

Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 30 SETTEMBRE 2014

Rovereto 30 settembre 2014

[HOME](#) > [CUCINA](#)

Nasce Opera Olei: sei volti, per sei extravergine.

Da [Primolio](#)



oli extravergine di oliva
extravirgin olive oils

operaolei
CONSORZIO

FRANTOI CUTRERA TONDA IBLEA

FRANTOIO FRANCI FRANTOIO

AZ. AGR. QUATTROCIOCCHI ITRANA

AGRARIA RIVA DEL GARDA CASALIVA

OLEARIA SAN GIORGIO OTTOBRATICA

AZ. AGRARIA VIOLA MORAILO

PRODOTTO IN ITALIA • PRODUCT OF ITALY 6 BOTTIGLIE/BOTTLES - ML100





16 settembre 2014

<http://it.paperblog.com/nasce-opera-olei-sei-volti-per-sei-extravergine-2491701/>

Nasce in Italia (dove altro?) il consorzio **Opera Olei**, primo esempio di un Consorzio di produttori di olio extravergine di oliva italiano.

Questa iniziativa, legata all'associazionismo su base volontaria, riunisce 6 tra le più grandi realtà italiane dell'olio extravergine di oliva di eccellenza.

Sei le varietà messe a disposizione dal Consorzio, provenienti da altrettanti territori e prodotte da sei grandi interpreti:

la **Casaliva** dell'Agraria di Riva del Garda in Trentino;

il **Frantoio** di Franci in Toscana;

il **Moraiolo** di Viola in Umbra;

l'**Itrana** di Quattrociochi in Lazio;

l'**Ottobratica** dell'Olearia San Giorgio in Calabria;

la **Tonda Iblea** dei Frantoi Cutrera in Sicilia.

Che dire dell'idea.

L'Italia c'è tutta, da nord a sud, senza dimenticare il centro della penisola. Occorre adesso, nei nostri esclusivi interessi di consumatori ed appassionati, solo augurare il meglio a questi sei ambasciatori dell'italianità più pura; gente, volti, persone, che sono espressione dell'alta qualità olearia, punti di riferimento all'interno del variegato panorama mondiale dell'olio extravergine di oliva. A loro, ed a Riccardo Scarpellini (non ritratto in foto), "*Ab imo pectore*" i migliori auspici per il successo di questa grande idea. Dr Antonio G. Lauro

PrimOlio, il Blog

Il BLOG di Antonio G. Lauro sul mondo dell'olio extravergine di oliva.

17 settembre 2014

<http://primolio.blogspot.it/2014/09/nasce-opera-olei-sei-volti-per-sei.html>

mercoledì 17 settembre 2014

Nasce Opera Olei: sei volti, per sei extravergine.

Nasce in Italia (dove altro?) il consorzio **Opera Olei**, primo esempio di un Consorzio di produttori di olio extravergine di oliva italiano.

Questa iniziativa, legata all'associazionismo su base volontaria, riunisce 6 tra le più grandi realtà italiane dell'olio extravergine di oliva di eccellenza.

Sei le varietà messe a disposizione dal Consorzio, provenienti da altrettanti territori e prodotte da sei grandi interpreti:

la **Casaliva** dell'Agraria di Riva del Garda in Trentino;

il **Frantoio** di Franci in Toscana;

il **Moraiole** di Viola in Umbra;

l'**Itrana** di Quattrociochi in Lazio;

l'**Ottobratica** dell'Olearia San Giorgio in Calabria;

la **Tonda Iblea** dei Frantoi Cutrera in Sicilia.

Che dire dell'idea.

L'Italia c'è tutta, da nord a sud, senza dimenticare il centro della penisola.

Occorre adesso, nei nostri esclusivi interessi di consumatori ed appassionati, solo augurare il meglio a questi sei ambasciatori dell'italianità più pura; gente, volti, persone, che sono espressione dell'alta qualità olearia, punti di riferimento all'interno del variegato panorama mondiale dell'olio extravergine di oliva.

A loro, ed a Riccardo Scarpellini (non ritratto in foto), "*Ab imo pectore*" i migliori auspici per il successo di questa grande idea.

Dr Antonio G. Lauro



oli extravergine di oliva
extravirgin olive oils

operaolei
CONSORZIO

FRANTOI CUTRERA TONDA IBLEA
FRANTOIO FRANCI FRANTOIO
AZ. AGR. QUATTROCIOCHI ITRANA
AGRARIA RIVA DEL GARDA CASALIVA
OLEARIA SAN GIORGIO OTTOBRATICA
AZ. AGRARIA VIOLA MORAIOLO

PRODOTTO IN ITALIA • PRODUCT OF ITALY 6 BOTTIGLIE/BOTTLES - ML 100





26 settembre 2014

http://www.camcom.gov.it/cdc/id_pagina/26/id_ui/41102/t_p/Trento---Birre-artigianali-trentine--tre-giorni-di-degustazione.htm



news » Trento - Birre artigianali trentine, tre giorni di degustazione

DATA: 26-09-2014

Trento è da sempre una città di incontro fra diverse tradizioni e culture, anche enogastronomiche. Già nel Quattrocento, entro il perimetro delle sue mura urbane, una numerosa comunità tedesca gestiva più di una decina di locande. Furono proprio i frequenti contatti con il mondo tedesco che a poco a poco diffusero in Trentino la tradizione della birra. Pioniere di quella tradizione fu un medico, tale Giacomo Bacca, che dopo aver gestito una taverna per soldati, nel 1790 aprì una fabbrica di birra a Piedicastello. Da qui prende origine quella storia della birra trentina che con alterne vicende, momenti di crisi e di rinascita, giunge fino ai giorni nostri. Come omaggio a chi ancora oggi tiene in vita questa tradizione con prodotti di alta qualità, Palazzo Roccabruna propone tre giorni di degustazioni delle birre artigianali trentine. Un'occasione per scoprire un mondo vivace e frizzante con tanti giovani imprenditori che oltre a recuperare una storia antica valorizzano anche prodotti del territorio. Dal 2 al 4 ottobre dalle 17.00 alle 22.00 Palazzo Roccabruna proporrà in degustazione le produzioni dei birrifici che hanno aderito all'iniziativa: Bionoc' (Mezzano), Birra Lagorai (Castelnuovo), Birra Rethia (Vezzano), **Agraria** di Riva del Garda (Riva del Garda), Barbaforte (Folgaria), Birra del Bosco (Lavis), Carador (Costa di Folgaria), Teddy Bier (Mori), Birrificio Val Rendena (Pinzolo), Birra di Fiemme (Daiano), Melchiori (Tres). Le birre saranno abbinare a taglieri di salumi e formaggi del Trentino

Per saperne di più l'Enoteca organizzerà ogni giorno alle 18.00 un laboratorio enogastronomico in compagnia dei produttori con degustazioni ed approfondimenti delle caratteristiche organolettiche e produttive: giovedì 2 ottobre alle 18.00 l'appuntamento dal titolo "Il piacere della birra" vedrà protagoniste i birrifici Lagorai (Castelnuovo) e Carador (Folgaria); venerdì 3 ottobre alle 18.00 i birrifici Birra del Bosco (Lavis) e Malchiori (Tres) animeranno l'incontro dal titolo "Birra per passione" ed infine sabato 4 ottobre alle 18.00 i birrifici Rethia (Vezzano) e Maso Alto (Lavis) proporranno le proprie birre nell'incontro dal titolo "Il gusto dell'artigianalità" (è gradita la prenotazione, tel. 0461/887101)

Per il ciclo "A tavola con la cucina trentina" sabato 4 ottobre dalle 19.00 alle 22.00 l'antica scuderia di Palazzo Roccabruna - che oggi ospita una moderna cucina destinata alla valorizzazione dell'enogastronomia locale - vedrà ai fuochi lo chef Paolo Betti del rifugio Maranza di Trento che si cimenterà nella realizzazione di un menù abbinato alle birre trentine dal titolo "A tutta birra".

Camera di Commercio di Trento, Paolo Milani, e-mail: paolo.milani@tn.camcom.it

Fonte: Camera di Commercio di Trento

LINK: [Camera di Commercio di Trento](#)

Voci collegate

Trento degustazione eventi territorio

Visite: 176

Nessun voto

Vota: ★★★★★

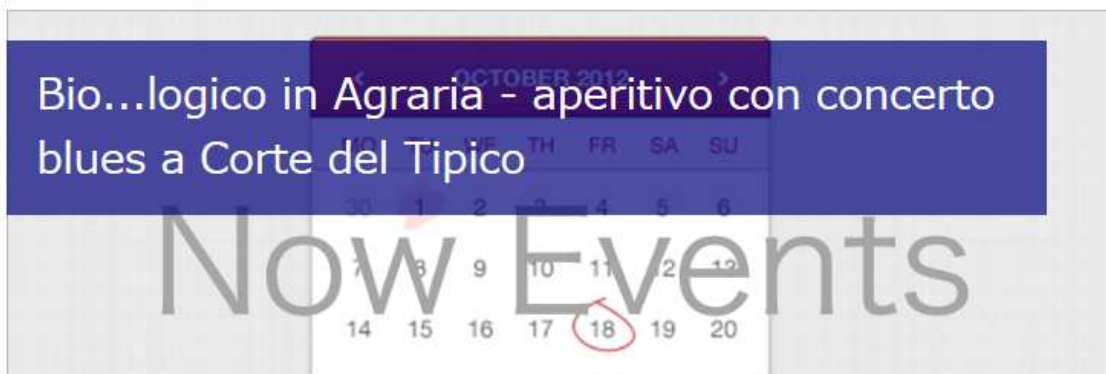
per condividere:

 0

<http://now-events.net/it/page/2680151>

Agraria Riva del Garda



Riepilogo eventi

Programma	2014/10/03
Ore	17:00-19:00
Luogo	Agraria Riva del Garda

Condividi su Facebook

Twitta su Twitter

Partecipa a questo evento

Bio...logico in Agraria - aperitivo con concerto blues a Corte del Tipico

aperitivo al ritmo del blues: con la colonna sonora dei Nik and the Marcos, degustazione del nuovo vino biologico della Cantina del Garda abbinato ai migliori prodotti del Territorio

Condividi su Facebook

Twitta su Twitter

Partecipa a questo evento

<http://www.trentoblog.it/birra-artigianale-in-trentino-i-birrifici-artigianali-trentini-in-enoteca-palazzo-roccabruna/>

LA BIRRA ARTIGIANALE IN TRENTINO: i birrifici artigianali trentini in enoteca al Palazzo Rocabruna

pubblicato da: Trentoblog in Enogastronomia,Eventi,evidenza

GIOVEDÌ 2, VENERDÌ 3 E SABATO 4 OTTOBRE I BIRRIFICI ARTIGIANALI TRENTINI PROPONGONO IN DEGUSTAZIONE LE PROPRIE CREAZIONI



Favorita dalla sua posizione geografica che ne fa un ponte naturale fra Europa centrale e meridionale, Trento è da sempre una città di incontro fra diverse tradizioni e culture, anche enogastronomiche. Già nel Quattrocento, entro il perimetro delle sue mura urbane, una numerosa comunità tedesca gestiva più di una decina di locande. Furono proprio i frequenti contatti con il mondo tedesco che a poco a poco diffusero in Trentino la tradizione della birra. Pioniere di quella tradizione fu un medico, tale Giacomo Bacca, nato intorno al 1760 a Montevaccino, sulle pendici del Calisio, massone, avventuriero e viaggiatore nonché amico del conte di Cagliostro che fu a Trento nel 1788. Dopo aver gestito una taverna per soldati, Bacca nel 1790 aprì una fabbrica di birra a Piedicastello.

<http://www.trentoblog.it/birra-artigianale-in-trentino-i-birrifici-artigianali-trentini-in-enoteca-palazzo-roccabruna/>

Da qui prende origine quella storia della birra trentina che con alterne vicende, momenti di crisi e di rinascita, giunge fino ai giorni nostri. Come omaggio a chi ancora oggi tiene in vita questa tradizione con prodotti di alta qualità, Palazzo Roccabruna propone tre giorni di degustazioni delle birre artigianali trentine. Un'occasione per scoprire un mondo vivace e frizzante con tanti giovani imprenditori che oltre a recuperare una storia antica valorizzano anche prodotti del territorio.

Dal 2 al 4 ottobre dalle 17.00 alle 22.00 Palazzo Roccabruna proporrà in degustazione le produzioni dei birrifici che hanno aderito all'iniziativa: Bionoc' (Mezzano), Birra Lagorai (Castelnuovo), Birra Rethia (Vezzano), Agraria di Riva del Garda (Riva del Garda), Barbaforte (Folgaria), Birra del Bosco (Lavis), Carador (Costa di Folgaria), Teddy Bier (Mori), Birrificio Val Rendena (Pinzolo), Birra di Fiemme (Daiano), Melchiori (Tres). Le birre saranno abbinata a taglieri di salumi e formaggi del Trentino Per saperne di più l'Enoteca organizzerà ogni giorno alle 18.00 un laboratorio enogastronomico in compagnia dei produttori con degustazioni ed approfondimenti delle caratteristiche organolettiche e produttive: giovedì 2 ottobre alle 18.00 l'appuntamento dal titolo "Il piacere della birra" vedrà protagoniste i birrifici Lagorai (Castelnuovo) e Carador (Folgaria); venerdì 3 ottobre alle 18.00 i birrifici Birra del Bosco (Lavis) e Malchiori (Tres) animeranno l'incontro dal titolo "Birra per passione" ed infine sabato 4 ottobre alle 18.00 i birrifici Rethia (Vezzano) e Maso Alto (Lavis) proporranno le proprie birre nell'incontro dal titolo "Il gusto dell'artigianalità" (è gradita la prenotazione, tel. 0461/887101)

Per il ciclo "A tavola con la cucina trentina" sabato 4 ottobre dalle 19.00 alle 22.00 l'antica scuderia di Palazzo Roccabruna - che oggi ospita una moderna cucina destinata alla valorizzazione dell'enogastronomia locale - vedrà ai fuochi lo chef Paolo Betti del rifugio Maranza di Trento che si cimenterà nella realizzazione di un menù abbinato alle birre trentine dal titolo "A tutta birra". Si comincia con Crostoni di pane bio al malto d'orzo con lardo di casa nostra; quindi Tagliolini di frumento "smalzadi" nel ragù di cervo alla birra trentina e verdure croccanti per finire con Guancia di manzo cotta sottovuoto nel luppolo di montagna e la sua birra guarnita con purè con patate mocchene bio e Pane fatto in casa

<http://www.palazzoroccabruna.it/it/news/Pages/La-Birra-artigianale-in-Trentino.aspx>

La Birra artigianale in Trentino

Giovedì 2, venerdì 3 e sabato 4 Ottobre i birrifici artigianali Trentini propongono in degustazione le proprie creazioni



Favorita dalla sua posizione geografica che ne fa un ponte naturale fra Europa centrale e meridionale, Trento è da sempre una città di incontro fra diverse tradizioni e culture, anche enogastronomiche. Già nel Quattrocento, entro il perimetro delle sue mura urbane, una numerosa comunità tedesca gestiva più di una decina di locande. Furono proprio i frequenti contatti con il mondo tedesco che a poco a poco diffusero in Trentino la tradizione della birra. Pioniere di quella tradizione fu un

medico, tale Giacomo Bacca, nato intorno al 1760 a Montevaccino, sulle pendici del Calisio, massone, avventuriero e viaggiatore nonché amico del conte di Cagliostro che fu a Trento nel 1788. Dopo aver gestito una taverna per soldati, Bacca nel 1790 aprì una fabbrica di birra a Piedicastello. Da qui prende origine quella storia della birra trentina che con alterne vicende, momenti di crisi e di rinascita, giunge fino ai giorni nostri. Come omaggio a chi ancora oggi tiene in vita questa tradizione con prodotti di alta qualità, Palazzo Roccabruna propone tre giorni di degustazioni delle birre artigianali trentine. Un'occasione per scoprire un mondo vivace e frizzante con tanti giovani imprenditori che oltre a recuperare una storia antica valorizzano anche prodotti del territorio.

Dal 2 al 4 ottobre dalle 17.00 alle 22.00 Palazzo Roccabruna proporrà in degustazione le produzioni dei birrifici che hanno aderito all'iniziativa: Bionoc' (Mezzano), Birra Lagorai (Castelnuovo), Birra Rethia (Vezzano), Agraria di Riva del Garda (Riva del Garda), Barbaforte (Folgaria), Birra del Bosco (Lavis), Carador (Costa di Folgaria), Teddy Bier (Mori), Birrificio Val Rendena (Pinzolo), Birra di Fiemme (Daiano), Melchiori (Tres). Le birre saranno abbinare a taglieri di salumi e formaggi del Trentino

Per saperne di più l'Enoteca organizzerà **ogni giorno alle 18.00 un laboratorio enogastronomico in compagnia dei produttori** con degustazioni ed approfondimenti delle caratteristiche organolettiche e produttive: **giovedì 2 ottobre alle 18.00** l'appuntamento dal titolo "Il piacere della birra" vedrà protagoniste i birrifici Lagorai (Castelnuovo) e Carador (Folgaria); **venerdì 3 ottobre alle 18.00** i birrifici Birra del Bosco (Lavis) e Melchiori (Tres) animeranno l'incontro dal titolo "Birra per passione" ed infine **sabato 4 ottobre alle 18.00** i birrifici Rethia (Vezzano) e Maso Alto (Lavis) proporranno le proprie birre nell'incontro dal titolo "Il gusto dell'artigianalità" (è gradita la prenotazione, tel. 0461/887101)

Per il ciclo "A tavola con la cucina trentina" **sabato 4 ottobre dalle 19.00 alle 22.00** l'antica scuderia di Palazzo Roccabruna - che oggi ospita una moderna cucina destinata alla valorizzazione dell'enogastronomia locale - vedrà ai fuochi lo chef Paolo Betti del rifugio Maranza di Trento che si cimenterà nella realizzazione di un menù abbinato alle birre trentine dal titolo "A tutta birra". Si comincia con *Crostoni di pane bio al malto d'orzo con lardo di casa nostra*; quindi *Tagliolini di frumento "smalzadi" nel ragù di cervo alla birra trentina e verdure croccanti* per finire con *Guancia di manzo cotta sottovuoto nel luppolo di montagna e la sua birra guarnita con purè con patate mocchene bio*.