



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 30 novembre 2016

Rovereto 30 novembre 2016



<https://en-au.fievent.com/e/porte-aperte-lungo-la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/4811398>



Porte aperte lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

 **04. November 2016 - 10:00**  **Italy, Trento, via della villa, 6, 38123**

## Porte aperte lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Friday, 04. November 2016, Trento

Arco e Riva del Garda, 4 e 5 novembre 2016

Durante Garda con Gusto non scordatevi di partecipare a "Porte aperte lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino": per l'intero fine settimana cogliete l'occasione di visitare le aziende associate alla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino! I nostri produttori saranno lieti di accogliervi, raccontarvi la loro storia e quella dei loro prodotti e proporvi una speciale degustazione.

### Agraria Riva del Garda

Visita guidata al frantoio con degustazione guidate di 3 oli.

Quando: venerdì 4 novembre: ore 10, ore 14 e ore 17

Quota di partecipazione: € 3,00

Dove: Località S. Nazzaro, 4 - 38066 Riva del Garda

Info e prenotazioni: tel. 0464 552133 - [www.agririva.it](http://www.agririva.it)

Azienda Agricola Trotilcoltura Armanini

Visita guidata alla trotilcoltura con degustazione di \*\*\*\*\* di acqua dolce di lago.

Quando: venerdì 4 novembre: ore 10 e ore 15 - sabato 5 novembre: ore 10

Quota di partecipazione: € 5,00

Dove: via Linfano, 39 - 38062 Arco

Info e prenotazioni: tel. 0464 505224 - [www.armanini.it](http://www.armanini.it)

Agritur Madonna delle Vittorie

Visita guidata al frantoio con degustazione di vini e olio extravergine d'oliva abbinati ad un tagliere di prodotti tipici del territorio.

Quando: venerdì 4 novembre: ore 14 e ore 16 - sabato 5 novembre: ore 10 e ore 12

Quota di partecipazione: € 7,00

Dove: Via Linfano, 81 - 34062 Arco

Info e prenotazioni: Tel. +39 0464 505542 - [www.madonnadellevittorie.it](http://www.madonnadellevittorie.it)

Molino Pellegrini

Visita allo storico molino di Varone con degustazione di prodotti a base di mais, sia dolci che salati.

<https://en-au.fievent.com/e/porte-aperte-lungo-la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/4811398>

Quando: sabato 5 novembre ore 10

Quota di partecipazione: € 6,00

Dove: via Varoncello 27 - 38066 Riva del Garda

Info e prenotazioni (entro venerdì 4 novembre): tel. 0464 521323 - [www.molinopellegrini.it](http://www.molinopellegrini.it)

Note: massimo 15 persone

Primefood

Visita al laboratorio con degustazione di salumi abbinati a un calice di vino trentino presso il vicino ristorante Osteriva.

Quando: venerdì 4 novembre ore 18.00

Quota di partecipazione: € 7,00

Dove: viale Pilati 36 - 38066 Riva del Garda

Info e prenotazioni: tel. 348 7256419 - [www.laboratoriprimefood.it](http://www.laboratoriprimefood.it)

Note: massimo 15 persone

#stradavinotrentino Garda Trentino

Friday, 04. November 2016, Trento, Porte aperte lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Share

Share

Share

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

BLOG

Di **Sergio Ferrari**

## L'olio extra vergine di oliva Garda Trentino Dop a 39 euro al chilo è troppo caro? No, ecco perché

31 Ottobre 2016

Ha destato stupore la notizia che l'olio extra vergine di oliva Garda Trentino Dop è stato venduto dalla Società Agraria di Riva del Garda a 39 euro al chilo. Franco Michelotti della Fondazione Mach...

[Leggi questo post →](#)

## **L'olio extra vergine di oliva Garda Trentino Dop a 39 euro al chilo è troppo caro? No, ecco perché**

*Il confronto con i viticoltori è significativo. Da un ettaro di vigneto si vendemmiano da 70 a 80 quintali di uva trasformati in vino con una resa del 70%. L'olivaia produce 50-60 quintali di olive e da 1 quintale di olive si spremono da 15 a 20 chili di olio*



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

Di Sergio Ferrari - 31 ottobre 2016 - 19:52

**H**a destato stupore la notizia che l'**olio extra vergine di oliva Garda Trentino Dop** è stato venduto dalla Società Agraria di Riva del Garda a **39 euro al chilo**. **Franco Michelotti della Fondazione Mach** che segue l'olivicultura del **Basso Sarca** e dell'entroterra gardesano contrappone ai commenti negativi alcuni dati documentabili. Agli olivicoltori vanno in tasca 10-12 euro a chilo di olio.

Il **confronto con i viticoltori** è significativo. Da un ettaro di vigneto si vendemmiano **da 70 a 80 quintali** di uva trasformati in vino con una resa del 70%. L'olivaia produce **50-60 quintali di olive** a ettaro e da 1 quintale di olive si spremono da 15 a 20 chili di olio. Per raccogliere le olive prodotte da **1 ettaro di olivaia sono richieste 300-400 ore di lavoro**. E' da considerare inoltre la diversa esposizione e giacitura dei vigneti e dell'olivaia. I primi sono facilmente accessibili. L'**olivaia è spesso situata** in terreni fortemente **ripidi** e di difficile accesso.

<http://www.lavocedeltrentino.it/2016/11/02/riva-del-garda-1-forum-internazionale-del-parlamento-europeo-giovani/>

## A Riva del Garda il 1° Forum Internazionale del Parlamento Europeo Giovani

Redazione Trento | novembre 2, 2016



Dal 6 al 12 novembre Riva del Garda ospiterà il primo **Forum Internazionale del Parlamento Europeo Giovani (PEG)**.

**Dodici nazioni, 78 studenti liceali, 13 professori e 29 facilitatori** si incontreranno, presso le sale del **Grand Hotel Liberty e del Palazzo dei Congressi**, per una settimana dedicata al dibattito dei principali temi di attualità geopolitica, europea ed internazionale.

Il programma, articolato in attività di educazione formale e non formale, rispetta l'obiettivo di valorizzare in ogni fase dell'evento le realtà e le eccellenze

territoriali. La volontà di formare con modalità innovative tanto gli alunni quanto gli insegnanti si incontrerà quindi con occasioni di arricchimento culturale, come le visite alle fortificazioni della prima guerra mondiale e al **frantoio dell'Agraria di Riva del Garda**.

Gli studenti saranno divisi in commissioni di lavoro per elaborare alcune risoluzioni che verranno infine dibattute durante la sessione plenaria, simulazione fedele di una seduta del **Parlamento europeo**.

Il primo giorno sarà dedicato alla costruzione delle dinamiche di gruppo all'interno delle commissioni, per assicurare che il processo di elaborazione della risoluzione avvenga in un contesto di spirito critico e apertura mentale. Dal secondo giorno, invece, inizierà il vero e proprio processo di produzione delle risoluzioni, che saranno poi discusse l'ultimo giorno.

Tutte le attività saranno svolte in lingua inglese. Nuove metodologie di didattica si fonderanno quindi con la sfida di una lingua straniera, rendendo per una settimana **Riva del Garda** cabina di regia di un evento che s'interroga sull'Europa del domani, partendo dalle eccellenze territoriali e culturali dell'Europa di oggi.

Il Parlamento Europeo Giovani fa parte di una rete coordinata da EYP di 34 Comitati Nazionali che selezionano i partecipanti ai forum internazionali tramite apposite Selezioni Nazionali. Oggi EYP è una delle più estese piattaforme di dibattito politico, di incontro culturale, di educazione civico-giuridica e per lo scambio di idee fra i giovani di tutta Europa.

<https://www.ufficiostampa.provincia.tn.it/Comunicati/A-Riva-del-Garda-il-1-Forum-Internazionale-del-Parlamento-Europeo-Giovani>

In programma dal 6 al 12 novembre

## A Riva del Garda il 1° Forum Internazionale del Parlamento Europeo Giovani

Dal 6 al 12 novembre Riva del Garda ospiterà il primo Forum Internazionale del Parlamento Europeo Giovani (PEG). Dodici nazioni, 78 studenti liceali, 13 professori e 29 facilitatori si incontreranno, presso le sale del Grand Hotel Liberty e del Palazzo dei Congressi, per una settimana dedicata al dibattito dei principali temi di attualità geopolitica, europea ed internazionale.

Il programma, articolato in attività di educazione formale e non formale, rispecchia l'obiettivo di valorizzare in ogni fase dell'evento le realtà e le eccellenze territoriali. La volontà di formare con modalità innovative tanto gli alunni quanto gli insegnanti si incontrerà quindi con occasioni di arricchimento culturale, come le visite alle fortificazioni della prima guerra mondiale e al frantoio dell'Agraria di Riva del Garda.



Gli studenti saranno divisi in commissioni di lavoro per elaborare alcune risoluzioni che verranno infine dibattute durante la sessione plenaria, simulazione fedele di una seduta del Parlamento europeo.

Il primo giorno sarà dedicato alla costruzione delle dinamiche di gruppo all'interno delle commissioni, per assicurare che il processo di elaborazione della risoluzione avvenga in un contesto di spirito critico e apertura mentale. Dal secondo giorno, invece, inizierà il vero e proprio processo di produzione delle risoluzioni, che saranno poi discusse l'ultimo giorno. Tutte le attività saranno svolte in lingua inglese. Nuove metodologie di didattica si fonderanno quindi con la sfida di una lingua straniera, rendendo per una settimana Riva del Garda cabina di regia di un evento che s'interroga sull'Europa del domani, partendo dalle eccellenze territoriali e culturali dell'Europa di oggi.

Il Parlamento Europeo Giovani fa parte di una rete coordinata da EYP di 34 Comitati Nazionali che selezionano i partecipanti ai forum internazionali tramite apposite Selezioni Nazionali. Oggi EYP è una delle più estese piattaforme di dibattito politico, di incontro culturale, di educazione civico-giuridica e per lo scambio di idee fra i giovani di tutta Europa.

<http://www.eypitaly.org/>

<http://www.gdapress.it/it/index.php/60466/eno gastronomia/paolo-cappuccio-carne-foie-gras-tecniche-cottura-design-del-piatto.html>



## PAOLO CAPPuccio Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto

🕒 2 novembre 2016 📖 Enogastronomia





<http://www.qdapress.it/it/index.php/60466/enoqgastronomia/paolo-cappuccio-carne-foie-gras-tecniche-cottura-design-del-piatto.html>

## CARNE E FOIE GRAS

### IL NUOVO LIBRO DELLO CHEF STELLATO PAOLO CAPPuccio

È stato presentato a Milano, presso il Circolo della Stampa in Corso Venezia, il nuovo libro dello chef stellato Paolo Cappuccio, *Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto*, prima pubblicazione della nuova collana Star Chef ([www.starchefbooks.com](http://www.starchefbooks.com)), ideata dalla giornalista e scrittrice Francesca Negri e dall'art director e graphic designer Massimiliano D'Affronto, nata per realizzare progetti editoriali su misura per ogni cuoco professionista.

La cucina di Paolo Cappuccio, chef Stella Michelin, potrebbe essere definita Contemporary Mediterranean, un sapiente mix dei più sgargianti colori del Sud Italia (Paolo è di origini napoletane), dei più passionali sapori di mare e di terra e di una giusta dose della più brillante creatività made in Italy, il tutto "emulsionato" con una tecnica di lungo corso e con una grande professionalità. Il risultato sono piatti in cui lusso e semplicità si fondono e creano suggestioni al palato preziose come gioielli e grintose come un'auto da corsa.

*Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto* è un libro tecnico che va a colmare un vuoto nella letteratura riguardante le cotture appunto di carne e fegato grasso. Il volume infatti si prefigge di spiegare in maniera chiara e definitiva le migliori tecniche di cottura sottovuoto e in forno seguendo pochi ma basilari passaggi infallibili.

Nella prefazione si legge:

"A differenza di ciò che molti credono, un bravo cuoco lo si può giudicare non dal numero di ricette che sa realizzare ma dalla padronanza che ha delle tecniche e la sua abilità nel fondere queste con il gusto e la fantasia. Il massimo

<http://www.gdapress.it/it/index.php/60466/eno gastronomia/paolo-cappuccio-carne-foie-gras-tecniche-cottura-design-del-piatto.html>

livello si raggiunge quando questi tre fattori sono ben bilanciati tra loro, al punto da riuscire a esaltare al massimo le caratteristiche naturali degli elementi cucinati. Due delle tecniche più straordinarie che noi cuochi abbiamo a disposizione sono quella delle cotture in sottovuoto (SV) e quella delle cotture a bassa temperatura. Non conoscendo la materia, 15 anni fa ho iniziato ad avvicinarmi a questo tipo di cotture con molto scetticismo. Ho capito subito che c'era un mondo da scoprire e che sarebbe servito tempo, studio e impegno! Mi sono buttato a capofitto documentandomi, studiando e facendo prove, finché non ho scoperto i corsi di formazione dell'Istituto Lenotre di Parigi, tra cui erano presenti molti seminari tecnici sulle cotture in sous-vide animati dal grande chef Joel Robuchon. Era il 2005 e decisi di frequentare un'esperienza che ha soddisfatto gran parte delle mie aspettative. Ma partecipare a uno o più corsi teorici senza poi la pratica quotidiana e la sperimentazione personale non è sufficiente. Dopo 11 lunghi anni di prove, ulteriori studi e ricerche credo oggi di aver acquisito una discreta conoscenza nell'ambito delle cotture in sottovuoto e a bassa temperatura, anche grazie all'ultima specializzazione a cui mi sono dedicato, il master della dottoressa Chiara Manzi, direttore scientifico dell'Art Joins Nutrition Academy e ideatrice di Cucina Evolution. Sono stati sei mesi di studi, prove, ricerche e lavoro di squadra per cercare non solo di poter cucinare un alimento in sottovuoto o a bassa temperatura, ma anche per cercare di creare una pietanza che, oltre a esser buona, faccia bene al nostro organismo. Questa rappresenta un'altra rivoluzione della cucina di uno chef professionista: come cuocere un alimento con il giusto apporto di grasso, il giusto apporto di sale, la giusta colorazione di rosolatura e il metodo di cottura più corretto e più sano da utilizzare affinché il cibo non si alteri e non perda le qualità nutritive ideali. Le cotture più sane e benefiche sono proprio quelle in sottovuoto perché consentono di evitare il contatto con acqua e ossigeno, la contaminazione batterica si riduce così come l'utilizzo di sale e grassi, l'esaltazione del gusto è maggiore, e il calo peso si riduce notevolmente rispetto alle cotture tradizionali. Paolo Cappuccio”

Quindi il vero segreto per cuocere alla perfezione carne e foie gras sta tutto in tre ingredienti: tempo, temperatura e umidità, che vanno applicati alla conoscenza dell'alimento che si va a cuocere.

<http://www.gdapress.it/it/index.php/60466/enoagastronomia/paolo-cappuccio-carne-foie-gras-tecniche-cottura-design-del-piatto.html>



Il libro è corredato da **65 ricette**, completo di **foto estremamente suggestive** che suggeriscono un altro elemento fondamentale per lo chef Cappuccio ovvero il **design del piatto**. La passione per l'alta cucina ha oggi un respiro più che mai internazionale e proprio per arrivare a un pubblico sempre più diffuso e globale, il libro è realizzato in doppia lingua: italiano e inglese con traduzione a fronte.

La **collana Star Chef** si prefigge di realizzare progetti editoriali sartoriali che seguano le esigenze di ogni chef per la pubblicazione di libri di cucina tecnica, di ricette o aziendali.

Star Chef mette a disposizione un team di professionisti dell'editoria, fotografi, scrittori, copywriter, traduttori, art director e grafici per riuscire a esaudire il sogno di ogni chef, quello di un proprio libro di cucina, a costi assolutamente competitivi. L'invito a ogni cuoco professionista che desideri pubblicare un proprio libro è quindi di sottoporre le sue idee scrivendo alla redazione di Star Chef: [info@starchefbooks.com](mailto:info@starchefbooks.com)

Al termine della presentazione del libro è seguito uno speciale aperitivo con finger food realizzati dallo chef Cappuccio a tema carne della **Macelleria Italiana Oberto** di Roddi nel cuneese e foie gras di **Selecta e Rougié** abbinati allo champagne **Marguerite Guyot** e la preview del Panettone Exquisita al Passito San Martim Cantina Grigoletti, un passito la cui riserva del 2010 era una chicca e altri vini della Cantina Grigoletti.

<http://www.qdapress.it/it/index.php/60466/enoagastronomia/paolo-cappuccio-carne-foie-gras-tecniche-cottura-design-del-piatto.html>

Il libro di Paolo Cappuccio *Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto* è in tutte le librerie e a breve disponibile anche online sul portale Amazon: è anche possibile prenotare una copia scrivendo direttamente a [info@starchefbooks.com](mailto:info@starchefbooks.com)

*Carne e Foie Gras. Tecniche di cottura e design del piatto*

Star Chef

[www.starchefbooks.com](http://www.starchefbooks.com)

Edizione 2016, prezzo di copertina 35.00 euro, 200 pp

Foto credit ©Tecnofoto 2000

Bizzarro (Bizzarro is a Red Star Press Soc. Coop. trademark)

Via Tancredi Cartella, 63 – 00159 Roma

Partner di questo primo progetto sono stati in particolare: Besser Vacuum; Broggi; Agraria Riva del Garda; Electrolux; Gran Chef Service; Champagne Marguerite Guyot; Karel; Macelleria Italiana Oberto; Selecta e Rougié; Sos Alberghi (La Felsinea – PacoJet – Imperia – iPasta – La Monferrina); Villeroy&Boch.

## BIOGRAFIA PAOLO CAPPuccio

Napoletano di nascita e di temperamento, sorriso deciso e sguardo determinato, carattere egocentrico e anche un po' folle, Paolo Cappuccio con la sua brigata – composta da altri 7 cuochi, alcuni con lui da oltre 10 anni (a partire dal sous-chef Marco Marras e il pasticciere Mariano Dileo) – segue la vocazione di cuoco dall'età di 14 anni, sperimentando e mettendosi continuamente alla prova. Ha frequentato e frequenta ancora oggi corsi e scuole qualificate che l'hanno messo in contatto con le realtà più importanti della gastronomia mondiale e con chef di fama internazionale. «perché non si finisce mai di scoprire e di imparare».

Una cosa è certa, Cappuccio, classe 1977, non è certo un tipo semplice. Se gli chiedi di definirsi con cinque parole, l'autoritratto che fa di sé suona più come una sfida: «Sono velenoso, antipatico, a tratti romantico, per nulla diplomatico e

<http://www.gdapress.it/it/index.php/60466/eno gastronomia/paolo-cappuccio-carne-foie-gras-tecniche-cottura-design-del-piatto.html>

forse un po' troppo impulsivo». Di certo, lui è uno che sa esattamente cosa vuole e che difficilmente scende a compromessi.

**Follia, mediterraneità, prodotto e qualità sono i capisaldi della sua filosofia:** «La cucina ti prende così tanto – racconta – che talvolta perdi il contatto con il tuo lavoro e ti spingi oltre. I miei piatti vengono fuori da soli. Ad esempio, trovo un pezzo di carne buonissimo e inizio a chiedermi come esaltarlo. La mia cucina è frutto della continua ricerca e del continuo sperimentare nuovi abbinamenti». Uno dei suoi piatti preferiti? «Amo il foie gras, lo metto dappertutto, nel dolce e nel salato».

Fiducia e armonia in cucina, invece, sono i suoi ingredienti preferiti per ottenere il massimo dei risultati con la sua brigata: «Lavorare in sintonia, lasciando spazio all'emozione, è una cosa che si respira anche in sala ed è fondamentale per regalare al cliente un'esperienza da ricordare. Lavorando con entusiasmo e fantasia – racconta lo chef – cerco di coniugare in maniera creativa la cucina moderna con la tradizione mediterranea (quindi gusto, semplicità, freschezza). La mia ricerca nasce dalle esperienze passate in Italia ed Europa, e continua giorno dopo giorno. Il rispetto della materia prima e la sua qualità sono il mio primo intento, ricercato con equilibrio, sobrietà e un pizzico di pazzia».

**Il curriculum di Paolo Cappuccio** è costellato di importanti esperienze e di tante valigie fatte per continuare a crescere e migliorare, a partire da quando aveva 14 anni: da allora ha frequentato le realtà più importanti della gastronomia mondiale, ha preso parte a corsi presso diverse scuole, tra cui Le Enotrie di Parigi, quindi è entrato nelle cucine di grandi ristoranti, come Cipriani a New York e Le Roc Marten di Cap Marten. A Chateaux Neuf du Pape conosce chef di fama mondiale come Alain Ducasse e Paul Pommel e con loro condivide molti aspetti della cucina internazionale e mediterranea e ne fa tesoro. Poi, nel 2004, approda alla Stube Hermitage di Madonna di Campiglio, dove nel 2009 arriva la sua prima Stella Michelin, e quindi si arriva a oggi, dove le importanti consulenze e docenze.

**IL BAGNO di ASTRID  
VEILLON al TEATRO  
MANZONI di MILANO**

**MYSTERY THINGS  
Museum BASE Milano**



<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Notizie-ed-eventi/Notizie/In-evidenza/A-Riva-del-Garda-il-1-Forum-internazionale-del-PEG>

## A Riva del Garda il 1° Forum internazionale del PEG

### Notizie ed eventi

#### Avvisi

#### Notizie

In evidenza

#### Eventi e manifestazioni

Dal 6 al 12 novembre Riva del Garda ospita il primo Forum internazionale del Parlamento Europeo Giovani (PEG). Dodici nazioni, 78 studenti liceali, 13 professori e 29 facilitatori si incontrano all'hotel Liberty e al Palazzo dei Congressi per dibattere dei principali temi di attualità geopolitica, europea e internazionale.



Il programma, articolato in attività di educazione formale e non formale, rispecchia l'obiettivo di valorizzare in ogni fase dell'evento le realtà e le eccellenze territoriali. La volontà di formare con modalità innovative tanto gli alunni quanto gli insegnanti si incontrerà quindi con occasioni di arricchimento culturale, come le visite alle fortificazioni della prima guerra mondiale e al **frantoio dell'Agraria di Riva del Garda**.

Gli studenti saranno divisi in commissioni di lavoro per elaborare alcune risoluzioni che verranno infine dibattute durante la sessione plenaria, simulazione fedele di una seduta del Parlamento europeo.

Il primo giorno sarà dedicato alla costruzione delle dinamiche di gruppo all'interno delle commissioni, per assicurare che il processo di elaborazione della risoluzione avvenga in un contesto di spirito critico e



<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Notizie-ed-eventi/Notizie/In-evidenza/A-Riva-del-Garda-il-1-Forum-internazionale-del-PEG>

apertura mentale. Dal secondo giorno, invece, inizierà il vero e proprio processo di produzione delle risoluzioni, che saranno poi discusse l'ultimo giorno. Tutte le attività saranno svolte in lingua inglese. Nuove metodologie di didattica si fonderanno quindi con la sfida di una lingua straniera, rendendo per una settimana Riva del Garda cabina di regia di un evento che s'interroga sull'Europa del domani, partendo dalle eccellenze territoriali e culturali dell'Europa di oggi.

Il Parlamento Europeo Giovani fa parte di una rete coordinata da EYP di 34 Comitati nazionali che selezionano i partecipanti ai forum internazionali tramite apposite Selezioni Nazionali. Oggi EYP è una delle più estese piattaforme di dibattito politico, di incontro culturale, di educazione civico-giuridica e per lo scambio di idee fra i giovani di tutta Europa.

<http://www.eypitaly.org>

<http://www.carlozucchetti.it/carlo-zucchetti-6-e-13-novembre-2016-alla-festa-del-vino-e-dellolio-vignanello/>



## Garda con Gusto 4-6 novembre 2016

BY REDAZIONE • 3 NOVEMBRE 2016 • EVENTI • COMMENTS (0) •

Appuntamento con Garda con Gusto dal 4 al 6 novembre 2016, Special Guest Chef **Simone Rugiati**.

Durante i tre giorni dell'Evento è possibile degustare diversi piatti.

Le casette capitanate da **Coop Alto Garda**, **Fiore Salumi**, **Macelleria Bertoldi**, **Macelleria Cis**, **Pregis** e **Troticoltura Armanini** propongono ogni giorno una ricetta, abbinata a vino o birra, a cura di Chef e Ristoranti del Garda Trentino in collaborazione con tutti i produttori del Progetto Vacanze con Gusto. Il tutto accompagnato dalla produzione speciale di pane del Panificio Tecchiolli. In ciascuna casetta è possibile acquistare i prodotti utilizzati per sviluppare ogni singola ricetta.

Inoltre la **Scuola Alberghiera di Riva del Garda** propone intriganti aperitivi nella casetta dedicata e un finale in dolcezza con **caffè Omkafè** e dolci a base di prodotti locali con rivisitazione moderna.

Un ricco programma presentato da **Alessandro Zanon**.

**Programma:**

**Venerdì 4 novembre**

**10:00 > 22:00**

**Garda con Gusto:** un viaggio nel gusto attraverso ricette che mettono in tavola il meglio della produzione Altogardesana e Trentina - degustazioni attive per l'intero orario di apertura

**10:00 > 12:00**

**"Mamma che Olio mi dai"**



<http://www.carlozucchetti.it/carlo-zucchetti-6-e-13-novembre-2016-alla-festa-del-vino-e-dellolio-vignanello/>

Attività di educazione alimentare sull'olio extravergine d'oliva dedicata agli alunni delle scuole elementari e alle loro famiglie A cura del dott. Gino Celletti (Capo Panel COI Madrid e Monocultivaroliveoil Milano) in collaborazione con Accademia dell'Olio e dell'Olivo e ANCO

**13:00**

Extravergine e Dintorni - Cooking contest Team 1

**14:00**

Extravergine e Dintorni - Cooking contest Team 2

**16:00**

**"Come si fa?" - Show cooking**

Focaccia di fagioli con veli di carne salada "Arte Trentina" con olio extravergine di oliva biologico Laghel7 Pregis e lo Chef del Ristorante Hotel Sole presentano i prodotti della ricetta del giorno, la loro lavorazione per arrivare alla proposta da degustare all'interno della casetta

**16:30**

**"Come si fa?" - Show cooking**

Spätzle alle castagne con ragù di lucanica, tagliata di carne salada su crema di patate della Val di Gresta e olio extravergine di oliva del Garda  
Coop Alto Garda con i ragazzi della Scuola Alberghiera di Riva del Garda presentano i prodotti della ricetta del giorno, la loro lavorazione per arrivare alla proposta da degustare all'interno della casetta

**17:00 > 19:00**

**Laboratorio - "Le stagioni del Gusto"**

Un'esperta nutrizionista spiegherà l'importanza del territorio e l'uso dei prodotti nell'alimentazione quotidiana, secondo la giusta stagionalità

A cura di Accademia Impresa e in collaborazione con Chef Marcello Franceschi  
ritrovo c/o biglietteria Garda con Gusto - Palameeting - € 10,00 - max 30 pax

**17:00**

**Vacanze con Gusto: le origini di Garda con Gusto**

Il tavolo di lavoro del progetto partecipato del Territorio si presenta

A cura di Garda Trentino

**17:30**

**Brindisi di inaugurazione**

Saluto di benvenuto a cura di Garda Trentino

**18:30**

**I Marroni del Garda Trentino: Campi, Pranzo di Tenno, Drena e Nago**

I Marroni di Campi hanno ottenuto il marchio De.Co., ma non ci sono solo loro: 4 sono le Associazioni nel Garda Trentino per la difesa di questo tradizionale prodotto  
A cura delle Associazioni di Marroni del Garda Trentino

<http://www.carlozucchetti.it/carlo-zucchetti-6-e-13-novembre-2016-alla-festa-del-vino-e-dellolio-vignanello/>

## LA SERATA DEL VENERDI

> 19:30

### Piccolo Sole - Spettacolo ecologico sul castagno e i suoi frutti

Quando si entra nel castagneto si fanno tante scoperte. Si imparano cose. Si incontrano gli alberi e gli uomini, ma anche ricordi, memorie e leggende

Di e con Sara Maino in collaborazione con Rosamaria Maino. Produzione Centro Studi Judicaria e Associazione Teatro per Caso

## Sabato 5 novembre

10:00 > 23:00

**Garda con Gusto: un viaggio nel gusto attraverso ricette che mettono in tavola il meglio della produzione Altogardesana e Trentina - degustazioni attive per l'intero orario di apertura**

10:00

Extravergine e Dintorni - Cooking contest Team 3

11:00

Extravergine e Dintorni - Cooking contest Team 4

12:00

### Show cooking di Simone Rugiati

Come un noto Chef vede ed elabora i prodotti del Garda Trentino. Quale ricetta ci proporrà?

A seguire premiazione contest Extravergine e Dintorni con Simone Rugiati

15:30

### "Come si fa?" - Show cooking

Miniburger di lavarello del Garda al pan di molche con riduzione di kiwi di Maso Giare

Troticoltura Armanini e lo chef del Ristorante Alfio presentano i prodotti della ricetta del giorno, la loro lavorazione per arrivare alla proposta da degustare all'interno della casetta

16:00

### Il Mondo Vino - come avere un prodotto di qualità

Davide Semenzato Ambassador per cantine Mezzacorona ci parla di qualità, lavorazioni, abbinamenti usuali e inusuali

17:00

### La Susina di Dro DOP - presente passato futuro

Claudio Mimiola, Ass. Turismo Comune Dro: "Protocollo per la riscoperta, il recupero e la valorizzazione"

Fies Core progetto Ultra Violet: strategie, ricerca, confronto e sensibilizzazione "culture based" per il rilancio

<http://www.carlozucchetti.it/carlo-zucchetti-6-e-13-novembre-2016-alla-festa-del-vino-e-dellolio-vignanello/>

Ristorante Maggiorina Show Cooking: lo gnocco boemo: la cucina dell'esodo

Ass. Culturale Enogastronomica Edere: "SAPOR DE PRUGNE SECCHHE", ricetta medievale del XV secolo, dal "Libro de arte coquinaria" di Maestro Martino De Rossi, con letture storico-gastronomiche a cura del Gruppo "Il tè delle Letture"

**17:00 > 19:00**

**Laboratorio - "SalSada"**

Una ghiotta selezione di prodotti dell'Alto Garda, sughi, salse e condimenti non convenzionali

A cura di Accademia Impresa e in collaborazione con Chef Marcello Franceschi

ritrovo c/o biglietteria Garda con Gusto - Palameeting - € 10,00 - max 30 pax

**18:00**

**È ora di fare il pane**

Molino Tecchiolli la storia di un Progetto "Farina del nostro sacco". A seguire impariamo a fare il pane con il giovane Campione del Mondo Nicholas Tecchiolli

**LA SERATA DEL SABATO**

**20:00 > 23:00**

**Serata Swing Jazz & Soul con "Sara and the sonic 4tet"**

Sara Picone voce, Stefano Pisetta batteria, Luca Baldessari pianoforte, Marco Pisoni sax

In collaborazione con Alto Garda Jazz

Domenica 6 novembre

**10:00 > 22:00**

**Garda con Gusto:** un viaggio nel gusto attraverso ricette che mettono in tavola il meglio della produzione Altogardesana e Trentina - degustazioni attive per l'intero orario di apertura

**Extravergine e Dintorni**

Accademia dell'Olio e dell'Olio racconta il Progetto legato alla tappa di Girolio e ad ANCO [Associazione Nazionale Città dell'Olio]. A seguire Assaggio Consapevole a cura di Esperti Assaggiatori dell'Accademia dell'Olio e dell'Olio

**12:00**

**La preziosa collaborazione degli Istituti Professionali del Garda Trentino**

I Direttori di Enaip cfp Alberghiera di Riva del Garda, Enaip cfp Industria e Artigianato con Laboratorio Verde Brutttagosto e Scuola delle Professioni per il Terziario UPT di Arco presentano il supporto dato dagli studenti all'Evento

<http://www.carlozucchetti.it/carlo-zucchetti-6-e-13-novembre-2016-alla-festa-del-vino-e-dellolio-vignanello/>

14:30

**"Come si fa?" - Show cooking**

"Meatballs" di carne salada fritte su mousse di Broccolo di Torbole

Fiore Salumi e lo chef Massimo Curzel presentano i prodotti della ricetta del giorno, la loro lavorazione per arrivare alla proposta da degustare all'interno della casetta

15:00

**"Come si fa?" - Show cooking**

"Letto di Carne salada cruda con crema di broccolo di Torbole affiancato da hamburger di carne salada"

Macelleria Bertoldi con lo chef del Ristorante La Berlera presentano i prodotti della ricetta del giorno, la loro lavorazione per arrivare alla proposta da degustare all'interno della casetta

c/o palco principale Palameeting

15:30

**"Come si fa?" - Show cooking**

"Fettine di carne salada affumicata al ginepro con insalata tiepida di broccolo di Torbole e patate in salsa di rafano e olio extravergine Crù"

Macelleria Cis e lo chef Aldo Tiboni del Ristorante il Ritratto presentano i prodotti della ricetta del giorno, la loro lavorazione per arrivare alla proposta da degustare all'interno della casetta

c/o palco principale Palameeting

16:00

**La Carne Salada nel Garda Trentino**

Percorso della storia di uno dei prodotti principi del Garda Trentino a partire da ""sti ani"" con le testimonianze di vecchi produttori fino ad arrivare al Marchio De.Co. e alla storia recente. Il tutto secondo lo studio di tesi di Giulia Lorandi

In chiusura "Un piatto che viene dal tempo" percorso storico a cura di Federica Fanizza

17:00

**Coltivazione, frangitura dell'oliva e il percorso della qualità dell'olio extravergine di oliva**

**Furio Battelini Direttore di produzione di Agraria Riva del Garda** racconta di olive e olio

17:30

**Slow Food riporta in auge il figlio del vento**

Il Broccolo di Torbole ed il progetto Slow Food raccontati da Luca Rigatti

18:00

**"Come nasce una birra?"**

Fabrizio Pellegrini il mastro Birraio di birrificio Leder racconta con cosa e come si fa. Degustazione finale per capire come il cambiamento di un semplice ingrediente possa cambiare il risultato finale

**LA SERATA DELLA DOMENICA**

<http://www.carlozucchetti.it/carlo-zucchetti-6-e-13-novembre-2016-alla-festa-del-vino-e-dellolio-vignanello/>

19:00 > 22:00

**Incanto e Magia con "Moonlight - luce e luna" e "La Meraviglia dei Cigni"**

Performance coreografiche su trampoli. Teatro per Caso ci accompagnerà nella serata di chiusura

#### DEGUSTAZIONE SINGOLA

1 degustazione alle "casette"

1 abbinamento vino / birra

Euro 7,00



**PRENOTA QUI**

#### PACCHETTO 6 DEGUSTAZIONI

6 degustazioni alle "casette"

6 abbinamenti vino / birra

Omaggio evento

Posto riservato show cooking

Euro 30,00 **PRENOTA QUI**

**I LABORATORI DI ACCADEMIA IMPRESA - in collaborazione con lo chef Marcello Franceschi**

Laboratori tematici dedicati alla valorizzazione dei prodotti del Garda Trentino

**Venerdì 4 novembre ore 17:00 - "Le stagioni del Gusto"**

Un'esperta nutrizionista per scoprire l'importanza del territorio e l'uso dei prodotti nell'alimentazione quotidiana, secondo la giusta stagionalità **PRENOTA QUI**

**Sabato 5 novembre ore 17:00 - "salSada"**

Una ghiotta selezione di prodotti dell'Alto Garda, sughì, salse e condimenti non convenzionali. Euro 10 incluso simpatico omaggio evento - prenotazioni e iscrizioni c/o uffici informazioni Garda Trentino - numero massimo partecipanti 30 **PRENOTA QUI**



**Info:**

[gusto.gardatrentino.it](http://gusto.gardatrentino.it)

<https://www.ladige.it/territori/alto-adige-s-dtirol/2016/11/06/winefestival-merano-famiglia-lunelli-protagonista>

Alto Adige - Südtirol

## Winefestival di Merano, famiglia Lunelli protagonista

Dom, 06/11/2016 - 18:13

[CONNECT](#) [TWITTER](#) [LINKEDIN](#) [EMAIL](#) [STAMPA](#)



PER APPROFONDIRE:  
[Winefestival, Merano, vino, Lunelli, TrentoDoc](#)

Tempo di lettura: 1 minuto 26 secondi

Da anni al **Winefestival di Merano**, chi entra nel Kursaal, il tempio delle eccellenze italiane del vino, trova subito ad accoglierlo il prestigioso marchio trentino Ferrari, il top della produzione spumantistica italiana. Ma seguendo le tavolate dedicate ai grandi vini di Toscana, il visitatore scoprirebbe un altro, inaspettato incontro con la famiglia trentina dei Lunelli e con la produzione delle loro tenute, come la Podernuovo, nelle Colline Pisane. Da questa patria ideale di rossi grande pregio, nascono il Tenuto, un Sangiovese elegante espressione del vitigno Principe del territorio, e l'Aliotto, ottenuto da un uvaggio composto di Sangiovese, Cabernet, Merlot e altre viti locali.

Tra le tenute Lunelli merita una citazione a parte, per la struttura particolarissima, la Tenuta Castelbuono in Umbria, dominata dal Carapace, cantina-scultura progettata da Arnaldo Pomodoro, uno dei grandi maestri dell'arte italiana. E Carapace è il nome del prodotto di punta della tenuta,

<https://www.ladige.it/territori/alto-adige-s-dtirol/2016/11/06/winefestival-merano-famiglia-lunelli-protagonista>

un Sagrantino in purezza. Ma la presenza del Trentino al WineFestival prosegue anche nella GourmetARENA, dove fra delizie gastronomiche di ogni genere e sfide di cucina in diretta, svetta il tavolo dedicato al marchio collettivo territoriale Trento doc.

In degustazione 45 marchi di bollicine di montagna. Un settore vivace, visto che rispetto ai 41 espositori dell' anno scorso si è potuta registrare una ulteriore crescita anche in tempi così difficili per l' economia. E Trento doc anche in questa edizione numero 25 ha accompagnato con un brindisi di gusto ed eleganza i momenti più importanti della rassegna, come la presentazione dell' evento speciale dedicato al vino che si svolgerà a Siena dal 21 al 22 gennaio 2017. Ma sul Trentino presente al Merano Winefestival ci sarebbe ancora molto da raccontare, dal prezioso **olio del Garda proposto dall'Agraria di Riva**, alle pregiate grappe della Distilleria Marzadro.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright l'Adige

[http://www.trentinotv.it/news\\_dettaglio.php?id=19826636](http://www.trentinotv.it/news_dettaglio.php?id=19826636)



Adobe Flash Player >14.0 compatible

Giovedì 10 Novembre - 16:00

### **Dal Lago di Garda alle Dolomiti di Brenta: eccellenze cooperative in rete**

Sette prodotti tipici locali frutto del lavoro sul territorio di altrettante cooperative agricole di Alto Garda, Giudicarie e Valle dei Laghi.. Nasce l'associazione "Comunità del cibo Garda Dolomiti". Presentazione ufficiale alla cantina di Toblino. I promotori di questa nuova realtà sono: la Cantina di Toblino, Cooperativa Agri90 (cereali e piccoli frutti), Agraria Riva del Garda, Co.P.A.G.- Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi, Cooperativa Valli del Sarca, Consorzio Volontario di Tutela Formaggio Spressa delle Giudicarie e Trote Astro.



<http://www.lavocedelnordest.eu/nasce-la-comunita-del-cibo-garda-dolomiti-sette-eccellenze-per-un-territorio/>

Nasce la “Comunità del cibo Garda Dolomiti”: sette eccellenze per un territorio

Condividi               

Quasi 2200 ettari di superficie coltivata, 1.677 soci, oltre un centinaio di collaboratori e un fatturato di circa cinquanta milioni di euro



**Trento** – Sette prodotti che rappresentano altrettante eccellenze della cooperazione agricola trentina di Alto Garda, Giudicarie e Valle dei Laghi. “Punte” di una produzione fortemente radicata sul territorio, di cui esprime le caratteristiche, la forza e l’impegno di tanti produttori associati in cooperativa.

Nasce da questi presupposti l’associazione “Comunità del cibo Garda Dolomiti” che si presenterà ufficialmente alla cantina di Toblino.

<http://www.lavocedelnordest.eu/nasce-la-comunita-del-cibo-garda-dolomiti-sette-eccellenze-per-un-territorio/>

I promotori di questa nuova realtà sono: Cantina di Toblino, Cooperativa Agri90, Agraria Riva del Garda, Co.P.A.G.- Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi, Cooperativa Valli del Sarca, Consorzio Volontario di Tutela Formaggio Spessa delle Giudicarie Dop e Astro.

Si parte dal cibo per abbracciare un territorio molto ampio e diversificato: dal Garda alle pendici del Brenta, a torto considerato spesso marginale rispetto ad altri "distretti" omogenei vocati alla frutticoltura o alla viticoltura.

"La sua forza sta proprio nella diversità – afferma Bruno Lutterotti, presidente della Cantina di Toblino e della neonata associazione – Prodotti apparentemente diversi ma capaci di testimoniare le caratteristiche peculiari delle zone da cui provengono. Questo è un progetto di sistema che mette in sinergia le esperienze delle cooperative a servizio di una idea comune: valorizzare il territorio partendo dalle singole eccellenze. Questa rete può diventare una piattaforma per elaborare proposte di gestione del territorio che vadano nella direzione di un concreto sviluppo economico da condividere con le istituzioni. Intendiamo promuovere progetti finalizzati con la Fondazione Mach per il miglioramento dei prodotti e della loro sostenibilità sul territorio".

Sempre Lutterotti ha proseguito dicendo che "è un modo concreto per cominciare a fare ragionamenti di sistema. Necessità di non presentarsi frammentati, sia con le istituzioni sia nella gestione territoriale, intesa come modo per coltivare il suolo. Lo scopo è mettere a fattor comune le esigenze trasversali e cominciare a interloquire con le istituzioni. Altro interlocutore è la Strada del Vino e le Apt. Per noi è essenziale elaborare delle idee e condividerle con questi soggetti. Produzioni che vanno nel concreto nella salvaguardia della biodiversità. Successivamente ragioneremo anche con la distribuzione di Sait e Famiglie Cooperative".

Il vicepresidente, Vigilio Giovanelli, ha aggiunto che "l'impegno è anche per facilitare l'utilizzo dei prodotti presso gli albergatori".

Alla presentazione hanno partecipato anche Giorgio Planchesteiner, presidente di Agraria di Riva del Garda, Marco Leonardi, presidente di Astro, Mauro Povinelli, presidente del Consorzio Spessa, Rodolfo Brocchetti, presidente della Cooperativa Valli del Sarca e di Copag – Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi.

<http://www.lavocedelnordest.eu/nasce-la-comunita-del-cibo-garda-dolomiti-sette-eccellenze-per-un-territorio/>

La conferenza stampa è stata ospitata alla sala consiglio della Federazione Trentina della Cooperazione. “E’ davvero una bella soddisfazione ospitare qui le sette associate, testimonianza concreta di voglia di futuro, attraverso un’azione concreta – ha osservato Carlo Dellasega, il direttore generale della Cooperazione Trentina – Sapori, colori e valori. Dietro a questi prodotti c’è qualcosa di più che un semplice prodotto alimentare. Donne e uomini che lavorano e fanno crescere un territorio e lo fanno in maniera libera”.

Presente anche Michele Dallapiccola, assessore ad agricoltura e turismo della Provincia Autonoma di Trento. “C’è assonanza con lo spirito che alberga in questa casa – ha detto – Due i sentimenti che sembrano prevalere: orgoglio di essere territorio, capaci e onesti, e unità nel capire che nessuno è nessuno di fronte alla grandezza dell’universo economico in cui ci andiamo a rapportare. La necessità di affrontare questo come veicolo di emozioni è evidente. Grande patrimonio nei milioni di turisti che vengono in Trentino, disposti a spendere per avere i prodotti del luogo”.

La prima iniziativa della nuova associazione è la promozione di una confezione natalizia con le sette eccellenze che fanno da “testimonial” ai territori dove sono prodotte: farina gialla di Storo, spessa delle Giudicarie, patate Montagnine del Lomaso, vino santo della Valle dei Laghi, susina di Dro, olio extravergine Garda Trentino, trote del Trentino.

Un viaggio tra i colori e i sapori di una parte significativa del Trentino. Tuttavia la “Comunità del Cibo Garda Dolomiti” ha progetti più ambiziosi di sinergia per promuovere e “vendere” una idea di territorio improntato alla qualità di sistema, valorizzazione delle tipicità, condivisione dei valori di rispetto per l’ambiente, sostenibilità e forte radicamento territoriale.

Condividi 

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

10

nov

2016

## NASCE LA "COMUNITÀ DEL CIBO GARDA DOLOMITI"

### Sette eccellenze per un territorio

IN: #STRADAVINOTRENTINO | SENZA CATEGORIA

*Comunicato stampa di Federazione Trentina della Cooperazione del 10 novembre 2016*



**Un territorio molto diversificato che collabora per promuovere le proprie specialità. I prodotti diventano "testimoni" di un'agricoltura vocata alla qualità e al rispetto per l'ambiente.**

**Quasi 2200 ettari di superficie coltivata, 1.677 soci e oltre un centinaio di collaboratori, con un fatturato che si aggira sui cinquanta milioni di euro.**

Sette prodotti che rappresentano altrettante eccellenze della cooperazione agricola trentina di Alto Garda, Giudicarie e Valle dei Laghi. "Punte" di una produzione fortemente radicata sul territorio, di cui esprime le caratteristiche, la forza e l'impegno di tanti produttori associati in cooperativa.

Nasce da questi presupposti l'associazione "Comunità del cibo Garda Dolomiti" che si presenterà ufficialmente domani alla cantina di Toblino.

I promotori di questa nuova realtà sono: Cantina di Toblino, Cooperativa Agri90, Agraria Riva del Garda, Co.P.A.G.- Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi, Cooperativa Valli del Sarca, Consorzio Volontario di Tutela Formaggio Sprezza delle Giudicarie Dop e Astro.

Si parte dal cibo per abbracciare un territorio molto ampio e diversificato: dal Garda alle pendici del Brenta, a torto considerato spesso marginale rispetto ad altri "distretti" omogenei vocati alla frutticoltura o alla viticoltura.

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

“La sua forza sta proprio nella diversità – afferma **Bruno Lutterotti**, presidente della Cantina di Toblino e della neonata associazione – Prodotti apparentemente diversi ma capaci di testimoniare le caratteristiche peculiari delle zone da cui provengono. Questo è un progetto di sistema che mette in sinergia le esperienze delle cooperative a servizio di una idea comune: valorizzare il territorio partendo dalle singole eccellenze. Questa rete può diventare una piattaforma per elaborare proposte di gestione del territorio che vadano nella direzione di un concreto sviluppo economico da condividere con le istituzioni. Intendiamo promuovere progetti finalizzati con la Fondazione Mach per il miglioramento dei prodotti e della loro sostenibilità sul territorio”.



Sempre **Lutterotti** ha proseguito dicendo che “è un modo concreto per cominciare a fare ragionamenti di sistema. Necessità di non presentarsi frammentati, sia con le istituzioni sia nella gestione territoriale, intesa come modo per coltivare il suolo. Lo scopo è mettere a fattor comune le esigenze trasversali e cominciare a interloquire con le istituzioni. Altro interlocutore è la Strada del Vino e le Apt. Per noi è essenziale elaborare delle idee e condividerle con questi soggetti. Produzioni che vanno nel concreto nella salvaguardia della biodiversità. Successivamente ragioneremo anche con la distribuzione di Sait e Famiglie Cooperative”.

Il vicepresidente, **Vigilio Giovanelli**, ha aggiunto che “l’impegno è anche per facilitare l’utilizzo dei prodotti presso gli albergatori”.

Alla conferenza stampa di stamani hanno partecipato anche **Giorgio Planchesteiner**, presidente di Agraria di Riva del Garda, **Marco Leonardi**, presidente di Astro, **Mauro Povinelli**, presidente del Consorzio Spressa, **Rodolfo Brocchetti**, presidente della Cooperativa Valli del Sarca e di Copag – Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi.



#### Gli interventi

La conferenza stampa è stata ospitata alla sala consiglio della Federazione Trentina della Cooperazione. “E’ davvero una bella soddisfazione ospitare qui le sette associate, testimonianza concreta di voglia di futuro, attraverso un’azione concreta – ha osservato **Carlo Dellasega**, il direttore generale della Cooperazione Trentina – Saperi, colori e valori. Dietro a questi

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

prodotti c'è qualcosa di più che un semplice prodotto alimentare. Donne e uomini che lavorano e fanno crescere un territorio e lo fanno in maniera libera".

Presente anche **Michele Dallapiccola**, assessore ad agricoltura e turismo della Provincia Autonoma di Trento. "C'è assonanza con lo spirito che alberga in questa casa – ha detto – Due i sentimenti che sembrano prevalere: orgoglio di essere territorio, capaci e onesti, e unità nel capire che nessuno è nessuno di fronte alla grandezza dell'universo economico in cui ci andiamo a rapportare. La necessità di affrontare questo come veicolo di emozioni è evidente. Grande patrimonio nei milioni di turisti che vengono in Trentino, disposti a spendere per avere i prodotti del luogo".

Una visione comune di territorio

La prima iniziativa della nuova associazione è la promozione di una confezione natalizia con le sette eccellenze che fanno da "testimonial" ai territori dove sono prodotte: farina gialla di Storo, spressa delle Giudicarie, patate Montagnine del Lomaso, vino santo della Valle dei Laghi, susina di Dro, olio extravergine Garda Trentino, trote del Trentino.

Un viaggio tra i colori e i sapori di una parte significativa del Trentino. Tuttavia la "Comunità del Cibo Garda Dolomiti" ha progetti più ambiziosi di sinergia per promuovere e "vendere" una idea di territorio improntato alla qualità di sistema, valorizzazione delle tipicità, condivisione dei valori di rispetto per l'ambiente, sostenibilità e forte radicamento territoriale.

Dentro questa "visione" nasceranno molte iniziative di collaborazione.

#### La scheda

**Agri 90**, con sede a Storo, ha 120 soci, 5 collaboratori, un fatturato superiore ai 3 milioni 500 mila euro. La superficie coltivata è di 374 ettari (coltivati a nostrano di Storo, fragole, piccoli frutti, patate e frumento).

**Copag** (Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi) ha sede a Dasindo nel Lomaso. La base conta 107 soci, il fatturato è di poco inferiore ai 3 milioni di euro

(esattamente 2 milioni 986 mila euro), i collaboratori sono 7, la superficie coltivata è di 188 ettari (patate per la maggior parte, ma anche mele, ciliegie e ortaggi).

**Valli del Sarca**, con sede alle porte di Pietramurata nel comune di Dro, ha 446 soci, il fatturato è abbondantemente superiore agli 11 milioni di euro (11 milioni 771 mila euro), i collaboratori sono una ventina. La superficie coltivata è di 400 ettari (maggior parte dedicata alla coltivazione delle mele ma anche susine e kiwi).

**Agraria di Riva** ha sede a Riva del Garda. I soci sono 310, il fatturato è di 8 milioni e mezzo di euro (8 milioni 631 mila 316 euro). Lo staff conta 19 collaboratori. La superficie coltivata 280 ettari di vite (da cui sono stati ricavati oltre 34 mila quintali di uva) e 120 di olivo (da cui si sono ricavati 10 mila quintali di olive).



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

**Cantina di Toblino** ha 634 soci, il fatturato è di 12 milioni e mezzo di euro (12 milioni 677 mila 849 euro). I collaboratori sono 14 e la superficie coltivata a vite è di circa 800 ettari.

**Astro**, con sede a Lavis, ha 25 soci, il fatturato è di 7 milioni e mezzo di euro, i collaboratori 40, lavora 18 mila quintali di trote in una settantina di impianti su 38 ettari di specchio d'acqua.

**Consorzio Spessa Giudicarie Dop**, ha 35 soci produttori delle valli di Ledro, Giudicarie e Rendena. Il riconoscimento di Dop – Denominazione di Origine Protetta – è stato ottenuto una dozzina di anni fa. Il solo produttore di questo formaggio è la cooperativa Latte Trento e viene venduto attraverso l'organizzazione di Latte Trento.

<http://www.pressreader.com/italy/corriere-del-trentino/20161111/281883002915541>

# Cibo, un asse tra Garda e Dolomiti

Corriere del Trentino 11 Nov 2016 Linda Pisani

TRENTO Verrà presentata ufficialmente oggi alle istituzioni la «Comunità del cibo Garda Dolomiti», ovvero sette eccellenze, sette prodotti che rappresentano il mondo della cooperazione agricola trentina di Alto Garda, Giudicarie e Valle dei Laghi.

Promotori di questa nuova realtà sono: Cantina di Toblino, Cooperativa Agri90, **Agraria Riva del Garda**, Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi, Cooperativa Valli del Sarca, Consorzio Volontario di Tutela Formaggio Sprezza delle Giudicarie Dop e Astro e ovviamente i prodotti non possono che essere: la farina gialla di Storo, la sprezza delle Giudicarie, le patate Montagnine del Lomaso, il vino santo della Valle dei Laghi, la susina di Dro, l'olio extravergine Garda Trentino, le trote del Trentino. «Si parte dal cibo per abbracciare un

territorio molto ampio e diversificato: dal Garda alle pendici del Brenta, a torto considerato spesso marginale rispetto ad altri distretti omogenei vocati alla frutticoltura o alla viticoltura — dice Bruno Lutterotti, presidente della Cantina di Toblino e della neonata associazione —. Prodotti apparentemente diversi ma capaci di testimoniare le caratteristiche peculiari delle zone da cui provengono. Questo è un progetto di sistema che mette in sinergia le esperienze delle cooperative a servizio di una idea comune: valorizzare il territorio partendo dalle singole eccellenze». Una rete, insomma, che mira a diventare una piattaforma per elaborare proposte di gestione del territorio che vadano nella direzione di un concreto sviluppo economico da condividere con le istituzioni. «Intendiamo promuovere progetti finalizzati con la

Fondazione Mach — specifica ancora Lutterotti — per il miglioramento dei prodotti e della loro sostenibilità sul territorio. Lavoreremo in sinergia con le Apt e la Strada del Vino e dei sapori». Ora il prossimo obiettivo è il marchio Qualità Trentino.





<https://www.ufficiostampa.provincia.tn.it/Comunicati/Promozione-dei-prodotti-trentini-approvati-e-finanziati-i-progetti-di-commercializzazione>

Ai produttori 1.111.000 euro. Sant'Orsola soggetto "rappresentativo" dei Piccoli frutti

## Promozione dei prodotti trentini: approvati e finanziati i progetti di commercializzazione

Per un lato garantire una percentuale di finanziamento pari al 50% della spesa ammessa per il settore frutticolo, impegnato a sviluppare strategie e specifiche azioni volte a comunicare la sostenibilità ambientale del comparto; per un altro prevedere un incremento del 50% rispetto al finanziamento previsto nel 2015 per quei settori che presentano una spesa ammessa nel 2016 superiore a 150.000 euro al fine di rafforzare le attività di marketing da parte di soggetti aventi una certa massa critica, garantendo agli altri settori un livello di finanziamento pari a quello dell'anno precedente. Questi i criteri che informano la ripartizione dei fondi (1.111.000 euro circa il budget a disposizione) stanziati dalla Giunta provinciale per finanziare i progetti settoriali di commercializzazione dei prodotti trentini presentati dalle organizzazioni di produttori e da altri soggetti rappresentativi dei settori economici provinciali. Ed a proposito di rappresentatività, nel provvedimento di approvazione della Giunta c'è anche il riconoscimento alla cooperativa Sant'Orsola di "soggetto rappresentativo del settore Piccoli frutti" in virtù del fatto che ad essa fa riferimento più del 50% della produzione lorda vendibile trentina.



Di seguito gli importi spettanti ai singoli settori per l'attività di promozione e commercializzazione realizzata nel corso del 2016:

APOT: 175.000 euro

Consorzio La Trentina: 90.000 euro

Consorzio Melinda: 550.000 euro

Sant'Orsola: 68.792,79 euro

Consorzio tutela trote e salmerino del Trentino: 128.975,57 euro

Ente Sviluppo Porfido: 18.164,22 euro

Associazione Florovivaisti trentini: 41.316,18 euro

Consorzio Interregionale Ortofrutticolo: 10.029,80 euro

**Agraria Riva del Garda: 28.866,50 euro**

Per quanto riguarda il settore lattiero-caseario nel suo complesso (formaggi e latte fresco), l'approvazione dei progetti è avvenuta con precedente deliberazione della Giunta nell'aprile di quest'anno. (cz)



<http://247.libero.it/focus/30116998/1/archeologia-a-riva-del-garda-resti-romani/>

## Garda: dopo il tramonto del Distretto agricolo nasce la Comunità del cibo



...non può che richiamare alla mente il Distretto agricolo **del Garda**,...quando era assessore all'agricoltura con un'apposita legge **del ... Agri 90**, Copag, Valli **del Sarca**, **Agraria di Riva**, Cantina di ...

Trento Today - 11-11-2016

Persone: sarc a tiziano mellarini

Organizzazioni: distretto comunità

Prodotti: marchio

disegno di legge

Luoghi: garda gresta

Tags: tramonto cibo

<http://www.trentotoday.it/economia/comunita-cibo-garda-dolomiti.html>

Economia / Riva del Garda / Strada Statale 45 bis Gardesana Occidentale

## Garda: dopo il tramonto del Distretto agricolo nasce la Comunità del cibo

Fino a due anni fa si parlava di un possibile Distretto agricolo, oggi i prodotti del Garda, ma anche della Valle dei Laghi, saranno invece promossi da un nuovo ente della Cooperazione trentina



**Sette eccellenze del Garda e della Valle dei Laghi** riunite sono un marchio comune: nasce la "Comunità del cibo Garda-Dolomiti". Il nuovo ente, nato in seno alla Cooperazione trentina, non può che richiamare alla mente il Distretto agricolo del Garda, promosso da Tiziano Mellarini quando era assessore all'agricoltura con un'apposita legge del 2008, e poi stoppato nell'agosto 2014 dall'attuale assessore Michele Dallapiccola.

**La mancata attivazione del Distretto agricolo**, sul modello di quello creato per la vicina Val di Gresta, fu motivata da Dallapiccola con ragioni economiche, ma costò all'assessore una segnalazione, da parte del deputato cinque stelle Riccardo Fraccaro, alla Commissione agricoltura della Camera oltre alla delusione quantomeno di quei 9000 firmatari del Disegno di legge per l'istituzione dell'ente.

<http://www.trentotoday.it/economia/comunita-cibo-garda-dolomiti.html>

**Ci pensa la Cooperazione:** la nuova Comunità del cibo sarà presentata oggi a Castel Toblino. I prodotti da valorizzare sono sette, come realtà cooperative che partecipano al progetto: Agri 90, Copag, Valli del Sarca, Agraria di Riva, Cantina di Toblino, Astro (che ha però sede a Lavis) e Consorzio Spessa Giudicarie.

**Dalle susine alle trote, dal vino alle patate, dall'olio alla spessa.** "Quasi 2200 ettari di superficie coltivata, 1.677 soci e oltre un centinaio di collaboratori, con un fatturato che si aggira sui cinquanta milioni di euro" ricorda una nota della Federazione trentina delle cooperative. Certo, i due enti non sono completamente sovrapponibili, per area di competenza e tipologia di prodotti, ma parzialmente sì. Questione che, ora, non si pone dal momento che uno dei due non è mai nato.

Argomenti: [agricoltura](#) [cibo](#) [enogastronomia](#)

na campagna pubblicitaria

28 settembre 2016



**Brand identity: la farfalla sostituirà l'aquila?**

1 agosto 2016



19 Novembre 2016

<http://www.villaggiodelgusto.com/index.php/trento-doc>



Nei giorni 4, 10, 11, 17, 18 e 31 Dicembre e 1, 7 e 8 Gennaio, dalle ore 14.00 alle ore 19.00, recandosi presso il Villaggio del Gusto e acquistando l'apposito coupon del valore di 30€ potrai degustare 4 piatti a scelta tra quelli proposti dalle 23 casette (1 antipasto, 1 primo, 1 secondo, 1 dolce) e due calici di TrentoDOC bollicine di montagna. I coupon saranno acquistabili presso il punto informativo all'interno della casa di Babbo Natale (presso [Rocca di Riva del Garda](#)).

**Y Potrai trovare nel Villaggio del Gusto i seguenti TrentoDOC:**

- ALTEMASI millesimato CAVIT c/o Bar la Paz
- METHIUS - F.LLI DORIGATTI c/o Bar alla Sega
- VALENTINI DI WEINFELD - VIVALLIS c/o Ristorante la Sirenetta
- BREZZA - AGRARIA DI RIVA DEL GARDA c/o Bar White
- MACH RISERVA DEL FONDATORE - FONDAZIONE EDMUND MACH - IST. AGRARIA SAN MICHELE c/o Ristorante l'Ora
- LETRARI C/o Ristorante La Villa
- ALTINATE - CANTINA ALDENO - C/o Rist. Tetley's
- TENUTA SAN MAURO - Cantina di Mori - c/o Rist. Alfio
- CORTE IMPERIALE - CONTI WALLENBURG - C/o Bar Riverstreet
- REDOR BRUT - CANTINA ROTALIANA - C/o Bar Riverstreet
- CESARINI SFORZA - C/o Ristorante Villa Cian
- ROTARI ALPEREGIS PAS DOSE' - C/O Ristorante La Casina
- ANTARES - CANTINA TOBLINO C/o A. rRiva il Gusto
- PISONI brut - F.LLI PISONI - C/o Dolce Capriccio
- ORO ROSSO - di Cembra cantina di Montagna co Lo Chalet del Vin Brulé
- MADONNA DELLE VITTORIE BRUT - C/o La Casa del Gulash Soupe
- MASO MARTIS - C/o Ristorante Rolly
- FERRARI - F.LLI LUNELLI - C/o Ristorante Antiche Mura
- MORUS - CANTINA DI MORI - C/o Bar Caffè Armani
- ROTARI 28 + - C/o Asgard drink & food
- L'OPERA - OPERA VITIVINICOLA VAL DI CEMBRA- C/o La Bottega del Degustibus



19 Novembre 2016

<http://www.villaggiodelgusto.com/index.php/partecipanti>

## LE CASETTE

### Ristorante L'ora

PIATTO ADULTO: FRITTO MISTO DI LAGO  
PIATTO BAMBINO: HAMBURGER DI TROTA CON PATATINE FRITTE  
TRENTODOC: MACH RISERVA DEL FONDATORE  
PRODUTTORE: TROTICOLTURA ARMANINI  
DRINK: VETTE E TERRE DI S. LEONARDO

### Ristorante Bar La Paz

PIATTO ADULTO: PIATTO CON PANE DI MOLCHE, RAFANO, MOSTARDE, FORMAGGI E SPECK  
PIATTO BAMBINO: PANINO DI MOLCHE CON SPECK E FORMAGGIO  
TRENTODOC: ALTEMASI MILLESIMATO CAVIT  
PRODUTTORE: CASEARIA TRENTINA SNC  
DRINK: BIRRIFICIO BIRRA DEL BOSCO

### Bar Alla Sega

PIATTO ADULTO: PANE SEGALINO CON FORMAGGIO FUSO, MORTANDELA. GURKEN  
PIATTO BAMBINO: PANINO HAMBURGER DI CARNE SALATA  
TRENTODOC: METHIUS - F.LLI DORIGATTI  
PRODUTTORE: PANIFICIO SAN GIACOMO  
DRINK: TEROLDEGO, LAGREIN KRETZER, CHARDONNAY MAJERLA

### Ristorante La Sirenetta

PIATTO ADULTO: STRUDEL DI TROTA SALMONATA CON MELE E FORMAGGI FONTANEL  
PIATTO BAMBINO: SFORMATINO DI POLENTA E FORMAGGIO UBRIACO FONTANEL  
TRENTODOC: VALENTINI DI WEINFELD - VIVALDIS  
PRODUTTORE: AZ. AGRICOLA FONTANEL  
DRINK: BIRRIFICIO ARTIGIANALE VAL DI FIEMME

### Bar White. bar

PIATTO ADULTO: TRITTILO DI CARNE SALATA AL MOSTO D'OLIO D'OLIVA DEL FRANTOIO CON CROSTINO DI MOLCHE E CREMA DI BROCCOLI DI TORBOLE  
PIATTO BAMBINO: BIS DI CARNE SALATA AFFUMICATA E AL FORNO AL MOSTO D'OLIO D'OLIVA DEL FRANTOIO CON CROSTINO DI MOLCHE E CREMA DI BROCCOLI DI TORBOLE  
TRENTODOC: BREZZA - AGRARIA DI RIVA DEL GARDA  
PRODUTTORE: BERTOLDI MACELLERIA  
DRINK: AGRARIA CANTINA FRANTOIO

### Ristorante L'ora

PIATTO ADULTO: WEISSWURST BOLLITI  
PIATTO BAMBINO: BREZEL CON SPECK TRENINO  
TRENTODOC: MACH RISERVA DEL FONDATORE  
PRODUTTORE: MACELLERIA CAINELLI MARCO C.  
DRINK: BIRRIFICIO ARTIGIANALE DOLOMITICA DI PRESSANO

### Ristorante La Villa

PIATTO ADULTO: GNOCCHETTI ALLE VERZE DELLA VAL DI GRESTA CON FORMAGGI DI MALGA, BURRO E GRANA TRENINO  
PIATTO BAMBINO: CROSTATA MANDORLE, CANNELLA E CONF. MIRTILLI ROSSI  
TRENTODOC: LETRARI BRUT RISERVA  
PRODUTTORE: CASEARIA TRENINO SNC  
DRINK: LETRARI

### Bar Ristorante Tetley's

PIATTO ADULTO: HAMBURGER DI CARNE E PATATINE  
PIATTO BAMBINO: POLPETTINE DI CARNE FRITTE E PATATINE  
TRENTODOC: ALTIMUM BRUT  
PRODUTTORE: BERTOLDI  
DRINK: BIRRIFICIO ARTIGIANALE BIONOC'

### Ristorante Bar Alfio

PIATTO ADULTO: POLENTA TARAGNA CONCIA CON PANINO E PASTA DI MORTADELLA  
PIATTO BAMBINO: CROISSANT SALATO CON BURRO DI MALGA, TROTA SALMONATA AFFUMICATA.  
TRENTODOC: TENUTA SAN MAURO  
PRODUTTORE: PREGIS  
DRINK: COLLI ZUGNA MORI

### Ristorante Bar Riverstreet

PIATTO ADULTO: POLENTA DI STORO CON FUNGHI, FORMAGGIO ALLA PIASTRA  
PIATTO BAMBINO: GNOCCHI DI PATATE VIOLA DELLA VAL DI LEDRO, GORGONZOLA E NOCI  
TRENTODOC: CORTE IMPERIALE CONTI WALLENBURG  
PRODUTTORE: AZ. AGRIC. MORA  
DRINK: BIRRIFICIO ARTIGIANALE MASO ALT

### Ristorante Bar Riverstreet

PIATTO ADULTO: TAGLIATELLE AL RAGÙ DI SELVAGGINA  
PIATTO BAMBINO: UOVA, SPECK E PATATE SALTATE DELLA VAL DI GRESTA E TARTUFO NERO DEL BALDO  
TRENTODOC: REDOR BRUT CANTINA ROTALIANA  
PRODUTTORE: ALTER KELLER  
DRINK: CANTINA ROTALIANA

### Ristorante Bar Villa Cian

PIATTO ADULTO: BIGOI ALLE SARDE DI LAGO E BROCCOLO DI TORBOLE  
PIATTO BAMBINO: TIMBALLO DI PATATE, SPECK CON PANE ALLE PRUGNE DI DRO  
TRENTODOC: CESARINI SFORZA TRIDENTUM BRUT MILLESIMATO  
PRODUTTORE: GENESI FRUTTA  
DRINK: BIRRIFICIO ARTIGIANALE RETHIA

### Ristorante La Casina di Drena

PIATTO ADULTO: FORTAIE AI MARONI DI DRENA CON SPECK E FORMAGGIO DI MALGA  
PIATTO BAMBINO: FORTAIE ALLA CREMA DI MARONI E VANIGLIA O MARMELLATA FRUTTI DI BOSCO  
TRENTODOC: ROTARI ALPEREGIS PAS DOSE'  
PRODUTTORE: COOP CASTANICOLTORI TRENINO  
DRINK: MEZZOCORONA

### Ar...Riva il Gusto

PIATTO ADULTO: CANEDERLI IN BRODO  
PIATTO BAMBINO: SPATZLE AL BURRO FUSO E LUGANEGA  
TRENTODOC: ANTARES - CANTINA DI TOBLINO  
PRODUTTORE: VALSUGANA SAPORI  
DRINK: AGRARIA

### Dolce Capriccio

PIATTO ADULTO: STRAUBEN CON MARMELLATA DI MIRTILLI ROSSI O NUTELLA  
PIATTO BAMBINO: STRUDEL DI MELE CALDO CON SALSA VANIGLIA  
TRENTODOC: PISONI F.LLI PISONI BRUT  
PRODUTTORE: PANIFICIO PASTICCERIA TECCHIOLI  
DRINK: CIOCCOLATA CALDA / BOMBARDINO

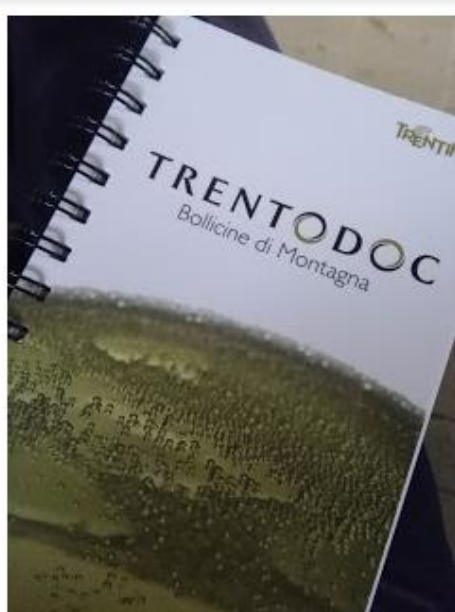
Omissis

<http://mytasting.blogspot.it/>

domenica 20 novembre 2016

## Banco d'assaggio del Trento Doc al Muse, novembre 2016

Ormai da tre anni un appuntamento ospitato nel magnifico Museo di Storia Naturale di Trento, il Muse.



<http://mytasting.blogspot.it/>

Conferme, piccole sorprese e qualche sfumata delusione rispetto all'anno passato...

La conferma viene dallo stato generale della denominazione, che offre un livello decisamente alto.

Ho notato che anche le Cooperative storicamente senza tradizione spumantistica stanno cominciando a farsi le ossa con Trento Doc ben fatti, semplici ma corretti, da spendersi come ottimi aperitivi.

Le riserve di grandi e piccoli sono prodotti davvero buoni ad un prezzo onesto, sicuramente da accostare al cibo, la tendenza ad uscire a non meno di 50 mesi sui lieviti è quasi la regola e questo sforzo è ben ricompensato dalla qualità. Alla lunga il GF ha fatto scuola...

Poi il dosaggio... usato da tutti con maestria, nessuno sopra ai 6 g/l, la media intorno ai 3-4 a dare quel filo di volume in più senza peccare d'orgoglio nel voler rinunciare a quest'arma potentissima.

Infine, rispetto allo scorso anno, ho trovato meno disturbatrice la presenza di una percentuale significativa di PN nelle Cuvée, anzi... chi lo ha fatto ha lavorato bene aggiungendo qualcosa.

Rimango comunque convinto che il profumo dello Chardonnay Trentino in purezza nel bicchiere sia qualcosa di meraviglioso, territoriale, che distingue la denominazione. Quando lo ritrovo mi brillano gli occhi.

Il numero di Rosè presentati quest'anno era in calo, e non mi dispiace. Sempre una realizzazione difficile, un vino da occhi, ma spesso irrequieto in bocca e bizzarro al naso. Ne salverei pochi o forse uno, comunque non mi ci sono dedicato.

La piccola delusione, lo vedo dai miei voti, certo alti, ma compressi sotto alla soglia dell'eccellenza. Mi sono mancati nel valicare l'asticella il GF 2005 e il Madame Martis 2006, che a priori erano quasi obbligati.

Rifinito e aristocratico il primo, ma senza quel guizzo, quella irrequietudine scomposta che la grandi bottiglie da giovani devono avere. Il 2005 è annata calda, nasce rotondo, per me rimarrà così.

Per il secondo proviamo ad aspettare, bottiglia che conosco meno, sospetto che dietro una certa mancanza ci sia qualcosa che potrà crescere, e il 2006 è una buona annata, adesso si vedono cose straordinarie.

Una di queste è il nuovo Ferrari Perlè Bianco 2006, dello stesso colore in profumi ed aromi, uno spumante di mare e conchiglie. Appena sotto al fratello maggiore, gran bella bolla, non certo una mossa commerciale e basta, sotto c'è qualità alta.

Sempre un 2006 è la Riserva 976 di Letrari, che ha avvicinati di brutto GF e la Madame, fino a quasi ha buttato la testa avanti. Porta pasticceria e bocca di panettone, da sempre uno dei miei preferiti.

Fra i "fratelli minori" ha brillato il Brut Riserva 2009 di Maso Martis, in cui il PN esalta finalmente una mineralità ferrosa e di grafite. Si aggiunge il suo cugino Rosé 2010 in magnum, decisamente il migliore della sua tipologia, l'unico che porterei a casa.

Spendo due parole in più per 2 "piccoli", che già nelle edizioni passate mi avevano fatto una bella impressione.



<http://mytasting.blogspot.it/>



Il primo di questi è Giorgio Zeni, lui si ricordava delle mie belle parole dell'anno scorso, io posso solo confermarle quest'anno. Il suo Zeni Giorgio Brut BdB 2010 è proprio puro Chardonnay Trentino al naso, agrumato, minerale dalla dolcezza di fiori bianchi. Saporito, salato e lungo in bocca, viene fuori la vaniglia intrinseca del vitigno. 2000 bottiglie, 2000 gioiellini.

Sfioro l'auto celebrazione per la Riserva 2009 di San Michael, perché li seguo con grande piacere dalla loro prima uscita e con questo nuovo 72 mesi da 55% Pinot Nero e 45% Chardonnay si sono confermati alla grande.

Hanno interrotto la commercializzazione del meraviglioso 2008 per farlo affinare ancora, e sono passati al millesimo successivo. Si sente che deve ancora assestarsi ma ha pienezza, volume, un nitido frutto rosso, bocca candita e un rivolo finale fresco. Altro gioiellino in 2000 bottiglie.

Un ultimissimo consiglio sul rapporto qualità/prezzo... l'Altemasi ora commercializza il millesimato 2011, che si sta facendo bene, ma hanno ancora le magnum del millesimato 2010, che non costa un tubo ed è letteralmente la miglior uscita di questa etichetta. Sarebbe da approfittarne.

**Agraria Riva del Garda - Brezza Riva Brut s.a. - 100% Ch - 83/84pt**

**Altemasi - Pas Dosé 2007 - 60% Ch, 40% PN - 86pt**

**Altemasi - Brut Riserva "Graal" 2008 - 70% Ch, 30% PN - 88/89pt**

**Altemasi - Brut Rosé s.a. - 70% Ch, 30% PN - 83pt**

**Balter - Brut s.a. - 100% Ch - 83/84pt**

**Balter - Brut DZ Riserva 2010 - 80% Ch, 20% PN - 87/88pt**

**Balter - Brut Rosé s.a. - 80% Ch, 20% PN - 84/85pt**

**Bellaveder - Brut Nature DZ Riserva 2011 - 100% Ch - 86/87pt**

**Bellaveder - Brut Riserva 2011 - 100% Ch - 87/88pt**

**Borgo dei Posseri - Brut Tananai 2012 - 50% Ch, 50% PN - 84pt**

**Cantina Mori Colli Zugna - Brut s.a. - 100% Ch - 82pt**

**Cantina Mori Colli Zugna - Brut "Morus" 2012 - 70% Ch, 30% PN - 87pt**

**Cantina di Toblino - Brut Antares 2011 - 100% Ch - 83pt**

**Cantina di Toblino - Brut Antares Rosé 2011 - 80% Ch, 20% PN - 83pt**

<http://mytasting.blogspot.it/>

**Cembra cantina di montagna - Dosaggio Zero "Ororosso" s.a. - 100% Chardonnay - 86pt**

**Cembra cantina di montagna - Brut "Ororosso" s.a. - 80% Ch, 20% PN - 85pt**

**Cembra cantina di montagna - Brut Rosé "Doss24" s.a. - 85% Ch, 15% PN - 82pt**

**Cesarini Sforza - Extra Brut Riserva "Tridentium" 2008 - 100% Ch - 86pt**

**Cesarini Sforza - Brut Riserva "Aquila Reale" 2007 - 100% Ch - 86/87pt**

**Concilio - Brut "600uno" s.a. - 100% Ch - 84/85pt**

**Conti Bossi Fedrigotti - Brut Riserva "Conte Federico" 2012 - 60% Ch, 20% PN - 84pt**

**Etyssa - Extra Brut "Cuvée n°1" 2012 - 100% Ch - 84pt**

**Ferrari - Brut "Perlé Nero" Riserva 2008 - 100% PN - 86pt**

**Ferrari - Brut "Perlé Bianco" Riserva 2006 - 100% Ch - 88pt**

**Ferrari - Extra Brut "Riserva Lunelli" Riserva 2007 - 100% Ch - 87pt**

**Ferrari - Extra Brut "GF Riserva del Fondatore" Riserva 2005 - 100% Ch - 89pt**

**Letrari - Dosaggio Zero Riserva 2009 - 60% Ch, 40% PN - 84pt**

**Letrari - Riserva "Quore" 2009 - 100% Ch - 86pt**

**Letrari - Brut Riserva "Riserva del Fondatore 976" 2006 - 50% Ch, 50% PN - 88pt**

**Marco Tonini - Brut DZ 2013 - 70% Ch, 30% PN - 83pt**

**Mas dei Chini - Brut Riserva "Inkino" 2010 - 100% Ch - 84pt**

**Maso Martis - Brut Riserva 2009 - 70% PN, 30% Ch - 88/89pt**

**Maso Martis - Brut Riserva 2007 (in magnum) - 70% PN, 30% Ch - 87pt**

**Maso Martis - Brut Riserva "Madame Martis" 2006 - 70% PN, 25% Ch, 5% PM - 87pt**

**Maso Martis - Extra Brut Rosé 2012 - 100% PN - 84pt**

**Maso Martis - Brut Rosé 2010 (in magnum) - 100% PN - 87pt**

**Maso Nero - Brut Riserva 2010 - 100% Ch - 86/87pt**

**Maso Nero - Brut Rosé 2010 - 60% Ch, 40% PN - 86pt**

**Metius - Brut Riserva "Methius" 2010 - 60% Ch, 40% PN - 87pt**

**Moser 51.151 - Brut s.a. - 100% Ch - 83pt**

**Moser 51.151 - Extra Brut Rosé 2012 - 100% PN - 82pt**

**Pedrotti - Dosaggio Zero Riserva "111" 2009 - 90% Ch, 10% PN - 86/87pt**

**Rotari - Brut Riserva "Flavio" 2007 - 100% Ch - 84pt**

**San Michael - Brut Riserva 2009 - 55% Ch, 45% PN - 87/88pt**

**Simoncelli - Brut 2012 - 100% Ch - 84pt**

**Vivallis - Brut "Weinfeld" s.a. - 100% Ch - 80pt**

**Zanotelli - Brut "For4neri" 2012 - 100% Ch - 86pt**

**Zanotelli - Brut Rosé "For4neri" 2013 - 80% PN, 20% Ch - 85pt**

**Zeni Giorgio - Brut 2010 - 100% Ch - 87/88pt**



21 Novembre 2016

[http://www.befanasubacquea.it/assets/pdf/befana\\_2017.pdf](http://www.befanasubacquea.it/assets/pdf/befana_2017.pdf)

Logo of Befana subacquea Natale Sussone

con il patrocinio

Spazio della Repubblica

CAMERA DEI DEPUTATI

Presidente del Consiglio dei Ministri

Provincia del Consiglio della Giunta

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

TRENTINO

Presidente del Consiglio e del Comitato Regionale Trentino Alto Adige-South Tyrol

Comune di Riva del Garda

6 GENNAIO 2017

**Befana subacquea**

Riva Del Garda - Piazza 3 NOVEMBRE

[www.befanasubacquea.it](http://www.befanasubacquea.it)

In caso di maltempo la manifestazione sarà rinviata a Domenica 8 gennaio 2017.

Rai Trentino

NORTH LAKE GARDA TRENTO ITALY

Piva del Garda Fieracongressi

Comune di Riva del Garda



21 Novembre 2016

[http://www.befanasubacquea.it/assets/pdf/befana\\_2017.pdf](http://www.befanasubacquea.it/assets/pdf/befana_2017.pdf)

# Venerdì 6 gennaio

## Arriva la Befana Subacquea in piazza 3 Novembre

- 9.45 apertura della Festa
- 10.10 apertura spazio Giochi
- 10.15 sfilata nel centro storico della Banda sociale della Val di Ledro
- 10.30 apertura spazio l'aia di una volta
- 11.00 inizio distribuzione prodotti enogastronomici a cura di:  
Pro Loco Rione Degasperi - Polentari della Val di Ledro  
Gruppo amici di Verona del Riso, Claudio e Graziella  
A.N.A.
- 11.30 concerto in Piazza della Banda sociale della Val di Ledro.
- 13.00 inizio distribuzione GRATUITA dei biglietti per il ritiro dei doni  
della Befana Subacquea ai bambini presenti fino alle ore 14.30
- 13.30 concerto Minicoro di Rovereto.
- 14.45 La Befana Subacquea esce dalle acque del lago di Garda  
e porta doni a tutti i bambini presenti.  
Testimonial della Festa il campione del Mondo di immersione  
.....  
e la nostra amica Loredana Cont.
- 17.00 Chiusura della Festa  
e appuntamento alla befana subacquea 2018.

### Grazie di cuore alle aziende che contribuiscono alla realizzazione dell'evento:

Nintendo S.P.A. - F.I.A.T. (F.C.A) - CONI Nazionale - Lavazza S.P.A. - Pregis Spa  
Ferrero S.p.A. - Calzedonia S.p.A. - Premier  
Pescicoltura Armanini - Az. Agr. Costa Montà CN - Caseificio sociale Casola MO  
Antica Norcineria Lucca - Agraria Riva - Az. Ag. Bertamini Arco



<http://www.ferraritrento.it/news/notizie/le-cantine-ferrari-vi-aspettano-anche-la-domenica>

23 novembre 2016

## Le Cantine Ferrari vi aspettano anche la domenica!



Come ogni anno in prossimità delle Feste Natalizie, le Cantine Ferrari, **dal 27 novembre al 18 dicembre**, resteranno **aperte anche la domenica** per visite, degustazioni e acquisti.

Per la **prima domenica di apertura**, in occasione della manifestazione *Trentodoc in Cantina*, le Cantine Ferrari ospiteranno, inoltre, uno **show cooking** di **Alfio Ghezzi**, lo chef di **Locanda Margon** premiato recentemente con due stelle Michelin. In un percorso "del Bello e del Buono", gli ospiti saranno accolti alle Cantine Ferrari dove, dopo la visita in cantina, incontreranno lo chef, che li introdurrà personalmente al piatto studiato per l'occasione: la "Noce di manzo rendena appena bollita, con miele, patate, graukäse e **Ulidea**".

Si tratta di una ricetta nata in collaborazione con l'Antica Macelleria Ballardini di Tione da cui proviene la carne di razza Rendena Bio e **l'Agraria di Riva del Garda**, che insieme ad Alfio Ghezzi ha ideato **Ulidea**, innovativo e raffinato condimento a base di olive nere frammentate.

<http://www.ferraritrento.it/news/notizie/le-cantine-ferrari-vi-aspettano-anche-la-domenica>

In **abbinamento** alla proposta culinaria saranno offerte due etichette di **Ferrari Trentodoc**: un assaggio della novità di Casa Ferrari, il Ferrari Perlé Bianco Riserva 2006 e il Ferrari Maximum Rosé; il primo è una bollicina di grande eleganza e complessità, espressione del miglior Chardonnay coltivato nei vigneti di proprietà della Famiglia Lunelli, che gli enologi della Casa hanno ritenuto più vocato ad un lungo invecchiamento sui lieviti, mentre il Ferrari Maximum Rosé, etichetta a base di Chardonnay e Pinot Nero con vinificazione in rosato, rappresenta la bollicina ideale per accompagnare piatti a base di carne.




La partecipazione all'evento, battezzato "Il Ferrari Trentodoc e la cucina stellata di Locanda Margon tra salute e piacere", è solo su **prenotazione**, chiamando lo **0461.972416** oppure inviando una mail a [visit@ferraritrento.it](mailto:visit@ferraritrento.it)

Per tutte le altre domeniche le Cantine Ferrari resteranno aperte dalle 10 alle 18.  
Si ricorda che per le visite la prenotazione è obbligatoria.



<http://www.lamiacantina.it/parliamo-di/tasting-space/sua-maest%C3%A0-il-panettone>

## Sua maestà il panettone

26.11.2016 · categoria: @tasting space · Commenti (0) ·  Like  Share  0



“E’ di nuovo Natale!”: è la frase pronunciata dai clienti dell’enoteca mentre osservano deliziosi prelibatezze e leccornie che in questo periodo dell’anno abbondano in negozio.

Torroni artigianali e ciocolate d’autore, confetture insolite e golose “manifatture dolciarie” creano l’atmosfera del periodo più goloso dell’anno, ma rimane **il Panettone il re indiscusso dei dolci natalizi.**

<http://www.lamiacantina.it/parliamo-di/tasting-space/sua-maest%C3%A0-il-panettone>



Le sue origini sfumano a tratti nella leggenda ma, per certo, il primo Panettone con uvetta e canditi dalla lenta e rigorosa lievitazione, fu infornato a Milano. Successivamente la frutta secca fece la sua comparsa e la glassa con mandorle lo rivide in "versione piemontese".

Sabaudo o meneghino oggi poco importa, **fondamentali sono le materie prime** rigorosamente di qualità e preferibilmente a Km zero **per delle creazioni d'alta pasticceria dal carattere tipicamente territoriale.**

Sabato 26 Novembre in enoteca partiremo alla scoperta di alcune interpretazioni del panettone a spasso per lo Stivale.

## Agraria Riva del Garda





<http://www.lamiacantina.it/parliamo-di/tasting-space/sua-maest%C3%A0-il-panettone>

Dall'Alto Garda Trentino **Agraria Riva del Garda** propone un **delizioso panettone dove il burro è sostituito con l'olio extra vergine di propria produzione e arricchito con prugne candite locali delle Valli del Sarca.**

Un dolce natalizio di straordinaria leggerezza che trova nei profumi caratteristici di rosa canina, cannella e chiodi di garofano del **Moscato Rosa** trentino di **Roberto Zeni** il marriage perfetto.



## Baghi's



Nel laboratorio trevigiano dei Baghi's si sfornano quotidianamente lievitati dagli ingredienti di primissima qualità: farina macinata a pietra, lievito madre e uova fresche, burro francese, zero conservanti. Ma è il **Torchiatone il loro fiore all'occhiello: un panettone artigianale ubriaco di vino passito**, da provare anche lievitato e cotto in vaso di vetro Weck.

A fornire il nettare per questo capolavoro è la cantina **Piera Dolza**, una cooperativa di 7 produttori dei Colli Trevigiani, paladina del raro **Torchiato di Fregona**.

<http://www.lamiacantina.it/parliamo-di/tasting-space/sua-maest%C3%A0-il-panettone>



## Infermentum



Dalla Valpantena arrivano i panettoni di Infermentum, giovani artigiani da sempre con le "mani in pasta". Dallo stesso lievito madre utilizzato anni fa per i primi esperimenti, ora rinfrescato giornalmente con acqua e farina, nascono dolci saporiti ed estremamente digeribili come il **Panettone Fichi, Mele e Noci**, frutta consueta sulle tavole invernali veronesi.

Dalle colline settentrionali del Soave proviene **Redavide**, il passito da Garganega di **Dama del Rovere**, dal sentore caratteristico di miele di castagno che diventa partner ideale per il panettone alla frutta Infermentum.



<http://www.lamiacantina.it/parliamo-di/tasting-space/sua-maest%C3%A0-il-panettone>

## Pregiata Forneria Lenti



Dall'incontro tra il maestro pasticcere Emanuele Lenti e lo chef Andrea Serravezza nasce **Pandolivotto, un panettone che rispecchia i sapori ed i profumi della terra salentina** in un eccellente connubio tra materie prime d'altissima qualità e l'oliva cellina di Nardò.

Il gradevole gusto leggermente amarognolo di Pandolivotto trova nella delicata dolcezza di **Stella Tullie**, il moscato reale leggermente passito della cantina **Michele Calò**, il partner perfetto.



Sabato 26 Novembre,  
in enoteca ti aspettano le regali  
interpretazioni del panettone.

<http://www.ladigetto.it/permalink/60070.html>

## Mostra e premiazione venerdì 2 dicembre alla Centrale di Fies

25/11/2016

### **Ultra (fake) Violet, an untrue story: il contest che vuole contribuire ad arrestare il processo di sradicamento della susina di Dro dalla sua terra e dall'immaginario**

Ad agosto, in concomitanza con la raccolta della Susina di Dro, Fies Core - hub cultura lancia una sfida ad artisti e creativi.

La sfida si traduce in un concorso funzionale all'ampliamento di un immaginario fantastico, legato a prodotti derivati dalla Susina di Dro, ma totalmente immaginifici e inesistenti. Il 2 dicembre un'esposizione ne mostrerà alcuni risultati in un racconto collettivo di come creatività e fantasia possano nutrire, sviluppare e invogliare un intero territorio a rimettersi in gioco con il recupero e la valorizzazione di un prodotto e i suoi derivati (veri, questa volta!).

Venerdì 2 dicembre apre al pubblico ULTRA (fake) VIOLET, la mostra.

L'opening avrà luogo alle ore 17.30 per una visita guidata che racconti opere e progetto originario, appena prima della premiazione ufficiale delle ore 18.30, da parte della giuria e di Cassa Rurale Alto Garda, per decretarne il vincitore.

Nella breve attesa che separa la visita dalla premiazione un quickly talk «ONE SHOOT - 1 domanda per 7 azioni concrete», dedicato a sette figure fondamentali del territorio per riuscire a vincere una sfida comune, quella di non far estinguere definitivamente la Susina di Dro.

Una sola domanda, veloce come uno sparo: «Qual è stata la vostra azione concreta, di quest'anno, che ha contribuito al processo di valorizzazione della Susina di Dro?»

Le risposte si concentreranno sull'anno 2016, in cui il progetto ULTRA VIOLET del Comune di Dro e dell'hub cultura trentino FIES CORE, hanno dato il via a una campagna di sensibilizzazione accolta con energia dalla comunità.

Un excursus veloce su come quest'anno, la Susina di Dro, sia stata inserita tra i 3 prodotti principali del territorio presentati a Garda con gusto di Garda Trentino, di come Agraria di riva del Garda abbia messo in produzione per Natale 2.200 panettoni alla Susina di Dro Dop (contro i 1.800 del 2015), con possibilità di un'ultima ulteriore infornata; di come il prezzo di vendita delle susine presso i punti vendita di Valli del Sarca sia stato aumentato a 1,70€, contro i 1,50 € dello scorso anno, e ancora di come il Comitato Sant'Antonio abbia organizzato una cena a tema nei giorni della Sagra o di come siano state comprate piantine nuove in opposizione allo sradicamento che sta avvenendo.

<http://www.ladigetto.it/permalink/60070.html>

### **LA MOSTRA**

Concepita come uno spazio di lavoro attivo e creativo, la mostra Ultra (Fake) Violet ospiterà 21 opere scelte tra le 96 pervenute.

Lo sfidante e ampio ventaglio d'azione richiesto dal contest, sembra non aver affatto scoraggiato i partecipanti che hanno voluto giocare, sperimentare, stupire, con opere e progetti che vanno dalle immagini stampate a quelle realizzate a mano, passando da prototipi di packaging alla fotografia, ma anche nuove narrazioni, miti e leggende, in cui la Susina di Dro diventa protagonista assoluta.

Una carta da parati che ricorda antichi tatuaggi, una pistola denocciolatrice, distributori di caramelle ispirati all'estetica dei fumetti Japan, ricettari e bestiari fantastici, tinture per capelli che cambiano sulla testa a seconda della maturazione del frutto, una raccolta di best seller letterari che aperti si rivelano scatole di susine.

La mostra è l'immersione in un atto sfrenato dell'immaginazione che sfiora appena le questioni della realizzabilità, della sensatezza e della logica proprio perché intende agire su un piano in cui ancora tutto è possibile.

### **Per le opere sono state individuate 4 categorie**

**REAL INSPIRE:** idee effettivamente realizzabili;

**IMMAGINARIO FOOD:** elaborati che ripropongono la susina trasformata in invenzioni culinarie fantastiche;

**NUOVI MITI E LEGGENDE:** narrazioni immaginarie una nuova storia della susina;

**PRODOTTI MAGICI E FANTASTICI:** elaborati che spingono la nostra immaginazione verso probabili o improbabili prodotti futuri a base di susina.

Il contest, pensato per utilizzare l'immaginario come detonatore per il risveglio dell'interesse, del fascino, e delle potenzialità di questo frutto antico, fa parte di un progetto più articolato del fascino, e delle potenzialità di questo frutto antico, fa parte di un progetto più articolato **ULTRA VIOLET**, che il Comune di Dro ha affidato all'hub cultura Trentino FIES CORE, nato due anni fa proprio a Dro. Il progetto **ULTRA VIOLET** vuole mischiare azioni concrete legate all'arte e alla cultura ad attività di confronto e ricerca, svolto assieme a tutti i soggetti coinvolti (agricoltori, produttori delle lavorazioni del frutto, istituzioni politiche per lo sviluppo agricolo e territoriale, istituti di ricerca), in un'idea di sensibilizzazione che dovrà toccare ogni strato del sistema socio-politico-culturale, perché il destino di un territorio non è unicamente nelle mani di agricoltori, big player, imprenditori, politici ma anche nelle nuove generazioni capaci di potenziarne e ricrearne l'immaginario.

<http://www.ladigetto.it/permalink/60070.html>

### **I SELEZIONATI**

DAVID AARON ANGELI, JANIS BORTOLOTTI, IMMACOLATA DONNARUMMA, ROSARIO FONTANELLA, MICHELE GIACOBINO, FG + FDA, G-KEYS, SILVIA IPPOLITO, ALBERTO LAGO, ANNALISA LENZI, VIVIANA LUNELLI, FLAVIO MARTELLA, ROBERTA OMODEI ZORINI, CINZIA PERON;CARLA PISANO, MARTINA POTRICH, ANDREA PREGI, CHIARA RAIMONDI, LAURA VENTURINI, MARTINA ZAMBONI, MICHELE ZANONI

### **LA GIURIA**

Barbara Boninsegna, Art Director di Centrale Fies Art Work Space, non poteva mancare la founder di Centrale Fies che da 37 anni lavora nella produzione delle arti contemporanee; Alessandra Ivul & Ludovico Pensato fondatori del CACCA, il Centro per arte contemporanea di cultura alimentare di Bologna, con il loro lavoro hanno rivoluzionato un pezzo di città. Claudio Mimiola, Assessore all'istruzione e al turismo, nonché il primo ad aver creduto in questo progetto. Barbara Calcari, Presidente e testa bella e pensante della (quasi) neonata Dro Turismo; Anna Quinz, co-founder di Franz e di JOSEF travel book, e marketing strategist sempre attenta alle eccellenze del territorio Alto Atesino.

© Riproduzione riservata

[http://agroepidotiseis.blogspot.it/2016/11/blog-post\\_73.html](http://agroepidotiseis.blogspot.it/2016/11/blog-post_73.html)

27 Νοε 2016

## Ελαιόλαδο με τιμές απίστευτες!



Το πιο ακριβό ελαιόλαδο στον κόσμο ονομάζεται λάμδα

**Ναι! Υπάρχουν ελαιόλαδα για λίγα πορτοφόλια!**

**Και ανάμεσα σε αυτά φιγουράρει και ένα Ελληνικό...**

**Ναι! καταλάβετε καλά.** Και γίνονται **540** €κιλό αν πάρετε ένα μπουκαλάκι σε ειδική συσκευασία μαζί με έναν τόμο της ιστορίας του εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου της περιοχής στην οποία παράγεται.

Το όνομά του είναι **Uliva 1111** ή όπως αλλιώς το λένε σταγόνα πράσινου χρυσού. Το γιατί είναι αυτονόητο. Αν θέλετε να αγοράσετε ένα μπουκαλάκι των **0,250** του λίτρου πρέπει να το παραγγείλετε από τώρα για του χρόνου. Κι αυτό γιατί το όνομά του εκφράζει και τον αριθμό των φιαλιδίων της ετήσιας παραγωγής, 1111, και ήδη εξαντλήθηκαν από πολλούς. προλάβετε !!!

[http://agroepidotiseis.blogspot.it/2016/11/blog-post\\_73.html](http://agroepidotiseis.blogspot.it/2016/11/blog-post_73.html)

## Είναι ένα προϊόν ΠΟΠ!

Το ελαιόλαδο ΠΟΠ Garda Trentino που παράγεται, επεξεργάζεται και συσκευάζεται αποκλειστικά και μόνο στην οριοθετημένη γεωγραφική ζώνη προέλευσης γύρω από την λίμνη Γκάρντα της βόρειας Ιταλίας.

Ο συνεταιρισμός (Agraria Riva del Garda, [www. agririva.it](http://www.agri.riva.it)) που παράγει το **Uliva 1111** το παράγει με βάση πιο στενές προδιαγραφές από εκείνες του ΠΟΠ που δεν είναι πλατιές.

Ο Συνεταιρισμός εγγυάται δε ότι οι προδιαγραφές και του ΠΟΠ και του **Uliva 1111** **δεν είναι ελληνική πατέντα** και ότι κανένας δεν έβαλε το χέρι του κατά την φάση της επεξεργασίας τους. Οι δε προδιαγραφές του Uliva 1111 προβλέπουν ότι οι ελιές πρέπει να παράγονται από επιλεγμένα δέντρα της τοπικής ποικιλίας **Casaliva**, να συλλέγονται με τα χέρια πρώιμα και να είναι στην μηχανήμα ελαιοποίησης μέσα τέσσερις ώρες το πολύ από την συλλογή τους.



Ο συνεταιρισμός είναι μια μικρή επιχείρηση με έδρα το χωριό **Riva del Garda** και διαθέτει εκτός από ελαιοτριβείο και οινοποιείο όπου παράγει εξαιρετικά κρασιά των χαρακτηριστικών ποικιλιών της περιφέρειας **Trentino**.

Κατά το εβδομαδιαίο διεθνές περιοδικό Agrisole, που φέρει την είδηση, στο συνεταιρισμό συμμετέχουν πάνω από 1200 μικροί ελαιοπαραγωγοί των οποίων μερικές δεκάδες μόνον παίρνουν μέρος και στο σχέδιο **marketing Uliva 1111**, γιατί περί αυτού πρόκειται. Προϊόν κράτησης που ανοίγει το δρόμο στο βασικό προϊόν της επιχείρησης το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο ΠΟΠ Garda Trentino.

Ας σημειωθεί ότι η τιμή του λαδιού ΠΟΠ στον παραγωγό ανέρχεται στα 10 €/κιλό συν ΦΠΑ και στην κατανάλωση, στα σουπερ μάρκετ, η τιμή του μισόλιτρου μπουκαλιού φτάνει 10 ευρώ.

Η περίπτωση αυτή του **Uliva 1111** είναι οπωσδήποτε ειδική και ίσως ανεπανάληπτη.



[http://agroepidotiseis.blogspot.it/2016/11/blog-post\\_73.html](http://agroepidotiseis.blogspot.it/2016/11/blog-post_73.html)

Δείχνει όμως ότι ακόμη και σε προϊόν σχεδόν πρώτη ύλη, όπως το λάδι, η πολιτική της ποιότητας δίνει άπειρες δυνατότητες για την αξιοποίηση του προϊόντος. Ποιότητα η οποία ακόμη κι αν υπάρχει εκ του φυσικού απαιτεί τον αποκλεισμό του ποιοτικά χαμηλότερου κι όχι την πολιτική του να περιλάβουμε τους περισσότερους.

Γιατί όπως λέει η ιταλική παροιμία "το κακό νόμισμα διώχνει με τις κλωτσιές το καλό" (la moneta cattiva scaccia la buona).

Είναι π.χ. ακατανόητο οι προδιαγραφές σχεδόν όλων των ελληνικών προϊόντων ΠΟΠ να επιτρέπουν το σάκιασμα και την μεταφορά με όσε περισσότερες σειρές σακιά στην ρεμούλκα του τρακτερ, έτσι που πολλές φορές μαζί με τις ελιές να μεταφέρουμε και λάδι για την ποιότητα του οποίου, με όλη την καλή θέληση, είναι δύσκολο να εγγυηθούμε.

**Την σκυτάλη αναλαμβάνει ακόμα ένα λάδι με τιμή 14.698 δολάρια! Τα 500 ml!**

Το πιο ακριβό ελαιόλαδο στον κόσμο ονομάζεται λάμδα και παράγεται από την εταιρία Speiron Co. στην Ελλάδα. Το λάδι είναι χαρακτηρισμένο ως "Ultra Premium Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο," και οι ελιές με την ποικιλία Κορωνέικη που χρησιμοποιούνται για να κάνουν το Μοναδικό αυτό λάδι με την ονομασία : **Lambda** συλλέγονται με το χέρι και με την διαδικασία πρώτης ψυχρής έκθλιψης για να παράγουν ένα φρουτώδες και καλά ισορροπημένο στα χαρακτηριστικά γεύση. Το λάδι είναι ακόμα συσκευάζεται με το χέρι σε ένα ελκυστικό μπουκάλι 500 ml.

Αν προμηθευτείτε απευθείας από την Speiron, το λάδι Lambda κοστίζει US \$ 54 ανά φιάλη ή US \$ 200 σε ειδική συσκευασία δώρου. Για πραγματικά **εξωφρενικές τιμές** η εταιρία, Speiron προσφέρει ένα κατά παραγγελία, χειροποίητο περίπτωση με δύο 18k χρυσό πλάκες - ένα από τα οποία, μαζί με το μπουκάλι, φέρει το όνομα - για τον ιδιοκτήτη του μπουκαλιού στην εκπληκτική τιμή των **US \$ 14.698**.

Και αν νομίζετε ότι μόνο στην μεσόγειο θα βρείτε ακριβά Ελαιόλαδα το πιο ακριβό μπουκάλι της Αυστραλίας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο δημοπρατήθηκε την Τετάρτη το βράδυ στο FEVOO, πρώτη έξτρα φεστιβάλ παρθένο ελαιόλαδο της **Αυστραλίας**.



[http://agroepidotiseis.blogspot.it/2016/11/blog-post\\_73.html](http://agroepidotiseis.blogspot.it/2016/11/blog-post_73.html)

Φτάνοντας ένα εντυπωσιακό \$ 10.000, η φιάλη 1.5L magnum πωλήθηκε στον Andrew Ridman, Το ελαιόλαδο ήταν ένα μείγμα «Τρίο» με τη χρήση του ελαιολάδου Παραδοσιακού ( Π.Ο.Π.) από την **Αυστραλία** που έχει συγκομιστεί από τους καλύτερους ελαιώνες και δημιουργημένο από τον «Άρχοντα» του Αυστραλιανού ελαιολάδου Leandro Ravetti.

Κάθε ένα από τα έλαια που χρησιμοποιούνται κερδίζει βραβεία στο περίφημο Διεθνή Διαγωνισμό Ελαιολάδου της Νέας Υόρκης τον Απρίλιο του τρέχοντος έτους. Το τρίο αποτελείται από περιορισμένη απελευθέρωση Cobram Κτήματος Ultra - Premium Hojiblanca και Picual, από τον Ravetti, με το τελικό συστατικό που προέρχεται από Rylstone Ελαιοτριβείο με Rylstone Cudgegong τους Blend 3.

Το φεστιβάλ FEVOO γιόρτασε τη βιομηχανία ελαιολάδου της της Αυστραλίας ελαιόλαδο, αναδεικνύοντας τα καλύτερα έξτρα παρθένα ελαιόλαδα της **Αυστραλίας** χαρακτηρίζει το ομοειδές των Cobram Estate, Cradle Ακτή Ελιές, Alto Ελιές, Gwydir Ελιές, Camilo Ελιές, Rukara περιουσία και πολλά άλλα.

Το φεστιβάλ παρουσίασε επίσης μια ομάδα εμπειρογνομώνων οι οποίοι συζήτησαν τη σημασία της Αυστραλίας έξτρα βιομηχανία παρθένο ελαιόλαδο και περιλαμβάνονται Δρ Leandro Ravetti, ο Δρ Ρίτσαρντ Gawel, Δρ Johanna McMillan, Stephanie Αλέξανδρος και ο καθηγητής Rod Mailer.

στη φωτογραφία: Ο Δρ Leandro Ravetti, Stephanie Αλέξανδρος και Jayne Bentivoglio της Rylstone Ελαιοτριβείου με \$ 10.000 μπουκάλι 1.5L magnum.!!

**Πολύ καλά ελαιόλαδα με τιμή οροφής! Άντε και στα δικά μας...**

δείτε και άλλα **ακριβά ελαιόλαδα** [εδώ](#)

Αναρτήθηκε από οικονομική αναρτήσι στις 2:37 μ.μ.



+2 Προτείνεται το στο Google

[http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2016/11/27/news/agraria-riva-tre-milioni-di-euro-ai-soci-1.14480740?refresh\\_ce](http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2016/11/27/news/agraria-riva-tre-milioni-di-euro-ai-soci-1.14480740?refresh_ce)

## **Agraria Riva**, tre milioni di euro ai soci

*È il saldo della vendemmia 2015 annunciato in assemblea dal presidente Planchenstainer. Bene anche l'olivicoltura di Leonardo Omezzoli*



RIVA. Vola, economicamente parlando, l'**Agraria di Riva**. Nella relazione al bilancio illustrata, ieri pomeriggio, dal presidente **Giorgio Planchenstainer**, si evidenzia una consistente crescita in termini qualitativi, quantitativi e remunerativi. **Agraria** distribuirà ai soci, per il saldo della vendemmia 2015, poco meno di 3 milioni di euro, mentre dall'olivicoltura, sempre per il saldo 2015, ci saranno 315 mila euro.

Un'ottima notizia per i soci che si sono riuniti all'hotel Campagnola di Riva per l'annuale incontro sullo stato di salute della società cooperativa agricola rivana. I tre principali comparti di **Agraria** (compreso anche quello commerciale) riportano il segno positivo. Per quanto riguarda l'uva nel 2015 sono stati conferiti oltre 30 mila quintali con un aumento del 9% rispetto al 2014 e una remunerazione ai soci maggiorata di un 14,19%. L'olio è passato da una resa media al quintale del 2014 intorno all'11,79% a una resa media, sempre al quintale, del 16,42% nel 2015. Nell'esercizio 2015 - 2016 sono state effettuate vendite per un importo pari a 8,8 milioni con un incremento rispetto all'anno precedente di oltre un milione, l'11.5% in più.

[http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2016/11/27/news/agraria-riva-tre-milioni-di-euro-ai-soci-1.14480740?refresh\\_ce](http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2016/11/27/news/agraria-riva-tre-milioni-di-euro-ai-soci-1.14480740?refresh_ce)

«L'anno appena trascorso - ha dichiarato durante l'assemblea il presidente **Planchenstainer** - è stato, dal punto di vista della qualità dei prodotti conferiti, uva e olio, uno dei migliori. La qualità dei nostri vini, con un nuovo packaging e gli affermati marchi, hanno contribuito fortemente all'immagine dando una forte connotazione di identità territoriale, unico elemento distintivo di questa globalizzazione». **Planchenstainer** ha poi ricordato gli importanti sbocchi raggiunti sui mercati nazionali ed esteri: «La buona qualità e il buon posizionamento sul mercato dei prodotti conferiti dai soci, con il forte contributo di Cavit e del nostro **store rurale "La corte del tipico"**, hanno contribuito a questo positivo risultato, consentendo di aumentare il fatturato nei 3 settori strategici con una buona gestione dei costi fissi e di poter distribuire ai nostri soci un ottimo liquidato».

Buono il computo della cantina che come ricordato dal presidente, grazie anche al traino di Cavit, è riuscita a far fronte ad alcune emergenze come la grandinata del giugno 2015 che ha coinvolto fortemente il tennese, Varignano e Fangolino. Sorprendentemente positivi i risultati del frantoio con il 30% in più di lavorato e un conferimento di olio extra vergine di oliva doppio rispetto al 2014. «Ciò significa - ha spiegato **Planchenstainer** - che il frantoio aumenta sempre di più la quota di oliva lavorata e che gli olivicoltori tendono a cedere in maniera maggiore il loro olio ad **Agraria**. La quantità di oliva lavorata è aumentata non solo nell'Alto Garda, ma anche per diverse partite gardesane extra Trentino che sempre in misura maggiore fanno riferimento a noi per la molitura». Positivi i dati della vendemmia 2016 i cui frutti saranno visibili nell'assemblea del prossimo anno. Il bilancio societario è solido con un incremento di conto corrente annuo pari a 500 mila euro sufficiente per la restituzione del debito e per fornire risorse per gli investimenti.

Confermati Bonora, Chistè e Tonelli elezioni

## Confermati Bonora, Chistè e Tonelli

**RIVA.** L'assemblea annuale di **Agraria**, riunitasi per il rendiconto finanziario e che si è svolta nella serata di ieri all'hotel Campagnola, ha visto anche la votazione per il rinnovo di parte del consiglio di amministrazione. Sono giunti a compimento di mandato, ma vengono riconfermati, i tre consiglieri **Marco Bonora, Walter Chistè e Giovanni Tonelli**. La composizione dei vertici di **Agraria** resta quindi inalterata con presidente **Giorgio Planchestainer**, vicepresidente **Lino Brighenti**, i consiglieri **Bonora, Chistè, Tonelli, Fabio Pellegrini, Stefano Prandi, Andrea Santoni** e direttore **Massimo Fia**. La squadra ha dimostrato di saper affrontare il periodo di crisi economica portando un costante aumento di fatturato nonostante gli ingenti investimenti fatti per la nuova sede e sulle nuove linee di prodotto. Il lavoro certosino ha portato un aumento di fidelizzazione non solo altogardesana, ma proveniente da tutto il bacino lacustre. (l.o)

AGRICOLTURA

## Vinta la grandine: vino e olio di qualità

Uva, nonostante il meteo la produzione aumenta Bene anche il punto vendita « Agraria » ieri in assemblea cresce il pagamento ai soci  
CHIARA ZOMER c.zomer@ladige.it

L'annus horribilis, quel 2014 in cui tanto i vigneti quanto gli oliveti sono stati sommersi da piogge ultra abbondanti e solo di rado baciati dal sole, ormai è dimenticato. L'annata 2015 - 2016 per l'Agraria si chiude con i segni più in ogni capitolo. Soprattutto, nei capitoli che più interessano i 303 soci: quelli della remunerazione. Eppure sul fronte meteo non è che sia stata un'annata da incorniciare. Cominciata a giugno con una grandinata che ha drammaticamente compromesso le viti in collina, è proseguito con il fungo «Occhio di Pavone» che ha aggredito invece gli ulivi. Ma, per dirla con le parole del presidente Giorgio Planchenstainer e del direttore Massimo Fia, «I danni reali sono risultati di gran lunga inferiori a ciò che ci si aspettava». Risultato: cresce la redditività, sia per l'uva che per le olive. E cresce il risultato per Agraria, che sul fronte vendita supera il tetto degli 8,7 milioni e fa segnare un +11%. Il tutto mentre lo sguardo alla nuova vendemmia 2016 non può che garantire ottimismo. Settore uva 2015. La grandine, si diceva. Ha colpito e ha colpito duro soprattutto nel Tennesse e nella zona da Varignano a Fangolino e Varone: qui si registra una perdita di almeno duemila quintali, che non permettono di arrivare ai dati 2013, sul fronte della raccolta, comunque molto migliore dell'anno precedente. Sono arrivati in cantina 30.440 quintali (+ 9% rispetto al 2014), che permettono di aumentare la redditività ai soci del 14,19%. Ma il risultato vero è stato quello sul fronte della qualità, nella vendemmia 2015 davvero ottima, anche se per ottenere questo risultato c'è voluto particolare impegno da parte dei soci. Le piogge scarse - in alcuni momenti dell'anno scarsissime - hanno obbligato ad un cambio di strategia: non più gestione del campo con i grappoli stesi a favore di sole, ma al contrario «nascosti» dalle foglie per evitare scottature. Una fatica che ha dato frutti, sul fronte della qualità. Questo, accanto alle politiche di marketing legate al nuovo packaging sui vini importanti, che sembra funzionare, ha permesso ottimi risultati sul fronte del bilancio, e di conseguenza del pagamento dei soci. Per questo si è riusciti a mantenere 8 euro al quintale di maggiorazione sulla retribuzione delle uve provenienti dalle zone collinari. In tutto, Agraria distribuirà a saldo 2.815.247 euro ai contadini del Garda Trentino offrendo, come ha sottolineato il presidente davanti ai soci «un sensibile aumento della retribuzione media al quintale e, soprattutto, ad ettaro, rispetto all'anno scorso». Settore olio. Pure qui, cancellati i problemi sulla qualità dell'anno scorso. Nel 2015 sono entrati in cantina 8.926 quintali di oliva (il 30% in più rispetto al 2014), ma soprattutto con una resa più alta: nel 2015 al 16,42% (nel 2014 all'11,79%). «La quantità di oliva lavorata dal frantoio è aumentata non solo nell'Alto Garda, ma anche per diverse partite gardesane extra Trentino che sempre in misura maggiore fanno riferimento a noi per la molinatura - ha osservato il presidente - olivicoltori che percorrono anche tutto il lago da sud a nord perché hanno visto la serietà e l'efficienza con la quale lavoriamo. Questo deve dare grande soddisfazione ai soci per le scelte fatte e per il modo di operare che si è sviluppato». Quanto al fronte economico, ai contadini andrà un saldo di 315 mila euro, frutto di una redditività in crescita: 215 euro al quintale, 13,59 euro al chilo d'olio, con punte a 14,42. Settore commerciale. Questo fronte tira e tira bene: nell'esercizio 2015- 2016 le vendite sono state pari a 8.782.725 euro (11% in più rispetto all'anno scorso). Bene è andata l'attività della Corte del Tipico, che ha realizzato vendite per 3.002.107 euro (+ 4%), di cui il 49,36% di olio e vino. Le prospettive 2016. La vendemmia appena conclusa garantisce ottimismo. I danni da peronospora sono limitati, la quantità è in crescita: in cantina sono arrivati 35.414 (15% in più rispetto a quest'anno, ma in crescita anche rispetto al 2013). Mentre prosegue la «conversione» delle colture: i bianchi sono ora il 60% del totale incantinato.