



# **AGRARIA RIVA**

01 gennaio 2017 - 02 febbraio 2017

# INDICE

## AGRARIA RIVA

24/01/2017 L' Adige	4
<b>Soddisfazioni in casa «Agraria», premiati dai francesi per il vino</b>	
28/01/2017 Corriere dell'Alto Adige - Nazionale	5
<b>Winterfest in val di Fiemme Renon, si mangia sulla neve</b>	
31/01/2017 L' Adige	6
<b>I cento con l'extravergine fatto in casa</b>	

# AGRARIA RIVA

**3 articoli**

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

**Concorsi** | Riconoscimento da «Gilbert & Gaillard»

## Soddisfazioni in casa «Agraria», premiati dai francesi per il vino



Il punto vendita di «Agraria» a S.Nazzaro, due premi in questi giorni

Essere premiati dai francesi per i propri vini dà sempre soddisfazione. L'Agraria è andata Oltralpe ad incassare ben due riconoscimenti, uno in Francia e l'altro in Svizzera. Nel primo caso sono arrivate le medaglie d'oro conferite dalla guida «Gilbert & Gaillard» con l'«International Competition 2016», a Loré Chardonnay 2015 e a Maso Èlesi - Pinot Nero Biologico 2014, che ha ottenuto anche la medaglia d'oro 90+ per aver raggiunto il punteggio di 90/100. Ottime le performance ottenute anche da Maso Lizzone 2014 e La Préa 2015. Anche la rivista svizzera «Vinum» con 16,3 punti su 20 ha premiato a Zurigo il «Créa 2013». Un ottimo punteggio per il 100% Merlot Trentino doc nel leserpanel «Taste of Dolomites».



Enogastronomia Gli appuntamenti

# Piaceri



## Winterfest in val di Fiemme Renon, si mangia sulla neve

di **Francesca Negri**

Musica, danze e piatti tipici rigorosamente in stile bavarese sono gli ingredienti di «Winterfest», l'Oktoberfest made in Trentino, che si svolge oggi allo Sporting Center di Predazzo.

A partire dalle 19.30, pantaloni di cuoio, camicie bavaresi, cappelli in feltro e i tradizionali *dirndl* — gli abiti della tradizione bavarese e fiemmesa che potrete sfoggiare o ammirare per l'occasione — faranno da coreografica a una serata scandita dalla musica del celebre gruppo Dolomiten Bier Band e da un menu composto da Gulasch Suppe, puntine di maiale con patatine fritte (o wurstel con patate al forno) e la torta Sacher, il tutto annaffiato freschissima e croccante birra Forst. Un tavolo da otto persone costa 200 euro ed è possibile prenotarlo a FA Viaggi, telefono 0462/814384, email [ded@orgfiemme.com](mailto:ded@orgfiemme.com).

Prende il via il 2 febbraio, invece, dalla Val di Fassa «Trentodoc sulle Dolomiti», kermesse dedicata all'eccellenza spumantistica trentina che porta le bollicine di montagna nelle più esclusive località della regione.

Fino al 5 febbraio la manifestazione farà tappa nell'incantevole atmosfera delle Dolomiti di Fassa, dove alcuni fra i migliori ristoranti e locande storiche del territorio proporranno appuntamenti speciali, particolari menu e creazioni culinarie originali pensate per far conoscere ed esaltare le caratteristiche dello spumante metodo classico di casa nostra. L'«Aperitivo Trentodoc» sarà proposto dal bar ristorante Falaria di Moena, dalle 18.30 alle 21, con la serata a tema «Trentodoc sparkling in the square»; dal ristorante pizzeria Le Giare di Pozza di Fassa con l'evento «Trentodoc e il mare sfizioso»; dal bar International di Canazei, dalle 17 alle 21, bollicine accompagnate da salu-

mi e formaggi del territorio; dal winebar Enoteca Valentini di Canazei, dalle 16 alle 19.30; dal ristorante Rita Stube, sempre a Canazei, dalle 17 alle 19.30. Menu stellati pensati ad hoc, invece, a L'Chimpl da Tamion di Vigo di Fassa e da Malga Panna a Moena, mentre chi preferisce menu territoriali non ha che l'imbarazzo della scelta, dal Rifugio Fuciade di Passo San Pellegrino al ristorante El Pael di Canazei. L'elenco completo dei locali che aderiscono all'iniziativa e altri dettagli si trovano sul sito [www.visit-trentino.it](http://www.visit-trentino.it).

Conoscete l'arancia Vaniglia? Si tratta di una particolare varietà, dolce e dalle caratteristiche uniche. Se siete curiosi di assaggiarla, non do-

vetete perdere l'appuntamento all'**Agraria Riva del Garda** che il 3 febbraio ospiterà gli amici siciliani Tulone, produttori di **olio extravergine di oliva** e di questo particolare agrume. Si partirà alle 18.30 con un aperitivo a base di premuta d'arancia e degustazione di sfiziosi abbinamenti con prodotti tipici, **olio extravergine** e vino di **Agraria Riva del Garda** (incontro gratuito, ma bisogna prenotare scrivendo a [communication@agririva.it](mailto:communication@agririva.it) oppure chiamando il numero 0464/552133).

Il 4 febbraio, nello store di **Riva del Garda** sarà presente il produttore per effettuare degustazioni guidate di arance Vaniglia spremute o fresche a spicchi.

Infine, in Alto Adige, oggi (e con replica il 18 febbraio) a Renon, va in scena «Gastronomia sulla neve». Per l'occasione sei chef del luogo prepareranno ottime specialità tipiche all'aperto in sei diversi rifugi o ristoranti (l'elenco completo si trova all'indirizzo internet: [www.renon.com](http://www.renon.com)). Ogni ospite riceverà il «pass gastronomico», con il quale potrà fare il giro di tutti i locali partecipanti e potrà degustare tutti i piatti che verranno proposti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TENNO

L'olio e le piante visti da esperti e tecnici, dagli appassionati e dagli artisti

# I cento con l'extravergine fatto in casa

## Concorso «Succo d'oliva» con nuovo record d'iscritti

DAVIDE PIVETTI

TENNO - Cento iscritti, cifra tonda che la dice lunga sull'amore che la gente della Busa (e dei suoi dintorni) nutre per gli olivi, l'olivaia e quell'oro verde che con tanta fatica si riesce ancora a ricavare dai nostri alberi più cari. Sabato si è concluso alla Casa della comunità (ex scuole) di Colonia, il 9° concorso «Succo d'Oliva» organizzato dal «Comitato culturale Colonia - Gavazzo

### Il presidente



Partecipanti da tutta la Busa ma anche da ogni altro angolo trentino dove si coltiva l'olivo

Virginio Benini

-Foci» e dal «Consorzio di tutela prodotti agricoli del Tennesse». Una manifestazione che sembrava esser nata per pochi intimi, tutti grandi appassionati, quando venne ideata nel 2008 da Luigino Pasini, e che invece è cresciuta rapidamente diventando il principale evento di questo tipo in Trentino, sicuramente uno degli unici in tutto il nord Italia. I cento partecipanti al concorso erano provenienti oltre che dal Tennesse anche dai comuni di Riva, Arco, Nago-Torbole, Dro, Drena, dalla Valle dei Laghi, da Santa Massenza e Isera, da Avio e Ala. «In pra-

tica - sottolinea Virginio Benini, presidente del comitato organizzatore - erano rappresentate tutte le zone del Trentino dove si coltivano gli olivi, numero al di sopra delle aspettative, considerato che era stato posto il limite di 70 partecipanti per motivi organizzativi, e che successivamente questo numero è stato aumentato per soddisfare le numerose, ma non tutte, le richieste di partecipazione». La manifestazione è iniziata venerdì con l'esperto agronomo Franco Michelotti, dell'Istituto Agrario San Michele all'Adige, che ha intrattenuto il pubblico parlando di mosca olearia e strumenti per combatterla.

Sabato invece, prima delle premiazioni, l'artista Luigi Meregalli ha dedicato al pubblico una dimostrazione dal titolo «L'olivo in arte», dipingendo con la tecnica acquerello un quadro con un paesaggio del nostro territorio raffigurante gli olivi.

Dopo la seconda relazione di Michelotti, questa volta sulla raccolta 2016 (con i consigli per migliorare la coltivazione aumentando la qualità dell'olio) si è passati agli assaggi per il pubblico, puramente dimostrativi. Infine, alle 17, sono stati distribuiti i diplomi ai partecipanti al concorso con allegato l'esame chimico predisposto dall'«Agraria» di Riva e organolettico predisposto dalla giuria degli «assaggiatori-panelisti» (nel box accanto le classifiche finali).

L'evento ha potuto contare sulla collaborazione del Comune di Tenno, dell'«Agraria», della Comunità di valle e della Provincia. Alla cerimonia erano presenti il vicesindaco Giuliano Marocchi, l'assessore all'agricoltura Ivo Stanga, il consigliere con delega Stefano Bonora, il presidente di «Agraria» Giorgio Planche-stainer e i componenti la giuria dei «panelisti-assaggiatori», cioè Franco Michelotti, Raffaello Cretti, Luciano Parisi, Furio Battelini, Andrea Segantini, Sabine Zanella, Marco Torbol e Marco Meneghelli.

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

