



Rassegna stampa - AGRARIA RIVA

Rassegna dal 01/12/2014 al 23/12/2014

INDICE

AGRARIA RIVA

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 19/12/2014 Il Trentino - Nazionale Agraria entra in «Opera olei» | 4 |
| 17/12/2014 Food e Beverage Matrimoni di gusto con la Cuvée Prestige | 5 |
| 12/12/2014 Corriere dell'Umbria L'extravergine di Viola nel gotha di "Opera olei" | 6 |
| 30/11/2014 L' Adige Nuovo consorzio dell'extravergine, nasce «Opera Olei» | 7 |
| 30/11/2014 Vita Trentina 2013, ottima annata | 8 |
| 01/12/2014 Gambero Rosso PESCE FRESCO A PORTATA DI MOUSE | 11 |
| 30/11/2014 Corriere del Trentino - Trento Vendere all'estero L'Agraria di Riva aderisce a Opera Olei | 15 |

AGRARIA RIVA

7 articoli

Agraria entra in «Opera olei»

Il consorzio, presentato ad Eataly, raccoglie i sei prodotti top d'Italia

Il 28 novembre scorso a Eataly Roma è stato presentato Opera Olei, consorzio che vede coinvolti 6 territori, 6 cultivar interpretate da 6 produttori di massimo livello, da nord a sud della penisola: dal Trentino la Casaliva di Agraria Riva del Garda, dalla Sicilia la Tonda Iblea dei Frantoi Cutrera, dalla Toscana la Frantoio del Frantoio Franci, dal Lazio la Itrana dell'Azienda Agricola Quattrococchi, dalla Calabria l'Ottobratica dell'Olearia San Giorgio e dall'Umbria la Moraio dell'Azienda Agricola Viola.

Opera Olei nasce dalla passione di 6 frantoiani pluripremiati

ed è un raro esempio di alleanza strategica tra soggetti alla pari.

Così Massimo Fia, Direttore di Agraria, ha commentato il progetto, unico al mondo: «Nell'anno nero dell'olio noi lanciamo un messaggio di fiducia, puntando sulla qualità. Opera Olei è un piccolo grande progetto che per la prima volta riunisce imprenditori agricoli del nord, del centro e del sud Italia, e che vuole portare le eccellenze italiane nel mondo. Non è stato facile ma ci abbiamo creduto. Fare sistema è un imperativo per difendere il nostro prodotto e affermarlo per la sua unicità».



Massimo Fia, direttore di Agraria, da poco entrata in Opera Olei



COLLARD-PICARD & BORGO SAN JACOPO

Matrimoni di gusto con la Cuvée Prestige

Amare lo Champagne è facile, soprattutto se è già esso il risultato di un grande amore. Come quello tra Olivier Collard, nipote del compianto René Collard, senza dubbio il più grande interprete del Pinot Meunier, e Caroline Picard, erede di una storica famiglia di viticoltori della Côte des Blancs, con vigneti a Oger, Le-Mesnil-sur-Oger (entrambi *Grand cru*) e Vertus (*Premier cru*), che nel 1996 hanno creato la loro piccola *Maison récoltant-manipulant*, che utilizza cioè soltanto uve dei propri vigneti, nella Vallée de la Marne. Cresciuti tra i filari, Olivier e Caroline sono riusciti a dare così il loro tocco moderno e personale alla lunga tradizione dello Champagne.

Ne sono nati vini eccezionali che esprimono il meglio del passato associato alla contemporanea ricerca della perfezione. Ne è un esempio la Cuvée Prestige Collard- Picard. Assemblaggio di Chardonnay della



Côte des Blancs, Pinot Noir e Pinot Meunier della Vallée de la Marne dell'annata 2007, alla quale sono stati aggiunti *vins de réserve* delle annate 2006, 2005 e 2004, è attraente, fresco e pulito, con acidità e *perlage* così ben integrati da dargli non solo sapidità ma anche estrema morbidezza. "È un ottimo Champagne, di grandissima beva -afferma Peter Brunel, *executive chef* del *Caffè dell'Oro* e del *Borgo San Jacopo*, ristoranti a Firenze di Lungarno Collection- Una *cuvée* dall'identità molto bella perché molto strutturata, profonda, corposa e particolare. Caratteristiche che la rendono perfetta a tavola, appagante da sola". Per questo Brunel ha studiato per la Cuvée Prestige un piatto alla sua altezza: Agnello cotto al fieno, scalogno, uva, castagna, radice di montagna. "Ho scelto un agnello *pré-salé* della Nuova Zelanda che ha già una sua struttura equilibrata, molto dolce, esaltata all'olio Uliva Dop del Lago di Garda, dalle note molto erbacee, e a un'infusione di fieno appassito. All'interno c'è una crema di sedano rapa, emulsionata con burro e *crème fraîche*, che offre il punto di unione perfetto tra lo Champagne e l'agnello, condensando delicatezza e grassezza. Il tocco in più sono le castagne, che con il loro sentore *fumé* danno corposità al piatto, abbracciando le note del Prestige". Un matrimonio felice di gusti, sapori e consistenze, dunque,

che incarna perfettamente la storia di Collard-Picard, ma anche dell'intera Champagne.

📍 **Borgo San Jacopo, borgo San Jacopo 62/R, Firenze, tel. +39 055.281661, www.lungarnocollection.com**

Peter Brunel, *executive chef* di Borgo San Jacopo, ha studiato per la Cuvée Prestige. Champagne dalla grande identità, dalla bella beva e dalla struttura corposa e profonda, una ricetta particolare: Agnello cotto al fieno, scalogno, uva, castagna, radice di montagna

I NUOVI CONSUMATORI DI...

...Champagne Collard-Picard

AMMINISTRATORE

DELEGATO DI CECCHI

Andrea Cecchi



Il consumatore di Collard-Picard è un attento conoscitore del prodotto e del territorio della Champagne. Curioso, predilige le bottiglie di pregio. Il fatto che la *Maison* abbia una gamma ampia, che va da Champagne poco dosati a millesimati prodotti solo in annate d'eccellenza, ha fatto sì che il consumatore si affezionasse a Collard-Picard facendola diventare sempre più popolare tra il pubblico di appassionati.



Champagne Collard-Picard è importata da Cecchi www.cecchi.net

FOOD&BEVERAGE DICEMBRE 2014 | 59

Un altro traguardo importante per il moraiolo di Foligno già pluripremiato. Nella selezione c'è la migliore produzione italiana

L'extravergine di Viola nel gotha di "Opera olei"

► FOLIGNO

Si può definire un evento nel mondo dell'olio di qualità la nascita di "Opera olei": perfetta sintesi ed esaltazione di 6 territori, 6 cultivar, 6 grandi produttori. "Opera olei" è un progetto innovativo che vede protagonista, insieme ad altri 5 produttori italiani tutti pluripremiati, l'imprenditore folignate Marco Viola, un nome tra i più affermati nel settore dell'extravergine di oliva. Il progetto "Opera olei", in sostanza, è un cofanetto dal design esclusivo custode di qualità made in Italy. E nasce da un'idea di Giorgio Franci e Marco Viola. "È frutto sublime dell'esperienza dei migliori interpreti dell'extravergine, l'eccellenza italiana di 6 giovani produttori che hanno deciso di estrarre olio dalle olive verdi, raccogliendo i frutti anticipatamente rispetto agli schemi tradizionali", spiega Riccardo Scarpellini, presidente consorzio 'Opera olei'. "Il risultato ottenuto - prosegue - è la migliore espressione di olio extravergine di oliva di territori vocati. Dal nord al sud d'Italia "Opera olei" incontra la passione di sei frantoiani della "nuova generazione", premiati con oltre 600 riconoscimenti nel mondo nei principali concorsi oleari. La sintesi equilibrata di un insieme che esalta territorio, cultivar e produttore: il Trentino, con la Casaliva dell'Agraria Riva del Garda; la Toscana, con il Frantoio di Franci; l'Umbria, con il



Opera olei Tra la selezione dei migliori extravergini italiani c'è pure l'olio di Marco Viola, nella fattispecie il moraiolo, vera e propria punta di diamante della sua produzione

Moraiolo di Viola; il Lazio, con l'Itrana di Quattrococchi; la Calabria, con l'Ottobratica dell'Olearia San Giorgio; la Sicilia, con la Tonda Iblea dei Frantoi Cutrera. Per Foligno, dunque, sia pure attraverso un solo imprenditore del settore, è un'occasione per promuovere il prodotto tipico delle colline che da sempre offrono uno straordinario extravergine. "Le riserve speciali di 'Opera olei' - dice Scarpellini - nascono dalla mi-

gliore selezione di ogni produttore, certificata dal Panel dei 6, imbottigliata sotto azoto da Giorgio Franci in bottiglie da 100 ml a marchio "Opera olei" e prodotta in una tiratura limitata. Le olive verdi danno profumo ed eleganza ai monocultivar. La raccolta viene fatta manualmente, ramo dopo ramo e frutto dopo frutto, per conferire al prodotto complessità e proprietà salutari provate e uniche. Gli impianti di produzione sono moder-

ni, perché la qualità nell'olio oggi vuole tecnologia e innovazione". Le sei bottiglie sono racchiuse all'interno di un cofanetto monomaterico realizzato attraverso la sovrapposizione di 18 strati di cartone traforato. Il contenitore, progettato da Mirko Tattarini, è riciclabile al 100% e riassume in sé le funzioni di protezione, isolamento termico oltretutto di qualità estetica ed espositiva. Il box, oltre alle 6 bottiglie di monocultivar, ospita un libretto che racconta storie di vita e di olio, suggerisce 36 abbinamenti e cerca di contribuire alla divulgazione di una cultura dell'olio d'oliva di qualità, troppo spesso sottintesa, ma che la cronaca recente ci consegna come materia da trattare con grande cura. "In un momento di sfiducia del consumatore nell'acquisto dell'olio extravergine di oliva made in Italy, "Opera olei" lancia un messaggio di autenticità", sottolinea il presidente Riccardo Scarpellini. "Non è stato semplice rompere con la consuetudine di produrre olio con le olive nere, che confonde l'elevata resa con la qualità - spiega - e i nostri 6 giovani produttori hanno scelto di produrre oli di sole olive verdi, praticando una raccolta anticipata rispetto alla tradizione. La loro visione rende 'Opera olei' un elisir di vita, di profumi e di eleganza, di gusto e di salute. È dall'olio che nasce un piatto: un semplice gesto lo rende unico".



AGRARIA

Nuovo consorzio dell'extravergine, nasce «Opera Olei»

L'olio dell'Agraria di Riva tra le 6 eccellenze italiane che hanno deciso di mettersi insieme per aggredire i mercati internazionali attraverso una nuova formula. Il consorzio si chiama «Opera Olei» ed è stato presentato a Roma da Eataly. Si presenta con una raccolta di riserve speciali, con 6 bottiglie di olio extravergine da 100 ml racchiuse in un packaging inedito e pluripremiato rappresentativo delle principali regioni italiane (manca la Puglia) dove si coltiva l'oliva da extravergine. «Nell'anno nero dell'olio - ha dichiarato Massimo Fia, direttore di Agraria facendo riferimento alla forte riduzione della produzione prevista per quest'anno - noi lanciamo un messaggio di fiducia puntando sulla qualità. «Opera Olei» è un piccolo grande progetto che vuole portare le eccellenze italiane nel mondo. Per la prima volta insieme imprenditori agricoli del nord, del centro e del sud Italia. Non è stato facile ma ci abbiamo creduto. Fare sistema è un imperativo per difendere il nostro prodotto e affermarlo per la sua unicità». Sei frantoiani della «nuova generazione», premiati con oltre 600 riconoscimenti nel mondo nei principali concorsi oleari. Assieme al *Casaliva* dell'Agraria, ci sono la Toscana, con il frantoio di Franci, l'Umbria con il Moraiolo di Viola, il Lazio con l'Itrana di Quattrociocchi, la Calabria con l'Ottobratica dell'Olearia San Giorgio, la Sicilia con la Tonda Iblea dei Frantoi Cutrera.

RIVA DEL GARDA

SANT'ANDREA
 Mostra di un'arte
 che nasce in
 un luogo
 unico
 e
 in
 un
 tempo
 unico
 a
 Riva
 il
 30
 novembre
 alle
 18
 ore
 presso
 il
 Museo
 di
 San
 Andrea

I rivani in fiera, oggi shopping allora era festa

Balle CASADEI
 CON L'ORCHESTRA SPETTACOLO

GAMBA
 Rivani in fiera, oggi shopping allora era festa

ARCO - Via Aldo Moro, 10/A
 Tel. 030 231211 - www.arco.it
 Rivani in fiera, oggi shopping allora era festa
 www.gambapavimenti.it

Fornitura e posa in opera:
 PAVIMENTI IN LEGNO
 PAVIMENTI IN LAMINATO
 MOQUETTE - PVC - CERAMICA
 CARTE DA PARATI
 PORTE DA INTERRIO
 PORTE BLINDATE
 TENDI DA SOLE - TENDIAGGI

DOMENICA 7 DICEMBRE
 Partenza
 alle 18.00

2014

2013, ottima annata

ALTO GARDA

L'“Agraria” ha approvato sabato il bilancio 2013-2014. Con numeri estremamente positivi nella raccolta sia di uva sia di oliva

Le cose cambiano, e anche molto, da un anno all'altro. L'“Agraria”, un tempo associazione e oggi cooperativa con 330 soci conferitori in tutta la Busa, ha approvato sabato scorso il bilancio 2013-2014 con numeri estremamente positivi, sia per la cooperativa sia per i suoi soci. L'inverno scorso ha fatto registrare un importante aumento nella raccolta sia di uva sia di oliva. Per la prima si è passati dai 24.051 quintali dell'inverno 2012-2013, ai 33.373 dell'anno scorso. Per l'oliva gli 8.120 quintali di due inverni fa sono diventati gli 8.593 quintali della stagione scorsa. In aumento deciso anche le vendite, che hanno raggiunto quota 7 milioni 337 mila euro, facendo segnare un netto più 10,4% rispetto all'anno precedente. Non male in un periodo in cui si parla solo di crisi dei consumi e di famiglie costrette

a risparmiare su tutto. Quest'ultimo risultato è stato ottenuto in buona parte (circa il 50%) direttamente attraverso l'attività della “Corte del tipico”, il punto vendita operativo da due stagioni presso la sede centrale di San Nazario: “Avere 700 metri quadrati di proprietà dei soci è una bella garanzia per il futuro in un posto turistico come il Garda trentino”, si legge nel bilancio in riferimento al punto vendita rivano.

Tornando ai raccolti va segnalata una vendemmia molto generosa, quella del 2013, con un incremento del 38% rispetto a quella precedente. Per la prima volta la quantità di vino bianco prodotto ha superato quella di rosso, consentendo alla cooperativa di

avere un'offerta molto più equilibrata alle richieste del mercato. “Si dà merito ai soci di aver seguito le indicazioni nella riconversione dei vigneti, estirpando vigenti non vocati e piantando uve a frutto bianco che si prestano meglio alle caratteristiche della zona”, scrive Agraria. Dall'uva arrivano anche le migliori soddisfazioni per i soci conferitori. Il

consiglio d'amministrazione ha infatti deciso di innalzare di 5 euro a quintale la retribuzione per le principali uve. In questo modo Agraria distribuirà ai soci per la vendemmia 2013 circa 2,4 milioni di euro, con un incremento del 16% rispetto all'anno prima. Positivi anche i dati delle olive raccolte l'inverno scorso. Agraria continua a lavorare più della metà dei frutti



L'olivaiva rivana sul monte Brione

foto Pivetti

prodotti in Busa e gli olivocoltori fanno sempre più riferimento alla cooperativa per la commercializzazione dell'olio sui mercati internazionali. La qualità eccezionale dell'extravergine prodotto dopo la raccolta 2013-2014 ha permesso di ricevere premi in Germania, Stati Uniti (Los Angeles e New York) e Giappone. Agli olivocoltori Agraria distribuirà 283 mila euro per il "saldo olio" dell'anno scorso. Infine il rinnovo del direttivo: l'assemblea (alla quale ha partecipato anche l'assessore provinciale Dallapiccola) ha confermato il presidente uscente Giorgio Planchenstainer nel suo incarico. Nel direttivo resta anche Lino Brighenti mentre Marco Bonora prende il posto di Gianni Marocchi.

D.P.

i numeri

Numeri non ripetibili, a breve, quelli del 2013 almeno sul fronte dell'oliva. Il nuovo extravergine è pronto e rispetta a pieno i parametri qualitativi (acidità libera media inferiore allo 0,2% e numero di perossidi mediamente inferiore a 5,0). Ma quest'anno le difficoltà non sono mancate: "Dopo la difficile vendemmia abbiamo affrontato un'altra grossa sfida con la raccolta delle olive", dicono ad Agraria. "L'annata è stata complicata a causa della sanità delle olive, del meteo e della resa in olio. Siamo riusciti a controllare gli attacchi di mosca con una difesa accorta anche grazie alla Fondazione Mach".



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

CATALOGO



PESCE FRESCO A PORTATA DI MOUSE

 www.ilpescatoreonline.it

Il primo shop on line dedicato ai prodotti ittici è nato nel febbraio 2014 dal più seguito e autorevole community magazine Frescopesce.it, un blog interamente dedicato al mondo ittico fondato un paio d'anni fa da Pietro Vento «In collaborazione e sinergia con un banco storico del mercato ittico di Milano, il più importante mercato del pesce d'Italia», entra nel dettaglio Francesco Mangia, general manager di Il Pescatore Online. Oltre il 90% del pesce è fresco, con arrivi giornalieri. Provenienze: in primis Adriatico e Mediterraneo (scampi e gamberi rossi di Mazara del Vallo, cozze pelose e tarantine, ricci pugliesi...), poi Atlantico e altre zone Faò del-



la pesca. Oltre 190 prodotti in catalogo, puliti e sfilettati, disponibili a seconda del pescato, tra pesce azzurro, molluschi, crostacei, frutti di mare, pesci rari e pregiati e le FishBox firmate da prestigiosi Chef, contenenti il pesce necessario per preparare una ricetta per 2, 4 o più persone: grigliate, cacciucco, catalana, guazzetto, tempura ecc. Tanti i servizi offerti ai clienti, tra cui chef a domicilio, chef per eventi e catering, i corsi di cucina della fish academy, supporto di ricette on line, una guida dei ristoranti di pesce d'Italia e le giftcard per regali al sapore di mare: al posto delle rose ostriche, astici, aragoste e pezzogne catturate all'amo. Ilpescatoreonline.it, pesce fresco a portata di clic!



Il Pescatore Online

VIA CESARE LOMBROSO, 54 | MILANO | TEL.800127979

WWW.ILPESCATOREONLINE.IT

[IL PESCATORE ONLINE](https://www.facebook.com/ilpescatoreonline)

[@PESCATOREONLINE](https://www.instagram.com/ilpescatoreonline)

INFO@ILPESCATOREONLINE.IT

Il Pescatore Online è la più grande pescheria specializzata nella vendita online di pesce. Un e-commerce innovativo unico in Italia che nasce dalla volontà di offrire a tutti la possibilità di ricevere a casa propri il pesce fresco, scegliendo tra una vasta gamma di specie ittiche, alcune difficilmente reperibili, oltre a prodotti esclusivi come le fish box firmate da chef prestigiosi. I controlli sul pesce e sulla tracciabilità sono rigorosi e continui; le spedizioni avvengono in speciali confezioni isoterme in grado di mantenere una temperatura compresa tra 0° e 2°C per almeno 72 ore e arrivano in tutta Italia entro le 24/48 ore e a Milano e Interland in 3 ore.

86

DICEMBRE 2014



RISTORANTE CLUB DEL DOGE

CAMPO SANTA MARIA DEL GIGLIO, 2467 | VENEZIA

TEL.041794611

WWW.CLUBDELDOGE.IT

THE GRITTI PALACE

RESTAURANTCLUBDELDOGE@STARWOODHOTELS.COM

TRAVEL È il luogo dove le tradizioni culinarie veneziane vengono celebrate, gli amanti della cucina di eccellenza si incontrano e dove nascono nuove tradizioni. La posizione straordinaria sul Canal Grande e un ambiente accogliente fanno da cornice alle ricette indimenticabili dello chef Daniele Turco. Su richiesta si può prenotare un pasto intimo e privato avvolti dall'atmosfera calda e conviviale tipicamente italiana della Scuola Epicurea del Gritti.

RISTORANTE LA CUSINA DELL'HOTEL EUROPA®INA

SAN MARCO, 2159 | VENEZIA

TEL.0412400001

WWW.LACUSINA.IT

THE WESTIN EUROPA & REGINA, VENICE

@WESTINVENICE

RESTAURANT.LACUSINA@STARWOODHOTELS.COM

TRAVEL Un posto unico dove condividere momenti speciali mangiando prelibatezze che vi faranno sentire subito meglio. Lo chef Alberto Fol trasforma ogni pasto al Ristorante La Cusina in una riscoperta dei piatti tradizionali delle isole e degli orti veneziani, il tutto accompagnato dalla maestosa vista della The Grand Canal Terrace. Ingredienti freschi e ricette innovative si fondono per deliziare gli ospiti con i loro gusti eccellenti, tra cui piatti a basso contenuto di grassi, senza glutine e privi di sodio trasformati in vere e proprie perle della gastronomia.



RISTORANTE TERRAZZA DANIELI

RIVA DEGLI SCHIAVONI, 4196 | VENEZIA

TEL.0415226480

TERRAZZADANIELI.COM

HOTEL DANIELI

@HOTELDANIELI VCE

RESTAURANT.DANIELI@LUXURYCOLLECTION.COM



TRAVEL La vista mozzafiato che si gode dalla terrazza sulla magia della laguna veneziana, è la cornice ideale per gioire dei capolavori culinari accompagnati da sorprendenti vini in abbinamento. Le proposte dello chef Dario Parascandolo comprendono menu stagionali ispirati alla tradizione gastronomica locale, ai sapori e alle spezie dei viaggi di Marco Polo in Oriente. Sono disponibili anche piatti vegetariani e biologici.

FRANTOIO DI RIVA

VIA SAN NAZZARO, 4 | RIVA DEL GARDA [TN]

TEL.0464552133

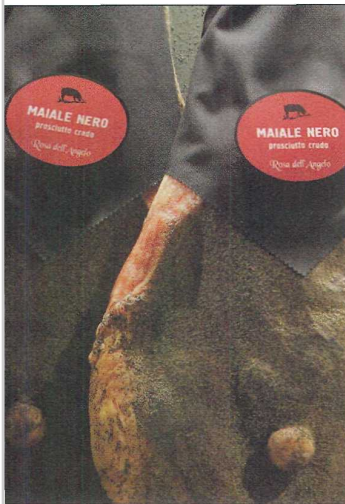
WWW.AGRIRIVA.IT

AGRARIA RIVA DEL GARDA SOC. COOP. R. L.

INFO@AGRIRIVA.IT

FOOD Fondata nel 1926, la cooperativa Riva del Garda, è oggi una delle strutture agricole più interessanti e dinamiche della parte nord est del lago di Garda. Fiore all'occhiello dell'impresa è la sua nuova sede per cantina e frantoio dove viene realizzato il concetto di filiera corta ossia qualità e sostenibilità a giusto prezzo con acquisti in luogo. La struttura operativa della parte olivicola è caratterizzata da 1.200 olivicoltori conferitori: Agririva rappresenta il 65% della produzione totale dell'olio del Garda Trentino. Tutte le partite di olive vengono lavorate singolarmente. Ha ottenuto Tre Foglie per tutte le sue tre etichette presentate: Uliva Dop Garda Trentino Monocultivar Casaliva, il 46° Parallelo Monocultivar Casaliva e il 46° Parallelo Bio.





ROSA DELL'ANGELO PROSCIUTTO BAR

VIA PARMA, 6 | TRAVERSETOLO [PR]
TEL.0521343924

WWW.ROSAANGELO.IT

PROSCIUTTO BAR

INFO@ROSAANGELO.IT

FOOD Prosciutto Bar è uno spazio dedicato alla degustazione dei salumi prodotti dall'attigua azienda Sagem specializzata nell'allevamento e nella lavorazione dei maiali neri locali.

Il pane che accompagna i salumi è fatto fresco ogni giorno ed è prodotto con antiche varietà di grano. Qui si possono, oltre che degustare, anche acquistare i salumi - sia interi che affettati - oltre agli accessori come morse, taglieri e coltellini. Un angolo ad hoc è dedicato poi alle mitiche affettatrici Berkel. L'azienda propone anche visite guidate alla fattoria per capire da vicino come si allevano i maiali neri e come si produce il prosciutto pregiato artigianale.

ROSSI - PALATIFINI

VIA CESAREA, 21R | GENOVA

TEL.010503239

WWW.PALATIFINI.IT

PALATIFINI.IT

INFO@PALATIFINI.IT

FOOD La spesa che si può fare da Rossi dà sicure soddisfazioni. Roberto Panizza, il titolare, è un gastronomo di rara esperienza. Oltre a scovare prelibatezze liguri e italiane è uno degli organizzatori del campionato italiano del pesto. Ecco perché qui da lui e suo sito di e-shopping ne troverete uno dei migliori della città, preparato secondo l'antica ricetta, quella per cui se non si avevano gli ingredienti giusti era meglio non farlo. Tra gli scaffali troverete anche oli extravergine, conserve, dolci, salmone affumicato, alici sotto sale e specialità come le patate quartine, l'aglio di Vessalico e, non in ultimo, il pesto prodotto in casa.



RISTORANTE ACQUERELLO

ISOLA DI SAN CLEMENTE, 1 | VENEZIA

TEL.04124450111

WWW.ACQUERELLORESTAURANT.COM

THE ST. REGIS VENICE

@STREGISVENICE

RESTAURANT@SANCLEMENTE.COM

TRAVEL Espressione autentica di eccellenza culinaria e di un servizio su misura, il Ristorante Acquerello è un connubio di finezza ed eleganza, ma senza inutili pretese. Lo chef Roberto Dal Seno crea magistralmente degli acquerelli epicurei che superano le aspettative e che raffigurano sia le prelibatezze del Mar Adriatico che le moderne ispirazioni culinarie veneziane e del Mediterraneo Orientale. Il menu è accompagnato da vini e liquori del patrimonio locale e da capolavori di fama internazionale. Acquerello si trova nel cortile di fronte la Chiesa di San Clemente, circondato dall'incanto della laguna e omaggiato dalla veduta di Piazza San Marco. Sono disponibili posti a sedere al coperto.

RUBINELLI VAJOL

VIA PALADON, 31 LOC. SAN FLORIANO

SAN PIETRO IN CARIANO [VR]

TEL.0456839277

WWW.RUBINELLIVAJOL.IT

INFO@RUBINELLIVAJOL.IT

WINE La bellezza dell'antica casa rurale, della Corte Sant'Anna e del paesaggio del Vajol, terra cosparsa di vigne autoctone, disegnata da muretti a secco, le marogne, e punteggiata da olivi, mandorli e ciliegi, è la quintessenza della bellezza di tutta la Valpolicella. Così la bontà del vino, succo inebriante dell'uva che si coltiva al Vajol, custodisce il segreto della dolcezza che sgorga dal cuore della Valpolicella.



CATALOGO

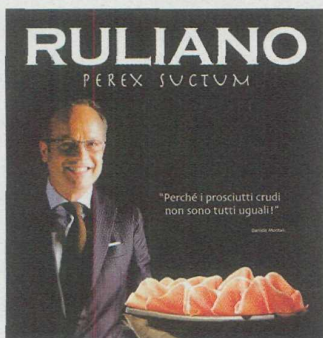
RULIANO

S.DA PRANELLO, 6 FRAZ. RIANO
LANGHIRANO [PR]
TEL.0521357125

WWW.RULIANO.IT

RULIANO

RULIANO@RULIANO.IT



FOOD "Il prosciutto è come lo Champagne: ogni maison, ogni cantina, ha una sua peculiarità. Anche per il prosciutto bisogna sempre identificare produttore ed etichetta". Daniele Montali parla così del prosciutto. Il suo è 100% italiano: seleziona le migliori cosce provenienti da suini italiani, nati e allevati nel cuore della Pianura Padana. Poi c'è l'esperienza di tre generazioni, la lavorazione "unica e personale" di Daniele che crea il gusto dal carattere unico del Prosciutto Ruliano Perex Suctum, realizzato con pochissimo sale marino, il più antico e

naturale modo di conservare gli alimenti, senza conservanti o additivi. "Controllate sempre che sia il vero Prosciutto Ruliano Perex Suctum, perché i prosciutti crudi non sono tutti uguali!" avverte Daniele.

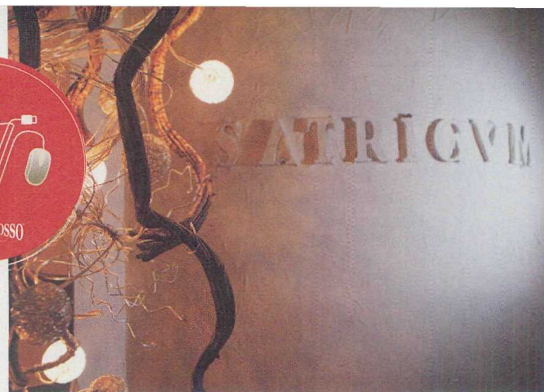
SANPAOLO - MAGISTRVINI DI CLAUDIO QUARTA

C.DA SAN PAOLO | TORRIONI [AV]
TEL.0832704398

WWW.MAGISTRVINI.IT

INFO@CLAUDIOQUARTA.IT

WINE Claudio Quarta, biologo e imprenditore di successo nelle biotecnologie farmaceutiche, ha iniziato, nel 2005, una seconda vita: quella del vignaiolo. Con la precisa volontà di produrre vini che esprimano l'autenticità del territorio, ha impiantato vigneti e costruito 2 cantine: Tenute Eméra nel Salento, e Sanpaolo in Irpinia. Ultimamente, ha creato la cantina Moros che lavora uve proprie esclusivamente per la produzione del Salice Salentino Riserva. Lo affianca nella gestione la figlia Alessandra. Con il Greco di Tufo Claudio Quarta 2012 ha ottenuto i Tre Bicchieri nell'ultima edizione di Vini d'Italia.

**SATRICVM**

S.DA PROV.LE CISTERNA-NETTUNO KM 13,7

LOC. LE FERRIERE | LATINA

TEL.07731762252

WWW.SATRICVM.COM

SATRICVM SATRICVM

INFO@SATRICVM.COM

TRAVEL Saticvm è l'antico nome delle Ferriere. Si trova in una villa di fine anni '60 disposta su diversi livelli, immersa nelle campagne pontine, a pochi metri dal Museo Archeologico. Sala interna in stile moderno e minimalista, colori naturali e musica soft, un ambiente confortevole e rilassante per circa 30 coperti alla carta. Dehor e giardino estivi attrezzati per eventi e banchetti. La cucina di Max Cotilli è un'interpretazione contemporanea e personale della cucina italiana, ispirata dal territorio, dalla tradizione e dai molti viaggi che fanno parte della sua vita. Partendo da materie prime freschissime, gioca su abbinamenti e contrasti, colori, consistenze e temperature che prendono forma nel menu "Emozioni di Gusto": un coinvolgente viaggio dei sensi! Accoglienza e cura del dettaglio sono i must di Sonia, padrona di casa e sommelier.

TORRONIFICIO SCALDAFERRO

VIA CA' TRON, 31 | DOLO [VE]

TEL.041410467

WWW.SCALDAFERRO.IT

TORRONIFICIO SCALDAFERRO

INFO@SCALDAFERRO.IT

FOOD Dal 1919 la famiglia Scaldaferro produce artigianalmente il tipico Mandorlato Veneto: il torrone morbido al miele di arancio siciliano, il ricoperto al cioccolato fondente Amedei, i torroncini agli sciroppi di frutta naturali e i biscotti al mandorlato. Esclusivi i mandorlati in edizione limitata ai rari mieli Italiani unifloreali: nespole, rosa, barena, mandorlo, pepe di Sechuan, rosmarino e nocciole, coriandolo e pistacchio.



Vendere all'estero L'Agraria di Riva aderisce a Opera Olei

TRENTO Anche l'olio dell'Agraria di Riva del Garda figura tra le sei realtà italiane che hanno deciso di mettersi insieme per aggredire i mercati internazionali. Il consorzio si chiama «Opera Olei» ed è stato presentato l'altro ieri a Roma da Eataly. «Nell'anno nero dell'olio — ha dichiarato Massimo Fia, direttore di Agraria — noi lanciamo con un messaggio di fiducia puntando sulla qualità. Opera Olei è un piccolo grande progetto che vuole portare le eccellenze italiane nel mondo. Per la prima volta insieme imprenditori agricoli del nord, del centro e del sud Italia. Non è stato facile ma ci abbiamo creduto. Fare sistema è un imperativo per difendere il nostro prodotto e affermarlo per la sua unicità». Oltre alla Casaliva dell'Agraria Riva del Garda, fanno parte del consorzio: la Toscana, con il Frantoio di Franci; l'Umbria, con il Moraiolo di Viola; il Lazio, con l'Itrana di Quattrociocchi; la Calabria, con l'Ottobratica dell'Olearia San Giorgio; e la Sicilia, con la Tonda Iblea dei Frantoi Cutrera. Dal nord al sud d'Italia Opera Olei muove dalla passione di sei frantoiani della «nuova generazione», premiati con oltre 600 riconoscimenti nel mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

