



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 30 novembre 2015

Rovereto 30 novembre 2015



<http://www.ilgourmeterrante.it/sito/migliori-produttori-di-olio-2016-bibenda/>



I Migliori Produttori di Olio 2016 – Bibenda

0

BY PASQUALE PACE ON 31 OTTOBRE 2015

GUIDE

Bibenda

Fondazione Italiana Sommelier

www.bibenda.it

Ecco i premiati per l'olio un mondo sempre più affascinante.

I Migliori Produttori di Olio Extravergine d'Oliva

LE AZIENDE DELL'ECCELLENZA PREMIATE CON LE 5 GOCCE

<http://www.ilgourmeterrante.it/sito/migliori-produttori-di-olio-2016-bibenda/>

LOMBARDIA

Comincioli – Puegnago del Garda BS

TRENTINO

Frantoio di Riva – Riva del Garda TN

Madonna delle Vittorie – Arco TN

VENETO

Paolo Bonomelli – Torri del Benaco VR

San Cassiano – Mezzane di Sotto VR

Elenco troncato.

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

lunedì 2 novembre 2015

Ulidea. Idee per il futuro, idee dal futuro.

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



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

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

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

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



Alfio Ghezzi e Matteo Lunelli

APPUNTI di DEGUSTAZIONE

Il blog che sa di vino

02 novembre 2015

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

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

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



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

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

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

APPUNTI di DEGUSTAZIONE
Il blog che sa di vino

02 novembre 2015

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

Tweets Follow

 **AppuntiDegustazione** 4m
@appdegustazione

Idee che vengono dal futuro. Ecco il nuovo dressing di Locanda Margon, ideato da Alfio Ghezzi
goo.gl/kPUmy7 pic.twitter.com/TIVrab91dK



Tweet to @appdegustazione

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

ULIDEA: un nuovo ambasciatore per l'eccellenza trentina



redazione2 11/2015 News

Direttore: Claudia Di Meglio - direttorenews@gmail.com



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

admin | 2 novembre 2015



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LO ZENZERO CANDITO


RICETTE SFIZIOSE E PIATTI LEGGERI

02 novembre 2015

<http://www.lozenzerocandito.it/antipasti/pan-de-molche/>

PAN DE MOLCHE

02/11/2015 | Scritto da *Silvia Richelli*

 [Lascia un commento](#)

Lo scorso weekend sono stata invitata insieme ad un gruppo di foodblogger a visitare alcune aziende della zona dell'alto Garda, che producono prodotti alimentari di alta qualità. La giornata è iniziata con un buon caffè presso la torrefazione Omkafè, dove il proprietario Lorenzo ci ha accolto, fatto visitare la torrefazione e spiegato qualità e differenze fra i vari tipi di caffè. Dopo di che ci siamo spostati per visitare l'Agraria di Riva del Garda, la cantina-frantoio del paese, dove si produce vino e del fantastico olio, con il contributo dei vari produttori della zona. Qui abbiamo potuto osservare tutto il processo di trasformazione dall'oliva all'olio. La giornata è stata davvero ricca e interessante: si è conclusa con una fantastica degustazione di olio, vino, salumi e formaggi locali veramente squisiti. All'interno dello shop è possibile acquistare oltre all'olio e al vino, anche altri prodotti: birre artigianali, aceti, salumi, formaggi e pasta. Ero davvero curiosa: mi aggiravo per il negozio con gli occhi che brillavano, come una bimba in un negozio di giocattoli. C'erano un sacco di cose buone: avrei comprato tutto! Subito l'occhio è caduto su uno scaffale dove c'erano dei vasetti di Molche.

Non ho resistito e ne ho subito preso un vaso per fare i miei esperimenti culinari. Conoscete le Molche? Io non ne avevo mai sentito parlare prima di approdare qui in Trentino. Si tratta delle parti di buccia e polpa che restano dopo la spremitura delle olive: sono gli scarti della lavorazione ma, a mio avviso, questo termine è davvero riduttivo. Si tratta di un paté di olive grossolano, davvero saporito, con il quale in Trentino, durante il periodo della spremitura dell'oliva, si prepara il pane tipico della zona dell'alto Garda, davvero gustoso, dal sapore intenso. Ma le Molche, con il loro sapore leggermente amarognolo, si possono utilizzare anche per preparare anche sughi per primi piatti o possono sostituire il burro nella preparazione di frolle veg.

LO ZENZERO CANDITO

RICETTE SFIZIOSE E PIATTI LEGGERI

02 novembre 2015

<http://www.lozenzerocandito.it/antipasti/pan-de-molche/>

La preparazione del pan de Molche è davvero semplice. Per rendere il mio pane ancora più saporito e croccante, ho preparato una miscela di farine: oltre alla classica '0' ho utilizzato un po' di farina integrale e del mais fioretto. Ho ottenuto dei panini soffici e fragranti davvero saporiti. Io come sempre utilizzo il lievito madre: ma se non lo avete potete utilizzare quello secco, basterà aggiungere un po' più di acqua nell'impasto.

Li volete preparare anche voi? Eccovi la ricetta.



N.B. Post troncato



TRENTINO WINE

Il blog che fa buon vino a cattivo gioco

03 novembre 2015

<http://www.trentinowine.info/2015/11/la-strada-del-vino-al-salone-del-turismo-rurale/>

LA STRADA DEL VINO AL SALONE DEL TURISMO RURALE

Publicato il giorno 3 novembre 2015 da Tiziano Bianchi



LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

ALLA PRIMA EDIZIONE DEL SALONE DEL TURISMO RURALE DI VERONA

Trento, 3 novembre 2015 – Nell'ambito di Fiera Cavalli, manifestazione annuale che attrae oltre 160mila visitatori tanto da rappresentare una delle kermesse più partecipate di FiereVerona, da **giovedì 5 a domenica 8 novembre** si svolge per la prima volta in assoluto il **Salone del Turismo Rurale**, il primo evento interamente dedicato al turismo e allo stile di vita rurale che prevede **200 espositori** in rappresentanza di luoghi del turismo rurale, prodotti e strutture del turismo rurale, organizzazioni di prodotto e aziende.

Tra i protagonisti, la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che – insieme alla falegnameria Corazzolla, operante nel settore del legno-arredo, e all'Associazione Agriturismi del Trentino – sarà **presente all'interno dello spazio espositivo gestito da Trentino Sviluppo**, l'agenzia della Provincia Autonoma di Trento dedicata a favorire lo sviluppo sostenibile del sistema trentino, **utilizzando l'immagine coordinata di Trentino Marketing**. **Obiettivo:** promuovere il sistema produttivo trentino parlando di territorio attraverso ristorazione, enogastronomia e offerta turistica.

Nello specifico, la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** avrà a disposizione uno spazio dove i soci coinvolti potranno proporre al pubblico **degustazione e vendita di prodotto**: durante la quattro giorni si alterneranno dunque l'azienda **La Trentina**, che proporrà, all'assaggio, una selezione delle migliori mele di stagione, la **Mocelleria Paolazzi** di Faver con carni e salumi, l'**Azienda Agricola Maso Conca Verde** di Spera con sacchi di mela e frutta fresca, **Noturgresta-Ecoidea** di Mori con integratori alimentari, sciroppi, oli essenziali, acque aromatiche, tisane e Amaro dei Fazzilisti e **Trentino Erbe** con infusi, tisane, caramelle e Zirelo. Contestualmente, le **sommelier Sylvie Franceschini** e **Marina Schmoll** saranno impegnate a **raccontare i vini del territorio**, con focus su loro caratteristiche e territori di produzione, e proporre degustazioni dei prodotti enologici di **Agraria Riva del Garda**, **Altemasi di Cavit**, **Azienda Agricola Bolter**, **Azienda Agricola Benazzoli**, **Azienda Agricola Dorigati**, **Azienda Agricola Grigoletti**, **Azienda Agricola Maso Bergamini**, **Azienda Agricola Maso Martis**, **Azienda Agricola Maso Poli**, **Azienda Agricola Pedrotti Gino**, **Azienda Agricola Revè**, **Azienda Agricola Roberto Zeni**, **Cantina d'Isere**, **Cantina Roverè della Luna**, **Cantine Monfort**, **Endrizzi**, **Gaierhof**, **Letrari**, **Maxentia**, **Vivallis**.

"Quello che vogliamo offrire ai visitatori – ha dichiarato **Francesco Antonioli**, **Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** – è un viaggio virtuale del territorio attraverso l'assaggio dei nostri vini più rappresentativi. Questa fiera – ha proseguito – rappresenta un'ottima opportunità per intercettare un pubblico altamente interessato alle proposte su cui lavoriamo giorno per giorno poiché si tratta di un target che ama la vita all'aria aperta, che vuole conoscere da vicino il territorio e i suoi prodotti tipici e che partecipa attivamente a corsi, degustazioni e dimostrazioni".

Per ulteriori informazioni, contattare:

Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Stefania Casagrande – 393 9994515

press@stradavinotrentino.com

<http://www.gazzettadellevalli.it/passio-tonale/la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-al-salome-del-turismo-rurale-66212/>

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al Salone del Turismo Rurale

martedì, 3 novembre 2015

Trento – Nell'ambito di Fiera Cavalli, manifestazione annuale che attrae oltre 160mila visitatori tanto da rappresentare una delle kermesse più partecipate di FiereVerona, **da giovedì 5 a domenica 8 novembre** si svolge per la prima volta in assoluto il **Salone del Turismo Rurale**, il **primo evento interamente dedicato al turismo e allo stile di vita rurale** che prevede **200 espositori** in rappresentanza di luoghi del turismo rurale, prodotti e strutture del turismo rurale, organizzazioni di prodotto e aziende.

Tra i protagonisti, **la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che – insieme alla Falegnameria Corazzolla, operante nel settore del legno-arredo, e all'Associazione Agriturismi del Trentino – sarà **presente all'interno dello**



spazio espositivo gestito da Trentino Sviluppo, l'agenzia della Provincia Autonoma di Trento dedicata a favorire lo sviluppo sostenibile del sistema trentino, **utilizzando l'immagine coordinata di Trentino Marketing. Obiettivo:** promuovere il sistema produttivo trentino parlando di territorio attraverso ristorazione, enogastronomia e offerta turistica.

Nello specifico, **la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino avrà a disposizione uno spazio dove i soci coinvolti potranno proporre al pubblico degustazione e vendita di prodotto:** durante la quattro giorni si alterneranno dunque l'azienda **La Trentina**, che proporrà, all'assaggio, una selezione delle migliori mele di stagione, la **Macelleria Paolazzi** di Faver con carni e salumi, l'**Azienda Agricola Maso Conca**

<http://www.gazzettadellevali.it/passio-tonale/la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-al-salome-del-turismo-rurale-66212/>

Verde di Spera con succhi di mela e frutta fresca, **Naturgresta-Ecoidea** di Mori con integratori alimentari, sciroppi, oli essenziali, acque aromatiche, tisane e Amaro dei Fazzilisti e **Trentino Erbe** con infusi, tisane, caramelle e Zirele.

Contestualmente, le **sommelier Sylvie Franceschini e Marina Schmoll** saranno impegnate a **raccontare i vini del territorio**, con focus su loro **caratteristiche e territori di produzione**, e **proporre degustazioni** dei prodotti enologici di **Agraria Riva del Garda, Altemasi di Cavit, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Benazzoli, Azienda Agricola Dorigati, Azienda Agricola Grigoletti, Azienda Agricola Maso Bergamini, Azienda Agricola Maso Martis, Azienda Agricola Maso Poli, Azienda Agricola Pedrotti Gino, Azienda Agricola Revì, Azienda Agricola Roberto Zeni, Cantina d'Isera, Cantina Roverè della Luma, Cantine Monfort, Endrizzi, Gaierhof, Letrari, Maxentia, Vivallis.**

*“Quello che vogliamo offrire ai visitatori - ha dichiarato **Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** - è un viaggio virtuale del territorio attraverso l'assaggio dei nostri vini più rappresentativi. Questa fiera - ha proseguito - rappresenta un'ottima opportunità per intercettare un pubblico altamente interessato alle proposte su cui lavoriamo giorno per giorno poiché si tratta di un target che ama la vita all'aria aperta, che vuole conoscere da vicino il territorio e i suoi prodotti tipici e che partecipa attivamente a corsi, degustazioni e dimostrazioni”.*

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

ULIDEA: un nuovo ambasciatore per l'eccellenza trentina

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

ULIDEA: un nuovo ambasciatore per l'eccellenza trentina

Da [Saporinews](#)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<http://corrieredelvino.it/news/la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-al-salone-del-turismo-rurale-di-verona>

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al Salone del Turismo Rurale di Verona

G+1 0 Tweet 0 Mi piace 0

Quattro giorni per presentare al pubblico della manifestazione l'offerta turistica trentina legata alla componente enogastronomica. A disposizione dei visitatori, due sommelier coinvolti per raccontare i vini del Trentino, le loro caratteristiche e i territori in cui nascono

Nell'ambito di Fiera Cavalli, manifestazione annuale che attrae oltre 160mila visitatori tanto da rappresentare una delle kermesse più partecipate di FiereVerona, **da giovedì 5 a domenica 8 novembre** si svolge per la prima volta in assoluto il **Salone del Turismo Rurale**, il primo evento interamente dedicato al turismo e allo stile di vita rurale che prevede **200 espositori** in rappresentanza di luoghi del turismo rurale, prodotti e strutture del turismo rurale, organizzazioni di prodotto e aziende.

Tra i protagonisti, **la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che - insieme alla Falegnameria Corazzolla, operante nel settore del legno-arredo, e all'Associazione Agriturismi del Trentino - sarà **presente all'interno dello spazio espositivo gestito da Trentino Sviluppo**, l'agenzia della Provincia Autonoma di Trento dedicata a favorire lo sviluppo sostenibile del sistema trentino, **utilizzando l'immagine coordinata di Trentino Marketing**. **Obiettivo:** promuovere il sistema produttivo trentino parlando di territorio attraverso ristorazione, enogastronomia e offerta turistica.

Nello specifico, **la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino avrà a disposizione uno spazio dove i soci coinvolti potranno proporre al pubblico degustazione e vendita di prodotto:** durante la quattro giorni si alterneranno dunque l'azienda **La Trentina**, che proporrà, all'assaggio, una selezione delle migliori mele di stagione, la **Macelleria Paolazzi** di Faver con carni e salumi, l'**Azienda Agricola Maso Conca Verde** di Spera con succhi di mela e frutta fresca, **Naturgresta-Ecoidea** di Mori con integratori alimentari, sciroppi, oli essenziali, acque aromatiche, tisane e Amaro dei Fazzillisti e **Trentino Erbe** con infusi, tisane, caramelle e Zirele.

Contestualmente, le **sommelier Sylvie Franceschini e Marina Schmoll** saranno impegnate a **raccontare i vini del territorio**, con focus su loro **caratteristiche e territori di produzione**, e **proporre degustazioni** dei prodotti enologici di **Agraria Riva del Garda, Altemasi di Cavit, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Benazzoli, Azienda Agricola Dorigati, Azienda Agricola Grigoletti, Azienda Agricola Maso Bergamini, Azienda Agricola Maso Martis, Azienda Agricola Maso Poli, Azienda Agricola Pedrotti Gino, Azienda Agricola Revi, Azienda Agricola Roberto Zeni, Cantina d'Isera, Cantina Roverè della Luna, Cantine Monfort, Endrizzi, Gaierhof, Letrari, Maxentia, Vivallis.**

"Quello che vogliamo offrire ai visitatori - ha dichiarato Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - è un viaggio virtuale del territorio attraverso l'assaggio dei nostri vini più rappresentativi. Questa fiera - ha proseguito - rappresenta un'ottima opportunità per intercettare un pubblico altamente interessato alle proposte su cui lavoriamo giorno per giorno poiché si tratta di un target che ama la vita all'aria aperta, che vuole conoscere da vicino il territorio e i suoi prodotti tipici e che partecipa attivamente a corsi, degustazioni e dimostrazioni".

Nell'ambito di Fiera Cavalli, manifestazione annuale che attrae oltre 160mila visitatori tanto da rappresentare una delle kermesse più partecipate di FiereVerona, **da giovedì 5 a domenica 8 novembre** si svolge per la prima volta in assoluto il **Salone del Turismo Rurale**, il primo evento interamente dedicato al turismo e allo stile di vita rurale che prevede **200 espositori** in rappresentanza di luoghi del turismo rurale, prodotti e strutture del turismo rurale, organizzazioni di prodotto e aziende.

Tra i protagonisti, **la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che - insieme alla Falegnameria Corazzolla, operante nel settore del legno-arredo, e all'Associazione Agriturismi del Trentino - sarà **presente all'interno dello spazio espositivo gestito da Trentino Sviluppo**, l'agenzia della Provincia Autonoma di Trento dedicata a favorire lo sviluppo sostenibile del sistema trentino, **utilizzando l'immagine coordinata di Trentino Marketing**. **Obiettivo:** promuovere il sistema produttivo trentino parlando di territorio attraverso ristorazione, enogastronomia e offerta turistica.

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

Verona On Line

Feed non trovato

Corriere del Veneto

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

Giornale del Garda

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

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

admin | 2 novembre 2015



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

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

mercoledì 4 novembre 2015

ULIDA, IN CUCINA OLIVE DEL GARDA SECCATE

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

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



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

Convivium 2000

04 novembre 2015

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

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

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



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

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

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



Anatra, carote, lamponi e Ulidea - chef Alfio Ghezzi

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

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

Convivium 2000

04 novembre 2015

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

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

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



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

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

Convivium 2000

04 novembre 2015

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



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

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

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

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

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

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



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

[Italiaatavola](#)

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

[M](#) [E](#) [t](#) [f](#) [p](#) [G+](#) +2 [Consiglialo su Google](#)

Convivium 2000

04 novembre 2015

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

ULIDEA: un nuovo ambasciatore per l'eccellenza trentina

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

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



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

5 NOVEMBRE 2015, 05:33 NESSUN COMMENTO

Insolite primizie in casa Lunelli



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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



Lunelli, Planchenstainer, Ghezzi, Bisol



<http://edico-lando.it/casalighe/spettagolando/2838-zaia-ospite-allo-spazio-espositivo-di-trentino-sviluppo>

Zaia, ospite allo spazio espositivo di Trentino Sviluppo

(Tempo di lettura: 2 - 4 minuti)



🕒 Pubblicato: Giovedì, 05 November 2015 17:44

✍ Scritto da Domenico La Cava



Il Governatore brinda con un calice di Trentodoc.

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino alla prima edizione del Salone del Turismo Rurale di Verona

Quattro giorni per presentare al pubblico della manifestazione l'offerta turistica trentina legata alla componente enogastronomica.

A disposizione dei visitatori, due sommelier coinvolti per raccontare i vini del Trentino, le loro caratteristiche e i territori in cui nascono.

Trento, 5 novembre 2015 - Nell'ambito di Fiera Cavalli, manifestazione annuale che attrae oltre 160mila visitatori tanto da rappresentare una delle kermesse più partecipate di FiereVerona, da giovedì 5 a domenica 8 novembre si svolge per la prima volta in assoluto il **Salone del Turismo Rurale**, il primo evento interamente dedicato al turismo e allo stile di vita rurale che prevede 200 espositori in rappresentanza di luoghi del turismo rurale, prodotti e strutture del turismo rurale, organizzazioni di prodotto e aziende.

Tra i protagonisti, **la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che - Insieme alla Falegnameria Corazzolla, operante nel settore del legno-arredo, e all'Associazione Agriturismi del Trentino - è presente all'interno dello spazio espositivo gestito da Trentino Sviluppo, l'agenzia della Provincia Autonoma di Trento dedicata a favorire lo sviluppo sostenibile del sistema trentino, utilizzando l'immagine coordinata di Trentino Marketing.



05 novembre 2015

<http://edico-lando.it/casalighe/spettagolando/2838-zaia-ospite-allo-spazio-espositivo-di-trentino-sviluppo>

Obiettivo: promuovere il sistema produttivo trentino parlando di territorio attraverso ristorazione, enogastronomia e offerta turistica.

Nello specifico, la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** può contare su uno spazio dove i soci coinvolti possono proporre al pubblico **degustazione e vendita di prodotto**: durante la quattro giorni si alterneranno dunque l'azienda **La Trentina**, per assaggi di una selezione delle migliori mele di stagione, la **Macelleria Paolazzi** di Faver con carni e salumi, l'**Azienda Agricola Maso Conca Verde** di Spera con succhi di mela e frutta fresca, **Naturgresta-Ecoidea** di Mori con integratori alimentari, sciroppi, oli essenziali, acque aromatiche, tisane e Amaro del Fazzilisti e **Trentino Erbe** con infusi, tisane, caramelle e Zirele.

Contestualmente, alle **sommelier Sylvie Franceschini** e **Marina Schmoll** il compito di **raccontare i vini del territorio**, con focus su loro **caratteristiche e territori di produzione**, e **proporre degustazioni** dei prodotti enologici di **Agraria Riva del Garda**, **Altemasi di Cavit**, **Azienda Agricola Balter**, **Azienda Agricola Benazzoli**, **Azienda Agricola Dorigati**, **Azienda Agricola Grigoletti**, **Azienda Agricola Maso Bergamini**, **Azienda Agricola Maso Martis**, **Azienda Agricola Maso Poli**, **Azienda Agricola Pedrotti Gino**, **Azienda Agricola Revi**, **Azienda Agricola Roberto Zeni**, **Cantina di Lavis**, **Cantina d'Isera**, **Cantina Roverè della Luna**, **Cantine Monfort**, **Cembra Cantina di Montagna**, **Endrizzi**, **Gaierhof**, **Letrari**, **Maxentia**, **Vivallis**.

"Quello che vogliamo offrire ai visitatori - ha dichiarato **Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** - è un viaggio virtuale del territorio attraverso l'assaggio dei nostri vini più rappresentativi. Questa fiera - ha proseguito - rappresenta un'ottima opportunità per intercettare un pubblico altamente interessato alle proposte su cui lavoriamo giorno per giorno poiché si tratta di un target che ama la vita all'aria aperta, che vuole conoscere da vicino il territorio e i suoi prodotti tipici e che partecipa attivamente a corsi, degustazioni e dimostrazioni".

Per ulteriori informazioni, contattare:

Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Stefania Casagrande – 393 9994515

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

Larte, partnership per Dubai

5 NOV 2015 FOOD, VINO



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

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

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

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

Quando è prevista l'apertura?

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

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

Perchè Dubai?

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

State sondando altre piazze per ulteriori aperture?

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

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

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

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

<http://www.trentinowine.info/2015/11/zaia-tradisce-il-prosecco/>

A Verona Zaia tradisce il Prosecco

Publicato il giorno 5 novembre 2015 da Tiziano Bianchi



TRENTINO WINE

il blog che fa buon vino a cattivo gioco

05 novembre 2015

<http://www.trentinowine.info/2015/11/zaia-tradisce-il-prosecco/>

nella foto il governatore del Veneto Luca Zaia brinda con un calice di TRENTO DOC BALTER

LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

ALLA PRIMA EDIZIONE DEL SALONE DEL TURISMO RURALE DI VERONA

Quattro giorni per presentare al pubblico della manifestazione l'offerta turistica trentina legata alla componente enogastronomica. A disposizione dei visitatori, due sommelier coinvolti per raccontare i vini del Trentino, le loro caratteristiche e i territori in cui nascono.

Trento, 5 novembre 2015 – Nell'ambito di Fiera Cavalli, manifestazione annuale che attrae oltre 160mila visitatori tanto da rappresentare una delle kermesse più partecipate di FiereVerona, **da giovedì 5 a domenica 8 novembre** si svolge per la prima volta in assoluto il **Salone del Turismo Rurale**, il **primo evento interamente dedicato al turismo e allo stile di vita rurale** che prevede **200 espositori** in rappresentanza di luoghi del turismo rurale, prodotti e strutture del turismo rurale, organizzazioni di prodotto e aziende.

Tra i protagonisti, **la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che – insieme alla Falegnameria Corazzolla, operante nel settore del legno-arredo, e all'Associazione Agriturismi del Trentino – è **presente all'interno dello spazio espositivo gestito da Trentino Sviluppo**, l'agenzia della Provincia Autonoma di Trento dedicata a favorire lo sviluppo sostenibile del sistema trentino, **utilizzando l'immagine coordinata di Trentino Marketing**. **Obiettivo:** promuovere il sistema produttivo trentino parlando di territorio attraverso ristorazione, enogastronomia e offerta turistica.

Nello specifico, **la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino può contare su uno spazio dove i soci coinvolti possono proporre al pubblico degustazione e vendita di prodotto:** durante la quattro giorni si alterneranno dunque l'azienda **La Trentina**, per assaggi di una selezione delle migliori mele di stagione, la **Macelleria Paolazzi** di Faver con carni e salumi, l'**Azienda Agricola Maso Conca Verde** di Spera con succhi di mela e frutta fresca, **Naturgresta-Ecoidea** di Mori con integratori alimentari, sciropi, oli essenziali, acque aromatiche, tisane e Amaro dei Fazzilisti e **Trentino Erbe** con infusi, tisane, caramelle e Zirele.

Contestualmente, alle **sommelier Sylvie Franceschini e Marina Schmolli** il compito di **raccontare i vini del territorio**, con focus su loro **caratteristiche e territori di produzione**, e **proporre degustazioni** dei prodotti enologici di **Agraria Riva del Garda, Altemasi di Cavit, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Benazzoli, Azienda Agricola Dorigati, Azienda Agricola Grigoletti, Azienda Agricola Maso Bergamini, Azienda Agricola Maso Martis, Azienda Agricola Maso Poli, Azienda Agricola Pedrotti Gino, Azienda Agricola Revi, Azienda Agricola Roberto Zeni, Cantina di Lavis, Cantina d'Isera, Cantina Roverè della Luna, Cantine Monfort, Cembra Cantina di Montagna, Endrizzi, Gaierhof, Letrari, Maxentia, Vivallis.**

"Quello che vogliamo offrire ai visitatori – ha dichiarato Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – è un viaggio virtuale del territorio attraverso l'assaggio dei nostri vini più rappresentativi. Questa fiera – ha proseguito – rappresenta un'ottima opportunità per intercettare un pubblico altamente interessato alle proposte su cui lavoriamo giorno per giorno poiché si tratta di un target che ama la vita all'aria aperta, che vuole conoscere da vicino il territorio e i suoi prodotti tipici e che partecipa attivamente a corsi, degustazioni e dimostrazioni".

Per ulteriori informazioni, contattare:

Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Stefania Casagrande – 393 9994515

press@stradavinotrentino.com

<http://www.gazzettadellevalli.it/val-di-sole/luca-zaia-brinda-con-i-vini-trentini-al-salone-del-turismo-locale-66436/>

Luca Zaia brinda con i vini trentini al Salone del Turismo Locale

giovedì, 5 novembre 2015

Verona – Visita del Governatore del Veneto Luca Zaia presso lo spazio espositivo di Trentino Sviluppo al Salone del Turismo Rurale di Verona, all'interno del quale sono presenti la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in rappresentanza della componente turistica ed enogastronomica del Trentino, l'Associazione Agriturismi del Trentino e la Falegnameria Corazzola.

Nella prima immagine, la Project Manager Internazionalizzazione di Trentino Sviluppo, Arla Dell'Agnolo, stringe la mano al Governatore; nella seconda, il Governatore brinda con un calice di Trentodoc.



Nell'ambito di Fiera Cavalli, manifestazione annuale che attrae oltre 160mila visitatori tanto da rappresentare una delle kermesse più partecipate di FiereVerona, **da giovedì 5 a domenica 8 novembre** si svolge per la prima volta in assoluto il **Salone del Turismo Rurale**, il **primo evento interamente dedicato al turismo e allo stile di vita rurale** che prevede **200 espositori** in rappresentanza di luoghi del turismo rurale, prodotti e strutture del turismo rurale, organizzazioni di prodotto e aziende.

Tra i protagonisti, **la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che – insieme alla Falegnameria Corazzola, operante nel settore del legno-arredo, e all'Associazione Agriturismi del Trentino – è **presente all'interno dello spazio espositivo gestito da**



<http://www.gazzettadellevalli.it/val-di-sole/luca-zaia-brinda-con-i-vini-trentini-al-salone-del-turismo-locale-66436/>

Trentino Sviluppo, l'agenzia della Provincia Autonoma di Trento dedicata a favorire lo sviluppo sostenibile del sistema trentino, **utilizzando**

l'immagine coordinata di Trentino Marketing. Obiettivo: promuovere il

sistema produttivo trentino parlando di territorio attraverso ristorazione, enogastronomia e offerta turistica.



Nello specifico, **la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino può contare su uno spazio dove i soci coinvolti possono proporre al pubblico degustazione e vendita di prodotto:** durante la quattro giorni si alterneranno dunque l'azienda *La Trentina*, per assaggi di una selezione delle migliori mele di stagione, la *Macelleria Paolazzi* di Faver con carni e salumi, l'*Azienda Agricola Maso Conca Verde* di Spera con succhi di mela e frutta fresca, *Naturgresta-Ecoidea* di Mori con integratori alimentari, sciroppi, oli essenziali, acque aromatiche, tisane e Amaro dei Fazzilisti e *Trentino Erbe* con infusi, tisane, caramelle e Zirele.

Contestualmente, alle **sommelier Sylvie Franceschini e Marina Schmoll** il compito di **raccontare i vini del territorio**, con focus su loro **caratteristiche e territori di produzione**, e **proporre degustazioni** dei prodotti enologici di **Agraria Riva del Garda**, *Altemasi di Cavit*, *Azienda Agricola Balter*, *Azienda Agricola Benazzoli*, *Azienda Agricola Dorigati*, *Azienda Agricola Grigoletti*, *Azienda Agricola Maso Bergamini*, *Azienda Agricola Maso Martis*, *Azienda Agricola Maso Poli*, *Azienda Agricola Pedrotti Gino*, *Azienda Agricola Revì*, *Azienda Agricola Roberto Zeni*, *Cantina di Lavis*, *Cantina d'Isera*, *Cantina Roverè della Luna*, *Cantine Monfort*, *Cembra Cantina di Montagna*, *Endrizzi*, *Gaierhof*, *Letrari*, *Maxentia*, *Vivallis*.

<http://www.gazzettadellevalli.it/val-di-sole/luca-zaia-brinda-con-i-vini-trentini-al-salone-del-turismo-locale-66436/>

*“Quello che vogliamo offrire ai visitatori - ha dichiarato **Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** - è un viaggio virtuale del territorio attraverso l'assaggio dei nostri vini più rappresentativi. Questa fiera - ha proseguito - rappresenta un'ottima opportunità per intercettare un pubblico altamente interessato alle proposte su cui lavoriamo giorno per giorno poiché si tratta di un target che ama la vita all'aria aperta, che vuole conoscere da vicino il territorio e i suoi prodotti tipici e che partecipa attivamente a corsi, degustazioni e dimostrazioni”.*

<http://www.trentodoc.com/it/cantine-trentodoc/>



Le Cantine Trentine

Sono 41 le cantine trentine che hanno deciso di far parte dell'Istituto Trento D.O.C. Ogni bottiglia di **spumante Trentodoc** è prodotta nel rispetto delle rigorose norme disposte dal disciplinare.

CERCA CANTINA

CERCA PER LOCALITÀ

A

- 1 > Abate Nero
- 2 > Accademia del Vino Cadelaghet
- 3 > Agraria Riva del Garda
- 4 > Altemasi

B

- 5 > Balter
- 6 > Bellaveder
- 7 > Borgo del Posseri

C

- 8 > Cantina di Aldeno
- 9 > Cantina d'Isera
- 10 > Cantina Mori Colli Zugna
- 11 > Cantina Rotaliana di Mezzolombardo
- 12 > Cantina Roverè della Luna
- 13 > Cantina Sociale di Trento
- 14 > Cantina Toblino
- 15 > Cantine Monfort
- 16 > Cembra Cantina di Montagna
- 17 > Cesarini Sforza Spumanti
- 18 > Concilio
- 19 > Conti Bossi Fedrigotti
- 20 > Conti Wallenburg

E

- 21 > Endrizzi

F

- 22 > Ferrari F.lli Lunelli
- 23 > Fondazione Edmund Mach-Istituto Agrario San Michele

G

- 24 > Gaierhof

L

- 25 > Letrari

<http://www.trentodoc.com/it/cantine-trentodoc/>

M

26 > Madonna delle Vittorie
27 > Marco Tonini Az. Agricola
28 > Maso Martis
29 > Maso Poli
30 > Metius
31 > Moser

O

32 > Opera Vitivinicola in
Valdicembra

P

33 > Pedrotti Spumanti
34 > Pisoni F.lli

R

35 > Revi
36 > Rotari

S

37 > San Michael
38 > Simoncelli Armando

V

39 > Viticoltori in Avio
40 > Vivallis

Z

41 > Zanotelli Elio & F.lli
42 > Zeni Giorgio
43 > Zeni Roberto

<http://www.identitagolose.it/sito/it/12/ricette.html>

Highlights

Frammenti di olive

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



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

Leggi | 10-11-2015 | Luciana Squadrilli | Frantoio Squadrilli

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

Frammenti di olive

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

10-11-2015



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

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

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

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

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



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

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

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

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



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

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

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

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



a cura di

Luciana Squadrilli

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

<http://www.radioetv.it/homepage/notizie/17199-truffa-dell-olio-come-difendersi>

TRUFFA DELL'OLIO, COME DIFENDERSI

Mercoledì, 11 Novembre 2015 12:55

La truffa dell'olio extravergine di oliva è l'ultima di una serie di frodi alimentari. E a farne le spese sono consumatori e produttori. Paola Siano ne ha parlato con il direttore di Agraria di Riva del Garda Massimo Fia a Buongiorno da Rtrr



<http://www.vitatrentina.it/Salute-benessere/Olio-per-contrastare-le-frodi-serve-conoscenza>

Olio, per contrastare le frodi serve conoscenza

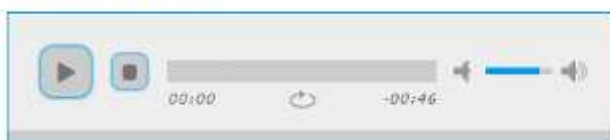
Il direttore dell'Agraria di Riva del Garda: "L'extravergine è riconoscibile dal gusto e dall'odore. Il prezzo non può scendere sotto gli 8 euro"



Non si placa la polemica all'indomani dello scandalo dell'olio d'oliva spacciato per extravergine, scandalo che ha coinvolto sette aziende italiane produttrici di olio, accusate di frode in commercio: Carapelli, Bertolli, Sasso, Coricelli, Santa Sabina, Prima Donna e Antica Badia. Il Conadacons promette battaglia legale, annunciando che tutti i cittadini possono richiedere il risarcimento del danno alle aziende

Sul fronte locale, tra i produttori di olio c'è l'Agraria di Riva del Garda. "L'annata 2015 sarà ottima dal punto di vista qualitativo - spiega il direttore Massimo Fia - Ma è necessario che il consumatore stia sempre attento alle frodi. L'unico strumento è una maggiore cultura e conoscenza dell'olio" aggiunge. (ascolta qui sotto)

Ascolta l'audio



anno 6 - n. 45 - 12 novembre 2015

trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

12 novembre 2015

http://www.gamberorosso.it/images/settimanaletrebicchieri/12_11_15.pdf

anno 6 - n. 45 - 12 novembre 2015

trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

ANIMALI SELVATICI IN VIGNA. L'ITALIA CONTA I DANNI

BUY WINE

Marca Indietro dopo le polemiche: trovano i fondi, l'evento toscano si farà. Ecco le date pag. 4

RUSSIA

Vini sempre più controllati. Da gennaio obbligo di iscrizione alla rete statale Egati pag. 13

EMERGENZA

A quanto ammontano i danni degli ungulati in vigna? In arrivo una legge ad hoc entro il 2016 pag. 14

ASIA

Il nostro vino si abbina anche ai piatti asiatici. Ultima tendenza dal Roadshow del Gambero pag. 18

SPECIALE GOURMET

Dentro e fuori la kermesse. Tutti gli appuntamenti di Torino dal 22 al 24 novembre pag. 25



Solo su
sky | **Canale 412**

trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

12 novembre 2015

http://www.gamberorosso.it/images/settimanaletrebicchieri/12_11_15.pdf

GAMBERO ROSSO *di Ron Zacapa*

il Rum e servito

FORK KNIFE

RON ZACAPA E LA CREATIVITÀ DI 8 CHEF PER UN INCONTRO ALL'INSEGNA DEL GUSTO

<p>DOMENICO 28 OTTOBRE ORE 18.00 TORINO Chef IRIDEA BIANCHI Milano - via Giorgio Vasari, 3 - ang. via Mazzini</p>	<p>VENERDI 20 NOVEMBRE ORE 20.30 LA SPEZIA Chef CLAUDIA GARRI Livorno - via Mazzini - via di Garofalo, 94B</p>
<p>GIOVEDI 5 NOVEMBRE ORE 20.00 MONZA Chef MATTEO TAMBURINI Milano - Piazza San Francesco Grande, 3/39P</p>	<p>MARTEDI 12 NOVEMBRE ORE 20.30 BOLOGNA Chef GABRIELE GARDI Genova - via Porta Soprana, 30</p>
<p>MEGGIO 19 NOVEMBRE ORE 19.30 LA SPEZIA Chef SANDRILLA MADDALÀ Bologna - via S. Tomaso, 11P</p>	<p>GIUGNO 16 NOVEMBRE ORE 20.30 PERUGINA Chef GIANFRANCO MORELLI Soriano - via S. Francesco, 27</p>
<p>GIOVEDI 26 NOVEMBRE ORE 20.00 BOLOGNA Chef PABLO PARRACORRAL Torino - piazza S. Antonio Nuovo, 10</p>	<p>LUNEDI 30 NOVEMBRE ORE 20.30 LA TAVOLERA Chef GIANFRANCO GAMBELLI Roma - via Salaria, 14</p>

www.gamberorosso.it

TORINO NON È MAI STATA COSÌ
Gourmet

trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

12 novembre 2015

http://www.gamberorosso.it/images/settimanaletrebicchieri/12_11_15.pdf



A Torino è l'ora di Gourmet: tre giorni di confronto tra professionisti

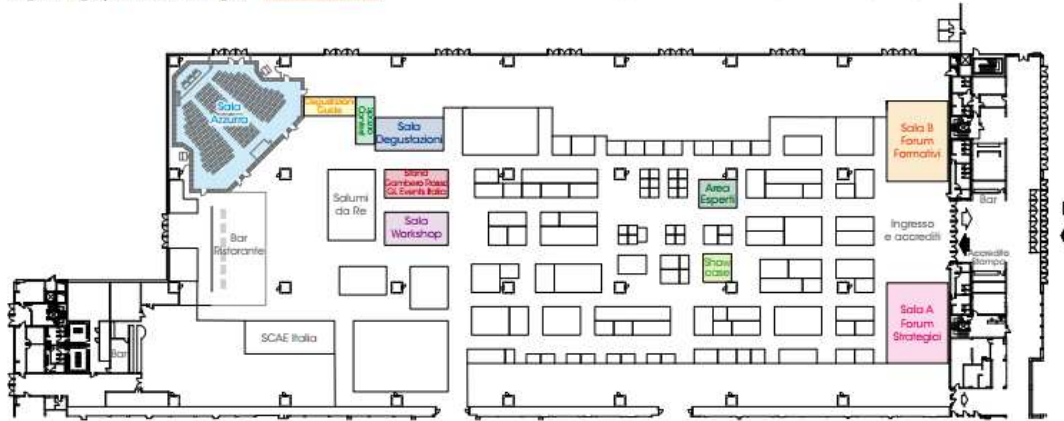
Dal 22 al 24 novembre a Lingotto Fiere di Torino si svolge la prima edizione di Gourmet, nuova manifestazione professionale - organizzata da G.I. eventi in collaborazione con Gambero Rosso - rivolta al comparto Ho.re.ca. (Hotellerie, Ristoranti, Catering) e Food & Beverage. Importante occasione di confronto tra gli operatori del settore, Gourmet si rivolge a un target specificamente business - gestori

e proprietari di ristoranti, chef, hotel, bar e pub, pasticcerie e panetterie - ma anche ai futuri imprenditori che a Torino avranno la possibilità di interfacciarsi e scoprire le nuove tendenze, le tecnologie all'avanguardia e pillole utili per gestire al meglio i loro locali. Parola d'ordine: concretezza. Sotto la mappa del Lingotto con le sale degli appuntamenti. www.gourmettorino.it

Il fuori salone. Per gli appassionati appuntamenti in tutta la città

NON SOLO GOURMET. IN CONTEMPORANEA ALLA manifestazione dedicata ai professionisti del food&beverage, la città di Torino ospiterà 7 appuntamenti Off per gli appassionati, dedicati ai protagonisti presenti al Lingotto. Cene, degustazioni, abbinamenti inediti coinvolgeranno alcuni dei migliori locali all'ombra della Mole, sotto la

guida degli esperti del Gambero Rosso. E nel capoluogo piemontese arriveranno anche i talenti di Gambero Rosso Channel per "tuchinarvi per le feste". Per partecipare agli eventi è necessario prenotare direttamente alle sedi indicate. Cosa aspettare? A pagina 32 e 33 tutti gli appuntamenti da segnare in agenda.





IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

12 novembre 2015

http://www.gamberorosso.it/images/settimanaletrebicchieri/12_11_15.pdf

DOMENICA 22 NOVEMBRE

14.00 - 15.30
SALA A FORUM STRATEGICI
 App e Servizi online. Come scegliere il fronte alle proprie esigenze
RELATORE: Andrea Padua (ICT) e collaboratore di Pubblica, Ilva, Casabini (Pubblicazione di Servizi 3, Casabini, primo volume internazionale dedicato alle start-up, Servizi 3, ICT) e collaboratore di Microdini
MODERA: Peter Kruger (Management) Delegato di StartUpSpa

16.00 - 17.30
Presentazione online.
RELATORE: Alex Amadio (Management) Delegato di StartUpSpa
 La nuova opportunità per il ristorante?
RELATORE: Alex Amadio (Management) Delegato di StartUpSpa
 Nuovo ruolo del ristorante a pagamento? Il cliente è il cliente?
RELATORE: Gian Luca Lorenzi (Management) e direttore Laurenti Consulting, Igino Carilli (Chef del ristorante Arca di Prato, in provincia di Pavia), Paolo Marenco (Direttore di Ricerca e tecnica dell'azienda italiana)
MODERA: Camilla Carra (Coordinatore Scuole del Gambero Rosso)

18.00 - 19.30
Qualità in ristorante.
 Tecniche efficaci di direct marketing per hotel e ristoranti
RELATORE: Paolo Inico (CEO e founder di 4marketing.it)

19.30 - 21.00
Solo a cocktail.
 Insieme per un affollato spettacolo
RELATORE: Giuseppe Palmieri (Maestro e sommelier del Dente Francesco di Madonna e Massimo D'Addato (Barman e Patron del local Cuckoo, a Chiavari di Genova))
MODERA: Antonella De Santis (Redattore web del Gambero Rosso)

21.00 - 23.00
Aggiornamento SCAE
 (Specialty Coffee Association of Europe)
RELATORE: Annalisa Zordan (Responsabile comunicazione, esperta di caffè, responsabile eventi SCAE, Paolo Dalla Costa (Fisioterapeuta-Dietista-Chef, grande esperto di caffè))

SALA WORKSHOP
18.00 - 19.00
 (Appuntamento a pagamento)
 Le scuole di Gambero Rosso e a Gourmet. La cucina di montagna
RELATORE: Gabriele Ricci (Pasticciere e Patron di Pizzavento a Roma), Sara Bonamini (Vice Curatore della guida Ristoranti d'Italia 2016 del Gambero Rosso)

18.00 - 19.30
Chi? Chef stellato del ristorante Metamorfosi
MODERA: Sara Bonamini (Vice Curatore della guida Ristoranti d'Italia 2016 del Gambero Rosso)

SPINOFF COOKING
19.00 - 21.00
Sommari emergenti: il miglior cocktail a base di limoncello

19.00 - 21.00
Sommari emergenti:
 il miglior cocktail a base di limoncello

19.30 - 21.00
Sommari emergenti: interpretazioni dall'esperienza dell'esperto di italiano.
MODERA: Annalisa Zordan, Filippo Sili, Diana Zappà.
PRESENTATORE: Paolo Padua

SALA AGENDA
19.30 - 21.00
 Guide e classifiche vs. editoria digitale
RELATORE: Alberto Caporali (Pubblicista, Caporedattore di L'Espresso, Editoriale di Accem - Fiat Torino e provincia), Paolo Cuccia (Presidente Gambero Rosso Spa)

19.00 - 21.00
Presentazione guida Barbecue 2016 del Gambero Rosso

A Gourmet la presentazione della guida Barbecue.
 I migliori vini entro i 10 euro 25 anni, Svedese contribuisce a rendere più nitida la fotografia che il Gambero Rosso offre del vasto panorama del vino italiano. La parte di questa guida sono dedicate a quelle denominazioni che aiutano a scoprire la qualità, la forza e il gusto autentici, più o meno conosciuti, qualche volta sottovalutati. In questa edizione, sono stati selezionati 588 DOPC (Denominazione di Origine Protetta) di vini che negli scaffali delle botteghe, o della Sala, non passano i 10 euro, perle enologiche, perfette per un comune quotidiano, per un bene ricercato, ma oltre a questi, sono segnalati quasi due mila etichette di Borelli del bene, allo standard, l'occasione per acquistare, medi di questi vini sarà il 22 novembre a Gourmet alle 15 nella Sala Azurra del l'ibretto a portata di consumo degli ospiti, qualità, frequenza, e a seguirli il viaggio sarà degustazione aperta al pubblico dove protagonisti saranno i vini presentati.

LUNEDÌ 23 NOVEMBRE

11.30 - 12.30
SALA A FORUM STRATEGICI
Allergeni: dalla norma al marketing con il menù digitale
RELATORE: Paolo Bouquet (Presidente e confondatore di Okkam srl)

14.00 - 15.30
Fotografo e ristorante: binomio inscindibile nell'era dei social?
RELATORE: Bob Noto (Fotografo), Cristiano Tomei (Chef stellato del ristorante L'Imbutto), Lido Vannucchi (Fotografo)
MODERA: Annalisa Zordan

16.00 - 17.30
Fare impresa in Italia. È possibile semplificare il quadro normativo?
RELATORE: Nicoletta Colombo (Avvocato dello Studio CREA Avvocati Associati), Mauro Goitre (Responsabile Progetto Fare Impresa di Ascom - Epat Torino e provincia), Paolo Cuccia (Presidente Gambero Rosso Spa)

SALA B COOKING SHOW
18.00 - 19.30
 I segreti di una torta dai vini funzionali e insostituibile
RELATORE: Mauro Martini (Brand manager Corbelli e Caviglioglio Carro), (Vice Curatore della guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso)
MODERA: Irena Scatena (Collaboratore della guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso)

19.00 - 21.00
 Modelli inaspettati di social media marketing applicato alle ristoranti
RELATORE: Davide Valpurga (Consulente marketing e comunicazione)

19.00 - 21.00
Formazione SCAE
 (Specialty Coffee Association of Europe)
RELATORE: Paolo Padua (Marketing) per servizi pubblici e privati, Davide Sili (Il grande marchio di caffè BIRB e altri campagne italiane in varie categorie di caffè), Paolo Dalla Costa (Fisioterapeuta-Dietista-Chef, grande esperto di caffè), Francesco Sangui (Prati campione di caffettiera)

17.00 - 18.00
 (Appuntamento a pagamento)
 Le scuole di Gambero Rosso e a Gourmet. La cucina di montagna
RELATORE: Diego Rigotti

SALA DEGUSTAZIONI
18.00 - 19.00
 Oli del nord leggeri e oli del sud pesanti. Un mito da sfatare
RELATORE: Furio Battelini (Direttore di Produzione della Cantina Frantoio Agraria Riva del Garda), Domenico Ruffino (Proprietario dell'Azienda Agricola La Colombaia), Santi Planetta (Proprietario delle Aziende Agricole Planeta a Menfi, in provincia di Agrigento)
MODERA: Indra Galbo (Redattore del Gambero Rosso)

19.00 - 21.00
 (Appuntamento a pagamento)
 a Gourmet. La cucina indiretta soffocata a vapore
RELATORE: Marco Cvetnich Margarit (Chef docente dei corsi professionali della CNA del gusto di Torino)

19.00 - 21.00
 (Appuntamento a pagamento)
 Le scuole di Gambero Rosso e a Gourmet. La cucina indiretta soffocata a vapore
RELATORE: Marco Cvetnich Margarit (Chef docente dei corsi professionali della CNA del gusto di Torino)

19.30 - 21.00
 Presentazione sommatrice del grado di consumo nei ristoranti
RELATORE: Alessandro De Bisti (Dirigente regionale Confindustria e Direttore Museo Pasticceria Compas)

19.30 - 21.00
 Presentazione sommatrice del grado di consumo nei ristoranti
RELATORE: Alessandro De Bisti (Dirigente regionale Confindustria e Direttore Museo Pasticceria Compas)

19.30 - 21.00
 Presentazione sommatrice del grado di consumo nei ristoranti
RELATORE: Alessandro De Bisti (Dirigente regionale Confindustria e Direttore Museo Pasticceria Compas)

19.30 - 21.00
 Presentazione sommatrice del grado di consumo nei ristoranti
RELATORE: Alessandro De Bisti (Dirigente regionale Confindustria e Direttore Museo Pasticceria Compas)

19.30 - 21.00
 Presentazione sommatrice del grado di consumo nei ristoranti
RELATORE: Alessandro De Bisti (Dirigente regionale Confindustria e Direttore Museo Pasticceria Compas)

19.30 - 21.00
 Presentazione sommatrice del grado di consumo nei ristoranti
RELATORE: Alessandro De Bisti (Dirigente regionale Confindustria e Direttore Museo Pasticceria Compas)

19.30 - 21.00
 Presentazione sommatrice del grado di consumo nei ristoranti
RELATORE: Alessandro De Bisti (Dirigente regionale Confindustria e Direttore Museo Pasticceria Compas)

19.30 - 21.00
 Presentazione sommatrice del grado di consumo nei ristoranti
RELATORE: Alessandro De Bisti (Dirigente regionale Confindustria e Direttore Museo Pasticceria Compas)

19.30 - 21.00
 Presentazione sommatrice del grado di consumo nei ristoranti
RELATORE: Alessandro De Bisti (Dirigente regionale Confindustria e Direttore Museo Pasticceria Compas)

19.30 - 21.00
 Presentazione sommatrice del grado di consumo nei ristoranti
RELATORE: Alessandro De Bisti (Dirigente regionale Confindustria e Direttore Museo Pasticceria Compas)

19.30 - 21.00
 Presentazione sommatrice del grado di consumo nei ristoranti
RELATORE: Alessandro De Bisti (Dirigente regionale Confindustria e Direttore Museo Pasticceria Compas)

19.30 - 21.00
 Presentazione sommatrice del grado di consumo nei ristoranti
RELATORE: Alessandro De Bisti (Dirigente regionale Confindustria e Direttore Museo Pasticceria Compas)

19.30 - 21.00
 Presentazione sommatrice del grado di consumo nei ristoranti
RELATORE: Alessandro De Bisti (Dirigente regionale Confindustria e Direttore Museo Pasticceria Compas)

LUNEDÌ 23 NOVEMBRE

SALA A FORUM STRATEGICI

11.30 - 12.30
Allergeni: dalla norma al marketing con il menù digitale
RELATORE: Paolo Bouquet (Presidente e confondatore di Okkam srl)

14.00 - 15.30
Fotografo e ristorante: binomio inscindibile nell'era dei social?
RELATORE: Bob Noto (Fotografo), Cristiano Tomei (Chef stellato del ristorante L'Imbutto), Lido Vannucchi (Fotografo)
MODERA: Annalisa Zordan

16.00 - 17.30
Fare impresa in Italia. È possibile semplificare il quadro normativo?
RELATORE: Nicoletta Colombo (Avvocato dello Studio CREA Avvocati Associati), Mauro Goitre (Responsabile Progetto Fare Impresa di Ascom - Epat Torino e provincia), Paolo Cuccia (Presidente Gambero Rosso Spa)

ideatore di Barista & Farmer), Nadia Rossi (Giomalista specializzata in settore bar e caffè per Borgiomale), Fabio Verona (Formatore AST SCAE e formatore per Costadoro caffè)

16.00 - 17.30
L'arte pasticceria italiana. Le armi vincenti dei campioni del mondo
RELATORE: Paolo Sacchetti (Maestro Pasticciere AMPI e Patron del caffè Nuovo Mondo di Prato), Alessandro Dalmasso (Maestro Pasticciere AMPI e Patron della Pasticceria Dalmasso di Avigliana, in provincia di Torino)
MODERA: Sara Bonamini (Vice Curatore della guida Ristoranti d'Italia 2016 del Gambero Rosso)

SALA WORKSHOP
10.00 - 11.00
 (Appuntamento a pagamento)
Le scuole di Gambero Rosso e a Gourmet. La cottura indiretta soffocata a vapore
RELATORE: Marco Cvetnich Margarit (Chef docente dei corsi professionali

17.00 - 18.00
 (Appuntamento a pagamento)
Le scuole di Gambero Rosso e a Gourmet. La cucina di montagna
RELATORE: Diego Rigotti

SALA DEGUSTAZIONI
10.00 - 11.00
Oli del nord leggeri e oli del sud pesanti. Un mito da sfatare
RELATORE: Furio Battelini (Direttore di Produzione della Cantina Frantoio Agraria Riva del Garda), Domenico Ruffino (Proprietario dell'Azienda Agricola La Colombaia), Santi Planetta (Proprietario delle Aziende Agricole Planeta a Menfi, in provincia di Agrigento)
MODERA: Indra Galbo (Redattore del Gambero Rosso)

11.30 - 12.30
Vino. Anteprema Bardolino
RELATORE: Giuseppe Carrus (Vice Curatore della guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso)

Succederà a Gourmet – Expoforum Torino. L'extravergine nel piatto.

a cura di



Indra Galbo

 @indragalbo

Il tema è caldo quanto l'olio bollente. E viste le ultime vicissitudini che hanno coinvolto il settore è sempre più necessario parlare di olio extravergine di oliva, e di qualità. Soprattutto a chi, questo olio, lo usa tutti i giorni per cucinare. Ecco perché a Gourmet – Expoforum si discuterà del prezioso oro verde italiano.



L'extravergine a Gourmet: due appuntamenti imperdibili



<http://www.gamberorosso.it/it/food/1023272-succedera-a-gourmet-expoforum-torino-l-extravergine-nel-piatto>

Il recente scandalo dell'industria olearia italiana impone un cambio di rotta generalizzato sia nella produzione di extravergine che nella sua comunicazione. Ci troviamo infatti in un periodo storico delicato (non privo di scandali, vedi La truffa dell'olio extravergine italiano) nel quale le piccole e medie imprese olivicole italiane si stanno affacciando sempre di più sui mercati esteri puntando su processi di internazionalizzazione e su metodi di comunicazione del prodotto più efficaci e penetranti.

Ci si poteva quindi dimenticare del prezioso oro verde italiano all'interno di una manifestazione come Gourmet? Ovviamente no, ed è per questo che i lavori della giornata del **23 novembre** saranno aperti da due workshop tutti dedicati all'extravergine nostrano.

Ad aprire le danze alle ore 10 nella sala D di Lingotto Fiereci sarà l'appuntamento intitolato *“Oli del nord leggeri e oli del sud pesanti, Un mito da sfatare”* nel quale il produttore ligure **Domenico Ruffino**, il veneto **Furio Battelini** e il siciliano **Santi Planeta** si confronteranno su come rendere più efficiente la comunicazione dell'olio di oliva in rapporto al mercato interno ed estero smontando alcuni storici preconcetti legati al passato.

A seguire, nella sala C alle ore 11,30, si svolgerà il seminario *“Un olio e un piatto; la tecnica degli abbinamenti”* nel quale si discuterà su come approcciare al miglior accostamento tra piatto ed extravergine con **Cristiano Tomei**, chef de L'Imbuto a Lucca, e **Furio Battelini** responsabile di produzione dell'azienda Agraria Riva del Garda.

Una mattinata di incontri che arriva a pochi giorni da una storica intesa tra le associazioni di categoria per valorizzare tutti i protagonisti dell'intera filiera, dall'olivicoltura all'industria passando per il commercio. In particolare, l'accordo riconosce un adeguato sostegno al mondo olivicolo italiano, prevedendo per i produttori capaci di fornire un olio di elevato livello qualitativo un vero e proprio premio, vale a dire il pagamento di 40 centesimi al chilo in più rispetto al prezzo di mercato. L'olio in questione dovrà possedere un'acidità massima di 0,4 e requisiti chimico fisici migliori rispetto a quelli previsti dalla normativa vigente.



I protagonisti

Domenico Ruffino. Uno dei migliori olivicoltori del nord Italia che si è costruito fama e reputazione nel corso degli anni seguendo con rara passione il lavoro nell'oliveto senza mai sottovalutare le operazioni in frantoio. Un coordinamento eccellente i cui risultati si possono toccare con mano anno dopo anno con l'assaggio dei suoi monovarietali di colombaia, cultivar introdotta dai monaci benedettini nel XII secolo d.C. in questo territorio.

Planeta. Parliamo di un brand enologico conosciuto sui mercati internazionali da oltre venti anni per la costanza e la qualità dei suoi prodotti, che ha dato un contributo fondamentale all'affermazione del Made in Sicily di settore, pure realtà oleicola d'eccellenza. La tenuta, di 98 ettari, con oltre 26.000 alberi di ulivo, si trova a Menfi, in contrada Capparina, un in contesto di grande fascino paesaggistico. La scrupolosa cura della filiera si somma al rispetto della tradizione, coniugata con le più recenti acquisizioni.

Frantoio di Riva. La cooperativa Riva del Garda, fondata nel 1926 è oggi una delle strutture agricole più interessanti del lago di Garda. Nella sua nuova sede, che oltre alla cantina e al frantoio è caratterizzata da due punti vendita gestiti direttamente, si è cercato di sviluppare il concetto di filiera corta coniugando i concetti di qualità e sostenibilità. Per ciò che concerne la parte olivicola e del frantoio, 1200 sono i produttori conferitori, mentre 80 sono i veri e propri soci della cooperativa. Tale concentrazione significativa del prodotto fa sì che Agririva rappresenti il 65% della produzione totale dell'olio del Garda Trentino.

Cristiano Tomei. Ironia e spirito ludico sono tratti inconfondibili della cucina di Cristiano Tomei istrionico chef del ristorante L'Imbutto a Lucca (Due Forchette 2016). Nelle sue creazioni, sempre più basate su contrasti accesi e idee ardite, si riscontrano una tecnica notevole e la capacità di combinare in modo armonico tanti elementi in piatti complessi, senza trascurare mai la gola e la soddisfazione finale.

Insomma due importanti appuntamenti per tutti gli chef, addetti al settore e appassionati che intendono approfondire due tematiche spesso affrontate con una superficialità che non meritano.



<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2015/11/17/news/i-produttori-di-olio-del-garda-le-inchieste-sull-extravergine-solo-pubblicita-per-noi-1.12462109>

RIVA DEL GARDA

I produttori di olio del Garda: «Le inchieste sull'extravergine? Solo pubblicità per noi»

Il direttore dell'Agraria di Riva del Garda Massimo Fia sui falsi olii extravergine in commercio: «Ma per il consumatore è un problema grave, perché viene ingannato»

di Matteo Cassol



RIVA. «Le truffe delle multinazionali sull'extravergine? Sono la migliore pubblicità ai veri produttori»: a dirlo è il direttore di Agraria Riva del Garda **Massimo Fia**, che sulla faccenda non si lascia andare a giri di parole. «Ogni tanto - argomenta Fia, i soci della cui cooperativa sono impegnati a pieno ritmo nella raccolta dell'oliva in vista della molitura - la questione dei falsi extravergine torna alla ribalta per il grande pubblico, ma sulle riviste specializzate è quasi all'ordine del giorno. Negli ultimi due anni ci sono state cinque-sei truffe colossali. Purtroppo non è una situazione eccezionale, ma abitudinaria. Per chi fa le cose in modo serio come noi è un ottimo spot, ma per il consumatore invece è un problema grave perché viene regolarmente ingannato».

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2015/11/17/news/i-produttori-di-olio-del-garda-le-inchieste-sull-extravergine-solo-pubblicita-per-noi-1.12462109>

La speranza del direttore di Agraria è che finalmente si capisca quale sia il prezzo dell'olio: «Sembriamo dei marziani quando parliamo di 10-12 euro al litro, ma questo è il vero costo. Per un vero extravergine è impossibile andare sotto gli 8-9 euro, altrimenti non si riuscirebbe nemmeno a imbottigliarlo. Quando si trovano presunti extravergine magari a 3,5 euro, c'è qualcosa che non va. Da un quintale di olive si ricava al massimo un 15-16% di olio. La molitura costa 20 euro al quintale, quindi solo il costo della molitura è di circa 1,25 euro al litro: quindi com'è pensabile trovare quella bottiglia, dopo tutti i passaggi e i balzelli, a 3,5 euro sullo scaffale?».

Ma cosa rende tale un extravergine? «Extravergine - spiega Fia - vuol dire che il frutto è solo spremuto tramite processo meccanico. Quindi niente chimica, niente solventi, niente conservanti, niente coloranti, niente di niente. Come si sprema è. Già solo l'aggiunta di peperoncino impedisce secondo la normativa di chiamare l'olio extravergine, si deve parlare di condimento, perché è stato aggiunto un altro elemento. E figuriamoci quindi quando si immettono clorofilla o altri tipi di oli: siamo lontani anni luce dall'extravergine. Se in un presunto extravergine ci sono altri componenti, quello non può essere chiamato extravergine e quindi è una truffa».

Ma perché è un problema non avere a che fare con un vero extravergine? «Il semplice olio d'oliva può essere ottenuto attraverso un procedimento chimico di deodorazione dell'extravergine andato a male. Quindi c'è un abisso tra l'olio d'oliva e l'extravergine d'oliva.

Purtroppo anche da noi manca la cultura dell'olio: per un litro di extravergine - conclude il direttore di Agraria - si devono spendere dieci euro, ossia come una bottiglia di vino di media gamma che, contrariamente all'olio che dura assai di più, si finisce magari in una sera in due».

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

«Inchieste sull'olio d'oliva? Solo pubblicità per noi»

di Matteo Cassol wRIVA «Le truffe delle multinazionali sull'extravergine?

Sono la migliore pubblicità ai veri produttori»: a dirlo è il direttore di Agraria Riva del Garda Massimo Fia, che sulla faccenda non si lascia andare a giri di parole. «Ogni tanto - argomenta Fia, i soci della cui cooperativa

Trentino | 17 novembre 2015 | pag. 44 | sez. Trento



<http://247.libero.it/rfocus/24523181/1/i-produttori-di-olio-del-garda-le-inchieste-sull-extravergine-solo-pubblicit-per-noi/>

I produttori di olio del Garda: 'Le inchieste sull'extravergine? Solo pubblicità per noi'

Trentino  1  19 ore fa

RIVA. "Le truffe delle multinazionali sull'extravergine? Sono la migliore pubblicità ai veri produttori": a dirlo è il direttore di Agraria Riva del Garda Massimo Fia, che sulla faccenda non si lascia ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [massimo fia](#)

Organizzazioni: [agraria](#)

Luoghi: [riva del garda](#) [lago di garda](#)

Tags: [extravergine](#) [olio](#)



martedì 17 novembre 2015

Gourmet Expoforum 2015

A Torino il debutto di Gourmet – Expoforum

Il nuovo appuntamento biennale riservato al settore **Ho.Re.Ca.** e Food & Beverage, in programma a Torino dal 22 al 24 novembre, presso Lingotto Fiere



Dal 22 al 24 novembre 2015 a Lingotto Fiere di Torino si svolge la prima edizione di Gourmet, nuova manifestazione per gli operatori professionali e per i futuri imprenditori del settore - organizzata da GL events in collaborazione con Gambero Rosso - rivolta al comparto Ho.re.ca. (Hotellerie, Restaurant, Catering) e Food & Beverage.

Importante occasione di confronto tra gli operatori del settore. Gourmet si rivolge a un target specificamente business - gestori e proprietari di ristoranti, chef, hotel, bar e pub, pasticcerie e panetterie - ma anche ai futuri imprenditori, che a Torino avranno la possibilità di interfacciarsi e scoprire le nuove tendenze, le tecnologie all'avanguardia e pillole utili per gestire al meglio i loro locali. Parola d'ordine: concretezza.

Il comparto enogastronomico negli ultimi anni ha visto l'apertura a ritmi sostenuti di attività – in particolare ristoranti e bar - in almeno tre delle maggiori province di Roma, Milano e Torino. Secondo i dati della Fipe-Confindustria, nei primi nove mesi del 2014 a Torino ne sono stati inaugurati 576, a Milano 679 e a Roma 687, quindi circa due aperture al giorno. Ma il dato che invita a riflettere è il saldo complessivo, che risulta negativo in quanto si chiudono più ristoranti e bar di quanti se ne aprano. Effetto della congiuntura finanziaria e della crisi che sta portando con sé un ampio ricambio generazionale, e che vede sempre più i giovani under35 attratti dalla ristorazione come attività imprenditoriale.

Sempre secondo le stime del Fipe-Confindustria, il 40% dei neo-imprenditori ha meno di 35 anni e 5.500 giovani hanno aperto sul territorio nazionale nel periodo gennaio-settembre 2014 un bar, un bistrot, un ristorante o un take away. L'interrogativo, però, riguarda il tasso di sopravvivenza di queste nuove attività. Le associazioni di settore prevedono che nel giro di due anni chiuderà il 27% dei nuovi esercizi. Una percentuale che sale ulteriormente nel caso degli under35, ovvero quei giovani che sono il futuro del settore enogastronomico.

Perché Gourmet

Gourmet nasce proprio per rispondere alle esigenze di un mercato che presenta tali criticità, proponendo di fatto una riflessione sulla necessità di individuare nuovi paradigmi e nuovi modelli di business dell'intero comparto enogastronomico. La manifestazione vuole dunque offrire, sia a chi opera già in questo settore sia a chi vi si affaccia per la prima volta, nuove soluzioni e nuovi format commerciali, fornendo inoltre un supporto dal punto di vista finanziario, fiscale e di marketing, al fine di ottimizzare gli investimenti e ridurre gli errori che possono portare all'uscita dal mercato. I comparti rappresentati spazieranno quindi dalle attrezzature, arredi e tecnologie per locali all'hotellerie e arte della tavola, dalle scuole di formazione alle agenzie che sviluppano strategie di e-commerce, webmarketing e comunicazione per la ristorazione, dai macchinari ai trasporti, dalle materie prime ai prodotti alimentari.

Il sodalizio GL events – Gambero Rosso

Gourmet nasce da una collaborazione strategica tra GL events, leader mondiale nel settore degli eventi, e Gambero Rosso, uno dei più importanti brand in ambito Food & Beverage a livello nazionale e internazionale. GL events cura l'organizzazione dell'evento, mentre Gambero Rosso cura i contenuti del Forum – convegni, dibattiti, momenti formativi, workshop, degustazioni, contest - e la realizzazione dei contenuti editoriali per i canali media cartacei, tv e web.

Gourmet è un expoforum dove si incontrano domanda e offerta, con l'obiettivo di creare opportunità concrete per fare nuovi affari. Cinque i focus tematici della manifestazione:

- Food & beverage, vini & alcolici
- Tecnologie
- Panetteria, pasticceria, gelateria, caffè, cioccolato
- Macchinari, attrezzature, arredi, arte della tavola, innovazione, design
- Servizi, formazione, lavoro, e-commerce, web marketing

Ognuno dei 5 temi viene declinato secondo 2 filoni principali:

- Forum, cuore pulsante di Gourmet: un ampio palinsesto di incontri, curato dal team redazionale di Gambero Rosso, sviluppato in 6 modalità: forum strategici, forum formativi, workshop, contest, degustazioni e le scuole di Gambero Rosso.
- Area Expo, dedicata all'esposizione di macchinari, prodotti, servizi, formazione e attività di comunicazione e marketing.

Il Forum, curato da Gambero Rosso, è il momento centrale della manifestazione, in cui vengono presentati i nuovi prodotti, le tendenze, le strategie di comunicazione e promozione più innovative, le attrezzature e le tecnologie più avanzate, sia nell'ambito della ristorazione, sia per il mondo del vino e del beverage in generale. Un'occasione di aggiornamento professionale per chi è già un operatore del settore, ma soprattutto una grande opportunità di formazione per tutti i futuri imprenditori della ristorazione.

<http://you-easy.blogspot.it/2015/11/gourmet-expoforum-2015.html>

I GRANDI OSPITI: CHEF STELLATI e I MIGLIORI BARMAN, PIZZAIOLI E GELATIERI D'ITALIA

A Gourmet sono protagonisti i maggiori esperti del settore enogastronomico e del management: ristoratori, chef stellati e non, pizzaioli, produttori di vino e birra, esperti di marketing e comunicazione della ristorazione, food photographer, rappresentanti di associazioni di categoria, medici nutrizionisti, consulenti legali e molti altri.

Ognuno di loro sarà coinvolto in veri e propri incontri-scontri: lo chef stellato Roy Caceres e i panificatori Gabriele Bonci e Davide Longoni dialogheranno tra loro nell'appuntamento Pane in tavola: ristoratori e panificatori a confronto; Massimo D'Addezio, Oscar Quagliarini e Filippo Sisti, tre dei barman più famosi d'Italia, si sfideranno nella creazione del cocktail perfetto da abbinare al piatto creato per l'occasione dallo chef stellato Cristiano Tomei.

I rappresentanti della pizza romana, in teglia, gourmet e napoletana Simone Padoan, Giancarlo Casa, Gabriele Bonci e Patrick Ricci racconteranno il loro modo di vedere il disco tondo più conosciuto del mondo e si confronteranno su vari temi, dal tipo di farine utilizzate al lievito prediletto, fino agli abbinamenti al di là della consueta birra.

Non mancheranno i grandi gelatieri: Simone Bonini (Carapina), Alberto Manassei (Gelateria dei Gracchi) e il torinese Alberto Marchetti discuteranno del vero gelato artigianale e della sua replicabilità. Si parlerà di caffè e della Third coffee wave con gli esperti SCAE, e verrà dato spazio anche all'immagine, con due dei Food photographer più noti d'Italia, Bob Noto e Lido Vannucchi, che saranno protagonisti dell'incontro Fotografo e ristoratore: binomio inscindibile nell'era dei social? Insieme nuovamente allo chef stellato Cristiano Tomei, che spiegherà il punto di vista dei ristoratori.

RISTORAZIONE: MANAGEMENT, FUTURO DELLA SPESA, MONDO DIGITALE

A Gourmet vengono affrontate le tematiche più calde legate a questa bella quanto difficile professione. Sono numerose le nozioni di base richieste per intraprendere l'attività di business legata al mercato dell'enogastronomia e sono altrettanto numerosi i format legati al mondo del food and beverage: prima di investire nel mondo della ristorazione è necessario dunque avere le idee chiare. Il consulente Dario Laurenzi e lo chef Igles Corelli parleranno delle loro esperienze nell'incontro Gestire un ristorante. Nozioni base di management, mentre Paolo Matrisciano, Docente di Economia e tecnica dell'azienda turistica, affronterà il tema della gestione dei costi nelle imprese ristorative.

La scelta dei prodotti della filiera corta è al centro di un incontro strategico sul futuro della spesa con lo chef stellato Niko Romito che si confronterà sul tema con piccoli produttori e grandi distributori di qualità, come High Quality Food.

Grande spazio è dato al mondo digitale, al web marketing e alle nuove modalità di comunicazione online. Tra gli incontri in programma spicca sicuramente il forum strategico Prenotazione online. La nuova opportunità per il ristoratore? con relatori del calibro di Almir Ambeskovic, Amministratore Delegato di TheFork (il nuovo sistema di prenotazione online integrato a TripAdvisor), Eugenio Boer, chef del Ristorante Essenza di Milano, e Marcello Trentini chef del Ristorante Magorabin di Torino. I tre, moderati da Peter Kruger, Amministratore Delegato di StartupBootcamp Italy, cercheranno di spiegare quanto questi servizi siano davvero in grado di ampliare il mercato e quanto siano utili al ristoratore. Di rilievo anche l'appuntamento con App e Servizi online. Come scegliere in base alle proprie esigenze, un interessante confronto sulle soluzioni tecnologiche che rivoluzionano i processi e i settori del food, soprattutto nel delivery e nella fidelizzazione, con ospiti come Marco Gualtieri, promotore di Seeds&Chips, primo salone internazionale dedicato alle startup, Simone Ridolfi, cofondatore di Moovenda, e Andrea Pastina, cofondatore di Pubster.

<http://you-easy.blogspot.it/2015/11/gourmet-expoforum-2015.html>

La sfida tra l'appeal e la freschezza dell'editoria digitale da una parte e l'esperienza delle guide enogastronomiche classiche dall'altra, è una questione complessa, che verrà trattata da Alberto Cauzzi (Passione Gourmet), Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Gabriele Zanatta (Identità Golose), Lorenza Fumelli (Agrodolce) e Massimiliano Tonelli (Gambero Rosso).

Non mancheranno workshop e incontri formativi su temi più tradizionali, ma sempre attuali, come i segreti per una carta dei vini funzionale e accattivante con Lorenzo Ruggeri (Collaboratore della guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso) e Mauro Mattei (Sommelier e Brand manager Ceretto); il servizio di sala, con un approfondimento su alcuni dei ruoli più importanti e più difficili, ma ancora troppo in ombra, nel mondo della ristorazione: maitre, sommelier, cameriere, con Giuseppe Palmieri e Massimo D'Addezio; spazio anche a temi più tecnici, con lo chef Cristiano Tomei che parlerà delle tecniche di abbinamento olio-piatto.

PASTICCERIA E GELATERIA: NUOVE TECNOLOGIE, GELATO ARTIGIANALE, CIOCCOLATO

In un mercato del lavoro in fortissima contrazione c'è un settore che va in controtendenza. È quello dei pasticceri e gelatieri (dato Fipe-Confcommercio). A Gourmet sono numerosi gli incontri in programma sui temi legati a queste due professioni.

Il vero gelato artigianale è un modello replicabile all'infinito? È una domanda annosa alla quale si cercherà di rispondere grazie all'aiuto dei più grandi gelatieri italiani, i già citati Simone Bonini Alberto Marchetti e Alberto Manassei.

Da segnalare anche il workshop La tecnologia per la pasticceria: ottimizzare per eccellere, tenuto dagli esperti di Bravo, azienda leader nella produzione di macchine professionali per la gelateria artigianale, pasticceria, cioccolato e ristorazione; tra i relatori Ugo Sanvitti, Vicepresidente del Consorzio Pasticceri di Brescia. Numerose le tematiche affrontate: dalle tendenze sulle creme, alle lavorazioni base come la ganache, le tecnologie in laboratorio, montaggio dei prodotti e degustazione. Altri appuntamenti da non perdere, il workshop sul Gelato gastronomico con il Maestro gelatiere Marco Serra e L'arte pasticceria italiana. Le armi vincenti dei campioni del mondo, una guida ai segreti per diventare pasticceri eccellenti, con i Maestri Pasticceri AMPI Paolo Sacchetti e Alessandro Dalmasso, che sarà inoltre protagonista con Fabrizio Galla del forum formativo Pasticceria. Come gestire un laboratorio dalla A alla Z.

Daremo la parola anche ai due "Guido" del cacao, nell'incontro degustativo Cioccolato tradizionale vs Cioccolato crudo, con i maestri cioccolatieri Guido Castagna e Guido Gobino.

RUM E VERMOUTH: ABBINAMENTI E UTILIZZO NEI COCKTAIL

Gli esperti del settore sostengono che il requisito realmente importante per esercitare il mestiere del barista sia l'esperienza pratica sul campo: solo così si possono comprendere i ritmi, le esigenze e le particolarità di questa attività. Tra gli appuntamenti dedicati a questa categoria professionale, immancabili le degustazioni, i workshop sulla preparazione di cocktail e miscelati e sui possibili abbinamenti "fuori dagli schemi".

Il bartender Mirko Turconi accompagnerà il pubblico in un insolito percorso gustativo, con protagonisti il Rum Ron Zacapa e i piatti della chef Serenella Medone; mentre il Vermouth e il suo utilizzo nei cocktail sarà al centro di una degustazione con il barman Marco Galasso e Marco Sabellico, curatore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

GLI INCONTRI PER I FUTURI IMPRENDITORI "FOOD"

A Gourmet sono in programma numerosi incontri strategici e formativi per chi ha intenzione di aprire una nuova attività.

<http://you-easy.blogspot.it/2015/11/gourmet-expoforum-2015.html>

L'avvocato Nicoletta Colombo, insieme al Presidente di Gambero Rosso Paolo Cuccia sarà protagonista del panel Fare impresa in Italia. È possibile semplificare il quadro normativo? In cui si analizzeranno gli step necessari per l'apertura di un locale, con particolare attenzione alle certificazioni da presentare, ai requisiti morali e professionali per la somministrazione di alimenti e bevande e ai requisiti di igiene dei locali e delle insegne. Non mancherà un focus sugli aspetti normativi da rispettare nella quotidianità di un esercizio di ristorazione, in particolare la normativa in materia di etichette e allergeni.

Tra gli altri temi affrontati, la scelta tra forma di collaborazione come il franchising o la joint venture e i segreti per creare un brand di successo, con la consulente Giovanna Del Bene e Teo Musso, fondatore del marchio Baladin.

GLI SPORTELLI "INCONTRA L'ESPERTO"

Gourmet, in collaborazione con Ascom-Epat Torino e Provincia, AICQ Piemonte e AICQ Settore Turismo, Confesercenti Torino e Provincia e CNA Torino e Provincia offre ai visitatori l'opportunità di usufruire di incontri personalizzati e gratuiti – su appuntamento, della durata di 30 minuti ciascuno - con esperti e professionisti su temi relativi alle norme igienico-sanitarie, l'etichettatura dei prodotti, i servizi per le imprese, la formazione, la logistica, il credito. È possibile prenotarsi online sul sito www.gourmetforum.it o direttamente al punto info della manifestazione.

LE SCUOLE DI GAMBERO ROSSO A GOURMET

A Gourmet sono in programma appuntamenti e workshop a cura delle Scuole di Gambero Rosso su temi quali la panificazione con esperti come Gabriele Bonci, panificatore e patron di Pizzarium di Roma, che spiega tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta delle materie prime alla cottura del pane.

Da non perdere l'incontro sulla cottura indiretta sottovuoto a vapore con Marco Cvetnich Margarit, chef docente dei corsi professionali della Città del gusto di Torino, e quello sulla cucina di montagna di Diego Rigotti, chef del Ristorante di AllegroItalia Golden Palace di Torino. Molta attenzione è dedicata alla cucina senza glutine, in particolare al possibile binomio gluten free e pasticceria di qualità con il workshop di Francesco Favorito della World Gluten Free Chef Academy che spiegherà come conciliare il senza glutine con gusto e salubrità in pasticceria, e l'incontro con Marcello Ferrarini, chef e conduttore di Senza glutine, con gusto in onda su Gambero Rosso Channel-SKY 412.

IL CONTEST PER I BARMAN EMERGENTI

Domenica 22 novembre a Gourmet si svolge un contest per giovani barman sotto i 30 anni provenienti da tutta Italia. In occasione dell'evento, i barman emergenti saranno chiamati a una battaglia sul miglior cocktail a base di Vermouth, sul miglior Gin Tonic e sull'interpretazione dell'aperitivo all'italiana. Un'opportunità per i ragazzi di mettersi alla prova e di dimostrare le proprie abilità di fronte a una giuria di esperti, composta da professionisti del calibro di Massimo D'Addezio, Filippo Sisti e Dennis Zoppi. Presenta Patrick Pistolesi.

LE DEGUSTAZIONI

A Gourmet non mancano le degustazioni, molte delle quali dedicate alle aziende Cuvage, Poderi dal Nespoli, Negrar, Mezzacorona, Poderi dal Nespoli e Feudo Arancio, tutte condotte dalla Redazione vino del Gambero Rosso: Eleonora Guerini, Marco Sabellico, Gianni Fabrizio, Giuseppe Carrus, Lorenzo Ruggeri, William Pregentelli, Stefania Annese. Un incontro è dedicato alla presentazione del progetto "Vini Foodies", legato alla nuova edizione della Guida Foodies 2016. Particolare attenzione è dedicata ai salumi con gli

<http://you-easy.blogspot.it/2015/11/gourmet-expoforum-2015.html>

appuntamenti di Salumi da Re: Prosciutto crudo, Salumi cotti e Salami d'Italia. Degustazioni tenute da Mara Nocilla, giornalista del Gambero Rosso, insieme a Massimo Spigaroli, chef dell'Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense. Tra le degustazioni dedicate al cioccolato: Percezione sensoriale del grado di cacao nel cioccolato e la sua provenienza con Alessandro Del Trotti, delegato regionale Conpait e Docente Maestro Pasticcere Conpait. Infine da non perdere Oli del nord leggeri e oli del sud pesanti. Un mito da sfatare con Domenico Ruffino, proprietario dell'Azienda Agricola La Colombaia di Capua, Indra Galbo, redattore del Gambero Rosso e degustatore di extravergine per la guida Oli d'Italia del Gambero Rosso, Massimo Fia, Direttore Generale della Cantina Frantolo Agraria Riva del Garda e Santi Planeta, proprietario delle Aziende Agricole Planeta a Menfi.

PRESENTAZIONE GUIDE GAMBERO ROSSO

A Gourmet non poteva mancare il momento dedicato alle grandi Guide del Gambero Rosso. Tre le novità editoriali presentate nel corso della manifestazione. Berebene 2016, un grande lavoro di scouting degli esperti del Gambero Rosso per dimostrare che si può bere ottimo vino spendendo non più di 10 euro. Perfetto complemento della Guida Vini d'Italia 2016, Berebene è la guida da tenere sempre a portata di mano. Pasticceri & Pasticcerie 2016, le meraviglie dell'arte bianca raccontate dalla prima guida dedicata alla grande tradizione dolciaria italiana. Senza trascurare le nuove tendenze. Foodies 2016, un viaggio tra più di 700 luoghi del gusto in giro per l'Italia. La guida che per essere fedele al suo mandato deve sempre sorprendere, anche quest'anno mantiene la promessa proponendo itinerari mai scontati.

INFO

Gourmet – Expoforum Horeca Food & Beverage

Salone professionale horeca e food&beverage

22-24 novembre 2015 | Lingotto Fiere – Torino

Target: Operatori professionali (gestori e proprietari di ristoranti, hotel, bar, enoteche, pub, pasticcerie e panetterie, chef, distributori e grossisti, architetti, operatori della filiera) e futuri imprenditori)

Web

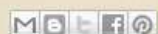
www.gourmetforum.it

www.gamberorosso.it/gourmetforum/

Social

facebook.com/gourmetforumtorino twitter.com/gourmet_forum

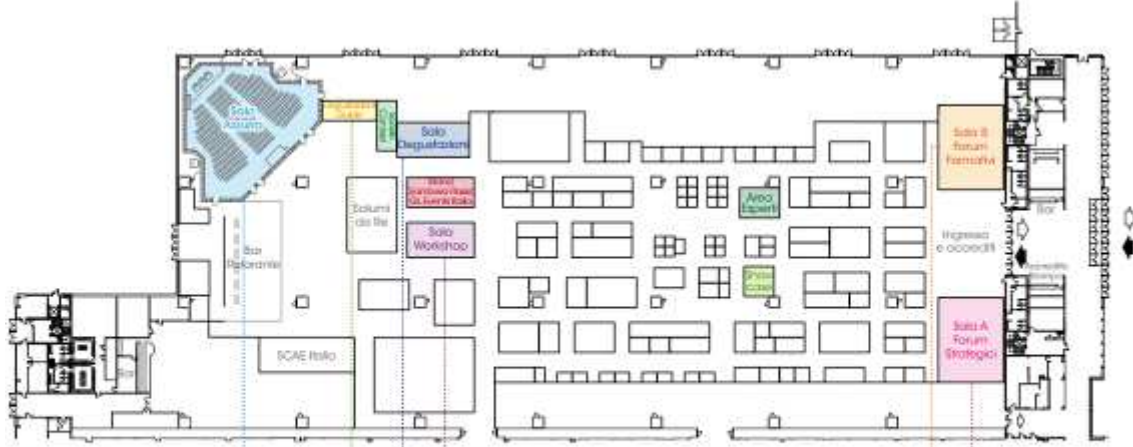
Pubblicato da Alberto Grasso a 17:17

 +1 Consigliato su Google

Etichette: [Eventi Degustazioni](#), [Eventi Enogastronomia](#), [Gambero Rosso](#)



http://www.gamberorosso.it/images/cg/mappa_gourmet_lun.pdf



SALA A FORUM STRATEGICI

- 11.30 - 12.30**
Allegria: dalla norma al marketing con il vino digitale
RELATORE: Paolo Ruggeri
(Presidente e coordinatore di Oltremare)
- 14.00 - 15.30**
Persepolis e rivoluzione: elementi inconfondibili nell'era dei social
RELATORE: Roberto Chignoli,
Creative Partner di Red Agency,
Lello Vioraventi (Manager),
MODERATA: Annalisa Zordan
- 16.00 - 17.30**
Fare impresa in Italia: il possibile sempre oltre il possibile
RELATORE: Nicola Di Ciccio,
Avvocato della Studio CDA,
Assoc. Anziani, Mauro Gallo,
Responsabile Progetto Fair Impres
di Assoc. - Igual Torino e presidente
Paolo Gacciò (Presidente
Gambero Rosso Spa)

SALA II FORUM FORMATIVA

- 10.00 - 11.30**
I segreti di una guida del vino funzionale e accattivante
RELATORE: Mauro Sotgiu
(Brand manager Eventi)
e Giuseppe Carra (Vincitore della guida Vini d'Italia 2015 del Gambero Rosso)
MODERATA: Lorenza Roggeri
Vice d'Italia 2015 del Gambero Rosso
- 12.00 - 13.30**
Nativi: storie di social media marketing ispirate alla rivoluzione
RELATORE: Davide Volpelle
(il sacerdote marketing e comunicazione)
- 14.00 - 15.30**
Appuntamento SCAE (Specialty Coffee Association of Europe)
RELATORE: Paolo Vaccaro (Direttore spa settore pubblici servizi),
Davide Bore (Campione mondiale di caffè SCAE e più campione italiano in otto categorie di torrefazione),
Nicola Cingia (Campione mondo Caffètorre e bar per Gambero Rosso),
Francesco Sarago (Bar campione di caffètorre e titolare di Barista di Farnes),
Nadia Rossi (Campione specialista in settore bar e caffè per Gambero Rosso),
Lello Vioraventi (Manager),
MODERATA: Lorenza Roggeri (Vice d'Italia 2015 del Gambero Rosso)

SALA WORKSHOP

- 10.00 - 11.00**
(Accompagnamento a pagamento) Le scuole di Gambero Rosso e Gourmet: la cultura italiana nel mondo o no?
RELATORE: Mario Corvick Margari
(Chef docente dei corsi professionali delle CEE del giro di Torino)
- 11.30 - 12.30**
Un cibo è un piatto: la tecnica degli abbinamenti
RELATORE: Cristiano Teresi
(Chef scuola del ristorante I Vitellari),
Paolo Martelli (Direttore di Produzione della Cantina Farnes Agnata),
Rita del Cantale
- 13.00 - 14.00**
Cocktail in tutto posto: Abbinamenti fuori dagli schemi
RELATORE: Cristiano Teresi
(Chef scuola del ristorante I Vitellari),
Filippo Soti (Barman),
Massimo D'Addato (Barman),
Oscar Quagliari (Bartender),
MODERATA: Maria Sabatini (Conduttrice guida Vini d'Italia del Gambero Rosso)
- 15.30 - 16.30**
La tecnologia per la perfezione: offrendone più esperienze
RELATORE: Ugo Savio (Responsabile del Consorzio Producers di Brescia e Presidente della Producers Chianti)
- 17.00 - 18.00**
(Accompagnamento a pagamento) Le scuole di Gambero Rosso e Gourmet: la cucina di montagna
RELATORE: Diego Roggeri

SALA DEGUSTAZIONE

- 10.00 - 11.00**
Oli dei vini leggeri e oli dei suoi parenti. Un olio da abbinare
RELATORE: Laura Sabatini (Direttore di Produzione della Cantina Farnes Agnata),
Rita del Cantale, Dottorina Farnes (Proprietaria dell'azienda agricola Le Colombiane),
Santi Plescia (Proprietario della Azienda Agricola Pianella a Montè), in presenza di Agopovici
- 11.30 - 12.30**
Vino: Antiprimo Siciliano
RELATORE: Giuseppe Carra
(Vice Coordinatore della guida Vini d'Italia 2015 del Gambero Rosso)
- 14.00 - 15.00**
Persepolis: l'emozione del gusto di cacao nel cioccolato e la sua prevenzione
RELATORE: Alessandro Del Trati
(Delegato regionale Conapi e Docente Massimo Pastorelli Conapi)
- 15.30 - 16.30**
Prosciutto crudo: l'arte di abbinare il salumi
In abbinamento vini: Cuneige
RELATORE: Mauro Nardella
(Cantina del Gambero Rosso),
Massimo Spiganti (Chef dell'Antica Corte Palatina e Podestà di Palermo, in presenza di Roma),
Maurizio Pignatelli (Direttore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso)
- 17.00 - 18.00**
Vino: Cantina Valpolicella Negari
RELATORE: Gianni Valacchi (il conduttore guida Vini d'Italia del Gambero Rosso)

SPAZIO CONISTI

- 13.00 - 15.00**
Degustazione delle stalle dei Producers premiati nella guida Producers & Pastorelli 2015
- 13.00 - 18.00**
Alfalfa: Maltology Wine

SALA AZZURRA

- 11.30 - 13.00**
Presentazione della guida Producers & Pastorelli 2015 del Gambero Rosso
- 14.30 - 17.00**
Seminario Sacchari Wine "La Sacchari" con seminatore Roberto Soti e Soti
- 17.30 - 18.30**
Paleno DOC: Wine Travel Food 2015



JEDÌ 23 NOVEMBRE 2015

http://www.vinit.net/vini/Piemonte/Torino/Vizi_Sapori/Dal_22_al_24_novembre_la_prima_edizione_di_Gourmet_Expoforum_Ho_re_ca_Food_Beverage_12138.html

Dal 22 al 24 novembre la prima edizione di Gourmet – Expoforum Ho.re.ca. Food&Beverage

Chi: Vizi & Sapori

[Invia un commento](#)

Dove: Piemonte » Torino

Lingotto Fiere di Torino ospita la nuova manifestazione per gli operatori professionali e i futuri imprenditori del settore, nato da una partnership strategica tra GL events e Gambero Rosso



Dal 22 al 24 novembre 2015 a Lingotto Fiere di Torino si svolge la prima edizione di **Gourmet**, nuova manifestazione professionale - organizzata da GL events in collaborazione con Gambero Rosso - rivolta al comparto Ho.re.ca. (Hotellerie, Restaurant, Catering) e Food & Beverage. Importante occasione di confronto tra gli operatori del settore, Gourmet si rivolge a un target specificamente business - gestori e proprietari di ristoranti, chef, hotel, bar e pub, pasticcerie e panetterie - ma anche ai futuri imprenditori, che a Torino avranno la possibilità di

interfacciarsi e scoprire le nuove tendenze, le tecnologie all'avanguardia e pillole utili per gestire al meglio i loro locali.

Gourmet nasce proprio per rispondere alle esigenze di un mercato che presenta tali criticità, proponendo di fatto una riflessione sulla necessità di individuare nuovi paradigmi e nuovi modelli di business dell'intero comparto enogastronomico. La manifestazione vuole dunque offrire, sia a chi opera già in questo settore sia a chi vi si affaccia per la prima volta, nuove soluzioni e nuovi format commerciali, fornendo inoltre un supporto dal punto di vista finanziario, fiscale e di marketing, al fine di ottimizzare gli investimenti e ridurre gli errori che possono portare all'uscita dal mercato. I comparti rappresentati spazieranno quindi dalle attrezzature, arredi e tecnologie per locali all'hotellerie e arte della tavola, dalle scuole di formazione alle agenzie che sviluppano strategie di e-commerce, webmarketing e comunicazione per la ristorazione, dai macchinari ai trasporti, dalle materie prime ai prodotti alimentari.

Gourmet nasce da una collaborazione strategica tra **GL events**, leader mondiale nel settore degli eventi, e **Gambero Rosso**, uno dei più importanti brand in ambito **Food & Beverage** a livello nazionale e internazionale. GL events cura l'organizzazione dell'evento, mentre Gambero Rosso curerà i contenuti del **Forum** – convegni, dibattiti, momenti formativi, workshop, degustazioni, contest - e la realizzazione dei contenuti editoriali per i canali media cartacei, tv e web.

Gourmet è un expoforum dove si incontrano domanda e offerta, con l'obiettivo di creare opportunità concrete per fare nuovi affari. Cinque i focus tematici della manifestazione:

Food & beverage, vini & alcolici

Tecnologie

Panetteria, pasticceria, gelateria, caffè, cioccolato

Macchinari, attrezzature, arredi, arte della tavola, innovazione, design

Servizi, formazione, lavoro, e-commerce, web marketing

http://www.vinit.net/vini/Piemonte/Torino/Vizi_Sapori/Dal_22_al_24_novembre_la_prima_edizione_di_Gourmet_Expoforum_Ho_re_ca_Food_Beverage_12138.html

Ognuno dei 5 temi viene declinato secondo 2 filoni principali

- **Forum**, cuore pulsante di Gourmet: un ampio palinsesto di incontri, curato dal team redazionale di Gambero Rosso, sviluppato in 6 modalità: forum strategici, forum formativi, workshop, contest, degustazioni e le scuole di Gambero Rosso.

- **Area Expo**, dedicata all'esposizione di macchinari, prodotti, servizi, formazione e attività di comunicazione e marketing.

Il **Forum**, curato da **Gambero Rosso**, è il momento centrale della manifestazione, in cui vengono presentati i nuovi prodotti, le tendenze, le strategie di comunicazione e promozione più innovative, le attrezzature e le tecnologie più avanzate, sia nell'ambito della ristorazione, sia per il mondo del vino e del beverage in generale. Un'occasione di aggiornamento professionale per chi è già un operatore del settore, ma soprattutto una grande opportunità di formazione per tutti i futuri imprenditori della ristorazione.

I grandi ospiti: Chef stellati e i migliori barman, pizzaoli e gelatieri d'Italia

A Gourmet sono protagonisti i maggiori esperti del settore enogastronomico e del management: ristoratori, chef stellati e non, pizzaoli, produttori di vino e birra, esperti di marketing e comunicazione della ristorazione, food photographer, rappresentanti di associazioni di categoria, medici nutrizionisti, consulenti legali e molti altri.

Ognuno di loro sarà coinvolto in veri e propri incontri-scontri: **lo chef stellato Roy Caceres e i panificatori Gabriele Bonci e Davide Longoni** dialogheranno tra loro nell'appuntamento *Pane in tavola: ristoratori e panificatori a confronto*; **Massimo D'Addezio, Oscar Quagliarini e Filippo Sisti**, tre dei barman più famosi d'Italia, si sfideranno nella creazione del *cocktail* perfetto da abbinare al piatto creato per l'occasione dallo **chef stellato Cristiano Tomei**.

I rappresentanti della pizza romana, in teglia, gourmet e napoletana **Simone Padoan, Giancarlo Casa, Gabriele Bonci e Patrick Ricci** racconteranno il loro modo di vedere il disco tondo più conosciuto del mondo e si confronteranno su vari temi, dal tipo di farine utilizzate al lievito prediletto, fino agli abbinamenti al di là della consueta birra.

Non mancheranno i grandi gelatieri: **Simone Bonini (Carapina), Alberto Manassei (Gelateria dei Gracchi) e il torinese Alberto Marchetti** discuteranno del vero gelato artigianale e della sua replicabilità. Si parlerà di caffè e della *Third coffee wave* con gli esperti SCAE, e verrà dato spazio anche all'immagine, con due dei **Food photographer più noti d'Italia, Bob Noto e Lido Vannucchi**, che saranno protagonisti dell'incontro *Fotografo e ristoratore: binomio inscindibile nell'era dei social?* Insieme nuovamente allo chef stellato **Cristiano Tomei**, che spiegherà il punto di vista dei ristoratori.

Ristorazione: management, futuro della spesa, mondo digitale

A Gourmet vengono affrontate le tematiche più calde legate a questa bella quanto difficile professione. Sono numerose le nozioni di base richieste per intraprendere l'attività di business legata al mercato dell'enogastronomia e sono altrettanto numerosi i format legati al mondo del food and beverage: prima di investire nel mondo della ristorazione è necessario dunque avere le idee chiare. Il **consulente Dario Laurenzi** e **lo chef Igles Corelli** parleranno delle loro esperienze nell'incontro *Gestire un ristorante*. Nozioni base di management, mentre Paolo Matrisciano, Docente di Economia e tecnica dell'azienda turistica, affronterà il tema della gestione dei costi nelle imprese ristorative.

http://www.vinit.net/vini/Piemonte/Torino/Vizi_Sapori/Dal_22_al_24_novembre_la_prima_edizione_di_Gourmet_Expoforum_Ho_re_ca_Food_Beverage_12138.html

La scelta dei prodotti della filiera corta è al centro di un incontro strategico sul futuro della spesa con lo chef stellato **Niko Romito** che si confronterà sul tema con piccoli produttori e grandi distributori di qualità, come High Quality Food.

Grande spazio è dato al mondo digitale, al web marketing e alle nuove modalità di comunicazione online. Tra gli incontri in programma spicca sicuramente il **forum strategico Prenotazione online**.

La nuova opportunità per il ristoratore? con relatori del calibro di **Almir Ambeskovic**, Amministratore Delegato di TheFork (il nuovo sistema di prenotazione online integrato a TripAdvisor), **Eugenio Boer**, chef del Ristorante **Essenza di Milano**, e **Marcello Trentini** chef del Ristorante **Magorabin di Torino**. I tre, moderati da Peter Kruger, Amministratore Delegato di StartupBootcamp Italy, cercheranno di spiegare quanto questi servizi siano davvero in grado di ampliare il mercato e quanto siano utili al ristoratore. Di rilievo anche l'appuntamento con App e Servizi online.

Come scegliere in base alle proprie esigenze, un interessante confronto sulle soluzioni tecnologiche che rivoluzionano i processi e i settori del food, soprattutto nel delivery e nella fidelizzazione, con ospiti come **Marco Gualtieri**, promotore di **Seeds&Chips**, primo salone internazionale dedicato alle startup, **Simone Ridolfi**, cofondatore di **Moovenda**, e **Andrea Pastina**, cofondatore di **Pubster**.

La sfida tra l'appeal e la freschezza dell'editoria digitale da una parte e l'esperienza delle guide enogastronomiche classiche dall'altra, è una questione complessa, che verrà trattata da **Alberto Cauzzi** (**Passione Gourmet**), **Enzo Vizzari** (**Le Guide de L'Espresso**), **Gabriele Zanatta** (**Identità Golose**), **Lorenza Fumelli** (**Agrodolce**) e **Massimiliano Tonelli** (**Gambero Rosso**).

Non mancheranno workshop e incontri formativi su temi più tradizionali, ma sempre attuali, come i segreti per una carta dei vini funzionale e accattivante con **Lorenzo Ruggeri** (**Collaboratore della guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso**) e **Mauro Mattei** (**Sommelier e Brand manager Ceretto**); il servizio di sala, con un approfondimento su alcuni dei ruoli più importanti e più difficili, ma ancora troppo in ombra, nel mondo della ristorazione: maitre, sommelier, cameriere, con Giuseppe Palmieri e Massimo D'Addezio; spazio anche a temi più tecnici, con lo chef Cristiano Tomei che parlerà delle tecniche di abbinamento olio-piatto.

Pasticceria e gelateria: nuove tecnologie, gelato artigianale, cioccolato

In un mercato del lavoro in fortissima contrazione c'è un settore che va in controtendenza. È quello dei pasticceri e gelatieri (dato Fipe-Concommercio). A Gourmet sono numerosi gli incontri in programma sui temi legati a queste due professioni.

Il vero gelato artigianale è un modello replicabile all'infinito? È una domanda annosa alla quale si cercherà di rispondere grazie all'aiuto dei più grandi gelatieri italiani, i già citati **Simone Bonini**, **Alberto Marchetti** e **Alberto Manassei**.

Da segnalare anche il workshop *La tecnologia per la pasticceria: ottimizzare per eccellere*, tenuto dagli esperti di Bravo, azienda leader nella produzione di macchine professionali per la gelateria artigianale, pasticceria, cioccolato e ristorazione; tra i relatori Ugo Sanvitti, Vicepresidente del Consorzio Pasticceri di Brescia. Numerose le tematiche affrontate: dalle tendenze sulle creme, alle lavorazioni base come la ganache, le tecnologie in laboratorio, montaggio dei prodotti e degustazione. Altri appuntamenti da non perdere, il workshop sul Gelato gastronomico con il Maestro gelatiere Marco Serra e L'arte pasticceria italiana. Le armi vincenti dei campioni del mondo, una guida ai segreti per diventare pasticceri eccellenti,

http://www.vinit.net/vini/Piemonte/Torino/Vizi_Sapori/Dal_22_al_24_novembre_la_prima_edizione_di_Gourmet_Expoforum_Ho_re_ca_Food_Beverage_12138.html

con i Maestri Pasticceri AMPI Paolo Sacchetti e Alessandro Dalmasso, che sarà inoltre protagonista con Fabrizio Galla del forum formativo Pasticceria. Come gestire un laboratorio dalla A alla Z.

Daremo la parola anche ai due "Guido" del cacao, nell'incontro degustativo **Cioccolato tradizionale vs Cioccolato crudo**, con i maestri cioccolatieri **Guido Castagna** e **Guido Gobino**.

Rum e vermouth: abbinamenti e utilizzo nei cocktail

Gli esperti del settore sostengono che il requisito realmente importante per esercitare il mestiere del barista sia l'esperienza pratica sul campo: solo così si possono comprendere i ritmi, le esigenze e le particolarità di questa attività. Tra gli appuntamenti dedicati a questa categoria professionale, immancabili le degustazioni, i workshop sulla preparazione di cocktail e miscelati e sui possibili abbinamenti "fuori dagli schemi".

Il **bartender Mirko Turconi** accompagnerà il pubblico in un insolito percorso gustativo, con protagonisti il Rum Ron Zacapa e i piatti della chef Serenella Medone; mentre il Vermouth e il suo utilizzo nei cocktail sarà al centro di una degustazione con il barman **Marco Galasso** e **Marco Sabellico**, curatore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso.

Gli incontri per i futuri imprenditori "food"

A Gourmet sono in programma numerosi incontri strategici e formativi per chi ha intenzione di aprire una nuova attività.

L'avvocato **Nicoletta Colombo**, insieme al **Presidente di Gambero Rosso, Paolo Cuccia**, sarà protagonista del panel Fare impresa in Italia. È possibile semplificare il quadro normativo? in cui si analizzeranno gli step necessari per l'apertura di un locale, con particolare attenzione alle certificazioni da presentare, ai requisiti morali e professionali per la somministrazione di alimenti e bevande e ai requisiti di igiene dei locali e delle insegne. Non mancherà un focus sugli aspetti normativi da rispettare nella quotidianità di un esercizio di ristorazione, in particolare la normativa in materia di etichette e allergeni.

Tra gli altri temi affrontati, la scelta tra forma di collaborazione come il franchising o la joint venture e i segreti per creare un brand di successo, con la consulente **Giovanna Del Bene** e **Teo Musso**, **fondatore del marchio Baladin**.

Le scuole di gambero rosso a gourmet

A Gourmet sono in programma appuntamenti e workshop a cura delle Scuole di Gambero Rosso su temi quali la panificazione con esperti come **Gabriele Bonci**, panificatore e patron di **Pizzarium di Roma**, che spiega tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta delle materie prime alla cottura del pane.

Da non perdere l'incontro sulla cottura indiretta sottovuoto a vapore con **Marco Cvetnich Margarit**, chef docente dei corsi professionali della **Città del gusto di Torino**, e quello sulla cucina di montagna di **Diego Rigotti**, chef del **Ristorante di Allegrolitalia Golden Palace di Torino**. Molta attenzione è dedicata alla cucina senza glutine, in particolare al possibile binomio gluten free e pasticceria di qualità con il **workshop di Francesco Favorito della World Gluten Free Chef Academy** che spiegherà come conciliare il senza glutine con gusto e salubrità in pasticceria, e l'incontro con **Marcello Ferrarini**, chef e conduttore di Senza glutine, con gusto in onda su Gambero Rosso Channel-SKY 412.

Il contest per i barman emergenti

http://www.vinit.net/vini/Piemonte/Torino/Vizi_Sapori/Dal_22_al_24_novembre_la_prima_edizione_di_Gourmet_Expoforum_Ho_re_ca_Food_Beverage_12138.html

Domenica 22 novembre a Gourmet si svolge un contest per giovani barman sotto i 30 anni provenienti da tutta Italia. In occasione dell'evento, i barman emergenti saranno chiamati a una battaglia sul miglior cocktail a base di Vermouth, sul miglior Gin Tonic e sull'interpretazione dell'aperitivo all'italiana. Un'opportunità per i ragazzi di mettersi alla prova e di dimostrare le proprie abilità di fronte a una giuria di esperti, composta da professionisti del calibro di **Massimo D'Addezio, Filippo Sisti e Dennis Zoppi**.
Presenta Patrick Pistolesi.

Le degustazioni

A Gourmet non mancano le degustazioni, molte delle quali dedicate alle aziende Cuvage, Poderi dal Nespole, Negrar, Mezzacorona, Poderi dal Nespole e Feudo Arancio, tutte condotte dalla Redazione vino del Gambero Rosso: Eleonora Guerini, Marco Sabellico, Gianni Fabrizio, Giuseppe Carrus, Lorenzo Ruggeri, William Pregentelli, Stefania Annesse. Un incontro è dedicato alla presentazione del progetto "Vini Foodies", legato alla nuova edizione della Guida Foodies 2016.

Particolare attenzione è dedicata ai salumi con gli appuntamenti di Salumi da Re: Prosciutto crudo, Salumi cotti e Salami d'Italia. Degustazioni tenute da Mara Nocilla, giornalista del Gambero Rosso, insieme a Massimo Spigaroli, chef dell'Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense.

Tra le degustazioni dedicate al cioccolato: Percezione sensoriale del grado di cacao nel cioccolato e la sua provenienza con Alessandro Del Trotti, delegato regionale Conpait e Docente Maestro Pasticcere Conpait.

Infine da non perdere Oli del nord leggeri e oli del sud pesanti. Un mito da sfatare con Domenico Ruffino, proprietario dell'Azienda Agricola La Colombaia di Capua, Indra Galbo, redattore del Gambero Rosso e degustatore di extravergine per la guida Oli d'Italia del Gambero Rosso, **Massimo Fia, Direttore Generale della Cantina Frantoio Agraria Riva del Garda** e Santi Planeta, proprietario delle Aziende Agricole Planeta a Menfi.

Presentazione guide gambero rosso

A Gourmet non poteva mancare il momento dedicato alle grandi **Guide del Gambero Rosso**. Tre le novità editoriali presentate nel corso della manifestazione.

Berebene 2016, un grande lavoro di scouting degli esperti del Gambero Rosso per dimostrare che si può bere ottimo vino spendendo non più di 10 euro. Perfetto complemento della Guida Vini d'Italia 2016, Berebene è la guida da tenere sempre a portata di mano.

Pasticceri & Pasticcerie 2016, le meraviglie dell'arte bianca raccontate dalla prima guida dedicata alla grande tradizione dolciaria italiana. Senza trascurare le nuove tendenze.

Foodies 2016, un viaggio tra più di 700 luoghi del gusto in giro per l'Italia. La guida che per essere fedele al suo mandato deve sempre sorprendere, anche quest'anno mantiene la promessa proponendo itinerari mai scontati.

Silvana Albanese
Luciano Pavesio

Tag: rosso, Torino, Gourmet, Gambero





<http://www.newslocker.com/it-it/regione/garda/frustini-latex-e-spogliarelli-corriere-della-sera/>

I produttori di olio del Garda: «Le inchieste sull'extravergine? Solo ... - Trentino

17-11-2015 15:55 via Allintitle:Garda - Google News

Trentino

I produttori di olio del Garda: «Le inchieste sull'extravergine? Solo ...

Trentino

RIVA. «Le truffe delle multinazionali sull'extravergine? Sono la migliore pubblicità ai veri produttori»: a dirlo è il direttore di Agraria Riva del Garda Massimo Fia, che sulla faccenda non si lascia andare a giri di parole. «Ogni tanto - argomenta ...



<http://www.newspettacolo.com/news/view/168268->

[gourmet expoforum ho.re.ca food beverage dal 22 al 24 novembre 2015 a lingotto fiere di torino news torino torino piemonte](#)

Torino News

TORINO, 20 November 2015

Varie GOURMET - EXPOFORUM HO.RE.CA. FOOD&BEVERAGE Dal 22 al 24 novembre 2015 a Lingotto Fiere di Torino



Dal 22 al 24 novembre 2015 a Lingotto Fiere di Torino si svolge la prima edizione di **Gourmet**, nuova manifestazione professionale - organizzata da **GL events** in collaborazione con **Gambero Rosso** - rivolta al comparto **Ho.re.ca.** (Hotellerie, Restaurant, Catering) e **Food & Beverage**. Importante **occasione di confronto tra gli operatori del settore**, Gourmet si rivolge a un target **specificamente business** - gestori e proprietari di ristoranti, chef, hotel, bar e pub, pasticcerie e panetterie - ma anche ai **futuri imprenditori**, che a Torino avranno la possibilità di interfacciarsi e scoprire le nuove tendenze, le tecnologie all'avanguardia e pillole utili per gestire al meglio i loro locali. Parola d'ordine: concretezza.

Il comparto enogastronomico negli ultimi anni ha visto l'apertura a ritmi sostenuti di attività - in particolare ristoranti e bar - in almeno tre delle maggiori province di **Roma, Milano e Torino**. Secondo i dati della **Fipe-Confindustria**, nei primi nove mesi del 2014 a Torino ne sono stati inaugurati **576**, a Milano **679** e a Roma **687**, quindi circa due aperture al giorno. Ma il dato che invita a riflettere è il saldo complessivo, che risulta negativo in quanto si **chiudono più ristoranti e bar di quanti se ne aprano**. Effetto della **congiuntura**

<http://www.newspettacolo.com/news/view/168268->

[gourmet.expoforum.ho.re.ca.food.beverage.dal.22.al.24.novembre.2015.a.lingotto.fiere.di.torino.news.torino.torino.piemonte](#)

finanziaria e della crisi che sta portando con sé un ampio **ricambio generazionale**, e che vede sempre più i **giovani under35 attratti dalla ristorazione come attività imprenditoriale**. Sempre secondo le stime del Fipe-Confcommercio, il **40% dei neo-imprenditori ha meno di 35 anni e 5.500 giovani** hanno aperto sul territorio nazionale nel periodo gennaio-settembre 2014 un bar, un bistrot, un ristorante o un take away. L'interrogativo, però, riguarda il tasso di sopravvivenza di queste nuove attività. Le associazioni di settore prevedono che **nel giro di due anni chiuderà il 27% dei nuovi esercizi**. Una percentuale che sale ulteriormente nel caso degli **under35**, ovvero quei giovani che sono il futuro del settore enogastronomico.

Perché Gourmet

Gourmet nasce proprio per **rispondere** alle esigenze di un mercato che presenta tali criticità, proponendo di fatto una riflessione sulla necessità di individuare nuovi paradigmi e nuovi modelli di business dell'intero comparto enogastronomico. La manifestazione vuole dunque offrire, sia a chi **opera già in questo settore** sia a chi vi si **affaccia per la prima volta, nuove soluzioni e nuovi format commerciali**, fornendo inoltre un supporto dal punto di vista **finanziario, fiscale e di marketing**, al fine di ottimizzare gli investimenti e ridurre gli errori che possono portare all'uscita dal mercato. I comparti rappresentati spazieranno quindi dalle **attrezzature, arredi e tecnologie** per locali all'**hotellerie** e arte della tavola, dalle **scuole di formazione** alle agenzie che sviluppano strategie di **e-commerce, webmarketing** e comunicazione per la ristorazione, dai **macchinari ai trasporti**, dalle **materie prime ai prodotti alimentari**.

Il sodalizio GL events – Gambero Rosso

Gourmet nasce da una **collaborazione strategica** tra **GL events**, leader mondiale nel settore degli eventi, e **Gambero Rosso**, uno dei più importanti brand in ambito Food & Beverage a livello nazionale e internazionale. **GL events** cura l'**organizzazione** dell'evento, mentre **Gambero Rosso** cura i contenuti del **Forum** – convegni, dibattiti, momenti formativi, workshop, degustazioni, contest - e la realizzazione dei **contenuti editoriali** per i canali media cartacei, tv e web.

Gourmet è un expoforum dove si incontrano domanda e offerta, con l'obiettivo di creare opportunità concrete per fare nuovi affari. **Cinque i focus tematici** della manifestazione:

- Food & beverage, vini & alcolici
- Tecnologie
- Panetteria, pasticceria, gelateria, caffè, cioccolato
- Macchinari, attrezzature, arredi, arte della tavola, innovazione, design
- Servizi, formazione, lavoro, e-commerce, web marketing

Ognuno dei 5 temi viene declinato secondo **2 filoni principali**

- **Forum**, cuore pulsante di Gourmet: un ampio palinsesto di incontri, curato dal team redazionale di **Gambero Rosso**, sviluppato in 6 modalità: forum strategici, forum formativi, workshop, contest, degustazioni e le scuole di Gambero Rosso.
- **Area Expo**, dedicata all'esposizione di macchinari, prodotti, servizi, formazione e attività di comunicazione e marketing.

<http://www.newspettacolo.com/news/view/168268->

[gourmet expoforum ho re ca food beverage dal 22 al 24 novembre 2015 a lingotto fiere di torino news torino torino piemonte](#)

Il Forum, curato da Gambero Rosso, è il **momento centrale** della manifestazione, in cui vengono **presentati i nuovi prodotti**, le **tendenze**, le **strategie** di comunicazione e promozione più innovative, le **attrezzature e le tecnologie** più avanzate, sia nell'ambito della ristorazione, sia per il mondo del vino e del beverage in generale. Un'occasione di **aggiornamento professionale** per chi è già un operatore del settore, ma soprattutto una grande **opportunità di formazione** per tutti i **futuri imprenditori** della ristorazione.

I GRANDI OSPITI: CHEF STELLATI e I MIGLIORI BARMAN, PIZZAIOLI E GELATIERI D'ITALIA

A Gourmet sono protagonisti i **maggiori esperti del settore enogastronomico e del management**: ristoratori, chef stellati e non, pizzaioli, produttori di vino e birra, esperti di marketing e comunicazione della ristorazione, food photographer, rappresentanti di associazioni di categoria, medici nutrizionisti, consulenti legali e molti altri.

Ognuno di loro sarà coinvolto in veri e propri incontri-scontri: lo **chef stellato Roy Caceres** e i **panificatori Gabriele Bonci** e **Davide Longoni** dialogheranno tra loro nell'appuntamento *Pane in tavola: ristoratori e panificatori a confronto*; **Massimo D'Addezio**, **Oscar Quagliariini** e **Filippo Sisti**, tre dei **barman più famosi d'Italia**, si sfideranno nella creazione del **cocktail perfetto** da abbinare al piatto creato per l'occasione **dallo chef stellato Cristiano Tomei**.

I rappresentanti della **pizza** romana, in teglia, gourmet e napoletana **Simone Padoan**, **Giancarlo Casa**, **Gabriele Bonci** e **Patrick Ricci** racconteranno il loro modo di vedere il disco tondo più conosciuto del mondo e si confronteranno su vari temi, dal tipo di farine utilizzate al lievito prediletto, fino agli abbinamenti al di là della consueta birra.

Non mancheranno i grandi **gelatieri**: **Simone Bonini** (Carapina), **Alberto Manassei** (Gelateria dei Gracchi) e il **torinese Alberto Marchetti** discuteranno del vero gelato artigianale e della sua replicabilità. Si parlerà di **caffè** e della *Third coffee wave* con gli esperti **SCAE**, e verrà dato spazio anche all'immagine, con due dei **Food photographer** più noti d'Italia, **Bob Noto** e **Lido Vannucchi**, che saranno protagonisti dell'incontro *Fotografo e ristoratore: binomio inscindibile nell'era dei social?* Insieme nuovamente allo chef stellato **Cristiano Tomei**, che spiegherà il punto di vista dei ristoratori.

RISTORAZIONE: MANAGEMENT, FUTURO DELLA SPESA, MONDO DIGITALE

A Gourmet vengono affrontate le tematiche più calde legate a questa bella quanto difficile professione. Sono numerose le nozioni di base richieste per intraprendere l'attività di business legata al mercato dell'enogastronomia e sono altrettanto numerosi i format legati al mondo del food and beverage: prima di **investire nel mondo della ristorazione** è necessario dunque avere le idee chiare. Il consulente **Dario Laurenzi** e lo chef **Igles Corelli** parleranno delle loro esperienze nell'incontro *Gestire un ristorante. Nozioni base di management*, mentre **Paolo Matrisciano**, *Docente di Economia e tecnica dell'azienda turistica*, affronterà il tema della **gestione dei costi nelle imprese ristorative**.

<http://www.newspettacolo.com/news/view/168268->

[gourmet_expoforum_ho_re_ca_food_beverage_dal_22_al_24_novembre_2015_a_lingotto_fiere_di_torino_news_torino_torino_piemonte](#)

La scelta dei prodotti della **filiera corta** è al centro di **un incontro strategico sul futuro della spesa con lo chef stellato Niko Romito** che si confronterà sul tema con piccoli produttori e grandi distributori di qualità, come High Quality Food.

Grande spazio è dato al **mondo digitale**, al **web marketing** e alle nuove modalità di **comunicazione online**. Tra gli incontri in programma spicca sicuramente il forum strategico *Prenotazione online. La nuova opportunità per il ristoratore?* con relatori del calibro di **Almir Ambeskovic**, Amministratore Delegato di **TheFork** (il nuovo sistema di prenotazione online integrato a **TripAdvisor**), **Eugenio Boer**, chef del Ristorante Essenza di Milano, e **Marcello Trentini** chef del Ristorante Magorabin di Torino. I tre, moderati da **Peter Kruger**, Amministratore Delegato di StartupBootcamp Italy, cercheranno di spiegare quanto questi servizi siano davvero in grado di ampliare il mercato e quanto siano utili al ristoratore. Di rilievo anche l'appuntamento con *App e Servizi online. Come scegliere in base alle proprie esigenze*, un interessante confronto sulle soluzioni tecnologiche che rivoluzionano i processi e i settori del food, soprattutto nel delivery e nella fidelizzazione, con ospiti come **Marco Gualtieri**, promotore di **Seeds&Chips**, primo salone internazionale dedicato alle startup, **Simone Ridolfi**, cofondatore di **Moovenda**, e **Andrea Pastina**, cofondatore di Pubster.

La **sfida** tra l'appeal e la freschezza dell'**editoria digitale** da una parte e l'esperienza delle guide **enogastronomiche classiche** dall'altra, è una questione complessa, che verrà trattata da **Alberto Cauzzi** (Passione Gourmet), **Enzo Vizzari** (Le Guide de L'Espresso), **Gabriele Zanatta** (Identità Golose), **Lorenza Fumelli** (Agrodolce) e **Massimiliano Tonelli** (Gambero Rosso).

Non mancheranno **workshop e incontri formativi** su temi più tradizionali, ma sempre attuali, come i segreti per una **carta dei vini** funzionale e accattivante con **Lorenzo Ruggeri** (Collaboratore della guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso) e **Mauro Mattei** (Sommelier e Brand manager Ceretto); il servizio di **sala**, con un approfondimento su alcuni dei ruoli più importanti e più difficili, ma ancora troppo in ombra, nel mondo della ristorazione: **maitre, sommelier, cameriere**, con **Giuseppe Palmieri** e **Massimo D'Addezio**; spazio anche a temi più **tecnici**, con lo chef **Cristiano Tomei** che parlerà delle tecniche di abbinamento **olio-piatto**.

PASTICCERIA E GELATERIA: NUOVE TECNOLOGIE, GELATO ARTIGIANALE, CIOCCOLATO

In un mercato del lavoro in fortissima contrazione c'è **un settore che va in controtendenza**. È quello dei pasticceri e gelatieri (dato Fipe-Confcommercio). A Gourmet sono numerosi gli incontri in programma sui temi legati a queste due professioni.

Il vero gelato artigianale è un modello replicabile all'infinito? È una domanda annosa alla quale si cercherà di rispondere grazie all'aiuto dei più grandi gelatieri italiani, i già citati **Simone Bonini**, **Alberto Marchetti** e **Alberto Manassei**.

Da segnalare anche il **workshop** *La tecnologia per la pasticceria: ottimizzare per eccellere*, tenuto dagli esperti di **Bravo**, azienda leader nella produzione di macchine professionali per la gelateria artigianale, pasticceria, cioccolato e ristorazione; tra i relatori **Ugo Sanvitti**, Vicepresidente del Consorzio Pasticceri di Brescia. Numerose le tematiche affrontate: dalle tendenze sulle creme, alle lavorazioni base come la ganache, le tecnologie in laboratorio, montaggio dei prodotti e degustazione. Altri appuntamenti da non perdere, il workshop sul Gelato gastronomico con il Maestro gelatiere **Marco Serra** e *L'arte pasticceria italiana. Le armi vincenti dei campioni del mondo*, una guida ai segreti per diventare pasticceri eccellenti, con i **Maestri**

<http://www.newspettacolo.com/news/view/168268->

[gourmet_expoforum_ho_re_ca_food_beverage_dal_22_al_24_novembre_2015_a_lingotto_fiere_di_torino_news_torino_torino_piemonte](#)

Pasticceri AMPI Paolo Sacchetti e Alessandro Dalmasso, che sarà inoltre protagonista con **Fabrizio Galla** del forum formativo *Pasticceria. Come gestire un laboratorio dalla A alla Z*.

Daremo la parola anche ai due **"Guido" del cacao**, nell'incontro degustativo *Cioccolato tradizionale vs Cioccolato crudo*, con i maestri cioccolatieri **Guido Castagna e Guido Gobino**.

RUM E VERMOUTH: ABBINAMENTI E UTILIZZO NEI COCKTAIL

Gli esperti del settore sostengono che il requisito realmente importante per esercitare il mestiere del barista sia l'esperienza pratica sul campo: solo così si possono comprendere i ritmi, le esigenze e le particolarità di questa attività. Tra gli appuntamenti dedicati a questa categoria professionale, immancabili le **degustazioni, i workshop sulla preparazione di cocktail e miscelati** e sui possibili **abbinamenti** "fuori dagli schemi".

Il bartender **Mirko Turconi** accompagnerà il pubblico in un insolito percorso gustativo, con protagonisti il Rum Ron Zacapa e i piatti della chef **Serenella Medone**; mentre il **Vermouth** e il suo utilizzo nei cocktail sarà al centro di una degustazione con il barman **Marco Galasso e Marco Sabellico**, curatore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso

GLI INCONTRI PER I FUTURI IMPRENDITORI "FOOD"

A Gourmet sono in programma numerosi incontri strategici e formativi per chi ha intenzione di aprire una nuova attività.

L'avvocato **Nicoletta Colombo**, insieme al **Presidente di Gambero Rosso Paolo Cuccia** sarà protagonista del panel *Fare impresa in Italia. È possibile semplificare il quadro normativo?* in cui si analizzeranno gli **step necessari per l'apertura di un locale**, con particolare attenzione alle **certificazioni** da presentare, ai requisiti morali e professionali per la somministrazione di alimenti e bevande e ai requisiti di igiene dei locali e delle insegne. Non mancherà un focus sugli **aspetti normativi** da rispettare nella quotidianità di un esercizio di ristorazione, in particolare la normativa in materia di etichette e allergeni.

Tra gli altri temi affrontati, la scelta tra **forma di collaborazione come il franchising o la joint venture** e i segreti per **creare un brand di successo**, con la consulente **Giovanna Del Bene e Teo Musso**, fondatore del marchio **Baladin**.

GLI SPORTELLI "INCONTRA L'ESPERTO"

Gourmet, in collaborazione con **Ascom-Epat Torino e Provincia, AICQ Piemonte e AICQ Settore Turismo, Confesercenti Torino e Provincia e CNA Torino e Provincia** offre ai visitatori l'opportunità di usufruire di incontri personalizzati e gratuiti - su appuntamento, della durata di 30 minuti ciascuno - con **esperti e professionisti** su temi relativi alle norme igienico-sanitarie, l'etichettatura dei prodotti, i servizi per le imprese, la formazione, la logistica, il credito. È possibile prenotarsi online sul sito www.gourmetforum.it o direttamente al punto info della manifestazione.

<http://www.newspettacolo.com/news/view/168268->

[gourmet_expoforum_ho_re_ca_food_beverage_dal_22_al_24_novembre_2015_a_lingotto_fiere_di_torino_news_torino_torino_piemonte](#)

LE SCUOLE DI GAMBERO ROSSO A GOURMET

A Gourmet sono in programma appuntamenti e workshop a cura delle Scuole di Gambero Rosso su temi quali **la panificazione** con esperti come **Gabriele Bonci**, panificatore e patron di Pizzarium di Roma, che spiega tutte le fasi di lavorazione, dalla scelta delle materie prime alla cottura del pane.

Da non perdere l'incontro sulla **cottura indiretta sottovuoto a vapore** con **Marco Cvetnich Margarit**, chef docente dei corsi professionali della Città del gusto di Torino, e quello sulla **cucina di montagna** di **Diego Rigotti**, chef del Ristorante di AllegroItalia Golden Palace di Torino. Molta attenzione è dedicata alla cucina senza glutine, in particolare al possibile **binomio gluten free e pasticceria** di qualità con il workshop di **Francesco Favorito** della World Gluten Free Chef Academy che spiegherà come conciliare il senza glutine con gusto e salubrità in pasticceria, e l'incontro con **Marcello Ferrarini**, chef e conduttore di *Senza glutine, con gusto* in onda su Gambero Rosso Channel-SKY 412.

IL CONTEST PER I BARMAN EMERGENTI

Domenica 22 novembre a Gourmet si svolge un contest per giovani barman sotto i 30 anni provenienti da tutta **Italia**. In occasione dell'evento, **i barman emergenti** saranno chiamati a una battaglia sul miglior cocktail a base di Vermouth, sul miglior Gin Tonic e sull'interpretazione dell'aperitivo all'italiana. Un'opportunità per i ragazzi di mettersi alla prova e di dimostrare le proprie abilità di fronte a una **giuria di esperti**, composta da professionisti del calibro di **Massimo D'Addezio, Filippo Sisti e Dennis Zoppi**. Presenta **Patrick Pistolesi**.

LE DEGUSTAZIONI

A Gourmet non mancano le degustazioni, molte delle quali dedicate alle aziende **Cuvage, Poderi dal Nespoli, Negrar, Mezzacorona, Poderi dal Nespoli e Feudo Arancio**, tutte condotte dalla Redazione vino del Gambero Rosso: Eleonora Guerini, Marco Sabellico, Gianni Fabrizio, Giuseppe Carrus, Lorenzo Ruggeri, William Pregentelli, Stefania Annesse. Un incontro è dedicato alla presentazione del progetto **"Vini Foodies"**, legato alla nuova edizione della Guida Foodies 2016. Particolare attenzione è dedicata ai salumi con gli appuntamenti di **Salumi da Re**: Prosciutto crudo, Salumi cotti e Salami d'Italia. Degustazioni tenute da **Mara Nocilla**, giornalista del Gambero Rosso, insieme a **Massimo Spigaroli**, chef dell'Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense. Tra le degustazioni dedicate al cioccolato: *Percezione sensoriale del grado di cacao nel cioccolato e la sua provenienza* con **Alessandro Del Trotti**, delegato regionale Conpait e Docente Maestro Pasticcere Conpait. Infine da non perdere *Oli del nord leggeri e oli del sud pesanti. Un mito da sfatare* con **Domenico Ruffino**, proprietario dell'Azienda Agricola La Colombaia di Capua, **Indra Galbo**, redattore del Gambero Rosso e degustatore di extravergine per la guida Oli d'Italia del Gambero Rosso, **Massimo Fia**, Direttore Generale della Cantina Frantoio Agraria Riva del Garda e **Santi Planeta**, proprietario delle Aziende Agricole Planeta a Menfi.

<http://www.newspettacolo.com/news/view/168268->

[gourmet_expoforum_ho_re_ca_food_beverage_dal_22_al_24_novembre_2015_a_lingotto_fiere_di_torino_news_torino_torino_piemonte](#)

PRESENTAZIONE GUIDE GAMBERO ROSSO

A Gourmet non poteva mancare il momento dedicato alle **grandi Guide del Gambero Rosso**. Tre le novità editoriali presentate nel corso della manifestazione. **Berebene 2016**, un grande lavoro di scouting degli esperti del Gambero Rosso per dimostrare che si può bere ottimo vino spendendo non più di 10 euro. Perfetto complemento della **Guida Vini d'Italia 2016**, Berebene è la guida da tenere sempre a portata di mano. **Pasticceri & Pasticcerie 2016**, le meraviglie dell'arte bianca raccontate dalla prima guida dedicata alla grande tradizione dolciaria italiana. Senza trascurare le nuove tendenze. **Foodies 2016**, un viaggio tra più di 700 luoghi del gusto in giro per l'Italia. La guida che per essere fedele al suo mandato deve sempre sorprendere, anche quest'anno mantiene la promessa proponendo itinerari mai scontati.

INFO

Gourmet – Expoforum Horeca Food & Beverage

Salone professionale horeca e food&beverage

22-24 novembre 2015 | Lingotto Fiere – Torino

Target: Operatori professionali (gestori e proprietari di ristoranti, hotel, bar, enoteche, pub, pasticcerie e panetterie, chef, distributori e grossisti, architetti, operatori della filiera) e futuri imprenditori)

Web

www.gourmetforum.it

www.gamberorosso.it/gourmetforum/

Social

facebook.com/gourmetforumtorino twitter.com/gourmet_forum

Gourmet



di *Reporter Gourmet*

22/11/2015 10:00 - 24/11/2015 20:00

GOURMET

Dal 22 al 24 novembre 2015 a Lingotto Fiere di Torino si svolge la prima edizione di Gourmet, nuova manifestazione professionale - organizzata da GL events in collaborazione con Gambero Rosso - rivolta al comparto Ho.re.ca. (Hotellerie, Restaurant, Catering) e Food & Beverage. Importante occasione di confronto tra gli operatori del settore, Gourmet si rivolge a un target specificamente business - gestori e proprietari di ristoranti, chef, hotel, bar e pub, pasticcerie e panetterie - ma anche ai futuri imprenditori, che a Torino avranno la possibilità di interfacciarsi e scoprire le nuove tendenze, le tecnologie all'avanguardia e pillole utili per gestire al meglio i loro locali.

http://lifestyle.tiscali.it/reporter-gourmet/feeds/15/11/20/t_115_1448046089.html?news

I GRANDI OSPITI: CHEF STELLATI e I MIGLIORI BARMAN, PIZZAIOLI E GELATIERI D'ITALIA

A Gourmet sono protagonisti i maggiori esperti del settore enogastronomico e del management: ristoratori, chef stellati e non, pizzaioli, produttori di vino e birra, esperti di marketing e comunicazione della ristorazione, food photographer, rappresentanti di associazioni di categoria, medici nutrizionisti, consulenti legali e molti altri. Ognuno di loro sarà coinvolto in veri e propri incontri-scontri: lo chef stellato Roy Caceres e i panificatori Gabriele Bonci ed Eugenio Pol dialogheranno tra loro nell'appuntamento Pane in tavola: ristoratori e panificatori a confronto; Massimo D'Addezio, Oscar Quagliarini e Filippo Sisti, tre dei barman più famosi d'Italia, si sfideranno nella creazione del cocktail perfetto da abbinare al piatto creato per l'occasione dallo chef stellato Cristiano Tomei. I rappresentanti della pizza romana, in teglia, gourmet e napoletana Simone Padoan, Giancarlo Casa, Gabriele Bonci e Patrick Ricci racconteranno il loro modo di vedere il disco tondo più conosciuto del mondo e si confronteranno su vari temi, dal tipo di farine utilizzate al lievito prediletto, fino agli abbinamenti al di là della consueta birra.

Non mancheranno i grandi gelatieri: Simone Bonini (Carapina), Alberto Manassei (Gelateria dei Gracchi) e il torinese Alberto Marchetti discuteranno del vero gelato artigianale e della sua replicabilità. Si parlerà di caffè e della Third coffee wave con gli esperti SCAE, e verrà dato spazio anche all'immagine, con due dei Food photographer più noti d'Italia, Bob Noto e Lido Vannucchi, che saranno protagonisti dell'incontro Fotografo e ristoratore: binomio inscindibile nell'era dei social? Insieme nuovamente allo chef stellato Cristiano Tomei, che spiegherà il punto di vista dei ristoratori.

RISTORAZIONE: MANAGEMENT, FUTURO DELLA SPESA, MONDO DIGITALE

A Gourmet vengono affrontate le tematiche più calde legate a questa bella quanto difficile professione. Sono numerose le nozioni di base richieste per intraprendere l'attività di business legata al mercato dell'enogastronomia e sono altrettanto numerosi i format legati al mondo del food and beverage: prima di investire nel mondo della ristorazione è necessario dunque avere le

http://lifestyle.tiscali.it/reporter-gourmet/feeds/15/11/20/t_115_1448046089.html?news

idee chiare. Il consulente Dario Laurenzi e lo chef Igles Corelli parleranno delle loro esperienze nell'incontro Gestire un ristorante. Nozioni base di management, mentre Paolo Matriciano, Docente di Economia e tecnica dell'azienda turistica, affronterà il tema della gestione dei costi nelle imprese ristorative. La scelta dei prodotti della filiera corta è al centro di un incontro strategico sul futuro della spesa con lo chef stellato Niko Romito che si confronterà sul tema con piccoli produttori e grandi distributori di qualità, come High Quality Food.

GRANDE SPAZIO

è dato al mondo digitale, al web marketing e alle nuove modalità di comunicazione online. Tra gli incontri in programma spicca sicuramente il forum strategico Prenotazione online. La nuova opportunità per il ristoratore? con relatori del calibro di Almir Ambeskovic, Amministratore Delegato di TheFork (il nuovo sistema di prenotazione online integrato a TripAdvisor), Eugenio Boer, chef del Ristorante Essenza di Milano, e Marcello Trentini chef del Ristorante Magorabin di Torino. I tre, moderati da Peter Kruger, Amministratore Delegato di StartupBootcamp Italy, cercheranno di spiegare quanto questi servizi siano davvero in grado di ampliare il mercato e quanto siano utili al ristoratore. Di rilievo anche l'appuntamento con App e Servizi online. Come scegliere in base alle proprie esigenze, un interessante confronto sulle soluzioni tecnologiche che rivoluzionano i processi e i settori del food, soprattutto nel delivery e nella fidelizzazione, con ospiti come Marco Gualtieri, promotore di Seeds&Chips, primo salone internazionale dedicato alle startup, Simone Ridolfi, cofondatore di Moovenda, e Andrea Pastina, cofondatore di Pubster. La sfida tra l'appeal e la freschezza dell'editoria digitale da una parte e l'esperienza delle guide enogastronomiche classiche dall'altra, è una questione complessa, che verrà trattata da Alberto Cauzzi (Passione Gourmet), Enzo Vizzari (Le Guide de L'Espresso), Gabriele Zanatta (Identità Golose), Lorenza Fumelli (Agrodolce) e Massimiliano Tonelli (Gambero Rosso). Non mancheranno workshop e incontri formativi su temi più tradizionali, ma sempre attuali, come i segreti per una carta dei vini funzionale e accattivante con Lorenzo Ruggeri (Collaboratore della guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso) e Mauro

http://lifestyle.tiscali.it/reporter-gourmet/feeds/15/11/20/t_115_1448046089.html?news

Mattei (Sommelier e Brand manager Ceretto); il servizio di sala, con un approfondimento su alcuni dei ruoli più importanti e più difficili, ma ancora troppo in ombra, nel mondo della ristorazione: maitre, sommelier, cameriere, con Giuseppe Palmieri e Massimo D'Addezio; spazio anche a temi più tecnici, con lo chef Cristiano Tomei che parlerà delle tecniche di abbinamento olio-piatto.

PASTICCERIA E GELATERIA: NUOVE TECNOLOGIE, GELATO ARTIGIANALE, CIOCCOLATO

In un mercato del lavoro in fortissima contrazione c'è un settore che va in controtendenza. È quello dei pasticceri e gelatieri (dato Fipe-Confindustria). A Gourmet sono numerosi gli incontri in programma sui temi legati a queste due professioni. Il vero gelato artigianale è un modello replicabile all'infinito? È una domanda annosa alla quale si cercherà di rispondere grazie all'aiuto dei più grandi gelatieri italiani, i già citati Simone Bonini Alberto Marchetti e Alberto Manassei. Da segnalare anche il workshop La tecnologia per la pasticceria: ottimizzare per eccellere, tenuto dagli esperti di Bravo, azienda leader nella produzione di macchine professionali per la gelateria artigianale, pasticceria, cioccolato e ristorazione; tra i relatori Ugo Sanvitti, Vicepresidente del Consorzio Pasticceri di Brescia. Numerose le tematiche affrontate: dalle tendenze sulle creme, alle lavorazioni base come la ganache, le tecnologie in laboratorio, montaggio dei prodotti e degustazione. Altri appuntamenti da non perdere, il workshop sul Gelato gastronomico con il Maestro gelatiere Marco Serra e L'arte pasticceria italiana. Le armi vincenti dei campioni del mondo, una guida ai segreti per diventare pasticceri eccellenti, con i Maestri Pasticceri AMPI Paolo Sacchetti e Alessandro Dalmaso, che sarà inoltre protagonista con Fabrizio Galla del forum formativo Pasticceria. Come gestire un laboratorio dalla A alla Z. La parola anche ai due "Guido" del cacao, nell'incontro degustativo Cioccolato tradizionale vs Cioccolato crudo, con i maestri cioccolatieri Guido Castagna e Guido Gobino.

RUM E VERMOUTH: ABBINAMENTI E UTILIZZO NEI COCKTAIL

Gli esperti del settore sostengono che il requisito realmente importante per esercitare il mestiere del barista sia l'esperienza pratica sul campo: solo così si possono comprendere i ritmi, le esigenze e le particolarità di questa attività. Tra gli appuntamenti dedicati a questa categoria professionale, immancabili le degustazioni, i workshop sulla preparazione di cocktail e miscelati e sui possibili abbinamenti "fuori dagli schemi". Il bartender Mirko Turconi accompagnerà il pubblico in un insolito percorso gustativo, con protagonisti il Rum Ron Zacapa e i piatti della chef Serenella Medone; mentre il Vermouth e il suo utilizzo nei cocktail sarà al centro di una degustazione con il barman Marco Galasso e Marco Sabellico, curatore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso

IL CONTEST PER I BARMAN EMERGENTI

Domenica 22 novembre a Gourmet si svolge un contest per giovani barman sotto i 30 anni provenienti da tutta Italia. In occasione dell'evento, i barman emergenti saranno chiamati a una battaglia sul miglior cocktail a base di Vermouth, sul miglior Gin Tonic e sull'interpretazione dell'aperitivo all'italiana. Un'opportunità per i ragazzi di mettersi alla prova e di dimostrare le proprie abilità di fronte a una giuria di esperti, composta da professionisti del calibro di Massimo D'Addezio, Filippo Sisti e Dennis Zoppi. Presenta Patrick Pistolesi.

LE DEGUSTAZIONI

A Gourmet non mancano le degustazioni, molte delle quali dedicate alle aziende Cuvage, Poderi dal Nespoli, Negrar, Mezzacorona, Poderi dal Nespoli e Feudo Arancio, tutte condotte dalla Redazione vino del Gambero Rosso: Eleonora Guerini, Marco Sabellico, Gianni Fabrizio, Giuseppe Carrus, Lorenzo Ruggeri, William Pregentelli, Stefania Annese. Un incontro è dedicato alla presentazione del progetto "Vini Foodies", legato alla nuova edizione della Guida Foodies 2016. Particolare attenzione è dedicata ai salumi con gli

http://lifestyle.tiscali.it/reporter-gourmet/feeds/15/11/20/t_115_1448046089.html?news

appuntamenti di Salumi da Re: Prosciutto crudo, Salumi cotti e Salami d'Italia. Degustazioni tenute da Mara Nocilla, giornalista del Gambero Rosso, insieme a Massimo Spigaroli, chef dell'Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense. Tra le degustazioni dedicate al cioccolato: Percezione sensoriale del grado di cacao nel cioccolato e la sua provenienza con Alessandro Del Trotti, delegato regionale Conpait e Docente Maestro Pasticcere Conpait. Infine da non perdere Oli del nord leggeri e oli del sud pesanti. Un mito da sfatare con Domenico Ruffino, proprietario dell'Azienda Agricola La Colombaia di Capua, Indra Galbo, redattore del Gambero Rosso e degustatore di extravergine per la guida Oli d'Italia del Gambero Rosso, Massimo Fia, Direttore Generale della Cantina Frantoio Agraria Riva del Garda e Santi Planeta, proprietario delle Aziende Agricole Planeta a Menfi.

PER TUTTE LE INFO

www.gourmetforum.it

Reporter Gourmet – La redazione

Agraria, aumentano ricavi e dividendi

Vendite del 2014 a 7,7 milioni: più 5,59%. Ai viticoltori distribuiti quasi 2,5 milioni, 250mila euro agli olivicoltori
di Gianluca Marcolini

22 novembre 2015



ALTO GARDA. I viticoltori, tutti assieme, hanno portato a casa quasi due milioni e mezzo di euro mentre agli olivicoltori sono stati corrisposti, in totale, 250 mila euro. Le vendite complessive, invece, sono state di 7,7 milioni di euro con un incremento di 434 mila euro (il 5,59%) rispetto all'anno prima. Dunque, nonostante il pessimo clima che ha funestato l'attività agricola nel 2014, rischiando di mandare in fumo il lavoro di una intera annata, l'Agraria di Riva è riuscita a raddrizzare la barca e alla fine della stagione ha distribuito dividendi più alti rispetto all'anno precedente, tanto per l'uva quanto per l'oliva. Lo ha annunciato soddisfatto il presidente Giorgio Planchenstainer nell'assemblea che si è svolta ieri e che oltre all'approvazione del bilancio aveva all'ordine del giorno anche il rinnovo di una parte del consiglio di amministrazione compresa la poltrona fin qui occupata dal vicepresidente Graziano Santoni (che non si è ricandidato, così come Alberto Comai, mentre Fabio Pellegrini si è riproposto). A Santoni e Comai sono andati i ringraziamenti calorosi del cda. I soci hanno poi eletto Fabio Pellegrini (per lui, appunto, una conferma) Stefano Prandi e Andrea Santoni.

La riunione di ieri è servita soprattutto a fare il punto della situazione sullo stato di salute di questa realtà cooperativa che oggi rappresenta una vera eccellenza e un fiore all'occhiello dell'economia altogardesana. Merito degli investimenti degli ultimi anni che hanno portato ad una continua crescita del fatturato, degli utili, del numero dei soci, della quantità di prodotto raccolto e venduto e anche ad una progressiva riduzione dell'indebitamento e dell'esposizione bancaria. "Il sistema Agraria, formato da più settori, ovvero cantina, frantoio e Corte del Tipico, tutti strategici, ha saputo reagire ad un'annata non proprio propizia come quella del 2014 – ha spiegato il presidente – che ha superato ogni record di piovosità. Un conferimento così difficile di uva ed olio era tempo che non si vedeva ma con l'impegno in campagna e l'intervento puntuale e professionale di Agraria si è evitato il peggio. Il lavoro sinergico con Cavit ha poi permesso di raggiungere comunque ottimi risultati". Strategico in tal senso il ruolo della Corte del tipico, il negozio di 700 mq che mette in vendita i prodotti del territorio, che ha

registrato vendite per 2,8 milioni di euro con un incremento di oltre il 7% rispetto all'anno prima. "La Corte del Tipico contribuisce a migliorare la remunerazione dei prodotti agricoli dei soci – ha precisato il presidente – perché partecipa alla copertura dei costi fissi e promuove la vendita diretta al consumatore dei nostri vini e dell'olio, che rappresentano il 50,46% delle vendite. Con la ristrutturazione e l'ampliamento del negozio la nostra strategia si è ancor più rinforzata, come emerge anche dai primi mesi dell'anno nuovo". La situazione patrimoniale e finanziaria di Agraria è solida: solo un quinto della copertura finanziaria della cooperativa proviene da debiti e per quanto riguarda la "liquidità" si registra un incremento della disponibilità economica che oggi è pari a mezzo milione di euro annuo, più che sufficiente a far fronte a tutti gli impegni.

<http://ricerca.gelocal.it/trentinocorrierealpi/archivio/trentinocorrierealpi/2015/11/22/trento-agraria-aumentano-ricavi-e-dividendi-38.html?ref=search>

Agraria, aumentano ricavi e dividendi

... nel 2014, rischiando di mandare in fumo il lavoro di una intera annata, l'**Agraria** di Riva è riuscita a raddrizzare la barca e alla fine della stagione ha distribuito dividendi più alti rispetto all'anno...

Trentino | 22 novembre 2015 | pag. 38 | sez. Trento

Agraria, aumentano ricavi e dividendi

di Gianluca Marcolini wALTO GARDA I viticoltori, tutti assieme, hanno portato a casa quasi due milioni e mezzo di euro mentre agli olivicoltori sono stati corrisposti, in totale, 250 mila euro. Le vendite complessive, invece, sono state di 7,7 milioni di euro con un incremento di 434 mila euro (il 5,59%) rispetto all'anno prima. Dunque, nonostante il pessimo clima che ha funestato l'attività agricola nel 2014, rischiando di mandare in fumo il lavoro di una intera annata, l'**Agraria di Riva** è riuscita a raddrizzare la barca e alla fine della stagione ha distribuito dividendi più alti rispetto all'anno precedente, tanto per l'uva quanto per l'oliva. Lo ha annunciato soddisfatto **il presidente Giorgio Planchenstainer** nell'assemblea che si è svolta ieri e che oltre all'approvazione del bilancio aveva all'ordine del giorno anche il rinnovo di una parte del consiglio di amministrazione compresa la poltrona fin qui occupata dal vicepresidente Graziano Santoni (che non si è ricandidato, così come Alberto Comai, mentre Fabio Pellegrini si è riproposto). A Santoni e Comai sono andati i ringraziamenti calorosi del cda. I soci hanno poi eletto Fabio Pellegrini (per lui, appunto, una conferma) Stefano Prandi e Andrea Santoni. La riunione di ieri è servita soprattutto a fare il punto della situazione sullo stato di salute di questa realtà cooperativa che oggi rappresenta una vera eccellenza e un fiore all'occhiello dell'economia altogardesana. Merito degli investimenti degli ultimi anni che hanno portato ad una continua crescita del fatturato, degli utili, del numero dei soci, della quantità di prodotto raccolto e venduto e anche ad una progressiva riduzione dell'indebitamento e dell'esposizione bancaria. "Il sistema **Agraria**, formato da più settori, ovvero **cantina, frantoio e Corte del Tipico**, tutti strategici, ha saputo reagire ad un'annata non proprio propizia come quella del 2014 – ha spiegato il presidente – che ha superato ogni record di piovosità. Un conferimento così difficile di uva ed olio era tempo che non si vedeva ma con l'impegno in campagna e l'intervento puntuale e professionale di **Agraria** si è evitato il peggio. Il lavoro sinergico con Cavit ha poi permesso di raggiungere comunque ottimi

<http://ricerca.gelocal.it/trentinocorrierealp/archivio/trentinocorrierealp/2015/11/22/trento-agraria-aumentano-ricavi-e-dividendi-38.html?ref=search>

risultati". Strategico in tal senso il ruolo della **Corte del tipico**, il negozio di 700 mq che mette in vendita i prodotti del territorio, che ha registrato vendite per 2,8 milioni di euro con un incremento di oltre il 7% rispetto all'anno prima. "La **Corte del Tipico** contribuisce a migliorare la remunerazione dei prodotti agricoli dei soci – ha precisato il presidente – perché partecipa alla copertura dei costi fissi e promuove la vendita diretta al consumatore dei nostri vini e dell'olio, che rappresentano il 50,46% delle vendite. Con la ristrutturazione e l'ampliamento del negozio la nostra strategia si è ancor più rinforzata, come emerge anche dai primi mesi dell'anno nuovo". La situazione patrimoniale e finanziaria di **Agraria** è solida: solo un quinto della copertura finanziaria della cooperativa proviene da debiti e per quanto riguarda la "liquidità" si registra un incremento della disponibilità economica che oggi è pari a mezzo milione di euro annuo, più che sufficiente a far fronte a tutti gli impegni. ©RIPRODUZIONE RISERVATA



Trentino, dal 23 novembre 2015 al 10 gennaio 2016

Il Natale si avvicina e con esso anche la faticosa scelta dei regali....

Cosa ne pensi di un cesto ricco di prodotti che profumano di tradizione, genuinità, ma soprattutto *100% made in Trentino?*

Ecco quindi la proposta della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**: recandoti in una delle quattro botteghe aderenti al progetto, potrai comporre il tuo cesto, utilizzando i prodotti dagli associati alla Strada stessa: dai vini ai salumi, dalle confetture ai formaggi, dai prodotti ittici alle grappe, dalle birre artigianali alle verdure.



22 novembre 2015

<http://us8.campaign-archive1.com/?u=9388620cd3c1c03f28b35ae02&id=f7ff59f7f4&e=ca4b8cff71>

Non mancherà poi un pensiero speciale: la guida alle eccellenze enogastronomiche del territorio!

Sei un'azienda e stai pensando ad un regalo per i tuoi collaboratori o i tuoi clienti più affezionati? Le botteghe della Strada saranno liete di soddisfare anche le tue richieste!

Per maggiori info: bit.ly/CestiNatale

SCOPRI LE BOTTEGHE ADERENTI ALL'INIZIATIVA



Presso la Corte del Tipico di **Agraria Riva del Garda** (via San Nazzaro 4 - Riva del Garda) puoi acquistare i prodotti di:

A. Foletto, Abate Nero, Acqua Levico, Agri '90, Antica Erboristeria dott. Cappelletti, ASTRO - Associazione Trotilcoltori Trentini, Azienda Agricola de Vescovi - Ulzbach, Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo, Azienda Agricola La Cadalora, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Azienda Agricola Trotilcoltura Armanini, Azienda Agricola Zeni Roberto, Birra del Bosco, Birrifico Carador, Birrifico Rethia, Brenta Salumi, Caseificio degli Altipani e del Vezzena, Caseificio di Sabbionara, CAVIT, Cesconi, Delizie del Baldo, Distilleria Bertagnolli, Distilleria F.lli Pisoni, Distilleria Marzadro, Ferrari F.lli Lunelli, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Molino Pellegrini, OlioCRU, Panificio Moderno, Panificio Sosi, Pasticceria Bronzetti, Azienda Agricola Fratelli Pelz, Trentino Erbe, Trota Oro, Vallarom.

<http://us8.campaign-archive1.com/?u=9388620cd3c1c03f28b35ae02&id=f7ff59f7f4&e=ca4b8cff71>



Presso [Green Grill - Info e Sapori](#) (SS 612 bivio Masi di Grumes - Grumes) hai la possibilità di comperare i prodotti di:

Azienda Agricola Giove, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Birra del Bosco, Cà dei Baghi - Azienda Agricola Valcanover Tullio, Cembra cantina di montagna, Macelleria Paolazzi, Macelleria Zanotelli, Opera Vitivinicola in Valdicembra, Società Agricola Zanotelli, Villa Corniole.



Presso l'[Enoteca Grado 12](#) (Largo Carducci 12 - Trento) trovi i prodotti di:

Abate Nero, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Bongiovanni Lorenzo, Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Grigoletti, Azienda Agricola Grigolli Bruno, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo, Azienda Agricola Fontana Graziano, Azienda Agricola La Cadalora, Azienda Agricola Letrari, Azienda Agricola Maso Bergamini, Azienda Agricola Maso Furti, Azienda Agricola Molino dei Lessi, Azienda Agricola Moser, Azienda Agricola Pelz, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Azienda Agricola Zeni Roberto, Azienda Agricola Salvetta, Azienda Agricola Zanini Luigi, Azienda Vinicola Bailoni, Azienda Vinicola Bolognani, Azienda Vinicola del Revì, Birra del Bosco, Birra Lagorai, Birrifico Rethia, Cantina Aldeno, Cantina La Vis, Cantina

<http://us8.campaign-archive1.com/?u=9388620cd3c1c03f28b35ae02&id=f7ff59f7f4&e=ca4b8cff71>

Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombado, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantine Monfort, Cavit, Cembra cantina di montagna, Cesconi, Concilio, Distilleria Bertagnolli, Distilleria Marzadro, Distilleria Pisoni, Distilleria Segnana, Dorigati, Endrizzi, Ferrari F.lli Lunelli, Fondazione Mach, Gaierhof, Maso Martis, Maso Poli, Maxentia, OlioCRU, Opera Vitivinicola in Valdicembre, Pedrotti Spumanti, redondèl piccola azienda agricola, Riserva dell'Elmo Saracini, Rotari, Società Agricola Zanotelli, Teddy Bier, Vallarom, Vignaiolo Fanti, Vivallis.



Presso [Dal Marcante 1758](#) (via Adriano Olivetti 6-8 - Trento) puoi comperare i prodotti di:

Azienda Agricola Tropicoltura Armanini, Cantina Aldeno, Carni e Salumi Troier, Cisa 2054, Delizie del Baldo, Distilleria Pisoni, Endrizzi, Molino Pellegrini, Trentino Erbe, Trota Oro.



Buon Agricoltura

Iscriviti 150

24 novembre 2015

<https://www.youtube.com/watch?v=TWLvj2UYkEQ>



ALTO GARDA TRENINO: L'olio, i piacevoli sapori di confine. GIORGIO PLANCHENSTAINER



Buon Agricoltura

Iscriviti 150

24 novembre 2015

<https://www.youtube.com/watch?v=3W4K0VXiA3M>



ALTO GARDA TRENINO: L'olio, i piacevoli sapori di confine. AGRARIA RIVA DEL GARDA

<http://www.carlozucchetti.it/flos-olei-2016-presentazione-roma-il-28-novembre-2015/#>



Flos Olei 2016: presentazione a Roma il 28 novembre 2015

BY FRANCESCA MORDACCHINI ALFANI • 25 NOVEMBRE 2015 • EVENTI • COMMENTS (0)

Siamo a novembre e immancabile arriva l'attesa presentazione di Flos Olei guida al mondo degli Extravergini curata da Marco Oreggia e Laura Marinelli. L'edizione 2016, che raccoglie i migliori prodotti della scorsa campagna olearia 2014/2015, verrà presentata il 28 novembre nelle sale dell'hotel The Westin Excelsior di Roma. L'Italia paga lo scotto della stagione 2014 che è stata disastrosa e il premio come migliore Olio Extravergine dell'Anno se lo aggiudica la Spagna con "Selección" di Finca la Torre. La Toscana dal canto suo si difende bene ed entra in guida con 17 aziende, Colli Etruschi in testa a 97 punti.

Un taglio sempre più internazionale per questa guida in duplice lingua (italiano-inglese) che prende in considerazione l'olio Extra Vergine d'Oliva di 49 Paesi per un totale di 500 aziende e 692 oli recensiti.

Italia e Spagna hanno inoltre una mappatura del comparto olivicolo su base regionale, corredata da informazioni storiche, culturali, dati di produzione, varietà tipiche e aree tutelate da denominazione. Particolarmente curata la **cartografia**, che comprende sia le zone olivicole a maggiore vocazione sia quelle a denominazione di origine. Inoltre a ogni realtà produttiva è dedicata una scheda con **note di degustazione** degli oli e **abbinamenti gastronomici**.

<http://www.carlozucchetti.it/flos-olei-2016-presentazione-roma-il-28-novembre-2015/#>



FLOS OLI 2016

Codice ISBN: 9788890429071

Prezzo: € 35,00

Formato: 14 x 21 cm

Numero Pagine: 864

Uscita prevista: Novembre 2015

shop.flosolei.com

The Best 20

Premio Award	Azienda Farm	Paese	Olio Extravergine di Oliva Country Extra Virgin Olive Oil
L'Azienda dell'Anno The Farm of the Year	Castillo de Camena Olive Juice	ES	
L'Azienda Emergente The Emerging Farm	Oleveto	IT	
L'Azienda di Frontiera The Frontier Farm	Zotay	TR	
L'Azienda del Cuore The "Made with Love" Farm	Azienda Agricola Paolo Cassini	IT	
Migliore Olio Extravergine di Oliva - Qualità/Imballaggio The Best Extra Virgin Olive Oil - Quality/Packageing	O Med	ES	O Med - Pical
Migliore Olio Extravergine di Oliva - Qualità/Prezzo The Best Extra Virgin Olive Oil - Quality/Price	Cooperativa de Olivicultores de Valpaços	PT	Rosmaninho - Premium - Dop/Pdo Azule de Trás-os-Montes
Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Leggero The Best Extra Virgin Olive Oil Monovarietal - Light Fruity	Hacienda Queiles	ES	Abbae de Queiles - da Agricoltura Biologica/From Organic Farming

Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno The Best Extra Virgin Olive Oil of the Year	Finea La Torre	ES	Finea La Torre - Selección - da Agricoltura Biologica/From Organic Farming
Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica The Best Extra Virgin Olive Oil from Organic Farming	Rafael Akense Aguilera	ES	Oro del Desierto - da Agricoltura Biologica/From Organic Farming
Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica e Dop/Tipi The Best Extra Virgin Olive Oil from Organic Farming and Pdo/Typ	Biolodka Kmetija Morgan	SI	Morgan - Dop/Pdo Bestra Deviško Oljčno Olje Slovenske Istre - da Agricoltura Biologica/From Organic Farming
Migliore Olio Extravergine di Oliva - Metodo di Estrazione The Best Extra Virgin Olive Oil - Extraction System	Azienda Agricola Le Tre Colonne	IT	Le Tre Colonne - Coratina
Migliore Olio Extravergine di Oliva - Qualità/Quantità The Best Extra Virgin Olive Oil - Quality/Quantity	Casas de Hualdo	ES	Casas de Hualdo - Pical
Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Medio The Best Extra Virgin Olive Oil Monovarietal - Medium Fruity	Famila Zaccardi	AR	Bravo
Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale - Fruttato Intenso The Best Extra Virgin Olive Oil Monovarietal - Intense Fruity	LA Organic	ES	LA Oro - Intenso - da Agricoltura Biologica/From Organic Farming
Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Leggero	Olives del Sur	CL	Santiago - Premium

<http://www.carlozucchetti.it/flos-olei-2016-presentazione-roma-il-28-novembre-2015/#>

The Best Extra Virgin Olive Oil Blended - Light Fruity Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Medio	Fattoria di Fubbiano	IT	Fubbiano	Pdo/Pgi - Medium Fruity Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato			
The Best Extra Virgin Olive Oil Blended - Medium Fruity Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended - Fruttato Intenso	Frantoio Gaudenzi	IT	Quinta Lana	Intenso Miglio Olives	ES	Venta del Barón - Dop/Pdo Priego de Córdoba	
The Best Extra Virgin Olive Oil Blended - Intense Fruity Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato Leggero	Azienda Agricola Sebastiana Fisicani	IT	Frantoio Galato - Dop/Pdo Monti Iblei - Frigintini	Premio L'Importatore dell'Anno Award The Importer of the Year	Italiano Skaris Germania	IT	
The Best Extra Virgin Olive Oil Pdo/Pgi - Light Fruity Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp - Fruttato Medio	Frantoio Galato Azienda Agricola	IT	Don Gioacchino - Dop/Pdo Terra di Bari Castel del Monte	Premio Il Ristorante dell'Anno Award The Restaurant of the Year	Ristorante La Perla	CH	
The Best Extra Virgin Olive Oil Pdo/Pgi - Medium Fruity	Sabino Leone	IT		Premio Speciale Cristina Tiliacos Special Award Cristina Tiliacos Le aziende pubblicate	Mari-Tem	IT	

Italia [Italy]

Liguria

Azienda Agricola Paolo Cassini

Frantoio di Cornolea

Emilia Romagna

Il Borgo del Melograno

Olio Roi

Azienda Agricola Domenico Ruffino

Evo del Borgo - Frantoio di Arquà Petrarca

Tenuta Pennita

Lombardia

Azienda Agricola Comincioli

Società Agricola Tenuta Pojana

Terra di Brisighella

Redoro

Azienda Agricola San Cassiano

Toscana

Antico Colle Fiorito

Trentino Alto Adige

Azienda Agricola Laghel7

Tenuta Sant'Apollonia

Società Agricola Buonamici

OlioCRU

Frantoio Riva del Garda

Società Agricola Terrebianche

Tenuta di Carma

Azienda Agricola Monica Vaccarella

Azienda Agricola Casa del Bosco

Veneto

Frantoio Ballarini

Friuli Venezia Giulia

Vineyard and Olive Groves Parovel

Dievole

Oliveto Fonte di Foiano

Frantoio Bonamini

Azienda Agricola Zahar

Frantoio Franci

Azienda Agricola Paolo Bonomelli

Zorzettig

Fattoria di Fubbiano

<http://www.carlozucchetti.it/flos-olei-2016-presentazione-roma-il-28-novembre-2015/#>

Giachi Oleari	Azienda Olearia Santella	Monte Schiavo
Azienda Agricola Il Cavallino	Azienda Agricola Talente	Azienda Agrivinicola Montecappone
Podere Il Montaleo	Tenuta Eleonora di Toledo	Società Agricola Massimo Mosconi & C.
Azienda Agricola La Fattoria di Bonaldo	Villa Santo Stefano	Azienda Agricola Barbara Pacioni
Azienda Agricola Locanda Rossa	Marche	Azienda Agricola Saladini Pilastrì
Lucini Italia	Frantoio Alfredo Agostini	Umbria
Azienda Agricola Olivart	Consorzio Clara	Azienda Agricola Antonelli - San Marco
Azienda Agricola Pruneti	Colle degli Olivi	Azienda Agraria Noemio Bacci
Frantoio Pruneti	Azienda Agricola Del Carmine	Frantoio Giovanni Batta
Fattoria Ramerino	Azienda Agrituristica Fiorano	Azienda Agraria Paolo Bettini
Azienda Agricola Ristori	Gabrielloni	Azienda Agricola Luciana Cerbini
Salcione	Il Conventino di Monteciccardo	Frantoio Gaudenzi
Oliviera Sant'Andrea	Le Corti dei Farfensi	Molino Il Fattore

Omissis (elenco completo aziende dal link sovrastante)

<http://www.afiammadolce.ifood.it/2015/11/garda-con-gusto-cronache-di-una-golosita-made-in-trentino.html>

GARDA CON GUSTO, CRONACHE DI UNA GOLOSITÀ MADE IN TRENTINO

26 novembre 2015 by afiammadolce — 1 Comment



Garda con gusto parte prima.

Potremmo definire quest'articolo un "1.0" lasciando sottintendere, naturalmente, un proseguo, esattamente come una cronaca. Sì ma una cronaca di gusto è **golosità made in Trentino**. Come anticipato qui, **Garda con gusto** è stato un evento all'insegna delle **eccellenze trentine** con un occhio più attento alla **carne salada** e alla sua lavorazione che ha ottenuto la denominazione **de.co**. Ma questa regione è stata soprattutto un vero e proprio inno ad un territorio: il **Trentino**, che da sempre pur nella sua semplicità, ha esportato un modello di enogastronomia improntato su elementi poveri resi, grazie all'abilità dei nostri nonni, veri e propri capolavori per il palato.

La giornata alla scoperta dei luoghi delle golosità parte al mattino e, come iniziare bene la giornata se non con un...caffè? Sì ma **omkafé**! Dal 1947 un vero e proprio *must* per tutti gli amanti ed appassionati della bevanda più inebriante al mondo. Entrando in **Omkafé** ad Arco (TN) il profumo di tostatura di chicchi di caffè ti arriva dritto al...cuore! L'ambiente caldo e piacevole intensifica le sensazioni. Ci accoglie Lorenzo, perfetto padrone di casa ospitale e competente, il quale ci affascina con la storia della sua famiglia e con dettagliate spiegazioni delle miscele omkafé, una qualità che parte dal chicco creando un **caffè** prodotto con 100% Energia Rinnovabile. Al primo sorso è già chiaro, se vuoi qualità non devi lesinare sulla materia prima, il tempo, la passione, l'attenzione. Tutto questo è **Omkafé** e se il buongiorno si vede dal mattino...

<http://www.afiammadolce.ifofood.it/2015/11/garda-con-gusto-cronache-di-una-qolosita-made-in-trentino.html>



Yvona Verina Pace ph.

© Yvona Verina Pace



Yvona Verina Pace ph.

© Yvona Verina Pace



Yvona Verina Pace ph.

© Yvona Verina Pace



© Yvona Verina Pace

<http://www.afiammadolce.ifood.it/2015/11/garda-con-gusto-cronache-di-una-golosita-made-in-trentino.html>



Three cups of coffee and a glass of pasticcino in the cafe



The name of the museum in the cafe



Collection of antique grinders



Man and young boy in the cafe

<http://www.afiammadolce.ifood.it/2015/11/garda-con-gusto-cronache-di-una-golosita-made-in-trentino.html>



E sulla scia dei luoghi da visitare all'insegna delle eccellenze territoriali, non poteva mancare un giro
all' **Agraria di Riva del Garda**

<http://www.afiammadolce.ifofood.it/2015/11/garda-con-gusto-cronache-di-una-qolosita-made-in-trentino.html>



Vero e proprio inno al **Trentino**, i suoi meravigliosi formaggi, salumi ma soprattutto vini e l'olio extravergine del Garda trentino! La pausa pranzo ci viene gentilmente offerta proprio qui dove degustiamo salsine deliziose, formaggi, salumi (io come sapete ho "saltato" questo passaggio con immensa gioia dei miei commensali che hanno gustato al mio posto ->). La gentilissima Laura ci ha spiegato con dovizia di particolari i prodotti agriviva, sapientemente selezionati con una chiara propensione al km 0. Dalla terra alla tavola con un concetto di filiera corta il più possibile nel rispetto delle tradizioni, della sostenibilità e del territorio. Durante **Garda con Gusto** inoltre avveniva la spremitura delle olive e la magia della loro trasformazione in olio extravergine. Qui in **Agraria** è possibile acquistare delle eccezionali qualità di olio evo vero e proprio inno ad un lembo di terra, nel Sud Trentino, dove condizioni climatiche uniche nel loro genere, offrono un nettare verde di grandissimo pregio. E se non sapete cosa sono le molche, vi invito davvero a fare un salto all'**Agraria di Riva del Garda** (da perdere i sensi è il pami de molche che ho pubblicato tra l'altro qualche tempo fa! Le molche sono parti di buccia e di polpa delle olive macinate durante la separazione dall'olio e dall'acqua utilizzata per la spremitura (n.d.)).

Vino, olio extravergine, molche, formaggi, salumi. Tutto questo e molto altro troverete durante un viaggio dei sensi all'**Agriviva**, vi consiglio caldamente un salto, che ne dite?!

<http://www.afiammadolce.ifoed.it/2015/11/garda-con-gusto-cronache-di-una-qolosita-made-in-trentino.html>



È facile di parlare di prodotti e prodotti di qualità, ma è difficile di parlare di prodotti di qualità. In Trentino, la qualità è un valore che si vive.



www.afiammadolce.it



www.afiammadolce.it



www.afiammadolce.it



<http://www.afiammadolce.ifofood.it/2015/11/garda-con-gusto-cronache-di-una-golosita-made-in-trentino.html>



<http://www.afiammadolce.ifood.it/2015/11/garda-con-gusto-cronache-di-una-golosita-made-in-trentino.html>



E con queste immagini che fanno subito "festa" si conclude la prima parte di **Garda Con Gusto**. Questo era solo l'inizio. Nel prossimo articolo ne vedremo delle belle: grandi chef, laboratori, cooking show, una cena golosa e...avete già l'acquilina in bocca o sbaglio? 😊

Menù delle feste: tante ricette gustose scelte da otto chef stellati trentini

Pranzo di Natale e cenone di Capodanno: le due occasioni dell'anno in cui si vuol regalare il meglio, sia ai propri ospiti che a se stessi. Due momenti in cui è giusto rispettare gli usi. Ma non per questo è necessario ripetere sempre gli stessi piatti. Perché allora non provare qualcosa di nuovo e allo stesso tempo tradizionale?

E' il regalo degli **otto chef trentini** che hanno ottenuto le **Stelle della Guida Michelin 2015**.

Dall'antipasto al dolce, **otto ricette raffinate ma semplici**. Sapori nati in una terra antica, che preserva le sue specialità migliori e più genuine e con inventiva crea nuovi impieghi per i prodotti squisiti e genuini che continua a produrre.

Saranno un Natale e un Capodanno davvero indimenticabili, con menù i cui ogni piatto è stato creato da uno chef Stellato del Trentino: **Vinicio Tenni, Paolo Donei, Alfio Ghezzi, Alessandro Gilmozzi, Enrico Croatti, Diego Rigotti, Stefano Ghetta, Cristian Bertol**.

Ecco le otto ricette dei nostri chef per i vostri menù stellati di Natale e Capodanno:

Salmerino Alpino: Lavorato, Marinato E Ricetta Ideale per un Natale Originale

Ingredienti per 4 persone:

250 gr di filetto di salmerino alpino, 1 cipolla, 1 carota, 1 porro, 20 gr di burro, 10 teste di scampi, 1 litro di acqua minerale, 2 limoni, 1 arancia, olio EVO "Parallelo 46", 850 ml di latte, 125 ml di panna fresca, 65 gr di glucosio (in drogheria), 300 gr di

<http://www.colleamenobeb.it/menu-delle-feste-tante-ricette-gustose-scelte-da-otto-chef-stellati-trentini/>

zucchero semolato, 300 gr di barbabietole, 100 ml di latte di mandorla, 100 ml di olio di semi di girasole, 50 ml di aceto bianco, 30 ml di Porto rosso, 1 foglia di alloro, 3 grani di pepe, 1 chiodo di garofano, una cipolla rossa di Tropea, 2 mele verdi, 50 gr di zucchero

Per la preparazione:

Iniziamo ad affettare il salmerino alpino in tranci di un centimetro d'altezza, aggiungiamo una grattugiata di limone e d'arancia, un pizzico di sale ed olio "Parallelo 46" e lasciamo marinare in un ambiente fresco per circa 2 ore.

A seguire, prepariamo il brodo di scampi utilizzando: 1 cipolla, 1 carota, $\frac{1}{2}$ porro, 200 gr di burro, 10 teste di scampi, 1 litro di acqua minerale e sale quanto basta.

Tagliamo le verdure e le lasciamo cuocere con le teste di scampi, aggiungiamo l'acqua minerale e lasciamo cuocere per 2 ore a 90°.

Passiamo il tutto col colino e lasciamo raffreddare in frigo, dopodiché mettiamo il brodo nuovamente sul fuoco per farlo ridurre dolcemente sino ad ottenerne un terzo, regoliamo con del sale e ed emulsioniamo con il burro.

Per il gelato alla barbabietola (1 litro), prendiamo: 850 ml di latte, 125 ml di panna fresca, 35 gr di glucosio, 200 gr di zucchero semolato, 300 gr di barbabietola.

Portiamo tutti gli ingredienti elencati ad ebollizione, emulsioniamo e lasciamo in gelatiera (se non avete una gelatiera, venite pure in cucina da me! ;-)).

Ora ci dedichiamo alla "mayonnaise vegana" con 100 ml di latte di mandorla, un pizzico di sale, il succo di un limone, 100 ml di olio di semi di girasole.

La preparazione è come quella di una mayonnaise normale, l'unica differenza è il latte al posto delle uova.

A seguire la cipolla rossa in agrodolce con 50 ml di aceto bianco, 30 ml di porto rosso, 100 gr di zucchero semolato, 1 foglia di alloro, 3 grani di pepe, 1 chiodo di garofano e una cipolla rossa di Tropea.

Portiamo ad ebollizione tutti gli ingredienti liquidi e attendiamo che si riducano di $\frac{2}{3}$, aggiungiamo poi la cipolla tagliata a listarelle e lasciamo marinare per 2 ore.

L'ultimo passaggio è per i cubetti di mela verde usiamo 2 mele verdi, 50 gr di zucchero, 50 ml di succo di limone e 30 gr di glucosio.

Tagliamo le mele verdi a cubetti, le mariniamo nello sciroppo di zucchero, glucosio e limone, mettiamo in un sacchetto sottovuoto e scottiamo in acqua bollente. Raffreddiamo in acqua e ghiaccio.

L'infuso di Funghi e Erbe Spontanee con Cappelletti di Cappone e Foie Gras

Ingredienti per 4 persone:

Per il ripieno: 1 petto di cappone, 300 gr panna fresca, 100 gr pane da tramezzini, 100 gr foie gras, sale, pepe.

Per i cappelletti: 300 gr pasta all'uovo.

Per il brodo: sedano, carota, cipolla, pomodoro fresco, carne e ossa di cappone, funghi secchi, erbe spontanee (achillea, fiori rossi di trifoglio, sedano selvatico, equiseto, timo serpillio, felce selvatica, finocchio di montagna) – in alternativa è possibile usare anche erbe aromatiche come maggiorana, aneto, timo e basilico.

Avete controllato di avere tutto? Anche il foie gras? Per quello magari potete farvi aiutare dallo zio che sta in Francia, quello che vedete così di rado. Quale miglior occasione per comporre il suo numero e comunicargli con aria felice che gli volete augurare buone feste e, quando commosso, vi chiederà cosa potrebbe fare per voi... ecco recuperato il foie gras.

Procedimento:

Frullare il petto di cappone con la panna fino a renderlo una crema omogenea e compatta, aggiungere il pane da tramezzini tagliato a piccoli cubetti e il foie gras. Mescolare il tutto con un cucchiaino e regolare di sale e pepe.

Stendere quindi la pasta all'uovo e comporre dei piccoli cappelletti con il ripieno di cappone (dobbiamo confessare che questa allitterazione ci fa venire l'acquolina. Ma andiamo avanti..)

Preparare un buon brodo di cappone con aromi in abbondanza, quindi in acqua fredda mettere il sedano, la cipolla tostata, la carota e le ossa di cappone precedentemente tostate in forno per 10 minuti.

<http://www.colleamenobeb.it/menu-delle-feste-tante-ricette-gustose-scelte-da-otto-chef-stellati-trentini/>

Fare bollire a fuoco molto basso per alcune ore, quindi mettere nel brodo della carne cruda di cappon e alcuni pomodori frullati, fare alzare il bollore e schiumare tutte le impurità.

Filtrare quindi il brodo e farlo ridurre della metà.

E ora arriva una parte che ci piace molto e che ci permette di rendere nuovi gesti quotidiani come quello di preparare il caffè.

Mettere il brodo nel serbatoio di una normale moka per il caffè. Nel filtro, dove solitamente viene messo il caffè, mettere dei funghi secchi (porcini) e le erbe. Chiudere e fare bollire.

Nel frattempo, sbollentare in acqua bollente e salata i cappelletti, scolarli e disporli in una fondina calda insieme a dei cubetti di pomodoro fresco, delle erbe aromatiche e delle finferle secche. Versare quindi l'infuso di erbe e funghi e servire a tavola.

Capriolo e Pastinaca

Ingredienti per 4 persone:

600 gr di lombo di capriolo, 80 gr di trombette nere essiccate, 500 gr di pastinaca, mini – radici di rafano, 250 gr di rapanelli, 1 scalogno, 2 rametti di timo, 2 spicchi di aglio rosa, 50 gr di burro e 60 gr di lardo venato

Per la preparazione:

Dividiamo il lombo di capriolo in 4 pezzi da 140g cadauno e condiamo con sale e poco pepe; cuociamo poi i lombi con il burro, l'aglio ed il timo per alcuni minuti avendo cura di napparli continuamente e di mantenerli molto al sangue, quindi mettiamoli a riposo.

Passiamo poi alle trombette, che vanno fatte reidrattare in acqua fredda per circa un' ora. Affettiamo sottilmente mezzo scalogno e facciamolo appassire con un rametto di timo ed uno spicchio di aglio, aggiungiamo le trombette colate dall'acqua e cuociamole per 15 minuti.

<http://www.colleamenobeb.it/menu-delle-feste-tante-ricette-gustose-scelte-da-otto-chef-stellati-trentini/>

Dopo averle aggiustate di sapore con sale e pepe, le frulliamo e le stendiamo su un foglio siliconato per farle seccare in forno per 6 ore a 55°C. Frulliamo quindi i fogli di trombette essiccate e conserviamo la polvere.

Entra ora in scena, sul tagliere, la pastinaca. Affettiamo l'altro mezzo scalogno e facciamo appassire con poco burro ed il lardo, quindi aggiungiamo la pastinaca, precedentemente sbucciata e privata della parte centrale legnosa, anche essa affettata sottilmente.

Procediamo con la cottura a casseruola coperta per riduzione senza aggiungere liquidi, quindi frulliamo al mixer fino ad ottenere una crema liscia e lucida. Sistemiamo di gusto con il sale e inseriamo il composto ottenuto in una tasca da pasticceria.

Prendiamo le piccole radici di rafano. Laviamole e priviamole dei filamenti e della leggera pellicola che le avvolge. Passiamo ora ai rapanelli, quindi laviamoli ed affettiamoli a fettine sottilissime. Mariniamoli con poco zucchero e sale affinché rilascino tutta l'acqua di vegetazione, quindi coliamoli e condiamoli con poco aceto di mela.

L'oro delle api

Ingredienti per la torta di pane raffermo:

350gr di zucchero
3 tuorli d'uovo
350gr di mandorle tritate
limone grattugiato q.b.
150gr pane grattugiato bagnato con moscato
3 albumi montati a neve
1 vasetto di polline

Il procedimento è abbastanza semplice, bisogna montare i tuorli con lo zucchero poi aggiungere le mandorle, la buccia di limone e il pane grattugiato. Con delicatezza si aggiungono gli albumi montati a neve.

Si imburra e si infarina una placca e ci si versa l'impasto. Poi con una spatola si cerca di lisciarlo ed espanderlo omogeneamente.

Cuocere infine in forno a 170°C per 20 minuti.

Ingredienti per il gelato al miele di abete:

4 uova
200gr di miele di abete
400gr di latte
200gr panna

Anche qui la procedura è immediata. Si montano a caldo le uova con il miele poi si aggiungono il latte e la panna. Congelare nella gelatiera.

Cannolo d'alta Quota

Ingredienti per 4 persone:

Tartare: 280 gr. *filetto di cervo* pulito e battuto al coltello, 4 cucchiaini di *olio extravergine di oliva*, 2 cucchiaini di succo di *limone* fresco, Pepe nero fresco (leggermente), q.b. sale di Maldon, 4 bacche di pepe di Sichuan (non vi allarmate... si trova abbastanza facilmente nelle gastronomie specializzate), 1 cucchiaino e ½ di erba cipollina tagliata finemente, 1 cucchiaino e ½ di scalogno tritato finemente, 80 gr. frutti di bosco freschi (more, ribes rossi, mirtilli), 3 ciuffi di aneto per decorazione.

Il "Pepe" di Sichuan è una piccola bacca molto utilizzata in Asia. Ha un sapore particolare, non pungente come il pepe nero, ma dopo il piccante presenta una leggera aroma di limone. A differenza del pepe, si usa per questo piatto solo la parte esterna (il guscio) lasciando a parte la bacca. Una volta selezionati i gusci farli tostare e macinarli al momento sulla carne per catturare la vera essenza di questo tipo di spezia. La quantità utilizzata è minima, dato che questa spezia ha un sapore forte.

Allora iniziamo! Pulire e *battere al coltello il filetto di cervo*, mettere la carne in una *bastardella* (non vi agitate...vi spieghiamo tutto! la bastardella è un recipiente metallico, in rame o acciaio inox, a due manici, molto profondo e di forma

<http://www.colleamenobeb.it/menu-delle-feste-tante-ricette-gustose-scelte-da-otto-chef-stellati-trentini/>

semisferica), aggiungere il limone e l'olio, con l'aiuto di un cucchiaino massaggiare la carne facendola leggermente marinare, quindi aggiungere l'erba cipollina, lo scalogno, il sale, il pepe nero e il pepe di Sichuan. Condire e fare incorporare bene tutti gli ingredienti e quindi formare una quenelle con l'aiuto di due cucchiai.

Purea di mele al forno: 2 mele, 2 noci di burro, 1 cucchiaino di cannella in polvere.

Mettere in una placca foderata con l'apposita carta le due mele, sopra spolverare con la cannella e adagiare le noci di burro. Cuocere per 40 minuti a 170°C, una volta cotte, prelevare la polpa e frullarla, passarla al setaccio.

Cannolo con Pasta brisee: 500 gr. farina 00, 250 gr. burro freddo di frigo, 170 gr. acqua, 1 uovo, 25 gr. sale.

Lavorare il burro sul piano di marmo, se non avete il piano di marmo, potete andare dal vostro vicino di casa 😊, aggiungere la farina, il sale, l'uovo e infine l'acqua. Impastare bene e lasciare riposare per 24 ore. Stendere la pasta, formare delle strisce larghe circa 2 cm. Avvolgerle attorno dei cerchi in acciaio (per pasticceria) e cuocere per 10/15 minuti a 180° C circa.

Spaghetti Monograno alla polvere...di speck

Ingredienti, per 4 persone:

200 gr di spaghetti selezione monograno, 50 gr olio extravergine d'oliva "Agraria Riva del Garda", 100 gr cicoria, 50 gr speck, 80 gr di trota affumicata, 3 gr bottarga di trota, la buccia di mezzo limone, 50 gr panna, 50 gr tuorlo d'uovo, 1 foglio di colla di pesce

Una volta che vi sarete assicurati di avere tutto a portata di mano, state pronti a seguire passo passo le istruzioni dello chef Diego. Pronti?

Pulire e lavare accuratamente la cicoria con abbondante acqua fredda ed un cucchiaino di bicarbonato di sodio. Al termine, sbollentarle per pochi secondi in un litro d'acqua salata con 33 gr di sale grosso e a cottura ultimata, raffreddare il tutto in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura e mantenere le foglie leggermente croccanti.

<http://www.colleamenobeb.it/menu-delle-feste-tante-ricette-gustose-scelte-da-otto-chef-stellati-trentini/>

Fatto?

Andiamo avanti, tritando finemente la trota affumicata che servirà successivamente a condire gli spaghetti.

Passate poi allo speck, tagliandolo finemente (1 mm) e riponendolo in forno a 172° per 12 minuti a seccare. Una volta seccato, frullare il tutto fino a quando otterrete una sottile polvere... come quella di stelle 😊

Cuocere in abbondante acqua salata (rapporto: 33 gr di sale grosso ogni litro d'acqua) gli spaghetti mantenendoli al dente. Dopodiché scolarli e posizionarli all'interno di una bastardella condendoli "a freddo" con l'olio extravergine di oliva. Successivamente aggiungere la cicoria, la trota affumicata, la bottarga di trota ed un pizzico di pepe nero. Grattugiare alla fine la buccia di mezzo limone non trattato.

Reidratate la colla di pesce ed addizionala ad una percentuale di panna calda e il tuorlo d'uovo per poi unire tutto a freddo e mettere in un sifone con due cariche di azoto.

Capriolo al profumo del Bosco

Ingredienti per 4 persone:

500 gr lombo di capriolo, 20 gr per tipo di funghi (**porcini**, **prataioli**, **finferli** e finferle), 1 spicchio aglio, 100 gr farina, 50 gr latte, 3 grammi ciascuno di sale, zucchero e lievito, 50 gr erbe, **timo**, **muschio**, prezzemolo, 100 gr lamponi, 20 gr zucchero, 50 gr farina di polenta

200 gr acqua, 5 gr sale, **ginepro** e **anice**.

La preparazione è più semplice di quel che si possa pensare!

In una padella (quella che avete a casa va benissimo) rosolate il **lombo di capriolo** e poi cuocete in forno per 30' a 90°.

Stufate aglio e rosmarino (*che non vuol dire annoiateli a morte*) nell'olio extravergine d'oliva, poi aggiungete i **funghi** e cuoceteli finché si asciugano. Aggiustate di sale e pepe e frullate a crema. Se preferite, si possono tenere da parte dei pezzi di **porcini** e poi friggerli. Nel frattempo che cuociono i funghi tritate le erbe e mettetele a

<http://www.colleamenobeb.it/menu-delle-feste-tante-ricette-gustose-scelte-da-otto-chef-stellati-trentini/>

bagno nel latte, aggiungete lievito, sale, zucchero e farina e quindi lasciate lievitare. Imburrate degli stampini e mettete l'impasto e cuocere in forno a 180° per 9 minuti circa.

Per la marmellata di **lamponi** basta cuocere lo zucchero e i lamponi per circa 5 minuti e poi far raffreddare. Preparate la polenta con l'acqua aromatizzata alle erbe cuocendola per 30 minuti.

E' tutto pronto. Ora basta sistemare il capriolo nel piatto con un pizzico di sale e pepe, aggiungere la crema di funghi e il porcino fritto, la polenta, il pane alle erbe, la marmellata di lamponi e, quindi, rifinire il piatto con dell'olio Extravergine di oliva del Garda Trentino.

Zelten alla trentina

Iniziamo con ordine, perché chi ben comincia è a metà dell'opera, e vediamo la lista degli ingredienti:

Per lo zelten: 150 gr farina, 2 uova, 75 gr zucchero, 50 g burro, ½ bustina di lievito per dolci, 50 gr mandorle, 50 gr noci, 25 gr pinoli, 70 gr fichi secchi, 50 gr canditi misti, 50 gr uvetta, 1 limone,

Per lo zabaione: 2 uova intere, 1 cucchiaio di zucchero semolato

E, infine, gli ingredienti per la **decorazione del piatto:** parte della decorazione, uso della frutta secca in dotazione, della macedonia di frutta fresca e una coppetta di zucchero a velo e della menta fresca.

Prima di procedere con la descrizione della preparazione, diamo uno sguardo agli attrezzi che dovremo avere a portata di mano per compiere tutte le operazioni necessarie, proprio come se la cucina fosse un'officina 😊

Sbattitore

Stampini monoporzione

<http://www.colleamenobeb.it/menu-delle-feste-tante-ricette-gustose-scelte-da-otto-chef-stellati-trentini/>

- 1 mestolo di legno
 - 1 tagliere con coltello per tagliare la frutta
 - 1 pennello
 - 1 padella con acqua calda per lo zabaione
 - 1 coppa di vetro con ghiaccio e acqua fredda per raffreddare lo zabaione
 - 2 o 3 coppe di vetro
- (Prepar)azione!

Amalgamare uova intere, zucchero e burro morbido in una coppa di vetro con l'aiuto di uno sbattitore elettrico, per ottenere un impasto cremoso; aggiungere la farina con il lievito setacciato; con l'aiuto di un mestolo di legno amalgamare con cura tutta la frutta secca come spiegato negli ingredienti.

Precedentemente imburrare e infarinare degli stampini monoporzione, riempirli per 2/3 dell'impasto dello zelten. Decorare sulla superficie con canditi e noci.

Mettere in forno a 220° per 18 minuti.

Nel frattempo montare le uova e lo zucchero a bagnomaria per ottenere lo **zabaione**, per poi continuare a montarlo in una coppa di acqua e ghiaccio.

Versare lo zabaione al centro del piatto; mettete sopra lo **zelten** portato a cottura, decorare con frutta fresca, frutta secca e canditi, menta e zucchero a velo.

È provato che il primo assaggio di questo dessert, vi aiuterà a scordare in un istante tutte le amarezze che potreste aver accumulato durante i 12 mesi precedenti!

Fonte: www.visittrentino.it

<http://www.pressreader.com/italy/corriere-dellalto-adige/20151128/281900182127449/TextView>

Per due giovedì gli esperti dell'Agraria di Riva spiegano i segreti dell'olio d'oliva

I matrimoni non finiscono in cantina Grigoletti.

Domani, infatti, andrà in scena la nona edizione del «Matrimonio dei sapori trentini», una giornata di festa in cui la famiglia di vignaioli di Nomi si unisce più che idealmente con altre famiglie che, come loro, da generazioni mettono passione e tradizione nel produrre eccellenze enogastronomiche. Così, domani dalle 9 alle 19 ogni produttore avrà la possibilità di avere un contatto diretto con tutti i visitatori, per poter raccontare a ognuno la propria sincera passione di «artigiano del gusto». Ma non solo, perché ci sarà anche modo di visitare l'ultima realizzazione dei Grigoletti: «El Botesél

sul Pontesél», un balcone affacciato sulla zona di vinificazione della cantina, inserito, grazie al sapiente lavoro di abili falegnami trentini, in un'antica botte. Di lì si può anche ammirare il suggestivo «Ciclo della vita nella Vigna Grigoletti» scolpito su legno di cirmolo.

Un'occasione unica per wine lover, gourmet e appassionati di cose buone: quest'anno infatti il Matrimonio dei sapori trentini proporrà in degustazione le nuove annate dei vini tradizionali e delle selezioni della Cantina Grigoletti; i salumi della Salumeria Belli di Sopramonte, compreso lo speck appena insignito a Roma, negli spazi de «La Città del Gusto», dell'ambito riconoscimento Eccel-

lenza del Gambero Rosso; i formaggi del Caseificio di Sabbionara d'Avio tra cui il loro nuovo Misto Capra 50e50, il Casat del Baldo e l'Affogato all'Enantio; i pani e i dolci del Panificio Moderno di Rovereto; il panettone al passito San Martim Grigoletti di Exquisita di Rovereto, specialità di alta pasticceria artigianale natalizia; il caffè dell'Antica Torrefazione Bontadi di Rovereto. L'ingresso è libero e le degustazioni gratuite, impossibile non farci un salto.

Il mondo dell'olio d'oliva vi affascina da sempre? Volete capirne di più dopo lo scandalo dell'extravergine nella grande distribuzione? Allora non perdetevi le due serate con **Furio Battelini, direttore**

tecnico di Agraria Riva del Garda, assaggiatore ufficiale è protagonista di due appuntamenti sul mondo dell'olio extravergine.

Giovedì 3 dicembre alle 20, all'**Agraria Riva del Garda**, si parlerà di territori di coltivazione, tipologie di olive, sistema di lavorazione, tecnica di degustazione dell'olio extravergine di oliva. Giovedì 10 dicembre alle 20, negli spazi dell'Hosteria Toblino si appropcerà all'abbinamento olio-cibo in un percorso di approfondimento per abbinare la giusta tipologia di olio al piatto proposto. Saranno gustati diversi oli di territori diversi e abbinati alle proposte gastronomiche previste nella serata. La quota di partecipazione alle

due serate, comprensiva degli oli in assaggio e del cibo per gli abbinamenti, è fissata in 40 euro a persona.

Per gli amanti delle bollicine, infine, fino al 13 dicembre c'è «Trentodoc: bollicine sulla città», ormai tradizionale appuntamento dove degustare, negli spazi di Palazzo Roccabruna a Trento, la collezione 2015 delle bollicine di montagna con oltre un secolo di tradizione che vede come capostipite l'illustre Giulio Ferrari, patron del Ferrari spumante. Ogni sabato sera ci si potrà sedere «A tavola con

il Trentodoc» (30 euro a persona all inclusive, meglio prenotare allo 0461-887101): oggi il tema della prima cena è «History food & bollicine. I sapori di un tempo rivisitati... con un brindisi di Trentodoc» con un menu proposto dal ristorante Al Forte Alto di Nago-Torbole.

Per altre informazioni sugli orari e per consultare il programma completo della kermesse visitare il sito www.palazzoroccabruna.it.



<http://ricerca.gelocal.it/trentinocorrierealpi/topic/societa/f/fondazione+mach>

Lo scorso anno lavorati 28mila quintali di uva



ALTO GARDA. Durante la vendemmia del 2014, Agraria ha portato in cantina poco meno di 28 mila quintali di uva, registrando un calo di quasi il 17% rispetto al 2013 a causa delle abbondanti piogge e...

Lo scorso anno lavorati 28mila quintali di uva

ALTO GARDA. Durante la vendemmia del 2014, Agraria ha portato in cantina poco meno di 28 mila quintali di uva, registrando un calo di quasi il 17% rispetto al 2013 a causa delle abbondanti piogge e...



ALTO GARDA. Durante la vendemmia del 2014, Agraria ha portato in cantina poco meno di 28 mila quintali di uva, registrando un calo di quasi il 17% rispetto al 2013 a causa delle abbondanti piogge e del clima negativo. La sinergia con Cavit, però, ha permesso di portare in porto comunque l'annata.

<http://ricerca.glocal.it/trentinocorrierealpi/topic/societa/f/fondazione+mach>

Le etichette Maso Élesi, Maso Lizzone e La Pr ea (a breve uscir  la nuova Collezione Apponale) hanno avuto riconoscimenti importanti anche a livello internazionale e una bottiglia di vino rosso biologico, ieri,   stata donata a tutti i soci presenti all'assemblea. Dal luglio 2014 al giugno 2015 il reparto vini ha totalizzato vendite all'ingrosso per circa 3 milioni di euro (13 per cento in pi ) e vendite agli esercenti per 819 mila euro. Nella campagna olearia dell'anno scorso, Agraria ha lavorato quasi 7000 quintali di oliva, in larga parte conto terzi ma 244 quintali di olio sono stati trattenuti e quindi conferiti ad Agraria. Anche l'oliva ha avuto diversi problemi, ad iniziare dagli attacchi della mosca olearia, ma l'impegno dei coltivatori, del frantoio e degli esperti, in primis del tecnico della Fondazione Mach Franco Michelotti, ha consentito anche qui di portare in salvo la stagione con una crescita quasi inaspettata delle richieste del mercato. «Ogni anno aumenta la nostra credibilit  sul mercato e la fiducia verso i nostri clienti – ha spiegato il presidente Planchenstainer – il livello di remunerazione dell'olio nell'annata scorsa   la dimostrazione pi  evidente di come Agraria sia la promotrice dell'olivicoltura nel territorio al di l  di ogni dichiarazione o facile promessa di remunerazione fatta da altri.

Faccio, quindi, un appello a tutti i soci a cedere ad Agraria il proprio olio e di confidare nel conferimento giornaliero delle olive, quale strumento in grado di portare benefici all'olivicoltore e al frantoio». (gl.m.)