

Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 AL 30 novembre 2014

Rovereto 30 novembre 2014



06 novembre 2014

<http://www.trentinowine.info/2014/11/trento-bolla/>

TRENTO.BOLLA

BY COSIMO PIOVASCO DI RONDÒ · 6 NOVEMBRE 2014

COMUNICATO STAMPA

Trentodoc: bollicine sulla città 2014

From 27/11/2014 to 14/12/2014

Gio. e ven. 17-22; sab. e festivi 11-22

Anche quest'anno ritorna per la nona edizione la fortunata manifestazione dedicata al metodo classico trentino dal titolo: **"Trentodoc: bollicine sulla città 2014"**, un'occasione unica per tutti gli appassionati per degustare la collezione 2014 delle bollicine di montagna, più amate dagli italiani e con alle spalle oltre un secolo di tradizione che vede come capostipite l'illustre Giulio Ferrari, patron del Ferrari spumante.

La manifestazione sarà inaugurata il giovedì 27 novembre alle 18.00 a Palazzo Roccabruna e prevede tre settimane di degustazioni, dal **27 novembre al 14 dicembre** con il seguente orario: giovedì e venerdì dalle 17.00 alle 22.00, sabato, domenica e 8 dicembre dalle 11.00 alle 22.00. Oltre alle bollicine troverete nei giorni indicati anche specialità enogastronomiche locali, menù di territorio. E vi ricordiamo che tutta la città di Trento partecipa alla manifestazione con tanti eventi in bar, winebar, enoteche e cantine in tutto il periodo che va dal 27 novembre al 14 dicembre. Non mancherà neppure la partecipazione del nuovo Museo delle Scienze, il MUSE, realizzato da Renzo Piano.



06 novembre 2014

<http://www.trentinowine.info/2014/11/trento-bolla/>

TRENTODOC BOLLICINE SULLA CITTA' 2014

Incontri e suggestioni con l'eccellenza del metodo classico di montagna

Trento, 27 novembre – 14 dicembre 2014

Inaugurazione 27 novembre, ore 18.00

a Palazzo Roccabruna (CCIAA) – Trento

(ingresso libero)

DEGUSTAZIONI A PALAZZO ROCCABRUNA DELLA COLLEZIONE TRENTODOC 2014

dal 27 novembre al 14 dicembre

Le degustazioni nella sede di Palazzo Roccabruna della collezione 2014 delle bollicine trentine sono aperte nei giorni di giovedì e venerdì con orario 17.00 – 22.00, sabato, domenica e lunedì 8 dicembre con orario 11.00 – 22.00. Al Trentodoc possono essere abbinati taglieri di salumi e formaggi trentini. Non è richiesta prenotazione. Per info: 0461/887101.

INCONTRI DI APPROFONDIMENTO SUL TRENTODOC A PALAZZO ROCCABRUNA

A Palazzo Roccabruna nei giorni di apertura della manifestazione (da giovedì a domenica) sono organizzati incontri di approfondimento con i produttori sul tema delle bollicine classiche trentine. E' gradita la prenotazione, tel. 0461/887101, costo della consumazione 5,00 Euro, minimo tre calici di Trentodoc.



06 novembre 2014

<http://www.trentinowine.info/2014/11/trento-bolla/>

BAR E RISTORANTI DI TRENTO: HAPPY TRENTODOC

Con HAPPY TRENTODOC le bollicine di montagna incontrano i prodotti gastronomici della Strada del vino e dei sapori del Trentino: stuzzicanti abbinamenti che renderanno più “sparkling” il momento dell’aperitivo! Tutti i giorni da giovedì 27 novembre a domenica 14 dicembre, nei seguenti locali:

MUSE CAFE' *

Corso del Lavoro e della Scienza, 3 – Trento

Tel. 366 2146646

L’olio extravergine di oliva dell’Agraria Riva del Garda abbinato al Trentodoc di Cembra cantina di montagna

Olive, chiesto lo stato di calamità

Raccolto dimezzato per il Consorzio Olio Garda Dop, di cui fa parte Agraria



ALTO GARDA.
Si sperava di riuscire a limitare i danni optando per una raccolta anticipata, ma il bilancio degli olivicoltori benacensi quest'anno sarà assai negativo: stimando un

ammancio di circa la metà del prodotto rispetto al dato consueto e posto che gli ulivi hanno sofferto un inverno mite e un clima eccezionalmente caldo-umido, il Consorzio Olio Garda Dop - di cui fanno parte anche realtà della sponda trentina del lago tra cui Agraria di Riva e Madonna delle Vittorie - ha deciso di chiedere lo stato di calamità naturale.

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2014/11/08/news/olive-chiesto-lo-stato-di-calamita-1.10265657>

Il 50% in meno di olive raccolte: è questa, infatti, la prima fotografia della campagna olivicola in corso, che si sta concludendo in questo periodo. Questo a sancire gli esiti di una stagione difficile, fortemente penalizzata da un'anomala situazione meteorologica e dall'attacco di malattie alle piante (in particolare la mosca olearia, la cui infestazione ha toccato picchi mai raggiunti negli ultimi decenni) che hanno compromesso il raccolto propedeutico all'imbottigliamento dell'Olio Garda Dop. Le procedure per il riconoscimento della calamità naturale verranno avviate in questi giorni.

L'auspicio è che questa annata che vedrà prodotto poco olio a denominazione protetta sia almeno in grado di garantire comunque un prodotto di valore, grazie all'impegno dei produttori e dei tecnici nel preservare olive di qualità: gli olivicoltori associati al Consorzio sono 480, i molitori 20, gli imbottiglieri 69, mentre i soci della zona di produzione Garda trentino Dop sono 55. «La situazione – spiega Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio Olio Garda Dop - è difficile, questo è innegabile, ma la raccolta di quest'anno è un evento assolutamente eccezionale. Il nostro messaggio vuole essere forte: non è in discussione la qualità del prodotto. Il consumatore potrà acquistare un olio limitato nella produzione, ma prezioso».

La complessa congiuntura è comune agli olivicoltori delle tre sottozone del Garda: quella trentina, quella orientale e quella bresciana. A rendere complicata e molto carente questa campagna, determinando in alcuni casi la perdita dell'intero raccolto, è stata soprattutto, come accennato, la proliferazione della mosca olearia, ma c'è stata pure la diffusione della lebbra dell'ulivo, che tende a seccare il frutto. Di norma ogni anno tra le tre sponde del Benaco vengono certificate circa duecento tonnellate di olio extravergine di oliva Garda Dop: se le prime stime saranno confermate, stavolta il prodotto potrebbe dunque assestarsi attorno alle cento tonnellate. (m.cass.)

08 novembre 2014

<http://www.visitgarda.com/it/lago-di-garda-half-marathon/?s=577>



Garda Trentino Half Marathon

Quando:
08/11/2015

Località:
Riva del Garda

Un tracciato unico e suggestivo, disegnato lungo le rive tranquille del Fiume Sarca, attraverso i centri storici di Arco, Riva del Garda, sulle spiagge del Lago di Garda, offre un'occasione per misurarsi in una competizione sportiva di livello, ma di gustare anche un'accoglienza eccellente. Si parte dalla suggestiva Piazza Garibaldi lungo il canale della Rocca per concludere le proprie fatiche nella pittoresca Piazza 3 Novembre.

PERCHÉ CORRERE LA GARDA TRENTINO HALF MARATHON?

1. Perché è una delle mezze maratone più partecipate.
2. Perché se corri la GTHM non sei mai solo: c'è sempre qualcuno che ti spinge a non mollare.
3. Perché a raggiungere il tuo tempo obiettivo ti aiutano i nostri "orsi".
4. Perché la bellezza e suggestività del percorso ti fanno dimenticare quanto esso possa essere faticoso e tortuoso.
5. Perché sentire il pubblico che ti incita a gran voce, ti aiuta a non darti mai per vinto.
6. Perché trovare bande e gruppi musicali, che con le loro melodie scandiscono ogni tuo passo, scatena la tua adrenalina.
7. Perché, una volta tagliato il traguardo, indipendentemente dal tempo che tu possa aver fatto, ti senti un campione con quella medaglia al collo.
8. Perché grazie agli impagabili avvenimenti pre e post gara, la mezza maratona non inizia alla partenza e non termina all'arrivo.
9. Perché i grandi numeri di questa gara non inficiano il nostro impegno e dedizione ad ogni singolo concorrente o accompagnatore.
10. Perché è impossibile comprendere il grande successo di questa mezza maratona finché non la corri.

Sabato 08 Novembre 2014

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

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

DOMENICA 09 Novembre 2014

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

- ore 07.00 colazione gratuita per tutti.
- ore 09.00/14.00 EXPO GARDA TRENTINO HALF MARATHON
- ore 09.30 PARTENZA FAMILY RUN & NORDIC WALKING Km. 7 da PIAZZA BATTISTI
- ore 10.00 PARTENZA GARDA TRENTINO HALF MARATHON
- ore 11.30 grande concerto musicale in compagnia della PRAS BAND
- ore 12.00 PASTA PARTY gratuito per TUTTI
- ore 13.00 Premiazione categorie Assoluti M/F ed a seguire altre categorie
- ore 15.00 chiusura ed arrivarci all'edizione 2015

Partenza RIVA DEL GARDA – PIAZZA GARIBALDI ore 10.05

Arrivo RIVA DEL GARDA – STADIO BENACENSE

Distanza 8 Km percorso interamente asfaltato e pianeggiante che corre nella parte finale lungo le rive del lago di Garda

Partecipazione Libera a tutti (minori accompagnati da genitori)

Modalità di pagamento

Le iscrizioni dovranno essere effettuate versando il relativo importo presso la segreteria alla COLONIA MIRALAGO domenica mattina dalle 7.30 alle 9.00 oppure il sabato dalle ore 10.00 alle ore 19.00

La quota di partecipazione comprende – assicurazione e assistenza medica

- ristori lungo il percorso
- pettorale di gara
- premio di partecipazione
- medaglia a tutti gli arrivati
- partecipazione al Pasta Party ed a tutte le degustazioni
- programma ufficiale e materiali informativi

Chiusura delle iscrizioni mezz'ora prima della partenza



09 novembre 2014

<http://www.trentinoeventi.it/iscrizioni-2014-grazie-a-tutti-2>

ISCIZIONI 2014 – GRAZIE A TUTTI

Mancano 30 giorni circa all'evento ed oltre 2.350 **ATLETI** hanno con la loro iscrizione, scelto di correre la 13° edizione della GARDA TRENTINO HALF MARATHON. Cercheremo di fare del nostro meglio affinché tutte le Vostre aspettative non vadano deluse. Alla Garda Trentino half Marathon Vi aspettano

Sabato 8 Novembre RIVA DEL GARDA - Quartiere Fieristico Via Baltera, 20

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



12 novembre 2014

<http://www.girovagandointrentino.it/alto-garda-la-rivincita-extravergine/>



ALTO GARDA, LA RIVINCITA DELL'EXTRAVERGINE

Posted By Redazione In Puntate Tagged Alto Garda, Merlot, Olio, Olio; Garda, Trentino

L'Agraria di Riva del **Garda** tra olio e altri prodotti del territorio

Alto Garda, la rivincita dell'extravergine

Anche il Trentino ha la sua grande madre. È il **lago di Garda** con la sua grande capacità "mitigatrice" che lo rende simile ad un piccolo "Mediterraneo alpino".

In questo microclima, contraddistinto dagli sbalzi di temperatura fra i massicci dolomitici del Brenta ed il più grande specchio lacustre italiano che generano l'**Ora del Garda**, nascono prodotti quali il **limone** e l'**oliva**.

Ma l'energia della "**grande madre**" non si limita a queste **pregiatissime leccornie**. Essa è destinata a "contaminare" climaticamente un territorio che ha fatto della transizione la sua vera identità. Senza il lago di Garda non potremmo capire ed apprezzare la grande variabilità climatica e territoriale che fa sì che il Trentino non si caratterizzi per una sola identità enologica o frutticola od orticola. Il Trentino agricolo è complesso perché nella sua grande transizione dal clima insulare a quello continentale produce diversità e variabilità: vini bianchi aciduli ed aromatici e grandi rossi rotondi e longevi.



L'Alto Garda Trentino è un esempio formidabile di questa **straordinaria biodiversità** con i territori rurali che si estendono da Riva del Garda a Nago Torbole, da Arco a Dro con le appendici collinari di Drena, della Valle di Ledro e di Tenno.

Girovagando in Trentino **farà tappa questa settimana nelle olivaie dell'Alto Garda** per narrare le vicende della rivincita dell'**olio di montagna** e soprattutto dell'olivicoltura italiana.

Massimo Fia, **direttore dell'Agraria di Riva del Garda**, ci conduce alla scoperta dei **"tratti distintivi" dei prodotti del Basso Sarca** che hanno fatto grande il nome del Trentino in tutto il mondo.

Quello che serve, sostengono i piccoli produttori dell'Alto Garda **rappresentati del presidente dell'Agraria Giorgio Planchenstainer**, è un vero e proprio patto fra produttori e consumatori per comprendere il valore dell'olivicoltura per la gastronomia ed il nostro paesaggio.



12 novembre 2014

<http://www.girovagandointrentino.it/alto-garda-la-rivincita-extravergine/>

Cristian Bertol, gran chef dell'**Orso Grigio di Ronzone** e anima televisiva della cultura gastronomica nazionale, ci accompagna dentro i segreti dell'olio extravergine d'oliva in cucina con l'occhio attento alla salute e al benessere.

Una buona dieta orientata all'efficienza dell'organismo deve annoverare l'**uso parsimonioso di un ottimo olio d'oliva**. Un prodotto che a torto viene considerato un semplice condimento, ma che in realtà rappresenta anche un vettore di sicurezza salutistica come ci ricordano le esperienze storiche narrate sia dai Greci che dai Romani.

Questo prodotto è inoltre il protagonista di un percorso di innovazione dentro la gastronomia dell'Alto Garda che **si risolve oggi nell'uso dell'olio d'oliva** per la produzione di un ottimo panettone. In rassegna c'è poi anche una fortunata produzione di birra all'olio e di una serie di prodotti che si legano ad una

filiera sempre ricca di sorprese come nel caso della cosmesi e di tutto quanto fa bellezza.

Accanto ai prodotti derivanti dall'olivicoltura, l'Agraria di Riva propone una serie di vini che si sono fregiati di importanti premi e segnalazioni, **come nel caso del Merlot Crea e del Trento doc Brezza Riva**, nonché di un ricco repertorio di produzioni locali: dalla carne fresca agli insaccati, dagli ortaggi a tanti altri trasformati frutto dell'impegno di **centinaia di piccoli produttori locali**.

12 NOVEMBRE 2014 DA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI TRENTO E
VALSUGANA

Dal 27 novembre al 14 dicembre l'aperitivo in città È happytrentodoc



DA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI TRENTO E
VALSUGANA

Un viaggio alla scoperta delle bollicine che hanno fatto grande il territorio, valorizzate da inediti abbinamenti con le eccellenze gastronomiche di una selezione di produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per un aperitivo 100% local. Nell'ambito del tradizionale appuntamento Trentodoc: Bollicine sulla città, in programma da giovedì 27 novembre a [...]



12 novembre 2014

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

12

nov

2014

DAL 27 NOVEMBRE AL 14 DICEMBRE L'APERITIVO IN CITTÀ È HAPPYTRENTODOC

IN: SENZA CATEGORIA

TRENTODOC

TRENTINO



TRENTODOC

BOLLICINE SULLA CITTÀ

Un viaggio alla scoperta delle bollicine che hanno fatto grande il territorio, valorizzate da inediti abbinamenti con le eccellenze gastronomiche di una selezione di produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per un aperitivo 100% local.

Nell'ambito del tradizionale appuntamento Trentodoc: *Bollicine sulla città*, in programma **da**

giovedì 27 novembre a domenica 14 dicembre a Trento, la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, in collaborazione con l'Istituto Trento Doc e con Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino, organizza **Happy Trentodoc**, un raffinato itinerario di abbinamenti tra il metodo classico simbolo del territorio e le specialità alimentari della tradizione trentina, come salumi, formaggi, prodotti ittici, da forno e olio extravergine di oliva.

14 i locali coinvolti nell'iniziativa, tra ristoranti, bar e winebar, ognuno dei quali proporrà Trentodoc di una cantina altamente rappresentativa **in accoppiamento ai prodotti gastronomici dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**. Si va dall'Antica Trattoria al Volt, con i salumi del Salumificio Val Rendena abbinati al Trentodoc di Rotari, al Bar Oriola, con prodotti da forno del Pastificio Zambanini e Trentodoc di Methiusdi Dorigati; dal Duo Ristorante Tapas Bar, con i salumi del Rifugio Crucolo e il Trentodoc di Opera Vitivinicola in Valdicembra, al Muse Café con l'olio extravergine di oliva dell'Agraria Riva del Garda e il Trentodoc di Cembra cantina di montagna.



12 novembre 2014

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

E ancora, al *Ristorante enologico Il Libertino* si potranno degustare i prodotti ittici di Trota Oro con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e al *Tj Bar* quelli di Trotilcoltura Armanini con il Trentodoc di Balter; al *Mas dela Fam* i salumi della Macelleria Equina Zenatti con il Trentodoc di Abate Nero e al *Ristorante Scrigno del Duomo* quelli della Salumeria Belli con il Trentodoc di Altemasi di Cavit.

E per gli amanti dei formaggi, il Caseificio degli Altipiani e del Vezzena sarà protagonista al *Ristorante al Vo'* con il Trentodoc di Maso Martis; l'Azienda Agricola Le Mandre al *Ristorante Old Bar & Food* con il Trentodoc di Endrizzi; la Casearia Monti Trentini al *Bar Pasi* con il Trentodoc di Moser; l'Azienda Agricola Dosila al *Caffè Tridente* con il Trentodoc di Zeni Roberto; l'Azienda Agricola Fontanel al *Dolcemente Marzari* con il Trentodoc della Cantina d'Isera; il Caseificio Sociale di Sabbionara al *Ristorante A Le Due Spade* con il Trentodoc di Revì.

Durante le due settimane di manifestazione, sarà possibile intraprendere un vero e proprio viaggio sensoriale nel mondo delle bollicine, scoprendone le peculiarità e la straordinaria versatilità nei diversi abbinamenti food. *"Si tratta di un'ulteriore occasione – ha dichiarato Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – per valorizzare la straordinaria varietà delle nostre specialità gastronomiche e l'eccellenza delle produzioni enologiche del nostro territorio. Un ottimo biglietto da visita – ha proseguito – per tutti coloro che visiteranno la città, attirati dall'irresistibile fascino che esprime durante il periodo natalizio."*

Inoltre, chi vorrà condividere gli scatti realizzati nei diversi locali, contribuendo così a valorizzare gli abbinamenti proposti, e scambiare in rete impressioni, consigli, curiosità sull'evento, potrà farlo sulla **fanpage Strada Vino Trentino** attraverso l'**hashtag #trentodocbollicine**.



12 novembre 2014

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

Tra gli appuntamenti a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, inoltre, va segnalata la **cena di sabato 6 dicembre a Palazzo Roccabruna** dove, a partire dalle **19.00**, il **ristorante Castel Pergine** presenterà un menù di eccezione, **"Profumi e Sapori dell'Orto"** per un **massimo di 30 persone** (per info: 0461 887101), abbinato all'immane **Trentodoc**. Al cotechino con zucca, ricotta e prezzemolo seguiranno i tortelli di Trentingrana con salsa di cicoria e cipolla marinata, per poi passare ad un secondo con pancetta di maialino croccante accompagnato da purea di sedano, rape rosse e salsa di miele di castagno e concludere con un tripudio di dolci tra crostatina di caprino al limone, cioccolatini al caffè d'orzo e il tradizionale Strudel.



Per scoprire i produttori soci della Strada del vino e dei sapori del Trentino coinvolti nelle diverse iniziative ed ulteriori dettagli sulla manifestazione, si rimanda al sito www.stradavinotrentino.com



14 novembre 2014

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

14

nov

2014

I VINI DEL TRENTINO NELLA GUIDEHALL DI LONDRA

IN: SENZA CATEGORIA



Proseguono le grandi collaborazioni del Consorzio Vini del Trentino per la promozione delle proposte enologiche del territorio. Mercoledì 12 novembre la partecipazione alla serata di consegna dei premi dell'International Wine & Spirit Competition di Londra. In rappresentanza del Trentino: Cesarini Sforza, Cavit, Ferrari F.Illi Lunelli, Mezzacorona e la Distilleria Marzadro.

Trento, 14 novembre 2014 – Nel corso della serata di gala dedicata alle premiazioni della **45° edizione dell'International Wine & Spirit Competition**, che si è svolta mercoledì sera nella **Great Hall della Guidehall a Londra**, **Fabio Piccoli** - responsabile della promozione del **Consorzio Vini del Trentino**, tra gli sponsor dell'iniziativa – ha portato **sul palco i saluti del mondo vitivinicolo trentino**.



14 novembre 2014

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

Una presenza che valorizza ulteriormente i riconoscimenti conquistati da cinque importanti realtà del territorio: **Cesarini Sforza**, con il suo *Cesarini Sforza Brut Rosé – Charmat*; **Cavit**, con il *Trentino Doc Bottega Vinai Sauvignon Blanc*; **Ferrari F.lli Lunelli** con il *Trentodoc Perlé Ferrari*, **Mezzacorona** con il *Castel Firmiam Teroldego Riserva 2011* e la **Distilleria Marzadro** con la *Grappa Le Giare Gewurztraminer* che ha ottenuto il riconoscimento *The Pomace Brandy Trophy*.

Eccellenze che hanno potuto evidenziare le loro straordinarie caratteristiche a tutti gli ospiti presenti, provenienti da diverse parti del mondo, in occasione del **tasting** che ha **preceduto la cena ufficiale**.

*"Dalle recenti trasferte a New York e Chicago alla sponsorizzazione di questa importante manifestazione a Londra – ha dichiarato **Fabio Piccoli** – il Consorzio sta lavorando per conquistare visibilità in tutte le occasioni di rilievo internazionale legate al mondo del vino per ampliare le possibilità di business delle aziende socie".*

Per Info:

Fabio Piccoli
Responsabile Ufficio Promozione
0461 984536

My Note Style

Lo stile è l'immagine della personalità. Edward Gibbon

16 novembre 2014

<http://www.mynotestyle.com/2014/11/un-viaggio-sul-lago-di-garda-alla.html>

domenica 16 novembre 2014

Un viaggio sul Lago di Garda alla scoperta dell'olio extravergine Garda Dop



Si fa presto a dire **olio**. Esistono tanti tipi d'olio. Quello di cui vi parlerò oggi è l'extravergine d'oliva e più precisamente, quello che si produce nella zona del **lago di Garda**. A seconda della zona di produzione e del tipo di olive utilizzate per realizzare l'olio infatti, avremo caratteristiche differenti.

Ma non conosceremo solo un olio eccezionale. Vi porterò anche alla scoperta di un itinerario, per trascorrere uno splendido **week end**, visitando posti magnifici e contemporaneamente assaporando delizie enogastronomiche.

La partenza è da Milano, dove in circa 2 ore e mezza si raggiunge Bardolino, sulla sponda veneta del lago di Garda. Il soggiorno è previsto presso l'**Hotel Caesius Thermae & SPA Resort**, a due passi dal lago, immerso nel verde.

Già a prima vista l'impressione è **positiva**, Entrando troviamo un'ampia hall dallo stile caldo e luminoso, il personale è cortese ed efficiente e che dire della stanza? Enorme e con ogni comodità. Non resta che scoprire nei prossimi giorni la SPA ed il ristorante.

Il tempo di risistemarsi ed è già ora per l'aperitivo e la cena. Prima tappa, l'**Azienda Costadoro** di Bardolino. Nata nel '73 per valorizzare i prodotti tipici della zona, olive ed uva trasformati in ottimo olio e vino, quindici anni fa ha pensato di aprire un agriturismo, per offrire ai clienti, oltre ai propri prodotti, dieci camere con colazione e due appartamenti, tutti con piscina.

Arrivando nell'azienda si può vedere un **olivo secolare**, che la tradizione vuole sia stato il primo ad essere coltivato sulla sponda orientale del Lago di Garda, e che rappresenta la lunga tradizione dell'azienda.

All'interno si trova una sala degustazione, dove assaggiare la produzione di **Valentino Lonardi** e della sua famiglia. Qui potrete provare i suoi vini, dai rossi (Bardolino Classico Novello DOC, Bardolino Chiaretto Classico DOC, Bardolino Classico DOC, Bardolino Classico Superiore 'Broi' DOC, Bardolino Superiore DOCG) ai bianchi (Garda Cortese DOC, Garda Garganega DOC, Polsà) agli spumanti bianchi Brut, Semisec, Charmat ed al Chiaretto, ottenuto con le uve del Bardolino vinificate in rosa.

My Note Style

Lo stile è l'immagine della personalità. Edward Gibbon

16 novembre 2014

<http://www.mynotestyle.com/2014/11/un-viaggio-sul-lago-di-garda-alla.html>

Poi arriva lui, l'**olio d'oliva extravergine 2014**, un assaggio in anteprima, visto che non ha ancora avuto tempo di ottenere ufficialmente il marchio DOP, essendo appena stato realizzato. Nonostante quest'anno sia stata un'annata difficile, a causa delle frequenti piogge e della mosca olearia, il risultato è davvero eccellente, un gusto delicato ed armonico, con solo qualche nota di acidità, caratteristiche distintive dell'olio del Garda.

Il tempo scorre veloce ed arriva il momento della cena. L'appuntamento è al **Ristorante Oseleta** a Villa Cordevigo a Cavaion, dove ad attenderci con il menù che ha realizzato appositamente per noi, per esaltare il gusto di quest'olio così particolare, c'è lo chef **Giuseppe D'Aquino**, che ha confermato proprio in questi giorni la sua stella Michelin.

Il **benvenuto** consiste in un carpaccio di ricciola, melograno in tre consistenze e caprino di malga, a cui fa seguito una tartare di gambero rosso, sorbetto al sedano, acqua di pomodoro del piennolo e olio del Garda Dop, poco fruttato.

Come **primo** ci vengono serviti dei particolarissimi paccheri con crema d'aglio e peperoncino, bottarga, tartare di capesante e olio del Garda Dop, sempre poco fruttato per non coprire la delicatezza dei sapori, mentre la versione leggermente più fruttata si sposa alla perfezione col **secondo**, un trancio di rombo con crema di patata, friggirelli e guazzetto di mozzarella.

Non siamo rimasti delusi neppure dal **dolce**, una riproduzione del bicchiere, con dentro una pina colada, al cioccolato bianco e 'Sud', un piatto con un cannolo al cioccolato fondente croccante, ripieno di crema di ricotta e pistacchio, una cassata ed il sorbetto al mandarino, tutto abbinato al latte di mandorla.

Termina la cena, **Franco Cristoforetti**, uno dei proprietari, ci fa visitare Villa Cordevigo Wine Relais, la villa veneta del '700 con giardino all'italiana e parco secolare, recentemente restaurata in hotel 5 stelle, che ospita il ristorante.

Una **location** veramente splendida, che di sera ha un fascino magico, ma che mi piacerebbe rivedere di giorno, illuminata dai raggi del sole, e che spesso viene utilizzata per ospitare matrimoni e feste di compleanno, anche da molti stranieri.

La giornata volge al termine e l'indomani, dopo una ricca colazione in hotel, siamo pronti a nuove avventure. Si parte dall'**Azienda Rocca** dove Rita ci porta tra gli ulivi, per assistere all'ultima raccolta delle olive, a cui partecipa ancora il padre Pietro.

Siamo a **Salò**, la sponda bresciana del lago, che non è la più produttiva, ma quella che sicuramente ha più aziende. Questa che stiamo visitando è degli anni '80, e ha circa 3000 piante su una superficie di oltre 7 ettari.

Gli ulivi sono rappresentativi delle **cultivar** del lago di Garda: Casalive, Frantoi, Leccini. Da oltre 10 anni hanno inserito due nuove varietà denominate FS 17 e Don Carlo.

Il **metodo di raccolta** è meccanizzato, con un trattore che scuote la pianta e successivamente con un pettine che toglie quelle rimaste sui rami. Le olive cadono su una rete, che viene poi raccolta, e le olive vengono portate esternamente, per essere lavorate. L'imbottigliamento e l'etichettatura tornano invece ad essere un procedimento interno.

My Note Style

Lo stile è l'immagine della personalità. Edward Gibbon

16 novembre 2014

<http://www.mynotestyle.com/2014/11/un-viaggio-sul-lago-di-garda-alla.html>

La raccolta normalmente delle olive viene fatta dal 25 ottobre, ma quest'anno quasi tutte le aziende hanno dovuto **anticiparla**. La cultivar che ha resistito meglio è stata la Casaliva, perché ha una polpa più dura. Garantito quindi un ottimo olio Garda Dop, anche se in minori quantità, mentre sono penalizzati il Don Carlo e l'FS17, che quest'anno non verranno prodotti.

Non ci resta che visitare la **Cooperativa Agricola San Felice**, nata nel 1946 per la lavorazione delle olive provenienti dal territorio morenico gardesano. L'azienda conta oggi più di 350 soci e dal 2001 una nuova struttura più ampia e funzionale, abbinata ad un fornito spaccio di prodotti tipici locali, accoglie visitatori e turisti provenienti da ogni parte d'Europa.

E' il momento del pranzo e la scelta di oggi ricade sul vicino **Agriturismo biologico 'I Vegher'**, una location rustica, accogliente e dal clima familiare che consente di soggiornare in completo relax, visitante le mete turistiche circostanti o di gustarsi su prenotazione un ottimo menù a base di ricette locali, realizzato con ingredienti biologici ed a km0 o semplicemente di acquistare i prodotti.

Attenzione se ci andate a pranzo o cena. La cucina è veramente **ottima e abbondante**. Stabilite prima il menù altrimenti rischiate di non terminare le vostre portate. Noi abbiamo gustato solo gli antipasti (10, solitamente ne preparano 14) ed il dolce ed eravamo più che sazi.

Curiosi di sapere che cosa abbiamo **assaggiato**? Fagottino di cavolo cappuccio con fontina, Pollo al rosmarino con riso al dragoncello, Insalatina di radicchio con noci, melograno, mele, ed arance, Cannoli di prosciutto e gorgonzola al forno con uva di Marzamino, Tortino di patate con salsa tartufata, Lumache con erbetto e spinaci, Fagiolini con pancetta e salsa curry, Scamorza affumicata fusa con crema di castagne, Formaggi dell'azienda con confettura di kiwi e di zucca e mele.

Che dire. Ora ci vorrebbe un sonnellino, ma forse è meglio una passeggiata per digerire e quindi andiamo nella vicina piazza di **Polpenazze del Garda**, da dove si può ammirare di una splendida vista sulla Valtenesi, la Riviera dei castelli, e si arriva a vedere Moniga, Manerba e Padenghe.

Appena fuori il paese si incontra un'altra azienda degna di nota: **Il Brolo**. Si nota innanzitutto per la bella struttura che ospita il clan della famiglia Rampa, acquistato nel '93, proprio dal capostipite Augusto per veder crescere i nipotini nel verde.

La tenuta è grande, 8 ettari, 4 coltivati ad ulivi e gli altri con vigneti, e quindi nasce la voglia di realizzare **prodotti propri**. Non servono grandi quantità, perché la produzione è per uso familiare e per regalare ad amici, l'importante è la qualità.

Poi la passione di **Patrizia Rampa**, figlia di Augusto, porta a far evolvere il progetto verso la commercializzazione. Si fa tutto internamente, curando l'intera filiera, dalla cura della pianta, all'imbottigliamento, grazie ad un frantoio interno e ad una cabina termica a temperatura controllata 15-18°C.

Risultato: un olio extravergine che si è garantito la certificazione GardaDop, che soddisfa i palati più esigenti e che può dire di essersi aggiudicato i più importanti riconoscimenti nelle competizioni di settore.

E' ora di una pausa e si torna in hotel dove ad attenderci c'è la **Spa**. Un vero e proprio stabilimento termale dalle acque oligominerali delicatamente depurative, un centro wellness, con saune e bagno turco, piscine interne ed esterne con idromassaggio, una ricercata Beauty Farm e un centro ayurvedico tra i più completi in Italia.

My Note Style

Lo stile è l'immagine della personalità. Edward Gibbon

16 novembre 2014

<http://www.mynotestyle.com/2014/11/un-viaggio-sul-lago-di-garda-alla.html>

Dopo aver bevuto dell'acqua termale ed essermi rilassata un po' nella vasca ad idromassaggio mi chiamano per il trattamento. Ho optato per un **massaggio** rigenerante al viso, che mi viene fatto in modo accurato, tanto che a beneficiarne è tutto il corpo. I prodotti usati sono tutti a base di olio extravergine, il che dimostra quanto sia versatile.

Il tempo del cambio d'abito e si scende a cena. Questa sera rimaniamo in hotel, nel cui ristorante ci attende un menù sempre ispirato all'olio del Garda. Lo chef, **Alessandro Salandini**, ci delizia servendoci un'insalata di coniglio marinato con capperi, acciughe e carciofi croccanti, crema di ceci con budino all'olio Garda Dop, riso vialone nano con zucca, tartufo del Monte Baldo mantecato all'olio Garda Dop, Guancialino di vitello brasato con verdure e patate all'olio Garda Dop e mousse all'olio Garda Dop con coulis di fragole cialda alle mandorle. Tutto sublime.

Siamo arrivati a domenica e il week end volge al termine, ma se tante cose sono state fatte, ne rimangono altre da fare. La giornata inizia con una visita al **Frantoio Turri**, uno dei primi oleifici del veronese, nato nel 1951 e portato avanti dai discendenti del capostipite.

Una visita guidata ci illustra la **storia dell'olio**, usato nel medioevo dalla chiesa per cerimonie, che decise di trapiantarli al Nord per evitare i costi doganali. Venne scelta la zona del Garda per il suo clima mite e le sue colline dolci che favoriscono il drenaggio. La varietà trapiantata che è diventata caratteristica della zona è la Casaliva, un'evoluzione del Frantoio.

Si possono ammirare ancora il frantoio del 1740 ed altri macchinari per la spremitura delle olive, sistemi sostituiti oggi da metodi più veloci e meccanici, ma che riproducono le stesse **procedure**.

Da metà di maggio a giugno si vedono i primi fiori (**mignole**), poi durante l'estate con **l'invaia**, nascono i primi frutti, piccole olive verdi che maturando diventano viola. Sulla stessa pianta si possono avere diversi colori e quindi diverse maturazioni, a seconda di come batte il sole.

La **raccolta** inizia a metà-fine ottobre. Le olive si raccolgono manualmente con le reti, aiutandosi con macchine che scuotono i rami, non vanno mai raccolte quelle cadute direttamente sul terreno.

Le olive vengono poi frante (in origine grazie all'aiuto degli animali, poi sfruttando il mulino ad acqua). Si ottiene così una pasta di olive con polpa, nocciolo e buccia detta **sansa**.

Questa viene pressata per estrarre l'olio dalla pasta di olive, che comprende anche l'**acqua**. Va quindi fatto un ulteriore processo per separare l'olio dall'acqua.

Presso il Frantoio Turri si possono ammirare **38 tipi** di varietà di olivi provenienti da tutta Italia. La Casaliva si può riconoscere perché ha le foglie più verdi e lunghe, a differenza del Leccino che le ha più giallastre e corte.

Pur essendo uno stabilimento moderno, si può visitare e vedere come anche al suo interno, venga rispettata la **tradizione** e il rispetto per l'ambiente. Basti pensare che vengono utilizzati i noccioli per il riscaldamento dei locali.

Un'occasione per una visita potrebbe essere la **Festa dell'olio nuovo**, una manifestazione organizzata dall'azienda ogni domenica dopo i morti dove vengono offerti, con donazione alla Croce Rossa, bruschette, pasta e fagioli, polenta e renga (aringa), fogassa (un ottimo dolce).

Un veloce assaggio perché ci dobbiamo spostare sulla sponda del trentino. Torniamo a Bardolino dove si possono trovare **barche per il trasporto** che fanno da sponda a sponda o, come nel nostro caso, attraversino il lago per il lungo. La nostra destinazione infatti è Riva del Garda.

My Note Style

Lo stile è l'immagine della personalità. Edward Gibbon

16 novembre 2014

<http://www.mynotestyle.com/2014/11/un-viaggio-sul-lago-di-garda-alla.html>

Il **lago di Garda** è uno dei più pescosi grazie all'acqua calda, essendo protetta dalle colline dai venti del nord. Qui si possono trovare soprattutto coredone, persico e luccio. Ha anche un passato storico molto importante: è stato infatti sede della flotta veneta, durante i 300 anni di dominio. A Lazzise c'è ancora la vecchia dogana.

Costeggiando il lago si possono ammirare le **antiche ville**, quella della marchesa di Canossa, dei Conti Vigilio del '600, che dà il nome ad uno dei contesti naturali più belli del lago, che comprende la Baia delle Sirene, il Castello di Brenzone e quello di Malcesine, fino ad arrivare a Limone e poi a Riva del Garda.

Ad ospitarci a pranzo questa volta è Fiorindo Bonorra, un agronomo che dopo gli studi in agraria e varie esperienze, ha acquistato l'**Azienda Madonna della Vittoria**, 30 ettari di vigne e 5 di olive, in collina, perfetti per il drenaggio.

La **produzione** comprende vini bianchi come, Trento DOC, nosiola, pinot grigio e rossi, lagrein, merlot, cabernet, teroldego. Per quello che riguarda l'olio la cultivar principale è la Casaviva, poco Leccino e qualche vecchia varietà.

Più recentemente ha acquistato un **allevamento di manze** da ingrasso blu belga, con carne morbida poco grasso, e 5 garonnesi. Tutti i suoi prodotti, oltre ad essere acquistati, possono gustarsi nell'agriturismo presente all'interno dell'azienda.

Qui abbiamo **assaggiato** tre tipi di carne (girello, roastbeef e carne salata) come antipasto, risotto al teroldego, trentingrana, pancetta ed olio Garda Dop, tagliolini fatti in casa al ragù d'oliva e arancia caramellata con Garda Dop, trota in saor e millefoglie con mousse di cioccolato fondente, Garda Dop e crema di cioccolato bianco.

Non rimane che una visita ad una delle realtà più grandi della sponda trentina, il **Frantoio di Riva**. Nato negli anni '50 come cantina e nel '65 come frantoio, nel '98 fu il primo a produrre olio extravergine di oliva DOP Garda Trentino. Segna nel 2007 un'altra data importante quando, con altri 11 soci, si avvia alla conversione a olivicoltura biologica e nel 2009 viene certificato anche per il Biologico.

Fanno parte del Frantoio **80 soci**, ma in realtà qui avviene la lavorazione di circa 1.200 olivicoltori locali. Qui potrete visitare i cicli di lavorazione, ma soprattutto potrete visitare il fornitissimo shop, dove trovare le migliori specialità del territorio, sia produzioni a base di olio Garda Dop, sia vini, ma anche carne, formaggi e molte altre prelibatezze, selezionate.

Il fine settimana è stato intenso, ma piacevole. Ho scoperto un prodotto eccezionale quale è l'**olio Garda Dop**, conosciuto produttori che investono ancora sulla qualità del prodotto e sul rispetto di queste bellissime terre e assaggiato specialità gastronomiche del luogo. Provate a ripercorrere le tappe che vi ho indicato, scegliendo quelle che vi sembrano più interessanti e passerete anche voi un meraviglioso week end.



Forti del Monte Brione: ultima apertura del 2014

di Mercoledì, 19 Novembre 2014



Si conclude **domenica 23 novembre** il ciclo di giornate alla scoperta delle fortificazioni del Monte Brione, dopo i recenti lavori di restauro, organizzato dal Museo Alto Garda: dalle 10.30 alle 16.15 saranno visitabili liberamente sia il forte Garda, sia la Batteria di Mezzo, mentre nel pomeriggio sarà possibile partecipare a una visita guidata gratuita alle fortificazioni, condotta da Lodovico Tavernini, storico del MAG. Il programma della visita guidata prevede il ritrovo a forte San Nicolò, all'omonimo porto, alle 14: da lì si raggiungerà a piedi e si farà visita a forte Garda, per poi incamminarsi verso la Batteria di Mezzo, per la seconda visita guidata. La durata sarà di

circa due ore. ([leggi](#))

In mattinata, inoltre, a partire dalle 11.30 alla Batteria di Mezzo sarà offerta una degustazione di olio e pan di molche, a cura dell'Agraria di Riva del Garda. L'apertura dei forti è resa possibile grazie alla collaborazione degli Alpini di Sant'Alessandro e di Riva del Garda.

Per la visita guidata è richiesta la prenotazione, contattando il MAG: telefono 0464 573869, e-mail info@museoaltogarda.it (fino a esaurimento dei posti). In caso di maltempo le iniziative saranno annullate. Si ricorda che il Monte Brione è una riserva naturale, e come tale non è raggiungibile con i mezzi a motore.



Comune di Riva del Garda

19 novembre 2014

<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Comune/Comunicazione/Notizie/Forti-del-Monte-Brione-ultima-apertura-del-2014>



Informazioni: da porto San Nicolò (65 metri slm) parte il Sentiero della Pace, che costeggia il crinale del monte Brione; salendo a piedi, dopo circa 15 minuti si arriva a forte Garda (185 metri slm); con una camminata di circa 30 minuti si raggiunge infine la Batteria di Mezzo (360 metri slm).



Dal 27 novembre al 14 dicembre l'aperitivo è happy Trentodoc

21/11/2014

Un viaggio a Trento alla scoperta delle bollicine che hanno fatto grande il territorio, valorizzate da inediti abbinamenti con le eccellenze gastronomiche

Nell'ambito del tradizionale appuntamento Trentodoc: Bollicine sulla città, in programma da giovedì 27 novembre a domenica 14 dicembre a Trento, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con l'Istituto Trento Doc e con Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino, organizza Happy Trentodoc, un raffinato itinerario di abbinamenti tra il metodo classico simbolo del territorio e le specialità alimentari della tradizione trentina, come salumi, formaggi, prodotti ittici, da forno e olio extravergine di oliva.

14 i locali coinvolti nell'iniziativa, tra ristoranti, bar e winebar, ognuno dei quali proporrà Trentodoc di una cantina altamente rappresentativa in accoppiamento ai prodotti gastronomici dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Si va dall'Antica Trattoria al Volt, con i salumi del Salumificio Val Rendena abbinati al Trentodoc di Rotari, al Bar Oriola, con prodotti da forno del Pastificio Zambanini e Trentodoc di Methiusdi Dorigati; dal Duo Ristorante Tapas Bar, con i salumi del Rifugio Crucolo e il Trentodoc di Opera Vitivinicola in Valdicembra, al Muse Café con l'olio extravergine di oliva dell'Agraria Riva del Garda e il Trentodoc di Cembra cantina di montagna.

E ancora, al Ristorante enologico Il Libertino si potranno degustare i prodotti ittici di Trota Oro con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e al Tj Bar quelli di Trota coltura Armanini con il Trentodoc di Balter; al Mas dela Fam i salumi della Macelleria Equina Zenatti con il Trentodoc di Abate Nero e al Ristorante Scigno del Duomo quelli della Salumeria Belli con il Trentodoc di Altemasi di Cavit.

<http://www.ladigetto.it/permalink/39009.html>

E per gli amanti dei formaggi, il Caseificio degli Altipiani e del Vezzena sarà protagonista al Ristorante al Vo' con il Trentodoc di Maso Martis; l'Azienda Agricola Le Mandre al Ristorante Old Bar & Food con il Trentodoc di Endrizzi; la Casearia Monti Trentini al Bar Pasi con il Trentodoc di Moser; l'Azienda Agricola Dosila al Caffè Tridente con il Trentodoc di Zeni Roberto; l'Azienda Agricola Fontanel al Dolcemente Marzari con il Trentodoc della Cantina d'Isera; il Caseificio Sociale di Sabbionara al Ristorante A Le Due Spade con il Trentodoc di Revì.

Durante le due settimane di manifestazione, sarà possibile intraprendere un vero e proprio viaggio sensoriale nel mondo delle bollicine, scoprendone le peculiarità e la straordinaria versatilità nei diversi abbinamenti food.

«Si tratta di un'ulteriore occasione - ha dichiarato Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - per valorizzare la straordinaria varietà delle nostre specialità gastronomiche e l'eccellenza delle produzioni enologiche del nostro territorio. Un ottimo biglietto da visita - ha proseguito - per tutti coloro che visiteranno la città, attirati dall'irresistibile fascino che esprime durante il periodo natalizio.»

Inoltre, chi vorrà condividere gli scatti realizzati nei diversi locali, contribuendo così a valorizzare gli abbinamenti proposti, e scambiare in rete impressioni, consigli, curiosità sull'evento, potrà farlo sulla fanpage Strada Vino Trentino attraverso l'hashtag #trentodocbollicine.



28 - 30 NOVEMBRE 2014
AMO - PALAZZO FORTI - VERONA

In partnership with



Electrolux

22 novembre 2014

<http://www.tasteofchristmas.it/pagina/de>

Degustazione Olio

In partnership con il Concorso Internazionale SOL D'ORO promosso da Veronafiere, Taste of Christmas propone una degustazione dei migliori oli italiani, aperta a tutti i visitatori.

L'idea? Quella di avvicinare il pubblico alla conoscenza di questo prodotto, per la sua ottimizzazione nei molteplici utilizzi in cucina.

Di seguito la lista degli oli che hanno vinto il Concorso Internazionale SOL D'ORO 2014:



CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO

Sol di Bronzo

Azienda Agricola Tommaso Masciantonio - L'olio trappeto di Caprafico

Gran Menzioni

Cooperativa Agricola San Felice del Benaco - Olio Extravergine di Oliva Garda Bresciano D.O.P

Monte Schiavo - 4 Ore Frantoio- Leccino

Azienda Agricola Venturini Paolo - Olio Extravergine Garda D.O.P Montecroce

CATEGORIA FRUTTATO MEDIO

Sol d'Oro

Romano Vincenzo & C. S.A.S - Le Sciare

Sol d'Argento

Agraria Riva del Garda - Uliva

Sol di Bronzo

Azienda Agricola Cetrone Alfredo - Olio Extra vergine di Oliva Cetrone Delicato-De



28 - 30 NOVEMBRE 2014
AMO - PALAZZO FORTI - VERONA

In partnership with



Electrolux

22 novembre 2014

<http://www.tasteofchristmas.it/pagina/de>

CATEGORIA FRUTTATO INTENSO

Gran Menzioni

Oleificio F.A.M s.a.s - Fam Ravece

CATEGORIA BIOLOGICO

Sol d'Argento

Agraria Riva del Garda - 46° Parallelo Biologico

CATEGORIA MONOVARIETALE

Sol d'Oro

Azienda Agricola La Quagliera - Dritta

Sol D'Argento

Società Agricola Il Conventino di Monteciccardo - Frà Bernardo

Sol di Bronzo

Azienda Agricola Miccione - TuttoTonda - Selezione Cent'anni

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2014/11/23/news/agraria-anno-record-ricavi-cresciuti-del-10-1.10368664>

Agraria, anno record: ricavi cresciuti del 10%

Ieri l'assemblea: ai soci conferitori di uva 2,4 milioni, aumento del 16,3% Elezione del presidente: Giorgio Planchenstainer verso la conferma al vertice
di Gianfranco Piccoli

23 novembre 2014



RIVA. L'esercizio 2013/2014 si è chiuso con ricavi record per l'Agraria di Riva, che in tempi di crisi ha fatto segnare un aumento a doppia cifra (10,43%) rispetto all'annata precedente: così dai 6.572.527 euro del 2012/2013 si è passati agli attuali 7.337.540 euro.

Il dato è stato presentato ieri pomeriggio dal presidente Giorgio Planchenstainer (affiancato dal direttore Massimo Fia) all'Hotel Campagnola, dov'era convocata l'assemblea annuale dell'Agraria. Un'assemblea che ha visto anche il rinnovo di tre membri del cda: sono stati eletti Giorgio Planchenstainer (quasi certamente destinato alla conferma al vertice), Lino Brighenti (anche per lui una conferma) e Marco Bonora, di Tenno, novità per il consiglio. Ha lasciato invece il cda dopo dieci anni consecutivi di mandato Gianni Marocchi, che ieri ha raccolto il ringraziamento da parte dei soci e del consiglio di amministrazione.

Tornando ai conti. Il dato estremamente positivo dell'ultima stagione è in gran parte legato al conferimento del vino a Cavit, che ha fatto registrare un aumento delle entrate – su questa voce – di circa mezzo milione di euro, con un aumento del 18,63%.

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2014/11/23/news/agraria-anno-record-ricavi-cresciuti-del-10-1.10368664>

Significativo anche l'aumento dei ricavi della **Corte del Tipico**, che ha segnato un più 4,49%, passando da 2.556.951 euro a 2.677.266. Nella relazione il presidente sottolinea come l'area commerciale – al secondo anno di vita – abbia da una parte contribuito a migliorare la remunerazione dei prodotti agricoli dei soci (le vendite riguardano per il 50% olio e vino), dall'altra a coprire parte dei costi fissi e di gestione dell'intera struttura. La Corte del Tipico – ha aggiunto Planchenstainer – ha permesso di aumentare la marginalità rispetto all'attività delle scorte agrarie, dal 2011 “ceduta” con un accordo alla Cooperativa valli del Sarca.

Il settore **cantina** ha offerto enormi soddisfazioni, ad Agraria e ai suoi soci. La vendemmia 2013 è stata da record: 33.373 quintali conferiti, con un aumento rispetto al 2012 del 38%. Ai soci sono stati distribuiti 2,4 milioni di euro, con un aumento del 16,33% rispetto all'anno precedente. Chi ha brindato meglio di altri sono stati i viticoltori collinari, che hanno potuto contare su 5 euro in più al quintale per Chardonnay, Müller Thurgau, Pinot Nero, Sauvignon Blanc, Schiava e Traminer Aromatico. Il 2013 è stato anche l'anno che ha fatto segnare due importanti passaggi: il “sorpasso” delle uve bianche su quelle nere, frutto anche di una precisa strategia di reimpianto laddove i rossi si ritenevano non adeguati, e l'inizio dell'attività di commercializzazione dei vini biologici.

Frantoio. Nel 2013 sono stati lavorati 8.593 quintali di oliva e sono stati conferiti ad Agraria 266,50 quintali di olio. Ciò significa – si legge nella relazione del presidente – che il frantoio di Agraria continua a lavorare più della metà dell'oliva prodotta nell'Alto Garda e che si fa riferimento in misura sempre maggiore ad Agraria per la commercializzazione dell'olio extravergine di oliva del territorio. Nella campagna 2013 sono stati prodotti oli di una qualità eccezionale – ha aggiunto il presidente di Agraria – che hanno portato i più alti premi e riconoscimenti ad ogni concorso. Ai soci sono stati distribuiti 283.000 euro.

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2014/11/23/news/agraria-anno-record-ricavi-cresciuti-del-10-1.10368664>

Tutto bene? Purtroppo no, perché Agraria oggi deve far fronte ad una richiesta elevatissima di olio, ma la stagione 2014 a causa della mosca olearia (Planchenstainer ha ringraziato il tecnico Franco Michelotti per l'impegno profuso a combattere "l'attacco") porterà inevitabilmente ad una forte diminuzione della produzione. Da qui il richiamo del presidente ai soci: «Faccio un appello a tutti i Soci di Agraria a cedere ad Agraria il proprio olio, perché il merito dei livelli di retribuzioni che ha raggiunto l'olio è di Agraria e del suo operato e di confidare nel Conferimento Giornaliero delle olive, quale strumento in grado di portare benefici sia all'olivicoltore, che al frantoio per l'innalzamento qualitativo dell'olio».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

23 novembre 2014





23 novembre 2014

<http://www.lagodigarda.it/Eventi-e-Manifestazioni/Ultima-domenica-per-i-forti-del-Monte-Brione/1099-1121-1.html>

Ultima domenica per i forti del Monte Brione

Comune: **Riva del Garda** – Categoria: **Storica**

23 novembre 2014 » 23 novembre 2014

Domenica 23 novembre l'ultima delle giornate alla scoperta delle fortificazioni del Monte Brione



Ultima domenica per i forti del Monte Brione

RIVA DEL GARDA - Domenica 23 novembre si terrà l'ultima delle giornate alla scoperta delle fortificazioni del Monte Brione organizzate dal MAG per il 2014. Dalle 10.30 alle 16.15 saranno visitabili liberamente sia il forte Garda che il forte Batteria di Mezzo, mentre nel pomeriggio sarà possibile partecipare a una visita guidata gratuita condotta da Lodovico Tavernini attraverso i forti del Monte Brione. Il programma della visita guidata prevede il ritrovo a Forte San Nicolò, presso l'omonimo porto, alle 14: da lì si raggiungerà a piedi e visiterà il forte Garda, per poi incamminarsi verso il forte Batteria di Mezzo, che verrà altresì illustrato dalla guida. La durata prevista è di circa due ore. In mattinata, inoltre, a partire dalle 11.30 presso il forte Batteria di Mezzo, verrà offerta una degustazione di olio e pan di molche a cura dell'Agraria di Riva del Garda. L'apertura dei forti è resa possibile grazie alla collaborazione degli Alpini di Sant'Alessandro e di Riva del Garda.

Informazioni

Da porto San Nicolò (h 65 m) - Riva del Garda, v.le Rovereto n°140 - parte il Sentiero della Pace che costeggia il crinale del Monte Brione. Salendo a piedi, dopo circa 15 minuti si arriva a Forte Garda (h 185 m). Con una camminata di circa 30 minuti si raggiunge infine Batteria di mezzo (h 360 m). I forti non sono raggiungibili in automobile. È richiesta la prenotazione, fino a esaurimento posti, alla visita guidata ai forti, telefonando al numero 0464.573869 o scrivendo una e-mail a info@museoaltogarda.it.

In caso di maltempo le iniziative verranno annullate.

La partecipazione è gratuita.

Guarda sulla mappa dove si svolge l'evento



<http://www.museoaltogarda.it/it/attivita/eventi/events/event/126>

Aperture domenicali dei forti del Monte Brione e visite guidate

Riva del Garda, 26 ottobre e 9, 16, 23 novembre

Riva del Garda - TN

26.10 - 23.11.2014



In seguito alla grande affluenza di visitatori riscontrata il 17 e 18 ottobre nelle due giornate di restituzione alla popolazione dei forti del Monte Brione, il MAG Museo Alto Garda propone quattro domeniche di aperture e visite guidate alle fortificazioni del Brione.

Nelle giornate del **26 ottobre** e **9 novembre** sarà visitabile liberamente dalle 10.30 alle 16.15 il Forte Batteria di Mezzo, mentre il 23 novembre saranno visitabili sia Forte Batteria di Mezzo che Forte Garda, con lo stesso orario.

Nel pomeriggio delle giornate del **26 ottobre**, **9, 16 e 23 novembre** sarà inoltre possibile partecipare a una visita guidata gratuita condotta da Lodovico Tavernini attraverso i forti del Monte Brione.

Il programma della visita guidata prevede il ritrovo a Forte San Nicolò, presso l'omonimo porto, alle 14: da lì si raggiungerà a piedi e visiterà Forte Garda, per poi incamminarsi verso il Forte Batteria di Mezzo, che verrà altresì illustrato dalla guida. La durata prevista è di circa due ore.

Domenica **23 novembre**, inoltre, in mattinata dalle 11.30 presso il forte Batteria di Mezzo, sarà offerta una degustazione di olio e pan di molche a cura di Agraria di Riva del Garda.

L'apertura dei forti nelle giornate del **26 ottobre**, **9 e 23 novembre** sarà resa possibile grazie alla collaborazione degli Alpini di Sant'Alessandro e di Riva del Garda.

<http://www.museoaltogarda.it/it/attivita/eventi/events/event/126>



Informazioni

Da porto San Nicolò (h 65 m) - Riva del Garda, v.le Rovereto n°140 - parte il Sentiero della Pace che costeggia il crinale del Monte Brione. Salendo a piedi, dopo circa 15 minuti si arriva a Forte Garda (h 185 m). Con una camminata di circa 30 minuti si raggiunge infine Batteria di mezzo (h 360 m). I forti non sono raggiungibili in automobile.

È richiesta la prenotazione, fino a esaurimento posti, alle visite guidate ai forti, telefonando al numero 0464.573869 o scrivendo una e-mail a info@museoaltogarda.it.

In caso di maltempo le iniziative verranno annullate.

http://www.grandecucina.com/attualita/2014/11/26/news/taste_of_christmas-35582/



26 novembre 2014

Taste of Christmas

L'Arena Museo Opera di Verona alza il sipario sulla versione natalizia di Taste. Che va in scena dal 28 al 30 novembre, eleggendo a protagonisti un poker di chef stellati del territorio

Il food festival più celebre al mondo approda a Verona e si fa più natalizio che mai. Dal 28 al 30 novembre, infatti, negli spazi di AMO, l'**Arena Museo Opera** della città scaligera, va in scena **Taste of Christmas**. Per assaggi lirici e festosi, scanditi da una serie di atti gustosi: firmati da quattro chef stellati del territorio, pronti a trarre ispirazione da altrettanti grandi opere per le loro creazioni.



26 novembre 2014

http://www.grandecucina.com/attualita/2014/11/26/news/taste_of_christmas-35582/

Ecco allora la versione culinaria de *Il Barbiere di Siviglia* di Gioacchino Rossini secondo Elia e Matteo Rizzo de *Il Desco veronese*: l'intenso e sontuoso ovetto al tartufo bianco, fiero di rammentare una vaporosa schiuma da barba. Mentre Nicola e Pierluigi Portinari de *La Peca* di Lonigo interpretano l'amore tormentato ma indissolubile del *Roméo et Juliette* di Charles Gounod con il riso ai lieviti di Bellaguardia, dolce, amaro, salato e acido. E Leandro Luppi della Vecchia Malcesine? Rilegge la passione e l'avventura de *La Tosca* di Giacomo Puccini nel canederlo di patate, stracchino fondente e tartufo del Monte Baldo. Intanto Giuseppe D'Aquino dell'Oseleta di Cavaion Veronese dedica la sua ricciola con caprino, sorbetto di sedano e acqua di pomodoro del piennolo al *Don Giovanni* mozartiano. In un seducente ensemble di vera suggestione.

Senza dimenticare che ogni chef prepara altri tre piatti, per un totale di sedici tasting d'autore. Qualche anticipazione? Il millefoglie di baccalà mantecato e gambero rosso by Rizzo; fra-le-costine di maiale, salsa barbecue, cavolfiore e scalogni agri dei Portinari; il tonno del Lago di Garda griffato Luppi e i cappelletti di coda, pearà, riduzione al Cordevigo rosso e spuma di parmigiano e guazzetto di provola affumicata targati D'Aquino. Tutti piatti che vanno dai 5 ai 12 scudi, la moneta ufficiale della kermesse.

Ma attenzione, perché oltre ai piatti da assaporare vi sono pure una serie di appuntamenti a cui poter partecipare. Come quelli del **The Lab**, il laboratorio a tu per tu con gli impasti; le degustazioni verticali di pasta Voiello e quelle di olio extravergine d'oliva, orgogliose di onorare aziende italiane che si sono distinte nel concorso internazionale Sol d'Oro. Fra cui la Cooperativa Agricola San Felice del Benaco, l'azienda Agricola Venturini Paolo di Desenzano del Garda e l'Agraria Riva del Garda (con l'Uliva e il 46° Parallelo Biologico), tutte facenti parte del **Consorzio di Tutela Olio Garda Dop**. E ancora, l'**Electrolux Chefs' Secrets** in collaborazione con *È Cucina*. Utile anche per pescare qualche idea per il pranzo di Natale. Fra gli attori: Enzo Niniviaggi del ristorante La Veranda del Color di Bardolino con il lavarello cotto sulla pelle, pomodorini, bufala e riduzione al balsamico, nonché il pastry chef Giuseppe Amato de La Pergola di Roma con gianduia, mou e spuma al tè.

Trentodoc: la grande degustazione di Euposia



27/11/2014 - Inizia oggi a Trento "Bollicine sulla città", l'annuale appuntamento col Trentodoc e col Metodo classico delle Dolomiti: una kermesse che coinvolge 37 maison spumantistiche con 102 etichette animando il centro storico, Palazzo Roccabruna (magnifica sede dell'Enoteca provinciale della Camera di commercio e cuore dell'agroalimentare atesino), alcune fra le cantine più famose, e il Muse, il museo delle scienze progettato da Renzo Piano, altra punta di diamante dell'offerta della città del Concilio.

Come ogni anno, Euposia ha degustato in anteprima - sempre a Palazzo Roccabruna - buona parte dei Trentodoc che saranno protagonisti di ben quattordici giorni di eventi di alto profilo. Rispetto alla Franciacorta - che ha scelto un percorso di promozione che attraversa l'Italia - il Trentodoc conferma la volontà di "portare" in Trentino i winelover contando

sull'eccezionale patrimonio artistico-culturale e su un'offerta sportiva e naturalistica d'altissimo profilo, senza pari in Italia per qualità e completezza.

Prima delle degustazioni, qualche numero:

nel decennio 2003-2013 l'export italiano di bollicine è passato da 232 a 736 milioni di euro, grazie soprattutto al boom del Prosecco, con un tasso di crescita del 218%;

nel periodo 2010-2012 l'export dei vini spumanti italiani (Prosecco compreso) è cresciuto del 40.3% da 444 a 623 milioni di euro;

in questo stesso periodo, l'export di metodo classico trentino è invece cresciuto di più della media nazionale: ben il 67% passando da 15,5 a 25,9 milioni mantenendo in questo una posizione di forte vantaggio rispetto al principale competitor (la Franciacorta Docg) che nel 2013 ha venduto poco più di 1,3 milioni di bottiglie per un fatturato export stimato fra i 16 ed i 20 milioni a fronte di un'attesa 2013 per il Trentodoc stimata ad oltre 32 milioni;

il Trentodoc vende molto bene negli Usa (dove vola il 35,1% del complessivo delle esportazioni atesine), mentre Inghilterra, Svezia ed Austria performano oltre il 10% delle vendite di Trentodoc con a chiudere la Germania dove si vendono appena 8 bottiglie di Trentodoc ogni 100 vendute oltreconfine: dato quest'ultimo preoccupante considerando che la Germania è il primo mercato al mondo per consumo totale e procapite di bollicine.

La degustazione

Trentodoc non vintage

Agraria Riva del Garda

Brezza Riva Brut

Palato importante e complesso; belle note di agrumi canditi sul finale.

87/100

<http://www.trentinowellnessblog.it/enogastronomia/ricette-trentine-rivisitate-la-zuppa-di-pasta-al-farro-e-fagioli/>

ENOGASTRONOMIA

RICETTE TRENTINE RIVISITATE: LA ZUPPA DI PASTA AL FARRO E FAGIOLI

Scritto il **27 novembre 2014** da **Arianna**

Per chi ama sperimentare nuovi piatti, vi proponiamo una delle ricette trentine rivisitate da Chef Franca Merz della Locanda 2 Camini, per festeggiare i #10anniVitanova: la Zuppa di pasta al farro e fagioli, con Ditalini di Farro Monograno Felicetti e olio EVO dell'Agraria di Riva del Garda



[://www.trentinowellnessblog.it/wp-content/uploads/2014/11/pasta-farro-fagioli-1.jpg](http://www.trentinowellnessblog.it/wp-content/uploads/2014/11/pasta-farro-fagioli-1.jpg)

<http://www.trentinowellnessblog.it/enogastronomia/ricette-trentine-rivisitate-la-zuppa-di-pasta-al-farro-e-fagioli/>

Ricette trentine che scaldano il cuore

D'inverno, quando le temperature si abbassano e le giornate si accorciano, apprezziamo ancora di più, a tavola, quei piatti che racchiudono tutti i profumi "di casa" e che scaldano il cuore. Tra questi, possiamo sicuramente ricordare una delle ricette trentine più gettonate e gustose: la zuppa di pasta e fagioli. Vogliamo però portare un po' di novità nella vostra cucina...abbiamo così chiesto a Franca Merz – dalla Locanda Due Camini di Baselga di Pinè – la versione del piatto da lei proposto in occasione della Convention #10anniVitaNova. Siete pronti per sperimentare la Zuppa di Pasta al farro ([Felicetti](#)) e fagioli?

Premessa: chi è Franca Merz...

Franca Merz con lo staff della [Locanda 2 Camini](#) di Baselga di Pinè, ha curato il buffet della Convention #10annivitanova. E' una chef attenta, che coniuga sapientemente la cucina trentina con quella piemontese portando ogni giorno nella sua cucina l'influenza della tradizione culinaria Piemontese e Francese. Esperta degustatrice di formaggi, di oli e cioccolato è una sommelier impeccabile. L'amore incondizionato per la cucina l'ha portata a diventare una attenta selezionatrice delle materie prime nonché ambasciatrice delle eccellenze territoriali del Trentino.

Gli ingredienti

- 400gr di fagioli borlotti
- 150gr di Ditalini di Farro Monograno Felicetti
- 100gr circa di patate
- olio EVO dell'[Agraria di Riva del Garda](#) 46 Parallelo
- sale e pepe qb
- 1 foglia d'alloro
- 1 rametto di rosmarino
- un niente di sedano

http://www.primapaginaneews.it/dettaglio_articolo.asp?id=266866&ctg=9



Tur - Opera Olei: un evento nel mondo dell'olio di qualità

Roma - 28 nov (Prima Pagina News) Opera Olei è un esempio unico di Consorzio di produttori di olio di extra vergine di oliva, un progetto innovativo: 6 territori italiani, 6 oli monocultivar di grande personalità, un cofanetto dal design esclusivo custode di qualità made in Italy. Opera Olei nasce da un'idea di Giorgio

Franci e Marco Viola. È frutto sublime dell'esperienza dei migliori interpreti dell'extravergine, l'eccellenza italiana di 6 giovani produttori che hanno deciso di estrarre olio dalle olive verdi, raccogliendo i frutti anticipatamente rispetto agli schemi tradizionali. Il risultato ottenuto è la migliore espressione di olio extravergine di oliva di territori vocati. Dal nord al sud d'Italia Opera Olei incontra la passione di 6 frantoiani della "nuova generazione", premiati con oltre 600 riconoscimenti nel mondo nei principali concorsi oleari. La sintesi equilibrata di un insieme esalta territorio, cultivar e produttore: - il Trentino, con la Casaliva dell'Agraria Riva del Garda; - la Toscana, con il Frantoio di Franci; l'Umbria, con il Moraiolo di Viola; - il Lazio, con l'Itrana di Quattrociochi; - la Calabria, con l'Ottobratica dell'Olearia San Giorgio; - la Sicilia, con la Tonda Iblea dei Frantoi Cutrera. Le riserve speciali di Opera Olei nascono dalla migliore selezione di ogni produttore, certificata dal Panel dei 6, imbottigliata sotto azoto da Giorgio Franci in bottiglie da 100 ml a marchio Opera Olei e prodotta in una tiratura limitata. Le olive verdi danno profumo ed eleganza ai monocultivar. La raccolta viene fatta manualmente, ramo dopo ramo e frutto dopo frutto, per conferire al prodotto complessità e proprietà salutari provate e uniche. Gli impianti di produzione sono moderni, perché la qualità nell'olio oggi vuole tecnologia e innovazione. Il risultato è la migliore espressione di olio extravergine di oliva di territori vocati. "In un momento di sfiducia del consumatore nell'acquisto dell'olio extravergine di oliva made in Italy Opera Olei lancia un messaggio di autenticità", sottolinea il Presidente Riccardo Scarpellini nel presentare Opera Olei, "Non è stato semplice rompere con la consuetudine di produrre olio con le olive nere, che confonde l'elevata resa con la qualità. I nostri 6 giovani produttori hanno scelto di produrre oli di sole olive verdi, praticando una raccolta anticipata rispetto alla tradizione. La loro visione rende Opera Olei un elisir di vita, di profumi e di eleganza, di gusto e di salute. È dall'olio che nasce un piatto: un semplice gesto lo rende unico".

(PPN) 28 nov 2014 16:43

http://www.ansa.it/terraegusto/notizie/rubriche/orgagricole/2014/11/28/oliona-sce-operaoleiconsorzio-autofinanziato-produttori-top_008eca37-e9f2-4a84-be35-d84c33f11361.html

Nasce Operaolei, Consorzio 6 produttori olio

Al via con sei oli di sei varietà diverse, da Nord a Sud

28 novembre, 21:23

g+1

0

Tweet

3

Consiglia

15

Indietro | Stampa | Invia | Scrivi alla redazione | Suggestisci ()

A A A



Nasce Consorzio OperaOlei, 6 regioni, 6 produttori olio extravergine, 6 cultivar

- ROMA - Nasce Operaolei, un Consorzio di produttori di olio extravergine di oliva autofinanziato che, come annunciato a Roma in occasione della presentazione del progetto a Eataly, vogliono "creare una rete di aziende avendo come filo conduttore non il business ma la cultura dell'olio di qualità made in Italy, con tutte le sue valenze nutrizionali e di benessere". I sei giovani olivicoltori d'eccellenza - che in totale hanno già raccolto oltre 600 riconoscimenti nei principali concorsi oleari in tutto il mondo - hanno una buona pratica agricola in comune: estrarre olio dalle olive verdi, quelle più ricche di polifenoli e vitamina E, la vitamina della pelle sana, per proporre un olio d'eccellenza come medicina.

http://www.ansa.it/terraegusto/notizie/rubriche/orgagricole/2014/11/28/oliona-sce-operaoleiconsorzio-autofinanziato-produttori-top_008eca37-e9f2-4a84-be35-d84c33f11361.html

I promotori di Operaolei sono i produttori Cutrera (Sicilia), Frantoio Franci (Toscana), Quattrociocchi (Lazio), Riva del Garda (Trentino), Olearia San Giorgio (Calabria), Viola (Umbria). L'idea è quella di esaltare al contempo il territorio, la cultivar (varietà) e il produttore. Da qui la proposta di usare la Tonda Iblea sul carpaccio e carni alla brace, l'itrana del basso Lazio sulla bruschetta al pomodoro, il moraiolo umbro sui carciofi e spaghetti alla vongole, e via dicendo.

Altra cifra stilistica degli imprenditori aderenti al progetto è l'attenzione per il design e l'ambiente: il cofanetto che presenta gli oli "6 x 6" è in 18 strati di cartone, progettato da Mirko Tattarini e riciclabile al 100%. Il box suggerisce 36 abbinamenti, dall'antipasto ai dolci con sorprendenti connubi tra extravergine e cioccolato fondente.

Siamo anche amici della bellezza: "messo sulla pelle - ha detto il presidente del Consorzio Opera Olei Riccardo Scarpellini - il nostro è un olio che non lascia l'epidermide unta, ed è riconosciuto in tutti i mercati di consumo come un segreto di bellezza, molto più economico delle creme anti-invecchiamento".

<http://www.gustoblog.it/post/144536/opera-olei-nasce-il-consorzio-che-vuole-diffondere-la-cultura-dell-olio-extra-vergine-di-oliva>

Opera Olei: nasce il Consorzio che vuole diffondere la cultura dell'olio extra vergine di oliva

Scritto da: [Giulia Ceschi](#) - sabato 29 novembre 2014

 Mi piace 4

 Tweet 2

 +1 3

 Share

 Pin it

 0



Sei produttori di olio hanno deciso di creare Opera Olei, il Consorzio nato con l'obiettivo di diffondere la cultura dell'olio extra vergine di oliva. Scoprine di più su Bloggo.



<http://www.gustoblog.it/post/144536/opera-olei-nasce-il-consorzio-che-vuole-diffondere-la-cultura-dell-olio-extra-vergine-di-oliva>

E' nato **Opera Olei**, un **Consorzio autofinanziato** formato da sei produttori di olio extra vergine di oliva, che ha come obiettivo principale la creazione di una rete di aziende il cui fil rouge non sia tanto il business quanto la **diffusione della cultura dell'olio di qualità Made in Italy** e dei suoi valori nutrizionali.

Il progetto è stato presentato nel corso delle ultime ore a Eataly. I sei giovani produttori che hanno dato vita a Opera Olei sono riusciti ad ottenere più di 600 riconoscimenti da diversi concorsi oleari in Italia e all'estero.



La caratteristica che li contraddistingue è il metodo in cui realizzano i propri prodotti oleari: l'estrazione dell'olio, infatti, avviene dalle olive verdi. Questa scelta è dettata dall'**elevata presenza di polifenoli e vitamina E** presente all'interno di questi frutti: in questo modo oltre a realizzare un condimento dal profumo intenso e dal sapore prelibato, si ottiene anche un olio utile anche come medicina.

<http://www.gustoblog.it/post/144536/opera-olei-nasce-il-consorzio-che-vuole-diffondere-la-cultura-dell-olio-extra-vergine-di-oliva>

Non solo olio come ingrediente da cucina: il Consorzio è nato anche con lo scopo di **promuovere il territorio** da cui hanno origine tali prodotti gastronomici e come abbinare il condimento ai prodotti tipici locali.

I promotori di Operaolei sono i produttori Cutrera (Sicilia), Frantoio Franci (Toscana), Quattrococchi (Lazio), Riva del Garda (Trentino), Olearia San Giorgio (Calabria), Viola (Umbria).

Riccardo Scarpellini, presidente del Consorzio Opera Olei ha spiegato come l'attività dei produttori è volta anche alla bellezza:

Messo sulla pelle il nostro è un olio che non lascia l'epidermide unta, ed è riconosciuto in tutti i mercati di consumo come un segreto di bellezza, molto più economico delle creme anti-invecchiamento.

Seguimi su [Twitter](#).

photocredit: [Opera Olei](#)

Opera Olei: nasce il Consorzio che vuole diffondere la cultura dell'olio extra vergine di oliva

29 NOVEMBRE 2014 DA GUSTOBLOG

gastronomici e come abbinare il condimento ai prodotti tipici locali. I promotori di Operaolei sono i produttori Cutrera (Sicilia), Frantoio Franci (Toscana), Quattrociocchi (Lazio), Riva del Garda (Trentino), Olearia San Giorgio... 





News Locker

29 novembre 2014

<http://www.newslocker.com/it-it/regione/riva-del-garda/>

Flos Olei, nella guida mondiale degli oli extravergine d'oliva trionfa l' ... - il Giornale

29-11-2014 19:41 via Riva del Garda - Google News



Flos Olei, nella guida mondiale degli oli extravergine d'oliva trionfa l' ...
il Giornale

... l'azienda agricola Comincioli di Puegnago sul Garda in provincia di Brescia (miglior olio evo per metodo di estrazione), il Frantoio di Riva di Riva del Garda in provincia di Trento (miglior olio evo per qualità/packaging), l'azienda agricola ...

[altro »](#)

<http://www.ilgiornale.it/news/flos-olei-nella-guida-mondiale-degli-ol-extravergine-doliva-1071552.html>

Flos Olei, nella guida mondiale degli olî extravergine d'oliva trionfa l'Italia

Undici premi al nostro Paese (e sette alla Spagna) secondo i curatori dell'unico volume che recensisce le migliori etichette provenienti da 48 Paesi dei cinque continenti

Andrea Cuomo - Sab, 29/11/2014 - 18:00



[commenta](#)

[g+1](#) 1

[Mi piace](#) 229

Sono Italia e Spagna le dominatrici dell'edizione 2015 di Flos Olei, l'unica guida mondiale degli olî extravergine d'oliva, presentata oggi al Grand Hotel Westin Excelsior di via Veneto a Roma.



<http://www.ilgiornale.it/news/flos-olei-nella-guida-mondiale-degli-ol-extravergine-doliva-1071552.html>

Premiate anche, nel nostro Paese, Oliveto Fonte di Foiano di Castagneto Carducci in provincia di Livorno (azienda emergente), l'azienda agricola Paolo Bonomelli-Ca' Raimene di Torri del Benaco nel Veronese (azienda di frontiera), Fattoria Ramerino di Bagno a Ripoli in provincia di Firenze (azienda del cuore), la tenuta Pasquale Librandi di Vaccarizzo Albanese in provincia di Cosenza (migliore olio evo da agricoltura bio), l'azienda agricola biologica Titone di Trapani (migliore olio evo da agricoltura biologica e dop/igp), l'azienda agricola Comincioli di Puegnago sul Garda in provincia di Brescia (miglior olio evo per metodo di estrazione), il Frantoio di Riva di Riva del Garda in provincia di Trento (miglior olio evo per qualità/packaging), l'azienda agricola Vittorio Marvulli di Matera (miglior olio evo per qualità/prezzo) e la Società agricola Tenuta Pojana di Cazzano di Travignia in provincia di Varese per il migliore olio evo dop/igp fruttato leggero).

Flos Olei, l'unica Guida a respiro internazionale (è in duplice lingua italiano-inglese e non a caso è molto venduta all'estero), è curata ed edita da Marco Oreggia, uno dei massimi esperti italiani della materia, e da Laura Marinelli. Recensisce e racconta 742 etichette di 500 produttori appartenenti a 48 Paesi di tutti e cinque i continenti. Certo, è sempre il bacino del Mediterraneo a fare la parte del leone. Ma è interessante scoprire che anche Macedonia, Ucraina, Namibia, Iran, Cina, Nepal, Messico e Uruguay producono etichette di ottima qualità. Ha 864 pagine e costa 35,00 e presto sarà disponibile anche come app per iPad e iPhone.

Alla presentazione hanno assistito produttori, operatori, giornalisti, rappresentanti delle ambasciate dei Paesi produttori di olio extravergine. È stata anche l'occasione per raccontare le criticità di un settore afflitto da problemi come contraffazione, tracciabilità, concorrenza sleale, oltre che da una campagna olearia quasi drammatica. Istanze a cui hanno promesso di dare una risposta il viceministro dell'Agricoltura Andrea Olivero e dell'onorevole Giovanni Falcone, membro della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati.



29 novembre 2014

<http://www.gamberorosso.it/catalogoe-cellenze/item/1020899-frantoio-di-riva>

FRANTOIO DI RIVA

Ti Dimensione Font Stampa Email

Mi piace

0

Tweet

0



VIA SAN NAZZARO, 4 | RIVA DEL GARDA [TN]

TEL.0464552133

WWW.AGRIRIVA.IT

AGRARIA RIVA DEL GARDA SOC. COOP. R. L.

INFO@AGRIRIVA.IT

FOOD Fondata nel 1926, la cooperativa Riva del Garda, è oggi una delle strutture agricole più interessanti e dinamiche della parte nord est del lago di Garda. Fiore all'occhiello dell'impresa è la sua nuova sede per cantina e frantoio dove viene realizzato il concetto di filiera corta ossia qualità e sostenibilità a giusto prezzo con acquisti in luogo. La struttura operativa della parte olivicola è caratterizzata da 1.200 olivicoltori conferitori: Agririva rappresenta il 65% della produzione totale dell'olio del Garda Trentino. Tutte le partite di olive vengono lavorate singolarmente. Ha ottenuto Tre Foglie per tutte le sue tre etichette presentate: Uliva Dop Garda Trentino Monocultivar Casaliva, il 46° Parallelo Monocultivar Casaliva e il 46° Parallelo Bio.