Thurgau incontra i piccoli frutti** | 1-30 giugno

i piatti di Ristorante La Casina incontrano il Müller Thurgau di Agraria Riva del Garda | Drena

**A cena con il Müller** | 1-30 giugno

i piatti di Ristorante Villetta Annessa incontrano il Müller Thurgau di Agraria Riva del Garda | Riva del Garda

**Serate a tutto Müller** | 7-14-21-28 giugno:

i piatti di Maso Franch incontrano il Müller Thurgau di Cantina La Vis – 7 giugno, Società Agricola Zanotelli – 14 giugno, Azienda Agricola Pojer e Sandri – 21 giugno e Villa Comiole – 28 giugno | Giove

**Il Müller Thurgau sposa il pesce di lago** | 9-16 giugno

i piatti di Hosteria Toblino incontrano il Müller Thurgau di Cantina Toblino | Sarche di Madruzzo

<https://mail.google.com/mail/#inbox/15c6382e1a752f5e>

**Meet and drink – Assaggi di Trentino** | 15 giugno

i piatti di Ristorante da Pino incontrano il Müller Thurgau di Cantina Endrizzi - Grumo di San Michele all'Adige

## Degustazioni e aperitivi

Müller Thurgau e sapori di montagna | 1-30 giugno il Müller Thurgau di Cantina La Vis incontra la Sprezza delle Giudicarie DOP di Latte Trento e la pagnotta della Valle dei Laghi di Panificio Tecchiolli presso il Ristorante al Vò | Trento

**Müller Thurgau in rifugio** | 1-30 giugno

i prodotti di Crucolo incontrano il Müller Thurgau di Società Agricola Zanotelli in un rifugio di montagna | Scurelle

**Müller Thurgau tra sorsi e morsi** | 1-30 giugno

il Müller Thurgau di Azienda Agricola Casimiro e la grappa di il Müller Thurgau di Maxentia incontrano i prodotti da forno di Panificio Pasticceria Tecchiolli e i formaggi ed i salumi di Azienda Agricola "La Quadra" | Valledaghi e Drena

**Un tuffo nel Müller** | 1-30 giugno

il Müller Thurgau di Cantina Rotaliana incontra i prodotti ittici di Trota Oro | Mezzolombardo

**Müller hour in Endrizzi** | 2-9-16-23-30 giugno

il Müller Thurgau di Endrizzi incontra i salumi di Macelleria Sighel in un aperitivo in cantina | San Michele all'Adige

**Aperigreen di Müller e ... Malegria** | 23 giugno

il Müller Thurgau di Cembra cantina di montagna, Società agricola Zanotelli e Villa Comiole incontra formaggi e salumi locali in un aperitivo in musica presso Green Grill – Info e sapori | Grumes di Altavalle

**Aperitivo a km 0** | 23 giugno

il Müller Thurgau bio di Cantina Mori Colli Zugna incontra i prodotti gastronomici locali in un aperitivo in cantina | Mori

**Aperitivo "A tutto Müller"** | 8-10 giugno, 15-17 giugno, 22-24 giugno, 29 giugno-2 luglio

degustazione di Müller Thurgau abbinato a prodotti gastronomici locali a cura di Palazzo Roccabruna | Trento

Scopri i programmi delle singole iniziative su: [tastetrentino.it/atuttomueller](http://tastetrentino.it/atuttomueller)

# «Cinque passi tra le erbe» Aperitivi floreali e botanica

Corriere del Trentino 3 giu 2017 altre +1 Di Francesca Negri

Aperitivi «floreali», arcieri, delizie selvatiche. Sono questi gli ingredienti di «5 passi tra le erbe», passeggiate enogastronomiche con partenza domani dalle 9 alle 10.30 dal Parco alla torre di Coredo. La passeggiata, anche per famiglie e guidata da esperti botanici, si snoda per 7 chilometri attraverso i boschi tra Coredo e Tavon passando per i due laghi. La prima tappa propone un laboratorio all'interno dello «strambosco», poi si prosegue il cammino per degustare le sfiziose di verdure di Dal Brolio Il Lago Fiorito con visita all'azienda agricola. Terza tappa, alla Segheria Veneziana in località Paludi, per assistere al suggestivo spettacolo degli Arcieri Castel Thun condito da «antipasto del mont». A Baita Pineta di Tavon, aperitivo floreale in compagnia della produttrice di vino biolo-

ler Thurgau di Cantina La Vis (7 giugno), Società Agricola Zanotelli (14 giugno), Azienda Agricola Pojer e Sandri (21 giugno) e Villa Corniole (28 giugno), mentre ogni venerdì dalle 17.30 alle 18.30, l'appuntamento sarà con «Müller Hour in Endrizzi» a San Michele all'Adige, dove si potrà degustare un calice in abbinamento a finger food realizzati in collaborazione con la macelleria Sighel di Baselga di Pinè. Dal giovedì al sabato, dall'8 giugno al 2 luglio, inoltre, Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino aspetta gli enoappassionati per «Aperitivo a tutto Müller», con degustazioni di Müller abbinati a prodotti gastronomici locali. Dal 9 al 16 giugno, inoltre, Hosteria Toblino a Sarche di Madruzzo dà appuntamento per «Il Müller sposa il pesce di lago» con menu in abbinata alla

gico Emma Clauser, quindi ritorno al Parco della torre, dove ad attendere i partecipanti ci saranno lasagnette alle «comede» e crema di Casolèt, quinoa alle delizie dell'orto, guancialino di maiale all'olio del Garda con polenta di Storo alle erbe selvatiche e dolce ai frutti di bosco.

Dura un mese la preview della «XXX Rassegna Internazionale del Müller Thurgau» e del XIV Concorso internazionale collegato, che si svolgerà a Cembra dal 29 giugno al 2 luglio. Nell'attesa della quattro giorni di feste e degustazioni dedicate al vino simbolo della zona e uno dei più di moda del momento, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha messo in calendario 22 eventi: degustazioni in rifugio, passeggiate enogastronomiche, aperitivi in cantina, cene col produttore, Cantina Toblino.

Sono dieci gli appuntamenti proposti per giugno a partire da oggi, tra cui vanno segnalati «Due Müller Thurgau a confronto», degustazioni di Müller Thurgau di Cantine Monfort e di Villa Corniole abbinati a un primo piatto, al ristorante Old Bar & Food di Trento; «A cena con il Müller» e «Profumi e sapori della Valle dei Laghi», menu speciali realizzati dal ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda (abbinato al Müller Thurgau di Agraria Riva del Garda) e all'Osteria Cà dei Giosi di Vallelaghi, con la collaborazione di Azienda Agricola La Quadra, Panificio Tecchioli, Azienda Agricola Casimiro e Marentia; «Müller Thurgau in rifugio», al Rifugio Crucolo di Scurelle, con il Müller di società Agricola Zanotelli abbinato ai salumi e formaggi di Crucolo con assaggio di Parampampoli. Tutto il calendario e



tutti appuntamenti uniti dall'intento comune di presentare le molteplici sfaccettature del Müller Thurgau. Ogni mercoledì sera di giugno, l'appuntamento è a Maso Franchi di Giovo per le «Serate a tutto Müller», in cui verrà proposto un particolare menu a base di prodotti locali, abbinato di volta in volta, a Müller

Supporto

Opponi





06 giugno 2017

<https://mail.google.com/mail/#inbox/15c8174a2485c3f0?projector=1>

NEWS DALL' ITALIA DEL BELLO BUONO BEN FATTO

## Premiati i migliori Oli Garda Dop

ISA GRASSANO

Sono Turri Fratelli Srl di Cavaion Veronese (Vr), per la categoria fruttato leggero, e l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Tn), per la categoria fruttato medio, i migliori **Olio Garda Dop** dell'ultima campagna olivicola. È questo il risultato della premiazione della 5 edizione del concorso L'Oro del Garda, la cui serata conclusiva si è tenuta lo scorso maggio a Palazzo Ex Monte di Pietà di San Felice del Benaco (Bs). L'evento è stato anche l'occasione per parlare di East Lombardy, interessante progetto di promozione gastronomica della Lombardia Orientale, di cui l'**Olio Garda Dop** è ambasciatore. [www.oliogardadop.it](http://www.oliogardadop.it)

<http://www.travelnews24.it/31/05/2017/giugno-in-trentino-il-mese-del-muller-thurgau/>

Pubblicato il 09 Jun 2017

## Giugno, il mese del Müller Thurgau

Amedea Ziliani



Per annunciare la "XXX Rassegna Internazionale del Müller Thurgau" e il 14° Concorso internazionale collegato e accendere i riflettori su uno dei prodotti enologici più rappresentativi della Provincia di Trento, **la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** ha coinvolto una quarantina di propri soci per un totale di 22 eventi lungo il proprio territorio di pertinenza.

**Degustazioni in rifugio**, passeggiate enogastronomiche, aperitivi in cantina, cene col produttore: eventi uniti dal filo conduttore di presentare le **molteplici sfaccettature di questo straordinario vitigno**, che sarà appunto celebrato a Cembra da giovedì 29 giugno a domenica 2 luglio.

**Ben 10 gli appuntamenti che proseguiranno per tutto il mese: Müller Thurgau** tra sorsi e morsi, degustazioni di vino e grappa Müller Thurgau in abbinata a prodotti locali presso la Piazzetta del Gusto Tecchiolli e i punti vendita di Maxentia e Azienda Agricola Distilleria Casimiro a Vallelaghi e presso quello di Azienda Agricola "La Quadra" a Drena; Due Müller Thurgau a confronto, degustazioni di Müller Thurgau di Cantine Monfort e di Villa Corniole abbinati ad un primo piatto, presso Old Bar & Food di Trento; A cena con il Müller e Profumi e sapori della Valle dei Laghi, menù speciali realizzati con e in abbinata al Müller Thurgau, rispettivamente presso Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda, con il Müller di **Agraria Riva del Garda**, e presso Osteria Cà dei Giosi di Vallelaghi, con la collaborazione di Azienda Agricola "La Quadra", Panificio Tecchiolli, Azienda Agricola Casimiro e Maxentia; Un tuffo nel Müller, degustazioni presso la Cantina Rotaliana di Mezzolombardo in abbinata a finger food realizzati con prodotti Trota Oro; Müller Thurgau in rifugio, presso il Rifugio Crucolo di Scurelle, con il Müller di Società Agricola Zanotelli abbinato ai salumi e formaggi di Crucolo con assaggio finale di Parampampoli; Abbinamento con Müller Thurgau e Aria di Müller, speciali menù in abbinata al Müller Thurgau Palai di Azienda Agricola Pojer e Sandri proposti, rispettivamente dall'Antica Trattoria Due Mori di Trento e dal Ristorante Vecchia Segheria di Baselga di Pinè (ad esclusione della settimana del 12-19 giugno); Müller Thurgau e sapori di montagna, presso il Ristorante al Vò di Trento, con il Müller di Cantina La Vis abbinato alla Sprezza delle Giudicarie DOP di Latte Trento e al pane di Panificio Tecchiolli; e, infine, il Müller Thurgau incontra i piccoli frutti presso il Ristorante La Casina di Drena, che proporrà un piatto dedicato ai frutti di bosco in abbinata al Müller Thurgau di **Agraria Riva del Garda**.

**Ogni mercoledì** sera l'appuntamento è a Maso Franch di Giovo per Serate a tutto Müller, in cui verrà proposto un particolare menù a base di prodotti locali, abbinato, di volta in volta, a Müller Thurgau di Cantina La Vis (7 giugno), Società Agricola Zanotelli (14 giugno), Azienda Agricola Pojer e Sandri (21 giugno) e Villa Corniole (28 giugno), mentre ogni venerdì pomeriggio, dalle 17.30 alle 18.30, l'appuntamento è con Müller Hour in Endrizzi a San Michele a/A, dove ci sarà la possibilità di degustare un calice in abbinamento a finger food realizzati in collaborazione con la Macelleria Sighel di Baselga di Pinè.

**Dal giovedì al sabato**, a partire dall'8 giugno e fino al 2 luglio, inoltre, Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino aspetta gli enoappassionati per Aperitivo "A tutto Müller", con degustazioni di Müller abbinati a prodotti gastronomici locali.

**Dal 9 al 16 giugno**, inoltre, Hosteria Toblino a Sarche di Madruzzo dà appuntamento per Il Müller sposa il pesce di lago, con menù in abbinata alla Cantina Toblino. Giovedì 15 giugno, a Grumo di San Michele all'Adige i piatti di Ristorante da Pino incontrano il Müller Thurgau di Cantina Endrizzi per Meet and Drink-Assaggi di Trentino. Sabato 17 giugno, a partire dalle ore 9.00, a Vallelaghi, è la volta di Santa Massenza...a tutto Müller, che prevede visita alla "Mostra di Santa Massenza dopo la costruzione della Centrale" seguita da degustazioni di Müller di Azienda Agricola Casimiro abbinato a prodotti del Panificio Tecchiolli e visita alla distilleria Maxentia con una lezione sulla produzione della grappa e degustazione in abbinamento ai dolci della Pasticceria Tecchiolli. Al termine, possibilità di pranzare con "Profumi e sapori della Valle dei Laghi" presso l'Osteria Cà dei Giosi.

**Dal 19 giugno al 1 luglio**, inoltre, l'Enoteca Grado 12 di Trento propone Müller 4x4, una speciale offerta di 4 Müller Thurgau provenienti da zone diverse del Trentino, mentre il 21 giugno, alle ore 20.30, le Cantine Mezzacorona-Rotari proporranno uno speciale aperitivo con il proprio Müller Thurgau servito in mescola o protagonista di inediti cocktail, per Aspettando i Black Blue Brothers.

Non mancano gli **appuntamenti professionali**: il giorno successivo, giovedì 22 giugno, alle ore 19.00, la sezione ONAV di Trento organizza presso Palazzo Roccabruna Alla scoperta del Müller Thurgau, serata di approfondimento e degustazione dedicata al Müller Thurgau, con 8 vini in degustazione del Trentino, tra cui quello di Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Toblino, Cantine Monfort, Cembra cantina di montagna, Società agricola Zanotelli, Vivallis e Villa Corniole, 1 altoatesino e 2 d'oltralpe.

<http://www.travelnews24.it/31/05/2017/giugno-in-trentino-il-mese-del-muller-thurgau/>

**Venerdì 23 giugno**, dalle 18.00 alle 22.00, ci si sposta invece a Grumes di Altavalle per Aperigreen di Müller e...Malegria, un aperitivo a Km "0" con Müller Thurgau di Cembra cantina di montagna, Società Agricola Zanotelli oppure di Villa Corniole in abbinata a salumi, formaggi, mieli e confetture con performance musicale dei Malegria Primo Estilo, duo acustico folk, oppure, dalle 19.00 alle 22.00, a Mori, presso la Cantina Mori Colli Zugna per un Aperitivo a km 0, durante la quale si potrà degustare una selezione di prodotti locali abbinati al Müller Thurgau Bio della cantina.

Infine, **sabato 24 giugno**, a partire dalle ore 9.00 presso l'Azienda Agricola "La Quadra" di Drena, è in programma Come si fa il formaggio?, con visita all'azienda, tutorial sui segreti della calata e degustazione finale con yogurt, formaggi e salumi dell'azienda in abbinata al pane del Panificio Tecchiolli e al Müller Thurgau dell'Azienda Agricola Casimiro, seguita, per chi lo desidera, da un pranzo speciale presso il Ristorante La Casina.

Dettagli e maggiori informazioni sul sito.

Amedea Ziliani





<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Notizie-ed-eventi/Notizie/In-evidenza/Mosca-olearia-come-combatterla>

## Mosca olearia: come combatterla

Si tiene giovedì 29 giugno a partire dalle ore 20 nella sede di Agraria Riva del Garda la consueta riunione aperta a olivicoltori e hobbisti per discutere assieme ai tecnici delle metodologie con cui combattere nel modo più efficace possibile la proliferazione del parassita della mosca olearia.



Assieme al tecnico della Fondazione Edmund Mach Franco Michelotti, si tratterà in particolare di una novità, Flypack, un tipo di trappola a forma conica, di plastica gialla (anche il giallo attira le mosche), che i diffusori e l'insetticida li ospita all'interno, al riparo dalle intemperie, e che va applicata nella quantità di 5, 6 pezzi per mille metri quadrati (tra le 50 e le 60 trappole per ettaro).



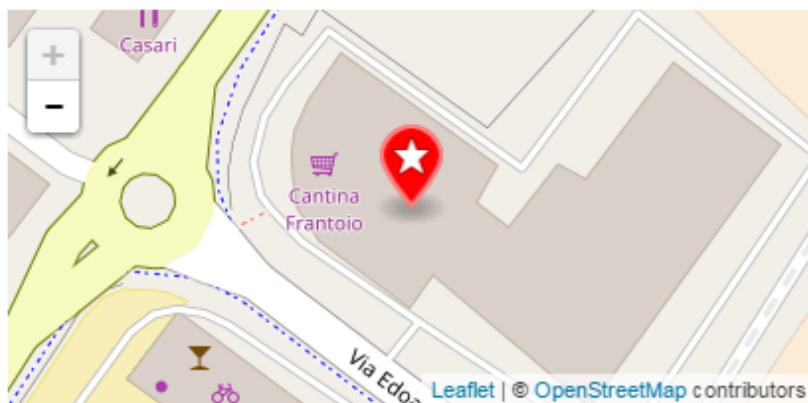
<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Notizie-ed-eventi/Notizie/In-evidenza/Mosca-olearia-come-combatterla>

Agraria Riva del Garda collabora da anni con la Fondazione Edmund Mach e con AIPO (l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) nella gestione della lotta contro la mosca olearia, parassita monitorato tutto l'anno dal tecnico Franco Michelotti (Fondazione Edmund Mach). La lotta al parassita è condotta con strumenti non impattanti sia rispetto all'ambiente, sia rispetto alla salute umana, ma funziona concretamente se tutti agiscono correttamente seguendo le istruzioni.

La mosca dell'olivo, detta anche mosca delle olive o mosca olearia (*Bactrocera oleae* Gmelin, 1790), è un insetto appartenente alla sottofamiglia dei Dacinae Munro, 1984 (Diptera Brachycera Schizophora Acalypratae Tephritidae). È una specie carpo-faga, la cui larva è una minatrice della drupa dell'olivo. È considerata l'avversità più grave a carico dell'olivo.

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

Posizione GPS



Come arrivare



## MOSCA OLEARIA: COME COMBATTERLA

Si tiene giovedì 29 giugno a partire dalle ore 20 nella sede di Agraria Riva del Garda la consueta riunione aperta a olivicoltori e hobbisti per discutere assieme ai tecnici delle metodologie con cui combattere nel modo più efficace possibile la proliferazione del parassita della mosca olearia.

[http://www.ilciclismoamatori.it/?page\\_id=53](http://www.ilciclismoamatori.it/?page_id=53)

**TRENTINO A.A.**

**17/6 a Riva del Garda (TN):** Gran Prix della Montagna Garda Trentino, 1ª semitappa. Ritir: 8.00 Agraria Riva del Garda. Part: 9.30. Km 8. Trasferimento per 2ª semitappa con partenza 11.30 x km 8,5. Org: Asd Pol. S.Giorgio Ugo Bike 347-4128822.

**18/6 a Nago Torbole (TN):** Gran Prix della Montagna Garda Trentino, 1ª semitappa. Ritir: 8.00 Colonia Pavese. Part: 9.00. Km 8,5. Trasferimento per 2ª semitappa con partenza 11.30 x km 10,5. Org: Asd Pol. S.Giorgio Ugo Bike 347-4128822.

**VENETO**

**15/6 a Villafranca di Verona:** 25 Tr. Formaggi Qualità Leone aperto a Fci ed Enti. Cat: SgA-SgB-G-S-J-V. Ritir: 19.00 Bar Corso. Org: Polisportiva San Giorgio di Villafranca.

**17/6 a S.Eufemia di Borgoricco (PD):** Campionato Veneto di 2ª serie. Cat: tutte 2ª serie + Enti. Ritir: 12.00 Centro Parrocchiale via Pieve. Part: 14.00 G2-SgA; 14.05 SgB; 15.30 V2-G1; 15.35 J-S1-S2-V1. Km 9 da ripetere. Org: Asd. S.Eufemia 339-4099654.

**18/6 a Grantorto (PD):** G.P. Ciclisti Grantorto, Torneo delle Province 1ª serie. Cat: tutte + Enti. Ritir: 7.00 Impianti Sportivi viale Sport. Part: 8.30 G2-SgA; 8.35 SgB-Do; 10.45 V2-G1; 10.50 J-S1-S2-V1. Circuito di km 9 da ripetere. Org: Asd. Gs Uc Grantorto 338-1295045.

**18/6 a Asparetto di Cerea (VR):** Camp. Veneto crono individuale, a seguire gara a coppie Lui e Lei aperta agli Enti. Iscr: sul sito [www.gsciclisticasparetto.it](http://www.gsciclisticasparetto.it) Ritir: 8.00 piazza Manzoni. Part: 9.00. Km 14. Premi: cesto primi 3 di cat. Org: Gs Ciclisti Asparetto 348-6532230.

**18/6 a Pianezze di Arcugnano (VI):** Scavesso Bike, finale giro del Veneto di MTB. Ritir: 8.00 stand festeggiamenti. Part: 9.00 per cat. Org: Asd Tormeno.

**FRIULI V.G.**

**16/6 a Pradamano (UD):** Preserale Pradamano. Cat: tutte + Fci ed Enti. Ritir: 16.00. Part: 17.30 primo gruppo e 19.00 secondo gruppo. Circuito da ripetere 15 e 20 volte x 46,5 e 62 km. Org: Chiarcozzo – Help Haiti 349-1635810.

**17/6 a Pravidomini (PN):** Tr. Professional Bike Microm. Cat: tutte + Enti e Fci. Ritir: 12.30 Bar al Falò via Marco 4. Part: 13.45 G1/G2, a seguire SgA-SgB-Do; 15.30 D/J-S1/S2, a seguire V1/V2. Percorso in linea. Org: Asd Team Professional Bike 345-2234300.

**18/6 a Forni di Sopra (UD):** 3ª prova 23° Tr. Carnia in MTB. Cat: tutte + Fci ed Enti. Ritir: 8.30 Zwar Bar – loc. Davost. Part: 10.00 per categoria. Circuito da ripetere 2 volte x 20 km. Org: CarniaBike 340-9682147.

Elenco troncato

<https://www.eventsoja.com/it/riva-del-garda/e7390911>



**When:** June 15, 2017, 10:00 am

**Venue:** Associazione Ristoratori del Trentino

**Address:** Via San Nazzaro Riva del Garda , Italy [\(map\)](#)

**Organizer:** Associazione Ristoratori del Trentino [\(Facebook\)](#)

Tre Ristoranti, "Alfio" di Dro, "La Casina" di Drena e "L'Ora" di Riva del Garda presentano le migliori specialità trentine di Street food accompagnate da Trento D.O.C. a cura di Associazione Ristoratori Trentini, Strada Vino e Sapori Trentini, Vacanze con Gusto

STREET FOOD MENU:

- > PANE TIPICO TECCHIOLLI CON HAMBURGER DI "CARNE SALADA"
- > INSALATA VEGANA (ORZO, FARRO, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPPERONI, MELE TRENTINE, NOCI E OLIO EVO)
- > TORTEL DI PATATE CON SPECK E SALSA ACIDULA ALL'ANETO
- > FRAGOLE DEL TRENTINO CON YOGURT DI MALGA
- > FRITTO MISTO DI PESCE DI LAGO ARMANINI
- > STRUDEL DI MELE TRENTINE

---- DRINKS

BIRRA ARTIGIANALE - RETHIA ALLA SPINA

BREZZA RIVA TRENTODOC - CANTINA AGRARIA DI RIVA

SPUMANTE MÜLLER THURGAU - CANTINA CAVIT

CAPOREAMOL (GEWÜRZTRAMINER) - CANTINA MADONNA DELLE VITTORIE

TEROLDEGO ROTALIANO DOC - CANTINA MEZZOCORONA

RENA - CANTINA AGRARIA DI RIVA

#GardaTrentino SPRITZ TRENTINO - HUGO TRENTINO - ACQUA PEJO - SUCCO MELA TRENTINA

<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Rassegna-stampa/ULIVA-DI-AGRARIA-VINCE-IL-CONCORSO-L-ORO-DEL-GARDA>

## «Uliva» di Agraria vince il concorso «L'Oro del Garda»

### L'olio | Primo premio

Come procede, in questo inizio d'estate, la fioritura in vigna e in olivata? «Si avvia alla conclusione con un po' di anticipo in entrambi i casi», spiega **Furio Battelini**, enologo e responsabile della produzione all'**Agraria di Riva** - ora i fiori impollinati stanno allegando, ovvero stanno diventando frutto. Il decorso è stato molto buono, anche se né sulla vite, né sull'olivo sembra esserci una grossa quantità di frutto, ma le piante sono equilibrate e ciò ci rende ottimisti per l'annata».

Per quello che riguarda la cantina ad **Agraria** sono in piena attività: «Il programma lavori prevede che fra poco si potrà mettere in bottiglia l'annata 2016 dei vini *Loré* e *La Préa*: ancora qualche mese di affinamento in bottiglia e poi l'assaggio, la qualità pare davvero promettente. Mancano solo due mesi alla prossima vendemmia e non possiamo certamente dimenticare che già fervono i preparativi: verificare gli impianti, organizzare i turni, preparare gli spazi, tutto deve essere pronto e funzionante, due mesi passano in fretta».

Sempre da **Agraria** intanto arriva un'altra buona notizia per l'extravergine del Garda Trentino: *Uliva* è risultato essere il miglior fruttato medio al concorso unico «L'Oro del Garda», concorso dedicato agli oli di origine protetta che ha infatti incoronato l'extravergine altogardesano DOP come miglior fruttato medio dell'ultima campagna olivicola. Gli extravergini partecipanti alla quinta edizione del concorso, che si è tenuta a San Felice del Benaco, sono stati esaminati da un panel di professionisti, rigorosi e attenti.

## GARDA WIND GARDA - L'ANGOLO DEL GUSTO

STRADA VINO TRENTINO / 15 GIUGNO, 2017 ORE 10:00

VIA SAN NAZZARO, 38066 RIVA DEL GARDA

**Colour the Wind**  
RIVA DEL GARDA  
15-18 GIUGNO 2017

**GARDA WIND GARDA**

Quattro giorni per trasformare l'energia del vento in potenza e divertimento: WIND PERFORMANCE, SAILING, WIND, WINDSURF, KITESURF, SCIENZA, CULTURA, MUSICA, TECNOLOGIA ed ENOGASTRONOMIA.

**ANGOLO DEL GUSTO**

ALPICO  
la Casina  
L'ORA

**DRINKS**

**ASSOCIAZIONE RISTORATORI DEL TRENTINO**  
VINO e SAPORI TRENTINO

RECOMMENDED BY  
NORTH LAKE  
**GARDA**  
TRENTINO ITALY

STRADA VINO e SAPORI TRENTINO

Tre Ristoranti, 'Alfio' di Dro, 'La Casina' di Drena e 'L'Ora' di Riva del Garda presentano le migliori specialità trentine di Street food accompagnate da Trento D.O.C. a cura di Associazione Ristoratori Trentini, Strada Vino e Sapori Trentini, Vacanze con Gusto

STREET FOOD MENU:

> PANE TIPICO TECCHIOILLI CON HAMBURGER DI "CARNE SALADA"

<http://www.cosafareintrentino.it/it/evento/garda-wind-garda-l-angolo-del-gusto>

STREET FOOD MENU:

- > PANE TIPICO TECCHIOILLI CON HAMBURGER DI "CARNE SALADA"
- > INSALATA VEGANA (ORZO, FARRO, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, MELE TRENTINE, NOCI E OLIO EVO)
- > TORTEL DI PATATE CON SPECK E SALSA ACIDULA ALL'ANETO
- > FRAGOLE DEL TRENTINO CON YOGURT DI MALGA
- > FRITTO MISTO DI PESCE DI LAGO ARMANINI
- > STRUDEL DI MELE TRENTINE

--- DRINKS

BIRRA ARTIGIANALE - RETHIA ALLA SPINA

BREZZA RIVA TRENTODOC - CANTINA AGRARIA DI RIVA

SPUMANTE MÜLLER THURGAU - CANTINA CAVIT

CAPOREAMOL (GEWÜRZTRAMINER) - CANTINA MADONNA DELLE VITTORIE

TEROLDEGO ROTALIANO DOC - CANTINA MEZZOCORONA

RENA - CANTINA AGRARIA DI RIVA

#GardaTrentino SPRITZ TRENTINO - HUGO TRENTINO - ACQUA PEJO - SUCCO MELA TRENTINA

<https://www.evensi.it/garda-wind-garda-langolo-del-gusto-ristorante-alfio/214604050>

Mappa › Ristorante Alfio Pizzeria Bar › Garda Wind Garda - L'Angolo del Gusto

Tre Ristoranti, "Alfio" di Dro, "La Casina" di Drena e "L'Ora" di Riva del Garda presentano le migliori specialità trentine accompagnate da Trento D.O.C. a cura di Associazione Ristoratori Trentini, Strada Vino e Sapori Trentini, Vacanze con Gusto

- STREET FOOD MENU:
- > PANE TIPICO TECCHIOLLI CON HAMBURGER DI "CARNE SALADA"
  - > INSALATA VEGANA (ORZO, FARRO, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, MELE TRENTINE, NOCI E OLIO EVO)
  - > TORTEL DI PATATE CON SPECK E SALSA ACIDULA ALL'ANETO
  - > FRAGOLE DEL TRENTINO CON YOGURT DI MALGA
  - > FRITTO MISTO DI PESCE DI LAGO ARMANINI
  - > STRUDEL DI MELE TRENTINE

---- DRINKS

- BIRRA ARTIGIANALE - RETHIA ALLA SPINA
- BREZZA RIVA TRENTODOC - CANTINA AGRARIA DI RIVA
- SPUMANTE MÜLLER THURGAU - CANTINA CAVIT
- CAPOREAMOL (GEWÜRZTRAMINER) - CANTINA MADONNA DELLE VITTORIE
- TEROLDEGO ROTALIANO DOC - CANTINA MEZZOCORONA
- RENA - CANTINA AGRARIA DI RIVA

#GardaTrentino SPRITZ TRENTOINO - HUGO TRENTOINO - ACQUA PEJO - SUCCO MELA TRENTOINO



[https://www.ilmangiaweb.it/schiava-valdadige-doc\\_p040827220438.html](https://www.ilmangiaweb.it/schiava-valdadige-doc_p040827220438.html)

Cantina Frantoio Agraria Riva del Garda 1926

## SCHIAVA VALDADIGE D.O.C.

Prodotti, Vini



[http://ricerca.gelocal.it/trentinocorrierealpi/topic/luoghi/r/riva+del+garda?refresh\\_ce](http://ricerca.gelocal.it/trentinocorrierealpi/topic/luoghi/r/riva+del+garda?refresh_ce)

## Senza Titolo

TRENTINO MULTISALA ASTRA Corso Buonarroti, 14 - Tel.: 0461/829002 Un appuntamento per la sposa di Rama Burshtein con Noa Koller Ore: 18.30 e 21.00 Io Danzerò di Stéphanie Di Gusto con G. Ulliel Ore: 18.30 e 21.00 Lady Macbeth di William Oldroyd con F. Pugh Ore: 18.30 e 21.00 MULTISALA MODENA Via S. Fr

Trentino | 17 giugno 2017 | pag. 12 | sez. Trento

## Una nuova trappola per la mosca olearia

ALTO GARDA Si tiene giovedì 29 giugno, a partire dalle 20, nella sede di Agraria Riva del Garda la consueta riunione aperta a olivicoltori e hobbisti per discutere assieme ai tecnici delle metodologie con cui combattere nel modo più efficace possibile la proliferazione del parassita della mosca olea

Trentino | 16 giugno 2017 | pag. 30 | sez. Trento

## Condomini anni '50 e '70 contributi per i «cappotti»

di Alessandra Cattoi wRIVA DEL GARDA L'edilizia è il settore in cui la crisi ha colpito più forte e da dieci anni non riesce a risollevarsi, eppure c'è così tanto da fare. È una constatazione amara, che però spinge a cercare nuove strade, sempre più innovative, per fare ripartire un settore che anco

Trentino | 16 giugno 2017 | pag. 19 | sez. Trento

## «Meno auto, ma anche meno lavoro»

di Giancarlo Rudari wROVERETO L'obiettivo che l'amministrazione comunale si era posta l'ha raggiunto. Con la nuova viabilità, in via Dante

<http://www.viacialdini.it/winefood/gardadop-festival-dellolio-extravergine-cavion-veronese>

## GardaDOP, Festival dell'Olio extravergine a Cavion Veronese

Cavion Veronese due giorni di festa per la seconda edizione di Warda Garda Festival dell'Olio GardaDOP nel suo entroterra. I vincitori del Concorso Oro del Garda 2017.

di Michele Luongo



Ulivo, Cavion Veronese, sede del Consorzio di Tutela olio GardaDOP

GardaDOP, Festival dell'Olio extravergine a Cavion Veronese. Il Consorzio di Tutela olio GardaDOP ( Denominazione di Origine Protetta), è sorto con la partecipazione dei produttori e degli operatori della filiera di tre regioni, Lombardia, Trentino Alto Adige e Veneto e quattro province Brescia, Mantova, Trento e Verona, del comprensorio del Lago di Garda.

Il Lago di Garda ha un clima mediterraneo miticato, la cura del territorio e l'attenzione dell'uomo hanno creato un habitat ideale per la pianta dell'olivo, regalando l'unicità dell'Olioextravergine di oliva GardaDOP, elegante, equilibrato, autentico, fragrante, leggero.

Cavion Veronese è sede del consorzio per la tutela dell'Olio extra vergine d'oliva GardaDOP, ed è qui, nella splendida scenografia di Corte Torcolo, sapientemente restaurata, cuore delle

iniziative culturali e di promozione turistica, che sabato 17 e domenica 18 giugno 2017, ha ospitato la seconda edizione del Festival dell'Olio GardaDOP.

Cavion Veronese due giorni di festa per la seconda edizione di Warda Garda (Warda, antico toponimo longobardo da cui deriva il termine Garda ) del Festival dell'Olio Garda DOP nel suo entroterra. Degustazioni guidate all'olio del Garda, convegni, laboratori, mostre, musica, show coking, mercatino con gli oli dei produttori.

### I vincitori del Concorso Oro del Garda 2017

#### Nella categoria fruttato leggero

Prima classificata è stata l'azienda Turri Fratelli Srl di Cavaion Veronese con la Selezione Villa (Garda DOP Orientale); Sseconda classificata l'Azienda Agricola L'Ulif di Silvano Delai di Picedo di Polpenazze del Garda (Garda Bresciano DOP da agricoltura Biodinamica e Biologica); Terza classificata l'azienda Turri Fratelli Srl di Cavaion Veronese (Garda DOP Orientale).

#### Nella categoria fruttato medio

Prima classificata l'Agraria Riva del Garda con l'olio Uliva (Garda Trentino DOP); Seconda classificata la Società agricola Madonna delle Vittorie di Arco (Garda Trentino DOP) Terza classificata a pari merito l'azienda Olivicoltura Bio Ferdinando Ferri di Monzambano, Mantova (Garda Orientale DOP da agricoltura biologica) e la Società Agricola Il Cavaliere di Salò (Garda DOP).

Abbiamo degustato l'olio vincitore dell'azienda Turri Fratelli Srl di Cavaion Veronese, Selezione Villa (Garda DOP Orientale), delicato, armonico, profumo di oliva, sentore di carciofo, equilibrato, eccellente. E quello dell'azienda l'Agraria Riva del Garda con l'olio Uliva (Garda Trentino DOP), delicato, intenso, una bella nota verde.

<http://www.viacialdini.it/winefood/gardadop-festival-dellolio-extravergine-cavion-veronese>



I vincitori del Fruttato Leggero e del Fruttato Medio

Il Convegno: "Olio e Olio: I principali ingredienti per la bellezza del Garda", è stato moderato con acute osservazioni e introduzioni dal direttore Luigi Caricato della rivista OlioOfficina Magazine. Hanno partecipato: Andrea Bertazzi, Presidente del Consorzio Olio GardaDOP, Matteo Felter, Chef del Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera, Gabriella Stansfield, Presidente dell'Associazione Donne dell'Olio, Riccardo Marchi e Simona Ferrari dell'azienda Mrs Harris, Fabio Poli AIS Veneto, tecnico ed esperto dell'olio di olive vergini ed extravergini.

Quando più si ama un territorio tanto più questo, regala bellezza, così uliveti e vigneti ci donano un territorio giardino da ammirare, da vivere e una crescita di benessere, è questa la sintesi della tavola rotonda. Olio un'importanza strategica ma non solo economica ma di piacere gastronomico come ci conferma lo Che Matteo Felter: "senza olio è come non fare niente. Nella mia cucina è sempre presente". Marchi e Ferrari ci hanno riferito della grande potenzialità che genera l'uso dell'Olio Garda DOP nella linea cosmetica Edyllium prodotta dalla loro azienda. Festa dell'Olio di Oliva del Garda, festa di un territorio,




e a Corte Torcolo le iniziative si susseguono con Show coking con la caratteristica focaccia "Fogassa de Cavion", e carne Qualità Verificata con il maestro macellaio trevigiano Bruno Bassetto, ed ancora aperitivi a base di Olio Garda DOP, realizzati dal barman Alessandro Lunardon dell'ABI ( Associazione Barman Italiani ), e la mostra fotografica con tema l'Olio di Maurizio Rovati.

Due giorni di feste anche con il mercato degli oli dei produttori associati, tra cui i vincitori del Concorso Oro del Garda 2017, e i prodotti DOP e IGP del territorio, come il Formaggio Asiago DOP, l'Insalata di Lusua, l'Aglio Bianco Polesano DOP, e nell'anfiteatro con una gustosa ristorazione e della piacevole musica.

Warda Garda, Festival dell'Olio Garda DOP, con visita del territorio e dei vigneti centenari, uno spettacolo della natura. Un plauso all'organizzazione e all'amministrazione del Comune di Cavion Veronese. ( <http://www.wardagarda.it/> – <http://www.oliogardadop.it/> – <http://www.comunecavaion.it/it> )

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata  
(20/06/2017)

<http://www.gardapost.it/daily-news/>

- 10-32 **AGENDA**  JUN 20, 2017  
**Sabato 24 torna la notte bianca a Gardaland**  
CASTELNUOVO - Apertura fino alle 3 di notte. Vi aspettano 17 ore di puro divertimento con dj set by Radio 105 e sp...
- 10-06 **TERRITORIO**  JUN 20, 2017  
**Mosca olearia, un incontro all'Agraria Riva**  
RIVA - E' in programma giovedì 29 giugno a partire dalle 20, presso la sede di Agraria Riva, la consueta ri...
- 9-21 **AGENDA**  JUN 20, 2017  
**Schubertiade, dalla Scala omaggio a Franz Schubert**  
GARDONE RIVIERA - Sabato 24 giugno alle 21,15, nella Chiesa Parrocchiale di S.Nicola da Bari il settimo concerto ...

## Mosca olearia, un incontro all'Agraria Riva

Scritto da: redazione GardaPost

2017/06/20 10:06 AM



RIVA - E' in programma **giovedì 29 giugno** a partire dalle 20, presso la sede di Agraria Riva, la consueta riunione aperta a olivicoltori e hobbisti sulla mosca olearia.

Assieme al tecnico Franco Michelotti della Fondazione Edmund Mach ([www.fmach.it](http://www.fmach.it)), si parlerà nello specifico di una novità, Flypack, un tipo di trappola a forma conica, di plastica gialla (anche il giallo attira le mosche), con diffusori e insetticida situati all'interno, al riparo dalle intemperie, e che va applicata nella quantità di 5, 6 pezzi per mille metri quadrati (tra le 50 e le 60 trappole per ettaro).

<http://www.lagomaggioreguide.com/26-giugno-degustazione-trentodoc-presso-des-iles-borromees-stresa/>



**EVENTI** 3 DAYS AGO

**le Bollicine di Montagna**  
per la prima volta sul Lago Maggiore

**TRENTODOC**

**24 case spumantistiche con 56 etichette**  
e con la partecipazione di Maurizio Dante Filippi  
Miglior Sommelier d'Italia 2016

**lunedì 26 giugno**  
dalle 15:00 alle 20:30

**Stresa - Grand Hotel Des Iles Borromées**

## 26 GIUGNO DEGUSTAZIONE TRENTODOC PRESSO DES ILES BORROMÉES STRESA

Like 49 Share

Per la prima volta sul Lago Maggiore, il Trentodoc: 24 case spumantistiche con 56 etichette.

Appuntamento il **26 giugno** con la prima D.O.C. in Italia assegnata ad un metodo classico: una storia lunga più di cento anni, espressione di una terra di montagna che presenta le condizioni ideali per la produzione di spumanti di eccellenza.

**programma della giornata**

**dalle 15:00 alle 20:30:**

- Accesso a **24 banchi d'assaggio** con **56 etichette** in degustazione
- Contributo € 15,00 soci AIS, € 20,00 amici e simpatizzanti

**Grand Hotel Des Iles Borromées, via Umberto I 67, Stresa**

Per informazioni **348 3135827**

**In collaborazione con l'Istituto Trento Doc** Ais Verbania propone una giornata per conoscere le seguenti case spumantistiche e degustare i loro prodotti:



<http://www.lagomaggioreguide.com/26-giugno-degustazione-trentodoc-presso-des-iles-borromees-stresa/>

- . ABATE NERO
- . **AGRARIA RIVA DEL GARDA**
- . ALTEMASI
- . BALTER
- . BELLAVEDER
- . BORGO DEI POSSERI
- . CANTINA D'ISERA
- . CANTINA MORI COLLI ZUGNA
- . CANTINA ROVERE' DELLA LUNA AICHHOLZ
- . CANTINA SOCIALE DI TRENTO
- . CANTINE FERRARI
- . CANTINE MONFORT
- . CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA
- . CESARINI SFORZA SPUMANTI
- . CONCILIO
- . ETYSSA
- . MADONNA DELLE VITTORIE
- . MAS DEI CHINI
- . MASO MARTIS
- . MOSER
- . OPERA VITIVINICOLA IN VALDICEMBRA
- . PEDROTTI SPUMANTI
- . ROTARI
- . VIVALLIS

<https://www.ladigetto.it/permalink/66486.html>

## In Trentino giugno è il mese del Müller Thurgau

27/06/2017

**In programma degustazioni in rifugio, passeggiate enogastronomiche, visite in cantina, cene col produttore e aperitivi panoramici lungo il territorio della Strada del Vino**

Per annunciare la XXX Rassegna Internazionale del Müller Thurgau e il 14° Concorso internazionale collegato (vedi articolo dedicato) e accendere i riflettori su uno dei prodotti enologici più rappresentativi del Trentino, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha coinvolto una quarantina di propri soci per un totale di 22 eventi lungo il proprio territorio di pertinenza.

Degustazioni in rifugio passeggiate enogastronomiche, aperitivi in cantina, cene col produttore: eventi uniti dal filo conduttore di presentare le molteplici sfaccettature di questo straordinario vitigno, che sarà appunto celebrato a Cembra da giovedì 29 giugno a domenica 2 luglio.

Ben 10 gli appuntamenti che proseguiranno per tutto il mese: Müller Thurgau tra sorsi e morsi, degustazioni di vino e grappa Müller Thurgau in abbinata a prodotti locali presso la Piazzetta del Gusto Tecchiolli e i punti vendita di Maxentia e Azienda Agricola Distilleria Casimiro a Valledaghi e presso quello di Azienda Agricola «La Quadra» a Drena; Due Müller Thurgau a confronto, degustazioni di Müller Thurgau di Cantine Monfort e di Villa Corniole abbinati ad un primo piatto, presso Old Bar & Food di Trento; A cena con il Müller e Profumi e sapori della Valle dei Laghi, menù speciali realizzati con e in abbinata al Müller Thurgau, rispettivamente presso Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda, con **il Müller di Agraria Riva del Garda**, e presso Osteria Cà dei Giosi di Valledaghi, con la collaborazione di Azienda Agricola "La Quadra", Panificio Tecchiolli, Azienda Agricola Casimiro e Maxentia; Un tuffo nel Müller, degustazioni presso la Cantina Rotaliana di Mezzolombardo in abbinata a finger food realizzati con prodotti Trota Oro; Müller Thurgau in rifugio, presso il Rifugio Crucolo di Scurelle, con il Müller di Società Agricola Zanotelli abbinato ai salumi e formaggi di Crucolo con assaggio finale di Parampampoli; Abbinamento con Müller Thurgau e Aria di Müller, speciali menù in abbinata al Müller Thurgau Palai di Azienda Agricola Pojer e Sandri proposti, rispettivamente dall'Antica Trattoria Due Mori di Trento e dal Ristorante Vecchia Segheria di Baselga di Pinè (ad esclusione della settimana del 12-19 giugno); Müller Thurgau e sapori di montagna, presso il Ristorante al Vò di Trento, con il Müller di Cantina La Vis abbinato alla Sprezza delle Giudicarie DOP di Latte Trento e al pane di Panificio Tecchiolli; e, infine, Il Müller Thurgau incontra i piccoli frutti presso il Ristorante La Casina di Drena, che proporrà un piatto dedicato ai frutti di bosco in abbinata al **Müller Thurgau di Agraria Riva del Garda**.



<https://www.ladigetto.it/permalink/66486.html>

Ogni mercoledì sera l'appuntamento è a Maso Franch di Giovo per Serate a tutto Müller, in cui verrà proposto un particolare menù a base di prodotti locali, abbinato, di volta in volta, a Müller Thurgau di Cantina La Vis (7 giugno), Società Agricola Zanotelli (14 giugno), Azienda Agricola Pojer e Sandri (21 giugno) e Villa Corniole (28 giugno), mentre ogni venerdì pomeriggio, dalle 17.30 alle 18.30, l'appuntamento è con Müller Hour in Endrizzi a San Michele a/A, dove ci sarà la possibilità di degustare un calice in abbinamento a finger food realizzati in collaborazione con la Macelleria Sighel di Baselga di Pinè.

Dal giovedì al sabato, a partire dall'8 giugno e fino al 2 luglio, inoltre, Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino aspetta gli enoappassionati per Aperitivo "A tutto Müller", con degustazioni di Müller abbinati a prodotti gastronomici locali.

© Riproduzione riservata



## Mosca olearia, giovedì l'esperto all'Agraria

*RIVA. Si tiene giovedì a partire dalle ore 20 nella sede di Agraria a Riva la consueta riunione aperta a olivicoltori e hobbisti per discutere assieme ai tecnici delle metodologie con cui...*

---

26 giugno 2017



RIVA. Si tiene giovedì a partire dalle ore 20 nella sede di Agraria a Riva la consueta riunione aperta a olivicoltori e hobbisti per discutere assieme ai tecnici delle metodologie con cui combattere nel modo più efficace possibile la proliferazione del parassita della mosca olearia. Ci sarà il tecnico della Fondazione Edmund Mach Franco Michelotti, che parlerà di vecchi e nuovi metodi per combattere la mosca olearia.

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2017/06/28/news/mosca-olearia-domani-l-incontro-con-l-esperto-1.15549226>

Sei in: [TRENTO](#) > [CRONACA](#) > [MOSCA OLEARIA, DOMANI L'INCONTRO CON...](#)

## Mosca olearia, domani l'incontro con l'esperto

*RIVA. Si tiene domani a partire dalle ore 20 nella sede di Agraria Riva la consueta riunione aperta a olivicoltori e hobbisti per discutere assieme ai tecnici delle metodologie con cui combattere...*

28 giugno 2017



RIVA. Si tiene domani a partire dalle ore 20 nella sede di Agraria Riva la consueta riunione aperta a olivicoltori e hobbisti per discutere assieme ai tecnici delle metodologie con cui combattere nel modo più efficace possibile la proliferazione del parassita della mosca olearia. Assieme al tecnico della Fondazione Edmund Mach Franco Michelotti, si tratterà in particolare di una novità, Flypack, un tipo di trappola a forma conica, di plastica gialla (anche il giallo attira le mosche), che i diffusori e l'insetticida li ospita all'interno, al riparo dalle intemperie, e che va applicata nella quantità di 5, 6 pezzi per mille metri quadrati (tra le 50 e le 60 trappole per ettaro). Agraria Riva del Garda collabora da anni con la Fondazione Edmund Mach e con AIPO (l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) nella gestione della lotta contro la mosca olearia.

28 giugno 2017





<http://discoverytrip.it/versa-vino-eccellente-marzimino/>



## VERSA IL VINO!... ECCELLENTE MARZIMINO

U.B. redazione ©2013-2017 / 30 giugno 2017 / Commenti disabilitati su Versa il vino!... Eccellente Marzimino / APPUNTAMENTI & NEWS; FOOD & DRINK

**Versa il vino!... Eccellente Marzimino**



Versa il vino!... Eccellente Marzimino

**Trentino, dal 1 al 31 luglio 2017**



<http://discoverytrip.it/versa-vino-eccellente-marzimino/>

Eventi e iniziative dedicate al Marzemino vi attendono in Trentino per scoprire la magia di questo straordinario vino rosso, giunto in Vallagarina, porta meridionale del Trentino, 500 anni fa a seguito della dominazione veneziana. Qui, grazie ad un ambiente ideale e ad un clima subcontinentale, ha trovato le condizioni per crescere e trasformarsi in un importante vino rosso, tanto da essere protagonista delle tavole di imperatori e dogi di Venezia.

In programma degustazioni sul lago, passeggiate enogastronomiche, visite in cantina, cene col produttore e aperitivi panoramici lungo il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, dalla Vallagarina alla Valsugana, dal Lago di Garda alla Piana Rotaliana, passando per Trento e Rovereto.



Versa il vino!... Eccellente Marzemino – vigna-vallagarina

**Serate speciali**

**Proposta mese del Marzemino | 6-8 luglio, 13-15 luglio, 20-22 luglio, 27-29 luglio**

l'Enoteca provinciale del Trentino offre la possibilità di effettuare per tutto il mese di luglio tre assaggi di tre diverse etichette di Trentino Doc Marzemino | *Trento*



<http://discoverytrip.it/versa-vino-eccellente-marzemino/>

**Marzemini a caval** | 11 luglio

ONAV-sezione di Trento organizza serata di approfondimento e degustazione dedicata al Marzemino in compagnia di 7 cantine, tra cui Cantina d'Isera, Vivaldis, Cavit, Cantina Aldeno, Azienda Agricola La Cadalora | *Isera*

**Iniziative**

**Moderno live – speciale Marzemino** | 7-14-21-28 luglio

il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti incontra i prodotti del Panificio Moderno in un aperitivo in musica | *Trento*

**Aperitivo al castello – speciale Marzemino** | 12 luglio

il Marzemino di Cantina d'Isera vi aspetta al Castello di Rovereto per una speciale degustazione al tramonto | *Rovereto*

**Lagolosa** | 14 luglio

Cena in riva al lago di Caldonazzo, degustando le prelibatezze preparate dai ristoranti locali abbinati al Marzemino ed altri vini | *Valcanover di Pergine Valsugana*

**Girar divin, col Marzemini** | 14-15 luglio

percorso notturno animato nei luoghi di Mozart del centro storico di Ala alla scoperta dell' "eccellente Marzemino" decantato nel Don Giovanni, con degustazioni di Marzemino nelle cantine fonde, musica e teatro a cura del Comune di Ala | *Ala*

**Libiamo al Marzemino** | 27 luglio

percorso enogastronomico nella suggestiva Basilica del Vino degustando il Marzemino dell'Azienda Agricola Grigoletti e le proposte food a km 0 di Ristorante al Forte Alto | *Nomi*

**All'ombra dei castagni** | 29 luglio

passeggiata nel castagneto secolare con degustazione del Marzemino della Cantina Mori Colli Zugna abbinati ai prodotti dell'Associazione Tutela Marroni di Castione | *Castione di Brentonico*



<http://discoverytrip.it/versa-vino-eccellente-marzemino/>

### Alla scoperta del Marzemino | 1 – 31 luglio

possibilità di acquistare vari Marzemino del Trentino, tra cui quello di Cavit e di Azienda Agricola Vallarom ad un prezzo promozionale presso Stappo alla regola | *Trento*

### Degustazioni e aperitivi

### Disfida del Marzemino | 1-31 luglio

Degustazione di Marzemino d'Isera e Marzemino dei Ziresi di xxx presso la Locanda delle Tre Chiavi | *Isera*

### Aperitivo al Marzemino | 1-31 luglio

il Marzemino di Cantina d'Isera incontra la Carne Salada, salmistrata in casa e formaggio caprino trentino di Latte Trento presso Moja Ristorante | *Rovereto*

### Svelando...il Marzemino 2016 | 13 luglio

il Marzemino 2016 di Cantine Mezzacorona viene presentato in anteprima presso il Wine Bar Bacco 12 | *Chizzola di Ala*

### Musica & Marzemino | 27 luglio

degustazione dei Marzemino di Cantina d'Isera presso l'Albergo Falchetto | *Sarnonico*



Versa il vino!... Eccellente Marzemino - Gusta-Ristorante-Casa-del-Vino-della-Vallagarina-D1-visitrovereto





<http://discoverytrip.it/versa-vino-eccellente-marzemino/>

## Proposte enogastronomiche

### **Il Marzemino sposa la cucina trentina | 1-31 luglio**

il Marzemino dell'Azienda Agricola Grigoletti incontra i piatti realizzati con prodotti trentini di Ristorante San Colombano e Ristorante il Doge di Rovereto, Ristorante al Forte Alto di Nago, Agritur La Polentera di Storo, Ristorante Antiche Contrade di Pergine Valsugana, Ristorante Boivin di Levico terme, Panificio Moderno piazza Lodron 21 di Trento, Agritur el Mas di Moena | Rovereto, Nago, Storo, Pergine Valsugana, Levico terme, Trento e Moena | *Rovereto, Nago-Torbole, Storo, Pergine Valsugana, Levico Terme, Trento, Moena*

### **Rosso Marzemino | 1-31 luglio**

il Marzemino Superiore d'Isera di Cantina Mori Colli Zugna incontra i piatti di Sartori's Hotel di Lavis, Hotel Liberty e Locanda Restel de Fer di Riva del Garda, Ristorante Alfio di Dro, Maso Vetriolo di Levico Terme e Ristorante Vecchia Mori di Mori | *Lavis, Riva del Garda, Dro, Levico Terme e Mori*

### **Marzemino...il Principe del territorio | 1-31 luglio**

il Marzemino Superiore di svariate cantine, tra cui Cantina d'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cavit e Vivallis incontrano uno speciale menù 100% trentino presso Casa del Vino della Vallagarina | *Isera*

### **Marzemino e sapori di montagna | 17-31 luglio**

il Marzemino d'Isera Trentino Superiore e Marzemino Trentino DOC Vino Biologico di Cantina d'Isera incontrano i piatti del Ristorante al Vò | *Trento*

### **La proposta di mezzodì... speciale Marzemino | 17-31 luglio**

il Marzemino della Cantina Mori Colli Zugna incontra i piatti dell'Osteria a "Le Due Spade" | *Trento*

### **Marzemino in rifugio | 29 luglio**

il Marzemino della Cantina Mori Colli Zugna incontrano i sapori di montagna proposti dal Rifugio San Pietro | *Tenno*

## Proposte vacanza



<http://discoverytrip.it/versa-vino-eccellente-marzimino/>

### Proposte vacanza

#### **Good wine & good place | 1-31 luglio**

proposta vacanza di 2 notti presso Pietra Rara – room&breakfast – in omaggio  
Marzemino di Agraria Riva del Garda | *Pietramurata di Dro*

#### **Weekend tra Marzemino e sapori locali | 1-31 luglio**

proposta vacanza di 1 notte presso B&B "Alla Loggia dell'Imperatore" – in omaggio  
Marzemino Etichetta Verde di Cantina d'Isera | *Levico Terme*

#atuttomarzemino #trentinowinefest #stradavinotrentino

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



Versa il vino!... Eccellente Marzimino - VALLAGARINA-NOTTE