



AGRARIA RIVA

01 - 31 maggio 2017

INDICE

AGRARIA RIVA

05/05/2017 L' Adige BLAUBURGUNDER SUPERSTAR	5
05/05/2017 Eva Tremila CUCINA WARDAGARDA: IL FESTIVAL DELL'OLIO DEL GARDA	6
08/05/2017 L' Adige Un corso per degustare vini e olio	7
09/05/2017 Il Messaggero - Abruzzo «Tuttofood» assalto allo stand dell'Abruzzo	8
12/05/2017 Corriere della Sera - Brescia Quinto concorso Oro del Garda Podio per il biologico bresciano	9
14/05/2017 Verona Fedele Un'estate di eventi: il lago veronese si prepara così	10
15/05/2017 L'Arena di Verona Olio veronese, l'Oro del Garda è doppio	13
19/05/2017 L' Adige OLIOCRU (ARCO) E 46°PARALLELO (RIVA) L'EXTRAVERGINE TARENTINO SUPERSTAR	14
20/05/2017 L' Adige Sempre più olivi estremi	15
24/05/2017 La Gazzetta dello Sport - Nazionale Dal Bitto alla crescita e un calice di Sforzato	16
26/05/2017 Il Trentino Ecco il consorzio «Imprenditori trentini nel mondo»	17
26/05/2017 Giornale di Brescia Domenica la sfilata Gran finale pirotecnico	18
26/05/2017 La Provincia di Cremona - Nazionale GIRO D'ITALIA IN LOMBARDIA DEGUSTAZIONE E CON PACO MAGRI	19
26/05/2017 L' Adige «I.Trentini», nel mondo	20

26/05/2017 L' Adige

IN PASSERELLA 131 ETICHETTE

21

AGRARIA RIVA

15 articoli

IL CONCORSO DI EGNA. SUL PODIO KLOSTERHOF, ELENA WALCH E PLONERHOF

BLAUBURGUNDER SUPERSTAR

Il «Blauburgunder» altoatesino si conferma superstar. Anche quest'anno l'Alto Adige ha dominato le classifiche del 16° Concorso Nazionale del Pinot Nero di Egna riservato all'annata 2014 conquistando non solo le posizioni di vertice, ma anche i piazzamenti di consolazione. Nella «hit parade»

al primo posto si è classificato il Pinot Nero Riserva della Tenuta Klosterhof di Caldaro con 87,5 punti, al secondo il Pinot Nero «Ludwig» di Elena Walch (Vigneto Barleith di Montagna, 86 punti), al terzo la Riserva «Exclusiv» della Tenuta Plonerhof di Marleno (85 punti). Unico vino trentino presente

in classifica (all'8° posto) è il Pinot Nero «Maso Elesi» della Cantina di Riva del Garda con 82 punti. Il Pinot Nero è uno dei vitigni più prestigiosi che ha trovato in Alto Adige un terroir quanto mai vocato, in particolare in alcune microzone: Mazzon, Egna, Montagna, Pochi di Salomo, Oltradige e Val Venosta.

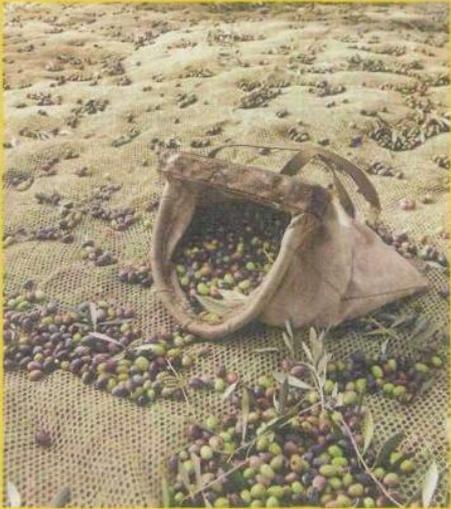


VENETO

WARDAGARDA: IL FESTIVAL DELL'OLIO DEL GARDA

La seconda edizione a Cavaion Veronese il 17 e 18 giugno 2017. Due giorni di laboratori, degustazioni e showcooking con il Consorzio **Olio Garda DOP**

Due giorni, promossi dal Consorzio **Olio Garda DOP** con l'organizzazione della Pro Loco di Cavaion Veronese, per appassionati e curiosi che vogliono avvicinarsi al mondo dell'olio di qualità e alle produzioni **DOP** e **IGP** venete. L'appuntamento è a Corte Torcolo, con laboratori per imparare a degustare e abbinare l'olio, showcooking, escursioni, cene, mostra d'arte, cucina del territorio e musica dal vivo. Sempre presente anche uno spazio con un mercatino enogastronomico dove poter acquistare e conoscere i prodotti locali e quelli **DOP** e **IGP** certificati del territorio regionale. Per altre informazioni: www.oliogardadop.it.



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



LOMASO | Lezioni nell'ex municipio di Campo, si comincia da mercoledì

Un corso per degustare vini e **olio**



CAMPO LOMASO - La Pro loco Piana del Lomaso organizza un godereccio corso di avvicinamento al vino - ormai consolidato, non è il primo - in collaborazione con Cantina Toblino, Apt Terme di Comano - Dolomiti di Brenta e L'Agraria di Riva. La location è quella dei vòlti dell'ex municipio di Campo Lomaso, sede delle sagre e manifestazioni organizzate dall'attiva Pro loco lomasina. A svelare le sfumature di sapore e le tecniche di lavorazione dei diversi vini sarà l'enologo Lorenzo Tomazzoli, della Cantina Toblino mentre, è la novità di quest'an-

no, i partecipanti al corso potranno anche cimentarsi nella degustazione di **olio** extravergine di oliva con il direttore Massimo Fia del frantoio di Riva. Cinque lezioni, sempre alle 20.30, e una visita guidata alla cantina con la cena di fine corso offerta dalla Pro loco Stra...vòlti: si parte mercoledì 10 maggio con le basi di viticoltura ed enologia e i principi di abbinamento cibo-vino, si prosegue poi nei due venerdì successivi parlando di vini bianchi (12/5), rossi e rosati (19/5), spumanti e vini dolci (24/5) e infine tocca all'**olio d'oliva** (venerdì 26/5).

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



«Tuttofood» assalto allo stand dell'Abruzzo

VETRINE

PESCARA Successo per l'Abruzzo del cibo gourmand a Tuttofood, l'importante salone dell'alimentazione rivolto ad un pubblico professionale, che ha aperto i battenti ieri a Milano. Numerose le aziende della regione, produttrici dall'olio fino alla pasta, passando per carni, vino, biscotti e snack che hanno catalizzato l'attenzione dei buyer internazionali, a testimonianza che il comparto agroalimentare regionale continua a crescere. «Nello spazio di circa 200 metri quadrati opzionato dal Centro Regionale per il Commercio Interno delle Camere di Commercio d'Abruzzo - spiega il direttore generale del Centro, Paola Sabella - partecipano numerose aziende abruzzesi: Sorelle Nurzia, per la provincia dell'Aquila; Apicoltura Finocchio, Bioalimenta, Cinquina International, Pamac, Pastificio Fratelli De Luca, Pastificio Maiella, per la provincia di Chieti; Il Fiadone, Ilca Carni e Imperiale d'Abruzzo, per la provincia di Pescara; Azienda Agricola Colancecco Laila, per

**A MILANO
ESPONGONO
I MIGLIORI
PRODUTTORI
REGIONALI
DI CIBO
GOURMAND**



la provincia di Teramo. Come Centro per il Commercio interno curiamo la partecipazione delle nostre aziende nelle fiere italiane, ma abbiamo sempre a cuore la loro promozione anche sui mercati esteri, motivo per cui sono stati organizzati degli incontri B2b mirati con buyer stranieri».

E di buyer in visita nel padiglione allestito dal Centro Regionale per il Commercio Interno delle Camere di Commercio d'Abruzzo ce ne sono stati tanti ieri, interessati alle nostre eccellenze: pasta, olio, linee gluten free, confetti e miele. «Con My Matching Tuttofood, l'innovativo sistema di match-making - precisa Mar-

cella Lalli, responsabile della promozione Centro Regionale per il Commercio Interno delle Camere di Commercio d'Abruzzo - le nostre aziende hanno scelto su una piattaforma i buyer da incontrare, fissando così degli incontri mirati. I buyer presenti sono più di 3 mila, la maggior parte proviene da Stati Uniti, Canada, Sud America, Germania e Paesi del Golfo e molti di loro hanno scelto proprio i prodotti della nostra regione, segnale che le nostre eccellenze piacciono sempre di più nei mercati internazionali».

Monica Di Pillo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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



Sapori bresciani

Quinto concorso Oro del Garda

Podio per il biologico bresciano

Quinta edizione per il Concorso Unico l'Oro del Garda, dedicato agli oli Garda a denominazione di origine protetta, prodotti nelle provincie di Brescia, Mantova, Verona e Trento, rispettivamente sotto le menzioni geografiche Bresciano, Orientale e Trentino, due le categorie dell'olio previste, fruttato leggero e medio. Le premiazioni si sono tenute ieri sera a San Felice del Benaco e hanno visto gli oli delle menzioni Orientale e Trentino primeggiare con l'azienda Turri per il fruttato leggero e l'Agraria Riva del Garda per quello medio. A ridosso però due oli bresciani, quello dell'Ulif di Silvano Delai, da agricoltura biodinamica e biologica e quello della Società Agricola Il Cavaliere, da agricoltura biologica, giunto terzo ex aequo nel fruttato medio. Significativo che entrambi i premiati del nostro territorio siano realtà che da sempre hanno espresso grande attenzione per l'ambiente, li accomuna la scelta della coltivazione biologica rinforzata dall'approccio biodinamico per l'Ulif e

Gli olii

● Il concorso Unico Oro del Garda è dedicato agli olii Garda di origine protetta.



I bresciani sul podio sono quello dell'Ulif di Silvano Delai e quello della Società Agricola Il Cavaliere

dalla certificazione VeganOk per Il Cavaliere. Questo all'interno di un Disciplinare che è tra più rigidi tra le DOP italiane e che tutela una produzione fatta attorno al 46° parallelo, latitudine massima per la coltivazione dell'olivo. Il significato di questa attività, non dimenticando le piccolissime produzioni della bassa Valcamonica e lago d'Isèo, va decisamente oltre l'aspetto quantitativo ed è insieme di storia, cultura, tutela e promozione di luoghi e paesaggi nonché, lo

dimostrano concorsi come questo, produzione di oli che riescono ad esprimere caratteristiche organolettiche e nutrizionali di livello, in grado di caratterizzare o accompagnare in modo perfetto piatti creativi o della tradizione.

Carlos Mac Adden

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un'estate di eventi: il lago veronese si prepara così

Appuntamenti da non perdere sulla nostra sponda

BARDOLINO

26-28 MAGGIO: Parole sull'Acqua, piazza del Porto

Festival letterario con incontri con gli autori, "Parole sull'Acqua" rappresenta uno dei più attesi eventi culturali del Garda veronese. La manifestazione ha preso il via nel 2010 con ospiti come Erri De Luca e Andrea Vitali, conoscendo un successo crescente sia di critica che di pubblico. Il programma è pensato per il turista italiano e in particolare per chi già conosce il lago, ma che qui ha l'occasione di godersi Bardolino con una modalità diversa e stimolante per la mente. Come ospiti di questa edizione ci saranno nomi come Giusi Quarenghi, Luca Bianchini, Veronica Pivetti e Paolo Mieli.

2-4 GIUGNO: Palio del Chiaretto, lungolago Cornicello e Piazza del Porto

Ritorna l'evento che tinge di rosa il paese e unisce la tradizione enogastronomica bardolinense con musica e sport. Organizzata dalla Fondazione Bardolino Top in collaborazione con il Comune di Bardolino, la manifestazione richiama da 12 anni ospiti sia italiani che stranieri. Da segnalare, in particolare, la gara internazionale dei "Dragon Boat", l'incoronazione degli ambasciatori del Chiaretto 2017, il mercato dell'artigianato italiano "Cortile delle Arti" e la ricca area food, sul lungolago. In Piazza del Porto invece, degustazioni di vino e olio del Garda.

CAVAION

13-14 e 18-22 MAGGIO: 49ª Festa degli asparagi, Palazzetto dello Sport e Corte Torcolo

Ben 7 giornate dedicate all'ortaggio protagonista dei menù di primavera dell'entroterra del Garda veronese. In particolare Cavaion ha alle spalle una vera e propria tradizione nella coltivazione di questo frutto della terra. Il grosso degli eventi si concentrerà fra il 18 e il 22 maggio, con le premiazioni del concorso "49° Asparago d'Oro", stand gastronomici con cucina tipica del territorio, spettacoli musicali e passeggiate per la campagna cavaionese. Fino al 28 maggio, 8 ristoranti del paese proporranno speciali menù degustazione per apprezzare l'asparago di Cavaion anche in combinazioni inaspettate. Assieme all'asparago, verranno valorizzati altri prodotti tipici, come la "Fogassa de Cavaion" e l'olio extravergine del Garda Dop. Il tutto con una connotazione "bio" della festa, che da quest'anno punterà ad abbattere i rifiuti grazie a un innovativo sistema di gestione delle stoviglie e all'utilizzo di materiali biodegradabili.

17-18 GIUGNO: "WardaGarda". Festival dell'olio del Garda Dop nel suo entroterra, Corte Torcolo

Saranno 2 giorni di laboratori, degustazioni e show cooking quelli proposti dal Consorzio Olio Garda Dop in collaborazione con la Pro loco San Michele. La manifestazione, giunta alla sua seconda edizione, è stata spostata quest'anno da settembre a giugno, mese giudicato più consono a raggiungere lo scopo della promozione dell'olio anche ad un pubblico straniero. Oltre al ricco

programma legato all'enogastronomia, verranno proposte escursioni, musica dal vivo e una mostra d'arte in sala Eugenio Turri. I prodotti alimentari utilizzati nei laboratori e negli show cooking potranno essere

acquistati grazie al mercatino enogastronomico allestito nella cornice di Corte Torcolo.

28-29-30 GIUGNO: "O Live Jazz Fest", piazza Fracastoro

Musica jazz, gastronomia e sapori del territorio con un'attenzione particolare all'inclusione e all'accessibilità, per una festa che sia davvero "per tutti". Tutto questo, unendo la ricchezza dell'enogastronomia gardesana al panorama jazzistico italiano e nordeuropeo. Quest'edizione vedrà ospiti il pianista piemontese Fabio Ghiachino; il Riccardo Zorzi Trio. Ospite d'eccezione, Paolo Fresu. Tutta l'area ristorazione sarà "plastic-free" e vedrà la collaborazione di persone appartenenti a cooperative sociali onlus, e tutto il ricavato della vendita dei prodotti andrà totalmente a loro.

9 GIUGNO-14 LUGLIO-11 AGOSTO: "Cavaion Antiques", piazza Fracastoro

Questi 3 appuntamenti estivi con l'ormai consolidato mercatino del vintage e dell'antiquariato di Cavaion organizzati dall'associazione



ArteAnima. Di dimensioni ridotte, è in realtà un piccolo scrigno per gli appassionati, perché raccoglie venditori selezionati.

LAZISE

È partito da marzo 2016 il progetto di pista ciclabile che dovrebbe dotare di 17 chilometri di percorso ciclopedonale il territorio del Comune. Di certo i costi sono considerevoli: 23mila euro solo per la progettazione dell'opera e 8 milioni di euro di spesa totale. Il percorso si dovrebbe suddividere in due dorsali: una di 6 chilometri che costeggia il lago e una di 11 che passerebbe per l'entroterra di Colà e Pacengo. Almeno una parte di questo percorso farebbe parte di EuroVelo 7, il "percorso del sole", uno dei più lunghi della rete ciclistica europea

che segue una direttrice nord-sud: più di 7.400 chilometri di pista da Capo Nord, in Norvegia, fino all'isola di Malta. «Il progetto impone dei vincoli – spiega l'assessore all'urbanistica **Barbara Zanetti** – rappresentati dall'inedificabilità e dalla cessione da parte dei privati di zone su cui verrà realizzata la ciclopedonale». L'iter si preannuncia lungo, ma il sindaco **Luca Sebastiano** è fiducioso: «Sarei contento se riuscissimo a fare il tratto tra lo Zappo e le Greghe entro la fine del mandato (nel 2018). Il percorso lungo il lago invece di fatto c'è, ma va riqualificato essendo perlopiù sterrato e con punti di difficile accesso».

17-18 GIUGNO: 16ª Festa dei Popoli, Piazza don Vantini, Colà

Un fine settimana all'insegna dell'amicizia in Piazza don Vantini, dove le diverse nazionalità presenti sul territorio condideranno insieme lo stesso spazio, portando ognuno un po' della propria identità. Ogni nazionalità presenterà piatti della sua cucina, artigianato tipico, danze e tradizioni musicali. Il Gruppo missionario parrocchiale di Colà organizza la festa sulla scorta della manifestazione che viene proposta in città, a Villa Buri e che quest'anno avrà luogo il 28 maggio, con lo slogan "Sotto lo stesso cielo: riconosciamoci". «Con questo slogan vogliamo sottolineare che ogni persona che vive sotto questo cielo è chiamata a riconoscere l'altro come diverso da me – spiega don **Giusep-**

pe Mirandola, direttore del Centro Pastorale Immigrati – ma con pari dignità».

22 LUGLIO: Palo della "Cuccagna del Cadenòn", Porto Vecchio

La "Cuccagna del Cadenòn" viene disputata ogni anno, il terzo fine settimana di luglio, fin dagli anni '30 del secolo scorso. Il palo però non viene posizionato in verticale sul terreno, bensì viene posto sull'acqua. Alla sommità del palo viene collocata una bandierina. Vince la

competizione chi riesce ad afferrarla e a tenerla saldamente in mano dopo aver percorso il palo cosparso di grasso nella sua interezza. I concorrenti sono divisi in 4 squadre, ciascuna rappresentante una contrada del paese, corrispondenti alle 4 porte delle antiche mura scaligere. L'evento, molto partecipato, avviene sullo sfondo del Porto Vecchio.

13-15 AGOSTO: Festa della trebbiatura e aratura, loc. Parolotta

Si fa un salto indietro nel tempo grazie a questa manifestazione giunta ormai ai 25 anni di vita. Il Gruppo Trebbiatori di Sandrà, nell'azienda agricola della famiglia Marcato, fra Lazise e Colà, porta il visitatore dal lago alla campagna, ma quella di una volta. Tra la mostra di macchine agricole d'epoca e i punti ristoro che propongono i piatti tipici della cucina contadina, viene proposta la rievocazione del momento della trebbiatura e l'aratura con i vecchi trattori Landini.

SAN ZENO DI MONTAGNA

Per questa stagione 2017, la montagna e le passeggiate saranno sempre incantevoli. È cambiata invece la situazione della sosta in paese. Da Pasqua infatti, gli stalli sono diventati a pagamento, anche se non in tutte le zone del centro. La delibera comunale che regola la situazione parcheggi ha previsto che 280 stalli diventino blu. I parcometri sono stati installati al Brol del Prete e in piazza Schena, dove si paga dalle 9 alle 22, e a Valmasson, dove invece l'orario va solo fino alle 20. La tariffa è di 1 euro ogni 60 minuti, con una sosta minima di mezz'ora, introducendo 50 centesimi. I residenti possono beneficiare di un abbonamento semestrale al prezzo di 40 euro. Il co-

sto di parcheggio per bus è invece di 3 euro all'ora. Le attività ricettive possono acquistare pass per i clienti a 20 euro al mese.

MALCESINE

27 GIUGNO: Mercatino dell'antiquariato, viale Roma e Porto

Oggettistica vintage e shabby-chic tra le vie del vecchio borgo, per dare un tocco di novità alle passeggiate delle sere estive. Particolarmente interessata da questo mercatino dell'artigianato e antiquariato sarà via Roma, arteria che unisce il centro storico al lungolago. Le bancarelle saranno presenti dalle 18 alle 23. Oltre al 27 giugno, il mercatino sarà riproposto nei giorni 11 luglio, 17 agosto e il primo settembre.

7 LUGLIO: Fish and wine

Manifestazione enogastronomica organizzata dall'Ufficio Turismo del Comune, viene realizzata all'interno della suggestiva cornice del castello scaligero, illuminato da luci e lanterne. Il maniero verrà diviso in vari settori, nei quali si potranno degustare diversi piatti tipici, abbinati a vini del territorio. «A oggi abbiamo solo la data – fanno sapere dall'Ufficio Turistico – ma stiamo organizzando la serata con i ristoratori locali per decidere quali piatti e quali vini proporre». L'entrata è a pagamento (i biglietti lo scorso anno costavano 20 euro).

15-16 LUGLIO: Festa della musica

La festa della musica è nata per raccogliere fondi per il corpo bandistico del paese. Tuttavia, più che incentrare il tipo di intrattenimento musicale sul genere bandistico, la manifestazione – organizzata dalla banda stessa – propone numerosi appuntamenti di musica suonata dal vivo da un palco.

25-26 LUGLIO: "Malcesine nel Medioevo". Festa dei patroni Ss. Benigno e Caro

Combattimenti a fil di spada, spettacoli di sbandieratori e falconeria, giullari, fachiri e arcieri: tutto questo è "Malcesine nel Medioevo", l'evento che ci riporta all'epoca di dame e cavalieri all'interno del caratteristico castello a strapiombo sul lago. Nei giardini pubblici si potrà passeggiare nel mercato di giochi e oggettistica di ispirazione me-

dievale, in attesa del finale “col botto”. Nella sera del 26 luglio la cittadinanza festeggia infatti Sant’Anna e i due patroni di Malcesine, i Santi Benigno e Caro, con uno spettacolo pirotecnico sull’acqua. La manifestazione è organizzata dall’Ufficio Turismo ed è gratuita.

4-6 AGOSTO: Festa dei ciclamini, Cassone

Questo è un evento che ha già compiuto mezzo secolo. Si svolge in una delle frazioni di Malcesine, Cassone, piccolissimo borgo nel cui territorio si narra vi sia il fiume più corto al mondo, detto Aril. La festa dei ciclamini fu ideata da un discendente di Felice Nensi, noto aviatore che svolse la traversata dell’Atlantico nel 1930. Tuttavia, con gli aeroplani i ciclamini non c’entrano. In occasione di questo evento però, si svolge una regata del circuito delle “bisse”, imbarcazioni a remi tipiche del lago di Garda e del lago d’Isèo. Ed è da questo che prende il nome la festa: la prima bisca che partecipò alla gara si chiamava infatti “Ciclaminò”. Oggi, a proseguire la tradizione c’è il Comitato della frazione di Cassone. Alla fine di questa vera e propria “sagra”, con tanto di musica, stand gastronomici e una mostra d’arte, ci sarà uno spettacolo di fuochi d’artificio.

Ilaria Bazerla



CONCORSO. Alla Turri il premio del Consorzio, per selezione Villa e classico Garda Dop orientale

Olio veronese, l'Oro del Garda è doppio

Due oli veronesi sul podio dell'Oro del Garda, quinta edizione del concorso organizzato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop. La Turri Srl di Cavaion Veronese si è aggiudicata il primo premio con la selezione Villa e il terzo con il classico Garda Dop orientale, entrambi in categoria fruttati leggeri.

Gli extravergine Garda Dop

della campagna olearia 2016 sono stati esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti del Laboratorio Dogane di Verona. Nella categoria fruttato leggero seconda l'Azienda agricola L'Ulif di Picedo di Polpenazze del Garda, Brescia (Garda Bresciano Dop da agricoltura biodinamica e biologica).

Nella categoria fruttato me-

dio, prima classificata l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) con l'olio Uliva (Garda Trentino Dop). Seconda la società agricola Madonna delle Vittorie di Arco, Trento (Garda Trentino Dop) e terzi a pari merito l'azienda Olivicoltura Bio Ferdinando Ferri di Monzambano, Mantova (Garda Orientale Dop da agricoltura

biologica) e la Società Agricola Il Cavaliere di Salò, Brescia (Garda Dop).

Durante la serata di premiazione a San Felice del Benaco (Brescia) ospiti Mauro Parolini, assessore allo Sviluppo Economico di Regione Lombardia, e Elena Viani con Carlos McAdden per parlare del progetto East Lombardy di promozione gastronomica. ●



I premiati della quinta edizione del premio «Oro del Garda»

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



OLIOCRU (ARCO) E 46° PARALLELO (RIVA) L'EXTRAVERGINE TRENTINO SUPERSTAR

Il Lago di Garda con il suo clima mite - un clima tipicamente mediterraneo - è notoriamente una delle zone più vocate del pianeta per la coltivazione dell'olivo e per la produzione di un olio extravergine che figura sempre ai primi posti nelle classifiche mondiali dell'eccellenza. Lo confermano i riconoscimenti nazionali e internazionali assegnati ogni anno alle aziende gardesane. Il più prestigioso di questi riconoscimenti è la presenza nella «hit parade» mondiale stilata da Marco Oreggia, direttore della guida «Flos Olei», di molti extravergine prodotti sulle tre sponde del lago di Garda. L'edizione 2017 premia, in particolare, con l'astronomico punteggio di 98 centesimi il Casaliva Denocciolato dell'Azienda agricola di Gianfranco Comincioli di Puegnago sul Garda (versante bresciano) e con punteggi altrettanto lusinghieri due extravergine trentini: il 46° Parallelo del Frantoio Agraria Riva del Garda (punteggio 97 centesimi) e il Denocciolato Origini (cultivar Casaliva) dell'Azienda OlioCru di Nicola Peroni di Arco (punteggio 96 centesimi). Due gioielli da standing ovation.

Ecco il giudizio di Marco Oreggia. Il Casaliva 46° Parallelo da Agricoltura Biologica, colore giallo dorato intenso con «nuance» verdoline, al naso è elegante e ampio, ricco di sentori di carciofo e cicoria selvatica con note balsamiche di menta, rosmarino e salvia. Al gusto è pieno ed avvolgente con toni di lattuga e ricordi speziati di pepe nero e mandorla. Amaro spiccato e piccante, deciso e ben armonizzato.



Massimo Fia, direttore generale del Frantoio Agraria di Riva del Garda con Marco Oreggia, editore della guida «Flos Olei» (foto Renato Filippi). In basso Aleksandra Mate Vekic (Salvore, Istria croata)

L'extravergine Origini Casaliva Denocciolato, colore giallo dorato intenso con sfumature verdoline, limpido, al naso è ampio e deciso, ricco di sentori balsamici di menta e rosmarino, cui si aggiungono delle nette note di erba fresca falciata, mandorla e pepe nero. Avvolgente e di carattere al palato, ha toni di carciofo e cardo, lattuga e cicoria. Amaro potente e piccante spiccato.

La guida «Flos Olei» 2017 segnala un terzo extravergine trentino: il Casaliva Biologico dell'Azienda Laghel 7 di Paola Jori (Arco). Quale miglior extravergine dell'anno Marco Oreggia ha premiato il Guadagnolo Dulcis (blend di Moraiolo, Frantoio e Leccino) della Fattoria Ramerino di Bagno a Ripoli (Firenze), come miglior extravergine da agricoltura biologica ha premiato il Frantoio dell'azienda spoletina Villa della Genga, come fruttato leggero il blend della Tenuta veronese Sant'Apollonia e l'extravergine del Frantoio Bonamini di Illasi (Verona), come fruttato intenso il Raggiolo dell'azienda felsina di Castelnuovo Berardenga (Siena), come packaging il Denocciolato Itran's dell'azienda Madonna dell'Olio di Serre (Salerno) e come qualità-prezzo l'azienda Le Tre Colonne di Giovinazzo (Bari).

Molti i riconoscimenti assegnati anche agli extravergine di altri paesi: Mediterraneo in primis (Spagna, Francia, Slovenia, Croazia, Grecia, Turchia e Marocco), ma anche paesi più lontani: California, Argentina, Cile, Uruguay, Sudafrica, Australia, Nuova Zelanda.

Giuseppe Casagrande

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



VALLE DEI LAGHI

Assemblea degli «Amici» della pianta

Sempre più olivi estremi

VALLE DEI LAGHI - Che si nutra un crescente interesse per l'olivicoltura si intuisce lontano un miglio. Una passione sfrenata che contraddistingue l'associazione senza scopi di lucro «Amici olivo estremo Valle dei Laghi», che punta ad affinare le tecniche agronomiche da divulgare a quanti vogliono cimentarsi nella piccola produzione domestica. Indirettamente lo sforzo serve a dimostrare, a chi li riteneva visionari, che oltre il 46° parallelo, su impervi declivi e con idonei accorgimenti, è possibile ricavare un olio d'elevata qualità, l'extravergine d'oliva più estremo del globo per altitudine e latitudine.

«A Fraveggio vent'anni fa non c'era una sola pianta d'olivo mentre oggi sono un migliaio e assistiamo ad un aumento costante», rammenta un vicepresidente **Bruno Cozzini** intimamente soddisfatto del lavoro condotto con ardimento, da dilettanti e professionisti che credono «nei valori di questa pianta e del suo prodotto», su scoscesi terrazzamenti ammantati di olivi nodosi delle varietà Frantoio e Casaliva che «aggiungono bellezza alla bellezza della nostra valle».

L'occasione gli si è presentata all'assemblea generale cui ha preso parte il 12 maggio un terzo dei 144 iscritti, incrementati di 13 unità nel corso dell'ultimo anno. «Olio esemplare, fine, elegante, con profumi di rucola, nocciole verdi e carciofo fresco, molto ben fatto e di notevole qualità» lo ha definito la guida Slow Food. E **Arrigo Pisoni**, al vertice del sodalizio, non può che andarne fiero.

Il fondo cassa langue (728 euro al 31 dicembre scorso) ma non desta apprensione poiché, chiarisce Cozzini, «non abbiamo bisogno di soldi, la nostra associazione culturale vive di volontariato». L'invito è quello di coltivare con cura, riscoprire



la bellezza dei luoghi è «la migliore risposta a questo tempo di crisi», nel pensiero del giornalista **Walter Nicoletti** intervenuto, con una riflessione sul senso più profondo degli insegnamenti agricoli: «Dovete credere in un'agricoltura sostenibile - il nocciolo del suo messaggio - voi che avete compiti importanti nel recupero della storia, nella riscoperta del limi-

te e nella valorizzazione delle antiche tradizioni».

Franco Michelotti, tecnico della Fondazione Mach, ha poi parlato della difesa dalla mosca olearia e dell'impiego di fitofarmaci. Chiusura con le voci del Coro Valle dei Laghi e l'anteprima ufficiale del «Canto all'Olivo», ballata popolare di Renato Castagnoli armonizzata da Marco Maiero. **P.Z.**

Dal Bitto alla crescenza e un calice di Sforzato

Andrea Grignaffini

Gli atleti vincono lo spazio e il tempo in sella alla loro bicicletta e corrono dalla Lombardia fino alla Val di Fassa dove i Cajonciè da fighes sono un primo piatto della cucina ladina, tipico del Trentino, piccoli ravioli a mezzaluna ripieni di patate e fichi secchi, e tra i primi piatti Fassani la scelta ricade di certo su una pasta insaporita da un rustico ragù di cervo e capriolo. La prima parte del viaggio si snoda ancora tra le provincie di Brescia e Sondrio, il capoluogo della Valtellina dove si produce il Bitto **DOP** dal sapore avvolgente dolce e aromatico come quello realizzato dalla Latteria Sociale Valtellina. Il nome Bitto viene fatto risalire al celtico

«bitu», che significa perenne e questo formaggio può essere prodotto soltanto durante la stagione estiva, nei pascoli di alta quota. Un formaggio ottimo da abbinare allo Sforzato «5 Stelle» di Nino Negri, un vino rosso robusto, intenso e importante, ottenuto da uve appassite e proprio la Cantina di Nino Negri è stata anche la prima casa vinicola valtellinese.

TIPICITÀ Tra i formaggi tipici lombardi c'è anche la crescenza: quella del Caseificio Carena Angeli e Figli, dal sapore dolce e delicato, è un formaggio ottimo per farcire torte salate e focacce. Da assaporare con un'ottima birra come la Tipopils - «L'autocoscienza» del Nuovo Birrifico Italiano di Como, una carezza morbida e al contempo vivace. Dopo aver valicato il

Passo del Tonale, gli atleti iniziano a respirare l'aria trentina, tra meleti, vigneti e ulivi da cui il Frantoio di Riva, nell'Alto Garda, estrae l'Olio Extra Vergine d'Oliva Italico delicato e armonico. Il Trentino è altresì terra di miele e quello di acacia di Thun viene raccolto a Levico Terme: è setoso e dal profumo vanigliato, e in questo quadro incorniciato dalle Dolomiti anche la viticoltura ha il suo perché, ne è prova il Müller Thurgau di San Michele Appiano o quello di Cavit, uno spumante brut cuvée speciale, e il Trentino Chardonnay Superiore DOC «Villa Margon» delle Tenute Lunelli, fresco ed elegante. Attende i nostri atleti un'altra tappa dolomitica, tutta giocata su ripide salite, tra pittoreschi paesaggi e golose tipicità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL SALUME DEL GIORNO

Il Lyoner è un insaccato cotto di carne suina e bovina, con una grana finissima e un alto contenuto di acqua.



CAFFÈ CON IL SINDACO

L'appuntamento di oggi della carovana rosa sarà a Canazei km 219, sosta intorno alle 15.58.

SI ARRIVA NELLE MERAVIGLIOSE DOLOMITI



GIRO GOLOSO



• Ernest Hemingway «È andando in bicicletta che impari meglio i contorni di un paese, perché devi sudare sulle colline e andare giù a ruota libera nelle discese...»



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

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

L'INIZIATIVA Ecco il consorzio «Imprenditori trentini nel mondo»

► TRENTO

Un'iniziativa intelligente e meritoria: così il presidente della Camera di commercio di Trento, Gianni Bort, ha definito la costituzione di «I.trentini», il «Consorzio Imprenditori Trentini nel Mondo», che ieri è stato ufficialmente presentato nel corso di un incontro che si è svolto presso Palazzo Roccabruna, a Trento.

Il Consorzio - come ha puntualizzato il suo presidente, Mauro Dallapè - non ha scopo di lucro, intende raggruppare imprenditori soci dell'Associazione Trentini nel Mondo operanti in Trentino ma anche in altri Paesi del mondo, e si propone di favorire la nascita di nuove relazioni tra imprenditori, agevolando ed accompagnando l'incontro e la conoscenza tra aziende, enti ed altri soggetti.

I nove soci fondatori sono : Agraria Riva del Garda (Riva del Garda), Artecalore (Povo - Trento), Azienda Vinicola del Revè (Aldeno), Birrificco Plotegher (Besenello), Fanti Legnami (Malosco), Gioel (Trento), Laurentis Lorenz (Spini di Gardolo - Trento), Plaga Matteo (Romeo), Roverplastik (Volano). Dell'attuale direttivo fanno parte il presidente Mauro Dallapè, il vice presidente Giacomo Malfer e i consiglieri Bruno Cesconi, Cesare Ciola, Massimo Fia, Armando Maistri, Paolo Svaldi, Matteo Plotegher e Matteo Plaga.



Domenica la sfilata Gran finale pirotecnico

Il programma

■ Nel ricco programma della Fiera segnaliamo alcuni appuntamenti da non perdere. Oltre agli spettacoli musicali serali (sempre dalle 21.15, alla corte del castello), in sala consiliare sarà sempre visitabile l'esposizione di artisti e hobbisti polpenazzesi. Da segnalare il momento più ufficiale: la cerimonia di inaugurazione, sempre suggestiva, in programma per le 10 di domenica con la sfilata. Alle 11.15, sempre domenica, saranno premiati i vincitori del concorso enologico, mentre nel pomeriggio alle 14

ci sarà la consueta esibizione della fanfara del bersaglieri «Le piume del Garda»; la banda di Polpenazze, invece, allietterà i presenti con un concerto alle 17.30, alla corte del castello.

Oltre alle degustazioni di vino, poi, ci sarà anche quella di olio curata dal Consorzio tutela Garda Dop (alle 16, domenica, alla Corte degli Assaggi). Lunedì, invece, si apre con il circo Sterza, pronto a stupire i presenti dalle 16.15. Si chiude, come sempre, con i fuochi d'artificio, alle 22.30.

Venerdì e sabato la Fiera sarà aperta dalle 18, domenica sin dalle 10 della mattina, mentre lunedì dalle 16. Ogni sera la chiusura sarà a mezzanotte. //



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

EAST LOMBARDY: A SALÒ

GIRO D'ITALIA IN LOMBARDIA DEGUSTAZIONE CON PACO MAGRI

■ In occasione dell'edizione del centenario del Giro d'Italia, in Lombardia è partner ufficiale del Giro e sarà presente alle 21 tappe lungo un percorso di oltre 3000 km. Un'occasione di visibilità straordinaria per intercettare pubblico interessato a conoscere da vicino bellezze e bontà lombarde raccontate all'interno di un grande food truck attrezzato per ospitare iniziative promozionali, degustazioni e cooking show. East Lombardy è protagonista di 4 delle 21 tappe del Giro con 5 appuntamenti dedicati alla degustazione delle migliori prelibatezze della Lombardia Orientale: il truck di inLOMBARDIA ha già fatto tappa nei giorni scorsi a Brescia, per la Millemiglia, il 21 maggio si è spostato a Bergamo e fino al 26 maggio sarà a Salò, in provincia di Brescia. Il percorso del truck East Lombardy si concluderà oggi a Salò, dove dalle 17 alle 18 ci sarà una degustazione di prodotti e ricette della Lombardia Orientale a cura dello chef *Paco Magri* del ristorante Dordoni di Cremona che proporrà pane di zucca mantovana con Gorgonzola DOP bergamasco e pancetta nostrana, pane rustico con manzo di Rovato all'olio, ciabattina croccante con salame di Cremona IGP e chips di Grana Padano DOP. Dalle 18 alle 19 è inoltre prevista una degustazione guidata a cura del Consorzio **Olio Garda DOP**.

Il premio "Rosa Camuna" La Regione riconosce tre cremonesi d'eccellenza

Lloyd's Farmacia

FINO AL 31 MAGGIO

PROTEGGITI DA NOI CONVIENI

SCONTO 30%

SCONTO 50%

SCONTO 50%

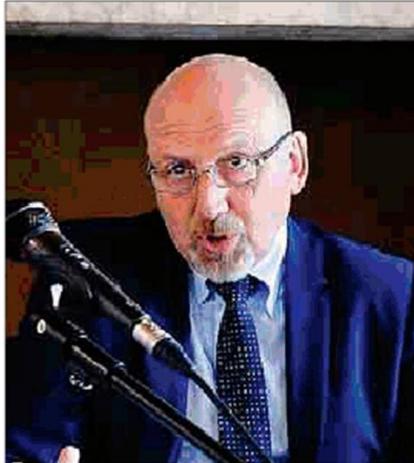
APERTA A PIZZAR

SOCIETÀ

È nato un consorzio tra le imprese degli emigrati «I.Trentini», nel mondo

VERONIKA GAMPER

È nato il consorzio «I.Trentini» (Imprenditori Trentini nel Mondo) promosso e sviluppato dall'Associazione Trentini nel Mondo. Motore di questa importante iniziativa, l'associazione pone al servizio degli imprenditori locali e esteri di discendenza trentina il proprio patrimonio di conoscenze e relazioni con l'intento di offrire la possibilità di incontrarsi, conoscersi per favorire collaborazioni, importare o esportare i propri prodotti e magari produrre qualcosa di nuovo insieme. In poche parole sviluppare nuove opportunità di crescita e di lavoro offrendo così un impulso alle imprese economiche a internazionalizzarsi e affrontare i nuovi mercati ormai sempre più globalizzati. Stando alle parole di Alberto Tafner (Presidente dell'Associazione Trentini nel Mondo) oggi si possono contare ben più di 200 imprese trentine attive



Il presidente Mauro Dallapè

nel mondo e dopo 60 anni di onorata attività dell'associazione è divenuto pressoché necessario riuscire a creare un network tra questi diversi soggetti. «Non si tratta di mere relazioni di solidarietà - aggiunge Mauro Dallapè (Presidente del Consiglio direttivo). - Con questo progetto il paradigma cambia e si cerca di sviluppare rapporti mutualistici in cui ci si impegna insieme per perseguire un obiettivo

comune. Così aumentano le possibilità di arrivare lontano». Il consorzio è aperto a qualsiasi attività sposando il principio della «porta aperta» purché si rispettino criteri di onestà e capacità di lavorare per obiettivi aziendali e comuni. Anche Massimo Fia, a nome degli altri nove soci imprenditori, sottolinea l'importanza del consorzio in quanto capace di creare relazioni. Per le imprese che vogliono lavorare all'estero, il poter contare e possedere una serie di rapporti accreditati e certificati è espressione di qualità. Gianni Bort, Presidente della Camera di Commercio di Trento, definisce l'iniziativa «intelligente e meritoria» poiché crea opportunità di sviluppo e crescita pur mantenendo e rafforzando l'appartenenza con la regione Trentino e i suoi valori. In conclusione il consorzio, che non ha scopo di lucro, si pone l'obiettivo di creare una rete di imprenditori trentini offrendo ai membri anche una serie di attività di supporto.



IN DEGUSTAZIONE FINO A DOMENICA 28 MAGGIO A PALAZZO ROCCABRUNA **IN PASSERELLA 131 ETICHETTE**

Sono 131 le etichette in rappresentanza di 42 **cantine** del Trentino che sfileranno a Palazzo Roccabruna. Eccole: Abate Nero, **Agraria Riva del Garda**, Bailoni, Bolognani, Borgo dei Possèri, Cantina di Aldeno, Cantina d'Isera, Cantina Lavis e Valle di Cembra,

Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Roveré della Luna, Cantina Sociale di Avio, Cantina Sociale di Trento, Cantina di Toblino, Cantina Albino Armani, **Cantine** Ferrari, **Cantine** Monfort, Cavit, Cesarini Sforza Spumanti, Concilio, Cantina Endrizzi Masetto,

Endrizzi Elio e F.lli, Fondazione Mach, Gaierhof, Grigoletti, Letrari, Martinelli Andrea, Maso ai Dossi Cimone, Maso Grener, Maso Poli, Mezzacorona, Opera Vitivinicola in Valdicembra, Revì, Rotari, San Michael, Simoncelli, Tenute Lunelli, Vallarom, Villa Comiole, Vini Spagnolli, Vivallis, Zanini Luigi.

