

Agraria Riva del Garda

**RASSEGNA USCITE WEB DAL 1 GENNAIO AL 23 MAGGIO 2014**

Rovereto 23 maggio 2014

## Fino al 27 maggio 2014, al Muse di Trento interessanti aperitivi con lo scienziato "Nature & Food"

Posted on 18 gennaio 2014 by argav



Negli spazi del [MUSE](#), il nuovo Museo delle Scienze di Trento e [Fondazione Edmund Mach](#), in collaborazione con CiMeC, SlowFood, Apot, Astro, Cantina Frantoio Agraria Riva del Garda, Azienda Provinciale per i servizi sanitari, propongono con "Nature & Food" un modo nuovo e piacevole di accostarsi alla scienza, attraverso una serie di aperitivi con lo scienziato che approfondiscono i segreti del cibo. Il tutto,

accompagnato da degustazioni particolari.

**Mentre i ricercatori parleranno di ambiente, alimentazione, salute**, i partecipanti potranno assaggiare i prodotti oggetto della presentazione, quali mele, pesci, vino, olio, miele... e per i più coraggiosi anche gli insetti. Obiettivo, divulgare in modo semplice e appetibile argomenti che altrimenti resterebbero chiusi nei laboratori di ricerca, coinvolgendo la popolazione su tematiche che partono dalla terra e dai suoi prodotti per arrivare fino alla tutela della salute.

**Prossimi appuntamenti.** Il primo incontro dell'anno nuovo sarà dedicato al **tema del vino**, visto da una prospettiva insolita, quella della **sostenibilità e della salute**, mentre successivamente uno degli appuntamenti sarà dedicato a una tematica attuale quanto importante, la **sicurezza alimentare**, che passa attraverso la **tracciabilità degli alimenti**. Sempre in tema di salute, un ulteriore appuntamento sarà dedicato ai **prodotti realizzati in modo non industriale** come ad esempio il **latte crudo**, i **formaggi di malga**, la **birra non filtrata**, che secondo alcuni recenti studi hanno proprietà benefiche, grazie ai microrganismi che arricchiscono la nostra flora intestinale. Gli ultimi due appuntamenti saranno dedicati agli **insetti**, dalle fastidiose zanzare alle zecche fino alle **api**. Dulcis in fundo, l'ultimo appuntamento sarà infatti dedicato ai segreti del miele.



18 gennaio 2014

<http://argav.wordpress.com/2014/01/18/22176/>

**In dettaglio. 28 gennaio 2014. IL TRIANGOLO SÌ O NO?** Vino, salute e sostenibilità: un trinomio possibile? Marco Stefanini (Fondazione Edmund Mach) David Tombolato (MUSE). **25 febbraio 2014. LA SALUTE VIEN MANGIANDO.** Alimenti tracciabili, consumatori sicuri: dai formaggi all'olio Federica Camin (Fondazione Edmund Mach) Massimo Fia (Agraria Riva). **25 marzo 2014. A TAVOLA CON I MICRORGANISMI.** Mantenersi in salute grazie ai cibi Duccio Cavalieri (Fondazione Edmund Mach) Giorgio Guzzetta (FameLabber). **29 aprile 2014. NOI E GLI INSETTI, UN TEMA "PUNGENTE".** Zecche, zanzare e altro Annapaola Rizzoli (Fondazione Edmund Mach) Franco Guizzardi (APSS). **27 maggio 2014. API, MIELE E CURIOSITA'.** Dolci nozioni sull'apicoltura Paolo Fontana (Fondazione Edmund Mach) Sergio Angeli (Professore di scienze agrarie e agroalimentari).

**Modalità di partecipazione.** Ore 18.00, MUSE Museo delle Scienze Corso del lavoro e della Scienza 3, Trento. Partecipazione a pagamento (info costi su richiesta). Gradita la prenotazione: [museinfo@muse.it](mailto:museinfo@muse.it), 0461.270311.

(Fonte: MUSE)



aprile 2014

<http://www.trentinoeventi.it>

**Sabato 08 Novembre 2014**

**RIVA DEL GARDA - PALAFIERE - Quartiere Fieristico** Via Baltera, 20 – 38066 Riva del Garda

- ore 10.00/19.00 **EXPO** GARDA TRENTINO HALF MARATHON, distribuzione pettorali agli ATLETI ed espletamento operazioni di segreteria
- ore 10.00/19.00 **WELCOME STRUDEL PARTY** distribuzione gratuita strudel di mele con degustazione Vini AGRARIA RIVA DEL GARDA
- ore 10.00/19.00 "**PAM e FORMAI**" il FORMAGGIO LAGORAI da degustare con il PANE tipico del nostro territorio, alle noci o con le molche ed i VINI dell'AGRARIA RIVA DEL GARDA
- ore 12.00/16.00 i **SALUMI del TRENTINO** in TAVOLA, da degustare con il pane tipico del nostro territorio **alle noci o con le molche** il tutto accompagnato dai **VINI dell'AGRARIA RIVA DEL GARDA**
- ore 15.00/17.00 **FRITOLE DE POMI**, uno dei dolci della tradizione trentina, mangiate calde sono paradisiache !!!
- Ore 16.00/17.30 musica anni 70/80 in compagnia degli SPARADRAPS
- Ore 18.00 presentazione TOP RUNNERS

<http://blog.enotourtrento.it/valorizzazione-dei-reflui-oleari-e-nuove-tecnologie-convegno-tecnico/>

## VALORIZZAZIONE DEI REFLUI OLEARI E NUOVE TECNOLOGIE CONVEGNO TECNICO

IN: [ANTICIPAZIONI](#) | [CONFERENZE E CONGRESSI](#) | [OLIO](#) | [OLIO TRENINO DOP](#) | [PRODOTTI](#) | [PRODOTTI KM 0](#) | [PROGETTI](#)

**Venerdì 14 febbraio 2014 a partire dalle ore 10**, presso il Centro Congressi di Riva del Garda, si terrà un importante momento di confronto sul tema della sperimentazione nel **trattamento e valorizzazione dei reflui oleari** e delle nuove tecnologie, ambito in cui **Agraria Riva del Garda** può vantare un'esperienza pionieristica. Il convegno servirà a fare il punto di tutte le esperienze sviluppate nella cooperativa con il coinvolgimento di AIPO (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) ed i contributi della comunità europea.

Questo incontro intende essere la sintesi di un impegno le cui fondamenta si collocano nel OCM olio d'oliva, Reg. CE n.

865/04, allorché l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli (AIPO), sull'onda dei principi fondanti il Reg. CE n. 867/2008, ora Reg. UE n. 1220/2011, seguì il "Progetto di miglioramento della qualità della produzione di olio d'oliva", e si impose la ricerca di soluzioni economicamente compatibili nel "Miglioramento dell'impatto ambientale dell'olivicultura".

Un compito fortemente anticipatore di quegli obiettivi che oggi rappresentano uno dei punti di forza della nuova **Politica Agricola Comune (PAC)** e di quanto il corretto e trasparente utilizzo dei contributi comunitari agevoli la **dimensione imprenditoriale delle aziende olivicole e olearie**, la loro collaborazione con il mondo della ricerca e quei processi di innovazione che ne incrementano la competitività.

Un percorso che oggi sottoponiamo all'attenzione generale, quale momento di transito di quella rigenerazione economica dei sottoprodotti dell'intera filiera (sanse vergini, acque di vegetazione e nocciolino).

Un obiettivo che nasce dalla collaborazione dell'AIPO con alcuni dei più importanti centri di ricerca universitari e imprese italiane, nell'intento di marcare l'ecosostenibilità delle attività olivicole. Sulla base dei risultati conseguiti da una collaborazione "circolare" che ha coinvolto imprese manifatturiere, l'Aipo, Centri di Ricerca e di Analisi, si propone alla generale attenzione i risultati, parziali, delle prove e degli studi di industrializzazione del processo "Trattamento delle acque di vegetazione mediante filtrazioni a membrana e osmosi inversa".

## STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

TRENTINO

14 febbraio 2014

<http://blog.enotourtrento.it/valorizzazione-dei-reflui-oleari-e-nuove-tecnologie-convegno-tecnico/>

### PROGRAMMA

10.00 RegISTRAZIONI partecipanti

10.30 Saluti ed introduzione lavori

- Pezzini Albino, Presidente AIPO, Planchenstainer Giorgio, Presidente Agraria Riva del Garda, Schelfi Diego, Presidente Federazione Trentina delle Cooperative, Dalla Piccola Michele, Assessore all'Agricoltura Provincia Autonoma di Trento, Bungaro Michele, Vice Presidente Comitato Consultivo del COI;

11.00 Situazione produttiva olivicola a Trento

- Fia Massimo, Direttore Agraria Riva del Garda

11.15 I residui della produzione olearia stato della ricerca

- Servilli Maurizio, Università degli Studi di Perugia

11.30 Trattamento delle acque di vegetazione e tecnica di micro e ultrafiltrazione e loro potenziale utilizzo

- D'Oria Daniele, Titolare ditta Permeare srl

11.45 Il biogas-energia, prodotto di modernizzazione e economicità nell'attività dell'impresa agricola.

- Piccioni Pietro, Direttore Coldiretti Verona

12.00 Inquadramento giuridico e tutela delle attività di ricerca

- Lucchesi Giuseppe Fabio, esperto di diritto agroalimentare

12.15 Interventi a conclusione lavori

- Sandali Pietro, Direttore generale UNAPROL – Coldiretti, On. De Castro Paolo, Presidente Commissione Agricoltura e

Sviluppo rurale del Parlamento Europeo, Coordinatore: Gambin Enzo, direttore AIPO

13.30 Visita agli impianti in via San Nazzaro, 4 dell'Agraria Riva del Garda e successivo buffet a cura di CFP ENAIP di Riva del Garda Settore Servizi Alberghiero e della Ristorazione

### Per informazioni

Segreteria Organizzativa

A.I.P.O. – Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Viale del Lavoro, 52 – 37135 Verona

Tel. ☎ +39 045 8678260 Fax +39 045 8034468

[www.aipoverona.it](http://www.aipoverona.it) – [info@aipoverona.it](mailto:info@aipoverona.it)

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/cronaca/2014/02/15/news/reflui-oleari-agraria-laboratorio-mondiale-1.8678101>

## Reflui oleari, Agraria laboratorio mondiale

Il trattamento sperimentato a Riva conferma che gli scarti da problema possono diventare risorsa



RIVA. Nei silos delle cantine di Agraria, a San Nazario, decine di quintali di reflui oleari (le acque di scarto della spremitura delle olive) si sono trasformati quest'anno da "problema di smaltimento" – peraltro costoso – in risorsa ecologica ed economica. Opportunamente filtrati, questi reflui sono diventati o "acque limpide" (da sfruttare a scopo irriguo) o ancora più prezioso "concentrato di polifenoli": materiale che avrà presto importantissimi sviluppi (già associati) nel campo alimentare e probabili usi anche in campo farmacologico.

Attorno a quest'esperienza pilota di Agraria – col suo frantoio scelto tra altri mille possibili per sperimentare nuovi orizzonti produttivi – è ruotato venerdì mattina, presso il Palacongressi, il convegno che l'Aipo (Associazione Interregionale Produttori Olivicoltori) ha voluto dedicare alle ultime frontiere della ricerca per fare dell'oliva un prodotto "ad utilizzo totale": dagli oli extravergini agli (ormai ex) scarti di spremitura. A salutare convegno e novità è intervenuto Paolo De Castro, presidente di quella Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo a cui si deve il finanziamento della ricerca coordinata da Aipo con la collaborazione, oltre che di Agraria, dell'Università di Perugia.

«L'agricoltura – ha detto De Castro – è tornata centrale ed è la sfida del secolo, visto che l'Asia (e non solo) fa crescere giorno dopo giorno la domanda. Proprio per questo motivo il tema della sostenibilità ambientale, come quello affrontato dal recupero totale dei reflui oleari, è diventato fondamentale». Il valore ecologico ed economico del riutilizzo delle acque derivanti dalla spremitura delle olive, è stato illustrato dal professor Maurizio Servilli, ricercatore dell'Università di Perugia. Si è così appreso che il "tesoro" di queste sostanze fenoliche bioattive può essere indirizzato su più fronti. Ad esempio per alzare il livello di antiossidanti (benefici per la salute) dell'olio extravergine; oppure per arricchire gli alimenti tradizionali (yogurt e alle salse di pomodoro); o ancora per rendere "meno invasivi" gli oli di frittura. Importante anche la possibilità di utilizzare il concentrato come "materia prima" di conservanti per carni ed insaccati (sfruttando così non solo le sue proprietà antiossidanti, ma anche quelle antimicrobiche).

Sarà semplice arrivare su scala "globale" a questi obiettivi? Pare di sì. Gli strumenti di filtrazione sperimentati ad Agraria hanno dato risultati eccellenti. Lo hanno constatato di persona – assieme a De Castro – i numerosi partecipanti al convegno che, dopo la teoria, hanno toccato con mano i risultati pratici (questo virtuoso "concentrato di polifenoli"), spostandosi per una "visita guidata" alla cantina rivana di San Nazario.

FEB  
24

## Concorso Sol d'Oro a Verona Fiere

Scritto da Fabiana Romanutti - Postato in Cibo e Territorio, Pubblicato Lunedì, 24 Febbraio 2014 13:00



Italia batte Spagna 10 a 5. Una settimana di degustazioni alla "cieca" da parte di un qualificato panel di 13 giudici internazionali provenienti da Italia, Cile, Grecia, Slovenia e Spagna ha decretato i migliori oli extravergine d'oliva (suddivisi in cinque categorie – fruttato leggero, medio, intenso, monovarietale e biologico) tra quasi 250 campioni (+25% sul 2013). Le premiazioni nel corso della serata di Gala del Sol, in programma martedì 8 aprile durante Vinitaly. Un derby latino vinto dall'Italia 10 a 5 contro la Spagna. È la sintesi della 12ª edizione del Concorso Internazionale Sol d'Oro, vera e propria "Olimpiade" dell'olio extravergine d'oliva, che ha visto in competizione a Veronafiere dieci Paesi per 250 campioni di olio extravergine d'oliva partecipanti (+25% sul 2013) da Italia, Cile, Uruguay, Libano, Portogallo, Spagna, Slovenia, Croazia, Turchia e Grecia.

Le Gran Menzioni sono state assegnate ad oli extravergine provenienti, oltre che da Italia e Spagna, anche da Slovenia, Cile e

Croazia. Cinque le categorie: fruttato leggero, medio, intenso, monovarietale e biologico. Il concorso oleario internazionale più importante al mondo, organizzato da Veronafiere come anteprima di Sol&Agrifood (6-9 aprile 2014), promuove per i vincitori numerose iniziative tra le quali la possibilità di fregiarsi di un bollino indicante sulla bottiglia il premio ricevuto e di incontrare in via esclusiva i buyer esteri in aprile nel corso del walk around tasting in programma durante la rassegna internazionale dell'agroalimentare di qualità, che si svolge in contemporanea con Vinitaly.

<http://www.qbquantobasta.it/qb/cibo-territorio/2497-concorso-sol-d-oro-a-verona-fiore>

«Anche in questa edizione di Sol d'Oro abbiamo avuto la conferma della straordinaria qualità degli oli in concorso presentati da aziende di tutte le aree produttive del mondo che hanno in Sol&Agrifood l'unico palcoscenico internazionale per dialogare e farsi conoscere – sottolinea Damiano Berzacola, vice presidente vicario di Veronafiere –. Da settembre di quest'anno presentiamo anche Sol d'Oro Emisfero Sud per incontrare le esigenze dei produttori di quell'area. Si inizia dal Cile per poi proseguire ogni anno in un paese a maggiore produzione olivicola, dalla Nuova Zelanda all'Argentina: una iniziativa che aggiunge una tappa importante al processo di internazionalizzazione delle rassegne made in Veronafiere».

La prima edizione di Sol d'Oro Emisfero sud in Cile, dedicata alla produzione oleicola del "nuovo mondo", dove la campagna inizia in primavera, realizzata con il patrocinio di Veronafiere, sarà presentata martedì 8 aprile durante la serata di Gala di premiazione dei vincitori di Sol d'Oro 2014 alla presenza del presidente dell'Associazione Panel Cata Chile e dell'Ambasciatore cileno in Italia.

**Elenco dei vincitori SOL D'ORO edizione 2014:**

**Categoria oli fruttato leggero:**

Sol d'Oro all'Azienda Explotacion Jame s.l. di Villargordo (Jaen) - Spagna

Sol d'Argento alla Azienda S.C.A. Del Campo San Juan di Jean – Spagna

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

**Categoria oli fruttato medio:**

Sol d'Oro alla Azienda Romano Vincenzo & C. snc di Bronte (Catania) - Sicilia

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

Sol di Bronzo alla Azienda Agricola Cetrone Alfredo di Sonnino (Latina) - Lazio

**Categoria oli fruttato intenso:**

Sol d'Oro alla Fattoria Nittardi di Castellina in Chianti (Siena) - Toscana

Sol d'Argento alla Muela-Oliva s.l. di Priego de Cordoba - Spagna

Sol di Bronzo all'Azienda Galgon 99 s.l. di Villanueva de la Reina (Jean) - Spagna

**Categoria oli biologici:**

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

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

Sol di Bronzo all'Azienda Agricola Quattrociocchi Americo di Alatri (Frosinone) - Lazio

**Categoria oli monovarietal:**

Sol d'Oro all'Azienda Agricola La Quagliera di Spoltore (Pescara) - Abruzzo

Sol d'Argento alla Società Agricola Il Conventino di Monteciccardo (Monteciccardo, Pesaro e Urbino) - Marche

Sol di Bronzo all'Azienda Agricola Miccione di Buccheri (Siracusa) - Sicilia

## Agraria Riva del Garda fa strage di premi con i suoi oli

© Pubblicato Giovedì, 14 Marzo 2013 19:54



Si colora d'oro la partecipazione di Agraria Riva del Garda all'11<sup>o</sup> edizione del concorso Sirena d'Oro di Sorrento, dove ha ottenuto la Sirena d'oro, nella categoria "fruttato leggero" con l'extravergine d'oliva Garda Trentino DOP Uliva. Si aggiunge ai recenti premi Corona d'oro Maestro d'olio di Extra Lucca e al Sol d'argento al Vintaly di Verona ottenuti con 46°//parallelo monovarietale e biologico.

Nell'undicesima edizione del concorso Sirena d'Oro che si tiene a Sorrento (Na), l'Olio Extravergine d'Oliva Garda Trentino DOP Uliva di Agraria Riva del Garda si è aggiudicato la Sirena d'Oro nella categoria "fruttato leggero".

La giuria dell'unico concorso nazionale dedicato agli oli a Denominazione di Origine Protetta ha premiato la rappresentante più settentrionale dell'olivicoltura italiana fra quelle in gara. Organizzata dal Comune di Sorrento con la partnership di FederDop Olio e Unaprol, la rassegna Sirena

D'Oro sta acquisendo sempre maggiore rilevanza nel panorama dei premi dedicati alla cultura dell'olio extravergine.



La proclamazione dei premi si è avuta il 14 marzo a Roma presso il Palazzo Marini nella Sala della Mercede (Camera dei Deputati) alla presenza di autorità, giornalisti, del Direttore Massimo Fia e del Direttore produttivo Furio Battellini. "Grazie all'impegno di tutti i soci, degli olivicoltori dell'Alto Garda Trentino e agli ingenti investimenti in tecnologie e specializzazione, siamo riusciti a posizionarci ai massimi livelli qualitativi mondiali. Una grande soddisfazione per tutti noi e per tutto il Trentino, un gioia che dura ormai da diversi anni!"

La consegna delle "sirene" avverrà ad aprile, a Sorrento (NA) in occasione della terza edizione della Borsa Valori del Territorio, kermesse enogastronomica dedicata agli oli DOP e prodotti agroalimentari.

Agraria Riva del Garda conferma l'elevato standard qualitativo dei propri oli extravergini in tre categorie differenti:

1. Sirena d'oro con Uliva DOP Garda Trentino
2. Corona d'oro di Maestro d'olio, conferita all'extravergine monovarietale

46°// Parallelo, lo scorso 17 febbraio ad Extra Lucca, premio conferito a pochissime realtà italiane in un concorso con oltre 130 partecipanti

3. SOL d'argento 2013 a livello mondiale, primo classificato fra gli italiani per l'extravergine biologico 46°//Parallelo. Il concorso internazionale SOL, si svolge all'interno di Vintaly e vede la partecipazione di oltre 200 concorrenti di tutto il mondo.

---

<http://www.oliogardadop.it/consorzio-olio-garda-dop/news.php>

Agraria Riva del Garda, azienda storica nel settore vitivinicolo e oleario dell'Alto Garda, con le sue produzioni eccellenti promuove non solo una personale cultura della qualità, ma anche una forte attenzione verso il proprio territorio.

La cooperativa, fondata nel 1926, oggi riunisce circa 350 soci valorizzando la produzione agricola locale - dalla raccolta alla lavorazione fino alla commercializzazione diretta presso il proprio punto vendita dei prodotti tipici - e puntando sul concetto di filiera corta, dal produttore al consumatore. Queste caratteristiche fanno di Agraria un sistema economico integrato per lo sviluppo del territorio del Garda Trentino.



25 marzo 2014

<http://www.oliogardadop.it/consorzio-olio-garda-dop/news.php>

**25-03-2014**

**Sol d'Oro 2014: i premi del Garda Dop**

Sono quattro i riconoscimenti per il nostro Garda Dop al Concorso Internazionale "Sol d'Oro" dedicato alla migliore produzione oleicola. Orgogliosi di questi risultati abbiamo organizzato un evento per far conoscere e degustare gli oli premiati al prossimo salone Sol&Agrifood . L'appuntamento è per lunedì 7 aprile dalle 10 a Verona (Sala Mantegna) con la degustazione "Viaggio sensoriale alla scoperta dell'eccellenza dell'olio di lago Garda DOP".

Nel frattempo vi anticipiamo quali sono le aziende premiate:

- Agraria Riva del Garda che si è aggiudicata il Premio Sol d'Argento con il suo olio extravergine Garda Trentino DOP Uliva nella categoria fruttato medio.
- Azienda Agricola Paolo Bonomelli con una Gran Menzione al Cà Rainene Garda Orientale D.O.P. nella categoria fruttato medio.
- Cooperativa agricola San Felice del Benaco con una Gran menzione per il Garda Bresciano D.O.P. come fruttato leggero.
- Azienda Agricola Venturini Paolo con una Gran Menzione per il Garda Bresciano D.O.P. categoria fruttato leggero.

Vi aspettiamo a Verona.



## SOL d'ORO 2014: *i MIGLIORI oli EXTRAVERGINE AL MONDO*

OLIO ITALIANO



### **Sol d'Oro 2014 ha decretato i migliori oli al mondo. Ben 10 olio italiani premiati e 5 spagnoli**

Giunto alla 12ª edizione del Concorso Internazionale Sol d'Oro è la competizione più importante al mondo per l'olio d'Oliva. Sol d'Oro 2014 ha lo scopo di promuovere i vincitori in numerose iniziative tra le quali la possibilità di fregiarsi di un bollino indicante sulla bottiglia il premio ricevuto e di incontrare in via esclusiva i buyer esteri in aprile nel corso del walk around tasting in programma durante la rassegna internazionale dell'agroalimentare di qualità, che si svolge in contemporanea con Vinitaly. Il Concorso è organizzato da Veronafiere come anteprima di Sol&Agrifood (6-9 aprile 2014, [www.solagrifood.com](http://www.solagrifood.com))

«Anche in questa edizione di Sol d'Oro - ha sottolineato Damiano Berzacola, vicepresidente vicario di Veronafiere - abbiamo avuto la conferma della straordinaria qualità degli oli in concorso presentati da aziende di tutte le aree produttive del mondo che hanno in Sol&Agrifood l'unico palcoscenico internazionale per dialogare e farsi conoscere. Da settembre di quest'anno presentiamo anche Sol d'Oro Emisfero Sud per incontrare le esigenze dei produttori di quell'area. Si inizia dal Cile per poi proseguire ogni anno in un paese a maggiore produzione olivicola, dalla Nuova Zelanda all'Argentina: una iniziativa che aggiunge una tappa importante al processo di internazionalizzazione delle rassegne made in Veronafiere».



aprile 2014

<http://www.vinievin.com/parliamo-di-vino/sol-doro-2014-i-migliori-oli-extravergine-al-mondo-597.html>

#### **I numeri di Sol d'Oro 2014**

campioni di vino in gara: 250

Paesi di provenienza dei campioni: Italia, Cile, Uruguay, Libano, Portogallo, Spagna, Slovenia, Croazia, Turchia e Grecia.

giudici internazionali: 13

Provenienza giudici: Italia, Cile, Grecia, Slovenia e Spagna

Cinque le categorie: fruttato leggero, medio, intenso, monovarietale e biologico.

#### **Vincitori Sol d'Oro 2014**

##### **Categoria oli fruttato leggero**

Sol d'Oro all'Azienda Explotacion Jame s.l. di Villargordo (Jaen) - Spagna

Sol d'Argento alla Azienda S.C.A. Del Campo San Juan di Jean - Spagna

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

##### **Categoria oli fruttato medio**

Sol d'Oro alla Azienda Romano Vincenzo & C. snc di Bronte (Catania) - Sicilia

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

Sol di Bronzo alla Azienda Agricola Cetrone Alfredo di Sonnino (Latina) - Lazio

##### **Categoria oli fruttato intenso**

Sol d'Oro alla Fattoria Nittardi di Castellina in Chianti (Siena) - Toscana

Sol d'Argento alla Muela-Oliva s.l. di Priego de Cordoba - Spagna

Sol di Bronzo all'Azienda Galgon 99 s.l. di Villanueva de la Reina (Jean) - Spagna

##### **Categoria oli biologici**

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

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

Sol di Bronzo all'Azienda Agricola Quattrococchi Americo di Alatri (Frosinone) - Lazio

##### **Categoria oli monovarietali**

Sol d'Oro all'Azienda Agricola La Quagliera di Spoltore (Pescara) - Abruzzo

Sol d'Argento alla Società Agricola Il Conventino di Monteciccardo (Monteciccardo, Pesaro e Urbino) - Marche

Sol di Bronzo all'Azienda Agricola Miccione di Buccheri (Siracusa) - Sicilia

<http://www.oliofficina.it/saperi/inoltre/sol-d-oro-2014-i-premi-del-garda-dop.htm>

## Sol d'Oro 2014: i premi alle produzioni di olio Garda Dop

OO M

 16 shares  2 tweet  stampa

Sono quattro i riconoscimenti che ha ottenuto l'olio Garda Dop al Concorso Internazionale "Sol d'Oro" dedicato alla migliore produzione oleicola. Orgogliosi di questi risultati, il **Consorzio di tutela** ha organizzato un evento per far conoscere e degustare gli oli premiati al prossimo salone Sol&Agrifood.

L'appuntamento è per lunedì 7 aprile dalle 10 a Verona (Sala Mantegna) con la degustazione "Viaggio sensoriale alla scoperta dell'eccellenza dell'olio di lago Garda DOP".

Le aziende premiate sono:

Agraria Riva del Garda - Premio Sol d'Argento

Azienda Agricola Paolo Bonomelli - Gran Menzione al Cà Rainene Garda Orientale D.O.P. nella categoria fruttato medio

Cooperativa agricola San Felice del Benaco - Gran menzione per il Garda Bresciano D.O.P. come fruttato leggero

Azienda Agricola Venturini Paolo - Gran Menzione per il Garda Bresciano D.O.P. categoria fruttato leggero

OO M - 04-04-2014 - TUTTI I DIRITTI RISERVATI

<http://www.ladigetto.it/permalink/32623.html>

## «Il 46° Parallelo è un olio di qualità eccelsa»

04/04/2014

### La guida «Gambero Rosso» esalta l'oro verde di Agraria Riva



Agraria Riva del Garda torna a occupare le vetrine più prestigiose della Guida agli «Oli d'Italia» del Gambero Rosso, vera e propria bibbia per cultori, ristoratori, operatori dell'enogastronomia e buyer (italiani e stranieri), alle prese con l'eccellenza del Made in Italy a tavola.

Se la Guida 2013 aveva segnalato con il voto massimo (le famose «tre foglie»), tutti i tre gli

extravergini presentati dal frantoio di San Nazzaro, e fatto guadagnare all'Uliva DOP Garda Trentino il premio speciale degli chef, in questo 2014 – oltre a bizzare le tre foglie nei tre oli selezionati – Agraria Riva ha conquistato un altro eccezionale «premio speciale»: la Migliore Performance Territoriale (da notare che la guida passa in rassegna centinaia di extravergini e di aziende olivicole).

Cosa significa questo premio? Lo racconta la guida stessa che sarà ufficialmente presentata il prossimo 6 aprile, durante il Vinitaly di Verona.

«Abbiamo deciso di dare il premio a un'azienda cooperativa – spiegano gli specialisti del Gambero Rosso – per evidenziare il grande lavoro svolto sul territorio da questo frantoio che unisce 130 coltivatori e che è stato il primo motore per il riconoscimento della Dop Garda.»

Agraria di Riva, va ad incassare il riconoscimento che fa più piacere di tutti: quello che certifica l'eccellenza assoluta (basti pensare che il 46° Parallelo ha centrato il punteggio più alto tra tutti gli oli della penisola selezionati dalla giuria), e deriva dal lavoro appassionato e sinergico di centinaia di soci.

Una supersquadra di cui, sia il presidente Planchestainer che il direttore Fia, sono sempre più orgogliosi di stagione in stagione.

<http://www.ladigetto.it/permalink/32623.html>

Gli allori di Agraria non si esauriscono con il Gambero Rosso.

Il prossimo 8 aprile, sempre a Veronafiere, nella rassegna dell'Agroalimentare di Qualità, il frantoio rivano ritirerà un altro doppio prestigioso premio: il Sol d'Argento del concorso internazionale Sol d'Oro.

Lo hanno vinto Uliva DOP Garda Trentino (nella categoria fruttato medio) e 46° Parallelo Bio (nella categoria biologici), miglior olio extravergine biologico d'Italia. Nella storia del concorso un bis così sbalorditivo non l'aveva mai inanellato nessun'altra azienda.

Agraria Riva del Garda sarà presente, per festeggiare e presentare svariate novità, al Vinitaly 2014 dal 6 al 9 Aprile prossimi nell'Area C (SOL & AGRIFOOD) Stand 51.

© Riproduzione riservata

<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie/La-guida-del-Gambero-Rosso-esalta-l-oro-verde-di-Agraria-Riva>

## La guida del Gambero Rosso esalta l'oro verde di Agraria Riva

Venerdì, 04 Aprile 2014

**Agraria Riva del Garda torna ad occupare le vetrine più prestigiose della Guida agli “Oli d'Italia” del Gambero Rosso, vera e propria bibbia per cultori, ristoratori, operatori dell'enogastronomia e buyer (italiani e stranieri), alle prese con l'eccellenza del Made in Italy a tavola. Se la Guida 2013 aveva segnalato con il voto massimo (le famose “tre foglie”), tutti i tre gli extravergini presentati dal frantoio di San Nazzaro, e fatto guadagnare all'Uliva Dop Garda Trentino il premio speciale degli chef, in questo 2014 – oltre a bizzare le tre foglie nei tre oli selezionati – Agraria Riva ha conquistato un altro eccezionale “premio speciale”: la Migliore Performance Territoriale (da notare che la guida passa in rassegna centinaia di extravergini e di aziende olivicole).**



<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie/La-guida-del-Gambero-Rosso-esalta-l-oro-verde-di-Agraria-Riva>

Cosa significa questo premio? Lo racconta la guida stessa che sarà ufficialmente presentata il prossimo 6 aprile, durante il Vinitaly di Verona. *"Abbiamo deciso di dare il premio ad un'azienda cooperativa – spiegano gli specialisti del Gambero Rosso – per evidenziare il grande lavoro svolto sul territorio da questo frantoio che unisce 130 coltivatori e che è stato il primo motore per il riconoscimento della Dop Garda".*

Agraria di Riva, va ad incassare il riconoscimento che fa più piacere di tutti: quello che certifica l'eccellenza assoluta (basti pensare che il 46° Parallelo ha centrato il punteggio più alto tra tutti gli oli della penisola selezionati dalla giuria), e deriva dal lavoro appassionato e sinergico di centinaia di soci. Una supersquadra di cui, sia il presidente Planchestainer che il direttore Fia, sono sempre più orgogliosi di stagione in stagione.

Gli allori di Agraria non si esauriscono con il Gambero Rosso. Il prossimo 8 aprile, sempre a Veronafiere, nella rassegna dell'Agroalimentare di Qualità, il frantoio rivano ritirerà un altro doppio prestigioso premio: il Sol d'Argento del concorso internazionale Sol d'Oro. Lo hanno vinto Uliva DOP Garda Trentino (nella categoria fruttato medio) e 46° Parallelo Bio (nella categoria biologici), miglior olio extravergine biologico d'Italia. Nella storia del concorso un bis così sbalorditivo non l'aveva mai inanellato nessun'altra azienda.

Agraria Riva del Garda sarà presente, per festeggiare e presentare svariate novità, al Vinitaly 2014 dal 6 al 9 Aprile prossimi nell'Area C (SOL & AGRIFOOD) Stand 51.

## Si parla di:

### Imprese

[Agraria Riva Del Garda s.c.](#)

### Persone

[Massimo Fia](#)

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/cronaca/2014/04/06/news/agraria-dal-gambero-rosso-ancora-soddisfazioni-per-l-olio-1.8998629>

il riconoscimento

## Agraria, dal Gambero Rosso ancora soddisfazioni per l'olio

RIVA. L'Agraria di Riva è ancora tra i promossi della guida "Oli d'Italia" del Gambero Rosso. Se il volume del 2013 aveva segnalato con i massimo voti (le "tre foglie") tutti i tre extravergini...



0



0



0



RIVA. L'Agraria di Riva è ancora tra i promossi della guida **+T -T** "Oli d'Italia" del Gambero Rosso. Se il volume del 2013 aveva segnalato con i massimo voti (le "tre foglie") tutti i tre extravergini presentati dal frantoio di San Nazzaro e fatto guadagnare all'Uliva Dop Garda Trentino il premio speciale degli chef, in questo 2014 – oltre a bizzare le tre foglie nei tre oli selezionati – la cooperativa rivana ha conquistato un altro "premio speciale": la migliore performance territoriale.

Cosa significa questo premio? Lo racconta la stessa guida che sarà presentata ufficialmente oggi durante il Vintaly di Verona:

«Abbiamo deciso di dare il premio - si legge sulla pubblicazione degli specialisti del Gambero Rosso - ad un'azienda cooperativa per evidenziare il grande lavoro svolto sul territorio da questo frantoio che unisce 130 coltivatori e che è stato il primo motore per il riconoscimento della Dop Garda». L'Agraria di Riva, insomma, è andata a incamerare probabilmente uno tra i riconoscimenti che fa più piacere di tutti: quello che certifica che l'eccellenza assoluta (basti pensare che il 46° Parallelo ha centrato il punteggio più alto tra tutti gli oli della penisola selezionati dalla giuria) deriva dal lavoro appassionato e sinergico di centinaia di soci, una "supersquadra" di cui sia il presidente Planchenstainer che il direttore Fia sono sempre più orgogliosi di stagione in stagione.

Ma i recentissimi allori di Agraria non si esauriscono con il Gambero Rosso. Martedì, sempre a Veronafiere, nella rassegna dell'agroalimentare di qualità, il frantoio rivano ritirerà un altro doppio prestigioso premio: il Sol d'Argento del concorso internazionale Sol d'Oro, vinto grazie a Uliva Dop Garda Trentino (nella categoria fruttato medio) e 46° Parallelo Bio (nella categoria biologici). Agraria, poi, sarà presente in uno stand di Vintaly da oggi a mercoledì. *(m.cass.)*

06 aprile 2014

[http://www.vallesabbianews.it/notizie-it/\(Garda,Valtinesi\)-Sol-d'Oro-premia-l'Olio-Garda-Dop-27955.html](http://www.vallesabbianews.it/notizie-it/(Garda,Valtinesi)-Sol-d'Oro-premia-l'Olio-Garda-Dop-27955.html)

07 Aprile 2014, 09.15

**Garda Valtinesi**  
Fiere

 **Consiglia**

 **Condividi**

 **Tweet**

 **+1**

 **tumblr.**

## Sol d'Oro premia l'Olio Garda Dop

di Redazione

Appuntamento a Verona dal 6 al 9 aprile tra degustazioni, abbinamenti e dibattiti per Sol&Agrifood, il cui concorso internazionale premia l'Olio Garda Dop



 **Pin it**

E' in corso in questi giorni l'edizione 2014 di Sol&Agrifood, la Rassegna Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità organizzata al centro fieristico di Verona in concomitanza di Vinitaly. Dal 6 al 9 aprile il Consorzio sarà presente all'Area C Stand 7 in uno spazio che sarà adibito a Osteria dell'Olio. Durante i quattro giorni di fiera i produttori associati si siederanno al tavolo in compagnia dei visitatori per proporre loro stessi l'assaggio degli extravergine e raccontare come e dove

nasce l'Olio Garda Dop.

Ogni giorno, dalle 12 alle 15, ci sarà anche una degustazione in cui l'Olio Garda DOP sarà abbinato alle eccellenze del territorio: domenica 6 si comincia con il Riso Vialone Nano Veronese IGP, lunedì si passa al Radicchio Tardivo di Treviso IGP e al Radicchio Variegato di Castelfranco IGP, Radicchio di Chioggia IGP e Radicchio di Verona IGP, martedì l'Asparago di Badoere IGP e mercoledì infine l' Insalata di Lusia IGP.

In fiera saranno presenti stabilmente con un proprio corner sei aziende produttrici: Poggioriotto, Tenuta Le Selve, Cooperativa San Felice del Benaco, Cooperativa La Cascina, Az. Agr. Venturini Paolo e Az. Agr. Bonsaver Ennio. Saranno presente al salone anche Agraria Riva del Garda, Az. Agr. Poggioriotto, Turri e Redoro.

[http://www.vallesabbianews.it/notizie-it/\(Garda,Valtinesi\)-Sol-d'Oro-premia-l'Olio-Garda-Dop-27955.html](http://www.vallesabbianews.it/notizie-it/(Garda,Valtinesi)-Sol-d'Oro-premia-l'Olio-Garda-Dop-27955.html)

Il 12° Concorso Internazionale "Sol d'Oro", organizzato in occasione di Sol&Agrifood e dedicato alla migliore produzione oleicola, premia l'Olio Garda Dop con quattro riconoscimenti. Quest'anno le aziende premiate sono l'Agraria Riva del Garda che si è aggiudicata il Premio Sol d'Argento con il suo olio extravergine Garda Trentino DOP Uliva nella categoria fruttato medio; l'Azienda Agricola Paolo Bonomelli con una Gran Menzione al Cà Rainene Garda Orientale D.O.P. nella categoria fruttato medio; la Cooperativa agricola San Felice del Benaco con una Gran menzione per il Garda Bresciano D.O.P. come fruttato leggero; l'Azienda Agricola Venturini Paolo con una Gran Menzione per il Garda Bresciano D.O.P. categoria fruttato leggero.

Per far conoscere e degustare gli oli premiati al prossimo salone Sol&Agrifood lunedì 7 dalle 10 è stato organizzato nella Sala Mantegna la degustazione "Viaggio sensoriale alla scoperta dell'eccellenza dell'olio di lago Garda DOP".

<http://www.umbrialeft.it/notizie/olio-extravergine-oliva-ad-un%E2%80%99azienda-umbra-sirena-d%E2%80%99argento>

**Economia**

By **Redazione**

## Olio extravergine di oliva/ Ad un'azienda umbra la Sirena d'Argento

15/04/2014 - 19:31



ROMA - Nel 2014 i migliori oli extravergine di oliva Dop e Igp d'Italia appartengono a Sicilia, Toscana e Calabria. E' questo il verdetto della dodicesima edizione del Sirena d'Oro, concorso nazionale promosso dalla Citta' di Sorrento in collaborazione con FederDop Olio, Unaprol, Aifo e Associazione Oleum.

Complessivamente, nelle tre categorie del premio - fruttato leggero, medio e intenso - sono stati assegnati riconoscimenti a 7 regioni d'Italia. Premiate inoltre 6 Dop con la Gran Menzione. L'edizione 2014 del concorso - informa una nota - e' stata indetta in un'annata contraddistinta da una campagna olearia che in tutta Italia ha avuto rese molto inferiori rispetto alla media. Cio' nonostante le aziende iscritte al Premio sono state numerose: 165,

di cui ammesse 157, in rappresentanza di 36 aree DOP e IGP.

Gli oli vincitori sono stati proclamati questa mattina, presso la sala stampa della Camera dei deputati, nel corso di un convegno al quale hanno partecipato Colomba Mongiello e Paolo Russo, componenti della XIII Commissione Agricoltura della Camera dei deputati, il sindaco e il vice sindaco di Sorrento, Giuseppe Cuomo e Giuseppe Stinga, l'assessore dell'Agricoltura della Regione Campania Daniela Nugnes, il presidente di Unaprol Massimo Gargano, il presidente di FederDop Olio Daniele Salvagno e il direttore dell'Aifo Giampaolo Sodano.

Nella categoria fruttato intenso, la Sirena d'Oro e' stata vinta dall'azienda agricola Terraliva di Frontino Giuseppina con la Dop Monti Iblei (sottozona Monti Lauro). **Sirena d'Argento all'azienda agraria Bacci Noemio con la Dop Umbria (sottozona Colli Martani)** e Sirena di Bronzo all'azienda agraria Alfredo Cetrone con la DOP Colline Pontine.

L'Igp Toscano, ammesso al premio per la prima volta nel 2013, si aggiudica la Sirena d'Oro nella categoria fruttato medio. L'olio vincitore e' quello dell'azienda Oliviera Sant'Andrea di Giganti Enrico e Enzo. Sul podio, Sirena d'Argento all'azienda agraria riva del Garda con la Dop Garda (sottozona Trentino), e Sirena di Bronzo all'azienda agraria Carraia di Bardi Franco con la Dop Terre di Siena.

Prima classificata nella categoria fruttato leggero, e quindi Sirena d'Oro, l'azienda agricola Le Conche di Sposato Vincenzo con la Dop Bruzio (sottozona Crati). Al secondo posto l'azienda MCS con la Dop Terra d'Otranto, che si aggiudica la Sirena d'Argento, e al terzo posto l'azienda agricola biologica rico', con la DOP Valdemone, premiata con la Sirena di Bronzo.

La cerimonia di consegna delle "Sirene" alle aziende vincitrici si svolgera' il 2 maggio, a Sorrento, nell'ambito de "I Valori del Territorio", evento di marketing territoriale in cui gli oli Dop e Igp saranno protagonisti di percorsi enogastronomici nel centro antico della citta' costiera.

<http://www.gamberorosso.it/altaformazione/item/1019492-sirena-d-oro-2014-il-concorso-nazionale-promosso-dalla-citta-di-sorrento-ha-premiato-i-migliori-oli-extra-vergine-d-oliva>

🕒 Giovedì, 17 Aprile 2014 11:11

## Sirena d'Oro 2014, il concorso nazionale promosso dalla città di Sorrento ha premiato i migliori oli extra vergine d'oliva

🔍 TI Dimensione Font 📄 🖨️ Stampa 📧 Email

👍 Mi piace 0 🐦 Tweet 0 🍀 +1



# SIRENA d'ORO

*Toscana, Sicilia e Calabria al top della classifica nella dodicesima edizione del concorso campano presentato alla Camera dei Deputati e organizzato in collaborazione con FederDop Olio, Unaprol, Aifo e Associazione Oleum.*

I migliori oli extra vergine d'oliva Dop e Igp, appartenenti alle tre categorie fruttato leggero, medio e intenso, arrivano da Sicilia, Toscana e Calabria. A decretarlo il concorso nazionale Sirena d'Oro. Giunto alla dodicesima edizione e organizzato in collaborazione con FederDop Olio, Unaprol, Aifo e Associazione Oleum, si è svolto nella città campana di Sorrento. Le aziende iscritte al Premio sono state 165, di cui ammesse 157, in rappresentanza di 36 aree Dop e Igp e i vincitori sono stati proclamati nel corso di un convegno tenutosi presso la sala stampa della Camera dei Deputati. Alla premiazione hanno partecipato **Colomba Mongiello** e **Paolo Russo**, componenti della XIII Commissione Agricoltura, il sindaco e il vice sindaco di Sorrento, **Giuseppe Cuomo** e **Giuseppe Stinga**, l'assessore dell'Agricoltura della Regione Campania **Daniela Nugnes**, il presidente di Unaprol **Massimo Gargano**, il presidente di FederDop Olio **Daniele Salvagnoe** il direttore dell'Aifo **Giampaolo Sodano**.



17 aprile 2014

<http://www.gamberorosso.it/altaformazione/item/1019492-sirena-d-oro-2014-il-concorso-nazionale-promosso-dalla-citta-di-sorrento-ha-premiato-i-migliori-oli-extra-vergine-d-oliva>

La Sirena d'Oro, nella categoria Fruttato Intenso, è stata assegnata all'azienda agricola Terraliva di Giuseppina Frontino con la Dop Monti Iblei (sottozona Monti Lauro). Sirena d'Argento, invece, all'azienda agraria Bacci Noemio con la Dop Umbria (sottozona Colli Martani), mentre la Sirena di Bronzo è andata all'azienda agraria Alfredo Cetrone con la DOP Colline Pontine.

L'Igp Toscano, ammesso al premio per la prima volta nel 2013, si è aggiudicato la Sirena d'Oro nella categoria fruttato medio. L'olio vincitore è quello dell'azienda Oliviera Sant'Andrea di Giganti Enrico e Enzo. Sul podio, Sirena d'Argento all'azienda agraria riva del Garda con la Dop Garda (sottozona Trentino), e Sirena di Bronzo all'azienda agraria Carraia di Bardi Franco con la Dop Terre di Siena.

Prima classificata nella categoria fruttato leggero, e quindi Sirena d'Oro, l'azienda agricola Le Conche di Sposato Vincenzo con la Dop Bruzio (sottozona Crati). Al secondo posto l'azienda MCS con la Dop Terra d'Otranto, che si aggiudica la Sirena d'Argento, e al terzo posto l'azienda agricola biologica Aricò, con la DOP Valdemone, premiata con la Sirena di Bronzo.

*"L'olio extravergine di oliva Dop, rappresenta quasi un rifugio immateriale e conferisce la possibilità per il consumatore di concedersi un premio all'interno del proprio paniere d'acquisto", ha spiegato il presidente di Unaprol, Massimo Gargano. "La qualità che l'olio Dop comunica attraverso il forte legame con il territorio offre la possibilità di vivere un contatto attivo con i valori della tradizione e della territorialità. In uno scenario dove tutto sembra sgretolarsi, concedersi qualità, anche se può sembrare un lusso, in realtà nella maggior parte dei casi, è la manifestazione di una scelta d'acquisto. Le iniziative di promozione al consumo di olio Dop e Igp, come quella del Sirena d'Oro, agevolano il trasferimento delle informazioni legate a prodotto che diventa in questo modo tour operator del territorio".*

<http://www.lucianopignataro.it/a/premio-sirena-doro-i-migliori-oli-dop-ditalia/71432/>



Relae, olio evo siciliano

Nel 2014 i migliori oli extravergine di oliva Dop e Igp d'Italia appartengono a Sicilia, Toscana e Calabria. E' questo il verdetto della dodicesima edizione del Sirena d'Oro, concorso nazionale promosso dalla Città di Sorrento in collaborazione con FederDop Olio, Unaprol, Aifo e Associazione Oleum.

Complessivamente, nelle tre categorie del premio – fruttato leggero, medio e intenso – sono stati assegnati riconoscimenti a 7 regioni d'Italia. Premiate inoltre 6 Dop con la Gran Menzione.

L'edizione 2014 del concorso è stata indetta in un'annata contraddistinta da una campagna olearia che in tutta Italia ha avuto rese molto inferiori rispetto alla media. Ciò nonostante le aziende iscritte al Premio sono state numerose: 165, di cui ammesse 157, in rappresentanza di 36 aree DOP e IGP.

Nella categoria fruttato intenso, la Sirena d'Oro è stata vinta dall'azienda agricola Terraliva di Frontino Giuseppina con la Dop Monti Iblei (sottozona Monti Lauro). Sirena d'Argento all'azienda agraria Bacci Noemio con la Dop Umbria (sottozona Colli Martani), e Sirena di Bronzo all'azienda agraria Alfredo Cetrone con la DOP Colline Pontine.

L'Igp Toscano, ammesso al premio per la prima volta nel 2013, si aggiudica la Sirena d'Oro nella categoria fruttato medio. L'olio vincitore è quello dell'azienda Oliviera Sant'Andrea di Giganti Enrico e Enzo. Sul podio, Sirena d'Argento all'azienda agraria riva del Garda con la Dop Garda (sottozona Trentino), e Sirena di Bronzo all'azienda agraria Carraia di Bardi Franco con la Dop Terre di Siena.

<http://www.lucianopignataro.it/a/premio-sirena-doro-i-migliori-oli-dop-ditalia/71432/>

Prima classificata nella categoria fruttato leggero, e quindi Sirena d'Oro, l'azienda agricola Le Conche di Sposato Vincenzo con la Dop Bruzio (sottozona Crati). Al secondo posto l'azienda MCS con la Dop Terra d'Otranto, che si aggiudica la Sirena d'Argento, e al terzo posto l'azienda agricola biologica Aricò, con la DOP Valdemone, premiata con la Sirena di Bronzo.

La cerimonia di consegna delle "Sirene" alle aziende vincitrici si svolgerà il 2 maggio, a Sorrento, nell'ambito de "I Valori del Territorio", evento di marketing territoriale in cui gli oli Dop e Igp saranno protagonisti di percorsi enogastronomici nel centro antico della città costiera.

Il Premio Sirena d'Oro di Sorrento è un appuntamento promosso dall'Assessorato all'Agricoltura e alla Promozione Territoriale del Comune di Sorrento, ed organizzato in collaborazione con Unaprol, FederDop Olio, Aifo ed Associazione Oleum.

L'iniziativa ha il patrocinio della XIII Commissione Agricoltura della Camera dei deputati, del ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, della Regione Campania e della Provincia di Napoli. Main sponsor è Ferrarelle Spa.



aprile 2014

[http://www.eventiesagre.it/Fiere\\_Alimentari/3365\\_SolANDAgrifood.html](http://www.eventiesagre.it/Fiere_Alimentari/3365_SolANDAgrifood.html)

## **A SOL&AGRIFOOD GLI AFFARI SI FANNO IN PUNTA DI FORCHETTA**

*6-9 aprile 2014  
Verona*



Rinnovato nella formula e negli spazi espositivi per meglio rispondere alle esigenze dei partecipanti: Sol&Agrifood ha voluto riunire sotto un unico brand le precedenti manifestazioni Sol ed Agrifood Club.

Sol&Agrifood è la Rassegna Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità: prestigiosa vetrina che, anche grazie alla concomitanza con Vinitaly, promuove l'eccellenza olivicola ed agroalimentare sul mercato nazionale ed internazionale.

### **Informazioni utili**

- **Dove:**
  - Verona - Veronafiere - V.le del Lavoro, 8
- **Quando:**
  - domenica 6, lunedì 7, martedì 8, mercoledì 9 aprile 2014
- **Orario di apertura:**
  - continuato dalle 9.30 alle 18.30
- **Biglietti:**
  - Giornaliero E 50 - Online E 45
  - Abbonamento 4 giornate (validità un ingresso per ciascun giorno)  
E 90 - Online E 80

### **Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP**

**Appuntamento a Verona dal 6 al 9 aprile tra degustazioni, abbinamenti e dibattiti per Sol&Agrifood, il cui concorso internazionale premia l'Olio Garda DOP.**



aprile 2014

[http://www.eventiesagre.it/Fiere\\_Alimentari/3365\\_SolANDAgrifood.html](http://www.eventiesagre.it/Fiere_Alimentari/3365_SolANDAgrifood.html)

Fra pochi giorni parte l'edizione 2014 di Sol&Agrifood, la Rassegna Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità organizzata al centro fieristico di Verona in concomitanza di Vinitaly. Dal 6 al 9 aprile il Consorzio sarà presente all'Area C Stand 7 in uno spazio che sarà adibito a Osteria dell'Olio. Durante i quattro giorni di fiera i produttori associati si siederanno al tavolo in compagnia dei visitatori per proporre loro stessi l'assaggio degli extravergine e raccontare come e dove nasce l'Olio Garda Dop.

Ogni giorno, dalle 12 alle 15, ci sarà anche una degustazione in cui l'Olio Garda DOP sarà abbinato alle eccellenze del territorio: domenica 6 si comincia con il Riso Vialone Nano Veronese IGP, lunedì si passa al Radicchio Tardivo di Treviso IGP e al Radicchio Variegato di Castelfranco IGP, Radicchio di Chioggia IGP e Radicchio di Verona IGP, martedì l'Asparago di Badoere IGP e mercoledì infine l'Insalata di Lusia IGP.

Gli altri appuntamenti del Consorzio:

- **Domenica 6 aprile** - ore 10 (sala Mantegna): degustazione "Viaggio sensoriale alla scoperta dell'eccellenza dell'olio di lago Garda DOP". Protagoniste le aziende premiate al concorso SOL d'ORO 2014.
- **Domenica - ore 14** (stand consorzio): "Olio e Sport: l'extravergine nella dieta dei campioni". L'esperienza di Diego Fortuna, atleta olimpionico nella disciplina del lancio del disco e oggi preparatore atletico e nutrizionista. Modera Luigi Caricato, oleologo, scrittore e giornalista. Intervengono Andrea Monico (coordinatore) e Andrea Bertazzi (presidente) del Consorzio tutela olio Garda DOP. A seguire degustazione.
- **Domenica - ore 15.30** (stand CCIAA di Verona PAD 5/C4): Degustazione in abbinamento all'Asparago di Verona.
- **Lunedì - ore 15:30** (stand consorzio): Il nuovo inizio: un patto per l'olio, incontro-dibattito promosso da Olio Officina e Informatore Agrario per la stesura di un manifesto per la pacificazione nel mondo dell'Olio.
- **Martedì - ore 15.30** stand CCIAA di Verona PAD 5/C4): degustazione in abbinamento al Radicchio di Verona IGP.

In fiera saranno presenti stabilmente con un proprio corner sei aziende produttrici: Poggioriotto, Tenuta Le Selve, Cooperativa San Felice del Benaco, Cooperativa La Cascina, Az. Agr. Venturini Paolo e Az. Agr. Bonsaver Ennio. Saranno presente al salone anche Agraria Riva del Garda, Az. Agr. Poggioriotto, Turri e Redoro.

#### **Sol d'Oro premia l'Olio Garda DOP**

Il 12° Concorso Internazionale "Sol d'Oro", organizzato in occasione di Sol&Agrifood e dedicato alla migliore produzione oleicola, premia l'Olio Garda Dop con quattro riconoscimenti. Quest'anno le aziende premiate sono l'Agraria Riva del Garda che si è aggiudicata il Premio Sol d'Argento con il suo olio extravergine Garda Trentino DOP Uliva nella categoria fruttato medio; l'Azienda Agricola Paolo Bonomelli con una Gran Menzione al Cà Rainene Garda Orientale D.O.P. nella categoria fruttato medio; la Cooperativa agricola San Felice del Benaco con una Gran menzione per il Garda Bresciano D.O.P. come fruttato leggero; l'Azienda Agricola Venturini Paolo con una Gran Menzione per il Garda Bresciano D.O.P. categoria fruttato leggero.

Per far conoscere e degustare gli oli premiati al prossimo salone Sol&Agrifood lunedì 7 dalle 10 è stato organizzato nella Sala Mantegna la degustazione "Viaggio sensoriale alla scoperta dell'eccellenza dell'olio di lago Garda DOP".



maggio 2014

<http://www.terramadre.info/pagine/leggi.lasso?id=191f4fe35005b82fe7324099e79d0d6a&ln=it&tp=3&-session=terramadre:42F94C790caca2D183On413D301A>

## Nino Pascale è il nuovo presidente di Slow Food Italia



«Il Congresso esce unito da questa votazione, e lo dimostra al di là dei risultati numerici. Ora dobbiamo fare in modo che il patrimonio più importante dell'associazione, cioè le persone, siano messe nelle migliori condizioni possibili per dedicare le proprie

energie e la propria volontà a tutte le buone cause che Slow Food sostiene ogni giorno. Cinzia porta il contributo della lista che ha rappresentato nel nostro comitato esecutivo, e questo ci rende più forti e più coesi», dichiara Pascale visibilmente commosso. «Vorrei ringraziare tutti i candidati e chi ha partecipato, in sede e sui territori, alla riuscita di questo fantastico Congresso, che segna una fase di svolta. E cominciamo domattina dimenticandoci per chi abbiamo votato: non esistono più due squadre, ma un'unica, grande associazione».

«Il passaggio epocale, di cui credo possa vantarsi la mia squadra, è di aver trovato una strada per l'individuazione, in modo partecipato, della dirigenza di questa associazione», dichiara Cinzia Scaffidi, candidata presidente della lista 2 e ora parte integrante del comitato esecutivo, come deciso dallo stesso Congresso. «L'obiettivo è stato raggiunto e per noi questo era importante. L'associazione ha scelto e noi oggi siamo cinque soci che fanno propria questa decisione e che lavoreranno per la realizzazione del programma che Slow Food ha scelto».

«Il Congresso chiude con un voto unanime per il nuovo esecutivo, dopo tre giorni straordinari di discussione e confronto. Il nostro viaggio riparte oggi con una nave e un equipaggio che saranno capaci di fare ancora più strada di quella percorsa fino a oggi. Al nuovo presidente e alla nuova squadra, non solo i miei auguri e i sentimenti sinceri di amicizia, ma anche la piena disponibilità per il futuro». Così conclude Roberto Burdese, presidente uscente.

Agronomo campano, Pascale è attivo nell'associazione fin dal 1997, dove ha ricoperto la carica di presidente di Slow Food Campania e docente ai Master of Food per i corsi di vino e olio. Daniele Buttignol si riconferma segretario nazionale, mentre entrano a far parte della squadra dirigente Lorenzo Berlandis, lombardo e consigliere nazionale di Slow Food, Sonia Chellini, ex presidente di Slow Food Umbria, e Francesca Rocchi, ex presidente di Slow Food Lazio e Cinzia Scaffidi direttore del Centro Studi Slow Food.



maggio 2014

<http://www.terramadre.info/pagine/leggi.lasso?id=191f4fe35005b82fe7324099e79d0d6a&ln=it&tp=3&-session=terramadre:42F94C790caca2D183On413D301A>

*Il Congresso nazionale di Slow Food Italia si svolge dal 9 all'11 maggio presso il Centro Riva del Garda Fiere Congressi (Tn) con il sostegno della Provincia Autonoma di Trento e di Trentino Turismo e Promozione, il comune di Riva del Garda e la Camera di Commercio di Trento. Si ringraziano inoltre il Museo di Arte Moderna e Contemporanea di Trento e Rovereto, l'Apt Lago di Garda, l'Apt Rovereto e Vallagarina e Agraria Riva del Garda.*

*Hanno contribuito all'organizzazione e alla riuscita del Congresso le seguenti Aziende: Armanini, Cantina Endrizzi, Cantina La-Vis, Cantina Sociale di Trento, Cantina Vivallis, Cantine Ferrari, Cavit Spa, Concast, Consorzio Tutela Vini Trentino, Erika Eis S.r.l., Federazione Trentina Allevatori, Felicetti, Istituto Trentodoc, LatteTrento, Lavazza, Levico Acque, Marzadro, Melinda, Mpartners, Novamont, Panificio Moderno, Sant'Orsola, Unipol, Vallarom.*

Alessia Pautasso  
Ufficio Stampa Slow Food Italia

<http://www.internetgourmet.it/quegli-oli-che-parlano-trentino/>

HOME » COSE GOURMAND, EXTRAVERGINI » QUEGLI OLI CHE PARLANO TRENTINO



f Condividi  
Tweet 1  
g+1 0  
Pin it  
Commenti 0

## Quegli oli che parlano trentino

#angeloperetti

Sono un dichiarato e convinto estimatore dell'opera di radicale rinnovamento oleario che ha trovato attuazione nell'ultima manciata d'anni all'Agraria di Riva del Garda, una realtà cooperativa cui fanno riferimento decine e decine di piccoli olivicoltori del Garda Trentino, ossia di quella zona che rappresenta uno degli areali più a nord per l'olivicoltura italiana. In passato all'Agraria di faceva dell'olio di stampo tradizionale, e dunque essenzialmente dolce, com'è tipico dell'oliva della varietà casaliva – che qui è pressoché l'unica ad essere coltivata – quand'è raccolta a piena (per non dire eccessiva) maturazione. Il rifacimento dell'impianto di molitura e soprattutto la grande opera di sensibilizzazione dei conferenti, ha consentito un netto cambio di registro, e dunque oggi ecco che al Frantoio di Riva, di proprietà dell'Agraria, si fanno extravergini di spiccata personalità, che hanno il loro carattere saliente nella freschezza erbacea, esaltando le prerogative della casaliva a prima invaiatura. Un'operazione dallo straordinario significato culturale, accompagnata anche da un'intelligente opera di marketing (e permettetemi dunque di dare merito al direttore tecnico Furio Battelini), sfociata nella selezione di più oli.

La raccolta del 2013 è stata problematica, per via soprattutto delle prolungate piogge autunnali. E tuttavia la nuova via imboccata al Frantoio rivano ha consentito di mettere in bottiglia anche stavolta degli extravergini di gran bell'impostazione, che vado qui di seguito a illustrare.

**Olio extravergine di oliva Biologico 46° Parallelo Frantoio di Riva 2013 Agraria Riva**

<http://www.internetgourmet.it/quegli-oli-che-parlano-trentino/>

In bottiglia da 0,50. Di colore verde chiaro brillante, porge all'olfatto fresche tracce di erbe di prato e di oliva, unite a ricordi di rucola, tarassaco e carciofo crudo. La piacevolissima e rinfrescante presenza erbacea è ben colta anche al palato, unita a nitidi ritorni del carciofo. Una piccantezza vivace ma ben gestita innerva una pasta di impanto delicato, che vira gradualmente verso la dolcezza della nocciola.

Due lieti faccini e quasi tre 😊😊

**Olio extravergine di oliva Garda Trentino Uliva Frantoio di Riva 2013 Agraria Riva**

In bottiglietta da 0,25. L'olio ha una livrea verde brillante che fa da prologo agli spiccati sentori erbacei e fruttati (d'oliva a prima invaiatura, intendo), cui s'aggiungono memorie di rucola e radicchio selvatico e di foglia di pomodoro. La vegetalità delle erbe di campo domina la pasta, che ha una conduzione in prevalenza dolce, ancorché poggiata su un substrato amarognolo di erbe campestri. Contenuta ma costante piccantezza.

Due lieti faccini e quasi tre 😊😊

**Olio extravergine di oliva 46° Parallelo Monovarietale di Casaliva Frantoio di Riva 2013 Agraria Riva**

In bottiglia da 0,50. La delicata veste verde introduce profumi sottili di erbe di prato e di campo, cui si sommano piacevoli tracce di rosmarino e di buccia di limone. La delicatezza vegetale caratterizza anche la pasta, che tuttavia si avvale del supporto di una nitida presenza amara e di una piccantezza ben modulata, che con lenta progressione aprono il varco alla dolcezza della mela golden e della frutta secca e al ritorno della venatura citrina.

Tre lieti faccini 😊😊😊

2 MAGGIO 2014



04 maggio 2014

[http://www.trentacsiciclismo.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=14&catid=10&Itemid=101](http://www.trentacsiciclismo.it/index.php?option=com_content&view=article&id=14&catid=10&Itemid=101)

RIVA del GARDA – SABATO 21 GIUGNO 2014 – " GRAND PRIX della MONTAGNA GARDA  
TRENTINO- RIVA del GARDA > TENNO" – ASD organizzatrice Pol. S. Giorgio Ugo Bike –  
Prima semitappa - Cat. ammesse: ACSI tutte + Fci + Enti – Ritrovo: ore 8.00 presso Agraria  
Riva del Garda – Partenza: ore 9.30 – Percorso: Riva del Garda, SP 37, Tenno per km.  
10.400. Trasferimento controllato per Varignano d'Arco.



12 maggio 2014

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



## Trento Doc Cantina Riva del Garda Brezza Riva

**Denominazione:** Trento Doc

**Metodo:** classico

**Uvaggio:** Chardonnay

**Fascia di prezzo:** da 10 € a 20 €

**Giudizio:**



Nel variegato universo del Trento Doc, non si deve dimenticare che accanto alle produzioni autenticamente "di montagna" e di alta collina esiste anche un ala, piccola e poco conosciuta, anche perché le produzioni sono di ridotte dimensioni, che con un piccolo volo pindarico potremmo definire lacustre, perché riguarda aziende e soprattutto vigneti situati nelle aree dell'Alto Garda e del Lago di Toblino. Territori dotati di microclimi del tutto particolari che conferiscono allo Chardonnay utilizzato una fragranza aromatica molto interessante.



12 maggio 2014

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

Dei Trento della [Cantina di Toblino](#) e di [Madonna delle Vittorie](#) ho già scritto e oggi voglio segnalare un altro buon Trento Doc che proviene da una zona "baciata" da [venti](#) come l'Orca del Garda di giorno ed il Peler la notte, che assicurano sanità dei vigneti e uve di buona finezza, prodotto da una cantina che rientra nella galassia della società cooperativa [Agraria Riva del Garda](#) fondata nel lontano 1926.

Una società che comprende sia viticoltori che olivicoltori, con una struttura di produzione viticola, la [Cantina Riva del Garda](#) che fu fondata nel 1957 (nel 1965 fu la volta del frantoio) e conta oggi su un vigneto di 280 ettari gestito dai circa 280 soci viticoltori le cui vigne si trovano in un territorio che parte dalle rive settentrionali del Lago di Garda e procedendo verso Nord, si espande nei comuni di Riva del Garda, Nago-Torbole, Tenno, Arco e Dro con una piccola appendice nella Val di Ledro.

Il caso rappresentato da questa azienda gardesana, dal 2000 è a tutti gli effetti una società cooperativa, è interessante e particolare, definito dai protagonisti "sistema economico integrato per lo sviluppo del territorio", perché "offre consulenza in campagna, fornisce i prodotti per l'agricoltura, lavora, trasforma, commercializza direttamente e valorizza - attraverso attività di promozione e di informazione - i prodotti dei propri soci".

Nella [gamma abbastanza ampia](#) dei vini prodotti, che comprende più linee e vini bianchi e soprattutto rossi base Merlot, Cabernet, Lagrein e Rebo, il Trento Doc denominato Brezza Riva è uno degli ultimi vini introdotti ed è un Blanc de Blanc Brut da Chardonnay in purezza che si affina sui lieviti minimo 15 mesi e vuole proporre un'idea del Trento molto immediata diretta, fresca, di grande piacevolezza e fragranza.



12 maggio 2014

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

Da un campione con sboccatura 2013 ho ricavato queste impressioni: colore non molto intenso, paglierino verdolino pallido, naso molto semplice fresco vivo con frutta secca non tostata e fiori bianchi in evidenza e leggera nota di crosta di pane e lievito e una certa punta agrumata e di mela.

Bocca semplice, corretta, con buona piacevolezza e freschezza, gusto rotondo e morbido il giusto senza "piacionerie", molto equilibrato abbastanza persistente e di buona ricchezza di sapore si fa bere senza problemi, sia proponendolo come aperitivo sia in accompagnamento ad antipasti freddi.

AGRARIA RIVA DEL GARDA SOC.COOP

Via S. Nazario, 4

38066 Riva del Garda (TN)

tel: 0464 552133 ☒ 0464 552133

email: [info@agririva.it](mailto:info@agririva.it)

sito Internet [www.agririva.it](http://www.agririva.it)