



RASSEGNA STAMPA

LUGLIO 2022

Agraria Riva del Garda s.c.a.
Località San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 55 21 33
www.agririva.it · info@agririva.it

**ar CANTINA
FRANTOIO
DAL 1926**
AGRARIA RIVA DEL GARDA

LA FESTA DELLE 5 GOCCE I MIGLIORI OLI EVO D'ITALIA



Trentino - Alto Adige

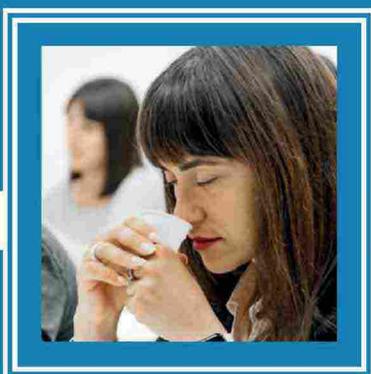
Enoteca Wincstore - Cornedo all'Isarco - Bolzano

| Giovedì 24 Marzo 2022

LA CONSEGNA DELLE DUE 5 GOCCE BIBENDA PER I MIGLIORI OLI D'ITALIA 2022 IN PRESENZA DELLA STAMPA LOCALE E DEI SOMMELIER DELL'OLIO HA AVUTO COME OSPITI ALESSANDRO MARZADRO PER MADONNA DELLE VITTORIE E FURIO BATTELLI PER FRANTOIO DI RIVA.

IL DIBATTITO, COORDINATO DALLA DOCENTE SARA TOSTI E DAL PRESIDENTE RAFFAELE FISCHETTI, È STATO INCENTRATO SULLE DIFFICOLTÀ CHE I CAMBIAMENTI CLIMATICI STANNO PORTANDO NEL TERRITORIO. È STATO AFFRONTATO ANCHE IL TEMA DELLE NUOVE TECNICHE AGRARIE, UTILIZZATE AL FINE DI OTTENERE MAGGIORE OMOGENEITÀ DI RACCOLTA NEL CORSO DEGLI ANNI.







TRENTINO

Dòs de Nòà, espressione del Sauvignon Blanc



La Cantina di Riva di Riva del Garda (Tn) aggiunge un inedito Sauvignon Blanc bio alla sua linea d'eccellenza, Le Selezioni. Dòs de Nòà, un nome che originariamente indicava una terra nuova e allo stesso tempo fertile, mostra una nuova sfaccettatura dell'Alto Garda, secondo Furio Battelini, enologo e direttore tecnico di Cantina di Riva: "Con la sua modernità rispecchia il territorio e permette di esprimere tutte le nostre potenzialità, sia in vigneto, sia in cantina". La sfida più interessante nella realizzazione di Dòs de Nòà è stato cogliere il momento ideale per la vendemmia, una fase cruciale per il quadro aromatico del vino. Questa elegante espressione del Sauvignon Blanc, prodotta con la vendemmia 2020, ha colore giallo paglierino carico, al naso svela grande intensità e complessità; vigoroso e deciso, al palato presenta una buona struttura accompagnata da un'intrigante acidità.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Lombardia
Blanc 2018, un Franciacorta che nasce dall'agorismo

Epidemie
Gianduja Fondente, un cremoso marabò

Savigno
Dòs de Nòà, espressione del Sauvignon Blanc

Toscana
Cap. Rosso 2020, metodo Classico da syrah e merlot

182263



DESTINAZIONE RIVA

Il «fiordo»
del Garda
(trentino)

Roberto Perrone a pagina 8

COSTRUZIONE CHE RISALE AL 1124

Al Museo Alto nella Rocca Riva
dipinti di Ricchi, Vela e Hayez

QUANTE DELIZIE SULLA TAVOLA

Panini che «raccontano» l'Italia
Luccio en saor e sarde di lago

FUORI PORTA LACUSTRE

Il «fiordo» del Garda (trentino) Spiagge, arrampicate e chef

Un viaggio a Riva (e dintorni) terra di storie e culture, dove si fermò Kafka. Panorami mozzafiato della città

Roberto Perrone

Il lago di Garda, a Riva, sembra un fiordo norvegese. Magari non fa fresco come lassù, specialmente in questo periodo, ma l'aria è piena di profumi: olio d'oliva, succo di limone, foglie di alloro, vino. Siamo nella capitale del Garda trentino dove la montagna sposa il clima mediterraneo, dove si passa dalla spiaggia alla roccia, dal wind surf all'arrampicata, dalla natura alla cultura, dall'arte alla gola, come piace al Viaggiatore Goloso. Nel delizioso centro storico, oltre porta San Marco, una palazzina del Seicento ospita **Al Volt** con la sua cucina densa e accogliente: polenta e finferli con formaggio caprino d'alpeggio; tagliatelle fatte in casa al ragù di tinca; filetto di salmerino con spaghetti di verdura e salsa alla crudaiola. Anche alle **Antiche Mura** (con albergo) il menu va dal mare alla montagna, passan-

do dal lago: polpo alla mediterranea; gnocco di patate ripieno di asiago al basilico, fave e finferli; fritto misto di lago con chips di patate e maionese al rafano.

Questi incroci di storie e culture li possiamo cogliere meglio al **Museo Alto Garda** nella Rocca di Riva. La costruzione venne autorizzata nel 1124 dal vescovo Altemanno. Al suo interno, sezioni permanenti, spazi per le mostre temporanee e lo spazio-laboratorio **INvento** rivolto ai più giovani. Nella Pinacoteca troviamo i paesaggi ritratti dagli artisti stregati dalle suggestioni del Garda: Pietro Ricchi, Vincenzo Vela e Francesco Hayez. Completano l'offerta culturale le sezioni archeologia e storia con le testimonianze di quanti si fermarono qui, come Thomas Mann e Franz Kafka. La salita al Mastio regala lo splendido panorama della città e del lago. Una bella vista sul panino italiano, invece, la gustiamo da **Panem**,

bottega golosa che racconta l'Italia attraverso le sue eccellenze. Un panino per ogni regione. Trentino: speck trentino, grau kese, leggermente acido, cetriolini e radice di Cren; Siciliano: salame dei Nebrodi, ricotta infornata, pesto di pistacchio di Bronte, crema di melanzane, pomodoro fresco.

Un po' d'olio. **Agririva** produce il 46° parallelo, nell'inconfondibile bottiglia azzurra, uno dei preferiti del VG. Da provare **Ulidea**, dressing a base di olive, realizzato con le idee di Alfio Ghezzi che troveremo più avanti. Lasciamo Riva del Garda visitando **Eden Marone**, agriturismo con vista che deve il nome alle castagne, cioè i marroni (in dialetto senza una erre). Dal ristorante: luccio en saor con polentina; tagliatelle fatte in casa con le molche, cioè il residuo composto dalla buccia e dalla polpa delle olive.

Passiamo ad Arco. **Le Servite** è un'osteria nel verde di un vigneto: selezione di «cicheti»

d'acqua dolce, olio evo «Maso Botes»; bigoli con le sarde di lago; carpione del Garda e Tzatziki. Due grandi cuochi hanno deciso di stabilirsi in zona dopo altre avventure. Uno è **Peter Brunel** che ha costruito le sue fortune sull'Arno e ora è tornato nella sua regione per aprire, ad Arco, il ristorante che porta il suo nome. La cucina di Peter è ardore e conoscenza; nigiri foie gras: nigiri di riso, foie gras mango e vino dolce Anselmi; sarde di lago: come una nizzarda di lago e vino santo; patata: tagliolino di patata, pomodoro, limone e caprino. L'altro è Alfio Ghezzi che, dopo aver raggiunto due stelle con la famiglia Lunelli si è sistemato sotto la spettacolare cupola in vetro e acciaio di Mario Botta, simbolo del **Mart** il grande museo di Rovereto con le sue mostre tematiche e la collezione permanente: oltre 20mila opere che rappresentano i maggiori movimenti dal Novecento ad oggi.



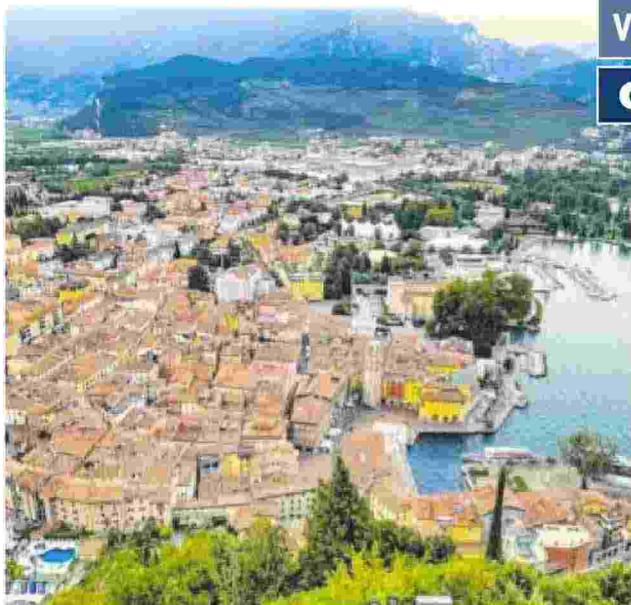
Ghezzi cura due proposte, il ristorante Senso e il bistrot. Dal menu di Senso, fungo del castagno: trota e crescione di torrente; raviolo aperto di sedano rapa e coregone. Dal bi-

strot: grande insalata composta, Trentigrana, pollo e pancetta croccante; schiacciata: prosciutto Capitelli, stracchino di Tremosine.

Chiusura con **Exquisita**, sto-

rica azienda di Rovereto con un motto senza equivoci: «In cacao we trust». Alla terza generazione, riempie di gioia i suoi concittadini e il mondo intero, esportando rondelle di

mela trentina ricoperte di cioccolato, praline ripiene di lamponi e uva o con zafferano o grappa trentini, panettone al vino trentino, colombe al moscato rosa. Tutto squisito (e goloso) dall'inizio alla fine.



IL VIAGGIATORE
GOLOSO

LA META
A sinistra una vista panoramica delle località visitate dal Viaggiatore Goloso, dalle parti del Garda (versante trentino). Accanto un piatto della buona tavola locale, che è popolata da chef che propongono anche ricette assai creative e gustose.



DA NON PERDERE



1 Al Volt
Via Fiume, 73
Riva del Garda (Tn)
Tel. 0464-552570

3 Museo Alto Garda
Piazza C. Battisti, 3/A
Riva del Garda (Tn)

5 Agririva
Via San Nazzaro, 4
Riva del Garda (Tn)
Tel. 0464-552133

7 Le Servite
Via Passirone, 68
Arco (Tn)
Tel. 0464-557411

9 Mart
Senso / Bistrot di Alfio Ghezzi
Corso Angelo Bettini, 43
Rovereto (Tn)
Tel. 0464-661375

2 Antiche Mura
Via Al Bastione, 19
Riva del Garda (Tn)
Tel. 0464-556063

4 Panem
Viale Roma, 11
Riva del Garda (Tn)
Tel. 0464-088066

6 Agriturismo Eden Marone
Via Marone, 23
Riva del Garda (Tn)
Tel. 0464-521520

8 Peter Brunel ristorante
Via Linfano, 47
Arco (Tn)
Tel. 0464-076705

10 Exquisita cioccolato
Via F.lli Fontana,
10 Rovereto (Tn)
Tel. 0464-420757

L'EGO - HUB