

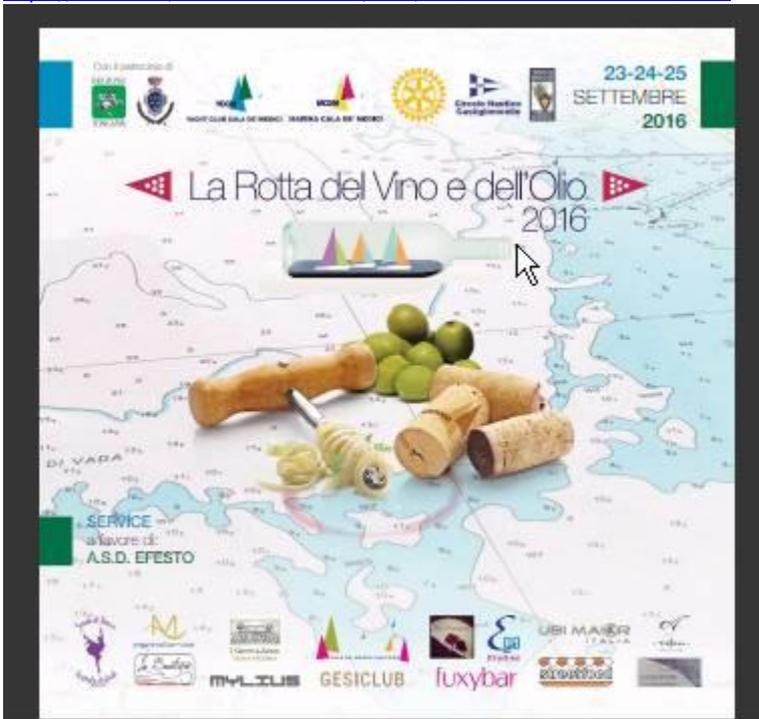


Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 31 dicembre 2016

Rovereto 31 dicembre 2016

https://issuu.com/marinacalademedici/docs/bro_larottadelvinoedelloio_2016



Brochure La Rotta del Vino e dell'Olio 2016

Published on Nov 30, 2016

La Rotta del Vino e dell'Olio è l'incontro tra il mare, lo sport e la cultura enogastronomica: un connubio che vede il suo momento più rappresentativo nella competizione velica abbinata a quella gastronomica. [See Less](#)



Stand olio

https://issuu.com/marinacalademedici/docs/bro_larottadelvinoedellolio_2016

| ABBINAMENTO IMBARCAZIONE - RISTORANTE - CANTINA - FRANTOIO | | | | |
|--|----------------|--------------------------|--|---|
| | IMBARCAZIONE | RISTORANTE | CANTINA | FRANTOIO |
| 1 | CLEOPATRA | Taverna Giuditta | Tenuta di Bibbiano | Frantoio Podere Il Montaleo |
| 2 | MARIA VITTORIA | Pesce Briaco | Podere La Regola | Società Agricola Colli Etruschi |
| 3 | FAVOLE | Serendepico | Giorgio Meletti Cavallari | Frantoio Cutrera |
| 4 | BREEZY | La leggenda dei Frati | Azienda Castello di Volpaia | Frantoio Bonamini |
| 5 | FINISTERRAE | Da Mirko | Azienda Agricola Marcampo | Frantoio Viola |
| 6 | SANDRA | Extra | Campo Al Noce | Azienda Agricola Castello di Montegonzi |
| 7 | STREGATTA | Scolapasta | Tenuta delle Ripalte | Frantoio Riva del Garda |
| 8 | FOR ME | Borgo San Jacopo | Terre del Marchesato | Azienda Agricola Cassini Paolo |
| 9 | ELI J | Giglio | Azienda Agricola Russo | Frantoio Librandi |
| 10 | TWILIGHT | Villa Maya | Tenuta La Macchia | Azienda Agricola Le Tre Colonne |
| 11 | MILES QUICK | Casale del Mare | Cantine Dei | Società Agricola Frantoio di Vicopisano |
| 12 | MR GREY | PS | Azienda Agricola Conte Emo Capodilista | Frantoio Franci |
| 13 | MISTRESS | La Torre | Cantina Sant'Agnese | Oliveto Fonte di Foiano |
| 14 | SVEVA | Al Baccanale | Podere Sapaio | Modonna dell'Olivio |
| 15 | FREEDOM | Armatore Roberto Pucitta | Cantine Michele Satta | Azienda Agricola Podere Gremigneto |
| 16 | | Locanda Martinelli | Azienda Agricola Sada | Olearia San Giorgio |
| 17 | TAMARA | Molo G | Mulini di Segalari | Frantoio Eleonora di Toledo |
| 18 | ORIONE | Il Circo | Fortulla | Frantoio Oleario De Carlo |

VELICA

CLASSIFICA VELICA FINALE ORC

| CL | N.Vel. | Nome Imbarcazione | Modello | Armatore | Prima Prova | Seconda Prova | Totale punti |
|----|----------|-------------------|---------------|--------------------|-------------|---------------|--------------|
| 1 | ITA15560 | BREEZY | First 34.7 | Andrea Formichi | 1 | 1 | 2 |
| 2 | ITA9355 | MARIA VITTORIA | Solaris 47 | Emilio Marcheselli | 3 | 3 | 6 |
| 3 | ITA1688 | MISTRESS | Vismara 50 | Marco Marioni | 4 | 2 | 6 |
| 4 | ITA16520 | FREEDOM | First 50 | Roberto Pucitta | 2 | 5 | 7 |
| 5 | ITA14694 | ELY J | Grand Soleil | Alessandro Pini | 6 | 4 | 10 |
| 6 | ITA15723 | SVEVA | X 50 | Silvio Pignone | 5 | 6 | 11 |
| 7 | ITA7636 | SANDRA | Sangermani 40 | Roberto Pucetti | 7 | 7 | 14 |

CLASSIFICA COMBINATA ORC

| Cl. | Nome Imbarcazione | Modello | Armatore | Ristorante | Cantina | Frantoio |
|-----|-------------------|---------------|--------------------|-----------------------|---------------------|--------------------------|
| 1 | FREEDOM | First 50 | Roberto Pucitta | | Michele Satta | Antico Podere Gremigneto |
| 2 | BREEZY | First 34.7 | Andrea Formichi | La Leggenda dei Frati | Castello di Volpaia | Bonanni Olio |
| 3 | MISTRESS | Vismara 50 | Marco Marioni | La Torre | Campo Agnese | Fonte di Foiano |
| 4 | MARIA VITTORIA | Solaris 47 | Emilio Marcheselli | Pesce Briaco | La Regola | Colli Etruschi |
| 5 | SVEVA | X 50 | Silvio Pignone | Al Baccanale | Podere Sapaio | Madonna dell'Olivio |
| 6 | ELY J | Grand Soleil | Alessandro Pini | Il Giglio | Russo | Li Brandi |
| 7 | SANDRA | Sangermani 40 | Roberto Pucetti | Extra | Campo al Noce | Az. Agr. Di Montegonzi |

CLASSIFICA VELICA FINALE LIBERA GRUPPO A

| CL | Nome Imbarcazione | Modello | Armatore | Ristorante | Cantina | Frantoio |
|----|-------------------|-------------|-------------------|------------------|----------------------|---------------------------|
| 1 | MILES QUICK | First 45 fs | Trivelli Riccardo | Casale del Mare | Cantine Dei | Frantoio di Vicopisano |
| 2 | FOR ME | Oceanis 46 | Bonomo Annamria | Borgo San Jacopo | Terre del Marchesato | Az. Agr. Cassini Paolo |
| 3 | CLEOPATRA | Hanse 430 e | Didi Cesare | Taverna Giuditta | Tenuta di Bibbiano | Podere Il Montaleo |
| 4 | FINISTERRAE | Elan 340 | Pantani Massimo | Da Mirko | Az. Agr. Marcampo | Frantoio Viola |
| 5 | ORIONE | Beneteau | Cherchi Alessio | Il Circo | Fortulla | Frantoio Oleario De Carlo |

https://issuu.com/marinacalademedici/docs/bro_larottadelvinoedellolio_2016
CLASSIFICA VELICA FINALE LIBERA GRUPPO B

| Cl. | N.Vel. | Nome Imbarcazione | Modello | Armatore | Prima Prova | Seconda Prova | Totale punti |
|-----|---------|-------------------|------------------|---------------------|-------------|---------------|--------------|
| 1 | ITA8978 | TWILIGHT | Sloop | Cortopassi Alex | 2 | 1 | 3 |
| 2 | / | STREGATTA | Hanse 630 e | Ciapparelli Antonio | 1 | 2 | 3 |
| 3 | / | TAMARA | Sun Odissey | Clementi Gabriele | 3 | 3 | 6 |
| 4 | / | FAVOLE | Sun Odissey 54DS | Doyle John | 5 | 4 | 9 |
| 5 | / | MR GREY | Hanse 575 | Ciapparelli Roberto | 5 | 5 | 9 |

CLASSIFICA COMBINATA LIBERA GRUPPO B

| Cl. | Nome Imbarcazione | Modello | Armatore | Ristorante | Cantina | Frantoio |
|-----|-------------------|------------------|---------------------|-------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 1 | MR GREY | Hanse 575 | Ciapparelli Roberto | PS | Az. Agr. Conte Emo Capodilista | Frantoio Franci |
| 2 | STREGATTA | Hanse 630 e | Ciapparelli Antonio | Scotapasta | Tenuta delle Ripalle | Frantoio Riva Del Garda |
| 3 | FAVOLE | Sun Odissey 54DS | Doyle John | Serendepico | Giorgio Meletti Cavallari | Frantoi Cutrera |
| 4 | TWILIGHT | Sloop | Cortopassi Alex | Villa Maya | Tenuta La Macchia | Az. Agr. Le Tre Colonne |
| 5 | TAMARA | Sun Odissey | Clementi Gabriele | Molo G | Mulini di Segalari | Frantoio Eleonora di Toledo |

<https://www.evensi.it/instameet-mercantini-di-natale-sul-lago-di-garda-trentino/193454533>



          207

SIETE TUTTI INVITATI SABATO 3 DICEMBRE ALL' **INSTAMEET MERCATINI DI NATALE DEL GARDA TRENTINO.**

Programma:

* ore 11: Ritrovo ad **Arco** presso il parcheggio in Via **Foro Boario**. Prima tappa mercatino di **Natale di Arco**, con i suoi presepi e l'omaggio a Segantini e Caproni.

Scarica in PDF

Gratis per scaricare e convertire. Get It rapidamente, Scarica ora. Vai a fromdoctopdf.com



* Ore 13: Trasferimento a Canale di Tenno (mezzo proprio) per il famoso mercatino di Canale in uno dei borghi più belli d'Italia.

* ore 15:00: Trasferimento a Riva del **Garda** per la **prima edizione del mercatino di Gusto in Gusto**. Incontro con alcuni produttori locali:
Azienda Agricola Trolicoltura Armanini
Agraria Riva del Garda
Ristorante Alfio Pizzeria Bar

* Ore 17 ritorno ad **Arco** per i giochi di luci e saluti.



Le Idee del giorno

Raviolini di anguilla affumicata in guazzetto di tonno € 12

Filodolio: Frantoio di Riva – 46° parallelo (Trentino)

Fracosta di vitello a bassa temperatura con fondo bruno alle erbe e mandarino € 13

Filodolio: Ramerino – Guadagnolo dulcis (Toscana)

Guancia di maialino iberico con salsa di cottura, aceto di lamponi e pepe € 14

Filodolio: Ramerino – Guadagnolo dulcis (Toscana)

Tonno scottato alla pizzaiola "a modo mio" € 14

Filodolio: Titone – Biologico Italiano (Sicilia)

Baccalà confit cotto con olio e.v.o. alla menta e crema di cannellini € 15

Filodolio: Principe Pignatelli – Classico (Molise)

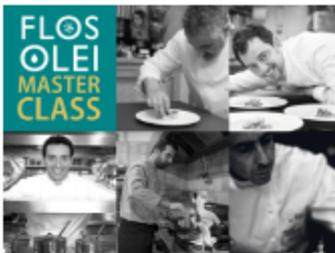


PRENOTA ORA

FLOS OLEI TOUR IN ROME

Home / FLOS OLEI TOUR IN ROME

QUESTO EVENTO È PASSATO



Condividi sui tuoi social!



Quest'anno ci saranno anche le Trote Astro al progetto **FLOS OLEI TOUR** che riparte a Roma dopo le esperienze internazionali a Monaco-Berlino, Londra, Varsavia, New York e Helsinki, occasione per assaggiare le eccellenze alimentari con i migliori extravergine del mondo. I nostri prodotti Astro saranno abbinati all'olio di **Oliva extravergine "46" Parallelo Biologico** del frantoio di **Agraria Riva del Garda** che ha ottenuto **97 punti** (su un massimo di 98 assegnati) sul **Flos Olei 2017**, la Guida internazionale al mondo dell'extravergine, a cura di **Marco Oreggia**, esperto assaggiatore d'olio.

Oltre agli assaggi avrete la possibilità di provare un piatto con la nostra Trota del Trentino IGP "Trota Trentino Igp alle Erbe Selvatiche e Legumi con Tartufo Bianco" a cura dello Chef **VASILIS LEONIDOU** (Ristorante Kapsaliana Village Hotel - Grecla).

PROGRAMMA FLOS OLEI TOUR

Sabato 10 Dicembre 2016 - The Westin Excelsior Rome - Via Vittorio Veneto, 125 - Roma (Italia)

SALA GIARDINO

Ore 11.00 - 12.30

Presentazione della Guida Flos Olei 2017 e Premiazione della The Best.

Ore 15.00 - 22.00

Flos Olei Tour in Rome - Degustazione Libera

Ore 15.00 - 20.45

Le Master Class di Cucina (su prenotazione).

Con la regia dell'Ateneo Italiano della Cucina Coquis.



IL GIORNALE
ENOGASTRONOMICO
CON IL CAPPELLO

WWW.CARLO
ZUCCHETTI.IT

COMUNICAZIONE EDITORIA ORGANIZZAZIONI EVENTI

10 Dicembre 2016

<http://www.carlozucchetti.it/presentazione-flos-olei-2017-il-10-dicembre-2016-roma/#>



FLOS OLEI TOUR in ROME

Le eccellenze alimentari si sposano
con i migliori extravergine del mondo

Sabato 10 Dicembre 2016 - Ore 15.00-22.00

The Westin Excelsior Rome - Via Vittorio Veneto, 125 - 00187 Roma [Italia]

Ingresso: 10,00 euro - in omaggio bicchiere + porta-bicchieri. Ingresso ridotto con prenotazione sul sito www.flosolei.com

Presentazione Flos Olei 2017 il 10 dicembre 2016 Roma

BY REDAZIONE • 6 DICEMBRE 2016 • EVENTI • COMMENTS (0)

Appuntamento il 10 dicembre 2016 dalle ore 15 presso The Westin Excelsion Rome - Via Vittorio Veneto 125 con la presentazione di Flos Olei 2017 di Marco Oreggia.

Ingresso 10,00 euro con bicchiere omaggio e porta bicchiere.

prevendita 8,00€

www.flosolei.com

Programma

Sala Giardino

Ore 11.00 - 12.30

Presentazione della Guida Flos Olei 2017

Premiazione della The Best

Ore 15.00 - 22.00

Flos Olei Tour in Rome - Degustazione Libera

Ore 15.00 - 20.45

Le Master Class di Cucina (su prenotazione).

Con la regia dell'Ateneo Italiano della Cucina Coquis.

Ore 20.00 - 21.00

Presentazione di prodotti tipici delle diverse province del territorio laziale Federazione Italiana Cuochi Lazio (su prenotazione)

Aziende Presenti:

Italia



<http://www.carlozucchetti.it/presentazione-flos-olei-2017-il-10-dicembre-2016-roma/#>

Associazione Pandolea

Lombardia

Azienda Agricola Comincioli

Trentino Alto Adige

Associazione Triticoltori del Trentino (Astro)

Frantoio Riva del Garda

OlioCRU

Veneto

Frantoio Bonamini

La Contarina

Tenuta Sant' Apollonia

Emilia Romagna

Convitis

Manicardi

SCAM

Toscana

Agricola Bagni di Roselle

Badia a Coltibuono

Caprili

Caseificio Il Fiorino

Dievole

Eredi Azienda Agricola Rolando Grassi

Etichettificio Jolly

EVP Systems

Fattoria di Fubbiano

Fattoria Ramerino

Fèlsina

Frantoio Franci

Frantoio Pruneti

Macelleria Fracassi

Olearia Santella

Oliveto Fonte di Foiano

Oliviera Sant' Andrea

Rocca della Macie

Società di Rete Da Vinci

Vetreria Etrusca

Vignamaggio

Villa La Ripa

[https://www.cooperazione.tv/video/nasce-la-comunita-del-cibo-garda-](https://www.cooperazione.tv/video/nasce-la-comunita-del-cibo-garda-dolomiti?utm_source=Newscoop%20n.%201012&utm_medium=email&utm_campaign=Newsletter)

[dolomiti?utm_source=Newscoop%20n.%201012&utm_medium=email&utm_campaign=Newsletter](https://www.cooperazione.tv/video/nasce-la-comunita-del-cibo-garda-dolomiti?utm_source=Newscoop%20n.%201012&utm_medium=email&utm_campaign=Newsletter)

Nasce la Comunità del cibo Garda Dolomiti



Video Correlati

1

10 Nov 2016

Sette prodotti che rappresentano altrettante eccellenze della cooperazione agricola trentina di Alto Garda, Giudicarie e Valle dei Laghi. "Punte" di una produzione fortemente radicata sul territorio, di cui esprime le caratteristiche, la forza e l'impegno di tanti produttori associati in cooperativa. Nasce da questi presupposti l'associazione "Comunità del cibo Garda Dolomiti" che si presenterà ufficialmente domani alla cantina di Toblino.

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

A presentare la nuova realtà Bruno Lutterotti e, a seguire, Vigilio Giovanelli, presidente e vice della Comunità del cibo Garda Dolomiti.



Leggi La Notizia

<http://www.carlozucchetti.it/flos-olei-2017-i-premiati/#>



Flos Olei 2017: i Premiati

BY REDAZIONE • 12 DICEMBRE 2016 • NOTIZIE • COMMENTS (0) •

Tanta Tuscia tra i premiati di Flos Olei 2017 la guida al mondo dell'extravergine curata da Marco Oreggia e Laura Marinelli.

Gli E.V.O. della Tuscia in guida:

Colli Etruschi Blera 97

Cerrosughero Canino 96

Eugenio Ranchino Orvieto 93

Tamia Vetralla 91

Battaglini Bolsena 88

I&P Canino 88

Tenuta di Carma Bagnoregio 88

Olio Traldi Vetralla 87

Rasena Olearia Viterbo 87

Mamma Mia Tuscia 86

Riservabio Tuscania 86

Tenuta di Carma Orvieto 86

Galli Rosati Vetralla 85

Res Antiqua Bolsena 83

The Best 2017

The Best



<http://www.carlozucchetti.it/flos-olei-2017-i-premiati/#>

| | | |
|--|---------------------------------------|----|
| L'Azienda dell'Anno | Oliveto Fonte di Foiano | IT |
| L'Azienda Emergente | Tenuta Zuppini | IT |
| L'Azienda di Frontiera | Nicolangelo Marsicani | IT |
| L'Azienda del Cuore | Società Agricola Massimo Mosconi & C. | IT |
| Migliore E.V.O. dell'Anno | Fattoria Ramerino | IT |
| Migliore E.V.O. da Agricoltura Bio | Società Agricola Villa della Genga | IT |
| Migliore E.V.O. da Agricoltura Bio e Dop/Igp | Frantoio Giovanni Batta | IT |
| Migliore E.V.O.- Metodo di Estrazione | Azienda Agricola Comincioli | IT |
| Migliore E.V.O.- Qualità/Quantità | Agricola Pobefia | CL |
| Migliore E.V.O.- Qualità/Packaging | Madonna dell'Olivo | IT |
| Migliore E.V.O.- Qualità/Prezzo | Azienda Agricola Le Tre Colonne | IT |
| Migliore E.V.O. Monovarietale - Fruttato Leggero | Finca La Gramanosa | ES |
| Migliore E.V.O. Monovarietale - Fruttato Medio | Pagos de Toral | ES |
| | Ipša | HR |
| Migliori E.V.O. Monovarietali - Fruttato Intenso | Felsina | IT |
| Migliore E.V.O. Blended - Fruttato Leggero | Tenuta Sant'Apollonia | IT |
| Migliore E.V.O. Blended - Fruttato Medio | Mate | HR |
| Migliore E.V.O. Blended - Fruttato Intenso | Aceites Maeva | ES |
| Migliore E.V.O. Dop/Igp - Fruttato Leggero | Frantoio Bonamini | IT |
| Migliore E.V.O. Dop/Igp - Fruttato Medio | Domaine Salvator | FR |
| Migliore E.V.O. Dop/Igp - Fruttato Intenso | Azienda Agricola Sabino Leone | IT |
| Premio L'Importatore dell'Anno | Evo ag | CH |
| Premio Il Ristorante dell'Anno | Ristorante Kapsaliana Village Hotel | EL |
| | | IT |
| Premio Speciale Cristina Tiliacos | Professore Riccardo Gucci | |
| I Migliori E.V.O. | | |
| 98 | | |
| Canena Olive Juice, Castillo de [ES] | | |
| Galgón 99 - Oro Bailen [ES] | | |



<http://www.carlozucchetti.it/flos-olei-2017-i-premiati/#>

La Torre, Finca [ES]

Marqués de Griñon Family Estate [ES]

Comincioli, Azienda Agricola [IT]

De Carlo, Azienda Agricola [IT]

Franci, Frantoio [IT]

Librandi, Tenute Pasquale [IT]

Pruneti, Azienda Agricola [IT]

Quattrococchi, Azienda Agricola Biologica Americo [IT]

Titone, Azienda Agricola Biologica [IT]

Viola, Azienda Agraria [IT]

Morgenster Wine and Olive Estate [ZA]

TerraMater [CL]

97

Aroden Hispania, Aceite [ES]

Casas de Hualdo [ES]

Muela-Olives [ES]

Potosi 10 [ES]

Batta, Frantoio Giovanni [IT]

Bonamini, Frantoio [IT]

Bonomelli Boutique Farm, Paolo [IT]

Cetrone, Azienda Agricola Alfredo [IT]

Colli Etruschi, Società Agricola [IT]

Felsina [IT]

Fonte di Foiano, Oliveto [IT]

Gaudenzi, Frantoio [IT]

<http://www.carlozucchetti.it/flos-olei-2017-i-premiati/#>

Gaudenzi, Frantoio [IT]

Il Fattore, Molino [IT]

Le Tre Colonne, Azienda Agricola [IT]

Madonna dell'Olivo [IT]

Mandranova, Azienda Agricola [IT]

Orsini, Biologica [IT]

Ramerino, Fattoria [IT]

Riva del Garda, Frantoio [IT]

Ruffino, Azienda Agricola Domenico [IT]

Torretta [IT]

Ipša [HR]

Olea B. B. [HR]

Olivos del Sur [CL]

96

Risca Grande [PT]

Aguilera, Rafael Alonso [ES]

Castellar - Nobleza del Sur, Aceites [ES]

Queiles, Hacienda [ES]

Colonna, Marina [IT]

Cutrera, Frantoi [IT]

De Parri, Azienda Agricola Laura [IT]

Decimi, Azienda Agricola [IT]

Del Carmine, Azienda Agricola [IT]

Disisa, Feudo [IT]

Figoli, Frantoio [IT]

Fubbiano, Fattoria di [IT]

Il Conventino di Monteciccardo [IT]



13 Dicembre 2016

<http://italiaperamore.com/azeite-de-oliva-do-lago-de-garda/>

Conheça o azeite de oliva do Lago de Garda, um dos melhores do mundo

by **Isa Discacciati** on 13 Dezembro 2016 · **Comer e beber, Receitas e produtos típicos**



Não é nenhuma novidade que a Itália é um dos maiores produtores de azeite de oliva do mundo. Segundo dados do Unaprol (Consorzio Olivicolo Italiano), o país é o segundo produtor mundial do produto (dados de 2016). Puglia, Calabria e Sicília são as regiões que produzem a maior quantidade. Mas no norte da Itália, mais precisamente na região Trentino, encontra-se uma verdadeira preciosidade: o incrível azeite de oliva do Lago de Garda.

Com um clima tipicamente mediterrâneo, o Lago de Garda tem todos os requisitos para produzir um azeite de qualidade superior. As oliveiras que dão origem ao produto são plantas muito antigas que cresceram nas encostas que circundam as cidades de Riva del Garda, Arco, Nago, Torbole, Tenno e Dro. O terreno, a exposição ao sol, o vento, entre outros fatores, são o que determina o sabor e a qualidade do azeite.



Assim como o vinho, o azeite também provém de diferentes espécies de oliveiras. Na região do Garda, dentre as azeitonas autóctones, a de maior destaque é a Casaliva, que dá origem a um azeite extravirgem de cor verde ouro e perfume delicado com aroma de amêndoa verde, alcachofra e ervas aromáticas.

Leia mais: [Riva del Garda, o outro lado do lago](#)



13 Dicembre 2016

<http://italiaperamore.com/azeite-de-oliva-do-lago-de-garda/>

A produção do azeite

A **Agririva** é uma cooperativa de produtores que atua no território desde 1926. Uma cooperativa basicamente reúne diversos produtores de azeite, e atua no processo de extração do óleo das azeitonas. Praticamente quando são colhidas, as azeitonas devem ser espremidas no máximo em até 12 horas para manter as propriedades organolépticas. Se passar do ponto, elas podem oxidar e o azeite não será bom.



Além da velocidade, o processo deve proteger as azeitonas do ar, da luz e manter a temperatura entre 15 e 18 graus. Quando chegam ao frantoio, o lugar onde o azeite é extraído, as azeitonas são limpas e passam pela centrifugação que separa a parte sólida, o caroço, a água e a casca. É interessante saber que no processo nada se perde. A água é utilizada em produtos da indústria cosmética, já que as azeitonas possuem propriedades antioxidantes, e o caroço é transformado em biomassa ecológica.



Quando pronto, o azeite é conservado em uma temperatura controlada e distribuído em embalagens que o proteja da luz para evitar a oxidação. Vale lembrar que o produto deve ser consumido em até 2 anos. Geralmente a colheita acontece quando as oliveiras atingem o nível ideal de maturação, entre outubro e dezembro dependendo da safra.

Mas por que o azeite do Garda é tão especial?

<http://italiaperamore.com/azeite-de-oliva-do-lago-de-garda/>



Quando se fala em azeite extravirgem de oliva, as regiões do sul da Itália e até mesmo a Toscana, despontam com maior frequência. O sul pela quantidade da produção, a Toscana pela fama que conquistou no mundo inteiro. O azeite extravirgem de oliva do Garda Trentino é o azeite produzido mais ao norte do mundo, além do 46° paralelo. E graças ao clima mediterrâneo típico do Lago de Garda, as oliveiras contêm uma ótima concentração de polifenóis, antioxidantes naturais benéficos para a saúde.

O fato das árvores se encontrarem distribuídas em encostas e colinas é outro fator importante. A exposição solar e ao vento influencia na qualidade e no sabor, além do fato de obrigatoriamente as azeitonas serem colhidas à mão.



O azeite de oliva do Garda obteve em 1997, da União Europeia o reconhecimento como produto DOP – denominação de origem protegida. Isso quer dizer que, existem requisitos e condições para que ele seja produzido e receba esta classificação. Um produto DOP é uma garantia maior de qualidade para o consumidor visto que deve respeitar um disciplinar no que diz respeito a seus atributos.

Para quem for passear por Riva del Garda, aconselho agendar uma visita com degustação de azeite de oliva na Agririva. A cooperativa possui um espaço enorme onde vendem o azeite, vinhos e produtos típicos da região. A degustação é guiada por um funcionário do espaço que fala sobre o processo de produção do azeite e mostra também os vinhos, queijos, embutidos e outros produtos do Garda Trentino.

A viagem a Riva del Garda foi um convite do Garda Trentino, a secretaria de turismo da cidade responsável pela promoção e divulgação do território. É importante esclarecer que as opiniões e observações expressas no post refletem a minha experiência isenta de qualquer vínculo ou obrigação para com a organização da viagem.

Posted in Comer e beber, Receitas e produtos típicos

Tagged azeite de oliva do lago de garda, azeite de oliva italiano

Bookmark the Permalink

<http://www.ildolomiti.it/blog/sergio-ferrari/stagione-troppo-secca-e-il-peperoncino-resta-senza-acqua-ma-e-buono-lolio>

AMBIENTE

Stagione troppo secca e il peperoncino resta senza acqua, ma è buono per l'olio

*Il peperoncino piccante è coltivato in Vallagarina. La superficie complessiva interessata si avvicina a 1 ettaro e la produzione non supera i 10 quintali a causa della siccità. **L'Agraria Riva del Garda** produce l'olio piccante trentino Dop*



Il perito agrario **Antonio Girardelli** che segue e coordina prove di coltivazione di **peperoncino piccante** in alcune località della Vallagarina non è soddisfatto della quantità prodotta nella stagione 2016.

La superficie complessiva interessata si avvicina a 1 ettaro. La produzione **non supera i 10 quintali**. La causa è da attribuire alla **siccità**.

L'esperto ritiene invece **positivi e promettenti** i tipi di utilizzo dei peperoncini freschi o essiccati. Una novità di sicuro successo, oltre alla **cioccolata piccante** e a **salse di pomodoro** condite con polvere di peperoncino, è rappresentata da **800 bottiglie di olio extra vergine di oliva Garda Trentino Dop** aggiunte di quantità misurata di polvere di peperoncino. L'iniziativa è partita dall'**Agraria di Riva del Garda**.



<http://staseraintv.mobi/programma/marcopolo/terre-d-olio/201612271830167>

MARCOPOLO

Marcopolo (222)

18:30 - 18:59

Terre d'olio

Trentino Riva del Garda (Trento) Agraria Riva del Garda