



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 31 Ottobre 2016

Rovereto 31 Ottobre 2016



Vino, terroir & abbinamenti

A conclusione della decima vendemmia nella nuova sede, **Agraria Riva del Garda** organizza un evento legato alla propria linea di vini "Le Selezioni", vini tipici del territorio ottenuti dai vigneti posti nelle zone più vocate dell'Alto Garda Trentino e condotti per esprimere al meglio le peculiarità del territorio.

L'evento, che farà parte integrante del programma di DivinOttobre organizzato dalla Starda del Vino del Trentino, avrà luogo nello **Store rurale di Agraria** dalle 15 alle 20, con il seguente programma.

- Il terroir. Attraverso i carotaggi dei terreni, gli enologi della **Riva del Garda Cantina** illustreranno le caratteristiche dei vigneti dai quali provengono i vini della linea "Le Selezioni", spiegando come ogni vitigno necessita di un proprio terreno e come esso si ripercuota poi sul vino.
- Il vino. Antonio Garofolin, sommelier e coordinatore ASPI Trentino, in collaborazione con **il sommelier di Agraria Paolo Bailoni**, spiegherà le caratteristiche organolettiche dei vini.
- Il cibo. Gli chef di alcuni ristoranti locali avranno il compito di creare un abbinamento cibo-vino, cercando di interpretare ognuno una diversa tipologia di vino. Partendo dalle ricette degli chef, poi, gli studenti della scuola alberghiera di Rovereto creeranno dei finger food per il libero assaggio del pubblico presente.

I ristoranti coinvolti sono Comano Cattoni Holiday (Comano Terme), Villetta Annessa (Riva del Garda), Ristorante Pizzeria Alfio (Dro) e Park Hotel Querceto (Malcesine). A completamento dell'evento vi sarà la degustazione verticale delle nostre migliori annate di Créa - Merlot Trentino DOC condotta da Nereo Pederzoli, giornalista RAI e degustatore Gambero Rosso (degustazione a pagamento).

<http://www.intrentino.to/interne/articoli.aspx?ID=2926&IDA=7123>

Comincia un DiVin Ottobre



03/10/2016

Appuntamenti alla scoperta dei paesaggi più suggestivi e delle tradizioni del territorio, tra vigneti, cantine, aziende agricole, ristoranti e agriturismi

L'autunno è il momento in cui le aziende si animano del lavoro incessante in vigna e della selezione dei grappoli migliori: è dunque un periodo suggestivo per visitare i vigneti e le cantine trentine, facendosi partecipi della vendemmia e delle prime fasi di lavorazione del prodotto, con l'aria pervasa dal profumo del mosto. Per accogliere al meglio gli appassionati, molte realtà della zona attive in campo enogastronomico si rendono disponibili per eventi speciali. Tra questi DiVin Ottobre, ricco calendario di appuntamenti, in programma in tutti i weekend del mese in varie località del territorio. Un'occasione per scoprire i paesaggi più suggestivi attraverso un viaggio di gusto che coinvolge

cantine, aziende agricole, ristoranti e agriturismi. Tante le iniziative proposte: passeggiate nei vigneti e nei boschi, degustazioni in cantina, occasioni dove l'enogastronomia incontra la musica o manifestazioni in centri storici tra i più belli del Trentino, con i caldi colori autunnali che rendono il paesaggio magico. Il calendario propone in particolare cantine aperte in vendemmia, "Morsi e sorsi d'autunno" a Mori, una pedalata biodiversa e il trekking "I colori del bosco" in Alta Val di Cembra, "Il cucchiaino dell'Argentario" a Civezzano, "Una volta il vino...", "Degusta l'autunno" e "Gelati e pennelli" a Lavis, "Vallagarina di gusto" a Isera, "Caneve aperte" a Cembra, "D'autunno... Festival ed assaggi" a Ponte Arche, "Erborista per un giorno" in Val di Gresta, "Incontriamoci al maso" a Pressano di Lavis, "Racconti di vite" a Mezzolombardo, "Vino, terroir e abbinamenti" a Riva del Garda, "Convivio in vigna" a Vallelaghi, "Agrifest" ad Avio e "Sagra della ciuiga" a San Lorenzo in Banale. Non mancano poi la festa della patata di Campo Lomaso e la "Festa della castagna" a Castione di Brentonico e a Centa San Nicolò sull'Altopiano della Vigolana. La rassegna è a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Info: www.tastetrentino.it/scoprire/eventi/dettaglio-eventi/articolo/divin-ottobre-2016

<http://www.veranstaltungen-eventi.com/divin-ottobre-2>

Divin Ottobre

In Trentino accogliamo l'arrivo dell'autunno con il DiVin Ottobre, ricco calendario di appuntamenti, in programma in tutti i weekend del mese di ottobre in varie località del territorio. Un'occasione per scoprire i paesaggi più suggestivi attraverso un viaggio di gusto che coinvolge cantine, aziende agricole, ristoranti ed agriturismi.

Tante le iniziative proposte: passeggiate nei vigneti e nei boschi, degustazioni in cantina, occasioni dove l'enogastronomia incontra la musica o manifestazioni nei centri storici tra i più belli del Trentino, con i caldi colori autunnali che rendono il paesaggio magico.

PIC NIC IN CAMPAGNA A MADONNA DELLE VITTORIE

Arco, 2 ottobre 2016

dalle 10.00 alle 17.00

Visita guidata, degustazione di vini e olio con pic nic in campagna.

€ 12,00

INFO E PRENOTAZIONI:

Madonna delle Vittorie

via Linfano 81 - 38062 Arco (TN)

Tel. 0464 505542 - info@madonnadellevittorie.it

VINO, TERROIR & ABBINAMENTI

Riva del Garda, 21 ottobre

Dalle 15.00 alle 20.00

Un viaggio attraverso i vigneti posti nelle zone più vocate dell'Alto Garda Trentino che danno vita a "Le Selezioni" di **Riva del Garda Cantina**, vini che esprimono al meglio le peculiarità del territorio. Un connubio di terroir, profumi e sapori che si fondono insieme per creare abbinamenti con il cibo unici ed originali, frutto della fantasia di rinomati chef locali che, in collaborazione con le Scuole Alberghiere di Rovereto e Levico, cercheranno di interpretare al meglio i diversi vini.

INFO E PRENOTAZIONI:

Ingresso gratuito

E' consigliata la prenotazione

Tel 0464 552133 - info@agririva.it

<http://allevents.in/riva%20del%20garda/vino-terroir-and-abbinamenti/1789199701360617>



Vino, terroir & abbinamenti

TIME ⌚ Fri Oct 21 2016 at 03:00 pm [+ Add to calendar](#)

VENUE 📍 Agraria Riva del Garda, via San Nazzaro, 4, Riva del Garda, Italy

CREATED BY 👤 Agraria Riva del Garda [+ Follow](#) [✉ Contact](#)






VINO, TERROIR & ABBINAMENTI

Agraria Riva del Garda
21 ottobre 2016

EVENT DETAILS VINO, TERROIR & ABBINAMENTI

A conclusione della decima vendemmia nella nuova sede, **Agraria Riva del Garda** organizza un evento legato alla propria linea di vini "Le Selezioni", vini tipici del territorio ottenuti dai vigneti posti nelle zone più vocate dell'Alto Garda Trentino e condotti per esprimere al meglio le peculiarità del territorio.

L'evento, che farà parte integrante del programma di DivinOttobre organizzato dalla Starda del Vino del Trentino, avrà luogo nello **Store rurale di Agraria** dalle 15 alle 20, con il seguente programma.

- Il terroir. Attraverso i carotaggi dei terreni, gli enologi della **Riva del Garda Cantina** illustreranno le caratteristiche dei vigneti dai quali provengono i vini della linea "Le Selezioni", spiegando come ogni vitigno necessita di un proprio terreno e come esso si ripercuota poi sul vino.
- Il vino. Antonio Garofolin, sommelier e coordinatore ASPI Trentino, in collaborazione con il **sommelier di Agraria Paolo Bailoni**, spiegherà le caratteristiche organolettiche dei vini.
- Il cibo. Gli chef di alcuni ristoranti locali avranno il compito di creare un abbinamento cibo-vino, cercando di interpretare ognuno una diversa tipologia di vino. Partendo dalle ricette degli chef, poi, gli studenti della scuola alberghiera di Rovereto creeranno dei finger food per il libero assaggio del pubblico presente.

I ristoranti coinvolti sono Comano Cattoni Holiday (Comano Terme), Villetta Annessa (Riva del Garda), Ristorante Pizzeria Alfio (Dro) e Park Hotel Querceto (Malcesine).

A completamento dell'evento vi sarà la degustazione verticale delle nostre migliori annate di Créa - Merlot Trentino DOC condotta da Nereo Pederzoli, giornalista RAI e degustatore Gambero Rosso (degustazione a pagamento).

<http://blog.enotourtrento.it/alambicchi-gourmet-fa-tappa-a-riva-del-garda/>

ALAMBICCHI GOURMET FA TAPPA A RIVA DEL GARDA

IN: [#ALAMBICCHIGOURMET](#) [#GRAPPATRENTINA](#) [#STRADAVINOTRENTINO](#)



Settimo appuntamento per la rassegna pensata e organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con l'Istituto Tutela della Grappa del Trentino, per far conoscere e provare inediti abbinamenti con la grappa trentina. Protagoniste della serata, le grappe della Distilleria Pisoni e della Distilleria Angeli, abbinare ai piatti del Ristorante Villetta Annessa.

Nuovo incontro della rassegna "**Alambicchi Gourmet**", iniziativa della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, nata in **collaborazione con l'Istituto Tutela della Grappa del Trentino per valorizzare la grappa**, uno dei prodotti più rappresentativi del territorio, e mostrarne le infinite sfumature attraverso inediti **abbinamenti a tutto pasto**.



L'appuntamento è in programma per **venerdì 14 ottobre, a partire dalle ore 20.00, al Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda**, con un **menù di quattro portate**.

Si inizia con un benvenuto della casa composto da **cracker Monte Misone con formaggella piumata dell'Azienda Agricola Fontanèl**, abbinato alla **grappa biologica Chiave di Volta di Distilleria Pisoni** e si prosegue con un antipasto di **rotolino di anguilla marinata alla grappa con polenta di mais integrale alla piastra** accompagnato da **grappa di Cabernet di Distilleria Angeli** per poi passare al secondo, una **guancia**

di manzo brasata al Creà con polenta di patate e cappucci rossi abbinata ad un **calice di Creà di Agraria Riva del Garda**, e concludere con una **torta sbriciolina alla ricotta e composta di susine di Dro con zabaione freddo alla grappa** abbinata alla **grappa invecchiata di Gewürztraminer di Distilleria Pisoni**. Infine, **caffè espresso** in abbinamento a **Grappa Anniversario di Distilleria Angeli**.

Il menù è proposto ad un prezzo di **50 euro, comprensivo di 4 grappe, 1 calice di vino, caffè e acqua**. Ogni piatto sarà inoltre impreziosito dalla **spiegazione** e dai **suggerimenti** dei **produttori coinvolti**, che illustreranno brevemente anche storia, processo produttivo e tipologie della Trentino Grappa.



Scopri il programma della rassegna su: bit.ly/alambicchigourmet

<http://www.rss-scout.de/nachrichten/regionale-nachrichten/300916.html>

Heinrich Metzendorf Schüler auf Studienfahrt in Riva del Garda

Kreis Bergstraße/Bensheim. Vom 18.09.-23.09.2016 befanden sich 17 Schülerinnen und Schüler des Fachbereiches Hotel- und Gaststättengewerbe der Heinrich Metzendorf Schule (HMS) in Bensheims Partnerstadt Riva del Garda. Der Schüleraustausch zwischen der HMS und CFP Alberghiero di Riva del Garda findet seit 2008 regelmäßig statt. Mit Unterstützung durch den deutsch-italienischen Freundeskreis und vieler Kollegen wird der Austausch mit viel Engagement durch die Fachlehrerin Frau Jana Schartner und Fachlehrer Herr Boris Bornhorst vorbereitet und durchgeführt. Begleitet wurde die Reisegruppe in diesem Jahr von Fachbereichsleiterin Evi Krumrey. Nach einem herzlichen Empfang im Rathaus von Riva durch die Stadträtin für Kultur Renza Bulletin ging es in die Hotelfachschule; dort wurde die Reisegruppe von Schulleiter Massimo Malossini begrüßt. An diesem Tag absolvierten die mitgereisten Köche-Azubis bereits ihre erste Kocheinheit indem sie carna salada herstellten, eine Spezialität aus dem Trient, bestehend aus Rindfleisch, welches in einer Salzlake mit Gewürzen mariniert wird. Auf dem Programm der folgenden Tage standen vormittags Küchen- und Servicepraxis, sowie Unterrichtseinheiten „Italienisch für Anfänger“. Die Nachmittage waren mit Besichtigungen in der Region rund um Riva gefüllt. Am Montag wurde das 4-Sterne Hotel Du Lac et Du Park mit einem wunderschönen Park und direktem Zugang zum Gardasee besichtigt. Gleich im Anschluss erfuhren die Schüler in der Kaffeerösterei Omkafe Wissenswertes rund um den Kaffee. Am Dienstagnachmittag stand ein Besuch im Weingut Pisoni in Pergolese auf dem Programm. Die Familie produziert Wein, Sekt und Grappa auf höchstem Niveau. Marco Pisoni ließ es sich nicht nehmen und führte die Gruppe persönlich durch die verschiedenen Bereiche der Weinproduktion. Eine anschließende Weinverkostung inmitten der Weinberge rundete den Besuch ab. Die Besichtigung der „Agraria Riva del Garda“ war ein weiterer Programmpunkt. In dieser Genossenschaft haben sich ca. 350 Winzer und 80 Olivenbauern zusammengeschlossen. So wurden den Schülerinnen und Schülern die Maschinen zur Herstellung von Olivenöl eindrucksvoll erläutert. Im Anschluss daran durften die...

<http://www.secolo-trentino.com/52862/food/le-valli-trentine-in-fermento-per-il-quarto-finesettimana-di-divin-ottobre.html#>



Le valli trentine in fermento per il quarto finesettimana di DiVin Ottobre

Da Lavis a Mezzolombardo, da Mori a Castione di Brentonico, da Altopiano della Vigolana a Altavalle, da Campo Lomaso di Comano Terme a Valledaghi fino a Riva del Garda: sono addirittura **dieci gli appuntamenti in programma per il quarto weekend di DiVin Ottobre.**

Si parte **giovedì 20 ottobre** con **Racconti di vite: la viticoltura dall'antichità alla contemporaneità a Mezzolombardo**, che proseguirà fino a **domenica 23 ottobre** con un **ciclo di eventi dedicato al tema del vino**: dalla conferenza dedicata al trasporto del vino lungo la via Claudia Augusta all'incontro-dialogo "**Racconti di vite 2016**" con degustazione di Teroldego Rotaliano presentato da più di una decina di produttori locali e abbinato al pane al Teroldego e a salumi e formaggi trentini, dalle cantine aperte all'esposizione di alcune opere di Paolo Tait in un percorso ideale tra arte e vino. *Per informazioni, chiamare il numero 0461 1752525 o scrivere a r.roncador@progettoalteritas.com.*

Solo per la giornata di **venerdì 21, dalle 15.00 alle 20.00**, presso **Agraria Riva del Garda** è invece in programma **Vino, terroir e abbinamenti**, viaggio tra i vigneti dell'Alto Garda trentino e degustazione di piatti preparati dagli chef del Ristorante Villetta Annessa, del Comano Cattoni Holiday, del Ristorante Pizzeria Alfio e del Park Hotel Querceto, in collaborazione con le Scuole Alberghiere di Rovereto e Levico. *L'ingresso è gratuito ma è consigliata la prenotazione chiamando il numero 0464 552133 o scrivendo a info@agririva.it.*

<http://www.secolo-trentino.com/52862/food/le-valli-trentine-in-fermento-per-il-quarto-finesettimana-di-divin-ottobre.html#>

Per un aperitivo diverso, **dalle 17.00 alle 21.00**, le Cantine Monfort a **Lavis** danno appuntamento per **Degusta l'autunno** con la degustazione dei vini della cantina e della birra Argenteum dell'Azienda Agricola Pontalti, accompagnati da gustose castagne e, per chi lo vorrà, da un piatto del tradizionale *orzet*. *Il costo è di massimo 15 euro, 5 per i bambini. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 246353 o scrivere a chiarasimoni@cantinemonfort.it.*

A Mori, invece, **dalle 19.00 alle 22.00**, la Cantina Mori Colli Zugna rinnova invece l'appuntamento con **Morsi & sorsi d'autunno**, l'aperitivo trentino che propone in degustazione i **vini della cantina** in abbinata a cibi di stagione, come il **miele** dell'Apicoltura Girardelli, i **marroni** dell'Associazione Tutela Marroni di Castione, i **prodotti caseari** del Caseificio Sociale di Sabbionara e il **pane** del Panificio Moderno. *Le degustazioni sono a pagamento. Per info, chiamare il numero 0464 918154 o scrivere a enoteca@cantinamoricollizugna.it.*

Dal 21 al 23 ottobre, a Campo Lomaso di Comano Terme torna la **Festa della Patata**: tre giorni di eventi per rendere onore a questo prodotto di montagna di grande genuinità e lunga tradizione che verrà declinato in innumerevoli piatti, dall'antipasto al dolce, grazie alla maestria e creatività degli chef presenti. Per tutto il weekend, inoltre, sarà possibile partecipare al mercatino dove si potranno acquistare diversi tipi di patata del territorio e a "porte aperte" Co.p.a.g. Cooperativa produttori agricoltori giudicariensi. Da non perdere, inoltre, per domenica, i laboratori "Gnocchetti dell'arcolbaleno", ore 14.30, e "Mostriciattoli patatosi" alle ore 16.00.. *Per info, chiamare l'Apt Terme di Comano Dolomiti di Brenta al numero 0465 702626 o scrivere a info@visitacomano.it.*

Weekend di festa anche per le vie del centro di **Castione di Brentonico**, con la **Festa della Castagna**, in programma **dal 22 al 23 ottobre**, che prevede un ricco stand gastronomico con piatti tipici trentini e dolci a base di castagne, il liquore di marroni, la birra alle castagne e le immancabili caldarroste. In programma anche intrattenimento per bambini e visite guidate al castagneto, oltre all'8° concorso "Castagne e vino: l'abbinamento eccellente" e al primo concorso di poesie intitolato "Il Castagno: i doni dell'albero". Per tutto il weekend, inoltre, i ristoranti della zona proporranno menù ad hoc. *Per info, chiamare APT Rovereto e Vallagarina al numero 0464 395149 o l'Associazione Tutela Marroni di Castione al 328 3676993 oppure scrivere a info@marronicastione.it.*

<http://www.secolo-trentino.com/52862/food/le-valli-trentine-in-fermento-per-il-quarto-finesettimana-di-divin-ottobre.html#>

Festa della Castagna anche a **Centa San Nicolò di Altopiano della Vigolana**, dove sono in programma varie iniziative tra cui i Trekking del Gusto, passeggiate lungo i castagneti con degustazioni dei prodotti tipici, il pranzo del Castanicoltore, con menù creato dai ristoratori locali, la Minipedalata d'autunno e il mercatino con stand gastronomici dove poter acquistare e degustare castagne e caldarroste. *Per info, chiamare il numero 0461 848350 o scrivere a info@vigolana.com.*

Infine, **domenica 23**, alle **ore 8.30**, ad **Altavalle**, si svolge ***I colori del bosco – Trekking tra natura, storie e leggende***, che farà vivere lo spettacolo del foliage nell'Alta Val di Cembra, con soste contemplative, degustazioni di prodotti locali e lo spettacolo en plein air tra i caratteristici masi. *Pranzo libero con possibilità di mangiare al Rifugio Potzmauer. Il costo dell'iniziativa è di 12 euro per gli adulti e 10 per i bambini dai 4 ai 12 anni (gratuito sotto i 4 anni) entro il 20 ottobre. Previsto un supplemento di 5 euro per l'iscrizione il giorno dell'evento. Per info e prenotazioni, chiamare APT Pinè Cembra al numero 0461 683110 o scrivere a infocembra@visitpinecembra.it.*

In Val di Gresta torna invece l'appuntamento con ***Erborista per un giorno a Valle San Felice di Mori***, a partire dalle **10.00**, ovvero una degustazione di mieli e sciroppi prodotti dal laboratorio di **Naturgresta**, a cui seguirà una visita ai campi di **piante officinali biologiche** e un tour in laboratorio per scoprire le modalità di preparazione dei prodotti erboristici per finire con una degustazione dei liquori prodotti. *Il prezzo è di 5 euro a persona (gratuito sotto i 16 anni). Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0464 910365 o 348 7774535 o scrivere a ecoidea@cimonetti.it.*

Mentre a partire **dalle ore 15.00**, a **Vallelaghi**, è in programma ***Convivio in vigna***, trekking enogastronomico attraverso la "Valle del Vento" con degustazioni dei prodotti dell'Azienda Agricola Fontanèl, dell'Azienda Agricola Troticoltura Armanini, del Panificio Pasticceria Tecchiolli e del Salumificio Parisi, accompagnati da un cantastorie che racconterà storie di passione, di fatica, di dedizione e di duro lavoro. *Il costo è di 25 euro comprensivo di trekking e apericena. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0465 701442.*

<http://www.vinievino.com/>



HOME > PARLIAMO DI VINO > VINO E CIBO > TRENTINO I DIECI APPUNTAMENTI DEL QUARTO WEEKEND DI DIVIN OTTOBRE



Richiedi
la tua
Demo

Scopri come è
semplice
gestire le

Risorse
Umane

cezannehr.com



TRENTINO I DIECI APPUNTAMENTI DEL QUARTO WEEKEND DI DIVIN OTTOBRE

Sono moltissime le zone del Trentino coinvolte dal prossimo weekend di DiVin Ottobre, il calendario di iniziative a carattere enogastronomico promosso dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nei fine settimana del mese di ottobre.

Trento, 18 ottobre 2016 - Da Lavis a Mezzolombardo, da Mori a Castione di Brentonico, da Altopiano della Vigolana a Altavalle, da Campo Lomaso di Comano Terme a Vallelaghi fino a Riva del Garda: sono addirittura dieci gli appuntamenti in programma per il quarto weekend di DiVin Ottobre.

Si parte giovedì 20 ottobre con *Racconti di vite: la viticoltura dall'antichità alla contemporaneità* a Mezzolombardo, che proseguirà fino a domenica 23 ottobre con un ciclo di eventi dedicato al tema del vino: dalla conferenza dedicata al trasporto del vino lungo la via Claudia Augusta all'incontro-dialogo "Racconti di vite 2016" con degustazione di Teroldego Rotaliano presentato da più di una decina di produttori locali e abbinato al pane al Teroldego e a salumi e formaggi trentini, dalle cantine aperte all'esposizione di alcune opere di Paolo Tait in un percorso

Condividi
TRENTINO I DIECI
APPUNTAMENTI DEL
QUARTO WEEKEND DI
DIVIN OTTOBRE



Redattore:

Tago

Trento
18 ottobre 2016 - Da Lavis
a Mezzolombardo,
da Mori a Castione di
Brentonico
da Altopiano della
Vigolana a Altavalle
da Campo Lomaso di
Comano Terme a
Vallelaghi fino a Riva del
Garda: sono addirittura
dieci gli appuntamenti in
programma per il quarto
weekend di DiVin
Ottobre.

<http://www.vinievino.com/>

ideale tra arte e vino. *Per informazioni, chiamare il numero 0461 1752525 o scrivere a r.roncador@progettoalteritas.com.*

Solo per la giornata di **venerdì 21, dalle 15.00 alle 20.00**, presso **Agraria Riva del Garda** è invece in programma **Vino, terroir e abbinamenti**, viaggio tra i vigneti dell'Alto Garda trentino e degustazione di piatti preparati dagli chef del Ristorante Villetta Annessa, del Comano Cattoni Holiday, del Ristorante Pizzeria Alfio e del Park Hotel Querceto, in collaborazione con le Scuole Alberghiere di Rovereto e Levico. *L'ingresso è gratuito ma è consigliata la prenotazione chiamando il numero 0464 552133 o scrivendo a info@agririva.it.*

Omissis

<http://www.italiaatavola.net/vino/concorsi/2016/10/18/emozioni-mondo-medaglie-italiane-premi-cabernet-medolago-albani/46853>

Emozioni dal mondo, 38 medaglie italiane 2 premi speciali a Medolago Albani

Pubblicato il 18 Ottobre 2016 | 11:22

“Emozioni dal mondo” si conferma il concorso dove emergono le nuove eccellenze vinicole internazionali. 15 i Premi della stampa assegnati. “Web Award” al bergamasco Cabernet Villa Redona 2010 dell’azienda Medolago Albani

Ricco il medagliere italiano alla 12^a edizione del Concorso enologico internazionale **“Emozioni dal mondo - Merlot e Cabernet insieme”**: i padroni di casa hanno conquistato 38 delle 71 medaglie d’oro assegnate a 15 dei 21 Paesi in concorso. Buona la distribuzione delle medaglie sul panorama regionale della nostra nazione con 17 medaglie alla Lombardia (di cui 7 nella Bergamasca), 10 al Veneto, 3 rispettivamente a Friuli e Trentino Alto Adige, 2 alla Toscana e una a Lazio, Puglia e Abruzzo.



Era già successo in passato con Israele (che conferma anche quest’anno il suo ruolo di grande rilevanza nel panorama enologico): il concorso enologico conferma il suo ruolo di incubatoio e prima vetrina di Paesi produttori di vino distribuiti ai quattro angoli del globo. Le sorprese di questa **edizione 2016** parlano cinese e russo, nazioni che, alla prima partecipazione al concorso, hanno saputo conquistare il cuore e il palato degli 83 giudici provenienti da 27 nazioni che, divisi in 7 commissioni da 12 membri, hanno degustato i 236 campioni in concorso giunti a Palazzo Maestri a Cenate Sopra (Bg) per essere valutati da quella che è la giuria che conferma il maggiore rapporto tra il numero di giudici e quello di campioni nel panorama dei concorsi internazionali Oiv (Organizzazione internazionale della vigna e del vino).

<http://www.italiaatavola.net/vino/concorsi/2016/10/18/emozioni-mondo-medaglie-italiane-premi-cabernet-medolago-albani/46853>

Confermano il loro ruolo di grandissima rilevanza enologica nazioni come la Croazia, premiata con 6 medaglie, Israele, che ne porta a casa 5, l'Argentina, la Russia, la Cina e la Turchia, premiate ancora una volta con 3 medaglie ciascuna. Buoni anche i risultati di Ungheria e Slovenia, 2 medaglie ciascuna, e quelli di Serbia, Germania, Repubblica Ceca, Sud Africa, Slovacchia e Georgia.

In totale sono 15 i Premi della stampa assegnati dalla giuria di giornalisti in numero di 1 per nazione, posto il superamento della soglia degli 85 punti. 15 su 21 Paesi partecipanti, dato che testimonia l'altissimo livello dei campioni in concorso. La novità di questa edizione 2016 è sicuramente rappresentata dal "Web Award", assegnato da una giuria di blogger e web journalist.

Bergamasco il premio della stampa che è stato assegnato alla nostra nazione dalla giuria di giornalisti internazionali, scelto anche dalla speciale giuria di blogger per l'attribuzione dello speciale Web Award. È davvero interessante notare la coesione tra le tre giurie che, nel caso appunto dell'Italia, hanno scelto di premiare lo stesso vino: il Cabernet della Bergamasca Igt Villa Redona 2010 dell'**Azienda agricola Medolago Albani** di Trescore Balneario (Bg). Un vino bergamasco che ha messo d'accordo tutti: i tecnici, che gli hanno assegnato una medaglia d'oro, i giornalisti, che lo hanno scelto come Premio della stampa per l'Italia, e i blogger, che lo hanno selezionato per il Web Award.

Un **concorso enologico unico al mondo** che conferma il suo ruolo fondamentale nel panorama enologico internazionale: è l'unico concorso internazionale dedicato ai Merlot e Cabernet che opera sotto l'egida di Oiv; è il concorso internazionale con il maggior rapporto tra numero di giudici e numero di campioni degustati; è il concorso delle innovazioni, con la giuria dei consumatori prima e la Web Committee oggi; è l'unico concorso internazionale Oiv a concludersi con un Simposio scientifico con relatori di rilevanza internazionale.

Grande la rilevanza del Simposio scientifico sul tema de "Il futuro della viticoltura ed enologia da un punto di vista della sostenibilità ambientale", svoltosi presso la Camera di commercio di Bergamo, che ha visto avvicinarsi sul palco importanti nomi dell'enologia e della viticoltura internazionale e che è stato seguito con attenzione dalla platea internazionale. Platea che ha poi animato il lungo dibattito conclusivo sui temi della manipolazione genetica, degli ibridi e di tutte le possibili vie che la viticoltura e l'enologia potranno percorrere in un futuro non così lontano.

<http://www.italiaatavola.net/vino/concorsi/2016/10/18/emozioni-mondo-medaglie-italiane-premi-cabernet-medolago-albani/46853>

CROAZIA	OSILOVAC d.o.o. WINERY FERAVINO	Vinogorje Fericanci Merlot Vrhunsko Vino Kontrolirano Podrijetlo Miraz 2012
CROAZIA	Vinogradarstvo - podrumarstvo KRAUTHAKER	Slavonija, Vinogorje Kutjevo Vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom Mercs 2013
GEORGIA	LLc GIUAANI	Produced in Georgia, Kakheti, Manavi Perle du Caucase Saperavi Barrel 2015
GERMANIA	GEBRÜDER ANSELMANN GmbH	Pfalz Deutscher Qualitätswein Anselmann Cabernet Mito trocken - im Barrique gereift- 2013
ISRAELE	BARKAN WINE CELLARS LTD	Cabernet Sauvignon, Galil, Red Wine Altitude +624 Cabernet 2010
ISRAELE	BARKAN WINE CELLARS LTD	Cabernet Sauvignon, Israel Altitude +720 Cabernet Sauvignon 2011
ISRAELE	BAZELET HAGOLAN WINERY	Golan Heights, Product of Israel Magma 2012
ISRAELE	GALIL MOUNTAIN WINERY	Upper Galilee, Produce of Israel Yiron 2011
ISRAELE	TEPEBERG 1870 WINERY	Merlot, Wine of Israel Vision 2014
ITALIA	AGRARIA RIVA DEL GARDA SOC. COOP.	Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT Maso Lizzone 2014
ITALIA	AMASTUOLA Società Agricola S.S	Puglia IGP Capocanale 2013
ITALIA	Azienda Agricola BERTAGNA GIANFRANCO	Alto Mincio IGP Montevolpe Rosso 2012
ITALIA	Azienda Agricola CECILIA BERETTA	Veneto IGT Appassimento Picàie 2011
ITALIA	Azienda Agricola IL CALEPINO	Bergamasca Merlot IGT M.A.S. Merlot Annata Storica 2011

<http://www.egnews.it/medaglie-doro-del-concorso-emozioni-dal-mondo/>

Medaglie d'oro del concorso Emozioni dal Mondo

Posted by Redazione | Date: ottobre 19, 2016 | in: Vini e Ristorazione | Leave a comment | 2 Views

A Bergamo si è svolto il concorso internazionale dei Cabernet e Merlot Insieme " Emozioni dal Mondo, la bella manifestazione giunta alla dodicesima edizione ha visto in gara oltre duecento cinquanta vini da ben 27 paesi del mondo. Quest'anno ha prevalso Israele, ma la qualità dei vini in assaggio è stata alta, ecco le classifiche

BAZELET HAGOLAN WINERY ISRAELE Golan Heights, Product of Israel Magma 2012
TENUTA MADDALENA S.S. AGRICOLA ITALIA IGT Alto Mincio Cabernet Val di Pietra 2013
RICCHI Soc. Agr. dei F.lli Stefanoni ITALIA DOC Garda Cabernet Ribò Cabernet 2013
BODEGA NORTON SA ARGENTINA Finca la colonia Lujan de Cuyo, Mendoza Reserva Cabernet Sauvignon 2013

VINARIJA ALEKSANDROVIC D.O.O. SERBIA Vino iz Srbije, Topola Grand Reserve Rodoslov 2012
PASQUA VIGNETI E CANTINE S.p.A. ITALIA IGT Veneto Passione Sentimento 2014
CANTINA COLLI EUGANEI SCA ITALIA DOC Colli Euganei Riserva Notte di Galileo 2013
VI.V.O. CANTINE S.A.C. ITALIA DOC Lison Pramaggiore Merlot Merlot 2015
GEBRÜDER ANSELMANN GmbH GERMANIA Deutscher Qualitätswein Pfalz Anselmann Cabernet Mitos trocken – im Barrique gereift- 2013
RICCHI Soc. Agr. dei F.lli Stefanoni ITALIA DOC Garda Merlot Carpino Merlot 2013
Azienda Agricola TOSCA ITALIA DOC Terre dei Colleoni Cabernet Vite Natural Dulcemente 2015
CANTINA COLLI MORENICI ITALIA DOC Garda Merlot Le Vele 2015
Azienda Agricola IL CALEPINO ITALIA IGT Bergamasca Merlot M.A.S. Merlot Annata Storica 2011
HO- LAN INTERNATIONAL WINERIES Co.,Ltd. CINA East Helan Mountain Area Ningxia Cabernet Sauvignon Reserve Organic Cabernet Sauvignon 2014
CASA VINICOLA BENNATI SPA ITALIA IGT Veneto Cabernet Sauvignon Gadum 2013
Azienda Agricola RONCÙS di Perco Marco & C. S.S. ITALIA IGT Venezia Giulia Val di Miez 2014
TEPEBERG 1870 WINERY ISRAELE Merlot, Wine of Israel Vision 2014
Società Agricola GOZZI CESARE e FRANCO S.S. ITALIA IGT Provincia di Mantova Rosso Saline 2011
Azienda Agricola RICCARDI GIUSEPPE e FIGLI di ANGELO E MARCO S.A. ITALIA IGP Provincia di Pavia Merlot Merlot 2015
Azienda Agricola BERTAGNA GIANFRANCO ITALIA IGP Alto Mincio Montevolpe Rosso 2012
CANTINA SOCIALE MORI COLLI ZUGNA ITALIA DOC Trentino Merlot Vini del Gelso, Formigher 2014
Jubilejnaja RUSSIA Vino Geografičeskogo naimenovanija Krasnoarmejskij Kupaz N. 20 2015
TENUTA DI CAPEZZANA SRL ITALIA IGT Rosso di Toscana Ghiaie della Furba 2012
Jubilejnaja RUSSIA Vino Geografičeskogo naimenovanija Krasnoarmejskij Merlot Premium 2015
BODEGA NORTON SA ARGENTINA Lujan de Cuyo, Mendoza Barrel Select Merlot 2013
Azienda Agricola MEDOLAGO ALBANI ITALIA IGT Cabernet della Bergamasca Villa Redona 2010
Azienda Vinicola CAMPO ALLA SUGHERA ITALIA DOC Bolgheri Rosso Adèo 2012
VILLA MINELLI Soc. Agr. a R.L. ITALIA IGT Veneto Rosso Rosso Villa Minelli 2013
OSILOVAC d.o.o. WINERY FERA VINO CROAZIA Vrhunsko Vino Kontrolirano Podrijetlo Vinogorje Fericanca Merlot Miraz 2012
CHATEAU NINGXIA SAINT LOUIS DING CO., Ltd. CINA East Helan Mountain Area Ningxia Merlot Farsight 2013
TENUTA CA' BOLANI ITALIA DOC Friuli Aquileia Cabernet Franc Superiore Cabernet Franc Superiore 2014

<http://www.egnews.it/medaglie-doro-del-concorso-emozioni-dal-mondo/>

CANTINA DE SANCTIS ITALIA IGT Lazio Cabernet Franc Iuno Bio 2014

CORVUS SARAPCILIK TURCHIA IGT Bozcaada Island Corvus Blend N° 6 2009

CANTINA COLLI MORENICI ITALIA DOC Garda Merlot Debbio 2012

Koch es Tarsai – VIN ART PINCÉSZET UNGHERIA Védett Eredetű Prémium

Villányi Cuvée Csanád Cuvée 2012

Azienda Agricola CECILIA BERETTA ITALIA IGT Veneto Appassimento Picàie 2011

BELJE d.d. CROATIA Vrhunsko Vno Kontrolirano Podrijetlo Vinogorje Baranja Cabernet Sauvignon 2012

Azienda Agricola MAGRI SERENO ITALIA DOC Valcalepio Rosso Riserva Magri Sereno 2012

CORVUS SARAPCILIK TURCHIA IGT Bozcaada Island Corvus Corpus 2010

BODEGA EL ESTECO ARGENTINA Valles Calchaquies, Argentina, Cabernet Sauvignon

Amaru High Vineyards 2013

Azienda Agricola RICCI LUCA ITALIA IGT Colli Trevigiani Merlot Baùsk 2010

AGRARIA RIVA DEL GARDA SOC. COOP. ITALIA IGT Vigneti delle Dolomiti Rosso Maso Lizzone 2014

BELJE d.d. CROATIA Vrhunsko Vno s Kontroliranim Zemljopisnim Podrijetlom Hrvatsko Podunavlje – Vinogorje Baranja Cabernet Sauvignon Merlot 2011

TOSER VINI SPA ITALIA IGT Veneto Cabernet Toser Cabernet s.a

Azienda Agricola LOCATELLI CAFFI ITALIA DOC Valcalepio Rosso I Pilendri 2013

Tombalina Wines- Bonnievale Wines SUDAFRICA Robertson Valley, South Africa Bonnievale Cabernet Sauvignon / Merlot 2015

JAKOB D.O.O. CROATIA Vrhunsko vino Vinogorje Slavonski Brod Jakob Cuvee Premium Wine 2012

CORVUS SARAPCILIK TURCHIA IGT Bozcaada Island Corvus Cabernet Sauvignon 2013

TERRE DEL PIRIO SRL ITALIA IGT Veneto Merlot- Carmenere Rosso Infinito 2013

CONSTANTINI WINES SLOVENIA Kakovostno Vno ZGP Goriska Brda Merlot 2008

CASTELLO DEGLI ANGELI ITALIA DOC Valcalepio Rosso Barbariccia 2011

Ferdinand Wine Cellar Matjaž Četrtič SLOVENIA Kakovostno Vno ZGP

Brda, Product of Slovenia Época 2009

DI LENARDO VINEYARDS ITALIA IGT Venezia Giulia Merlot Merlot di Leonardo 2015

Borgo la Gallinaccia ITALIA IGT Sebino Rosso 2011

GALIL MOUNTAIN WINERY ISRAELE Upper Galilee, Produce of Israel Yiron 2011

VINO MATYŠÁK s.r.o. SLOVAKIA CHOP Výber z Hrozna, Juznoslovenska Vinohradnícka oblasť Cabernet Sauvignon Prestige 2013

OSILOVAC d.o.o. WINERY FERAVINO CROAZIA Vrhunsko Vno Kontrolirano Podrijetlo Vinogorje Fericanci Cabernet Sauvignon Miraz 2012

VIVALLIS s.c.a. ITALIA DOC Trentino Rosso Rebelèr 2014 Le Vedute ITALIA DOC Curtefranca 2015

CONTE LOREDAN GASPARINI AZ.AGR. ITALIA DOC Montello – Colli Asolani Venegazzù Superiore Superiore Capo di Stato 2012

Azienda Agricola LA TORDELA ITALIA DOC Valcalepio Rosso Riserva Campo Roccoli Vecchi 2011

Vinogradarstvo – podrumarstvo KRAUTHAKER CROAZIA Vrhunsko vino skontroliranim zemljopisnim podrijetlom Slavonija, Vinogorje Kutjevo Merce 2013

BARKAN WINE CELLARS LTD ISRAELE Cabernet Sauvignon, Israel Altitude +720 Cabernet Sauvignon 2011

BARKAN WINE CELLARS LTD ISRAELE Cabernet Sauvignon, Galil, Red Wine Altitude +624 Cabernet Sauvignon 2010

Koch es Tarsai – VIN ART PINCÉSZET UNGHERIA Védett Eredetű Prémium Villányi Villányi Cabernet Sauvignon Premium 2012

AMASTUOLA Società Agricola S.S ITALIA IGP Puglia Capocanale 2013

MASCIARELLI Tenute Agricole s.r.l ITALIA IGT Colline Teatine Cabernet Sauvignon Marina Cvetić Cabernet Sauvignon 2007

HO- LAN INTERNATIONAL WINERIES Co.,Ltd. CINA East Helan Mountain Area Ningxia

<http://edico-lando.it/credentro/rime-e-fornelli/3420-in-trentino-via-al-quarto-weekend-di-divin-ottobre>

In Trentino via al quarto weekend di DiVin Ottobre

(Tempo di lettura: 4 - 7 minuti)



🕒 Pubblicato: Martedì, 18 October 2016 16:40

✍ Scritto da Domenico La Cava



Foto Apt Cembra

Sono moltissime le zone del Trentino coinvolte dal prossimo weekend di DiVin Ottobre,

il calendario di iniziative a carattere enogastronomico promosso dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nei fine settimana del mese di ottobre.

Trento, 18 ottobre 2016 - Da Lavis a Mezzolombardo, da Mori a Castione di Brentonico, da Altopiano della Vigolana a Altavalle, da Campo Lomaso di Comano Terme a Vallelaghi fino a Riva del Garda: sono addirittura **dieci gli appuntamenti in programma per il quarto weekend di DiVin Ottobre.**

Si parte **giovedì 20 ottobre** con **Racconti di vite: la viticoltura dall'antichità alla contemporaneità Mezzolombardo**, che proseguirà fino **adomenica 23 ottobre** con un ciclo di eventi dedicato al tema del vino: dalla conferenza dedicata al trasporto del vino lungo la via Claudia Augusta all'incontro-dialogo **"Racconti di vite 2016"** con degustazione di Teroldego Rotaliano presentato da più di una decina di produttori locali e abbinato al pane al Teroldego e a salumi e formaggi trentini, dalle cantine aperte all'esposizione di alcune opere di Paolo Tait in un percorso ideale tra arte e vino. *Per informazioni, chiamare il numero 0461 1752525 o scrivere a r.roncador@progettoalteritas.com.*



18 Ottobre 2016

<http://edico-lando.it/credentro/rime-e-fornelli/3420-in-trentino-via-al-quarto-weekend-di-divin-ottobre>

Solo per la giornata di **venerdì 21, dalle 15.00 alle 20.00**, presso **Agraria Riva del Garda** è invece in programma **Vino, terroir e abbinamenti**, viaggio tra i vigneti dell'Alto Garda trentino e degustazione di piatti preparati dagli chef del Ristorante Villetta Annessa, del Comano Cattoni Holiday, del Ristorante Pizzeria Alfio e del Park Hotel Querceto, in collaborazione con le Scuole Alberghiere di Rovereto e Levico. *L'ingresso è gratuito ma è consigliata la prenotazione chiamando il numero 0464 552133 o scrivendo a info@agririva.it.*

Per un aperitivo diverso, **dalle 17.00 alle 21.00**, le Cantine Monfort & Lavis danno appuntamento per **Degusta l'autunno** con la degustazione dei vini della cantina e della birra Argenteum dell'Azienda Agricola Pontalti, accompagnati da gustose castagne e, per chi lo vorrà, da un piatto del tradizionale orzet. *Il costo è di massimo 15 euro, 5 per i bambini. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 246353 o scrivere a chiarasimoni@cantinemonfort.it.*

A Mori, invece, **dalle 19.00 alle 22.00**, la Cantina Mori Colli Zugna rinnova invece l'appuntamento con **Morsi & sorsi d'autunno**, l'aperitivo trentino che propone in degustazione i **vini della cantina** in abbinata a cibi di stagione, come il **miele** dell'Apicoltura Girardelli, i **marroni** dell'Associazione Tutela Marroni di Castione, i **prodotti caseari** del Caseificio Sociale di Sabbionara e il **pane** del Panificio Moderno. *Le degustazioni sono a pagamento. Per info, chiamare il numero 0464 918154 o scrivere a enoteca@cantinamoricollizugna.it.*

Dal **21 al 23 ottobre**, a Campo Lomaso di Comano Terme torna la **Festa della Patata**: tre giorni di eventi per rendere onore a questo prodotto di montagna di grande genuinità e lunga tradizione che verrà declinato in innumerevoli piatti, dall'antipasto al dolce, grazie alla maestria e creatività degli chef presenti. Per tutto il weekend, inoltre, sarà possibile partecipare al mercatino dove si potranno acquistare diversi tipi di patata del territorio e a "porte aperte" Co.p.a.g. Cooperativa produttori agricoli giudicariesi. Da non perdere, inoltre, per domenica, i laboratori "Gnocchetti dell'arcolbaleno", ore 14.30, e "Mostriciattoli patatosi" alle ore 16.00.- *Per info, chiamare l'Apt Terme di Comano Dolomiti di Brenta al numero 0465 702626 o scrivere a info@visitacomano.it.*

Weekend di festa anche per le vie del centro di **Castione di Brentonico**, con la **Festa della Castagna**, in programma **dal 22 al 23 ottobre**, che prevede un ricco stand gastronomico con piatti tipici trentini e dolci a base di castagne, il liquore di marroni, la birra alle castagne e le immancabili caldarroste. In programma anche intrattenimento per bambini e visite guidate al castagneto, oltre all'8° concorso "Castagne e vino: l'abbinamento eccellente" e al primo concorso di poesie intitolato "Il Castagno: i doni dell'albero". Per tutto il weekend, inoltre, i ristoranti della zona proporranno menù ad hoc. *Per info, chiamare APT Rovereto e Vallagarina al numero 0464 395149 o l'Associazione Tutela Marroni di Castione al 328 3676993 oppure scrivere a info@marronicastione.it.*

Omissis

<http://blog.enotourtrento.it/dieci-appuntamenti-per-il-quarto-weekend-di-divin-ottobre-trentino-21-22-23-ottobre-2016/>

DIECI APPUNTAMENTI PER IL QUARTO WEEKEND DI DIVIN OTTOBRE Trentino, 21-22-23 ottobre 2016

IN: #DIVINOTTOBRE #STRADAVINOTRENTINO



Sono moltissime le zone del Trentino coinvolte dal prossimo weekend di DiVin Ottobre, il calendario di iniziative a carattere enogastronomico promosso dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nei fine settimana del mese di ottobre.

Da Lavis a Mezzolombardo, da Mori a Castione di Brentonico, da Altopiano della Vigolana a Altavalle, da Campo Lomaso di

Comano Terme a Vallelaghi fino a Riva del Garda: sono addirittura **dieci gli appuntamenti in programma per il quarto weekend di DiVin Ottobre.**

Si parte **giovedì 20 ottobre** con *Racconti di vite: la viticoltura dall'antichità alla contemporaneità* a Mezzolombardo, che proseguirà fino a **domenica 23 ottobre** con un **ciclo di eventi dedicato al tema del vino**: dalla conferenza dedicata al trasporto del vino lungo la via Claudia Augusta all'incontro-dialogo "**Racconti di vite 2016**" con degustazione di Teroldego Rotaliano presentato da più di una decina di produttori locali e abbinato al pane al Teroldego e a salumi e formaggi trentini, dalle cantine aperte all'esposizione di alcune opere di Paolo Tait in un percorso ideale tra arte e vino. *Per informazioni, chiamare il numero 0461 1752525 o scrivere a r.roncador@progettoalteritas.com.*



Solo per la giornata di **venerdì 21, dalle 15.00 alle 20.00**, presso **Agraria Riva del Garda** è invece in programma **Vino, terroir e abbinamenti**, viaggio tra i vigneti dell'Alto Garda trentino e degustazione di piatti preparati dagli chef del Ristorante Villetta Annessa, del Comano Cattoni Holiday, del Ristorante Pizzeria Alfio e del Park Hotel Querceto, in collaborazione con le Scuole Alberghiere di Rovereto e Levico. *L'ingresso è gratuito ma è consigliata la prenotazione chiamando il numero 0464 552133 o scrivendo a info@agririva.it.*



<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie/Da-venedi-nel-Lomaso-Festa-e-Sagra-della-patata>

Da venerdì nel Lomaso "Festa e Sagra della patata"

Giovedì, 20 Ottobre 2016

Ancora poche ore di attesa per la nona "Festa e Sagra della patata". Tre giorni, nel Lomaso, dedicati al frutto della terra che si coltiva da sempre e che, da sempre, è identitario della realtà contadina.



Domani prende il via la "Festa e Sagra della patata del Lomaso".

In pochi anni (siamo alla nona edizione) la tre giorni ambientata a Campo Lomaso è diventata uno degli eventi dell'autunno di questo territorio.

La Festa è organizzata da "Stra, Volti - Pro Loco Piana del Lomaso", Copag - Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi, Trentino Food Festival.

Da venerdì 21 ottobre fino a domenica 23 ottobre la festa accoglierà, due volte a cena e una volta a pranzo nelle ambientazioni scelte dal comitato organizzatore, chi raggiungerà la culla della Cooperazione (il Lomaso) per trascorrere un fine settimana nel cuore d'autunno, con i suoi profumi, i suoi colori, i suoi piatti caratteristici.

La "Festa e la Sagra della patata" non si caratterizzerà solamente per la parte gastronomica.

Il pomeriggio di sabato 22 ottobre (dalle ore 15:30 alle ore 17) la Copag di Lomaso ospiterà le "Emozioni del Gusto - Puro gusto di patata, il sapore dei colori". Sostanzialmente un viaggio per scoprire come vengono coltivate e conservate le patate del Lomaso e conoscere il gusto puro delle patate rosse, gialle e bianche.

Domenica 23 ottobre, dalle ore 10 alle 19, sempre alla Copag si potranno acquistare "le Montagnine" e visitare il "Volt de le patate le Montagnine". Sempre alla Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi, dal primo pomeriggio (ore 14:30), "Patate da giocare - Laboratori per bambini".

Ricco il menù della tre giorni: dall'antipasto fino al "Dolce di Lorena".

Non mancheranno TrentoDoc per l'aperitivo e i vini della Cantina di Toblino per esaltare ogni piatto.

Sponsor: Agraria di Riva del Garda, Latte Trento, Astro, Federazione Provinciale Allevatori, Famiglia Cooperativa Terme di Comano, Agri 90, Caffè Bontadi.

Realtà partner della tre giorni: Comune di Comano Terme, Comano Valle Salus, Strada del Vino e dei Sapori, Cassa Rurale don Lorenzo Guetti.

Si parla di:

Imprese

Cooperativa Produttori Agricoli
Giudicariesi società cooperativa
agricola in sigla CQ.P.A.G. soc.
coop.va agricola

<http://www.photo365.co/t/operalei>



Salmon tasting @ home #simon #salmonasting #norway #faeroelands #ireland #kanmare #upstream #operalei #champagne #henric #parrigianoreggiano #gennari



En enkel tomatsallad kan vara det godaste # #24manadersparrigianoreggiano#iventomater# #plockadbasilika#italien #operalei #sooda#jobb#rdag#morgon #genombrott#vidoelectro #gegedröman #ke2



#Ragosi @donnatucci with @repostapp. + + + Rigtioni di Kamut @pasta_tilicetti con carciofi in due consistenze e rondelle di luganega con #olioextravergine Dttobracea @oleariasangiorge #operalei #foodlover #instafood #foodie #lasignoradelfornelli

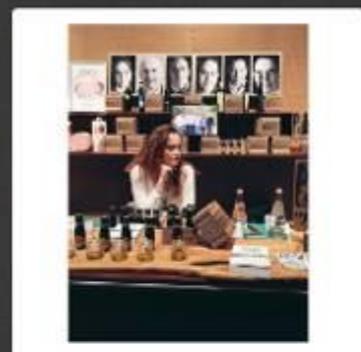


www.rinacenaenonica.com

<http://www.rinacenaenonica.com/pitti/immagine-presenta-taste-12-14-marzo-2016-firenze-incontri-prima/> #taste2016 #pittimmagine #taste11 #tastefirenze2016 #tastetalk #tastetur # #tablecloth #atastafirenze #molitorosetto sul blog la prima parte del mio #prodotto a Taste oggi sul blog #rinacenaenonica con @tablecloth_it @molitorosetto @tastafirenze @italianaverasughi @giacola_piano @loserbo_special_tomato @kazzan_pantelena #operalei #pesterossi #ghezzolmentari #totaors @farmapetra #sianfosso



#operalei pronti ad accogliervi anche oggi #tastefirenze2016



#taste #operalei #extravirgin #olive #oil #tast #Florence #food



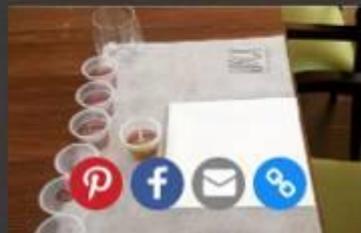
#Operalei al ristorante #Canneto #degustazione #shezbonalpensa #21aprile #verdemelissa #foliove #extravergine #instavarese #geronibarda #igerstalia #gervarese #malpensa #consorzio



Stornatino 4: #riso Rosa Marchetti Riserva San Massimo, #risobuono Artemida, riso rosso della Camargue, olio #aceto balsamico, olio #maraiolo #operalei



Stornatino 2: #risobuono Artemida, dadolata di salmone, olive nere, peperoni, olio #maraiolo #operalei



<http://www.photo365.co/t/operaoiei>



Ci presentano l'olio inigiano con olio moro cioè da olive nere mature #sheratonwinetravel #olioitaliano #milano#operaoiei



@sheratonmilaninpensa #sheratonwinetravel una interessante degustazione guidata da #operaoiei



Con #operaoiei a @sheratonmp #sheratonwinetravel la postazione di ogni degustatore @lalessiucca @lalunasulcucchiaio @donatuzzi @marco_k18



Tasting olive oil at @SheratonMXP, #SheratonWinetravel assiste alla spiegazione di questi oli e mi si apre un mondo! Colori, profumi, sapori... ogni olio racconta il carattere della terra da cui proviene. #oliveoil #olodoliva



#Repost @lalessiucca with @repostapp - - - Risotto con mostarda di pomodorini di #frantocubera #operaoiei #sheratonwinetravel #betterwhenshared #rice #food #foodgasm #foodpics #foodporn #instafood #instagood #instamoment #picoftheday #photofood #primitaliani #oliosobuone #yummi #gram #eat



Un #raviolo alla burrata su crema di lenticchie con olio #casaliva @lalessiucca @lalunasulcucchiaio @fmerigaud @rlivs #sheratonwinetravel #operaoiei



@lalunasulcucchiaio

#Repost @lalunasulcucchiaio with @repostapp. - - - @sheratonmilaninpensa #sheratonwinetravel di burrata su zuppetta di lenticchie con olio varità casaliva #operaoiei



Cesaneze di Giovanni Romano e noi piace sarà perchè li ave #Lazio... #sheratonwinetravel #wine #italianwine #operaoiei #vino #vinoitaliano #oliveoil #italiansobuone #cesanese



Ecco la confettura extra di pomodoro ciliegia del Franto Cubera - Segreti di Sicilia #sheratonwinetravel #segretisicilia #food #italiansobuone #italianfood Tak to #operaoiei



#sheratonwinetravel #betterwhenshared #sheratonmilaninpensa #olio #italianoliveoil #degustazione #olitaliano #shiamogliuliv #operaoiei



Primo olio e di olive verdi #sheratonwinetravel #sheratonmilaninpensa #olioitaliano #shiamogliuliv #operaoiei



<http://www.photo365.co/t/operaolei>



Mousse con cioccolato con crema e more
#sheratonwetravel #abolioitaliano #operaolei



Questo si #casaliva è un EVO dal Trentino. Note di #carciofo ammucandolo. Delicato. Bello sentire i rappresentanti di #operaolei coi loro diversi accenti @carlovischi @cibvs @lespetoir



Eccoli tutti gli oli di #operaolei che assaggiamo stas. Ho tanto da imparare @cibvs #ape2016 #sheratonwetravel @blisslucica @lespetoir @machieff



@sheratonmilanmalpensa #sheratonwetravel gli splendidi finger food della chef Pasquale D'Ambrosio #operaolei



Tutta l' #olio dei produttori di #OperaOlei viene prodotto con olive verdi #sheratonwetravel #betterwhenshared #socialhour



Risotto lucidato all'extravergine monocultura tirana con confettura extra di pomodoro ciliegino ... #sheratonwetravel #food #foodporn #betterwhenshared #kiodogiva #kio #operaolei #sogretidiscia #mondalicia #tirana #quattrociocchi #casaliva #morsiole #ottobratica #fragrantiva #colcafasangiorjo #aziendaagranivola #frantoioltrani #frantocultiva



Piatti e prodotti dalle zone di produzione #sheratonwetravel #betterwhenshared #socialhour #operaolei #goodfood #ice #ris



Risotto con mostarda di pomodorini di #frantocultiva #operaolei #sheratonwetravel #betterwhenshared #ice #food #foodgasm #foodgood #foodporn #instafood #instagood #instamoment #picoftheday #photofood #primitivani #colocosebuone #yumny #gram #eat



Un risotto alla parmigiana così non lo avevo mai mangiato! #SheratonWineTravel quello sopra è un doppio concentrato di confettura di pomodorini ciliegini #spettacolo #food



@sheratonmilanmalpensa #sheratonwetravel di burrata su zuppetta di lenticchie con olio varita casaliva #operaolei



<http://www.photo365.co/t/operaoilei>



Finns det något som man kan ge i julklapp till matkännare som har allt? Nu finns Opera Oils i butiken. 6 extra jungfru olivoljor av 6 olika olivsorter som odlade i en box. Italiens 6 bästa olivoljemakare har för första gången gått ihop och samlat det bästa av Italien i en produkt. Endast 8 st baxår har landat i Luleå 699 /st #venymtededitec #operaoilei #hemmagastodel #världsklass #italiana_foodselections



Si chiude in dolcezza la serata @cheratonmilanpalenois #cheratonmetravel #operaoilei



#Operaoilei a @estruccia15 f'foto famo con le #olive #vrd #qualità #madintaly



Al #salonedelgusto con @beaghe180 e #antonioraffaelschef #operaoilei #oliana #sdgfm14



Presentazione ufficiale #operaoilei



#operaoilei #fondobilia #frantoi #frano #casalivo #fabbrica #morolio



#olearia #operaoilei



#Operaoilei al #Taste2014 #Firenze #Toscana #пропозиция #только #италия #лучшая #производители #еда #instafood #igersToscana #foodporn #food #vuiance #instafood #italia #instatalk #instacolor #igeritalia #italia15 #gustomo



#operaoilei #stazioneleopolda #Firenze #taste #gittuano

<http://www.cosafareintrentino.it/it/evento/porte-aperte-lungo-la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino>

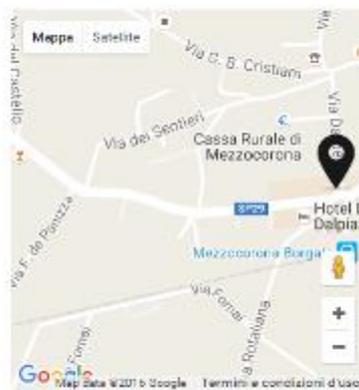
PORTE APERTE LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

STRADA VINO TRENTINO / 04 NOVEMBRE, 2016 ORE 10:00

VIA DANTE ALIGHIERI, 52, 38016 MEZZOCORONA TN, ITALY



AGGIUNGI AL CALENDARIO



TI POTREBBE INTERESSARE

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

Azienda Agricola Troiticoltura Armanini

Visita guidata alla troiticoltura con degustazione di pesce 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

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.

<http://www.cosafareintrentino.it/it/evento/porte-aperte-lungo-la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino>

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

Molino Pellegrini

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

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

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

Note: massimo 15 persone

#stradavintrentino Garda Trentino