



Rassegna stampa - AGRARIA RIVA

Rassegna dal 21/04/2014 al 21/05/2014

INDICE

AGRARIA RIVA

07/05/2014 La Repubblica - Nazionale Garda L'olio dorato di Riva e Arco	5
29/04/2014 Il Mattino - Caserta Sorrento, i migliori oli italiani dop e ig premiati al Sirena d'Oro	7
28/02/2014 Corriere Adriatico - Nazionale Olio, Il Conventino si prende l'argento	8
28/02/2014 Corriere Adriatico - Nazionale Olio, Il Conventino si prende l'argento	9
25/02/2014 Corriere del Trentino - Trento Olio dell'Agraria di Riva Due medaglie d'argento al «Sol D'oro» di Verona	12
23/01/2014 Il Trentino - Nazionale Agraria Riva presente con uno stand e quattro ospiti speciali	13
03/02/2014 Il Trentino - Nazionale Più o meno fruttato l'olio migliore è di Tenno	14
07/02/2014 Il Trentino - Nazionale Reflui oleari, convegno con Agraria	15
25/02/2014 Il Trentino - Nazionale appuntamenti	16
25/02/2014 Il Trentino - Nazionale Olio del Garda, secondo posto nel concorso di Verona	17
06/04/2014 Il Trentino - Nazionale Agraria, dal Gambero Rosso ancora soddisfazioni per l'olio	18
28/04/2014 Il Trentino - Nazionale appuntamenti	19
29/04/2014 Il Trentino - Nazionale La salute vien mangiando al Muse	20
13/02/2014 L' Adige Gli scarti del frantoio per la farmaceutica	21
18/02/2014 L' Adige Scarti dell'olio, un futuro globale	22

18/02/2014 L' Adige	24
Sperimentazione unica al mondo sostenuta da Aipo e Commissione del Parlamento europeo	
04/04/2014 L' Adige	26
Premio dal «Gambero Rosso»	
17/04/2014 L' Adige	27
Due giorni tra ciclismo e cultura	
18/04/2014 L'Espresso	29
Weekend intelligenti	
06/01/2014 In Viaggio	35
Mangiare da 15 euro / ristoranti	
11/01/2014 Italia a tavola	36
Il Langhe Rosso Doc "Riverbero" 2005 è il miglior Merlot d'Italia dell'anno	
11/01/2014 Italia a tavola	38
AUGURI DA ITALIA A TAVOLA	
10/04/2014 Italia a tavola	39
Toscana in vetta	

AGRARIA RIVA

23 articoli

Garda



L'olio dorato di Riva e Arco

CARLO PETRINI



Non solo pesce d'acqua dolce e verdure dell'orto: "Le Servite" vi aspetta

SONO posti incantevoli quelli della riviera del Garda, con Arco e Riva a spiccare come due gemme incastonate in un contesto che seppur rapire molti grandi della storia passati di qui. Il primo fu Goethe, entusiasta nel suo *Viaggio in Italia* per le "trote" consumate presso il lago, ma che molto più probabilmente erano il carpione, pesce principe di queste acque e da cui deriva la

denominazione della tecnica di conservazione a base di aceto, sale e alloro, inventata proprio qui. Seguirono Kafka, Nietzsche, Feuerbach e Mann: evidentemente sono luoghi che ben conciliano il pensiero e la scrittura. Ma oltre alla contemplazione e alla possibilità di rilassarsi a dovere, siamo anche in una zona che, gastronomicamente parlando, ha molto da offrire, quasi fosse un pezzo di Medi-

terraneo incastonato tra le Dolomiti. Non a caso è anche il territorio più a Nord dove si produce olio extravergine italiano, e che olio. Secondo la *Guida agli Extravergini 2014*, da poco in libreria, pare che il Trentino sia uscito indenne dall'annata non molto positiva che in altre zone d'Italia, anche limitrofe, ha penalizzato la produzione sia in termini qualitativi sia quantitativi.

Gli olivicoltori sono concentrati proprio nel lembo di terra tra Arco e Riva del Garda e nella valle dei Laghi. Citiamo quattro aziende presenti in guida: Madonna delle Vittorie, Olio Cru Consorzio e Renato Santuliana che si trovano ad Arco, e l'Agraria Riva del Garda-Frantoio di

Riva. Tra di loro, Madonna delle Vittorie produce il suo Dop Garda Trentino, che si è fregiato del titolo di "olio slow", per le sue qualità organolettiche eccellenti ma anche per l'attenzione alla sostenibilità nelle fasi di produzione, nonché per un corretto rapporto qualità-prezzo. Sempre ad Arco, in località San Giorgio, c'è un buon posto per mangiare: l'osteria *Le Servite*, ideale dopo una visita al castello e ai sentieri che si dipanano attorno, per consumare del cibo locale, soprattutto verdure e pesce d'acqua dolce, anche se i pescatori del lago sono sempre di meno. In primavera è l'orto dell'osteria a farla da padrone, con freschissime misticanze ed erbe selvatiche che ben si abbinano con carpione, coregone e i pesci "proletari" del lago, le piccolissime aole o alborelle. In questa stagione si catturano, si friggono o si soffriggono nel sisam, olio con cipolla. Un piatto tipico che si trova anche a Riva del Garda, dove nel fine settimana si terrà l'VIII Congresso Nazionale di Slow Food Italia. Un'occasione di più per conoscere il territorio.

c.petrini@slowfood.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'OSTERIA
LE SERVITE
 Via Passirone 68
 S. Giorgio Arco (Tn)
 Tel. 0464- 557411



IL LIBRO
GUIDA
AGLI EXTRAVERGINI
2014
 Slow Food Editore
 14,50 euro

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Nel centro dall'1 al 4 maggio quattro giorni di degustazioni nell'ambito di «Valori del Territorio» Sorrento, i migliori oli italiani dop e igp premiati al Sirena d'Oro

I VINCITORI

Il Sirena d'oro è giunto alla XII edizione. Nel corso degli anni questo concorso ha conquistato uno spazio di prestigio e costituisce un riferimento sicuro per gli operatori del settore. Nel 2014 i migliori oli extravergine di oliva Dop e Igp d'Italia appartengono a Sicilia, Toscana e Calabria.

E' questo il verdetto della dodicesima edizione del premio promosso dalla Città di Sorrento in collaborazione con FederDop Olio, Unaprol, Aifo e Associazione Oleum.

Complessivamente, nelle tre categorie del premio - fruttato leggero, medio e intenso - sono stati

assegnati riconoscimenti a 7 regioni d'Italia. Premiate inoltre 6 Dop con la Gran Menzione.

Nella categoria fruttato intenso, la Sirena d'Oro è stata vinta dall'azienda agricola Terraliva di Frontino Giuseppina con la Dop Monti Iblei (sottozona Monti Lauro). Sirena d'Argento all'azienda agraria Bacci Noemio con la Dop Umbria (sottozona Colli Martani), e Sirena di Bronzo all'azienda agraria Alfredo Cetrone con la DOP Colline Pontine.

L'Igp Toscano, ammesso al premio per la prima volta nel 2013, si aggiudica la Sirena d'Oro nella categoria fruttato medio. L'olio vincitore è quello dell'azienda Oliviera Sant'Andrea di Giganti Enrico e Enzo. Sul podio, Sirena d'Argento

all'azienda agraria riva del Garda con la Dop Garda (sottozona Trentino), e Sirena di Bronzo all'azienda agraria Carraia di Bardi Franco con la Dop Terre di Siena.

Prima classificata nella categoria fruttato leggero, e quindi Sirena d'Oro, l'azienda agricola Le Conche di Sposato Vincenzo con

la Dop Bruzio (sottozona Crati). Al secondo posto l'azienda MCS con la Dop Terra d'Otranto, che si aggiudica la Sirena d'Argento, e al terzo posto l'azienda agricola biologica Aricò, con la DOP Valdemone, premiata con la Sirena di Bronzo.

La cerimonia di consegna delle «Sirene» alle aziende vincitrici si

svolgerà il 2 maggio, a Sorrento, nell'ambito de «I Valori del Territorio», quattro giorni per riscoprire i colori, i profumi, i sapori, i mestieri e le tradizioni della Sorrento di un tempo.

Un viaggio nella memoria, offerto dalla manifestazione «I Valori del Territorio», dall'1 al 4 maggio. Teatro naturale di questo straordinario affresco saranno i «portoni» del centro antico. All'ingresso dei palazzi storici verranno allestiti spazi espositivi e laboratori artigianali, a cura di consorzi di tutela, aziende agricole e produttori, che daranno modo ai visitatori di conoscere le eccellenze e le tipicità locali.

I.pigna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'OLIO
Cresce ogni anno la qualità dell'extravergine italiano grazie alle dop e igp



Sol di Verona Per l'azienda pesarese ancora un riconoscimento

Verona

Le Marche salgono sul podio del 12° Sol d'oro, il Concorso internazionale dell'Olio Extravergine di Oliva che ha visto in competizione a Veronafiere (da domenica 16 a sabato 22 febbraio) dieci Paesi per 250 campioni di olio extra vergine d'oliva partecipanti (+25% sul 2013) da Italia, Cile, Uruguay, Libano, Portogallo, Spagna, Slovenia, Croazia, Turchia e Grecia. A conquistare il panel di 13 giudici internazionali dell'Olimpiade dell'olio, provenienti da Italia, Cile, Grecia, Slovenia e Spagna, è stata l'azienda Il Conventino di Monteciccardo (Pesaro-Urbino) della famiglia Marcantoni che si è aggiudicata il Sol d'Argento per la categoria "olio monovarietale". Per Il Conventino quindi non solo una conferma rispetto all'edizione 2013 ma un salto in avanti visto che nella stessa categoria aveva conquistato il "bronzo". Il concorso oleario internazionale più importante al mondo, organizzato da Veronafiere come anteprima di Sol&Agrifood (6-9 aprile 2014, www.solagrifood.com), promuove per i vincitori numerose iniziative tra le quali la possibilità di fregiarsi di un bollino indicante sulla bottiglia il premio ricevuto e di incontrare in via esclusiva i buyer esteri in aprile nel corso del walk around tasting in programma durante la rassegna internazionale dell'agroalimentare di qualità, che si svolge in contemporanea con Vinitaly.

"Anche in questa edizione di Sol d'Oro abbiamo avuto la conferma della straordinaria qualità degli oli in concorso presentati da aziende di tutte le aree produttive del mondo che hanno in Sol&Agrifood l'unico palcoscenico internazionale per dialogare e farsi conoscere - sottolinea Damiano Berzacola, vice presidente vicario di Veronafiere -. Da settembre di quest'anno presentiamo anche Sol d'Oro Emisfero Sud per incontrare le esigenze produttive dei produttori di quell'area. Si inizia dal Cile per poi proseguire ogni anno in un paese a maggiore produzione olivicola, dalla Nuova Zelanda all'Argentina: una iniziativa che aggiunge una tappa importante al processo di internazionalizzazione delle rassegne made in Veronafiere".

La prima edizione di Sol d'Oro Emisfero sud in Cile, per la produzione oleicola realizzata nel "nuovo mondo", dove la campagna inizia in primavera, realizzata con il patrocinio di Veronafiere, sarà presentata martedì 8 aprile durante la serata di Gala di premiazione dei vincitori di Sol d'Oro 2014 alla presenza del presidente dell'Associa-



A sinistra una degustazione al Sol di Verona
In alto i Marcantoni all'interno della loro azienda

Olio, Il Conventino si prende l'argento

zione Panel Cata Chile e dell'Ambasciatore cileno in Italia.

Categoria oli fruttato leggero. Sol d'Oro: Explotacion Jame (Villargordo, Jaen, Spagna); Sol d'Argento: Sca Del Campo (San Juan, Jean, Spagna); Sol di Bronzo: Tommaso Masciantonio (Casoli, Chieti, Abruzzo).

Categoria oli fruttato medio. Sol d'Oro: Romano Vincenzo & C. (Bronte, Catania, Sicilia); Sol d'Ar-

gento: Agraria Riva del Garda (Riva del Garda, Trento, Trentino Alto Adige); Sol di Bronzo Cetrone Alfredo (Sonnino, Latina, Lazio).

Categoria oli fruttato intenso. Sol d'Oro: Fattoria Nittardi (Castellina in Chianti, Siena, Toscana); Sol d'Argento: Muela-Oliva (Priego de Cordoba, Spagna); Sol di Bronzo: Galgon 99 (Villanueva de la Reina, Jean, Spagna)

Categoria oli biologici. Sol d'Oro:

Finca La Reja (Bobadilla, Malaga, Spagna); Sol d'Argento: Agraria Riva del Garda; Sol di Bronzo: Quattrociocchi Americo (Alatri, Frosinone, Lazio).

Categoria oli monovarietali. Sol d'Oro: La Quagliera (Spoltore, Pescara, Abruzzo); Sol d'Argento: Il Conventino (Monteciccardo, Pesaro e Urbino, Marche); Sol di Bronzo: Miccione (Buccheri, Siracusa, Sicilia).

WeekEnd

Sol di Verona Per l'azienda pesarese ancora un riconoscimento

Olio, Il Conventino si prende l'argento

Verona

Le Marche salgono sul podio del 12° Sol d'oro, il Concorso internazionale dell'Olio Extravergine di Oliva che ha visto in competizione a Veronafiere (da domenica 16 a sabato 22 febbraio) dieci Paesi per 250 campioni di olio extra vergine d'oliva partecipanti (+25% sul 2013) da Italia, Cile, Uruguay, Libano, Portogallo, Spagna, Slovenia, Croazia, Turchia e Grecia. A conquistare il panel di 13 giudici internazionali dell'Olimpiade dell'olio, provenienti da Italia, Cile, Grecia, Slovenia e Spagna", è stata l'azienda Il Conventino di Monteciccardo (Pesaro-Urbino) della famiglia Marcantoni che si è aggiudicata il Sol d'Argento per la categoria "olio monovarietale". Per Il Conventino quindi non solo una conferma rispetto all'edizione 2013 ma un salto in avanti visto che nella stessa categoria aveva conquistato il "bronzo". Il concorso oleario internazionale più importante al mondo, organizzato da Veronafiere come anteprima di Sol&Agrifood (6-9 aprile 2014, www.solagrifood.com), promuove per i vincitori numerose iniziative tra le quali la possibilità

di fregiarsi di un bollino indicante sulla bottiglia il premio ricevuto e di incontrare in via esclusiva i buyer esteri in aprile nel corso del walk around tasting in programma durante la rassegna internazionale dell'agroalimentare di qualità, che si svolge in contemporanea con Vinitaly.

"Anche in questa edizione di Sol d'Oro abbiamo avuto la conferma della straordinaria qualità degli oli in concorso presentati da aziende di tutte le aree produttive del mondo che hanno in Sol&Agrifood l'unico palcoscenico internazionale per dialogare e farsi conoscere - sottolinea Damiano Berzacola, vice presidente vicario di Veronafiere -. Da settembre di quest'anno presentiamo anche Sol d'Oro Emisfero Sud per incontrare le esigenze produttive dei produttori di quell'area. Si inizia dal Cile per poi proseguire ogni anno in un paese a maggiore produzione olivicola, dalla Nuova Zelanda all'Argentina: una iniziativa che aggiunge una tappa importante al processo di internazionalizzazione delle rassegne made in Veronafiere".

La prima edizione di Sol d'Oro Emisfero sud in Cile, per la produzione oleicola realizzata nel "nuovo



mondo", dove la campagna inizia in primavera, realizzata con il patrocinio di Veronafiere, sarà presentata martedì 8 aprile durante la serata di Gala di premiazione dei vincitori di Sol d'Oro 2014 alla presenza del presidente dell'Associa-

zione Panel Cata Chile e dell'Ambasciatore cileno in Italia.

Categoria oli fruttato leggero.

Sol d'Oro: Explotacion Jame (Vil-largordo, Jaen, Spagna); Sol d'Argento: Sca Del Campo (San Juan, Jean, Spagna); Sol di Bronzo: Tommaso Masciantonio (Casoli, Chieti, Abruzzo).

Categoria oli fruttato medio. Sol d'Oro: Romano Vincenzo & C. (Bronte, Catania, Sicilia); Sol d'Ar-

gento: Agraria Riva del Garda (Riva del Garda, Trento, Trentino Alto Adige); Sol di Bronzo Cetrone Alfredo (Sonnino, Latina, Lazio).

Categoria oli fruttato intenso.

Sol d'Oro: Fattoria Nittardi (Castellina in Chianti, Siena, Toscana); Sol d'Argento: Muela-Oliva (Priego de Cordoba; Spagna); Sol di Bronzo: Galgon 99 (Villanueva de la Reina, Jean, Spagna)

Categoria oli biologici. Sol d'Oro:

Finca La Reja (Bobadilla, Malaga, Spagna); Sol d'Argento: Agraria Riva del Garda; Sol di Bronzo: Quattrociocchi Americo (Alatri, Frosinone, Lazio).

Categoria oli monovarietali. Sol d'Oro: La Quagliera (Spoltore, Pescara, Abruzzo); Sol d'Argento: Il Conventino (Monteciccardo, Pesaro e Urbino, Marche); Sol di Bronzo: Miccione (Buccheri, Siracusa, Sicilia).



A sinistra una degustazione al Sol di Verona
In alto i Marcantoni all'interno della loro azienda

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Panorama

Olio dell'Agraria di Riva Due medaglie d'argento al «Sol D'oro» di Verona

Il Trentino sale sul secondo gradino del podio del dodicesimo Sol D'oro, il Concorso internazionale dell'Olio Extravergine di Oliva che ha visto in competizione a Veronafiere (da domenica 16 a sabato 22 febbraio) dieci Paesi per 250 campioni di olio extravergine d'oliva partecipanti (+25% sul 2013) da Italia, Cile, Uruguay, Libano, Portogallo, Spagna, Slovenia, Croazia, Turchia e Grecia. Ad aggiudicarsi due medaglie d'argento dal panel di 13 giudici internazionali dell'«Olimpiadi dell'Olio», provenienti da Italia, Cile, Grecia, Slovenia e Spagna è stata l'Azienda agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) che ha conquistato il Sol d'Argento per la categoria «olio fruttato medio» e per la categoria «olio biologico». Il concorso oleario internazionale più importante al mondo, organizzato da Veronafiere come anteprima di Sol&Agrifood (6-9 aprile 2014, www.solagrifood.com), promuove per i vincitori numerose iniziative tra le quali la possibilità di fregiarsi di un bollino indicante sulla bottiglia il premio ricevuto e di incontrare in via esclusiva i buyer esteri in aprile nel corso del walk around tasting in programma durante la rassegna internazionale dell'agroalimentare di qualità, che si svolge in contemporanea con Vinitaly.

Moncler, più 19% nel fatturato. Bilancio in crescita per Moncler, la società produttrice di piumini di lusso che nei mesi scorsi si è quotata con grande successo in Borsa. In Trentino seguono con attenzione gli azionisti indiretti principali Isa e Fondazione Caritro. I conti del 2013 si sono chiusi con ricavi in aumento del 19% a 580,6 milioni di euro e profitti pari a 96,3 milioni. Un contributo deciso è arrivato dal mercato del Nord America, che ha registrato un tasso di crescita del 44%. Più in generale il fatturato è rappresentato per il 23% dalle vendite in Italia, il 34% da Europa e Medio Oriente, il 12% dal Sud America e il 31% da Asia e resto del mondo.



Agraria Riva presente con uno stand e quattro ospiti speciali

Anche Agraria ha accolto con favore una delle principali novità proposte da Expo Riva Hotel. Nell'ambito dell'iniziativa intitolata "La parola alle aziende" - spazio speciale che la fiera offre agli espositori per raccontare la loro realtà produttiva agli operatori in visita - proprio nel giorno inaugurale, domenica alle 15 nel padiglione B3, Furio Battelini, enologo di Agraria Riva, spiegherà al pubblico tutti i segreti e le eccellenze dei vini prodotti col lavoro di 350 soci della cooperativa benacense: a partire da selezioni prestigiose come Crèa, Maso Lizzone e Lorè per arrivare alle bollicine di Trentodoc Riva Brezza.

Ma non è tutto. Agraria Riva - da sempre presente a Expo Hotel, quest'anno con lo stand B12 del padiglione B3 - ha voluto fare per l'edizione 2014 un interessante sforzo innovativo. Nella sua postazione in fiera, per quattro giorni, si vedranno non solo le tradizionali degustazioni di vini, oli extravergini e birre artigianali, ma anche - come "ospiti" - quattro aziende locali. Domenica si potranno così conoscere le carni della Macelleria Bertoldi (Riva), lunedì i formaggi del Caseificio Alpe del Garda (Tremosine), martedì i prodotti della Trocicoltura Armanini (Storo) e mercoledì quelli di Brenta Salumi (Spiazzo).



Più o meno fruttato l'olio migliore è di Tenno

Al sesto concorso «Succo d'Oliva» 93 partecipanti, ben oltre le aspettative
Livio Tasin ed Ezio Bagozzi conquistano i primi posti nelle due classifiche



Il folto pubblico che ha assistito alla serata sull'olio a Cologna

intenso" e "non conforme" attraverso una serie di descrittori che si riferiscono a colore, viscosità, profumi e così via. Anche quest'anno l'Agraria ha proceduto a esa-

minare chimicamente gli oli iscritti al concorso e nel contempo gli "assaggiatori-panelisti" hanno provveduto a un test dal punto di vista organolettico. Agli iscritti al concor-

so è stato consegnato il diploma di partecipazione, la scheda con l'esame chimico e quello organolettico. La giuria - composta da Franco Michelotti, Raffaello Cretti, Luciano Parisi, Furio Battelini, Andrea Segantini e Sabine Zanello - ha decretato la classifica delle due categorie di oli in concorso: per il fruttato leggero primo Livio Tasin di Cologna, davanti a Fausto Torbol di Gavazzo, Nadia Frizzi di Cologna, Giorgio Leoni di Gavazzo e Renzo Zucchelli di Volta di Nò, per il fruttato intenso primo Ezio Bagozzi di Tenno, davanti a Paolo Pederzoli di Riva, Fausto Torbol di Bolognana, Giacinto Bressan di Fraveggio di Vezzano ed Enio Miorelli di San Giacomo di Riva.



Reflui oleari, convegno con Agraria

Il 14 febbraio (dalle 10 al centro congressi) a Riva si terrà un appuntamento dedicato alle esperienze sviluppate nella cooperativa rivana Agraria Riva su "Valorizzazione dei reflui oleari e nuove tecnologie". Verrà fatto il punto sui processi per il miglioramento della produzione olearia voluti da Aipo (Associazione interregionale produttori olivicoli) e con i contributi della comunità europea. (m.cass.)



APPUNTAMENTI

FESTA DI CARNEVALE

■ ■ Per Carnevale nelle Circoscrizioni oggi animazione con il Gruppo Poemus, gnocchi, grostoli e bevande a cura di Associazione Pensionati e Anziani San Bartolomeo in Sala Parrocchiale Sacro Cuore di Gesù ore 12,30

DAL MONDO PAGANO A QUELLO CRISTIANO

■ ■ Per il caffè filosofico della Bookique si tiene oggi l'incontro con il professor Giorgio Ragucci, scrittore e docente. Appuntamento alle ore 20,45 Bookique Cafè Letterario

LA SALUTE VIEN MANGIANDO

■ ■ Per Nature & food Aperitivi scientifici per parlare di scienza e di natura assaggiandola. Alimenti tracciabili, consumatori sicuri: dai formaggi all'olio con Federica Camin FEM e Massimo Fia Agraria Riva. Al Muse ore 18.

OPERA E BALLETO AL CINEMA MODENA

■ ■ Per L'opera e balletto al cinema si proietta oggi Il Balletto del Teatro Bolshoi Balletto in 3 atti. Ispirato alle celebri gioiellerie della 5a strada a New York, questo trittico è un tributo alle donne e alle città di Parigi, New York e San Pietroburgo. Ore 20,30 Multisala Modena.

PACE E CONFLITTI CON LAURA CIAGHI

■ ■ Per il ciclo di incontri Pensieri sociali si approfondisce il tema "pace e conflitti" con Laura Ciagli, operatrice volontaria, internazionale. Oggi ore 20,45 Oratorio di S Antonio.

LA LOCANDIERA PER GLI STUDENTI

■ ■ Per La scuola va a teatro Arcobaleno Teatro presenta lo spettacolo "La Locandiera". Ore 11 Teatro San Marco.

FOTO DEL NEPAL AL SOCIAL STONE

■ ■ Stasera alle 21, al "Social Stone", Antonella Lorenzi presenta il suo reportage fotografico dal Nepal.



Olio del Garda, secondo posto nel concorso di Verona

► TRENTO

Il Trentino sale sul secondo gradino del podio del 12° Sol D'oro, il Concorso internazionale dell'Olio Extravergine di Oliva che ha visto in competizione a Veronafiere (da domenica 16 a sabato 22 febbraio) dieci Paesi per 250 campioni di olio extra vergine d'oliva partecipanti (+25% sul 2013) da Italia, Cile, Uruguay, Libano, Portogallo, Spagna, Slovenia, Croazia, Turchia e Grecia. Ad aggiudicarsi due medaglie d'argento dal panel di 13 giudici internazionali dell'«Olimpiadi dell'Olio», provenienti da Italia, Cile, Grecia, Slovenia e Spagna è stata l'Azienda agraria Riva del

Garda di Riva del Garda che ha conquistato il Sol d'Argento per la categoria "olio fruttato medio" e per la categoria "olio biologico". Il concorso oleario internazionale più importante al mondo, organizzato da Veronafiere come anteprima di Sol&Agrifood (6-9 aprile), promuove per i vincitori numerose iniziative tra le quali la possibilità di fregiarsi di un bollino indicante sulla bottiglia il premio ricevuto e di incontrare in via esclusiva i buyer esteri in aprile nel corso del walk around tasting in programma durante la rassegna internazionale dell'agroalimentare di qualità, che si svolge in contemporanea con Vinitaly.



IL RICONOSCIMENTO

Agraria, dal Gambero Rosso
ancora soddisfazioni per l'olio

► RIVA

L'Agraria di Riva è ancora tra i promossi della guida "Oli d'Italia" del Gambero Rosso. Se il volume del 2013 aveva segnalato con i massimo voti (le "tre foglie") tutti i tre extravergini presentati dal frantoio di San Nazario e fatto guadagnare all'Uliva Dop Garda Trentino il premio speciale degli chef, in questo 2014 - oltre a bissare le tre foglie nei tre oli selezionati - la cooperativa rivana ha conquistato un altro "premio speciale": la migliore performance territoriale.

Cosa significa questo premio? Lo racconta la stessa guida che sarà presentata ufficialmente oggi durante il Vinitaly di Verona: «Abbiamo deciso di dare il premio - si legge sulla pubblicazione degli specialisti del Gambero Rosso - ad un'azienda cooperativa per evidenziare il grande lavoro svolto sul territorio da questo frantoio che unisce 130 coltivatori e che è stato il primo motore per il riconoscimento della Dop Gar-

da». L'Agraria di Riva, insomma, è andata a incamerare probabilmente uno tra i riconoscimenti che fa più piacere di tutti: quello che certifica che l'eccellenza assoluta (basti pensare che il 46° Parallelo ha centrato il punteggio più alto tra tutti gli oli della penisola selezionati dalla giuria) deriva dal lavoro appassionato e sinergico di centinaia di soci, una "super-squadra" di cui sia il presidente Planchenstainer che il direttore Fia sono sempre più orgogliosi di stagione in stagione.

Ma i recentissimi allori di Agraria non si esauriscono con il Gambero Rosso. Martedì, sempre a Veronafiere, nella rassegna dell'agroalimentare di qualità, il frantoio rivano ritirerà un altro doppio prestigioso premio: il Sol d'Argento del concorso internazionale Sol d'Oro, vinto grazie a Uliva Dop Garda Trentino (nella categoria fruttato medio) e 46° Parallelo Bio (nella categoria biologici). Agraria, poi, sarà presente in uno stand di Vinitaly da oggi a mercoledì. *(m.cass.)*



L'olio di oliva di Agraria continua a raccogliere consensi tra gli esperti



APPUNTAMENTI

OGGI

Lavorare nelle istituzioni Eu

■ ■ Oggi alle 14, Sociologia. Lavorare nelle Istituzioni europee - Relatore Justus Schönlau (Comitato delle Regioni, Bruxelles). Per gli incontri del Polo europeo Jean Monnet.

OGGI

Etica, lavoro e riconoscimento

■ ■ Oggi, ore 14.30, Lettere. Etica, lavoro e riconoscimento - Conferenza con Sandro Chignola (Università degli Studi di Padova) e Paolo di Napoli (EHESS - Parigi). Aperta a tutti gli interessati, rientra fra le attività specificatamente rivolte agli allievi della Scuola di Dottorato in Studi umanistici.

DOMANI

Assaggiare la scienza

■ ■ Domani ore 18, MuSe. Per il ciclo di incontri "Nature and Food - scopri la scienza assaggiandola", incontro con Federica Camin (Fondazione Mach) e Massimo Fia (Agraria Riva) per parlare di "Alimenti tracciabili, consumatori sicuri: dai formaggi all'olio".

DOMANI

La ricerca bibliografica

■ ■ Domani, ore 11, Lettere. Seminario di Bibliografia musicale - Saranno descritte le principali modalità di ricerca bibliografica, con particolare riferimento alle informazioni disponibili attraverso internet. Incontro dedicato agli studenti del Laboratorio di Filologia musicale e del Conservatorio Bonporti.

DOMANI

Etologia e teoria della conoscenza

■ ■ Domani, ore 18, Sociologia. Konrad Lorenz: tra etologia e teoria della conoscenza - Ne discuterà Giorgio Vallortigara (Centro Interdipartimentale Mente/Cervello - CIMEC). Due tra i più celebri lavori di Lorenz, "L'anello di Re Salomone" e "L'altra faccia dello specchio" per affrontare il tema della conoscenza attraverso l'etologia. Per "Come cambiano i libri. Ciclo di incontri e letture tra studenti e docenti".



La salute vien mangiando al Muse

► TRENTO

Si tiene oggi alle 18 "La salute vien mangiando" il nuovo appuntamento di Nature&Food, il ciclo di appuntamenti organizzato da Muse e dalla Fondazione Edmund Mach con l'obiettivo di parlare di ambiente, alimentazione, salute e scoprire la scienza... assaggiandola. Protagonista dell'incontro odierno, saranno l'olio di oliva e gli aspetti che riguardano la qualità del prodotto, la salute, la provenienza e tutela del consumatore. A introdurre l'argomento saranno Federica Camin, responsabile della Piattaforma Analisi Isotopiche della Fem e Massimo Fia, Direttore generale di Agraria Riva Del Garda. Nel corso della serata, al Muse Cafè, si parlerà degli studi condotti presso la Fondazione Mach sulla tracciabilità dei prodotti attraverso l'analisi degli isotopi (cosa sono e come funzionano gli strumenti di analisi) si tratterà del rapporto tra prodotti alimentari e consumatori - e in particolare di come tutelarsi dagli alimenti di sospetta provenienza - di come leggere le etichette delle bottiglie e di quali siano gli aspetti nutrizionali di un olio di qualità. Infine, si approfondirà la funzione e l'importanza di enti di ricerca e di cooperative per garantire la salute del cittadino, la qualità del prodotto, valorizzare e riconoscere l'impegno dei produttori di oli di qualità. Il "viaggio" di scoperta dell'olio e delle sue caratteristiche si servirà anche di alcune "esperienze di analisi sensoriale". Nel corso di circa un'ora, due momenti di degustazione condurranno i partecipanti alla scoperta delle proprietà di un buon olio, rispetto a un olio "commerciale". (c.l.)

Il convegno | Domani al Palacongressi di Riva con Agraria, Aipo e l'Università di Perugia

Gli scarti del frantoio per la farmaceutica



RIVA - Essere all'avanguardia nel mondo della produzione olearia non è solo portare sul mercato extravergini di straordinaria e riconosciuta qualità, ma è anche studiare e mettere in pratica sistemi di uso ecocompatibile dei sottoprodotti di frantoio, i cosiddetti reflui oleari (sanse vergini, nocciolino, acque di vegetazione derivanti dalla spremitura delle olive).

È proprio su questo fronte che un convegno, in programma domani al Palacongressi di Riva, valorizzerà i più recenti sforzi dell'Agraria, di Aipo (Associazione interregionale produttori olivicoli), dell'Università di Perugia e di altri partner, impegnati nella ricerca di "utilizzo totale" delle acque risultanti dalla spremitura delle olive: acque che fino a ieri venivano o disperse o usate come fertirriganti degli impianti viticoli.

Il convegno spiegherà perchè quest'anno i reflui oleari di Agraria Riva,

in particolare le acque di spremitura delle olive, siano stati trattenuti (dopo opportuna filtrazione con strumentazioni d'avanguardia) in capienti silos e siano pronti per sperimentare, grazie alla preziosa concentrazione di polifenoli, i possibili usi in campo alimentare e farmaceutico.

Agraria Riva ha il merito di essere stata scelta in campo europeo come veicolo della nuova esperienza pilota (tra le migliaia di frantoi nell'area mediterranea) ma grandi protagonisti del progetto sui "reflui oleari e le nuove tecnologie" sono senz'altro da considerare l'Università di Perugia (che si è occupata delle ricerche), l'Aipo (che le ha coordinate) e la ditta Permeare (che ha messo a punto i sistemi di filtrazione sperimentati per la prima volta nel frantoio rivano di San Nazzaro). Nulla però avrebbe potuto concretizzarsi senza la fiducia e i finanziamenti della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Europeo.

Al convegno di domani ci saranno Paolo De Castro (presidente della commissione europea sopra citata), "specialisti tecnici" del settore (ad esempio Maurizio Servilli e Daniele D'Oria), rappresentanti del mondo agricolo e politico (il presidente di Aipo, Albino Pezzini; il presidente delle cooperative trentine Diego Schelfi; l'assessore provinciale Michele Dalla Piccola). I lavori inizieranno alle 10.30 per concludersi tre ore dopo con una visita guidata al frantoio di Agraria a San Nazzaro e un buffet curato dagli allievi dell'alberghiera di Varone.



Agraria | Le acque e i reflui oleari diventano integratori alimentari e farmaceutici grazie ai polifenoli

Scarti dell'olio, un futuro globale

RIVA - Nei silos delle cantine di Agraria Riva, a San Nazzaro, decine di quintali di reflui oleari (le acque di scarto della spremitura delle olive) si sono trasformati quest'anno da "problema di smaltimento" - peraltro

**Sperimentazione
unica al mondo
sostenuta da Aipo
e Commissione del
Parlamento europeo**

costoso - in risorsa ecologica ed economica. Opportunamente filtrati, questi reflui sono diventati o "acque limpide" (da sfruttare a scopo irriguo) o ancora più prezioso "concentra-

to di polifenoli": materiale che avrà presto importantissimi sviluppi (già assodati) nel campo alimentare e probabili usi interessanti anche in campo farmacologico.

Attorno a quest'esperienza pilota di Agraria - col suo frantoio scelto tra altri mille possibili per sperimentare nuovi orizzonti produttivi - è ruotato venerdì mattina, presso il Palazzo dei Congressi di Riva, il convegno che l'Aipo (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) ha voluto appunto dedicare alle ultime frontiere della ricerca per fare dell'oliva un prodotto "ad utilizzo totale": dagli oli extravergini agli (ormai ex) scarti di spremitura.

A salutare convegno e novità è intervenuto Paolo De Castro, onorevole e presidente di quella Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo a cui si deve il finanziamento della ricer-

ca coordinata da Aipo con la collaborazione, oltre che di Agraria, dell'Università di Perugia.

«L'agricoltura - ha detto De Castro - è tornata centrale ed è la sfida del secolo, visto che l'Asia (e non solo) fa crescere giorno dopo giorno la domanda. Proprio per questo motivo il tema della sostenibilità ambientale, come quello affrontato dal recupero totale dei reflui oleari, è diventato fondamentale».

Il valore ecologico ed economico del riutilizzo delle acque derivanti dalla spremitura delle olive, con indicazioni precise e allettanti sulla destinazione del "concentrato di polifenolo" immagazzinato da Agraria (ma un domani da estendere a tutti i frantoi), è stato illustrato dal professor Maurizio Servilli, ricercatore dell'Università di Perugia. Si è così appreso che il "tesoro" di queste sostanze fe-

noliche bioattive può essere indirizzato su più fronti. Ad esempio per alzare il livello di antiossidanti (assolutamente benefici per la salute) dell'olio extravergine; oppure per arricchire gli alimenti tradizionali (si pensa allo yogurt e alle salse di pomodoro); o ancora per rendere "meno invasivi" gli oli di frittura. Importante anche la possibilità di utilizzare il concentrato come "materia prima" di conservanti per carni ed insaccati (sfruttando così non solo le sue proprietà antiossidanti, ma anche quelle antimicrobiche).

Sarà semplice arrivare su scala "globale" a questi obiettivi? Pare proprio di sì. Gli strumenti di filtrazione sperimentati ad Agraria Riva hanno dato risultati eccellenti. Lo hanno constatato di persona - assieme a De Castro - i numerosi partecipanti al convegno che, dopo la teoria, hanno toccato con ma-

no i risultati pratici (questo virtuoso "concentrato di polifenoli"), spostandosi per una "visita guidata" alla cantina rivana di San Nazzaro. Anche questo sopralluogo ha regalato un giustificato orgoglio ad Agraria Riva, orgoglio che poco prima Diego Schelfi, nel suo intervento, aveva voluto estendere alla vitalità e all'innovazione di tutta la Cooperazione trentina.

L'Agraria è stata scelta per una sperimentazione unica al mondo: dare un futuro alle acque di scarto e ai residui dell'olio. Progetto coordinato da Aipo con l'Università di Perugia, che sta dando ottimi risultati; se ne ricava acqua irrigua e polifenoli per l'alimentazione e l'industria farmaceutica





La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Agraria | Le acque e i reflui oleari diventano integratori alimentari e farmaceutici grazie ai polifenoli

Scarti dell'olio, un futuro globale

RIVA - Nei silos delle cantine di Agraria Riva, a San Nazzaro, decine di quintali di reflui oleari (le acque di scarto della spremitura delle olive) si sono trasformati quest'anno da "problema di smaltimento" - peraltro

**Sperimentazione
unica al mondo
sostenuta da Aipo
e Commissione del
Parlamento europeo**

costoso - in risorsa ecologica ed economica. Opportunamente filtrati, questi reflui sono diventati o "acque limpide" (da sfruttare a scopo irriguo) o ancora più prezioso "concentra-

to di polifenoli": materiale che avrà presto importantissimi sviluppi (già assodati) nel campo alimentare e probabili usi interessanti anche in campo farmacologico.

Attorno a quest'esperienza pilota di Agraria - col suo frantoio scelto tra altri mille possibili per sperimentare nuovi orizzonti produttivi - è ruotato venerdì mattina, presso il Palazzo dei Congressi di Riva, il convegno che l'Aipo (Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) ha voluto appunto dedicare alle ultime frontiere della ricerca per fare dell'oliva un prodotto "ad utilizzo totale": dagli oli extravergini agli (ormai ex) scarti di spremitura.

A salutare convegno e novità è intervenuto Paolo De Castro, onorevole e presidente di quella Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo a cui si deve il finanziamento della ricer-

ca coordinata da Aipo con la collaborazione, oltre che di Agraria, dell'Università di Perugia.

«L'agricoltura - ha detto De Castro - è tornata centrale ed è la sfida del secolo, visto che l'Asia (e non solo) fa crescere giorno dopo giorno la domanda. Proprio per questo motivo il tema della sostenibilità ambientale, come quello affrontato dal recupero totale dei reflui oleari, è diventato fondamentale».

Il valore ecologico ed economico del riutilizzo delle acque derivanti dalla spremitura delle olive, con indicazioni precise e allettanti sulla destinazione del "concentrato di polifenolo" immagazzinato da Agraria (ma un domani da estendere a tutti i frantoi), è stato illustrato dal professor Maurizio Servilli, ricercatore dell'Università di Perugia. Si è così appreso che il "tesoro" di queste sostanze fe-

noliche bioattive può essere indirizzato su più fronti. Ad esempio per alzare il livello di antiossidanti (assolutamente benefici per la salute) dell'olio extravergine; oppure per arricchire gli alimenti tradizionali (si pensa allo yogurt e alle salse di pomodoro); o ancora per rendere "meno invasivi" gli oli di frittura. Importante anche la possibilità di utilizzare il concentrato come "materia prima" di conservanti per carni ed insaccati (sfruttando così non solo le sue proprietà antiossidanti, ma anche quelle antimicrobiche). Sarà semplice arrivare su scala "globale" a questi obiettivi? Pare proprio di sì. Gli strumenti di filtrazione sperimentati ad Agraria Riva hanno dato risultati eccellenti. Lo hanno constatato di persona - assieme a De Castro - i numerosi partecipanti al convegno che, dopo la teoria, hanno toccato con ma-

no i risultati pratici (questo virtuoso "concentrato di polifenoli"), spostandosi per una "visita guidata" alla cantina rivana di San Nazzaro. Anche questo sopralluogo ha regalato un giustificato orgoglio ad Agraria Riva, orgoglio che poco prima Diego Schelfi, nel suo intervento, aveva voluto estendere alla vitalità e all'innovazione di tutta la Cooperazione trentina.

L'Agraria è stata scelta per una sperimentazione unica al mondo: dare un futuro alle acque di scarto e ai residui dell'olio. Progetto coordinato da Aipo con l'Università di Perugia, che sta dando ottimi risultati; se ne ricava acqua irrigua e polifenoli per l'alimentazione e l'industria farmaceutica





La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

AGRARIA**Premio dal «Gambero Rosso»**

La guida «Oli d'Italia» del Gambero rosso ha assegnato al frantoio «Agraria Riva del Garda» il premio speciale per la «migliore performance territoriale». «Abbiamo deciso di dare il premio ad un'azienda cooperativa per evidenziare il grande lavoro svolto sul territorio da questo frantoio che unisce 130 coltivatori e che è stato il primo motore per il riconoscimento della Dop Garda»: questa la motivazione degli specialisti del Gambero Rosso, pubblicata sulla guida, che sarà ufficialmente presentata domenica al Vinitaly di Verona. A renderlo noto è il direttore generale della cooperativa Agraria Riva del Garda, Massimo Fia, che sottolinea anche la conquista di un altro doppio prestigioso premio, il «Sol d'Argento», ottenuto nell'ambito del concorso internazionale «Sol d'Oro», che sarà consegnato l'8 aprile a Veronafiere, nella rassegna dell'Agroalimentare di Qualità.



TURISMO

Il 21 e 22 giugno il «Grand Prix della montagna» in giro per la Busa

Due giorni tra ciclismo e cultura

CLAUDIO CHIARANI

«Facciamo in modo che l'unione virtuale dei nostri quattro comuni, qui riuniti per la presentazione di un evento come il Gran Prix della Montagna

Garda Trentino, giunga fino a Trento, nelle stanze di chi può, al fine di far capire che manifestazioni come questa sono la vera "forza" per la promozione del nostro territorio». L'ha detto il primo cittadino di Tenno Carlo Remia, a conclusione

della presentazione della quarta edizione di una manifestazione sportiva come il Grand Prix della montagna di bicicletta, in calendario il 21 e 22 giugno, un evento che il vulcanico Ugo Perini, ideatore e organizzatore ha illustrato a stampa e autorità ieri mattina a Canale di Tenno.

La Casa degli Artisti Giacomo Vittone, infatti, ben coniuga ciò che una manifestazione ciclistica che in due giorni "invaderà" le strade del Garda Trentino, da Riva a Tenno, da Varignano a San Giovanni al Monte, da Torbole a Malga Casina e da Bolognana al monte Velo si propone: sport e cultura quale connubio ideale del Garda trentino, il tutto con la cornice dei prodotti tipici del territorio nella gran festa di sabato sera a San Giovanni al Monte,

a cura dall'Associazione Cuochi del Trentino. Presenti l'assessore della Comunità di Valle Tarcisio Michelotti, il neo assessore allo sport di Arco Maria Luisa Tavernini, quello di Torbole Orlando Mazzoldi, Elisa Ressegotti per Ingarda, i saluti di Mellarini e Dallapiccola per la Provincia, quello del vicesindaco Alberto Bertolini per

L'organizzatore Ugo Perini: «Attraverso le due ruote si promuove il territorio nella sua globalità»

Riva, il vice questore aggiunto Giuseppe Grasso per il locale Commissariato di Polizia e il comandante Ivano Berti per il corpo di Polizia intercomunale, Ugo Perini ha "svelato" le sue doti nascoste di presentatore e "trascinatore" convinto che il Garda Trentino vada promosso unitamente. «Il primo grazie va ai voi presenti - ha detto - poi alla squadra che mi supporta e "sopporta". Senza di loro, visto che non ho cento mani, senza l'appoggio di chi crede in questo come Agraria Riva e il pool dei nostri sponsor tutto questo non ci sarebbe. Abbiamo un territorio che va promosso attraverso eventi come questo, dobbiamo far salire la nostra voce e far capire che il vero valore aggiunto è lo sport outdoor. Qui si fa ciclismo, ma si promuove il ter-

ritorio in tutta la sua potenzialità, con gli altri sport come vela, mountain bike, arrampicata, windsurf. Una promozione unita ai prodotti tipici che chi viene da noi a correre porta poi a casa. Ecco, dunque, che si garraggia sì, ma poi ciò che conta è il messaggio che si trasmette».

Parole riprese dagli interventi di Remia, Mazzoldi, Tavernini, tutti uniti nel portare il messaggio del Garda Trentino che promuove sport, cultura, turismo, gastronomia quale vera vetrina del territorio. Un messaggio che con il progetto «Road Bike Garda» si prefigge, oltre alla gara di giugno, di portare i percorsi fruibili in bici da strada (ma è in cantiere anche la mountain bike) nel web. Tutto all'indirizzo www.roadbikegarda.com





Da sinistra Ugo Perini, Carlo Remia e Maria Luisa Tavernini

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Scienze MOSTRE ED EVENTI

Weekend int

102 | **L'Espresso** | 24 aprile 2014

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Intelligenti

Galileo. Sorprese etrusche. Il cielo. La cucina in provetta. Gli squali e gli orsi. Cinque itinerari per la primavera

DI ELISA MANACORDA

Alla fine, anche Galileo Galilei ha ceduto alle lusinghe dell'uccellino azzurro, ed è sbarcato su Twitter. Con l'hashtag #galileo450, stampato in bella vista sul faccione barbuto dello scienziato, ormai vera icona pop, sono contraddistinti tutti gli eventi legati alle celebrazioni dei 450 anni dalla nascita, a Pisa e non solo. Ma la primavera scientifica è ricca di eventi e mostre per tutti i gusti (è il caso di dirlo, vista l'abbondanza di appuntamenti legati al tema dell'Expo 2015). Eccone una selezione ragionata.

Buon compleanno Papà

«La scienza è fatta di errori che è utile fare, perché, a poco a poco, ci portano alla verità»: parola del fisico americano e premio Nobel Richard Feynman. E proprio agli errori, alle sviste, a volte alle vere e proprie "bufale" che ancora oggi costellano il metodo scientifico è dedicata la mostra **"Balle di scienza, vizi e virtù del metodo di Galileo"**, ideata per il 450esimo anniversario della nascita del grande scienziato pisano. L'esposizione, allestita a Palazzo Blu e promossa insieme all'Università di Pisa e all'Istituto Nazionale di Fisica (fino al 29 giugno), racconta come gli abbagli, spesso inconsapevoli e a volte in malafede, abbiano a volte portato anche a inaspettate scoperte. Quella della scienza è insomma una storia di tentativi ed errori (a volte anche di frodi), sostengono i curatori della mostra, che tuttavia non vanno cancellati dalla pagina della ricerca, perché servono all'umanità per andare avanti nella scoperta e nell'esplorazione del mondo. Così, a quattro secoli dall'introduzione del metodo scientifico da parte di Galileo Galilei, la scienza esplora se stessa, si smaschera ma al tempo stesso ▶

24 aprile 2014 | L'Espresso | 103

Scienze

ribadisce che sbagliarsi fa parte del gioco.

Sempre a Pisa, il Museo della Grafica di Palazzo Lanfranchi ospita la mostra **"Galileo: il mito tra Otto e Novecento"** (dal 15 giugno al 30 ottobre). Le sale ospiteranno dipinti, stampe, sculture, libri e oggetti che documentano la figura dello scienziato nell'immaginario moderno e contemporaneo, fino a trasformarlo in un testimonial pubblicitario di sicuro successo.

Non solo Toscana per l'anniversario del grande scienziato. A Terni la Biblioteca comunale ricorda la figura del pisano (fino al 15 maggio) con **"L'amor che move il sole e le altre stelle: nascita del pensiero moderno"**, una mostra di documenti dell'epoca Cinquecentesca, per inquadrare il periodo storico in cui visse Galileo. Testimonianze di personaggi, scienziati e non solo, che in parte condivisero con il pisano le sue idee rivoluzionarie, in parte rimasero allineati alla tradizione. Tra le opere esposte, il manoscritto anonimo del XVII secolo "De celo et mondo e l'inquietante Index librorum prohibitorum del 1664".

Etruria felix

Se Pisa si appunta sul petto la medaglia degli eventi scientifici dell'anno, il resto del paese non sta a guardare. E scava nella sua memoria alla ricerca delle proprie radici. Così, in



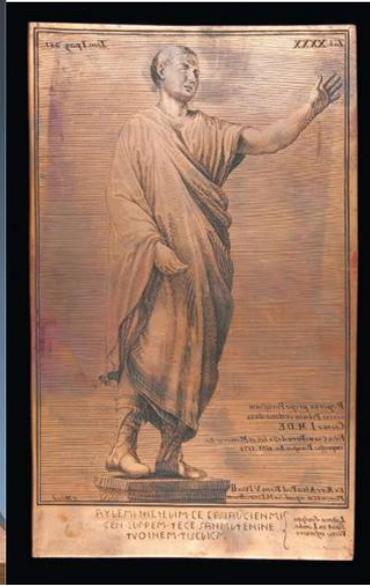
COPPIA ETRUSCA IN MOSTRA AL PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI DI ROMA. A DESTRA: VASO E, A FIANCO, MATRICE IN RAME ESPOSTI A CORTONA. SOTTO: RAZZO RUSSO VISIBILE A UDINE A "GATEWAY TO SPACE"

questa primavera 2014, sono gli Etruschi a tenere il banco. E molto si muove attorno al grande evento di Cortona, sede de MAEC – il Museo dell'Accademia Etrusca e della Città di Cortona, dove, fino al 31 luglio, è allestita la mostra **"Seduzione Etrusca. Dai segreti di Holkham Hall alle meraviglie del British Museum"**, di cui abbiamo già ampiamente parlato qualche settimana fa. Ma a partire da questo grande evento, si può percorrere un itinerario etrusco pieno di sorprese. A partire dalla capitale dove è in mostra **"Gli Etruschi e il Mediterraneo. La città di Cerveteri"** (fino al 20 luglio al Palazzo delle Esposizioni di Roma), dedicata a Caere – secondo Dionigi di

Alicarnasso la più prospera e popolata delle città dell'Etruria. Di questa metropoli dell'Italia antica, a soli 50 km dalla capitale, la mostra ripercorre quasi dieci secoli di storia, anche grazie ai monumenti e agli oggetti riportati alla luce dagli scavi archeologici realizzati nell'Ottocento (oggi in parte al Louvre di Parigi e al Museo etrusco di Villa Giulia a Roma), e a quelli portati avanti negli ultimi decenni nel cuore della città antica e nelle necropoli circostanti.

Spostandosi a sud, in Molise, ecco invece **"Gli Etruschi del Lago"**. Da Orvieto a Bolsena un percorso nella storia, al Museo Archeologico di Venafrò (Isernia). L'esposizione ricostruisce le vicende storiche della città-stato etrusca di Velzna (Orvieto) e della sua erede Volsinii (Bolsena) attraverso gli oggetti della vita quotidiana e della religiosità: ceramiche di età arcaica ed ellenistica, oggetti d'oro e vasi in bronzo, e offerte votive di vario genere, compreso un carretto agricolo in bronzo, di fine III secolo a.C., riprodotto fedelmente in tutte le sue parti. A questi reperti dell'area tuscia sono affiancati alcuni vasi di bucchero provenienti dalla Campania etrusca.

Molte le iniziative anche al di là dell'Appennino: la settima edizione delle Archeogite bolognesi, la festa primaverile nei musei e siti archeologici del territorio organizzata dalla Provincia di Bologna - Servizio Cultura e Pari Opportunità e Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia Romagna, propone per esempio **"Io sono Fulu, figlio di Fulu: i guerrieri di Monterenzio raccontano"**, una giornata alla scoperta delle iscrizioni etrusche lasciate dalle comunità italiche e



transalpinae stanziate nell'Appennino emiliano tra il IV e il III secolo avanti Cristo (Museo Archeologico L. Fantini, domenica 18 maggio), ma anche il laboratorio per ragazzi **"Vesti l'etrusco! Scopriamo insieme l'antico guerriero"**, il 25 maggio al Museo della Civiltà Villanoviana di Villanova di Castenaso (Bologna), e infine **"Una giornata con gli Etruschi di Marzabotto: la vita privata"** (domenica 22 giugno al Museo Nazionale Etrusco "P. Aria" di Marzabotto), una visita guidata al museo e all'area archeologica, con laboratori di scrittura etrusca.

Un miliardo di stelle

È la protagonista del cielo di primavera: parliamo della cometa 209P, scoperta nel 2004 dal programma Linear. Il 23 e 24 maggio, in condizioni ottimali di osservazione, i più fortunati potrebbero assistere a una pioggia meteorica provocata dal passaggio nell'atmosfera terrestre dei detriti lasciati dal corpo celeste. Lo sciame ha preso il nome di Camelopardidi perché il picco si verificherà proprio all'interno della costellazione della Giraffa, vicino all'Orsa maggiore. Se in quei giorni la penisola dovesse essere investita da una perturbazione primaverile, o semplicemente se l'osservazione diretta del cielo non fa per voi, potete consolarvi visitando **"Gateway to Space"**, la mostra allestita all'interno del Padiglione 6 della Fiera di Udine (fino al 31 luglio). L'esposizione porta per la prima volta in Europa gli strumenti e la tecnologia che hanno consentito lo sbarco dell'uomo sulla Luna, compresa la navicella spaziale da cui scese Neil Armstrong per poggiare il

Foto: pag. 102-103 Gettyimages

piele sulla polvere grigia del satellite, oltre a frammenti rocciosi di meteorite, pezzi e modelli di satelliti, abbigliamento e accessori degli astronauti in orbita.

A Saturno e ai suoi anelli è invece dedicata buona parte degli appuntamenti della rassegna divulgativa sull'astronomia e l'astrofisica **"Col favore del buio"**, giunta alla sua diciottesima edizione. L'iniziativa della Provincia di Bologna in collaborazione con l'Istituto Nazionale di Astrofisica prevede visi-

**PROTAGONISTA È LA
COMETA 209P. SARÀ
VISIBILE IL 23 E IL 24
MAGGIO. CON LA SUA
PIOGGIA DI DETRITI**



te a telescopi, radiotelescopi, musei e planetari, serate di osservazione della volta celeste, corsi e conferenze. Il 27 aprile, per esempio, presso il Museo del Cielo e della Terra di San Giovanni in Persiceto, che ospita uno dei planetari più grandi d'Italia, è in programma **Accendiamo le costellazioni: il Leone**, attività per adulti e bambini a partire dai 7 anni, mentre l'Osservatorio Astronomico di Bologna a Loiano offre visite guidate ai suoi due telescopi (uno Zeiss degli anni Trenta e il Cassini, secondo in Italia per dimensioni), nelle sere del 23 e 24 maggio.

In fine stagione, il 21 giugno al Planetario di Torino - Museo dell'Astronomia e dello Spazio, gli scienziati faranno il punto su **Gaia**, la missione dell' Esa partita a fine 2013 con l'obiettivo di realizzare una mappa in 3D della Via Lattea, e tracciare con un'accuratezza senza precedenti circa un miliardo di stelle.

Osessione fornelli

Che vi piaccia o no, la gastromania è ancora tra noi. E come se non bastasse, incombe l'Expo 2015 dedicato all'alimentazione in tutte le sue forme. Dunque, se non siete ancora stufo di chef stellati e aspiranti tali, fatevi un giro per le mille iniziative che fioriscono a primavera. Come gli incontri organizzati al MuSe di Trento (la nuova struttura progettata da Renzo Piano) nell'ambito di Nature & Food. Un dialogo a tema fra sapori, natura, ricerca e idee. Il prossimo appuntamento, dal titolo **"La salute vien mangiando"** (il 29 aprile), è con Federica Camin della Fondazione Edmund Mach, e Massimo Fia (Agraria Riva), che parleranno di alimenti tracciabili e consumatori sicuri: dai formaggi all'olio. Alla rediviva Città della Scienza ▶

A LONDRA: LA STORIA DELLA NOSTRA PSICHE. VISTA ATTRAVERSO GLI STRUMENTI MEDICI

di Josephine G. Cochrane, ricca signora dell'Illinois che nel 1887 registrò il primo brevetto per una lavastoviglie. ■

di Napoli continua invece la mostra permanente "Gnam", promossa dalla Regione Campania sull'educazione alimentare. L'obiettivo dell'esposizione è quello di ricucire il legame con il territorio e le tradizioni, per riscoprire l'importanza del mangiare sano e acquisire comportamenti corretti e consapevoli in campo alimentare.

Il 10 maggio apre poi i battenti - presso l'antico complesso monastico medievale della Corte di Giarola (Parma) - il **Museo della Pasta**, posto strategicamente sopra il **Museo del Pomodoro**. Nelle vaste sale, la ricostruzione di un pastificio industriale dei primi anni dell'Ottocento, la sezione dedicata alla forma (fusilli, penne, tortiglioni, spaghetti...) e quella dedicata alla gastronomia. Con un piccolo omaggio a un oggetto fondamentale ma spesso trascurato di questa storia: lo scolapasta. Il giorno successivo all'inaugurazione sono previsti laboratori scientifici per i bambini, con attività creative, prove di memorizzazione e giochi di associazione. Dello stesso circuito dei Musei del Cibo fa parte anche la **Cantina dei Musei**, che verrà inaugurata il 17 maggio nella Rocca Sanvitale di Sala Baganza, sempre in provincia di Parma. Nelle cantine, i visitatori potranno ripercorrere tutte le tappe di una storia antica, quella del lambrusco e dei suoi fratelli, immergendosi nella ricostruzione tridimensionale proiettata sulla volta a botte della ghiacciaia ipogea.

Se invece è l'arte culinaria ad appassionarvi, vale la pena ricostruire la storia di quegli elettrodomestici che oggi permettono agli chef di preparare prelibatezze a tempo di record. Il fornello a gas, per esempio, che ha rivoluzionato il modo di cucinare: la sua storia, insieme a quella delle piastre elettriche, e persino dell'abbrustola-pane, è ricostruita (fino al 15 giugno) nella mostra **"Home. 175 anni di innovazioni insieme a P&G"**, al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia "Leonardo da Vinci" a Trieste. Storia che si chiude con l'invenzione





UNO DEI PRIMI
NEGOZI P&G IN UNA
FOTOGRAFIA IN MOSTRA
A TRIESTE. SOTTO:
SENSORE GEODESICO
PER ECG IN MOSTRA
AL SCIENCE MUSEUM
DI LONDRA

FOLGARIA E LAVARONE

ristoranti

Mangiare da 15 euro

vini esclusi

Sulle piste

Tolti gli sci è il posto ideale per un pranzo self service a base di polenta con la tosella o con i classici canederli. Ottimi i dolci casalinghi. Informale, animato, allegro, ma sempre di qualità interessante: merito della gestione di famiglia Rech. Aperto anche di sera, con trasporto tramite gatto delle nevi.

Rifugio Stella d'Italia,

loc. Stella d'Italia 1, Folgaria, tel. 0464 721374 e 380 7984308; rifugiostelladitalia.com
Prezzo medio: 15 € a pranzo self service, 30 € la sera.

A tutta birra

Ristorante tipico e pizzeria. Ambiente simpatico, magari un po' rumoroso a volte, dove provare alcuni piatti a base di birra: l'osteria è anche il microbirrifico artigianale più alto del Trentino Alto Adige (a quota 1.250). La birra Carador non viene filtrata e neppure pastorizzata e quindi conserva il suo sapore autentico. Tra le ultime nate la Brr Riva, una rossa originale (ne caratterizza l'aroma un'infusione di olive del Garda Trentino), e la Mozart, speciale al gusto di cioccolato prodotta con 7 tipi di malto diversi.

Osteria del Carador, via Negheli 51, Costa di Folgaria, tel. 0464 721522; carador.it
Prezzo medio: 20 €.

Il locale di tutti

La grande novità di quest'anno è Food 4 All. Giovane e ideale per famiglie e amici. Una formula che unisce bar, self service e après ski tutto in uno. Localizzato sull'Alpe di Folgaria-Coe, a due passi dalle piste e sopra il centro fondo. Piatti caldi e freddi compresi menù per celiaci e vegani. Molte attività dedicate ai bambini (corsi primi passi sulla neve, trucca bimbi, animazione) e per le mamme (snow fitness e corsi di zumba).

Food 4 All, via Caduti di Malga Zonta, Folgaria, tel. 0464 720650; food4allfolgaria.it
Prezzo medio: 20 €.

Sull'incantata Alpe di Folgaria

Direttamente sulle piste, rinnovato e gradevole, propone la speciale pasta della casa: tagliatelle ai finferli, polpa di vitello e formaggio asiago; un buon risotto alle pere abate e gorgonzola e spezzatino di cervo con salsa di mirtilli rossi e polenta di Storo.

Osteria Coe, via Caduti Malga Zonta 7, loc. Passo Coe, tel. 0464 720384; osteriacoe.it
Prezzo medio: 25 €.

Dalle malghe alla tavola

Osteria Tipica Trentina, con servizio cortese e ottimi piatti della

tradizione. Tra le specialità del locale, gestito dalla famiglia Zotti, c'è uno speciale piatto unico a base di formaggio Vezzena (assaggi di diverse stagionature sono serviti con mostarde da degustazione della Cantina Endrizzi e del Monte Baldo), ma vale la pena provare anche il *tortel* morbido di patate con luganega croccante.

Ristorante Albergo LusernarHof, Luserna, tel. 0464 788010; lusernarhof.it
Prezzo medio: da 28 € menù degustazione.

Invito a cena con il gatto delle nevi

Se di giorno si fermano gli sciatori, la sera alla malga si arriva solo con il gatto delle nevi e già il viaggio è una simpatica esperienza. Poi, una volta raggiunta la baita, si resta gradevolmente sorpresi dalla buona cucina e dall'ambiente accogliente e cordiale dove il proprietario racconta piatti e aneddoti della valle.

Gustoso il carpaccio di carne salada su letto d'insalata di cavolo cappuccio e mela con frutti di bosco, e i canederli di verza con cuore di formaggio Puzzone su letto di porri e uvetta sultanina.
Malga Artesino, loc. Artesino, Folgaria, tel. 348 7476813.
Prezzo medio: 30 €.

Carne al top

Esperienza culinaria da ricordare, a base di prodotti trentini di qualità, in particolare le carni: zuppa di fagioli di Lamon, canederli fatti in casa con i formaggi locali, tagliatelle al ragù di lepre nostrana, lo smacafan, i bocconcini di capriolo e la selvaggina. Una bella ricompensa dopo le fatiche del fondo. In auto a 30 minuti da Folgaria.
Malga Millegrobbe, viale Dolomiti 106, Lavarone, tel. 348 7476813; malgamillegrobbe.it
Prezzo medio: 30 €.

Genuino

Locale intimo nel centro di Folgaria, all'insegna delle proposte di gastronomia genuina. Si esce sempre soddisfatti per qualità e quantità. Buoni i filetti e le paste ripiene fatte in casa.

Ristorante Sanscrivel, via Salvo d'Acquisto 14, Folgaria, tel. 0464 720333.
Prezzo medio: 35 €.

Per pochi intimi

Solo 25 coperti in una sala raccolta e raffinata, cioè la Stube dell'Hotel Cervo. Oltre ai primi tipici si assaggiano paste realizzate con farine di grano duro, saracena, farina gialla, e tra i secondi grigliate e carni diverse quali oca, anatra, oppure pesce di lago e di fiume. Preparazioni curate sempre accompagnate da vini trentini (circa 60 etichette) e non solo.

La Stube del Cervo, piazza Milano 2, loc. Cappella, Lavarone, tel. 0464 783237.
Prezzo medio: 35 €.

Bigoli con il Conzer

Un must per chi ama luoghi suggestivi: l'antica segheria (fondata nel 1472) fu trasformata in ristorante nel 1969 e dal 1989 è gestita dal patron Mauro Fiorentini che segue la cucina personalmente.

Lo aiutano la moglie e i due figli che lavorano in sala. Muri in sasso e travi in legno testimoniano la storia del locale. Il menù segue la stagionalità degli ingredienti. Da provare i bigoli con il Conzer e il brasato di manzo al Teroldego.
Ristorante alla Segheria, via Filzi 45, Folgaria, tel. 0464 721322; ristoranteallasegheria.it
Prezzo medio: 40 €.

TOP



Il ristorante del LusernarHof, a Luserna, e un loro piatto: porcini in cialda di mais.



La sala del Ristorante alla Segheria, a Folgaria, con la stube e le antiche travi in legno in primo piano.

Alberto Campanelli (3)

VINO · Concorsi



Il Langhe Rosso Doc "Riverbero" 2005 è il miglior Merlot d'Italia dell'anno

L'11ª edizione del concorso nazionale Merlot d'Italia, svoltosi ad Aldeno (Tn), ha visto trionfare come miglior Merlot nazionale il Langhe Rosso Doc Merlot "Riverbero" 2005 dell'azienda Le Vigne di Ca' Nova di Roddino (Cn), che si è aggiudicato anche il primo posto nella categoria "Doc e Docg annate precedenti". Il premio per il miglior Merlot trentino è andato invece al Trentino Doc Merlot "Crea" 2011 dell'azienda Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Tn): si tratta dell'unico vino trentino per la categoria "Doc e Docg annate 2012/2011".

Primo classificato per la categoria "Igt annate 2012/2011" è il Venero Igt Merlot 2012 dell'azienda vitivinicola Parco del Venda di Vo' (Pd); la categoria "Igt annate precedenti" vede invece al primo posto il Maremma Toscana Igt Merlot "Atunis"

2010 dell'azienda agricola Valentini di Massa Marittima (Gr); infine il primo classificato della categoria "Doc e Docg annate 2012/2011" è l'Alto Adige Doc Merlot "Huberfeld" 2011 della Cantina Produttori San Paolo di San Paolo-Appiano (Bz).

Record di presenze per questa edizione del concorso nazionale Merlot d'Italia, e altrettanto elevato il numero dei Merlot (115) che si sono presentati alla rigorosa selezione di una giuria d'esperti. Tutto ciò come preludio alla 14ª edizione della rassegna MondoMerlot, sempre ad Aldeno, che ha messo in mostra ben 156 variazioni di Merlot, esposte al mega banco d'assaggio allestito nel teatro comunale, come di consueto trasformato in una vera cantina municipale.

Lui, il Merlot, semplice quanto lungimirante, franco eppur elegante, versatile e - non per contro - assolutamente esclusivo.

L'11° concorso Merlot d'Italia ha eletto il miglior Merlot nazionale: è il Langhe Rosso Doc Merlot Riverbero 2005 di Le Vigne di Ca' Nova di Roddino (Cn), primo classificato nella categoria "Doc e Docg annate precedenti". Il miglior Merlot trentino è invece il Trentino Doc Merlot "Crea" 2011, unico vino trentino premiato al concorso



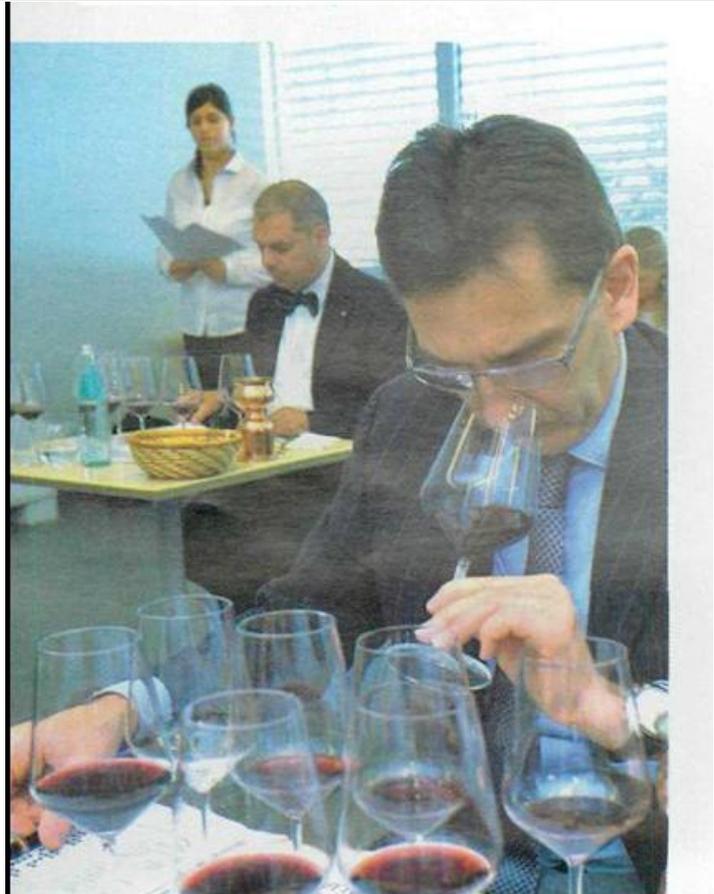
È un simbolo, icona d'identità territoriale ancor prima di essenza enoica. L'importanza comunque è mettere al centro del "focus" enogastronomico la variegata schiettezza di questo vino dall'omonima varietà d'uve. Grappoli - dato l'andamento climatico di questo bizzoso autunno 2013 - che sui clivi aldenesi sono stati appena vendemmiati.

Le fermentazioni sono dinamiche, nelle singole - piccole, domestiche o "sociali" - caneve del paese. La rassegna MondoMerlot è servita quindi a facilitare un giusto approccio con il Merlot. Abbinandolo a momenti conviviali e d'alta cucina (affidata quest'anno a Sebastiano Cont, giovane promessa della ristorazione e collaboratore dello chef Alfio Ghezzi).

Merlot che assume un ruolo decisivo in uno scenario enologico dove sta prendendo il sopravvento il sapore sulla dimensione. Ad Aldeno, in massima libertà, si sono radunate tendenze e stili del vino, per generare una riflessione sul presente e per progettare adeguatamente il domani.

E ancora: educazione alimentare, sostenibilità, sobrietà, locale e globale. Per una visione nuova e lungimirante del vino. Tutti i vini hanno ragione per essere fatti e per essere bevuti, a seconda del momento. E MondoMerlot lo è stato sicuramente.

Le classifiche complete dei vini premiati al concorso Merlot d'Italia sono pubblicate su www.italiaatavola.net. Digita il codice articolo  31860.



Auguri da Italia a Tavola

Il direttore

Alberto Lupini

La nostra squadra

Mariuccia Passera,
Clara Mennella, Lucio
Tordini, Riccardo Melillo,
Elisabetta Passera,
Roberto Vitali, Matteo Scibilia, Luana
Locatelli, Pietro Marcellino, Laura Miedico,
Andrea Lupini, Livia Gerosa, Claudio
Vazzoler Giovanni Angelucci, Tommaso
Caporale, Vincenzo D'Antonio, Piera Genta,
Alessandro Maurilli, Mariella Morosi,
Clementina Palese, Isabella Radaelli, Sandro
Romano, Piero Rotolo, Roberto Zoli

I collaboratori

Gennaro Albano, Marinella Argentieri,
Mariella Belloni, Livia Bertagnolli, Anna
Bossini, Armanda Capeder, Gabriella
Coronelli, Teresa Cremona, Silvia Curti,
Sergio Cusumano, Luigi D'Antonio, Cinzia
Dal Brolo, Alfonso Del Forno, Guerrino
Di Benedetto, Daniela Fabro, Daniel
Facen, Bruno Federico, Leonardo Felician,
Paolo Ferrari, Fabrizio Franchi, Mariapia
Gandossi, Massimo Artonige Giubilesi,
Susy Grossi, Carmine Lamorte, Angelo Lo
Rizzo, Salvatore Longo, Maurizio Maestrelli,
Mascia Maluta, Ernesto Mantegazza,
Rosanna Martinelli, Sergio Mei, Sabrina
Merolla, Giancarlo Pastore, Sergio Pezzotta,
Roberto Piccinelli, Juri Piceni, Andrea Piffari,
Alessandra Piubello, Guido Ricciarelli,
Claudio Riolo, Tommy Ruata, Fabrizio Salce,
Enrico Saravalle, Andrea Settefonti, Lucia
Siliprandi, Paola Soldi, Anna Spina, Claudio
Zeni, Giulio Zilotti

Gli inserzionisti

4 R srl, A.C.R.A.F. Spa, Abraxas srl, Acqua Minerale San Benedetto Spa, Afinox srl, Agraria Riva del Garda Società cooperativa, Agricola Pliniana snc, Agrifood Abruzzo srl, Agriverde srl, AHDB - Agriculture and Horticulture develop Board - meat Services, ALMA srl, Andrea da Ponte Spa, Antica Compagnia Olearia Sarda di Antonio Gavino Fois, Antiche Distillerie Riunite srl, Artmenu Factory srl, Arunda snc, Avide srl, Az. Agr. Borgogno Francesco, Az. Agr. Carraia di Bardi Franco, Az. Agr. Tommaso Masciantonio, Az. vitivinicola Il Calepino snc, Azienda Agiroda La Pizzata di Ranieri Clara, Azienda agraria Calvarone di Capodicasa Luciano, Azienda Agraria Duca Carlo Guarini s.s. agricola, Azienda agricola biologica Titone, Azienda Agricola Cà Lustra di Zanovello F. & C. sas, Azienda Agricola Cesani, Azienda Agricola Conte Collalto s.a.r.l. con socio unico, Azienda Agricola Ermacora Dario e Luciano s.s., Azienda Agricola F.lli Berlucchi, Azienda Agricola Fratelli Muratori s.s. società agricola, Azienda agricola G. Salamone ditta individuale, Azienda Agricola I Sciani s.s. di Cottini Stefano & C., Azienda Agricola Il Brolo di Augusto Rampa, Azienda Agricola Il Cipresso di Cuni Angelica, Azienda agricola La Cura di Enrico Corsi, Azienda agricola Mirabella srl soc. agricola, Azienda Agricola Poggio al Lupo Unità Locale Feudo Maccari, Azienda Agricola Provenza W. Contato, Azienda Agricola Quintodecimo, Azienda Agricola Ronchi San Giuseppe, Azienda Agricola Villa di Bianchi Alessandro, Azienda Agricola Zanasi, Azienda Guido Berlucchi e c. Spa, Azienda Monaci srl, Azienda Vinicola Faiesco srl, B.F. Impianti Frigoriferi di Benini Fabio, Barilla G. e R. F.lli Spa socio unico, Bayernland srl, Birra Forst Spa, Birra Menabrea Spa, Bortolin Angelo Spumanti sas, Bozner Weisse srl, Brasserie Haacht sa, Cantina Produttori San Paolo, Cantina produttori Terlano Cooperativa Società Agricola, Cantina Sant'Andrea Azienda Agricola di Gandolfo Gabriele, Cantina Sociale Settecani, Cantina Tramin Società Agricola Cooperativa, Cantina Vini Hans Rottensteiner srl, Cantine Bava Spa, Cantine del Notaio, Carpenè Malvolti Spa, Carpineto srl, Casa Vinicola Bosco Malera srl, Casa Vinicola Luigi Cecchi & Figli srl, Casa Vinicola Pietro Nera srl, Casa Vitivinicola Tinazzi srl, Caseificio Paleni srl, Cavallito Adriano, Centro di sperimentazione agraria e forestale Laimburg, Centro Fiera Spa, Chicco d'Oro Italia srl, Cifa srl, Cissva Commerciale srl, Collis - Veneto Wine Group Società Cooperativa Agricola Consortile, Coltelliera Collini snc, Comune di Fermo Ufficio Turismo - per Tipicità, Consorzio di Tutela Olio Garda Dop, Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano, Consorzio per la Tutela del formaggio mozzarella di bufala Campana, Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave, Consorzio Vino Chianti, Cremona Fiere Spa, Crossmedia GmbH, D. McClellan srl, D&G Selezione srl, De Carlo srl, Di Lenardo Società Agricola, Distilleria Beccaris Elio, Distilleria Dr. Mario Montanaro srl, Distilleria Marzadro Spa, Distilleria Pezzi snc, Distilleria Privata Unterthumer srl, Distillerie Bonollo Spa, Dr. Schar srl, Ente Autonomo per le Fiere di Verona, Ente Vini Bresciani, Erste + Neue, Fabbrica della birra Tenute Collesi srl, Fas Italia srl, Ferrarelle Spa, Ferrari Fratelli Lunelli Spa, Feudi di Guagnano srl, Fiera Milano Spa, Fierecongressi Spa, Franci snc, Frantoio Fattoria Del Bianchetto snc, Franz Haas srl, Friesland Campina Italy srl, Gerardo Cesari Spa, Gruppo Zernike srl, Guru del Gusto srl, Ice Bpx snc, Il Frantolio di D'Amico Pietro, Il Pollenza srl, Imperia & Monferrina Spa, Italmill Spa, Jermann di Silvio Jermann srl, Kimbo Spa, Krupps srl, L'Orizzonte snc, La Farra Azienda Agricola, La Fattoria di Magliano srl, La Fenice srl, La Marca Vini e Spumanti snc, La Molisana Spa, La Pinta snc, La Source sas, Le Bertole di Bortolin G. & C., Le Vigne di Cà Nova srl a Socio Unico, Legatoria Anonima di Paolo Castiglioni, Legatoria Verna Gian Luca, Lorenzo Bonaldi srl, Lucart Spa, Marchesi Antinori srl, Marco d'Oggiono Prosciutti, Mazzetti d'Altavilla srl, Media + More GmbH Media Consulting und Media Service, Meiko Italia srl, Mobe Spa, Mocit snc, Molino Pasini Spa, Molino Quaglia Spa, Nosio Spa, Orobia Pesca Spa, Padana Spa, Pallini Spa, Pastificio Attilio Mastromauro Granoro srl, Perla del Garda di Morenica, Poker di Carissimi Rosa & C. snc, Pordenone Fiere Spa, Productschap Vis Afdeling Nederlands Visbureau, Produttori Colterenzio, Puni Distilleria srl, Radeberger Gruppe Italia Spa, Redoro srl Frantoi Veneti, Rimini Fiera Spa, Riso Viazzo srl, Roberto Cristoforetti, Romagna Fiere srl, Ruffino srl, Ruggen & C. srl, S-Attitude Group, Saint-Gobain Vetri Spa, San Lumo Events srl, Santa Margherita Spa, Santa Sofia srl, Segnana F.lli Lunelli Spa, ShowRUM - Festival Italiano del Rum, Società Agricola Castello di Cigognola srl, Società Agricola Colvendrà, Società Coop. Vecchia Cantina di Montepulciano, Società Agricola La Bollina srl, Società agricola Monte Rossa srl, Società Agricola Roeno, Società Agricola Salentino srl, Società Agricola Siddura srl, Società Agricola Tenuta Roveglia srl, Società Agricola Tenute Grandi & Gabana Spa, Società Agricola Villa Caviciana, Sopexa Italia, Staff Ice System srl, Tenuta di Bibbiano Società Agricola srl, Tenuta Ulisse di Ulisse Antonio, Tenute Sella, Terre Cortesi Moncaro, Tirreno Trade srl, Torquadra srl, Torrevilla, Trismoka srl, Udine e Gorizia Fiere Spa, Val D'Orcia Terre Senesi, Vanzini Azienda Vitivinicola sas, Vigne Savie Azienda Agricola, Virgilio srl, Vittorio Arpini, Vranken Pommery Italia Spa, Vulcano & Vini srl, Warsteiner Italia srl, Wine Dreamers srl,



Toscana in vetta

9 Corone per i suoi extravergine al concorso oleario di Extra Lucca

Extra Lucca, la manifestazione toscana dedicata all'olio extravergine d'oliva, ha premiato i prodotti migliori assegnando 31 Corone in totale. Fra le 17 regioni premiate, il "Maestrod'olio" Fausto Borella ha assegnato 9 Corone alla Toscana, che sono andate in particolare a: Corte di Crugliano di Fattoria Fonte Veneziana, Guadagnò Dulcis di Fattoria Ramerino, Balatretto Monocultivar Moriolo di Olivart, Pendolino Monocultivar denocciolato olio Extravergine di oliva di Felsina, Extra Vergine Grifo di Azienda Agricola Belvedere, Olio Extravergine di Oliva Biologico di Col d'Orcia, Olio Extravergine di Oliva Maurizio Menichetti di Azienda Agricola Maurizio Menichetti, Fubbiano Dop Lucca di Fattoria di Fubbiano, Selezione Camporomano di Casavyc.

Campania, Puglia, Sicilia, Trentino, Umbria e Veneto hanno invece ricevuto 2 Corone ciascuna. Ecco gli oli premiati: in Campania il **Pietrabianca Nuovolio 2013 di Pietrabianca** e l'**Ortice Riserva di Frantoio Romano**; in Puglia il Posta Locone dei Fratelli Ferrara e il Monocultivar Carolea Bio di Profumi di Castro; in Sicilia l'olio ex-

travergine di oliva denocciolato Biancolilla Dop Val di Mazara di Planeta e il Mandranova monocultivar Nocellara dell'Azienda agricola Mandranova; in Trentino l'Uliva Dop Garda Trentino del Frantoio Riva del Garda e Origini dell'Olio Cru Consorzio; in Umbria si distinguono Emozione dell'azienda agricola Decimi e Bio Cerquepapa di Villa della Genga-Le Terre di Poretta; in Veneto le Corone vanno a Monte Guala Intenso dell'azienda agricola San Cassiano e Cà Rainene Monovarietale Drizzar Dop Garda Orientale dell'Azienda agricola Paolo Bonomelli Cà Rainene.

Il riconoscimento Luigi Veronelli è stato assegnato a Madonna dell'Olivo di Serre (Sa) in Campania, questa la motivazione di Fausto Borella: «Da quindici anni il titolare Antonino Mennella cura le sue varietà di olive ottenendo ogni volta risultati sorprendenti, adoperandosi affinché ogni fase di lavorazione segua quell'iter che permette all'olio di esprimere di anno in anno le sue qualità organolettiche di prima qualità».

Per l'elenco completo delle Corone, vai su www.italiaatavola.net e inserisci il codice   33394 nell'apposito campo di ricerca.

Nuovolio 2013 Extravergine di oliva

Corona Maestr'dolio 2014

Zona di produzione delle olive: Casal Velino (Sa)

Altitudine: 200 m slm

Varietà delle olive: Salella, Pisciotana, Cammarotana

Metodo di raccolta: meccanizzata

Sistema di estrazione/molitura: ciclo continuo con estrazione a freddo

Aspetto: limpido

Colore: verde con riflessi giallo paglierino

Profumo: di erba fresca appena falciata, pomodoro acerbo, mandorla fresca, cardo e cicoria

Sapore: all'inizio leggermente amaro vegetale che sfocia poi in un piccante persistente

Acidità media: 0,2%

Impiego: zuppe di legumi, verdure lesse o grigliate, bruschetta

Confezioni: bottiglia 500 ml

Frantoio Oleario PietraBianca

Loc. Portararo, 32 - Casal Velino Marina (Sa)

Tel 0974 907384

www.oliopietrabianca.it

