



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 31 maggio 2017

Rovereto 31 maggio 2017

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



Trekking e Pic-Nic vista lago

Agraria Riva del Garda Cantina & Frantoio

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



Trekking e Pic-Nic vista lago



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

20€ a persona


Scaricare il coupon non equivale a prenotare l'evento.

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

L'evento avrà luogo con minimo 30 persone

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

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

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

<https://www.eventbrite.it/e/biglietti-degustazione-di-1-calice-trentodoc-34170564077?aff=ampmlt>MAG
04**Degustazione di 1 Calice
Trentodoc**

organizzata da Milano Food Week

5 €

DESCRIZIONE

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

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

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

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

DATA E ORA

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

LOCALITÀ

Via Bergognone, 47
[Visualizza Mappa](#)

AMICI CHE PARTECIPERANNO[Collegati a Facebook](#)

Gemme di gusto - 1° e 2° weekend

Venerdì 5 Maggio 2017 19:00 ▶ Domenica 14 Maggio 2017 23:00



Salva su Facebook

MI piace 0

5

Trentino, tutti i weekend del mese di maggio

Gemme di gusto è un insieme di esperienze, un variegato bouquet di profumi, colori e sapori che raccontano gli incanti enogastronomici del attraverso il risveglio della natura. Un susseguirsi di iniziative all'aria aperta tra vigneti, boschi e prati in fiore. Passeggiate, escursioni, visite guidate d'arte e cultura arricchite da deliziose degustazioni di vini e cibi d'eccellenza.

Proposte da vivere alla giornata o per i più appassionati, lungo un intero weekend.

Questo il calendario del 1° e del 2° weekend:

Venerdì 5 maggio

Sotto tralci di stelle - Gemme di gusto | Mori

Sabato 6 maggio

SMALL: la filosofia dei contrasti | Comano Terme

Domenica 7 maggio

Caccia ai Sapori. Camminata con caccia al tesoro | Altavalle

Venerdì 12 maggio

La merenda contadina | Trento

Sotto tralci di stelle | Mori

Sabato 13 e Domenica 14 maggio

Degustazioni di primavera | Mezzocorona

<https://www.evensi.it/gemme-di-gusto-1-e-2-weekend-strada-vino-trentino/209194582>

Sabato 13 maggio

Trekking e picnic con vista lago | Tenno

Antichi vitigni tra forti, chiese e castelli | Civezzano

Boccioli Giudicariesi | Borgo Lares

Domenica 14 maggio

Gemme bike - Tour di primavera | Dro

Erborista PER UN Giorno | Mori

Scopri i programmi delle singole iniziative su: www.tastetrentino.it/gemmedigusto

Queste le iniziative del 3° e 4° weekend: <https://www.facebook.com/events/760749634096128/>

#stradavinotrentino #trentinowinefest #gemmedigusto Cantina Mori Colli Zugna Caseificio Sociale Sabbionara Panificio Moderno Peperoncino Trentino Visit Rovereto Comano Cattoni Holiday Filanda de Boron Salumificio Parisi Trota Oro Agrilife APT Terme di Comano - Dolomiti di Brenta Green Grill - Info e Sapori Visitpinecembra Ca' dei Baghi GioVe Officiali Pojer e Sandri Macelleria Zanotelli MASO MARTIS Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi La salumeria Belli La Capra Felice Cantina Donati Marco Caseificio degli Altipiani e del Vézzena Paolazzi Macelleria Salumi Piana Rotaliana Ecomuseo Argentario Endrizzi Cantine Monfort Comune di Civezzano - Associazioni, Cultura e Sport **Agraria Riva del Garda** Azienda Agricola Fontanèl - www.fontanel.it Macelleria Bertoldi Macelleria Trentina Azienda Agricola Trocicoltura Armanini Tecchiolli Garda Trentino Consorzio per il Turismo Giudicarie Centrali Albatros S.r.l. Azienda agricola Pedrotti Andrea Agritur Dosila Gino Pedrotti Azienda Agricola Valle dei Laghi - Trentino Naturgresta B&B Ca' dei Fazzilisti Caseificio Sociale Sabbionara #trentino #dafareintrentino

<http://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/scoprire/eventi/dettaglio-eventi/articolo/trekking-e-pic-nic-con-vista-lago/>



TREKKING E PIC-NIC CON VISTA LAGO

Tenno, 13 maggio



Tenno, 13 maggio 2017

Ore 17.00

L'appuntamento è nel tardo pomeriggio per una passeggiata a Tenno e tra i vigneti vicini alla scoperta delle coltivazioni di Gewürztraminer e Chardonnay, che diventano le pregiate selezioni di Agraria, rispettivamente "La Prèa" e "Loré".

Ci si sposta quindi in una suggestiva location con vista lago per il picnic serale a base di sapori e prodotti tipici, arricchito da un piacevole intrattenimento musicale.

QUANDO: ritrovo ad ore 17.00

DOVE: presso il parcheggio dei Vigili del fuoco a Tenno, in via dei Laghi SS 421 nn. 10-12

COSTO A PERSONA: € 20,00 – bambini sotto i 6 anni, gratis

INFO E PRENOTAZIONI:

Prenotazione entro lunedì 10 maggio al 0464 552133 (Magdalena Prast o Roberta Dalponte) oppure a communication@agririva.it

L'evento avrà luogo con minimo 30 persone

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

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

Agraria Riva del Garda

Via San Nazzaro, 4 – Riva del Garda

Tel 0464 552133

www.agririva.it | info@agririva.it



<http://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/scoprire/eventi/dettaglio-eventi/articolo/trekking-e-pic-nic-con-vista-lago/>

Azienda Agricola Fontanèl

Via 3 Novembre, 111 - Fivè

Tel 0465 735041

www.fontanel.it | info@fontanel.it

Azienda Agricola Macelleria Bertoldi

Via San Nazzaro, 4 – Riva del Garda

Tel 0464 553076

www.macelleriabertoldi.com | macelleriabertoldi@hotmail.it

Azienda Agricola Tropicoltura Armanini

Loc. Ponte dei Tedeschi, 2 – Storo

Tel 0465 685057

www.armanini.it | tropicoltura@armanini.it

Molino Pellegrini

Via Varoncello 27 - Varone di Riva del Garda

Tel 0464521323

www.molinopellegrini.it | ufficio@molinopellegrini.it

Panificio Pasticceria Tecchiolli

Viale Alcide Degasperi 1/d- Cavedine

Tel 0461 864019

www.tecchiolli.it | info@tecchiolli.it

Azienda Agricola Maso Giare - Arco

<http://www.milanofoodweek.com/masterclass-myrentodoc/>



MASTERCLASS #MYTRENTODOC

Un fitto programma di appuntamenti con le Bollicine di Montagna all'insegna della degustazione e della scoperta del Territorio Trentino.



L'Istituto Trento Doc è brindisi ufficiale di Milano Food Week 2017. "Casa" delle bollicine di montagna - da giovedì 4 a domenica 7 maggio - sarà il temporary di Via Bergognone 47: uno spazio affacciato su Largo delle Culture che verrà dedicato ad incontri, approfondimenti e alle masterclass #MyTrentodoc, tutto all'insegna del territorio Trentino.

Durante le degustazioni guidate (della durata di 20 minuti), preparati sommelier presenteranno tre Trentodoc con l'obiettivo di far conoscere a curiosi ed appassionati le bollicine di montagna.

Nel temporary a rotazione, saranno presenti e verranno proposte 42 etichette Trentodoc di 42 case spumantistiche associate: Abate Nero, Accademia del Vino Cadetagher, **Agraria Riva del Garda**, Altemasi, Balter, Bellaveder, Borgo del Posseri, Cantina Aldeno, Cantina d'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantina Sociale di Trento, Cantina Toblino, Cantine Ferrari, Cantine Monfort, Cembra Cantina di Montagna, Cesarini Sforza Spumanti, Concilio, Conti Wallenburg, Endrizzi, Etyssa, Fondazione Edmund Mach, Gailerhof, Letrari, Madonna delle Vittorie, Marco Tonini, Mas dei Chini, Maso Martis, Maso Nero, Maso Poli, Moser, Opera Vitivinicola in Valdicembra, Pedrotti Spumanti, Pisoni F.W., Revi, Rotari, San Michael, Simoncelli Armando, Viticoltori in Avio, Vivallis, Zanotelli Elio & Flli.

Le masterclass sono a pagamento e a numero chiuso (per un massimo 15 persone) e sono prenotabili a questo link: vi aspettiamo numerosi!



<https://www.evensi.it/masterclass-mytrentodoc-via-bergognone-47/209368265>

Masterclass #MyTrentodoc

Giovedì 4 Maggio 2017 18:00 ▶▶ Giovedì 4 Maggio 2017 18:30

Mappa > Milano Food Week > Masterclass #MyTrentodoc



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

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

Le masterclass #MyTrentodoc saranno guidate da un esperto sommelier AIS Trentodoc, nelle quali al racconto del territorio sarà abbinato l'assaggio di tre etichette Trentodoc scelte tra le 45 etichette a disposizione delle case spumantistiche associate.

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

Vi aspettiamo numerosi!!!

<https://mail.google.com/mail/#inbox/15bd77bd6827bfb7?projector=1>

IL CONCORSO DI EGNA. SUL PODIO KLÖSTERHOF, ELENA WALCH E PLÖNERHOF

BLAUBURGUNDER SUPERSTAR

Il «Blauburgunder» altoatesino si conferma superstar. Anche quest'anno l'Alto Adige ha dominato le classifiche del 16° Concorso Nazionale del Pinot Nero di Egna riservato all'annata 2014 conquistando non solo le posizioni di vertice, ma anche i piazzamenti di consolazione. Nella «hit parade» al primo posto si è classificato il Pinot Nero Riserva della Tenuta Klosterhof di Caldaro con 87,5 punti, al secondo il Pinot Nero «Ludwig» di Elena Walch (Vigneto Barleith di Montagna, 86 punti), al terzo la Riserva «Exclusiv» della Tenuta Plonerhof di Marlengo (85 punti). Unico vino trentino presente in classifica (all'8° posto) è il **Pinot Nero «Maso Elesi»** della **Cantina di Riva del Garda** con 82 punti. Il Pinot Nero è uno dei vitigni più prestigiosi che ha trovato in Alto Adige un terroir quanto mai vocato, in particolare in alcune microzone: Mazzon, Egna, Montagna, Pochi di Salomo, Oltradige e Val Venosta.

<https://www.eventa.it/eventi/milano/masterclass-mytrentodoc-2383>**mag** Masterclass #MyTrentodoc

5

Ven, 5 Mag 2017 - 18:00 alle 18:30

#food



69 Views

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

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

Le masterclass #MyTrentodoc saranno guidate da un esperto sommelier AIS Trentodoc, nelle quali al racconto del territorio sarà abbinato l'assaggio di tre etichette Trentodoc scelte tra le 42 etichette a disposizione delle case spumantistiche associate.

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

http://www.bibenda.it/news_bibenda_singola.php?id=4425

BIBENDA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino

La nuova versione di Bibenda esce l'11 Novembre 2016 nel 16° anno della sua nascita. Il giornale esce il primo Venerdì del Mese e viene quotidianamente aggiornato.
Il portale è completato in base agli Eventi - bibenda@bibenda.it - Scuola di Fondazione Italiana Sommelier - Direttore Franca M. Ricci

Fondazione Italiana Sommelier | CENTRO INTERNAZIONALE PER LA CULTURA DEL VINO E DELL'OLIO | Sede Nazionale: Via Alberto Cadlolo, 101 - 00138 Roma - Tel. 06 8536041 Fax 06 85395556

Olio, il Raccolto 2016

Le aziende premiate con le 5 Gocce, simbolo dell'eccellenza per qualità produttiva.



Claudia Chiarotti



Per le aziende premiate con le 5 Gocce

Abbiamo realizzato un grazioso distintivo che riproduce una goccia d'olio stilizzata. Fra pochi giorni, invieremo queste spillette alle aziende che hanno avuto le 5 Gocce, il riconoscimento dell'eccellenza secondo il metodo collaudato da Associazione Italiana Sommelier dell'Olio. Gli attestati saranno consegnati il 18 Novembre 2017 durante la presentazione nazionale della Guida BIBENDA 2018.

Nella Sezione Olio della nostra [Guida online](#), abbiamo completato le schede delle aziende produttrici con le degustazioni dei singoli oli dell'ultimo raccolto, il 2016. L'andamento climatico di questa annata non è stato per niente omogeneo ma ha avuto volti diversi in molte piccole aree: a macchia di leopardo, è questa la definizione più aderente, anche se in linea generale possiamo dire che al nord è andata meglio rispetto al sud e alle isole.

In ogni caso, restiamo convinti che la qualità degli oli sia lo specchio esatto della qualità delle aziende, nella certezza che un'azienda di qualità non potrà mai produrre un olio cattivo perché sarà in grado a) di prevenire una produzione scadente b) qualora fosse inevitabile, un'azienda di qualità non commercializzerà mai un olio scadente, piuttosto rinuncerà al prodotto.

Così, abbiamo assegnato le 5 Gocce, che rappresentano la massima qualità, non più agli oli, bensì alle aziende. Abbiamo poi selezionato un'etichetta per ciascuna azienda valutata "Eccellente" e ve ne rendiamo conto in questa nostra rassegna che tocca quasi tutte le regioni.

Le Aziende che hanno ottenuto la valutazione dell'eccellenza: le nostre 5 Gocce



http://www.bibenda.it/news_bibenda_singola.php?id=4425



LOMBARDIA

Comincioli / *Puegnago del Garda BS*

E.V.O. Monocultivar Casaliva

Extravergine - Casaliva 100% - € 30 (0,500 l)

Verde dorato lucente con striature dorate. Elegante e delicato di pera e ginestra, poi intense note di mandorla, ravanello, cicoria, frutta secca su echi vegetali. Strutturato al gusto, con ottimo equilibrio amaro-piccante. Persistente con ritorni di peperoncino ed erbe aromatiche. Denocciolato, conservazione in acciaio con azoto. Cassoeula.



TRENTINO

Frantoio di Riva / *Riva del Garda TN*

E.V.O Monovarietale **46° Parallelo**

Extravergine - Casaliva 100% - € 19,50 (0,500 l)

Verde dorato brillante. Fragrante di erbe aromatiche, pera matura, carciofo, salvia e mandorla fresca. Equilibrato al gusto, amaro di cardo e cicoria e piccante di peperoncino e ravanello. Persistenza lunga, erbacea e fruttata. Frangitura in continuo, filtrazione e conservazione in acciaio con azoto. Baccalà alla trentina.



VENETO

Paolo Bonomelli - Ca' Rainene / *Torri del Benaco VR*

E.V.O. Trefört

Extravergine - Drizzar 40%, Trep 30%, Fort 30% - € 40 (0,250 l)

Verde topazio. Ampio di melanzana, pomodoro maturo, cicoria, mandorla fresca, scorza di agrumi, ginestra, pinoli e note aromatiche. Strutturato e di grande equilibrio gustativo. Persistenza lunga con rimandi a peperoncino, ravanello e cardo. Frangitura in continuo, filtrazione e conservazione con argon. Brasato su vellutata di zucca.



[http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Rassegna-stampa/\(sort\)/published-desc/\(forceSort\)/1/\(\)/www.cooperazionetrentina.it/\(Ufficio-Stampa\)/Rassegna-stampa/\(dateFilter\)/1](http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Rassegna-stampa/(sort)/published-desc/(forceSort)/1/()/www.cooperazionetrentina.it/(Ufficio-Stampa)/Rassegna-stampa/(dateFilter)/1)

l'Adige

www.adige.it

| Lezioni nell'ex municipio di Campo, si comincia da mercoledì LOMASO

Un corso per degustare vini e olio

CAMPO LOMASO - La Pro loco Piana del Lomaso organizza un godereccio corso di avvicinamento al vino - ormai consolidato, non è il primo - in collaborazione con Cantina Toblino, Apt Terme di Cornano - Dolomiti di Brenta e L'Agraria di Riva. La location è quella dei vòlti dell'ex municipio di Campo Lomaso, sede delle sagre e manifestazioni organizzate dall'attiva Pro loco lomasina. A svelare le sfumature di sapore e le tecniche di lavorazione dei diversi vini sarà l'enologo Lorenzo Tomazzoli, della Cantina Toblino mentre, è la novità di quest'anno, i partecipanti al corso potranno anche cimentarsi nella degustazione di **olio** extravergine di **oliva** con il direttore **Massimo Fia** del frantoio di Riva. Cinque lezioni, sempre alle 20.30, e una visita guidata alla cantina con la cena di fine corso offerta dalla Pro loco Stra...vòlti: si parte mercoledì 10 maggio con le basi di viticoltura ed enologia e i principi di abbinamento cibo-vino, si prosegue poi nei due venerdì successivi parlando di vini bianchi (12/5), rossi e rosati (19/5), spumanti e vini dolci (24/5) e infine tocca all'**olio d'oliva** (venerdì 26/5).

<https://mail.google.com/mail/#inbox/15bf14ab35604b8e>

QUESTO WEEKEND GEMME DI GUSTO SI FA IN OTTO

Prosegue anche per questo weekend il tradizionale appuntamento con **Gemme di Gusto**, kermesse di iniziative organizzate dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** per dare il benvenuto alla primavera.

Venerdì 12 maggio l'Enoteca della **Cantina Mori Colli Zugna a Mori** ripropone l'aperitivo **Sotto tralci di stelle**. Dalle **19.00 alle 22.00** due esperti realizzeranno ricette gustose con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, i prodotti da forno del Panificio Moderno e l'Azienda Agricola Maurizio Zanghielli, abbinare alle erbe spontanee della primavera e ai vini della cantina, mentre a **Martignano di Trento**, alle ore **18.00**, **Maso Martis** apre le porte del proprio vigneto per **La merenda contadina**, una passeggiata seguita da una tipica merenda contadina con formaggi locali, salumi della Salumeria Belli, confetture e succhi del territorio di Ca' dei Baghi abbinati al proprio Trentodoc.

Sabato 13 maggio, alle ore **14.30** l'appuntamento è a Civezzano per **Antichi vitigni tra forti, chiese e castelli**, passeggiata enogastronomica, con la partecipazione di Cantina Endrizzi e Cantine Monfort organizzata nell'ambito della manifestazione **Palazzi Aperti**, alla scoperta di due vitigni storici, il San Lorenzo e il Negrone di Orzan, prodotti e tutelati dal progetto *I Vini dell'Angelo*, e degli edifici storici della zona, come la Tagliata superiore di Civezzano, la chiesetta della Madonnina, Castel Telvana e la chiesetta del borgo di Orzano. Alle ore **17.00** ci si sposta a Tenno con **Trekking e pic-nic con vista lago** attraverso i vigneti di Chardonnay e Gewürztraminer, seguito da un **pic-nic serale** a base di sapori e prodotti tipici - forniti da **Agraria Riva del Garda**, Azienda Agricola Fontanèl, Azienda Agricola Macelleria Bertoldi, Azienda Agricola Trolicoltura Armanini, Molino Pellegrini e Panificio Tecchiolli - impreziosito da un piacevole **intrattenimento musicale** e, infine, alle ore **19.00**, è in programma **Boccioni giudicariesi a Borgo Lares**, dove verrà proposto un **menù dedicato alla primavera** e realizzato con prodotti del territorio dal Ristorante La Contea e presentato in compagnia di vari produttori tra cui Azienda Agricola Filanda de Boron e Trota Oro.

<https://mail.google.com/mail/#inbox/15bf14ab35604b8e>

Sia **sabato 13** che **domenica 14 maggio**, alle ore 10.00 e alle ore 15.00, sono previste

Degustazioni di primavera presso la Cantina Donati di Mezzocorona, degustazioni della nuova produzione di vini abbinati a prodotti gastronomici di eccellenza (i formaggi del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena il sabato e i salumi della Macelleria Paolazzi la domenica), precedute da visita al vigneto centenario del Teroldego, alla cantina sotterranea di fine Ottocento e alla barriacaia.

Domenica 14 maggio, alle ore 9.00, a Pietramurata di Dro, è la volta di **Gemme bike - Tour di primavera**, giornata in bicicletta, in compagnia di una guida naturalistica di Albatros, alla scoperta dell'affascinante territorio della Valle dei Laghi lungo un **tracciato di 24 km**, con **pranzo finale** con i prodotti di Azienda Agricola Andrea Pedrotti, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Dosila e Salumeria Belli, mentre a Mori, alle ore 10.00, è in programma **Erborista per un giorno**, in replica il 28 maggio, in cui **si esploreranno i campi di piante officinali biologiche** dopo una colazione presso il laboratorio Naturgresta a Valle San Felice a base delle specialità Naturgresta, i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, mieli, sciropi, confetture e mostarde e dolci di Cà dei Fazzilisti. La mattinata terminerà con una degustazione guidata di liquori.

Ulteriori informazioni e dettagli su tastetrentino.it/gemmedigusto



Acqua Levico, Pasta Felicetti e l'olio del 46 esimo parallelo di Agraria Riva a Milano: le eccellenze trentine si mostrano a TuttoFood

Fiera meneghina di caratura mondiale con Obama a tenere una conferenza. Abbiamo visitato i "nostri" stand: dalle bibite bio da abbinare a panini e pizza alla pasta secca che ha conquistato l'alata cucina



Di Nereo Pederzoli - 09 maggio 2017 - 17:25

Condividi

MILANO. Obama è la star, con una conferenza - a pagamento, fino a 850 euro a testa - per il cibo del futuro ma intanto, in una fiera gremita come nelle grandi occasioni, il food è ovunque. Ostentato, proposto a schiere di operatori giunti a Milano per capire l'evoluzione di consumi alimentari legati a legami tradizionali. Con il **Made in Italy** sempre in primo piano. Talmente importante da stimolare nuove sfide, per trasformare la fiera meneghina in una rassegna decisamente mondiale, togliendo anzitutto spazio e blasone al collaudato **Cibus di Parma**.

Kermesse dai grandi numeri, che però valorizza le chicche della produzione italiana, mettendo a confronto anche specialità esotiche - dal cibo fermentato della Corea alle verdure mediterranee - in grado di soddisfare consumatori sempre più esigenti. E proprio tra le specialità più ricercate anche alcune proposte decisamente dolomitiche. Girovagando per i saloni, al numero 3 si

<http://www.ildolomiti.it/societa/acqua-levico-pasta-felicetti-e-olio-del-46-esimo-parallelo-di-agraria-riva-milano-le>

nota Acqua Levico con una nuova linea di **bibite bio**. "Vogliamo educare i consumatori all'**abbinamento tra bibite e panini**, con la pizza e i tanti alimenti della cucina italiana. Senza tralasciare la **promozione della nostra acqua** - ribadisce **Mauro Franzoni**, titolare dello stabilimento levicense, **tra una degustazione e l'altra**, nel suo stand variopinto come le bibite - acqua sempre più apprezzata per la sua vera originale sostenibilità ambientale".

Ressa anche allo **stand di Felicetti**, nel padiglione 7. Il patron **Riccardo Felicetti** che orgogliosamente spiega ad una delegazione americana come **le Dolomiti** rendano unica la pasta di **Predazzo**. "Abbiamo sdoganato la **pasta secca** nell'alta ristorazione, coinvolgendo i consumatori più attenti. Aprendo **nuove frontiere di mercati**, sempre più lontani con nuove forme della pasta". Lo spiega mentre una **brigata di cucina di Carlo Cracco** mette nei piatti alcune leccornie, pasta d'autore abbinata ad un calice di **TrentoDoc**, partner Tuttofood di Felicetti.

Ancora Trentino con **Bauer**, **dadi tutto vegetali**, proposti in versione **meno salata e ancora più concentrata** di verdure. Impossibile sintetizzare **profumi e sensazioni 'cibarie'**. Una citazione doverosa deve andare, invece, all'**olio extravergine del Garda**. Nello stand **dell'Unaprol**, unione italiana produttori olio oliva, ecco **il 46 esimo parallelo di Agraria Riva**. Packaging coloratissimo, evo prezioso, richiesto da mercati decisamente insoliti, **Vietnam, Indonesia, Cina** e altri ancora. E ancora i prodotti dolciari di **Matteo Graziadei**. Prodotti surgelati ma di altissima qualità: **strudel** prodotti, nello stabilimento di Madruzzo, con pasta a sfoglia e **mele Melinda** del Trentino. Un tuttofood decisamente importante, per una vetrina quest'anno 'baciata' dalla presenza di Obama. Promozione ed educazione alimentare. Il cibo italiano e "nostrano" come **prodotto che va anche difeso e tutelato**, rendendolo però alla portata non solo dei palati più esigenti. Un cibo di alta qualità, ma per tutti.

<http://edico-lando.it/casaliqhe/spettaqolando/3747-questo-weekend-gemme-di-gusto-si-fa-in-otto>

Questo weekend Gemme di Gusto si fa in otto



Ricco calendario di iniziative in programma per questo fine settimana:

protagonisti vari territori del Trentino, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dalla collina di Trento alla Valle dei Laghi, fino alle Valli Giudicarie.

Trento, 9 maggio 2017– Prosegue anche per questo weekend il tradizionale appuntamento con **Gemme di Gusto**, kermesse di iniziative organizzate dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per dare il benvenuto alla primavera.

Venerdì 12 maggio l'Enoteca della Cantina Mori Colli Zugna a Mori ripropone l'aperitivo **Sotto tralci di stelle**. Dalle **19.00 alle 22.00** due esperti realizzeranno ricette gustose con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, i prodotti da forno del Panificio Moderno e l'Azienda Agricola Maurizio Zanghielli, abbinati alle erbe spontanee della primavera e ai vini della cantina (*degustazioni a pagamento; info e prenotazioni allo 0464 918154 o via mail all'indirizzo enoteca@cantinamoricollizugna.it*), mentre a **Martignano di Trento, alle ore 18.00**, **Maso Martis** apre le porte del proprio vigneto per **La merenda contadina**, una passeggiata seguita da una tipica merenda contadina con formaggi locali, salumi della Salumeria Belli, confetture e succhi del territorio di Ca' dei Baghi abbinati al proprio Trentodoc (*il costo è di 15 euro a persona, gratis sotto i 13 anni e in caso di maltempo la passeggiata sarà sostituita con una visita in cantina; prenotazioni entro l'11 maggio al numero 0461 821057 o al 346 2406281 oppure scrivendo a marketing@masomartis.it*).

Sabato 13 maggio, alle ore **14.30** l'appuntamento è a Civezzano per **Antichi vitigni tra forti, chiese e castelli**, passeggiata enogastronomica, con la partecipazione di Cantina Endrizzi e Cantine Monfort organizzata nell'ambito della manifestazione **Palazzi Aperti**, alla scoperta di due vitigni storici, il San Lorenzo e il Negrone de Orzan, prodotti e tutelati dal progetto *I Vini dell'Angelo*, e degli edifici storici della zona, come la Tagliata superiore di Civezzano, la chiesetta della Madonnina, Castel Telvana e la chiesetta del borgo di Orzano (*il costo è di 15 euro, gratuito sotto i 12 anni; prenotazioni entro il 12 maggio al numero 335 6514145 o scrivendo a*

<http://edico-lando.it/casalighe/spettaqolando/3747-questo-weekend-gemme-di-gusto-si-fa-in-otto>

info@ecoargentario.it). Alle ore 17.00 ci si sposta a Tenno con **Trekking e pic-nic con vista lago** attraverso i vigneti di Chardonnay e Gewürztraminer, seguito da un **pic-nic serale** a base di sapori e prodotti tipici - forniti da **Agraria Riva del Garda**, Azienda Agricola Fontanèl, **Azienda Agricola Macelleria Bertoldi**, Azienda Agricola Troticoltura Armanini, Molino Pellegrini e Panificio Tecchiolli - impreziosito da un piacevole **intrattenimento musicale** (il costo a persona è di 20 euro, gratis sotto i 6 anni; info e prenotazioni entro il 10 maggio al numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it) e, infine, alle ore 19.00, è in programma **Boccioli giudicariesa Borgo Lares**, dove verrà proposto un **menù dedicato alla primavera e realizzato con prodotti del territorio** dal Ristorante La Contea e presentato in compagnia di vari produttori tra cui Azienda Agricola Filanda de Boron e Trota Oro (il costo è di 25 euro a persona; prenotazioni entro l'11 maggio chiamando il numero 0465 324599).



Sia **sabato 13** che **domenica 14 maggio**, alle ore 10.00 e alle ore 15.00, sono previste **Degustazioni di primavera** presso la **Cantina Donati di Mezzocorona**, degustazioni della nuova produzione di vini abbinati a prodotti gastronomici di eccellenza (i formaggi del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena il sabato e i salumi della Macelleria Paolazzi la domenica), precedute da visita al vigneto centenario del Teroldego, alla cantina sotterranea di fine Ottocento e alla barricaia (la partecipazione è gratuita ma è prevista prenotazione obbligatoria chiamando il numero 0461 604141 o scrivendo a info@cantinadonatimarco.it).

Domenica 14 maggio, alle ore 9.00, a **Pietramurata di Dro**, è la volta di **Gemme bike - Tour di primavera**, giornata in bicicletta, in compagnia di una guida naturalistica di Albatros, alla scoperta dell'affascinante territorio della Valle dei Laghi lungo un **tracciato di 24 km**, con **pranzo finale** con i prodotti di Azienda Agricola Andrea Pedrotti, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Dosila e Salumeria Belli (il costo è di 60 euro con noleggio e-bike, di 35 euro con bici propria e di 25 euro con bici propria sotto ai 14 anni; prenotazioni entro l'11 maggio chiamando il numero 0461 984462) mentre a **Mori**, alle ore 10.00, è in programma **Erborista per un giorno**, in replica il 28 maggio, in cui **si esploreranno i campi di piante officinali biologiche** dopo una **colazione** presso il laboratorio Naturgresta a Valle San Felice a base delle specialità Naturgresta, i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, mieli, sciroppi, confetture e mostarde e dolci di Cà dei Fazzilisti. La mattinata terminerà con una degustazione guidata di liquori (il costo è di 8 euro a persona, 3 euro sotto i 12 anni; si consiglia la prenotazione chiamando il numero 0464 910365 o scrivendo a ecoidea@cimonetti.it).



1

#ATUTTO
PACK

11 maggio 2017

<https://www.gdoweek.it/wp-content/uploads/sites/7/2017/05/PACK.pdf>

32 VIA DEI BIRRAI SRL	32 VIA DEI BIRRAI BIRRA ARTIGIANALE 0,75 l
ACETAIA TERRA DEL TUONO SRL	TERRA DEL TUONO PERLE DI ACETO BALSAMICO
ACETIFICIO M. DE NIGRIS SRL	ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP DE NIGRIS
ACETIFICIO M. DE NIGRIS SRL	PERLE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP DE NIGRIS
ACETIFICIO MENGAZZOLI SNC	ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP "LE ECCELLENZE" MENGAZZOLI
ADI APICOLTURA SRL	MIELE BIOLOGICO DA GRAMMI 250
AGRARIA RIVA DEL GARDA	NUOVA BOTTIGLIA OLIO EVO ULIVA GARDA
AGRICOLA LODIGIANA SRL A SOCIO UNICO	RISO REPERSO 500 GR ATMP
AGRIFOOD ABRUZZO	PASSIONE VERDE AROMI IN ASTUCCIO
AGROFISH ITALIA SRL	PRINS & DINGEMANSE COZZE IN MAP
AGROFISH ITALIA SRL	WESTER ROSS SALMON NUOVO PACK IN CASSA DI LEGNO RUSTICA
ALCASS SPA	AMICA NATURA ALCASS BURGER VEG AI LEGUMI
ALCE NERO SPA	ALCE NERO CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLE INTERE
ALCE NERO SPA	ALCE NERO YOGURT AL MIRTILLO
ANTICA MACCHERONERIA - INDUSTRIE ALIMENTARI SEDICA SRL	PACKAGING PASTA ANTICA MACCHERONERIA
ARRIGONI BATTISTA SPA	ARRIGONI GORGONZOLA DOP DOLCE IN CONFEZIONE DA CUCCHIAIO
AZIENDA AGRICOLA ALTAMURA	ATUTENTICA BABY LEAF RUCOLA BIOLOGICA
AZIENDA AGRICOLA QUINTO ANGELO	OLIO EVO SANTA LUCIA
BAR ITALIA SRL	FOX NATURAL QUALITY FRUTTA SECCA SENZA SALE
BARBERO DAVIDE SRL	LA TORRONFETTA D.BARBERO
BASSI SPA	GRAN VITTORIA GORGONZOLA DOP
BENVOLIO 1938 SRL	LINEA BIOLOGICA DI OLI ALIMENTARI PIAVE 1938
BIBITE POLARA SRL	"LE SELEZIONI" BIBITE IN VETRO DA 200 ML
BIOORTO SOC. COOP. AGRICOLA	BIO ORTO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO
BIOSOLIDALE DISTRIBUZIONE SRL	BIOSOLIDALE MARMELLATA DI ARANCE DI SORRENTO BIO
BIOSOLIDALE DISTRIBUZIONE SRL	BIOSOLIDALE MARMELLATA DI LIMONI DI SORRENTO BIO

Interrotto

IL CONCORSO

Oro del Garda 2017: premiati i migliori oli Garda Dop

ECONOMIA 12 mag 2017, 15:18



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 Unico L'Oro del Garda**, la cui serata di premiazione si è tenuta ieri a San Felice del Benaco.

Gli extravergine Garda DOP della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona. Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la Turri Fratelli Srl di Cavaion Veronese con la Selezione Villa (Garda DOP Orientale); **seconda l'Azienda Agricola L'Ulif di Silvano Delai di Picedo di Polpenazze del Garda**, (Garda Bresciano DOP da agricoltura Biodinamica e Biologica) e terza ancora la Turri Fratelli Srl (Garda DOP Orientale).

<http://www.giornaledibrescia.it/economia/oro-del-garda-2017-premiati-i-migliori-oli-garda-dop-1.3170320>

Nella categoria **fruttato medio**, prima classificata l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) con l'olio Uliva (Garda Trentino DOP). Seconda la società agricola Madonna delle Vittorie di Arco, Trento (Garda Trentino DOP) e terzi 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, Brescia (Garda DOP).

<http://www.gardapost.it/2017/05/12/oro-del-garda-2017-premiati-i-migliori-oli-garda-dop/>

ENO GASTRONOMIA

Oro del Garda 2017: premiati i migliori oli Garda Dop

Scritto da: redazione GardaPost

2017/05/12 3:36 PM



SAN FELICE DEL BENACO – Il concorso ha visto confrontarsi gli oli Garda DOP esaminati da una giuria tecnica. Primo premio per la categoria fruttato leggero nella zona orientale, tra i fruttati medi primeggia un trentino.

Sono **Turri Fratelli Srl** di Cavaion Veronese (Vr), per la categoria fruttato leggero, e **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 5ª Edizione del Concorso Unico **L'Oro del Garda**, la cui serata di premiazione si è tenuta giovedì 11 maggio 2017 alle 18:30 a Palazzo Ex Monte di Pietà di San Felice del Benaco (Brescia).

Gli extravergine Garda DOP della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona. Nella categoria **fruttato leggero** prima classificata è stata la **Turri Fratelli Srl** di Cavaion Veronese con la Selezione Villa (Garda DOP Orientale); seconda l'**Azienda Agricola L'Ulif** di Silvano Delai di Picedo di Polpenazze del Garda, Brescia (Garda Bresciano DOP da agricoltura Biodinamica e Biologica) e terza ancora la **Turri Fratelli Srl** (Garda DOP Orientale).

Nella categoria **fruttato medio**, prima classificata **Agraria Riva del Garda** di Riva del Garda (Trento) con l'olio **Uliva (Garda Trentino DOP)**. Seconda la società agricola **Madonna delle Vittorie** di Arco, Trento (Garda Trentino DOP) e terzi 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, Brescia (Garda DOP).

<http://www.gardapost.it/2017/05/12/oro-del-garda-2017-premiati-i-migliori-oli-garda-dop/>



Foto di gruppo per i premiati.

Durante la serata di premiazione a San Felice del Benaco (Brescia) ospiti Mauro Parolini, assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia e Elena Viani con Carlos McAdden per parlare del progetto **East Lombardy**, progetto di promozione gastronomica della Lombardia Orientale, di cui l'Olio Garda DOP (www.oliogardadop.it) è ambasciatore.



Alcuni degli oli premiati.

MI piace Piace a 69 persone. Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

Tags: Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola L'Ulif, Carlos McAdden, concorso, East Lombardy, Elena Viani, Garda Dop, L'Oro del Garda, Madonna delle Vittorie, Mauro Parolini, olio, Olio Garda Dop, Olivicoltura Bio Ferdinando Ferri, Oro del Garda, San Felice del Benaco, Società Agricola Il Cavaliere, Turri Fratelli

<http://www.ilnordestquotidiano.com/110-territorio/territorio-nordest/12034-oro-del-garda-2017-premiati-gli-olii-migliori.html>

12
MAC

“ORO DEL GARDA” 2017: PREMIATI GLI OLII MIGLIORI



La giuria degli assaggiatori della V edizione del concorso ha deliberato i vincitori delle categorie fruttati medio e leggero



Alla quinta edizione del concorso unico oleario organizzato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop svoltosi a Palazzo Ex Monte di Pietà di San Felice del Benaco (Brescia) sono stati premiati gli olii delle categorie fruttato medio e fruttato leggero. Gli extravergine Garda DOP della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona.

Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la Turri Fratelli Srl di Cavaion Veronese con la Selezione Villa (Garda DOP Orientale); seconda l'Azienda Agricola L'Ulif di Silvano Delai di Picedo di Polpenazze del Garda, Brescia (Garda Bresciano DOP da agricoltura Biodinamica e Biologica) e terza ancora la Turri Fratelli Srl (Garda DOP Orientale).

Nella categoria fruttato medio, prima classificata l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) con l'olio Uliva (Garda Trentino DOP). Seconda la società agricola Madonna delle Vittorie di Arco, Trento (Garda Trentino DOP) e terzi 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, Brescia (Garda DOP).

Durante la serata di premiazione, ospiti Mauro Parolini, assessore allo sviluppo economico di Regione Lombardia, e Elena Viani con Carlos McAdden, si è parlato anche del progetto “East Lombardy”, progetto di promozione gastronomica della Lombardia Orientale, di cui l'Olio Garda DOP è ambasciatore.



25^a

CANTINE APERTE

MOVIMENTO TURISMO DEL VINO

Sabato 27 e domenica 28 maggio torna la 25^a edizione di Cantine Aperte, che coinvolge ogni anno appassionati ed estimatori, alla scoperta della cultura del vino direttamente nei luoghi di produzione.



Arunda
Via Joseph Schwarz, 10 - Merano - BZ
0471 908032 - info@arundavino.it

Bellaveder Az. Agr.
Maso Bellaveder - Faedo - TN
0461 820171 - info@bellaveder.it

Gaierhof Az. Vin.
Via 4 Novembre, 51 - Fiverrè delle Lave - TN
0461 829514 - info@gaierhof.it

Borgo Dei Posseri
Località Pozzo Rosso, 1 - Ala - TN
0464 471859 - info@bgordeiposseri.com

Cantina Aldeno
Via Rana, 76 - Aldeno - TN
0461 842511 - info@cantinaaldeno.com

Cantina La Vis e Valle Di Cembra
Via Caravite, 7 - Lavis - TN
0461 440130 - info@cantinalavis.com

Cantina Mori Colli Zugna
SP 50 Località Fovignone, 2 - Mori - TN
0464 318154 - info@cantinamoricollizugna.it

Cantina Sociale Di Trento
Via del Viteicoltori, 2 - Trento
0461 820106 - cantina@cantinasocialetrento.it

Cantine Ferrari Elli Lunelli
Via del Ponte di Rana, 15 - Trento
0461 872211 - info@cantinavini.it

Cusi S.c.
Via del Ponte, 31 - Trento
0461 381711 - cusi@cusivini.it

Distilleria Bertagnolli
Via del Teologo, 11/13 - Mezzocorona - TN
0461 803800 - info@bertagnolli.it

Distilleria Marzaden
Via per Erancolina, 32 - Rogarone - TN
0464 304535 - info@marzaden.it

Federizi Casa Vitivinicola dal 895
Loc. Masotto, 2 - San Michele all'Ad. - TN
0461 862572 - vinoteca@federizi.it

Maso Poli
Strada del Vino, 33 - Pressano di Lavis - TN
0461 871510 - info@masopoli.com

Mezzocorona - Rotari
Via del Teologo, 1 - Mezzocorona - TN
0461 816300 - info@mezzocorona.it

Maso Grener
Masi di Proccano, 21 - Proccano di Lavis - TN
0461 871514 - info@masogrener.it

Maso dei Chini
Via Racana, 3 - Marignone - TN
0461 821512 - azienda@masodeichini.it

Valle di Cembra Cantina di Montagna
Via 4 Novembre, 72 - Cembra - TN
0461 880010 - vinoteca@cantinadoc.com

80^a

MOSTRA VINI DEL TRENTO

Palazzo Roccabruna

La Mostra Vini del Trentino è una delle mostre enologiche più antiche d'Italia. Fin dalla sua nascita ha rappresentato un momento di incontro e confronto fra cantine, consumatori, esperti ed operatori del mondo vitivinicolo trentino. Nel proporre al pubblico i vini, massima espressione di ogni cantina, la Mostra racconta da sempre una storia unica: quella che lega l'uomo al suo territorio. A Palazzo Roccabruna nei giorni della rassegna sarà possibile degustare 131 etichette in rappresentanza di 42 cantine trentine.

le Aziende in Mostra

Giovedì 25 dalle 17 alle 23	Venerdì 26 dalle 17 alle 23	Sabato 27 dalle 11 alle 23	Domenica 28 dalle 11 alle 23
<p>Agraria Riva del Garda</p> <p>Balossi Bolognani</p> <p>Borgo dei Posseri</p> <p>Cantina di Aldeno</p> <p>Cantina d'Isola</p> <p>Cantina La Vis e Valle di Cembra</p> <p>Cantina Mori Colli Zugna</p> <p>Cantina Sociale di Trento</p> <p>Cantina Rotoliana di Mezzolambardo</p> <p>Cantina Roverè della Luna Aichholz</p>	<p>Cantina Sociale di Avio</p> <p>Cantina Sociale di Trento</p> <p>Cantina Tablino</p> <p>Cantina Vini Arzoni Albino</p> <p>Cantina Ferrari</p> <p>Cantina Montfort</p> <p>Cantina Mori Colli Zugna</p> <p>Cantina Rotoliana di Mezzolambardo</p> <p>Cantina Roverè della Luna Aichholz</p>	<p>Endrizzi Ello e Elli</p> <p>Fondazione Edmund Mach Istituto Agrario di San Michele all'Ad.</p> <p>Gaierhof Grigolotti</p> <p>Leitneri</p> <p>Martinelli Andrea</p> <p>Maso ai Dossi</p> <p>Maso Grener</p> <p>Maso Poli</p> <p>Mezzocorona</p>	<p>Opera Vitivinicola in Valdicembra</p> <p>Revi</p> <p>Rotari</p> <p>San Michael</p> <p>Sinocelli Armando</p> <p>Tenute Lunelli</p> <p>Vallaron</p> <p>Villa Carnale</p> <p>Vini Spagnolli</p> <p>Vivallo</p> <p>Zonini Luigi</p>

Gli Eventi

Palazzo Roccabruna

Giovedì 25 maggio

Ore 19 - **Divinisenzi**: degustazione sensoriale immersiva di Carlo Casillo e Mariano De Tassis*

Ore 20 - **Jazz & Wine**: un "live" jazz con Matteo Turella (chitarra), Luca Rubertelli (sass) e Giordano Grossi (contrabbasso) (**).

Ore 21 - **Divinisenzi**: degustazione sensoriale immersiva di Carlo Casillo e Mariano De Tassis*

Venerdì 26 maggio

Ore 17 - Talk show "Generazioni a confronto. Tra passato e presente uomini e donne del vino trentino" presso Sala Calepini, via Calepino 13, Trento

Ore 19 - **Divinisenzi**: degustazione sensoriale immersiva di Carlo Casillo e Mariano De Tassis*

Ore 20 - **Jazz & Wine**: un "live" jazz con Franco Testa (contrabbasso), Edoardo Marselli (chitarra) e Stefano Pasetta (batteria) (**).

Ore 21 - **Divinisenzi**: degustazione sensoriale immersiva di Carlo Casillo e Mariano De Tassis*

Sabato 27 maggio

Ore 18 e 20 - **Divinisenzi**: degustazione sensoriale immersiva di Carlo Casillo e Mariano De Tassis*

Domenica 28 maggio

Ore 18 e 20 - **Divinisenzi**: degustazione sensoriale immersiva di Carlo Casillo e Mariano De Tassis*

Divinisenzi *

degustazione sensoriale immersiva di Carlo Casillo e Mariano De Tassis*
Vino, suoni, musica, luce sono gli ingredienti di questo evento unico, nuovo, coinvolgente. Il pubblico potrà vivere un'esperienza gustativa e multisensoriale attraverso una degustazione sensoriale immersiva.

I vini vengono abbinati a una performance musicale in un "ambiente sonoro" evocativo ed una luce-cine avvincente. È gratuita la prenotazione allo 0461 887101

Jazz & Wine **

Unora di "live" jazz da apprezzare insieme ai vini in Mostra Vini. I musicisti hanno affettuoso spirito incantati nella scena jazzistica italiana.

A tavola con la cucina trentina

Durante la rassegna Palazzo Roccabruna ospiterà gli chef del territorio per proporre stuzzicanti abbinamenti gastronomici con i vini in Mostra.

Venerdì 26 maggio dalle 19 alle 23	Sabato 27 maggio dalle 12 alle 23
Ristorante Van Spitz Località Povo Van Spitz Frasilongo ristorantevanspitz.it	Ristorante Cant del Gal Via Canali Tonalico cantdelgal.it

È gratuita la prenotazione allo 0461 887101

Mostra Vini del Trentino ...tra calici & forchette

In occasione dell'80ª edizione della Mostra Vini del Trentino e in abbinata a Cantine Aperte una selezione di ristoranti associati alla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino festeggia le eccellenze del territorio con una speciale rassegna enogastronomica che vi porterà dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, dalla Piana Rotaliana alla Valpaganà, dalla Valle dei Laghi all'Alpe Cembra, passando per Trento.

APERITIVI

Bar Posti
Trento, piazza Posti 1
0461 203624 - barpostitrento@gmail.com
I vini di Opera Vitivinicola in Valchiese incontrano i prodotti gastronomici di Parviccio Soss.

Delicemente Marzari
Trento, viale della Costituzione 20
0461 806008 - delicementemarzari.it
I vini di Fiemme F.lli Lunelli incontrano i prodotti gastronomici di Pasdocchia Marzari.

Locanda 2 Cantini
Basiglio di Pinè, via del 26 maggio 85
0461 537200 - locandacantini.it
I vini di Maso Poli incontrano i prodotti gastronomici di Azienda Agricola Le Mendre e Macelleria Sighef.

Maso Franch
Soss, Loc. Maso Franch 2
0461 345533 - masofranch.it
I vini di Cantina La Via e Valle di Cembra incontrano i prodotti gastronomici di ASTRO - Ass. Tricolatori del Trentino e Macelleria Zanotelli.

Noja Ristorante
Rovereto, via delle Zingherie 1
0464 425800 - nojarestaurant.it
I vini di Azienda Vinicola del Reul incontrano i prodotti gastronomici di Pasdocchia Zanotti e Parviccio Modona.

Pasticceria Marzari
Vigolo Vattaro di Altopiano della Vigonza, via Roma 9
0461 806008 - pasticceriamarzari.it
I vini di Villa Cavalese incontrano i prodotti gastronomici di Azienda Agricola Il Leprotto Bionetti.

Scigno del Duomo
Trento, piazza Duomo 28
0461 220000 - scignodelduomo.com
I vini di Cavè incontrano i prodotti gastronomici di Tota Oro.

PROPOSTE MENU

Hosteria Tubino
Sarche di Madras, via Sarche 3
0461 501113 - hosteriaturbino.it
I vini di Cantina Tubino incontrano i prodotti gastronomici di Bemio Selami.

L'Alca - Ristorante Pizzeria
Riva del Garda, viale Roberto 101
0464 596100 - lalcahotel.com
I vini di Cantina Agraria Riva del Garda incontrano i prodotti gastronomici di Azienda Agricola Tricolatura Ferrarini e Macelleria Tensati Azienda Agricola.

Locanda delle Tre Cantine
Riva, via Varnetti 8
0464 423721 - locandadelletrercantine.it
I vini di Azienda Agricola Grigolotti incontrano i prodotti gastronomici di DicoCru e Agri '90.

Lussanardi - Ristorante & Street Food
Luana, via Terzo 43
347 1824000 - lussanardi.it
I vini di Fondazione Edmund Mach incontrano i prodotti gastronomici di Casificio degli Altipiani e del Vucana e Cuccolo.

Maso Franch
Soss, Loc. Maso Franch 3
0461 245533 - masofranch.it
I vini di Cantina La Via e Valle di Cembra incontrano i prodotti gastronomici di ASTRO - Ass. Tricolatori del Trentino e Macelleria Zanotelli.

Niky's Vintage
Trento, via San Pio 8 29
0461 350428 - nikys.it
I vini di Cantina Roverè della Luna Aichholz incontrano i prodotti gastronomici di Parviccio Pasdocchia Zanotelli.

Osteria a "Le Due Spade"
Trento, via Don A. Rizzi 11
0461 224340 - leduespade.com
I vini di Cantina Mori Cullè Zappalà incontrano i prodotti gastronomici di Lutte Trento.

Osteria Ca' dei Gatti
Conegliano di Valfuglia Giove, via Villa Alta 9/a
0461 862130 - cattedigatti.it
I vini di Cantina Mezzacorona-Rotari incontrano i prodotti gastronomici di Salsarina Bulli.

Ristorante Al Vi'
Trento, vicolo del No. 11
0461 505374 - ristorantealvi.it
I vini di Azienda Agricola Zanini Luigi incontrano i prodotti gastronomici di Associazione per la tutela e la valorizzazione della farina della Valpaganà e Ca dei Baghi.

Ristorante AlTe
Dro, Strada Bassolana Occidentale 2/a
0464 504208 - ristorantealte.it
I vini di Cantina d'Sera incontrano i prodotti gastronomici di Frantoso Agraria Riva del Garda.

Ristorante
Azienda Giardano
Ranza Cembra, via ai Piani 1
0464 803890 - aziendagiardano.it
I vini di Azienda Agricola Illogica Agriturismo Vallarom incontrano i prodotti gastronomici di Molino Polignini e Apicoltura Giardani.

Ristorante da Pino
Soss di San Michele all'Adige, via G. Posti 39
0461 650425 - ristorantepino.it
I vini di Cantina Endrizzi incontrano i prodotti gastronomici di Cemi e Salumi Treier e Cavedina Sociale di Salsobadeno.

Ristorante Old Bar & Food
Trento, via Reggia Grande 8
0461 235414 - oldbar.it
I vini di Bolagnari Azienda Vinicola incontrano i prodotti gastronomici di Macelleria Massimo Ce e La Trentina.

Ristorante Tipico La Casina
Dro, Loc. Casina 1
0464 641212 - ristorantecasina.com
I vini di Cantina Sociale Trento incontrano i prodotti gastronomici di Azienda Agricola "La Quada" e Apicoltura Trentina Valle di Cavedine.

Scigno del Duomo
Trento, piazza Duomo 28
0461 220000 - scignodelduomo.com
I vini di Cavè incontrano i prodotti gastronomici di Tota Oro.





Speciale Vacanza

80ª Mostra Vini del Trentino

Una vacanza da favola all'insegna della cultura e del gusto
Valido dal 25 maggio al 28 maggio 2017

L'offerta comprende:

- Pernottamento di 2 notti con prima colazione
- Cena tipica nei locali di "Mostra Vini del Trentino...tra calici & forchette"
- I visita del castello del Buonconsiglio (sabato ore 10) e alla città di Trento (sabato ore 15)
- I carnet ticket con 3 degustazioni presso Palazzo Roccabruna in occasione della "80ª Mostra Vini del Trentino"
- I visita con degustazione in una cantina nell'ambito dell'evento "Cantine Aperte"
- I Trentino Guest Card che include la libera circolazione sui mezzi pubblici e l'ingresso a tutti i musei e castelli del Trentino

A partire da
€ 140,00 BAR, Agria, Hotel**
€ 105,00 Hotel***
€ 197,00 Hotel****
Prezzo a persona in camera doppia

Per informazioni:
Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi Ufficio Informazioni di Trento - Piazza Dante 24 - Trento
Tel. 0461.216000 - info@trentinowine.it




INFO E PRENOTAZIONI
PALAZZO ROCCABRUNA
CANTIERA PROVINCIALE DEL TRENTO
VIA SS. TERESA 24 - TRENTO
TEL. 0461 481211
www.palazzoroccabruna.it

INFO
CONSORZIO VINI
DEL TRENTO
VIA DEL SUFFRAGO 3 - TRENTO
TEL. 0461 504008
www.vinideltrentino.com











<https://www.egnews.it/oro-del-garda-gli-olio-premiati/?print=print>

Oro del Garda gli olio premiati

E' andato in scena il 5° "Oro del Garda ", concorso dedicato agli oli Garda D.O.P, ovvero agli extravergine certificati nati e plasmati sulle 3 sponde del lago più grande d'Italia, bagnate da 3 regioni e 3 province: la lombarda (orientale e bresciana), la veneta (occidentale e veronese) e la trentina (la punta del lago, posta a nord).

Tra i 26 oli esaminati da un panel di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona, sul podio sono saliti: per la categoria fruttato, al primo posto

il "Selezione Villa" della Turri Fratelli Srl di Cavaion Veronese (Garda DOP orientale),

secondo l'olio della Azienda Agricola L'Ulif di Delai Silvano di Polpenazze del Garda (Garda bresciano DOP da agricoltura biodinamica e biologica)

terzo ancora il Garda DOP orientale della veronese Turri.

Per la categoria fruttato medio, primo classificato è risultato l'Uliva dell'Agraria Riva del Garda (Garda Trentino DOP),

secondo il Trentino DOP della Società Agricola Madonna delle Vittorie ed a pari merito,

due terzi: l'olio della Olivicoltura Bio Ferdinando Ferri di Monzambano (Mantova, Garda Orientale DOP da agricoltura biologica) e quello della società agricola Il Cavaliere di Salò.

Cornice delle premiazioni, il "Monte di Pietà" struttura storica nel cuore di San Felice del Benaco sulla sponda bresciana ed ospite d'onore l'assessore regionale al Turismo della Lombardia Mauro Parolini.

Adonella Palladino



https://sulzano.virgilio.it/notizielocali/oro_del_garda_2017_premiati_i_migliori_oli_garda_dop-51847418.html

Oro del Garda 2017: premiati i migliori oli Garda Dop



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...

[Leggi tutta la notizia](#)



https://lumezzane.virgilio.it/notizielocali/oro_del_garda_2017_premiati_i_migliori_oli_garda_dop-51847418.html

Oro del Garda 2017: premiati i migliori oli Garda Dop



Condividi



Invia



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...

[Leggi tutta la notizia](#)

<https://www.qbquantobasta.it/cibo-territorio/oli/5922-oro-del-garda-premiati-i-migliori-oli-garda-dop>

MAG
13

Oro del Garda, premiati i migliori oli Garda dop

Scritto da redazione qbquantobasta. Inserito in Oli

Tweet

+

Pin it

Mi piace

Condividi

Piace a 2 persone. Di
che ti piace prima di
tutti i tuoi amici.



Il concorso Oro del Garda ha visto confrontarsi gli oli extravergine Garda DOP della campagna olearia 2016 esaminati da una giuria tecnica del Laboratorio dogane di Verona. Primo premio a **Turri Fratelli Srl** di Cavaion Veronese (Vr) per la categoria *fruttato leggero* e all'**Agraria Riva del Garda** di Riva del Garda (Tn) tra i *fruttati medi*. Nella foto i vincitori con un'illustrazione del vignettista Valerio Marini.

Concorso Oro del Garda Premiati i migliori oli del territorio

Primo Piano del 12 Maggio 2017 | 16:48

Al concorso hanno partecipato gli oli Garda Dop esaminati da una giuria tecnica. Primo premio per la categoria fruttato leggero alla Turri Fratelli, tra i fruttati medi primeggia un trentino, **l'Agraria Riva del Garda**. La premiazione di Brescia è stata anche un'occasione per parlare del progetto enogastronomico East Lombardy

Sono **Turri Fratelli** 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 5ª edizione del Concorso Unico L'Oro del Garda, la cui serata di premiazione si è tenuta al Palazzo Ex Monte di Pietà di San Felice del Benaco (Bs).



Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona. Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la Turri Fratelli di Cavaion Veronese con la Selezione Villa (Garda Dop Orientale); seconda l'Azienda Agricola L'Ulif di Silvano Delai di Picedo di Polpenazze del Garda, Brescia (Garda Bresciano Dop da agricoltura Biodinamica e Biologica) e terza ancora la Turri Fratelli (Garda Dop Orientale).

Nella categoria fruttato medio, prima classificata **l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Tn) con l'olio Uliva (Garda Trentino Dop)**. Seconda la società agricola Madonna delle Vittorie di Arco, Trento (Garda Trentino Dop) e terzi 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, Brescia (Garda Dop).

Durante la serata di premiazione a San Felice del Benaco (Bs) ospiti Mauro Parolini, assessore allo Sviluppo economico di Regione Lombardia e Elena Viani con Carlos McAdden per parlare del progetto East Lombardy, progetto di promozione gastronomica della Lombardia Orientale, di cui l'Olio Garda Dop è ambasciatore.

<http://www.vallesabbianews.it/notizie-it/Premiati-i-migliori-oli-Garda-DOP-41246.html>

14 Maggio 2017, 07:59

Garda Valtenesi Provincia
Gastronomia

Premiati i migliori oli Garda DOP

di [Giancarlo Marchesi](#)

Il Palazzo Ex Monte di Pietà di San Felice del Benaco ha fatto da splendida cornice alla quinta edizione del concorso «L'Oro del Garda». E c'era anche una qualificata rappresentanza valsabbina



Alla presenza del presidente del Consorzio Andrea Bertazzi, del sindaco Paolo Rosa e di Mauro Parolini, assessore allo Sviluppo economico di Regione Lombardia, giovedì 11 maggio si è svolta la serata di premiazione che ha visto primeggiare, come migliori Olio Garda DOP dell'ultima campagna olivicola, l'azienda agricola Turri Fratelli Srl di Cavaion Veronese, per la categoria fruttato leggero, e l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda, per la categoria fruttato medio.



Nella sezione fruttato leggero la seconda classificata è stata l'Azienda Agricola L'Ulif di Silvano Delai di Picedo di Polpenazze del Garda e terza ancora la Turri Fratelli Srl. Nella categoria fruttato medio al secondo gradino del podio è salita la società agricola Madonna delle Vittorie di Arco e terzi a pari merito l'azienda Olivicoltura Bio Ferdinando Ferri di Monzambano e la Società Agricola Il Cavaliere di Salò.

Gli extravergine Garda DOP della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona.

Hanno preceduto la serata di premiazione gli interventi di Elena Viani e Carlos McAdden per parlare del progetto East Lombardy, programma di promozione gastronomica della Lombardia Orientale, di cui l'Olio Garda DOP è ambasciatore.

All'evento dedicato all'olio del Garda era presente una qualificata rappresentanza valsabbina tanto politica quanto aziendale. è infatti intervenuto il consigliere regionale Gian Antonio Girelli, che ha preso la parola per parlare delle eccellenze dei prodotti della nostra terra, mentre il Caseificio sociale valsabbino ha offerto ai presenti assaggi delle sue specialità in occasione del momento conviviale.

<http://www.easynewsweb.com/oro-del-garda-gli-olio-premiati/>

| Oro del Garda gli olio premiati

0

BY REDAZIONE EASY NEWS PRESS AGENCY ON 12/05/2017

ATTUALITÀ

E' andato in scena il 5° "Oro del Garda", concorso dedicato agli oli Garda D.O.P, ovvero agli extravergine certificati nati e plasmati sulle 3 sponde del lago più grande d'Italia, bagnate da 3 regioni e 3 province: la lombarda (orientale e bresciana), la veneta (occidentale e veronese) e la trentina (la punta del lago, posta a nord).

Tra i 26 oli esaminati da un panel di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona, sul podio sono saliti: per la categoria fruttato, al primo posto

il "Selezione Villa" della Turri Fratelli Srl di Cavaion Veronese (Garda DOP orientale),

secondo l'olio della Azienda Agricola L'Ulif di Delai Silvano di Polpenazze del Garda (Garda bresciano DOP da agricoltura biodinamica e biologica)

terzo ancora il Garda DOP orientale della veronese Turri.

Per la categoria fruttato medio, primo classificato è risultato l'Uliva dell'Agraria Riva del Garda (Garda Trentino DOP),

secondo il Trentino DOP della Società Agricola Madonna delle Vittorie ed a pari merito,

due terzi: l'olio della Olivicoltura Bio Ferdinando Ferri di Monzambano (Mantova, Garda Orientale DOP da agricoltura biologica) e quello della società agricola Il Cavaliere di Salò.

Cornice delle premiazioni, il "Monte di Pietà" struttura storica nel cuore di San Felice del Benaco sulla sponda bresciana ed ospite d'onore l'assessore regionale al Turismo della Lombardia Mauro Parolini.

Adonella Palladino

L'articolo [Oro del Garda gli olio premiati](#) sembra essere il primo su [EgNews OlioVinoPeperoncino - gastronomia, vino, cucina, champagne, viaggi e turismo.](#)


Fonte: [EgNews OlioVinoPeperoncino - gastronomia, vino, cucina, champagne, viaggi e turismo](#)

<https://it.eventbu.com/rome/vino-e-arte-che-passione/2877275.amp>



VINO E ARTE che passione! | Rome

 21. maggio 2017 - 15:30 fino 20:30

 Casino dell'Aurora Pallavicini, Rome

VINO E ARTE che passione! | Casino dell'Aurora Pallavicini | domenica, 21. maggio 2017

Nella splendida sede del Casino dell'Aurora Pallavicini, gioiello del barocco romano dei primi del 1600 ubicato sul colle del Quirinale, si svolgerà l'evento Vino e Arte che passione!

Oleonauta sarà presente con un banco dedicato alle migliori selezioni italiane di olio extravergine di oliva.

Durante la giornata saranno previste visite esclusive alla scoperta di collezioni d'arte privata e due seminari dedicati alla degustazione guidata di olio extravergine di oliva.

Le aziende partecipanti:

Titone

Principe Pignatelli

Giacomo Grassi

Viola

Fonte di Foiano

Il Felciaio

Riva del Garda

Il Simposio

Il Molino

Fèlsina

Frantoi Cutrera

Intini

Le Tre Colonne

Anna Ciacci

Frantoio Batta

Cosmo Di Russo

Franci

Oro di Giano

La Zadruga

Gaudenzi

Mandranova

OlioCru

Quattrociocchi

Tenute dell'Olivastro

Monterisi

<https://it.eventbu.com/rome/vino-e-arte-che-passione/2877275.amp>

Commenti

- Olivastro, Itrana di Quattrocciocchi, Lazio - DOP Umbria, Oro di Giano - Casaliva plus di La Zadruga, Lombardia - Quinta Luna di Gaudenzi, Umbria - Moraiolo di Franci, Toscana - Coratina biologico di Monterisi, Puglia - Igante, Nera di Villacidro biologico denocciolato, Sardegna - Origini, monovarietale Casaliva denocciolato di OlioCru, Trentino Alto Adige - Biancolilla di Mandranova, Sicilia

DOP Valli Trapanesi biologico di Titone, Sicilia Fruttato intenso Apertura erbacea con sentori balsamichi, foglia di pomodoro e pepe nero. Al gusto fresco, con note di erbe aromatiche e pomodoro verde. Finale piccante equilibrato, persistente. Abbinamenti: Carni rosse, paste saporite, ***** azzurro

Il Classico di Principe Pignatelli, Molise Fruttato medio Apertura erbacea, con sentori di mela verde, fiori ed erbe aromatiche. Al gusto note di mandorla fresca, frutta. Finale speziato, elegante. Abbinamenti: Crostacei, *****, vellutate di verdure

Uliva DOP Garda Trentino, di Agraria Riva del Garda Fruttato medio Complesso ed elegante con sentori di erba tagliata, mandorla, banana verde e fiori. Al gusto morbido, sostenuto da note di mandorla fresca. Finale speziato, persistente. Abbinamenti: ***** di lago, legumi, formaggi stagionati.

L'Olinto, monovarietale biologico Leccino, DOP Chianti Classico di Giacomo Grassi- Toscana Fruttato medio Verde, balsamico con sentori di erba tagliata, mandorla, fiori bianchi. Al gusto note di cardo, *****. Chiude con un piccante speziato, persistente ed equilibrato. Abbinamenti: Carni, verdure grigliate, funghi porcini

Il Felciaio di Sandro Ferrini, Toscana Fruttato medio Sentori erbacei con note di cardo, ***** e mandorla. Al gusto mandorla e noce. Finale leggermente piccante ma persistente. Abbinamenti: Carni, insalate di farro, verdure grigliate Don Pasquale, monovarietale Itrana DOP Colline Pontine Fruttato intenso Verde, avvolgente con sentori di erbe aromatiche e foglia di pomodoro. Al palato morbido, con un finale speziato elegante. Abbinamenti: Insalate saporite, ***** azzurro, carni bianche

Monovarietale Coratina di Le Tre Colonne, Puglia Fruttato intenso Fruttato verde con sentori di erba tagliata, mela, mandorla. Al palato fresco con note erbacee, cicoria e mandorla. Finale piccante, equilibrato. Abbinamenti: Carni, paste saporite, legumi

Monovarietale Pendolino, biologico denocciolato di Felsina- Toscana Fruttato medio Elegante, complesso con sentori di erbe aromatiche, fiori bianchi, frutta. Morbido sul palato con note verdi e mandorla fresca. Finale leggermente piccante, speziato. Abbinamenti: Crudi di *****, crostacei, carni bianche

Monovarietale Cima di Mola, Intini- Puglia Fruttato intenso Elegante, complesso con una decisa entrata erbacea, poi sentori balsamichi, spezie, mela verde, foglia di pomodoro. Sostenuto al gusto dal ritorno delle note olfattive. Finale piccante persistente, speziato. Abbinamenti: Carni rosse, legumi, piatti saporiti

Primo Double biologico DOP Monti Iblei, monovarietale Tonda Iblea, Frantoi Cutrera- Sicilia Fruttato medio Sentori avvolgenti erbacei e di pomodoro. Al gusto nuovamente il pomodoro e vivaci note di erbe aromatiche, rucola. Fresco sul finale piccante, di media persistenza. Abbinamenti: Carni bianche, carpacci di *****, pasta con le verdure

Batta biologico, Umbria Fruttato medio Apertura complessa, con sentori di fresche erbe aromatiche, mandorla e spezie. Al gusto deciso e in equilibrio tra l'amaro e il piccante. Abbinamenti: legumi, ***** azzurro, verdure grigliate

Il Simposio, Lazio Fruttato leggero Sentori di erba tagliata, fiori e frutta. Morbido sul palato con note di mandorla, leggermente piccante. Abbinamenti: vellutate di verdure, carni bianche e preparazioni dolci

DOP Tuscia, denocciolato biologico di Il Molino- Lazio Fruttato leggero Delicati sentori floreali, frutta ed erbe aromatiche. Morbido ed equilibrato sul palato con note di mandorla, cardo e un finale di pepe bianco. Abbinamenti: Insalate, *****, carni bianche

Colleruita DOP Umbria Colli Assisi Spoleto di Marco Viola Fruttato medio Apertura erbacea, con note avvolgenti di *****, cardo, mandorla. Deciso sul palato con un finale di pepe nero, mediamente persistente. Abbinamenti: Legumi, carni rosse, insalate di funghi porcini

Abbraccio, monovarietale olivastra seggianese. DOP Seggiano di Anna Ciacci- Toscana Fruttato medio Apertura elegante, con sentori di erbe aromatiche e fiori. Morbido sul palato con note di mandorla, erba e frutta. Finale speziato, non persistente. Abbinamenti: Carni bianche, crudité, crostacei

Grand Cru di Fonte di Foiano- Castagneto Carducci- Toscana Fruttato intenso Complessi sentori balsamici, erbacei. Al gusto esprime note fresche di mandorla verde, foglia di *****, ***** e rucola. Finale speziato, persistente. Abbinamenti: Carni rosse, verdure grigliate, legumi, formaggi stagionati.

<http://www.newslocker.com/it-it/regione/garda/2017-05-12/>

Oro del Garda 2017: premiati i migliori oli Garda Dop - Giornale di ... - Giornale di Brescia

12-05-2017 15:26 via Allintitle:Garda - Google News



Giornale di Brescia

Oro del Garda 2017: premiati i migliori oli Garda Dop - Giornale di ...
Giornale di Brescia

Gli extravergine Garda DOP della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane.
Premiati i migliori oli Garda Dop. - ITALY FOOD 24Italy Food 24 (Comunicati Stampa) (Blog)tutte le notizie (2) »

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 Unico L'Oro del

Garda, la cui serata di premiazione si è tenuta

ieri a San Felice del Benaco.

<http://www.newslocker.com/it-it/regione/garda/2017-05-12/>

Gli extravergine Garda DOP della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona. Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la Turri Fratelli Srl di Cavaion Veronese con la Selezione Villa (Garda DOP Orientale); **seconda l'Azienda Agricola L'Ulif di Silvano Delai di Picedo** di Polpenazze del Garda, (Garda Bresciano DOP da agricoltura Biodinamica e Biologica) e terza ancora la Turri Fratelli Srl (Garda DOP Orientale).

Nella categoria **fruttato medio**, prima classificata **l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento)** con l'olio Uliva (Garda Trentino DOP). Seconda la società agricola Madonna delle Vittorie di Arco, Trento (Garda Trentino DOP) e terzi 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, Brescia (Garda DOP).

15.05.2017

Olio veronese, l'Oro del Garda è doppio



I premiati della quinta edizione del premio «Oro del Garda»

Tutto Schermo

Due oli veronesi sul podio dell'Oro del Garda, quinta edizione del concorso organizzato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop. La Turri Srl di Cavaion Veronese si è aggiudicata il primo premio con la selezione Villa e il terzo con il classico Garda Dop orientale, entrambi in categoria fruttati leggeri.

Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona. Nella categoria fruttato leggero seconda l'Azienda agricola L'Ulif di Picedo di Polpenazze del Garda, Brescia (Garda Bresciano Dop da agricoltura biodinamica e biologica).

Nella categoria fruttato medio, prima classificata l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) con l'olio Uliva (Garda Trentino Dop). (...)

Leggi l'articolo integrale sul giornale in edicola

CONCORSO ORO DEL GARDA 2017: PREMIATI I MIGLIORI OLI GARDA DOP

Il concorso ha visto confrontarsi gli oli Garda DOP esaminati da una giuria tecnica. Primo premio per la categoria fruttato leggero nella zona orientale, tra i fruttati medi primeggia un trentino

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 Unico L'Oro del Garda**, la cui serata di premiazione si è tenuta giovedì 11 maggio 2017 alle 18:30 a Palazzo Ex Monte di Pietà di San Felice del Benaco (Brescia).


Gli extravergine Garda DOP della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti del **Laboratorio Dogane di Verona**. Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la **Turri Fratelli Srl** di Cavaion Veronese con la Selezione Villa (Garda DOP Orientale); seconda l'**Azienda Agricola L'Ulif** di Silvano Delai di Picedo di Polpenazze del Garda, Brescia (Garda Bresciano DOP da agricoltura Biodinamica e Biologica) e terza ancora la **Turri Fratelli Srl** (Garda DOP Orientale). Nella categoria fruttato medio, prima classificata **l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) con l'olio Uliva (Garda Trentino DOP)**. Seconda la società agricola **Madonna delle Vittorie di Arco**, Trento (Garda Trentino DOP) e terzi 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, Brescia (Garda DOP).

Durante la serata di premiazione a San Felice del Benaco (Brescia) ospiti **Mauro Parolini**, Assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia, e Elena Viani con Carlos McAdden per parlare del progetto **East Lombardy**, progetto di promozione gastronomica della Lombardia Orientale, di cui l'Olio Garda DOP è ambasciatore.

<http://www.golfpeople.eu/?p=118205>

Turri e Agraria Riva del Garda i migliori al Concorso Oro del Garda

 maggio 16, 2017 by redazione
Filed under **NEWS**

 [Leave a Comment](#)

Turri e Agraria Riva del Garda i migliori al Concorso Oro del Garda

Al concorso hanno partecipato gli oli Garda Dop esaminati da una giuria tecnica. Primo premio per la categoria fruttato leggero alla Turri Fratelli, tra i fruttati medi primeggia un trentino, l'Agraria Riva del Garda. La premiazione di Brescia è stata anche un'occasione per parlare del progetto enogastronomico East Lombardy

Sono Turri Fratelli 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 5ª edizione del Concorso Unico L'Oro del Garda, la cui serata di premiazione si è tenuta al Palazzo Ex Monte di Pietà di San Felice del Benaco (Bs).

Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona. Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la Turri Fratelli di Cavaion Veronese con la Selezione Villa (Garda Dop Orientale); seconda l'Azienda Agricola L'Ulif di Silvano Delai di Picedo di Polpenazze del Garda, Brescia (Garda Bresciano Dop da agricoltura Biodinamica e Biologica) e terza ancora la Turri Fratelli (Garda Dop Orientale).

Nella categoria fruttato medio, prima classificata l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Tn) con l'olio Uliva (Garda Trentino Dop). Seconda la società agricola Madonna delle Vittorie di Arco, Trento (Garda Trentino Dop) e terzi 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, Brescia (Garda Dop).

Durante la serata di premiazione a San Felice del Benaco (Bs) ospiti Mauro Parolini, assessore allo Sviluppo economico di Regione Lombardia e Elena Viani con Carlos McAdden per parlare del progetto East Lombardy, progetto di promozione gastronomica della Lombardia Orientale, di cui l'Olio Garda Dop è ambasciatore.

<http://www.universofood.net/2017/05/16/oro-del-garda/>

NEWS

Oro del Garda 2017. I migliori oli del Lago di Garda



Gli oli del Lago di Garda sono considerati tra i più pregiati in Italia e nel mondo. Quali sono i migliori? Vediamo quali sono gli extravergine Garda Dop premiati nell'edizione 2017 del concorso **Oro del Garda**.

Il concorso **L'Oro del Garda** premia i migliori oli extravergine Garda Dop, nelle due categorie fruttato leggero e fruttato medio. Ogni anno vengono premiati i migliori oli dell'anno precedente, dunque nell'edizione 2017 (la quinta edizione del concorso L'Oro del Garda) sono stati premiati i migliori oli della campagna olearia 2016.

I MIGLIORI OLI DEL GARDA – ORO DEL GARDA 2017

CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO

PRIMO POSTO

Turri Fratelli Srl di Cavaion Veronese – Selezione Villa Garda DOP Orientale

SECONDO POSTO

Azienda Agricola L'Ulif di Silvano Delai di Picedo di Polpenazze del Garda – Garda Bresciano DOP da agricoltura Biodinamica e Biologica

TERZO POSTO

Turri Fratelli Srl – Garda DOP Orientale

CATEGORIA FRUTTATO MEDIO

PRIMO POSTO

Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) – olio Uliva Garda Trentino DOP

SECONDO POSTO

Società agricola Madonna delle Vittorie di Arco (Trento) – Garda Trentino DOP

TERZO POSTO EX AEQUO

Azienda Olivicoltura Bio Ferdinando Ferri di Monzambano (Mantova) – Garda Orientale DOP da agricoltura biologica

Società Agricola Il Cavaliere di Salò (Brescia) – Garda DOP



<http://www.cno.it/news/notizie/item/1815-oro-del-garda-2017-premiati-i-migliori-oli-garda-dop>

Oro del Garda 2017: premiati i migliori oli Garda Dop

17 Maggio 2017 Tagged under olio extravergine d'oliva DOP oli del Garda Gennaro Sicolo



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 5ª Edizione del Concorso Unico L'Oro del Garda, la cui serata di premiazione si è tenuta ieri a San Felice del Benaco. Gli extravergine Garda DOP della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona.

Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la Turri Fratelli Srl di Cavaion Veronese con la Selezione Villa (Garda DOP Orientale); seconda l'Azienda Agricola L'Ulif di Silvano Delai di Picedo di Polpenazze del Garda, (Garda Bresciano DOP da agricoltura Biodinamica e Biologica) e terza ancora la Turri Fratelli Srl (Garda DOP Orientale)

Nella categoria fruttato medio, prima classificata l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) con l'olio Uliva (Garda Trentino DOP); Seconda la società agricola Madonna delle Vittorie di Arco, Trento (Garda Trentino DOP) e terzi 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, Brescia (Garda DOP).

da: www.giomaledibrescia.it

<http://linvitatospeciale.it/2017/05/olio/concorso-oro-del-garda-2017-premiati-migliori-oli-garda-dop/>

CONCORSO ORO DEL GARDA 2017: PREMIATI I MIGLIORI OLI GARDA DOP

STUDIO CRU / 18 MAGGIO 2017 / EVENTI, OLIO / LASCIA UN COMMENTO / A- A+

Il concorso ha visto confrontarsi gli oli Garda DOP esaminati da una giuria tecnica. Primo premio per la categoria *fruttato leggero* nella zona orientale, tra i *fruttati medi* primeggia un trentino

Sono **Turri Fratelli Srl** di Cavaion Veronese (Vr), per la categoria fruttato leggero, e **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 Unico **L'Oro del Garda**, la cui serata di premiazione si è tenuta giovedì 11 maggio 2017 alle 18:30 a Palazzo Ex Monte di Pietà di San Felice del Benaco (Brescia).

Gli extravergine Garda DOP della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona. Nella categoria **fruttato leggero** prima classificata è stata la **Turri Fratelli Srl** di Cavaion Veronese con la Selezione Villa (Garda DOP Orientale); seconda l'**Azienda Agricola L'Ulif** di Silvano Delai di Picedo di Polpenazze del Garda, Brescia (Garda Bresciano DOP da agricoltura Biodinamica e Biologica) e terza ancora la **Turri Fratelli Srl** (Garda DOP Orientale).

Nella categoria **fruttato medio**, prima classificata **Agraria Riva del Garda** di Riva del Garda (Trento) con l'olio **Uliva (Garda Trentino DOP)**. Seconda la società agricola **Madonna delle Vittorie** di Arco, Trento (Garda Trentino DOP) e terzi 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, Brescia (Garda DOP).

Durante la serata di premiazione a San Felice del Benaco (Brescia) ospiti Mauro Parolini, Assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia, e Elena Viani con Carlos McAdden per parlare del progetto **East Lombardy**, progetto di promozione gastronomica della Lombardia Orientale, di cui l'Olio Garda DOP è ambasciatore.



<http://www.informazione.it/c/724899B3-3478-41E6-B8B6-FE24A94278D3/CONCORSO-ORO-DEL-GARDA-2017-PREMIATI-I-MIGLIORI-OLI-GARDA-DOP>

CONCORSO ORO DEL GARDA 2017: PREMIATI I MIGLIORI OLI GARDA DOP

Il concorso ha visto confrontarsi gli oli Garda DOP esaminati da una giuria tecnica. Primo premio per la categoria fruttato leggero nella zona orientale, tra i fruttati medi primeggia un trentino

Verona, 18/05/2017 - 13:15 ([informazione.it](http://www.informazione.it) - comunicati stampa - cibi e bevande)

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 Unico L'Oro del Garda, la cui serata di premiazione si è tenuta giovedì 11 maggio 2017 alle 18:30 a Palazzo Ex Monte di Pietà di San Felice del Benaco (Brescia).

Gli extravergine Garda DOP della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona. Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la Turri Fratelli Srl di Cavaion Veronese con la Selezione Villa (Garda DOP Orientale); seconda l'Azienda Agricola L'Ulif di Silvano Delai di Picedo di Polpenazze del Garda, Brescia (Garda Bresciano DOP da agricoltura Biodinamica e Biologica) e terza ancora la Turri Fratelli Srl (Garda DOP Orientale).

Nella categoria fruttato medio, prima classificata l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) con l'olio Uliva (Garda Trentino DOP). Seconda la società agricola Madonna delle Vittorie di Arco, Trento (Garda Trentino DOP) e terzi 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, Brescia (Garda DOP).



<http://www.informazione.it/c/724899B3-3478-41E6-B8B6-FE24A94278D3/CONCORSO-ORO-DEL-GARDA-2017->

[PREMIATI-I-MIGLIORI-OLI-GARDA-DOP](#)

Durante la serata di premiazione a San Felice del Benaco (Brescia) ospiti Mauro Parolini, Assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia, e Elena Viani con Carlos McAdden per parlare del progetto East Lombardy, progetto di promozione gastronomica della Lombardia Orientale, di cui l'Olio Garda DOP è ambasciatore.

CONCORSO ORO DEL GARDA 2017: PREMIATI I MIGLIORI OLI GARDA DOP

▶ Scegli Tu!

Cantina vini

Vino e vini

Garda Trentino

Dove: Veneto » Verona

[Invia un commento](#)

Il concorso ha visto confrontarsi gli oli Garda DOP esaminati da una giuria tecnica. Primo premio per la categoria fruttato leggero nella zona orientale, tra i fruttati medi primeggia un trentino



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 Unico L'Oro del Garda, la cui serata di premiazione si è tenuta giovedì 11 maggio 2017 alle 18:30 a Palazzo Ex Monte di Pietà di San Felice del Benaco (Brescia).

Gli extravergine Garda DOP della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori

professionisti del Laboratorio Dogane di Verona. Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la Turri Fratelli Srl di Cavaion Veronese con la Selezione Villa (Garda DOP Orientale); seconda l'Azienda Agricola L'Ulif di Silvano Delai di Picedo di Polpenazze del Garda, Brescia (Garda Bresciano DOP da agricoltura Biodinamica e Biologica) e terza ancora la Turri Fratelli Srl (Garda DOP Orientale). Nella categoria fruttato medio, prima classificata l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) con l'olio Uliva (Garda Trentino DOP). Seconda la società agricola Madonna delle Vittorie di Arco, Trento (Garda Trentino DOP) e terzi 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, Brescia (Garda DOP).

Durante la serata di premiazione a San Felice del Benaco (Brescia) ospiti Mauro Parolini, Assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia, e Elena Viani con Carlos McAdden per parlare del progetto East Lombardy, progetto di promozione gastronomica della Lombardia Orientale, di cui l'Olio Garda DOP è ambasciatore.

Concorso Oro del Garda 2017: premiati i migliori Oli del Garda DOP

May
19
2017



Michele Bertuzzo
Studio Cru

Scheda utente

Altri testi utente

RSS utente

Scegli Tu!

1. Lago di Garda Verona

2. Riva del Garda

CORRELATI:

Il concorso ha visto confrontarsi gli oli Garda DOP esaminati da una giuria tecnica. Primo premio per la categoria fruttato leggero nella zona orientale, tra i fruttati medi primeggia un trentino



Sono Turri Fratelli Srl di Cavaion Veronese (Vr), per la categoria fruttato leggero, e **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 Unico L'Oro del Garda, la cui serata di premiazione si è tenuta giovedì 11 maggio 2017 alle 18:30 a Palazzo Ex Monte di Pietà di San Felice del Benaco (Brescia).

Gli extravergine Garda DOP della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona. Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la Turri Fratelli Srl di Cavaion Veronese con la Selezione Villa (Garda DOP Orientale); seconda l'Azienda Agricola L'Ulif di Silvano Delai di Picedo di Polpenazze del Garda, Brescia (Garda Bresciano DOP da agricoltura Biodinamica e Biologica) e terza ancora la Turri Fratelli Srl (Garda DOP Orientale).

Nella categoria fruttato medio, prima classificata **Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) con l'olio Uliva (Garda Trentino DOP)**. Seconda la società agricola Madonna delle Vittorie di Arco, Trento (Garda Trentino DOP) e terzi 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, Brescia (Garda DOP).

Durante la serata di premiazione a San Felice del Benaco (Brescia) ospiti Mauro Parolini, Assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia, e Elena Viani con Carlos McAdden per parlare del progetto East Lombardy, progetto di promozione gastronomica della Lombardia Orientale, di cui l'Olio Garda DOP è ambasciatore.



<http://www.cooperazionetrentina.it/>



Agraria di Riva: premiati i vini

Venerdì, 19 Maggio 2017

Un altro importante traguardo per i vini di **Agraria Riva del Garda** arriva da Londra, dove sono da poco usciti i risultati del concorso DWWA – Decanter World Wine Awards 2017. Nella kermesse d'oltre Manica il nostro **Maso Elesi 2014 – Pinot Nero Trentino Superiore DOC Biologico** ha ottenuto la Silver Medal con 90 punti su 100.



Il DWWA è considerato il più grande concorso vinicolo al mondo, nel quale sono stati esaminati più di 17.200 vini da 219 esperti internazionali, tra cui 65 Master of Wine e 20 Master Sommelier.

Un riconoscimento che si pone a conferma della qualità del vino di **Agraria Riva del Garda**, in particolare con **Maso Elesi**, il Pinot Nero coltivato secondo i dettami dell'agricoltura biologica in uno splendido vigneto sulle colline dell'Alto Garda trentino, che nelle scorse settimane – lo ricordiamo – ha sbaragliato tutti i concorrenti non altoatesini alle Giornate Altoatesine del Pinot Nero, classificandosi nella Top Ten.

Un'ulteriore conferma della qualità dei nostri extravergine arriva da San Felice del Benaco, dove il nostro **Uliva Dop Garda Trentino** si è classificato al primo posto al 5° Concorso Unico "L'Oro del Garda".

Il Concorso è rivolto alle aziende suddivise sulle tre regioni affacciate sul Lago di Garda – Trentino A.A., Veneto e Lombardia – che producono olio extravergine con denominazione Garda Dop, una certificazione che è sempre più ricercata per la qualità dell'olio extravergine legato al territorio gardesano.

L'iniziativa viene organizzata ogni anno per stimolare produttori e olivicoltori a migliorare costantemente la qualità dei loro prodotti, preservando la tipicità e mantenendo le qualità distintive.

Oltre a premiare la qualità degli extravergini, il Concorso Unico valorizza le risorse umane implicate nel percorso dall'olivo all'olio, attraverso il coinvolgimento di tutti gli attori di filiera, dai produttori agli enti, alle istituzioni sul territorio.

Fonte: Ufficio Stampa **Agraria di Riva**


Si parla di:

Imprese

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

<https://it.eventbu.com/trento/gemme-di-gusto-3-e-4-weekend/3044226.amp>

 19. maggio 2017 - 18:00

 Strada Vino Trentino, Trento

Gemme di gusto - 3° e 4° weekend | Strada Vino Trentino | venerdì, 19. maggio 2017

Trentino, tutti i weekend del mese di maggio

Gemme di gusto è un insieme di esperienze, un variegato bouquet di profumi, colori e sapori che raccontano gli incanti enogastronomici del Trentino attraverso il risveglio della natura.

Un susseguirsi di iniziative all'aria aperta tra vigneti, boschi e prati in fiore. Passeggiate, escursioni, visite guidate d'arte e cultura arricchite da deliziose degustazioni di vini e cibi d'eccellenza.

Proposte da vivere alla giornata o per i più appassionati, lungo un intero weekend.

Questo il calendario del 3° e del 4° weekend:

Venerdì 19 maggio

Orchidee & Gewürztraminer | San Michele all'Adige

Maso Franch: Lezioni di natura | Giovo

Sabato 20 maggio

SMALL: la filosofia dei contrasti | Comano Terme

Trekking e picnic con vista lago | Tenno

Sabato 20 e Domenica 21 maggio

Tutti #fuori - la festa delle Pro Loco trentine | Zambana

Domenica 21 maggio

Girovagando in Destra Adige Lagarina | Isera

Masetto "Biodiverso" | San Michele all'Adige

Sabato 27 e Domenica 28 maggio

Cantine Aperte | Vari luoghi del Trentino

Domenica 28 maggio

Dürer & Co | Valle di Cembra

Erborista per un giorno | Mori

Scopri i programmi delle singole iniziative su: www.tastetrentino.it/gemmedigusto

#gemmedigusto #stradavinotrentino #trentinowinefest #trentino

Eventi enogastronomici in Trentino Naturgresta B&B Ca' dei Fazzillisti Caseificio Sociale Sabbionara Visit

Rovereto Mezzacorona Rotari Floricoltura Piazzera Stefano Ristorante e Pizzeria Da Pino, Catering e Noleggio

Attrezzatura La Vis Trote Astro Paolazzi Macelleria Salumi Maso Franch Piana Rotaliana

Visitpinecembra Federazione Trentina delle Pro Loco e loro Consorzi Comune di Isera MCR - Museo Civico di

Rovereto Endrizzi Locanda 2 Camini Panificio Moderno

La Trentina - Frutta di famiglia Gelateria Serafini Macelleria Zanotelli Pro Loco Capriana "Dal' Aves al Corn" Pro

Loco Piana del Lomaso Proloco Zambana Pro Loco Tuenno - Tovel Pro Loco Mori Val di Gresta Consorzio per il

Turismo Giudicarie Centrali Pro Loco Livo Pro Loco Darzo Pro Loco di Giovo PRO LOCO Spormaggiore Pro

Loco Stenico Pro Loco del Casale Pro Loco Ponte Arche Pro Loco Rione Degaspero Movimento Turismo del

Vino Italia

<https://it.eventbu.com/trento/gemme-di-gusto-3-e-4-weekend/3044226.amp>

20 maggio: SMALL: LA FILOSOFIA DEI CONTRASTI Nella suggestiva atmosfera della fortezza longobarda scoperta nel sito archeologico San Martino - Lundo - Lomaso, che domina dalla terrazza naturale l'antico feudo della Judicaria Summa Langanensis, si racconterà un territorio unico attraverso prodotti eccellenti ed inconsuete armonie di sapori. La filosofia dei contrasti: un avventuroso percorso alla ricerca di armonie sensoriali che nascono per contrasto, perché per diventare "gastronauti" non basta l'esperienza, la cultura o la finezza del palato, ma bisogna avere ampiezza di vedute e pochi pregiudizi. #gemmedigusto #trentinowinefest Comano Cattoni Holiday Filanda de Boron Salumificio Parisi Trota Oro APT Terme di Comano - Dolomiti di Brenta

20 maggio: TREKKING E PIC NIC VISTA LAGO L'appuntamento è nel tardo pomeriggio per una passeggiata a Tenno e tra i vigneti vicini alla scoperta delle coltivazioni di Gewürztraminer e Chardonnay, che diventano le pregiate selezioni di Agraria, rispettivamente "La Prèa" e "Loré". Ci si sposta quindi in una suggestiva location con vista lago per il picnic serale a base di sapori e prodotti tipici, arricchito da un piacevole intrattenimento musicale. #gemmedigusto #trentinowinefest Agraria Riva del Garda Azienda Agricola Troticoltura Armanini Azienda Agricola Fontanel - www.fontanel.it Tecchiolli Macelleria Bertoldi Macelleria Trentina Garda Trentino

20-21 maggio: Tutti #fuori Questo weekend #gemmedigusto sarà caratterizzata da Tutti #fuori - la festa delle Pro Loco trentine: due giorni di spettacoli, musica, visite guidate, degustazioni ed attività per i bambini ed oltre 20 piatti a base di prodotti tipici trentini, dall'antipasto al dolce ed infine un affascinante paese semi abbandonato che per un fine settimana si trasforma in una cornice unica. La grande festa delle Pro Loco, che riunisce tutti i territori del Trentino per creare un grande affresco dei sapori della nostra terra, vi aspetta a Zambana Vecchia! #gemmedigusto #trentinowinefest Federazione Trentina delle Pro Loco e loro Consorzi Piana Rotaliana

19 maggio: MASO FRANCH: LEZIONI DI NATURA Venerdì sera vi aspetta una passeggiata didattica tra i filari con aperitivo a base di prodotti Trote Astro e Paolazzi Macelleria Salumi, abbinati ai vini della Cantina La Vis, seguito da cena con menù creato ad hoc dallo chef di Maso Franch. #gemmedigusto #trentinowinefest Eventi enogastronomici in Trentino Maso Franch Trote Astro Paolazzi Macelleria Salumi #stradavinotrentino #trentino #winelovers #foodlovers

19 maggio: ORCHIDEE & GEWÜRZTRAMINER Venerdì sera Mezzacorona vi aspetta una serata all'insegna di colori, eleganza e profumi raffinati in cui un esperto floricoltore vi spiegherà ogni particolare di questi fiori straordinari ed i nostri enologi abbineranno ad alcune varietà rare altrettanti profumati vini del Trentino e delicatezze culinarie del territorio. #stradavinotrentino #gemmedigusto #trentinowinefest Mezzacorona Rotari Floricoltura Piazzera Stefano Piana Rotaliana Ristorante e Pizzeria Da Pino, Catering e Noleggio Attrezzatura #trentino #dafareintrentino

5-7 maggio | GEMME DI GUSTO Al via oggi la settima edizione di #gemmedigusto! Protagonisti del primo fine settimana Mori, Comano Terme e Grumse di Altavalle tra pic-nic e passeggiate enogastronomiche. #danonperdere #gemmedigusto #trentinowinefest #trentino

<http://www.gazzettadellevali.it/agenda-delle-valli/>

Gemme di gusto: programma eventi a Zambana, San Michele all'Adige, Giovo, Comano Terme e Isera
mag 20@18:00-19:00

Prosegue **Gemme di Gusto**, kermesse di iniziative organizzate dai soci della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** per dare il benvenuto alla primavera.

Il **terzo weekend** si apre con un doppio appuntamento **venerdì 19 maggio** alle **ore 18.00**: presso la **Cantina Rotari a San Michele all'Adige** con **Orchidee e Gewürztraminer**, serata in compagnia di un esperto floricoltore della Floricoltura Piazzera che racconterà le caratteristiche di questi fiori e di enologi che li abbineranno a vini e piatti del territorio a cura del Ristorante da Pino (*il costo è di 20 euro a persona. Prenotazioni chiamando il numero 0461 616300 o scrivendo a visite@mezzacorona.it*), e presso **Maso Franch a Giovo** con **Maso Franch: lezioni di natura**, passeggiata didattica tra i filari con aperitivo a base di prodotti ASTRO – Associazione Trotilcoltori Trentini e Macelleria Paolazzi, abbinati ai vini della Cantina La Vis, seguito da cena con menù creato ad hoc dallo chef del Maso (*il costo è di 35 euro; 25 fino a 18 anni. Prenotazioni entro il 17 maggio chiamando il numero 0461 440150 o scrivendo a vinoteca@lavis.com*).

Sabato 20 maggio è invece il turno di **Comano Terme** con **Small: la filosofia dei contrasti**. Dalle **13.30 alle 18.30**, nella suggestiva atmosfera della fortezza longobarda scoperta nel sito archeologico San Martino-Lundo-Lomaso, si racconterà il territorio attraverso prodotti eccellenti proposti da svariati produttori tra cui Azienda Agricola Filanda del Boron, Salumificio Parisi, Trota Oro (*il costo è di 15 euro a persona, gratuito per i bambini e per chi prenoterà la cena Gemme di gusto...i sapori della primavera presso il ristorante del Comano Cattoni Holiday. Prenotazione entro il 19 maggio telefonando al numero 0465 701442 o scrivendo a info@comanocattoniholiday.it*).

<http://www.gazzettadellevalli.it/lagenda-delle-valli/>

Alle ore 17.00 ci si sposta a Tenno con **Trekking e picnic con vista lago** attraverso i vigneti di Chardonnay e Gewürztraminer, seguito da un **pic-nic serale** a base di sapori e prodotti tipici – forniti da Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Fontanel, Azienda Agricola Macelleria Bertoldi, Azienda Agricola Trocoltura Armanini, Molino Pellegrini, Panificio Tecchiolli e Azienda Agricola Maso Giare – impreziosito da un piacevole **intrattenimento musicale** (il costo a persona è di 20 euro, gratis sotto i 6 anni; info e prenotazioni al numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it)

Dalle 18.00 alle 24.00, invece, l'appuntamento è nel centro di Zambana Vecchia per **Tutti #fuori**, la festa delle Pro Loco del Trentino che andrà in scena anche **domenica 21, dalle 11.00 alle 22.00**. Due giorni di spettacoli, mostre, musica, visite guidate, degustazioni ed attività per i bambini e 18 piatti, realizzati da altrettante Pro Loco e Consorzi a base di prodotti tipici trentini abbinati ad un vino rappresentativo della produzione vitivinicola della propria zona di riferimento. Tra le novità, una piccola enoteca riservata al Trentodoc, con 8 spumanti di produttori della Piana Rotaliana in degustazione (info e prenotazioni chiamando il numero 0461 239006 o scrivendo a info@unplitrento.it).

MOSTRA VINI DEL TRENTINO, TRA CALICI & FORCHETTE

STRADA VINO TRENTINO / 25 MAGGIO, 2017 ORE 12:00
VIA DANTE ALIGHIERI, 52, 38016 MEZZOCORONA TN, ITALY



Trentino, dal 25 al 28 maggio

In occasione dell' 80^a Mostra Vini del Trentino e in abbinata a Cantine Aperte una selezione di ristoranti associati alla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino festeggia le eccellenze del territorio con una speciale rassegna enogastronomica, che vi porterà dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, dalla Piana Rotaliana alla Valsugana, dalla Valle dei Laghi all'Alpe Cimbra, passando per Trento.

APERITIVI

Bar Pasi | Trento

I vini di Opera Vitivinicola in Valdicembra incontrano i prodotti gastronomici di Sosi - Tradizione e Innovazione

Dolcemente Marzari | Trento

I vini di Ferrari Trento incontrano i prodotti gastronomici di Pasticceria Marzari

Locanda 2 Camini | Baselga di Pinè

I vini di Maso Poli incontrano i prodotti gastronomici di Azienda agricola Agriturismo Le Mandre e Macelleria Sighel

Maso Franch | Giovo

I vini di Cantina La Vis e Valle di Cembra incontrano i prodotti gastronomici di Trote Astro e Macelleria Zanotelli

Moja | Rovereto

I vini di REVi Trentodoc incontrano i prodotti gastronomici di Macelleria Equina Zenatti e Panificio Moderno

Pasticceria Marzari | Vigolo Vattaro di Altopiano della Vigolana

I vini di Villa Corniole incontrano i prodotti gastronomici di Az. Agr. Il Leprotto Bisestile Scrigno del Duomo | Trento

I vini di Cavit Natura Trentina incontrano i prodotti gastronomici di Trota Oro

<http://www.cosafareintrentino.it/it/evento/mostra-vini-del-trentino-tra-calici-forchette>

PROPOSTE MENU'

Hosteria Toblino | Sarche di Madruzzo

I vini di Cantina Toblino incontrano i prodotti gastronomici di Brenta Salumi

L'Orta | Riva del Garda

I vini di Cantina Agraria Riva del Garda incontrano i prodotti gastronomici di Azienda Agricola Tropicoltura Armanini e Macelleria Bertoldi Azienda Agricola

Locanda Delle Tre Chiavi Isera | Isera

I vini di Cantina Grigoletti incontrano i prodotti gastronomici di OlioCRU e Agri '90

Lusernarhof - Ristorante & Street Food | Luserna

I vini di Fondazione Edmund Mach incontrano i prodotti gastronomici di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Crucolo

Maso Franch | Giovo

I vini di Cantina La Vis e Valle di Cembra incontrano i prodotti gastronomici di ASTRO - Ass. Tropicoltori del Trentino e Macelleria Zanotelli

Niky's Vintage | Trento

I vini di Cantina Roverè della Luna Aichholz incontrano i prodotti gastronomici di Panificio Pasticceria Tecchiolli

Osteria A Le Due Spade - Trento | Trento

I vini di Cantina Mori Colli Zugna incontrano i prodotti gastronomici di Latte Trento

Osteria Ca Dei Giosi | Covelò di Vallelaghi

I vini di Cantine Mezzacorona- Rotari incontrano i prodotti gastronomici di Salumeria Belli Ristorante al Vò | Trento

I vini di Azienda Agricola Zanini Luigi incontrano i prodotti gastronomici di Associazione per la tutela e la valorizzazione della farina della Valsugana e Cà dei Baghi

Ristorante Alfio Pizzeria Bar | Dro

I vini di Cantina d'Isera incontrano i prodotti gastronomici di Frantoio Agraria Riva del Garda

Antica Gardumo | Ronzo Chienis

I vini di Azienda Agricola Biologica Agriturismo Vallarom incontrano i prodotti gastronomici di Molino Pellegrini e Apicoltura Girardelli

Ristorante e Pizzeria Da Pino, Catering e Noleggio Attrezzatura | Grumo di San Michele all'Adige

I vini di Cantina Endrizzi incontrano i prodotti gastronomici di Carni e salumi Troier e Caseificio Sociale di Sabbionara

Old Bar & Food - Trento | Trento

I vini di Bolognani Azienda Vinicola incontrano i prodotti gastronomici di Macelleria Massimo Cis e La Trentina

Ristorante Tipico La Casina | Drena

I vini di Cantina Sociale di Trento incontrano i prodotti gastronomici di Azienda Agricola "La Quadra" e Apicoltura Trentina Valle di Cavedine

Scrigno del Duomo | Trento

I vini di Cavit incontrano i prodotti gastronomici di Trota Oro

Scopri le proposte su tastetrentino.it/calici&forchette

#calici&forchette

LUTTEROTTI, CAVIT: PIÙ BIO E PIÙ TERRITORIO

Da Cosimo Piovasco di Rondò

🕒 24 maggio 2017 📍 MOSTRA VINI 2017

80ª MOSTRA VINI DEL TRENTINO

Da giovedì 25 a domenica 28 maggio a Palazzo Roccabruna.

Questa mattina alle 10.30 la conferenza stampa, inaugurazione giovedì alle 17.00.



Dal 1925 al 2017 con qualche interruzione dovuta a problemi organizzativi o alla guerra, tanta è la strada percorsa dalla Mostra vini del Trentino, un evento che festeggia in questi giorni l'ottantesima edizione, confermandosi come una delle rassegne enologiche più longeve d'Italia. Questa mattina a Palazzo Roccabruna si è tenuta la conferenza stampa di presentazione della manifestazione, cui hanno partecipato i rappresentanti degli enti organizzatori: Giovanni Bort, presidente della Cciaa di Trento, Bruno Lutterotti e Graziano Molon, rispettivamente presidente e direttore del Consorzio vini del Trentino, Elda Verones, direttrice dell'ApT di Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi, Roberto Stanchina, assessore comunale alle politiche agricole, Michele Dallapiccola, assessore provinciale all'agricoltura, Francesco Antonioli, presidente della Strada del vino e dei sapori del Trentino.

Nell'introdurre l'incontro, **Mauro Leveghi**, segretario generale della Camera di commercio di Trento, ha ricordato le origini della Mostra, nata nel lontano 1925 allo scopo di far incontrare venditori e acquirenti del mondo del vino, ma trasformatasi negli anni: *"Oggi la Mostra ha un significato prettamente culturale, serve a dar forza al brand Trentino, a sostenere l'immagine del territorio all'interno e all'esterno di esso"*. **Giovanni Bort**, presidente dell'Ente di via Calepina, ha sottolineato come la Mostra sia da sempre *"la cartina al tornasole dell'andamento del settore vitivinicolo locale e il riflesso di quella parte della società trentina che direttamente o indirettamente lavora nel campo vitivinicolo"*.

<http://www.trentinowine.info/2017/05/lutterotti-cavit-piu-bio-e-piu-territorio/>

"La Mostra è anche l'occasione per riflettere sulle prospettive del settore. Benché il mercato internazionale sia strategico per molte grandi imprese del vino, il Trentino non può più ragionare solo in termini di fatturato e di volumi". Così **Bruno Lutterotti**, presidente del Consorzio, che ha sottolineato come le peculiarità organolettiche dei nostri vini derivino dalla variabilità delle componenti pedoclimatiche del territorio: *"Sarà sempre più importante, quindi, continuare con il percorso intrapreso di valorizzazione e tutela dell'ambiente in modo da gettare le basi, anche in termini di formazione, affinché le 6000 aziende del comparto possano essere pronte - se lo vorranno - per fare in futuro un salto verso forme di produzione di tipo anche biologico"*

A rappresentare il Comune di Trento, l'assessore alle politiche agricole, **Roberto Stanchina**, che, oltre ad aver evidenziato il legame storico fra la mostra e la città, ha richiamato la necessità di stringere la collaborazione fra istituzioni, cantine ed operatori commerciali perché il vino trentino possa essere sempre più presente nell'offerta locale. L'assessore provinciale all'agricoltura, **Michele Dallapiccola**, ha posto l'accento sull'importanza delle differenze all'interno di un quadro complessivamente unitario: *"Vogliamo un Trentino enodiverso, che promuova la biodiversità in termini di specie viticole e di produzione. In quest'ottica allora perde di senso anche l'opposizione fra grandi cantine e vignaioli perché di fatto essa corrisponde a diverse segmentazioni del mercato. In virtù della propria identità ognuno può trovare la sua collocazione sul mercato rispondendo alle diverse attese del consumatore. Dalla pluralità dei suoi attori il settore trae forza"*. Infine il presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, **Francesco Antonioli** e la direttrice dell'Apt di Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi, **Elda Veronesi**, hanno illustrato il contributo al programma offerto dalla rete dei bar, dei ristoranti e degli alberghi con proposte gastronomiche e pacchetti turistici dedicati. Ha concluso **Graziano Molon**, direttore del Consorzio vini del Trentino passando in rassegna le iniziative della 80^a edizione della Mostra e ricordando la collaborazione con il Movimento Turismo del Vino che nei giorni 27 e 28 maggio celebra la 25^a edizione di "Cantine aperte".

Programma

Entrando nel merito del programma della rassegna, vale la pena ricordare, anzitutto, che le cantine partecipanti sono quarantadue con oltre 130 etichette in degustazione. Da Palazzo Roccabruna, che è la sede principale dell'evento, le iniziative si estendono anche nei 22 locali della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che proporranno aperitivi e menù dedicati, oltreché nelle 18 cantine che aderiranno alla 25^a edizione di Cantine Aperte, consentendo ai visitatori interessanti escursioni nei luoghi in cui il vino nasce con degustazioni enologiche e gastronomiche (www.movimentoturismovino.it).

L'80^a edizione della Mostra offre un calendario ricco di proposte, in cui il vino incrocia la gastronomia, il jazz ed altre coinvolgenti esperienze sensoriali.

Si parte con le degustazioni ai tavoli dell'Enoteca giovedì 25 maggio dalle 17 alle 23. Stesso orario anche venerdì 26 maggio, mentre sabato 27 e domenica 28 maggio si apre alle 11 per chiudere rispettivamente alle 23 e alle 22.

Uno dei momenti qualificanti di questa ottantesima edizione è il talk show condotto da Nereo Pederzoli venerdì 26 maggio alle 17.00 a Palazzo Roccabruna: "Generazioni a confronto. Tra passato e presente uomini e donne del vino trentino". Pederzoli farà il punto su ottant'anni di mostra avvalendosi delle testimonianze di Elvio Fronza, Lucia Letrari, Giacomo Malfer, Filippo Scienza e Luigi Togn.

Jazz & Wine è l'appuntamento organizzato nella corte interna dell'Enoteca per trascorrere un'ora in compagnia del vino e del jazz "live" di Matteo Turella (chitarra), Luca Rubertelli (sax) e Giordano Grossi (contrabbasso) giovedì 25 maggio alle 20 e di Franco Testa (contrabbasso), Edoardo Morselli (chitarra) e Stefano Pisetta (batteria) venerdì 26 maggio alle 20.

Per chi invece preferisse un'immersione sensoriale fra luci, colore, musica, spettacolo e degustazione, ritornano anche quest'anno i laboratori del gusto "Divinisensi", proposti da Carlo Casillo e Mariano De Tassis in collaborazione con il sommelier Mario Dorigatti: giovedì 25 e venerdì 26 maggio alle 19 e alle 21, sabato 27 maggio alle 18 e alle 21 e domenica 28 maggio alle 18 e alle 20 (prenotazioni allo 0461/887101).

Infine l'abbinamento cibo-vino: nella cucina di Palazzo Roccabruna i ristoranti Van Spitz di Frassilongo (venerdì dalle 19.00 alle 23.00) e Cant del Gal di Tonadico (sabato dalle 12.00 alle 23.00) si cimenteranno in piatti gustosi della tradizione abbinati ai vini in mostra.

<http://www.trentinowine.info/2017/05/lutterotti-cavit-piu-bio-e-piu-territorio/>

LE CANTINE PARTECIPANTI

“

Abate Nero
Agraria Riva del Garda
Bailoni
Bolognani
Borgo dei Posseri
Cantina di Aldeno
Cantina d'Isera
Cantina Lavis e Valle di Cembra
Cantina Mori Colli Zugna
Cantina Rotaliana di Mezzolombardo
Cantina Roveré della Luna
Cantina sociale di Avio
Cantina sociale di Trento
Cantina di Toblino
Cantina vini Armani Albino
Cantine Ferrari
Cantine Monfort
Cavit
Cesarini Sforza Spumanti
Concilio
Endrizzi
Endrizzi Elio e F.lli
Fondazione Mach
Gaierhof
Grigoletti
Letrari
Martinelli Andrea
Maso ai Dossi
Maso Grener
Maso Poli
Mezzacorona
Opera vitivinicola in Valdicembra
Revi
Rotari
San Michael
Simoncelli
Tenute Lunelli
Vallarom
Villa Corniole
Vini Spagnolli
Vivallis
Zanini Luigi

<https://www.sowhere.it/DettaglioEvento/1620004-mostra-vini-del-trentino-tra-calici->

Mostra Vini del Trentino, tra calici & forchette



🕒 Da Giovedì 25 Maggio alle 12:00 a Domenica 28 Maggio alle 23:59

Condividi: [f](#) [t](#) [g+](#) [p](#) [✉](#) [wh](#)

📍 Strada Vino Trentino

📍 via della villa, 6, 38123 Trento (TN)

Mostra Vini del Trentino, tra calici & forchette

🕒 Da Giovedì 25 Maggio alle 12:00 a Domenica 28 Maggio alle 23:59

Evento di Strada Vino Trentino

Trentino, dal 25 al 28 maggio

In occasione dell' 80^a Mostra Vini del Trentino e in abbinata a Cantine Aperte una selezione di ristoranti associati alla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino festeggia le eccellenze del territorio con una speciale rassegna enogastronomica, che vi porterà dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, dalla Piana Rotaliana alla Valsugana, dalla Valle dei Laghi all'Alpe Cimbra, passando per Trento.

APERITIVI

Bar Pasi | Trento

I vini di Opera Vitivinicola in Valdicembra incontrano i prodotti gastronomici di Sosi - Tradizione e Innovazione

Dolcemente Marzari | Trento

I vini di Ferrari Trento incontrano i prodotti gastronomici di Pasticceria Marzari

Locanda 2 Camini | Baselga di Pinè

I vini di Maso Poli incontrano i prodotti gastronomici di Azienda agricola Agriturismo Le Mandre e Macelleria Sighele

Maso Franch | Giovo

I vini di Cantina La Vis e Valle di Cembra incontrano i prodotti gastronomici di Trote Astro e Macelleria Zanotelli

Moja | Rovereto

I vini di REVI Trentodoc incontrano i prodotti gastronomici di Macelleria Equina Zenatti e Panificio Moderno

Pasticceria Marzari | Vigolo Vattaro di Altopiano della Vigolana

I vini di Villa Corniole incontrano i prodotti gastronomici di Az. Agr. Il Leprotto Bisestile

Scigno del Duomo | Trento

I vini di Cavit Natura Trentina incontrano i prodotti gastronomici di Trota Oro

PROPOSTE MENU'

Hosteria Toblino | Sarche di Madruzzo

I vini di Cantina Toblino incontrano i prodotti gastronomici di Brenta Salumi

L'Ora | Riva del Garda

I vini di **Cantina Agraria Riva del Garda** incontrano i prodotti gastronomici di Azienda Agricola Triticoltura Armanini e Macelleria

Bertoldi Azienda Agricola

Locanda Delle Tre Chiavi Isera | Isera

I vini di Cantina Grigoletti incontrano i prodotti gastronomici di OlioCRU e Agri '90

Lusernarhof - Ristorante & Street Food | Luserna

I vini di Fondazione Edmund Mach incontrano i prodotti gastronomici di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Crucolo

Maso Franch | Giovo

I vini di Cantina La Vis e Valle di Cembra incontrano i prodotti gastronomici di ASTRO - Ass. Triticoltori del Trentino e

Macelleria Zanotelli

Niky's Vintage | Trento

I vini di Cantina Roverè della Luna Aichholz incontrano i prodotti gastronomici di Panificio Pasticceria Tecchioli

Osteria A Le Due Spade - Trento | Trento

I vini di Cantina Mori Colli Zugna incontrano i prodotti gastronomici di Latte Trento

Osteria Ca Dei Giosi | Covelo di Vallelaghi

I vini di Cantine Mezzacorona- Rotari incontrano i prodotti gastronomici di Salumeria Belli

Ristorante al Vò | Trento

I vini di Azienda Agricola Zanini Luigi incontrano i prodotti gastronomici di Associazione per la tutela e la valorizzazione della

farina della Valsugana e Cà dei Baghi

Ristorante Alfio Pizzeria Bar | Dro

I vini di Cantina d'Isera incontrano i prodotti gastronomici di **Frantoio Agraria Riva del Garda**

Antica Gardumo | Ronzo Chienis

I vini di Azienda Agricola Biologica Agriturismo Vallarom incontrano i prodotti gastronomici di Molino Pellegrini e Apicoltura

Girardelli

Ristorante e Pizzeria Da Pino, Catering e Noleggio Attrezzatura | Grumo di San Michele all'Adige

I vini di Cantina Endrizzi incontrano i prodotti gastronomici di Carni e salumi Troier e Caseificio Sociale di Sabbionara

Old Bar & Food - Trento | Trento

I vini di Bolognani Azienda Vinicola incontrano i prodotti gastronomici di Macelleria Massimo Cis e La Trentina

Ristorante Tipico La Casina | Drena

I vini di Cantina Sociale di Trento incontrano i prodotti gastronomici di Azienda Agricola "La Quadra" e Apicoltura Trentina Valle

di Cavedine

Scigno del Duomo | Trento

I vini di Cavit incontrano i prodotti gastronomici di Trota Oro

<https://mail.google.com/mail/#inbox/15c403e898ab6ec8>



“MOSTRA VINI DEL TRENTINO..TRA CALICI & FORCHETTE” APERITIVI E MENÙ PER CELEBRARE I VINI DEL TRENTINO

Un lungo weekend per valorizzare le eccellenze enologiche trentine, non solo a Palazzo Roccabruna e nelle cantine aderenti a Cantine Aperte, ma anche in numerosi bar e ristoranti di tutto il territorio della Strada dei Vino e dei Saperi del Trentino, dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, dalla Piana Rotaliana alla Valsugana, dalla Valle dei Laghi all'Alpe Cimbra, passando per la città di Trento.

In contemporanea con la 80° Mostra Vini del Trentino, in programma da giovedì 25 a domenica 28 maggio a Trento, e in abbinata a Cantine Aperte, in programma sabato 27 e domenica 28 maggio in 18 cantine del Trentino-Alto Adige, la Strada del Vino e dei Saperi del Trentino propone una speciale rassegna gastronomica, denominata “Mostra Vini del Trentino...tra calici & forchette”, con 22 iniziative su tutto il territorio tra aperitivi e menù a tema per un coinvolgimento totale di circa 80 soci, tra ristoranti, cantine e produttori gastronomici.

Tre le proposte aperitivo a Trento: il Bar Pasi con i vini di Opera Vitivinicola in Valdicembra abbinati prodotti di Panificio Sosi; Dolcemente Marzari con i vini di Ferrari F.lli Lunelli abbinati a prodotti di Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile e di Azienda Agricola Tropicoltura Armanini e Scrigno del Duomo con i vini di Cavit abbinati a prodotti ittici Trota Oro.

<https://mail.google.com/mail/#inbox/15c403e898ab6ec8>

Spostandosi fuori città, **Locanda 2 Camini** di **Baselga di Pinè** propone i vini di Maso Poli con i prodotti caseari di Azienda Agricola Le Mandre e di Macelleria Sighel; **Maso Franch** a **Giovo** i vini di Cantina La Vis e Valle di Cembra con i prodotti di ASTRO – Associazione Triticoltori del Trentino e di Macelleria Zanotelli; **Moja Ristorante** a **Rovereto** i vini dell'Azienda Agricola del Revi con i prodotti di Macelleria Zenatti e Panificio Moderno e **Pasticceria Marzari** di **Vigolo Vattaro** i vini di Villa Corniole con i prodotti di Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile.

Alcuni ristoranti, inoltre, inseriranno nella propria carta **proposte menù ad hoc**, **sempre in abbinamento a specifiche aziende vinicole**: **Osteria Ca' dei Giosi** di **Covelo di Valledaghi** con i vini di Cantine Mezzacorona-Rotari e i prodotti di Salumeria Belli; **Hosteria Toblino** di **Sarche di Madruzzo** con i vini di Cantina Toblino e i prodotti gastronomici di Brenta Salumi; **Ristorante Alfio** di **Dro** con i vini di Cantina d'Isera e i prodotti di **Frantoio Agraria Riva del Garda**; **Ristorante tipico La Casina** di **Drena** con i vini di Cantina Sociale Trento e i prodotti di Azienda Agricola "La Quadra" e Apicoltura Trentina Valle di Cavedine; **L'Ora – Ristorante Pizzeria** di **Riva del Garda** con i vini di **Cantina Agraria Riva del Garda** e i prodotti di Azienda Agricola Triticoltura Armanini e **Macelleria Bertoldi Azienda Agricola**; **Locanda delle Tre Chiavi** di **Isera** con i vini di Azienda Agricola Gricoletti e i prodotti OlioCRU e Agri '90; **Ristorante Antica Gardumo** di **Ronzo Chienis** con i vini di Azienda Agricola Biologica Agriturismo Vallarom e i prodotti di Molino Pellegrini e Apicoltura Girardelli; **Lusemarhof – Ristorante&Street Food** di **Luserna** con i vini della Fondazione Edmund Mach e i prodotti di Caseificio degli Altipiani e del Vezena e Crucolo; **Ristorante da Pino** di **Grumo di San Michele all'Adige** con i vini di Cantina Endrizzi e i prodotti di Carni e Salumi Troier e Caseificio Sociale di Sabbionara.

Proposte menù anche nella città di Trento: presso **Niky's Vintage** con i vini di Cantina Roverè della Luna Aichholz e i prodotti di Panificio Pasticceria Tecchiolli; presso l'**Osteria a "Le due spade"** con i vini di Cantina Mori Colli Zugna e i prodotti di Latte Trento; presso **Ristorante al Vo'** con i vini di Azienda Agricola Zanini Luigi e i prodotti di Associazione per la tutela e la valorizzazione della farina della Valsugana e Cà dei Baghi; presso **Ristorante Old Bar & Food** con i vini di Bolognani Azienda Vinicola e i prodotti di Macelleria Massimo Cis e La Trentina e presso **Scrigno del Duomo** con i vini Cavit e i prodotti di Trota Oro.

Tutti i dettagli su tastetrentino.it/calici&forchette

#calici&forchette

<http://www.trentinowine.info/2017/05/una-mostra-tra-calici-e-forchette/>

COMUNICATI STAMPA

UNA MOSTRA TRA CALICI E FORCHETTE

Da [Cosimo Piovasco di Rondò](#)

25 maggio 2017 [mostra vini](#), [strada del vino](#)

Un lungo weekend per valorizzare le eccellenze enologiche trentine, non solo a Palazzo Roccabruna e nelle cantine aderenti a Cantine Aperte, ma anche in numerosi bar e ristoranti di tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, dalla Piana Rotaliana alla Valsugana, dalla Valle dei Laghi all'Alpe Cimbra, passando per la città di Trento.



Trento, 25 maggio 2017 - In contemporanea con la **80° Mostra Vini del Trentino**, in programma da giovedì 25 a domenica 28 maggio a Trento, e **in abbinata a Cantine Aperte**, in programma sabato 27 e domenica 28 maggio in 18 cantine del Trentino-Alto Adige, **la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone una speciale rassegna gastronomica**, denominata **"Mostra Vini del Trentino...tra calici & forchette"**, con **22 iniziative su tutto il territorio tra aperitivi e menù a tema per un coinvolgimento totale di circa 80 soci, tra ristoranti, cantine e produttori gastronomici.**

Tre le proposte aperitivo a Trento: il **Bar Pasi** con i vini di Opera Vitivinicola in Valdicembra abbinati prodotti di Panificio Sosi; **Dolcemente Marzari** con i vini di Ferrari F.lli Lunelli abbinati a prodotti di Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile e di Azienda Agricola Troticoltura Armanini e **Scrigno del Duomo** con i vini di Cavit abbinati a prodotti ittici Trota Oro.

Spostandosi fuori città, **Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè** propone i vini di Maso Poli con i prodotti caseari di Azienda Agricola Le Mandre e di Macelleria Sighel; **Maso Franch a Giovo** i vini di Cantina La Vis e Valle di Cembra con i prodotti di ASTRO - Associazione Troticoltori del Trentino e di Macelleria Zanotelli; **Moja Ristorante a Rovereto** i vini dell'Azienda Agricola del Revì con i prodotti di Macelleria Zenatti e Panificio Moderno e **Pasticceria Marzari di Vigolo Vattaro** i vini di Villa Corniole con i prodotti di Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile.

<http://www.trentinowine.info/2017/05/una-mostra-tra-calici-e-forchette/>

Alcuni ristoranti, inoltre, inseriranno nella propria carta **proposte menù ad hoc, sempre in abbinamento a specifiche aziende vinicole**: **Osteria Ca' dei Giosi** di **Covelo di Valledaghi** con i vini di Cantine Mezzacorona-Rotari e i prodotti di Salumeria Belli; **Hosteria Toblino** di **Sarche di Madruzzo** con i vini di Cantina Toblino e i prodotti gastronomici di Brenta Salumi; **Ristorante Alfio** di **Dro** con i vini di Cantina d'Isera e i prodotti di **Frantolo Agraria Riva del Garda**; **Ristorante tipico La Casina** di **Drena** con i vini di Cantina Sociale Trento e i prodotti di Azienda Agricola "La Quadra" e Apicoltura Trentina Valle di Cavedine; **L'Orca - Ristorante Pizzeria** di **Riva del Garda** con i vini di **Cantina Agraria Riva del Garda** e i prodotti di Azienda Agricola Trocicoltura Armanini e **Macelleria Bertoldi** Azienda Agricola; **Locanda delle Tre Chiavi** di **Isera** con i vini di Azienda Agricola Gricioletti e i prodotti OlioCRU e Agri '90; **Ristorante Antica Gardumo** di **Ronzo Chienis** con i vini di Azienda Agricola Biologica Agriturismo Vallarom e i prodotti di Molino Pellegrini e Apicoltura Girardelli; **Lusernarhof - Ristorante&Street Food** di **Luserna** con i vini della Fondazione Edmund Mach e i prodotti di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Crucolo; **Ristorante da Pino** di **Grumo di San Michele all'Adige** con i vini di Cantina Endrizzi e i prodotti di Carni e salumi Troier e Caseificio Sociale di Sabbionara.

Proposte menù anche nella città di Trento: presso **Niky's Vintage** con i vini di Cantina Roverè della Luna Aichholz e i prodotti di Panificio Pasticceria Tecchiolli; presso l'**Osteria a "Le due spade"** con i vini di Cantina Mori Colli Zugna e i prodotti di Latte Trento; presso **Ristorante al Vo'** con i vini di Azienda Agricola Zanini Luigi e i prodotti di Associazione per la tutela e la valorizzazione della farina della Valsugana e Cà dei Baghi; presso **Ristorante Old Bar & Food** con i vini di Bolognani Azienda Vinicola e i prodotti di Macelleria Massimo Cis e La Trentina e presso **Scrigno del Duomo** con i vini Cavit e i prodotti di Trota Oro.

Tutti i dettagli su tastetrentino.it/calici&forchette

Mostra del Vino, si parte. Al via la quattro giorni alla scoperta dei vini del territorio, tra cantine aperte e ristoranti con menù ad hoc

Dalle 17 di oggi fino a domenica si terrà l'80esima mostra del vino a Trento a Palazzo Roccabruna. In 18 cantine, poi ci sarà l'evento Cantine Aperte e tantissimi ristoranti hanno creato una propria carta proposte menù ad hoc per la kermesse. Ecco tutto quello che c'è da sapere



Publicato il - 25 maggio 2017 - 16:53

Condividi

TRENTO. Si parte. **Dalle 17 di oggi è ufficialmente aperta l'80esima Mostra Vini del Trentino.** Una quattro giorni alla scoperta dei migliori vini del territorio, organizzata a Palazzo Roccabruna, dal **Consorzio vini del Trentino** e la **Camera di Commercio di Trento** in collaborazione con la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, l'**Apt** di Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi e il Movimento Turismo del Vino.

Dal 25 a domenica 28 maggio l'evento si svolgerà in abbinata a **Cantine Aperte**, in programma sabato 27 e domenica 28 maggio in **18 cantine del Trentino-Alto Adige**. La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, infatti, propone una speciale rassegna gastronomica, denominata "**Mostra Vini del Trentino...tra calici & forchette**", con 22 iniziative su tutto il territorio tra aperitivi e menù a tema per un coinvolgimento totale di **circa 80 soci, tra ristoranti, cantine e produttori gastronomici.**

<http://www.ildolomiti.it/cultura-e-spettacoli/mostra-del-vino-si-parte-al-la-quattro-giorni-alla-scoperta-dei-vini-del>

Tre le proposte aperitivo a Trento: **il Bar Pasi con i vini di Opera Vitivinicola in Valdicembra** abbinati prodotti di Panificio Sosi; Dolcemente Marzari con i vini di Ferrari F.lli Lunelli abbinati a prodotti di Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile e di Azienda Agricola Troticoltura Armanini e Scigno del Duomo con i vini di Cavit abbinati a prodotti ittici Trota Oro.

Spostandosi fuori città, **Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè propone i vini di Maso Poli** con i prodotti caseari di Azienda Agricola Le Mandre e di Macelleria Sighel; Maso Franch a Giovo i vini di Cantina La Vis e Valle di Cembra con i prodotti di ASTRO - Associazione Triticoltori del Trentino e di Macelleria Zanotelli; Moja Ristorante a Rovereto i vini dell'Azienda Agricola del Revè con i prodotti di Macelleria Zenatti e Panificio Moderno e Pasticceria Marzari di Vigolo Vattaro i vini di Villa Corniole con i prodotti di Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile.

Alcuni **ristoranti, inoltre, inseriranno nella propria carta proposte menù ad hoc**, sempre in abbinamento a specifiche aziende vinicole: Osteria Ca' dei Giosi di Covelo di Valledaghi con i vini di Cantine Mezzacorona-Rotari e i prodotti di Salumeria Belli; Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo con i vini di Cantina Toblino e i prodotti gastronomici di Brenta Salumi; Ristorante Alfio di Dro con i vini di Cantina d'Isera e i prodotti di **Frantoio Agraria Riva del Garda**; Ristorante tipico La Casina di Drena con i vini di Cantina Sociale Trento e i prodotti di Azienda Agricola "La Quadra" e Apicoltura Trentina Valle di Cavedine; L'Ora - Ristorante Pizzeria di Riva del Garda con i vini di **Cantina Agraria Riva del Garda** e i prodotti di Azienda Agricola Troticoltura Armanini e **Macelleria Bertoldi** Azienda Agricola; Locanda delle Tre Chiavi di Isera con i vini di Azienda Agricola Gricoletti e i prodotti OlioCRU e Agri '90; Ristorante Antica Gardumo di Ronzo Chienis con i vini di Azienda Agricola Biologica Agriturismo Vallarom e i prodotti di Molino Pellegrini e Apicoltura Girardelli; Lusernarhof - Ristorante & Street Food di Luserna con i vini della Fondazione Edmund Mach e i prodotti di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Crucolo; Ristorante da Pino di Grumo di San Michele all'Adige con i vini di Cantina Endrizzi e i prodotti di Carni e salumi Troier e Caseificio Sociale di Sabbionara.

Proposte menù anche nella città di Trento: presso Niky's Vintage con i vini di Cantina Roverè della Luna Aichholz e i prodotti di Panificio Pasticceria

<http://www.ildolomiti.it/cultura-e-spettacoli/mostra-del-vino-si-parte-al-la-quattro-giorni-alla-scoperta-dei-vini-del>

Tecchiolli; presso l'Osteria a "Le due spade" con i vini di Cantina Mori Colli Zugna e i prodotti di Latte Trento; presso Ristorante al Vo' con i vini di Azienda Agricola Zanini Luigi e i prodotti di Associazione per la tutela e la valorizzazione della farina della Valsugana e Cà dei Baghi; presso Ristorante Old Bar & Food con i vini di Bolognani Azienda Vinicola e i prodotti di Macelleria Massimo Cis e La Trentina e presso Scigno del Duomo con i vini Cavit e i prodotti di Trota Oro.

Questo il programma delle degustazioni a Palazzo Roccabruna:

giovedì 25 maggio dalle 17.00 alle 23.00

venerdì 26 maggio dalle 17.00 alle 23.00

sabato 27 maggio dalle 11.00 alle 23.00

domenica 28 maggio dalle 11.00 alle 22.00

<http://comunicazioneinform.it/i-trentini-presentato-il-consorzio-imprenditori-trentini-nel-mondo/>

“I.Trentini”, presentato il Consorzio Imprenditori Trentini nel mondo

GIOVEDÌ, 25 MAGGIO, 2017 IN NOTIZIE  INFORM

ASSOCIAZIONI

Il Consorzio, che non ha scopo di lucro, intende raggruppare imprenditori soci dell'Associazione Trentini nel Mondo operanti in Trentino e nel mondo, e si propone di favorire la nascita di nuove relazioni tra imprenditori, agevolando ed accompagnando l'incontro e la conoscenza tra aziende, enti ed altri soggetti

TRENTO – Un'iniziativa intelligente e meritoria: così il presidente della Camera di commercio di Trento, Gianni Bort, ha definito la costituzione di “I.Trentini”, il “Consorzio Imprenditori Trentini nel Mondo”, che questa mattina è stato ufficialmente presentato nel corso di un incontro che si è svolto presso Palazzo Roccabruna, a Trento.

Il Consorzio – come ha puntualizzato il suo presidente, Mauro Dallapè – non ha scopo di lucro, intende raggruppare imprenditori soci dell'Associazione Trentini nel Mondo operanti in Trentino ma anche in altri Paesi del mondo, e si propone di favorire la nascita di nuove relazioni tra imprenditori, agevolando ed accompagnando l'incontro e la conoscenza tra aziende, enti ed altri soggetti, che potranno generare valore aggiunto e creare posti di lavoro, sia in Trentino che nei Paesi interessati.

“Per gli imprenditori che aderiscono al Consorzio, presentarsi sui mercati esteri potendosi basare su rapporti “certificati e accreditati”, come quelli costruiti in sessant'anni di attività dalla Trentini nel mondo attraverso i suoi Circoli, rappresenta un grande valore aggiunto”, ha sostenuto Massimo Fia, direttore dell'“Agraria di Riva del Garda” a nome dei nove soci fondatori del Consorzio.

Il presidente della Trentini nel mondo, Alberto Tafner, ha ribadito che la rete rappresentata dai Circoli è un patrimonio dell'intera comunità trentina, uno strumento di incontro dal quale possono derivare anche opportunità per il mondo imprenditoriale sia trentino che dei paesi nei quali sono presenti emigrati trentini e loro discendenti.

Come si legge all'articolo 2 del suo statuto, per la realizzazione e i suoi scopi il Consorzio può “incentivare iniziative di interesse comune ai soci nell'ambito dell'immagine, della promozione e del marketing, promuovere iniziative per valorizzare i prodotti ed i servizi dei Soci, favorire la collaborazione con analoghe associazioni anche internazionali e svolgere, in genere, tutte le attività che si riconosceranno utili al raggiungimento dei fini istituzionali”.

I nove soci fondatori sono : Agraria Riva del Garda (Riva del Garda), Artecalore (Povo –Trento), Azienda Vinicola del Revì (Aldeno), Birrificcio Plotegher (Besenello), Fanti Legnami (Malosco), Gioel (Trento), Larentis Lorenz (Spini di Gardolo – Trento), Plaga Matteo (Romeno), Roverplastik (Volano).

Il Consorzio è amministrato da un Consiglio direttivo composto da sette a nove membri di cui uno è il Presidente, in cui la maggioranza dei consiglieri è costituita da consorziati imprenditori. Per poter svolgere il proprio ruolo di cerniera con il mondo dei trentini all'estero il Consiglio Direttivo comprende anche rappresentanti dell'Associazione.

Dell'attuale direttivo fanno parte il presidente Mauro Dallapè, il vice presidente Giacomo Malfer e i consiglieri Bruno Cesconi, Cesare Ciola, Massimo Fia, Armando Maistri, Paolo Svaldi, Matteo Plotegher e Matteo Plaga. (Inform)

<https://www.eventa.it/eventi/trento/mostra-vini-del-trentino-tra-calici-forchette>

Mostra Vini del Trentino, tra calici & forchette

25

Gio, 25 Mag 2017 - 12:00 alle 23:59

In occasione dell' 80^a Mostra Vini del Trentino e in abbinata a Cantine Aperte una selezione di ristoranti associati alla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino festeggia le eccellenze del territorio con una speciale rassegna enogastronomica, che vi porterà dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, dalla Piana Rotaliana alla Valsugana, dalla Valle dei Laghi all'Alpe Cimbra, passando per Trento.

APERITIVI

Bar Pasi | Trento

I vini di Opera Vitivinicola in Valdicembra incontrano i prodotti gastronomici di Sosi - Tradizione e Innovazione

Dolcemente Marzari | Trento

I vini di Ferrari Trento incontrano i prodotti gastronomici di Pasticceria Marzari

Locanda 2 Camini | Baselga di Pinè

I vini di Maso Poli incontrano i prodotti gastronomici di Azienda agricola Agriturismo Le Mandre e Macelleria Sighel

Maso Franch | Giovo

I vini di Cantina La Vis e Valle di Cembra incontrano i prodotti gastronomici di Trote Astro e Macelleria Zanotelli

Moja | Rovereto

I vini di REVÌ Trentodoc incontrano i prodotti gastronomici di Macelleria Equina Zenatti e Panificio Moderno

Pasticceria Marzari | Vigolo Vattaro di Altopiano della Vigolana

I vini di Villa Corniole incontrano i prodotti gastronomici di Az. Agr. Il Leprotto Bisestile Scigno del Duomo | Trento

I vini di Cavit Natura Trentina incontrano i prodotti gastronomici di Trota Oro

PROPOSTE MENU'

Hosteria Toblino | Sarche di Madruzzo

I vini di Cantina Toblino incontrano i prodotti gastronomici di Brenta Salumi

L'Orà | Riva del Garda

I vini di **Cantina Agraria Riva del Garda** incontrano i prodotti gastronomici di Azienda Agricola Troticoltura Armanini e **Macelleria Bertoldi** Azienda Agricola

<https://www.eventa.it/eventi/trento/mostra-vini-del-trentino-tra-calici-forchette>

Locanda Delle Tre Chiavi Isera | Isera

I vini di Cantina Grigoletti incontrano i prodotti gastronomici di OlioCRU e Agri '90

Lusernarhof - Ristorante & Street Food | Luserna

I vini di Fondazione Edmund Mach incontrano i prodotti gastronomici di Caseificio degli Altipiani e del Vezena e Crucolo

Maso Franch | Giovo

I vini di Cantina La Vis e Valle di Cembra incontrano i prodotti gastronomici di ASTRO -

Ass. Trovicoltori del Trentino e Macelleria Zanotelli

Niky's Vintage | Trento

I vini di Cantina Roverè della Luna Aichholz incontrano i prodotti gastronomici di Panificio Pasticceria Tecchiolli

Osteria A Le Due Spade - Trento | Trento

I vini di Cantina Mori Colli Zugna incontrano i prodotti gastronomici di Latte Trento

Osteria Ca Dei Giosi | Covelò di Valfelaghi

I vini di Cantine Mezzacorona- Rotari incontrano i prodotti gastronomici di Salumeria Belli

Ristorante al Vò | Trento

I vini di Azienda Agricola Zanini Luigi incontrano i prodotti gastronomici di Associazione per la tutela e la valorizzazione della farina della Valsugana e Cà dei Baghi

Ristorante Alfio Pizzeria Bar | Dro

I vini di Cantina d'Isera incontrano i prodotti gastronomici di Frantoio Agraria Riva del Garda

Antica Gardumo | Ronzo Chienis

I vini di Azienda Agricola Biologica Agriturismo Vallarom incontrano i prodotti gastronomici di Molino Pellegrini e Apicoltura Girardelli

Ristorante e Pizzeria Da Pino, Catering e Noleggio Attrezzatura | Grumo di San Michele all'Adige

I vini di Cantina Endrizzi incontrano i prodotti gastronomici di Carni e salumi Troier e Caseificio Sociale di Sabbionara

Old Bar & Food - Trento | Trento

I vini di Bolognani Azienda Vinicola incontrano i prodotti gastronomici di Macelleria Massimo Cis e La Trentina

Ristorante Tipico La Casina | Drena

I vini di Cantina Sociale di Trento incontrano i prodotti gastronomici di Azienda Agricola "La Quadra" e Apicoltura Trentina Valle di Cavedine

Scrigno del Duomo | Trento

I vini di Cavit incontrano i prodotti gastronomici di Trota Oro

Scopri le proposte su tastetrentino.it/calici&forchette

#calici&forchette

<http://vivabacco2punto0.org/2017/05/25/concorso-oro-del-garda-di-turri-fratelli-e-agraria-riva-del-garda-i-migliori-olio-garda-dop/>

Concorso L'Oro del Garda: di Turri Fratelli e Agraria Riva del Garda i migliori Olio Garda DOP della campagna 2016

giovedì 25th, maggio 2017 / 05:15 Written by Enrico Grazioli



Sono Turri Fratelli 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 il risultato della premiazione del 5° Concorso Unico L'Oro del Garda, la cui serata di premiazione si è tenuta a metà maggio 2017 al Palazzo Ex Monte di Pietà di San Felice del Benaco.

Gli extravergine della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona. Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la Turri Fratelli con la Selezione Villa (Garda DOP Orientale); seconda l'Azienda Agricola L'Ulif di Silvano Delai di Polpenazze (Garda Bresciano DOP da agricoltura Biodinamica e Biologica) e terza ancora la Turri Fratelli (Garda DOP Orientale).

Nella categoria fruttato medio, prima classificata l'Agraria Riva del Garda di Riva con Uliva (Garda Trentino DOP). Seconda la società agricola Madonna delle Vittorie di Arco (Garda Trentino DOP) e terzi a pari merito l'azienda Olivicoltura Bio Ferdinando Ferri di Monzambano (Garda Orientale DOP da agricoltura biologica) e la Società Agricola Il Cavaliere di Salò (Garda DOP).

<http://www.aise.it/associazioni/consorzio-imprenditori-trentini-nel-mondo-presentato-ufficialmente-i.trentini/88777/157>

CONSORZIO IMPRENDITORI TRENTINI NEL MONDO: PRESENTATO UFFICIALMENTE "I.TRENTINI"

🕒 25/05/2017 - 20.14

TRENTINO\aise\ - Un'iniziativa intelligente e meritoria: così il presidente della Camera di commercio di Trento, Gianni Bort, ha definito la costituzione di "I.TRENTINI", il "Consorzio Imprenditori Trentini nel Mondo", che questa mattina è stato ufficialmente presentato nel corso di un incontro che si è svolto presso Palazzo Roccabruna, a Trento.

Il Consorzio – come ha puntualizzato il suo presidente, **Mauro Dallapè** - non ha scopo di lucro, intende raggruppare imprenditori soci dell'Associazione Trentini nel Mondo operanti in Trentino ma anche in altri Paesi del mondo, e si propone di favorire la nascita di nuove relazioni tra imprenditori, agevolando ed accompagnando l'incontro e la conoscenza tra aziende, enti ed altri soggetti, che potranno generare valore aggiunto e creare posti di lavoro, sia in Trentino che nei Paesi interessati.

"Per gli imprenditori che aderiscono al Consorzio, presentarsi sui mercati esteri potendosi basare su rapporti "certificati e accreditati", come quelli costruiti in sessant'anni di attività dalla Trentini nel mondo attraverso i suoi Circoli, rappresenta un grande valore aggiunto", ha sostenuto **Massimo Fia, direttore dell'Agraria di Riva del Garda** a nome dei nove soci fondatori del Consorzio.

Il presidente della Trentini nel mondo, **Alberto Tafner**, ha ribadito che la rete rappresentata dai Circoli è un patrimonio dell'intera comunità trentina, uno strumento di incontro dal quale possono derivare anche opportunità per il mondo imprenditoriale sia trentino che dei paesi nei quali sono presenti emigrati trentini e loro discendenti.

Come si legge all'articolo 2 del suo statuto, per la realizzazione ei suoi scopi il Consorzio può "incentivare iniziative di interesse comune ai soci nell'ambito dell'immagine, della promozione e del marketing, promuovere iniziative per valorizzare i prodotti ed i servizi dei Soci, favorire la collaborazione con analoghe associazioni anche internazionali e svolgere, in genere, tutte le attività che si riconosceranno utili al raggiungimento dei fini istituzionali".

I nove soci fondatori sono: **Agraria Riva del Garda (Riva del Garda)**, Artecalore (Povo –Trento), Azienda Vnicola del Revi (Aldeno), Birrifficio Plotegher (Besenello), Fanti Legnami (Malosco), Gioel (Trento), Larentis Lorenz (Spini di Gardolo – Trento), Plaga Matteo (Romeno), Roverplastik (Volano).

Il Consorzio è amministrato da un **Consiglio direttivo** composto da sette a nove membri di cui uno è il Presidente, in cui la maggioranza dei consiglieri è costituita da consorziati imprenditori. Per poter svolgere il proprio ruolo di cerniera con il mondo dei trentini all'estero il Consiglio Direttivo comprende anche rappresentanti dell'Associazione.

Dell'attuale direttivo fanno parte il presidente Mauro Dallapè, il vice presidente Giacomo Malfer e i consiglieri Bruno Cesconi, Cesare Ciola, Massimo Fia, Armando Maistri, Paolo Svaldi, Matteo Plotegher e Matteo Plaga. (aise)



 Email  Stampa  PDF

 3     



<http://www.aispiemonte.it/eventi-di-aisverbania/1114-trentodoc-bollicine-di-montagna>

Trentodoc: bollicine di montagna



Eventi / **Verbania**

dalle 15:00 di Lunedì 26 Giugno 2017



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.

Oggi **45 case spumantistiche trentine** sono grandi e piccole realtà che propongono circa **120 etichette pregiate**, ciascuna con le proprie peculiarità, con due unici comuni denominatori: il territorio e l'eccellenza.

Il Trentino, le Dolomiti (Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco), l'esperienza delle case spumantistiche e il disciplinare, consegnano **un vino unico e di rara eleganza, con strutture e fragranze tipiche delle bollicine di montagna**.

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

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.

Lunedì 26 giugno 2017
dalle 15.00 alle 23.00



<http://www.aispiemonte.it/eventi-di-aisverbania/1114-trentodoc-bollicine-di-montagna>

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

Programma dell'evento:

15.00 - 20.30: accesso a 24 banchi d'assaggio con 56 etichette in degustazione

Contributo € 15 - 20 (soci Ais - non soci)

21.00 - 23.00: degustazione di 9 differenti tipologie di Trentodoc, guidata dai soci Emilio Bellossi e Guido Invernizzi.

Contributo € 35 - 45 (soci Ais - non soci)

Pagamento anticipato con bonifico bancario su: BANCA: B.R.E. ALBA SEDE - IBAN: IT 95 P 03111 22500 000000023108 BENEFICIARIO: A.I.S.P. ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER PIEMONTE, PIAZZA SAN PAOLO N. 3, ALBA (CN) CAUSALE: Ais Verbania - Degustazione Trentodoc - nome partecipante. (Inviare copia del bonifico a segreteria.aisvco@gmail.com)

Per informazioni **335 6758898**

Seguici sulle pagine social di Ais Piemonte per scoprire i dettagli dell'evento:

[Facebook](#) – [Instagram](#) – [Twitter](#)

<http://www.aislombardia.it/notizie/2977-ais-milano-%7C-sparkling-classic-summer-5-edizione.php>

Ais Milano | Sparkling Classic Summer - 5^o Edizione

di AIS Milano - 30 maggio 2017 © AISLombardia.it RIPRODUZIONE RISERVATA [Share / Save](#) [f](#) [t](#) [r](#)

Torna il grande banco di assaggio di AIS Milano dedicato al Metodo Classico. Lunedì 5 giugno, nelle consuete sale dell'Hotel Westin Palace, sarà possibile degustare i vini di tantissimi produttori provenienti da tutta Italia

Dopo lo straordinario successo delle precedenti edizioni, AIS Milano è felice di proporre a tutti i soci AIS la quinta edizione dello Sparkling Classic Summer.

I partecipanti avranno l'occasione di degustare, nell'elegante cornice del The Westin Palace Milano, le eccellenze di tantissimi produttori di Metodo Classico provenienti da tutta Italia.

Un evento più unico che raro dove gli ospiti avranno la possibilità, visto l'eccezionale e variegato panorama dei produttori presenti, di stimolare le proprie papille gustative con grandi prodotti a base di catarratto, fiano, glera, greco, grillo, lambrusco, malvasia di candia, marsanne, moscato di trani, verdicchio, tintilia e molti altri ancora, oltre ai grandi classici chardonnay e pinot noir.

Sparkling Classic Summer: l'emozione di un viaggio attraverso i segreti e le interpretazioni di una delle più prestigiose e antiche metodologie di produzione di vino.



Il Metodo Classico

Il metodo classico prevede che la presa di spuma, ovvero la formazione delle caratteristiche bollicine, avvenga in bottiglia mediante l'aggiunta di zuccheri e lieviti selezionati - liquer de tirage. Dopo una fase di riposo, durante la quale il vino acquisisce la tradizionale pressione e si crea appunto la tipica effervescenza, si lascia che i lieviti decaduti si depositino nel collo delle bottiglie per facilitarne l'eliminazione durante la successiva fase di sboccatura - degorgement - . A questo punto viene immessa nelle bottiglie la liquer d'expédition che servirà a determinare il grado di dolcezza del vino, che varia in seconda del risultato che si vuole ottenere: da demi sec fino a extra brut. In alcuni casi si sceglie di non aggiungerla e si ottengono vini cosiddetti pas dosè, quindi molto secchi. Adesso finalmente la bottiglia può accogliere il popolare tappo a fungo racchiuso nella tipica gabbietta che conserverà la preziosa cremosità della spuma fino al momento della stappatura e del sospirato brindisi!

Le Aziende in degustazione

PIEMONTE
BANFI PIEMONTE
CARLO GNAVI

CASCINA PASTORI
CIECK
COPPO
MARCO CAPRA PODERE
ROCCHES DEI MANZONI
TRAVAGLINI

LOMBARDIA
ALESSIO BRANDOLINI
ANTEO
BERSI SERLINI
BRUNO VERDI
CALATRONI
CASTELLO BONOMI
CASTELLO DI CIGOGNOLA
CASTELLO DI STEFANAGO
CHIARA ZILIANI
GIORGIO
I GESSI
LA COSTAIOLA
LE MARCHESINE



<http://www.aislombardia.it/notizie/2977-ais-milano-%7C-sparkling-classic-summer-5-edizione.php>

MANUELINA
MONOGRAM
MOSNEL
PERLA DEL GARDA
PICCHI
PRIME ALTURE
QUAQUARINI
REBOLLINI
SILENZI DI TERRA
TORREVILLA
TRAVAGLINO
VIGNE OLCRU

ALTO ADIGE
KETTMEIR

EMILIA
BELLEI
CAVICCHIOLI

UMBRIA
FALESCO
LUNGAROTTI

MARCHE
UMANI RONCHI
VELENOSI

CAMPANIA
VILLA RAIANO
VILLA MATILDE

TRENTODOC
ABATE NERO
ACCADEMIA DEL VINO CADELAGHET
AGRARIA RIVA DEL GARDA
ALTEMASI
BALTER
BELLAVEDER
BORGIO DEI POSSERI
CANTINA ALDENO
CANTINA D'ISERA
CANTINA MORI COLLI ZUGNA
CANTINA ROTALIANA DI MEZZOLOMBARDO
CANTINA ROVERÈ DELLA LUNA AICHHOLZ
CANTINA SOCIALE DI TRENTO
CANTINA TOBLINO
CANTINE FERRARI
CANTINE MONFORT
CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA
CESARINI SFORZA
CONCILIO CONTI WALLENBURG
ENDRIZZI
ETYSSA
FONDAZIONE EDMUND MACH
GAIERHOF
LETRARI
MADONNA DELLE VITTORIE
MARCO TONINI
MAS DEI CHINI
MASO MARTIS
MASO NERO
MASO POLI

<http://www.aislombardia.it/notizie/2977-ais-milano-%7C-sparkling-classic-summer-5-edizione.php>

MOSEK
OPERA
PEDROTTI SPUMANTI
PISONI F.LLI
REVÌ
ROTARI
SAN MICHAEL
SIMONCELLI ARMANDO
VITICOLTORI IN AVIO
VIVALLIS
ZENI GIORGIO

Informazioni e Prenotazioni

AIS Milano

Per informazioni: eventi@aismilano.it

Data

Lunedì 5 giugno 2017 - ore 16.00 - 21.00 (ingresso in sala fino alle ore 20.30)

Sede

Hotel The Westin Palace
Piazza della Repubblica 20, Milano

Quota di partecipazione

Ingresso gratuito per i Soci AIS e per gli operatori del settore

L'evento è riservato ai Soci AIS in regola con la quota associativa di AIS Nazionale.



<https://www.ladigetto.it/permalink/65717.html>

In Trentino giugno è il mese del Müller Thurgau

31/05/2017

Anche quest'anno si replica la kermesse di eventi e iniziative dedicate al vitigno simbolo della Valle di Cembra



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 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 Vallelaghi e presso quello di Azienda Agricola «La Quadra» a Drena;

<https://www.ladigetto.it/permalink/65717.html>

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;

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.

<http://www.trentinowine.info/2017/05/sulla-strada-di-cembra/>

SULLA STRADA DI CEMBRA

Da [Cosimo Piovasco di Rondò](#)

🕒 31 maggio 2017 📍 [cembra, mueller thurgau](#)

Anche quest'anno si replica la kermesse di eventi e iniziative dedicate al vitigno simbolo della Valle di Cembra. In programma degustazioni in rifugio, passeggiate enogastronomiche, visite in cantina, cene col produttore e aperitivi panoramici lungo il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, dal Lago di Garda alla Valsugana, dalla Valle dei Laghi alla Valle di Cembra, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, passando per Trento.



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 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 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

<http://www.trentinowine.info/2017/05/sulla-strada-di-cembra/>

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 Tecchioli; 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 Tecchioli e visita alla distilleria Maxentia con una lezione sulla produzione della grappa e degustazione in abbinamento ai dolci della Pasticceria Tecchioli. 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 miscita 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.

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

<http://www.trentinowine.info/2017/05/sulla-strada-di-cembra/>

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 su tastetrentino.it/atuttomueller

<http://blog.enotourtrento.it/2017/05/in-trentino-giugno-e-il-mese-del-muller-thurgau/>



IN TRENTINO GIUGNO È IL MESE DEL MÜLLER THURGAU

31 maggio 2017



Anche quest'anno si replica la kermesse di eventi e iniziative dedicate al vitigno simbolo della Valle di Cembra. In programma degustazioni in rifugio, passeggiate enogastronomiche, visite in cantina, cene col produttore e aperitivi panoramici lungo il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, dal Lago di Garda alla Valsugana, dalla Valle dei Laghi alla Valle di Cembra, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, passando per Trento.

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 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 Vallelaghi** e presso quello di **Azienda Agricola "La Quadra" a Drena**; *Due Müller*



<http://blog.enotourtrento.it/2017/05/in-trentino-giugno-e-il-mese-del-muller-thurgau/>

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*

<http://blog.enotourtrento.it/2017/05/in-trentino-giugno-e-il-mese-del-muller-thurgau/>

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 Tecchioli e visita alla distilleria Maxentia con una lezione sulla produzione della grappa e degustazione in abbinamento ai dolci della Pasticceria Tecchioli. 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 miscita 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.

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 Tecchioli 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 su tastetrentino.it/atuttomueller