



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 31 agosto 2017

Rovereto 31 Agosto 2017

<http://www.winenews.it/i-capolavori-dell-agroalimentare-d-italia/45760/tutto-pronto-per-calici-di-stelle-ma-lagenda-ricchissima-di-eventi-da-santa-cecilia-in-musica-da-planeta-allaccademia-chigiana-da-cecchi-da-benvenuto-brunello-a-courmayeur-alla-charity-dinner-a-castello-di-ama-e-il-ferragosto-da-vissani>

Roma - 02 Agosto 2017, ore 15:11

TUTTO PRONTO PER "CALICI DI STELLE", MA L'AGENDA È RICCHISSIMA DI EVENTI: DA "SANTA CECILIA IN MUSICA" DA PLANETA ALL'ACCADEMIA CHIGIANA DA CECCHI, DA "BENVENUTO BRUNELLO" A COURMAYEUR, ALLA CHARITY DINNER A CASTELLO DI AMA E IL FERRAGOSTO DA VISSANI

Un Teatro in Vigna, anfiteatro naturale tra il vulcano e i vigneti, che ospita spettacoli teatrali e con una sua prima produzione teatrale: è quello dello **"Sciaranuova Festival"**, edizione n. 3 con la regia di Planeta, che



prosegue sull'Etna fino al 5 agosto. Ma nell'"Estate Planeta" c'è anche la musica classica, tra i vigneti, mandorli, carrubi e l'antico palmento della Tenuta di Buonivini a Noto, sfondo dei concerti al tramonto dell'edizione n. 2 di **"Santa Cecilia in Musica"** (11-12 agosto), con cui Planeta celebra l'inizio della vendemmia, a partire dal Nero d'Avola Santa Cecilia, il vino che porta il nome di famiglia e della patrona della musica. Musica e vino si incontrano anche al **Bolgheri Wine Festival**, l'anteprima del Bolgheri Festival dedicata alle grandi etichette del celebre terroir toscano (Marina di Castagneto Carducci, 4-5 agosto), e al **Festival culturale di Val delle Rose, Tenuta della famiglia Cecchi**, che, per la prima volta in Maremma, ospita l'Accademia Chigiana di Siena (19 agosto). E mentre anche il giardino del **Castello di Semivicoli, dimora baronale del Seicento della griffe Masciarelli** in Abruzzo, si trasforma in un palcoscenico itinerante celebrando i 2.000 anni dalla morte in esilio del sulmonese Publio Ovidio Nasone con "Le Metamorfosi" (16 agosto, con cestino gourmet; www.castellodisemivicoli.com), le note di Niccolò Fabi (12 agosto, con il concerto per il suo ventennale) e dell'esplosiva band canadese BadBadNotGood (15 agosto, in spiaggia sotto le stesse) sposano **i vini e le prelibatezze del bistrot di Tormaresca al "Locus Festival" a Locorotondo**, di cui l'"anima" pugliese di Marchesi Antinori è official partner (www.tormaresca.it). **Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati nell'agenda WineNews per wine lovers & gourmet**, mentre in tutta Italia le cantine del Movimento Turismo del Vino e le piazze delle Città del Vino si preparano ad accogliere gli appassionati per brindare a **"Calici di Stelle" (3-14 agosto, qui tutti gli eventi: <http://bit.ly/2uUGf3w>)**.

<http://www.wineneews.it/i-capolavori-dell-agroalimentare-d-italia/45760/tutto-pronto-per-calici-di-stelle-ma-lagenda-ricchissima-di-eventi-da-santa-cecilia-in-musica-da-planeta-allaccademia-chigiana-da-cecchi-da-benvenuto-brunello-a-courmayeur-alla-charity-dinner-a-castello-di-ama-e-il-ferragosto-da-vissani>

Un agenda come sempre ricca di appuntamenti, e, tra i quali, se con **“Trentodoc sulle Dolomiti”**, le 45 case spumantistiche dell’Istituto Trento Doc invadono la Val di Fassa, con gli chef del territorio che accompagnano con i loro piatti le eleganti bollicine di montagna (fino al 6 agosto), anche **“Benvenuto Brunello” in tour in Italia fa tappa tra le vette, a Courmayeur** (5-7 agosto), con le cantine del Consorzio - da Argiano a Banfi, da Camigliano a Canalicchio di Sopra, da Capanna a Caprili, da Cava d’Onice a Col d’Orcia, da Colleceto a Cortonesi - La Mannella, dalla Fattoria dei Barbi a Il Poggione, da Pietroso a San Lorenzo, da Sesta di Sopra a Talenti e Uccelliera - protagoniste nell’evento ideato da Wine Zone con aperitivi e degustazioni, seminari e workshop per appassionati e addetti ai lavori, con al centro il Brunello ma anche il Rosso di Montalcino e le altre denominazioni del territorio, al Grand Hotel Royal & Golf di Courmayeur, al Caffè della Posta e all’Enoteca Signori di Avise (<https://winezone.wixsite.com/brunelloontour>). Nell’agenda food, **Andrea Berton, chef stellato del Ristorante Berton di Milano, sarà ospite del collega Giorgio Servetto, per preparare insieme una “cena a quattro mani” al suo ristorante Nove di Villa della Pergola ad Alassio, abbinata alle migliori etichette delle Cantine Ferrari**, tra le quali il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2006, anteprima esclusiva 2017 (6 agosto; www.noveristorante.it). Spazio anche alla solidarietà, con un appuntamento ormai tradizionale ed importante nella notte di San Lorenzo:-- IMG 1 -- **la Charity walking dinner al Castello di Ama nel Chianti Classico, per la Fondazione Tommasino Bacciotti Onlus**, con i vini della griffe e le etichette di Alois Lageder e Cantina della Volta, accompagnati da eccellenze gastronomiche (10 agosto; www.castellodiama.com). E perché non celebrare Ferragosto in una location d’eccezione? **Il giardino e la terrazza di Casa Vissani a Baschi, sotto le stelle, invitano ad una Ferragosto Night (14 agosto)**, tra “Una Bolla tira L’Altra”, “Vi presento Vero ... il nostro Orto”, “Taglia che ti Passa” e uno “Show Cooking partecipato” del grande chef Gianfranco Vissani, con la guida di Luca Vissani (www.casavissani.it).

omissis

Focus - Con “Trentodoc sulle Dolomiti”, le 45 case spumantistiche dell’Istituto Trento Doc invadono la Val di Fassa, con gli chef del territorio che accompagnano con i loro piatti le eleganti bollicine di montagna (fino al 6 agosto)

Fino al 6 agosto, tutta la Val di Fassa e i locali più belli delle Dolomiti di Fassa, ospitano la kermesse “Trentodoc sulle Dolomiti”, con le 45 case spumantistiche dell’Istituto Trento Doc protagoniste di un ricco calendario di aperitivi musicali, menu gourmet e cene stellate per raccontare il primo Metodo Classico ad aver ricevuto la Doc in Italia. Il 4

<http://www.winenews.it/i-capolavori-dell-agroalimentare-d-italia/45760/tutto-pronto-per-calici-di-stelle-ma-lagenda-ricchissima-di-eventi-da-santa-cecilia-in-musica-da-planeta-allaccademia-chigiana-da-cecchi-da-benvenuto-brunello-a-courmayeur-alla-charity-dinner-a-castello-di-ama-e-il-ferragosto-da-vissani>

agosto sarà di scena anche **"Fassa Fuori Menu"** in Piazza Marconi a Canazei, con i grandi chef della Val di Fassa in un happening unico, che coniuga tradizione gastronomica e Trentodoc.

E, poi, **"L'aperitivo"** all'Albergo International "Trentodoc, salumi e formaggi del Trentino", al Winebar Enoteca Valentini con "Degustazioni Trentodoc in Cantina" e al Ristorante Rita Stube con "Il menù spumeggiante" a Canazei, e al Bar Faloria a Moena con "L'aperitivo a Moena è Trentodoc!". **"I Menù Del Territorio"** si potranno assaggiare invece a El Pael con "Carne alla Griglia e Trentodoc", a La Montanara con "Trentodoc e la cucina della mamma" e a El Cianton con "Gustare il territorio con Trentodoc" a Canazei, ma anche al Rifugio Fuciade con "A tutta Bolla Trentodoc!" al Passo San Pellegrino, al Della Villa Restaurant con "Trentodoc ... a Campitello" a Campitello di Fassa, alla Baita Checco con "Trentodoca 360° sulle Dolomiti" a Vigo di Fassa, e a El Filò con "Natura, Territorio e Trentodoc!" a Pozza di Fassa. **"Menu Stellati"** invece a L'chimpl Da Tamion con "I piatti dello chef abbinati a Trentodoc" dello chef patron Stefano Ghetta a Vigo di Fassa, e al Malga Panna con "Trentodoc e profumi d'alpeggio" dello chef patron Paolo Donei a Moena. Infine,

"L'abbinamento Insolito" alla Stua Dei Ladins con "Sebastiano racconta Himalaya e Trentodoc" a Canazei, e a Le giare con "Un mare di bollicine" a Pozza di Fassa. Ecco **le 45 case spumantistiche Trentodoc protagoniste:**

Abate Nero, Accademia Del Vino Cadelaghet, Agraria Riva Del Garda, Altemasi, Balter, Bellaveder, Borgo dei Posseri, Cantina Aldeno, Cantina d'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana Di Mezzolombardo, Cantina Roveré Della Luna Aichholz, Cantina Sociale Di Trento, Cantina Toblino, Cantine Ferrari, Cantine Monfort, Cembra Cantina di Montagna, Cesarini Sforza Spumanti, Concilio, Conti Bossi Fedrigotti - Masi, Conti Wallenburg, Endrizzi, Etyssa, Fondazione Edmund Mach, Gaierhof, Letrari, Madonna Delle Vittorie, Marco Tonini, Mas Dei Chini, Maso Martis, Maso Nero, Maso Poli, Metius, Moser, Opera Vitivinicola In Valdicembra, Pedrotti Spumanti, Fratelli Pisoni, Revì, Rotari, San Michael, Simoncelli Armando, Viticoltori In Avio, Vivallis, Zanotelli Elio & Fratelli e Zeni Giorgio.

Info: www.trentodoc.com

<https://www.eventsoja.com/it/coredo/e9280249>

When: August 15, 2017, 12:00 pm

Venue: Pineta Hotels

Address: Via al Santuario, 17 Coredò , Italy [\(map\)](#)

Organizer: Pineta Hotels [\(Facebook\)](#)

Anche quest'anno al Pineta Hotels a Ferragosto si fa festa!!!

Basta con i pranzi lunghi e pieni di portate ..qui da noi 5 portate mozzafiato e poi tutti a festeggiare in Predaia... !!!!

Qui con noi si comincia con un Aperitivo a Trentodoc #PinetaLovers e a seguire... il nostro #FamilyChef Mattia Sicher vi delizierà con i piatti speciali dei nostri Chef di famiglia!!!

Il Benvenuto... Tartare di trota fumè con centrifuga di mele e sedano

l'Antipasto... "Caesar Salad" alla trentina con petto di pollo cotto a bassa temperatura

Il Primo piatto... Raviolo di pasta fresca all' erba cipollina, gamberi e mascarpone

il Piatto di mezzo... Filetto di ombrina in crosta di basilico

Il piatto forte ...il Filettino di maiale in olio cottura extravergine del Garda Trentino e finferli [Agraria Riva del Garda](#)

Per finire in dolcezza con una crostatina di pasta frolla con namela al cioccolato bianco e caffè oppure la Zuppettina di frutti di bosco con bavarese al mascarpone e semifreddo al frutto della passione e moscato giallo

€ 45 a persona (bevande escluse)

I piatti di pesce potranno avere delle alternative di carne...

Per i bimbi avremo la possibilità di un menù personalizzato...

Andreas vi consiglierà dalla nostra lista vini un sacco di proposte in abbinamento...

Prenotate il vostro tavolo!!

FERRAGOSTO 'ALLA PINETA'

PINETA HOTELS / 15 AGOSTO, 2017 ORE 12:00

VIA MUR, 12, 38010 COREDO TN, ITALY



Anche quest'anno al Pineta Hotels a Ferragosto si fa festa!!!
Basta con i pranzi lunghi e pieni di portate ..qui da noi 5 portate mozzafiato e poi tutti a festeggiare in Predaia... !!!!

Qui con noi si comincia con un Aperitivo a Trentodoc #PinetaLovers e a seguire... il nostro #FamilyChef Mattia Sicher vi delizierà con i piatti speciali dei nostri Chef di famiglia!!!

Il Benvenuto...Tartare di trota fumè con centrifuga di mele e sedano

L'Antipasto..."Caesar Salad" alla trentina con petto di pollo cotto a bassa temperatura

Il Primo piatto...Raviolo di pasta fresca all' erba cipollina, gamberi e mascarpone

il Piatto di mezzo...Filetto di ombrina in crosta di basilico

Il piatto forte ...il Filettino di maiale in olio cottura extravergine del Garda Trentino e finferli
Agraria Riva del Garda

Per finire in dolcezza con una crostatina di pasta frolla con namela al cioccolato bianco e caffè oppure la Zuppettina di frutti di bosco con bavarese al mascarpone e semifreddo al frutto della passione e moscato giallo

€ 45 a persona (bevande escluse)

I piatti di pesce potranno avere delle alternative di carne...

Per i bimbi avremo la possibilità di un menù personalizzato...

Andreas vi consiglierà dalla nostra lista vini un sacco di proposte in abbinamento...

Prenotate il vostro tavolo!!

<http://www.ildolomiti.it/economia-e-lavoro/partita-la-vendemmia-prima-raccolta-con-uve-bianche-i-vignaioli-annata-difficile>

ECONOMIA E LAVORO

Partita la vendemmia, prima raccolta con uve bianche. I Vignaioli: "Annata difficile, serve preservare l'identità del territorio"

I primi grappoli vengono raccolti con una decina di giorni di anticipo sulle previsioni. Questo settore per la Cooperazione Trentina vale un fatturato di 467 milioni di euro. Consorzio Vini del Trentino: "Ancora presto per fare una valutazione sulla qualità"



Di Luca Andreazza - 22 agosto 2017 - 16:05

Condividi

TRENTO. "I primi grappoli vengono raccolti con una decina di giorni di anticipo sulle previsioni. E' ancora presto per esprimere una valutazione sulla qualità della vendemmia perché tutto dipende dal quadro meteo che caratterizzerà il periodo della raccolta", queste le parole di **Graziano Molon**, direttore del Consorzio Vini del Trentino, mentre tra lunedì e martedì in Trentino ha preso il via la vendemmia delle **uve a bacca bianca**.

Il fatturato consolidato del settore vitivinicolo della Cooperazione Trentina è di **467 milioni di euro**. I soci viticoltori sono **6.585**. Le cantine sociali sono quelle di **Aldeno, Ala, Avio, Isera, La-Vis, Mezzacorona, Rotaliana** di Mezzolombardo, **Mori-Colli Zugna, Roverè della Luna, Toblino, Cantina Sociale di Trento, Vivallis, Agraria Riva** e **Cavit** (consorzio di secondo grado).

<http://www.ildolomiti.it/economia-e-lavoro/partita-la-vendemmia-prima-raccolta-con-uve-bianche-i-vignaioli-annata-difficile>

Il settore vive un po' di preoccupazione per gli effetti delle **grandinate** di inizio agosto. "Le grandinate in prossimità della vendemmia - aggiunge Molon - sono le peggiori. Tuttavia il tempo asciutto degli ultimi giorni ha favorito una rapida cicatrizzazione delle uve potendo arrivare, anche in questi casi, in vendemmia con uve sane".

Un altro comparto importante della Cooperazione è quello rappresentato dalle **mele**. Prima del mese di agosto le stime di produzione, curate da Apot e Assomela, prevedevano un calo della **produzione del 61% rispetto allo scorso anno**.

A peggiorare ulteriormente la situazione sono stati due eventi meteo di considerevole intensità nei primi dieci giorni di agosto caratterizzati da violentissime grandinate che hanno colpito pesantemente zone fino a quel momento rimaste indenni. In particolare la **Valle di Cembra**, parte dell'asta dell'**Adige** (Trento nord), **Bleggio** e **Valsugana**. Grandine che ha aggiunto un'ulteriore criticità dopo la gelata della scorsa primavera che aveva interessato la **valle di Non**.

Limitato il territorio trentino risparmiato dal maltempo: **Trento sud** dove le reti antigrandine e l'irrigazione antibrina hanno dimostrato la loro efficacia, **Valli del Sarca** (con eccezione della Valle di Cavedine anch'essa messa in ginocchio dal gelo), **Dro**, **Arco** e **Pietramurata** dove la grandine ha colpito in misura decisamente minore. Del 39% della produzione rimasta si ipotizza che, un terzo, sia destinabile all'industria e i rimanenti due terzi al consumo.

Anche per i **Vignaioli del Trentino** è cominciata in questi giorni, con la raccolta delle uve per le basi spumante, la vendemmia di un'annata che verrà ricordata per la sua complessità e per le difficoltà che ha imposto in ogni fase delle stagioni.

<http://www.ildolomiti.it/economia-e-lavoro/partita-la-vendemmia-prima-raccolta-con-uve-bianche-i-vignaioli-annata-difficile>

Un inverno siccitoso, le gelate primaverili, il mix di caldo e scarsità di precipitazioni e infine le grandinate hanno causato molti danni alle vigne, dall'allegagione alle fasi di maturazione del frutto, e anche oidio e peronospora, favoriti dalle condizioni climatiche, non hanno creato **problemi nei vigneti**.

"Ma è soprattutto in annate così difficili che i Vignaioli devono mettere in campo le loro competenze e i loro saperi - spiega **Lorenzo Cesconi**, presidente del Consorzio Vignaioli del Trentino - costruiti in un rapporto costante e diretto con i loro vigneti, sapendo intervenire in modo puntuale e mirato a seconda delle caratteristiche uniche di ogni singolo angolo di territorio coltivato. **Anche durante questi primi giorni di vendemmia, si è capito quanto sarà importante saper lavorare con accuratezza**, selezionando solo i grappoli sani e scartando quelli che hanno subito i danni dei fenomeni meteorologici e da malattie fungine: un lavoro meticoloso, così come meticoloso è stato l'impegno che ogni Vignaiolo ha profuso nel vigneto in questi mesi, per salvare la produzione mantenendo altissima l'attenzione sulla sostenibilità".

Secondo le prime stime del Consorzio, **il calo di produzione**, soprattutto su alcune varietà, **sarà piuttosto netto**. "Difficile fare una stima - aggiunge il presidente - ma anche il Trentino, come tutta Italia, dovrà fare i conti con una diminuzione sensibile delle uve e, per ovvia conseguenza, del vino prodotto. Ecco allora che diventa fondamentale che tutti gli attori del comparto vitivinicolo affrontino con la giusta consapevolezza questa vendemmia, imponendosi di preservare l'origine delle nostre produzioni enologiche: una vendemmia che sarà difficile, che imporrà un lavoro più impegnativo e attento, che non avrà sicuramente come cifra complessiva quella della 'quantità', ma che potrà comunque portare soddisfazioni a chi punterà, a valorizzare le caratteristiche uniche e irripetibili che il territorio e la stagione conferiscono a un vino".

Sarà la prima vendemmia nella quale le aziende associate al Consorzio si muoveranno seguendo quanto condiviso e messo per iscritto nel Manifesto: i fondamenti sono **artigianalità, territorialità, qualità e sostenibilità**, "valori non astratti - conclude Cesconi - ma tradotti in pratiche e azioni concrete: impegno all'abolizione dei concimi chimici di sintesi e dei diserbanti, rese a ettaro di almeno il 20% inferiori rispetto ai valori di produzione

<http://www.ildolomiti.it/economia-e-lavoro/partita-la-vendemmia-prima-raccolta-con-uve-bianche-i-vignaioli-annata-difficile>

delle DOP in vigore in provincia, inammissibilità del 'supero di campagna', divieto assoluto di acquisto di uve, mosti e vini provenienti da fuori regione. Siamo certi che sia proprio in queste annate complicate, infatti, che si rende necessario un maggior rigore nelle regole e nei codici di comportamento, in campagna e in cantina: uno stimolo, ci auguriamo, ad una revisione dei disciplinari di produzione che vada in questa direzione, e non a incentivare ancora un modello produttivo insostenibile e inadeguato ad un territorio come il nostro".

<http://www.lavocedeltrentino.it/2017/08/22/partita-la-vendemmia-2017-raccolta-uve-bacca-bianca/>

Per le mele un calo della produzione del 61%

Partita la vendemmia 2017. Prima raccolta con uve a bacca bianca

Alessio Andreani | agosto 22, 2017



Tra ieri e oggi in **Trentino** ha preso il via la vendemmia delle **uve a bacca bianca**.

*"I primi grappoli vengono raccolti con una decina di giorni di anticipo sulle previsioni – osserva **Graziano Molon**, direttore del Consorzio Vini del Trentino – Sulla qualità della vendemmia è presto per esprimere una valutazione perché tutto dipende dal quadro meteo che caratterizzerà il periodo della raccolta".*

Ricordiamo che, dagli ultimi dati a disposizione elaborati dal settore cooperative agricole della Federazione Trentina della Cooperazione, il fatturato consolidato del settore vitivinicolo della **Cooperazione Trentina** è di **467 milioni di euro**. I soci viticoltori sono **6.585**. Le **cantine sociali** sono: Aldeno, Ala, Avio, Isera, La-Vis, Mezzacorona, Rotaliana di Mezzolombardo, Mori-Colli Zugna, Roverè della Luna, Toblino, Cantina Sociale di Trento, Vivallis, Agraria Riva, Cavit (consorzio di secondo grado).

C'è un po' di preoccupazione dovuta agli effetti delle grandinate di inizio agosto. *"Le grandinate in prossimità della vendemmia – aggiunge Molon – sono le peggiori. Tuttavia il tempo asciutto degli ultimi giorni ha favorito una rapida cicatrizzazione delle uve potendo arrivare, anche in questi casi, in vendemmia con uve sane".*

Altro settore importante della Cooperazione è rappresentato dalle mele. Prima del mese di agosto le stime di produzione, curate da **Apot e Assomela**, prevedevano un calo della produzione del **61% rispetto allo scorso anno**.

<http://www.lavocedeltrentino.it/2017/08/22/partita-la-vendemmia-2017-raccolta-uve-bacca-bianca/>

A peggiorare ulteriormente la situazione sono stati due **eventi meteo** di considerevole intensità nei primi dieci giorni di agosto caratterizzati da violentissime grandinate. Hanno colpito pesantemente zone fino a quel momento rimaste indenni. In particolare la **Valle di Cembra, parte dell'asta dell'Adige (Trento nord), Bleggio e Valsugana.**

Grandine che ha aggiunto problema a problema dopo quanto provocato dalla gelata della scorsa primavera che aveva interessato la valle di Non. Limitato il territorio trentino risparmiato dal maltempo: Trento sud dove le reti antigrandine e l'irrigazione antibrina hanno dimostrato la loro efficacia, Valli del Sarca (con eccezione della Valle di Cavedine anch'essa messa in ginocchio dal gelo), Dro, Arco e Pietramurata dove la grandine ha colpito in misura decisamente minore.

Del 39% della produzione rimasta si ipotizza che, un terzo, sia destinabile all'industria e i rimanenti due terzi al consumo.



http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie/Partita-la-vendemmia-2017.-Prima-raccolta-con-uve-a-bacca-bianca?utm_source=Newscoop%20n.%201186&utm_medium=email&utm_campaign=Newsletter

Partita la vendemmia 2017. Prima raccolta con uve a bacca bianca

Martedì, 22 Agosto 2017

Primi grappoli a essere raccolti quelli delle uve base spumante.



Tra ieri e oggi in Trentino ha preso il via la vendemmia delle uve a bacca bianca.

"I primi grappoli vengono raccolti con una decina di giorni di anticipo sulle previsioni – osserva **Graziano Molon**, direttore del Consorzio Vini del Trentino – Sulla qualità della vendemmia è presto per esprimere una valutazione perché tutto dipende dal quadro meteo che caratterizzerà il periodo della raccolta".

Ricordiamo che, dagli ultimi dati a disposizione elaborati dal settore cooperative agricole della Federazione Trentina della Cooperazione, il fatturato consolidato del settore vitivinicolo della Cooperazione Trentina è di 467 milioni di euro. I soci viticoltori sono 6.585. Le cantine sociali sono: Aldeno, Ala, Avio, Isera, La-Vis, Mezzacorona, Rotaliana di Mezzolombardo, Mori-Colli Zugna, Roverè della Luna, Toblino, Cantina Sociale di Trento, Vivallis, **Agraria Riva**, Cavit (consorzio di secondo grado).

C'è un po' di preoccupazione dovuta agli effetti delle grandinate di inizio agosto. "Le grandinate in prossimità della vendemmia - aggiunge Molon - sono le peggiori. Tuttavia il tempo asciutto degli ultimi giorni ha favorito una rapida cicatrizzazione delle uve potendo arrivare, anche in questi casi, in vendemmia con uve sane".

Altro settore importante della Cooperazione è rappresentato dalle mele.

Prima del mese di agosto le stime di produzione, curate da Apot e Assomela, prevedevano un calo della produzione del 61% rispetto allo scorso anno.

A peggiorare ulteriormente la situazione sono stati due eventi meteo di considerevole intensità nei primi dieci giorni di agosto caratterizzati da violentissime grandinate. Hanno colpito pesantemente zone fino a quel momento rimaste indenni. In particolare la Valle di Cembra, parte dell'asta dell'Adige (Trento nord), Bleggio e Valsugana.

Si parla di:

Imprese

FEDERAZIONE TRENTINA DELLA COOPERAZIONE
Società cooperativa in sigla "COOPERAZIONE TRENTINA"
Vini del Trentino
APOT società cooperativa agricola
Assomela società cooperativa



http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie/Partita-la-vendemmia-2017.-Prima-raccolta-con-uve-a-bacca-bianca?utm_source=Newscoop%20n.%201186&utm_medium=email&utm_campaign=Newsletter

Grandine che ha aggiunto problema a problema dopo quanto provocato dalla gelata della scorsa primavera che aveva interessato la valle di Non.

Limitato il territorio trentino risparmiato dal maltempo: Trento sud dove le reti antigrandine e l'irrigazione antibrina hanno dimostrato la loro efficacia, Valli del Sarca (con eccezione della Valle di Cavedine anch'essa messa in ginocchio dal gelo), Dro, Arco e Pietramurata dove la grandine ha colpito in misura decisamente minore.

Del 39% della produzione rimasta si ipotizza che, un terzo, sia destinabile all'industria e i rimanenti due terzi al consumo.

https://casnigo.virgilio.it/eventi-food_and_drink_il-05-settembre-2017#

VISTI IN RETE - FOOD&DRINK

**05**
Set

1°propedeutico aspiranti Sommelier Riva del Garda

ASPI Triveneto propone, per chi desidera avvicinarsi al...

 Agraria Riva del Garda - Riva del Garda (TN)

<https://www.evensi.it/1propedeutico-aspiranti-sommelier-riva-del-garda-agraria/223186354>

1°propedeutico aspiranti Sommelier Riva del Garda

Martedì 5 Settembre 2017 20:00 ▶ Martedì 5 Settembre 2017 23:00

TRA 11 GIORNI



Salva su Facebook

Mi piace 0

1

ASPI Triveneto propone, per chi desidera avvicinarsi al mondo del vino, un corso di 1° propedeutico ASPI per aspiranti sommelier a Trento. Il percorso si svolgerà presso l'Azienda Agraria, in via Nazzaro, 4 a Riva del Garda. Il percorso prevede 12 incontri, (servizio del vino, viticoltura, tecnica di degustazione, legislazione vitivinicola, spirits, abbinamento vino-cibo), più una valutazione finale del percorso svolto, verrà fornito materiale didattico per lo studio e per le degustazioni, sono previste visite a cantine e

[Visualizza tutto ▼](#)

ASPI Triveneto propone, per chi desidera avvicinarsi al mondo del vino, un corso di 1° propedeutico ASPI per aspiranti sommelier a Trento. Il percorso si svolgerà presso l'Azienda Agraria, in via Nazzaro, 4 a Riva del Garda. Il percorso prevede 12 incontri, (servizio del vino, viticoltura, tecnica di degustazione, legislazione vitivinicola, spirits, abbinamento vino-cibo), più una valutazione finale del percorso svolto, verrà fornito materiale didattico per lo studio e per le degustazioni, sono previste visite a cantine e distillerie, non per ultimo, un'incontro sensoriale...a tavola...al buio!
Chiama, senza impegno, per informazioni, o scrivimi.

http://www.aspitrentino.it/index.php/component/jdownloads/send/2-corsi-sommelier/24-2-propedeutico-riva-del-garda?option=com_jdownloads

QUOTE DI ISCRIZIONE:

quota del corso € 400,00 (iva esclusa)
con iscrizione ASPI in regola per l'anno 2017.
L'iscrizione da diritto a ricevere le News ASPI oltre
alla possibilità di partecipare a tutte le attività
dell'Associazione Territoriale e Nazionale.

Sede corso ASPI Triveneto

Agraria Riva del Garda

Via S. Nazario, 4,
38066 Riva del Garda - TN

Orario:

Pomeridiano dalle 15.00 alle 18.00 (con
raggiungimento di un numero minimo)
Serale dalle 20.00 alle 23.00

ISCRIZIONE:

Iscrizione tassativa entro giovedì 06 settembre
2017, da farsi via e-mail **compilando** la
presente scheda.

Il pagamento dovrà essere effettuato alla
prima lezione in contanti, con assegno o bonifico
bancario a :

ASSOCIAZIONE SOMMELIER del
TRENTINO

IBAN: IT5420521635320000000091507

oppure con:



SCHEDA DI ADESIONE
2° propedeutico ASPI 2017
- Riva del Garda-

Nome _____

Cognome _____

Indirizzo _____

CAP _____

CITTA' _____

Codice _____

Fiscale _____

Telefono _____

E-mail: _____

INTESTAZIONE FATTURA

Nome/ Cognome _____

Ditta _____

Indirizzo _____

CAP : _____

CITTA' _____

Codice Fiscale e/o P. IVA _____

sessione pomeridiana _____

sessione serale _____



CORSO
DI QUALIFICAZIONE
PROFESSIONALE
ASPIRANTE SOMMELIER

2° propedeutico
2017

- La formazione del
Sommelier
- Enografia nazionale e
internazionale
- Enogastronomia

www.aspitrentino.it

Coordinatore ASPI Triveneto

Cell. +39 335 484502

mail: aspitrentino@gmail.com

site internet : www.aspitrentino.it

volgiamo frequentare i corsi e le altre attività associative.

L'iscrizione all'ASPI è obbligatoria per tutti coloro che

Corso e per poter sostenere l'esame finale.

botolare al massimo due assenze per ogni livello del

Sommelier. La frequenza alle lezioni è obbligatoria; sono

PERSONALIZZATO per conseguire il titolo di

di accedere al PERCORSO DIDATTICO

consista in bagaglio tecnico e culturale che gli permette

in DUE CORSI PROPEDUTICI, in grado di offrire al

nonché il loro abbinamento con i cibi. Per raggiungere

l'apprezzamento dei vini e delle altre bevande alcoliche,

editoriale per diffondere la conoscenza e

del vino, svolgendo attività di carattere didattico ed

professionale del Sommelier e di valorizzare la cultura

L'ASPI si persegue lo scopo di qualificare la figura

PROPEDEUTICI

NORME REGOLAMENTI CORSI

INCONTRI INTEGRATIVI OBBLIGATORI:

(data da definire)

14^ Incontro : Cena al buio

(data da definire)

13^ Incontro: visita in distilleria

(data da definire)

12^ Incontro : visita in cantina

PROGRAMMA	PRESENTAZIONE DEL CORSO E FINALITÀ	II programma : I contenuti, la partecipazione alle lezioni, la verifica a fine corso. La comunicazione, tecnica di servizio; mise-en-place. Bicchieri; presentazione ed apertura bottiglia; Servizio e mescolta; decantazione Tecnica della degustazione Prova pratica e degustazione
1^ Lezione: 14 settembre	Italia nord ovest: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Liguria Principali vitigni e vini	Prova pratica e degustazione
2^ Lezione: 21 settembre	Italia nord est: Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli, Venezia Giulia; Principali vitigni e vini	Prova pratica e degustazione
3^ Lezione: 28 settembre	ENOGRAFIA E VITICOLTURA NAZIONALE	
4^ Lezione: 05 ottobre	ENOGRAFIA E VITICOLTURA NAZIONALE	
5^ Lezione: 12 ottobre	ENOGRAFIA E VITICOLTURA NAZIONALE	
6^ Lezione: 19 ottobre	ENOGRAFIA E VITICOLTURA NAZIONALE	
7^ Lezione: 26 ottobre	ENOGRAFIA E VITICOLTURA EUROPEA	
8^ Lezione: 09 novembre	ENOGRAFIA E VITICOLTURA EUROPEA	
9^ Lezione: 16 novembre	ENOGRAFIA E VITICOLTURA MONDO	
10^ Lezione: 23 novembre	ANALISI SENSORIALE ENOGASTRONOMIA	
11^ Lezione: 30 novembre	Esami - scritto, orale, test	
12^ Lezione: 07 dicembre	Prova pratica con degustazione e servizio	



<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie/Smartcoop-.E-la-Cfs-del-Liceo-Maffei-di-Riva>

"Smartcoop". E' la Cfs del Liceo Maffei di Riva

Giovedì, 24 Agosto 2017

E' Smart la Cooperativa Formativa Scolastica creata da studentesse e studenti di due classi del Liceo Maffei della città del Benaco.



Allegato

[maffei.pdf \(545,18 kB\)](#)

Organizzazione di spettacoli teatrali e di altri eventi culturali all'interno della scuola.

E' il settore di attività di Smartcoop. Cooperativa Formativa Scolastica creata da studentesse e studenti di due classi

Si parla di:

Imprese

FEDERAZIONE TRENTINA DELLA COOPERAZIONE Società cooperativa in sigla "COOPERAZIONE TRENTINA" AGRARIA RIVA DEL GARDA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA in sigla AGRARIA RIVA DEL GARDA o AGRIRIVA IL GAVIALE società cooperativa The Hub Trentino-Suedtirol società cooperativa

(la prima del classico e la terza del linguistico) del Liceo Andrea Maffei di Riva del Garda.

"Nell'anno scolastico passato Smartcoop ha organizzato, gestito e messo in scena uno spettacolo teatrale tratto dalla commedia di Aristofane *Le Vespe* - viene spiegato - Le socie e i soci si sono occupati di reperire gli attori e i musicisti, organizzare le prove dello spettacolo, organizzare e promuovere lo spettacolo finale".

L'attività non si è limitata a questo ma è andata oltre. "Infatti i giovani hanno curato uno studio sul testo originale e sulle diverse traduzioni, cercando di conciliare il dato letterario con la musica contemporanea in vista di una loro valorizzazione ai fini dell'esibizione finale".

Dopo aver costituito la Cfs (acronimo di Cooperativa Formativa Scolastica) avvalendosi dell'apporto, della preparazione e dell'esperienza degli esperti della Federazione Trentina della Cooperazione e aver eletto le cariche sociali, Smartcoop ha organizzato un incontro con i formatori di "Impact Hub".

Assieme a loro sono stati approfonditi alcuni temi di particolare importanza e interesse. Temi come le Start up. Inoltre i formatori di Impact Hub hanno aiutato socie e soci di Smartcoop a tradurre in attività pratiche i progetti della Cfs.

Altra tappa significativa del cammino che ha portato alla realizzazione del progetto è stato l'incontro con Dino Sommadossi, presidente de "Il Gaviale" di Dro.

La cooperativa è attiva da tempo nella ideazione, progettazione e gestione di progetti culturali.

Nel corso dell'incontro, ragazze e ragazzi hanno potuto conoscere la storia e l'organizzazione di questa cooperativa e hanno ricevuto consigli preziosi per la realizzazione del loro progetto teatrale. Suggerimenti messi in pratica. Meglio: messi in scena.

Meritevole di essere ricordata anche la visita all'Agraria di Riva del Garda. Qui i giovani hanno incontrato il direttore Massimo Fia. La cooperativa agricola della città del Benaco è riferimento per i tanti che operano nella olivicoltura e vitivinicoltura. Un incontro per conoscere storia e struttura di Agraria ma anche per capire cosa è una cooperativa, come funziona e quali sono valori e principi che la caratterizzano.

<http://www.sarahskrisenherd.com/2017/09/travel-guide-italien-gardasee.html>

[TRAVEL GUIDE] ITALIEN – GARDASEE

Hallo ihr Lieben,

heute gibt es hier im Krisenherd mal wieder einen Reisebericht von mir.

Mitte August haben Herr Krisenherd und ich uns es bei bestem Wetter eine Woche am wunderschönen Gardasee gut gehen lassen.

Innerhalb der letzten fünf Jahre hat es mich dort ganze drei Mal hinverschlagen. Es ist also allerhöchste Zeit heute, endlich meine besten Tipps mit euch zu teilen. Viel Spaß beim Lesen!



Travel Guide Gardasee

Über den Gardasee

Der Gardasee ist der größte See Italiens. Er hat eine Gesamtfläche von circa 370 Quadratmetern und ist an der tiefsten Stelle etwa 346 Meter tief. Gelegen ist der See im Norden Italiens. Der See wird von insgesamt drei Provinzen verwaltet: Der Norden des Sees gehört zur Region Trentino-Südtirol, der Westen zur Lombardei und der Osten zu Venetien. Dadurch ist das kulinarische und auch kulturelle Angebot am und um den See sehr vielfältig.

Anreise

Angereist bin ich bisher jedes Mal mit dem Auto. Das ist zwar ein ganz schöner Ritt aus Hamburg. Aber zumindest auf dem Hinweg haben wir immer einen Zwischenstopp gemacht, um z.B. liebe Freunde zu besuchen oder eine neue Stadt kennenzulernen. Unsere Zwischenstopps waren bisher München und Innsbruck. Wer in der Hauptferienzeit anreist, so wie wir dieses Jahr, sollte sich vorab unbedingt über die Verkehrslage auf der Brennerautobahn informieren. Dieses Jahr standen wir leider ziemlich lange im Stau. Weitere Infos zum Sommerreiseverkehr auf der Brennerautobahn findet ihr hier [\[klick\]](#).

Alternativ kann man natürlich auch mit dem Zug oder dem Flugzeug anreisen. Damit habe ich bisher keine Erfahrungen gesammelt, fand die Informationen auf [Gardasee.de](#) [\[klick\]](#) aber sehr aufschlussreich.

Übrigens:

Wer am Gardasee von A nach B kommen möchte und nicht das Auto nehmen möchte/kann, kann problemlos den Touristenbus nehmen. Die Tickets kosten hier etwas mehr als 2,- € pro Person und der Bus fährt bis circa Mitternacht.

Übernachtung

Gewohnt habe ich am Gardasee jedes Mal im Nordosten des Sees, im wunderschönen Ort Cassone, der etwa vier Kilometer von Malcesine entfernt liegt. Alle drei Male haben Herr Krisenherd und ich uns eins der Apartments von **Appartamenti Lory** [klick] gemietet. Die Vermieter sind supernet und bieten verschiedene Apartments in Cassone und Malcesine an. Von der Ein-Zimmer-Wohnung bis hin zur Villa ist alles dabei. Und die Preise sind dabei absolut fair und bezahlbar. Und das Wichtigste: Zum See sind es nur circa fünf Minuten Fußweg.

Über Cassone und Malcesine

Da ich bisher die meiste Zeit am Gardasee in und um Cassone und Malcesine verbracht habe, gibt es hier noch mal ein paar allgemeine Infos über beide Ortschaften.

Malcesine:

Malcesine ist eine Gemeinde im Nordosten des Gardasees mit circa 3.700 Einwohnern. Zu der Gemeinde Malcesine gehören die Orte Cassone und Navene.

Der Ort Malcesine an sich zählt zu den beliebtesten Ferienorten am Gardasee und das zu Recht. Das Stadtbild ist geprägt durch den historischen Ortskern, die malerische Altstadt mit ihren vielen kleinen engen Gassen und die Skalierburg, die man schon von Weitem sieht. Malcesine lädt zum Flanieren, Shoppen und natürlich zum Essen gehen ein.

Samstags ist immer Wochenmarkt im Zentrum, auf dem man sich mit regionalen Leckereien eindecken kann.

Besonders gut an Malcesine gefällt mir das Flair, welches mir typisch italienisch vorkommt und auch der Ort an sich ist einfach wunderschön.



Cassone:

Cassone gehört zur Gemeinde Malcesine und ist etwa vier Kilometer von Malcesine entfernt. Durch Cassone fließt der kürzeste Fluss der Welt - der Aril. Dieser hat nämlich lediglich eine Länge von 175 Metern.

Der Ort an sich ist sehr klein, wunderschön, hat einen tollen Charme und ist im Vergleich zu anderen Orten am Gardasee auch in der Hochsaison nicht zu überlaufen.

Besonders schön ist die Promenade, die laut eines alten Sprichworts die schönste Promenade des ganzen Gardasees ist. Wunderschön ist auch der kleine Hafen, der als das Wahrzeichen der Stadt geht.

In Cassone gibt es einige wirklich gute Restaurants und einen kleinen Laden, der Lebensmittel, Zeitschriften etc. anbietet.



Sightseeing & Unternehmungen

Die Möglichkeiten am und um den Gardasee, was das Freizeitprogramm betrifft, sind fast unbegrenzt. Mein Fokus lag bisher immer auf einer Mischung aus Entspannung, Unternehmungen und natürlich leckerem Essen. Meine Highlights der vergangenen Jahre waren folgenden:

- Ein Stadtbummel durch **Malcesine** gehört jedes Jahr für mich zum Pflichtprogramm. Hier kann man gut shoppen, lecker essen und oben kurz vor der Burg gibt es das leckerste Pistazieneis bei **Cento Per Cento** [\[klick\]](#).
- Dem **Parco Grotta Cascata Varone** [\[klick\]](#) habe ich schon zwei Mal einen Besuch abgestattet. Nach einem kleinen Aufstieg durch die Natur im Norden des Sees, gelangt man am Ende zum Varone Wasserfall. Der Eintritt in den Park beträgt aktuell 5,50 € und ist ein beliebtes Ausflugsziel bei Jung und Alt.
- Ein Ausflug zum nahe gelegenen **Tennosee** ist auch eine tolle Idee. Der See befindet sich ebenfalls nördlich vom See, in der Nähe von Riva del Garda und Arco. Laut einigen Quellen im Internet soll es sich beim Tennosee um den saubersten Süßwassersee in ganz Italien handeln. Besonders schön fand ich die Natur um den See, die wunderschöne Farbe des Sees (türkis) und natürlich ein Bad im See selber. Man kann hier sogar Stand-Up Paddle Boards ausleihen.
- **Weingut Besichtigungen** inklusive Verkostung gehören mittlerweile für mich auch zu den echten Highlights. Bisher war in zwei Weingütern. Eins im Norden und eins im Süden. Im Norden war ich bei **Madonna delle Vittorie** [\[klick\]](#). Dort gibt es leckeren Wein und auch gutes Olivenöl. Und im Süden war ich auf dem Weingut **Cà dei Frati** [\[klick\]](#) - dort gibt es tollen Wein, allerdings ein bisschen teurer.
- Tagesausflüge habe ich bisher nach **Verona** und nach **Venedig** unternommen. Ich finde, das ist eine tolle Möglichkeit sich einen ersten Eindruck von den Städten zu verschaffen.



Darüber hinaus gibt es noch ein paar Dinge, die ich gerne mal am Gardasee machen möchte, aber bisher noch nicht dazu kam. Dazu zählen eine **Seilbahnfahrt** hoch auf den Berg **Monte Baldo** und ein **Windsurf-Anfängerkurs**.

Kulinarische Highlights

Kommen wir nun zum wichtigsten Punkt, dem Essen, so wie es sich für einen Foodblog gehört. Hier folgen jetzt meine Restauranttipps und Einkaufstipps für euch.



Restaurants in Cassone & Malcesine:

- **Pizzeria & Ristorante Al Vogaor:** Das Restaurant Al Vogaor ist mein Lieblingsrestaurant in Cassone. Es ist direkt unten am Wasser gelegen und man hat, während man lecker isst, einen tollen Blick auf den Gardasee. Die Karte bietet Pizza, Pasta, Fisch und Fleischgerichte - also für jeden etwas. Sehr lecker fand ich die Bruschetta, die hausgemachte Pasta und die Pizza. Das Restaurant ist nicht unbedingt schick, aber das Essen ist sehr lecker und die Preise sind für Italien recht günstig.
- **Pizzeria Aril:** Die Pizzeria Aril ist direkt am Fluss Aril gelegen. Hier gibt es, wie der Name vermuten lässt, Pizza. Und zwar eine der größten und auch leckersten Pizzen, die ich bisher in Italien gegessen habe.
- **Ristorante Hotel Cassone:** Das beste Restaurant in Cassone, ist meiner Meinung nach das Restaurant im Hotel Cassone. Dieses befindet sich ebenfalls am Aril Fluss. Es empfiehlt sich, hier zu reservieren. Am letzten Abend habe ich mir hier ein sehr exquisites Menü gegönnt und ganz italienisch Antipasti, Primi Piatti, Secondi Piatti und Espresso bestellt. Für ein Dessert war ich schon zu satt. Das Essen ist exquisit, die Preise sind angemessen und der Service ist zuvorkommend. Besonders lecker fand ich hier die hausgemachten Gnocchi mit frischem Trüffel.
- **Ristorante Stella:** Das Stella ist ebenfalls nah am Gardasee gelegen und man hat, sofern man am Fenster sitzt, ebenfalls einen tollen Seeblick. Die Karte bietet ebenfalls Pizza, Pasta etc. und es ist alles lecker gewesen. Von den vier Restaurants in Cassone ist das Restaurant für mich auf den Ort bezogen das Schlusslicht, aber immer noch sehr lecker.
- **Ristorante Al Gondoliere:** Laut Tripadvisor gehört das Al Gondoliere zu den besten Restaurants in Malcesine. Das Restaurant befindet sich im Ortskern von Malcesine. Man sitzt etwas erhöht und hat einen tollen Blick über das abendliche Treiben in der Altstadt. Das Restaurant ist ziemlich schick, die Küche ist gehoben und auch die Preise sind nicht gerade günstig, aber es ist wirklich sehr sehr lecker dort. Die hausgemachte Pasta mit frisch gehobeltem Trüffel war supergut. Die Präsentation der Speisen war auch superschön. Hier sollte man unbedingt reservieren.
- **Vidoc:** Im Vidoc sollte man auch unbedingt reservieren. Dieses Restaurant lässt Food Blogger Herzen höher schlagen. Es gibt eine kleine feine Karte mit ausgewählten Speisen, die alle täglich frisch zubereitet werden. Auf der Karte befinden sich u.a. Gerichte, die typisch für die Region Emilia-Romagna sind. Besonders lecker fand ich die Bruschetta Variationen und die hausgemachte Pasta. Das Highlight war jedoch das Dessert: Panna Cotta mit Lakritz - soooo gut! Und auch das Tiramisu war der Hammer.

Einkaufstipps am und um den Gardasee:

- **Agraria Riva del Garda:** Hier schlagen Feinschmecker Herzen höher. In der **Agraria Riva del Garda** findet ihr lokale Produkte aller Art: Obst & Gemüse, Pasta, Pesto & Saucen, Wein, Olivenöl, Essig etc. es gibt auch eine Frischetheke mit Käse- und Wurstspezialitäten und auch eine Ecke mit Dekokram. Mein letzter Besuch dort war sehr teuer... Aber die leckeren Produkte haben mich einfach überzeugt.
- **Olio Malcesine:** Hier dreht sich alles um Oliven. Wer leckeres Olivenöl und andere kulinarische Highlights sucht, wird hier fündig.
- Die Einkäufe für die tägliche Verpflegung vor Ort habe ich meistens in einem der kleineren Supermärkte in Cassone und Malcesine getätigt. Der nächstgrößere Supermarkt befindet sich im **Grand'Affi Shopping Center**. Dort ist es etwas günstiger, als in den Supermärkten direkt am See, jedoch lohnt sich der Weg dorthin nur, wenn man einen etwas größeren Einkauf plant.

Wie ihr seht, beziehen sich meine Tipps eher auf den Nordosten des Gardasees. In den Süden hat es mich bisher nur einmal verschlagen und dort war es im August einfach nur überlaufen. Hier werde ich mir zu einem anderen Zeitpunkt noch mal versuchen, eine Meinung zu bilden. Und auf der Westseite war ich bisher leider auch noch nie. Falls ihr hier irgendwelche Tipps habt, immer gerne her damit -)

Ich hoffe, dass euch mein Reisebericht gefallen hat. Falls ihr Fragen habt, meldet euch gerne.

Alles Liebe

Eure Sarah

P.S. Alle Links im Beitrag sind meine persönlichen Empfehlungen für euch.
