



AGRARIA RIVA DEL GARDA

**Rassegna web
1-31 maggio 2019**

Benvenuta Primavera, benvenute gemme di gusto

LINK: <http://www.metemag.com/cantine-eventi/benvenuta-primavera-benvenute-gemme-di-gusto/>



Benvenuta Primavera, benvenute gemme di gusto 1 maggio 2019 LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENINO Conto alla rovescia per la nona edizione di Gemme di gusto, l'ormai tradizionale appuntamento che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza per omaggiare l'arrivo della bella stagione, tra aperitivi, degustazioni e passeggiate nella natura. Uscire all'aria aperta, respirare a pieni polmoni l'aria frizzante della primavera, lasciarsi riscaldare dai raggi di sole che illuminano la giornata, passeggiare in mezzo ai campi in fiore, degustare le primizie, farsi coccolare da un buon calice di vino in attesa del tramonto. Sono solo alcune delle emozioni che si potranno vivere nel corso di Gemme di gusto (link), calendario di iniziative con cui la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dà il suo benvenuto alla primavera. L'appuntamento è dall'1 al 5 maggio lungo tutto il Trentino - dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, passandoper Trento - tra trekking, visite guidate, incontri con i produttori e degustazioni che coinvolgono oltre cinquanta soci dell'Associazione. Si inizia mercoledì 1 maggio, con Passeggiate a Calendimaggio (link) a Nogaredo, due trekking alla scoperta del territorio accompagnati da degustazioni guidate. Il primo appuntamento è alle 9.30 e si snoda tra i viottoli della campagna che circondano il Comune di Nogaredo, con visita al suggestivo Castel Noarna e assaggio dei vini qui prodotti e delle mele La Trentina. Il secondo, alle ore 14.00, è orientato alla ricerca dei toponimi locali e si concluderà presso Relais Palazzo Lodron, con degustazione guidata delle grappe e liquori della Distilleria Marzadro. L'evento è gratuito. Per info e prenotazioni, contattare il Comitato Calendimaggio all'indirizzo mail info@calendimaggio.org. Il giorno seguente, giovedì 2 maggio, è in programma I segreti della Natura (link), a San Michele all'Adige. Una serata, con inizio alle ore 19.00, presso l'ascenografica Cantina Storica Rotari, alla scoperta delle erbe spontanee e degli asparagi di Zambana di As.T.A. e del loro utilizzo in cucina, grazie alle proposte speciali firmate da Ristorante Da Pino. Il tutto abbinato ai vini Mezzacorona e agli spumanti Rotari Trentodoc. La quota di partecipazione è di 35 euro. Per info e prenotazioni, contattare le Cantine Mezzacorona-Rotari al numero 0461 616300/616301 o scrivendo a visite@mezzacorona.it. Giovedì 2 e venerdì 3 maggio, dalle 9.00 alle 19.00, ad Ala, è invece la volta di Enotour di Primavera (link), iniziativa organizzata da Borgo dei Posseri per conoscere i sentieri che attraversano l'azienda passeggiando tra i vigneti. Alla partenza si riceverà un calice, un cestino da pic-nic con i prodotti di Salumeria Belli e Caseificio di Sabbionara e una cartina, grazie alla quale poter seguire in autonomia un percorso "multisensoriale" all'interno di spazi organizzati chiamati isole, ognuna dedicata ad un determinato vino e posizionata accanto alla relativa vigna. La quota di partecipazione della degustazione vini è di 15 euro, mentre il cestino da pic-nic per due persone è proposto ad un costo di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare Borgo dei Posseri al numero 335 8390501

o scrivendo a info@borgodeiposseri.com. Nelle stesse due giornate, ma a Lavis, dalle 15.00 alle 19.00, si svolge Bianco, giallo e rosso (link), degustazione dei sapori primaverili della Piana Rotaliana: Trentodoc, Sauvignon Bianco Classico e Pinot Nero di Cantina La Vis e Valle di Cembra in abbinata agli asparagi bianchi di Zambana di As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati, ai formaggi del Trentino e ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari, per un perfetto abbinamento non solo di gusto ma anche di colore. La quota di partecipazione è di 10 euro comprensivi di tre vini e tagliere di prodotti. Per info e prenotazioni, contattare la Cantina di La Vis al numero 0461 440150 o scrivendo a vinoteca@la-vis.com. Venerdì 3 maggio, a Villazzano di Trento, dalle 16.00 in poi, è in programma A spasso con gli alpaca (link). Partendo dall'enoteca Stappo alla Regola si potrà passeggiare in compagnia di questi curiosi animali alla scoperta del giardino storico di Villa del Mersi. Un percorso che si conclude con una salutare merenda a base di yogurt, mele La Trentina, pane di Panificio Moderno con confetture e, per gli adulti, Trentodoc Mas dei Chini in abbinamento a stuzzichini. La quota di partecipazione è di 5 euro a bambino, comprensivi di passeggiata e merenda, e 2 euro ad adulto, comprensivi di aperitivo. Per info e prenotazioni, contattare l'enoteca Stappo alla Regola al numero 0461 1483555 o scrivendo a info@stappoallaregola.com. Frizzante finale di serata, invece, con Spumanti Metodo Classico (link): alle ore 20.00, a **Riva del Garda, Agraria Riva del Garda** propone una serata dedicata a scoprire i segreti che si nascondono dentro un calice di bollicine, tra degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica. Iltutto accompagnato da sfiziosi finger food a base di prodotti di stagione di Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile, As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati e Molino Pellegrini. La quota di partecipazione è di 25 euro. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 29 aprile, contattare l'**Agraria Riva del Garda** al numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it. Sabato 4 maggio l'appuntamento è alle 14.30 a Grumes di Altavalle per Bimbi in spalla (link), passeggiata enogastronomica dedicata alle famiglie con bimbi più e meno piccoli. Accompagnati da una guida specializzata della Rete delle Riserve Alta Val di Cembra - Avisio, si attraverseranno i boschi e i sentieri del territorio, con partenza dal Green Grill - Info e sapori. Durante il percorso saranno allestiti alcuni punti di ristoro grazie alla collaborazione con Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Azienda Agricola Pojer e Sandri, La Trentina e Macelleria Zanutelli. La quota di partecipazione è di 7 euro per gli adulti e 3 euro per i bimbi sotto i 12 anni. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 3 maggio, contattare Green Grill - Info e Sapori al numero 346 2799154 o scrivendo a info@greengrill.it. Sabato 4 e domenica 5 maggio, alle ore 10.00 e alle ore 15.00, la Cantina Donati Marco di Mezzocorona aspetta tutti gli appassionati per Degustazione nel vigneto (link), un'iniziativa nata per festeggiare i 155 di fondazione dell'azienda, nell'ambito della quale si potranno visitare il vigneto centenario di Teroldego, la cantina sotterranea di fine '800 e la barricaia. Non mancherà la degustazione finale nel vigneto dei vini in abbinata a prodotti di Macelleria Paolazzi e di Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare l'Azienda Agricola Donati Marco al numero 0461 604141 o scrivendo a info@cantinadonatimarco.it. Domenica 5 maggio, a partire dalle 11.30, a Palù di Giovo torna Baiti en festa (link), suggestivo trekking enogastronomico di 5km tra le baite di campagna e i muretti a secco del comune di Giovo, alla scoperta dei sapori del territorio, tra canti della tradizione montanara e laboratori per bambini a cura de Il Girasole. Dieci tappe, dall'antipasto al dolce, con prodotti a "km zero" serviti dai produttori stessi, tra cui Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra cantina di montagna, La Trentina, Macelleria Zanutelli, Maso Franch, Villa Corniole e Zanutelli.

All'arrivo, concerto di musica italiana a cura del gruppo Stella. La quota di partecipazione è gratuita sotto i 6 anni, pari a 20 euro fino a 15 anni, 35 in prevendita fino al 3 maggio e 45 domenica 5 maggio. Per info e prenotazioni, contattare Cembrani DOC al numero 393 5503104 o scrivendo a info@cembranidoc.it. La rassegna si chiude infine con A teatro in Cantina ([link](#)), proposta attraverso cui la Bottaia della Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige si trasforma in teatro con l'opera "La conquista della felicità - dialogo tra Bertrand Russel e Cassiopea", curata da Trentino Spettacoli. L'appuntamento è alle ore 18.00. Al termine della performance, il Ristorante Da Pino e il Panificio Tecchiollicureranno il rinfresco, in abbinata ai vini di Cantina Endrizzi e alle mele La Trentina. La quota di partecipazione è di 25 euro. Per info e prenotazioni, consigliate entro il 4 maggio, contattare la Cantina Endrizzi al numero 0461 662672 o scrivendo a comunicazione@endrizzi.it. Attività dunque perfette per tutta la famiglia, ma anche per gruppi di amici o coppie in cerca di un po' di natura e relax, degustando le eccellenze enogastronomiche che un territorio come il Trentino riesce ad offrire. Per rimanere aggiornati e scoprire i dettagli di ogni iniziativa, è sufficiente collegarsi alla pagina dedicata sul sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, www.tastetrentino.it/gemmedigusto dove è anche possibile sfogliare la brochure online. Gemme di gusto fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest e viene organizzata grazie al contributo de La Trentina, BIM dell'Adige, Comunità della Vallagarina. Scopri il programma su tastetrentino.it/gemmedigusto #gemmedigusto #trentinowinefest #stradavinotrentino Strada del Vino e dei Sapori del Trentino tel. 0461-921863 | info@stradavinotrentino.com

L'Orciolo d'Oro 2019 Uliveto prima nel "Podio Assoluto" - Italia a Tavola

LINK: <https://www.italiaatavola.net/olio/concorsi/2019/5/2/l-orciolo-oro-2019-uliveto-prima-podio-assoluto/60573>



L'Orciolo d'Oro 2019 Uliveto prima nel "Podio Assoluto" Pubblicato il 02 maggio 2019 | 11:00
L'Orciolo d'Oro, primo Concorso nato in Italia dedicato agli oli extravergini di oliva, ha assegnato i premi per l'edizione 2019. Oltre all'Italia, protagonisti anche Spagna e Portogallo. Il concorso è stato ideato nel 1991 da Marta Cartoceti, motore dell'evento, e ancora oggi è riconosciuto per il prestigio e la professionalità. L'attenzione alla trasparenza e la serietà di ogni singola operazione svolta, la promozione all'accoglienza, dallo stoccaggio alla codificazione, dalle selezioni alle premiazioni sono peculiarità inconfondibili della manifestazione. Di seguito, tutti gli oli premiati Monocultivar internazionale Fruttato Leggero Cortijo El Puerto Oliana Organic, Oliana, Empresa Ingeoliva S.L., Lora del Rio - Sevilla, Spagna Fruttato medio Valdenvero Organic, Hojiblanco, Sociedad. Coop. Olivarera de Valdepenas "Colival", Valdepenas (Ciudad Real) - Spagna Fruttato intenso Tuccioliva, Picual, S.C.A. San Amador Martos - Jaèn, Spagna Evo Nazionali Fruttato Leggero 1° classificato Electum, Azienda Agricola La Selvotta, Vasto (Ch) 2° classificato Angelicum, Antico Frantoio Vallone & C. sas, Alcamo (Tp) 3° classificato Messer Francesco 1640 - Selezione Malvetani Società Agricola s.s., Stroncone (Tr) Fruttato Medio 1° classificato I Grandi Oli Scisci Coratina, Azienda Agricola Uliveto srl, Monopoli (Ba) 2° classificato Mimì Coratina, Azienda Agricola Donato Conserva, Modugno (Ba) 3° classificato Cinque Colli Tonda Iblea, Azienda Agricola Cinque Colli, Chiamonte Gulfi (Rg) Fruttato Intenso 1° classificato Classico, Azienda Quattrococchi, Alatri (Fr) 2° classificato Vega, Fattoria Ambrosio, Castelnuovo Cilento (Sa) 3° Classificato Alba, Picholine, Masseria Pezze Galere di Alba Guarini, Fasano (Br) Dop Garda e Dop Laghi Lombardi Fruttato Leggero Olio Extravergine di Oliva Villa Garda Orientale DOP, Turri F.lli srl, Cavaion Veronese (Vr) Fruttato Medio DOP Garda Trentino, OlioCru srl, **Riva del Garda** (Tn) Fruttato Intenso Uliva - Garda Trentino DOP, DOP Garda Trentino, **Agraria Riva del Garda**, **Riva del Garda** (Tn) Evo Internazionali Fruttato Leggero 1° classificato Cortijo El Puerto Coupage Temprano Organic, Empresa Ingeoliva S.L., Lora del Rio Sevilla - Sevilla, Spagna 2° classificato Gallo Reservam, Gallo Worldwide LDA, Lisboa, Portogallo 3° classificato Gallo Colheita Ao Luar, Gallo Worldwide LDA, Lisboa, Portogallo Fruttato Medio 1° classificato Valdenvero Organic, Sociedad. Coop. Olivarera de Valdepenas "Colival", Valdepenas (Ciudad Real), Spagna 2° classificato El Empiedro, Sca Olivarera La Purisima, Priego de Cordoba (Cordoba), Spagna 2° classificato Oro del Desierto Coupage Organic, Empresa Rafael Alonso Aguilera S.L., Tabernas (Almería), Spagna 3° classificato Masia El Altet "Special Selection", Empresa Masia El Altet, S.L., Ibi (Alicante), Spagna Fruttato Intenso 1° classificato Tuccioliva, S.C.A. San Amador, Martos - Jaèn, Spagna 2° classificato Almaoliva BIO, Empresa Almazaras de la Subbetica, Carcabuey (Cordoba), Spagna 3° classificato Oro Bailen Picual, Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L., Villanueva de la Reina (Jaén), Spagna Evo Bio Fruttato Leggero 1°

classificato Tamia Caninese Biologico Società Agricola Sergio Delle Monache srl Vetralla (Vt) Italia 2° classificato Magisto Azienda Agricola Sole di Cajani Caggiano (Sa) Italia 3° classificato Olio Extravergine di Oliva Biologico "Sandro Di Giacomo" Azienda Di Giacomo Sandro Pianella (Pe) Italia Fruttato Medio 1° classificato Venus Frantoio Hermes Penne (Pe) Italia 2° classificato 46° Parallelo Biologico Agraria Riva del Garda Riva del Garda (Tn) Italia 2° classificato Ispiritu Sardu Azienda Masoni Becciu Villacidro (CA) Italia 3° classificato L'affiorante Azienda Agricola Marfuga Campello sul Clitunno (PG) Italia 3° classificato Villa Zottoopera Bio Azienda Agricola Rosso Giuseppe Ragusa (RG) Italia Fruttato Intenso 1° classificato Biologico OlioCru srl Riva del Garda (TN) Italia 2° classificato Masoni Becciu Azienda Masoni Becciu Villacidro (CA) Italia 3° classificato Superbo Azienda Quattrociocchi Alatri (FR) Italia Evo Dop e Igp Fruttato Leggero 1° classificato Regio DOP Irpinia Colline dell'udita Azienda Agrituristica Fontana Madonna Frigento (AV) Italia 2° classificato Olio Extravergine di Oliva Villa Garda Orientale DOP DOP Garda Orientale Turri F.lli srl Cavaion Veronese (VR) Italia 3° classificato Agrestis Nettare Ibleo DOP/BIO DOP Monti Iblei Tonda Iblea Agrestis Soc. Coop. Agricola Buccheri (SR) Italia Fruttato Medio 1° Classificato Algoritmo 2018 DOP Cilento Azienda Agricola Nicolangelo Marsicani Morigerati (SA) Italia 2° classificato DOP Umbria Riserva DOP Umbria Colli Assisi Spoleto Azienda Agricola Marfuga Campello sul Clitunno (PG) Italia 2° classificato DOP Garda Trentino DOP Garda Trentino OlioCru srl Riva del Garda (TN) Italia 3° classificato FAM DOP Irpinia Colline dell'Ufita DOP Irpinia Colline dell'Ufita Oleificio Fam sas Venticano(AV) Italia Fruttato Intenso 1° classificato Uliva - Garda Trentino DOP DOP Garda Trentino Agraria Riva del Garda Riva del Garda (TN) Italia 2° classificato Le Case di Lavinia DOP Monti Iblei Monte Lauro Società Agricola Venera di Spanò e C. Snc Buccheri (SR) Italia 3° classificato Olio Extravergine d'Oliva DOP Cilento "Magnetite" DOP Cilento Azienda Agricola Pietrabianca Casal Velino (SA) Italia Podio Assoluto 1° classificato I Grandi Oli Scisci Coratina Coratina Azienda Agricola Uliveto srl Monopoli (BA) Italia 2° classificato Classico Azienda Quattrociocchi Alatri (FR) Italia 3° classificato Mimì Coratina Coratina Azienda Agricola Donato Conserva Modugno (BA) Italia 3° classificato Valdenvero Organic Hojiblanco Sociedad. Coop. Olivarera de Valdepenas "Colival" Valdepenas (Ciudad Real) Spagna Bio Internazionali Fruttato Leggero 1° classificato Cortijo El Puerto Coupage Temprano Organic Empresa Ingeoliva S.L. Lora del Rio Sevilla Spagna Fruttato Medio 1° classificato ValdenveroOrganic Sociedad. Coop. Olivarera de Valdepenas "Colival" Valdepenas (Ciudad Real) Spagna Fruttato Intenso 1° classificato Almaoliva BIO Empresa Almazaras de la Subbetica Carcabuey (Cordoba) Spagna Dop e Igp Internazionali Fruttato Leggero 1° classificato Acushla Gold Edition DOP Trás - os - Montes Empresa Acushla S.A. Ervosa (Trofa) Portogallo Fruttato Medio 1° classificato EL Empiedro DOP Priego de Cordoba Sca Olivarera La Purísima Priego de Cordoba (Cordoba) Spagna Fruttato Intenso 1° classificato Rincón De La Subbetica DOP Priego de Cordoba DOP Priego de Cordoba Empresa Almazaras de la Subbetica Carcabuey (Cordoba) Spagna Monocultivar Internazionali Fruttato Leggero 1° classificato Cortijo El Puerto Oliana Organic Oliana Empresa Ingeoliva S.L. Lora del Rio - Sevilla Spagna Fruttato Medio 1° classificato Valdenvero Organic Hojiblanco Sociedad. Coop. Olivarera de Valdepenas "Colival" Valdepenas (Ciudad Real) Spagna Fruttato Intenso 1° classificato Tuccioliva Picual S.C.A. SanAmador Martos - Jaèn Spagna Per informazioni: www.lorciolodoro.com olio evo oil orciolo dorò monocultivar bio dop igp italia spagna portogallo

SCRIVI UN COMMENTO Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza. * * *

* Voglio ricevere le newsletter settimanali Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i

Italia a Tavola

dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Sull'extravergine incombono i dazi voluti da Trump

LINK: <http://www.ladige.it/territori/basso-sarca-ledro/2019/05/08/sullestravergine-incombono-dazi-voluti-trump>



Tempo di lettura: 2 minuti 34 secondi Chi l'avrebbe mai detto che l'antico amore per l'olivo delle genti altogardesane un giorno avrebbe finito per scontrarsi con la globalizzazione e con le scelte di Donald Trump. In queste ore anche gli olivicoltori della Busa guardano con apprensione oltreoceano, in attesa che l'amministrazione americana decida qualcosa sui dazi doganali annunciati da tempo. I primi in arrivo sono quelli contro i prodotti cinesi, ma come noto l'America di «The Donald» non guarda in faccia a nessuno e la politica economica dell'amministrazione Usa dovrebbe presto colpire anche l'Europa soprattutto nella sua produzione alimentare d'eccellenza. È il caso di alcune prestigiose etichette del vino trentino - ad iniziare dal «Trento doc» - ma è anche il caso dell'olio extravergine di oliva targato Garda Trentino, che mai come negli ultimi due tre anni ha fatto incetta di premi internazionali (con diverse etichette, diversi produttori, frantoi e in diversi concorsi internazionali) allargando sensibilmente il proprio mercato d'esportazione, soprattutto verso gli Stati Uniti. Non più tardi di tre mesi fa i prodotti legati all'olio e all'olivo di «Agraria», ad esempio, avevano avuto anche una ribalta continentale, in America, grazie ad un passaggio televisivo sulla «ABC» a New York. L'interesse del mercato americano per l'extravergine cresce costantemente da anni e la classe media americana ne sta facendo un simbolo di una riscoperta alimentare più vicina alla salute e meno ai brand tradizionali. «Negli Usa esportiamo circa il 15% della nostra produzione - conferma il direttore di "Agraria" Massimo Fia - chiaro che quanto sta accadendo ci preoccupa, anche se forse la situazione più pesante in Trentino riguarda chi esporta vino verso gli States. Dopo di che il mercato americano ormai difficilmente rinuncerà all'extravergine e se è vero che ci aspettiamo un calo della domanda è anche vero che molti consumatori americani finiranno per pagare dall'aloro tasca il sovrapprezzo dovuto ai dazi voluti dal loro presidente. Gli Usa importano circa l'80% del loro fabbisogno di olio d'oliva dall'Europa, i dazi passeranno dai 3 cents di dollaro attuali a 17, quasi sei volte tanto. Speriamo che le potenti associazioni dei consumatori americani si facciano sentire, proprio ieri era in programma un meeting importante in tal senso». Ma se gli Usa potrebbero ridurre i loro acquisti di extravergine, c'è un altro gigante che li sta incrementando velocemente: «La Cina e il mercato asiatico - dice Fia - miliardi di persone che stanno scoprendo l'olio d'oliva. Se così fosse i dazi Usa perderebbero di significato, non ci sarebbe abbastanza produzione per accontentare tutti. Le risorse alimentari non sono illimitate...». L'elenco dei beni «made in Europe» sui quali è pronta ad abbattersi la scure di Trump è stato messo a punto in risposta agli aiuti della Unione Europea ad Airbus, la rivale di Boeing. Fondi che sono stati destinati al finanziamento di diversi modelli di aereo e che la Wto ha dichiarato illegali nel maggio scorso. Gli Stati Uniti hanno chiesto quindi di poter imporre delle sanzioni per il danno subito e la decisione dell'organizzazione mondiale per il commercio è attesa per l'estate. RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright l'Adige Ti sei ricordato di dividerlo con i tuoi amici?

Indagini genetiche, "segreti" e valorizzazione della Casaliva, un convegno scientifico di Agraria Riva del Garda

LINK: <https://www.ildolomiti.it/societa/2019/indagini-genetiche-segreti-e-valorizzazione-della-casaliva-un-convegno-scientifico-di-agraria-riva-de...>



Società Indagini genetiche, "segreti" e valorizzazione della Casaliva, un convegno scientifico di Agraria Riva del Garda Studiare il patrimonio olivicolo della comunità per conservarlo, valorizzarlo e stimolando pure una certa curiosità sulle caratteristiche inconfondibili dell'olio extravergine dell'Alto Garda. Un impegno che Agraria Riva del Garda porta avanti con determinazione, coinvolgendo i più autorevoli ricercatori del settore, a partire dalla Fondazione Edmund Mach Pubblicato il - 08 maggio 2019 - 19:35 RIVA DEL GARDA. È la Casaliva che determina l'assoluta identità dell'olio extravergine d'oliva del Garda trentino? Le risposte in un convegno scientifico tra indagini genetiche e riscontri operativi dell'innovazione di sviluppo olivicolo. Studiare il patrimonio olivicolo della comunità per conservarlo, valorizzarlo e stimolando pure una certa curiosità sulle caratteristiche inconfondibili dell'olio extravergine dell'Alto Garda. Un impegno che AgrariaRiva del Garda porta avanti con determinazione, coinvolgendo i più autorevoli ricercatori del settore, a partire dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige. Dopo i risultati presentati lo scorso anno sulla composizione dei terreni degli uliveti, e la loro speciale collocazione geologica e ambientale - eseguita con tecniche di rilevamento satellitare - adesso è la volta dei riscontri genetici, ottenuti "monitorando" centinaia di piante, delle analisi approfondite dell'olio di Casaliva prodotto nel Agt nonché del contenimento negli oliveti della mosca delle olive Uno studio del gruppo di Genetica agraria (C3A - Università di Trento e Fondazione Mach) coordinato da Stella Grandò, ha evidenziato lo stretto legame della cultivar Casaliva con il territorio dell'Agt, sottoponendo al controllo di identità genetica centinaia di piante tra olivi secolari e recenti, in impianti produttivi e in collezioni varietali. I primi riscontri hanno subito dimostrato il forte legame della "Casaliva" con il territorio, con una capillare diffusione che sfiora il 100%, scandita anche dalla sua presenza molto antica. Una piccola frazione di olivi è però risultata appartenere ad altre varietà più o meno note, tuttavia questa biodiversità sembra cruciale per la produzione. Sottoponendo, infatti, gli embrioni di centinaia di olive ad un test di paternità, l'analisi ha dimostrato che solo una piccola percentuale di frutti deriva dall'autofecondazione di "Casaliva". La maggior parte delle olive si forma invece grazie al polline delle varietà minori. Con le analisi del Dna è, infatti, possibile distinguere le varietà di olivo e anche identificarle per confronto con varietà note o con i profili genetici presenti nelle banche dati internazionali. I ricercatori hanno inoltre voluto capire quali eventi di fecondazione originano le olive delle piante Casaliva, considerato che questa cultivar, come molte altre di olivo, è considerata auto-incompatibile. Considerazione osticasolo apparentemente, che stimola al confronto, a coinvolgere anzitutto gli olivicoltori che venerdì 10 maggio, al Palacongressi di Riva del Garda, sono invitati a partecipare al consueto Convegno tecnico, con relatori che spiegheranno al pubblico l'importanza dei test genetici.

Per risposte che vanno oltre la semplice quanto stuzzichevole curiosità. Perché la genetica può indicare le strategie migliori da attuare al fine di garantire rese produttive d'ulteriore qualità e in sintonia con i cambiamenti climatici presenti anche sulla sponda trentina del Garda. Convegno che non si fermerà alle considerazioni di carattere genetico ma che toccherà gli altri progetti portati avanti da **Agraria Riva** del Garda in collaborazione con Fem, tra cui la gestione della mosca negli oliveti, l'identità isotopica dell'olio di Casaliva nonché la sua caratterizzazione dal punto di vista della composizione. Nel dettaglio si affronterà il più che mai attuale argomento sulla difesa degli oliveti dallamosca delle olive; infatti, attraverso un'azione di monitoraggio pluriennale nei principali distretti produttivi, si è indagato il ciclo biologico di questo parassita e, attraverso l'applicazione nel territorio di un modello previsionale di evoluzione della popolazione di mosca, si è potuto individuare con maggior precisione le fasi di intervento al suo contenimento. Nel convegno verranno trattati inoltre due argomenti riguardanti l'olio di Casaliva. Uno di questi riguarderà nel particolare la composizione di questo prodotto così radicato nel territorio e la sua evoluzione durante le fasi della lavorazione e conservazione, permettendo di fare emergere cosa differenzia l'olio prodotto in questo specifico areale dagli altri oli in commercio. L'ultimo argomento trattato il 10 maggio affronterà tramite l'indagine isotopica dell'olio trentino la caratterizzazione geografica dello stesso, utile per poterlo riconoscere nel vasto panorama olivicolo italiano ed estero. Quello dell'oliodi oliva è un settore di mercato che confonde il consumatore, dove sono classificati come olio extravergine di oliva prodotti tra loro lontanissimi per qualità, che includono tanto gli oli "miscelati", che gli oli artigianali monovarietali e di territorio. In Europa (Olanda, Regno Unito, Francia, Germania, Spagna...) il mercato è largamente in mano ai marchi della grande distribuzione, spesso proposto come prodotto "premium", in grado di spuntare anche prezzi interessanti, nel Nord Europa. Anche il mercato italiano è molto concentrato, con i primi dieci marchi che coprono oltre il 50% delle vendite, e prezzi molto bassi anche perché una quota enorme viene venduta in promozione. Incontro aperto, nell'ambito dei tradizionali Momenti Olivicoli programmati tra aprile e maggio (l'ultimo è in calendario il 17 maggio prossimo) da **Agraria Riva** del Garda, anche questo rivolto a quanti - compresa la miriade di appassionati, quelli che accudiscono le piante nei micro oliveti davanti casa -coltivando l'ulivo tutelano il paesaggio e raccolgono olive per avere Evo sempre più identitario. I lavori - a partire dalle 9 - saranno moderati dal professore Fulvio Mattivi, della Fondazione Mach e Università di Trento, con le conclusioni del giornalista Stefano Polacchi, caporedattore del Gambero Rosso.

Agraria Riva del Garda * Concorso Nazionale Pinot Nero - egna: « il Maso Élesi nella top ten

LINK: <https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/agraria-riva-del-garda-concorso-nazionale-pinot-nero-egna-il-maso-elesi-nella-to...>



AGRARIA RIVA DEL GARDA * CONCORSO NAZIONALE PINOT NERO - EGNA: « IL MASO ÉLESI NELLA TOP TEN » Pinot Nero Maso Elesi 2016 ancora sugli scudi alla 18.a edizione del Concorso Nazionale del Pinot Nero organizzato ad Egna. Ottavo posto assoluto in una classifica altamente selettiva. Grande soddisfazione all'**Agraria Riva** del Garda. È un Pinot Nero da uve coltivate sulle colline dell'Alto Garda che si conferma tra i migliori d'Italia. Lo ha stabilito la Commissione d'esperti enologi, tecnici e giornalisti del settore che ad Egna ha valutato 93 versioni di questa tipologia di vino provenienti ben 11 regioni italiane. Selezione rigorosa e molto mirata ad evidenziare l'assoluta qualità dei campioni in lizza. La dimostrazione è nei risultati della classifica con serrati punteggi, vini per una graduatoria distinta in minime differenze: dai 90,5 agli 82,00 centesimi sono racchiusi ben 26 diversi Pinot Nero. 'Il nostro Maso Elesi 2016 ha ottenuto una valutazione di 84/100, dimostrando tutta la sua consolidata levatura di stampo internazionale - ha ribadito l'enologo di **Agraria Riva** del Garda **Furio Battelini**, ritirando durante la cerimonia di premiazione il prestigioso attestato - merito di un impegno corale della nostra cantina e della grandissima cura operata dai soci nei vigneti sulla sponda che guarda al grande lago'. Riconoscimento per un Pinot Nero di un'annata eccezionale come è stato il 2016 e che sottolinea come il territorio di **Riva** del Garda si confermi area vocata a questo tipo di vitigno. Basti pensare che sempre il Maso Elesi si era imposto ad Egna nella 'top ten' allo stesso Concorso nazionale riservato al 2014, millesimo per nulla annoverato tra i più entusiasmanti. Come dire: il vino di **Agraria Riva** del Garda si mette in evidenza sia nelle vendemmie più consone che in quelle difficili. E ancora. Tra i 26 Pinot Nero della classifica finale solo due sono Trentino DOC - oltre a Maso Elesi troviamo la Riserva Faedi di Ballaveder - ampiamente dominata dalle versioni proposte dalle cantine sudtirolesi. Le uve utilizzate per la vinificazione di questo straordinario Pinot Nero maturano a Padaro, verso il monte Baone, vigneto immerso con il suo caratteristico maso in un bosco di lecci. Produzione mirata, vite allevata a Guyot, neppure 50 quintali ad ettaro, ma soprattutto vigneto a conduzione biologica: l'unico fra i vini premiati, fatto che merita di essere sottolineato. Un vino nettamente 'superiore', insomma, nel senso che può fregiarsi della DOC Trentino Superiore. Produzione altrettanto accorta: neppure 4 mila bottiglie, per un vino assolutamente importante. Premio nazionale al Pinot Nero che giunge a corollario di altri importanti riconoscimenti ottenuti recentemente dalla Cantina di **Agraria Riva** del Garda. Come lo Chardonnay Loré, riconosciuto dal Concorso Enotecnico valorizzazione vini territorio dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige quale primo assoluto in due categorie: l'annata 2016 nella sezione Trentino DOC Chardonnay vendemmie 2015 e 2016, l'annata 2017 in quella dedicata alle vendemmie 2017 e 2018. A questi importanti risultati si sommano gli stellari punteggi ottenuti da Gère 2015 e Maso Élesi 2016 all'interno di 5StarWines, la

selezione annuale di vini curata da Vinitaly: 90 punti su 100 per entrambi.

L'Istituto Alberghiero di Levico promosso... sul campo

LINK: <https://www.ladigetto.it/sapori/87140-l%E2%80%99istituto-alberghiero-di-levico-promosso...-sul-campo.html>



L'Istituto Alberghiero di Levico promosso... sul campo 10/05/2019 A tavola la tappa finale del percorso formativo «Ambasciatori del territorio» > La promozione di un territorio spesso inizia a tavola. Lo sa bene la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che, per il quarto anno consecutivo, prosegue la sua collaborazione con l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico e Rovereto per il progetto «Ambasciatori del Territorio», nato con l'obiettivo di fornire agli studenti coinvolti gli strumenti e le competenze per saper interpretare e raccontare al meglio le eccellenze locali affinché possano trasmetterle agli ospiti delle strutture ristorative e ricettive in modo da divenire dei veri e propri promotori culturali. Avviato nell'anno scolastico 2015-2016 con focus sui prodotti ittici, il percorso è proseguito nelle edizioni successive incentrandosi prima sul lattiero-caseario e poi sui salumi. Quest'anno i protagonisti sono invece i prodotti ortofrutticoli provinciali e i loro trasformati: un mondo vasto e variegato, tanto che sono state ben 12 le aziende socie della Strada del Vino e dei Sapori che hanno messo a disposizione degli oltre 80 ragazzi coinvolti competenze e prodotti. Si tratta di **Agraria Riva** del Garda, As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati, Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della Farina della Valsugana, Azienda Agricola Maso Conca Verde, Cà dei Baghi, Cooperativa Castanicoltori Trentino - Alto Adige, COPAG - Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi, La Corte dei Ciliegi, La Trentina, Madonna delle Vittorie, OlioCRU e Peperoncino Trentino. Il percorso, specificatamente rivolto alle quattro classi terze dell'Istituto, tre di cucina e una di sala, frequentate da ragazzi tra i 16 e i 18 anni, si è strutturato in tre specifiche fasi. In primo luogo, si è svolto un incontro introduttivo sull'attività promossa dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e sul valore del turismo enogastronomico e della cultura di prodotto, condotto da Sergio Valentini, che ha poi proposto agli studenti una panoramica sulle eccellenze locali, soffermandosi in particolare su quelle ortofrutticole. Sono poi seguite lezioni in classe tenute dagli stessi produttori, volte ad illustrare caratteristiche, fasi di produzione e di trasformazione delle proprie produzioni, arricchite da degustazioni guidate che hanno contribuito ad ispirare gli studenti nell'ideazione dei piatti da servire per il pranzo finale, curato da una selezione di ragazzi e dedicato ad un gruppo di ospiti composto da istituzioni, produttori e giornalisti. «Fare cultura di prodotto - ha dichiarato Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - è uno dei nostri principali obiettivi e crediamo sia fondamentale contribuire alla formazione in questo senso di quanti studiano per andare a lavorare nei settori ristorativi e ricettivi, dove avviene la prima, fondamentale, accoglienza dell'ospite.» «I nostri giovani hanno bisogno di verità - ha aggiunto Federico Samaden, dirigente dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico e Rovereto - e questo progetto, ormai consolidato, ha per noi un valore enorme perché ci consente di offrire risposte concrete ai loro bisogni, facendoli entrare in contatto con un mondo di poche parole e molti fatti, raccontando il lavoro onesto di chi dedica

il proprio tempo a qualcosa di estremamente vero, come l'agricoltura e il rapporto con la terra per la produzione e lavorazione dei prodotti del territorio.» Nei prossimi giorni pubblicheremo il nostro servizio dedicato che abbiamo realizzato partecipando al pranzo di fine percorso. © Riproduzione riservata

Agraria Riva del Garda * Concorso Nazionale Pinot Nero - egna: « il Maso Élesi nella top ten »

LINK: <http://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/agraria-riva-del-garda-concorso-nazionale-pinot-nero-egna-il-maso-elesi-nella-top...>



(leggi le altre news di Opinione) 10 Maggio 2019 (LANCIO D'AGENZIA) **AGRARIA RIVA** DEL GARDA * CONCORSO NAZIONALE PINOT NERO - EGNA: « IL MASO ÉLESI NELLA TOP TEN » Pinot Nero Maso Elesi 2016 ancora sugli scudi alla 18.a edizione del Concorso Nazionale del Pinot Nero organizzato ad Egna. Ottavo posto assoluto in una classifica altamente selettiva. Grande soddisfazione all'**Agraria Riva** del Garda. È un Pinot Nero da uve coltivate sulle colline dell'Alto Garda che si conferma tra i migliori d'Italia. Lo ha stabilito la Commissione d'esperti enologi, tecnici e giornalisti del settore che ad Egna ha valutato 93 versioni di questa tipologia di vino provenienti ben 11 regioni italiane. Selezione rigorosa e molto mirata ad evidenziare l'assoluta qualità dei campioni in lizza. La dimostrazione è nei risultati della classifica con serrati punteggi, vini per una graduatoria distinta in minime differenze: dai 90,5 agli 82,00 centesimi sono racchiusi ben 26 diversi Pinot Nero. 'Il nostro Maso Elesi 2016 ha ottenuto una valutazione di 84/100, dimostrando tutta la sua consolidata levatura di stampo internazionale - ha ribadito l'enologo di **Agraria Riva** del Garda **Furio Battelini**, ritirando durante la cerimonia di premiazione il prestigioso attestato - merito di un impegno corale della nostra cantina e della grandissima cura operata dai soci nei vigneti sulla sponda che guarda al grande lago'. Riconoscimento per un Pinot Nero di un'annata eccezionale come è stato il 2016 e che sottolinea come il territorio di **Riva** del Garda si confermi area vocata a questo tipo di vitigno. Basti pensare che sempre il Maso Elesi si era imposto ad Egna nella 'top ten' allo stesso Concorso nazionale riservato al 2014, millesimo per nulla annoverato tra i più entusiasmanti. Come dire: il vino di **Agraria Riva** del Garda si mette in evidenza sia nelle vendemmie più consone che in quelle difficili. E ancora. Tra i 26 Pinot Nero della classifica finale solo due sono Trentino DOC - oltre a Maso Elesi troviamo la Riserva Faedi di Ballaveder - ampiamente dominata dalle versioni proposte dalle cantine sudtirolesi. Le uve utilizzate per la vinificazione di questo straordinario Pinot Nero maturano a Padaro, verso il monte Baone, vigneto immerso con il suo caratteristico maso in un bosco di lecci. Produzione mirata, vite allevata a Guyot, neppure 50 quintali ad ettaro, ma soprattutto vigneto a conduzione biologica: l'unico fra i vini premiati, fatto che merita di essere sottolineato. Un vino nettamente 'superiore', insomma, nel senso che può fregiarsi della DOC Trentino Superiore. Produzione altrettanto accorta: neppure 4 mila bottiglie, per un vino assolutamente importante. Premio nazionale al Pinot Nero che giunge a corollario di altri importanti riconoscimenti ottenuti recentemente dalla Cantina di **Agraria Riva** del Garda. Come lo Chardonnay Loré, riconosciuto dal Concorso Enotecnico valorizzazione vini territorio dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige quale primo assoluto in due categorie: l'annata 2016 nella sezione Trentino DOC Chardonnay vendemmie 2015 e 2016, l'annata 2017 in quella dedicata alle vendemmie 2017 e 2018. A questi importanti risultati si sommano gli stellari punteggi ottenuti da Gère 2015 e Maso Élesi

2016 all'interno di 5StarWines, la selezione annuale di vini curata da Vinitaly: 90 punti su 100 per entrambi.

Momenti Olivicoli all'**Agraria**

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/riva/momenti-olivicoli-all-agraria-1.2002047>

Momenti Olivicoli all'**Agraria Riva**. È la Casaliva che determina l'assoluta identità dell'olio extravergine d'oliva del Garda trentino? Le risposte verranno fornite durante il convegno scientifico, tra indagini genetiche e... 10 maggio 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail **Riva**. È la Casaliva che determina l'assoluta identità dell'olio extravergine d'oliva del Garda trentino? Le risposte verranno fornite durante il convegno scientifico, tra indagini genetiche e riscontri operativi dell'innovazione di sviluppo olivicolo, in programma oggi, a partire dalle 9, nella Sala **Riva** del centro congressi al Parco Lido di **Riva** (ingresso libero). Studiare il patrimonio olivicolo della comunità per conservarlo, valorizzarlo e stimolare pure una certa curiosità sulle caratteristiche inconfondibili dell'olio extravergine dell'Alto Garda è l'impegno che **Agraria Riva** del Garda porta avanti con determinazione, coinvolgendo i più autorevoli ricercatori del settore, a partire dalla Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige. Dopo i risultati presentati lo scorso anno sulla composizione dei terreni degli uliveti, e la loro speciale collocazione geologica e ambientale - eseguita con tecniche di rilevamento satellitare - adesso è la volta dei riscontri genetici, ottenuti "monitorando" centinaia di piante, delle analisi approfondite dell'olio di Casaliva nonché del contenimento negli uliveti della mosca delle olive. L'incontro fa parte dei "Momenti Olivicoli" programmati tra aprile e maggio (l'ultimo è in calendario il 17 maggio) ed è rivolto a quanti - compresa la miriade di appassionati - coltivando l'ulivo tutelano il paesaggio e raccolgono olive per avere olio di oliva sempre più identitario. I lavori saranno moderati dal professor Fulvio Mattivi, della Fondazione Mach e Università di Trento, con le conclusioni del giornalista Stefano Polacchi, caporedattore del Gambero Rosso. 10 maggio 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

Strada Vino e Sapori - Trentino * "Trentino & Wine: « da giovedì 16 a lunedì 20 maggio la rassegna "Tra Calici & Forchette" »

LINK: <http://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/strada-vino-e-sapori-trentino-trentino-wine-da-giovedi-16-a-lunedì-20-maggio-la-r...>



(leggi le altre news di Opinione) 11 Maggio 2019 (LANCIO D'AGENZIA) STRADA VINO E SAPORI - TRENTINO * "TRENTINO & WINE: « DA GIOVEDÌ 16 A LUNEDÌ 20 MAGGIO LA RASSEGNA "TRA CALICI & FORCHETTE" » In occasione di "Trentino & Wine: 81° Mostra dei Vini del Trentino", l'Associazione riunisce 44 soci tra ristoratori, cantine e produttori gastronomici per una rassegna orientata a valorizzare i vini e grappe del territorio attraverso speciali ricette e abbinamenti. La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino arricchisce la manifestazione "Trentino & Wine: 81° Mostra dei Vini del Trentino", con "Tra Calici & Forchette", rassegna enogastronomica in programma da giovedì 16 a lunedì 20 maggio presso 11 selezionati ristoranti lungo tutto il territorio di competenza: dalla Vallagarina alla Paganella, dalla Valsugana al Lago di Garda, passando per la città di Trento. 44 i soci coinvolti tra ristoratori, cantine e produttori gastronomici, riuniti nell'obiettivo di valorizzare vini e grappe del territorio attraverso abbinamenti e piatti studiati ad hoc. In particolare, a Trento, Dolcemente Marzari propone un gustoso aperitivo con i vini di Revì Trentodoc e i prodotti caseari di Latte Trento interpretati in bigné, sfogliatine e vol-au-vent, mentre la Locanda Le Due Travi consiglia un tagliere di salumi e formaggi realizzato con i prodotti di Macelleria Paolazzi e di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, accompagnato da tortè di patate fatto in casa e spumante Altemasi. Doppia proposta al Niky's Alchimia del Gusto, dove i vini di Azienda Agricola Maso Grener vengono abbinati a due gustose ricette che vedono protagonisti da un lato il salmerino Trota Oro e dall'altro i salumi Macelleria Zanotelli. Solo in orario di pranzo, il Ristorante al Vò suggerisce il Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola Zanini Luigi e il Lagrein di Cantina La Vis in abbinata a due piatti in cui il vino viene proposto anche come ingrediente, insieme ai prodotti di Associazione per la tutela e la valorizzazione della farina della Valsugana e di Cà dei Baghi, mentre l'Osteria a "Le due Spade" i vini di Maso Poli con un menù completo che esalta con eleganza i prodotti di OlioCRU. In Vallagarina, presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera, i vini di Azienda Agricola Grigoletti e di Vivallis accompagnano un menù realizzato con i prodotti del Frantoio Madonna delle Vittorie, mentre la Locanda D&D di Sasso di Nogaredo si concentra sul dolce, con un curioso Grappamisù realizzato con i prodotti del Caseificio Sociale di Sabbionara e affiancato da un calice di grappa firmato Distilleria Marzadro. Spostandosi sull'Altopiano della Paganella, presso il Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore, i vini di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina d'Isera, Cantine Ferrari e Gaierhof incontrano i prodotti La Trentina in un menù d'eccezione, mentre presso il Ristorante "Al Picchio Rosso" di Cavedago protagonista è la tagliata di cervo, abbinata ai prodotti de La Corte dei Ciliegi e ad un calice di Pinot Nero di Cavit. Menù completo anche in Valsugana, presso il Ristorante Boivin di Levico Terme che ha scelto di utilizzare i prodotti di ASTRO- Associazione Troticoltori Trentini e di Azienda Agricola Le Mandre per dare vita a

interessanti ricette da accompagnare ai vini di Cantina Endrizzi. Nel Garda Trentino, infine, il Ristorante tipico La Casina di Drena, impreziosisce il petto di faraona farcito con asparagi e i formaggi di Azienda Agricola "La Quadra". Un piatto da gustare con i vini di **Agraria Riva** del Garda.

Il Pinot Nero "Maso Elesi" tra i migliori d'Italia

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/arco/il-pinot-nero-maso-elesi-tra-i-migliori-d-italia-1.2003978>

Il Pinot Nero "Maso Elesi" tra i migliori d'Italia **Riva**. È un Pinot Nero da uve coltivate sulle colline dell'Alto Garda che si conferma tra i migliori d'Italia. Lo ha stabilito la Commissione d'esperti enologi, tecnici e giornalisti del settore che... 12 maggio 2019 Diminuire font
Ingrandire font Stampa Condividi Mail **Riva**. È un Pinot Nero da uve coltivate sulle colline dell'Alto Garda che si conferma tra i migliori d'Italia. Lo ha stabilito la Commissione d'esperti enologi, tecnici e giornalisti del settore che ad Egna ha valutato 93 versioni di questa tipologia di vino provenienti ben 11 regioni italiane. Selezione rigorosa e molto mirata ad evidenziare l'assoluta qualità dei campioni in lizza. La dimostrazione è nei risultati della classifica con serrati punteggi, vini per una graduatoria distinta in minime differenze: dai 90,5 agli 82,00 centesimi sono racchiusi ben 26 diversi Pinot Nero. "Il nostro Maso Elesi 2016 ha ottenuto una valutazione di 84/100, dimostrando tutta la sua consolidata levatura di stampo internazionale - ha ribadito l'enologo di **Agraria Riva** del Garda **Furio Battelini**, ritirando durante la cerimonia di premiazione il prestigioso attestato - merito di un impegno corale della nostra cantina e della grandissima cura operata dai soci nei vigneti sulla sponda che guarda al grande lago". Riconoscimento per un Pinot Nero di un'annata eccezionale come è stato il 2016 e che sottolinea come il territorio di **Riva** del Garda si confermi area vocata a questo tipo di vitigno. Basti pensare che sempre il Maso Elesi si era imposto ad Egna nella top ten allo stesso Concorso nazionale riservato al 2014. 12 maggio 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

Agricoltura, montagna e turismo Stasera un incontro a **Riva**

LINK: <http://www.ladige.it/territori/riva-arco/2019/05/14/agricoltura-montagna-turismo-stasera-incontro-riva>



Agricoltura, montagna e turismo Stasera un incontro a **Riva** Mar, 14/05/2019 - 13:52 0 connect twitter 0 linkedin email stampa Chiudi Apri Per approfondire: turismo stati generali della montagna agricoltura **riva del garda** Tempo di lettura: 0 minuti 34 secondi Al consorzio **Agraria** di **Riva del Garda** si terrà oggi, alle 20, l'incontro sul tema «Agricoltura e turismo: qualità dei prodotti e qualità del territorio» tra giunta provinciale, imprenditori ed esperti del mondo turistico ed agricolo, nell'ambito degli Stati generali della montagna. Alla serata parteciperanno, tra gli altri, gli assessori provinciali all'agricoltura e al turismo, Giulia Zanotelli e Roberto Failoni, oltre all'antropologo (e presidente del Cai) Annibale Salsa, Camilla Lunelli delle Cantine Ferrari, Silvio Rigatti, fondatore di AktivHotel Santa Lucia e Andrea Casadei di Grow the Planet. Il seminario vedrà anche i contributi di responsabili di aziende agricole trentine con le loro buone pratiche nei settori dell'artigianato, vitivinicolo e dell'olio. **Riva** - Arco RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright l'Adige

Premiato il Pinot Nero dell'**Agraria Riva** del Garda

LINK: <https://www.ladigetto.it/sapori/Vino+Trentino/87275-premiato-il-pinot-nero-dell-agraria-riva-del-garda.html>



Premiato il Pinot Nero dell'**Agraria Riva** del Garda 14/05/2019 Pinot Nero Maso Elesi 2016 ancora sugli scudi alla 18ª edizione del Concorso Nazionale del Pinot Nero organizzato a Egna > Pinot Nero Maso Elesi 2016 ancora sugli scudi alla 18ª edizione del Concorso Nazionale del Pinot Nero organizzato a Egna. Ottavo posto assoluto in una classifica altamente selettiva. Grande soddisfazione all'**Agraria Riva** del Garda. È un Pinot Nero da uve coltivate sulle colline dell'Alto Garda che si conferma tra i migliori d'Italia. Lo ha stabilito la Commissione d'esperti enologi, tecnici e giornalisti del settore che ad Egna ha valutato 93 versioni di questa tipologia di vino provenienti ben 11 regioni italiane. Selezione rigorosa e molto mirata ad evidenziare l'assoluta qualità dei campioni in lizza. La dimostrazione è nei risultati della classifica con serrati punteggi, vini per una graduatoria distinta in minime differenze: dai 90,5 agli 82,00 centesimi sono racchiusi ben 26 diversi Pinot Nero. «Il nostro Maso Elesi 2016 ha ottenuto una valutazione di 84/100, dimostrando tutta la sua consolidata levatura di stampo internazionale - ha ribadito l'enologo di **Agraria Riva** del Garda **Furio Battelini**, ritirando durante la cerimonia di premiazione il prestigioso attestato - merito di un impegno corale della nostra cantina e della grandissima cura operata dai soci nei vigneti sulla sponda che guarda al grande lago.» Riconoscimento per un Pinot Nero di un'annata eccezionale come è stato il 2016 e che sottolinea come il territorio di **Riva** del Garda si confermi area vocata a questo tipo di vitigno. Basti pensare che sempre il Maso Elesi si era imposto ad Egna nella top ten allo stesso Concorso nazionale riservato al 2014, millesimo per nulla annoverato tra i più entusiasmanti. Come dire: il vino di **Agraria Riva** del Garda si mette in evidenza sia nelle vendemmie più consone che in quelle difficili. E ancora. Tra i 26 Pinot Nero della classifica finale solo due sono Trentino DOC -oltre a Maso Elesi troviamo la Riserva Faedi di Ballaveder - ampiamente dominata dalle versioni proposte dalle cantine sudtirolesi. Le uve utilizzate per la vinificazione di questo straordinario Pinot Nero maturano a Padaro, verso il monte Baone, vigneto immerso con il suo caratteristico maso in un bosco di lecci. Produzione mirata, vite allevata a Guyot, neppure 50 quintali ad ettaro, ma soprattutto vigneto a conduzione biologica: l'unico fra i vini premiati, fatto che merita di essere sottolineato. Un vino nettamente superiore, insomma, nel senso che può fregiarsi della DOC Trentino Superiore. Produzione altrettanto accorta: neppure 4 mila bottiglie, per un vino assolutamente importante. Premio nazionale al Pinot Nero che giunge a corollario di altri importanti riconoscimenti ottenuti recentemente dalla Cantina di **Agraria Riva** del Garda. Come lo Chardonnay Loré, riconosciuto dal Concorso Enotecnico valorizzazione vini territorio dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige quale primo assoluto in due categorie: l'annata 2016 nella sezione Trentino DOC Chardonnay vendemmie 2015 e 2016, l'annata 2017 in quella dedicata alle vendemmie 2017 e 2018. A questi importanti risultati si sommano gli stellari punteggi ottenuti da Gère 2015 e Maso Élesi 2016 all'interno di 5StarWines, la

selezione annuale di vini curata da Vinitaly: 90 punti su 100 per entrambi. © Riproduzione riservata

PAT * Stati generali della montagna: « IL focus su qualità dei prodotti e del territorio a Riva del Garda »

LINK: <http://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/pat-stati-general-della-montagna-il-focus-su-qualita-dei-prodotti-e-del-territor...>

(leggi le altre news di Opinione) 14 Maggio 2019 (LANCIO D'AGENZIA) PAT * STATI GENERALI DELLA MONTAGNA: « IL FOCUS SU QUALITÀ DEI PRODOTTI E DEL TERRITORIO A RIVA DEL GARDA » Stati generali della montagna, focus su qualità dei prodotti e del territorio a Riva del Garda. Nella serata di oggi ad Agraria l'incontro tra Giunta provinciale, imprenditori ed esperti del mondo turistico ed agricolo. Gli Stati generali della montagna si aprono ai contributi esterni di esperti di turismo e di innovazione nel settore agricolo. Al consorzio Agraria di Riva del Garda, in via Nazzaro 4, è fissato per oggi l'incontro, con inizio alle ore 20, sul tema "Agricoltura e turismo: qualità dei prodotti e qualità del territorio". Alla serata parteciperanno, tra gli altri, gli assessori provinciali all'agricoltura e al turismo, oltre all'antropologo (e presidente del Cai) Annibale Salsa, Camilla Lunelli delle Cantine Ferrari, Silvio Rigatti, fondatore di AktivHotel Santa Lucia e Andrea Casadei di Grow thePlanet. Il seminario vedrà anche i contributi di responsabili di aziende agricole trentine con le loro buone pratiche nei settori dell'artigianato, vitivinicolo e dell'olio.

Opera Olei unisce sei produttori per alimentare la cultura dell'olio - Italia a Tavola

LINK: <https://www.italiaatavola.net/olio/olio/2019/5/14/opera-olei-unisce-sei-produttori-per-alimentare-la-cultura-dell-olio/60767>



Opera Olei unisce sei produttori per alimentare la cultura dell'olio Pubblicato il 14 maggio 2019 | 12:39 Opera Olei è un racconto che si fa concreto in Opera Olei ArtBox, scrigno che racchiude sei oli evo monocultivar da 100 ml, selezionati in tutta Italia in base alla intensità. Sei territori, sei produttori. Sono i monocultivar L'Ottobratico di Mimmo Fazzari (Olearia San Giorgio, Calabria), 46° Parallelo di Massimo Fia (Agraria Riva del Garda, Trentino), Primo di Salvatore Cutrera (Frantoi Cutrera, Sicilia), Il Sincero di Marco Viola (Azienda Agraria Viola, Umbria) Villa Magra Grand Cru di Giorgio Franci (Frantoio Franci, Toscana) e Coratina di Donato Conserva (Mimì, Puglia). Sei professionisti che ci hanno messo la faccia, le competenze, i prodotti per promuovere la poliedrica ricchezza dell'olio extravergine d'oliva monocultivar di valore. In un mercato iperindividualista non è cosa da poco. Lo scrigno ha la forma di un prisma a base rettangolare, un palco da esporre in cucina per avere sempre a portata di mano l'appagante varietà degli oli o da mettere a disposizione della clientela. All'interno, un manifesto racconta in modo chiaro i frantoi e le particolarità dei cultivar. Un intuitivo vademecum suggerisce inoltre gli abbinamenti con le ricette: per gli stessi piatti vengono indicati più oli a evidenziare la loro 'carica' di ingrediente, mentre la 'goccia d'oro' indica l'abbinamento ideale. Il progetto Opera Olei vuole alimentare la cultura dell'olio anche con l'istituzione a Livorno della FJT Olive Oil School, aperta a tutti coloro che vogliono approfondire questo sfaccettato universo di colori, profumi, sapori e intensità. Per informazioni: www.operaolei.it olio oil evo cultura produttori monocultivar opera olei artbox ristorazione

SCRIVI UN COMMENTO Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza. * * *

* Voglio ricevere le newsletter settimanali Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Agricoltura e turismo: qualità globale di prodotti e territorio

LINK: <https://www.ladigetto.it/interno/riva-arco-torbole/87297-agricoltura-e-turismo-la-sfida-e-nella-qualita-globale-di-prodotti-e-territorio.htm...>

Home | Interno | **Riva** Arco Torbole | Agricoltura e turismo: qualità globale di prodotti e territorio 15/05/2019 Ieri sera gli Stati generali della montagna hanno fatto tappa ad **Agraria** di **Riva** del Garda con imprenditori, esperti di innovazione > Gli Stati generali della montagna hanno visto ieri sera a **Riva** del Garda la serata dedicata alla qualità dei prodotti e del territorio per il settore del turismo ed agricoltura. Raccogliendo la disponibilità di **Massimo Fia**, direttore di **Agraria** di **Riva** del Garda, il progetto per la ridefinizione delle politiche delle montagna ha voluto aprire anche ad esperti esterni ed imprenditori trentini, chiamati a confrontarsi su uno dei temi cardine degli Stati generali della montagna: la qualità globale di prodotti e del territorio. Senza qualità - è questa la sintesi della serata - non è possibile vincere alcuna delle sfide di un mercato sempre più competitivo, così come non è possibile costruire un'architettura di politiche che guardino, in maniera innovativa, alle genti e al futuro delle alte terre. All'incontro hanno preso parte, tra gli altri, gli assessori provinciali all'agricoltura e al turismo, l'antropologo (e già presidente del Cai) Annibale Salsa; Camilla Lunelli delle Cantine Ferrari; Silvio Rigatti, fondatore di AktivHotel Santa Lucia; e Andrea Casadei di Grow the Planet. Le parole chiave dell'incontro le ha riassunte l'assessore provinciale all'agricoltura e foreste: «Gli Stati generali della montagna ci obbligano a pensare in maniera critica, ovvero a pensare dove siamo e dove vogliamo arrivare. In Trentino abbiamo degli elementi distintivi, su cui investire, quali paesaggio storia e autonomia. In ambito turistico, l'agriturismo non è concorrente dell'albergo ma integra l'offerta legata al contesto agricolo. Molto rimane da fare per quanto riguarda le nuove opportunità digitali nella comunicazione e nel marketing.» «Se vogliamo - ha continuato l'assessore - far convergere agricoltura e turismo, le parole chiave sono qualità e sostenibilità: un'esperienza trasversale a cui il mercato guarda con sempre maggiore attenzione. Per questo motivo dobbiamo smetterla di farci la guerra interna perché dobbiamo lavorare per liberare le potenzialità di un'economia circolare.» In campo agricolo, la responsabile provinciale ha confermato le prossime novità del settore, contenute anche nel disegno di legge che permetterà agli agricoltori di acquisire conoscenze e competenze nella gestione manageriale delle aziende: «Andremo a modificare il piano di insediamento per restituire, soprattutto ai giovani, una prospettiva e una visione a lungo termine dell'azienda.» Fondamentale - è questa l'ultima parola chiave - sarà il ruolo dell'Istituto di San Michele per la formazione sul territorio. **Imprenditori a confronto** La prima parte della serata ha visto il confronto tra esperienze imprenditoriali turistiche ed agricole. Aprendo la tavolarotonda l'assessore provinciale al turismo, artigianato e commercio ha sottolineato come in questa fase degli Stati generali della montagna il ruolo della politica sia quello di ascoltare esperienze, buone pratiche ed esigenze dei territori: «Raccogliere le istanze di chi si impegna in prima persona è la condizione necessaria per andare ad incidere in maniera risolutiva sui problemi. Oggi siamo a **Riva** del Garda, eccellenza turistica, sportiva ed agricola, grazie ai prodotti quali vino ed olio. Occorre essere consapevoli di quello che abbiamo. Personalmente apprezzo la grande disponibilità dei territori a mettersi in gioco per recuperare il tempo e le opportunità perse.» Nel suo intervento Annibale Salsa ha toccato tre temi: il rapporto tra uomo e montagna, la governance e i grandi carnivori. «La montagna vive se l'uomo vive in montagna. Il contadino è un costruttore di paesaggi fin dal 1200 e il paesaggio è una costruzione sociale, culturale e naturale.» «Per questo motivo il ruolo della governance è

cruciale in quanto - secondo Salsa - deve consentire l'attivismo e il protagonismo dei soggetti che abitano le terre alte. I prodotti di montagna sono di qualità a differenza della quantità della pianura. Per questo la politica deve recuperare modelli anche passati per restituire l'autenticità alla montagna.» Sul dibattito dei grandi carnivori, Salsa ha individuato nel numero di esemplari presenti sul territorio l'elemento di criticità: «La governance serve a questo, ovvero a garantire il controllo del territorio che non deve essere condizionato dalla burocrazia.» La storia di successo della famiglia Lunelli e dell'azienda Ferrari ha permesso a Camilla Lunelli, responsabile della comunicazione del gruppo, di portare la testimonianza diretta di quanto la qualità del prodotto ma anche del territorio siano fondamentali per competere sul mercato: «Il marchio Trento Doc ci consente di promuovere nel mondo un prodotto ed un territorio. Questo non potrebbe avvenire se promuovessimo il pinot grigio o lo spumante in generale. Il prodotto agricolo unico si realizza grazie al legame con il territorio, un'appartenenza unica con i terreni e la qualità del territorio. Il turismo in Trentino ci consente inoltre di far conoscere i prodotti a milioni di turisti che una volta ritornati a casa si riconosceranno ancor più negli stessi prodotti in quanto conoscono il territorio da cui provengono.» Da qui la volontà di continuare ad agire con responsabilità sociale ed ambientale: «La montagna è un ecosistema fragile che va ad interagire con la vita delle persone. Noi non abbiamo migliaia di ettari ma piccoli terreni coltivati da agricoltori.» Lo stesso mercato guarda sempre più alla sostenibilità come valore deciso nella scelta dei prodotti. Infine, parlando di comunicazione, Camilla Lunelli ha ribadito la scelta obbligata del digitale: «Nuovo canale attraverso cui dobbiamo trasmettere emozione, raccontando tutto ciò che sta dietro al prodotto.» L'emozione è il tasto che ha toccato anche Silvio Rigatti, fondatore di AktivHotel Santa Lucia: «Nel turismo non vendiamo pasti o letti ma un'esperienza ricca di emozioni. Non è necessario fare tutto ma poche cose fatte bene. All'ospite di un hotel offriamo l'incontro con il territorio grazie alle escursioni o alle degustazioni in cantina e promuoviamo prodotti tipici dell'Alto Garda quali l'olio e l'aceto.» Secondo Rigatti, il Trentino deve guardare all'Alto Adige come un modello di qualità e sostenibilità: «Investiamo nella formazione degli operatori e facciamo crescere il sistema agricolo e turistico.» Un ultimo accenno, l'imprenditore lo ha dedicato alla comunicazione: «Negli ultimi anni il sistema è cambiato, siamo passati dalle riviste patinate al web, dal giudizio stellato al giudizio dei clienti.» E di web ed opportunità digitali ha parlato Andrea Casadei, general manager di «Grow the Planet H-Farm», il quale ha sottolineato il gap tra turismo e industria agroalimentare (a vantaggio del primo): «Molti imprenditori sono iperdigitali nella produzione del prodotto ma quando lo impacchettano tornano analogici. Solo il 3 per cento dell'agroalimentare è digitale ma la percentuale salirà al 25% nei prossimi anni.» Chi non si attrezza al cambiamento corre il rischio di trasformare il digitale nella loro grande distribuzione: «È necessario che l'imprenditore, sia esso turistico o agricolo, abbia la consapevolezza delle opportunità e delle conoscenze digitali.» Buone pratiche in vetrina L'incontro di **Riva** è servito a presentare esperienze molto diverse tra di loro ma unite da un unico filo rosso: il successo di un'idea e, a volte, di un sogno. La conferma che «le favole esistono anche in agricoltura» è arrivata da Francesca Eccher, dell'azienda agricola e fattoria didattica «Il Leprotto Bisestile»: «Siamo nati per necessità, per garantire un ricovero ad animali in difficoltà. Dopo gli animali sono arrivate le famiglie e le scuole a cui insegniamo le cose essenziali della campagna e l'autenticità della natura.» La scelta bio, senza chimica, nei prodotti e nei campi ha premiato Matteo Furlani, dell'omonima azienda agricola di Povo: «Mio padre mi ha ceduto una parte di azienda in cui abbiamo fatto nascere una cantina, che

produce spumante con il metodo classico, e, grazie a mia moglie, una linea di creme naturali, sempre a base spumante. «I turisti e i clienti apprezzano la nostra scelta di proporre un prodotto che cambia di anno in anno perché il vino è il risultato dei terreni ma anche delle stagioni.» Il loro agriturismo merita una visita. Sempre il biologico ha premiato l'azienda agricola Balter di Rovereto. La storia, raccontata da Clementina Balter, parte dal castelliere (antica torre di comunicazione tra i castelli di Noarna e Pietra) nel cuore del bosco della città di Rovereto: «Oggi il castelliere è trasformato in una fattoria dove il cliente ci visita per conoscere la cultura del vino.» La chiusura è toccata ad **Agraria** di **Riva** del Garda con il suo direttore, **Massimo Fia**, il quale ha aggiunto la parola chiave finale: identità. «**Agraria** - ha detto - è conosciuta per l'olio gardesano, unico in Italia e nel mondo. La nostra identità è nell'olio, un prodotto che garantisce solo il 10% del fatturato ad un'azienda di 300 soci e 28 dipendenti. Il resto viene dal negozio e dalla cantina. Grazie al valore identitario di un prodotto con il territorio abbiamo svoltato: oggi siamo in 42 Paesi del mondo, qualche anno fa in 42 paesi del Trentino.» © Riproduzione riservata

pat * Stati generali della montagna - Agricoltura e turismo: « la sfida è nella qualità globale di prodotti e territorio »

LINK: <http://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/pat-agricoltura-e-turismo-la-sfida-e-nella-qualita-globale-di-prodotti-e-territor...>



(leggi le altre news di Opinione) 15 Maggio 2019 (LANCIO D'AGENZIA) PAT * STATI GENERALI DELLA MONTAGNA - AGRICOLTURA E TURISMO: « LA SFIDA È NELLA QUALITÀ GLOBALE DI PRODOTTI E TERRITORIO » Agricoltura e turismo, la sfida è nella qualità globale di prodotti e territorio. Ieri sera gli Stati generali della montagna hanno fatto tappa ad **Agraria** di **Riva** del Garda con imprenditori, esperti di innovazione. Gli Stati generali della montagna hanno visto ieri sera a **Riva** del Garda la serata dedicata alla qualità dei prodotti e del territorio per il settore del turismo ed agricoltura. Raccogliendo la disponibilità di **Massimo Fia**, direttore di **Agraria** di **Riva** del Garda, il progetto per la ridefinizione delle politiche delle montagna ha voluto aprire anche ad esperti esterni ed imprenditori trentini, chiamati a confrontarsi su uno dei temi cardine degli Stati generali della montagna: la qualità globale di prodotti e del territorio. Senza qualità - è questa la sintesi della serata - non è possibile vincere alcuna delle sfide di un mercato sempre più competitivo, così come non è possibile costruire un'architettura di politiche che guardino, in maniera innovativa, alle genti e al futuro delle alte terre. All'incontro hanno preso parte, tra gli altri, gli assessori provinciali all'agricoltura e al turismo, l'antropologo (e già presidente del Cai) Annibale Salsa; Camilla Lunelli delle Cantine Ferrari; Silvio Rigatti, fondatore di AktivHotel Santa Lucia; e Andrea Casadei di Grow the Planet. Le parole chiave dell'incontro le ha riassunte l'assessore provinciale all'agricoltura e foreste: "Gli Stati generali della montagna ci obbligano a pensare in maniera critica, ovvero a pensare dove siamo e dove vogliamo arrivare. In Trentino abbiamo degli elementi distintivi, su cui investire, quali paesaggio storia e autonomia. In ambito turistico, l'agriturismo non è concorrente dell'albergo ma integra l'offerta legata al contesto agricolo. Molto rimane da fare per quanto riguarda le nuove opportunità digitali nella comunicazione e nel marketing. "Se vogliamo - ha continuato l'assessore - far convergere agricoltura e turismo, le parole chiave sono qualità e sostenibilità: un'esperienza trasversale a cui il mercato guarda con sempre maggiore attenzione. Per questo motivo dobbiamo smetterla di farci la guerra interna perché dobbiamo lavorare per liberare le potenzialità di un'economia circolare". In campo agricolo, la responsabile provinciale ha confermato le prossime novità del settore, contenute anche nel disegno di legge che permetterà agli agricoltori di acquisire conoscenze e competenze nella gestione manageriale delle aziende: "Andremo a modificare il piano di insediamento per restituire, soprattutto ai giovani, una prospettiva e una visione a lungo termine dell'azienda". Fondamentale - è questa l'ultima parola chiave - sarà il ruolo dell'Istituto di San Michele per la formazione sul territorio. Imprenditori a confronto. La prima parte della serata ha visto il confronto tra esperienze imprenditoriali turistiche ed agricole. Aprendo la tavola rotonda l'assessore provinciale al turismo, artigianato e commercio ha sottolineato come in questa fase degli Stati generali della

montagna il ruolo della politica sia quello di ascoltare esperienze, buone pratiche ed esigenze dei territori: "Raccogliere le istanze di chi si impegna in prima persona è la condizione necessaria per andare ad incidere in maniera risolutiva sui problemi. Oggi siamo a **Riva** del Garda, eccellenza turistica, sportiva ed agricola, grazie ai prodotti quali vino ed olio. Occorre essere consapevoli di quello che abbiamo. Personalmente apprezzo la grande disponibilità dei territori a mettersi in gioco per recuperare il tempo e le opportunità perse". Nel suo intervento Annibale Salsa ha toccato tre temi: il rapporto tra uomo e montagna, la governance e i grandi carnivori. "La montagna vive se l'uomo vive in montagna. Il contadino è un costruttore di paesaggi fin dal 1200 e il paesaggio è una costruzione sociale, culturale e naturale.". Per questo motivo il ruolo della governance è cruciale in quanto - secondo Salsa - deve consentire l'attivismo e il protagonismo dei soggetti che abitano le terre alte. I prodotti di montagna sono di qualità a differenza della quantità della pianura. Per questo la politica deve recuperare modelli anche passati per restituire l'autenticità alla montagna". Sul dibattito dei grandi carnivori, Salsa ha individuato nel numero di esemplari presenti sul territorio l'elemento di criticità: "La governance serve a questo, ovvero a garantire il controllo del territorio che non deve essere condizionato dalla burocrazia". La storia di successo della famiglia Lunelli e dell'azienda Ferrari ha permesso a Camilla Lunelli, responsabile della comunicazione del gruppo, di portare la testimonianza diretta di quanto la qualità del prodotto ma anche del territorio siano fondamentali per competere sul mercato: "Il marchio Trento Doc ci consente di promuovere nel mondo un prodotto ed un territorio. Questo non potrebbe avvenire se promuovessimo il pinot grigio o lo spumante in generale. Il prodotto agricolo unico si realizza grazie al legame con il territorio, un'appartenenza unica con i terreni e la qualità del territorio. Il turismo in Trentino ci consente inoltre di far conoscere i prodotti a milioni di turisti che una volta ritornati a casa si riconosceranno ancor più negli stessi prodotti in quanto conoscono il territorio da cui provengono". Da qui la volontà di continuare ad agire con responsabilità sociale ed ambientale: "La montagna è un ecosistema fragile che va ad interagire con la vita delle persone. Noi non abbiamo migliaia di ettari ma piccoli terreni coltivati da agricoltori". Lo stesso mercato guarda sempre più alla sostenibilità come valore deciso nella scelta dei prodotti. Infine, parlando di comunicazione, Camilla Lunelli ha ribadito la scelta obbligata del digitale: "Nuovo canale attraverso cui dobbiamo tramettere emozione, raccontando tutto ciò che sta dietro al prodotto". L'emozione è il tasto che ha toccato anche Silvio Rigatti, fondatore di AktivHotel SantaLucia: "Nel turismo non vendiamo pasti o letti ma un'esperienza ricca di emozioni. Non è necessario fare tutto ma poche cose fatte bene. All'ospite di un hotel offriamo l'incontro con il territorio grazie alle escursioni o alle degustazioni in cantina e promuoviamo prodotti tipici dell'Alto Garda quali l'olio e l'aceto". Secondo Rigatti, il Trentino deve guardare all'Alto Adige come un modello di qualità e sostenibilità: "Investiamo nella formazione degli operatori e facciamo crescere il sistema agricolo e turistico". Un ultimo accenno, l'imprenditore lo ha dedicato alla comunicazione: "Negli ultimi anni il sistema è cambiato, siamo passati dalle riviste patinate al web, dal giudizio stellato al giudizio dei clienti". E di web ed opportunità digitali ha parlato Andrea Casadei, general manager di "Grow the Planet H-Farm", il quale ha sottolineato il gap tra turismo e industria agroalimentare (a vantaggio del primo): "Molti imprenditori sono iperdigitali nella produzione del prodotto ma quando lo impacchettano tornano analogici. Solo il 3 per cento dell'agroalimentare è digitale ma la percentuale salirà al 25% nei prossimi anni". Chi non si attrezza al cambiamento corre il rischio di trasformare il digitale nella loro grande distribuzione: "E' necessario che l'imprenditore, sia esso turistico o agricolo, abbia la consapevolezza delle opportunità e delle

conoscenze digitali". Buone pratiche in vetrina. L'incontro di **Riva** è servito a presentare esperienze molto diverse tra di loro ma unite da un unico filo rosso: il successo di un'idea e, a volte, di un sogno. La conferma che "le favole esistono anche in agricoltura" è arrivata da Francesca Eccher, dell'azienda agricola e fattoria didattica "Il Leprotto Bisestile": "Siamo nati per necessità, per garantire un ricovero ad animali in difficoltà. Dopo gli animali sono arrivate le famiglie e la scuola a cui insegniamo le cose essenziali della campagna e l'autenticità della natura". La scelta bio, senza chimica, nei prodotti e nei campi ha premiato Matteo Furlani, dell'omonima azienda agricola di Povo: "Mio padre mi ha ceduto una parte di azienda in cui abbiamo fatto nascere una cantina, che produce spumante con il metodo classico, e, grazie a mia moglie, una linea di creme naturali, sempre a base spumante: "I turisti e i clienti apprezzano la nostra scelta di proporre un prodotto che cambia di anno in anno perché il vino è il risultato dei terreni ma anche delle stagioni". Il loro agriturismo merita una visita. Sempre il biologico ha premiato l'azienda agricola Balter di Rovereto. La storia, raccontata da Clementina Balter, parte dal castelliere (antica torre di comunicazione tra i castelli di Noarna e Pietra) nel cuore del bosco della città di Rovereto: "Oggi il castelliere è trasformato in una fattoria dove il cliente ci visita per conoscere la cultura del vino". La chiusura è toccata ad **Agraria** di **Riva** del Garda con il suo direttore, **Massimo Fia**, il quale ha aggiunto la parola chiave finale: identità. "**Agraria** - ha detto - è conosciuta per l'olio gardesano, unico in Italia e nel mondo. La nostra identità è nell'olio, un prodotto che garantisce solo il 10% del fatturato ad un'azienda di 300 soci e 28 dipendenti. Il resto viene dal negozio e dalla cantina. Grazie al valore identitario di un prodotto con il territorio abbiamo svoltato: oggi siamo in 42 Paesi del mondo, qualche anno fa in 42 paesi del Trentino".

pat * Stati generali della montagna - Agricoltura e turismo: « la sfida è nella qualità globale di prodotti e territorio

LINK: <https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/pat-agricoltura-e-turismo-la-sfida-e-nella-qualita-globale-di-prodotti-e-territo...>



PAT * STATI GENERALI DELLA MONTAGNA - AGRICOLTURA E TURISMO: « LA SFIDA È NELLA QUALITÀ GLOBALE DI PRODOTTI E TERRITORIO » Agricoltura e turismo, la sfida è nella qualità globale di prodotti e territorio. Ieri sera gli Stati generali della montagna hanno fatto tappa ad Agraria di Riva del Garda con imprenditori, esperti di innovazione. Gli Stati generali della montagna hanno visto ieri sera a Riva del Garda la serata dedicata alla qualità dei prodotti e del territorio per il settore del turismo ed agricoltura. Raccogliendo la disponibilità di Massimo Fia, direttore di Agraria di Riva del Garda, il progetto per la ridefinizione delle politiche delle montagna ha voluto aprire anche ad esperti esterni ed imprenditori trentini, chiamati a confrontarsi su uno dei temi cardine degli Stati generali della montagna: la qualità globale di prodotti e del territorio. Senza qualità - è questa la sintesi della serata - non è possibile vincere alcuna delle sfide di un mercato sempre più competitivo, così come non è possibile costruire un'architettura di politiche che guardino, in maniera innovativa, alle genti e al futuro delle alte terre. All'incontro hanno preso parte, tra gli altri, gli assessori provinciali all'agricoltura e al turismo, l'antropologo (e già presidente del Cai) Annibale Salsa; Camilla Lunelli delle Cantine Ferrari; Silvio Rigatti, fondatore di AktivHotel Santa Lucia; e Andrea Casadei di Grow the Planet. Le parole chiave dell'incontro le ha riassunte l'assessore provinciale all'agricoltura e foreste: "Gli Stati generali della montagna ci obbligano a pensare in maniera critica, ovvero a pensare dove siamo e dove vogliamo arrivare. In Trentino abbiamo degli elementi distintivi, su cui investire, quali paesaggio storia e autonomia. In ambito turistico, l'agriturismo non è concorrente dell'albergo ma integra l'offerta legata al contesto agricolo. Molto rimane da fare per quanto riguarda le nuove opportunità digitali nella comunicazione e nel marketing. "Se vogliamo - ha continuato l'assessore - far convergere agricoltura e turismo, le parole chiave sono qualità e sostenibilità: un'esperienza trasversale a cui il mercato guarda con sempre maggiore attenzione. Per questo motivo dobbiamo smetterla di farci la guerra interna perché dobbiamo lavorare per liberare le potenzialità di un'economia circolare". In campo agricolo, la responsabile provinciale ha confermato le prossime novità del settore, contenute anche nel disegno di legge che permetterà agli agricoltori di acquisire conoscenze e competenze nella gestione manageriale delle aziende: "Andremo a modificare il piano di insediamento per restituire, soprattutto ai giovani, una prospettiva e una visione a lungo termine dell'azienda". Fondamentale - è questa l'ultima parola chiave - sarà il ruolo dell'Istituto di San Michele per la formazione sul territorio. Imprenditori a confronto. La prima parte della serata ha visto il confronto tra esperienze imprenditoriali turistiche ed agricole. Aprendo la tavola rotonda l'assessore provinciale al turismo, artigianato e commercio ha sottolineato come in questa fase degli Stati generali della montagna il ruolo della politica sia quello di ascoltare esperienze, buone pratiche ed esigenze

dei territori: "Raccogliere le istanze di chi si impegna in prima persona è la condizione necessaria per andare ad incidere in maniera risolutiva sui problemi. Oggi siamo a **Riva** del Garda, eccellenza turistica, sportiva ed agricola, grazie ai prodotti quali vino ed olio. Occorre essere consapevoli di quello che abbiamo. Personalmente apprezzo la grande disponibilità dei territori a mettersi in gioco per recuperare il tempo e le opportunità perse". Nel suo intervento Annibale Salsa ha toccato tre temi: il rapporto tra uomo e montagna, la governance e i grandi carnivori. "La montagna vive se l'uomo vive in montagna. Il contadino è un costruttore di paesaggi fin dal 1200 e il paesaggio è una costruzione sociale, culturale e naturale.". Per questo motivo il ruolo della governance è cruciale in quanto - secondo Salsa - deve consentire l'attivismo e il protagonismo dei soggetti che abitano le terre alte. I prodotti di montagna sono di qualità a differenza della quantità della pianura. Per questo la politica deve recuperare modelli anche passati per restituire l'autenticità alla montagna". Sul dibattito dei grandi carnivori, Salsa ha individuato nel numero di esemplari presenti sul territorio l'elemento di criticità: "La governance serve a questo, ovvero a garantire il controllo del territorio che non deve essere condizionato dalla burocrazia". La storia di successo della famiglia Lunelli e dell'azienda Ferrari ha permesso a Camilla Lunelli, responsabile della comunicazione del gruppo, di portare la testimonianza diretta di quanto la qualità del prodotto ma anche del territorio siano fondamentali per competere sul mercato: "Il marchio Trento Doc ci consente di promuovere nel mondo un prodotto ed un territorio. Questo non potrebbe avvenire se promuovessimo il pinot grigio o lo spumante in generale. Il prodotto agricolo unico si realizza grazie al legame con il territorio, un'appartenenza unica con i terreni e la qualità del territorio. Il turismo in Trentino ci consente inoltre di far conoscere i prodotti a milioni di turisti che una volta ritornati a casa si riconosceranno ancor più negli stessi prodotti in quanto conoscono il territorio da cui provengono". Da qui la volontà di continuare ad agire con responsabilità sociale ed ambientale: "La montagna è un ecosistema fragile che va ad interagire con la vita delle persone. Noi non abbiamo migliaia di ettari ma piccoli terreni coltivati da agricoltori". Lo stesso mercato guarda sempre più alla sostenibilità come valore deciso nella scelta dei prodotti. Infine, parlando di comunicazione, Camilla Lunelli ha ribadito la scelta obbligata del digitale: "Nuovo canale attraverso cui dobbiamo tramettere emozione, raccontando tutto ciò che sta dietro al prodotto". L'emozione è il tasto che ha toccato anche Silvio Rigatti, fondatore di AktivHotel Santa Lucia: "Nel turismo non vendiamo pasti o letti ma un'esperienza ricca di emozioni. Non è necessario fare tutto ma poche cose fatte bene. All'ospite di un hotel offriamo l'incontro con il territorio grazie alle escursioni o alle degustazioni in cantina e promuoviamo prodotti tipici dell'Alto Garda quali l'olio e l'aceto". Secondo Rigatti, il Trentino deve guardare all'Alto Adige come un modello di qualità e sostenibilità: "Investiamo nella formazione degli operatori e facciamo crescere il sistema agricolo e turistico". Un ultimo accenno, l'imprenditore lo ha dedicato alla comunicazione: "Negli ultimi anni il sistema è cambiato, siamo passati dalle riviste patinate al web, dal giudizio stellato al giudizio dei clienti". E di web ed opportunità digitali ha parlato Andrea Casadei, general manager di "Grow the Planet H-Farm", il quale ha sottolineato il gap tra turismo e industria agroalimentare (a vantaggio del primo): "Molti imprenditori sono iperdigitali nella produzione del prodotto ma quando lo impacchettano tornano analogici. Solo il 3 per cento dell'agroalimentare è digitale ma la percentuale salirà al 25% nei prossimi anni". Chi non si attrezza al cambiamento corre il rischio di trasformare il digitale nella loro grande distribuzione: "E' necessario che l'imprenditore, sia esso turistico o agricolo, abbia la consapevolezza delle opportunità e delle conoscenze digitali". Buone pratiche in vetrina. L'incontro di **Riva** è servito a presentare

esperienze molto diverse tra di loro ma unite da un unico filo rosso: il successo di un'idea e, a volte, di un sogno. La conferma che "le favole esistono anche in agricoltura" è arrivata da Francesca Eccher, dell'azienda agricola e fattoria didattica "Il Leprotto Bisestile": "Siamo nati per necessità, per garantire un ricovero ad animali in difficoltà. Dopo gli animali sono arrivate le famiglie e le scuola a cui insegniamo le cose essenziali dellacampagna e l'autenticità della natura". La scelta bio, senza chimica, nei prodotti e nei campi ha premiato Matteo Furlani, dell'omonima azienda agricola di Povo: "Mio padre mi ha ceduto una parte di azienda in cui abbiamo fatto nascere una cantina, che produce spumante con il metodo classico, e, grazie a mia moglie, una linea di creme naturali, sempre a base spumante: "I turisti e i clienti apprezzano la nostra scelta di proporre un prodotto che cambia di anno in anno perché il vino è il risultato dei terreni ma anche delle stagioni". Il loro agriturismo merita una visita. Sempre il biologico ha premiato l'azienda agricola Balter di Rovereto. La storia, raccontata da Clementina Balter, parte dal castelliere (antica torre di comunicazione tra i castelli di Noarna e Pietra) nel cuore del bosco della città di Rovereto: "Oggi il castelliere è trasformato in una fattoria dove il cliente ci visita per conoscere la cultura del vino". La chiusura è toccata ad **Agraria** di **Riva** del Garda con il suo direttore, **Massimo Fia**, il quale ha aggiunto la parola chiave finale: identità. "**Agraria** - ha detto - è conosciuta per l'olio gardesano, unico in Italia e nel mondo. La nostra identità è nell'olio, un prodotto che garantisce solo il 10% del fatturato ad un'azienda di 300 soci e 28 dipendenti. Il resto viene dal negozio e dalla cantina. Grazie al valore identitario di un prodotto con il territorio abbiamo svoltato: oggi siamo in 42 Paesi del mondo, qualche anno fa in 42 paesi del Trentino".

Stati generali montagna, incontro ad **Agraria Riva del Garda**

LINK: <http://www.altoadige.it/viaggiart/stati-general-montagna-incontro-ad-agraria-riva-del-garda-1.2006716>

Stati generali montagna, incontro ad **Agraria Riva del Garda** 15 maggio 2019 Diminuire font
Ingrandire font Stampa Condividi Mail Al consorzio **Agraria** di **Riva del Garda** si terrà oggi, alle
ore 20, l'incontro sul tema "Agricoltura e turismo: qualità dei prodotti e qualità del territorio"
tra Giunta provinciale, imprenditori ed esperti del mondo turistico ed agricolo, nell'ambito
degli Stati generali della montagna. Alla serata parteciperanno, tra gli altri, gli assessori
provinciali all'agricoltura e al turismo, Giulia Zanotelli e Roberto Failoni, oltre all'antropologo
(e presidente del Cai) Annibale Salsa, Camilla Lunelli delle Cantine Ferrari, Silvio Rigatti,
fondatore di AktivHotel Santa Lucia e Andrea Casadei di Grow the Planet. Il seminario vedrà
anche i contributi di responsabili di aziende agricole trentine con le loro buone pratiche nei
settori dell'artigianato, vitivinicolo e dell'olio. 15 maggio 2019 Diminuire font Ingrandire font
Stampa Condividi Mail

Ottanta studenti e i prodotti di 12 aziende socie della Strada del Vino per diventare "Ambasciatori del Territorio"

LINK: <https://www.ildolomiti.it/societa/2019/ottanta-studenti-e-i-prodotti-di-12-aziende-socie-della-strada-del-vino-per-diventare-ambasciatori-de...>



Società Ottanta studenti e i prodotti di 12 aziende socie della Strada del Vino per diventare "Ambasciatori del Territorio" Si è concluso con una "prova sul campo" il progetto nato dalla collaborazione tra Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e Istituto Alberghiero di Levico e Rovereto con l'obiettivo di trasmettere ai giovani studenti delle classi terze le peculiarità delle eccellenze gastronomiche locali in modo che possano valorizzarle sia in cucina che in sala. Tema di questa edizione: i prodotti ortofrutticoli e i loro trasformati Pubblicato il - 15 maggio 2019 - 17:07 Condividi LEVICO. La promozione di un territorio spesso inizia a tavola. Lo sa bene la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che, per il quarto anno consecutivo, prosegue la sua collaborazione con l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico e Rovereto per il progetto "Ambasciatori del Territorio", nato con l'obiettivo di fornire agli studenti coinvolti gli strumenti e le competenze per saper interpretare e raccontare al meglio le eccellenze locali affinché possano trasmetterle agli ospiti delle strutture ristorative e ricettive in modo da divenire dei veri e propri promotori culturali. Avviato nell'anno scolastico 2015-2016 con focus sui prodotti ittici, il percorso è proseguito nelle edizioni successive incentrandosi prima sul lattiero-caseario e poi sui salumi. Quest'anno i protagonisti sono invece i prodotti ortofrutticoli provinciali e i loro trasformati: un mondo vasto e variegato, tanto che sono state ben 12 le aziende socie della Strada del Vino e dei Sapori che hanno messo a disposizione degli oltre 80 ragazzi coinvolti competenze e prodotti. Si tratta di **Agraria Riva del Garda**, As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati, Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della Farina della Valsugana, Azienda Agricola Maso Conca Verde, Cà dei Baghi, Cooperativa Castanicoltori Trentino - Alto Adige, COPAG - Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi, LaCorte dei Ciliegi, La Trentina, Madonna delle Vittorie, OlioCRU e Peperoncino Trentino. Il percorso, specificatamente rivolto alle quattro classi terze dell'Istituto, tre di cucina e una di sala, frequentate da ragazzi tra i 16 e i 18 anni, si è strutturato in tre specifiche fasi. In primo luogo, si è svolto un incontro introduttivo sull'attività promossa dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e sul valore del turismo enogastronomico e della cultura di prodotto, condotto da Sergio Valentini, che ha poi proposto agli studenti una panoramica sulle eccellenze locali, soffermandosi in particolare su quelle ortofrutticole. Sono poi seguite lezioni in classe tenute dagli stessi produttori, volte ad illustrare caratteristiche, fasi di produzione e di trasformazione delle proprie produzioni, arricchite da degustazioni guidate che hanno contribuito ad ispirare gli studenti nell'ideazione dei piatti da servire per il pranzo finale, curato da una selezione di ragazzi e dedicato ad un gruppo di ospiti composto da istituzioni, produttori e giornalisti. "Fare cultura di prodotto - ha dichiarato Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - è uno dei nostri principali obiettivi e crediamo sia fondamentale contribuire alla formazione in

questo senso di quanti studiano per andare a lavorare nei settori ristorativi e ricettivi, dove avviene la prima, fondamentale, accoglienza dell'ospite". "I nostri giovani hanno bisogno di verità - ha aggiunto Federico Samaden, dirigente dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico e Rovereto - e questo progetto, ormai consolidato, ha per noi un valore enorme perché ci consente di offrire risposte concrete ai loro bisogni, facendoli entrare in contatto con un mondo di poche parole e molti fatti, raccontando il lavoro onesto di chi dedica il proprio tempo a qualcosa di estremamente vero, come l'agricoltura e il rapporto con la terra per la produzione e lavorazione dei prodotti del territorio". Un progetto altamente stimolante, come emerge anche dal menù realizzato, studiato dai giovani chef fin nei minimi dettagli e proposto con competenza dal personale di sala. Il pranzo proposto prende infatti il via con un aperitivo a base di fagottino di Carne Fumada con crema Zambiana e ricotta di malga, pomodoro ciliegino al caprino e mousse leggera di asparagi di Zambana, crostino di lardo con mostarda di cipolle rosse, bruschetta di pane casereccio con peperoncino del Trentino, trota marinata con composta di ribes rosso, polentina tiepida di mais Spin della Valsugana con i funghi porcini, in abbinamento a tre cocktail ideati dagli studenti: "Roseberry", con sciroppo di rosa e succo di mela; "Red dream", con sciroppo di ribes rosso e succo di mela; "Perucca", con mostarda di zucca e zenzero e succo di pera. Si prosegue poi con un saluto dalla cucina, con una crema di patate del Lomaso e porri e uno stecco di salmerino gratin e olio extravergine di oliva, per poi passare all'antipasto, con un carpaccio di carne salada con praline di mele Fuji e Red Delicious con cavolo cappuccio rosso al miele e olio extra vergine di oliva DOP Garda trentino. Il primo prevede dei tortelli di pasta fresca al mais Spin della Valsugana, formaggio Casolét, filangè di asparagi bianchi di Zambana e crumble di speck, mentre il secondo un filetto di maiale con castagne del Trentino, melina di patate del Lomaso e giardinetto di verdure all'olio extra vergine di oliva DOP Garda trentino. Si conclude con un dessert denominato "Trilogia del territorio", con "Il ricordo di uno strudel con il succo di mela", "Il semifreddo ai marroni canditi del Trentino" e "La mousse al cioccolato e peperoncino del Trentino". Contenuto sponsorizzato

Opera Olei, progetto di sei produttori di olio extra vergine d'oliva

LINK: <https://www.informacibo.it/opera-olei-progetto-di-sei-produttori-di-olio-extra-vergine-doliva/>

Opera Olei, progetto di sei produttori di olio extra vergine d'oliva Illustrato a TuttoFood un progetto scuola, per rivoluzionare l'utilizzo dell'olio in cucina di Donato Troiano Ultima Modifica: 15/05/2019 E' nato Opera Olei. Al recente TuttoFood ha debuttato, Opera Olei, un progetto innovativo nato dall'unione di sei produttori di olio extravergine di oliva di sei differenti regioni italiane. L'obiettivo: mettersi insieme per promuovere sei monocultivar che sono l'espressione qualitativamente ineccepibile dei rispettivi territori di provenienza. Opera Olei: i nomi dei produttori di olio extravergine d'oliva monocultivar di qualità Mimmo Fazzari di Olearia San Giorgio, Massimo Fia di Agraria Riva del Garda, Salvatore Cutrera di Frantoio Cutrera, Marco Viola di Azienda Agraria Viola, Giorgio Franci di Frantoio Franci, Donato Conserva di Mimì. Due chef stellati per un progetto unico sull'olio extra vergine d'oliva A TuttoFood, per presentare Opera Olei c'era anche due chef stellati. Matia Barciulli e Nicola Damiani dell'Osteria di Passignano hanno sedotto i visitatori della manifestazione di fieramilano con le loro creazioni: una serie di piccoli assaggi studiati per raccontare come dall'olio possa nascere un piatto, capace di infondere personalità e carattere a ogni ricetta. Ma Opera Olei ha presentato anche un ArtBox di design e una scuola per promuovere la conoscenza di questo prezioso ingrediente Opera Olei Artbox racchiude sei eccellenze di olio Evo monocultivar da 100 ml, selezionate dal nord al sud Italia in base alla intensità, espressioni sublimi dei sei territori: L'Ottobratico, 46° Parallelo, Primo, Il Sincero, Villa Magra Grand Cru, Coratina. All'interno un manifesto racconta in modo chiaro ed esauriente i frantoio e le particolarità uniche dei cultivar: Ottobratica, Casaliva, Tonda Iblea, Moraiolo, Frantoio, Coratina. Un pratico vademecum, invece, suggerisce gli abbinamenti con ricette, sublimando l'olio ad alleato: per gli stessi piatti vengono indicati più oli a evidenziare la loro 'carica' di ingrediente, mentre la 'goccia d'oro' indica l'abbinamento wow. La forma - un prisma a base rettangolare - è scenografia e palcoscenico della selezione dei sei oli. Perfetto vestito volumetrico, evoca la preziosità di una clutch, la magia di una piramide, l'intensità di una scultura contemporanea. Pratica e preziosa - il nero ne connota la sua dimensione seducente e artistica - da esporre in cucina per avere sempre a portata di mano l'appagante varietà di oli. Fondata a Livorno una scuola: FJT Olive Oil School Il progetto Opera Olei vuole alimentare la cultura dell'olio anche attraverso una scuola dedicata a tutti coloro che vogliono capire. Per imparare a conoscere e riconoscere l'olio buono in tutta la sua ricchezza e complessità e a utilizzarlo al meglio in cucina sondando le infinite potenzialità, è stata fondata a Livorno una scuola: FJT Olive Oil School. L'obiettivo dei sei imprenditori è quello di offrire qualcosa di unico e fare cultura L'olio del frantoio è sempre Extravergine? Come scegliere e quale olio acquistare? Questo olio è buono? Come si degusta un olio? Leggero, medio, intenso, cosa significa? Queste sono solo alcune delle domande a cui vengono date risposte precise, chiare e puntuali: si imparano i principi di Metodica di assaggio, Frangitura, Nutrizionali, Olio e salute. I maestri di olio introducono in questo mondo con assaggi guidati e in abbinamento a ricette. Il sito di Opera Olei Condividi L'Articolo

L'olio extravergine di oliva dell'Alto Garda Trentino innova e si rinnova

LINK: <https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/27431-l-olio-extravergine-di-oliva-dell-alto-garda-trentino-innova-e-si-ri...>



L'olio extravergine di oliva dell'Alto Garda Trentino innova e si rinnova L'arca olearia 15/05/2019 L'olio extravergine di oliva dell'Alto Garda Trentino innova e si rinnova Tre anni d'indagini geologiche e minuziosi riscontri genetici portati avanti dall'equipe di ricercatori della Fondazione Edmund Mach in sinergia con **Agraria Riva** del Garda. Possibile garantire analiticamente l'olio del Garda Trentino grazie agli isotopi La ricerca che recupera un patrimonio del passato per dare un futuro ancora più prestigioso e inconfondibile all'olio extravergine d'oliva del Garda trentino. Tre anni d'indagini geologiche e minuziosi riscontri genetici portati avanti dall'equipe di ricercatori della Fondazione Edmund Mach in sinergia con **Agraria Riva** del Garda, cooperativa da tempo impegnata nella ricerca e sviluppo di progetti agricoli, olivicoltura in primis. 'Crediamo negli stimoli che la Fondazione Mach riscontra nella nostre produzioni olearie - ha ribadito il Presidente di **Agraria Riva** Giorgio Planchestainer in apertura del convegno di stamane al Palacongressi - perché sono dati utili a tutto il comparto agricolo dell'Alto Garda, a disposizione di quanti curano il paesaggio per migliorare la qualità della vita'. Il progetto di ricerca "Innovazione e Ricerca per l'Olio Extravergine dell'Alto Garda Trentino" finanziato da **Agraria Riva** del Garda e dalla Provincia Autonoma di Trento - APIAE è stato condotto in collaborazione tra il Consorzio e la Fondazione Edmund Mach. Nel convegno di oggi sono intervenuti ricercatori del Centro Ricerca e Innovazione e docenti del Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (FEM- UniTrento). Oliveti memorabili, testimoni dell'evoluzione stessa della cultura rurale. 'Piante archetipi di un territorio inconfondibile, piante che hanno messo radici nel Rinascimento, ancor prima dell'epoca di Leonardo da Vinci - ha esordito Fulvio Mattivi, moderatore dell'evento di stamane. 'La ricerca ha evidenziato come l'olio della cultivar Casaliva non abbia uguali per tipicità e precisi legami territoriali. Unico e ideale per educare il consumatore a scegliere al meglio, distinguendo certi miscugli d'olio che purtroppo penalizzano qualità e impegno produttivo degli olivicoltori più attenti.' Impegno supportato proprio dalla ricerca più avanzata. Nelle relazioni presentate dalla Fondazione Mach il ruolo della cultivar Casaliva scandisce l'evoluzione stessa del settore. Stella Grando ha illustrato la ridotta biodiversità delle piante d'ulivo che affiancano la Casaliva, piante indispensabili per l'impollinazione e dunque per ottenere frutti pregni d'olio. 'È il polline di queste varietà che determina l'unicità e la qualità dell'olio trentino.' Ricerca genetica e indagini operative. Gino Angeli, altro ricercatore Fem, ha poi illustrato i danni alle colture inferti dalla mosca olearia. 'Che da un paio di decenni è in graduale aumento, andando a colonizzare oltre che le sponde del lago anche zone più a nord. Situazione che deve allertare non solo gli agricoltori, ma anche quanti accudiscono olivi nei giardini di casa, piante che devono essere adeguatamente protette proprio per non intaccare le olivaie limitrofe. Ma come confermare l'effettiva provenienza dell'olio extravergine trentino? Attraverso i riscontri analitici sugli isotopi,

caratteri strettamente legati alle caratteristiche geografiche e climatiche del Garda. Indagini che - ha spiegato Luana Bontempo che con Federica Camin ha condotto la ricerca coordinata sempre dalla Fondazione Mach - evidenziano come l'olio trentino sia diverso da tutti gli altri. I riscontri scientifici - gli isotopi - possono impedirne la contraffazione a garanzia dell'origine e qualità. Urska Vrhovsek ha spiegato come il mercato proponga olio d'oliva semplicemente come merce, costringendo i consumatori a subire inconsapevolmente la grande eterogeneità rispetto alla qualità sensoriale e nutrizionale dell'EVO. Lo studio in merito ha messo a confronto 8 oli monovarietalì diversi, dimostrando come la Casaliva del Garda Trentino imprima carattere e profili compositivi d'altissimo livello. Analisi scientifiche per tutelare la produzione e per un mercato sempre più selettivo. Massimo Fia, direttore di Agraria Riva, ha spiegato come 'il consumatore pensa che il prezzo dell'olio in offerta sia il vero valore. Noi però liquidiamo ai soci ben 14 euro al chilo e quindi il valore effettivo del nostro EVO supera i 20 euro, perché dietro c'è un impegno nella ricerca e sviluppo, che facciamo proprio per dare identità al territorio dell'Alto Garda.' Stefano Polacchi, curatore della Guida Olii del Gambero Rosso, ha concluso il convegno ribadendo come i progetti di ricerca e sviluppo attuati in questi anni a Riva del Garda rappresentino 'l'idea vincente di un'agricoltura moderna che sfida in mercato con arguzia e qualità. Portando reddito agli olivicoltori, che curando l'habitat stimolano i consumatori ad esperienze sensoriali ancora più suggestive. Con l'olio extravergine che non sfrutta il territorio, ma anzi lo qualifica e lo cura.' di C. S.

Stati generali montagna, incontro ad **Agraria Riva** del Garda

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/viaggiart/stati-general-montagna-incontro-ad-agraria-riva-del-garda-1.2006716>

Stati generali montagna, incontro ad **Agraria Riva** del Garda 15 maggio 2019 Diminuire font
Ingrandire font Stampa Condividi Mail Al consorzio **Agraria di Riva** del Garda si terrà oggi, alle
ore 20, l'incontro sul tema "Agricoltura e turismo: qualità dei prodotti e qualità del territorio"
tra Giunta provinciale, imprenditori ed esperti del mondo turistico ed agricolo, nell'ambito
degli Stati generali della montagna. Alla serata parteciperanno, tra gli altri, gli assessori
provinciali all'agricoltura e al turismo, Giulia Zanotelli e Roberto Failoni, oltre all'antropologo
(e presidente del Cai) Annibale Salsa, Camilla Lunelli delle Cantine Ferrari, Silvio Rigatti,
fondatore di AktivHotel Santa Lucia e Andrea Casadei di Grow the Planet. Il seminario vedrà
anche i contributi di responsabili di aziende agricole trentine con le loro buone pratiche nei
settori dell'artigianato, vitivinicolo e dell'olio. 15 maggio 2019 Diminuire font Ingrandire font
Stampa Condividi Mail

Olio del Garda trentino: unicum mondiale

LINK: <https://www.unsertirol24.com/2019/05/16/olio-del-garda-trentino-un-unicum-mondiale-lo-rivela-ricerca-fem/>



von Vap 16.05.2019 20:29 Uhr Olio del Garda trentino: unicum mondiale La cultivar Casaliva risale a prima della scoperta dell'America. Olive frutto nel tempo di diverse impollinazioni. La difesa della qualità tra gli obiettivi Foto: Ufficio Stampa della Provincia di Trento Risalgono a prima di Leonardo da Vinci e della scoperta dell'America le olivaie più antiche del Garda Trentino. L'**Agraria di Riva** ha presentato assieme agli studiosi della Fondazione Mach la ricerca condotta sulla cultivar Casaliva, dalla biodiversità alla miscela di diversi pollini, un unicum al mondo. Ed è proprio questo oltre ad una lavorazione che preserva le qualità dell'oliva la vera forza del prodotto. Il presidente di **Agraria Riva** Giorgio Planchenstainer ha sottolineato l'importanza di abbinare qualità e territorialità dei prodotti attraverso elementi di unicità. Dalla Fem novità anche circa la possibilità -attraverso gli isotopi- di impedire la contraffazione a garanzia dell'origine e della qualità. Attenzione anche alla mosca olearia i cui danni riguardano gli agricoltori, ma anche chi custodisce gli olivi di casa. Sul mercato rimane la necessità di far capire al consumatore la differenza tra l'extravergine di qualità e la miscela di oli indistinti. Un concetto evidenziato da Fulvio Mattivi, docente universitario. Jetzt

Riva del Garda: agricoltura e turismo, la sfida è nella qualità globale di prodotti e territorio

LINK: <https://www.lavoicedeltrentino.it/2019/05/16/riva-del-garda-agricoltura-e-turismo-la-sfida-e-nella-qualita-globale-di-prodotti-e-territorio/>



Tweet Gli Stati generali della montagna hanno visto martedì sera a a **Riva del Garda** la serata dedicata alla qualità dei prodotti e del territorio per il settore del turismo ed agricoltura. Raccogliendo la disponibilità di **Massimo Fia**, direttore di **Agraria** di **Riva del Garda**, il progetto per la ridefinizione delle politiche delle montagna ha voluto aprire anche ad esperti esterni ed imprenditori trentini, chiamati a confrontarsi su uno dei temi cardine degli Stati generali della montagna: la qualità globale di prodotti e del territorio. Senza qualità - è questa la sintesi della serata - non è possibile vincere alcuna delle sfide di un mercato sempre più competitivo, così come non è possibile costruire un'architettura di politiche che guardino, in maniera innovativa, alle genti e al futuro delle alte terre. Pubblicità Pubblicità All'incontro hanno preso parte, tra gli altri, gli assessori provinciali all'agricoltura e al turismo, l'antropologo (e già presidente del Cai) Annibale Salsa; Camilla Lunelli delle Cantine Ferrari; Silvio Rigatti, fondatore di AktivHotel Santa Lucia; e Andrea Casadei di Grow the Planet. Le parole chiave dell'incontro le ha riassunte l'assessore provinciale all'agricoltura e foreste: "Gli Stati generali della montagna ci obbligano a pensare in maniera critica, ovvero a pensare dove siamo e dove vogliamo arrivare. In Trentino abbiamo degli elementi distintivi, su cui investire, quali paesaggio storia e autonomia. In ambito turistico, l'agriturismo non è concorrente dell'albergo ma integra l'offerta legata al contesto agricolo. Molto rimane da fare per quanto riguarda le nuove opportunità digitali nella comunicazione e nel marketing." "Se vogliamo - ha continuato l'assessore - far convergere agricoltura e turismo, le parole chiave sono qualità e sostenibilità: un'esperienza trasversale a cui il mercato guarda con sempre maggiore attenzione. Per questo motivo dobbiamo smetterla di farci la guerra interna perché dobbiamo lavorare per liberare le potenzialità di un'economia circolare". In campo agricolo, la responsabile provinciale ha confermato le prossime novità del settore, contenute anche nel disegno di legge che permetterà agli agricoltori di acquisire conoscenze e competenze nella gestione manageriale delle aziende: "Andremo a modificare il piano di insediamento per restituire, soprattutto ai giovani, una prospettiva e una visione a lungo termine dell'azienda". Fondamentale - è questa l'ultima parola chiave - sarà il ruolo dell'Istituto di San Michele per la formazione sul territorio. Imprenditori a confronto. La prima parte della serata ha visto il confronto tra esperienze imprenditoriali turistiche ed agricole. Aprendo la tavola rotonda l'assessore provinciale al turismo, artigianato e commercio ha sottolineato come in questa fase degli Stati generali della montagna il ruolo della politica sia quello di ascoltare esperienze, buone pratiche ed esigenze dei territori: "Raccogliere le istanze di chi si impegna in prima persona è la condizione necessaria per andare ad incidere in maniera risolutiva sui problemi. Oggi siamo a **Riva del Garda**, eccellenza turistica, sportiva ed agricola, grazie ai prodotti quali vino ed olio. Occorre essere consapevoli di quello che abbiamo. Personalmente apprezzo la grande disponibilità dei

territori a mettersi in gioco per recuperare il tempo e le opportunità perse". Nel suo intervento Annibale Salsa ha toccato tre temi: il rapporto tra uomo e montagna, la governance e i grandi carnivori. "La montagna vive se l'uomo vive in montagna. Il contadino è un costruttore di paesaggi fin dal 1200 e il paesaggio è una costruzione sociale, culturale e naturale." "Per questo motivo il ruolo della governance è cruciale in quanto - secondo Salsa - deve consentire l'attivismo e il protagonismo dei soggetti che abitano le terre alte. I prodotti di montagna sono di qualità a differenza della quantità della pianura. Per questo la politica deve recuperare modelli anche passati per restituire l'autenticità alla montagna". Sul dibattito dei grandi carnivori, Salsa ha individuato nel numero di esemplari presenti sul territorio l'elemento di criticità: "La governance serve a questo, ovvero a garantire il controllo del territorio che non deve essere condizionato dalla burocrazia". La storia di successo della famiglia Lunelli e dell'azienda Ferrari ha permesso a Camilla Lunelli, responsabile della comunicazione del gruppo, di portare la testimonianza diretta di quanto la qualità del prodotto ma anche del territorio siano fondamentali per competere sul mercato: "Il marchio Trento Doc ci consente di promuovere nel mondo un prodotto ed un territorio. Questo non potrebbe avvenire se promuovessimo il pinot grigio o lo spumante in generale. Il prodotto agricolo unico si realizza grazie al legame con il territorio, un'appartenenza unica con i terreni e la qualità del territorio. Il turismo in Trentino ci consente inoltre di far conoscere i prodotti a milioni di turisti che una volta ritornati a casa si riconosceranno ancor più negli stessi prodotti in quanto conoscono il territorio da cui provengono". Da qui la volontà di continuare ad agire con responsabilità sociale ed ambientale: "La montagna è un ecosistema fragile che va ad interagire con la vita delle persone. Noi non abbiamo migliaia di ettari ma piccoli terreni coltivati da agricoltori". Lo stesso mercato guarda sempre più alla sostenibilità come valore deciso nella scelta dei prodotti. Infine, parlando di comunicazione, Camilla Lunelli ha ribadito la scelta obbligata del digitale: "Nuovo canale attraverso cui dobbiamo trasmettere emozione, raccontando tutto ciò che sta dietro al prodotto". L'emozione è il tasto che ha toccato anche Silvio Rigatti, fondatore di AktivHotel Santa Lucia: "Nel turismo non vendiamo pasti o letti ma un'esperienza ricca di emozioni. Non è necessario fare tutto ma poche cose fatte bene. All'ospite di un hotel offriamo l'incontro con il territorio grazie alle escursioni o alle degustazioni in cantina e promuoviamo prodotti tipici dell'Alto Garda quali l'olio e l'aceto". Secondo Rigatti, il Trentino deve guardare all'Alto Adige come un modello di qualità e sostenibilità: "Investiamo nella formazione degli operatori e facciamo crescere il sistema agricolo e turistico". Un ultimo accenno, l'imprenditore lo ha dedicato alla comunicazione: "Negli ultimi anni il sistema è cambiato, siamo passati dalle riviste patinate al web, dal giudizio stellato al giudizio dei clienti". E di web ed opportunità digitali ha parlato Andrea Casadei, general manager di "Grow the Planet H-Farm", il quale ha sottolineato il gap tra turismo e industria agroalimentare (a vantaggio del primo): "Molti imprenditori sono iperdigitali nella produzione del prodotto ma quando lo impacchettano tornano analogici. Solo il 3 per cento dell'agroalimentare è digitale ma la percentuale salirà al 25% nei prossimi anni". Chi non si attrezza al cambiamento corre il rischio di trasformare il digitale nella loro grande distribuzione: "E' necessario che l'imprenditore, sia esso turistico o agricolo, abbia la consapevolezza delle opportunità e delle conoscenze digitali". Buone pratiche in vetrina. L'incontro di **Riva** è servito a presentare esperienze molto diverse tra di loro ma unite da un unico filo rosso: il successo di un'idea e, a volte, di un sogno. La conferma che "le favole esistono anche in agricoltura" è arrivata da Francesca Eccher, dell'azienda agricola e fattoria didattica "Il Leprotto Bisestile": "Siamo nati per necessità, per garantire un ricovero ad animali in difficoltà. Dopo gli animali sono arrivate

le famiglie e le scuola a cui insegniamo le cose essenziali della campagna e l'autenticità della natura". La scelta bio, senza chimica, nei prodotti e nei campi ha premiato Matteo Furlani, dell'omonima azienda agricola di Povo: "Mio padre mi ha ceduto una parte di azienda in cui abbiamo fatto nascere una cantina, che produce spumante con il metodo classico, e, grazie a mia moglie, una linea di creme naturali, sempre a base spumante: "I turisti e i clienti apprezzano la nostra scelta di proporre un prodotto che cambia di anno in anno perché il vino è il risultato dei terreni ma anche delle stagioni". Il loro agriturismo merita una visita. Sempre il biologico ha premiato l'azienda agricola Balter di Rovereto. La storia, raccontata da Clementina Balter, parte dal castelliere (antica torre di comunicazione tra i castelli di Noarna e Pietra) nel cuore del bosco della città di Rovereto: "Oggi il castelliere è trasformato in una fattoria dove il cliente ci visita per conoscere la cultura del vino". La chiusura è toccata ad **Agraria di Riva del Garda** con il suo direttore, **Massimo Fia**, il quale ha aggiunto la parola chiave finale: identità. "**Agraria** - ha detto - è conosciuta per l'olio gardesano, unico in Italia e nel mondo. La nostra identità è nell'olio, un prodotto che garantisce solo il 10% del fatturato ad un'azienda di 300 soci e 28 dipendenti. Il resto viene dal negozio e dalla cantina. Grazie al valore identitario di un prodotto con il territorio abbiamo svoltato: oggi siamo in 42 Paesi del mondo, qualche anno fa in 42 paesi del Trentino". Pubblicità Pubblicità

Mag
17
2019

Opera Olei, i produttori si raccontano

Notizie

Un progetto innovativo firmato da sei eccellenti produttori di olio extra vergine d'oliva, un ArtBox di design e una scuola, per rivoluzionare l'utilizzo dell'olio in cucina e per promuovere la conoscenza di questo ingrediente prezioso.



Mimmo Fazari di Olearia San Giorgio, Massimo Fia di Agraria Riva del Garda, Salvatore Cutrera di Frantoi Cutrera, Marco Viola di Azienda Agraria Viola, Giorgio Franci di Frantoio Franci, Donato Conserva di Mimi. Hanno messo la loro faccia, le loro competenze, i loro prodotti per promuovere la poliedrica ricchezza dell'olio extravergine d'oliva monocultivar di qualità. **E' nato Opera Olei.** Un racconto fluido che si fa concreto in **Opera Olei ArtBox**, uno scrigno prezioso, rivoluzionaria dichiarazione di come l'olio Evo monocultivar sia un ingrediente di rara potenza in grado di imprimere una svolta a ogni piatto, di dare personalità a ogni ricetta. Un elisir di vita, di profumi e di eleganza, di gusto e di salute.

OPERA OLEI ARTBOX

Opera Olei Artbox racchiude sei eccellenze di olio Evo monocultivar da 100 ml, selezionate dal nord al sud Italia in base alla intensità, espressioni sublimi dei sei territori: **L'Ottobratico, 46° Parallelo, Primo, Il Sincero, Villa Magra Grand Cru, Coratina.** All'interno un manifesto racconta in modo chiaro ed esauriente i frantoi e le particolarità uniche dei cultivar: **Ottobratica, Casaliva, Tonda Iblea, Moraiolo, Frantoio, Coratina.** Un pratico vademecum, invece, suggerisce gli abbinamenti con ricette, sublimando l'olio ad alleato: per gli stessi piatti vengono indicati più oli a evidenziare la loro 'carica' di ingrediente, mentre la 'goccia d'oro' indica l'abbinamento **wow.**

La forma – un prisma a base rettangolare – è scenografia e palcoscenico della selezione dei sei oli. Perfetto vestito volumetrico, evoca la preziosità di una clutch, la magia di una piramide, l'intensità di una scultura contemporanea. Pratica e preziosa – il nero ne connota la sua dimensione seduttiva e artistica – da esporre in cucina per avere sempre a portata di mano l'appagante varietà di oli. Il progetto OPERA OLEI vuole alimentare la cultura dell'olio. I sei eccellenti interpreti di un sistema di coltivazione e produzione incentrato sulla qualità e teso verso la perfezione con regole chiare e restrittive, hanno fondato una scuola dedicata a tutti coloro che vogliono capire.

LA SCUOLA DELL'OLIO

Per imparare a conoscere e riconoscere l'olio buono in tutta la sua ricchezza e complessità e a utilizzarlo al meglio in cucina sondando le infinite potenzialità, è stata fondata a **Livorno una scuola:**

FJT Olive Oil School.

Il nostro obiettivo è offrire qualcosa di unico e fare cultura.

L'olio del frantoio è sempre Extravergine? Come scegliere e quale olio acquistare? Questo olio è buono? Come si degusta un olio? Leggero, medio, intenso, cosa significa? Queste sono solo alcune delle domande a cui vengono date risposte precise, chiare e puntuali: si imparano i principi di **Metodica di assaggio, Frangitura, Nutrizionali, Olio e salute.** I maestri di olio introducono in questo mondo con assaggi guidati e in abbinamento a ricette.

Per informazioni **FJT Olive Oil School: Oliveoilschool@fjt.it www.operaolei.it**

https://www.facebook.com/operaolei/ #operaolei #italianfood #olioextraverginedioliva



Vuoi essere
aggiornato?



cerca nel sito

iscriviti alla
Newsletter



Newsletter
vai all'archivio

Newsletter 19
Maggio 2019

Newsletter 5
Maggio 2019

Newsletter 20
Aprile 2019

Le ricette dei miei amici

Risotto Vialone Nano con punte di asparagi in crema.
A Latina c'è un elegante e accogliente ristorante che si chiama l'Assunta. La cuoca [...]

Maccheroncini Senatore Cappelli con seppioline, fave fresche e bottarga di muggine.
Ingredienti: gr 500 maccheroncini Senatore Cappelli gr 500 seppioline fresche, conservando il sacchetto dell'inchiostro a [...]

Rigatoni Senatore Cappelli al pesto
Ingredienti per tante persone: 3000 g di rigatoni 800 g di olio e.v. 800 g [...]

Risotto al Grana Padano con ragu di ossobuco al profumo di agrumi siciliani
Ecco i Fratelli Cerea al Pellegrino Cooking Festival al 2010! Un risotto delizioso firmato da Chicco [...]

Tagliatelle con le uova mantecate con gamberoni in crema di zucca al sentore di macis con fiocchi di avena e sesamo tostato.
luigi sforzellini Ingredienti: 260 g di tagliatelle all'uovo Latini – 240 g di polpa [...]



Posted by admin at 4:29 pm

Grazie Alessandro Marras

Giovanni Mastropasqua e Sandro Romano

Notizie



Catania: Carlo Sichel, Andrea Graziano

La sveglia suona alle 3 e mezza. Non mi spaventano le 'alzatacce' ma questa è [...]



Pierluigi Uriani alias Boutique de la Pierre

Leggetevi la storia del giovanissimo Pierluigi che ho scritto per Italia a Tavola. C'è molto [...]



Meetincucina con tre giovani chef...

... e le loro brigate. Mi sono regalata, ogni tanto ci vuole, una giornata intera [...]

INFORMATIVA PRIVACY ai sensi del Regolamento 2016/679/UE sul trattamento dei dati personali
Gentile Utente, questa iniziativa è destinata ai soli utenti che non hanno mai messo a [...]



Le 10 regole di Gualtiero Marchesi

Alzo le mani e saluto le polemiche. Gualtiero aveva nel cassetto da tempo questi pensieri [...]

Lettere a mano



Sarte a Lucca

di Nicola Dal Falco. Lucca – Compitare certe pubblicità ha qualcosa di rassicurante: la-v-o-ri di tap-pe-z-e-ria, [...]

Carla consiglia

Accademia Gualtiero Marchesi
Altopalato
Amici del fungo cardoncello
Appunti golosi
Athos Guizzardi
Athos Guizzardi
Cinquesensi
Club di Papillon
Davide Oldani
Decanter – Radio2
Enrico Bartolini
Filippo La Mantia
Gastronauta
Gianfranco Vissani
I Signori del Barbecue
Identità Golose
Il Blog di Angelo Figorilli
Italia a tavola
Mangiarebene
Mistralpubblicità

INFORMATIVA PRIVACY 2016/679/UE

Abita con i figli in un garage, continua l'emergenza abitativa di una famiglia Rivana

LINK: <https://www.lavoicedeltrentino.it/2019/05/19/abita-con-i-figli-in-un-garage-continua-lemergenza-abitativa-di-una-famiglia-rivana/>



Redazione Trento Gli Stati generali della montagna hanno visto martedì sera a **Riva del Garda** la serata dedicata alla qualità dei prodotti e del territorio per il settore del turismo ed agricoltura. Raccogliendo la disponibilità di **Massimo Fia**, direttore di **Agraria** di **Riva del Garda**, il progetto per la ridefinizione delle politiche della montagna ha voluto aprire anche ad esperti esterni ed imprenditori trentini, chiamati a confrontarsi su uno dei temi cardine degli Stati generali della montagna: la qualità globale di prodotti e del territorio. Senza qualità - è questa la sintesi della serata - non è possibile vincere alcuna delle sfide di un mercato sempre più competitivo, così come non è possibile costruire un'architettura di politiche che guardino, in maniera innovativa, alle genti e al futuro delle alte terre. Pubblicità Pubblicità All'incontro hanno preso parte, tra gli altri, gli assessori provinciali all'agricoltura e al turismo, l'antropologo (e già presidente del Cai) Annibale Salsa; Camilla Lunelli delle Cantine Ferrari; Silvio Rigatti, fondatore di AktivHotel Santa Lucia; e Andrea Casadei di Grow the Planet. Le parole chiave dell'incontro le ha riassunte l'assessore provinciale all'agricoltura e foreste: "Gli Stati generali della montagna ci obbligano a pensare in maniera critica, ovvero a pensare dove siamo e dove vogliamo arrivare. In Trentino abbiamo degli elementi distintivi, su cui investire, quali paesaggio storia e autonomia. In ambito turistico, l'agriturismo non è concorrente dell'albergo ma integra l'offerta legata al contesto agricolo. Molto rimane da fare per quanto riguarda le nuove opportunità digitali nella comunicazione e nel marketing." "Se vogliamo - ha continuato l'assessore - far convergere agricoltura e turismo, le parole chiave sono qualità e sostenibilità: un'esperienza trasversale a cui il mercato guarda con sempre maggiore attenzione. Per questo motivo dobbiamo smetterla di farci la guerra interna perché dobbiamo lavorare per liberare le potenzialità di un'economia circolare". In campo agricolo, la responsabile provinciale ha confermato le prossime novità del settore, contenute anche nel disegno di legge che permetterà agli agricoltori di acquisire conoscenze e competenze nella gestione manageriale delle aziende: "Andremo a modificare il piano di insediamento per restituire, soprattutto ai giovani, una prospettiva e una visione a lungo termine dell'azienda". Fondamentale - è questa l'ultima parola chiave - sarà il ruolo dell'Istituto di San Michele per la formazione sul territorio. Imprenditori a confronto. La prima parte della serata ha visto il confronto tra esperienze imprenditoriali turistiche ed agricole. Aprendo la tavola rotonda l'assessore provinciale al turismo, artigianato e commercio ha sottolineato come in questa fase degli Stati generali della montagna il ruolo della politica sia quello di ascoltare esperienze, buone pratiche ed esigenze dei territori: "Raccogliere le istanze dichi si impegna in prima persona è la condizione necessaria per andare ad incidere in maniera risolutiva sui problemi. Oggi siamo a **Riva del Garda**, eccellenza turistica, sportiva ed agricola, grazie ai prodotti quali vino ed olio. Occorre essere consapevoli di quello che abbiamo. Personalmente

apprezzo la grande disponibilità dei territori a mettersi in gioco per recuperare il tempo e le opportunità perse". Nel suo intervento Annibale Salsa ha toccato tre temi: il rapporto tra uomo e montagna, la governance e i grandi carnivori. "La montagna vive se l'uomo vive in montagna. Il contadino è un costruttore di paesaggi fin dal 1200 e il paesaggio è una costruzione sociale, culturale e naturale." "Per questo motivo il ruolo della governance è cruciale in quanto - secondo Salsa - deve consentire l'attivismo e il protagonismo dei soggetti che abitano le terre alte. I prodotti di montagna sono di qualità a differenza della quantità della pianura. Per questo la politica deve recuperare modellianche passati per restituire l'autenticità alla montagna". Sul dibattito dei grandi carnivori, Salsa ha individuato nel numero di esemplari presenti sul territorio l'elemento di criticità: "La governance serve a questo, ovvero a garantire il controllo del territorio che non deve essere condizionato dalla burocrazia". La storia di successo della famiglia Lunelli e dell'azienda Ferrari ha permesso a Camilla Lunelli, responsabile della comunicazione del gruppo, di portare la testimonianza diretta di quanto la qualità del prodotto ma anche del territorio siano fondamentali per competere sul mercato: "Il marchio Trento Doc ci consente di promuovere nel mondo un prodotto ed un territorio. Questo non potrebbe avvenire se promuovessimo il pinot grigio o lo spumante in generale. Il prodotto agricolo unico si realizza grazie al legame con il territorio, un'appartenenza unica con i terreni e la qualità del territorio. Il turismo in Trentino ci consente inoltre di far conoscere i prodotti a milioni di turisti che una volta ritornati a casa si riconosceranno ancor più negli stessi prodotti in quanto conoscono il territorio da cui provengono". Da qui la volontà di continuare ad agire con responsabilità sociale ed ambientale: "La montagna è un ecosistema fragile che va ad interagire con la vita delle persone. Noi non abbiamo migliaia di ettari ma piccoli terreni coltivati da agricoltori". Lo stesso mercato guarda sempre più alla sostenibilità come valore deciso nella scelta dei prodotti. Infine, parlando di comunicazione, Camilla Lunelli ha ribadito la scelta obbligata del digitale: "Nuovo canale attraverso cui dobbiamo tramettere emozione, raccontando tutto ciò che sta dietro al prodotto". L'emozione è il tasto che ha toccato anche Silvio Rigatti, fondatore di AktivHotel SantaLucia: "Nel turismo non vendiamo pasti o letti ma un'esperienza ricca di emozioni. Non è necessario fare tutto ma poche cose fatte bene. All'ospite di un hotel offriamo l'incontro con il territorio grazie alle escursioni o alle degustazioni in cantina e promuoviamo prodotti tipici dell'Alto Garda quali l'olio e l'aceto". Secondo Rigatti, il Trentino deve guardare all'Alto Adige come un modello di qualità e sostenibilità: "Investiamo nella formazione degli operatori e facciamo crescere il sistema agricolo e turistico". Un ultimo accenno, l'imprenditore lo ha dedicato alla comunicazione: "Negli ultimi anni il sistema è cambiato, siamo passati dalle riviste patinate al web, dal giudizio stellato al giudizio dei clienti". E di web ed opportunità digitali ha parlato Andrea Casadei, general manager di "Grow the Planet H-Farm", il quale ha sottolineato il gap tra turismo e industria agroalimentare (a vantaggio del primo): "Molti imprenditori sono iperdigitali nella produzione del prodotto ma quando lo impacchettano tornano analogici. Solo il 3 per cento dell'agroalimentare è digitale ma la percentuale salirà al 25% nei prossimi anni". Chi non si attrezza al cambiamento corre il rischio di trasformare il digitale nella loro grande distribuzione: "E' necessario che l'imprenditore, sia esso turistico o agricolo, abbia la consapevolezza delle opportunità e delle conoscenze digitali". Buone pratiche in vetrina. L'incontro di **Riva** è servito a presentare esperienze molto diverse tra di loro ma unite da un unico filo rosso: il successo di un'idea e, a volte, di un sogno. La conferma che "le favole esistono anche in agricoltura" è arrivata da Francesca Eccher, dell'azienda agricola e fattoria didattica "Il Leprotto Bisestile": "Siamo nati

per necessità, per garantire un ricovero ad animali in difficoltà. Dopo gli animali sono arrivate le famiglie e le scuola a cui insegniamo le cose essenziali della campagna e l'autenticità della natura". La scelta bio, senza chimica, nei prodotti e nei campi ha premiato Matteo Furlani, dell'omonima azienda agricola di Povo: "Mio padre mi ha ceduto una parte di azienda in cui abbiamo fatto nascere una cantina, che produce spumante con il metodo classico, e, grazie a mia moglie, una linea di creme naturali, sempre a base spumante: "I turisti e i clienti apprezzano la nostra scelta di proporre un prodotto che cambia di anno in anno perché il vino è il risultato dei terreni ma anche delle stagioni". Il loro agriturismo merita una visita. Sempre il biologico ha premiato l'azienda agricola Balter di Rovereto. La storia, raccontata da Clementina Balter, parte dal castelliere (antica torre di comunicazione tra i castelli di Noarna e Pietra) nel cuore del bosco della città di Rovereto: "Oggi il castelliere è trasformato in una fattoria dove il cliente ci visita per conoscere la cultura del vino". La chiusura è toccata ad **Agraria di Riva del Garda** con il suo direttore, **Massimo Fia**, il quale ha aggiunto la parola chiave finale: identità. "**Agraria** - ha detto - è conosciuta per l'olio gardesano, unico in Italia e nel mondo. La nostra identità è nell'olio, un prodotto che garantisce solo il 10% del fatturato ad un'azienda di 300 soci e 28 dipendenti. Il resto viene dal negozio e dalla cantina. Grazie al valore identitario di un prodotto con il territorio abbiamo svoltato: oggi siamo in 42 Paesi del mondo, qualche anno fa in 42 paesi del Trentino". Pubblicità

Settima edizione de l'Oro del Garda: premiati i migliori oli Garda DOP

LINK: <https://www.eroideigusto.it/settima-edizione-de-loro-del-garda-premiati-i-migliori-oli-garda-dop/>

Il concorso unico indetto dal Consorzio Garda DOP premia ogni anno i migliori oli delle tre denominazioni. Primo posto al frantoio Turri e all'**Agraria Riva del Garda** VERONA. Sono l'olio Garda Orientale DOP del frantoio Fratelli Turri di Cavaion Veronese (Verona) e quello dell'**Agraria Riva del Garda** di **Riva del Garda** (Trento) a vincere il primo posto de L'Oro del Garda. Il concorso unico indetto dal Consorzio Olio Garda DOP che ogni anno premia i migliori extravergine delle denominazioni Garda Bresciano DOP, Garda Orientale DOP, Garda Trentino DOP. I due oli hanno vinto rispettivamente nelle categorie fruttato leggero e fruttato medio. La premiazione è avvenuta sabato 18 maggio a Casa Berengario di Cavaion Veronese, la nuova sede del Consorzio inaugurata nella stessa data. Ad aggiudicarsi il secondo e il terzo posto nella categoria fruttato leggero sono stati invece l'oleificio Cisano di Cisano (Verona), con l'olio Garda Orientale DOP, e l'olio Garda DOP dell'azienda Redoro di Grezzana (Verona). Per quel che riguarda gli oli fruttati medi sono saliti sul secondo e terzo gradino del podio l'olio Garda trentino DOP dell'azienda Madonna delle Vittorie, e il monocultivar Casaliva Garda DOP de Le Creve di Malcesine (Verona). L'Oro del Garda ogni anno premia il miglior olio Garda DOP scelto in un panel test dove assaggiatori professionisti analizzano i campioni di olio della campagna olivicola, opportunamente resi anonimi. Le modalità di svolgimento della selezione sono state presentate da Gianpaolo Fasoli, capo panel del laboratorio chimico delle Dogane di Verona, che ha coordinato i lavori della giuria. Share

L'Oro del Garda: premiati veronesi e trentini

LINK: <https://quibrescia.it/cms/2019/05/20/loro-del-garda-premiati-veronesi-e-trentini/>



L'Oro del Garda: premiati veronesi e trentini Mag 20, 2019 30 0 tweet OLYMPUS DIGITAL CAMERA (red.) Sono l'olio Garda Orientale DOP del frantoio Fratelli Turri di Cavaion Veronese (Verona) e quello dell'**Agraria Riva del Garda** di **Riva del Garda** (Trento) a vincere il primo posto de L'Oro del Garda, il concorso unico indetto dal Consorzio Olio Garda DOP che ogni anno premia i migliori extravergine delle denominazioni Garda Bresciano DOP, Garda Orientale DOP, Garda Trentino DOP. I due oli hanno vinto rispettivamente nelle categorie fruttato leggero e fruttato medio. La premiazione è avvenuta sabato 18 maggio a Casa Berengario di Cavaion Veronese, la nuova sede del Consorzio inaugurata nella stessa data. Ad aggiudicarsi il secondo e il terzo posto nella categoria fruttato leggero sono stati invece l'oleificio Cisano di Cisano (Verona), con l'olio Garda Orientale DOP, e l'olio Garda DOP dell'azienda Redoro di Grezzana (Verona). Per quel che riguarda gli oli fruttati medi sono saliti sul secondo e terzo gradino del podio l'olio Garda trentino DOP dell'azienda Madonna delle Vittorie, e il monocultivar Casaliva Garda DOP de Le Creve di Malcesine (Verona). L'Oro del Garda ogni anno premia il miglior olio Garda DOP scelto in un panel test dove assaggiatori professionisti analizzano i campioni di olio della campagna olivicola, opportunamente resi anonimi. Le modalità di svolgimento della selezione sono state presentate da Gianpaolo Fasoli, capo panel del laboratorio chimico delle Dogane di Verona, che ha coordinato i lavori della giuria. Comments comments

Premiati i migliori Oli Garda DOP 2019 de 'L'Oro del Garda'

LINK: http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=17903

Premiati i migliori Oli Garda DOP 2019 de 'L'Oro del Garda' Tweet Cavaion veronese (VR) - Casa Berengario il 18 maggio 2019 di Mariella Belloni Articolo georeferenziato Giunto alla settima edizione, il concorso unico indetto dal Consorzio Garda DOP premia ogni anno i migliori oli delle tre denominazioni. Primo posto al frantoio Turri e all'**Agraria Riva** del Garda Sono l'olio Garda Orientale DOP del frantoio Fratelli Turri di Cavaion Veronese (Verona) e quello dell'**Agraria Riva** del Garda di **Riva** del Garda (Trento) a vincere il primo posto de L'Oro del Garda, il concorso unico indetto dal Consorzio Olio Garda DOP che ogni anno premia i migliori extravergine delle denominazioni Garda Bresciano DOP, Garda Orientale DOP, Garda Trentino DOP. I due oli hanno vinto rispettivamente nelle categorie fruttato leggero e fruttato medio. La premiazione è avvenuta sabato 18 maggio a Casa Berengario di Cavaion Veronese, la nuova sede del Consorzio inaugurata nella stessa data. Ad aggiudicarsi il secondo e il terzo posto nella categoria fruttato leggero sono stati invece l'oleificio Cisano di Cisano (Verona), con l'olio Garda Orientale DOP, e l'olio Garda DOP dell'azienda Redoro di Grezzana (Verona). Per quel che riguarda gli oli fruttati medi sono saliti sul secondo e terzo gradino del podio l'olio Garda trentino DOP dell'azienda Madonna delle Vittorie, e il monocultivar Casaliva Garda DOP de Le Creve di Malcesine (Verona). L'Oro del Garda ogni anno premia il miglior olio Garda DOP scelto in un panel test dove assaggiatori professionisti analizzano i campioni di olio della campagna olivicola, opportunamente resi anonimi. Le modalità di svolgimento della selezione sono state presentate da Gianpaolo Fasoli, capo panel del laboratorio chimico delle Dogane di Verona, che ha coordinato i lavori della giuria. Pubblicato il 20 maggio 2019 in Olio Letto 0 volte

PREMIATI I MIGLIORI OLII GARDA DOP

LINK: <http://www.veniceonair.com/premiati-i-migliori-oli-garda-dop/>



PREMIATI I MIGLIORI OLII GARDA DOP Sono l'olio Garda Orientale DOP del frantoio Fratelli Turri di Cavaion Veronese (Verona) e quello dell'**Agraria Riva** del Garda di **Riva** del Garda (Trento) a vincere il primo posto de L'Oro del Garda, il concorso unico indetto dal Consorzio Olio Garda DOP che ogni anno premia i migliori extravergine delle denominazioni Garda Bresciano DOP, Garda Orientale DOP, Garda Trentino DOP. I due oli hanno vinto rispettivamente nelle categorie fruttato leggero e fruttato medio. La premiazione è avvenuta il 18 maggio a Casa Berengario di Cavaion Veronese, la nuova sede del Consorzio inaugurata nella stessa data. Ad aggiudicarsi il secondo e il terzo posto nella categoria fruttato leggero sono stati invece l'oleificio Cisano di Cisano (Verona), con l'olio Garda Orientale DOP, e l'olio Garda DOP dell'azienda Redoro di Grezzana (Verona). Per quel che riguarda gli oli fruttati medi sono saliti sul secondo e terzo gradino del podio l'olio Garda trentino DOP dell'azienda Madonna delle Vittorie, e il monocultivar Casaliva Garda DOP de Le Creve di Malcesine (Verona). L'Oro del Garda ogni anno premia il miglior olio Garda DOP scelto in un panel test dove assaggiatori professionisti analizzano i campioni di olio della campagna olivicola, opportunamente resi anonimi. Le modalità di svolgimento della selezione sono state presentate da Gianpaolo Fasoli, capo panel del laboratorio chimico delle Dogane di Verona, che ha coordinato i lavori della giuria. (foto Cru.raccolta olive).

L'Oro del Garda la settima edizione: Premiati i migliori oli Garda DOP

LINK: <https://www.eventidop.com/loro-del-garda/>



L'Oro del Garda la settima edizione: Premiati i migliori oli Garda DOP 21 Maggio 2019 21 Maggio 2019 Redazione Il concorso unico indetto dal Consorzio Garda DOP premia ogni anno i migliori oli delle tre denominazioni. Primo posto al frantoio Turri e all'**Agraria Riva del Garda** Sono l'olio Garda Orientale DOP del frantoio Fratelli Turri di Cavaion Veronese (Verona) e quello dell'**Agraria Riva del Garda** di **Riva del Garda** (Trento) a vincere il primo posto de L'Oro del Garda, il concorso unico indetto dal Consorzio Olio Garda DOP che ogni anno premia i migliori extravergine delle denominazioni Garda Bresciano DOP, Garda Orientale DOP, Garda Trentino DOP. I due oli hanno vinto rispettivamente nelle categorie fruttato leggero e fruttato medio. La premiazione è avvenuta sabato 18 maggio a Casa Berengario di Cavaion Veronese, la nuova sede del Consorzio inaugurata nella stessa data. Ad aggiudicarsi il secondo e il terzo posto nella categoria fruttato leggero sono stati invece l'oleificio Cisanodi Cisano (Verona), con l'olio Garda Orientale DOP, e l'olio Garda DOP dell'azienda Redoro di Grezzana (Verona). Per quel che riguarda gli oli fruttati medi sono saliti sul secondo e terzo gradino del podio l'olio Garda trentino DOP dell'azienda Madonna delle Vittorie, e il monocultivar Casaliva Garda DOP de Le Creve di Malcesine (Verona). L'Oro del Garda ogni anno premia il miglior olio Garda DOP scelto in un panel test dove assaggiatori professionisti analizzano i campioni di olio della campagna olivicola, opportunamente resi anonimi. Le modalità di svolgimento della selezione sono state presentate da Gianpaolo Fasoli, capo panel del laboratorio chimico delle Dogane di Verona, che ha coordinato i lavori della giuria.

PREMIATI I MIGLIORI OLI GARDA DOP A ...

LINK: <https://www.golosoecurioso.it/it/premiati-i-migliori-oli-garda-dop-alla-settima-edizione-de-loro-del-garda>

PREMIATI I MIGLIORI OLI GARDA DOP ALLA SETTIMA EDIZIONE DE L'ORO DEL GARDA Studio Cru 21/05/2019 Il concorso unico indetto dal Consorzio Garda DOP premia ogni anno i migliori oli delle tre denominazioni. Primo posto al frantoio Turri e all'**Agraria Riva del Garda** Sono l'olio Garda Orientale DOP del frantoio Fratelli Turri di Cavaion Veronese (Verona) e quello dell'**Agraria Riva del Garda** di **Riva del Garda** (Trento) a vincere il primo posto de L'Oro del Garda, il concorso unico indetto dal Consorzio Olio Garda DOP che ogni anno premia i migliori extravergine delle denominazioni Garda Bresciano DOP, Garda Orientale DOP, Garda Trentino DOP. I due oli hanno vinto rispettivamente nelle categorie fruttato leggero e fruttato medio. La premiazione è avvenuta sabato 18 maggio a Casa Berengario di Cavaion Veronese, la nuova sede del Consorzio inaugurata nella stessa data. Ad aggiudicarsi il secondo e il terzo posto nella categoria fruttato leggero sono stati invece l'oleificio Cisano di Cisano(Verona), con l'olio Garda Orientale DOP, e l'olio Garda DOP dell'azienda Redoro di Grezzana (Verona). Per quel che riguarda gli oli fruttati medi sono saliti sul secondo e terzo gradino del podio l'olio Garda trentino DOP dell'azienda Madonna delle Vittorie, e il monocultivar Casaliva Garda DOP de Le Creve di Malcesine (Verona). L'Oro del Garda ogni anno premia il miglior olio Garda DOP scelto in un panel test dove assaggiatori professionisti analizzano i campioni di olio della campagna olivicola, opportunamente resi anonimi. Le modalità di svolgimento della selezione sono state presentate da Gianpaolo Fasoli, capo panel del laboratorio chimico delle Dogane di Verona, che ha coordinato i lavori della giuria. Press info: Chiara Brunato Michele Bertuzzo

L'Oro del Garda Assegnati i premi 2019 - Italia a Tavola

LINK: <https://www.italiaatavola.net/olio/olio/2019/5/21/l-oro-del-garda-assegnati-i-premi-2019/60969>



L'Oro del Garda Assegnati i premi 2019 Pubblicato il 21 maggio 2019 | 16:50 Sono l'olio Garda Orientale Dop del frantoio Fratelli Turri di Cavaion Veronese (Vr) e quello dell'**Agraria di Riva** del Garda (Tn) a vincere il 1° posto de L'Oro del Garda. Inaugurata la nuova sede del Consorzio. Si tratta del concorso unico indetto dal Consorzio Olio Garda Dop che ogni anno premia i migliori extravergine delle denominazioni Garda Bresciano Dop, Garda Orientale Dop, Garda Trentino Dop. I due oli hanno vinto rispettivamente nelle categorie fruttato leggero e fruttato medio. La premiazione è avvenuta sabato 18 maggio a Casa Berengario di Cavaion Veronese, la nuova sede del Consorzio inaugurata nella stessa data. Ad aggiudicarsi il secondo e il terzo posto nella categoria fruttato leggero sono stati invece l'oleificio Cisano di Cisano (Vr), con l'olio Garda Orientale Dop, e l'olio Garda Dop dell'azienda Redoro di Grezzana (Vr). Per quel che riguarda gli oli fruttati medi sono saliti sul secondo e terzo gradino del podio l'olio Garda trentino Dop dell'azienda Madonna delle Vittorie, e il monocultivar Casaliva Garda Dop de Le Creve di Malcesine (Vr). L'Oro del Garda ogni anno premia il miglior olio Garda Dop scelto in un panel test dove assaggiatori professionisti analizzano i campioni di olio della campagna olivicola, opportunamente resi anonimi. Le modalità di svolgimento della selezione sono state presentate da Gianpaolo Fasoli, capo panel del laboratorio chimico delle Dogane di Verona, che ha coordinato i lavori della giuria. Per informazioni: www.oliogardadop.it

olio del garda dop frantoio premio fruttato consorzio olio garda dop

SCRIVI UN COMMENTO

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza. * * * * Voglio ricevere le newsletter settimanali Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere allagestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

SETTIMA EDIZIONE DE L'ORO DEL GARDA: PREMIATI I MIGLIORI OLI GARDA DOP

LINK: https://www.nellanotizia.net/scheda_it_80516_SETTIMA-EDIZIONE-DE-L'ORO-DEL-_1.html



SETTIMA EDIZIONE DE L'ORO DEL GARDA: PREMIATI I MIGLIORI OLI GARDA DOP articolo pubblicato da: studiocru | segnala un abuso Il concorso unico indetto dal Consorzio Garda DOP premia ogni anno i migliori oli delle tre denominazioni. Primo posto al frantoio Turri e all'**Agraria Riva** del Garda Sono l'olio Garda Orientale DOP del frantoio Fratelli Turri di Cavaion Veronese (Verona) e quello dell'**Agraria Riva** del Garda di **Riva** del Garda (Trento) a vincere il primo posto de L'Oro del Garda, il concorso unico indetto dal Consorzio Olio Garda DOP che ogni anno premia i migliori extravergine delle denominazioni Garda Bresciano DOP, Garda Orientale DOP, Garda Trentino DOP. I due oli hanno vinto rispettivamente nelle categorie fruttato leggero e fruttato medio. La premiazione è avvenuta sabato 18 maggio a Casa Berengario di Cavaion Veronese, la nuova sede del Consorzio inaugurata nella stessa data. Ad aggiudicarsi il secondo e il terzo posto nella categoria fruttato leggero sono stati invece l'oleificio Cisano di Cisano (Verona), con l'olio Garda Orientale DOP, e l'olio Garda DOP dell'azienda Redoro di Grezzana (Verona). Per quel che riguarda gli oli fruttati medi sono saliti sul secondo e terzo gradino del podio l'olio Garda trentino DOP dell'azienda Madonna delle Vittorie, e il monocultivar Casaliva Garda DOP de Le Creve di Malcesine (Verona). L'Oro del Garda ogni anno premia il miglior olio Garda DOP scelto in un panel test dove assaggiatori professionisti analizzano i campioni di olio della campagna olivicola, opportunamente resi anonimi. Le modalità di svolgimento della selezione sono state presentate da Gianpaolo Fasoli, capo panel del laboratorio chimico delle Dogane di Verona, che ha coordinato i lavori della giuria. Press info: Chiara Brunato Michele Bertuzzo

I MIGLIORI OLI GARDA DOP ALLA SETTIMA EDIZIONE DE L'ORO DEL GARDA

LINK: <https://www.newsfood.com/i-migliori-oli-garda-dop-alla-settima-edizione-de-oro-del-garda/>

Go to... Home / ATTUALITÀ Fiere & Eventi / I MIGLIORI OLI GARDA DOP ALLA SETTIMA EDIZIONE DE L'ORO DEL GARDA I MIGLIORI OLI GARDA DOP ALLA SETTIMA EDIZIONE DE L'ORO DEL GARDA 21 Maggio 2019 0 Primo posto al frantoio Turri e all'**Agraria Riva** del Garda. Il concorso unico indetto dal Consorzio Garda DOP premia ogni anno i migliori oli delle tre denominazioni. Sono l'olio Garda Orientale DOP del frantoio Fratelli Turri di Cavaion Veronese (Verona) e quello dell'**Agraria Riva** del Garda di **Riva** del Garda (Trento) a vincere il primo posto de L'Oro del Garda, il concorso unico indetto dal Consorzio Olio Garda DOP che ogni anno premia i migliori extravergine delle denominazioni Garda Bresciano DOP, Garda Orientale DOP, Garda Trentino DOP. I due oli hanno vinto rispettivamente nelle categorie fruttato leggero e fruttato medio. La premiazione è avvenuta sabato 18 maggio a Casa Berengario di Cavaion Veronese, la nuova sede del Consorzio inaugurata nella stessa data. Ad aggiudicarsi il secondo e il terzo posto nella categoria fruttato leggero sono stati invece l'oleificio Cisano di Cisano (Verona), con l'olio Garda Orientale DOP, e l'olio Garda DOP dell'azienda Redoro di Grezzana (Verona). Per quel che riguarda gli oli fruttati medi sono saliti sul secondo e terzo gradino del podio l'olio Garda trentino DOP dell'azienda Madonna delle Vittorie, e il monocultivar Casaliva Garda DOP de Le Creve di Malcesine (Verona). L'Oro del Garda ogni anno premia il miglior olio Garda DOP scelto in un panel test dove assaggiatori professionisti analizzano i campioni di olio della campagna olivicola, opportunamente resi anonimi. Le modalità di svolgimento della selezione sono state presentate da Gianpaolo Fasoli, capo panel del laboratorio chimico delle Dogane di Verona, che ha coordinato i lavori della giuria. Press info:

Settima edizione de l'Oro del Garda: premiati i migliori oli Garda DOP

LINK: <https://www.saporinews.com/2019/05/settima-edizione-de-oro-del-garda-premiati-i-migliori-oli-garda-dop/>



Settima edizione de l'Oro del Garda: premiati i migliori oli Garda DOP Il concorso unico indetto dal Consorzio Garda DOP premia ogni anno i migliori oli delle tre denominazioni. Primo posto al frantoio Turri e all'**Agraria Riva** del Garda Sono l'olio Garda Orientale DOP del frantoio Fratelli Turri di Cavaion Veronese (Verona) e quello dell'**Agraria Riva** del Garda di **Riva** del Garda (Trento) a vincere il primo posto de L'Oro del Garda, il concorso unico indetto dal Consorzio Olio Garda DOP che ogni anno premia i migliori extravergine delle denominazioni Garda Bresciano DOP, Garda Orientale DOP, Garda Trentino DOP. I due oli hanno vinto rispettivamente nelle categorie fruttato leggero e fruttato medio. La premiazione è avvenuta sabato 18 maggio a Casa Berengario di Cavaion Veronese, la nuova sede del Consorzio inaugurata nella stessa data. Ad aggiudicarsi il secondo e il terzo posto nella categoria fruttato leggero sono stati invece l'oleificio Cisano di Cisano (Verona), con l'olio Garda Orientale DOP, e l'olio Garda DOP dell'azienda Redoro di Grezzana (Verona). Per quel che riguarda gli oli fruttati medi sono saliti sul secondo e terzo gradino del podio l'olio Garda trentino DOP dell'azienda Madonna delle Vittorie, e il monocultivar Casaliva Garda DOP de Le Creve di Malcesine (Verona). L'Oro del Garda ogni anno premia il miglior olio Garda DOP scelto in un panel test dove assaggiatori professionisti analizzano i campioni di olio della campagna olivicola, opportunamente resi anonimi. Le modalità di svolgimento della selezione sono state presentate da Gianpaolo Fasoli, capo panel del laboratorio chimico delle Dogane di Verona, che ha coordinato i lavori della giuria. By redazione7| 2019-05-21T07:02:41+00:00 Maggio 2019|News|

Prodotti agricoli, la qualità per superare le limitazioni

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/arco/prodotti-agricoli-la-qualit%C3%A0-per-superare-le-limitazioni-1.2016773>



Prodotti agricoli, la qualità per superare le limitazioni **Riva**. Una serata dedicata al turismo e all'agricoltura (nonché alla declinazione che unisce i due settori), quella che si è svolta nelle sale dell'**Agraria** di **Riva**. Una "puntata speciale" degli Stati... 23 maggio 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail **Riva**. Una serata dedicata al turismo e all'agricoltura (nonché alla declinazione che unisce i due settori), quella che si è svolta nelle sale dell'**Agraria** di **Riva**. Una "puntata speciale" degli Stati Generali della Montagna, il format che mette a confronto la Giunta provinciale con le aree periferiche del territorio, con lo scopo di far emergere necessità locali e trovarne delle soluzioni, che tuttavia l'Alto Garda non ha saputo sfruttare in tutte le sue potenzialità. A presentare le proprie proposte ed idee per uno sviluppo indirizzato ad una maggiore qualità sia del turismo che dell'agricoltura, l'antropologo Annibale Salsa, Camilla Lunelli delle Cantine Ferrari, il fondatore di AktivHotel Santa Lucia Silvio Rigatti e Andrea Casadei di Grow the Planet. Quattro oratori d'eccellenza che, di fronte agli assessori provinciali Giulia Zanotelli e Roberto Failoni, hanno più volte ribadito la necessità, per il Trentino e per una zona come l'Alto Garda, che pur non essendo in alta quota si denota comunque come montana, di puntare sempre più in direzione di un turismo e di una produzione di qualità. In questo senso, ha sottolineato Lunelli, a proposito di agricoltura, «dobbiamo fare delle nostre "debolezze" la nostra forza, producendo certo meno di altre località, ma sempre in maniera migliore: dal legame con la tradizione e col territorio, fino ad arrivare alla sostenibilità». L'idea, ha aggiunto Rigatti, riferendosi in particolare al settore ricettivo-alberghiero «è quella di non vendere più un posto letto, ma un'emozione, un'esperienza sul territorio che sia unica nel suo genere». Particolare attenzione è stata rivolta invece da Casadei alle frontiere dell'e-commerce, settore potenzialmente in espansione infinita: «Non si può continuare a pensare di produrre usando le tecnologie e poi, una volta imbottigliato o inscatolato il prodotto, tornare analogici. Il futuro della vendita agricola è su internet, esattamente come oggi è in rete che vive gran parte del mondo turistico». Temi importanti, per l'Alto Garda, sui quali tuttavia i molti presenti alla serata hanno scelto di non aprire un vero dibattito. Un'occasione di confronto con la Giunta provinciale parzialmente andata sprecata. K.D.E. 23 maggio 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

OPERA OLEI

LINK: <https://www.golosoecurioso.it/it/opera-olei>

OPERA OLEI Claudio Zeni 15/05/2019 Mimmo Fazzari di Olearia San Giorgio, **Massimo Fia** di **Agraria Riva** del Garda, Salvatore Cutrera di Frantoi Cutrera, Marco Viola di Azienda **Agraria** Viola, Giorgio Franci di Frantoio Franci, Donato Conserva di Mimì hanno messo la loro faccia, le loro competenze, i loro prodotti per promuovere la poliedrica ricchezza dell'olio extravergine d'oliva monocoltivar di qualità. E' nato così Opera Olei, un racconto fluido che si fa concreto in Opera Olei ArtBox, uno scrigno prezioso, rivoluzionaria dichiarazione di come l'olio Evo monocoltivar sia un ingrediente di rara potenza in grado di imprimere una svolta a ogni piatto, di dare personalità a ogni ricetta. Un elisir di vita, di profumi e di eleganza, di gusto e di salute. Opera Olei Artbox racchiude sei eccellenze di olio Evo monocoltivar da 100 ml, selezionate dal nord al sud Italia in base alla intensità, espressioni sublimi dei sei territori: L'Ottobratico, 46° Parallelo, Primo, Il Sincero, Villa MagraGrand Cru, Coratina. All'interno un manifesto racconta in modo chiaro ed esauriente i frantoi e le particolarità uniche dei cultivar: Ottobratica, Casaliva, Tonda Iblea, Moraiolo, Frantoio, Coratina. Un pratico vademecum, invece, suggerisce gli abbinamenti con ricette, sublimando l'olio ad alleato: per gli stessi piatti vengono indicati più oli a evidenziare la loro 'carica' di ingrediente, mentre la 'goccia d'oro' indica l'abbinamento wow. La forma - un prisma a base rettangolare - è scenografia e palcoscenico della selezione dei sei oli. Perfetto vestito volumetrico, evoca la preziosità di una clutch, la magia di una piramide, l'intensità di una scultura contemporanea. Pratica e preziosa - il nero ne connota la sua dimensione seducente e artistica - da esporre in cucina per avere sempre a portata di mano l'appagante varietà di oli. Il progetto OPERA OLEI vuole alimentare la cultura dell'olio. I sei eccellenti interpreti di un sistema di coltivazione e produzione incentrato sulla qualità e teso verso la perfezione con regole chiare e restrittive, hanno fondato una scuola dedicata a tutti coloro che vogliono capire. Per imparare a conoscere e riconoscere l'olio buono in tutta la sua ricchezza e complessità e a utilizzarlo al meglio in cucina sondando le infinite potenzialità, è stata fondata a Livorno una scuola: FJT Olive Oil School. L'olio del frantoio è sempre Extravergine? Come scegliere e quale olio acquistare? Questo olio è buono? Come si degusta un olio? Leggero, medio, intenso, cosa significa? Queste sono solo alcune delle domande a cui vengono date risposte precise, chiare e puntuali: si imparano i principi di Metodica di assaggio, Frangitura, Nutrizionali, Olio e salute. I maestri di olio introducono in questo mondo con assaggi guidati e in abbinamento a ricette. Per informazioni FJT Olive Oil School: Oliveoilschool@fjt.it www.operaolei.it <https://www.facebook.com/operaolei/> #operaolei #italianfood #olioextraverginedioliva

L'altopiano di Mazzon si conferma il "Cru" del Pinot Nero

LINK: http://www.vinit.net/vini/Trentino_Alto_Adige/Bolzano_Bozen/Vizi___Sapori/L__039_altopiano_di_Mazzon_si_conferma_il__quot_Cru_quot__del_Pino...

24.05.2019 | Vino e dintorni Inserisci una news L'altopiano di Mazzon si conferma il "Cru" del Pinot Nero Chi: Vizi & Sapori Dove: Trentino Alto Adige » Bolzano/Bozen qualificate 26 etichette, tutte provenienti dall'Alto Adige e dal Trentino. Sono infatti entrati in finale i Pinot Nero dei seguenti produttori (in ordine alfabetico): Alto Adige: Cantina di Andriano, Vignaiolo Ferruccio Carlotto, Castelfeder, Tenuta Ebner, Tenuta Haidenhof, Cantina di Caldaro, Tenuta Klosterhof, Cantina Kurtatsch, Manincor, Malojer Gummerhof, Cantina di Merano, Cantina Muri-Gries, Tenuta Pfitscher, Tenuta Pföstl, Cantina Colterenzio, Cantina San Paolo, Tiefenbrunner, Cantina Termeno, Elena Walch. Trentino: Bellaveder, Cantina spanRiva/span del Garda. Il Concorso, le cui degustazioni (sempre rigorosamente alla cieca e coordinate dal Centro di Sperimentazione Laimburg) si sono tenute quest'anno a fine febbraio, ha visto in gara 93 Pinot nero, da 11 regioni italiane, valutati da una commissione tecnica composta in prevalenza da enologi ed enotecnici, ed esperti e stampa del settore vitivinicolo. Il Pinot nero Riserva Trattmann Mazzon della Cantina di Cornaiano (Girlan) chebr/per la quarta volta, dopo il 2014, 2015 e 2016, si è rivelato il preferito, ribadisce con questa affermazione l'importanza del territorio di provenienza delle uve, ovvero l'unicità del "cru" altoatesino per il Pinot nero, collocato sull'Altopiano di Mazzon, sovrastante il comune di Egna sulla sinistra idrografica della Val d'Adige. La sapienza e l'esperienza di un enologo di grande sensibilità come Gerhard Kofler permettono a questo vino di esprimersi con costanza ad alti livelli. Kofler ha sottolineato come l'annata 2016, insieme alla 2012, sia stata la migliore degli ultimi anni: il clima fresco di settembre, e la vendemmia di conseguenza ritardata, hanno favorito la presenza di una elegante freschezza anche nel vino. I commenti raccolti fra gli enologi/proprietari delle cantine piazzatesi a ridosso del vincitore sottolineano da un lato la fondamentale importanza del - terroir, vero "segreto" per creare un ottimo Pinot nero - come afferma Herbert Visintin, proprietario di Kollerhofbr/Mazon. Certo poi è l'enologo a dover sapere il fatto suo per trasferire le potenzialità del terroir nel vino. Rudi Kofler, enologo di Cantina Terlano, racconta infatti come i vigneti da lui eletti si trovino a Montigl, piccola frazione sopra la località di Settequerce (da cui il nome del vino). Questi filari, e il suolo su cui insistono, danno vita ad un Pinot nero le cui note caratteristiche sono la sapidità e la vivacità del tannino. Andreas Nicolussi Leck, titolare dell'azienda Stroblhof, e Hans Terzer, enologo di San Michele Appiano, concordano sul valore dell'annata, la migliore degli ultimi anni, perché in grado di trasmettere al vino l'acidità appropriata, la freschezza e moltissimo frutto. Certo un millesimo da lasciar maturare in cantina, e che varrà la pena aspettare. Questi risultati sono stati un'ottima premessa per le Giornate Altoatesine del Pinot nero di Egna e Montagna che si sono svolte con notevole afflusso di visitatori da sabato 18 a lunedì 20 maggio, una trebr/giorni da non perdere per gli amanti di questo vitigno, fra banchi d'assaggio, verticali, masterclass e seminari tecnici che puntano a far crescere la conoscenza di questo grande vino, non solo ad appagare il palato. Silvana Albanese Luciano Pavesio

La pizza diventa "sperimentale" ristoratori a lezione di novità con la canapa o la spirulina

LINK: <http://www.ladige.it/news/business/2019/05/25/pizza-diventa-sperimentale-ristoratori-lezione-novit-canapa-o-spirulina>



La pizza diventa "sperimentale" ristoratori a lezione di novità con la canapa o la spirulina Sab, 25/05/2019 - 05:02 0 connect twitter 0 linkedin email stampa Chiudi Apri Per approfondire: pizza pizzaioli corso novità gourmet canapa spirulina Tempo di lettura: 2 minuti 13 secondi Altro che cibo povero: la pizza è stata protagonista nei giorni scorsi di un vero e proprio simposio che ha visto una quindicina di pizzaioli, chef e aspiranti tali sfidarsi a colpi di ingredienti per inventarsi la pizza perfetta. «Ci siamo incontrati - spiega Antonio Sacco, patron della pizzeria La Rocca a Castel Pietra - dal 16 al 17 maggio per il primo simposio "Pizza Gourmet", finanziato dall'Ente bilaterale del turismo trentino al quale hanno partecipato professionisti del settore e attivisti di un nuovo gruppo di pizzaioli rivoluzionari». Si è trattato di un vero e proprio corso da 50 ore in cui gli allievi hanno potuto imparare a conoscere la storia della pizza; le diverse tipologie di farine; l'usodi impastatrici e impallinatrice; il porzionamento, la maturazione, la stesura e il condimento delle pizze; e infine la presentazione la razionalizzazione del lavoro. «Gli aspiranti pizzaioli - riprende Sacco - hanno sperimentato nuovi ingredienti e combinazioni, prendendo atto che il mondo pizza sta cambiando e che si sta evolvendo verso nuovi orizzonti. Ecco dunque l'impasto con alga spirulina, con la curcuma, con il carbone vegetale, con la canapa, e persino con le trebbie della birra di un birrificio locale artigianale. Abbiamo anche riscoperto la ricetta della pinza romana che veniva preparata dalle antiche popolazioni laziali con una miscela di diversi cereali impastati con acqua e sale, quindi stirata, stesa, allungata e cotta su pietra sopra i carboni ardenti». Si tratta di un cibo antico, che appare anche nel VII libro dell'Eneide di Virgilio: Enea insieme al figlio ed ai suoi comandanti mangiò questa «pinza» appena arrivato dal re Latino e da sua figlia Lavinia. La pizzagourmet che i 15 allievi andranno poi a proporre nella loro carriera gastronomica si basa anche sulla scelta delle materie prime locali. Spiega Sacco: «L'impasto con le molche si rifà ad un'antica ricetta dell'Alto Garda e abbiamo utilizzato quelle che ci ha fornito un frantoio di **Riva del Garda**». Durante il corso i ragazzi, tra cui anche un allievo della scuola alberghiera di Rovereto che già la prossima estate potrà mettersi al lavoro, sono anche andati a Lana alla scoperta delle farine e delle tecniche di macinazione del mulino Merano. In un vero e proprio caveu del mulino è conservata la preziosa «Eva», pasta madre con lieviti selvaggi e lieviti selezionati. «Questi pizzaioli - conclude Sacco - si sono così trasformati da passivi impastatori ad attivi rivoluzionari, ed hanno potuto contare sulla consulenza di uno chef che ha coniugato cucina stellata alla pizza gourmet». Un prossimo appuntamento è previsto in autunno. I corsi sono gratuiti e riservati ai soci dell'Enta bilaterale del turismo. Informazioni sul sito www.ebt-trentino.it.

Vini, a Cortaccia e Egna i sudtirolesi non hanno rivali ('I se la fa e i se la conta?') ma la svolta arriva da TeroldeGO(R)evolution

LINK: <https://www.ildolomiti.it/societa/2019/vini-a-cortaccia-e-egna-i-sudtirolesi-non-hanno-rivali-i-se-la-fa-e-i-se-la-counta-ma-la-svolta-arriva...>



Società Vini, a Cortaccia e Egna i sudtirolesi non hanno rivali ('I se la fa e i se la conta?') ma la svolta arriva da TeroldeGO(R)evolution Siamo stati al Concorso Enologico sul Sauvignon di Penon (dove 65 vini sono stati tastati in maniera rigorosamente anonima) e poi alle Blauburgundertage, le Giornate altoatesine del Pinot Nero, di Egna, poi al Trentino & Wine (dove sono mancati i vignaioli) e poi all'evento sul Teroldego in Piana Rotaliana vero momento di svolta Di Nereo Pederzoli - 26 maggio 2019 - 22:49 TRENTO. Il vino ostentato, il vino che deve significare qualcosa ancora più complessa e nel contempo dimostrare legami culturali e valorizzare le rispettive zone produttive. In queste ultime settimane il Trentino Alto Adige è stato letteralmente travolto da una serie di eventi enologici come raramente capitava di registrare. Ogni fine settimana - e non solo - all'insegna di incontri, convegni, degustazioni. Tra bilanci e ulteriori appuntamenti. Non ultimo questo di Cantine Aperte. Ma andiamo per ordine. A partire dal Concorso Enologico sul Sauvignon di Penon, rustica frazione collinare di Cortaccia, sul versante destro dell'Adige, pendii vitati a prova d'equilibrio, una delle più consone aree dolomitiche per dar lustro ad un vino bianco 'selvatico' solo nel nome. Perché il Sauvignon da uve vendemmiate in questa zona dimostra tutta la sua autorevolezza e unicità. I riscontri vengono anche dall'esito della giuria deputata al Concorso. Degustando diverse versioni di Sauvignon provenienti da Trentino, Friuli, Piemonte, Toscana, Marche, Puglia pure Sicilia oltre che dai 'vigneti di casa', quelli sudtirolesi, il verdetto è stato a dir poco... spropositato. In classifica, ai primi posti - non solo assoluti, ma nei primi 10 - tutti e solo 'Made in Sudtirolo'. E pensare che le procedure d'assaggio sono state meticolose quanto irreprensibili. Come prevedeva il regolamento, la degustazione ha visto valutare 65 vini rigorosamente anonimi, con un ordine diservizio diverso per ogni degustatore e con la regola che nessun enologo degustasse il vino da lui prodotto. Il punteggio veniva attribuito in centesimi e alla fine della prima tornata i migliori 15 vini sono stati nuovamente assaggiati, per stabilire la classifica finale. Verdetto che ha fatto - inutile nascondere - storcere il naso a qualche produttore di vini, specialmente tra le viti del Trentino. Con giudizi frettolosi, tipo: '...se lo fanno e se li giudicano...' Sarà? Qualche dubbio sull'egemonia sudtirolese nelle sfide enologiche torna in primo piano - dopo il concorso del Sauvignon - anche con il Concorso del Pinot Nero, rassegna di maggio in quel di Egna. Le Blauburgundertage, le Giornate altoatesine del Pinot Nero, rassegna partita nel 1998, tra Montagna ed Egna, con quasi mille Pinot Nero complessivamente degustati. Quest'anno in scena l'annata 2016, 93 campioni da 11 regioni italiane. Giudicate da una giuria d'esperti di stampa internazionale anche se la componente 'dicasa' era ben guarnita. Ebbene, anche in questa sfida tra i fratelli nazionali del vino vanto della Borgogna - con campioni provenienti da autorevoli zone viticole italiane - i Pinot Nero dell'Alto Adige hanno letteralmente sbaragliato ogni sfidante. Lo hanno fatto imponendosi

praticamente in ogni grado della classifica, occupando ogni casella, lasciando spazio - tra l'ottava e la decima posizione - solo ad un paio di vini trentini, il Pinot Nero di Bellaveder e quello della Cantina Agraria Riva del Garda. Così, anche in questo caso, mugugni e (in)giustificabili commenti tra i cantinieri trentini. 'I se la fa e i se la conta...?'. Può darsi. Forse bisognerebbe insistere maggiormente sul confronto e sulla discussione non solo tra super esperti, enologi o tecnici in maggioranza di 'scuola altoatesina' e stimolare per l'approccio più popolare e trasversale al vino. Per non trasformare i concorsi in sterili graduatorie autoreferenziali. A proposito di autoreferenzialità. Un rischio -in tal senso - lo ha corso pure 'Trentino & Wine', il nuovo format promozionale che sostituisce la storica 'Mostra Vini' partita nel lontano 1925. Tutto in scena a Palazzo Roccabruna a Trento, con qualche evento nei vicini palazzi del centro storico. Quasi 150 etichette diverse in rappresentanza di 43 cantine e 18 distillerie, per esaltare la tipicità del vino trentino, quello DOC in primis. Rassegna decisamente ben organizzata dal Consorzio Vini, con qualche spunto innovativo - degustazioni a tema, il coinvolgimento di musica, storia, film da cineteca, moda, gastronomia d'élite - ma che non ha visto l'adesione dei numerosi marchi del buon bere trentino. O meglio: di quanti usano l'indicazione Dolomiti per differenziarsi dai vini prodotti da Cantine sociali o aziende dominanti sul mercato più vasto. Sono mancati i vignaioli, i cosiddetti 'artigiani del gusto'. Assenti ingiustificati? Ognuno rivendica la sua autonomia. Le 'sociali' come i vignaioli, indipendentemente dalla loro reciproca autorevolezza. Una contrapposizione che certo non giova all'immagine complessiva del vino trentino. Adesso le bollicine tornano in piazza. Lo faranno per il Festival dell'Economia, al Castello del Buonconsiglio. Sarà l'occasione per cercare di sedare certe incomprensioni? Speriamo. Per chiudere questa lunga kermesse d'incontri di maggio vinari resta una considerazione: e questa è positiva quanto strategica. Quella attuata - quasi in sordina - nel Campo Rotaliano. Dove il Teroldego ha incontrato la Borgogna. In una due giorni di metà maggio che si dovrebbe annoverare tra l'evento di svolta. Perché i giovani del TeroldeGO(R)evolution - assieme ad altre cantine rotaliane e le strutture economiche tra Mezzolombardo, Mezzocorona e San Michele all'Adige - sono riusciti a dimostrare come solo il confronto 'a tutto campo', tra cultura, scienza e umanità, riesca a valorizzare il vino. Quello che unisce, che supera incomprensioni, campanilismi. E rende il consumatore ancora più consapevole. Perché ebbro di curiosità.

L'olio extravergine di oliva dell'Alto Garda Trentino innova e si rinnova

LINK: <https://moondo.info/lolio-extravergine-di-oliva-dellalto-garda-trentino-innova-e-si-rinnova/>



L'olio extravergine di oliva dell'Alto Garda Trentino innova e si rinnova di - 26 Maggio 2019 Tre anni d'indagini geologiche e minuziosi riscontri genetici portati avanti dall'equipe di ricercatori della Fondazione Edmund Mach in sinergia con **Agraria Riva del Garda**. Possibile garantire analiticamente l'olio del Garda Trentino grazie agli isotopi. La ricerca che recupera un patrimonio del passato per dare un futuro ancora più prestigioso e inconfondibile all'olio extravergine d'oliva del Garda trentino. Tre anni d'indagini geologiche e minuziosi riscontri genetici portati avanti dall'equipe di ricercatori della Fondazione Edmund Mach in sinergia con **Agraria Riva del Garda**, cooperativa da tempo impegnata nella ricerca e sviluppo di progetti agricoli, olivocultura in primis. 'Crediamo negli stimoli che la Fondazione Mach riscontra nella nostre produzioni olearie - ha ribadito il Presidente di **Agraria Riva** Giorgio Planchestainer in apertura del convegno di stamane al Palacongressi - perché sono dati utili a tutto il comparto agricolo dell'Alto Garda, a disposizione di quanti curano il paesaggio per migliorare la qualità della vita'. Scegli un olio extravergine di oliva estratto a freddo, parola del mastro oleareo (pixabay.com by caropat) Il progetto di ricerca "Innovazione e Ricerca per l'Olio Extravergine dell'Alto Garda Trentino" finanziato da **Agraria Riva del Garda** e dalla Provincia Autonoma di Trento - APIAE è stato condotto in collaborazione tra il Consorzio e la Fondazione Edmund Mach. Nel convegno di oggi sono intervenuti ricercatori del Centro Ricerca e Innovazione e docenti del Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (FEM- UniTrento). Oliveti memorabili, testimoni dell'evoluzione stessa della cultura rurale. 'Piante archetipi di un territorio inconfondibile, piante che hanno messo radici nel Rinascimento, ancor prima dell'epoca di Leonardo da Vinci - ha esordito Fulvio Mattivi, moderatore dell'evento di stamane. 'La ricerca ha evidenziato come l'olio dellacultivar Casaliva non abbia uguali per tipicità e precisi legami territoriali. Unico e ideale per educare il consumatore a scegliere al meglio, distinguendo certi miscugli d'olio che purtroppo penalizzano qualità e impegno produttivo degli olivicoltori più attenti.' Impegno supportato proprio dalla ricerca più avanzata. Nelle relazioni presentate dalla Fondazione Mach il ruolo della cultivar Casaliva scandisce l'evoluzione stessa del settore. Stella Grando ha illustrato la ridotta biodiversità delle piante d'ulivo che affiancano la Casaliva, piante indispensabili per l'impollinazione e dunque per ottenere frutti pregni d'olio. 'È il polline di queste varietà che determina l'unicità e la qualità dell'olio trentino.' Ricerca genetica e indagini operative. Gino Angeli, altro ricercatore Fem, ha poi illustrato i danni alle colture inferti dalla mosca olearia. 'Che da un paio di decenni è in graduale aumento, andando a colonizzare oltre che le sponde del lago anche zone più a nord. Situazione che deve allertare non solo gli agricoltori, ma anche quanti accudiscono olivi nei giardini di casa, piante che devono essere adeguatamente protette proprio per non intaccare le olivaie limitrofe. Ma come confermare l'effettiva provenienza dell'olio extravergine trentino? Attraverso i riscontri

analitici sugli isotopi, caratteri strettamente legati alle caratteristiche geografiche e climatiche del Garda. Indagini che - ha spiegato Luana Bontempo che con Federica Camin ha condotto la ricerca coordinata sempre dalla Fondazione Mach - evidenziano come l'olio trentino sia diverso da tutti gli altri. I riscontri scientifici - gli isotopi - possono impedirne la contraffazione a garanzia dell'origine e qualità. Urska Vrhovsek ha spiegato come il mercato proponga olio d'oliva semplicemente come merce, costringendo i consumatori a subire inconsapevolmente la grande eterogeneità rispetto alla qualità sensoriale e nutrizionale dell'EVO. Lo studio in merito ha messo a confronto 8 olimonovarietali diversi, dimostrando come la Casaliva del Garda Trentino imprima carattere e profili compositivi d'altissimo livello. Analisi scientifiche per tutelare la produzione e per un mercato sempre più selettivo. **Massimo Fia**, direttore di **Agraria Riva**, ha spiegato come 'il consumatore pensa che il prezzo dell'olio in offerta sia il vero valore. Noi però liquidiamo ai soci ben 14 euro al chilo e quindi il valore effettivo del nostro EVO supera i 20 euro, perché dietro c'è un impegno nella ricerca e sviluppo, che facciamo proprio per dare identità al territorio dell'Alto Garda.' Stefano Polacchi, curatore della Guida Olii del Gambero Rosso, ha concluso il convegno ribadendo come i progetti di ricerca e sviluppo attuati in questi anni a **Riva del Garda** rappresentino 'l'idea vincente di un'agricoltura moderna che sfida in mercato con arguzia e qualità. Portando reddito agli olivicoltori, che curando l'habitat stimolano i consumatori ad esperienze sensoriali ancora più suggestive. Con l'olio extravergine che non sfrutta il territorio, ma anzi lo qualifica e lo cura.' Siamo una giovane realtà editoriale e non riceviamo finanziamenti pubblici. Il nostro lavoro è sostenuto solo dal contributo dell'editore (CuDriEc S.r.l.) e dagli introiti pubblicitari. I lettori sono la nostra vera ricchezza. Ogni giorno cerchiamo di fornire approfondimenti accurati, unici e veri. Iscriviti gratuitamente al canale TV: TAGS

Oro del Garda premiati i migliori oli Garda DOP

LINK: <http://www.vinievino.com/newseventi-sul-vino/eventi/oro-del-garda-premiati-i-migliori-oli-garda-dop-7252.html>

Oro del Garda premiati i migliori oli Garda DOP Oro del Garda premiati i migliori oli Garda DOP Il concorso unico indetto dal Consorzio Garda DOP premia ogni anno i migliori oli delle tre denominazioni. Primo posto al frantoio Turri e all'**Agraria Riva** del Gard Sono l'olio Garda Orientale DOP del frantoio Fratelli Turri di Cavaion Veronese (Verona) e quello dell'**Agraria Riva del Garda** di **Riva del Garda** (Trento) a vincere il primo posto de L'Oro del Garda, il concorso unico indetto dal Consorzio Olio Garda DOP che ogni anno premia i migliori extravergine delle denominazioni Garda Bresciano DOP, Garda Orientale DOP, Garda Trentino DOP. I due oli hanno vinto rispettivamente nelle categorie fruttato leggero e fruttato medio. La premiazione è avvenuta sabato 18 maggio a Casa Berengario di Cavaion Veronese, la nuova sede del Consorzio inaugurata nella stessa data. Ad aggiudicarsi il secondo e il terzo posto nella categoria fruttato leggero sono stati invece l'oleificio Cisano di Cisano(Verona), con l'olio Garda Orientale DOP, e l'olio Garda DOP dell'azienda Redoro di Grezzana (Verona). Per quel che riguarda gli oli fruttati medi sono saliti sul secondo e terzo gradino del podio l'olio Garda trentino DOP dell'azienda Madonna delle Vittorie, e il monocultivar Casaliva Garda DOP de Le Creve di Malcesine (Verona). L'Oro del Garda ogni anno premia il miglior olio Garda DOP scelto in un panel test dove assaggiatori professionisti analizzano i campioni di olio della campagna olivicola, opportunamente resi anonimi. Le modalità di svolgimento della selezione sono state presentate da Gianpaolo Fasoli, capo panel del laboratorio chimico delle Dogane di Verona, che ha coordinato i lavori della giuria. 26/05/2019

Successo per la finale del «Talent Commerciale 2019»

LINK: <https://www.ladigetto.it/interno/87702-successo-per-la-finale-del-%C2%ABtalent-commerciale-2019%C2%BB.html>



Successo per la finale del «Talent Commerciale 2019» 27/05/2019 È la studentessa Desiree Versini di Dro il talento commerciale trentino del 2019 > È Desiree Versini, studentessa di Dro, il talento commerciale trentino per l'anno 2019. La giuria non ha avuto dubbi venerdì sera, durante l'affollatissimo evento-spettacolo del «Talent Commerciale 2019» presso il Cantiere 26 di Arco. Desiree Versini, in procinto di ottenere la qualifica professionale di Operatore ai Servizi di Vendita presso la sede UPT di Arco, si è dimostrata subito all'altezza della situazione simulando la vendita dei prodotti della profumeria Magnolia con intraprendenza e simpatia. Al secondo posto si è classificata Daniele Sinani, seguita da Joshua Pedrini. Sono stati cinque gli studenti di UPT (Università Popolare Trentina) - Scuola delle Professioni per il Terziario a contendersi il titolo di «Talent Commerciale 2019» scelti lo scorso 12 marzo nella fase di qualificazione presso l'istituto UPT di Arco, quando ventitrà i più promettenti studenti trentini si sono sfidati nel «Talent» voluto fortemente da Confcommercio Alto Garda e Ledro e dedicato alla simulazione di vendita. Venerdì hanno dovuto dimostrare le loro capacità di vendita in una delle cinque categorie merceologiche in gara: profumeria, prodotti tipici, elettrodomestici e tecnologia, calzature e abbigliamento. Si sono messi in gara con i prodotti di rispettive cinque aziende associate a Confcommercio Alto Garda e Ledro: Rovena Shaba con i prodotti tipici di **Agraria Riva** del Garda, Joshua Pedrini con l'abbigliamento di Bertamini Shop - Your Fashion Point, Sharon Masè con le scarpe di Calzature Dro, Daniela Sinani con i prodotti di elettronica e tecnologia di VideoGarda - Expert, e Desiree Versini con i prodotti di Profumeria Magnolia. I concorrenti inoltre hanno dovuto progettare, allestire ed organizzare in autonomia lo spazio in cui è stato simulato il processo di vendita. Il ruolo di cliente è stato interpretato dall'attrice Elisa Salvini, affiancata da un secondo personaggio, Elisa Zambiasi docente di inglese, con il compito di disturbare ed intervenire chiedendo informazioni sul territorio in lingua straniera. Un modo per testare non solo le competenze linguistiche, ma anche la capacità di gestire un secondo cliente in una situazione non strettamente legata al contesto commerciale. La giuria composta da tre associati di Confcommercio Alto Garda e Ledro, Manuela Stein (North Lake Shop), Nicola Ribaga (Ribaga Self-service), Erna Dallona (Moser Sport), da due docenti di UPT esperti in comunicazione, visual merchandising e marketing e dalla studentessa Lenuta Timis, prima non classificata alla finale, col il ruolo di presidente, ha valutato i cinque concorrenti considerando diversi aspetti, dalle capacità relazionali alle competenze tecniche, dall'allestimento alla presentazione del prodotto. Soddisfazione da parte degli organizzatori, con il Presidente di Confcommercio Alto Garda e Ledro Claudio Miorelli che ha sottolineato la volontà di dare valore ad una professione importante per il tessuto economico del territorio. «Abbiamo voluto questo evento per valorizzare le figure impegnate quotidianamente nel commercio, - ha spiegato Miorelli. - Solamente attraverso collaboratori formati e motivati le

aziende e le strutture commerciali potranno essere competitive e garantire accoglienza e vivacità nei territori.» Anche Ivo Tarolli Presidente di UPT, ha ribadito l'impegno e lo sforzo costante della scuola per formare professionisti all'altezza delle aspettative del mondo del lavoro e con un occhio di riguardo a web, lingue straniere ed accoglienza. In sala era presente anche l'Assessore provinciale Roberto Failoni con il collega regionale Giorgio Leonardi. «Turismo e commercio possono dare molta soddisfazione in termini occupazionali - ha ribadito l'assessore Failoni - ma serve preparazione, sacrificio e motivazione professionale, come vedo durante questa serata.» Al vincitore è stato corrisposto un buono formativo del valore di euro 1.000, al secondo classificato un buono formativo di euro 300, al terzo di € 200. La serata sarà trasmessa in prima visione giovedì 30 maggio ad ore 21.10 una TV locale. © Riproduzione riservata

Arco un suggestivo borgo per una vacanza rigenerante

LINK: <https://www.viaggiarenews.com/2019/05/arco-un-suggestivo-borgo-per-una-vacanza-rigenerante/>



Arco un suggestivo borgo per una vacanza rigenerante Arco, bella e dal sapore medievale, è placidamente adagiata a nord della piana dell'Altogarda, la parte finale della valle del Sarca, che sfocia nel Lago di Garda. Arco sorge in una posizione protetta dalle montagne e la vicinanza al Garda, gli garantisce un clima particolarmente mite. L'emblema è il Castello che svetta sul monte, raggiungibile con una camminata leggera di una ventina di minuti. Il Castello domina l'abitato e i suoi vicoli vivaci e offre una vista incantevole della zona e delle suggestive rovine. Sulle pareti rocciose e nelle palestre adibite, si pratica il free-climbing e da 20 anni Arco ne è la capitale mondiale. Il free climbing (letteralmente arrampicata libera) è quella che prevede la scalata alle montagne rigorosamente a mani nude: lo scalatore, assicurato alla parete da una corda, deve arrivare a un punto prefissato scegliendo il percorso che preferisce. Ogni anno in settembre si tiene il Rock Master, competizione sportiva di arrampicata che richiama atleti provenienti da tutto il mondo. Le colline e i monti circostanti invece offrono tanti sentieri per gli appassionati della mountain bike. Il Ritatto per godere di una cena gourmet. Arco racchiude un angolo medievale di storia e in questa suggestiva cornice si trova Il Ritatto, in via Ferrera al numero 30. Il Ritatto è un ristorante gourmet di proprietà di Aldo Tiboni. Aldo, animato da una grande passione per il lavoro che svolge, è anche lo chef e prepara piatti eccellenti, coadiuvato dal fratello Alfonso. (nel piatto carpione del Garda con radicchio passito in aceto di mele, mais croccante e sesamo tostato) Questo è un ristorante che propone piatti davvero gustosi accompagnati da vini selezionati con cura, un ambiente elegante, lo chef Aldo delizia gli ospiti con maestranza facendoli sentire a proprio agio. Il territorio trentino così ricco di sapori, insieme alla vicinanza del Lago di Garda, gli ha consentito sperimentare e conoscere a fondo i prodotti locali che sono gli ingredienti di qualità che fanno della sua cucina una cucina gourmet. La sfida dello chef Aldo è coniugare innovazione e tradizione con l'eleganza nella composizione del piatto che va a braccetto con la fantasia. (nel piatto polipo in crema di zucca e nocciole tostate e tritate) C'è molta attenzione ai metodi di cottura, perché il risultato sia pieno di equilibrio e gusto. Saperi espressi attraverso sapori, che sono naturalmente i sapori inconfondibili del Trentino. Il locale ha un design particolare, che rispecchia la personalità di Aldo, che lo ha arredato mettendo tanta attenzione ai dettagli e buon gusto. Il cibo invece rappresenta l'anima di Aldo. Appena si entra si respira un'atmosfera elegante e l'accoglienza che si riceve è cordiale. La cortesia di Aldo va di pari passo alle eccellenze proposte. Un locale piccolo e accogliente con il numero giusto di coperti. Nonostante l'attaccamento alla tradizione, la cucina è originale. Per capire è meglio richiedere il menù degustazione o affidarsi ai consigli dello chef che con classe sa descrivere i suoi piatti da cui traspare la passione per il suo lavoro. Menù ricercato e cibo cucinato con fantasia e ben presentato nei piatti. Qui il vecchio detto che quando si mangia si fa una vera e propria esperienza che coinvolge tutti i sensi, trova puntuale conferma. Buono il connubio tra

la cucina tradizionale trentina e la cucina mediterranea a base di carne e di pesce. Tanta professionalità non nasce dal caso. Cucinare per Aldo è un'arte e il risultato un incantesimo di sapori. In abbinamento con i piatti raffinati poi è indispensabile un ottimo vino. E la carta dei vini, rigorosamente trentini, del Ristorante "Il Ritratto" è assolutamente adatta alla qualità dei piatti proposti. Meglio sempre però lasciarsi consigliare per non sbagliare. Inoltre i tavoli all'interno del locale, sia al piano terra e sia nell'interrato, sono collocati in modo tale da consentire ai singoli clienti di conversare in tutta libertà senza disturbare i vicini. D'estate si aggiungono dei posti all'esterno nella splendida location di una delle facciate di Palazzo Marchetti, palazzo-simbolo di Arco ovvero "il più bel esempio architettonico" a detta di Vittorio Sgarbi. Il ristorante è aperto tutto l'anno. Omkafè per un sorso di caffè esclusivo Sempre ad Arco, appena fuori da centro storico, in una moderna e luminosa costruzione con vetrate, si trova la sede della torrefazione Omkafè, un'azienda a conduzione familiare, giovane e dinamica, con radici salde nata nel 1947 dal sogno e dalla passione del fondatore Ottorino Martinelli e di sua moglie Maria. La passione del capostipite continua ancora oggi con la stessa artigianalità, doverosamente unita a innovazione. Esclusive ricette tramandate, consentono di tostare miscele di caffè, dopo una attenta ricerca e un accurato assaggio. Al primo piano è allestito il Museo del Caffè che racconta la cultura del caffè parla della famiglia Martinelli e adiacente alla sala museo una porta conduce al laboratorio dove avviene la torrefazione. Al piano terra si trova uno spazio bar dedicato a pause caffè con miscele esclusive. Qui si possono trovare anche tante dolci prelibatezze. Esplorando il territorio ecco bellezza e bontà **Riva** del Garda, Arco, Torbole sul Garda, Nago, Tenno, Dro e Drena compongono il Garda Trentino in un territorio esteso nel raggio di 15 chilometri. Ognuno di questi comuni è un'ottima base di partenza per vivere il lago e per esplorare il territorio circostante. La bellezza è a portata di mano e la bontà pure. Trovare tutta la bontà del territorio gardesano, per portarla a casa e gustarla in compagnia, si può. **Agraria Riva** del Garda, Cantina e Frantoio, è la vetrina del gusto dove degustare e poi acquistare secondo le personali preferenze. E' il primo e unico frantoio cooperativo della zona, fondato a **Riva** nel lontano 1965 e oggi lavora il 60% dell'oliva prodotta nel territorio. La varietà autoctona Casaliva è quella maggiormente coltivata. Grazie alla costante opera, **Agraria Riva** del Garda ottiene per l'olio, nel 1998, la DOP Garda Trentino. Molti sono i vini selezionati della propria cantina. Il microclima mite ed arieggiato in un contesto alpino rendono il Garda Trentino unico dove trovare numerose varietà d'uva a frutto sia bianco che rosso. Un buon Rebo, autoctono a bacca rossa e un Nosiola autoctono a bacca bianca, dal gusto piacevolmente fresco di pronta beva per accompagnare formaggi freschi e pesce di lago. Inoltre nel rinnovato punto vendita Corte del Tipico, una cornice di eccellenze, si trovano specialità trentine sia dolci che salate. **Agraria** propone degustazioni per far conoscere a tutti i visitatori anche i valori della tradizione. Cercare di resistere per non acquistare le specialità enogastronomiche locali, è impossibile. Testo Dorina Cocca e Foto Archivio Garda Trentino e alcune di Dorina Cocca By dorina | 2019-05-31T07:06:07+00:00 maggio2019| Destinazioni , Il mio viaggio | Condividi l'articolo!