



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 30 ottobre al 30 novembre 2015

Rovereto 30 novembre 2015



http://www.affaritaliani.it/rubriche/cibo_vino/ulidea-il-nuovo-ambasciatore-eccellenza-trentina-390424.html

Ulidea è il nuovo ambasciatore dell'eccellenza trentina

Presentato a Milano **Ulidea**, il dressing a base di olive nere frammentate nato dalla collaborazione tra **Agraria Riva del Garda** e Locanda Margon, la ristorazione di eccellenza delle Cantine Ferrari, guidata dallo chef stellato Alfio Ghezzi

Di @Andrea_Radic

Venerdì, 30 ottobre 2015 - 15:12:00



Agraria di Riva del Garda e Locanda Margon presentano il nuovo frutto di una collaborazione che ha visto negli anni il nome più illustre della produzione olearia dell'Alto Garda confrontarsi con la ristorazione di eccellenza delle Cantine Ferrari, guidata dallo chef stellato Alfio Ghezzi.

http://www.affaritaliani.it/rubriche/cibo_vino/ulidea-il-nuovo-ambasciatore-eccellenza-trentina-390424.html

Nata da questa sinergia, "Ulidea, il piacere in frammenti" è un prodotto gastronomico di altissima qualità a base di olive nere frammentate del Garda Trentino. Per realizzarlo, Agraria e Locanda Margon hanno messo a punto un innovativo procedimento che consente una lieve essiccazione di olive finemente frammentate. Ne deriva un prodotto raffinato, che permette di mantenere un retrogusto piacevolmente amaro, capace di rinnovare il sapore dei migliori piatti della cultura gastronomica internazionale.

Particolarmente adatto ad accompagnare e integrare insalate, crostini, primi e piatti a base di pesce. Ulidea rappresenta dunque una scommessa di gusto e ricerca

che esalta al massimo la cucina d'autore che si fa interprete di un'eccellenza del territorio e del suo microclima: l'oliva e l'olio extravergine d'oliva DOP Garda Trentino.

"Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici. - dichiara Matteo Lunelli, amministratore delegato del Gruppo Lunelli **- Siamo quindi particolarmente lieti che Locanda Margon abbia realizzato questo progetto con Agraria, una realtà che da anni è espressione dell'eccellenza del nostro territorio."**
"Abbiamo scelto la Milano dell'Expo per portare sul mercato un prodotto di nicchia di grande qualità - commenta Giorgio Planchenstainer, Presidente di Agraria Riva del Garda - ricorre quest'anno il 50° anniversario del nostro frantoio e per l'occasione abbiamo voluto compiere un ulteriore passo nella collaborazione sempre più strategica che ci lega alla Locanda Margon. Grazie ad imprenditori come i Lunelli che nello spirito di Gilback pongono la propria leadership di mercato al servizio di un micro produttore di comunità forte comunque di 360 soci, **ci auguriamo di fare di Ulidea un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina nell'alta ristorazione internazionale".**



[Guarda la gallery](#)

http://www.affaritaliani.it/rubriche/cibo_vino/ulidea-il-nuovo-ambasciatore-eccellenza-trentina-390424.html

"Ulidea è un prodotto semplice ma accurato, ideale per chi ama una cucina salutare, in armonia con il territorio e ricca di gusto e sapore". - racconta Alfio Ghezzi, che ha appreso dal maestro Gualtiero Marchesi uno stile di cucina basato sul rigore formale, sull'essenzialità e sull'equilibrio.

Si rinnova dunque, ed anzi fa un salto di qualità, un sodalizio sempre più virtuoso: il prestigio internazionale e la creatività del Gruppo Lunelli insieme ad una realtà cooperativa - **l'Agraria di Riva** - che esprime la forza e la passione di un intero territorio capace di innovare e di migliorarsi. Due modelli e due strutture sociali diverse ma accomunate da una profonda cultura della qualità e della tradizione.

E l'attitudine a fare sistema non è una novità per entrambe le realtà coinvolte. Già da 4 anni la Locanda Margon, luogo di eccellenza e di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine, lavora con i prodotti di **Agraria** e **promuove costantemente la cultura dell'olio proponendo alcuni piatti in cui questo prodotto è protagonista.** E diverse ricette elaborate dallo chef Alfio Ghezzi hanno accompagnato negli anni scorsi le confezioni dei pluripremiati oli extravergine del **DOP Garda Trentino.**

Agraria Riva del Garda rappresenta il **65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino e controlla 85.000 olivi su 270 ettari.** Il Frantoio lavora annualmente dai **6.000 agli 8.500 quintali di olive per produrre dai 1.200 ai 1.400 quintali di olio extravergine,** di cui 150/200 quintali sono certificati con la DOP Garda Trentino e circa 30 quintali con il Biologico. Il ciclo di lavorazione del frantoio è di tipo continuo a tre fasi e partitario: ogni partita di olive è frantoiata singolarmente in modo da ottenere solo l'olio prodotto da essa, separandolo dalle precedenti e dalle successive partite di olive. L'estrazione dell'olio avviene a freddo, ovvero a temperature inferiori a 27°C. **La società Cooperativa Agraria di Riva del Garda** è stata scelta dalla Provincia Autonoma di Trento come azienda di riferimento per l'olivicultura.

La Locanda Margon nasce dalla volontà della Famiglia Lunelli, titolare delle Cantine Ferrari di Trento, di creare un luogo di eccellenza e di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine Trentodoc. E' una splendida terrazza naturale immersa nei vigneti Ferrari e offre agli ospiti una duplice proposta: la cucina d'autore del Salotto Gourmet, e quella più rapida e semplice, ma sempre all'insegna dell'altissima qualità, della Veranda. Lo chef Alfio Ghezzi è cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi maestro della "Nuova Cucina Italiana". Dopo la felice esperienza come sous-chef di Andrea Berton, dal 2010 è alla guida della Locanda Margon a cui ha portato innovazione, stile e unicità riconosciuti anche dalla conquista di una stella Michelin.





<http://247.libero.it/focus/33953627/1/ulidea-il-nuovo-ambasciatore-dell-eccellenza-trentina/>

Ulidea è il nuovo ambasciatore dell'eccellenza trentina

Affari Italiani | 1 | Crea Alert | 2 ore fa

Spettacoli e Cultura - Agraria di Riva del Garda e Locanda Margon presentano il nuovo frutto di una collaborazione che ha visto negli anni il nome più illustre della produzione olearia dell'Alto Garda confrontarsi con la ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [agraria ulidea](#)

Organizzazioni: [locanda margon dop garda](#)

Luoghi: [riva del garda trento](#)

Tags: [eccellenza qualità](#)



ulidea

Crea Alert

Ordina per: [Più recente](#) | [Più letto](#)

Ulidea è il nuovo ambasciatore dell'eccellenza trentina



... ci auguriamo di fare di **Ulidea** un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina nell'alta ristorazione internazionale'. Guarda la gallery **Ulidea** è un prodotto semplice ma accurato, ideale ...

Affari Italiani - 2 ore fa

Persone: [agraria ulidea](#)

Organizzazioni: [locanda margon dop garda](#)

Luoghi: [riva del garda trento](#)

Tags: [eccellenza qualità](#)

<http://www.ladigetto.it/permalink/48538.html>

Home | Interno | «ULIDEA»: un nuovo ambasciatore per l'eccellenza trentina

«ULIDEA»: un nuovo ambasciatore per l'eccellenza trentina

30/10/2015

Presentato a Milano Ulidea, il dressing a base di olive nere nato tra Agraria Riva del Garda e Locanda Margon, su ricetta dello chef stellato Alfio Ghezzi



Agraria di Riva del Garda e Locanda Margon presentano il nuovo frutto di una collaborazione che ha visto negli anni il nome più illustre della produzione olearia dell'Alto Garda confrontarsi con la ristorazione di eccellenza delle Cantine Ferrari, guidata dallo chef stellato Alfio Ghezzi.

Nata da questa sinergia, «Ulidea, il piacere in frammenti» è un prodotto gastronomico di altissima qualità a base di olive nere frammentate del Garda Trentino.

Per realizzarlo, Agraria e Locanda Margon hanno messo a punto un innovativo procedimento che consente una lieve essiccazione di olive finemente frammentate.

Ne deriva un prodotto raffinato, che permette di mantenere un retrogusto piacevolmente amaro, capace di rinnovare il sapore dei migliori piatti della cultura gastronomica internazionale.

<http://www.ladigetto.it/permalink/48538.html>

Particolarmente adatto ad accompagnare e integrare insalate, crostini, primi e piatti a base di pesce, **Ulidea** rappresenta dunque una scommessa di gusto e ricerca che esalta al massimo la cucina d'autore che si fa interprete di un'eccellenza del territorio e del suo microclima: l'oliva e l'olio extravergine d'oliva **DOP Garda Trentino**.

«Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici. - dichiara Matteo Lunelli, amministratore delegato del Gruppo Lunelli - Siamo quindi particolarmente lieti che Locanda Margon abbia realizzato questo progetto con **Agraria**, una realtà che da anni è espressione dell'eccellenza del nostro territorio.»



«Abbiamo scelto la Milano dell'Expo per portare sul mercato un prodotto di nicchia di grande qualità - commenta **Giorgio Planchenstainer, Presidente di Agraria Riva del Garda** - ricorre quest'anno il 50° anniversario del nostro frantoio e per l'occasione abbiamo voluto compiere un ulteriore passo nella collaborazione sempre più strategica che ci lega alla Locanda Margon. Grazie ad imprenditori come i Lunelli che nello spirito di Gilback pongono la propria leadership di mercato al servizio di un micro produttore di comunità forte comunque di 360 soci, ci auguriamo di fare di **Ulidea** un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina nell'alta ristorazione internazionale.»

<http://www.ladigetto.it/permalink/48538.html>

«Ulidea è un prodotto semplice ma accurato, ideale per chi ama una cucina salutare, in armonia con il territorio e ricca di gusto e sapore» - racconta Alfio Ghezzi, che ha appreso dal maestro Gualtiero Marchesi uno stile di cucina basato sul rigore formale, sull'essenzialità e sull'equilibrio.

Si rinnova dunque, ed anzi fa un salto di qualità, un sodalizio sempre più virtuoso: il prestigio internazionale e la creatività del Gruppo Lunelli insieme ad una realtà cooperativa - l'Agraria di Riva - che esprime la forza e la passione di un intero territorio capace di innovare e di migliorarsi.

Due modelli e due strutture sociali diverse ma accomunate da una profonda cultura della qualità e della tradizione.

E l'attitudine a fare sistema non è una novità per entrambe le realtà coinvolte.

Già da 4 anni la Locanda Margon, luogo di eccellenza e di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine, lavora con i prodotti di Agraria e promuove costantemente la cultura dell'olio proponendo alcuni piatti in cui questo prodotto è protagonista.

E diverse ricette elaborate dallo chef **Alfio Ghezzi** hanno accompagnato negli anni scorsi le confezioni dei pluripremiati olii extravergine del **DOP Garda Trentino**.



<http://www.ladigetto.it/permalink/48538.html>

Agraria Riva del Garda rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino e controlla 85.000 olivi su 270 ettari.

Il **Frantoio** lavora annualmente dai 6.000 agli 8.500 quintali di olive per produrre dai 1.200 ai 1.400 quintali di olio extravergine, di cui 150/200 quintali sono certificati con la **DOP Garda Trentino** e circa 30 quintali con il Biologico.

Il ciclo di lavorazione del frantoio è di tipo continuo a tre fasi e partitario: ogni partita di olive è frantoiata singolarmente in modo da ottenere solo l'olio prodotto da essa, separandolo dalle precedenti e dalle successive partite di olive.

L'estrazione dell'olio avviene a freddo, ovvero a temperature inferiori a 27°C.

La **società Cooperativa Agraria di Riva del Garda** è stata scelta dalla Provincia Autonoma di Trento come azienda di riferimento per l'olivicoltura.

La **Locanda Margon** nasce dalla volontà della Famiglia Lunelli, titolare delle Cantine Ferrari di Trento, di creare un luogo di eccellenza e di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine Trentodoc.

È una splendida terrazza naturale immersa nei vigneti Ferrari e offre agli ospiti una duplice proposta: la cucina d'autore del Salotto Gourmet, e quella più rapida e semplice, ma sempre all'insegna dell'altissima qualità, della Veranda.

Lo chef Alfio Ghezzi è cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi maestro della «Nuova Cucina Italiana».

Dopo la felice esperienza come sous-chef di Andrea Berton, dal 2010 è alla guida della Locanda Margon a cui ha portato innovazione, stile e unicità riconosciuti anche dalla conquista di una stella Michelin.

Ulidea, in cucina olive del Garda seccate Alfio Ghezzi e l'agraria di Riva insieme



A Larte a Milano la presentazione del nuovo prodotto nato dalla collaborazione fra il cuoco di Locanda Margon di Trento e l'oleificio gardesano. Un'innovazione e uno stile di lavoro sostenuto anche dalla famiglia Lunelli

LARTE

ALFIO GHEZZI

LOCANDA MARGON

AGRARIA RIVA DEL GARDA

ULIDEA

GENNARO IMMOBILE

GIORGIO PLANCHENSTAINER

MATTEO LUNELLI

MASSIMO FIA

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=41749>

PROFESSIONI > CUOCHI

30 Ottobre 2015 17:44

Ulidea, in cucina olive del Garda seccate Alfio Ghezzi e l'agraria di Riva insieme

A Larte a Milano la presentazione del nuovo prodotto nato dalla collaborazione fra il cuoco di Locanda Margon di Trento e l'oleificio gardesano. Un'innovazione e uno stile di lavoro sostenuto anche dalla famiglia Lunelli



L'idea è geniale quanto semplice. Quasi il classico uovo di Colombo. Si tratta di seccare e frantumare olive nere ed usare come condimento. Nasce da qui "Ulidea - il piacere in frammenti", il dressing a base di olive nere frammentate nato dalla collaborazione tra Agraria Riva del Garda e Locanda Margon, su ricetta dello chef stellato Alfio Ghezzi (nella foto, terzo da sinistra). Il prodotto (dal packaging particolarmente curato come tutti gli oli dell'oleificio gardesano) è stato presentato durante una cena cucinata dallo stesso Ghezzi coadiuvato da Gennaro Immobile (nella foto, quarto da sinistra) al ristorante Larte di Milano. Gli chef si sono sbizzarriti nel creare ogni ricetta abbinandovi "Ulidea, il piacere in frammenti", una novità gastronomica di altissima qualità.

Per realizzarlo, Agraria e Locanda Margon (che fa capo al gruppo cantine Ferrari-Lunelli) hanno messo a punto un innovativo procedimento che consente una lieve essiccazione di olive finemente frammentate. Ne deriva un prodotto raffinato, che permette di mantenere un retrogusto piacevolmente amaro, capace di rinnovare il sapore dei migliori piatti della cultura gastronomica internazionale. Una sorta di additivo di leggerissima sapidità capace di arricchire piatti particolarmente ricercati e delicati.

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione:
PROFESSIONI

Categoria:
CUOCHI

Regione:

CERCA

- ARTICOLI RECENTI**
- A Villa Lario la cucina di Marco Sacco
Il pesce di lago diventa gourmet
 - Festival Triveneto, Trofeo Tagliapietra
Si susseguono le gare a colpi di ricette
 - Circiello firma la ricetta del benessere.
Show cooking a base di frutta e verdure
 - Alex Zanardi corre per Grana Padano
A Expo sfida gli stellati Bertoni e Oldani
 - Grande successo per gli show cooking
di Euro-Toques e Amici a Photoshow
 - Troppo cucina in tv
Meglio puntare su qualità e moderazioni

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=41749>



Nella foto da sinistra Massimo Fia, direttore di Agraria Riva del Garda, Giorgio Planchenstainer, presidente dell'Agraria Riva del Garda, Alfio Ghezzi, Gennaro Immobile e Matteo Lunelli, amministratore delegato di Cantine Ferrarri

Ghezzi ha dunque cucinato usando olive seccate e ridotte in polvere. Un nuovo modo di proporre l'oliva, una tecnica nuova? «È prima di tutto un modo di cucinare che predilige uno stile di vita salutare - spiega Alfio - Quindi l'oliva essiccata, disidratata e poi frantumata viene usata come un esaltatore di sapidità sulle insalate, sugli gnocchi, sul pesce». Ma si tratta anche di una significativa collaborazione tra un produttore, l'Agraria Riva del Garda che ha fornito la materia prima, e un cuoco. «È un frantoio con cui collaboriamo da molto tempo, che ci ha permesso una collaborazione speciale, che portasse a un prodotto come lo vuole il cuoco». Questa sembra essere la reale innovazione rispetto al passato perché «il cuoco moderno non sceglie più solo l'ingrediente ma partecipa anche alla creazione dell'ingrediente, come meglio lo immagina per la buona riuscita della ricetta».

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=41749>



Anatra, carote, lamponi e Ulidea - chef Alfio Ghezzi

In questo senso si va un po' oltre il ruolo tradizionale del cuoco, che solitamente è portato semplicemente a scegliere il prodotto, discriminandone la qualità. «In questo momento - afferma Alfio Ghezzi - c'è un valore aggiunto ed è questa possibilità di fare un passo oltre e andare nel mondo della produzione, partecipare alla realizzazione di qualcosa. In questo caso vedere come maturano, come sono le olive appena raccolte, completamente diverse rispetto a quando arrivano sulle tavole dei ristoranti. Un altro mondo». Da lì è possibile quindi comprendere tutto il processo produttivo fino a quando i prodotti arrivano sulle nostre tavole «perché si possa interagire - conclude Ghezzi - e riuscire ad avere qualcosa costruito in modo "sartoriale" in base alla nostra fantasia o la nostra necessità come cuochi».

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=41749>



Gnocchi di Baccalà, aglio olio, peperoncino e **Ulidea** - chef Gennaro Immobile

«Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici. dichiara Matteo Lunelli (nella foto, quinto da sinistra), amministratore delegato del Gruppo Lunelli. Siamo quindi particolarmente lieti che Locanda Margon abbia realizzato questo progetto con **Agraria**, una realtà che da anni è espressione dell'eccellenza del nostro territorio».



Sogliola, pompelmo, mandorle, bietole e **Ulidea** - chef Alfio Ghezzi

Italia a Tavola

30 ottobre 2015

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=41749>

«Abbiamo scelto la Milano dell'Expo per portare sul mercato un prodotto di nicchia di grande qualità - commenta **Giorgio Planchenstainer** (nella foto, secondo da sinistra) **Presidente di Agraria Riva del Garda** - ricorre quest'anno il 50° anniversario del nostro **frantoio** e per l'occasione abbiamo voluto compiere un ulteriore passo nella collaborazione sempre più strategica che ci lega alla Locanda Margon. Grazie ad imprenditori come i Lunelli che nello spirito di Gilback pongono la propria leadership di mercato al servizio di un micro produttore di comunità forte comunque di 360 soci, ci auguriamo di fare di Ulidea un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina nell'alta ristorazione internazionale».



*Gorgonzola, cioccolato bianco, mango e **Ulidea** - Chef Alfio Ghezzi*

Il menu della cena al ristorante Larte è stato servito in abbinamento ai vini Ferrari: Perlé 2008 Magnum Trentodoc, Perlé Rosé 2008 Trentodoc, Riserva Lunelli 2006 Trentodoc, Maximum Demi-Sec Trentodoc. Come prima portata è stata servita Anatra, con carote, lamponi e **Ulidea** (cioè le olive secche polverizzate), poi Gnocchi di baccalà con aglio, olio, peperoncino e **Ulidea** (questa seconda portata cucinata da Gennaro Immobile), cui è seguita una Sogliola con pomplemo, mandorle, bietole e **Ulidea**. Per concludere un Gorgonzola con cioccolato bianco, mango e **Ulidea**.

Italia a Tavola

30 ottobre 2015

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=41749>

Agraria Riva del Garda - Società Cooperativa

Loc. San Nazzaro 4 - 38066 Riva del Garda (Tn)

Tel 0464 552131

info@agririva.it

Locanda Margon

Via Margone di Ravina 15 - 38123 Trento

Tel 0461 349401

www.locandamargon.it

contact@locandamargon.it

Larte

Via Manzoni 5 - 20121 Milano

Tel 02 890 96 950

www.lartemilano.com

info@lartemilano.com



<http://www.ilgolosario.it/assaggi-e-news/produttori/ulidea-olive-del-garda>

Ulidea: tutta la delicatezza delle olive del Garda

Fabio Molinari | 30-10-2015



Le **olive del Garda** (pregiatissime peraltro) e la filosofia di Alfio Ghezzi, chef della Locanda Margon sono gli ingredienti (i soli ingredienti) di **Ulidea**, un prodotto innovativo che nasce dalla collaborazione tra **Agraria di Riva del Garda** e **Cantine Ferrari**, titolare della **Locanda Margon**.

Il prodotto è presto detto: la frammentazione di olive che hanno subito una lieve essiccatura. Il gusto è semplice, raffinato, ideale in molte ricette per la piacevole nota amara che lascia sul finale. Altrettanto interessanti le realtà produttive che sono alla base di **Ulidea**. Da un lato la **Cooperativa Agraria di Riva del Garda**, **frantoio** che da solo rappresenta il **65% circa della produzione di olio di oliva del Garda** e ripercorre i modelli della produzione agricola trentina, al punto da essere stata scelta dalla Provincia Autonoma di Trento come azienda di riferimento per l'olivicoltura. L'altra realtà di riferimento è la **Locanda Margon**, il ristorante tra le vigne voluto dalla famiglia Lunelli a completamento del progetto nato intorno al capolavoro di architettura rinascimentale di Villa Margon.

Presentata a Milano, **Ulidea** è stata declinata con soddisfazione in diversi piatti: in un **aperitivo con sedano, caprino e lamponi**; **gnocchi di patate e sarde di lago**; **scarola, sarde di lago e focaccia**; **crema di patate al limone** e **rombo al vapore**.

<http://www.ilgolosario.it/assaggi-e-news/produttori/ulidea-olive-del-garda>

Il prodotto è già in commercio, e per informazioni c'è il sito www.uliva.it che presenta anche i prodotti **Uliva**, selezionato **olio extravergine del Garda Trentino** e **Uliva 1111** una produzione di **olio extravergine di oliva Garda Trentino** da olivi centenari disponibile in sole 1111 bottiglie.

<http://www.perrisbite.it/ulidea-la-pasta-dolive-stellata/>

Ulidea, la pasta d'olive stellata

Non è proprio una classica pasta d'olive, **Ulidea**, prodotto da oggi in commercio (9.90 euro alla confezione) però il senso è quello. Il prodotto nasce dalla collaborazione tra la **Agraria Riva del Garda** con i suoi uliveti più alti del mondo (46° parallelo, da una parte il Canada, dall'altra le steppe russe) e Alfio Ghezzi cuoco stellato di Locanda Margon, il ristorante con vista su vigneti e possedimenti della famiglia Lunelli (Ferrari). La joint venture gastronomica è stata celebrata in una cena a Larte, il ristorante di Altagamma in via Manzoni a Milano con una cena a quattro (e più) mani in cui si sono cimentati Alfio (Anatra: carote, lamponi e **Ulidea**; Sogliola: pompelmo, mandorle, bietole e **Ulidea**; Gorgonzola: cioccolato bianco, mango e **Ulidea**) e il resident chef di Larte Gennaro Immobile (Gnocchi di baccalà: aglio, olio, peperoncino e **Ulidea**). Il tutto inaffiato da Ferrari Perlé 2008 e Rosé2008, Riserva Lunelli 2006 e Maximum Demi-Sec. **L'Agraria** è, tra l'altro, fornitrice di uve per il Trentodoc Ferrari e il suo frantoio non produce scarti, tutto, dell'oliva, viene recuperato.

<http://www.perrisbite.it/ulidea-la-pasta-dolive-stellata/>



Dalle olive più alte d'Europa (e forse del Mondo), la cui particolare bontà è dovuta al micro-clima mediterraneo del lago di Garda e dalla sagacia culinaria di Alfio Ghezzi nasce questo condimento particolare, ispirato al giapponese gomasio (semi di sesamo tostato e sale). Con un particolare procedimento di trasformazione si essicano le olive che mantengono un retrogusto amaro; frammentate finemente, poi, diventano questo condimento che si lega con tutte le pietanze, le verdure,

perfino i dessert, specialmente con tutti quegli elementi che tendono al dolce. Territorio, olive, frammenti, sperimentazione, passione e intelligenza umane, tutti questi vocaboli confluiscono in uno solo. Eccellenza italiana. Non facciamoci superare dagli altri.

Share this post:  [on Twitter](#)  [on Facebook](#)  [on Google+](#)

Tags: [Ghezzi](#), [locanda Margon](#), [olio](#), [ulidea](#)

<http://www.pressreader.com/italy/corriere-del-trentino/20151031/281771333058605/TextView>

Ulidea, binomio vincente

Gastronomia, collaborazione Ferrari-Agraria

TRENTO Dressing a base di olive nere frammentate: si chiama **Ulidea** ed è il prodotto nato dalla collaborazione tra **Agraria Riva del Garda** e **Locanda Margon**, su ricetta dello chef stellato **Alfio Ghezzi**. Il nuovo frutto della collaborazione tra il nome conosciuto della produzione olearia dell'Alto Garda e la ristorazione di eccellenza delle Cantine Ferrari è stato presentato a Milano.

Per realizzarlo, **Agraria** e **Locanda Margon** hanno messo a punto un inedito procedimento che consente una lieve essiccatura di olive finemente frammentate. Ne deriva un prodotto che rinnova il sapore dei piatti della cultura gastronomica internazionale. Particolarmente adatto ad accompagnare e

integrare insalate, crostini, primi e piatti a base di pesce, **Ulidea** rappresenta una scommessa di gusto e ricerca che si fa interprete di un'eccellenza del territorio e del suo microclima: l'oliva e **l'olio extravergine d'oliva Dop Garda Trentino**.

«Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici» ha detto **Matteo Lunelli**, ad del gruppo **Lunelli**. Il gruppo orientato sia al mercato interno che estero (si guarda ora alle opportunità in Myanmar e Libano) ha espresso soddisfazione per il successo del **Ferrari** spazio bollicine all'Expo di Milano: 40.000 clienti si sono seduti nel locale dell'azienda, 15.000 le bottiglie

stappate. «Adesso ci sono centinaia di contatti su cui lavorare» ha detto **Camilla Lunelli**, responsabile comunicazione e rapporti esterni.

Add Comment



Corriere del Trentino 31 Oct 2015 Page 11

<http://www.gazzettadellevalli.it/eventi/riva-del-garda-ecco-ulidea-il-prodotto-gastronomico-a-base-di-olive-nere-65912/>

Riva del Garda: ecco “**Ulidea**”, il prodotto gastronomico a base di olive nere

sabato, 31 ottobre 2015

Riva del Garda – Presentato **Ulidea**, il dressing a base di olive nere nato tra **Agraria Riva del Garda** e Locanda Margon, su ricetta dello chef stellato Alfio Ghezzi. **Agraria di Riva del Garda** e Locanda Margon presentano il nuovo frutto di una collaborazione che ha visto negli anni il nome più illustre della produzione olearia dell’Alto Garda confrontarsi con la ristorazione di eccellenza delle Cantine Ferrari, guidata dallo chef stellato Alfio Ghezzi.

Nata da questa sinergia, «**Ulidea**, il piacere in frammenti» è un prodotto gastronomico di altissima qualità a base di olive nere frammentate del Garda Trentino.

Per realizzarlo, **Agraria** e Locanda Margon hanno messo a punto un innovativo



procedimento che consente una lieve essiccatura di olive finemente frammentate.

Ne deriva un prodotto raffinato, che permette di mantenere un retrogusto piacevolmente amaro, capace di rinnovare il sapore dei migliori piatti della cultura gastronomica internazionale.

Particolarmente adatto ad accompagnare e integrare insalate, crostini, primi e piatti a base di pesce, **Ulidea** rappresenta dunque una scommessa di gusto e ricerca che esalta al massimo la cucina d’autore che si fa interprete di un’eccellenza del territorio e del suo microclima: l’oliva e l’olio extravergine d’oliva **DOP Garda Trentino**.

<http://www.gazzettadellevali.it/eventi/riva-del-garda-ecco-ulidea-il-prodotto-gastronomico-a-base-di-olive-nere-65912/>

«Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici. – dichiara Matteo Lunelli, amministratore delegato del Gruppo Lunelli – Siamo quindi particolarmente lieti che Locanda Margon abbia realizzato questo progetto con Agraria, una realtà che da anni è espressione dell'eccellenza del nostro territorio.»

«Abbiamo scelto la Milano dell'Expo per portare sul mercato un prodotto di nicchia di grande qualità – commenta Giorgio Planchenstainer, Presidente di Agraria Riva del Garda – ricorre quest'anno il 50° anniversario del nostro frantoio e per l'occasione abbiamo voluto compiere un ulteriore passo nella collaborazione sempre più strategica che ci lega alla Locanda Margon. Grazie ad imprenditori come i Lunelli che nello spirito di Gilback pongono la propria leadership di mercato al servizio di un micro produttore di comunità forte comunque di 360 soci, ci auguriamo di fare di Ulidea un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina nell'alta ristorazione internazionale.»

«Ulidea è un prodotto semplice ma accurato, ideale per chi ama una cucina salutare, in armonia con il territorio e ricca di gusto e sapore» – racconta Alfio Ghezzi, che ha appreso dal maestro Gualtiero Marchesi uno stile di cucina basato sul rigore formale, sull'essenzialità e sull'equilibrio.

Si rinnova dunque, ed anzi fa un salto di qualità, un sodalizio sempre più virtuoso: il prestigio internazionale e la creatività del Gruppo Lunelli insieme ad una realtà cooperativa – l'Agraria di Riva – che esprime la forza e la passione di un intero territorio capace di innovare e di migliorarsi. Due modelli e due strutture sociali diverse ma accomunate da una profonda cultura della qualità e della tradizione. E l'attitudine a fare sistema non è una novità per entrambe le realtà coinvolte.

Già da 4 anni la Locanda Margon, luogo di eccellenza e di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine, lavora con i prodotti di Agraria e promuove costantemente la cultura dell'olio proponendo alcuni piatti in cui questo prodotto è protagonista.

<http://www.gazzettadellevali.it/eventi/riva-del-garda-ecco-ulidea-il-prodotto-gastronomico-a-base-di-olive-nere-65912/>

E diverse ricette elaborate dallo chef Alfio Ghezzi hanno accompagnato negli anni scorsi le confezioni dei pluripremiati olii extravergine del **DOP Garda Trentino**.

Agraria Riva del Garda rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino e controlla 85.000 olivi su 270 ettari. Il **Frantoio** lavora annualmente dai 6.000 agli 8.500 quintali di olive per produrre dai 1.200 ai 1.400 quintali di olio extravergine, di cui 150/200 quintali sono certificati con la DOP Garda Trentino e circa 30 quintali con il Biologico.

Il ciclo di lavorazione del frantoio é di tipo continuo a tre fasi e partitario: ogni partita di olive é frantoiata singolarmente in modo da ottenere solo l'olio prodotto da essa, separandolo dalle precedenti e dalle successive partite di olive. L'estrazione dell'olio avviene a freddo, ovvero a temperature inferiori a 27°C.

La **società Cooperativa Agraria di Riva del Garda** é stata scelta dalla Provincia Autonoma di Trento come azienda di riferimento per l'olivicoltura.

La Locanda Margon nasce dalla volontà della Famiglia Lunelli, titolare delle Cantine Ferrari di Trento, di creare un luogo di eccellenza e di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine Trentodoc.

È una splendida terrazza naturale immersa nei vigneti Ferrari e offre agli ospiti una duplice proposta: la cucina d'autore del Salotto Gourmet, e quella più rapida e semplice, ma sempre all'insegna dell'altissima qualità, della Veranda.

Lo chef Alfio Ghezzi é cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi maestro della «Nuova Cucina Italiana». Dopo la felice esperienza come sous-chef di Andrea Berton, dal 2010 é alla guida della Locanda Margon a cui ha portato innovazione, stile e unicità riconosciuti anche dalla conquista di una stella Michelin.

<http://www.appuntididegustazione.it/2015/11/ulidea-idee-per-il-futuro.html>

lunedì 2 novembre 2015

Ulidea. Idee per il futuro, idee dal futuro.

Qualche volta ci piace frequentare quelle zone dell'enomondo che confinano con le *food experience*, specie se queste aprono scenari inediti e di qualità, individuabili in nuovi prodotti che accedono al mercato. Amiamo indovinare a quale pubblico si rivolgono, carpire la genesi del prodotto, intuire le idee che lo hanno generato e infine prevedere se avrà successo. Ci piacciono le sfide e più l'idea è innovativa più ci stuzzica farne parte, in qualche modo.



È il caso della presentazione di **Ulidea**, un nuovo *dressing* nato da una ricetta di **Alfio Ghezzi**, chef di **Locanda Margon**, il ristorante di Ravina di proprietà della famiglia Lunelli.

Certo non vi è alcun bisogno che vi spieghi chi sono e cosa fanno i Lunelli e se anche non ci siete stati personalmente potete facilmente immaginare la filosofia che contraddistingue il ristorante: le parole d'ordine sono eccellenza e sperimentazione.

Con questo spirito Alfio ha ideato **Ulidea**, una creazione che sembra provenire dal futuro e alla quale ha abbinato un *claim* rapido e diretto: **il piacere in frammenti**.

Sì perché Ulidea è un esaltatore di profumi e pietanze a base di olive nere frammentate, leggermente essiccate. Non olive qualsiasi ma quelle selezionate accuratamente da **Agraria Riva del Garda**, la cooperativa che con ottanta soci ed oltre 1200 conferitori locali ha raggiunto livelli di efficienza aziendale invidiabili.



Alfio Ghezzi e Matteo Lunelli

APPUNTI di DEGUSTAZIONE

Il blog che sa di vino

02 novembre 2015

<http://www.appuntididegustazione.it/2015/11/ulidea-idee-per-il-futuro.html>

Se ne è parlato a Milano lo scorso 29 ottobre al **Ristorante Larte**: e non se n'è parlato e basta, badate bene: quale migliore dimostrazione si può dare sulla bontà di un prodotto se non la sua applicazione concreta, addirittura con l'interpretazione autentica dell'ideatore?

Alfio Ghezzi e lo chef del Larte **Gennaro Immobile** hanno proposto infatti dei piatti in cui **Ulidea** era protagonista senza eccessi, come è giusto che sia per un prodotto di questo tipo, ma concorrendo in modo sostanziale alle peculiarità delle pietanze presentate.



Alla presenza di **Matteo Lunelli**, presidente Cantine Ferrari, di **Giorgio Planchenstainer** e **Massimo Fia** - rispettivamente presidente e direttore della cooperativa Agraria Riva del Garda - e di un buon numero di giornalisti e blogger, la cena di presentazione aveva lo scopo di dimostrare gli utilizzi di **Ulidea** nelle preparazioni culinarie, dove un tocco di creatività è necessario per esaltare una pietanza o una verdura.

Vi starete chiedendo come si presenta questo prodotto: ebbene **Ulidea** ha consistenza granulosa ma non asciutta.

Non è un paté, non è una crema: è semplicemente... **Ulidea!** È una scommessa, non c'è dubbio, ma ben ponderata: in **Ulidea** coesistono la visione di una nuova cucina d'autore attraverso l'eccellenza del territorio trentino. I piatti dei due chef sono stati accompagnati - *ça va sans dire* - da spumanti Ferrari.

<http://www.saporinews.com/2015/11/ulidea-un-nuovo-ambasciatore-per-leccellenza-trentina/>

ULIDEA: un nuovo ambasciatore per l'eccellenza trentina



redazione2 11/2015 News

Direttore: Claudia Di Meglio - direttorenews@gmail.com



Presentato a Milano **Ulidea**, il **dressing a base di olive nere frammentate** nato dalla collaborazione tra **Agraria Riva del Garda** e **Locanda Margon**, su ricetta dello chef stellato **Alfio Ghezzi**.

Agraria di Riva del Garda e **Locanda Margon** presentano il nuovo frutto di una collaborazione che ha visto negli anni il nome più illustre della **produzione olearia dell'Alto Garda** confrontarsi con la ristorazione di eccellenza delle **Cantine Ferrari**, guidata dallo chef stellato **Alfio Ghezzi**.

Nata da questa sinergia, "**Ulidea, il piacere in frammenti**" è un prodotto gastronomico di altissima qualità a base di **olive nere frammentate del Garda Trentino**. Per realizzarlo, **Agraria** e **Locanda Margon** hanno messo a punto un innovativo procedimento che consente una lieve essiccazione di olive finemente frammentate. Ne deriva un prodotto raffinato, che permette di mantenere un retrogusto piacevolmente amaro, capace di rinnovare il sapore dei migliori piatti della cultura gastronomica internazionale.

Particolarmente adatto ad accompagnare e integrare insalate, crostini, primi e piatti a base di pesce, **Ulidea** rappresenta dunque una scommessa di gusto e ricerca che esalta al massimo la cucina d'autore che si fa interprete di un'eccellenza del territorio e del suo microclima: l'oliva e **l'olio extravergine d'oliva DOP Garda Trentino**.

"Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici. – dichiara **Matteo Lunelli, amministratore delegato del Gruppo Lunelli** – Siamo quindi particolarmente lieti che **Locanda Margon** abbia realizzato questo progetto con **Agraria**, una realtà che da anni è espressione dell'eccellenza del nostro territorio."

<http://www.saporinews.com/2015/11/ulidea-un-nuovo-ambasciatore-per-leccellenza-trentina/>

“Abbiamo scelto la Milano dell'Expo per portare sul mercato un prodotto di nicchia di grande qualità – commenta **Giorgio Planchenstainer, Presidente di Agraria Riva del Garda** – ricorre quest'anno il 50° anniversario del nostro **frantoio** e per l'occasione abbiamo voluto compiere un ulteriore passo nella collaborazione sempre più strategica che ci lega alla Locanda Margon. Grazie ad imprenditori come i Lunelli che nello spirito di Gilback pongono la propria leadership di mercato al servizio di un micro produttore di comunità forte comunque di 360 soci, ci auguriamo di fare di **Ulidea** un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina nell'alta ristorazione internazionale”.

Ulidea è un prodotto semplice ma accurato, ideale per chi ama una cucina salutare, in armonia con il territorio e ricca di gusto e sapore”. – racconta **Alfio Ghezzi**, che ha appreso dal maestro Gualtiero Marchesi uno stile di cucina basato sul rigore formale, sull'essenzialità e sull'equilibrio.

Si rinnova dunque, ed anzi fa un salto di qualità, un sodalizio sempre più virtuoso: il prestigio internazionale e la creatività del Gruppo Lunelli insieme ad una realtà cooperativa – **Agraria di Riva** – che esprime la forza e la passione di un intero territorio capace di innovare e di migliorarsi. Due modelli e due strutture sociali diverse ma accomunate da una profonda cultura della qualità e della tradizione.

E l'attitudine a fare sistema non è una novità per entrambe le realtà coinvolte. Già da 4 anni la Locanda Margon, luogo di eccellenza e di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine, lavora con i prodotti di Agraria e promuove costantemente la cultura dell'olio proponendo alcuni piatti in cui questo prodotto è protagonista. E diverse ricette elaborate dallo chef Alfio Ghezzi hanno accompagnato negli anni scorsi le confezioni dei pluripremiati **olii extravergine del DOP Garda Trentino**.

Agraria Riva del Garda rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino e controlla 85.000 olivi su 270 ettari. Il Frantoio lavora annualmente dai 6.000 agli 8.500 quintali di olive per produrre dai 1.200 ai 1.400 quintali di olio extravergine, di cui 150/200 quintali sono certificati con la **DOP Garda Trentino** e circa 30 quintali con il Biologico. Il ciclo di lavorazione del frantoio è di tipo continuo a tre fasi e partitario: ogni partita di olive è frantoziata singolarmente in modo da ottenere solo l'olio prodotto da essa, separandolo dalle precedenti e dalle successive partite di olive. L'estrazione dell'olio avviene a freddo, ovvero a temperature inferiori a 27°C. La **società Cooperativa Agraria di Riva del Garda** è stata scelta dalla Provincia Autonoma di Trento come azienda di riferimento per l'olivicoltura.

La Locanda Margon nasce dalla volontà della Famiglia Lunelli, titolare delle Cantine Ferrari di Trento, di creare un luogo di eccellenza e di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine Trentodoc. È una splendida terrazza naturale immersa nei vigneti Ferrari e offre agli ospiti una duplice proposta: la cucina d'autore del Salotto Gourmet, e quella più rapida e semplice, ma sempre all'insegna dell'altissima qualità, della Veranda. Lo chef Alfio Ghezzi è cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi maestro della “Nuova Cucina Italiana”. Dopo la felice esperienza come sous-chef di Andrea Berton, dal 2010 è alla guida della Locanda Margon a cui ha portato innovazione, stile e unicità riconosciuti anche dalla conquista di una stella Michelin.

<http://www.giornaledelgarda.info/riva-del-garda-tn-ulidea-un-nuovo-ambasciatore-per-leccellenza-trentina/>

Home » ENOGASTRONOMIA » Riva del Garda (TN): ULIDEA, un nuovo ambasciatore per l'eccellenza trentina

RIVA DEL GARDA (TN): **ULIDEA**, UN NUOVO AMBASCIATORE PER L'ECCELLENZA TRENTINA

admin | 2 novembre 2015



Presentato a Milano **Ulidea**, il dressing a base di olive nere frammentate nato dalla collaborazione tra **Agraria Riva del Garda** e Locanda Margon, su ricetta dello chef stellato Alfio Ghezzi.

Agraria di Riva del Garda e Locanda Margon presentano il nuovo frutto di una collaborazione che ha visto negli anni il nome più illustre della produzione olearia dell'Alto Garda confrontarsi con la ristorazione di eccellenza delle Cantine Ferrari, guidata dallo chef stellato Alfio Ghezzi.

Nata da questa sinergia, **Ulidea**, "il piacere in frammenti" è un prodotto gastronomico di altissima qualità a base di olive nere frammentate del Garda Trentino. Per realizzarlo, **Agraria** e Locanda Margon hanno messo a punto un

<http://www.giornaledelgarda.info/riva-del-garda-tn-ulidea-un-nuovo-ambasciatore-per-leccellenza-trentina/>

innovativo procedimento che consente una lieve essiccazione di olive finemente frammentate. Ne deriva un prodotto raffinato, che permette di mantenere un retrogusto piacevolmente amaro, capace di rinnovare il sapore dei migliori piatti della cultura gastronomica internazionale.

Particolarmente adatto ad accompagnare e integrare insalate, crostini, primi e piatti a base di pesce, **Ulidea** rappresenta dunque una scommessa di gusto e ricerca che esalta al massimo la cucina d'autore che si fa interprete di un'eccellenza del territorio e del suo microclima: l'oliva e l'**olio extravergine d'oliva DOP Garda Trentino**.

“Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici. – dichiara Matteo Lunelli, amministratore delegato del Gruppo Lunelli – Siamo quindi particolarmente lieti che Locanda Margon abbia realizzato questo progetto con **Agraria**, una realtà che da anni è espressione dell'eccellenza del nostro territorio.”

“Abbiamo scelto la Milano dell'Expo per portare sul mercato un prodotto di nicchia di grande qualità – commenta **Giorgio Planchenstainer, Presidente di Agraria Riva del Garda** – ricorre quest'anno il 50° anniversario del nostro **frantoio** e per l'occasione abbiamo voluto compiere un ulteriore passo nella collaborazione sempre più strategica che ci lega alla Locanda Margon. Grazie ad imprenditori come i Lunelli che nello spirito di Gilback pongono la propria leadership di mercato al servizio di un micro produttore di comunità forte comunque di 360 soci, ci auguriamo di fare di **Ulidea** un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina nell'alta ristorazione internazionale”.

Ulidea è un prodotto semplice ma accurato, ideale per chi ama una cucina salutare, in armonia con il territorio e ricca di gusto e sapore”. – racconta Alfio Ghezzi, che ha appreso dal maestro Gualtiero Marchesi uno stile di cucina basato sul rigore formale, sull'essenzialità e sull'equilibrio.

Si rinnova dunque, ed anzi fa un salto di qualità, un sodalizio sempre più virtuoso: il prestigio internazionale e la creatività del Gruppo Lunelli insieme ad una realtà cooperativa – **l'Agraria di Riva** – che esprime la forza e la passione di un intero territorio capace di innovare e di migliorarsi. Due modelli e due strutture sociali diverse ma accomunate da una profonda cultura della qualità e della tradizione. E l'attitudine a fare sistema non è una novità per entrambe le realtà coinvolte. Già da 4 anni la Locanda Margon, luogo di eccellenza e di sperimentazione per

<http://www.giornaledelgarda.info/riva-del-garda-tn-ulidea-un-nuovo-ambasciatore-per-leccellenza-trentina/>

innovativi abbinamenti con le bollicine, lavora con i prodotti di Agraria e promuove costantemente la cultura dell'olio proponendo alcuni piatti in cui questo prodotto è protagonista. E diverse ricette elaborate dallo chef Alfio Ghezzi hanno accompagnato negli anni scorsi le confezioni dei pluripremiati olii extravergine del DOP Garda Trentino.

Agraria Riva del Garda rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino e controlla 85.000 olivi su 270 ettari. Il Frantoio lavora annualmente dai 6.000 agli 8.500 quintali di olive per produrre dai 1.200 ai 1.400 quintali di olio extravergine, di cui 150/200 quintali sono certificati con la DOP Garda Trentino e circa 30 quintali con il Biologico. Il ciclo di lavorazione del frantoio è di tipo continuo a tre fasi e partitario: ogni partita di olive è frantoiata singolarmente in modo da ottenere solo l'olio prodotto da essa, separandolo dalle precedenti e dalle successive partite di olive. L'estrazione dell'olio avviene a freddo, ovvero a temperature inferiori a 27° C. La società Cooperativa Agraria di Riva del Garda è stata scelta dalla Provincia Autonoma di Trento come azienda di riferimento per l'olivicoltura.

La Locanda Margon nasce dalla volontà della Famiglia Lunelli, titolare delle Cantine Ferrari di Trento, di creare un luogo di eccellenza e di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine Trentodoc. È una splendida terrazza naturale immersa nei vigneti Ferrari e offre agli ospiti una duplice proposta: la cucina d'autore del Salotto Gourmet, e quella più rapida e semplice, ma sempre all'insegna dell'altissima qualità, della Veranda. Lo chef Alfio Ghezzi è cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi maestro della "Nuova Cucina Italiana". Dopo la felice esperienza come sous-chef di Andrea Berton, dal 2010 è alla guida della Locanda Margon a cui ha portato innovazione, stile e unicità riconosciuti anche dalla conquista di una stella Michelin.

Tags: agraria Riva del Garda, Alfio Ghezzi, Alto Garda, DOP, enogastronomia, frantoio, Locanda Margon, Olio, olive, Trentino, Ulidea

<http://it.paperblog.com/lastarticles/page/11/>

ULIDEA: un nuovo ambasciatore per l'eccellenza trentina

Presentato a Milano Ulidea, il dressing a base di olive nere frammentate nato dalla collaborazione tra Agraria Riva del Garda e Locanda Margon, su ricetta... [Leggere il seguito](#)

ULIDEA: un nuovo ambasciatore per l'eccellenza trentina

Da [Saporinews](#)

*Presentato a Milano Ulidea, **il dressing a base di olive nere frammentate** nato dalla collaborazione tra **Agraria Riva del Garda** e Locanda Margon, su ricetta dello chef stellato Alfio Ghezzi.*

Agraria di Riva del Garda e Locanda Margon presentano il nuovo frutto di una collaborazione che ha visto negli anni il nome più illustre della **produzione olearia dell'Alto Garda** confrontarsi con la ristorazione di eccellenza delle **Cantine Ferrari**, guidata dallo **chef stellato Alfio Ghezzi**.

Nata da questa sinergia, "**Ulidea, il piacere in frammenti**" è un prodotto gastronomico di altissima qualità **a base di olive nere frammentate del Garda Trentino**. Per realizzarlo, **Agraria** e Locanda Margon hanno messo a punto un innovativo procedimento che consente una lieve essiccazione di olive finemente frammentate. Ne deriva un prodotto raffinato, che permette di mantenere un retrogusto piacevolmente amaro, capace di rinnovare il sapore dei migliori piatti della cultura gastronomica internazionale.

<http://it.paperblog.com/lastarticles/page/11/>

Particolarmente adatto ad accompagnare e integrare insalate, crostini, primi e piatti a base di pesce, Ulidea rappresenta dunque una scommessa di gusto e ricerca che esalta al massimo la cucina d'autore che si fa interprete di un'eccellenza del territorio e del suo microclima: l'oliva e l'olio extravergine d'oliva DOP Garda Trentino.

“Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici. – dichiara **Matteo Lunelli, amministratore delegato del Gruppo Lunelli** – Siamo quindi particolarmente lieti che Locanda Margon abbia realizzato questo progetto con **Agraria**, una realtà che da anni è espressione dell'eccellenza del nostro territorio.”

“Abbiamo scelto la Milano dell'Expo per portare sul mercato un prodotto di nicchia di grande qualità – commenta **Giorgio Planchenstainer, Presidente di Agraria Riva del Garda** – ricorre quest'anno il 50° anniversario del nostro **frantoio** e per l'occasione abbiamo voluto compiere un ulteriore passo nella collaborazione sempre più strategica che ci lega alla Locanda Margon. Grazie ad imprenditori come i Lunelli che nello spirito di Gilback pongono la propria leadership di mercato al servizio di un micro produttore di comunità forte comunque di 360 soci, ci auguriamo di fare di Ulidea un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina nell'alta ristorazione internazionale”.

Ulidea è un prodotto semplice ma accurato, ideale per chi ama una cucina salutare, in armonia con il territorio e ricca di gusto e sapore”. – racconta **Alfio Ghezzi**, che ha appreso dal maestro Gualtiero Marchesi uno stile di cucina basato sul rigore formale, sull'essenzialità e sull'equilibrio.

<http://it.paperblog.com/lastarticles/page/11/>

Si rinnova dunque, ed anzi fa un salto di qualità, un sodalizio sempre più virtuoso: il prestigio internazionale e la creatività del Gruppo Lunelli insieme ad una realtà cooperativa – **l'Agraria di Riva** – che esprime la forza e la passione di un intero territorio capace di innovare e di migliorarsi. Due modelli e due strutture sociali diverse ma accomunate da una profonda cultura della qualità e della tradizione.

E l'attitudine a fare sistema non è una novità per entrambe le realtà coinvolte. Già da 4 anni la Locanda Margon, luogo di eccellenza e di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine, lavora con i prodotti di Agraria e promuove costantemente la cultura dell'olio proponendo alcuni piatti in cui questo prodotto è protagonista. E diverse ricette elaborate dallo chef Alfio Ghezzi hanno accompagnato negli anni scorsi le confezioni dei pluripremiati olii extravergine del DOP Garda Trentino.

Agraria Riva del Garda rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino e controlla 85.000 olivi su 270 ettari. Il Frantoio lavora annualmente dai 6.000 agli 8.500 quintali di olive per produrre dai 1.200 ai 1.400 quintali di olio extravergine, di cui 150/200 quintali sono certificati con la DOP Garda Trentino e circa 30 quintali con il Biologico. Il ciclo di lavorazione del frantoio è di tipo continuo a tre fasi e partitario: ogni partita di olive è frantoiata singolarmente in modo da ottenere solo l'olio prodotto da essa, separandolo dalle precedenti e dalle successive partite di olive. L'estrazione dell'olio avviene a freddo, ovvero a temperature inferiori a 27°C. La **società Cooperativa Agraria di Riva del Garda** è stata scelta dalla Provincia Autonoma di Trento come azienda di riferimento per l'olivicoltura.

<http://it.paperblog.com/lastarticles/page/11/>

La Locanda Margon nasce dalla volontà della Famiglia Lunelli, titolare delle Cantine Ferrari di Trento, di creare un luogo di eccellenza e di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine Trentodoc. È una splendida terrazza naturale immersa nei vigneti Ferrari e offre agli ospiti una duplice proposta: la cucina d'autore del Salotto Gourmet, e quella più rapida e semplice, ma sempre all'insegna dell'altissima qualità, della Veranda. Lo chef Alfio Ghezzi é cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi maestro della "Nuova Cucina Italiana". Dopo la felice esperienza come sous-chef di Andrea Berton, dal 2010 é alla guida della Locanda Margon a cui ha portato innovazione, stile e unicità riconosciuti anche dalla conquista di una stella Michelin.

<http://www.notaiomagnanosanlio.it/component/users/?view=remind>

Verona On Line

Feed non trovato

Corriere del Veneto

- Processo Mose, il giorno delle parti civili Giudice esclude cittadini e associazioni
- Truffavano i truffati, denunciati in sette
- Giorgetti e la torta nazifascista il caso finisce sul «Guardian»
- Crolla il soffitto all'Usl, impiegata sfiorata
- Vendite in calo, Metro chiude a Mestre Settanta dipendenti senza lavoro

Giornale del Garda

- CAVALLO ARABO: TORNA A VERONA UNA DELLE RAZZE PIÙ ANTICHE ED ELEGANTI
- Desenzano: mattoncini in Castello 2015. Intervista a Ugo Carminati
- Desenzano: Mattoncini in Castello 2015
- SIMIT - Vaccinazioni sotto il 95%: a rischio diffusione epatite, difterite, tetano e poliomelite.
- Riva del Garda (TN): **ULIDEA**, un nuovo ambasciatore per l'eccellenza trentina

RIVA DEL GARDA (TN): **ULIDEA**, UN NUOVO AMBASCIATORE PER L'ECCELLENZA TRENINA

admin | 2 novembre 2015



Presentato a Milano **Ulidea**, il dressing a base di olive nere frammentate nato dalla collaborazione tra **Agraria Riva del Garda** e Locanda Margon, su ricetta dello chef stellato Alfio Ghezzi.

<http://convivium2000.blogspot.it/2015/11/ulida-in-cucina-olive-del-garda-seccate.html>

mercoledì 4 novembre 2015

ULIDA, IN CUCINA OLIVE DEL GARDA SECCATE

Ulidea, in cucina olive del Garda seccate Alfio Ghezzi e l'agraria di Riva insieme

A Larte a Milano la presentazione del nuovo prodotto nato dalla collaborazione fra il cuoco di Locanda Margon di Trento e l'oleificio gardesano. Un'innovazione e uno stile di lavoro sostenuto anche dalla famiglia Lunelli



L'idea è geniale quanto semplice. Quasi il classico uovo di Colombo. Si tratta di seccare e frantumare olive nere ed usare come condimento. Nasce da qui "Ulidea - il piacere in frammenti", il dressing a base di olive nere frammentate nato dalla collaborazione tra **Agraria Riva del Garda** e **Locanda Margon**, su ricetta dello chef stellato **Alfio Ghezzi** (nella foto, terzo da sinistra). Il prodotto (dal packaging particolarmente

Convivium 2000

04 novembre 2015

<http://convivium2000.blogspot.it/2015/11/ulida-in-cucina-olive-del-garda-seccate.html>

curato come tutti gli oli dell'oleificio gardesano) è stato presentato durante una cena cucinata dallo stesso Ghezzi coadiuvato da **Gennaro Immobile** (nella foto, quarto da sinistra) al ristorante **Larte** di Milano. Gli chef si sono sbizzarriti nel creare ogni ricetta abbinandovi "Ulidea, il piacere in frammenti", una novità gastronomica di altissima qualità.

Per realizzarlo, **Agraria** e Locanda Margon (che fa capo al gruppo cantine Ferrari-Lunelli) hanno messo a punto un innovativo procedimento che consente una lieve essiccazione di olive finemente frammentate. Ne deriva un prodotto raffinato, che permette di mantenere un retrogusto piacevolmente amaro, capace di rinnovare il sapore dei migliori piatti della cultura gastronomica internazionale. Una sorta di additivo di leggerissima sapidità capace di arricchire piatti particolarmente ricercati e delicati.



Nella foto da sinistra **Massimo Fia**, direttore di Agraria Riva del Garda, **Giorgio Planchenstainer**, presidente dell'Agraria Riva del Garda, **Alfio Ghezzi**, **Gennaro Immobile** e **Matteo Lunelli**, amministratore delegato di Cantine Ferrari

<http://convivium2000.blogspot.it/2015/11/ulida-in-cucina-olive-del-garda-seccate.html>

Ghezzi ha dunque cucinato usando olive seccate e ridotte in polvere. Un nuovo modo di proporre l'oliva, una tecnica nuova? «È prima di tutto un modo di cucinare che predilige uno stile di vita salutare - spiega Alfio - Quindi l'oliva essiccata, disidratata e poi frantumata viene usata come un esaltatore di sapidità sulle insalate, sugli gnocchi, sul pesce». Ma si tratta anche di una significativa collaborazione tra un produttore, l'Agraria Riva del Garda che ha fornito la materia prima, e un cuoco. «È un frantoio con cui collaboriamo da molto tempo, che ci ha permesso una collaborazione speciale, che portasse a un prodotto come lo vuole il cuoco». Questa sembra essere la reale innovazione rispetto al passato perché «il cuoco moderno non sceglie più solo l'ingrediente ma partecipa anche alla creazione dell'ingrediente, come meglio lo immagina per la buona riuscita della ricetta».



Anatra, carote, lamponi e Ulidea - chef Alfio Ghezzi

In questo senso si va un po' oltre il ruolo tradizionale del cuoco, che solitamente è portato semplicemente a scegliere il prodotto,

discriminandone la qualità. «In questo momento - afferma Alfio Ghezzi - c'è un valore aggiunto ed è questa possibilità di fare un passo oltre e andare nel mondo della produzione, partecipare alla realizzazione di qualcosa. In questo caso vedere come maturano, come sono le olive

Convivium 2000

04 novembre 2015

<http://convivium2000.blogspot.it/2015/11/ulida-in-cucina-olive-del-garda-seccate.html>

appena raccolte, completamente diverse rispetto a quando arrivano sulle tavole dei ristoranti. Un altro mondo». Da lì è possibile quindi comprendere tutto il processo produttivo fino a quando i prodotti arrivano sulle nostre tavole «perché si possa interagire - conclude Ghezzi - e riuscire ad avere qualcosa costruito in modo "sartoriale" in base alla nostra fantasia o la nostra necessità come cuochi».

*Gnocchi di
Baccalà, aglio
olio, peperoncino
e Ulidea - chef
Gennaro
Immobile*



«Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di

montagna, sa creare prodotti unici. dichiara **Matteo Lunelli** (nella foto, quinto da sinistra), amministratore delegato del Gruppo Lunelli. Siamo quindi particolarmente lieti che Locanda Margon abbia realizzato questo progetto con **Agraria**, una realtà che da anni è espressione dell'eccellenza del nostro territorio».

Convivium 2000

04 novembre 2015

<http://convivium2000.blogspot.it/2015/11/ulida-in-cucina-olive-del-garda-seccate.html>



*Sogliola,
pompelmo,
mandorle, bietole
e Ulidea - chef
Alfio Ghezzi*

«Abbiamo scelto
la Milano
dell'Expo per
portare sul
mercato un
prodotto di
nicchia di grande

qualità - commenta **Giorgio Planchenstainer** (nella foto, secondo da sinistra) **Presidente di Agraria Riva del Garda** - ricorre quest'anno il 50° anniversario del nostro frantoio e per l'occasione abbiamo voluto compiere un ulteriore passo nella collaborazione sempre più strategica che ci lega alla Locanda Margon. Grazie ad imprenditori come i Lunelli che nello spirito di Gilback pongono la propria leadership di mercato al servizio di un micro produttore di comunità forte comunque di 360 soci, ci auguriamo di fare di Ulidea un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina nell'alta ristorazione internazionale».

<http://convivium2000.blogspot.it/2015/11/ulida-in-cucina-olive-del-garda-seccate.html>

*Gorgonzola,
cioccolato bianco,
mango e Ulidea -
Chef Alfio Ghezzi*

Il menu della
cena al ristorante
Larte è stato
servito in
abbinamento ai
vini Ferrari: Perlé
2008 Magnum
Trentodoc, Perlé



Rosé 2008 Trentodoc, Riserva Lunelli 2006 Trentodoc, Maximum Demi-Sec Trentodoc. Come prima portata è stata servita Anatra, con carote, lamponi e Ulidea (cioè le olive secche polverizzate), poi Gnocchi di baccalà con aglio, olio, peperoncino e Ulidea (questa seconda portata cucinata da Gennaro Immobile), cui è seguita una Sogliola con pomplemo, mandorle, bietole e Ulidea. Per concludere un Gorgonzola con cioccolato bianco, mango e Ulidea.

[Italiaatavola](#)

Publicato da [Sostene Schena](#) a 20:45



+2 Consigliato su Google



04 novembre 2015

<http://www.cibvs.com/milanese/page/2>

**ULIDEA: un nuovo ambasciatore per
l'eccellenza trentina**

Presentato a Milano Ulidea, il dressing a base di olive nere frammentate nato dalla collaborazione tra Agraria Riva del Garda e Locanda Margon, su ricetta dello chef stellato Alfio Ghezzi. [...]

tags : ricette amaro olive dop ricetta locanda servizio trentina naturale internazionale dal 2 November 2015 su: www.saporinews.com



<http://www.gdonews.it/2015/11/05/insolite-primizie-in-casa-lunelli/>

5 NOVEMBRE 2015, 05:33 NESSUN COMMENTO

Insolite primizie in casa Lunelli



Il Gruppo Lunelli continua la sua avanzata con l'ultimo prodotto che dà il via a una nuova divisione, è stato infatti presentato a Milano **Ulidea**, il dressing a base di olive nere frammentate nato dalla collaborazione tra **Agraria Riva del Garda** e Locanda Margon, su ricetta dello chef Alfio Ghezzi.

Ferrari nata ai primi del 900 è già leader del brindisi italiano di qualità negli anni '70. La famiglia Lunelli ne è alla guida dagli anni '50 e dopo il consolidamento della posizione di prestigio in Italia e all'estero, comincia a perseguire la linea della diversificazione (sono gli anni '80) con altre produzioni che ne condividessero i valori di fondo - altissima qualità, ricercatezza e forte legame con il proprio territorio - per costituire quello che è oggi un gruppo dell'eccellenza del bere. Il Gruppo Lunelli vede quindi a fianco del Ferrari, l'acqua Surgiva, un marchio storico della grappa come Segnana, i vini trentini Lunelli, gli umbri della Tenuta Castelbuono ed i toscani della Tenuta Podernovo. Quest'ultima ospita, nei pressi della Cantina, immerso nello splendido vigneto, il Casale Podernovo: dieci appartamenti dotati di ogni comfort ricavati in edifici rustici, per godere a fondo della Toscana più bella. Entra inoltre, nel mondo della ristorazione con Locanda Margon cui affida allo chef Alfio Ghezzi la cucina. Anche questa scelta si rivelerà di successo con la conquista della prima stella Michelin, prestigioso riconoscimento internazionale.

Il 2014 vede l'ingresso del Gruppo nella Holding Eataly e l'acquisizione molto importante (al 50%) di Bisol, azienda di Vado di Fiemme leader nel Prosecco (business in pieno boom che raggiunge, nel 2013, i 300 milioni di bottiglie).

La Lunelli dimostra così di sapersi migliorare costantemente, trasformando un'azienda vitivinicola in un grande gruppo in continua ascesa. Nel 2014 il Gruppo ha realizzato ricavi per 58,4 milioni, +6%. Stabili le vendite all'estero che vedono una crescita negli US ma anche mancate vendite tra Russia e Cina.

Un modello di successo che ci piace sottolineare ad esempio per tutte quelle aziende che, pur volendo mantenere una profonda cultura di qualità e di tradizione, ricercano sviluppo, i grandi numeri e risultati.



Dall'azienda fanno sapere che "**Ulidea**, *"il piacere in frammenti"* è un prodotto gastronomico di altissima qualità a base di olive nere frammentate del Garda Trentino. Per realizzarlo, **Agraria** e Locanda Margon hanno messo a punto un innovativo procedimento che consente una lieve essiccatura di olive finemente frammentate. Ne deriva un prodotto raffinato, che permette di mantenere un retrogusto piacevolmente amaro, capace di rinnovare il sapore dei migliori piatti della cultura gastronomica internazionale e si propone come nuovo ambasciatore per l'eccellenza regionale."

"Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici. - dichiara **Matteo Lunelli**, amministratore delegato del Gruppo Lunelli - Siamo quindi particolarmente lieti che Locanda Margon abbia realizzato questo progetto con Agraria, una realtà che da anni è espressione dell'eccellenza del nostro territorio."

"Abbiamo scelto la Milano dell'Expo per portare sul mercato un prodotto di nicchia di grande qualità - commenta **Giorgio Planchenstainer**, Presidente di Agraria Riva del Garda - ricorre quest'anno il 50° anniversario del nostro frantoio e per l'occasione abbiamo voluto compiere un ulteriore passo nella collaborazione sempre più strategica che ci lega alla Locanda Margon. Grazie ad imprenditori come i Lunelli che nello spirito di Gilback pongono la propria leadership di mercato al servizio di un micro produttore di comunità forte comunque di 360 soci, ci auguriamo di fare di Ulidea un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina nell'alta ristorazione internazionale".

<http://www.gdonews.it/2015/11/05/insolite-primizie-in-casa-lunelli/>

"Ulidea è un prodotto semplice ma accurato, ideale per chi ama una cucina salutare, in armonia con il territorio e ricca di gusto e sapore". – racconta **Alfio Ghezzi**, che ha appreso dal maestro Gualtiero Marchesi uno stile di cucina basato sul rigore formale, sull'essenzialità e sull'equilibrio.

Agraria Riva del Garda rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino e controlla 85.000 olivi su 270 ettari. Il Frantoio lavora annualmente dai 6.000 agli 8.500 quintali di olive per produrre dai 1.200 ai 1.400 quintali di olio extravergine, di cui 150/200 quintali sono certificati con la DOP Garda Trentino e circa 30 quintali con il Biologico. Il ciclo di lavorazione del frantoio è di tipo continuo a tre fasi e partitario: ogni partita di olive è frantoiata singolarmente in modo da ottenere solo l'olio prodotto da essa, separandolo dalle precedenti e dalle successive partite di olive. L'estrazione dell'olio avviene a freddo, ovvero a temperature inferiori a 27°C. La società Cooperativa Agraria di Riva del Garda è stata scelta dalla Provincia Autonoma di Trento come azienda di riferimento per l'olivicoltura.



Lunelli, Planchenstainer, Ghezzi, Bisol



<http://wine.pambianconews.com/2015/11/05/larte-partnership-per-dubai/>

Larte, partnership per Dubai

5 NOV 2015 FOOD, VINO



Un'immagine della presentazione a Larte con Matteo Lunelli (ultimo a destra)

Larte si appresta a sbarcare a **Dubai**. La società che controlla il format di ristorazione fondato da 16 delle aziende associate ad **Altagama** ha formalizzato un accordo con **Roja International**, gruppo degli Emirati Arabi, per aprire il primo ristorante estero dopo quello avviato nel 2013 a Milano in via Manzoni 5. L'annuncio è stato dato da **Matteo Lunelli**, presidente di Cantine Ferrari e vicepresidente di Altagama con delega al food&wine, nel corso di un evento che si è tenuto proprio a Larte per il lancio di un nuovo prodotto in collaborazione tra l'azienda olearia **Agraria di Riva del Garda** e **Locanda Margon**, il ristorante "stellato" controllato dai Lunelli: si tratta di **Ulidea**, dressing di olive essiccate e frantumate. "In Roja abbiamo trovato un partner solido, a cui affideremo la gestione dello spazio sulla base di regole da noi dettate. I responsabili dell'offerta gastronomica e dei servizi di Dubai saranno il direttore e lo chef (Gennaro Immobile, ndr) di Milano" spiega Lunelli a *Pambianco Wine*.

Da Milano a Dubai: un ponte tra l'Expo appena concluso e quello che si aprirà nel 2020?

In prospettiva del futuro Expo, Larte si candida certamente come location strategica dove celebrare molto di quel che sarà il prossimo fuori Expo.

Quando è prevista l'apertura?

Entro l'estate 2016. Abbiamo cercato a lungo una location che fosse adatta, compatibile con un format di questo tipo, e ora l'abbiamo individuata. Per ora, essendo appena stato formalizzato l'accordo, non vorrei aggiungere dettagli.

<http://wine.pambianconews.com/2015/11/05/larte-partnership-per-dubai/>

Perchè Dubai?

Per Larte era doveroso iniziare da Milano, città della moda e dello stile italiano che, anche grazie a Expo, è diventata il simbolo dell'Italia nel mondo. Tuttavia, fin dalla fondazione, avevamo pensato a questo progetto come un format da esportare. Dubai era uno degli obiettivi fissati e sarà il primo a concretizzarsi grazie all'individuazione di partner e location ideali. Per me, che sono stato il primo presidente di questa società non appena costituita, è motivo di grande orgoglio: sappiamo che in Italia non è facile lavorare insieme, ma quando ciò accade si creano sinergie e potenzialità straordinarie.

State sondando altre piazze per ulteriori aperture?

Avevamo avviato numerosi approfondimenti anche su New York, in vista di un'apertura che poi non si è concretizzata. Su Istanbul invece (altro opening dato per imminente già nel 2014, ndr) siamo in stand by.

La collaborazione tra Lunelli e Agraria è limitata a Ulidea o avrà ulteriori risvolti dal punto di vista distributivo?

Agraria dispone di una propria rete distributiva, che gestirà anche questo prodotto, ma un'azienda come la nostra, che è leader nel Trentino, ha quasi il dovere morale di sostenere le altre realtà territoriali che propongono l'eccellenza dei sapori. Per questa ragione abbiamo collaborato con Felicetti per la pasta, abbiamo portato Trota Oro a Expo 2015 e organizzato eventi con le mele della val di Non. In futuro continueremo su questa strada. Quanto a Ulidea, essendo un prodotto realizzato in collaborazione con lo chef Alfio Ghezzi, avrà il marchio di Locanda Margon e si troverà pertanto in vendita nella Locanda e nella nostra cantina.

| | | | | | | | |
|------------------|----------------|----------------|-----------------|--------------------|---------------|------------------------|-----------|
| TAGS | AGRARIA | ALTAGAMMA | CANTINE FERRARI | DUBAI | EMIRATI ARABI | EXPO 2015 ALFIO GHEZZI | FELICETTI |
| GENNARO IMMOBILE | LARTE | LOCANDA MARGON | MATTEO LUNELLI | ROJA INTERNATIONAL | TROTA ORO | ULIDEA | |

<http://www.identitagolose.it/sito/it/106/13144/frantoio-squadrilli/ frammenti-di-olive.html?p=0>

Frammenti di olive

Valorizzare i residui della spremitura del frutto. La soluzione della famiglia Lunelli e Alfio Ghezzi

10-11-2015



L'*Anatra con crema di carote, lamponi e Ulidea* di **Alfio Ghezzi** della *Locanda Margon* di Trento. **Ulidea** sono frammenti di olive nere deamarizzate, messe in salamoia e frammentate, un modo intelligente per valorizzare il frutto della pianta mediterranea per eccellenza

Spesso protagonisti di piatti popolari e della tradizione – dagli spaghetti alla puttanesca alle deliziose olive all'ascolana – i frutti dell'olivo sono raramente tenuti in considerazione dall'alta cucina, e di certo non sono un ingrediente comunemente associato alla gastronomia trentina. **Ulidea**, il nuovo prodotto presentato di recente dall'azienda cooperativa **Agraria di Riva del Garda** – che

<http://www.identitagolose.it/sito/it/106/13144/frantoio-squadrilli/rammenti-di-olive.html?p=0>

festeggia quest'anno il 50° anniversario del **frantoio** e conta circa 360 soci - insieme alla famiglia **Lunelli** rappresentata da **Matteo**, presidente di Cantine Ferrari, vuole sfatare entrambi i pregiudizi.

Il Trentino non è solo canederli e carne salada, infatti, ma pure pesce di lago, bollicine d'eccellenza e olio extravergine di qualità - la Dop *Garda Trentino* è quella più a nord d'Italia - e dunque olive: prezioso frutto di questa terra circondata da montagne ma baciata da un microclima mediterraneo e ingrediente versatile, capace di dare un tocco particolare a ricette e prodotti apparentemente lontani.



A mettere a punto **Ulidea**, ottenuto dalla lieve essiccazione di olive nere deamarizzate, messe in salamoia e poi finemente frammentate - non chiamatela polvere, ci sono voluti anni di prove e minuziosi aggiustamenti per ottenere la giusta consistenza - è stato **Alfio Ghezzi**, chef della **Locanda Margon**, il ristorante stellato voluto dalla famiglia **Lunelli** come luogo di eccellenza e di sperimentazione per originali abbinamenti con le bollicine Trentodoc. Allievo di

<http://www.identitagolose.it/sito/it/106/13144/frantoio-squadrilli/ frammenti-di-olive.html?p=0>

Marchesi e grande interprete dei prodotti di questo angolo di Trentino, insieme ai tecnici di **AgriRiva** e a un artigiano locale – lo stesso che realizza per loro le tradizionali molche, i residui della spremitura delle olive composti da bucce e polpa sminuzzate, usate in panificazione – **Ghezzi** ha dunque lavorato per modulare la “grana” del prodotto e la giusta sapidità, e per creare una serie di ricette con i frammenti di olive, alcune delle quali riportate nel libretto di accompagnamento della confezione.

«L'idea prende spunto dal gomasio, il mix orientale a base di sesamo e spezie – spiega lo chef, molto attento a una cucina “naturale” e sana – ma fatto con prodotti nostri. **Ulidea** è un prodotto trasversale, che si può usare dalle insalate al dolce, possibilmente a crudo per aggiungere un tocco finale al piatto e dare sapore in sostituzione del sale. È un modo per usare le olive in cucina totalmente nuovo». E per dimostrarlo lo ha accostato pure a un insolito ma azzeccatissimo dessert a base di *Semifreddo al gorgonzola, cioccolato bianco e mango*.



Artefici e sviluppatori di **Ulidea**. Da sinistra, **Massimo Fia**, direttore **AgriRiva**, **Roberto Planchestainer** presidente **AgriRiva**, lo chef **Alfio Ghezzi** e **Matteo Lunelli** di *Cantine Ferrari*

<http://www.identitagolose.it/sito/it/106/13144/frantoio-squadrilli/ frammenti-di-olive.html?p=0>

Dopo una pre-anteprima in frantoio, nel grazioso spazio ristoro all'interno della Corte del Tipico, ampio showroom dove sono in vendita le eccellenze del Trentino e non solo, in cui lo chef ha proposto alcuni assaggi come gli *Gnocchi di patate con sarde di lago* e lo squisito *Baccalà con crema di patate e porri ed emulsione di Chardonnay*, **Ulidea** è stato presentato ufficialmente a Milano proprio a ridosso della chiusura di *Expo2015* con una cena a quattro mani da **Larte**, locale voluto dalla **Fondazione Altagamma** come punto di incontro tra diverse aziende dell'eccellenza italiana dal design all'enogastronomia.

I piatti di **Ghezzi** e del giovane resident chef campano **Gennaro Immobile** hanno offerto una interessante carrellata - dal delizioso *Lombo di coniglio con confettura di cipolle e arance* proposto dallo chef di *Locanda Margon* tra gli assaggi di benvenuto agli intensi *Gnocchi di baccalà aglio olio e peperoncino* di **Immobile** - delle potenzialità di questi preziosi frammenti che danno a nostro parere il loro meglio accostati alle note lievemente acide e bilanciati da un tocco di dolcezza e morbidezza, come nella squisita anatra servita da **Ghezzi** con *Crema di carote, lamponi e Ulidea*. Senza dimenticare di aggiungere un filo di extravergine, naturalmente del Garda Trentino.



a cura di

Luciana Squadrilli

giornalista, napoletana di nascita e romana d'adozione, cerca di unire le sue tre passioni: mangiare, viaggiare e scrivere