

Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 febbraio Al 31 luglio 2015

Rovereto 31 luglio 2015

Ranking de AOVE de Italy 2014

#	Sociedad	Aceite	Variedad	Premios	Puntos
1	Frantoio Romano	Alberto Romano Varietal Ortice Riserva	Ortice	<u>12</u>	539.75
2	Azienda Agricola Leone Sabino Podere Montedoro	Terra De' Donno Medium Coratina Don Giocchino Terra Di Bari DOP	Coratina	<u>11</u>	425.75
3	Azienda Agricola Biologica Quattrociocchi Americo	Quattrociocchi Olivastro Etichetta Nera	itrana	<u>8</u>	303.25
4	Frantoi Cutrera di Cutrera G. & C. s.n.c.	Frantoi Cutrera Primo BiO grünes Etikett	Tonda iblea	<u>7</u>	282.50
5	Lucini italia	Lucini® Founders Reserve Premium Select Extra Virgin Olive Oil	Blend	<u>5</u>	266.75
6	Azienda Agricola Emanuele Scammacca del Murgo SSA	Olio Extravergine Di Oliva Murgo	Nocellara/Nocellara del Belice	<u>5</u>	263.00
7	Azienda Agricola Tommaso Masciantonio	Trappeto Di Caprafico Delicate Delicate L'Olio Abruzzo	Blend	<u>6</u>	250.50
8	Agrolio Srl	Agrolio Vecchia Macina Coratina	Coratina	<u>6</u>	223.50
9	Frantoio Franci S.N.C.	Franci Villa Magra	Blend	<u>6</u>	221.00
10	Azienda Agricola Riva Del Garda	Agraria Riva del Garda 46° Parallelo Monovarietale di Casaliva	Casaliva	<u>6</u>	219.25
11	Azienda Agricola Fiore di Giusta Frank Domenica	Domenica Fiore Olio Monaco	Canino	<u>4</u>	212.00
12	Fattoria La Vialla Di G.a.& B. Lo Franco	Olio Extravergine Di Oliva Fattoria La Vialla	Blend	<u>5</u>	209.00
13	Azienda Agricola Biologica Titone	Titone DOP Valli Trapanesi Biologico	Blend	<u>5</u>	209.00
14	Azienda Agricola Buonamici S.R.L.	Cesare e Cesara Buonamici Colline di Firenze Bio Toscano iGP"	Blend	<u>5</u>	205.00
15	Azienda Agricola Alfredo Cetrone	Alfredo Cetrone Delicate itrana De Lazio 2014	itrana	<u>5</u>	203.25
16	Olearia San Giorgio F.Ili Fazari S.N.C.	L'Aspromontano	Blend	<u>5</u>	198.00
17	Azienda Agricola Alfredo Cetrone	Alfredo Cetrone Robust itrana in Lazio 2014	itrana	<u>6</u>	194.50
18	Oliocru Consorzio Srl	Olio Cru Medium Casaliva Origini Trentino	Casaliva	<u>5</u>	186.75

<http://www.saporinews.com/2015/02/chef-senza-frontiere-giovani-chef-si-sfidano-riva-del-garda/>

Chef senza Frontiere-i giovani chef si sfidano a Riva del Garda



Food, News

Direttore: Claudia Di Meglio - direttorenews@gmail.com



Nell'ambito del concorso di cucina "Chef senza Frontiere", saranno Samuele Bebbler dell'IFPA di Rovereto, Simone Taddei dell'Enaip di Ossana, Michele Ferrari dell'IFPA di Riva del Garda e Simone Pedrolli dell'IFPA di Levico Terme, a sfidarsi giovedì 19 febbraio (ore 15-19), all'Agraria Riva del Garda.

Con l'obiettivo di valorizzare l'olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino e le altre eccellenze gastronomiche locali individuando, contestualmente, la giovane promessa che rappresenterà la Provincia di Trento alla fase nazionale, in programma il prossimo 13 aprile presso la Città del Gusto di Roma. Un evento organizzato dall'Associazione Pandolea, in collaborazione con le scuole di cucina del Gambero Rosso e con il patrocinio di Unaprol (Consorzio Olivicolo Italiano) e del Padiglione Italia ad Expo. Con in palio il titolo di "Miglior allievo 2015".

Così, i giovani chef, iscritti al IV anno dei rispettivi istituti alberghieri, saranno chiamati a creare in un'ora di tempo un antipasto o finger food utilizzando una selezione di eccellenze gastronomiche del territorio, individuate dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, partner operativo dell'iniziativa, e fornite gratuitamente dai suoi soci, al fine di esaltare al massimo le proprietà organolettiche dell'olio, vero protagonista della ricetta.

<http://www.saporinews.com/2015/02/chef-senza-frontiere-giovani-chef-sfidano-riva-del-garda/>

Quindi, una giuria di esperti composta da Loriana Abbruzzetti, Presidente di Pandolea; Giorgio Planchenstainer, Presidente dell'Agraria Riva del Garda; Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino; Stefano Goller, Presidente dell'Associazione Cuochi del Trentino e Alfio Ghezzi, chef stellato della Locanda Margon, valuterà ciascun piatto.

Il vincitore, oltre ad avere accesso alla fase finale di Roma dove sfiderà i migliori allievi di Puglia, Abruzzo, Calabria, Lazio, Campania, Marche e Lombardia, si aggiudicherà uno stage weekend presso un noto ristorante, in cui potrà affinare le proprie tecniche ed arricchire il proprio bagaglio culturale.

Oltre all'olio extravergine di oliva DOP Trentino dell'Agraria Riva del Garda, che ha fornito anche la crema di broccolo di Torbole, i concorrenti potranno infatti sbizzarrirsi in cucina grazie alla possibilità di utilizzare la trota affumicata a freddo di ASTRO-Associazione Trotaicoltori Trentini, il Vezzena di Lavarone Sapori di Malga Presidio Slow Food del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, gli asparagi di Zambana di As.T.A. Asparagicoltori Trentini Associati, le mele del Consorzio La Trentina, le patate di montagna di COPAG, le corniole in salamoia bio di Delizie del Baldo, la farina di mais spin della Valsugana dell'Associazione Valorizzazione e Tutela della Farina della Valsugana, il pane a lievitazione naturale con semi di vinacciolo del Panificio Moderno e i velli di sedano rapa in olio extravergine di oliva dell'Azienda Agricola 'na ValDeGresta.

L'appuntamento, aperto a tutti e condotto da Aurora Endrici, "Donna del Vino" e titolare di Vinoè Comunicazione, è stato reso possibile anche dal contributo del Gruppo ITAS Assicurazioni, che ha voluto offrire il proprio sostegno per l'importante messaggio di fiducia e promozione a favore del mondo dei giovani che veicola.

www.agririva.it





http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=13317

Gli chef trentini del futuro si sfidano all'Agraria di Riva del Garda



In palio, l'accesso alla finale nazionale presso la Città del Gusto del Gambero Rosso di Roma

I migliori studenti degli istituti alberghieri della provincia saranno giudicati da una giuria altamente qualificata che premierà chi saprà meglio valorizzare l'olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino all'interno di una ricetta realizzata unicamente con i prodotti del territorio.

Samuele Bebber dell'IFPA di Rovereto, **Simone Taddei** dell'Enaip di Ossana, **Michele Ferrari** dell'IFPA di Riva del Garda e **Simone Pedrolli** dell'IFPA di Levico Terme sono i quattro "moschettieri del gusto" che **giovedì 19 febbraio**, dalle 15 alle 19, si sfideranno all'**Agraria di Riva del Garda** nel corso del concorso di cucina "**Chef senza Frontiere**".

Obiettivo della manifestazione? Valorizzare l'olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino e le altre eccellenze gastronomiche locali individuando, al contempo, la giovane promessa che rappresenterà la Provincia di Trento alla fase nazionale - in programma il prossimo **13 aprile** presso la **Città del Gusto di Roma** - organizzata dall'Associazione Pandolea in collaborazione con le scuole di cucina del Gambero Rosso e con il patrocinio di Unaprol (Consorzio Olivicolo Italiano) e del Padiglione Italia ad Expo. In palio il titolo di "**Miglior allievo 2015**".

I giovani chef, iscritti al IV anno dei rispettivi istituti alberghieri, saranno chiamati a creare in un'ora di tempo un antipasto o finger food utilizzando una selezione di eccellenze gastronomiche del territorio - individuate dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, partner operativo dell'iniziativa, e fornite gratuitamente dai suoi soci - al fine di esaltare al massimo le proprietà organolettiche dell'olio, vero protagonista della ricetta.

Il piatto verrà poi valutato da una giuria di esperti composta da **Loriana Abbruzzetti**, Presidente di Pandolea; **Giorgio Planchenstainer**, Presidente dell'Agraria Riva del Garda; **Francesco Antonioli**, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino; **Stefano Goller**, Presidente dell'Associazione Cuochi del Trentino; e **Alfio Ghezzi**, chef stellato della Locanda Margon.

Le votazioni dovranno tenere in considerazione la tecnica impiegata, l'utilizzo delle materie prime, la bontà organolettica del piatto, l'originalità della ricetta proposta, l'esecuzione e la presentazione. Il vincitore, oltre ad avere accesso alla fase finale di Roma dove sfiderà i migliori allievi di Puglia, Abruzzo, Calabria, Lazio, Campania, Marche e Lombardia, si aggiudicherà uno stage weekend presso un noto ristorante dove potrà affinare le proprie tecniche e arricchire il proprio bagaglio culturale.



http://www.tigullio vino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=13317

"È davvero un onore, sia per me che per la realtà che rappresento - aggiunge Francesco Antonioli - essere parte attiva di questo importante appuntamento che consentirà di portare i prodotti trentini all'interno di una competizione nazionale e di farli, di conseguenza, conoscere e apprezzare in tutta Italia. Sono sicuro che chi si aggiudicherà la finale di Roma saprà portare alta la bandiera della gastronomia trentina anche grazie ai nostri soci che si sono resi disponibili a fornire gli ingredienti che verranno utilizzati nelle ricette".

Oltre all'olio extravergine di oliva DOP Trentino dell'Agraria Riva del Garda, che ha fornito anche la crema di broccolo di Torbole, i concorrenti potranno infatti sbizzarrirsi in cucina grazie alla possibilità di utilizzare la trota affumicata a freddo di ASTRO-Associazione Trocoltori Trentini, il Vezzena di Lavarone Saponi di Malga Presidio Slow Food del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, gli asparagi di Zambana di As.T.A. Asparagicoltori Trentini Associati, le mele del Consorzio La Trentina, le patate di montagna di COPAG, le corniole in salamoia bio di Delizie del Baldo, la farina di mais spin della Valsugana dell'Associazione Valorizzazione e Tutela della Farina della Valsugana, il pane a lievitazione naturale con semi di vinaccio del Panificio Moderno e i veli di sedano rapa in olio extravergine di oliva dell'Azienda Agricola 'na ValDeGresta.

L'appuntamento, aperto a tutti e condotto da Aurora Endrici, "Donna del Vino" e titolare di Vinoè Comunicazione, è reso possibile anche grazie al contributo del Gruppo ITAS Assicurazioni, che ha voluto offrire il proprio sostegno per l'importante messaggio di fiducia e promozione a favore del mondo dei giovani che veicola.

Per maggiori info:

www.stradavinotrentino.com

blog.stradavinotrentino.com

#stradavinotrent

<http://www.teroldego.com/chef-senza-frontiere/>

Chef senza frontiere

news & eventi Feb 20, 2015



La Strada del vino e dei sapori del Trentino è stata coinvolta – quale partner operativo – da Agraria Riva del Garda nel progetto “Chef senza Frontiere”, concorso di cucina che vuole valorizzare il mondo dell’olio extravergine di oliva e dei prodotti gastronomici del territorio trentino, rivolto agli Istituti Alberghieri Provinciali, su iniziativa dell’Associazione Pandolea, con il Patrocinio del Consorzio Nazionale UNAPROL e grazie al sostegno del Gruppo ITAS.

[Link foto](#)





20 febbraio 2015

<http://www.leservite.com/le-cantine-amiche-di-good-wine-italy-in-degustazione/>

Le "Cantine Amiche" di Good Wine Italy in degustazione





20 febbraio 2015

<http://www.leservite.com/le-cantine-amiche-di-good-wine-italy-in-degustazione/>

Le "Cantine Amiche" di Good Wine Italy in degustazione

I partners presenti sul nostro portale www.goodwineitaly.com, saranno in osteria mercoledì 15 aprile alle 20:00, per farci assaggiare i loro prodotti abbinati a questo menù:

Lavarello marinato

Olio Extra Vergine di Oliva "46° Parallelo" Agraria Riva del Garda

"Lauro" Filanda de Boron

Tortelli di asparagi, ricotta e tartufo bianchetto

Olio Extra Vergine d'Oliva Garda Trentino D.O.P "Uliva" Agraria Riva del Garda

"Dedit" Filanda de Boron

Risotto alla composta di mirtilli selvatici

Olio Extra Vergine di Oliva Garda Trentino D.O.P "Imperiale" Agraria Riva del Garda

Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Pinot Nero Pisoni



20 febbraio 2015

<http://www.leservite.com/le-cantine-amiche-di-good-wine-italy-in-degustazione/>

Cosciotto di agnello al limone

Olio Extra Vergine di Oliva Monovarietale Casaliva "46° Parallelo" Agraria Riva del Garda

Vigneti delle Dolomiti I.G.T. "Sarica" Rosso Pisoni

Semifreddo allo zenzero

Olio Extra Vergine d'Oliva Garda Trentino D.O.P "Uliva" Agraria Riva del Garda

Sbrisolona alla nocciola

Trentino D.O.C. Vino Santo "Della Valle dei Laghi" Pisoni

Questo menu con i vini 49,00 Euro

Prenotazione obbligatoria.

Preacquistalo a 46,00 euro on-line su:



20 febbraio 2015

http://www.agricolturaoggi.com/site/index.php?option=com_content&id=5299%3Asolagrifoodi-vincitori-del-sol-doro-emisfero-nord&Itemid=61&jj=1436280125707

Solagrifood:i vincitori del Sol d'Oro Emisfero Nord

 Venerdì 20 Febbraio 2015



Il panel di esperti dell'extravergine ha reso nota la classifica degli oli migliori dell'edizione 2015 del Solagrifood di Verona, la manifestazione che viaggia in parallelo con il Vinitaly. Secondo Veronafiore, da mettere in particolare evidenza un piccolo comune della Sicilia, che ha ottenuto straordinarie performance, vincendo Sol d'Oro, su 5 categorie. E' Buccheri, provincia di Siracusa, che certamente non dimenticheremo. Ricordiamo che il concorso viene così denominato: Sol d'Oro Emisfero Nord, giunto alla tredicesima edizione!

Un anno difficile, per le note vicende, che però non ha compromesso la qualità degli oli. E' questa la prima considerazione del capo panel, Marino Giorgetti, che ritiene addirittura sorprendente in particolare il livello degli oli della categoria Biologico "teoricamente più a rischio quando si devono affrontare situazioni climatiche difficili

come nel 2014».

Ecco l'elenco dei vincitori, categoria, per categoria, mentre l'elenco completo delle Gran Menzioni è disponibile su www.solagrifood.com

Categoria oli fruttato leggero:

Sol d'Oro all'Azienda Agricola Pietrabianca di Casalvelino (Salerno) - Campania
Sol d'Argento al Frantoio della Valle di Prezza (L'Aquila) - Abruzzo
Sol di Bronzo all'Azienda Agricola La Selvotta di Vasto (Chieti) - Abruzzo

Categoria oli fruttato medio:

Sol d'Oro all'Azienda Agricola La Tonda di Buccheri (Siracusa) - Sicilia
Sol d'Argento all'Azienda Agricola Paolo Bonomelli di Torri del Benaco (Verona) - Veneto
Sol di Bronzo alla Soc. Agricola Fonte di Foiano di Castagneto Carducci (Livorno) - Toscana

Categoria oli fruttato intenso:

Sol d'Oro all'Azienda Agricola Terraliva di Siracusa - Sicilia
Sol d'Argento al Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (Siena) - Toscana
Sol di Bronzo al Frantoio Gaudenzi di Trevi (Perugia) - Umbria



20 febbraio 2015

http://www.agricolturaoggi.com/site/index.php?option=com_content&id=5299%3Asolagrifoodi-vincitori-del-sol-doro-emisfero-nord&Itemid=61&jj=1436280125707

Categoria oli monovarietali:

Sol d'Oro alla Società Agrestis di Buccheri (Siracusa) - Sicilia

Sol d'Argento alla Società Agricola OlioCRU di Arco (Trento) – Trentino Alto Adige

Sol di Bronzo al Frantoio Hermes di Di Mercurio Claudio di Penne (Pescara) - Abruzzo

I campioni sottoposti al giudizio sono stati 238, in linea con il 2014 quando però c'erano anche un'ottantina di campioni cileni. Gli oli vincitori di medaglia, con la scheda di degustazione redatta dai 13 giudici del panel saranno inseriti nella guida "Le stelle del Sol d'Oro" di Sol&Agrifood, in programma dal 22-25 marzo 2015 (www.solagrifood.com), disponibile sul sito di manifestazione. Sempre durante Sol&Agrifood sarà possibile degustare gli oli vincitori di Sol d'Oro Emisfero Nord 2015 e quelli dell'edizione Emisfero Sud dell'autunno 2014 presso l'Oil Bar realizzato in collaborazione con Onaoo, l'Organizzazione nazionale assaggiatori olio di oliva.

«L'olio extravergine di oliva è un prodotto dell'eccellenza agroalimentare italiana, frutto di una tradizione produttiva e culturale non ancora eguagliata. Con Sol d'Oro Veronafiere intende da sempre offrire un tavolo di confronto tra produttori dei vari Paesi dove condividere il valore della qualità – dice Damiano Berzacola, vicepresidente di Veronafiere –. I risultati si vedono e hanno permesso, grazie al crescente numero di partecipanti, di sdoppiare la manifestazione con la creazione di Sol d'Oro Emisfero Sud»

<http://www.valledelaghi.it/jcms/201502205987/regionali/chef-senza-frontiere-riva-del-garda.htm>

Chef senza frontiere - Riva del Garda

Stefania Casagrande  Creato: 20 Febbraio 2015



Il concorso, organizzato con il coinvolgimento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, è stato reso possibile grazie al sostegno del Gruppo Itas Assicurazioni MICHELE FERRARI VINCE IL CONCORSO DI CUCINA "CHEF SENZA FRONTIERE".

RIVA DEL GARDA - Il giovane studente dell'Istituto IFPA di Riva del Garda si aggiudica il diritto a partecipare alla finale del 13 aprile 2015 "Chef senza frontiere" presso la Città del Gusto del Gambero Rosso a Roma, per aver saputo valorizzare al meglio l'Olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino nella propria ricetta realizzata esclusivamente con eccellenze gastronomiche locali.

Trento, 20 febbraio 2015 - Con la sua Mousse di trota affumicata e mela Granny Smith con crostone di pane al burro d'Olio extravergine di oliva, Michele Ferrari dell'Istituto IFPA di Riva del Garda si aggiudica l'accesso alla finale nazionale del 13 aprile battendo gli altri tre semifinalisti in gara: Samuele Bebbler dell'IFPA di Rovereto, che si è classificato secondo con il suo Il Confit; Simone Taddei dell'Enaip di Ossana e Simone Pedrolli dell'IFPA di Levico Terme.

Loriana Abbruzzetti, presidente Pandolea e presidente di giuria, ha dichiarato che "Il giovane è stato premiato per aver dimostrato grande capacità e tecnica rispettando perfettamente la centralità del tema proposto, ovvero la valorizzazione dell'Olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino". Un riconoscimento che ha trovato d'accordo gli altri membri - Giorgio Planchestainer, Presidente dell'Agraria Riva del Garda, Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Stefano Goller, Presidente dell'Associazione Cuochi del Trentino, e Alfio Ghezzi, chef stellato della Locanda Margon - chiamati a valutare tecnica impiegata, utilizzo delle materie prime, bontà organolettica del piatto, originalità della ricetta proposta, esecuzione e presentazione.

Ad incoronare il vincitore, Aurora Endrici, "Donna del Vino" e titolare di Vinoè Comunicazione, che ha condotto la sfida in cucina dove ognuno dei partecipanti ha dovuto creare in un'ora di tempo un antipasto o finger food dedicato all'Olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino avvalendosi di una selezione di eccellenze gastronomiche del Trentino. Un momento di grande valorizzazione dei prodotti del territorio reso possibile grazie ai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, che hanno fornito gratuitamente i propri prodotti, e al Gruppo ITAS Assicurazioni, che ha voluto offrire il proprio sostegno per l'importante messaggio di fiducia e promozione a favore del mondo dei giovani veicolato dall'iniziativa.

"Siamo felici - ha dichiarato Giorgio Planchestainer - che sarà Michele Ferrari a rappresentarci nella finale di Roma con i colleghi di Puglia, Abruzzo, Calabria, Campania, Marche e Lombardia poiché è un ragazzo davvero talentuoso". "Siamo certi - gli ha fatto eco Francesco Antonioli - che il nostro futuro chef saprà portare alta la bandiera della gastronomia trentina facendo apprezzare le nostre eccellenze in un contesto di assoluta autorevolezza".

<http://www.valledelaghi.it/jcms/201502205987/regionali/chef-senza-frontiere-riva-del-garda.htm>

La finale, organizzata dall'Associazione Pandolea in collaborazione con le scuole di cucina del Gambero Rosso e con il patrocinio di Unaprof (Consorzio Olivicolo Italiano) e del Padiglione Italia ad Expo, si svolgerà infatti presso la Città del Gambero Rosso a Roma.

"E' stata dura sfidarsi con i miei colleghi trentini poiché erano davvero tutti molto competenti. Sono onorato - ha dichiarato il giovane vincitore - di aver la possibilità di concorrere per il titolo di 'Miglior Allievo 2015' ed andare a misurarmi con i vincitori delle altre competizioni regionali. Ringrazio l'Associazione Pandolea, l'Agraria di Riva del Garda, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e l'ITAS di avermi dato questa grande opportunità."



 Condividi

0

 Mi piace

1

<http://www.gardapost.it/2015/02/20/michele-ferrari-e-lo-chef-senza-frontiere/>

Michele Ferrari è lo Chef senza frontiere

Scritto da: redazione

2015/02/20 3:40 PM



RIVA DEL GARDA – Il giovane studente dell'Istituto Ifpa di Riva si aggiudica il diritto a partecipare alla finale del 13 aprile presso la Città del Gusto del Gambero Rosso a Roma.

Michele Ferrari ha saputo, più di tutti gli altri partecipanti, valorizzare al meglio l'olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino nella propria ricetta, realizzata esclusivamente con eccellenze gastronomiche locali.

Con la sua **Mousse di trota affumicata e mela Granny Smith con crostone di pane al burro d'Olio extravergine di oliva**, Michele si aggiudica l'accesso alla **finale nazionale del 13 aprile**, battendo gli altri tre semifinalisti in gara: Samuele Bebber dell'IFPA di Rovereto, che si è classificato secondo con il suo *Il Confit*; Simone Taddei dell'Enaip di Ossana e Simone Pedrolli dell'IFPA di Levico Terme.

Loriana Abbruzzetti, presidente Pandolea e presidente di giuria, ha dichiarato che "Il giovane è stato premiato per aver dimostrato grande capacità e tecnica rispettando perfettamente la centralità del tema proposto, ovvero la valorizzazione dell'Olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino".

<http://www.gardapost.it/2015/02/20/michele-ferrari-e-lo-chef-senza-frontiere/>

Un riconoscimento che ha trovato d'accordo gli altri membri – **Giorgio Planchestainer**, Presidente dell'Agraria Riva del Garda, **Francesco Antonioli**, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, **Stefano Goller**, Presidente dell'Associazione Cuochi del Trentino, e **Alfio Ghezzi**, chef stellato della Locanda Margon – chiamati a valutare tecnica impiegata, utilizzo delle materie prime, bontà organolettica del piatto, originalità della ricetta proposta, esecuzione e presentazione.

Ad incoronare il vincitore, **Aurora Endrici**, "Donna del Vino" e titolare di Vinoè Comunicazione, che ha condotto la sfida in cucina dove ognuno dei partecipanti ha dovuto creare in un'ora di tempo un antipasto o finger food dedicato all'Olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino avvalendosi di una selezione di eccellenze gastronomiche del Trentino. Un momento di grande valorizzazione dei prodotti del territorio reso possibile **grazie ai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, che hanno fornito gratuitamente i propri prodotti, **e al Gruppo ITAS Assicurazioni**, che ha voluto offrire il proprio sostegno per l'importante messaggio di fiducia e promozione a favore del mondo dei giovani veicolato dall'iniziativa.

"Siamo felici – ha dichiarato Giorgio Planchestainer – che sarà Michele Ferrari a rappresentarci nella finale di Roma con i colleghi di Puglia, Abruzzo, Calabria, Campania, Marche e Lombardia poiché è un ragazzo davvero talentuoso". "Siamo certi – gli ha fatto eco Francesco Antonioli – che il nostro futuro chef saprà portare alta la bandiera della gastronomia trentina facendo apprezzare le nostre eccellenze in un contesto di assoluta autorevolezza".

La finale, **organizzata dall'Associazione Pandolea** in collaborazione con le scuole di cucina del Gambero Rosso e con il patrocinio di Unaprol (Consorzio Olivicolo Italiano) e del Padiglione Italia ad Expo, si svolgerà infatti **presso la Città del Gambero Rosso a Roma**.

"E' stata dura sfidarsi con i miei colleghi trentini poiché erano davvero tutti molto competenti. Sono onorato - **ha dichiarato il giovane vincitore** – di aver la possibilità di concorrere per il titolo di 'Miglior Allievo 2015' ed andare a misurarmi con i vincitori delle altre competizioni regionali. Ringrazio l'Associazione Pandolea, l'Agraria di Riva del Garda, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e l'ITAS di avermi dato questa grande opportunità."

<http://www.giornalesiracusa.com/notizie/2015/02/21/buccheri-diventa-capitale-internazionale-dellolio-doliva-vinti-tre-sol-doro-a-verona>

Il miglior olio d'oliva del mondo è di Buccheri: vince 3 Sol d'oro

Pubblicato sabato, 21 febbraio 2015 da Giornale Siracusa.



Buccheri vince tre dei cinque Sol d'oro, all'Italia vanno 14 medaglie su 15 nonostante il clima non favorevole del 2014

Buccheri, il piccolo centro montano -2mila abitanti- della **provincia di Siracusa** è diventato la **capitale dell'olio d'oliva** di qualità; i suoi viticoltori, sono **i migliori al mondo**.

<http://www.giornalesiracusa.com/notizie/2015/02/21/buccheri-diventa-capitale-internazionale-dellolio-doliva-vinti-tre-sol-doro-a-verona>

La notizia arriva da Verona dove si è svolta la **13° edizione di Sol d'Oro-Emisfero Nord** il più importante **concorso dell'olio d'oliva internazionale**. Buccheri ha vinto ben 3 Sol d'Oro su 5 categorie a cui ogni olio partecipava: le tre categorie sono "*Fruttato medio*", "*Fruttato intenso*" e "*Monovarietale*" di tre aziende olivicole del siracusano: l' *Azienda Agricola La Tonda, Terraliva e Agrestis*.

L'Italia vince **14 medaglie su 15** , l'unica straniera a portare a casa una medaglia è la **Spagna** che ottiene anche **19 Gran Menzioni; una Gran Menzione** anche al Portogallo e alla Croazia.

Tutti i dettagli sul portale di **SolagriFood**: l'Italia si conferma, grazie al suo clima -e nonostante la pessima annata che era stata prevista a causa del maltempo del 2014- in cima alla piramide, con un primato indiscusso; oltre alla Sicilia, le regioni virtuose per olio d'oliva risultano Abruzzo, Campania, Umbria, Toscana, Veneto e Trentino.

*«Temevamo un'annata con una qualità generale sotto tono vista la difficile campagna produttiva italiana, caratterizzata da un clima particolarmente sfavorevole - ammette **Marino Giorgetti, capo panel di Sol d'Oro** -, invece abbiamo dovuto ricrederci. Il **gran numero di campioni -238-** arrivati dimostra anche una notevole capacità di giudizio dei produttori sul valore del proprio lavoro. Sorprendente in particolare il livello degli **oli della categoria Biologico**, teoricamente più a rischio quando si devono affrontare situazioni climatiche difficili come nel 2014».*

<http://www.giornalesiracusa.com/notizie/2015/02/21/buccheri-diventa-capitale-internazionale-dellolio-doliva-vinti-tre-sol-doro-a-verona>

Categoria oli fruttato leggero:

Sol d'Oro all'Azienda Agricola Pietrabianca di Casalvelino (Salerno) - Campania

Sol d'Argento al Frantoio della Valle di Prezza (L'Aquila) - Abruzzo

Sol di Bronzo all'Azienda Agricola La Selvotta di Vasto (Chieti) - Abruzzo

Categoria oli fruttato medio:

Sol d'Oro all'Azienda Agricola La Tonda di Buccheri (Siracusa) - Sicilia

Sol d'Argento all'Azienda Agricola Paolo Bonomelli di Torri del Benaco (Verona) - Veneto

Sol di Bronzo alla Soc. Agricola Fonte di Foiano di Castagneto Carducci (Livorno) - Toscana

Categoria oli fruttato intenso:

Sol d'Oro all'Azienda Agricola Terraliva di Siracusa - Sicilia

Sol d'Argento al Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (Siena) - Toscana

Sol di Bronzo al Frantoio Gaudenzi di Trevi (Perugia) - Umbria

Categoria oli biologici:

Sol d'Oro alla Finca La Reja s.l. di Bobadilla (Malaga) - Spagna

Sol d'Argento all'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) - Trentino Alto Adige

Sol di Bronzo all'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio di Casoli (Chieti) - Abruzzo

Categoria oli monovarietal:

Sol d'Oro alla Società Agrestis di Buccheri (Siracusa) - Sicilia

Sol d'Argento alla Società Agricola OlioCRU di Arco (Trento) - Trentino Alto Adige

Sol di Bronzo al Frantoio Hermes di Di Mercurio Claudio di Penne (Pescara) - Abruzzo



| Sol d'Oro a Verona, un paese siciliano su tutti



2014, anno davvero problematico per gli oliveti di mezzo mondo, che comunque ha fatto registrare un vero record di iscrizioni al Sol d'Oro. Il concorso di settore più importante al mondo, organizzato da Verona fiere, ha visto partecipare 238 campioni provenienti da Italia, Grecia, Spagna, Croazia, Slovenia, Portogallo e Turchia.

La novità di quest'anno, dividere il concorso per emisferi, non ha influito sul numero di iscrizioni, anzi, ne ha aumentato il numero.

Per la selezione ed il giudizio degli oli prodotti nell'emisfero australe del nostro pianeta, l'appuntamento per il Sol d'Oro 2015 è rimandata all'edizione del prossimo autunno.

Torniamo agli extravergini del Mediterraneo, che si sono confrontati a Verona nelle varie categorie.

All'opera di selezione 13 giudici internazionali, coordinati dal Capo Panel Marino Giorgetti.

"La crescita dei campioni pervenuti dai paesi europei – dichiara Damiano Berzacola, vicepresidente di Veronafiere – conferma in primis Sol d'Oro, nelle sue edizioni Emisfero Nord e Sud, come concorso di riferimento internazionale degli oli extravergine di oliva di qualità. In secondo luogo, dà un segnale confortante rispetto al valore della produzione nazionale, reduce da un'annata di raccolta tra le meno felici degli ultimi anni".

La gara degli extravergini di oliva, si divide in cinque categorie: fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso, monovarietale e biologico.

Ad ogni categoria vanno assegnati tre premi: Sol d'Oro, Sol d'argento e Sol di bronzo.

Per ogni categoria, ai primi 20 campioni che hanno ricevuto dalla commissione di assaggio una valutazione uguale o superiore a 70/90, vengono assegnati i diplomi di Gran Menzione.

Le bottiglie che hanno conquistato una medaglia possono riportare in etichetta il bollino Sol d'Oro che certifica la qualità del prodotto.

<http://www.winechannel.it/web/sol-doro-a-verona-un-paese-siciliano-su-tutti/>

Durante il Sol&Agrifood, alla fiera di Verona, in programma dal 22 al 25 Marzo 2015, nell'apposito spazio allestito in collaborazione con Onaoo, l'Organizzazione nazionale assaggiatori olio di oliva, sarà possibile degustare tutti gli oli premiati al Sol d'Oro Emisfero Sud e Nord.

Un'annata, quella 2014, da ricordare per lo strapotere non di una nazione o di una regione, bensì di un piccolo comune in provincia di Siracusa. Parliamo di Buccheri, duemila anime che producono il meglio dell'emisfero. Tre medaglie d'oro su cinque ed in più due Gran Menzioni a completare l'opera. Un'evento unico difficilmente ripetibile. Le tre realtà, Azienda Agricola La Tonda, Terraliva e Agrestis saranno sicuramente ricordate dagli addetti ai lavori, perché difficilmente si concentreranno di nuovo in un fazzoletto di terra così piccolo, tre grandi oli a livello mondiale. 14 medaglie su 15 conquistate dall'Italia a confermare lo strapotere di un territorio e di un popolo saggio che sa come coltivarlo al meglio per ottenere buoni frutti.

Abruzzo in grande spolvero con ben 4 medaglie ed Umbria per la prima volta sul podio.

Una medaglia alla Spagna e dodici Gran Menzioni, una Gran Menzione al Portogallo ed una alla Croazia.

"Temevamo un'annata con una qualità generale sotto tono vista la difficile campagna produttiva italiana, caratterizzata da un clima particolarmente sfavorevole – afferma Marino Giorgetti, capo panel di Sol d'Oro –, invece abbiamo dovuto ricrederci. Il gran numero di campioni arrivati dimostra anche una notevole capacità di giudizio dei produttori sul valore del proprio lavoro. Sorprendente in particolare il livello degli oli della categoria Biologico, teoricamente più a rischio quando si devono affrontare situazioni climatiche difficili come nel 2014".

Nella speranza che l'olio extravergine di oliva, occupi sempre di più, come merita, un posto d'onore sulle nostre tavole, citiamo di seguito, a tributo del loro impegno, l'elenco dei medagliati al Sol d'Oro.

Categoria oli biologici:

Sol d'Oro alla Finca La Reja s.l. di Bobadilla (Malaga) – Spagna

Sol d'Argento all'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) – Trentino Alto Adige

Sol di Bronzo all'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio di Casoli (Chieti) – Abruzzo

<http://gustomio.it/pasta-con-olive.html>

HOME / PASTA CON OLIVE



RIVA DEL GARDA

GARDA CHEF PARTY.

A nome di tutti i partecipanti vorrei ringraziare con grande piacere gli organizzatori - [Tonelli Hotels](#), dell'evento Garda Chef Party, che si terrà dal 20-22 marzo 2015 presso [Kristal Palace](#) a Riva del Garda.

L'evento è stato ideato per realizzare un incontro importante degli chef stellati ed emergenti italiani con Mass Media, che sarà svolto in due serate dedicate alla pizza d'autore e al barbecue gourmet.

Grazie alle aziende aderenti all'iniziativa che sono: Armanini, Tonelli Hotels, Salumificio Largher, Agraria Riva del Garda, Pastificio Felicetti ho avuto il modo di conoscere alcuni loro prodotti ed inventare un gustosissimo primo piatto alla base degli prodotti a mia disposizione. Gli ingredienti sono: Spaghettoni del Pastificio Felicetti con Olive e l'olio DOP di Agririva in abbinamento alla trota marinata Armanini. È una bontà strepitosa! Provate a prepararla a casa e non esitate di chiedermi la ricetta durante Garda Chef Party.

Per il piatto (3 pers.) serve:

- 300 gr. di spaghettoni Matt Felicetti
- 140 gr. di trota marinata Armanini
- Olio extravergine di oliva dop garda
- Sale, pepe
- 2 Patè di olive dell'Agraria Riva del Garda

HASHTAGS CORRELATI: HOTEL KRISTAL PALACE , GARDA CHEF PARTY , TRENINO , TONELLI HOTELS

<http://farinalievitoefantasia.it/primi-piatti/spaghettoni-del-garda.html>

Spaghettoni del “Garda”

23 febbraio 2015 | in [Primi piatti](#) | 0 | 0

Il count down a #GardaChefParty è iniziato, ma ora sicuramente vi chiederete di cosa sto parlando. L'evento Garda Chef Party, si terrà dal 20-22 marzo 2015 a Riva del Garda all'Hotel Kristal Palace, ed è un evento ideato per realizzare un incontro tra chef stellati ed emergenti italiani, in cui parteciperanno anche noti produttori del settore food & Beverage come: [Pastificio Felicetti](#), [Armanini](#), [Agraria Riva Del Garda](#) e [Salumificio di Casa Largher](#). L'evento si svolgerà in due serate dedicate alla pizza d'autore e al barbecue gourmet.

Da qui nasce la mia ricetta: gli spaghettoni del “Garda”, ricetta preparata proprio con prodotti del trentino. Gli spaghettoni Felicetti incontrano la trota marinata Armanini e l'olio extravergine di oliva Agririva per dar vita ad un piatto di pasta assai speciale. Buon appetito a tutti...e ricordatevi di seguirci su twitter #GardaChefParty.



farina lievito & fantasia

food and photography

23 febbraio 2015

<http://farinalievitoefantasia.it/primi-piatti/spaghettoni-del-garda.html>

Ingredienti:

- 250gr. di spaghettoni [Felicetti](#)
- 100gr. di pomodorini
- uno spicchio di aglio
- aglio extravergine di oliva [Agriva](#)
- Trota marinata [Armanini](#)
- sale e pepe q.b.
- prezzemolo fresco tritato

Procedimento:

In una casseruola, o meglio ancora in un wok, soffriggere l'aglio con olio extravergine di oliva. Aggiungere i pomodorini tagliati in quattro parti e lasciarli saltare in padella per qualche minuto. Nel frattempo cuocere gli spaghettoni in abbondante acqua salata.



<http://farinalievitoefantasia.it/primi-piatti/spaghettoni-del-garda.html>

Una volta che la pasta sarà al dente, saltare in padella il tutto, insieme ai pomodorini e alla trota marinata. Aggiungere sale e pepe. Servire con abbondante prezzemolo fresco tritato.



<http://www.enaiptrentino.it/news/%E2%80%9Cgusto-sportivo%E2%80%9D-giovani-sport-e-buon-cibo-27-febbraio-2015>

“Gusto Sportivo”: giovani, sport e buon cibo - 27 febbraio 2015



Serata di gusto, movimento e benessere nel bellissimo scenario di Villa Santi a Montagne nel Parco Naturale Adamello Brenta, con specialità gastronomiche e vini biologici del territorio delle Valli Giudicarie e Alto Garda, preparati e raccontati dal team Quinta Essenza (V^ alberghiera di Tione).

L'evento si terrà in data **27 febbraio 2015** presso **Villa Santi** nel comune **Montagne (TN)** nel bellissimo Parco Naturale Adamello Brenta. La serata inizierà alle ore **18** con una breve passeggiata con le ciaspole (tempo permettendo, altrimenti trekking), con l'accompagnamento delle operatrici sportive del team, attività adatta a famiglie con bambini sopra gli otto anni. Seguirà l'aperitivo a Villa Santi con breve incontro guidato dal team sportivo Quinta Essenza, sull'alimentazione collegata ai benefici dello sport. A seguire la cena, ideata ed eseguita interamente dal team cucina Quinta Essenza con prodotti (per la maggior parte biologici) dei sostenitori, tutte aziende eccellenti delle Valli Giudicarie e Alto Garda.

Il progetto **#gustosportivo** è sostenuto da:

- Provincia Autonoma di Trento
- Parco Naturale Adamello Brenta
- Strada Vino Trentino
- Trota Oro
- Alimentari Battocchi
- Macelleria Ballardini
- Ortofrutta Bertolini
- Azienda agricola Filanda de Boron
- Agraria Riva del Garda
- Antica Rendena
- La Contea Snow Pub
- Ideaturismo

La partecipazione all'evento è a offerta libera ed avviene solo previa prenotazione ai seguenti indirizzi:

- quintaessenzazione@gmail.com
- www.facebook.com/Quinta-Essenza
- cell: 3319646647

<http://www.trentinoeventi.it/de/info/teilnehmer-infos>

INFO

[PENDEL BUS](#)

[TEILNEHMER INFOS](#)

[PARKPLAETZE](#)

News



Lemon specialist
🕒 06 Jun 2015



Run with taste with Socadol!
🕒 28 Mai 2015



01.03.2015 – Online-Anmeldung ab sofort
möglich
🕒 24 Feb 2015

TEILNEHMER INFOS

WIR BIETEN

RAHMENSPROGRAMM

Mit der Einschreibgebühr bietet unsere Organisation den Halbmarathonstartern und Ihren Begleitern folgende Services an

WELCOME APFEL STRUDEL PARTY kostenlose Apfelstrudelverteilung und kostprobe Trentiner Weine, **Samstag 7 november ab 10.00 Uhr**

BROT UND KAESE PARTY : Lagorai Kaese zum Kosten mit typischem Brot unserer Region, Nussbrot und Olivenbrot mit Weinprobe der Weine von Agraria Riva del Garda, **Samstag 7 november ab 10.00 Uhr**

FRUHSTUCK fuer alle am Sonntag ab 7.30 Uhr

PASTA PARTY fuer alle am Sonntag ab 12.00

MUSIKKONZERT , **Samstag 15.00 bis 17.00 Uhr**

RUN & FUN MESSE am 6,7 und 8.11.2015

STARTPAKET

Jeder Teilnehmer bekommt das offizielle Startpaket mit einem und anderen Gadgets. Das Startpaket erhält man ausschließlich am dafür vorgesehenen Stand auf der Marathon Expo nach der Abholung der Startnummer.

ROBYSUSHI

cibo moda e trallallà

04 marzo 2015

<http://robysushi.com/2015/03/04/sushi-di-carne-salada-con-pate-di-olive-del-garda-aspettando-gardachefparty/>

Sushi di carne salada con patè di olive del Garda, aspettando #GardaChefParty

DI ROBYSUSHI · 4 MARZO 2015 · #GARDACHEFPARTY · #TONELLIHOTELS · AGRARIA RIVA DEL GARDA · RIVA DEL GARDA · SALUMIFICIO DI CASA LARGHER · SUSHI · SUSHI ALTERNATIVO · SUSHI DI CARNE



ROBYSUSHI

cibo moda e trallallà

04 marzo 2015

<http://robysushi.com/2015/03/04/sushi-di-carne-salada-con-pate-di-olive-del-garda-aspettando-gardachefparty/>

In questo anno e mezzo di blog ho partecipato a tanti, tantissimi eventi, ma quello a cui sono stata invitata qualche giorno fa, secondo me sarà davvero *fico* (passatemi il termine!). Vi dico solo che si terrà a **Riva del Garda**, nella splendida location del *Kristal Palace – Tonelli Hotel*, e già questo potrebbe bastare. E si perchè la location che ci ospiterà è incantevole (andate a sbirciare il sito 😊) e non è da meno *Riva del Garda*.

In realtà io non ci sono mai stata, ma mi sono documentata un po' e dalle informazioni e foto che ho visto, posso affermare con certezza che è una meraviglia, ovviamente saprò darvi conferma al mio rientro!

Quando andrò e perchè?!

Dal 20 al 22 marzo, grazie all'organizzazione e al coordinamento di **TonelliHotels** e **Carlo Vischi**, si incontreranno chef stellati ed emergenti, influencer della rete e produttori nazionali del settore food & beverage e tutti, compresa la sottoscritta, saremo lì per **#GardaChefParty!**

Il nome la dice lunga, 'Garda, chef e party', cosa volere di più?! Sarà un super viaggio e una mega festa alla scoperta di questo posto incantevole, raccontato anche attraverso le interpretazioni che gli chef sapranno dare di questo posto..... e io non vedo l'ora di partire!

Manca ancora qualche giorno alla partenza, così ho deciso di iniziare ad assaporare un po' di Trentino grazie a due dei prodotti di *Riva del Garda* che mi sono stati recapitati in un bellissimo pacco regalo: la **carne salada** del *Salumificio di Casa Lergher* e il **patè di olive** e l'**olio extra vergine d'oliva** della *Cantina Frantoio dell'Agraria Riva del Garda*. Ispirata dal mio nome ecco una delle mie interpretazioni di **#GardaChefParty: sushi di carne salada con patè di olive**.

tempo di preparazione: 10 minuti

tempo di cottura: 40 minuti

difficoltà: facile

occorrente: un tegame medio, un cutter, una pentola, pellicola.

INGREDIENTI:

ROBYSUSHI

cibo moda e trallallà

04 marzo 2015

<http://robysushi.com/2015/03/04/sushi-di-carne-salada-con-pate-di-olive-del-garda-aspettando-gardachefparty/>



ROBYSUSHI

cibo moda e trallallà

04 marzo 2015

<http://robysushi.com/2015/03/04/sushi-di-carne-salada-con-pate-di-olive-del-garda-aspettando-gardachefparty/>

PREPARAZIONE:

- Lessate in una pentola le patate con tutta la buccia dopo averle lavate accuratamente. Quando saranno ben cotte scolatele, lasciatele raffreddare e spellatele.
- Mettete le patate in un recipiente, conditele con l'olio evo, sale e pepe nero. Schiacciatele bene con una forchetta fino quando saranno lisce, morbide e ben amalgamate.
- Mentre le patate sono in cottura tagliate a rondelle sottili il porro, e fatele imbiondire in un tegame con un filo di olio. Aggiungete un mestolo di acqua bollente, chiudete con il coperchio e lasciate 'stufare' fin quando saranno morbide. Regolate di sale e pepe.
- Mettete il porro nel cutter e frullate fino ad ottenere una crema liscia (se necessario aggiungete un filo di acqua bollente o di olio evo).
- Stendete tre fette di carne salada su un tagliere, sovrapponendo ogni fetta alla precedente dalla parte della lunghezza, in modo da ottenere una sorta di rettangolo. Aggiungete la 'crema' di patate e spalmatela su tutta la superficie della carne, lasciando 2 cm dai bordi (per evitare che quando la arrotolate esca fuori).
- Stendete abbondante patè di olive al centro seguendo il lato corto.
- Partendo da uno dei lati corti arrotolate il sushi, poi avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigo per 20/30 minuti circa.
- Mentre il sushi riposa tagliate a julienne molto fina 3 foglie di indivia belga e conditele con olio, sale e pepe.
- Tagliate le estremità del rotolo poichè risulteranno poco precise, poi dividetelo in due metà e successivamente ogni metà in 4 parti.
- Servite con la crema di porro calda e guarnite i roll con qualche listarella di indivia belga.



<http://www.iviaggiদিherontour.com/index.php/viaggi?id=21&post=157>

Il Garda Trentino e la Valle di Ledro

Il Garda Trentino, la parte nord del Lago di Garda, e la vicina Valle di Ledro racchiudono panorami mozzafiato e innumerevoli opportunità di svago all'aria aperta, di storia, cultura e gastronomia. Il Lago di Ledro è uno dei più puliti e belli del Trentino, ideale per la balneazione, il relax, la pesca e gli sport acquatici come la vela e la canoa; molto suggestivo è pure il Lago di Tenno, famoso per le sue acque color smeraldo.



PRIMA PROPOSTA: "RITORNO AL PASSATO"

Durata: 2 notti

Punti d'interesse: Ledro, Pieve di Ledro, Canale di Tenno, Riva del Garda, Arco

Tipologia: Natura, Cultura



<http://www.iviaggiherontour.com/index.php/viaggi?id=21&post=157>

PRIMO GIORNO

Arrivo a Ledro e sistemazione presso l'Hotel Franco e Adriana. Da qui partiremo alla scoperta di alcune delle bellezze del luogo. Come prima cosa visiteremo il Museo del Laboratorio Farmaceutico Foletto nella Località di Pieve di Ledro. Un museo che narra la tradizione di una professione attraverso le ricette e le formule medico-botaniche scritte a mano che si potranno osservare, come le testimonianze di lavoro e di ricerca farmaceutica.

Tempo a disposizione e pranzo libero.

Nel pomeriggio andremo a visitare l'insediamento palafitticolo situato sulle rive del Lago di Ledro risalente all'età del bronzo, recentemente nominato patrimonio UNESCO.

Rientro in hotel e cena presso il suo ristorante con tipicità locali.

Pernottamento

SECONDO GIORNO

Colazione in hotel e partenza per visitare il borgo degli artisti, Canale di Tenno, che fa parte dei Borghi più belli d'Italia. Visita libera al borgo e tempo a disposizione per un caffè in questo scenario d'altri tempi.

Ci sposteremo poi a Riva del Garda dove ci attende una visita guidata all'Agraria Riva del Garda, per conoscere la cantina ed il frantoio con degustazioni dei prodotti di loro produzione, che hanno luogo nell'accogliente ed appositamente studiata Sala della Mescita o direttamente nel punto vendita, abbinati ai prodotti selezionati dell'Alto Garda Trentino.

Nel pomeriggio passeggiata tra le vie di Riva del Garda, dove sarà possibile ammirare il maestoso Lago direttamente dal centro del paese.

Rientro a Ledro, cena in hotel e pernottamento.

TERZO GIORNO

Colazione in hotel e partenza per Arco, per visitare il suo Castello.

Assieme al lago, uno degli elementi che caratterizza il paesaggio del Garda Trentino è la presenza della **rocca di Arco** che domina, là dove si allarga, la piana del fiume Sarca. **Tre sono le vie che** salgono fino al castello, che fu residenza dei Conti d'Arco durante il Medioevo. Visita con audio guida.

Partenza.



15 marzo 2015

<http://www.montagnadiviaggi.it/2015/03/cosa-fare-sul-lago-di-garda.html>

Cosa fare sul lago di Garda, un weekend all'insegna dello sport

Il lago di Garda è da sempre considerato uno dei posti ideali dove **praticare attività all'aria aperta**. Ti rendi conto delle **quantità di cose da fare** non appena ti avvicini al lago: biciclette, mountain bike, vela, surf e molto altro, tutti a stretto contatto in pochissime centinaia di metri.

Questo weekend non poteva che iniziare dalle **rive del Garda trentino**, più precisamente a **Torbole**, dove l'enea di **GardaMio**, in collaborazione con l'**Aktivhotel Santalucia** (già dal nome non serve menzionare che si tratta di un hotel sport friendly), ha organizzato una tre giorni all'insegna dello sport, della gastronomia e della tradizione. Non solo estate quindi, ma anche **periodi di bassa stagione** dove poter usufruire di mille percorsi in un paradiso tra lago e montagna.

Vediamo qui sotto, con calma, come si è svolto questo **week end "attivo" sul lago di Garda**:

I GIORNO:

Tempo per sistemare zaino e valigia in camera, e siamo pronti per una comoda passeggiata pomeridiana nei dintorni di Torbole. Il sentiero che conduce alla **Valletta di Santa Lucia** inizia proprio dall'Aktivhotel, e sale dolcemente immerso tra gli ulivi e le colline con **bellissime vedute panoramiche sul lago di Garda**. Quando dico panoramiche intendo questo:



il più grande lago d'Italia visto da Torbole



panoramica su Torbole

La zona è molto selvaggia e ricca di bellezze naturali, percorsa da un'antica strada romana: l'unica che in passato metteva in comunicazione la valle dell'Adige, il lago di Garda e la pianura padana. Rientriamo dopo circa due ore in hotel e facciamo una sosta per un caffè. Qui sul Garda trentino quando si parla di caffè c'è solo un nome di riferimento: **Omkafè**. A pochi minuti in macchina da Torbole questa piccola torrefazione, con all'interno un piccolo museo, si distingue dalla qualità e dallo stile tipico artigiano, il **luogo ideale dove vivere la cultura del caffè**.



15 marzo 2015

<http://www.montagnadiviaggi.it/2015/03/cosa-fare-sul-lago-di-garda.html>



www.montagna.it & il lago

Rimane un po' di tempo per riposare in hotel e via a cena presso il ristorante Al Forte Alto di Nago, un ambiente raffinato in un antico forte, rimesso a nuovo dopo un accurato restauro, dove le antiche feritoie per i cannoni ora sono adibite a finestre con vista lago. **Ottime le ricette della tradizione trentina rivisitate in chiave moderna!**



piatti unici al ristorante Forte Alto di Nago



15 marzo 2015

<http://www.montagnadiviaggi.it/2015/03/cosa-fare-sul-lago-di-garda.html>

IL GIORNO:

Oggi una colazione abbondante è davvero un must! Perché? Ad attenderci c'è la **via ferrata Colodri**, una vera istituzione qui in zona e perfetta per le persone che desiderano avere un primo contatto con questo tipo di attività. Grazie all'aiuto delle guide alpine di Mountime, prepariamo l'imbragatura per la sicurezza e iniziamo a salire seguendo il **percorso attrezzato** che offre delle **vedute mozzafiato su Arco**.



preparativi per la via ferrata



faticosi



ammirando il panorama

Ora di pranzo e momento perfetto per un'ottima degustazione di prodotti tipici locali presso la cantina Agraria Riva del Garda. Insieme ai vari piatti di affettati accompagnati dall'ottimo vino locale, degustiamo l'olio extravergine di oliva di altissima qualità.



15 marzo 2015

<http://www.montagnadiviaggi.it/2015/03/cosa-fare-sul-lago-di-garda.html>



ottimo dopo una sana attività fisica

Post interrotto...



17 marzo 2015

<http://www.secondome.me/2015/03/gardachefparty-spaghettini-felicetti-con-crema-di-peperoni-e-salmerino-e-involtini-di-carne-salata-con-caprino-miele-e-pistacchi.html>

CUCINA, HOME

#GardaChefParty: Spaghettoni Felicetti con crema di peperoni e salmerino e Involtini di carne salata con caprino miele e pistacchi

GALLERY · SECONDOME · 17 MARZO 2015 · LEAVE A RESPONSE



Mi piace 16

Si preannuncia uno degli eventi più importanti ed unici nel panorama del food and beverage nazionale. A meno di una settimana dall'inizio, in rete e sui principali social network non si sente parlare d'altro; è solo un hastag a dominare la rete quello del **#GardaChefParty**. Il count down è iniziato ormai da più di un mese, quando ai principali food blogger e web influencer nazionali è stata fatta recapitare una vera e propria "mystery box" con prodotti regionali d'eccellenza del Trentino da utilizzare e combinare a piacere e naturalmente diffondere in rete. Sarà il bellissimo hotel **Kristal Palace di Riva del Garda** con l'organizzazione di **Tonelli Hotels** ad ospitare il week end più gustoso d'Italia con influencers, foodies, blogger e venti chef stellati ed emergenti provenienti da varie regioni italiane insieme a noti produttori del settore enogastronomico trentino e nazionale.



ABOUT ME

"Il faut oser"! Coco Chanel aveva proprio ragione: nella vita bisogna osare, mettersi in gioco e provare. Restare fermi e non ascoltare il proprio istinto rischia di renderci vittime della noia e della routine giornaliera. Io ho fatto delle parole della grandissima Coco il mio motto, il motore che mi ha spinto alla tenera età di 36 anni a guardare avanti, mettermi in discussione e osare. E poi è nato Secondo Me, il mio blog per chi ama Moda e Cucina.

SOCIAL MEDIA



INSTAGRAM





17 marzo 2015

<http://www.secondome.me/2015/03/gardachefparty-spaghettini-felicetti-con-crema-di-peperoni-e-salmerino-e-involtini-di-carne-salata-con-caprino-miele-e-pistacchi.html>



Per il primo piatto ho "vestito" gli **Spaghettoni Felicetti** con una crema di peperoni arrostiti, Salmerino dell' **Azienda Agricola Troticoltura Armanini** e olio d'oliva Uliva dell'**Azienda Agraria di Riva del Garda**.



Questo il mio omaggio ad una regione, il Trentino, meravigliosa dalla mille risorse che non conoscevo e che sto piacevolmente scoprendo sia da un punto di vista geografico e di tradizioni che culinario attraverso i suoi prodotti.

Tantissimi i momenti di condivisione ed approfondimento sui temi del food e del travel che saranno documentati in tempo reale attraverso la rete e soprattutto attraverso le abili e veloci mani di noi *social network addicted*. Felicissimo di aver ricevuto il faticoso pacco ma ancor più di essere stato scelto a partecipare al #GardaChefParty dove sono certo ne vedremo delle belle. Immane gli amici di sempre con i quali ritrovarsi, confrontarsi e divertirsi. Tra i produttori presenti: il famoso **Pastificio Felicetti** che ho avuto il piacere di visitare a Predazzo, l'**Azienda Agraria di Riva del Garda**, il salumificio **Casa Largher**, l'**Azienda Agricola Troticoltura Armanini** e molti altri. Riuscire a realizzare una ricetta con prodotti di eccellenza come quelli ricevuti non è stato semplice; volevo creare qualcosa di speciale e allo stesso tempo semplice che esaltasse e non alterassi i sapori dei degli ingredienti utilizzati in modo da renderli protagonisti.

Due le proposte di ricette: un antipasto e un primo ottenuti utilizzando e mescolando ingredienti di grande qualità.

Per l'antipasto mi sono fatto ispirare dalla buonissima carne salata del Salumificio **Casa Largher** creando dei deliziosi involtini di carne salata ripieni di formaggio fresco caprino condito con miele e pistacchi di bronte.

- spada
2 RESPONSES
- Modello per un giorno
2 RESPONSES
- Parigi, un week end tra moda e cucina
2 RESPONSES

RECENT POSTS

- EXPO Abruzzo! Non solo food.
- Frediano Properi - maestro di un'arte senza tempo
- SRF - Francesco Rugiero avanguardista della moda
- Escosazzo - Juice & Organic Food
- Master Kitchen 2015 @SheratonHotelRoma



POPULAR POSTS

- La cucina Jazz di Chef Bartolo
4 RESPONSES
- Taste of Roma 2014 con Electrolux
3 RESPONSES
- Sapori, Tradizioni e Storia: Spaghetti alla ghiotta di pesce

<http://www.poloagire.it/index.php?id=27&itemid=622>

Sol & Agrifood 2015, per l'Abruzzo son soddisfazioni anche sull'olio

pubblicata il 23 marzo 2015



L'Abruzzo si distingue sempre, anche quando le condizioni di partenza sono le peggiori e non stiamo parlando di vino, stiamo parlando dell'altro elemento che contraddistingue il territorio abruzzese. Così, se capita che se un paesino siculo diventi la capitale italiana dell'olio e detentrica indiscussa del podio per aver puntato sulla biodiversità, al Sol d'Oro numero 13, il concorso internazionale degli oli extravergine che raccoglie a Verona prodotti e storie dai territori, capita ancora che un bel pezzo di gloria arrivi anche per l'Abruzzo, con aziende già note in terra sciligerina e nel mondo dell'olio, quello buono. Malgrado la pessima annata.

Qualche dato, in lizza 238 campioni da analizzare, ieri la premiazione e in questi giorni la degustazione all'Oil Bar di cui è motore l'Organizzazione nazionale degli assaggiatori di olio d'oliva, poi la premiazione al Sol & Agrifood, accanto al Vinitaly.



Siamo ai vincitori del SOL D'ORO edizione 2015

<http://www.poloagire.it/index.php?id=27&itemid=622>

Categoria **fruttato leggero** due abruzzesi sul podio: Sol d'Oro all'Azienda Agricola Pietrabianca di Casalvelino (Salerno); Argento al **Frantoio della Valle di Prezza** L'Aquila; Sol di Bronzo all'Azienda Agricola **La Selvotta di Vasto** (Chieti).

Categoria oli **fruttato medio**: Sol d'Oro all'Azienda Agricola La Tonda di Buccheri Siracusa; Sol d'Argento all'Azienda Agricola Paolo Bonomelli di Torri del Benaco Verona; Sol di Bronzo alla Soc. Agricola Fonte di Foiano di Castagneto Carducci Livorno.

Categoria oli **fruttato intenso**: Sol d'Oro all'Azienda Agricola Terraliva di Siracusa; Sol d'Argento al Frantoio Franci di Montenero d'Orcia Siena; Sol di Bronzo al Frantoio Gaudenzi di Trevi Perugia.



Categoria **oli biologici**: Sol d'Oro alla Finca La Reja s.l. di Bobadilla Malaga (Spagna); Sol d'Argento all'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda Trento; Sol di Bronzo all'Azienda Agricola **Tommaso Masciantonio di Casoli per l'Abruzzo**.

Categoria oli monovarietali: Sol d'Oro alla Società Agrestis di Buccheri di Siracusa; Sol d'Argento alla Società Agricola OlioCRU di Arco, Trento; **dulcis in fundo** Bronzo al **Frantoio Hermes di Di Mercurio Claudio di Penne**.

Come consuetudine gli oli vincitori con dati e descrizione andranno nella guida "Le stelle del Sol d'Oro" di Sol&Agrifood. Degustazione in corso durante le giornate del Sol&Agrifood sarà possibile degli oli vincitori di Sol d'Oro Emisfero Nord 2015 e Sud dell'autunno 2014 all'Oil Bar voluto dall'Organizzazione nazionale assaggiatori olio di oliva.

<http://www.teatronaturale.it/tracce/italia/20883-aipo-d-argento-si-conferma-concorso-dell-eccellenza-olearia-internazionale.htm>

Aipo d'Argento si conferma concorso dell'eccellenza olearia internazionale

La giuria ha avuto il compito di analizzare gli oltre 215 campioni iscritti alla 12ma edizione. Importante affermazione degli oli marocchini e croati, degli spagnoli e di quelli turchi. Il 18 aprile la consegna dei riconoscimenti

“I timori della vigilia, conseguenza di una annata produttiva difficile e povera, sono stati fugati dai risultati e dalla qualità delle partecipazioni” Questo il sintetico commento del presidente dell’AIPO-Associazione Interregionale dei Produttori Olivicoli, Albino Pezzini, al termine del ‘tour de force’ di analisi cui è stata sottoposta la giuria che ha avuto il compito di analizzare gli oltre 215 campioni iscritti alla 12ma edizione del Concorso Oleario Internazionale “Aipo d’Argento 2015”.

Un’edizione importante per il valore delle presenze con in testa, per la prima volta, di oli provenienti dalla Turchia e il rafforzamento di quelli del Marocco che si sono aggiunti alle ormai abituali presenze dei prodotti spagnoli e di quelli croati.

Una presenza internazionale qualificata e qualificante che ha rappresentato un quinto dei campioni iscritti che si sono andati ad aggiungere alla nutrita presenza di oli italiani rappresentanti la quasi totalità delle regioni olearie (17 su 20) della penisola.

Dalle analisi, quella iniziale chimica e propedeutica a quelle sensoriali, è emerso come il prodotto olio 2014/2015 abbia superato, per qualità, ogni più rosea alternativa componendo un ‘mosaico’ di grande interesse che ha messo a dura prova la competenza dei componenti i panel, cui sono intervenuti anche esperti internazionali, per la scelta dei ‘migliori’ in ciascuna delle cinque categorie – Dop/Igp, biologico, monovarietale, 100% italiano, internazionale nelle tre classiche declinazioni: leggero, medio e intenso - previste dal regolamento della competizione ideata e organizzata dall’Associazione, dal 2004, e che hanno consentito di produrre una prima scrematura ammettendo alla fase finale tutti i campioni che hanno superato gli 85/100.

Proprio l’ultima fase di analisi sensoriali è stata la più complessa causa l’elevata qualità degli oli e che ha messo a dura prova la certificata professionalità del panel, connotato che ha fatto dell’evento, non solo uno dei più qualificati momenti di confronto per le aziende olearie dell’area mediterranea, quanto l’occasione per proporre al mercato internazionale oli di qualità certificata.

<http://www.teatronaturale.it/tracce/italia/20883-aipo-d-argento-si-conferma-concorso-dell-eccellenza-olearia-internazionale.htm>

Fruttato Medio

1° PREMIO "AIPO D'ARGENTO 2015"

Frantoi Cutrera di Cutrera G. & C. snc – Chiaramonte Gulfi (Rg)

Etichetta : PRIMO DOP

DIPLOMA D'ONORE CON PUNZONE D'ARGENTO

Oleificio Gulino sas – Chiaramonte Gulfi (Rg)

Etichetta : ERBESSO

DIPLOMA DI GRAN MENZIONE

Agriturismo Fontana Madonna – Frigento (Av)

Etichetta : REGIO

Villa Santo Stefano – Lucca (Lu)

Etichetta : VILLA SANTO STEFANO

Impero Biol srl – Sonnino (Lt)

Etichetta : IMPERO BIOL

<http://www.teatronaturale.it/tracce/italia/20883-aipo-d-argento-si-conferma-concorso-dell-eccellenza-olearia-internazionale.htm>

1° PREMIO "AIPO D'ARGENTO 2015"

Viragì sas – Chiaramonte Gulfi (Rg)

Etichetta : POLIFEMO

DIPLOMA D'ONORE CON PUNZONE D'ARGENTO

Oleificio Francesco Costa di Costa Gaetano – Bronte (Ct)

Etichetta : SOFIA DOP MONTE ETNA

Categoria Olio Extra Vergine d'Oliva da Agricoltura Biologica

Fruttato Leggero

1° PREMIO "AIPO D'ARGENTO 2015"

Agraria Riva del Garda – Riva del Garda (Tn)

Etichetta : 46° PARALLELO MONOVARIETALE CASALIVA

DIPLOMA D'ONORE CON PUNZONE D'ARGENTO

Viragì sas – Chiaramonte Gulfi (Rg)

Etichetta : CARUSIA

DIPLOMA DI GRAN MENZIONE

Az. Agr. Del Rebene – Zovengedo (Vi)

Etichetta : OEVO

Frantoio Figoli di Figoli Tommaso – Corigliano (Cs)

Etichetta : FRANTOIO FIGOLI da AGRICOLTURA BIO

Impero Biol srl – Sonnino (Lt)

Etichetta : IMPERO BIOL DOP

Fruttato Medio

1° PREMIO "AIPO D'ARGENTO 2015"

Agricola Biologica Quattrociocchi Americo – Alatri (Fr)

Etichetta : OLIVASTRO ETICHETTA GIALLA

DIPLOMA D'ONORE CON PUNZONE D'ARGENTO

Agricola Luigi Guadalupi – Brindisi (Br)

Etichetta : MASSERIA GUIDONE/SANTA SUSANNA

DIPLOMA DI GRAN MENZIONE

Az. Agr. De Carlo Francesco – Bitritto (Ba)

Etichetta : TENUTA ARGANONE

Az. Agr. Monterisi Nicola - Andria (Bt)

Etichetta : CRU DI CORATINA

Az. Agr. Marina Palusci – Pianella (Pe)

Etichetta : OLIO MANIA BIO

<http://www.teatronaturale.it/tracce/italia/20883-aipo-d-argento-si-conferma-concorso-dell-eccellenza-olearia-internazionale.htm>

Az. Agr. Di Giacomo Sandro – Pianella (Pe)

Etichetta : OEVO BIO

Fruttato Intenso

1° PREMIO “AIPO D’ARGENTO 2015”

Nuovo Oleificio Sandro Chisu – Orosei (Nu)

Etichetta : VANTU BIO

DIPLOMA D’ONORE CON PUNZONE D’ARGENTO

Az. Agro-Biologica Brozzu Giuseppe – Castelsardo (Ss)

Etichetta : MELIDDU MONOCULTIVAR SEMIDANA

Categoria Olio Extra Vergine d’Oliva Monovarietale

Fruttato Leggero

1° PREMIO “AIPO D’ARGENTO 2015”

Oleificio Angelini & C. srl – Ascoli Piceno (Ap)

Etichetta : ASCOLANA TENERA

DIPLOMA D’ONORE CON PUNZONE D’ARGENTO

Agraria Riva del Garda – Riva del Garda (Tn)

Etichetta : 46° PARALLELO BIO

DIPLOMA DI GRAN MENZIONE

Agricola Biologica Quattrococchi Americo – Alatri (Fr)

Etichetta : OLIVASTRO ETICHETTA NERA

Frantoio di Cornoleda sas – Cinto Euganeo (Pd)

Etichetta : RASARA

Az. Agr. Francesco Fasiello – Strudà (Li)

Etichetta : PESCOPIANE

Az. Olearia Peddio – Cuglieri (Or)

Etichetta : PEDDIO



Ercole Olivario®

Edizione Speciale
Progetto Patrocinato da Expo Milano 2015



14 aprile 2015

http://www.ercleolivario.net/_php_upload_tmp/pdfnew/Premium%20List%202015ercle.pdf

Premium List 2015



TRENTINO

AGRARIA RIVA DEL GARDA – Riva del Garda (TN)

VENETO

FRANTOIO DI CORNOLEDA – Cinto Euganeo (PD)

Ercole Olivario® | Edizione Speciale
Progetto Patrocinato da Expo Milano 2015



17 aprile 2015

<http://www.thegirlwiththesuitcase.com/2015/04/enogastronomia-lago-garda.html>

Come ricordate, a fine febbraio Marta (TheLondonher) è stata per me al blog tour **#MyAktivGarda** (organizzato dalla bravissima Ilenia Morandi). Questo è il suo secondo post.

Che in Italia il cibo sia una delle migliori cose che esistano, è davvero indubbio. A volte però non tutti sanno che davvero ogni angolo del Bel Paese ha le proprie specialità culinarie, a volte più e a volte meno famose.

*In occasione del blogtour **#myAktivGarda**, di cui già ho parlato in questo post, è stato possibile scoprire e soprattutto gustare le squisitezze della parte di Trentino che si affaccia sul Lago di Garda. Ecco quindi che cosa mangiare nel Garda Trentino.*



*I prodotti tipici della zona sono veramente numerosi, ma è impossibile - se capitate da queste parti - non provare specialità come i **prodotti ittici del lago**, **gli oli provenienti dai numerosi uliveti del basso Trentino ed infine gli ottimi vini**. Assaggiare queste prelibatezze, proposte in maniera differente ma sempre presenti nei menù dei ristoranti, significa davvero riempire il palato di gusti straordinari. Quando poi si ha la possibilità di conoscere i produttori e di capire la passione che mettono nel creare queste eccellenze, il tutto risulta anche migliore.*

*I **prodotti ittici** che maggiormente si possono trovare portano il nome **Armanini**, azienda agricola che alleva trote e salmerini utilizzati per ottimi piatti tra cui quelli qui sotto.*



17 aprile 2015

<http://www.thegirlwiththesuitcase.com/2015/04/enogastronomia-lago-garda.html>



*Per quanto riguarda l'olio d'oliva, devo invece ammettere di essere rimasta piuttosto sorpresa. Non credevo che il clima del basso Trentino fosse adatto agli ulivi, e invece l'altitudine decisamente poco elevata ed il clima mite sono perfetti per questo tipo di coltura. Proprio qui si produce infatti l'olio più alto. Sì, più alto perché in questa zona passa il 46° parallelo che dà appunto il nome all'olio, acquistabile presso l'**Agraria Riva del Garda** (presso la quale è spesso possibile degustare i prodotti del territorio).*



OLIVA DOMESTICA



AIPO

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

18 aprile 2015

<http://www.aipoverona.it/userfile/files/CONCORSO%202015/Premiati%20Concorso%202015%289%29.pdf>

nella sala convegni di Villa Boschi, il 18 aprile, la consegna dei riconoscimenti della 12° edizione

NUOVO IMPORTANTE SUCCESSO DEL CONCORSO AIPO D'ARGENTO 2015

*Categoria
Olio Extra Vergine di Oliva Monovarietale*

Fruttato Leggero

1° PREMIO "AIPO D'ARGENTO 2015"

Oleificio Angelini & C. srl – Ascoli Piceno (AP)

Etichetta: ASCOLANA TENERA

DIPLOMA D'ONORE CON PUNZONE D'ARGENTO

Agraria Riva del Garda – Riva del Garda (TN)

Etichetta: 46° PARALLELO MONOVARIETALE CASALIVA

DIPLOMA DI GRAN MENZIONE

Agricola Biologica Quattrociocchi Americo – Alatri (FR)

Etichetta: OLIVASTRO ETICHETTA NERA

Frantoio di Cornoleda sas – Cinto Euganeo (PD)

Etichetta: RASARA

Az. Agr. Francesco Fasiello – Strudà (LE)

Etichetta: PESCOPLANE

Az. Olearia Peddio – Cuglieri (OR)

Etichetta: PEDDIO

GIUNTA D'OMERGA



AIPO

Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

18 aprile 2015

<http://www.aipoverona.it/userfile/files/CONCORSO%202015/Premiati%20Concorso%202015%289%29.pdf>

Categoria
Olio Extra Vergine di Oliva
da Agricoltura Biologica

Fruttato Leggero

1° PREMIO "AIPO D'ARGENTO 2015"

Agraria Riva del Garda – Riva del Garda (TN)

Etichetta: 46° PARALLELO BIO

DIPLOMA D'ONORE CON PUNZONE D'ARGENTO

Viragì sas – Chiaramonte Gulfi (RG)

Etichetta: CARUSIA

DIPLOMA DI GRAN MENZIONE

Az. Agr. Del Rebene – Zovencedo (VI)

Etichetta: OEVO

Frantoio Figoli di Figoli Tommaso – Corigliano Calabro (CS)

Etichetta: FRANTOIO FIGOLI da AGRICOLTURA BIO

Impero Biol srl – Sonnino (LT)

Etichetta: IMPERO BIOL DOP



<http://www.targato.cn.it/2015/04/24/mobile/leggi-notizia/argomenti/scuole-e-corsi/articolo/dronero-listituto-alberghiero-in-viaggio-distruzione-in-trentino.html>

SCUOLE E CORSI | VENERDÌ 24 APRILE 2015, 11:46

Dronero: l'Istituto Alberghiero in viaggio d'istruzione in Trentino



Consiglia 0 8+1 0

Il Frantoio Agraria Riva del Garda, i vigneti di caldaro, le cantine del Ferrari di Trento: questi sono stati i luoghi visitati dai ragazzi delle classi seconde



Le classi seconde dell'Istituto Alberghiero di Dronero hanno svolto un viaggio di istruzione in Trentino lo scorso 21 e 22 aprile, visitando tra le altre cose il Frantoio Agraria Riva del Garda (produzione dell'eccellente olio extravergine di oliva "46° Parallelo", il più a nord del Mondo), i vigneti di Caldaro sulla Strada del Vino e le cantine dello spumante Ferrari di Trento, produttore della prima DOC in Italia dedicata al metodo classico.

Un viaggio di istruzione nel vero senso del termine, che permette agli studenti (futuri imprenditori nel settore dell'enogastronomia) di arricchire il proprio bagaglio culturale e di confrontare la realtà in cui vivono con altre esperienze altamente professionali.

- TONDA IBLEA
 - FRANTOIO
 - ITRANA
 - CASALIVA
 - OTTOBRATICA
 - MORAILOLO
- NEWS
BUY
CONTACT



Casaliva



"COLD PRESSING DOES NOT STAND FOR QUALITY!"

Agraria Riva del Garda was established in 1926 with the design of producing high quality extra-virgin olive oil.

It is located on the 46th parallel, the extreme boundary for the cultivation of olive trees, where permanently snow-capped Dolomites protect the beautiful Lake Garda that mitigates a unique climate.

The common thread running through from the ancient Romans to the present day is extra-virgin olive oil that is renewed every year with aromas and flavours by the enthusiasm of 1200 growers, who - like so many small ants - grow olive trees on steep slopes with incredible passion.

We built our project of development on the extraordinary quality of this olive. This articulated and complex project is based on an extensive organization that looks after and protects olives from harvesting to crushing. Our only merit was to make the emotions arising from the tasting of this oil evident and palpable. Its fresh, green scent overcomes you and brings you back to its heart notes: artichoke at first, then tinged with green almond. In the mouth, elegance shines in all its naturalness with a balance between bitter and spicy that is difficult to reproduce."

MASSIMO FIA
AGRARIA RIVA DEL GARDA -
TRENINO

operaolei

14 maggio 2015

<http://www.operaolei.it/casaliva-menu/>

Lightly-medium fruity. Pale green colour. Its fruity and harmonious nose is characterized by complex vegetal scents of field herbs and strong notes of almond. The taste is soft and very fine, exhibiting delicate balsamic and green almond hints. Bitter and spicy are measured and well-dosed. Casaliva is the cultivar that captures our senses and to which we devote all our passion and commitment. It enhances fish with tasty side dishes, carpaccio, racket or chicory salads and cooked vegetables. It is indispensable on vegetarian lasagne or strangolapreti (Trentino style spinach dumplings).



.....
CULTIVAR: Casaliva
AVERAGE AGE OF OLIVE TREES: 200 years
QUALITY OF SOIL: Morainic, generally very superficial soils
HARVESTING SYSTEM: By hand and with mechanical aid
EXTRACTION SYSTEM: Double-grid hammer crushing
Three-phase continuous cycle extraction
METHOD OF PRESERVATION: Stainless steel containers under nitrogen.
.....

<http://www.gardatrentino.it/it/Corso-di-assaggio-per-sommelier-dell-olio-Riva-del-Garda/>

Corso di assaggio per sommelier dell'olio

Il corso in lingua inglese include lezioni pratiche, cene in ristoranti tipici, visita ai frantoi locali e molto altro

Info

www

Telefono



11 - 15 maggio 2015
9am > 9pm

CATEGORIA: GASTRONOMIA
AGRARIA, VIA SAN NAZZARO | RIVA DEL GARDA



Taste trentino

18 maggio 2015

http://www.tastetrentino.it/uploads/tx_news/Professional_Olive_Oil_Sommelier_Garda.pdf

8TH EDITION

TRAINING COURSE FOR PROFESSIONAL OLIVE OIL SOMMELIER & FOOD EXPERIENCE ON LAKE GARDA

with Sensory Aptitude Certificate and Professional Olive Oil Sommelier Diploma



A 5 Day fully comprehensive course in the beautiful setting of Lake Garda. Food, EVOO, relax. Learn while living the good life in Italy.

Course complies with the IOOC Regulations. Participants will receive the samples of the official defects from I.O.O.C.

MONDAY 18TH MAY - FRIDAY 22ND MAY 2015
RIVA DEL GARDA
 Lake Garda - Italy

FOR WHO

This course suits professional and aspiring olive oil tasters, buyers, retailers, promoters, restaurateurs, chefs, and all those interested in becoming a Professional Olive Oil Sommelier.

WHEN & WHERE

Dates: Monday 18th May - Friday 22nd May 2015
 Daily from 9am - 1pm; Monday 18th and Wednesday 20th from 2.30-4.30 pm in the classroom
 Classroom sessions will take place at the AGRARIA RIVA DEL GARDA, Loc. S. Nazario, 4 Riva del Garda (TN)
 The afternoon of Tuesday 19th and Thursday 21st will be spent tasting and pairing olive oils and discovering the wonderful landscapes and culinary delights of the Lake Garda region.

COURSE OBJECTIVES

What is an Olive Oil Sommelier?

A Professional Olive Oil Sommelier has a thorough knowledge of the full production process of olive oil - 'from the grove to the bottle' - and is highly skilled in the selection, classification, promotion and rational use of olive oil.

Our goal is to offer a well balanced theory and practical course that will provide students with the right skills and knowledge to be able to communicate the rational use of olive oil in the kitchen and on the plate, in particular, the harmonization of EVOO & Food.

Upon successful completion of the course, participants will have acquired skills and certification, entitling them to join the International Register of Olive Oil Experts and to be part of professional olive oil evaluation panels.



CERTIFICATION

- Sensory Aptitude Certificate
- Professional Olive Oil Sommelier Diploma

Upon successful completion of the 5 day course, participants will be competent in the technical assessment, evaluation, classification and use of Extra Virgin Olive Oil.

This certification qualifies the holder to join the "International Register of Olive Oil Experts" and to participate in professional olive oil evaluation panels.

COURSE CONTENT

The course will cover the following topics:

Agromony & Olive-growing:

- From the earth to the fruit: agronomic practices and their influence on quality.
- Cultivars and their different characteristics; Olive oil extraction and storage with a visit to an olive oil mill.
- Extraction techniques and technology and their influence on chemical and sensory quality and on stability for the shelf life of olive oils.

Sensory analysis & Organoleptic evaluation:

- Objectives;
- Anatomy of sensory organs and the psycho-physiology of taste and smell; Nose-palate sensitivity.
- Olive oil vocabulary, selection, and customer satisfaction evaluation tests.
- Principal defects and their causes: lusty, vinegary, mouldy, rancid and muddy sediment.*
- The methods of operation and the physical conditions of tasting for product classification and specialist certification.
- Definition, origin, causes and effects of "fruitiness" and the different scales of intensity: Delicate, Medium, Intense.

International Regulation & Standards:

- QUALITY - between stereotype and reality; declared quality, perceived quality and real quality; the international regulations and quality indices.
- Standards, labeling and trade regulations.
- A look into the most common fraud and adulteration practices in the olive oil industry and in food and agricultural products.

Marketing & Communication:

- The finest Extra Virgin Olive Oil: opinions, prejudices, economic benefits, wider considerations, and real costs.
- A practical guide to wise buying and informed use.
- Communication tools to highlight fine Oils and the specialist PDO-PGI certifications. The Olive Oil Sommelier in the kitchen & in front of house:
- Gastronomic education and harmonizing techniques for pairing and enhancing dishes: sautéing, frying and making outstanding dishes using EVOO.
- Turning words into actions: instant dishes prepared at the table and operational techniques of preparation, presentation and serving.
- Raw, cooked & transformed: the importance of primary ingredients, tools and processing methods for enhancing taste and harmonizing oil and food.
- Sauces, dressings, marinades and seasonings.



- Alternative use of olive oils in baked goods, pastry, preserves and canned food.
- Aromatic and infused oils: an objective reflection.
- Olive oil list: how to complete an olive oil pairing list for the correct oil and food combination with practical serving suggestions.
- Olive derivatives and their use in food preparation, cocktails and soft drinks.

Health, wellbeing & nutrition:

- Mediterranean diet: healthy living and flavour.
- Different fats in the kitchen, their characteristics and their nutritional properties.
- Olive oil in the healthy kitchen balancing weight, taste and calories.
- Extra virgin olive oil in anti-ageing, cardiovascular and metabolic health, and its preventative role.

* Participants will receive the samples of the official defects from IOOC.



Guided tastings and practical tests:

- More than 50 oils of different international origins using various forms and tasting sheets for product evaluation and for comparisons.

AWARD OF CERTIFICATES

MASTER CLASS:
CULTURE, FOOD & PAIRING with olive oils, wines and preserves for unusual, charming flavour and combinations with local products: pasta and vegetables, meat and cold cuts, fish, cheeses and desserts.

LECTURES:
 The course is conducted in English by highly qualified teachers and panel leaders recognized by the IOOC

- Wenceslao Murado - Panel leader and sensory analyst, expert - CSIC - Instituto de la Grasa
- Chiara Manzoni - Member of Nutrition Academy and Director of Cucina Evoluzione
- Nicola Simone - Biologist, CRA-OLI Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia, Sede scientifica Research Centre for Olive Growing and Olive Industry Scientific Centre in Pescara
- Maurizio Marchisoli - Director panel supervisor, member of Accademia Nazionale dell'Olio e del Pomodoro, Director of IRVEA
- Paola Calabretti - CEO "Le Tameris" - Expert in creation of unusual pairing of quality products, like special jams, jellies and moutards.

For more information, please contact:
 International extra virgin olive oil Agency
 ph. +39 0521 1641531 - fax +39 0521 1480029
 mob. +39 338 58 94668 - +39 347 49 13924
 E-mail: info@oliveagency.org Website: www.oliveagency.org

THE COURSE INCLUDES:

- Classroom sessions, guided tastings with more than 50 olive oils of international origin and practical exercises from Monday to Friday
- Five light lunches
- One "Culture Food & Pairing" master class
- A 5-course dinner in a typical restaurant
- Visit to olive oil mill, local wineries, cheese and balsamic vinegar producer with tastings

REGISTRATION FEE and PAYMENT METHODS

The total cost of the course is: € 1150
 Registration deadline: 25th April 2015
 Payment Methods: Bank transfer or credit card or PayPal
 Registration is complete when our office receives a registration form or its fax or e-mail accompanied by a copy of payment statement showing that the fee has been paid.

A course created and organized by the Olive Oil Academy in collaboration with:



Application form

PROFESSIONAL EVOO SOMMELIER ON LAKE GARDA



PERSONAL INFORMATION:

Name: _____ Surname: _____

Address: _____
 Precise address: _____ City: _____ Country: _____

Mob. _____ E-mail: _____

VAT Number / Tax Account no: _____

HOW TO REGISTER:
 Please complete this application form and mail it to fax +39 0521 1480029 - E-mail: info@oliveagency.org
 Fees and Payment: The total course fee is € 1150,00
 Registration fee due: 25 April 2015
 Registration is considered to be completed when the form is received by fax or email at the course secretariat, accompanied by a copy of the bank transfer with statement showing the fee has been paid via PayPal at address: info@oliveagency.org or via Bank Transfer to:
 Banca Banca Popolare dell'Adige S.p.A.
 ABBONDIO - C.A.B. 21805 - C/O B. BCC 09000000
 IBAN IT 61 05008 21805 000000101017
 BIC IT610800017277 Website: www.bancaadige.it
 Reference: Contributo Sommelier 2015

All money transfer costs and bank charges are at the applicant's expense.
 Receipts are non-refundable. Copy of receipt of payment must be attached to the enrollment form and sent to fax: +39 0521 1480029 or email to: info@oliveagency.org
 Changes in the Programme: IOOC reserves the right to change or modify programme structure as it seems necessary. Check the course, all participants will be notified as soon as possible.
 Copyrights: Participants have any legal responsibilities; the Law Court of Verona has exclusive jurisdiction in the interpretation and evaluation of the present contract.
 All personal information received will be held by IOOC for the purposes of course activities and only accounting, logistic, completion of tests and in accordance with Italian Legislative Decree no. 196/2003 when required, Italian Legislative Decree no. 196/2003 regarding protection of personal data, under Italian law.
 We do not accept to be responsible for any loss or damage of the test and accessories and to keep you informed about our activities.
 If you do not wish to receive any further information from us, please tick the box

Date: _____ Signature: _____ 



18 maggio 2015

http://www.trentacsiciclismo.it/index.php?option=com_content&view=article&id=27%3Acomunicato-due-2015&catid=10&Itemid=101

Comunicato 2/2015

COMITATO PROVINCIALE di TRENTO

Comunicato 2/2015

Trento 18 maggio 2015

Garniga Terme domenica 21 giugno 2015 –^a15° Tr. Garniga Terme Bike[®]- ASD organizzatrice G. S. Ponte Alto- Ritrovo: ore 8.00 presso Hotel Miramonti Garniga Terme- Partenza: ore 9.30- Percorso: Garniga, Bernardi, Cires, Chiesa S. Osvaldo, Belvedere, Dossi, Spiazzi, Valle, Parco Comunale circuito da ripetere 4 volte per km. 22.600. Info: 338 5816449 Moratelli.

Riva del Garda sabato 20 giugno 2015 –^a Grand Prix della Montagna Garda Trentino[®]- ASD organizzatrice Pol. S. Giorgio Ugo Bike- Ritrovo: ore 8.00 presso Agraria Riva del Garda via S. Nazaro 4- Partenza: ore 9.30- Percorso: Riva del Garda, SP 37, Tenno per km. 10.400 – prima semitappa indi trasferimento per Varignano di Arco seconda semitappa con partenza ore 11.30- Percorso: Varignano d' Arco, strada per S. Giovanni al Monte per km. 10.400. Info: info@ugobike.net.

Nago Torbole domenica 21 giugno 2015 –^a Grand Prix della Montagna Garda Trentino[®] – ASD organizzatrice Pol. S. Giorgio Ugo Bike – Ritrovo: ore 8.00 presso Colonia Pavese Torbole- Partenza: ore 9.00 – Percorso: Torbole, Nago, Malga Zures, Malga Casina per km. 8.400 – prima semitappa indi trasferimento per Bolognano d'Arco seconda semitappa con partenza ore 11.30- Percorso: Bolognano d'Arco, SP 48, Passo S. Barbara per km. 10.400. Info: info@ugobike.net.



L'OLIO DI OLIVA PIÙ A NORD DEL MONDO



Ilenia

A tutti i buon gustai e degustatori o semplicemente “buone forchette” come me: d’ora in poi **il martedì si parlerà di “Gusto”!** Tenetevi pronti perché è solamente una delle molte novità in arrivo. Abbiamo già parlato di **Carne salada, vino santo, bardolino** e altri prodotti e ricette tipiche, ma non dimentichiamo che la maggior parte dei piatti locali partono da un ingrediente fondamentale, il principe dei condimenti, l’**olio di oliva del Garda**. Vi parlerò di quello della zona dove vivo, il **Garda Trentino**.



<http://gardamio.com/2015/05/olio-di-oliva-piu-a-nord-del-mondo/>

Dai fenici ai giorni nostri

Le **origini dell'olio di oliva** risalgono al commercio tra **Greci e Fenici**, nel XVI secolo avanti Cristo. Da lì la coltivazione si spostò prima in **Magna Grecia**, poi anche sulle **sponde del Benaco**. Già il poeta **Virgilio** narra della coltivazione dell'olivo sul Garda nei suoi versi. Lo sapevi? Puoi leggerli qui: "spargens rore levi et ramo felicis olivae".



L'oliva di Arco

<http://gardamio.com/2015/05/lolio-di-oliva-piu-a-nord-del-mondo/>

Continuano le citazioni negli scritti di **letterati del '500** e successivamente anche da parte di **D'Annunzio**: "...ulivi del Garda tanto umani! Magri, svelti, col tronco diviso, senza mole, tutti respiro e attenzione, ariosi ed ingegnosi...". Tante testimonianze illustri che dimostrano l'importanza che l'olio ha sempre rivestito nella zona del **Lago di Garda**. Vediamo ora che cosa rende l'**Olio del Garda trentino** così speciale.

Vicino al 46° parallelo sul Garda Trentino

La particolarità dell'Olio del Garda è quella di avere origine in un'**oasi mediterranea nel cuore del Nord Italia**. Scendendo nel dettaglio c'è una zona ancora più unica dove viene prodotto, quella nei pressi del **46° parallelo**. Ma che cosa c'entra il 46° parallelo? E' molto importante sottolinearlo perché costituisce il **limite settentrionale mondiale dell'olivicoltura**. Questo significa che l'olio prodotto nella zona del Garda trentino è quello in assoluto "più a Nord" che si possa trovare in commercio. Nonostante sapessi dell'esistenza di questo simbolo geografico nei pressi di Pietramurata, ho scoperto solo durante il **blog tour #myAktivGarda** che a noi spettasse il primato dell'**olio più settentrionale del mondo**.



Come si coltiva l'olivo?

Le coltivazioni di olivo sul Garda si estendono a perdita d'occhio, basta alzare lo sguardo e se ne trovano ovunque. Ecco qualche esempio nelle zone dell'Alto Garda, siamo a Torbole nella Valle di Santa Lucia.



L'olivaio di Torbole

<http://gardamio.com/2015/05/olio-di-oliva-piu-a-nord-del-mondo/>

E' evidente che le condizioni del terreno sono difficili e l'unico modo per sfruttare i pendii scoscesi è quello di usare i **terrazzamenti**. Il risvolto positivo è che questo tipo di coltivazione ha portato ad adottare metodi non intensivi e **protocolli a ridotto impatto ambientale**: i fertilizzanti sono di origine organica, la potatura viene eseguita manualmente e per la difesa dagli insetti si usano prodotti ammessi in agricoltura biologica. Il risultato? Un **olio pregiato**, ma soprattutto... **sano**! Questo lo posso garantire perché anche in casa mia, come in molte famiglie gardesane, l'olio lo produciamo noi, attendendoci alle **prescrizioni per la dop**.

Adesso che abbiamo capito come si coltiva andiamo a scoprire le sue caratteristiche.

L'Olio di Oliva del Garda? Ha delle caratteristiche speciali!

Le varietà di oliva coltivate tra **Arco, Riva e Nago-Torbole** sono **Casaliva, Frantoio, Leccino e Pendolino**, con una prevalenza della prima varietà. L'oliva viene raccolta a mano e spremuta entro poche ore, ancora fresca, per ottenere un **olio fruttato e con un alto contenuto di polifenoli**, quelli che rendono alto il valore biologico dell'olio.



Pianta di ulivo del Garda

Che cosa fanno esattamente i polifenoli? Sono degli **antiossidanti naturali** che aiutano il corpo umano a limitare gli effetti dei radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento delle cellule.

Un olio per tutte le età

Grazie ai suoi effetti benefici è **adatto a tutti**, a tutte le età: per i **bambini** è l'ideale da aggiungere nelle pappe dello svezzamento (come è stato per il mio bimbo!), per gli **sportivi** è un condimento sano e fonte di energia, per gli **adulti e anziani** limita la perdita di calcio, rallenta l'invecchiamento cellulare e svolge un'azione protettiva nei confronti di cuore e arterie.

Come si degusta l'olio?

E' stato divertente anche imparare a **degustare e apprezzare l'olio**, guidati da Magdalena all'Agraria di Riva. Ti spiego velocemente come si fa. Si versa l'olio in un bicchierino, lo si copre per non disperdere i profumi e con le mani si fa leggermente scaldare per fare in modo che questi profumi vengano rilasciati. Poi si annusa cercando di cogliere le sfumature di profumo. Adesso viene il gusto. Lo si assaggia facendo lo stesso lavoro. Il bello è che spesso ognuno ha sensazioni diverse, quindi è interessante conoscerle tutte.



<http://gardamio.com/2015/05/lolio-di-oliva-piu-a-nord-del-mondo/>



Degustazione - Agraria Riva

Puoi **distinguere all'assaggio un buon olio extravergine**. Nell'olio di oliva vanno individuate le seguenti proprietà:

- **fruttato**: l'insieme delle sensazioni olfattive che ricordano il gusto del frutto a piena maturazione. Si può sentire la mela, la mandorla, il carciofo...io sentivo il limone!
- **verde**: è una sensazione di freschezza che ricorda il sentore della foglia
- **erbaceo**: assomiglia all'erba appena tagliata
- **amaro e piccante**: sono caratteristiche di un olio ricco di polifenoli. Quindi è bene avere anche questi sentori.

Dove degustare l'olio di oliva 46° parallelo?

Se ti trovi a **Riva del Garda** e sei in cerca di **prodotti tipici** non puoi che visitare la **Corte del Tipico** presso l'**Agraria di Riva del Garda**. Insieme al gruppo di blogger **#myAktivGarda** ho potuto degustare l'olio di loro produzione e ricevere tutte le informazioni che stai leggendo in questo articolo.



Salumi del Trentino

Il nostro buffet prevedeva le **eccellenze enogastronomiche del Garda Trentino**, dai vini ai patè di oliva, alle susine di dro avvolte nello speck trentino, formaggi di malga con mostarde, carne salada e salumi tipici, crostini con trota affumicata, fino allo strudel di mele. Tutte prelibatezze acquistabili direttamente nel loro **punto vendita**, che è anche **cantina e frantoio d'eccellenza**.



Buffet - Agraria Riva



<http://gardamio.com/2015/05/olio-di-oliva-piu-a-nord-del-mondo/>

Solo nel 2015 l'olio dell'**Agraria di Riva del Garda** ha ricevuto **numerosi premi**. Eccone alcuni:

- Monocultivar Olive Oil EXPO 2015 (Celetti) – Medaglia d'oro
- Corona Maestrod'olio
- Sol d'argento olio Bio e Olio fruttato – Verona
- The New York International Olive Oil Competition–Gold Medal – The best in the world

Molti altri sono ancora in arrivo!



MyAktivGarda – Formaggi e mostarde del Trentino

<https://www.cultura.trentino.it/Appuntamenti/Concept-Store-Expo-Trento.-Coltiviamo-il-gusto.-Tutto-il-buono-della-terra-trentina>

Concept Store Expo Trento. Coltiviamo il gusto. Tutto il buono della terra trentina

Una mostra, un concept store, laboratori ed eventi per raccontare l'eccellenza e la tipicità dei prodotti trentini

Manifestazioni ed eventi



IL PROGETTO A PALAZZO DELLE ALBERE DI TRENTO

Il Concept Store Expo Trento

All'interno di Palazzo Albe trova posto un Concept Store dove, **dal martedì al venerdì dalle 10.00 alle 19.00** per l'intero periodo di apertura della mostra, sono presentate le aziende (una ogni due giorni) e i loro prodotti, a disposizione dei visitatori sia per l'assaggio che per l'acquisto. Le aziende partecipanti sono una trentina. Si tratta di aziende trentine di eccellenza nei diversi settori agroalimentari e vitivinicoli (vino, grappa e distillati, formaggi, salumi, pesce, prodotti dolciari....)

La mostra "coltiviamo il gusto"

Il percorso di visita a Palazzo delle Albe valorizza l'eccellenza e la tipicità dei prodotti trentini mediante la rappresentazione delle loro relazioni con le specificità fisiche del territorio, con la storia e l'evoluzione delle coltivazioni e produzioni locali degli ultimi 70 anni e con la conseguente trasformazione del paesaggio odierno.

Nelle sale dei prodotti alimentari l'esperienza del visitatore si orienta verso una più attenta percezione della tipicità agroalimentari, come risultato delle caratteristiche delle materie prime e delle tecniche di trasformazione.

Gli orti

Coltiviamo il gusto continua all'esterno di Palazzo delle Albe e sulla Terrazza del MUSE dove si sviluppano campi e orti dedicati alle colture agrarie tipiche locali, sia tradizionali che contemporanee.

Le iniziative del MUSE per Expo Milano 2015 si completano con una nuova sezione del Giardino Botanico Alpino Viote del Monte Bondone, dedicata agli orti di montagna.

I Laboratori

Dal giovedì alla domenica **alle 15.00 laboratorio creativo "Le Mani in pasta"**, un **"atelier del fare"** in cui i visitatori sono invitati a svolgere attività che riguardano diversi temi relativi al mondo del cibo, come preparare pietanze tipiche della cucina trentina, prendere parte a laboratori creativi e artistici per le famiglie.

<https://www.cultura.trentino.it/Appuntamenti/Concept-Store-Expo-Trento.-Coltiviamo-il-gusto.-Tutto-il-buono-della-terra-trentina>

Dal martedì alla domenica **dalle 17.00 alle 18.00** i "**Laboratori di degustazione**" a cura dei **sommelier di Palazzo Roccabruna** e delle **aziende presenti nel Concept Store**, porteranno i partecipanti a contatto con le storie delle aziende ospiti nel corso di un vero e proprio percorso sensoriale fatto di assaggi e degustazioni. **Tutti i sabati e le domeniche**, con il coordinamento di Palazzo Roccabruna, il Concept Store ospita le più rilevanti istituzioni e associazioni di produttori del Trentino che ripropongono gli incontri, le presentazioni, gli assaggi e i Laboratori creativi e di degustazione.

Il Calendario giorno per giorno

31/05 ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENINO
2-3/06 CANTINA ENDRIZZI
4-5/06 Cantine Ferrari Trento
6-7/06 ASSOCIAZIONE AGRITURISMO TRENINO
9-10/06 CISA 2054
11-12/06 Cantine Ferrari Trento
13-14/06 ISTITUTO TRENODOC
16-17/06 LINEA CARNI SIGHEL
18-19/06 Cantine Ferrari Trento
20-21/06 ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENINO
23-24/06 DISTILLERIA G. BERTAGNOLLI
25-26/06 Cantine Ferrari Trento
27-28/06 ISTITUTO TUTELA GRAPPA
Giovedì 2/07 Cantine Ferrari Trento
Venerdì 3/07 Cantine Ferrari Trento
Sabato 4/07 ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi)
Domenica 5/07 ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi)
Martedì 7/07 Agraria Riva del Garda
Mercoledì 8/07 Agraria Riva del Garda
Giovedì 9/07 Cantine Ferrari Trento
Venerdì 10/07 Cantine Ferrari Trento
Sabato 11/07 Slowfood
Domenica 12/07 Slowfood
Martedì 14/07 DIAL
Mercoledì 15/07 DIAL



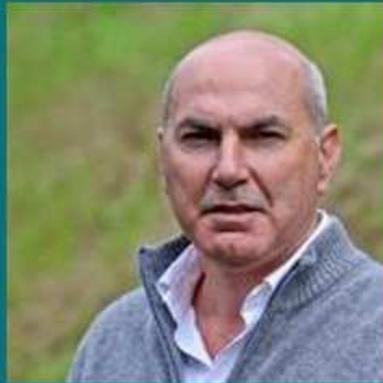
ALLORA CREALO!
Giovani imprese in piazza
29 maggio - 2 giugno 2015
Trento | Terza edizione

29 maggio 2015

<http://www.alloracrea.it/massimo-fia/>

Massimo Fia

IN SPEAKERS.



BIO. Direttore della Società Cooperativa Agraria Riva del Garda.

BIO. Direttore della Società Cooperativa Agraria Riva del Garda.

LINKS. www.agririva.it

#ALLORACREALO. Partecipa come relatore @ **Chi sono i nuovi contadini 2.0**

nottedifiaba

Riva del Garda | 27 - 30 agosto 2015

11 giugno 2015

http://www.nottedifiaba.it/?attachment_id=50



Browsers: Home / Alto Garda Servizi



ESPLORA IL PROGRAMMA

- [Il viaggio nella fiaba](#)
- [Lo spettacolo pirotecnico](#)
- [Giochi e laboratori](#)
- [Spettacoli e narrazioni](#)
- [Musica e intrattenimento](#)

LA NOTTE DI FIABA

Da oltre sessant'anni Riva del Garda saluta l'estate con una festa all'insegna del divertimento e della fantasia! Ogni anno la città è letteralmente invasa da spettacoli, laboratori, giochi, concerti e racconti con proposte per tutte le età, tutto rigorosamente sul tema delle fiabe. Un'occasione per vivere in famiglia quattro giorni di vacanza. Quest'anno i bambini potranno sentirsi dei veri eroi e vivere emozionanti avventure accanto al leggendario fuorilegge Robin Hood! Sabato 29 agosto 2015 alle ore 22.00 le acque del Garda saranno illuminate da quasi quaranta minuti di incredibili fuochi d'artificio che, come vuole la tradizione, sono da sempre il momento più atteso della Notte di Fiaba!



<http://www.italiaatavola.net/olio/concorsi/2015/6/12/olio-uliva-agraria-riva-del-garda-primo-classificato-oro-del-benaco-2015/40066>

OLIO > CONCORSI

12 Giugno 2015 15:47

L'olio "Uliva" dell'Agraria Riva del Garda primo classificato all'Oro Del Benaco 2015

L'olio Garda trentino Dop "Uliva" dell'Agraria Riva del Garda ha vinto la terza edizione dell'Oro del Benaco, il concorso riservato ai migliori oli del Garda. Secondo il "Fondo Brè" di Marchese Guidalberto di Canossa

L'Oro del Benaco, la terza edizione del concorso unico organizzato dal **Consorzio di tutela dell'olio Garda Dop**, ha premiato i migliori oli del Garda. La cerimonia di premiazione si è tenuta lo scorso 11 giugno presso l'Agraria Riva del Garda (Tn). Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2014 sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti.



<http://www.italiaatavola.net/olio/concorsi/2015/6/12/olio-uliva-agraria-riva-del-garda-primo-classificato-oro-del-benaco-2015/40066>

Primo classificato l'Olio Garda Trentino Dop "Uliva" dell'Agraria Riva del Garda. Secondo l'olio Garda Orientale Dop "Fondo Brè" dell'azienda agricola Marchese Guidalberto di Canossa e terzo l'olio Garda Orientale Dop del Consorzio Olivicoltori di Malcesine. A seguire quarto posto per la Turri Fratelli Srl con l'Olio Garda Dop Orientale e quinto posto per l'Olearia Caldera con l'Olio Garda Dop Bresciano.

«Il concorso l'Oro del Benaco - ha sottolineato **Andrea Bertazzi**, presidente del Consorzio - quest'anno ha valore doppio. Le aziende premiate infatti, con i frutti di un'annata difficile, sono riusciti a garantire ugualmente un prodotto a denominazione protetta di grande valore. Questo è testimonianza del grande impegno profuso dai produttori e dai tecnici nel preservare olive di qualità». Al vincitore è stata consegnata una scultura naturale realizzata dall'artista Giancarlo Fiorilli che per la creazione ha utilizzato il legno di olivi di recupero.

ORO DEL BENACO

OLIO

CONCORSO

PREMIO

CONSORZIO

GARDA

ANDREA BERTAZZI



Di Claudio Andrizzi

L'Oro del Benaco? E' a Riva del Garda

<http://www.gardaexpo.com/loro-del-benaco-e-a-riva-del-garda/>

E' andato all'Agraria Riva del Garda il primo premio del concorso unico "L'Oro del Benaco", organizzato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop e dedicato ai migliori oli extravergine di oliva del lago di Garda. La finale della terza edizione si è tenuta giovedì 11 giugno proprio a Riva: l'azienda vincitrice si è imposta con l'olio Garda Trentino Dop "Uliva". Secondo posto per l'olio Garda Orientale DOP "Fondo Brè" dell'Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa di Verona, terzo il Garda Orientale DOP del Consorzio Olivicoltori di Malcesine. A seguire quarto posto per la Turri Fratelli Srl con l'Olio Garda D.O.P. Orientale e quinto posto per l'Olearia Caldera con l'Olio Garda D.O.P. Bresciano.

"Quest'anno i risultati del nostro concorso hanno una doppia valenza – ha sottolineato Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio Garda Dop – Questo perchè le aziende premiate sono riuscite a garantire un prodotto a denominazione protetta di grande valore nonostante un'annata difficile e complicata. Questo testimonia l'impegno dei produttori a favore della qualità".

Una curiosità: al vincitore è stata consegnata una scultura naturale realizzata dall'artista Giancarlo Fiorilli con legno di olivi di recupero.



#Garda Dop #olio del Garda #Olio extravergine di oliva #oro del benaco #Riva del Garda



<http://www.mynotestyle.com/2015/06/l-del-benaco-incorona-il-miglior-olio.html>

L'Oro del Benaco incorona il miglior olio Garda D.O.P.



Quando quest'autunno sono stata al **lago di Garda** per seguire la raccolta delle olive, si percepiva il malcontento per una stagione particolarmente difficile, a causa del maltempo e della mosca olearia.

Il quantitativo della produzione, in effetti, è stato ridotto, ma la **qualità** è stata mantenuta ad ottimi livelli.

Questa considerazione è stata fatta anche da **Andrea Bertazzi**, Presidente del Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop, che ha sottolineato gli sforzi fatti ed il grande impegno profuso dai produttori e dai tecnici nel preservare olive di qualità.

Se il livello è rimasto alto per tutti, qualcuno però ha spiccato per eccellenza e l'occasione per premiarli è stata la cerimonia della terza edizione de **L'Oro del Benaco**, concorso organizzato dal Consorzio stesso, che si è svolto presso l'Agraria Riva del Garda (Tn).

Gli extravergine **Garda Dop** della campagna olearia 2014 sono stati esaminati alla cieca, da una giuria di assaggiatori professionisti.

Questi i **vincitori**:

- 1* l'olio Garda Trentino D.O.P. "Uliva" dell'Agraria Riva del Garda.
- 2* l'olio Garda Orientale D.O.P. "Fondo Brè" dell'Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa di Verona
- 3* l'olio Garda Orientale D.O.P. del Consorzio Olivicoltori di Malcesine.
- 4* l'olio Garda D.O.P. Orientale dei Turri Fratelli Srl
- 5* l'Olio Garda D.O.P. Bresciano dell'Olearia Caldera

Al vincitore è stata consegnata una scultura naturale realizzata dall'artista **Giancarlo Fiorilli** che, per la creazione, ha utilizzato il legno di olivi di recupero.

<http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/333-il-premio/16281-premio-oro-del-benacoq-ecco-gli-extravergine-vincitori.html>

12 GIU Premio "Oro del Benaco", ecco gli extravergine vincitori

on 12 Giugno 2015. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - Il premio



L'Oro del Benaco, la terza edizione del concorso unico organizzato dal Consorzio di tutela dell'olio Garda Dop, ha premiato i migliori oli del Garda. La cerimonia di premiazione si è tenuta presso l'Agraria Riva del Garda, in provincia di Trento.

Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2014 sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti.
Primo classificato l'Olio Garda Trentino Dop "Uliva" dell'Agraria Riva del Garda. Secondo l'olio Garda Orientale Dop "Fondo Brè" dell'Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa e terzo l'olio Garda Orientale Dop del Consorzio Olivicoltori di Malcesine.
A seguire quarto posto per la Turri Fratelli Srl con l'Olio Garda Dop Orientale e quinto posto per l'Olearia Caldera con l'Olio Garda Dop Bresciano.

<http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/333-il-premio/16281-premio-qoro-del-benacoq-ecco-gli-extravergine-vincitori.html>

"Il concorso l'Oro del Benaco – ha sottolineato Andrea Bertazzi, Presidente del Consorzio – quest'anno ha valore doppio. Le aziende premiate infatti, con i frutti di un'annata difficile, sono riusciti a garantire ugualmente un prodotto a denominazione protetta di grande valore. Questo è testimonianza del grande impegno profuso dai produttori e dai tecnici nel preservare olive di qualità".

Al vincitore è stata consegnata una scultura naturale realizzata dall'artista Giancarlo Fiorilli che per la creazione ha utilizzato il legno di olivi di recupero.

C.d.G.



CONCORSO ORO DEL BENACO 2015: PREMIATI I MIGLIORI OLI DEL GARDA

Posted by [studiocru](#)



Il concorso ha visto gli oli Garda DOP esaminati da una giuria tecnica. Al primo posto un olio trentino. A seguire due aziende veronesi della zona orientale. L'Oro del Benaco, la terza edizione del concorso unico organizzato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop, ha premiato i migliori oli del Garda. La cerimonia di premiazione si è tenuta giovedì 11 giugno presso l'Agraria Riva del Garda (Tn). Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2014 sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti. Primo classificato l&rsquo...

[olio](#) | [olio garda dop](#) | [oro del benaco](#) | [consorzio olio garda dop](#) |

[Consiglia](#)
[Condividi](#)
{ 0 }
[Tweet](#)
{ 0 }
[g+1](#)
{ 0 }

<http://www.ilgiornaledivicenza.it/home/concorso-oro-del-benaco-2015-br-premiati-i-migliori-oli-del-garda-1.1848402>

Letture di Concorso "Oro del Benaco 2015"Premiati i migliori oli del Garda

12.06.2015

Concorso "Oro del Benaco 2015" Premiati i migliori oli del Garda

A⁺ Aumenta

A⁻ Diminuisci

Stampa

Invia

Commenta

0

Mi piace

Condividi

Tweet 0

Segui

+1 0

L'Oro del Benaco, la terza edizione del concorso unico organizzato dal Consorzio di tutela dell'Olio Garda Dop, ha premiato i migliori oli del Garda. La cerimonia di premiazione si è tenuta giovedì 11 giugno presso l'Agraria Riva del Garda (Tn).

Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2014 sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti.

Primo classificato l'Olio Garda Trentino dop "Uliva" dell'Agraria Riva del Garda. Secondo l'olio Garda Orientale dop "Fondo Brè" dell'Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa e terzo l'olio Garda Orientale dop del Consorzio Olivicoltori di Malcesine. A seguire quarto posto per la Turri Fratelli Srl con l'Olio Garda dop Orientale e quinto posto per l'Olearia Caldera con l'Olio Garda dop Bresciano.

"Il concorso l'Oro del Benaco – ha sottolineato Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio – quest'anno ha valore doppio. Le aziende premiate infatti, con i frutti di un'annata difficile, sono riusciti a garantire ugualmente un prodotto a denominazione protetta di grande valore. Questo è testimonianza del grande impegno profuso dai produttori e dai tecnici nel preservare olive di qualità".

Al vincitore è stata consegnata una scultura naturale realizzata dall'artista Giancarlo Fiorilli che per la creazione ha utilizzato il legno di olivi di recupero.



<http://www.trentinowine.info/2015/06/olio-in-trentino/>

Olio in Trentino

BY COSIMO PIOVASCO DI RONDÒ · 13 GIUGNO 2015

CONCORSO *ORO DEL BENACO* 2015:

TRENTINO IL MIGLIOR OLIO DOP DEL GARDA

Il concorso ha visto gli oli Garda DOP esaminati da una giuria tecnica. Prima classificata l'Agraria Riva Del Garda con l'Olio Garda D.O.P. Trentino "Uliva".

È trentino il miglior olio Dop del Lago di Garda. È questo il risultato della terza edizione dell'**Oro del Benaco**, il concorso unico organizzato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop che premia i migliori oli del Garda. La cerimonia di premiazione si è tenuta **giovedì 11 giugno** all'Azienda Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento). Il Trentino si aggiudica il primo posto, a seguire due oli della zona orientale, la sponda veronese del Lago.

Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2014 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti. Primo classificato l'Olio Garda Trentino D.O.P. "Uliva" dell'**Agraria Riva del Garda**. Secondo l'olio Garda Orientale DOP "Fondo Brè" dell'**Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa** di Verona e terzo l'olio Garda Orientale DOP del **Consorzio Olivicoltori di Malcesine**.



<http://www.trentinowine.info/2015/06/olio-in-trentino/>

“Il concorso L’oro del Benaco – ha sottolineato **Andrea Bertazzi**,
Presidente del Consorzio – quest’anno ha per il nostro Consorzio valore
doppio. Le aziende premiate infatti, con i frutti di un’annata difficile, sono
riusciti a garantire ugualmente un prodotto di denominazione protetta di
grande valore. Questo è testimonianza del grande impegno profuso dai
produttori e dai tecnici nel preservare olive di qualità”.

Al vincitore è stata consegnata una scultura naturale realizzata
dall’artista Giancarlo Fiorilli che per la creazione ha utilizzato il legno di
olivi di recupero.



<http://www.de-gustare.it/olio-garda-dop-i-vincitori-delloro-del-benaco/>



Il concorso Oro del Benaco ha premiato il miglior olio Garda Dop, il premio è andato a un olio trentino, sul podio anche due aziende veronesi

Sulle rive del Garda si coltiva tempo l'ulivo e l'olio ottenuto è un fiore all'occhiello dell'agricoltura lombardo-veneta-trentina. Un olio dalle caratteristiche uniche, che sono state ricercate e premiate durante la terza edizione di Oro del Benaco. Si tratta del concorso organizzato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop che premia i migliori oli del Garda dopo che sono stati selezionati da una giuria tecnica. La premiazione è avvenuta lo scorso 11 giugno a Riva del Garda (TN), nei locali dell'azienda l'Agraria Riva del Garda.

Nonostante il 2014 sia stato un anno difficile sono stati prodotti oli extravergine di grande valore

Una giuria composta da assaggiatori professionisti ha esaminato alla cieca gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2014 e ha decretato come migliore e gli ha assegnato il primo posto in classifica all'olio Garda Trentino Dop "Uliva" dell'Agraria Riva del Garda. Il

<http://www.de-gustare.it/olio-garda-dop-i-vincitori-dello-ro-del-benaco/>

secondo classificato è l'olio Garda Orientale Dop "Fondo Brè" dell'Azienda Agricola Marchese Guidaalberto di Canossa, al terzo posto del podio c'è l'olio Garda Orientale Dop del Consorzio Olivicoltori di Melcesine. A completare la classifica al quarto posto è stato nominato l'olio Garda Orientale Dop della Turri Fratelli e al quinto l'olio Garda Bresciano Dop dell'Olearia Caldera.

Al vincitore è andata una cultura in legno dell'artista Giancarlo Fiorilli che per la creazione ha utilizzato quello di olivi di recupero.

«Il concorso l'Oro del Benaco - ha dichiarato Andrea Bertazzi, Presidente del Consorzio - quest'anno ha valore doppio. Le aziende premiate infatti, con i frutti di un'annata difficile, sono riusciti a garantire ugualmente un prodotto a denominazione protetta di grande valore. Questo è testimonianza del grande impegno profuso dai produttori e dai tecnici nel preservare olive di qualità».

ORO DEL BENACO: PREMIATI I MIGLIORI OLI DEL GARDA

Posted on giugno 15, 2015



L'Oro del Benaco, la terza edizione del concorso unico organizzato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop, ha premiato i migliori oli del Garda. La cerimonia di premiazione si è tenuta giovedì 11 giugno presso l'Agraria Riva del Garda (Tn). Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2014 sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti. **Primo classificato** l'Olio Garda Trentino D.O.P. "Uliva" dell'Agraria Riva del Garda. **Secondo** l'olio Garda Orientale DOP "Fondo Brè" dell'Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa di Verona e **terzo** l'olio Garda Orientale DOP del Consorzio Olivicoltori di Malcesine. A seguire **quarto** posto per la Turri Fratelli Srl con l'Olio Garda D.O.P. Orientale e **quinto** posto per l'Olearia Caldera con l'Olio Garda D.O.P. Bresciano. "Il concorso l'Oro del Benaco - ha sottolineato **Andrea Bertazzi**, Presidente del Consorzio - quest'anno ha valore doppio. Le aziende premiate infatti, con i frutti di un'annata difficile, sono riusciti a garantire ugualmente un prodotto a denominazione protetta di grande valore. Questo è testimonianza del grande impegno profuso dai produttori e dai tecnici nel preservare olive di qualità". Al vincitore è stata consegnata una scultura naturale realizzata dall'artista Giancarlo Fiorilli che per la creazione ha utilizzato il legno di olivi di recupero.



15 giugno 2015

<http://oliveoillovers.com/opera-olei/#.VZvourUauzk>

Opera Olei

☆☆☆☆☆ Write a review

TYPE: Extra Virgin
SIZE: 6x 100ML (6x 3.38oz)
COUNTRY: Italy
HARVEST: Fall 2014



DESCRIPTION

PRODUCER

REVIEWS

Opera Olei is the first example of a Consortium gathering a select group of producers of Extra Virgin Olive Oil. The set contains six single-variety oils, from six different regions of Italy, produced by six of the best and most respected producers in Italy. These producers apply the highest standards of quality to their production, from harvest to extraction, resulting in oil of the highest caliber:

Agraria Riva del Garda – Trentino Alto Adige – Cultivar Casaliva

Casaliva is the most important cultivar in the three regions overlooking Lake Garda. The oil obtained from the olive has a light medium fruity scent with elegant aromas of herbs and almonds. The flavor is slightly bitter and more pungent with extensive harmonious green notes. This oil will enhance the flavors of fish dishes as well as carpaccio, arugula or chicory salads and cooked vegetables, and is particularly outstanding on vegetarian lasagna or strangolapreti.

Azienda Agraria Viola – Umbria – Cultivar Moraiolo

Moraiolo is the queen cultivar in Umbria where it dominates the vast and beautiful hilly area. The small olives perfectly adapt to the stony soils characterizing the hills. The oil's aroma expresses itself with clear notes of fruit and artichoke hearts. Its flavor is bitter and pungent with a clean and intense fruity taste. It is ideal for enhancing the flavors of legume soups and vegetable salads, and is extraordinary on grilled meats.

Olearia Sangiorgio – Calabria – Cultivar Ottobratica

Ottobratica is a widespread cultivar in the area of Olearia Sangiorgio. The oil produced from this olive has a delicate fruity aroma with hints of fresh grass and thistle. The flavor is well-balanced with moderate bitterness and pungency and a sweet almond finish. In the kitchen it enhances steamed shellfish, boiled fish and grilled white meat, and makes the perfect mayonnaise.

Frantoi Cutrera – Sicilia – Cultivar Tonda Iblea

Tonda Iblea is a multi-purpose variety that is used to produce both oil and table olives. The oil produced from this olive has a moderately intense fruity flavor with exuberant hints of tomato leaf, artichoke, freshly-cut grass and aromatic herbs. The overall flavor is well-structured with moderate bitterness and pungency. This oil is ideal with fish and grilled meats and is perfect for making tomato sauces.

Azienda Agricola Quattrociocchi – Lazio – Cultivar Itrana

Itrana, also known as the olive from Gaeta, is a multi-purpose variety as it can be used to produce both oil and table olives. The oil from Itrana olives is elegant on the nose with delicate scents of herbs, tomato leaf and fresh almond, and has a pleasantly pungent and slightly bitter taste. The oil is perfect with fish dishes and grilled vegetables, and is particularly fabulous on grilled porcini mushrooms.

Frantoi Franci – Toscana – Cultivar Frantoio

Frantoio, the most widespread cultivar in Central Italy, is considered the symbol of Italian olive growing throughout the world. Frantoio olive oils are characterized by elegance and balance, with hints of fruit and artichoke leaf. The flavor is characterized by a bitter and pungent taste, followed by slightly herbaceous sensations and a finish of fresh almonds. This oil is ideal with minced raw meat and tuna fish, and is absolutely terrific with vanilla ice cream.

<http://devids.net/uliva-dell-agraria-riva-del-garda-primo-classificato-all-oro.html>

Uliva Dell Agraria Riva Del Garda Primo Classificato All Oro



Uliva Dell Agraria Riva Del Garda Primo
Classificato All Oro #1 | 520 x 347



Uliva Dell Agraria Riva Del Garda Primo
Classificato All Oro #2 | 560 x 373



Uliva Dell Agraria Riva Del Garda Primo
Classificato All Oro #3 | 457 x 304



Uliva Dell Agraria Riva Del Garda Primo
Classificato All Oro #4 | 804 x 400

<http://www.oliofficina.it/saperi/inoltre/premiati-i-migliori-oli-del-garda-al-concorso-oro-del-benaco-2015.htm>

Premiati i migliori oli del Garda al concorso Oro del Benaco 2015

Il concorso – ha evidenziato Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio dell'olio Dop Garda – quest'anno vale il doppio. Le aziende premiate sono riuscite a garantire ugualmente, nonostante una olivagione difficile, un prodotto a denominazione protetta di grande valore

OO M



Nota stampa di Studio Cru. Il concorso ha visto gli oli Garda Dop esaminati da una giuria tecnica. Al primo posto un olio trentino. A seguire due aziende veronesi della zona orientale.



EVENTS, GARDA DOP OIL

L'ORO DEL BENÀCO 2015: AWARDS FOR THE BEST GARDA OILS

Posted on 17 June 2015 at 12:44 by Consorzio olio Garda DOP

Last 11 June there was the award ceremony of the contest "L'Oro del Benàco", the contest announced by the Producers Association of Garda DOP oil which rewards the best Garda oils

The ceremony, which was held in the premises of Agraria Riva del Garda in Trento, saw the participation of producers and journalists, who were able to learn about the characteristics and peculiarities of the various oils of the 2014 campaign. The awarded companies in fact, with the results of a hard year, managed to guarantee equally a product with protected denomination of great value. This was the statement of chairman Andrea Bertazzi who recognized the great commitment given generously by producers and technicians in preserving quality olives.

This year the award for the best oil was given to Agraria di Riva with the oil Trentino DOP "Uliva". Second oil Garda Orientale DOP "Fondo Brè" of the Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa and third oil Garda Orientale DOP of the Consortium of Olive growers of Malcesine. Next in fourth position Turri Fratelli Srl with Garda D.O.P. Orientale oil and fifth place for Olearia Caldera with Garda D.O.P. Bresciano oil.

The winner was given a natural sculpture made by artist Giancarlo Fiorilli who used for his creation recycled olive tree wood.



17 giugno 2015

<http://www.oliogardadop.it/en/loro-del-benaco-2015-premiati-i-migliori-oli-del-garda/>

L'Oro del Benaco, la terza edizione del concorso unico organizzato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop, ha premiato i migliori oli del Garda. La cerimonia di premiazione si è tenuta giovedì 11 giugno presso l'Agraria Riva del Garda, in provincia di Trento.

Gli extra vergine Garda Dop della campagna olearia 2014 sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti.

Primo classificato l'Olio Garda Trentino Dop "Uliva" dell'Agraria Riva del Garda.

Secondo l'olio Garda Orientale Dop "Fondo Brè" dell'Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa.

Terzo l'olio Garda Orientale Dop del Consorzio Olivicoltori di Malcesine.

Quarto la Fratelli Turri con l'Olio Garda Dop Orientale.

Quinto l'Olearia Caldera con l'Olio Garda Dop Bresciano.

“Il concorso l'Oro del Benaco – ha sottolineato Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio – quest'anno ha valore doppio. Le aziende premiate infatti, con i frutti di un'annata difficile, sono riusciti a garantire ugualmente un prodotto a denominazione protetta di grande valore. Questo è testimonianza del grande impegno profuso dai produttori e dai tecnici nel preservare olive di qualità”.

Al vincitore è stata consegnata una scultura naturale realizzata dall'artista Giancarlo Fiorilli che per la creazione ha utilizzato il legno di olivi di recupero.

OO M - 16-06-2015 - TUTTI I DIRITTI RISERVATI

<http://www.ristorazionecatering.it/mercato-prodotti-alimentari/oro-del-benaco-i-migliori-oli-del-garda/>

Oro del Benaco, i migliori oli del Garda

By *Redazione* on giugno 19, 2015

Si è conclusa nei giorni scorsi la terza edizione del concorso **Oro del Benaco**, con la vittoria dell'**Olio Garda Trentino Dop Uliva dell'Agraria Riva del Garda**.

Un concorso unico, attraverso il quale il **Consorzio di tutela** desidera stimolare i produttori a un impegno sempre maggiore per ottenere una migliore qualità dell'olio di oliva locale e promuoverne la tipicità territoriale. Il concorso si prefigge inoltre di valorizzare, attraverso il coinvolgimento di tutti gli attori della filiera, le risorse umane impegnate nel percorso che va dall'olivo all'olio.

Una giuria composta da assaggiatori professionisti ha, in sede di valutazione, esaminato alla cieca gli **Extravergine Garda Dop** della campagna olearia 2014 e ha assegnato il primo posto all'**Agraria Riva del Garda**

seguita da l'olio **Garda Orientale Dop Fondo Brè** dell'**Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa** e, al terzo posto, dall'**olio Garda Orientale Dop** del **Consorzio Olivicoltori di Malcesine**.

Ottimo piazzamento anche per la **Turri F.lli srl** con l'**Olio Garda Dop Orientale** e per l'**Olearia Caldera** con l'**Olio Garda Dop Bresciano** rispettivamente al quarto e quinto posto.

Il **presidente del Consorzio di tutela Andrea Bertazzi** ha espresso la sua soddisfazione per il grande impegno profuso dai produttori e dai tecnici nel preservare olive di qualità: "Il concorso **Oro del Benaco** ha quest'anno valore doppio. Le aziende premiate, infatti, con i frutti di un'annata difficile, sono riusciti a garantire ugualmente un prodotto a denominazione protetta di grande valore".

Simbolico, oltre al riconoscimento, il premio ricevuto dal vincitore: una scultura naturale realizzata dall'artista **Giancarlo Fiorilli** con legno di olivi di recupero.



Marina Caccialanza

aziende carousel Eventi news olio extravergine d'oliva



<http://247.libero.it/rfocus/23357272/1/dialogo-in-mostra-con-l-artista-mario-raciti-e-il-filosofo-franco-rella-al-mag-di-riva-del-garda/>



sui ciclo di opere realizzate dall'artista ...

Garda Notizie - 19-6-2015

Organizzazioni: alto garda

pro-ser-pina

Luoghi: riva del garda brione

Tags: artista luo

Concorso "Oro del Benaco 2015" Premiati i migliori oli del Garda

...Garda Trentino dop "Uliva" dell'Agraria Riva del ...Trentino dop "Uliva" dell'Agraria Riva del Garda. ...una scultura naturale realizzata dall'artista ...

Il Giornale di Vicenza - 12-6-2015

Persone: riva del garda

marchese guidalberto

Organizzazioni: olio garda oro

Luoghi: riva del garda malcesine

Tags: dop valore

L'Oro del Benaco: olio bresciano quarto



"Uliva" dell'Agraria Riva del Garda. Secondo l'...una scultura naturale realizzata dall'artista ...

QuiBrescia.it - 12-6-2015

Persone: riva del garda

presidente

Organizzazioni: olio garda

turni fratelli srl

Luoghi: malcesine garda

Tags: olio d.o.p

Laghi. Itinerari tra le dolci acque d'Italia



Limone sul Garda

Paesaggi bellissimi e aristocratici, prelibatezze gastronomiche che sanno d'antico. Dai formaggi d'alpeggio alla polenta, dai grandi vini al pane casareccio

di FEDERICO DE CESARE VIOLA

Come per altre eterne questioni - Beatles o Rolling Stones? Caffè in tazza o in vetro? - si rinnova puntuale, ad ogni inizio estate, la tensione tra due categorie difficilmente conciliabili: gli amanti del mare e quelli del lago. In quest'occasione ci schieriamo con i secondi in un viaggio tra placide (e dolci) acque, lungo tutta la Penisola, dove poter anche abbinare una memorabile esperienza enogastronomica.

Se non altro per ragioni di dimensioni, si parte dai grandi laghi del Nord Italia: il Lago Maggiore è in realtà solo il secondo per superficie ma certamente il più aristocratico, con i suoi castelli, le ville storiche e i giardini botanici delle Isole Borromeo. Le rive verdissime - un tempo note come "giardino d'Europa" - furono il rifugio preferito delle famiglie nobili del Vecchio Continente.

A Verbania è doverosa una tappa al Piccolo Lago (frazione Fondotoce, via Filippo Turati 87) per provare la raffinata cucina di Marco Sacco. Tra gli ingredienti imprescindibili del menù c'è il bettelmatt, profumatissimo formaggio d'alpeggio prodotto esclusivamente nella Val D'Ossola. Si può acquistare nel quartiere Intra del capoluogo da La Casera (Piazza Ranzoni 19).

<http://www.repubblica.it/viaggi/2015/06/19/news/laghi-117208604/>

Il lago di Como va percorso in macchina, preferibilmente una spider: lungo la riva occidentale si attraversano alcuni dei borghi più belli d'Italia, da Cernobbio, con la lussuosa Villa d'Este, a Moltrasio, dove soggiornò Vincenzo Bellini, all'antico Brienno. Protagonista a tavola è il pesce d'acqua dolce: sull'altra riva, da Silvio a Bellagio (frazione Loppia, via Carcano 12) si mangia il miglior riso con filetti di persico e il tocc (la polenta) con i missoltini. Non manca di storie e tesori pure il Lago di Garda, destinazione anche degli appassionati di windsurf e kitesurf: i venti ideali soffiano a Riva del Garda e Torbole, sulla riva trentina del lago. In zona si produce uno dei migliori oli extra vergine d'Italia, la Dop Garda: da provare quello dell'Agraria Riva del Garda (via San Nazario 4).

Nella fascia alpina del Trentino la fotografia più scattata - per il suo aspetto evocativo e malinconico - è certamente quella del campanile del '300 di Curon che emerge dalle acque del Lago di Resia, a testimonianza dell'esistenza del paese sommerso nel 1950 - tra molte polemiche - per assecondare gli interessi dei costruttori della grande diga. Per la limpidezza e pulizia delle acque il primato va ai laghi di Caldonazzo e Levico Terme (bandiere blu 2015), per l'accoglienza e i servizi a quello di Molveno (bandiera arancione), dove fermarsi per la cena e la notte alla Dispensa dell'Hotel Du Lac (via Nazionale 4), con valida carta dei vini e un carrello dei migliori formaggi del territorio.

Anche l'Umbria e il Lazio sono la meta prediletta di molti "laghisti". Tante sono le motivazioni: i ritmi slow dei villaggi, la ricchezza della fauna e l'eccellenza delle tradizioni enogastronomiche. Dove assaggiare la tipica fagiolina del Trasimeno? Al ristorante l'Acquario di Castiglione del Lago (Corso Vittorio Emanuele 69) servono una squisita minestra. E che dire della porchetta di Ariccia e delle altre specialità dei Castelli Romani da provare intorno al Lago Albano e di Nemi? Il pane casareccio di Genzano Igt del forno di Sergio Bocchini (via Italo Belardi 11) viene ancora cotto nel tradizionale forno a legna.

<http://www.repubblica.it/viaggi/2015/06/19/news/laghi-117208604/>

C'è chi preferisce le atmosfere ibride dei laghi costieri: Giacomo Puccini scelse quello di Massaciuccoli come buen retiro per tenere le sue amate battute di caccia e per comporre molte delle sue opere. Il Gran Teatro all'aperto di Torre del Lago-Puccini ospita ogni estate un festival lirico in suo onore. L'entroterra della Versilia è anche zona di eccellente viticoltura: il Colline Lucchesi della Tenuta di Valgiano a Capannori è uno dei grandi rossi italiani. Assolutamente da non perdere. Per scoprire altre bottiglie di pregio - e gli ottimi testaroli della Lunigiana - c'è l'Enoteca Marcucci a Pietrasanta (Via G. Garibaldi 40).

Più a Sud, in Maremma, l'altra storica destinazione turistica estiva è l'Argentario. La porta d'ingresso è la graziosa Orbetello: nella sua laguna - rifugio per i fenicotteri rosa - vengono anche allevate molte specie ittiche pregiate, tra cui la spigola e l'anguilla, da assaggiare al ristorante I Pescatori (Via Giacomo Leopardi 14), gestito dalla Cooperativa La Peschereccia, che vende anche la rinomata bottarga locale. D'obbligo il confronto con quella prodotta negli stagni di Cabras, straordinaria oasi di biodiversità nella parte settentrionale del Golfo di Oristano. In questo caso l'indirizzo giusto è la Peschiera Pontis (Strada Provinciale 6), sia per fare la spesa che per assaggiare le polpette di pesce e il muggine impanato.

Chi ama i sapori intensi di mare deve necessariamente far tappa anche a Lesina: nelle acque salmastre del lago sguazzano le anguille, servite come carpaccio o cucinate ai ferri all'Osteria Le Antiche Sere (Via Pietro Micca 22). Per il fine pasto conviene spostarsi nel Parco Nazionale del Circeo, polmone verde della costa laziale. Il lago di Paola è alle spalle delle scenografiche dune di sabbia del litorale di Sabaudia: forse non tutti sanno che in zona si produce una delle varietà di fragole più dolci e profumate d'Italia, la "favetta" di Terracina, da provare insieme al Moscato, sempre di Terracina, della cantina Sant'Andrea a Borgo Vodice.



19 giugno 2015

<http://blog.enotourtrento.it/arco-e-comano-terme-protagoniste-del-secondo-weekend-di-gemme-di-gusto/>

ARCO E COMANO TERME PROTAGONISTE DEL SECONDO WEEKEND DI "GEMME DI GUSTO"

IN: #GEMMEDIGUSTO @STRADAVINOTRENTINO

Prossimi appuntamenti del calendario primaverile di eventi della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con trekking e passeggiate alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche del Trentino.



Secondo weekend di "Gemme di Gusto", ricco calendario di eventi organizzato dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, con la collaborazione di 40 soci produttori, che si sviluppa nei **fine settimana del mese di maggio**.

Tra trekking per tutte le età e degustazioni per tutti i gusti, i visitatori saranno accompagnati a scoprire le più interessanti eccellenze del panorama enogastronomico della provincia. Una serie di **proposte perfette per le famiglie ma anche per**

coppie in cerca di romanticismo o **compagnie di amici** che puntano al divertimento: si spazia infatti dalle passeggiate nei vigneti alle visite in cantine, tra natura, arte, cultura e laboratori accompagnate dalle immancabili degustazioni alla scoperta dell'enogastronomia di montagna.

Prossimi appuntamenti, tempo permettendo, **sabato 9 maggio** ad **Arco** con **Quattro passi tra borghi, vigneti e oliveti** e, nella stessa giornata, ma a **Ponte Arche di Comano Terme**, con **Camminare con gusto, trekking alla scoperta dei prodotti tipici e della cultura trentina**, in replica **sabato 23 maggio**.

Per il **primo incontro**, il cui **prezzo a persona è di 15 euro, esclusi i bambini sotto i 14 anni** che accedono gratis, il **ritrovo** è a **Riva del Garda alle ore 9.00** e, dopo una **visita ad Agraria Riva del Garda**, ci si trasferisce verso Arco per iniziare la **visita per le vie del centro storico, del Parco Arciducale e degli oliveti sottostanti al castello**. A seguire, **ci si sposterà in pullman verso Padaro, frazione di Arco, per una passeggiata in mezzo al bosco di lecci con cui si raggiungerà il vigneto di Maso Elési, il Pinot Nero Biologico Trentino DOC**. Al termine, è previsto il **pranzo a base di prodotti tipici trentini grazie al contributo di Azienda Agricola Trocicultura Armanini, Pastificio Felicetti e Molino**. Infine, alle **15.00 il rientro in pullman** al punto di partenza. *Per prenotazioni, chiamare il numero 0464 552133 o inviare mail a stefano@agririva.it o magdalena@agririva.it. In caso di maltempo, l'evento slitta al 16 maggio.*

<http://www.gardatrentino.it/it/Grand-Prix-della-Montagna-Garda-Trentino-Lago-di-Garda/>

Grand Prix della Montagna

Le prime gare del Grand Prix: Riva del Garda-Lago di Tenno, Varignano-San Giovanni al Monte

Info

www

Telefono



20 giugno 2015 h.
8.00 > 14.00

CATEGORIA: SPORT

RITROVO: RIVA DEL GARDA, AGRARIA, VIA SAN NAZZARO | RIVA DEL GARDA - ARCO - TENNO - LAGO DI TENNO



La Polisportiva San Giorgio Ugo Bike organizza il GRAND PRIX della MONTAGNA GARDA TRENTINO 2014 aperto a tutti i tesserati di Enti e Federazioni e non tesserati in possesso di certificato medico sportivo; gli stranieri devono essere in possesso di tessera amatore Master riconosciuta dalla propria federazione. Le gare si svolgeranno su strade chiuse al traffico con partenza in gruppo; vige sempre il Codice della Strada. È obbligatorio l'uso del casco protettivo. Non ancora definito l'ente di affiliazione a seconda del quale saranno stabilite le classifiche di categoria.

<http://www.gardatrentino.it/en/Shopping-Riva-del-Garda/>

Shopping Riva del Garda

ALL CATEGORIES



Agraria Riva del Garda Cantina & Frantoio

Via S. Nazario, 4
38066 Riva del Garda
Tel: +39 0464 552133



The Lab

Via S. Carducci, 8/b
38066 Riva del Garda
Tel: +39 0464 550051



Rosà Bike

Viale Damiano Chiesa, 1
38066 Riva del Garda
Tel: +39 0464 553408



Assapora Prodotti Tipici

Viale S. Francesco, 15
38066 Riva del Garda
Tel: +39 328 0054728



Enoteca Restel de Fer

via Restel de Fer, 10
38066 Riva del Garda
Tel: +39 0464 553481



Enoteca Le More del Gelso

Via Santa Maria, 23
38066 Riva del Garda

<http://vivabacco2punto0.org/2015/06/22/concorso-oro-del-benaco-2015-per-lolio-garda-dop-al-primo-posto-un-olio-trentino-a-seguire-due-aziende-veronesi/>

Concorso Oro del Benaco 2015 per l'Olio Garda DOP: al primo posto un olio trentino, a seguire due aziende veronesi.



Category **Dopo Cavaion Veronese nel 2013 e San Felice del Bianco nel 2014,**
Gastronomia & viaggi, In **L'Oro del Benaco è stato ospitato a Riva e, destino ha voluto, che a**
evidenza **essere premiato alla terza edizione del concorso unico come migliore**
Olio Garda DOP sia stato proprio un trentino, seguito da due aziende
Post tags **veronesi della zona orientale.**



22 giugno 2015

<http://vivabacco2punto0.org/2015/06/22/concorso-oro-del-benaco-2015-per-lolio-garda-dop-al-primo-posto-un-olio-trentino-a-seguire-due-aziende-veronesi/>

Agraria Riva del Garda,
concorso, Consorzio
Olivicoltori di Malcesine,
Marchese Guidalberto di
Canossa, Olearia Caldera,
Olio Garda DOP, Riva del
Garda, Turri Fratelli



View all articles by Enrico

Grazioli

Il 2014 è stato segnato da inverno caldo, maltempo, mosca, lebbra, estate piovosa e clima umido che hanno significato, non solo sul Garda, poco olio a denominazione protetta, ma con i mesi e pure al concorso si è visto imbottigliato comunque un prodotto di grande valore grazie all'impegno dei produttori e dei tecnici nel preservare olive di qualità. Il danno agricolo lo scorso anno è stato talmente elevato che il Consorzio di Tutela dell'Olio Garda DOP, che conta quasi 500 associati, ha fatto richiesta di riconoscimento di calamità naturale.

Quella dello scorso anno è stata una campagna olearia difficilissima. Il parassita noto come *mosca dell'olivo* ha distrutto pressoché interi raccolti, mettendo in grave crisi le aziende agricole che incentrano la propria attività sul commercio e, molto spesso, sull'esportazione di olio extravergine di oliva. Il resto del danno, che per molte aziende ha determinato la perdita dell'intero raccolto, è stato provocato da un fungo alla base della malattia nota come *lebbra dell'olivo*, che colpisce i frutti, i rametti e le foglie e che finora era rimasta confinata nelle regioni del sud Italia.

Organizzato dal Consorzio di Tutela, il concorso ha premiato i migliori extravergini del Garda, che lo scorso anno a livello quantitativo, a conti fatti, hanno subito un calo del 50%: a pagare dazio all'annato sono state soprattutto le sottozone bresciana e orientale, basti pensare che alcuni agricoltori non hanno nemmeno iniziato la campagna di raccolta.



22 giugno 2015

<http://vivabacco2punto0.org/2015/06/22/concorso-oro-del-benaco-2015-per-lolio-garda-dop-al-primo-posto-un-olio-trentino-a-seguire-due-aziende-veronesi/>



Per il concorso gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2014 sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti e la cerimonia di premiazione si è tenuta alla sede della cooperativa Agraria Riva del Garda (Tn), che si è classificata al primo posto con l'Olio Garda Trentino DOP "Uliva" (al vincitore è stata consegnata una scultura naturale realizzata dall'artista Giancarlo Fiorilli che per la creazione ha utilizzato il legno di olivi di recupero); secondo l'Olio Garda Orientale DOP "Fondo Brè" dell'Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa e terzo l'olio Garda Orientale DOP del Consorzio Olivicoltori di Malcesine, a seguire quarto posto per la Turri Fratelli con l'Olio Garda DOP Orientale e quinto posto per l'Olearia Caldera di Manerba con l'Olio Garda DOP Bresciano.

"Il concorso l'Oro del Benaco – ha sottolineato Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio e produttore polpenazzese – quest'anno ha valore doppio. Le aziende premiate infatti, con i frutti di un'annata difficile, sono riusciti a garantire ugualmente un prodotto a denominazione protetta di grande valore. Questo è testimonianza del grande impegno profuso dai produttori e dai tecnici nel preservare olive di qualità".

<http://www.ilnordestquotidiano.com/territorio.html#>

“Oro del Benaco 2015”: sul podio un olio trentino e due veronesi



Il concorso ha visto gli oli Garda DOP esaminati alla cieca da una giuria tecnica

La terza edizione del concorso “Oro del Benaco” organizzato dal Consorzio di Tutela dell’Olio Garda Dop che premia i migliori oli del Garda si è svolto presso l’azienda Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) che ha ospitato anche la premiazione. Il Trentino si aggiudica il primo posto, a seguire due oli

della zona orientale, la sponda veronese del Lago. Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2014 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti.

<http://www.newsfood.com/il-concorso-oro-del-benaco-ha-premiato-i-migliori-oli-del-garda/>

Il concorso l'Oro del Benaco ha premiato i migliori oli del Garda

L'Oro del Benaco, la terza edizione del concorso unico organizzato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop, ha premiato i migliori oli del Garda. La cerimonia di premiazione si è



giugno 15, 2015

Inserisci un commento



L'Oro del Benaco, la terza edizione del concorso unico organizzato dal [Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop](#), ha premiato i migliori oli del Garda. La cerimonia di premiazione si è tenuta giovedì 11 giugno presso l'Agraria Riva del Garda (Tn).

Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2014 sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti. Primo classificato l'Olio Garda Trentino D.O.P. "Uliva" dell'Agraria Riva del Garda. Secondo l'olio Garda Orientale DOP "Fondo Brè" dell'Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa e terzo l'olio Garda Orientale DOP del Consorzio Olivicoltori di Malcesine. A seguire quarto posto per la Turri Fratelli Srl con l'Olio Garda D.O.P. Orientale e quinto posto per l'Olearia Caldera con l'Olio Garda D.O.P. Bresciano.

"Il concorso l'Oro del Benaco – ha sottolineato Andrea Bertazzi, Presidente del Consorzio – quest'anno ha valore doppio. Le aziende premiate infatti, con i frutti di un'annata difficile, sono riusciti a garantire ugualmente un prodotto a denominazione protetta di grande valore. Questo è testimonianza del grande impegno profuso dai produttori e dai tecnici nel preservare olive di qualità".

Al vincitore è stata consegnata una scultura naturale realizzata dall'artista Giancarlo Fiorilli che per la creazione ha utilizzato il legno di olivi di recupero.

http://www.golosoecurioso.it/angeledo/gastronomia/a-riva-del-garda-l-oro-del-benaco/info_inserzione.html



A RIVA DEL GARDA L'ORO DEL BENACO

L'Oro del Benaco? Lo produce l'Agraria Riva del Garda. E' il suo "Uliva", olio Garda Trentino Dop, il vincitore del concorso l'Oro del Benaco che incorona il miglior Olio Garda Dop della campagna olearia 2014, concorso organizzato dal Consorzio di tutela dell'Olio Garda Dop (nella foto il presidente del Consorzio Andrea Bertazzi mentre premia Giorgio Planchenstainer, presidente dell'Agraria di Riva). Gli extravergine Garda Dop in esame sono stati giudicati da una giuria di assaggiatori professionisti. Al secondo posto dopo l' "Uliva" trentino si è classificato il veronese Garda Orientale DOP "Fondo Brè" dell'Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa di Verona. Terzo l'olio Garda Orientale DOP del Consorzio Olivicoltori di Malcesine. Ancora un olio veronese al quarto posto. E L'Olio Gara Dop Orientale della Turri Fratelli. Quinto posto per l'Olearia Caldera con l'Olio Garda Dop Bresciano. "Il concorso L'oro del Benaco", ha sottolineato Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio, "quest'anno ha per il nostro Consorzio valore doppio. Le aziende premiate infatti, con i frutti di un'annata difficile, sono riusciti a garantire ugualmente un prodotto di denominazione protetta di grande valore. Questo è testimonianza del grande impegno dei produttori e dei tecnici nel preservare olive di qualità". Al vincitore è stata consegnata una scultura naturale realizzata dall'artista Giancarlo Fiorilli che per la creazione ha utilizzato il legno di olivi di recupero.



ORO DEL BENACO, I MIGLIORI OLI DEL GARDA

Si è conclusa nei giorni scorsi la terza edizione del concorso Oro del Benaco, con la vittoria dell'Olio Garda Trentino Dop Uliva dell'Agraria Riva del Garda. Un concorso unico, attraverso il quale il Consorzio di tutela desidera stimolare i produttori a un impegno sempre maggiore per ottenere una migliore qualità dell'olio di oliva locale e promuoverne la tipicità territoriale. Il concorso si prefigge inoltre di valorizzare, attraverso il coinvolgimento di tutti gli attori della filiera, le risorse umane impegnate nel percorso che va dall'olivo all'olio.



Una giuria composta da assaggiatori professionisti ha, in sede di valutazione, esaminato alla cieca gli Extravergine Garda Dop della campagna oleiana 2014 e ha assegnato il primo posto all'Agraria Riva del Garda seguita da l'olio Garda Orientale Dop Fondo Brè dell'Azienda Agricola Marchese Gualdiberto di Canossa e, al terzo posto, dall'olio Garda Orientale Dop del Consorzio Olivicoltori di Malcesine.

Ottimo piazzamento anche per la Turri F.lli srl con l'Olio Garda Dop Orientale e per l'Olearia Laidera con l'Olio Garda Dop Bresciano rispettivamente al quarto e quinto posto.

Il presidente del Consorzio di tutela Andrea Bertazzi ha espresso la sua soddisfazione per il grande impegno profuso dai produttori e dai tecnici nel preservare olive di qualità: "Il concorso l'Oro del Benaco ha quest'anno valore doppio. Le aziende premiate, infatti, con i frutti di un'annata difficile, sono riuscite a garantire ugual-

<http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/loro-del-benaco-celebrates-best-of-lake-garda/48051>

L'Oro del Benàco Celebrates Best of Lake Garda

The largest lake of Italy has a great influence on the climate on its banks and is the heart of the world's northernmost olive oil production region.

L'Oro del Benàco (The Gold of Benàco), a competition dedicated to EVOOs from the area of Lake Garda, also known as Benaco, was held on June 11 by the Producers Association Olio Garda DOP, the organization that protects, safeguards and enhances the production of EVOOs certified with the Protected Denomination of Origin.

Olive production of Garda has unique features. Despite the position, not far from alpine glaciers, enclosed and protected by mountains on the north side and by moraine hills on the south, the largest lake of Italy has a great influence on the climate of its banks and it can be considered the heart of the northernmost area of olive oil production in the world.

Next to the 46th parallel, in the province of Trento, the **Agraria Riva del Garda** produces the DOP Garda Trentino Uliva, the winner of this year's competition. If this name sounds familiar, that is probably because Uliva won the Gold Awards at the NYIOOC for two consecutive editions, 2014 and 2015. The Casaliva native variety gives life to a harmonious EVOO with hints of grass, basil and almond.



<http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/loro-del-benaco-celebrates-best-of-lake-garda/48051>

Agraria Riva del Garda is a cooperative founded in 1926 that connects 1,200 olive oil producers and over 300 winegrowers. It has managed a mill since 1965 and promotes not only high-quality products but also “a model of sustainable agriculture that pays attention to the environment and health,” the technical manager Furio Battelini said.

A longtime winemaker, since 2007 Battelini has been involved with the cooperative in the production of olive oil “for love,” he confessed. “We continue to study new systems of sustainable development. Despite the exceptional measures taken during the last crop year, not only the certified organic EVOO, but also the part of production not certified as organic is treated with natural methods, respectful of the territory,” he concluded.

Agraria Riva del Garda created a system to incentivize individual partner producers to maintain a high level of production: they are remunerated based on the quality of the olive oil they provide, which is periodically analyzed, and this practice allows a constantly growing quality.

The cooperative manages 60 percent of the olive oil production of the area but most of it is consumed by the farmers themselves and only 30 percent of the total production is reserved for a niche market.

The second excellent product on the podium of L’Oro del Benàco is the DOP Eastern Garda Fondo Brè of [Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa](#). It is a beautiful estate in the hills of the eastern side of Lake Garda, whose territory covers two districts, Garda and Torri del Benaco, province of Verona. Of the 300 meters above sea level, about 27 acres are devoted to an olive grove of over 4,000 plants consisting mostly of Casaliva and some Trepp, Leccino and Pendolino.

<http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/loro-del-benaco-celebrates-best-of-lake-garda/48051>



Alessandra joined her father Guidalberto in managing the company less than a year ago and she is now proud to contribute to the family business a touch of youthful innovation. Her debut was immediately rewarded by the success in the competition with an harmonious EVOO characterized by mild fruitiness and hints of almond.

Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa keeps high standards with a new EVOO, the Cru Canossa 1077, whose bottle bears a label dedicated to the 900th anniversary of the death of Matilda of Tuscany, a famous ancestor who was a powerful feudal woman loved by her people.



olive Oil Times

01 luglio 2015

<http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-basics/loro-del-benaco-celebrates-best-of-lake-garda/48051>

"The Cru Canossais is the result of a careful selection of olives," Alessandra told Olive Oil Times. "We selected only the plants on the hills, the ones closer to home and more exposed to the sun. We want our consumers to learn to appreciate excellence. They are close to our heart and our goal is to give them awareness in consumption. They have to understand which type of product they buy, recognizing quality and then claim it."



Other winners at L'Oro del Benàco were the DOP Eastern Garda of [Olive Growers Consortium of Malcesine](#), the DOP Eastern Garda by [Fratelli Turri](#) and the DOP Garda Bresciano by [Olearia Caldera](#).



08 luglio 2015

<http://www.muse.it/it/Documents/calendarioluglio.pdf>

martedì 7

11.30 e 15.00 Open Labs

15.00 Visita guidata al MUSE

17.00 Laboratorio di degustazione. Agraria Riva del Garda

10.00 - 13.00 A scuola di volo. Postazioni di pilotaggio virtuale

14.00 - 18.00

mercoledì 8 (MUSE aperto fino alle 21.00)

11.30 e 15.00 Open Labs

15.00 Visita guidata al MUSE

17.00 Laboratorio di degustazione. Agraria Riva del Garda

10.00 - 13.00 A scuola di volo. Postazioni di pilotaggio virtuale

14.00 - 18.00

Garda Extravergine



News · Olio Garda Dop

L'Oro del Benaco? E' a Riva del Garda

12/06/2015 · Commenta

E' andato all'Agraria Riva del Garda il primo premio del concorso unico...



07 luglio 2015

<http://blog.enotourtrento.it/>

SERATA "IN ROSA" PER L'ANTEPRIMA DI DOC-DENOMINAZIONE DI ORIGINE CINEMATOGRAFICA

IN: #DOCCINEMA #STRADAVINOTRENTINO |DOC 2015

Presentati ieri a Villa de Mersi il calendario e le location dei nuovi appuntamenti di **DOC – Denominazione di Origine Cinematografica**. Nel corso delle cinque serate, in programma nei giovedì di mese di luglio, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino proporrà un viaggio attraverso i propri territori di riferimento – Trento, Piana Rotaliana, Vallagarina, Valle dei Laghi e Val di Cembra – per celebrare i rispettivi vini testimonial: Trentodoc, Teroldego Rotaliano, Marzemino, Nosiola-Vino Santo e Müller Thurgau. Al termine delle visite in cantina e delle degustazioni, come "da copione", la visione di una pellicola cinematografica a tema vino .



Trento, 12 giugno 2015 – Il primo appuntamento è fissato per **giovedì 2 luglio alla Cantina Sociale di Trento** con una serata di omaggio al Trentodoc e la proiezione del film su una vicenda che insegna un percorso di vera valorizzazione del vino italiano "Barolo Boys. Storia di una rivoluzione". Si prosegue **giovedì**

9 luglio alle Cantine Mezzacorona – Rotari, dove il Teroldego Rotaliano sarà assoluto protagonista, con una tripletta di cortometraggi dedicati alle eccellenze enologiche del Sud: "Zio Ninuccio", "Sicilia. Un mare di vino" e "Isole del vento di vino". **Giovedì 16 luglio** sarà invece la volta della Vallagarina, con una serata in onore del Marzemino alla **Cantina Mori Colli Zugna**, dove verrà ci sarà la visione del film "Il re del mosto". **Giovedì 23 luglio** spazio invece a Nosiola e Vino Santo presso l'**Agraria di Riva del Garda** dove verrà trasmesso "Red Obsession" e, per finire, il viaggio terminerà **giovedì 30 luglio all'Azienda Agricola Pojer e Sandri** di Faedo per una serata dedicata al Müller Thurgau e ai terrazzamenti vitati della Valle di Cembra, come testimoniato anche dal film "Contadini di Montagna" seguito dai cortometraggi del concorso "Reason Wine: idee per bere con gusto!".



07 luglio 2015

<http://blog.enotourtrento.it/>

Ad annunciare il calendario ufficiale, Francesco Antonioli, Presidente della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, capofila dell'iniziativa, accompagnato – in occasione della serata inaugurale – da produttrici, ristoratrici e comunicatrici dell'**Associazione "Le Donne del Vino" Trentino Alto Adige** e associate alla Strada, coinvolte per omaggiare l'importante componente femminile dell'universo enogastronomico trentino.

Il pubblico, accorso numeroso presso il suggestivo giardino di Villa de Mersi di proprietà del Comune di Trento, nonché sede istituzionale della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, ha potuto dunque degustare le tante eccellenze food&wine proposte ed apprezzare la pellicola "**Senza trucco. Le donne del vino**" in cui quattro produttrici di vino raccontano la propria vita divisa tra il ruolo di madri, di contadine e di imprenditrici.

"Siamo certi – ha dichiarato Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – che la nuova formula adottata, orientata a valorizzare i cinque vini testimonial del Trentino in un viaggio all'interno dei loro territori di riferimento, sarà fortemente apprezzata dal pubblico. Vi aspettiamo il 2 luglio alla Cantina Sociale di Trento per il primo appuntamento dedicato alle bollicine di montagna Trentodoc".

L'evento è stato inoltre occasione per annunciare un'altra iniziativa della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, che si svolgerà nei **primi venerdì del mese di luglio, di agosto e di settembre**. Si tratta di **Castelli DiVini, aperitivi al tramonto tra le mura del castello**, in programma il 3 luglio a Castel Pietra (Calliano), il 7 agosto al Castello di Arco e il 4 settembre al Castello di Pergine.

Per maggiori info sulla manifestazione: http://bit.ly/DOC_2015

Sfoggia l'album fotografico della serata: bit.ly/albumDOCanteprema

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/tempo-libero/feste-fiere-sagre-e-mercati/evento/>

FESTE-FIERE-SAGRE-E-MERCATI - FESTE

Degustazione - Concept Store Expo Rovereto

venerdì 07 agosto 2015

Appuntamento con le eccellenze del territorio per degustare i sapori del Trentino. In collaborazione con Agraria Riva del Garda, Birra del Bosco - Birrifico Artigianale, Casearia Monti Trentini e Trentino Erbe.

Degustazione - Concept Store Expo Rovereto

Informazione da: Mart Trento

 MART Museo di Arte Contemporanea - Corso Bettini, 43 - Rovereto

Facci sapere se ci andrai



Appuntamento con le eccellenze del territorio per degustare i sapori del Trentino. In collaborazione con Agraria Riva del Garda, Birra del Bosco - Birrifico Artigianale, Casearia Monti Trentini e Trentino Erbe.

<http://www.italiaatavola.net/ricerca.aspx?tag=1&key=Mio>



L'olio "Uliva" dell'Agraria Riva del Garda primo classificato all'Oro Del Benaco 2015

L'olio Garda trentino Dop "Uliva" dell'Agraria Riva del Garda ha vinto la terza edizione dell'Oro del Benaco, il concorso riservato ai migliori oli del Garda. Secondo il "Fondo Brè" di Marchese Guidalberto di Canossa

L'olio Garda trentino Dop "Uliva" dell'Agraria Riva del Garda ha vinto la terza edizione dell'Oro del Benaco, il concorso riservato ai migliori oli del Garda. Secondo il "Fondo Brè" di Marchese Guidalberto di Canossa

L'Oro del Benaco, la terza edizione del concorso unico organizzato dal [Consorzio di tutela dell'olio Garda Dop](#), ha premiato i migliori oli del Garda. La cerimonia di premiazione si è tenuta lo scorso 11 giugno presso l'Agraria Riva del Garda (Tn). Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2014 sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti.



Italia a Tavola

12luglio 2015

<http://www.italiaatavola.net/ricerca.aspx?tag=1&key=Mio>

Primo classificato l'Olio Garda Trentino Dop "Uliva" dell'Agraria Riva del Garda. Secondo l'olio Garda Orientale Dop "Fondo Brè" dell'azienda agricola Marchese Guidalberto di Canossa e terzo l'olio Garda Orientale Dop del Consorzio Olivicoltori di Malcesine. A seguire quarto posto per la Turri Fratelli Srl con l'Olio Garda Dop Orientale e quinto posto per l'Olearia Caldera con l'Olio Garda Dop Bresciano.

«Il concorso l'Oro del Benaco - ha sottolineato **Andrea Bertazzi**, presidente del Consorzio - quest'anno ha valore doppio. Le aziende premiate infatti, con i frutti di un'annata difficile, sono riusciti a garantire ugualmente un prodotto a denominazione protetta di grande valore. Questo è testimonianza del grande impegno profuso dai produttori e dai tecnici nel preservare olive di qualità». Al vincitore è stata consegnata una scultura naturale realizzata dall'artista Giancarlo Fiorilli che per la creazione ha utilizzato il legno di olivi di recupero.



GOLOSO &
CURIOSO
VIAGGIO DEL GUSTO

10 luglio 2015

<http://www.golosoecurioso.it/gastronomia/cerca.html>

A RIVA DEL GARDA L'ORO DEL BENACO

28/06/2015 A. Angeledo



L'oro del benaco? lo produce l'agraria riva del garda. e' il suo "uliva", olio garda trentino dop, il vincitore del concorso l'oro del benaco che incorona il miglior olio garda dop della campagna olea...

[Leggi tutto»](#)



11 luglio 2015

<http://www.yarrowpark.com.au/aggregator/sources/1>

L'Oro del Benàco Celebrates Best of Lake Garda

Wed, 01/07/2015 - 23:15

L'Oro del Benàco (The Gold of Benàco), a competition dedicated to EVOOs from the area of Lake Garda, also known as Benaco, was held on June 11 by the Producers Association Olio Garda DOP, the organization that protects, safeguards and enhances the production of EVOOs certified with the Protected Denomination of Origin.

Olive production of Garda has unique features. Despite the position, not far from alpine glaciers, enclosed and protected by mountains on the north side and by moraine hills on the south, the largest lake of Italy has a great influence on the climate of its banks and it can be considered the heart of the northernmost area of olive oil production in the world.

Next to the 46th parallel, in the province of Trento, the [Agraria Riva del Garda](#) produces the DOP Garda Trentino Uliva, the winner of this year's competition. If this name sounds familiar, that is probably because Uliva won the Gold Awards at the NYIOOC for two consecutive editions, 2014 and 2015. The Casalva native variety gives life to a harmonious EVOO with hints of grass, basil and almond.

Snow on the olive trees at Agraria Riva del Garda

Agraria Riva del Garda is a cooperative founded in 1926 that connects 1,200 olive oil producers and over 300 winegrowers. It has managed a mill since 1965 and promotes not only high-quality products but also "a model of sustainable agriculture that pays attention to the environment and health," the technical manager Furio Battelini said.

A longtime winemaker, since 2007 Battelini has been involved with the cooperative in the production of olive oil "for love," he confessed. "We continue to study new systems of sustainable development. Despite the exceptional measures taken during the last crop year, not only the certified organic EVOO, but also the part of production not certified as organic is treated with natural methods, respectful of the territory," he concluded.

Agraria Riva del Garda created a system to incentivize individual partner producers to maintain a high level of production: they are remunerated based on the quality of the olive oil they provide, which is periodically analyzed, and this practice allows a constantly growing quality.

The cooperative manages 60 percent of the olive oil production of the area but most of it is consumed by the farmers themselves and only 30 percent of the total production is reserved for a niche market.

The second excellent product on the podium of L'Oro del Benàco is the DOP Eastern Garda Fondo Brè of [Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa](#). It is a beautiful estate in the hills of the eastern side of Lake Garda, whose territory covers two districts, Garda and Torri del Benaco, province of Verona. Of the 300 meters above sea level, about 27 acres are devoted to an olive grove of over 4,000 plants consisting mostly of Casalva and some Trepp, Leccino and Pendolino.

Alessandra di Canossa and Seppia

Alessandra joined her father Guidalberto in managing the company less than a year ago and she is now proud to contribute to the family business a touch of youthful innovation. Her debut was immediately rewarded by the success in the competition with an harmonious EVOO characterized by mild fruitiness and hints of almond.

Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa keeps high standards with a new EVOO, the Cru Canossa 1077, whose bottle bears a label dedicated to the 900th anniversary of the death of Matilda of Tuscany, a famous ancestor who was a powerful feudal woman loved by her people.

Azienda Agricola Marchese Guidalberto di Canossa

"The Cru Canossais is the result of a careful selection of olives," Alessandra told Olive Oil Times. "We selected only the plants on the hills, the ones closer to home and more exposed to the sun. We want our consumers to learn to appreciate excellence. They are close to our heart and our goal is to give them awareness in consumption. They have to understand which type of product they buy, recognizing quality and then claim it."



<http://www.ilnordestquotidiano.com/territorio/25-territorio-veneto/172-dopo-due-mesi-di-fermo-biologico-in-adriatico-e-ripresa-la-pesca.html>

“Oro del Benaco 2015”: sul podio un olio trentino e due veronesi



Il concorso ha visto gli oli Garda DOP esaminati alla cieca da una giuria tecnica

La terza edizione del concorso “Oro del Benaco” organizzato dal Consorzio di Tutela dell’Olio Garda Dop che premia i migliori oli del Garda si è svolto presso l’azienda Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) che ha ospitato anche la premiazione. Il Trentino si aggiudica il primo posto, a seguire due oli

della zona orientale, la sponda veronese del Lago. Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2014 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti.

<http://www.foodupdates.altervista.org/24160-olio-di-palma-nei-dolci-i-ragazzi-ne-assumono-pi-del-doppio-rispetto-a-quanto-dichiarato-dalle-aziende-e-pubblicati-su-il-venerd-di-repubblicaerrore-o-superficialit.html>

Chef senza frontiere. I ragazzi degli IFPA trentini si sfidano in cucina con l'olio d'oliva Dop ...

La competizione organizzata dall'Associazione Pandolea in collaborazione con le scuole di cucina del Gambero Rosso e il patrocinio di Unaprol punta a scoprire giovani promesse, valorizzando al contempo gli ingredienti del territorio. Filo conduttore l'**Olio** extravergine d'oliva Dop Garda Trentino. E la finale nazionale si svolgerà il 13 aprile presso la nuova sede della Città del gusto di Roma. Sono arrivati in quattro alle fasi finali (per la provincia di Trento) del concorso di cucina Chef senza frontiere. I migliori studenti degli Istituti alberghieri trentini si sfideranno al cospetto di una giuria altamente qualificata per valorizzare i prodotti locali con una ricetta che racconti il territorio e l'incredibile risorsa dell'**Olio** extravergine d'oliva Dop Garda Trentino. E non è un caso che la competizione, in scena nel pomeriggio del 19 febbraio, sia ospitata all'interno dell'Agraria Riva del Garda, che produce **Olio** di qualità dagli uliveti affacciati sulle sponde del lago.

La gara ? che vedrà fronteggiarsi Samuele BebberÂ dell'IFPA di Rovereto, Simone TaddeiÂ dell'Enaip di Ossana,Â Michele Ferrari dell'IFPA di Riva del Garda e Simone PedrolliÂ dell'IFPA di Levico Terme ? offrirà al vincitore la possibilità di mettere in luce il proprio talento, individuando la giovane promessa che il 13 aprile rappresenterà la Provincia di Trento alla fase nazionale organizzata dall'Associazione Pandolea in collaborazione con le scuole di cucina del Gambero Rosso e il patrocinio di Unaprol e del Padiglione Italia ad Expo. In un'ora di tempo i **ragazzi** realizzeranno un antipasto o finger food utilizzando le materie prime del territorio selezionate dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (trota affumicata a freddo, crema di broccolo di Torbole, Vezzena di Lavarone, asparagi di Zambana, mele, patate di montagna, corniole in salamoia, farina di mais e sedano rapa delle aziende locali che collaborano all'iniziativa), sempre attenti ad esaltare le caratteristiche organolettiche dell'**Olio**. La giuria ? composta da Lorian Abbruzzetti, Presidente di Pandolea, Giorgio Planchenstainer, Presidente dell'Agraria Riva del Garda, Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Stefano Goller, Presidente dell'Associazione Cuochi del Trentino eÂ Alfio Ghezzi, chef della Locanda Margon ? valuterà la tecnica impiegata, l'utilizzo delle materie prime, gusto e originalità della ricetta proposta, esecuzione e presentazione. E la finale nazionale di aprile (con i migliori allievi di Puglia, Abruzzo, Calabria, Lazio, Campania, Marche e Lombardia) sarà ospitata nelle cucine della nuova Città del gusto di Roma, la cui apertura è ormai imminente.Â



10 luglio 2015

<http://www.viaggiedelizie.com/>

giovedì 25 giugno 2015

Il Garda Trentino e le sue eccellenze

Durante il blogtour **#myaktivgarda**, oltre ad aver scoperto **l'Aktivhotel Santa Lucia**, un hotel bike-friendly, con wellness a due passi dal Lago di Garda, ad aver provato diversi sport ed aver scoperto la **vacanza attiva**, oltre ad aver degustato vini nuovi con vitigni autoctoni ed agricoltura biodinamica presso le **Cantine Pisoni** e ad aver assaggiato una cucina gardense rivisitata in maniera molto originale in una atmosfera elegante e romantica al **Ristorante Al Forte Alto di Torbole** abbiamo anche scoperto **eccellenze gastronomiche** che non conosceamo e non ci aspettavamo.

Se trascorrete qualche giorno di vacanza in zona Garda Trentino, non fatevi mancare una pausa ristoro presso **Agraria di Riva del Garda**. Questo punto vendita modernissimo e super fornito di prodotti locali è di fatto lo show room di una cooperativa di oltre 350 soci viticoltori ed olivicoltori che conferiscono qui i loro prodotti in cambio di tecnologie per valorizzare i prodotti coltivati secondo tradizione.

Qui troverete **vino, olio, salumi, carni e formaggi**, oltre a **confetture, mieli e sott'oli** tutti rigorosamente a chilometro zero. Un fiore all'occhiello è sicuramente l'**olio 46° parallelo** la cui particolarità è quella di essere l'olio di oliva extravergine coltivato più a Nord in assoluto, laddove appunto passa il 46° parallelo tra Pietramurata e Busa del Garda.



10 luglio 2015

<http://www.viaggiedelizie.com/>





<http://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/scoprire/eventi/dettaglio-eventi/articolo/mueller-thurgai-e-i-profumi-di-lago/>



MUELLER THURGAI E IL PROFUMO DEL PRIMO BOSCO

Isera, 11 luglio - Aperitivo con degustazione di Müller Thurgau abbinato a prodotti del territorio



Isera, 11 luglio 2015

dalle 18 alle 20

Aperitivo con degustazione di Müller Thurgau Ronch Concilio abbinato a un carpaccio di carne salada e porcini e ad uno sformatino ai finferli e speck.

Quota di partecipazione: € 5,00 degustazione con assaggi

Dove: Casa del Vino - Isera, Piazza S. Vincenzo, 1

Per info e prenotazioni:

Concilio

Zona Industriale, 2 - 38060 Volano (TN)

Tel. +39 0464 411000 - concilio@concilio.it

<http://www.gist.it/author/epizzettin-it/page/4/>

In Trentino DOC-Denominazione di origine cinematografica



IN TRENTINO TORNA DOC-DENOMINAZIONE DI ORIGINE CINEMATOGRAFICA QUANDO IL VINO INCONTRA I GRANDI FILM D'AUTORE

Ritornano gli amatissimi appuntamenti della kermesse organizzata dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, dedicata ad esaltare le eccellenze enogastronomiche del territorio all'interno di location esclusive che per l'occasione si trasformano in suggestivi cinema all'aperto con la proiezione di pellicole a tema vino.

Trento, 12 giugno 2015 – Con l'arrivo dell'estate, in Trentino è tempo di **DOC-Denominazione di Origine Cinematografica**, l'originale iniziativa promossa nei giovedì del mese di luglio dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto dei propri soci produttori.

<http://www.gist.it/author/epizzettin-it/page/4/>

L'idea è quella di aprire le cantine più suggestive del territorio ai food&wine lovers, per visite guidate seguite da degustazioni di prodotti tipici per poi dedicarsi alla visione di una pellicola cinematografica all'aperto che, per l'edizione 2015, sarà di volta in volta dedicata al tema del vino.

E così, le aziende agricole ospitanti si trasformano in **cinema outdoor in cui rilassarsi sorseggiando un calice di vino con luna e stelle a fare da sfondo. In particolare, dopo la serata di apertura di ieri a Villa de Mersi (Villazzano, Trento) gli incontri si svolgeranno nei 5 territori di riferimento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino:**

ü Giovedì 2 luglio - **Cantina Sociale di Trento:** serata di omaggio al Trentodoc e proiezione del film "Barolo Boys. Storia di una rivoluzione" (Italia, 2014)

ü Giovedì 9 luglio - **Cantine Mezzacorona - Rotari (Piana Rotaliana):** protagonista il Teroldego Rotaliano e tripletta di cortometraggi dedicati alle eccellenze enologiche del Sud: "Zio Ninuccio" (Stati Uniti, 2014), "Sicilia. Un mare di vino" (Italia, 2009) e "Isole del vento di vino" (Italia, 2011)

ü Giovedì 16 luglio - **Cantina Mori Colli Zugna (Vallagarina)** per un evento incentrato sul Marzemino e la visione del film "Il re del mosto" (Italia, 2012)

ü Giovedì 23 luglio - **Agraria di Riva del Garda:** alla scoperta di Nosiola e Vino Santo e successiva proiezione di "Red Obsession" (Australia, 2013)

ü Giovedì 30 luglio - **Azienda Agricola Pojer e Sandri di Faedo** per una serata dedicata al Müller Thurgau e ai terrazzamenti vitati della Valle di Cembra, come testimoniato anche dal film "Contadini di Montagna" (Italia, 2014) seguito dai cortometraggi del concorso "Reason Wine: idee per bere con gusto!"

<http://www.gist.it/author/epizzettin-it/page/4/>

ü Giovedì 30 luglio – **Azienda Agricola Pojer e Sandri di Faedo** per una serata dedicata al Müller Thurgau e ai terrazzamenti vitati della Valle di Cembra, come testimoniato anche dal film "Contadini di Montagna" (Italia, 2014) seguito dai cortometraggi del concorso "Reason Wine: idee per bere con gusto!"

I posti disponibili, per ogni appuntamento, sono circa 150 per cui si consiglia la prenotazione, contattando il numero 0461-921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. La quota di partecipazione è 18 euro, comprensivi di visita guidata alla cantina, 8 degustazioni enogastronomiche, il calice in vetro omaggio e visione del film.

Per info: http://bit.ly/DOC_2015

Cinemaincantina.it

#DOCcinema

Per maggiori info:

www.stradavinotrentino.com

blog.stradavinotrentino.com

Per ricevere ulteriori informazioni, contattare
Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino
Stefania Casagrande
393 9994515

<http://primolio.blogspot.it/2015/07/olive-italy-presenta-il-master-di-2.html>

giovedì 16 luglio 2015

O'Live & Italy presenta il Master di 2° livello a Toscolano Maderno (BS).

Maria Paola Gabusi, e O'Live&Italy ci riprovano e dopo il grande apprezzamento ricevuto per il Master primaverile, danno il via al Master di secondo livello per assaggiatori di olio da olive.

di Antonio G. Lauro

Abituale, ormai, lo sfondo in cui si muoveranno gli studenti, incorniciato da un Lago di Garda che in ottobre sorprenderà per gli olivi carichi di frutti - disseminati in ogni dove - tra le rive lacustri e le prime pendici montane.

Il Master, sviluppato per coloro che hanno già fatto un primo livello sul mondo dell'olio da olive, nasce con l'idea di estendere e migliorare notevolmente sia la conoscenza del linguaggio della degustazione e sia la valutazione della qualità dell'olio d'oliva, senza dimenticare di "assaggiare" il territorio e portare a casa una straordinaria esperienza culturale.

Questo il programma:

28 - 31 OTTOBRE 2015

27/10: 18-20 Benvenuti a O'Live & Italy

- Aperitivo di benvenuto: O'lives & Prosecco
degustazione e abbinamenti.

- Presentazione del Master.

28/10: 9-13 e 14-17,30 Frantoi & Mental convalescence con Maria Paola Gabusi

- Trasferimento a Riva del Garda e visita al Frantoio Agraria Riva.

- Sessione di assaggi.

- Tempo libero per godersi il paesaggio (indossare scarpe comode) e dibattito.



<http://primolio.blogspot.it/2015/07/olive-italy-presenta-il-master-di-2.html>

29/10: 9-13 e 14-16,30 Sensi e corpo con Andrea Giomo

- Fisiologia e psicologia dei sensi.
- Il linguaggio del corpo (principio di bioenergetica).
- Rilassamento sensoriale (stimoli e memorizzazione visiva).
- Stretching sensoriale.
- Sensory and Chakra (i sensi ed il benessere).
- Giochi interattivi sulla percezione sensoriale.

30/10: 9-13 e 14-16,30 Olfatto e Gusto con Barbara Alfei (attributi negativi)

- Origine, causa e vita dei difetti (come appaiono e come si sviluppano i difetti).
- Approfondimento: mosca dell'olivo e olio di qualità.
- Sessione di assaggi per riconoscere difetti.
- Seduta di assaggio certificata.
- Confronto tra due oli dopo sei mesi (alto e basso livello di polifenoli)
- Filtrato o non filtrato?
- Test: riconoscimento di quattro difetti.

31/10: 9-13 e 14-17,30 Olfatto e Gusto con Barbara Alfei (attributi positivi)

- L'armonia e l'equilibrio nell'OEVO.
- I rapporti tra gli oli di qualità.
- Metodo di produzione e chimica.
- Seduta di assaggio certificata.
- Le sei tipologie sensoriali degli oli monovarietalitaliani.
- Test: riconoscimento degli attributi varietali.
- Discussione aperta.
- Test: Indovina la varietà.
- Casaliva: la regina del lago di Garda.
- Degustazione verticale di Casaliva 2012-2013-2014.
- Indice di maturazione in campo: Casaliva, Leccino, Miniol.
- Sessione di assaggi per riconoscere difetti.
- Abbinamento: OEVO & Gelato.

Istruttori:

Andrea Giomo, Barbara Alfei e Maria Paola Gabusi.

Organizzazione:

O'Live & Italy

VIA FIRENZE, 10

25088 TOSCOLANO MADERNO (BS) ITALIA

TEL. + 39 3478784699

INFO@OLIVEITALY.IT

<http://www.pressreader.com/italy/corriere-dellalto-adige/20150718/281981786274444/TextView>

Nel weekend torna «Melissa», la festa dedicata ai sapori del miele nuovo

(alle 11.30 al Centro sportivo); alle 15.30 spettacolo di strada, per bimbi (in replica alle 18); alle 16 in località Laghetto, laboratorio del gusto Melissa, miele e dolci assaggi. Gli stand gastronomici delizieranno il palato tutto il giorno.

Sempre domani, ma a Coredò, l'appuntamento è con 5 passi tra le erbe, camminata golosa di 7 chilometri facili facili nella pineta. La sveglia va puntata quasi all'alba, perché la partenza è fissata per le 8.30 al Parco della Torre (le

partenze si svolgono fino alle 10) dove si inizierà con il piede giusto assaggiando un curioso caffè al tarassaco. Via, quindi, verso la prima tappa, in località Pozza Granda per un elisir al sambuco e altri intrugli delle streghe. Dopo qualche magia, si riparte per la seconda tappa, in località Orto del GSH, dove ad attendere saranno sfiziosità cucinate con le verdure dell'orto, quindi si proseguirà verso località Paludi per un corroborante antipasto «del Mont» e stuzzichini. Quarta tappa,



<http://www.pressreader.com/italy/corriere-dellalto-adige/20150718/281981786274444/TextView>

«aperitivo floreale», tutto da scoprire, gustare e annusare, quindi approdo al Parco della Torre dove potrete rifocillarvi con un orzotto freddo e un maiale emulsionato alle erbe spontanee. Dulcis in fundo, dessert ai frutti di bosco (quota di partecipazione di 20 euro a persona, ogni 4 uno gratis; iscrizioni al 333/7628919). Infine, segnaliamo il nuovo appuntamento di Doc.Denominazione di Origine Cinematografica, in programma per giovedì all'Agraria Riva del Garda, con Nosiola, Vino Santo e il film Red Obsession (Australia, 2013), che indaga il crescente interesse di ricchi imprenditori cinesi verso il mercato del Bordeaux.

Add Comment



Corriere dell'Alto Adige 18 Jul 2015 Page 15

<http://www.pressreader.com/italy/corriere-del-trentino/20150718/281925951699597/TextView>

Come cucina un critico? c'è Arrighi

Di Francesca Negri 

Se siete curiosi di sapere come può cucinare un critico enogastronomico, oppure se siete dei ristoratori bacchettati dalle guide e volete vendicarvi, l'occasione giusta si presenta oggi a pranzo, al rifugio Col Alt, in Alta Badia, dove ai fornelli ci saranno niente meno che Fausto Arrighi, exdirettore

responsabile della guida Michelin Italia, e il giornalista Davide di Corato, che ormai da un po' di tempo fanno coppia fissa nel duetto «The Flying Ceff» (cef, da ceffi, perché chef, ammettono, è un termine troppo altisonante per le loro capacità culinarie). Per prenotare, telefonare allo 0471/836324.

Per il resto, questo sarà un fine set-



timana un po' da domatori e un po' da fattucchiere. Da un lato, la val di Sole con Melissa, la festa del miele nuovo dove potrete addirittura imparare ad addo-

In Alta Badia

mesticare un'ape, dall'altro la val di Non con 5 passi tra le erbe, camminata enogastronomica per scoprire tutti i sapori delle erbe spontanee e imparare a fare qualche intruglio da strega. Iniziamo con Melissa, che prende il via oggi alle 16 nel borgo solandro di Croviana: mercatini, degustazioni, stand gastronomici, laboratori, curiosità, approfondimenti scientifici e culturali ruoteranno tutti attorno al miele e all'affascinante mondo delle api.

Nel tardo pomeriggio da non perdere

la visita alla camera del volo delle api, in compagnia dell'apicoltore (tre sessioni: alle 17, alle 18 e alle 19); l'AperiMiele musicale, in località Mulino alle 18; la proiezione del teaser del docufilm storia solandra di api e dei loro custodi, con la partecipazione del regista Tommaso Pasquini (alle 18.30 negli spazi della Palazzina del Centro sportivo). Dalle 19, quindi, apertura degli stand gastronomici e musica. Domani invece da non perdere, alle 10 e alle 20, le visite guidate sulla

smielatura, con assaggi del miele nuovo; in località Mulino degustazione guidata con gli Ambasciatori del miele (dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 18); il curiosissimo corso Apicoltura Bonsai, corso accelerato per addomesticare un ape (alle 11.30 al Centro sportivo); alle 15.30 A ruota libera, spettacolo di strada, per bimbi (in replica alle 18); alle 16 in località Laghetto, laboratorio del gusto Melissa, miele e dolci assaggi. Gli stand gastronomici delizieranno il palato tutto il giorno.

Sempre domani, ma a Coredò, l'appuntamento è con 5 passi tra le erbe, camminata golosa di 7 chilometri facili nella pineta. La sveglia va puntata quasi all'alba, perché la partenza è fissata per le 8.30 al Parco della Torre (le partenze si svolgono fino alle 10) dove si inizierà con il piede giusto assaggiando un curioso caffè al tarassaco. Via, quindi,

<http://www.pressreader.com/italy/corriere-del-trentino/20150718/281925951699597/TextView>



verso la prima tappa, in località Pozza Granda per un elisir ai sambuco e altri intrugli delle streghe. Dopo qualche magia, si riparte per la seconda tappa, in località Orto del GSH, dove ad attendere

saranno sfiziose cucinate con le verdure dell'orto, quindi si proseguirà verso località Paludi per un corroborante antipasto «del Mont» e stuzzichini. Quarta tappa, «aperitivo floreale», tutto da scoprire, gustare e annusare, quindi approdo al Parco della Torre dove potrete rifocillarvi con un orzotto freddo e un maiale emulsionato alle erbe spontanee. Dulcis in fundo, dessert ai frutti di bosco (quota di partecipazione di 20 euro a persona, ogni 4 uno gratis; iscrizioni al 333/7628919). Infine, segnaliamo il nuovo appuntamento di Doc.Denominazione di Origine Cinematografica, in programma per giovedì all'Agraria Riva del Garda, con Nosiola, Vino Santo e il film Red Obsession (Australia, 2013), che indaga il crescente interesse di ricchi imprenditori cinesi verso il mercato del Bordeaux.

In val di Sole Nel weekend torna «Melissa», la festa dedicata ai sapori del miele nuovo

Add Comment



In val di Sole Nel weekend torna «Melissa», la festa dedicata ai sapori del miele nuovo

Add Comment





21 luglio 2015

<http://edico-lando.it/casalighe/gamberotto/2708-la-cinematografia-omaggia-nosiola-e-vino-santo>

La cinematografia omaggia Nosiola e Vino Santo

(Tempo di lettura: 2 - 3 minuti)



🕒 Pubblicato: Martedì, 21 July 2015 17.05

✍ Scritto da Domenico La Cava



Cantina Agraria di Riva del Garda

Quarto appuntamento: giovedì 23 luglio, ore 20.00, alla Agraria Riva del Garda, con la proiezione di "Red Obsession"

DOC-DENOMINAZIONE DI ORIGINE CINEMATOGRAFICA OMAGGIA NOSIOLA E VINO SANTO

Prosegue la kermesse organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con il Consorzio Vini del Trentino, dedicata ad esaltare le eccellenze enogastronomiche del territorio all'interno di location esclusive che per l'occasione si trasformano in suggestivi cinema all'aperto con la proiezione di pellicole a tema vino.



21 luglio 2015

<http://edico-lando.it/casalighe/gamberotto/2708-la-cinematografia-omaggia-nosiola-e-vino-santo>

Il nuovo appuntamento di DOC-Denominazione di Origine Cinematografica è in programma per giovedì 23 luglio, presso l'Agraria Riva del Garda, con una serata di omaggio ai vini simbolo della Valle dei Laghi: Nosiola e Vino Santo.

L'evento, che inizierà alle ore 20:00, prevede una visita guidata in cantina, un lungo momento di degustazione enogastronomica delle eccellenze proposte dai soci produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, per poi chiudersi con la visione del film "Red Obsession" (Australia, 2013), che indaga il crescente interesse di ricchi imprenditori cinesi verso il mercato del Bordeaux attraverso la voce narrante di Russel Crowe.

Nel corso dell'aperitivo, oltre all'acqua naturale e frizzante Acqua Levico, saranno proposte ai partecipanti etichette della Agraria Riva del Garda - tra cui Nosiola collezione Apponale e Rena Trentino Superiore Vendemmia Tardiva, Maso Lizzone e Trentodoc Brezza - oltre a Nosiola e Vino Santo dell'Azienda Agricola Gino Pedrotti e Grappa Nosiola della Distilleria Pisoni.

In abbinamento, i prodotti ittici dell'Azienda Agricola Trocicultura Armanini, i salumi della Macelleria Cis Massimo, il pane a lievitazione naturale del Panificio Moderno, formaggi dell'Azienda Agricola Fontanè.

Le specialità verranno presentate direttamente dai produttori ma anche rielaborate dal Ristorante Villetta Annessa attraverso una proposta finger food.

Infine, per il momento del dolce, Cà dei Baghi - Azienda Agricola Valcanover, offrirà assaggi di confetture e sciroppi.

Agraria Riva del Garda - via S. Nazzaro n.4, Riva del Garda

La quota di partecipazione è 18,00 euro, comprensivi di visita guidata alla cantina, 9 degustazioni enogastronomiche e assaggi di finger food, il calice in vetro omaggio e visione del film.

I posti disponibili, per ogni appuntamento, sono massimo 150 per cui si consiglia vivamente la prenotazione, contattando il numero 0461-921863.

Per info: <http://bit.ly/DOCAgrariaRivaDelGarda>

Cinemaincantina.it

#DOCCinema

Per maggiori info:

www.stradavinotrentino.com

blog.stradavinotrentino.com

Stefania Casagrande

Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Cell.: 393 9994515

<http://www.makemefeed.com/2015/07/21/intercettazioni-telefoniche-cosa-andiamo-a-vedere-stasera-390376.html>



DOC OMAGGIA NOSIOLA E VINO SANTO Riva del Garda, 23 luglio 2015

Pubblicata il: 20/07/2015

Quarto appuntamento: giovedì 23 luglio, ore 20.00, alla Agraria Riva del Garda, con la proiezione di "Red Obsession" Prosegue la kermesse organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in ...

[Continua a leggere ->](#)

Fonte: enotourtrento.it

quotidiani italiani

giornali24.it

22 luglio 2015

<http://www.giornali24.it/d/20150722/140/Marketing-Oggi>

Anno 24 - Numero 172 - € 0,50

Italia Oggi

Merccoledì 22 Luglio 2015

In edicola
Capital
Capital

Marketing Oggi

Capital
NUOVO NUMERO
VINCERE
DA GIOVANI
AGRICOLTORI 2.0

IL QUOTIDIANO DEI PROFESSIONISTI DI MARKETING, MEDIA E PUBBLICITÀ

FUORI EXPO. Dalle 20 alle 24, presso l'azienda vitivinicola Agraria in via S. Nazzaro 4, a Riva del Garda (Tn), appuntamento per il ciclo «Denominazione di origine cinematografica», organizzato dalla Strada del vino Trentino. Visita della cantina e degustazione guidata di vini Nosiola e vino santo, abbinati a una selezione di prodotti gastronomici del territorio. Alle 22, proiezione del film Red Obsession di David Roach e Warwick Ross (Australia, 2013). Partecipazione previa prenotazione: tel.: +393493209290, e-mail info@stradavino-trentino.com.

<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Rassegna-stampa/TRA-CINEMA-E-GASTRONOMIA-ALL-AGRARIA-DOMANI-C-E-DOC>

LA PROPOSTA

Tra cinema e gastronomia, all'Agraria domani c'è Doc

Il nuovo appuntamento di DOC-Denominazione di Origine Cinematografica è in programma per domani sera, presso l'Agraria Riva del Garda, con una serata di omaggio ai vini simbolo della Valle dei Laghi, ovvero il Nosiola e Vino Santo.

L'evento, che inizierà alle ore 20, prevede una visita guidata in cantina, un lungo momento di degustazione eno-

gastronomica delle eccellenze proposte dai soci produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, per poi chiudersi con la visione del film "Red Obsession" (Australia, 2013), che indaga il crescente interesse di ricchi imprenditori cinesi verso il mercato del Bordeaux attraverso la voce narrante di Russel Crowe.

La quota di partecipazione all'evento è di 18 euro. com-

prensivi di visita guidata alla cantina, nove degustazioni enogastronomiche e assaggi di finger food, il calice in vetro omaggio e visione del film.

I posti disponibili, per ogni appuntamento, sono massimo 150 per cui si consiglia vivamente la prenotazione, contattando il numero 0461-921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com.

http://www.liquida.it/prodotti-ittici/?coolbox=0_99_0_34354232

DOC OMAGGIA NOSIOLA E VINO SANTO Riva del Garda, 23 luglio 2015

20 LUGLIO 2015 DA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI TRENTO E VALSUGANA

partecipanti etichette della Agraria Riva del Garda - tra cui Nosiola collezione Apponale, Trentodoc Brezza, Maso Lizzone e Rena Trentino Superiore Vendemmia Tardiva - oltre a Nosiola e Vino Santo dell' Azienda Agricola Gino Pedrotti e Grappa Nosiola della Distilleria Pisoni... 





22 luglio 2015

<http://www.liberogusto.it/notizie/soul-streetfood-festival-a-porretta-bo-un-weekend-di-musica-e-cibo-di-strada-di-qualita>



DOC-Denominazione di Origine Cinematografica omaggia le eccellenze enogastronomiche
→



DOC-Denominazione di Origine Cinematografica omaggia le eccellenze enogastronomiche

POSTED BY LIBEROGUSTO ON MERCOLEDÌ 22 LUGLIO 2015 IN EVENTI, TRA PINTA & CALICE | 22 VIEWS | LEAVE A RESPONSE



22 luglio 2015

<http://www.libero gusto.it/notizie/soul-streetfood-festival-a-porretta-bo-un-weekend-di-musica-e-cibo-di-strada-di-qualita>



Prosegue la kermesse organizzata dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, in collaborazione con il **Consorzio Vini del Trentino**, dedicata ad **esaltare le eccellenze enogastronomiche** del territorio all'interno di **location esclusive** che per l'occasione si trasformano in **suggestivi cinema all'aperto** con la proiezione di pellicole a tema vino.

What's the #1 hotel in Riva Del...



Da 104,00 CA\$
TripAdvisor
Scopri Ora



Il nuovo appuntamento di **DOC - Denominazione di Origine Cinematografica** è in programma per giovedì 23 luglio, presso l'**Agraria Riva del Garda** (Riva del Garda, via S. Nazzaro n.4) con una serata di omaggio ai vini simbolo della Valle dei Laghi: **Nosiola** e **Vino Santo**.



22 luglio 2015

<http://www.liberogusto.it/notizie/soul-streetfood-festival-a-porretta-bo-un-weekend-di-musica-e-cibo-di-strada-di-qualita>

L'evento, che inizierà alle **ore 20.00**, prevede una visita guidata in cantina, un lungo **momento di degustazione delle eccellenze enogastronomiche** proposte dai soci produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, per poi chiudersi con la visione del film "**Red Obsession**" (Australia, 2013), che indaga il crescente interesse di ricchi imprenditori cinesi verso il mercato del Bordeaux attraverso la voce narrante di Russel Crowe.

Nel corso dell'aperitivo, oltre all'acqua naturale e frizzante **Acqua Levico**, saranno proposte ai partecipanti etichette della **Agraria Riva del Garda** – tra cui Nosiola collezione Apponale e Rena Trentino Superiore Vendemmia Tardiva e Maso Lizzone – oltre a Nosiola e Vino Santo dell'**Azienda Agricola Gino Pedrotti** e Grappa Nosiola della **Distilleria Pisoni**.

In abbinamento, i **prodotti ittici** dell'**Azienda Agricola Trocicultura Armanini**, i salumi della **Macelleria Cis Massimo**, il pane a lievitazione naturale del **Panificio Moderno**, formaggi dell'**Azienda Agricola Fontanèl**.

Le specialità verranno presentate direttamente dai produttori ma anche rielaborate dal **Ristorante Villetta Annessa** attraverso una proposta **finger food**.

Infine, per il momento del dolce, **Cà dei Baghi – Azienda Agricola Valcanover**, offrirà assaggi di confetture e sciroppi.

La quota di partecipazione è 18 euro, comprensivi di visita guidata alla cantina, 9 degustazioni enogastronomiche e assaggi di finger food, il calice in vetro omaggio e visione del film. I posti disponibili, per ogni appuntamento, sono massimo 150 per cui si consiglia vivamente la prenotazione, contattando il numero 0461-921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com.

Per info: bit.ly/DOCAgrariaRivaDelGarda
Cinemaincantina.it

Cosa fare a Riva del Garda

Eventi a Riva del Garda

22 luglio 2015

<http://www.evenow.it/2015-07-23/riva-del-garda>



DOC - Denominazione di Origine

23 lug 20:00 - 30 lug 23:00 - Riva del Garda
Agraria Riva del Garda

DOC Denominazione di Origine Cinematografica Riva del Garda, 23 luglio 2015 ore 20.00 presso Agraria Riva del Garda Metti una sera d'estate nell'Alto Garda. Aggiungi il piacere... ► **Maggiori info**



MUSEO DI ARTE MODERNA
E CONTEMPORANEA
DI TRENTO E ROVERETO

23 luglio 2015

<http://www.mart.trento.it/martnews>

venerdì 07/08 18:00

evento

Degustazione | Concept Store Expo Rovereto

Appuntamento con le
eccellenze del territorio per
degustare i sapori del Trentino.
In collaborazione con Agraria
Riva del Garda, Birra del Bosco
- Birrifico Artigianale, Casearia
Monti Trentini e Trentino Erbe.
Costo € 5. Prenotazione
obbligatoria eventi@mart.tn.it



23 luglio 2015

<http://blog.enotourtrento.it/doc-denominazione-di-origine-cinematografica-omaggia-nosiola-e-vino-santo-riva-del-garda-23-luglio-2015/>

DOC OMAGGIA NOSIOLA E VINO SANTO Riva del Garda, 23 luglio 2015

IN: #DOCCINEMA #STRADAVINOTRENTINO | DOC 2015

Quarto appuntamento: giovedì 23 luglio, ore 20.00, alla Agraria Riva del Garda, con la proiezione di "Red Obsession"



Prosegue la kermesse organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con il Consorzio Vini del Trentino, dedicata ad esaltare le eccellenze enogastronomiche del territorio all'interno di location esclusive che per l'occasione si trasformano in suggestivi cinema all'aperto con la proiezione di pellicole a tema vino. Il nuovo appuntamento di DOC – Denominazione di Origine Cinematografica è in programma per

giovedì 23 luglio, presso l'**Agraria Riva del Garda** (Riva del Garda, via S. Nazario n.4) con una serata di **omaggio ai vini simbolo della Valle dei Laghi: Nosiola e Vino Santo**. L'evento, che inizierà alle **ore 20.00**, prevede una **visita guidata in cantina**, un lungo momento di **degustazione enogastronomica delle eccellenze proposte dai soci produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, per poi chiudersi con la **visione del film "Red Obsession"** (Australia, 2013), che indaga il crescente interesse di ricchi imprenditori cinesi verso il mercato del Bordeaux attraverso la voce narrante di Russel Crowe. Nel corso dell'aperitivo, oltre all'acqua naturale e frizzante **Acqua Levico**, saranno proposte ai partecipanti etichette della **Agraria Riva del Garda** – tra cui **Nosiola collezione Apponale, Trentodoc Brezza, Maso Lizzone e Rena Trentino Superiore Vendemmia Tardiva** – oltre a **Nosiola e Vino Santo dell'Azienda Agricola Gino Pedrotti e Grappa Nosiola della Distilleria Pisoni**. In abbinamento, i prodotti ittici dell'**Azienda Agricola Trocicultura Armanini**, i salumi della **Macelleria Cis Massimo**, il pane a lievitazione naturale del **Panificio Moderno**, formaggi dell'**Azienda Agricola Fontanèl**. Le specialità verranno presentate direttamente dai produttori ma **anche rielaborate dal Ristorante Villetta Annessa** attraverso una proposta *finger food*.



Infine, per il momento del dolce, **Cà dei Baghi – Azienda Agricola Valcanover**, offrirà assaggi di confetture e sciroppi e **Cisa 2054** una selezione di cioccolati. La *quota di partecipazione* è **18 euro**, *comprensivi di visita guidata alla cantina, 9 degustazioni enogastronomiche e assaggi di finger food, il calice in vetro omaggio e visione del film*. I posti disponibili, per ogni appuntamento, sono **massimo 150** per cui si consiglia vivamente la *prenotazione*, contattando il numero **0461-921863** o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Per info: bit.ly/DOCAgrariaRivaDelGarda
Cinemaincantina.it
#DOCCinema

<http://www.news.giudicarie.com/it/giorno-per-giorno-con-la-stampa-locale/6697-gioved%C3%AC-23-luglio-2015-rassegna-stampa-giorno-per-giorno-giudicarie-e-trentino.html>

Trentino

- Giudicarie. Di Marco Zulberti: «Urbanistica: quali nodi da sciogliere». / Nel testo: "Dibattito sereno e costruttivo quello che si è svolto di recente al Centro Studi Judicaria tra i consiglieri provinciali Mario Tonina e Claudio Civettini. Come ha osservato Giancarlo Gallerani è stata un'occasione particolare perché poche volte la classe degli amministratori si trova a parlare pubblicamente con la popolazione di una legge prima che questa venga votata". (In "Lettere&Commenti", pag. 11).
- Madonna di Campiglio. Gli infortunati caduti dal ponteggio a Campiglio: Migliora Pedrotti, grave Todoran. (Non firmato, pag. 20 con foto).
- Roncone. La voglia di accoglienza batte le critiche. / Roncone: gli attacchi a Sindaco e Parroco e le petizioni non fermano il progetto di ospitare una decina di profughi. Da Roncone, non firmato, pag. 42 delle Giudicarie con foto).
- Giudicarie. Giorgio Butterini presenta la sua Giunta. (Da Tione, Ettore Zini, pag. 42 delle Giudicarie con foto).
- Giudicarie. Comunità di Valle: l'impegno per l'Ospedale resta. / Il presidente Butterini: «Vogliamo ricostruire in "Tavolo di concertazione" sui problemi della sanità».
- Condino. La festa con "Scaldaparty" raddoppia. (Aldo Pasquazzo, pag. 42 delle Giudicarie).
- Val Genova. In Val Genova, domani all'alba, sarà vissuta a "Malga Carèt". (Fabio Simoni, pag. 42 delle Giudicarie).
- Larido/Bleggio. La transumanza della pace. (r. r., pag. 42 delle Giudicarie).
- Sténico. Visita guidata a "BoscoArteStenico". (f. s., pag. 42 delle Giudicarie).
- Fiavé (anche a...). – Il cibo antico a Fiavé e a Sanzeno. (c. l., in "Costume&Società, pag. 15).
- Fiavé. Cibo in teatro. (In "Costume&Società, pag. 14).
- Riva del Garda. Red obsession. (In "Costume&Società, pag. 15).
- Ponale: un palcoscenico a picco sul lago. / Serata noir con "Compagnia delle nuvole" e "Rantegant Trio" per festeggiare gli 11 anni di apertura. (Da Riva, non firmato, a pag. 33) con foto)

<http://www.news.giudicarie.com/it/giorno-per-giorno-con-la-stampa-locale/6697-gioved%C3%AC-23-luglio-2015-rassegna-stampa-giorno-per-giorno-giudicarie-e-trentino.html>

l'Adige

- Dalle Giudicarie. «In Giudicarie: l'importanza del "percorso nascita"». (Gruppo di mamme "Le dinamiche", in "Lettere&Commenti", pag. 47).
- Tione. "Eurospin" punta all'era ex Balestra in via Roma. / Voci sempre più insistenti vorrebbero il trasferimento del supermercato verso il centro della borgata. (Denise Rocca, pag. 39 delle Giudicarie con foto).
- Strembo. Parco Adamello Brenta. Membri del Parco: niente proroga. / La Provincia non accoglie la richiesta. Il presidente Caola: «Un problema». Jessica Pellegrino, pag. 39 delle Giudicarie con foto).
- Carisolo. Spettacoli nel palcoscenico della Val Genova. / Questa sera il primo evento di "E uscimmo a riveder le stelle". (Dalla Val Genova, non firmato, pag. 39 delle Giudicarie con foto).
- Tione. Livio Ober: in mostra l'umorista riservato. / Domani l'inaugurazione dell'antologia al Centro Studi Giudicarie. (Da Tione, non firmato, pag. 39 delle Giudicarie con foto).
- Larido/Bleggio. "Transumanza di pace". / Mucche di razza Rendena in Bosnia. (Denise Rocca, pag. 39 delle Giudicarie).
- Condino. "Scaldaparty" doppio. / Domani la festa su due sere. (M. Mae., pag. 39 delle Giudicarie).
- Madonna di Campiglio. Restano gravi i due lattonieri infortunatisi ieri. (Non firmato, pag. 21).
- Fivè, ore 15. Museo delle Palafitte: "Il cibo a spasso nel tempo". (In "Oggi", pag. 8).
- Bleggio Superiore, ore 21. Teatro di Larido: "Transumanza della pace". (In "Oggi", pag. 8).
- Vezzano, ore 21. Teatro Valle dei Laghi: "Davide Battisti in concerto". (In "Oggi", pag. 8).
- Pinzolo. Sampdoria in campo. (Non firmato, pag. 39 delle Giudicarie).
- Pinzolo. Letture per bambini. (Non firmato, pag. 39 delle Giudicarie).
- Ràgoli. Per i bimbi a "Pèz". (Non firmato, pag. 39 delle Giudicarie).
- Bolbeno. Sagra alla Madonna del Làres. (Non firmato, pag. 39 delle Giudicarie).
- Ledro, ore 10. Tremalzo: "Un giro al centro e mastro gnomo". (In "Oggi", pag. 8).
- Riva del Garda, ore 20. Agraria: "Red obsession: vini e sapori". (In "Oggi", pag. 8).
- Dro, ore 20,30. Da Alfio: "Sonorità jazz da Alfio". (In "Oggi", pag. 8).
- Riva del Garda, ore 21.30. Alla Rocca: "Gli abili violoncelli dela Gutman". (In "Oggi", pag. 8).
- Riva del Garda. Una estate live per i Bankrobber. (F. D. B., in "24OREeventi", pag. 9) con foto).
- Urbanistica. Meno cemento e regole più semplici. (D. B., pag. 16 con foto).
- Politica provinciale. Sanità: Mellarini è il favorito. Rossi fa il rimpasto di Giunta; Maestri alla Cultura. / Sanità all'Upt. (In prima pagina con servizio di Daniele Battistel alle pagg. 10 e 11 illustrate).

Corriere del Trentino

- Madonna di Campiglio. Due infortuni a Campiglio: inchiesta aperta. / I Sindacati: "Più sicurezza". (Elisa Dossi, pag. 5 con foto).
- Riva del Garda. Incontri. Via San Nazzaro: "Doc. Denominazione di origine cinematografica". (In "Carnet", pag. 15).
- Arco. Bambini. Via Segantini: "Mangio o non mangio?". (In "Carnet", pag. 15).
- Politica provinciale. Borgonovo Re: «Pronta a cambiare metodo». (Tristano Scarpetta, pag. 3).
- Urbanistica. Passa la riforma. / Daldoss: «Vado in tour a spiegarla». / Stop al consumo del suolo. (In prima

<http://trova-eventi.it/riva-del-garda-aperitivo-in-musica-la-villetta-annessa/>



RIVA DEL GARDA

CANTINA

AGRARIA RIVA DEL GARDA

Riva del Garda: Aperitivo in musica – La Villetta Annessa, incontra Agraria Riva del Garda

APERITIVI, FOOD, MUSICA

06 agosto 2015 presso Villetta Annessa a Riva del Garda.

Aperitivo in musica +

La **Villetta Annessa**, incontra **Agraria Riva del Garda** all **Hotel Villa Miravalle** con **Stefano Raffaelli** per la **Musica Live**

Doppio appuntamento con il gusto... e non solo.

Si parte alle ore 18 con un ricco e gustoso **aperitivo in terrazza**, allietato dalla buona **musica italiana del Walkin'Quartet**, il quartetto **musicale trentino che**

reinterpreta, con uno stile unico e personalissimo, le grandi hits che hanno fatto la storia della nostra **musica**.

A seguire, degustazione dei vini prodotti dalla Cantina di **Riva del Garda** presso la **Villetta Annessa**

Un percorso sensoriale alla scoperta dei migliori vini del nostro territorio, selezionati appositamente per voi da esperti enologi e sommelier.

[Visualizza Aperitivo in musica – La Villetta Annessa, incontr... su Evensi](#)

Indirizzo: **Via Monte Oro, 9, Riva del Garda**

<http://ricerca.gelocal.it/trentinocorrierealpi/topic/luoghi/r/riva+del+garda>

film e vino

RIVA DEL GARDA RED OBSESSION Per Doc Denominazione di Origine Cinematografica, si proietta oggi il film "Red Obsession". Una fotografia della società attraverso la viva voce dei viticoltori francesi e degli imprenditori cinesi protagonisti del fenomeno. Inizio alle ore 20, con visita alla cantina e

Trentino | 23 luglio 2015 | pag. 15 | sez. Trento

<http://www.crushsite.it/it/cinema/2015/doc-denominazione-di-origine-cinematografica.html>

DOC - Denominazione di Origine Cinematografica

CINEMA

Data: da Giovedì 02 a Giovedì 30 luglio 2015

Dove: Vari luoghi, Trentino

Orario: tutti i giovedì di luglio 2015, ore 20.00

Il carosello papillo-gustativo-cinematografico più fresco dell'estate.

Si spengono le luci, si accende lo schermo, le immagini cominciano a scorrere, il pubblico si emoziona. No, non è una semplice sala cinematografica. Qui non ci sono muri, ma la brezza estiva che accarezza la pelle con luna e le stelle a fare da sfondo; non ci sono bibite e pop corn, ma calici di vino trentino, da sorseggiare e degustare godendosi la proiezione in un ambiente esclusivo e rilassante.

Tutto questo è DOC-Denominazione di Origine Cinematografica, carosello di appuntamenti cine-enogastronomici in alcune delle più suggestive cantine del territorio per un vero e proprio viaggio di gusto e conoscenza attraverso la scoperta dei vini protagonisti del Trentino.

Dal Trentodoc delle Colline di Trento al Teroldego Rotaliano della Piana Rotaliana, dal Marzemino della Vallagarina all'accoppiata Nosiola-Vino Santo del Lago di Garda fino al Müller Thurgau della Valle di Cembra. Il tutto esaltato da degustazioni gourmand in grado di riunire il meglio della produzione gastronomica di ognuno dei territori coinvolti. Un omaggio alla più pura convivialità dedicato agli amanti del vino, ai gastrofanatici, ai cinemaniaci e a chi le sere d'estate ama stare all'aria aperta col naso all'insù, magari ai bordi di un vigneto, all'ombra di un maniero o raccolti tra le mura di un castello. Si parte alle 20.00 con la visita all'azienda in compagnia dei padroni di casa, per continuare con una degustazione di vini della cantina ospitante abbinati a un'accurata selezione di prodotti gastronomici del territorio, raccontati dagli stessi produttori. Reso

<http://www.crushsite.it/it/cinema/2015/doc-denominazione-di-origine-cinematografica.html>

onore a Bacco e sedato l'appetito, cala la sera e arriva il momento dello spettacolo. Tacciano anche i grilli e sullo schermo iniziano a scorrere le immagini del film in programma, selezionato con la stessa cura con cui il vignaiolo accompagna l'uva dal grappolo al bicchiere.

Programma in sintesi:

02 luglio

Cantina Sociale di Trento - Trento

Barolo boys. Storia di una rivoluzione (Italia, 2014)

9 luglio

Cantine Mezzacorona-Rotari - Mezzacorona

Zio Ninuccio (Stati Uniti, 2014) + Sicilia. Un mare di vino (Italia, 2009) + Isole del vento di vino (Italia, 2011)

16 luglio

Cantina Mori Colli Zugna - Mori

Il re del mosto (Italia, 2012)

23 luglio

Agraria Riva del Garda - Riva del Garda

Red Obsession (Australia, 2013)

30 luglio

Azienda Agricola Pojer e Sandri - Faedo

Contadini di montagna (Italia, 2014) + Cortometraggi vincitori del concorso "Reason Wine: idee per bere con gusto!"

Informazioni:

<http://www.tastetrentino.it>

<http://www.genuss-lifestyle.de/suchergebnis>



MK AGRARIA RIVA DEL GARDA



MK AGRIRIVA

<http://wheresup.com/#!/it/s/rrKd/negrar?f=o:%27time%27>

APERITIVI
KIVA DEL GARDA
CANTINA
AGRARIA RIVA DEL GARDA

MADE IN ITALY
OGGIUNO, MINA, BATTISTI, TENCO, DE ANDRE', CR

villetta
annessa
ristorante

GIOVEDÌ 6 AGOSTO

DALLE 18:00 ALLE 23:59

Aperitivo in musica - La Villetta Annessa, incontra Agraria Riva del Garda

Villetta Annessa, Via Monte Oro, 9, 38066, Riva del Garda

Aperitivo in musica +
La Villetta Annessa, incontra Agraria Riva del Garda all Hotel Villa Miravalle con Stefano Raffaelli per la Musica Live

Doppio appuntamento con il gusto... e non solo.
Si parte alle ore 18 con un ricco e gustoso aperitivo in terrazza, allietato dalla buona musica italiana del Walkin' Quartet, il quartetto musicale trentino che reinterpreta, con uno stile unico e personalissimo, le grandi hits che hanno fatto la storia della nostra musica.

A seguire, degustazione dei vini prodotti dalla Cantina di Riva del Garda presso la Villetta Annessa
Un percorso sensoriale alla scoperta dei migliori vini del nostro territorio, selezionati appositamente per voi da esperti enologi e sommelier.



Marcofacchini

www.facebook.com/events/113...

Cosa fare a Riva del Garda

Eventi a Riva del Garda

29 luglio 2015

<http://www.evenow.it/2015-07-29/riva-del-garda>



The poster features a collage of images: a wine glass, a musician playing a trumpet, and a person playing a drum. Text on the poster includes 'RIVA DEL GARDA CANTINA AGRARIA RIVA DEL GARDA', 'Walkin' Quartet MADE IN ITALY', and the 'villetta annessa ristorante' logo.

Aperitivo in musica - La Villetta Annessa,

06 ago 18:00 - Riva del Garda
Villetta Annessa

Aperitivo in musica La Villetta Annessa, incontra Agraria Riva del Garda all Hotel Villa Miravalle con Stefano Raffaelli per la Musica Live Doppio appuntamento con il gusto e... [► Maggiori info](#)