



RASSEGNA WEB

NOVEMBRE 2022

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

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

L'Adigetto.it

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

www.bontadi.it

I790

[Home](#) | [Interno](#) | [Covid-19](#) | [Alto Adige](#) | [Esteri](#) | [Letteratura](#) | [Arte e Cultura](#) | [Pagine di storia](#) | [Economia](#) | [Festival Economia](#) | [Miss](#) | [Sapori](#) | [Sport](#) | [Foto](#) | [Satira](#) | [Necrologie](#) | [Eventi](#)
 [Cerca](#) | [Ricerca avanzata](#)

Farmacie di turno TN



Meteo Trentino

Entra nel club!
Scopri tutti i vantaggi del nuovo programma membership MUSE

www.muse.it



MUSE

Stasera in TV



Film in Trentino

L'arte trentina di

[Home](#) | [Interno](#) | [Riva Arco Torbole](#) | Torna il corso dell'olio firmato agraria Riva del Garda

Torna il corso dell'olio firmato agraria Riva del Garda

03/11/2022

A grande richiesta torna una delle esperienze più apprezzate e conosciute dagli estimatori



Stiamo parlando del «Corso di approfondimento sull'olio extra vergine di oliva» firmato Agraria Riva del Garda.

Ormai questo corso è diventato uno degli appuntamenti più attesi dell'anno dalla nostra clientela, poiché offre la possibilità di conoscere a fondo e imparare cose nuove sull'olio extra vergine di nostra produzione, sulla produzione e sull'olivicultura in generale.

Il corso si suddividerà in due serate, mercoledì 23 novembre e venerdì 2 dicembre, e verrà svolto all'interno della nostra area degustazione, «La Galleria del Gusto», alle ore 20:00. Verrete sapientemente guidati da Furio Battelini, direttore tecnico ed enologo di Agraria Riva del Garda, e da Antonio Garofolin, docente e sommelier ASPI.

© Riproduzione riservata

Condividi con: [Facebook](#) [Twitter](#)

Commenti (0 inviato)

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento

Il tuo nome: La tua e-mail:

Invia ad un amico

Versione stampabile

Versione solo testo

Farmacie di turno BZ

conto
deposito
al 2,5% e un
investimento
pianificato.

Meteo Alto Adige

FONDAZIONE **G. & D. DE MARCHI**
Lotta contro le ampie e i tumori dell'infanzia

FINO AL 22 NOVEMBRE DONA
CON SMS O CON CHIAMATA DA RETE FISSA
45581

www.fondazione-demarchi.it

**Aiutaci ad
assistere i
bambini malati e
le loro famiglie**

Film a Bolzano





GIOVEDÌ 3 NOVEMBRE 2022 PUBBLICA COMUNICATO STAMPA



i-TALICOM

PRIMO
PIANO

STYLE&TECH

ECONOMIA

ATTUALITÀ

TEMPO
LIBERO

WINE&FOOD

REGIONI



⚡ 3 Novembre 2022 Economia circolare: da domani in vigore nuova disciplina su inerti | 3 Novembre 2022 E4F presenta il piano di emergenza en

🏠 > Wine&Food > Novembre, il mese dell'OLIO con massaggi, tour, degustazioni deluxe

Novembre, il mese dell'OLIO con massaggi, tour, degustazioni deluxe

👤 Redazione Centrale – 3 Novembre 2022



Facebook



Twitter



RIVA DEL GARDA – Armonia, eleganza, eccellenza. Così **i sommelier raccontano l'Olio del Garda DOP**, dolce quanto le acque in cui gli ulivi trentini si specchiano. Una raffinatezza prodotta in piccole quantità che il **Lido Palace di Riva del Garda (TN) celebra sontuosamente per tutto il mese di novembre**, periodo della raccolta, offrendo **esclusive esperienze multisensoriali** ai propri ospiti. Una sinfonia di proposte in cui il celeberrimo verde dorato di questo Extravergine è la nota protagonista, con scenografia la villa dall'incantevole fascino Liberty, già residenza della migliore aristocrazia mitteleuropea.

IL MASSAGGIO ANTIOSSIDANTE

Per chi abbia desiderio di dedicarsi a un esclusivo rituale benessere, la magnifica CXI SPA propone il **massaggio corpo antiossidante all'Olio d'oliva del Garda e vapore**, un lungo momento rigenerante che sfrutta le indiscusse virtù dell'olio lasciando una pelle vellutata, elastica, rinnovata. (80 minuti, 180 euro)





L'OLIOCOTTURA GOURMET

Ed è chiaramente DOP del Garda l'olio prescelto dall'**Executive Chef del Ristorante gourmet Re della Busa, David Cattoi**, che dalla ricerca sui prodotti più autentici del territorio ha composto una carta indimenticabile: in menu, tra gli altri, non manca un **omaggio sofisticato come il Salmerino Alpino in oliocottura con sarde di lago e carciofi**, un piatto di sperimentazioni che fa da centro di una cena indimenticabile sulla terrazza vista lago del cinque stelle lusso.

LE DEGUSTAZIONI

Come un'opera d'arte da conoscere e interpretare, **l'olio arriva al buffet della colazione**, dove un **esperto di degustazione propone assaggi guidati**, insegna a riconoscerne gusto, colore, purezza e suggerisce abbinamenti utili a sprigionare il bouquet aromatico dell'extravergine.

Per chi invece volesse conoscere il terroir di provenienza ancor più da vicino, **il Lido Palace organizza un tour enogastronomico con visita guidata e degustazioni** avendo selezionato con cura **quattro frantoi e produttori della zona** tra Riva e Arco: sono Olio Cru, Frantoio di Riva, Maso Bòtes e Madonna delle Vittorie, ognuno con il proprio prodotto esclusivo da far conoscere agli ospiti.

GLI OMAGGI

Infine, per chi soggiorna al Lido durante il mese di novembre, un **prezioso omaggio che fa portare anche a casa il sapore dell'autunno sul Lago**: una bottiglia da 0,25 cl di olio 46° parallelo Blend del Frantoio di Riva. Per chi invece cena al ristorante gourmet Il Re della Busa, in omaggio una bottiglietta da 0,10 cl.

Visualizzazioni articolo:38



i-Talicom è una testata giornalistica on line dedicata all'informazione on line, televisiva e radiofonica sui temi legati al "Made in Italy".

Alla sua pubblicazione giornaliera contribuisce uno staff di giornalisti dislocati in tutta Italia e che puntualmente informa i propri lettori sulle novità del "Made in Italy" in tutti i suoi aspetti, dall'export, all'industria, alla moda, al design ed ovviamente al wine e food.

Ma i-Talicom è anche web tv e web radio. E quindicinalmente produce un format televisivo, il "Tg Made in Italy" che va in onda sia sul digitale terrestre, che sulla piattaforma delle smart tv che sul web.



REDAZIONE

redazione@i-talicom.it



REDAZIONE CENTRALE

Napoli, Via Nuova Poggioreale C.tro Polif. T7
Tel. +39 081 7341740



REDAZIONE MILANO

Milano, Via Privata Alessandro Antonelli 3



REDAZIONE ROMA

Roma, Via Giunio Antonio Resti 63
Tel. +39 06 87761901



SEDE DI RAPPRESENTANZA

Bruxelles/Ixelles, Avenue Louise 440

#HASHTAG

airbus

tecnologia

digitale

ricerca

innovazione

giovani

sostenibilità

Air



Il Trentino si prepara alle feste con "A tutto bollicine" e numerose degustazioni

NOVEMBRE 11, 2022



Dal 19 novembre all'8 gennaio, una serie di eventi e iniziative tra degustazioni guidate, speciali proposte vacanza, cene a tema e golose proposte gastronomiche. Dove? Dalla Vallagarina alla Valsugana, dal Lago di Garda all'Altopiano di Piné, dalla Piana Rotaliana alla Valle di Cembra, passando per la città di Trento

TRENTO – Come ogni anno la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** sceglie il momento delle festività per celebrare al meglio le bollicine di montagna. La rassegna – denominata **A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino (A TUTTO BOLLICINE LUNGO #STRADAVINOTRENTINO | Strade del Vino del Trentino (tastetrentino.it))** – coinvolge più di 70 soci per oltre 50 giorni di iniziative ed eventi, in programma dal 19 novembre all'8 gennaio su tutto il territorio dall'Associazione.

Si parte con le Esperienze di gusto, come Natale in Enoteca, a Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino dal 24 novembre all'11 dicembre. Durante questo periodo, infatti, gli ospiti potranno degustare, dalle 17.00 alle 22.00, una vasta selezione di etichette di Trentodoc.



ULTIMI ARTICOLI

Donnafugata a Milano per l'Alta Moda Dolce&Gabbana

DICIEMBRE 12, 2019

Trentino: al via "Gemme di Gusto"

APRILE 19, 2021

Trentino: al via "La Vigna Eccellente... ed è subito Isera"

SETTEMBRE 9, 2021

I Vini d'Abruzzo a Parigi con 13 aziende al Wine Paris e Vinexpo Paris

GENNAIO 25, 2022

Messina Street Food Fest: tutto pronto per la III edizione della kermesse gastronomica

OTTOBRE 4, 2019



CATEGORIE

Eventi	181
Aziende vitivinicole	131
Cucina	122
Comunicati	97
Cantina	51
Etichette e degustazioni	37

Per chi invece vorrà andare a scoprire il prodotto direttamente dove nasce, tutti i fine settimana del periodo si ripete anche Weekend in cantina speciale Trentodoc: una visita guidata e/o degustazione alla scoperta del Trentodoc presso aziende aperte anche sabato e/o domenica. Le realtà coinvolte, nello specifico, sono Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Endrizzi Elio, Azienda Agricola Zeni Roberto, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser Trento, Pedrotti Spumanti, Società Agricola Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e Vivallis.



E ancora, per chi ama le esperienze outdoor non manca l'opportunità di partecipare alle diverse proposte Taste&Walk, che appunto abbinano passeggiate all'aperto, alla scoperta di vari territori, a interessanti degustazioni, da fruire in completa autonomia. Nello specifico, Taste&Walk tra vigneti e panorami in collina, fattibile dal 19

novembre al 23 dicembre dal lunedì al sabato, prevede una passeggiata sulla collina di Trento con visita in due cantine biologiche e degustazione di Trentodoc e vini locali; Taste&Walk tra storia, fontane e sapori va invece fino all'8 gennaio, ma solo dal mercoledì al sabato, e prevede una passeggiata tra le vie del centro storico del capoluogo ammirando le bellezze storico-culturali, con brindisi Trentodoc e pranzo finale in ristorante tipico. Taste&Walk in città dal bosco al vigneto è infine una passeggiata sulla collina di Rovereto tra boschi e vigneti, con conclusione in centro storico con brindisi Trentodoc e pranzo: dal lunedì al sabato nel periodo 21 novembre-17 dicembre.

Molteplici, inoltre, le iniziative. Il 19 novembre e il 10 e 17 dicembre, ore 10.00, Maso Martis di Martignano di Trento organizza I sabati al maso, una visita guidata in cantina e nel vigneto con degustazione di quattro Trentodoc aziendali in abbinata a prodotti locali.

Venerdì 25 novembre, ore 18.30, Cantina Sociale Trento aspetta gli appassionati per Eclettiche Bollicine, con degustazioni di spumante e speciali abbinamenti gastronomici.

E ancora, giovedì 1 dicembre, ore 19.30, presso la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè è in programma Sparkling cooking class, uno speciale corso di cucina dedicato al Natale in abbinamento al Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz.

Un paio di giorni dopo, sabato 3 dicembre, ore 20.00, è invece la volta di Bollicine all'anfora, una interessante cena con il produttore, in compagnia del Trentodoc di Vivallis, presso il Ristorante L'Anfora di Trento.

Mercoledì 7 dicembre, ore 19.30, l'appuntamento è presso la Cantina storica Rotari di San Michele all'Adige per Il Gusto del Contemporaneo: cena a cura dello chef stellato Giovanni D'Alitta e accompagnamento musicale. Ovviamente con le bollicine Rotari.

Venerdì 9 dicembre, ore 15.00, presso la Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige, è invece tempo di Bollicine sotto l'albero, percorso degustativo in veranda alla scoperta di cinque diversi calici di Trentodoc in abbinata ai finger food del Ristorante da Pino.



Infine, il 7, l'11, il 23 dicembre e l'8 gennaio è possibile partecipare a Panettoni&Bollicine, presso Vinessa Bistrot di Riva del Garda, in cui le bollicine Trentodoc di Agraria Riva del Garda, Rotari e Ferrari Trento incontrano l'aroma e l'artigianalità dei panettoni di Garda Foodie.

Non mancano gli aperitivi. Dal 19 novembre all'8 gennaio il Bar Pasi di Trento propone Pausa perlage, con il Trentodoc Ferrari abbinato ai prodotti di Salumeria Belli, mentre Dolcemente Marzari Aperitivo alle Albe, con i metodo classico di Maso Martis, Moser Trento e Revì Trentodoc abbinati alle specialità di Pasticceria Marzadri e a formaggi trentini.

Nelle stesse date, sempre nel capoluogo, la Locanda Le Due Travi propone Aperitivo di gusto, con il Trentodoc Altemasi abbinato ad una specialità food, mentre dal 20 novembre all'8 gennaio Panificio Moderno lancia Aperitivo Moderno con il Trentodoc Maso Martis e Altemasi di Cavit in degustazione con originali proposte gastronomiche.

Fuori città, dal 19 novembre all'8 gennaio, Agraria Riva del Garda – Cantina di Riva organizza Brezza d'inverno, con proposte gastronomiche dell'Alto Garda in abbinata ai propri spumanti metodo classico, mentre dal 2 dicembre all'8 gennaio Green Grill – Info e Sapori di Grumes di Altavalle Bolle cembrane, con i Trentodoc di Cembra Cantina di Montagna, Villa Corniole o Zanotelli in degustazione con un tagliere di prodotti locali.

In tema di proposte enogastronomiche, che prevedono piatti abbinati a specifici Trentodoc, per tutto il periodo, gli appuntamenti su Trento sono: Vette di gusto, presso lo Scigno del Duomo e con il Trentodoc di Altemasi di Cavit; Profumi di inverno, presso l'Agriturismo Maso Miri e con il Trentodoc di Azienda Agricola Mittestainer; A tavola con il Trentodoc, presso Antica Trattoria Due Mori e con il Trentodoc di Cesarini Sforza Spumanti; Trento Perlage, presso il Ristorante al Vò e con il Trentodoc di Maso Martis.

In Valsugana, invece, le opportunità sono Valsugana tra aromi e perlage, presso il Ristorante Boivin di Levico Terme e con il Trentodoc di Cenci Trentino, e Pizza&Bolle, presso il Ristorante Antiche Contrade di Pergine e con il Trentodoc di Cantina Sociale Trento.

In Vallagarina, i golosi possono partecipare a 3 chiavi di lettura del perlage, presso Locanda delle Tre Chiavi di Isera e con il Trentodoc di Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento e Azienda Agricola Balter, e Sapori di lago, presso il Ristorante La Brace di Rovereto e con il Trentodoc di Ferrari Trento.

Tra la Valle dei Laghi e la zona del Garda sono in programma Valle dei Laghi spumeggiante, presso Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo e con il Trentodoc di

Cantina Toblino; Il Garda a tavola, presso il Ristorante Alfio di Dro e con il Trentodoc di Agraria Riva del Garda – Cantina di Riva e Garda&Bollicine, presso l'Agriturismo Madonna delle Vittorie di Arco con i piatti in abbinamento ai Trentodoc aziendali, ma solo nelle date 26 novembre, il 3, 10, 17, 24 dicembre e 7 gennaio.

Diverse anche le proposte vacanza, durante tutta le giornate di rassegna: con Viaggi di gusto speciale Trentodoc, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è a disposizione degli enoturisti per costruire un pacchetto su misura, tra visite e degustazioni secondo le specifiche esigenze degli ospiti. Weekend tra bollicine e sapori locali è invece una proposta vacanza di due notti alla scoperta di A tutto bollicine e con focus sul Trentodoc di Cenci Trentino, da vivere presso il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme. Alla scoperta del perlage di Isera è una proposta vacanza di due notti alla scoperta di piatti e bollicine lagarine, tra cui il Trentodoc di Cantina di Isera, presso il B&B Le Tre Chiavi di Isera. Infine, Bianco serale è una proposta vacanza di una notte presso l'Agriturismo Maso Mirà di Trento, con cena a tema comprensiva di degustazione del Trentodoc di Azienda Agricola Mittestainer.

(Crediti Foto: FototecaAgrariaRivaDelGarda_Ph.Fiore_@FabioStaropoli / FototecaGardaFoodie / FototecaPalazzoRoccabruna)

AUTORE Redazione

TAGS #agricoltura #cantine #degustazioni #eventi #Trentino #vino

Articolo precedente

Vittoria (RG): alla Campionaria d'Autunno
anche masterclass di grappe firmate ANAG

Articolo successivo

Bonolio a supporto dei consumatori: il
Novello allo stesso prezzo dello scorso
anno

Articoli correlati



Turismo rurale: Vetrina Toscana
ad AgrieTour con il progetto
CAP.TERRES



Vittoria (RG): alla Campionaria
d'Autunno anche masterclass di
grappe firmate ANAG



"Olio e nons'Olio": presentato
l'evento che valorizza l'oro verde
dei Monti Iblei



SEGUICI SU INSTAGRAM @CHARMAT_MAGAZINE

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.

Approvo

Enocibario
vini, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi
enogastronomiciNotizie dall'
ItaliaL' Angolo della
Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante



Luigino Filippi

ARTICOLI

È TEMPO DI A TUTTO BOLLICINE LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO



Dal 19 novembre all'8 gennaio, una serie di eventi e iniziative tra degustazioni guidate, speciali proposte vacanza, cene a tema e golose proposte gastronomiche. Dove? Dalla Vallagarina alla Valsugana, dal Lago di Garda all'Altopiano di Piné, dalla Piana Rotaliana alla Valle di Cembra, passando per la città di Trento.

Come ogni anno la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** sceglie il momento delle festività per **celebrare** al meglio **le bollicine di montagna**. La rassegna – denominata *A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino* – coinvolge **più di 70 soci** per oltre **50 giorni di iniziative ed eventi**, in programma **dal 19 novembre all'8 gennaio** su tutto il territorio dall'Associazione.

Si parte con le **Esperienze di gusto**, come *Natale in Enoteca*, a **Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino dal 24 novembre all'11 dicembre**. Durante questo periodo, infatti, gli ospiti potranno degustare, **dalle 17.00 alle 22.00**, una vasta selezione di etichette di Trentodoc.

Per chi invece vorrà andare a **scoprire il prodotto direttamente dove nasce**, tutti i fine settimana del periodo si ripete anche *Weekend in cantina speciale Trentodoc*: una visita guidata e/o degustazione alla scoperta del Trentodoc presso aziende aperte anche sabato e/o domenica. Le realtà coinvolte, nello specifico, sono Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Endrizzi Elio, Azienda Agricola Zeni Roberto, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser Trento, Pedrotti Spumanti, Società Agricola Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e Vivalis.

E ancora, per chi ama le **esperienze outdoor** non manca l'opportunità di partecipare alle diverse proposte **Taste&Walk**, che appunto abbinano passeggiate all'aperto, alla scoperta di vari territori, a interessanti degustazioni, da fruire in completa autonomia. Nello specifico, *Taste&Walk tra vigneti e panorami in collina*, fattibile **dal 19 novembre al 23 dicembre dal lunedì al sabato**, prevede una passeggiata sulla collina di Trento con visita in due cantine biologiche e degustazione di Trentodoc e vini locali; *Taste&Walk tra storia, fontane e sapori* va invece **fino all'8 gennaio, ma solo dal mercoledì al sabato**, e prevede una passeggiata tra le vie del centro storico del capoluogo ammirando le bellezze storico-culturali, con brindisi Trentodoc e pranzo finale in ristorante tipico. *Taste&Walk in città dal bosco al vigneto* è infine una passeggiata sulla collina di Rovereto tra boschi e vigneti, con conclusione in centro storico con brindisi Trentodoc e pranzo: **dal lunedì al sabato nel periodo 21 novembre-17 dicembre**.

Molteplici, inoltre, le iniziative. Il **19 novembre** e il **10 e 17 dicembre, ore 10.00**, **Maso Martis di Martignano di Trento** organizza *Isabati al maso*, una visita guidata in cantina e nel vigneto con degustazione di quattro Trentodoc

www.giornaleadige.it
Quotidiano online di Verona
[Contatti](#)
[Newsletter](#)

Testata fondata il 15 ottobre 1866

L'ADIGE

[Menu](#)

- - Home
 - La Nostra Storia
 - Notizie
 - Rubriche
 - Cultura & società
 - Economia & Finanza
 - Sport
 - Sondaggi
 - Redazione e Pubblicità
-
-

Cerca



14 Novembre 2022

La Dolce Vita

Trentodoc, due mesi di eventi per conoscere le bollicine delle Dolomiti

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino sceglie il momento delle festività per celebrare al meglio le bollicine di montagna. La rassegna – denominata A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino – coinvolge più di 70 soci per oltre 50 giorni di iniziative ed eventi, in programma dal 19 novembre all'8 gennaio su tutto il territorio dall'Associazione.

Si parte con le Esperienze di gusto, come Natale in Enoteca, a Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino dal 24 novembre all'11 dicembre. Durante questo periodo, infatti, gli ospiti potranno degustare, dalle 17.00 alle 22.00, una vasta selezione di etichette di Trentodoc.

Per chi invece vorrà andare a scoprire il prodotto direttamente dove nasce, tutti i fine settimana del periodo si ripete anche **Weekend in cantina speciale Trentodoc: una visita guidata e/o degustazione alla scoperta del Trentodoc presso aziende aperte anche sabato e/o domenica**. Le realtà coinvolte, nello specifico, sono Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Endrizzi Elio, Azienda Agricola Zeni Roberto, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser Trento, Pedrotti Spumanti, Società Agricola Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e Vivalis.

E ancora, per chi ama le esperienze outdoor non manca l'opportunità di partecipare alle diverse proposte Taste&Walk, che appunto abbinano passeggiate all'aperto, alla scoperta di vari territori, a interessanti degustazioni, da fruire in completa autonomia. Nello specifico, **Taste&Walk tra vigneti e panorami in collina, fattibile dal 19 novembre al 23 dicembre dal lunedì al sabato, prevede una passeggiata sulla collina di Trento** con visita in due cantine biologiche e degustazione di Trentodoc e vini locali; **Taste&Walk tra storia, fontane e sapori va invece fino all'8 gennaio, ma solo dal mercoledì al sabato**, e prevede una passeggiata tra le vie del centro storico del capoluogo ammirando le bellezze storico-culturali, con brindisi Trentodoc e pranzo finale in ristorante tipico. **Taste&Walk in città dal bosco al vigneto è infine una**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

passeggiata sulla collina di Rovereto tra boschi e vigneti, con conclusione in centro storico con brindisi Trentodoc e pranzo: dal lunedì al sabato nel periodo 21 novembre-17 dicembre.

Molteplici, inoltre, le iniziative. **Il 19 novembre e il 10 e 17 dicembre**, ore 10.00, **Maso Martis** di Martignano di Trento organizza i sabati al maso, una visita guidata in cantina e nel vigneto con degustazione di quattro Trentodoc aziendali in abbinata a prodotti locali.

Venerdì 25 novembre, ore 18.30, **Cantina Sociale Trento** aspetta gli appassionati per Eclettiche Bollicine, con degustazioni di spumante e speciali abbinamenti gastronomici.

E ancora, **giovedì 1 dicembre**, ore 19.30, presso la **Locanda 2 Camini** di Baselga di Pinè è in programma **Sparkling cooking class, uno speciale corso di cucina dedicato al Natale in abbinamento al Trentodoc** di Cantina Roverè della Luna Aichholz.

Un paio di giorni dopo, **sabato 3 dicembre**, ore 20.00, è invece la volta di **Bollicine all'anfora**, una interessante cena con il produttore, in compagnia del Trentodoc di Vivallis, presso il Ristorante L'Anfora di Trento.

Mercoledì 7 dicembre, ore 19.30, l'appuntamento è presso la Cantina storica Rotari di San Michele all'Adige per Il Gusto del Contemporaneo: **cena a cura dello chef stellato Giovanni D'Alitta e accompagnamento musicale**. Ovviamente con le bollicine Rotari.

Venerdì 9 dicembre, ore 15.00, presso la Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige, è invece tempo di **Bollicine sotto l'albero**, percorso degustativo in veranda alla scoperta di cinque diversi calici di Trentodoc in abbinata ai finger food del Ristorante da Pino.

Infine, **il 7, l'11, il 23 dicembre e l'8 gennaio è possibile partecipare a Panettoni&Bollicine**, presso **Vinessa Bistrot di Riva del Garda**, in cui le bollicine Trentodoc di Agraria Riva del Garda, Rotari e Ferrari Trento incontrano l'aroma e l'artigianalità dei panettoni di Garda Foodie.

Non mancano gli aperitivi. **Dal 19 novembre all'8 gennaio il Bar Pasi** di Trento propone Pausa perlage, con il Trentodoc Ferrari abbinato ai prodotti di Salumeria Belli, mentre Dolcemente Marzari Aperitivo alle Albe, con i metodi classici di Maso Martis, Moser Trento e Revi Trentodoc abbinati alle specialità di Pasticceria Marzadri e a formaggi trentini.

Nelle stesse date, sempre nel capoluogo, **la Locanda Le Due Travi propone Aperitivo di gusto**, con il Trentodoc Altemasi abbinato ad una specialità food, **mentre dal 20 novembre all'8 gennaio Panificio Moderno lancia Aperitivo Moderno** con il Trentodoc Maso Martis e Altemasi di Cavit in degustazione con originali proposte gastronomiche.

Fuori città, **dal 19 novembre all'8 gennaio, Agraria Riva del Garda** – Cantina di Riva organizza Brezza d'inverno, con proposte gastronomiche dell'Alto Garda in abbinata ai propri spumanti metodo classico, mentre **dal 2 dicembre all'8 gennaio Green Grill** – Info e Sapori di Grumes di Altavalle Bolle cembrane, con i Trentodoc di Cembra Cantina di Montagna, Villa Corniole o Zanotelli in degustazione con un tagliere di prodotti locali.

In tema di proposte enogastronomiche, che prevedono piatti abbinati a specifici Trentodoc, per tutto il periodo, **gli appuntamenti su Trento** sono: Vette di gusto, presso lo Scigno del Duomo e con il Trentodoc di Altemasi di Cavit; Profumi di inverno, presso l'Agriturismo Maso Miri e con il Trentodoc di Azienda Agricola Mittestainer; A tavola con il Trentodoc, presso Antica Trattoria Due Mori e con il Trentodoc di Cesarini Sforza Spumanti; Trento Perlage, presso il Ristorante al Vò e con il Trentodoc di Maso Martis.

In Valsugana, invece, le opportunità sono **Valsugana tra aromi e perlage**, presso il Ristorante Boivin di Levico Terme e con il Trentodoc di Cenci Trentino, e **Pizza&Bolle**, presso il Ristorante Antiche Contrade di Pergine e con il Trentodoc di Cantina Sociale Trento.

In Vallagarina, i golosi possono partecipare a 3 chiavi di lettura del perlage, presso Locanda delle Tre Chiavi di Isera e con il Trentodoc di Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento e Azienda Agricola Balter, e Sapori di Iago, presso il Ristorante La Brace di Rovereto e con il Trentodoc di Ferrari Trento.

Tra la Valle dei Laghi e la zona del Garda sono in programma Valle dei Laghi spumeggiante, presso Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo e con il Trentodoc di Cantina Toblino; Il Garda a tavola, presso il Ristorante Alfio di Dro e con il Trentodoc di Agraria Riva del Garda – Cantina di Riva e Garda&Bollicine, presso l'Agriturismo Madonna delle Vittorie di Arco con i piatti in abbinamento ai Trentodoc aziendali, ma solo nelle date 26 novembre, il 3, 10, 17, 24 dicembre e 7 gennaio.

Diverse anche le proposte vacanza, durante tutta le giornate di rassegna: con Viaggi di gusto speciale Trentodoc, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è a disposizione degli enoturisti per costruire un pacchetto su misura, tra visite e degustazioni secondo le specifiche esigenze degli ospiti. Weekend tra bollicine e sapori locali è invece una proposta vacanza di due notti alla scoperta di A tutto bollicine e con focus sul Trentodoc di Cenci Trentino, da vivere presso il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme. Alla scoperta del perlage di Isera è una proposta vacanza di due notti alla scoperta di piatti e bollicine lagarine, tra cui il Trentodoc di Cantina di Isera, presso il B&B Le Tre Chiavi di Isera. Infine, Bianco serale è una proposta vacanza di una notte presso l'Agriturismo Maso Miri di Trento, con cena a tema comprensiva di degustazione del Trentodoc di Azienda Agricola Mittestainer.

Per maggiori dettagli, come orari, prenotazioni, quote di partecipazione dei singoli eventi visitare www.tastetrentino.it/atutbollicine.



- [Bollicine delle Dolomiti](#)
- [Trentodoc](#)

Prev post

EnergRed: dal biometano al sole al vento, così l'Italia può triplicare la sua produzione di energia rinnovabile

Co-founder Fooday.it, dal 1996 creo e gestisco progetti editoriali online.

Dal 19 novembre all'8 gennaio, una serie di eventi e iniziative tra degustazioni guidate, speciali proposte vacanza, cene a tema e golose proposte gastronomiche. Dove? Dalla Vallagarina alla Valsugana, dal Lago di Garda all'Altopiano di Piné, dalla Piana Rotaliana alla Valle di Cembra, passando per la città di Trento. Come ogni anno la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino sceglie il momento delle festività per celebrare al meglio le bollicine di montagna. La rassegna, denominata A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino, coinvolge più di 70 soci per oltre 50 giorni di iniziative ed eventi, in programma dal 19 novembre all'8 gennaio su tutto il territorio dall'Associazione. Si parte con le Esperienze di gusto, come Natale in Enoteca, a Palazzo Roccabruna Enoteca Provinciale del Trentino dal 24 novembre all'11 dicembre. Durante questo periodo, infatti, gli ospiti potranno degustare, dalle 17.00 alle 22.00, una vasta selezione di etichette di Trentodoc. Per chi invece vorrà andare a scoprire il prodotto direttamente dove nasce, tutti i fine settimana del periodo si ripete anche Weekend in cantina speciale Trentodoc: una visita guidata e/o degustazione alla scoperta del Trentodoc presso aziende aperte anche sabato e/o domenica. Le realtà coinvolte, nello specifico, sono Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Endrizzi Elio, Azienda Agricola Zeni Roberto, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser Trento, Pedrotti Spumanti, Società Agricola Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e Vivallis. E ancora, per chi ama le esperienze outdoor non manca l'opportunità di partecipare alle diverse proposte Taste&Walk, che appunto abbinano passeggiate all'aperto, alla scoperta di vari territori, a interessanti degustazioni, da fruire in completa autonomia. Nello specifico, Taste&Walk tra vigneti e panorami in collina, fattibile dal 19 novembre al 23 dicembre dal lunedì al sabato, prevede una passeggiata sulla collina di Trento con visita in due cantine biologiche e degustazione di Trentodoc e vini locali; Taste&Walk tra storia, fontane e sapori va invece fino all'8 gennaio, ma solo dal mercoledì al sabato, e prevede una passeggiata tra le vie del centro storico del capoluogo ammirando le bellezze storico-culturali, con brindisi Trentodoc e pranzo finale in ristorante tipico. Taste&Walk in città dal bosco al vigneto è infine una passeggiata sulla collina di Rovereto tra boschi e vigneti, con conclusione in centro storico con brindisi Trentodoc e pranzo: dal lunedì al sabato nel periodo 21 novembre 17 dicembre. Molteplici, inoltre, le iniziative. Il 19 novembre e il 10 e 17 dicembre, ore 10.00, Maso Martis di Martignano di Trento organizza i sabati al maso, una visita guidata in cantina e nel vigneto con degustazione di quattro Trentodoc aziendali in abbinata a prodotti locali. Venerdì 25 novembre, ore 18.30, Cantina Sociale Trento aspetta gli appassionati per Eclettiche Bollicine, con degustazioni di spumante e speciali abbinamenti gastronomici. E ancora, giovedì 1 dicembre, ore 19.30, presso la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè è in programma Sparkling cooking class, uno speciale corso di cucina dedicato al Natale in abbinamento al Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz. Un paio di giorni dopo, sabato 3 dicembre, ore 20.00, è invece la volta di Bollicine all'anfora, una interessante cena con il produttore, in compagnia del Trentodoc di Vivallis, presso il Ristorante L'Anfora di Trento. Mercoledì 7 dicembre, ore 19.30, l'appuntamento è presso la Cantina storica Rotari di San Michele all'Adige per Il Gusto del Contemporaneo: cena a cura dello chef stellato Giovanni D'Alitta e accompagnamento musicale. Ovviamente con le bollicine Rotari. Venerdì 9 dicembre, ore 15.00, presso la Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige, è invece tempo di Bollicine sotto l'albero, percorso degustativo in veranda alla scoperta di cinque diversi calici di Trentodoc in abbinata ai finger food del Ristorante da Pino. Infine, il 7, l'11, il 23 dicembre e l'8 gennaio è possibile partecipare a Panettoni&Bollicine, presso Vinessa Bistrot di Riva del Garda, in cui le bollicine Trentodoc di Agraria Riva del Garda, Rotari e Ferrari Trento incontrano l'aroma e l'artigianalità dei panettoni di Garda Foodie. Non mancano gli aperitivi. Dal 19 novembre all'8 gennaio il Bar Pasi di Trento propone Pausa perlage, con il Trentodoc Ferrari abbinato ai prodotti di Salumeria Belli, mentre Dolcemente Marzari Aperitivo alle Albere, con i metodo classico di Maso Martis, Moser Trento e Revì Trentodoc abbinati alle specialità di Pasticceria Marzadri e a formaggi trentini. Nelle stesse date, sempre nel capoluogo, la Locanda Le Due Travi propone Aperitivo di gusto, con il Trentodoc Altemasi abbinato ad una specialità food, mentre dal 20 novembre all'8 gennaio Panificio Moderno lancia Aperitivo Moderno con il Trentodoc Maso Martis e Altemasi di Cavit in degustazione con originali proposte gastronomiche. Fuori città, dal 19 novembre all'8 gennaio, Agraria Riva del Garda Cantina di Riva organizza Brezza d'inverno, con proposte gastronomiche dell'Alto



Garda in abbinata ai propri spumanti metodo classico, mentre dal 2 dicembre all'8 gennaio Green Grill Info e Sapori di Grumes di Altavalle Bolle cembrane, con i Trentodoc di Cembra Cantina di Montagna, Villa Corniole o Zanotelli in degustazione con un tagliere di prodotti locali. In tema di proposte enogastronomiche, che prevedono piatti abbinati a specifici Trentodoc, per tutto il periodo, gli appuntamenti su Trento sono: Vette di gusto, presso lo Scrigno del Duomo e con il Trentodoc di Altemasi di Cavit; Profumi di inverno, presso l'Agriturismo Maso Miri e con il Trentodoc di Azienda Agricola Mittestainer; A tavola con il Trentodoc, presso Antica Trattoria Due Mori e con il Trentodoc di Cesarini Sforza Spumanti; Trento Perlage, presso il Ristorante al Vò e con il Trentodoc di Maso Martis. In Valsugana, invece, le opportunità sono Valsugana tra aromi e perlage, presso il Ristorante Boivin di Levico Terme e con il Trentodoc di Cenci Trentino, e Pizza&Bolle, presso il Ristorante Antiche Contrade di Pergine e con il Trentodoc di Cantina Sociale Trento. In Vallagarina, i golosi possono partecipare a 3 chiavi di lettura del perlage, presso Locanda delle Tre Chiavi di Isera e con il Trentodoc di Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento e Azienda Agricola Balter, e Sapori di lago, presso il Ristorante La Brace di Rovereto e con il Trentodoc di Ferrari Trento. Tra la Valle dei Laghi e la zona del Garda sono in programma Valle dei Laghi spumeggiante, presso Osteria Toblino di Sarche di Madruzzo e con il Trentodoc di Cantina Toblino; Il Garda a tavola, presso il Ristorante Alfio di Dro e con il Trentodoc di Agraria Riva del Garda Cantina di Riva e Garda&Bollicine, presso l'Agriturismo Madonna delle Vittorie di Arco con i piatti in abbinamento ai Trentodoc aziendali, ma solo nelle date 26 novembre, il 3, 10, 17, 24 dicembre e 7 gennaio. Diverse anche le proposte vacanza, durante tutta le giornate di rassegna: con Viaggi di gusto speciale Trentodoc, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è a disposizione degli enoturisti per costruire un pacchetto su misura, tra visite e degustazioni secondo le specifiche esigenze degli ospiti. Weekend tra bollicine e sapori locali è invece una proposta vacanza di due notti alla scoperta di A tutto bollicine e con focus sul Trentodoc di Cenci Trentino, da vivere presso il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme. Alla scoperta del perlage di Isera è una proposta vacanza di due notti alla scoperta di piatti e bollicine lagarine, tra cui il Trentodoc di Cantina di Isera, presso il B&B Le Tre Chiavi di Isera. Infine, Bianco serale è una proposta vacanza di una notte presso l'Agriturismo Maso Miri di Trento, con cena a tema comprensiva di degustazione del Trentodoc di Azienda Agricola Mittestainer. Per maggiori dettagli, come orari, prenotazioni, quote di partecipazione dei singoli eventi visitare www.tastetrentino.it/atuttabollicine. #atuttabollicine #trentinowinefest #stradavinotrentino

“A tutto bollicine” lungo la “Strada del Vino e dei Saperi del Trentino”

@ diTestadiGola 📅 11/16/2022 ⌚ 21:00



Come ogni anno la “Strada del Vino e dei Saperi del Trentino” sceglie il momento delle festività per celebrare al meglio le bollicine di montagna. La rassegna, denominata **“A tutto bollicine”** lungo #stradavinotrentino, coinvolge più di 70 soci per oltre 50 giorni di iniziative ed eventi, in programma dal 19 novembre all’8 gennaio su tutto il territorio dall’Associazione.

Si parte con le Esperienze di gusto, come Natale in Enoteca, a Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino dal 24 novembre all’11 dicembre. Durante questo periodo, infatti, gli ospiti potranno degustare, dalle 17.00 alle 22.00, una vasta selezione di etichette di Trentodoc.



Per chi invece vorrà andare a scoprire il prodotto direttamente dove nasce, tutti i fine settimana del periodo si ripete anche Weekend in cantina speciale Trentodoc: una visita guidata e/o degustazione alla scoperta del Trentodoc presso aziende aperte anche sabato e/o domenica. Le realtà coinvolte, nello specifico, sono Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Endrizzi Elio, Azienda Agricola Zeni Roberto, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser Trento, Pedrotti Spumanti, Società Agricola Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e Vivallis.

E ancora, per chi ama le esperienze outdoor non manca l'opportunità di partecipare alle diverse proposte Taste&Walk, che appunto abbinano passeggiate all'aperto, alla scoperta di vari territori, a interessanti degustazioni, da fruire in completa autonomia. Nello specifico, Taste&Walk tra vigneti e panorami in collina, fattibile dal 19 novembre al 23 dicembre dal lunedì al sabato, prevede una passeggiata sulla collina di Trento con visita in due cantine biologiche e degustazione di Trentodoc e vini locali; Taste&Walk tra storia, fontane e sapori va invece fino all'8 gennaio, ma solo dal mercoledì al sabato, e prevede una passeggiata tra le vie del centro storico del capoluogo ammirando le bellezze storico-culturali, con brindisi Trentodoc e pranzo finale in ristorante tipico. Taste&Walk in città dal bosco al vigneto è infine una passeggiata sulla collina di Rovereto tra boschi e vigneti, con conclusione in centro storico con brindisi Trentodoc e pranzo: dal lunedì al sabato nel periodo 21 novembre – 17 dicembre.

Molteplici, inoltre, le iniziative.

Il 19 novembre e il 10 e 17 dicembre, ore 10.00, Maso Martis di Martignano di Trento organizza I sabati al maso, una visita guidata in cantina e nel vigneto con degustazione di quattro Trentodoc aziendali in abbinata a prodotti locali.

Venerdì 25 novembre, ore 18.30, Cantina Sociale Trento aspetta gli appassionati per Eclettiche Bollicine, con degustazioni di spumante e speciali abbinamenti gastronomici.

E ancora, giovedì 1 dicembre, ore 19.30, presso la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè è in programma Sparkling cooking class, uno speciale corso di cucina dedicato al Natale in abbinamento al Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz.

Un paio di giorni dopo, sabato 3 dicembre, ore 20.00, è invece la volta di Bollicine all'anfora, una interessante cena con il produttore, in compagnia del Trentodoc di Vivallis, presso il Ristorante L'Anfora di Trento.



Mercoledì 7 dicembre, ore 19.30, l'appuntamento è presso la Cantina storica Rotari di San Michele all'Adige per Il Gusto del Contemporaneo: cena a cura dello chef stellato Giovanni D'Alitta e accompagnamento musicale. Ovviamente con le bollicine Rotari.

Venerdì 9 dicembre, ore 15.00, presso la Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige, è invece tempo di Bollicine sotto l'albero, percorso degustativo in veranda alla scoperta di cinque diversi calici di Trentodoc in abbinata ai finger food del Ristorante da Pino.

Infine, il 7, l'11, il 23 dicembre e l'8 gennaio è possibile partecipare a Panettoni&Bollicine, presso Vinessa Bistrot di Riva del Garda, in cui le bollicine Trentodoc di Agraria Riva del Garda, Rotari e Ferrari Trento incontrano l'aroma e l'artigianalità dei panettoni di Garda Foodie.

Non mancano gli aperitivi. Dal 19 novembre all'8 gennaio il Bar Pasi di Trento propone Pausa perlage, con il Trentodoc Ferrari abbinato ai prodotti di Salumeria Belli, mentre Dolcemente Marzari Aperitivo alle Albere, con i metodo classico di Maso Martis, Moser Trento e Revì Trentodoc abbinati alle specialità di Pasticceria Marzadri e a formaggi trentini.

Nelle stesse date, sempre nel capoluogo, la Locanda Le Due Travi propone Aperitivo di gusto, con il Trentodoc Altemasi abbinato ad una specialità food, mentre dal 20 novembre all'8 gennaio Panificio Moderno lancia Aperitivo Moderno con il Trentodoc Maso Martis e Altemasi di Cavit in degustazione con originali proposte gastronomiche.

Fuori città, dal 19 novembre all'8 gennaio, Agraria Riva del Garda – Cantina di Riva organizza Brezza d'inverno, con proposte gastronomiche dell'Alto Garda in abbinata ai propri spumanti metodo classico, mentre dal 2 dicembre all'8 gennaio Green Grill – Info e Sapori di Grumes di Altavalle Bolle cembrane, con i Trentodoc di Cembra Cantina di Montagna, Villa Corniole o Zanotelli in degustazione con un tagliere di prodotti locali.

In tema di proposte enogastronomiche, che prevedono piatti abbinati a specifici Trentodoc, per tutto il periodo, gli appuntamenti su Trento sono: Vette di gusto, presso lo Scrigno del Duomo e con il Trentodoc di Altemasi di Cavit; Profumi di inverno, presso l'Agriturismo Maso Mirì e con il Trentodoc di Azienda Agricola Mittestainer; A tavola con il Trentodoc, presso Antica Trattoria Due Mori e con il Trentodoc di Cesarini Sforza Spumanti; Trento Perlage, presso il Ristorante al Vò e con il Trentodoc di Maso Martis.

In Valsugana, invece, le opportunità sono Valsugana tra aromi e perlage, presso il Ristorante Boivin di Levico Terme e con il Trentodoc di Cenci Trentino, e Pizza&Bolle, presso il Ristorante Antiche Contrade di Pergine e con il Trentodoc di Cantina Sociale Trento.

In Vallagarina, i golosi possono partecipare a 3 chiavi di lettura del perlage, presso Locanda delle Tre Chiavi di Isera e con il Trentodoc di Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento e Azienda Agricola Balter, e Saporì di Iago, presso il Ristorante La Brace di Rovereto e con il Trentodoc di Ferrari Trento.

Tra la Valle dei Laghi e la zona del Garda sono in programma Valle dei Laghi spumeggiante, presso Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo e con il Trentodoc di Cantina Toblino; Il Garda a tavola, presso il Ristorante Alfio di Dro e con il Trentodoc di Agraria Riva del Garda – Cantina di Riva e Garda&Bollicine, presso l'Agriturismo Madonna delle Vittorie di Arco con i piatti in abbinamento ai Trentodoc aziendali, ma solo nelle date 26 novembre, il 3, 10, 17, 24 dicembre e 7 gennaio.

Diverse anche le proposte vacanza, durante tutta le giornate di rassegna: con Viaggi di gusto speciale Trentodoc, la Strada del Vino e dei Saporì del Trentino è a disposizione degli enoturisti per costruire un pacchetto su misura, tra visite e degustazioni secondo le specifiche esigenze degli ospiti. Weekend tra bollicine e sapori locali è invece una proposta vacanza di due notti alla scoperta di A tutto bollicine e con focus sul Trentodoc di Cenci Trentino, da vivere presso il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme. Alla scoperta del perlage di Isera è una proposta vacanza di due notti alla scoperta di piatti e bollicine lagarine, tra cui il Trentodoc di Cantina di Isera, presso il B&B Le Tre Chiavi di Isera. Infine, Bianco serale è una proposta vacanza di una notte presso l'Agriturismo Maso Mirì di Trento, con cena a tema comprensiva di degustazione del Trentodoc di Azienda Agricola Mittestainer.

Per maggiori dettagli, come orari, prenotazioni, quote di partecipazione dei singoli eventi visitare www.tastetrentino.it/atutbollicine



diTestadiGola



Facebook



LinkedIn



Twitter



WhatsApp



Telegram



Flipboard



WeChat

TERRITORI TRENTINI

Con le feste arriva “A tutto Bollicine”, lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino



16 Novembre 2022

Anche quest'anno, con l'arrivo delle festività, la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** si propone di **celebrare** al meglio le **bollicine di montagna**, e lo fa con la rassegna denominata **A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino**, che coinvolge **più di 70 soci** per **oltre 50 giorni di iniziative ed eventi**, in programma **dal 19 novembre all'8 gennaio** su tutto il territorio provinciale.

Si parte con le **Esperienze di gusto**, come **Natale in Enoteca**, a **Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino dal 24 novembre all'11 dicembre**. Durante questo periodo, infatti, gli ospiti potranno degustare, **dalle 17.00 alle 22.00**, una vasta selezione di etichette di Trentodoc. Per chi invece vorrà andare a **scoprire il prodotto direttamente dove nasce**, tutti i fine settimana del periodo si ripete anche **Weekend in cantina speciale Trentodoc**: una visita guidata e/o degustazione alla scoperta del Trentodoc presso aziende aperte anche sabato e/o domenica.

Potrebbero interessarti

TERRITORI TRENTINI

Enogastronomia, nel fine settimana gli ultimi...



Si conclude con un ultimo fine settimana di appuntamenti **Gemme di gusto**, la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che per tutto il mese di maggio ha accompagnato gli ama...

TERRITORI TRENTINI

Con l'autunno arrivano i fine settimana di DiVin Ottobre



Con la stagione autunnale è tempo di DiVin Ottobre, la serie di iniziative enogastronomiche della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in programma tutti i fine settimana del mese, in...

TERRITORI TRENTINI

Prosegue DiVin Ottobre, alla scoperta dei sapori...

E ancora, per chi ama le **esperienze outdoor** non manca l'opportunità di partecipare alle diverse proposte **Taste&Walk**, che appunto abbinano passeggiate all'aperto, alla scoperta di vari territori, a interessanti degustazioni, da fruire in completa autonomia. Nello specifico, **Taste&Walk tra vigneti e panorami in collina**, fattibile **dal 19 novembre al 23 dicembre dal lunedì al sabato**, prevede una passeggiata sulla collina di Trento con visita in due cantine biologiche e degustazione di Trentodoc e vini locali; **Taste&Walk tra storia, fontane e sapori** va invece **fino all'8 gennaio, ma solo dal mercoledì al sabato**, e prevede una passeggiata tra le vie del centro storico del capoluogo ammirando le bellezze storico-culturali, con brindisi Trentodoc e pranzo finale in ristorante tipico. **Taste&Walk in città dal bosco al vigneto** è infine una passeggiata sulla collina di Rovereto tra boschi e vigneti, con conclusione in centro storico con brindisi Trentodoc e pranzo: **dal lunedì al sabato nel periodo 21 novembre-17 dicembre**.

Molteplici, inoltre, le **iniziative**. Il **19 novembre e il 10 e 17 dicembre, ore 10.00**, **Maso Martis** di **Martignano di Trento** organizza **I sabati al maso**, una visita guidata in cantina e nel vigneto con degustazione di quattro Trentodoc aziendali in abbinata a prodotti locali. **Venerdì 25 novembre, ore 18.30**, **Cantina Sociale Trento** aspetta gli appassionati per **Eclettiche Bollicine**, con degustazioni di spumante e speciali abbinamenti gastronomici. E ancora, **giovedì 1 dicembre, ore 19.30**, presso la **Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè** è in programma **Sparkling cooking class**, uno speciale corso di cucina dedicato al Natale in abbinamento al Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz. Un paio di giorni dopo, **sabato 3 dicembre, ore 20.00**, è invece la volta di **Bollicine all'anfora**, una interessante cena con il produttore, in compagnia del Trentodoc di Vivallis, presso il **Ristorante L'Anfora di Trento**.

Mercoledì 7 dicembre, ore 19.30, l'appuntamento è presso la **Cantina storica Rotari di San Michele all'Adige** per **Il Gusto del Contemporaneo**: cena a cura dello chef stellato Giovanni D'Alitta e accompagnamento musicale. Ovviamente con le bollicine Rotari. **Venerdì 9 dicembre, ore 15.00**, presso la **Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige**, è invece tempo di **Bollicine sotto l'albero**, percorso degustativo in veranda alla scoperta di cinque diversi calici di Trentodoc in abbinata ai finger food del Ristorante da Pino. Infine, il **7, l'11, il 23 dicembre e l'8 gennaio** è possibile partecipare a **Panettoni&Bollicine**, presso **Vinessa Bistrot di Riva del Garda**, in cui le bollicine Trentodoc di Agraria Riva del Garda, Rotari e Ferrari Trento incontrano l'aroma e



Proseguono anche nel quarto fine settimana di ottobre le iniziative di DiVin Ottobre, la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedicata all'autunno, ai suoi sapori e ai suoi colori...

TERRITORI TRENTINI

Arriva l'ultimo weekend di DiVin Ottobre, tanti gli...



Con la fine del mese, arriva al suo termine anche DiVin Ottobre, la rassegna di eventi organizzati dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per celebrare l'autunno, i suoi colori e i...

l'artigianalità dei panettoni di Garda Foodie.

Non mancano gli **aperitivi**. Dal 19 novembre all'8 gennaio il Bar Pasi di Trento propone **Pausa perlage**, con il Trentodoc Ferrari abbinato ai prodotti di Salumeria Belli, mentre **Dolcemente Marzari Aperitivo alle Albere**, con i metodo classico di Maso Martis, Moser Trento e Revi Trentodoc abbinati alle specialità di Pasticceria Marzadri e a formaggi trentini.

Nelle **stesse date**, sempre **nel capoluogo**, la Locanda Le Due Travi propone **Aperitivo di gusto**, con il Trentodoc Altemasi abbinato ad una specialità food, mentre dal 20 novembre all'8 gennaio Panificio Moderno lancia **Aperitivo Moderno** con il Trentodoc Maso Martis e Altemasi di Cavit in degustazione con originali proposte gastronomiche.

Fuori città, dal 19 novembre all'8 gennaio, Agraria Riva del Garda – Cantina di Riva organizza **Brezza d'inverno**, con proposte gastronomiche dell'Alto Garda in abbinata ai propri spumanti metodo classico, mentre dal 2 dicembre all'8 gennaio Green Grill – Info e Saperi di Grumes di Altavalle **Bolle cembrane**, con i Trentodoc di Cembra Cantina di Montagna, Villa Corniole o Zanotelli in degustazione con un tagliere di prodotti locali.

In tema di **proposte enogastronomiche**, che prevedono piatti abbinati a specifici Trentodoc, **per tutto il periodo**, gli appuntamenti su Trento sono: **Vette di gusto**, presso lo **Scrigno del Duomo** e con il Trentodoc di Altemasi di Cavit; **Profumi di inverno**, presso l'**Agriturismo Maso Miri** e con il Trentodoc di Azienda Agricola Mittestainer; **A tavola con il Trentodoc**, presso **Antica Trattoria Due Mori** e con il Trentodoc di Cesarini Sforza Spumanti; **Trento Perlage**, presso il **Ristorante al Vò** e con il Trentodoc di Maso Martis. In **Valsugana**, invece, le opportunità sono **Valsugana tra aromi e perlage**, presso il **Ristorante Boivin di Levico Terme** e con il Trentodoc di Cenci Trentino, e **Pizza&Bolle**, presso il **Ristorante Antiche Contrade di Pergine** e con il Trentodoc di Cantina Sociale Trento. In **Vallagarina**, i golosi possono partecipare a **3 chiavi di lettura del perlage**, presso **Locanda delle Tre Chiavi di Isera** e con il Trentodoc di Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento e Azienda Agricola Balter, e **Saperi di lago**, presso il **Ristorante La Brace di Rovereto** e con il Trentodoc di Ferrari Trento. Tra la **Valle dei Laghi** e la **zona del Garda** sono in programma **Valle dei Laghi spumeggiante**, presso **Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo** e con il Trentodoc di Cantina Toblino; **Il Garda a tavola**, presso il **Ristorante Alfio di Dro** e con il Trentodoc di Agraria Riva del Garda – Cantina di Riva e **Garda&Bollicine**, presso l'**Agriturismo Madonna delle Vittorie di Arco** con i piatti in abbinamento ai Trentodoc aziendali, ma solo nelle date 26 novembre, il 3, 10, 17, 24 dicembre e 7 gennaio.

Diverse anche le **proposte vacanza**, durante **tutta le giornate di rassegna**: con **Viaggi di gusto speciale Trentodoc**, la Strada del Vino e dei Saperi del Trentino è a disposizione degli enoturisti per costruire un pacchetto su misura, tra visite e degustazioni secondo le specifiche esigenze degli ospiti. **Weekend tra bollicine e sapori locali** è invece una proposta vacanza di due notti alla scoperta di A tutto bollicine e con focus sul Trentodoc di Cenci Trentino, da vivere presso il **B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme**. **Alla scoperta del perlage di Isera** è una proposta vacanza di due notti alla scoperta di piatti e bollicine lagarine, tra cui il Trentodoc di Cantina di Isera, presso il **B&B Le Tre Chiavi di Isera**. Infine, **Bianco serale** è una proposta vacanza di una notte presso l'**Agriturismo Maso Miri di Trento**, con cena a tema comprensiva di



Media

[Scopri](#)

Le nostre
gallerie
fotografiche e i
podcast



Venerdì 18 Novembre 2022 - Aggiornato alle 18:04

ITALIA

MONDO

NON SOLO VINO

NEWSLETTER

LA CANTINA DI WINENEWS

DICONO DI NOI

WINENEWS TV



ITALIA

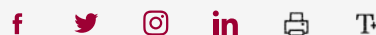
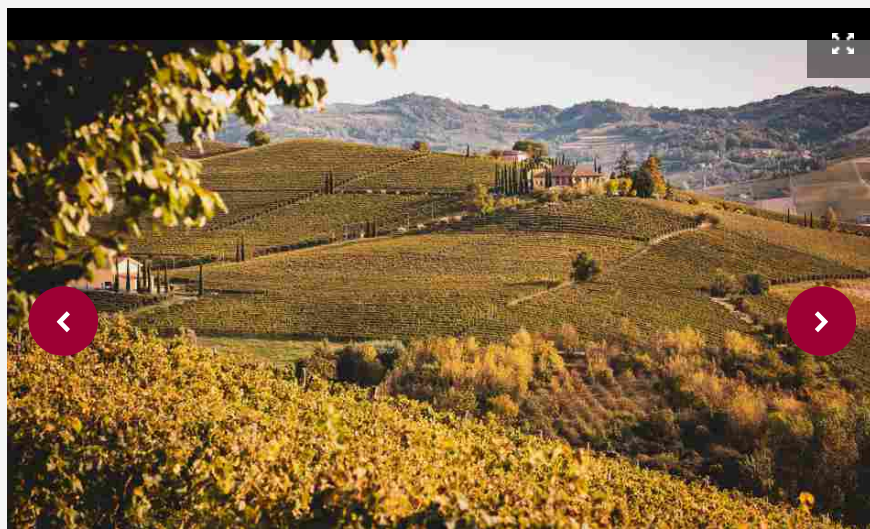
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

A Torino per i 90 anni del Consorzio dell'Asti e i 20 anni dei Produttori del Nizza Docg: gli eventi

Da "Benvenuto Brunello" ai vini di Borgogna e il tartufo ad Alba, da "A tutto bollicine" con il Trentodoc a "Torgiano Winter" e il Mercato della Fivi

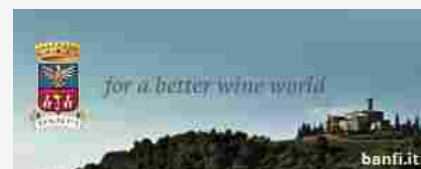
TORINO, 18 NOVEMBRE 2022, ORE 17:55

L'Associazione Produttori del Nizza Docg celebra 20 anni a Torino

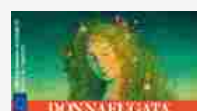
< 1/10 >

Mentre a Montalcino prosegue il debutto delle nuove annate del Brunello a "Benvenuto Brunello 2022" per gli appassionati, e con il celebre rosso italiano che



accompagna nei calici anche la “Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi” n. 36 a San Giovanni d’Asso, la “Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba 2022” rinnova la partnership con i grandi vini internazionali ospitando il mondo della Borgogna e facendolo incontrare con il tartufo e il Barolo. Intanto l’Asti Spumante e il Moscato d’Asti scendono in campo al fianco dei più grandi tennisti al mondo come “Official Sparkling Wine” delle Nitto Atp Finals di Tennis 2022 a Torino, dove il Consorzio ripercorre la sua storia in “Novant’anni di bollicine” al Museo Nazionale del Risorgimento Italiano. E dove anche l’Associazione Produttori del Nizza Docg celebra i suoi primi 20 anni nella Centrale di Nuvola Lavazza (con operatori e stampa). **Sono questi solo alcuni degli eventi segnalati in agenda da WineNews.** Nella quale si va da Albano che presenta il Canaaneo, un vino ricco di storia, a Genova con l’Ais-Associazione Italiana Sommelier Liguria, a “A tutto bollicine” con il Trentodoc, tra Trento e le più celebri cantine; dalla nascita dell’“Enoteca sotto al Duomo”, nuovo progetto di Opera Laboratori a Siena, alla prima edizione di “Torgiano Winter”, evento culturale promosso dalla Fondazione Lungarotti a Torgiano. Aspettando il “Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti” della Fivi a Piacenza Expo, e il “Bagna Cauda Day”, la più grande bagna cauda collettiva in contemporanea nei ristoranti da Asti al mondo, ma anche il ritorno de “La Terra Trema” al Leoncavallo a Milano, la “Fiera più feroce” tra vini, cibi e relazioni.

Prosegue la **“Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba 2022”**, all’edizione n. 92 nella “capitale” delle Langhe Patrimonio dell’Unesco fino al 4 dicembre, con il payoff “Time is up” per stimolare la riflessione su ciò che sta accadendo in natura e sulla necessità di agire in tempi brevi, consapevolmente, con etica e responsabilità sociale, per affrontare il cambiamento climatico, di cui il Tuber magnatum Pico, rappresentante illustre della “Cerca e cavatura del tartufo in Italia” Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità dell’Unesco, è un perfetto indicatore. Cuore della Fiera è il Mercato Mondiale, unitamente alla rassegna “Albaqualità”, all’interno del Cortile della Maddalena, ma ci sono anche l’“Alba Truffle Show” (Sala Beppe Fenoglio) con grandi firme della cucina nazionale e internazionale, i seminari di Analisi Sensoriale del Tartufo e le Wine Tasting Experience dedicate ai grandi vini di Langhe, Monferrato e Roero. Quindi, le “Cene insolite”, con il connubio tra scenari di pregio e chef stellati, e gli appuntamenti che vedono Alba insieme a Bergamo e Parma “Creative Cities Unesco” per la gastronomia italiana. Al di là della consolidata alleanza con il Consorzio Alta Langa Docg e il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, si rinnova la partnership con i grandi vini internazionali e dopo lo Champagne, quest’anno farà il suo debutto in Fiera il mondo della Borgogna, dal 25 al 27 novembre. Riconfermato anche il “Truffle Hub”, sede distaccata della Fiera al Castello di Roddi, trasformato in hub digitale e vetrina per le eccellenze enogastronomiche piemontesi. **Hic et Nunc, a Vignale Monferrato, firma un’esclusiva Masterclass dedicata al Cortese condotta da Walter Speller**, italian editor di

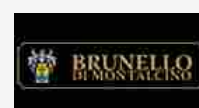
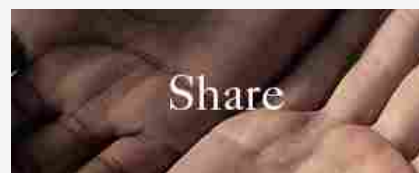

BERTANI


jancisrobinson.com, un viaggio attraverso la storia, le caratteristiche agronomiche, enologiche e sensoriali di uno dei vitigni simbolo del Monferrato, con assaggi di Gavi, Custoza e una verticale di Cortese del Monferrato, con Massimo Rosolen e l'enologo Cristiano Garella (evento riservato su invito). Intanto a Torino **[l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti](#) scendono in campo come Official Sparkling Wine delle Nitto Atp Finals di Tennis 2022**, per brindare ai successi dei migliori tennisti del mondo (fino al 20 novembre). Ma l'Asti è presente anche e soprattutto nel Fan Village con una postazione in cui poter degustare i prodotti in purezza e in miscelazione, accompagnato dal nuovo spot tv, che vede al centro un doppio misto formato dallo chef Alessandro Borghese, Ambassador della Denominazione, e dal tennista piemontese Lorenzo Sonego. E da Asti, **la mostra "Novant'anni di bollicine" che celebra 90 anni di storia del Consorzio si sposta al Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino**, visitabile fino all'8 gennaio. Il tutto aspettando il 17 dicembre quando il Consorzio festeggerà il prestigioso traguardo dei 90 anni. **L'Associazione Produttori del Nizza Docg celebra i suoi primi 20 anni**, il 21 novembre con il "Forum Nizza" in collaborazione con Ais Piemonte e la Guida "I Cento" di Torino, nella Centrale di Nuvola Lavazza sempre a Torino (evento riservato a operatori del settore e stampa), un'occasione per celebrare i traguardi e dividerne il futuro, con un Seminario dedicato alla presentazione della Denominazione e un Walk Around Tasting con i Produttori del Nizza Docg (Alessandro Motta, Amistà, Bava, Beppe Marino, Bersano, Angelo Bianco, Giuseppe Bocchino, Brema, Cantina di Nizza, Cantina di Vinchio, Cascina Giovinale, Cascina Guido Berta, Cascina La Barbatella, Cantina Sant'Evasio, Cascina Barisel, Cascina Garitina, Cascina La Patarella, Castino, Coppo, Corte San Pietro, Clemente Cossetti, Dacapo, Dacasto Duilio, Distillerie Berta, Adriano Durio, Erede di Chiappone A., Francesco Iandolo, Franco Mondo, Frasca La Guaragna, Garesio, Gianni Doglia, La Giribaldina, Clemente Guasti, Il Botolo, Isolabella della Croce, La Gironda, L'Armangia, Lhv Avezza, Malgrà, Marco Bonfante, Marco Pesce, Mauro Sebaste, Michele Chiarlo, Pico Maccario, Poderi Rosso Giovanni, Prunotto, Ricossa, Serra Domenico, Silvia Castagnero, Tenuta Bricco San Giorgio, Tenuta Garetto, Tenuta Il Falchetto, Tenuta Olim Bauda, Terre Astesane, Tre Secoli, Villa Giada, Vinicola Arno e Vite Colte). Il **"Bagna Cauda Day"** festeggia invece 10 anni, da New York a Shanghai, con una "Bagna Mundial" e con il rito della più grande Bagna Cauda collettiva in contemporanea che si rinnoverà in 150 locali ad Asti, in Piemonte, e nel mondo il 25, 26 e 27 novembre, e il 2, 3 e il 4 dicembre. È lo slogan del bavagliolone 2022, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi: ricorda che, in quel periodo, si giocano i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si consoleranno a tavola. Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eataly che celebrerà l'evento nei ristoranti degli store in Piemonte e a Bologna, e con il rito che si rinnova anche all'estero con la partecipazione di Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York. E c'è anche il "Bagna Pax" organizzato dalla Caritas di Asti con le comunità russa e i profughi ucraini, il 25 e 26 novembre nel cantinone del Foyer delle Famiglie ad Asti con la bagna cauda chiamata ad essere cibo della pace. Tra le novità anche la "Bagna Sovrana", ovvero la possibilità per i ristoranti di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e il resto del menu indicato con



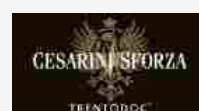
chiarezza, mentre per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il "Bagna Bike", pedalata tra i vigneti di Ruché. Ci si sposta in Liguria, il 23 novembre all'Ac Hotel Genova dove con l'[Ais-Associazione Italiana Sommelier Liguria](#), in un evento esclusivo, **Albano Carrisi presenta il Canaaneo, un vino ricco di storia**. Al Bano, per la prima volta a Genova degusterà i suoi vini insieme a chi riuscirà a iscriversi e racconterà com'è nato il suo interesse alla produzione di questo particolare vino e la sua filosofia di produttore: "Canaaneo" oltre ad essere un vino è un evento antropologico quasi magico, una ricostruzione di usi, sapori, abitudini alimentari capaci di rimetterci nel tempo di un sorso, in contatto con un passato lontanissimo, che riporta nella Galilea di ben 2.000 anni fa. Il suo ideatore Dottor Francesco Carluccio ha ricostruito con cura e l'attenzione del ricercatore il gusto di un'epoca. Sono stati necessari 30 anni di studi approfonditi, ricerche di manoscritti e documenti scavi archeologici e strumentazioni sofisticate di chimica oltre ad una forte esperienza nel campo della coltivazione della vite e della vinificazione, per produrre un vino oggi unico al mondo. Dopo la produzione iniziale di poche unità di bottiglie, arriva l'interesse dell'artista produttore Albano Carrisi ed è amore al primo sorso, ne diventa mecenate selezionando una parcella di vigna da destinare alla produzione di questo vino, con l'uscita di 3.330 bottiglie. A Quiliano, torna invece l'appuntamento con la rassegna **"Granaccia & Rossi di Liguria"** di [Vite in Riviera](#), con un ricco calendario di eventi avrà inizio fino 20 novembre con banchi d'assaggio dei produttori provenienti da tutta la Regione.

A Milano, dal 25 al 27 novembre, torna **"La Terra Trema" al Leoncavallo Spazio Pubblico Autogestito**, la "Fiera Feroce" tra vini, cibi e relazioni, e una possibilità di confronto, scambio e conflitto, lontana da immaginari contadini intangibili, scanditi dai likes sulle stories quotidiane e da narrazioni gastronomiche appiattite e gonfiate dalle tendenze del momento. Perché pandemia, guerre a seguire, politiche perverse, hanno portato alimento alla peggiore espressione del capitalismo finanziario e cibernetico marcando ancora di più differenze e posizioni: più povertà, più divisioni, più individualismo, più speculazione, più devastazione. Neanche innanzi alle chiare cause di queste mille catastrofi si è fatto un passo indietro sui modi e sui rapporti di produzione. Un "mercimonio" che mercifica ogni cosa: visioni, riti conviviali, solidarietà, quartieri, questioni sociali, relazioni, cultura, uso di strade e piazze. E i vini, i cibi, le agricolture, l'indotto che ne consegue, sono spesso funzionali a tutto questo. Il clima poi è un caos in forma di tempesta. È stato reso ordigno che guasta i piani, stravolge, sommerge, devasta. È uno sforzo grande, chiamare il vortice con l'augurio di fronteggiarlo. Serve dar vita a reazioni critiche e attive, collettive, corali, riottose. Saranno le relazioni nel reale, i legami, le azioni di protesta, i no decisi, decisivi. Serve mettersi all'opera per i luoghi di tutti e tutte, per le comunità diffuse, non per gli interessi e le attività dei singoli. Restando a Milano per la prima volta l'iconico [Four Seasons](#) e il suo executive chef Fabrizio Borraccino accolgono la grandiosa Sicilia attraverso la cucina dello chef Massimo Mantarro, padrone di casa al Ristorante il Principe Cerami del San Domenico Palace di Taormina, un Four Seasons Hotel, in un inedito sodalizio che si veste di un esclusivo allestimento glamour creato da Dolce&Gabbana Casa, per vivere i weekend in città all'insegna dello stile, della



convivialità siciliana e dell'interpretazione contemporanea delle sue tradizioni gastronomiche nei nuovi **Pranzi Siciliani** (fino al 26 novembre). Ci si sposta alle **Tenute La Montina** in Franciacorta per **"Oscar Domenighini, pittore per caso"**, prima mostra personale dell'artista nella Galleria d'arte della Cantina con la possibilità di incontrarlo il 19 novembre e il 4 dicembre. **Il Moro di Monza illumina la scena enogastronomica della con 7 "Appuntamenti Stellati" promossi insieme all'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, da ottobre a marzo, e nei quali i fratelli Butticè organizzano cene placée a quattro mani all'insegna della complementarità e della sinergia culinaria coinvolgendo diversi chef stellati che proporranno i loro menù studiati ad hoc per l'occasione: il 23 novembre lo chef Fabio Silva del ristorante Derby Grill di Monza e lo chef monzese Luca Mauri, lo chef Dhian Singh del ristorante Il Gusto della Vita, Gianfranco Chavez, capo barman del Dive Club di Monza, lo chef Antonio Pepe del ristorante Atmosfera di Monza e il maestro panificatore Adriano Del Mastro del Forno del Mastro a Monza, con il Gruppo Meregalli che si occuperà della selezione e del servizio dei vini da pasteggio in abbinamento con i piatti degli chef; il 6 dicembre con il presidente degli Ambasciatori del Gusto Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin di Cavalese; e tra gli ospiti per il nuovo anno, ci saranno Enrico Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto e Edoardo Fumagalli del ristorante Locanda Margon di Ravina. **Musa Lago di Como**, il nuovo brand sbarcato sulle sponde del Lario pensato per creare un'esperienza esclusiva e di classe, accoglie intanto i suoi ospiti anche durante la stagione fredda per coccolarli nel corner Musa Beauty, per qualche ora di relax in riva allo splendido lago. Il firmamento della cucina stellata Michelin è protagonista invece al **Lido Palace**, il luxury resort di Riva del Garda vista Lago, il cui l'executive chef David Cattoi ospita quattro chef stellati - Stefano Vio, Egon Heiss, Lionello Cera e Theodor Falser - per quattro cene-evento al **"Gourmet Festival"**, fino al 2 dicembre.

Dopo l'evento celebrativo in Valpolicella nei nuovi spazi polifunzionali di Monteleone21, Masi Agricola prosegue il suo **"Masi 250 Italy Tour"** dedicato alla celebrazione della vendemmia n. 250 e per incontrare di persona i clienti più affezionati per condividere l'importante traguardo che tagliato quest'anno con chi ha contribuito negli anni alla crescita della nostra azienda. Prossime tappe, dopo Milano e Alma - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, il 21 novembre a Roma al Mirabelle Restaurant sul rooftop dell'Hotel Splendide Royal e a Napoli con la cena al ristorante con vista dell'Hotel The Britannique del 22 novembre. Il 28 novembre sarà la volta di Cortina d'Ampezzo con un evento al Masi Wine Bar, sulle piste del Col Druscié, mentre la tappa conclusiva sarà Venezia, con una cena sul Canal Grande all'inizio del nuovo anno (eventi riservati su invito). Con **"Visit Cantina 2022"** le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vinate Patrimonio dell'Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartizze Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomiol, da Val D'Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col Vettorez a La



Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Il bicchiere contemporaneo di alta qualità, come tema progettuale e oggetto del quotidiano, tra forme e dettagli, attenzioni di design, tecniche di realizzazione, diverse tipologie e un materiale di elezione, il vetro, in un tributo ad un "piccolo" oggetto e alle sue tante, possibili e affascinanti declinazioni, è invece il protagonista delle **"Forme del bere"** alle quali [InGalleria/Punta Conterrie Art Gallery](#) a Murano dedica una mostra originale a cura di Elisa Testori (fino al 31 dicembre), con progetti di designer internazionali e di produttori italiani, muranesi ed europei che hanno saputo declinare al meglio design e sapienza nella sua realizzazione. Venezia dove dal 23 al 25 novembre c'è anche [la Borsa Internazionale del Turismo Esperienziale - Bitesp](#) dedicata a "Speciale Metaverso Travel Experience" al Terminal 103 della Stazione Marittima, con il Patrocinio dell'Enit-Agenzia Nazionale del Turismo, per parlare di metaverso, con personaggi di spicco come Simone Puerto, organizzatore di "Hn meta meetup" e Polybius, i primi eventi su travel e hospitality nel metaverso al mondo, e Nicoletta Polliotto, digital project manager e brand strategist, curatrice della collana Dmt Digital Marketing Turismo di Hoepli Editore, co-conduttori di una verticale dedicata a futuro del turismo.

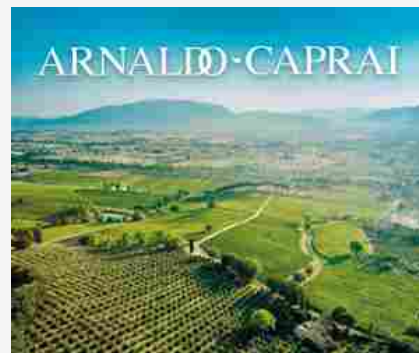
Come ogni anno la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino sceglie il momento delle Festività per celebrare al meglio le bollicine di montagna, con la rassegna **"A tutto bollicine"** in programma dal 19 novembre all'8 gennaio su tutto il territorio: dalle Esperienze di gusto, come "Natale in Enoteca" a Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino dal 24 novembre all'11 dicembre, ai "Weekend in cantina speciale Trentodoc" da Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Elio Endrizzi, Roberto Zeni, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser, Pedrotti Spumanti, Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e da Vivallis. E, ancora, dai "Taste&Walk", che abbinano passeggiate all'aperto, alla scoperta di vari territori, a interessanti degustazioni, dal 19 novembre all'8 gennaio, agli eventi in cantina come "I sabati al maso" da Maso Martis (19 novembre e il 10 e 17 dicembre), "Eclettiche Bollicine" alla Cantina Sociale Trento (25 novembre), "Bollicine all'anfora", cena con il produttore in compagnia del Trentodoc di Vivallis al Ristorante L'Anfora di Trento (3 dicembre), "Il Gusto del Contemporaneo", cena a cura dello chef stellato Giovanni D'Alitta con le bollicine della Cantina storica Rotari (7 dicembre), "Bollicine sotto l'albero" alla Cantina Endrizzi (9 dicembre), e "Panettoni&Bollicine" da Vinessa Bistrot di Riva del Garda, in cui le bollicine Trentodoc di Agraria Riva del Garda, Rotari e Ferrari Trento incontrano l'aroma e l'artigianalità dei panettoni di Garda Foodie (il 7, l'11, il 23 dicembre e l'8 gennaio). Ma anche gli aperitivi nei locali di Trento, dal 19 novembre all'8 gennaio, dove ci sono anche le "Vette di gusto" allo Scigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Cavit e "A tavola con il Trentodoc" all'Antica Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Cesarini Sforza Spumanti. Senza dimenticare gli eventi in Valsugana, Vallagarina, e tra la Valle dei Laghi e la zona del Garda. In Friuli Venezia Giulia fino al 20



novembre prosegue invece la **"Convention d'Autunno nella Città Italiana del Vino 2022" Duino Aurisina**, con i sindaci dei Comuni del vino italiano a confronto su enoturismo, valorizzazione ambientale e promozione delle tipicità.

Il **"Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti"** n. 11 torna dal 26 al 28 novembre a Piacenza Expo, con 870 vignaioli provenienti da tutte le Regioni d'Italia che incontreranno appassionati ed operatori del settore, per raccontare prima persona il loro lavoro, la loro filosofia e la loro identità, tra assaggi ed acquisti. Annunciate anche le masterclass di degustazione, organizzate nel Mercato, tutte aperte al pubblico e pensate per capire come lavorano i Vignaioli Indipendenti. E che mettono al centro dell'attenzione il Trebbiano d'Abruzzo, a cinquant'anni dalla nascita della Denominazione, il Sauvignon di montagna di Peter Dipoli, vignaiolo in Südtirol, tra i padri nobili di Fivì, il Barbaresco "Basarin" della famiglia Adriano, una storia contadina che parte dalla mezzadria e arriva alla valorizzazione di uno dei Cru più interessanti di quel territorio, ed una degustazione in omaggio al "Vignaiolo dell'anno" Costantino Charrère, con un approfondimento sui vini di Les Crêtes in compagnia del Master of Wine Gabriele Gorelli. Nell'attesa, torna il **"Festival delle Dop e Igp dall'Italia"** a Fico Eataly World a Bologna, l'evento dedicato alle eccellenze gastronomiche in programma il 19 e 20 novembre, tra rassegna-mercato, degustazioni e spettacoli, nei quali tante specialità si uniranno ai celebri Parmigiano Reggiano Dop, Grana Padano Dop, Aceto Balsamico Tradizionale (Reggio Emilia Dop e Modena Dop), Prosciutto di San Daniele Dop e Mortadella Bologna Igp, prodotti che popolano Fico tutto l'anno grazie alla presenza fissa nel Parco dei rispettivi Consorzi celebri in tutto il mondo. Il 20 novembre a Terra del Sole lungo **la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena** in occasione de "La Fugarena" c'è **"Poca favilla, gran fiamma seconda"**, come diceva Dante, una degustazione guidata attraverso prodotti della Romagna, racconti di autunno e riti di passaggio, sapori covati sotto la cenere, attendendo l'accensione del grande falò. Ma c'è anche "Dante a spizzichi e bocconi" a Dovadola, il 3 dicembre, ricordando che il Sommo Poeta nel suo lungo peregrinare, trovò riparo nelle terre di Guido Salvatico, signore di Dovadola. E il Castello dei Conti Guidi sarà il punto di partenza per una passeggiata enogastronomica con i sapori di Romagna.

A Montalcino prosegue l'edizione n. 31 di **"Benvenuto Brunello"**, l'anteprima delle nuove annate del **Consorzio del Vino Brunello di Montalcino** in programma fino al 21 novembre al "Tempio del Brunello" nell'antico Complesso di Sant'Agostino. Confermato dunque anche per quest'anno il format autunnale, con il Brunello 2018 e la Riserva 2017, affiancati dal Rosso di Montalcino 2021 (e Moscadello e Sant'Antimo), di 135 cantine per oltre 300 etichette al debutto, nella tre giorni di tasting (19-21 novembre) per gli appassionati. Anche la **"Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi" n. 36**, continua a San Giovanni d'Asso (19-20 novembre), tra mostra-mercato nella Truffle Square, cene di gala di chef stellati e calici di Brunello di Montalcino nell'antico Castello, le ricette autentiche delle massaie locali e i menu a



tema nei ristoranti del territorio, senza dimenticare gli assaggi di formaggi pecorini a latte crudo, insaccati, carni di Chianina e Cinta Senese, olio Evo di grande qualità e vino Doc Orcia, ma anche una visita al "Museo del Tartufo" e la possibilità di partecipare in prima persona alla cerca del "diamante bianco" insieme ai tartufai ed ai loro cani. Ed alla cui corte si può arrivare anche con il "Treno Natura", un antico treno a vapore che, partendo da Grosseto e da Siena, porta attraverso una ferrovia non più in servizio fino al Castello di San Giovanni, attraverso i paesaggi più belli della campagna senese. **Tartufo e vino sono anche protagonisti delle wine experience** tra visite in cantina, caccia al pregiato tubero e assaggi nella campagna toscana dei grandi rossi a base di Sangiovese (Brunello, Chianti, Supertuscan), alla **Fattoria del Colle di Trequanda**, fino al 20 novembre. Intanto, la collezione delle etichette e veline artistiche di Nittardi compie 40 anni, e la storica griffe del Chianti Classico della famiglia Femfert festeggia con la mostra **"Nittardi - 40 anni tra vino e arte"** alla Galleria Palazzo Coveri di Firenze (fino al 30 novembre) dedicata alle opere delle 40 etichette d'autore del Chianti Classico Casanuova di Nittardi firmate, a partire dalla vendemmia 1981, dai alcuni dei più grandi artisti contemporanei, da Pierre Alechinsky a Corneille, da Dario Fo a Karl Otto Götz, da Günter Grass a Friedensreich Hundertwasser, da Yoko Ono a Mimmo Paladino, da Fabrizio Plessi a Mikis Theodorakis e molti altri. Sempre a Firenze con il **"Florentine Sunday Brunch"**, torna l'appuntamento col brunch all'**Hotel Regency** che accompagna tutta la stagione autunnale fino al periodo natalizio. Il Relais Le Jardin, il ristorante dell'albergo, guidato da chef Claudio Lopopolo, si trasforma nella naturale estensione della casa di ogni fiorentino, o ospite, che voglia passare una mattinata e un pranzo in totale relax con una selezione di vini dalla carta curata dal maitre Paolo Mercurio, negli ambienti eleganti, storici e luminosi dell'Hotel Regency che, oltre alla rinomata qualità in campo di ospitalità, vanta una storia secolare che ha accompagnato in progressione lo sviluppo di Firenze dal suo periodo di Capitale. Con l'Ente Festa dell'Uva di Impruneta, il 19 e 20 novembre torna il **"Peposoday 2022"** a Impruneta, in Piazza Buondelmonti, nei rinnovati Loggiati del Pellegrino, per promuovere un piatto tipico della cucina toscana e con banchi di degustazione dei vini, con particolare attenzione per quelli prodotti nelle anfore in cotto delle Fornaci imprunetina, oltre alla classica "Sfida del Peposo" tra i Rioni di Impruneta. Il 25 novembre a Siena apre **"Enoteca sotto al Duomo"**, un nuovo progetto di Opera Laboratori. E nasce anche la prima edizione di **"Spirito Toscano"**, evento organizzato da Anag-Associazione nazionale assaggiatori grappa e acquaviti Toscana per promuovere l'identità "spiritosa" della Regione attraverso la conoscenza della produzione e l'assaggio di grappe e distillati tradizionali, in programma il 19 e il 20 novembre a Livorno, in Piazzale dei Marmi. Dal pranzo nell'antico maniero del Castello di Gargonza con i prodotti del territorio, al tour alla scoperta di Castiglioncello, simbolo di un'epoca fatta di cinema e "Dolce vita",



dalla scoperta delle antiche spezierie di Siena, alla passeggiata enogastronomica nei chiostri delle chiese di Prato, dalla street art allo street food per le strade di Livorno, dalla scoperta del "foliage" nel parco delle Foreste Casentinesi, a quella del Liberty a Montecatini, sono solo alcune delle tappe di un viaggio che porta alla scoperta della Toscana enogastronomica con il ricco calendario di oltre 150 eventi territoriali di **"Vetrina Toscana"** (fino a marzo 2023).

A Torgiano, dal 25 novembre al 24 marzo 2023, nasce la prima edizione di **"Torgiano Winter"**, evento culturale con reading teatrali, presentazioni di libri, concerti jazz e di lirica, promosso dalla Fondazione Lungarotti, con il sostegno della Fondazione Perugia e del Gruppo Lungarotti e la collaborazione del Comune di Torgiano: si parte il 25 novembre nella Sala Sant'Antonio con Massimiliano Finazzer Flory, drammaturgo, attore, regista di teatro e cinema, nel reading "Parole nel calice"; il 3 dicembre l'Enoteca Cantina Lungarotti ospita la giornalista Eva Grippa e il suo libro "Kate. Luci e ombre della futura regina"; il 16 dicembre nella Sala Sant'Antonio c'è il Concerto di Natale dell'Associazione Ciro Scarponi di Torgiano con il pianista e narratore Stefano Ragni, il soprano Chiara Vestri, il tenore Alessandro Zucchetti e il baritono Manuel Massidda; il 20 gennaio la Sala ospita invece il concerto jazz del Pietro Paris "Underneath" Trio con Pietro Paris, Manuel Magrini e Lorenzo Brilli; il 10 febbraio Mario Tozzi, primo ricercatore Cnr e divulgatore scientifico, presenta il libro "Mediterraneo inaspettato. La storia del Mare nostrum raccontata dai suoi abitanti" (Mondadori Editore) sempre nella Sala Sant'Antonio; il 24 febbraio il giornalista Enrico Casarini presenta il libro "Il duetto Mina Battisti. Teatro 10, 1972" (Casa Editrice Minerva) con la proiezione della loro storica performance che si tenne il 23 aprile 1972 nel varietà televisivo "Teatro 10" della Rai, ancora nella Sala Sant'Antonio; il 10 marzo ancora la Sala Sant'Antonio ospita anche la presentazione del libro del manager Roberto Racca "Me la ricordo come una giornata felice. Pagine di vite e di vino" (Allemandi Editore) con il giornalista Antonio Boco; infine il 24 marzo il critico d'arte Carlo Vanoni presenta il suo nuovo libro nella stessa Sala. Intanto, tra gli eventi più attesi, c'è **"Frantoi Aperti in Umbria 2022"**, con l'edizione n. 25 che fino al 27 novembre celebra l'arrivo del nuovo olio extravergine di oliva nel periodo della raccolta e frangitura delle olive, proponendo esperienze in frantoio, tra gli olivi, all'aria aperta e nelle piazze dei borghi medievali e delle città d'arte, legate al mondo dell'olio e.v.o. di qualità. Il 20 novembre si terrà a Serrapetrona una nuova edizione di **"Appassimenti aperti"** dell'Imt-Istituto Marchigiano di Tutela Vini per valorizzare il vitigno autoctono Vernaccia Nera, tra degustazioni e visite in cantina. **L'edizione 2022 del "Forum Internazionale dell'Agricoltura e dell'Alimentazione", organizzato dalla Coldiretti con la collaborazione dello studio The European House - Ambrosetti**, torna quindi di scena a Villa Miani a Roma, il 24 e il 25 novembre. Il Forum è l'appuntamento annuale per l'agroalimentare che riunisce i maggiori esperti, opinionisti, ed esponenti del mondo accademico nonché rappresentanti istituzionali, responsabili delle forze sociali, economiche, finanziarie e politiche per parlare di temi correlati all'ambiente, alla salute e all'economia con specifiche sessioni dedicate alle tavole degli italiani, ai nuovi modelli di consumo, all'innovazione e competitività delle imprese, alla sfida energetica e alla transizione ecologica, alle politiche per l'Europa fino ai rapporti di

La felicità è
una combinazione
di ingredienti



filiera e alla ricerca della sovranità alimentare con l'impatto dell'aumento dei prezzi delle materie prime e dell'energia sul carrello della spesa.

E dopo la celebrazione dei 10 anni del brand, **Signorvino, la catena di enoteche con cucina lanciata nel 2012 da Sandro Veronesi, presenta la sessione autunnale del calendario di eventi "Divertiti con Gusto"**, un ricco programma di corsi, degustazioni e cene (fino al 17 dicembre) focalizzato sull'inimitabile patrimonio vinicolo italiano con l'obiettivo di avvicinare il grande pubblico al mondo del vino. L'hub del gusto dedicato soprattutto agli amanti del grande vino italiano ed a chi è costantemente alla ricerca delle etichette più interessanti del panorama nazionale, ha donato quest'anno nuova continuità a una proposta formativa che ha riscosso grande successo negli ultimi anni con l'introduzione del terzo livello delle "Lezioni sul vino".

--

Copyright © 2000/2022





Categoria news: LANCIO D'AGENZIA



PAT * AGRARIA RIVA – ASSEMBLEA SOCI: ZANOTELLI, « CONNUBIO FRA AGRICOLTURA E TURISMO, FRUTTO DI UN GRANDE LAVORO DI SISTEMA »

E-mail Stampa

Facebook Twitter LinkedIn

08.47 - domenica 20 novembre 2022

Agraria Riva, ieri sera l'assemblea dei soci con l'assessore Zanotelli "Connubio fra agricoltura e turismo, frutto di un grande lavoro di sistema". Ieri in serata il Palazzo dei Congressi di Riva del Garda ha accolto l'assemblea generale dei soci di Agraria Riva del Garda, Società Cooperativa Agricola, alla presenza dell'assessore provinciale all'agricoltura Giulia Zanotelli. "In questo momento non facile per la comunità trentina, dopo Vaia, la pandemia e ora la guerra, non siamo rimasti fermi sul fronte agricolo", sono state le parole dell'assessore che ha ricordato in primo luogo il forte impegno sul Psr con la disponibilità, per il periodo 2023-2027 di 199 milioni grazie a un forte lavoro di sinergia e di confronto. "Il connubio fra agricoltura e turismo che avete messo in campo, penso in particolare alla 'Galleria del gusto' – ha poi continuato Zanotelli – è esattamente quello che stiamo promuovendo sul territorio, complimenti per il vostro lavoro di sistema che, tutti assieme state portando avanti".

L'assessore ha poi ricordato il premio di miglior frantoio d'Italia "che ha contribuito a far conoscere l'olio trentino sul territorio nazionale", il forte impegno della Provincia ad accompagnare le aziende sul fronte PNRR, nonché il tema della sostenibilità e quello del cambiamento climatico strettamente connesso al risparmio della risorsa idrica, con

CERCA NEL SITO

Cerca ...

Trentino

IL MART. DIVERSO
OGNI VOLTA CHE TORNI.M
Lar

HistoryLabMagazine

QUANDO
LA STORIA
PARLA AL
PRESENTEFondazione
Museo storico
del Trentinoiscritti alla nostra
newsletter!
Ritagliare e incollareTu apri la porta.
Noi faremo entrare il futuro.SET
DISTRIBUZIONE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



progettualità specifiche. Infine le fitopatie e in particolare la flavescenza dorata, su cui l'Assessorato ha concentrato le energie fin dal 2019 con una serie di incontri coi soggetti agricoli del territorio e la creazione di un piano specifico: "Ciascuno di noi deve fare la propria parte – ha concluso l'assessore Zanotelli – sia in termini di trattamento che di estirpo, quando viene richiesto, su questo la Provincia non accetterà compromessi, il nostro obiettivo è rafforzare ulteriormente il Piano e le sue azioni".

Sul tavolo dei relatori vi erano il presidente di Agraria Giorgio Planchenstainer con il direttore Massimo Fia e l'assessore del Comune di Riva del Garda Lorenzo Pozzer, il presidente di Cavit Lorenzo Libera e i principali referenti del comparto produttivo altogardesano.

Nel corso dell'assemblea è stato illustrato ai soci il bilancio e si sono ricordati i progetti portati avanti, fra cui la nuova area di degustazione della Galleria del gusto, vera e propria vetrina dei prodotti del territorio e le etichette di vini "Vista lago".

Categoria news: [LANCIO D'AGENZIA](#)

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Scarica il file: https://youtu.be/AHDDTSRP5GK?_t=1



Comitato per la legalità e la trasparenza
del Trentino Alto Adige

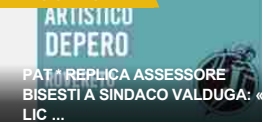
via Campagnole, 30 38068 Rovereto
320 2631550 Presidente Avv. Gloria Canestrini



LANCIO D'AGENZIA



LANCIO D'AGENZIA



Articoli correlati

< >

I commenti sono chiusi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

BULFERETTI HOTEL
RISTORANTI
GROUP PONTEDILEGNO REAL ESTATE

Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine



BULFERETTI HOTEL
RISTORANTI
GROUP PONTEDILEGNO REAL ESTATE

Vallée Camonica

Val di Sole e Non

Engadina

Campiglio

Sondrio

Garda

Sebino

Trentino

Cronaca

Cultura

Attualità

Sport

La nostra risorsa più preziosa è già qui che ti aspetta.

Agraria Riva, assemblea dei soci con l'assessore Zanotelli

domenica, 20 novembre 2022

QUANDO: 20 novembre 2022@10:40-23:15
Europe/Rome Fuso orario

Calendario

Assemblea dei soci all'Agraria di Riva. Ieri al Palazzo dei Congressi di Riva del Garda (Trento) si è svolta l'assemblea generale dei soci di Agraria Riva del Garda, Società Cooperativa Agricola, alla presenza dell'assessore provinciale all'agricoltura Giulia Zanotelli. "In questo momento non facile per la comunità trentina, dopo Vaia, la pandemia e ora la guerra, non siamo rimasti fermi sul fronte agricolo", sono state le parole dell'assessore che ha ricordato in primo luogo il forte impegno sul Psr con la disponibilità, per il periodo 2023-2027 di 199 milioni grazie a un forte lavoro di sinergia e di confronto. "Il connubio fra agricoltura e turismo che avete messo in campo, penso in particolare alla 'Galleria del gusto' - ha poi continuato Zanotelli - è esattamente quello che stiamo promuovendo sul territorio, complimenti per il vostro lavoro di sistema che, tutti assieme state portando avanti". L'assessore ha poi ricordato il premio di miglior frantoio d'Italia "che ha contribuito a far conoscere l'olio trentino sul territorio nazionale", il forte impegno della Provincia ad accompagnare le aziende sul fronte PNRR, nonché il tema della sostenibilità e quello del cambiamento climatico strettamente connesso al risparmio della risorsa idrica, con progettualità specifiche. Infine le fitopatie e in particolare la flavescenza dorata, su cui l'Assessorato ha concentrato le energie fin dal 2019 con una serie di incontri coi soggetti agricoli del territorio e la creazione di un piano specifico: "Ciascuno di noi deve fare la propria parte - ha concluso l'assessore Zanotelli - sia in termini di trattamento che di estirpo, quando viene richiesto, su questo la Provincia non accetterà compromessi, il nostro obiettivo è rafforzare ulteriormente il Piano e le sue azioni".

Sul tavolo dei relatori vi erano il presidente di Agraria Giorgio Planchenstainer con il direttore Massimo Fia e l'assessore del Comune di Riva del Garda Lorenzo Pozzer, il presidente di Cavit Lorenzo Libera e i principali referenti del comparto produttivo altogardesano.

Nel corso dell'assemblea è stato illustrato ai soci il bilancio e si sono ricordati i progetti portati avanti, fra cui la nuova area di degustazione della Galleria del gusto, vera e propria vetrina dei prodotti del territorio e le etichette di vini "Vista lago"

Cerca nel sito... CERCA

Interpoma
17-19/11/2022 Bolzano
Fiera internazionale per la coltivazione, conservazione e commercializzazione della mela

FieraMesse

LA CIASPOLADA
49ª EDIZIONE
FONDO - BORGO D'ANAUNIA
VAL DI NON - TRENTO
www.ciaspolada.it

Corvatsch
APERTURA
16 NOVEMBRE
Corvatsch 3303
Dolomiten & Laghi

TEGLIO SAPORI 2022
I Week-end d'autunno
Il trionfo dei profumi ... i Funghi
OTTOBRE 1/2 - 8/9 - 15/16
Il trionfo della caccia ... la Cacciagione
OTTOBRE 22/23 - 29/30 / NOVEMBRE 5/6
Il trionfo dei sapori ... i Saperi Autunnali
NOVEMBRE 12/13 - 19/20 - 26/27

Bernina Express
Prenota ora

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



L'Adigetto.it

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

www.bontadi.it**I790**

[Home](#) [Interno](#) [Covid-19](#) [Alto Adige](#) [Esteri](#) [Letteratura](#) [Arte e Cultura](#) [Pagine di storia](#) [Economia](#) [Festival Economia](#) [Miss](#) [Sapori](#) [Sport](#) [Foto](#) [Satira](#) [Necrologie](#) [Eventi](#)

[Cerca](#) [Ricerca avanzata](#)





[Home](#) | [Interno](#) | [Riva Arco Torbole](#) | Riva del Garda, nasce il Club delle Eccellenze di Spiaggia Olivi

Riva del Garda, nasce il Club delle Eccellenze di Spiaggia Olivi

22/11/2022

Sono già 30 le imprese e le associazioni che hanno scelto di aderire all'iniziativa lanciata da Fierecongressi per creare un punto d'incontro delle eccellenze trentine



Dare spazio al mondo dell'imprenditoria trentina mettendo a disposizione una sede per eventi di grande valore per posizione, fascino e storia, dove poter sviluppare nuove occasioni di incontro e iniziative di networking: nasce con questo obiettivo il Club delle Eccellenze di Spiaggia Olivi promosso da Riva del Garda Fierecongressi, che riunisce imprese e associazioni del territorio rendendole protagoniste di un calendario di nuovi eventi nell'esclusiva cornice offerta dalla location.

L'iniziativa è stata lanciata ufficialmente questa sera in occasione di un appuntamento organizzato proprio a Spiaggia Olivi, che ha visto la partecipazione circa 150 invitati tra rappresentanti di imprese, autorità istituzionali e giornalisti. L'evento ha segnato un importante ulteriore passo avanti a favore del progetto sviluppato da Riva del Garda Fierecongressi per rilanciare lo storico complesso come sede per eventi.



«Ogni anno ospitiamo nelle nostre strutture eventi di società medico-scientifiche, congressi e manifestazioni nazionali ed internazionali, così come meeting di aziende che provengono da tutta Italia e non solo, ma con questo nuovo progetto puntiamo a fare ancora di più per essere

[Invia ad un amico](#)
[Versione stampabile](#)
[Versione solo testo](#)


Farmacie di turno BZ

conto
deposito
al 2,5% e un
investimento
pianificato.

Meteo Alto Adige

FONDAZIONE S. e D. DE MARCHI
 Lotta contro le ampie e i tumori dell'infanzia

 FINO AL 22 NOVEMBRE DONA
 CON SMS O CON CHIAMATA DA RETE FISSA

45581

www.fondazioneDEMARCHI.it

**Aiutaci ad
assistere i
bambini malati e
le loro famiglie**

Film a Bolzano



Farmacie di turno TN



Meteo Trentino



Stasera in TV



Film in Trentino





punto di riferimento e di sviluppo per le imprese locali, – ha introdotto Roberto Pellegrini, Presidente di Riva del Garda Fierecongressi, nel corso della serata. – Qui, nel meraviglioso spazio di Spiaggia Olivi, c'è l'esclusività che ha reso unici nel mondo non solo Riva del Garda e il Trentino, ma anche le imprese che vi operano. Il progetto del Club mette insieme una rete di eccellenze che renderà Spiaggia Olivi un luogo di incontro in cui esaltare le qualità e i valori economici, sociali e culturali più significativi del territorio.



Stampa digitale on-line

CENTRO SERVIZI CULTURALI SANTA CHIARA

One site. All jobs.

LAVORO TRENTINO ALTO ADIGE

Jooble

Ristoranti

Ristorante BORGNO NUOVO Trento

0461 261 1375

MAS DELA FAM

«Attraverso l'utilizzo di questo spazio per i loro eventi, le imprese potranno accrescere le loro relazioni strategiche e commerciali facendosi al contempo parte attiva nel processo di valorizzazione di questo patrimonio storico e architettonico.

«In previsione, grazie agli eventi che le imprese del Club organizzeranno nel 2023, Spiaggia Olivi raddoppierà le giornate di occupazione dei suoi spazi, rispetto a un già positivo risultato ottenuto in questo 2022, che ha visto accogliere oltre 50 eventi per un totale di 85 giornate di occupazione della location.

«Un ringraziamento va quindi a tutte le realtà che hanno già scelto di far parte di questo progetto.»



Sono 30 le prime aziende e associazioni aderenti al Club delle Eccellenze e afferenti a molteplici ambiti e settori, tra alimentare, vinicolo, bancario, assicurativo, logistico, passando per le realtà specializzate in allestimenti e arredamenti, servizi territoriali e turistici, media e audio-video: Agraria Riva Del Garda, Alto Garda Servizi, Alpilegno, Aquafil, Arcese, Azienda Agricola Troticoltura Armanini, Cassa Rurale Alto Garda Rovereto, Coop Consumatori Alto Garda, Dana, Del Fabbro, Distilleria Marzadro, Elimp, Fondazione Caritro, Fotoshoe, Fraglia della Vela Riva, Garda Dolomiti, GPI, Graffiti, Gruppo Mezzacorona, Iriti, Lallier Champagne, Martinelli e Co 1959, Metalsistem, On The Go, Planet Bevande, Pregis, Radio Italia, Reale Mutua Assicurazioni, Terme Di Comano.



Pagine Gialle

SONO LE VOSTRE STORIE A RENDERCI GRANDI.

SCOPRI DI PIÙ

CASSE RURALI TRENTINE

APERTI ANCHE LA DOMENICA MATTINA

f

PER LA TUA PUBBLICITÀ

tandem PUBBLICITÀ

www.tandempubblicita.it

Le Rubriche

	PENSIERI, PAROLE, ARTE di Daniela Larentis
	PARLIAMONE di Nadia Clementi
	MUSICA E SPETTACOLI di Sandra Matuella
	PSICHE E DINTORNI di Giuseppe Maio
	DA UNA FOTO UNA STORIA di Maurizio Panizza
	LETTERATURA DI GENERE di Luciana Grillo
	SCENARI di Daniele Bormancin

LOCANDA 2 CAMINI



3 Locanda
delle tre
chiavi

RISTORANTE
ENOTECA
BED & BREAKFAST

Stampa online

il **nuovo**
Trentino



il nuovo Portale delle
Valli Trentine

www.gazzettadellevali.it

Durante la serata condotta dalla giornalista Maria Concetta Mattei, sono state illustrate le iniziative future delineate nell'ambito del progetto: i membri del Club potranno usufruire di Spiaggia Olivi per organizzare i propri eventi avvalendosi del supporto organizzativo dello staff di Riva del Garda Fierecongressi e potranno accedere alla rete di saperi, collaborazioni e partnership nazionali e internazionali coltivata dal polo fieristico-congressuale per creare e sperimentare esclusive occasioni di scambio, conoscenza e condivisione.

In particolare, sono già previsti nel 2023 quattro appuntamenti tematici dedicati alle aziende del Club e non solo, incentrati su risorse umane, innovazione, sostenibilità, e comunicazione. A condurli, esperti relatori d'eccezione come Sebastiano Zanolli, Alberto Mattiello, Carlo Petrini, Luca Barbieri.

Grazie inoltre alla consolidata sinergia tra Riva del Garda Fierecongressi e l'Università di Scienze Enogastronomiche di Pollenzo, a Spiaggia Olivi potranno essere ripresi e organizzati in via eccezionale i format di team-building che Banca del Vino con la collaborazione del Pollenzo Food Lab propone nella sede piemontese.



«Da quando nel 2020 abbiamo assunto la gestione di Spiaggia Olivi, pur dovendo fare i conti con diverse fasi di stop imposte dalla pandemia, siamo riusciti a dare vita a una nuova serie di eventi legati all'attività fieristica e congressuale e, collaborando con il Comune di Riva del Garda e le associazioni locali, sono state messe in campo speciali iniziative culturali e di



IL VENERDI DI FRANCA MERZ

di Franca Merz



DIALETTO E TRADIZIONE

di Cornelio Galas



ORTO E GIARDINO

di Davide Brugna



GIOVANI IN AZIONE

di Astrid Panizza



NELLA BOTTE PICCOLA...

di Gianni Pasolini



GOURMET

di Giuseppe Casagrande



ALLA RICERCA DEL GUSTO

di Alla ricerca



CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA

di Guido de Mozzi



CARTOLINE

di Bruno Lucchi



L'AUTONOMIA IERI E OGGI

di Mauro Marcantoni



UNA FINESTRA SU ROVERETO

di Paolo Farinati



I MIEI CAMMINI

di Elena Casagrande

Necrologie

Come fare
una necrologia su
L'Adigetto.it



iovivobene
MAGAZINE DI CULTURA E PSICOLOGIA DEL BENESSERE

EP Paolo Farinati
COMUNICAZIONE

UnderTrenta
Di Mauro Marcantoni

**RADIO
ITALIA**
60

Centro Cultura Fotografica
CCF
@TRENTO

intrattenimento, – ha aggiunto Alessandra Albarelli, Direttrice Generale di Riva del Garda Fierecongressi. – Spiaggia Olivi ha potuto così riaccendere le luci e tornare a vivere nello splendido contesto in cui è inserita, ritrovando la sua identità originaria.

«L'alto valore dell'edificio e la sua restituzione alla funzione di location per eventi sono infatti i cardini su cui questo luogo è rinato ed è quindi una grande soddisfazione per noi aver dato vita a un nuovo progetto che si fonda su questi presupposti come il Club delle Eccellenze, che rappresenta un nuovo inizio e che contribuirà a consolidare ulteriormente la relazione indissolubile di Spiaggia Olivi con il territorio.»

© Riproduzione riservata

Condividi con: [Facebook](#) [Twitter](#)

Commenti (0 inviato)

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento

Il tuo nome:

La tua e-mail:

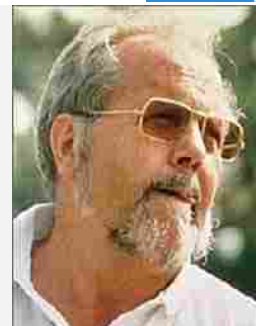
Il tuo sito web:

Aggiungi i tuoi commenti:

Inserisci il codice che vedi sull' immagine:

Image: 

Code:



**Ci ha lasciati
SERGIO GOLSER
Aveva 88 anni**





Categoria news: LANCIO D'AGENZIA



RIVA DEL GARDA FIERECONGRESSI SPA * SPIAGGIA OLIVI: « NASCE IL “CLUB DELLE ECCELLENZE”, SPAZIO PER EVENTI DEI MIGLIORI VALORI DEL TERRITORIO »

E-mail Stampa

Facebook Twitter LinkedIn

🕒 23.44 - martedì 22 novembre 2022

Nasce il Club delle Eccellenze di Spiaggia Olivi – La nuova iniziativa lanciata da Riva del Garda Fierecongressi punta a riunire il mondo dell'imprenditoria trentina nella splendida cornice di Spiaggia Olivi per trasformare lo spazio per eventi in un luogo di incontro dei migliori valori del territorio. Sono già 30 le imprese e le associazioni trentine che hanno scelto di aderire al Club e che potranno così partecipare attivamente allo sviluppo qualitativo della location utilizzandola per portare e organizzare a Riva del Garda le proprie iniziative.



CERCA NEL SITO

Cerca ...



Trentino

IL MART. DIVERSO
OGNI VOLTA CHE TORNI.

HistoryLabMagazine

QUANDO
LA STORIA
PARLA AL
PRESENTEFondazione
Museo storico
del Trentinoiscritti alla nostra
newsletter!
Ritagliare e incollareTu apri la porta.
Noi faremo entrare il futuro.SET
DISTRIBUZIONE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

Dare spazio al mondo dell'imprenditoria trentina mettendo a disposizione una sede per eventi di grande valore per posizione, fascino e storia, dove poter sviluppare nuove occasioni di incontro e iniziative di networking: nasce con questo obiettivo il Club delle Eccellenze di Spiaggia Olivi promosso da Riva del Garda Fierecongressi, che riunisce imprese e associazioni del territorio rendendole protagoniste di un calendario di nuovi eventi nell'esclusiva cornice offerta dalla location.



L'iniziativa è stata lanciata ufficialmente questa sera in occasione di un appuntamento organizzato proprio a Spiaggia Olivi, che ha visto la partecipazione circa 150 invitati tra rappresentanti di imprese, autorità istituzionali e giornalisti. L'evento ha segnato un importante ulteriore passo avanti a favore del progetto sviluppato da Riva del Garda Fierecongressi per rilanciare lo storico complesso come sede per eventi.

“Ogni anno ospitiamo nelle nostre strutture eventi di società medico-scientifiche, congressi e manifestazioni nazionali ed internazionali, così come meeting di aziende che provengono da tutta Italia e non solo, ma con questo nuovo progetto puntiamo a fare ancora di più per essere punto di riferimento e di sviluppo per le imprese locali. Qui, nel meraviglioso spazio di Spiaggia Olivi, c'è l'esclusività che ha reso unici nel mondo non solo Riva del Garda e il Trentino, ma anche le imprese che vi operano – ha introdotto Roberto Pellegrini, Presidente di Riva del Garda Fierecongressi, nel corso della serata. “Il progetto del Club mette insieme una rete di eccellenze che renderà Spiaggia Olivi un luogo di incontro in cui esaltare le qualità e i valori economici, sociali e culturali più significativi del territorio. Attraverso l'utilizzo di questo spazio per i loro eventi, le imprese potranno accrescere le loro relazioni strategiche e commerciali facendosi al contempo parte attiva nel processo di valorizzazione di questo patrimonio storico e architettonico. In previsione, grazie agli eventi che le imprese del Club organizzeranno nel 2023, Spiaggia Olivi raddoppierà le giornate di occupazione dei suoi spazi, rispetto a un già positivo risultato ottenuto in questo 2022, che ha visto accogliere oltre 50 eventi per un totale di 85 giornate di occupazione della location. Un ringraziamento va quindi a tutte le realtà che hanno già scelto di far parte di questo progetto”.

Sono 30 le prime aziende e associazioni aderenti al Club delle Eccellenze e afferenti a molteplici ambiti e settori, tra alimentare, vinicolo, bancario, assicurativo, logistico, passando per le realtà specializzate in allestimenti e arredamenti, servizi territoriali e turistici, media e audio-video: Agraria Riva Del Garda, Alto Garda Servizi, Alpilegno, Aquafil, Arcese, Azienda Agricola Troticoltura Armanini, Cassa Rurale Alto Garda Rovereto, Coop Consumatori Alto Garda, Dana, Del Fabbro, Distilleria Marzadro, Elimpi, Fondazione Caritro, Fotoshoe, Fraglia della Vela Riva, Garda Dolomiti, GPI, Graffiti, Gruppo Mezzacorona, Iirti, Lallier Champagne, Martinelli e Co 1959, Metalsistem, On The



Comitato per la legalità e la trasparenza
del Trentino Alto Adige

via Campagnolo, 30 38068 Rovereto
320 2631550 Presidente Avv. Gloria Canestrini

è ora di 730
Per info e appuntamenti visita www.cafacil.it
oppure chiama il numero unico 0461 271777

BANCASICURA

Vicini a chi è
al nostro
fianco.

Se sei socio o cliente di **Cassa di Trento**, scegli di proteggerti da ogni imprevisto. Subito per te un rimborso fino a 120 euro in caso di sottoscrizione di una polizza per la tutela della persona.

CASSA DI TRENTO
BANCHE COOPERATIVE ITALIANE

© 2022. I termini e le condizioni sono disponibili sul sito www.cassa-trento.it. Per maggiori informazioni rivolgiti al tuo consulente o al tuo agente. Tutti i diritti sono riservati. Repubblicazione e ristampa sono vietate.





Go, Planet Bevande, Pregis, Radio Italia, Reale Mutua Assicurazioni, Terme Di Comano.

Durante la serata condotta dalla giornalista Maria Concetta Mattei, sono state illustrate le iniziative future delineate nell'ambito del progetto: i membri del Club potranno usufruire di Spiaggia Olivi per organizzare i propri eventi avvalendosi del supporto organizzativo dello staff di Riva del Garda Fierecongressi e potranno accedere alla rete di saperi, collaborazioni e partnership nazionali e internazionali coltivata dal polo fieristico-congressuale per creare e sperimentare esclusive occasioni di scambio, conoscenza e condivisione. In particolare, sono già previsti nel 2023 quattro appuntamenti tematici dedicati alle aziende del Club e non solo, incentrati su risorse umane, innovazione, sostenibilità, e comunicazione. A condurli, esperti relatori d'eccezione come Sebastiano Zanolli, Alberto Mattiello, Carlo Petrini, Luca Barbieri.

Grazie inoltre alla consolidata sinergia tra Riva del Garda Fierecongressi e l'Università di Scienze Enogastronomiche di Pollenzo, a Spiaggia Olivi potranno essere ripresi e organizzati in via eccezionale i format di team-building che Banca del Vino con la collaborazione del Pollenzo Food Lab propone nella sede piemontese.

“Da quando nel 2020 abbiamo assunto la gestione di Spiaggia Olivi, pur dovendo fare i conti con diverse fasi di stop imposte dalla pandemia, siamo riusciti a dare vita a una nuova serie di eventi legati all'attività fieristica e congressuale e, collaborando con il Comune di Riva del Garda e le associazioni locali, sono state messe in campo speciali iniziative culturali e di intrattenimento” – ha aggiunto Alessandra Albarelli, Direttrice Generale di Riva del Garda Fierecongressi. “Spiaggia Olivi ha potuto così riaccendere le luci e tornare a vivere nello splendido contesto in cui è inserita, ritrovando la sua identità originaria. L'alto valore dell'edificio e la sua restituzione alla funzione di location per eventi sono infatti i cardini su cui questo luogo è rinato ed è quindi una grande soddisfazione per noi aver dato vita a un nuovo progetto che si fonda su questi presupposti come il Club delle Eccellenze, che rappresenta un nuovo inizio e che contribuirà a consolidare ulteriormente la relazione indissolubile di Spiaggia Olivi con il territorio”.

Categoria news: [LANCIO D'AGENZIA](#)

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Scarica il file: https://youtu.be/AHDDTSRP5GK?_t=1

Info viabilità previsioni traffico e webcam 24/7

CLICCA QUI

A22 SU TELEGRAM

Scegli le informazioni che vuoi ricevere e viaggia senza pensieri

Telegram @autostradaA22Bot

Più serenità in viaggio

ABBONATI, SFOGLIA E... RELAX!

tm trentino

attualità, cultura, opinioni

www.tm-online.it



UIL La UIL Trentino garantisce l'assistenza.

SONO LE VOSTRE STORIE A RENDERCI GRANDI.

area Ex Cattoi il futuro arriva qui

il parco urbano

il nuovo scuola

il parco

Una buona proposta per Riva del Garda

infoDare Appalti pubblici

La Qualità nell'informazione

www.infodare.com

LANCIO D'AGENZIA

CONSIGLIO PAT * CONTENZIOSI GIUNTA: « PRESIDENTE FUGATTI

...

LANCIO D'AGENZIA

CONSIGLIO PAT * AREA EX CATTOI / RIVA DEL GARDA: « PRESI ...

Articoli correlati

< >

Riva del Garda, nasce il Club delle Eccellenze di Spiaggia Olivi

Riva del Garda Dare spazio al mondo dell'imprenditoria trentina mettendo a disposizione una sede per eventi di grande valore per posizione, fascino e storia, dove poter sviluppare nuove occasioni di incontro e iniziative di networking: nasce con questo obiettivo il Club delle Eccellenze di Spiaggia Olivi promosso da Riva del Garda Fierecongressi, che riunisce imprese e associazioni del territorio rendendole protagoniste di un calendario di nuovi eventi nell'esclusiva cornice offerta dalla location. Foto @Jacopo Salvi. L'iniziativa è stata lanciata ufficialmente questa sera in occasione di un appuntamento organizzato proprio a Spiaggia Olivi, che ha visto la partecipazione circa 150 invitati tra rappresentanti di imprese, autorità istituzionali e giornalisti. L'evento ha segnato un importante ulteriore passo avanti a favore del progetto sviluppato da Riva del Garda Fierecongressi per rilanciare lo storico complesso come sede per eventi. Ogni anno ospitiamo nelle nostre strutture eventi di società medico-scientifiche, congressi e manifestazioni nazionali ed internazionali, così come meeting di aziende che provengono da tutta Italia e non solo, ma con questo nuovo progetto puntiamo a fare ancora di più per essere punto di riferimento e di sviluppo per le imprese locali. Qui, nel meraviglioso spazio di Spiaggia Olivi, c'è l'esclusività che ha reso unici nel mondo non solo Riva del Garda e il Trentino, ma anche le imprese che vi operano ha introdotto Roberto Pellegrini, Presidente di Riva del Garda Fierecongressi, nel corso della serata. Il progetto del Club mette insieme una rete di eccellenze che renderà Spiaggia Olivi un luogo di incontro in cui esaltare le qualità e i valori economici, sociali e culturali più significativi del territorio. Attraverso l'utilizzo di questo spazio per i loro eventi, le imprese potranno accrescere le loro relazioni strategiche e commerciali facendosi al contempo parte attiva nel processo di valorizzazione di questo patrimonio storico e architettonico. In previsione, grazie agli eventi che le imprese del Club organizzeranno nel 2023, Spiaggia Olivi raddoppierà le giornate di occupazione dei suoi spazi, rispetto a un già positivo risultato ottenuto in questo 2022, che ha visto accogliere oltre 50 eventi per un totale di 85 giornate di occupazione della location. Un ringraziamento va quindi a tutte le realtà che hanno già scelto di far parte di questo progetto. Sono 30 le prime aziende e associazioni aderenti al Club delle Eccellenze e afferenti a molteplici ambiti e settori, tra alimentare, vinicolo, bancario, assicurativo, logistico, passando per le realtà specializzate in allestimenti e arredamenti, servizi territoriali e turistici, media e audio-video: Agraria Riva Del Garda Alto Garda Servizi Alpilegno Aquafil Arcese Azienda Agricola Troticoltura Armanini Cassa Rurale Alto Garda Rovereto Coop Consumatori Alto Garda Dana Del Fabbro Distilleria Marzadro Elimp Fondazione Caritro Fotoshoe Fraglia della Vela Riva Garda Dolomiti GPI, Graffiti Gruppo Mezzacorona, Iriti Lallier Champagne Martinelli e Co 1959 Metalsistem On The Go Planet Bevande Pregis Radio Italia Reale Mutua Assicurazioni Terme Di Comano Durante la serata condotta dalla giornalista Maria Concetta Mattei, sono state illustrate le iniziative future delineate nell'ambito del progetto: i membri del Club potranno usufruire di Spiaggia Olivi per organizzare i propri eventi avvalendosi del supporto organizzativo dello staff di Riva del Garda Fierecongressi e potranno accedere alla rete di saperi, collaborazioni e partnership nazionali e internazionali coltivata dal polo fieristico-congressuale per creare e sperimentare esclusive occasioni di scambio, conoscenza e condivisione. In particolare, sono già previsti nel 2023 quattro appuntamenti tematici dedicati alle aziende del Club e non solo, incentrati su risorse umane, innovazione, sostenibilità, e comunicazione. A condurli, esperti relatori d'eccezione come Sebastiano Zanolli Alberto Mattiello Carlo Petrini Luca Barbieri Grazie inoltre alla consolidata sinergia tra Riva del Garda Fierecongressi e l'Università di Scienze Enogastronomiche di Pollenzo, a Spiaggia Olivi potranno essere ripresi e organizzati in via eccezionale i format di team-building che Banca del Vino con la collaborazione del Pollenzo Food Lab propone nella sede piemontese. Da quando nel 2020 abbiamo assunto la gestione di Spiaggia Olivi, pur dovendo fare i conti con diverse fasi di stop imposte dalla pandemia, siamo riusciti a dare vita a una nuova serie di eventi legati all'attività fieristica e congressuale e, collaborando con il Comune di Riva del Garda e le associazioni locali, sono state messe in campo speciali iniziative culturali e di intrattenimento ha aggiunto Alessandra Albarelli (video), Direttrice Generale di Riva del Garda Fierecongressi. Spiaggia Olivi ha potuto così riaccendere le luci e tornare a vivere nello splendido contesto in cui è inserita, ritrovando la sua identità originaria. L'alto valore dell'edificio e la sua restituzione alla funzione di location per eventi sono infatti i cardini su cui questo luogo è rinato ed è quindi una grande soddisfazione per noi aver dato vita a un nuovo progetto che si fonda su questi presupposti come il Club delle Eccellenze, che rappresenta un nuovo inizio e che contribuirà a consolidare ulteriormente la relazione indissolubile di Spiaggia Olivi con il territorio.



HOME ([HTTPS://WWW.VINIEVINO.IT/](https://www.vinievin.it/)) > PARLIAMO DI VINO ([HTTPS://WWW.VINIEVINO.IT/PARLIAMO-DI-VINO.HTML](https://www.vinievin.it/parliamo-di-vino.html))

> TURISMO DEL VINO ([HTTPS://WWW.VINIEVINO.IT/PARLIAMO-DI-VINO/TURISMO-DEL-VINO.HTML](https://www.vinievin.it/parliamo-di-vino/turismo-del-vino.html)) > **BOLLICINE LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO**



BOLLICINE LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

Dal 19 novembre all'8 gennaio, una serie di eventi e iniziative tra degustazioni guidate, speciali proposte vacanza, cene a tema e golose proposte gastronomiche. Dove? Dalla Vallagarina alla Valsugana, dal Lago di Garda all'Altopiano di Piné, dalla Piana Rotaliana alla Valle di Cembra, passando per la città di Trento.

Trentino, iniziative enogastronomiche

Come ogni anno la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** sceglie il momento delle festività per **celebrare** al meglio le **bollicine di montagna**. La rassegna – denominata **A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino** – coinvolge **più di 70 soci** per **oltre 50 giorni di iniziative ed eventi**, in programma **dal 19 novembre all'8 gennaio** su tutto il territorio dall'Associazione.

Si parte con le **Esperienze di gusto**, come **Natale in Enoteca**, a **Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino dal 24 novembre all'11 dicembre**. Durante questo periodo, infatti, gli ospiti potranno degustare, **dalle 17.00 alle 22.00**, una vasta selezione di etichette di Trentodoc.

Per chi invece vorrà andare a **scoprire il prodotto direttamente dove nasce**, tutti i fine settimana del periodo si ripete anche **Weekend in cantina speciale Trentodoc**: una visita guidata e/o degustazione alla scoperta del Trentodoc presso aziende aperte anche sabato e/o domenica. Le realtà coinvolte, nello specifico, sono Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Endrizzi Elio, Azienda Agricola Zeni Roberto, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser Trento, Pedrotti Spumanti, Società Agricola Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e Vivallis.

E ancora, per chi ama le **esperienze outdoor** non manca l'opportunità di partecipare alle diverse proposte **Taste&Walk**, che appunto abbinano passeggiate all'aperto, alla scoperta di vari territori, a interessanti degustazioni, da fruire in completa autonomia. Nello specifico, **Taste&Walk tra vigneti e panorami in collina**, fattibile **dal 19 novembre al 23 dicembre dal lunedì al sabato**, prevede una passeggiata sulla collina di Trento con visita in due cantine biologiche e degustazione di Trentodoc e vini locali; **Taste&Walk tra storia, fontane e sapori** va invece **fino all'8 gennaio, ma solo dal mercoledì al sabato**, e prevede una passeggiata tra le vie del centro storico del capoluogo ammirando le bellezze storico-culturali, con brindisi Trentodoc e pranzo finale in ristorante tipico. **Taste&Walk in città dal bosco al vigneto** è infine una passeggiata sulla collina di Rovereto tra boschi e vigneti, con conclusione in centro storico con brindisi Trentodoc e pranzo: **dal lunedì al sabato nel periodo 21 novembre-17 dicembre**.

Molteplici, inoltre, le **iniziative**. Il **19 novembre** e il **10 e 17 dicembre, ore 10.00**, **Maso Martis** di **Martignano di Trento** organizza **I sabati al maso**, una visita guidata in cantina e nel vigneto con degustazione di quattro Trentodoc aziendali in abbinata a prodotti locali.

11/11/2022

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTI

PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO

Non sono stati scritti ancora commenti su Bollicine lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Scrivi tu il primo commento su Bollicine lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

ARTICOLI CORRELATI

Questo sito utilizza i cookie per facilitare la navigazione

Maggiori informazioni (<https://www.vinievin.it/it/cookies.html>)

Accetta e continua

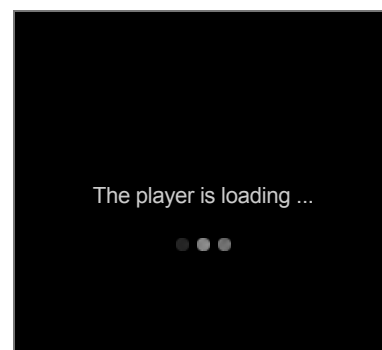
Trentino, due mesi di eventi lungo la Strada del Vino

di Redazione 22 Novembre 2022



Fino all'8 gennaio degustazioni guidate, cene a tema, proposte vacanza e incontri all'insegna delle bollicine, dalla Valsugana al Lago di Garda, fino a Trento. La **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** sceglie anche quest'anno il momento delle festività per celebrare le bollicine di montagna. La rassegna "A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino", coinvolge più di 70 aziende socie per oltre 50 giorni di iniziative ed eventi, in programma fino all'8 gennaio in tutto il territorio.

Si parte con le "Esperienze di gusto", come Natale in Enoteca a **Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino**, dal 24 novembre all'11 dicembre.





Per chi invece vorrà scoprire il prodotto direttamente alla fonte, **tutti i fine settimana** del periodo c'è "Weekend in cantina speciale Trentodoc", una visita guidata con degustazione alla scoperta del **Trentodoc**, con decine di aziende vitivinicole partecipanti.

E ancora, per chi ama le esperienze outdoor non manca l'opportunità di partecipare alle diverse proposte **Taste&Walk**, che abbinano passeggiate all'aperto a degustazioni. Tra queste, "Taste&Walk tra vigneti e panorami in collina", fino al 23 dicembre; "Taste&Walk tra storia, fontane e sapori", fino all'8 gennaio; "Taste&Walk in città dal bosco al vigneto", fino al 17 dicembre.

Tra le molte proposte, il **Maso Martis** di Martignano di Trento organizza "I sabati al maso", una visita guidata in cantina e nel vigneto con degustazione di quattro Trentodoc aziendali in abbinata a prodotti locali.



Da segnalare il 7, 11, 23 dicembre e l'8 gennaio Panettoni&Bollicine a **Vinessa Bistrot** di Riva del Garda, in cui le bollicine Trentodoc di Agraria Riva del Garda, Rotari e Ferrari Trento incontrano l'aroma e l'artigianalità dei panettoni di Garda Foodie.

Non mancano gli aperitivi. Tra questi, fino all'8 gennaio **Agraria Riva del Garda – Cantina di Riva**



LA STAMPA ESTERA

Vendemmia 2022, previsti buoni risultati per il Bordeaux

CONSORZI

Francesco Mazzei confermato alla guida di A.VI.TO

SPIRITS

Dai ravioli alla distillazione, il prebuggiun gioca nel...

I VINI DI ELENA MORGANTI

Mauro Veglio, quando a un bivio le strade...

organizza **“Brezza d’inverno”**, con proposte gastronomiche dell’Alto Garda in abbinata ai propri spumanti metodo classico.

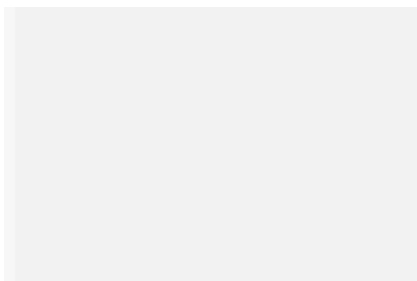
In tema di proposte enogastronomiche, **molti gli eventi nelle aziende trentine della Valsugana e della Vallagarina**, che prevedono **piatti abbinati alle bollicine Trentodoc**. Altri appuntamenti tra la **Valle dei Laghi** e la zona del **Garda**. Diverse anche le **proposte vacanza**, durante tutta le giornate di rassegna, come **“Viaggi di gusto speciale Trentodoc”**, **“Weekend tra bollicine e sapori locali”**, **“Alla scoperta del perlage di Isera”** e **“Bianco serale”**.

Programma completo, info e prenotazioni su www.tastetrentino.it/atuttollicine.

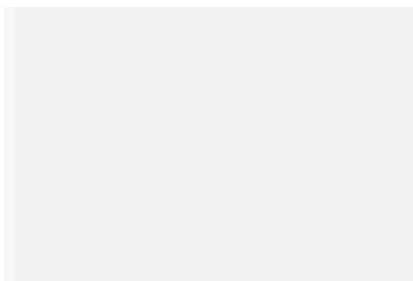


TRENTO DOC

CONSIGLIATI



Torna Trentodoc sul Lago di Garda



Cembra Cantina di Montagna, nuova vita e obiettivo...

 **VinoNews24**

NEWSLETTER

Nome...

Indirizzo Email...

☐ **Ho letto e accetto la policy privacy**

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

INTERVISTE

Distribuzione, le rotte dei vini premium

NUMBERS

Osservatorio Uiv/Vinitaly: vento di crisi sul vino, fatturati...

ULTIME NOTIZIE

Trentino, due mesi di eventi lungo la Strada del Vino 22 Novembre 2022

Dai ravioli alla distillazione, il prebuggiun gioca nel gin 21 Novembre 2022

Mauro Veglio, quando a un bivio le strade si uniscono 20 Novembre 2022

Colli Euganei, il Serprino potrebbe diventare sottozona del Prosecco 19 Novembre 2022

Sartori, Cangrande della Scala e il vino 19 Novembre 2022


[Home](#) [Notizie](#) [Telegarda](#) [Rivista mensile](#) [Webcam LIVE](#)


AMMINISTRATIVA ECONOMIA

Club delle Eccellenze, nuovi investitori per Spiaggia Olivi a Riva

Redazione 23/11/2022 3 min



Una nuova iniziativa è stata lanciata da "Riva del Garda Fierecongressi" per riunire il mondo dell'imprenditoria trentina per un rilancio della "Spiaggia Olivi", struttura che ha avuto in concessione dal Comune dopo alcuni tentativi di affitto andati male.

Sono già 30 le imprese e le associazioni trentine che, a fronte del pagamento di una quota associativa annuale, hanno scelto di aderire al "Club delle Eccellenze" e che potranno così utilizzare la prestigiosa location per portare e organizzare a Riva del Garda le proprie iniziative.


 Oral-B Pro 2
2000...

EUR 52,95

Acquista ora


 Decdeal 1
Borraccia in...

Acquista ora

Mercoledì 23 Novembre

☀ Min. 2° minime in calo Max. 11°

➡ N-NE 3 m/s

☁ Pioggia 0%

☁ Temporali 0%

Oggi Domani Venerdì Sabato Domenica



Appuntamenti



L'iniziativa è stata presentata ufficialmente nella serata di martedì 22 novembre nel corso di un evento proprio a Spiaggia Olivi, che ha visto la partecipazione circa 150 invitati tra rappresentanti di imprese, autorità istituzionali e giornalisti.

"Il progetto del Club – ha detto il presidente Roberto Pellegrini – mette insieme una rete di eccellenze che renderà Spiaggia Olivi un luogo di incontro per le aziende che hanno aderito per organizzare i loro eventi. In previsione, Nel 2023 Spiaggia Olivi raddoppierà le giornate di occupazione dei suoi spazi, rispetto a un già positivo risultato ottenuto in questo 2022, che ha visto accogliere oltre 50 eventi per un totale di 85 giornate di occupazione della location".

Sono 30 le prime aziende e associazioni aderenti al "Club delle Eccellenze" e afferenti a molteplici ambiti e settori, tra alimentare, vinicolo, bancario, assicurativo, logistico, passando per le realtà specializzate in allestimenti e arredamenti, servizi territoriali e turistici:

Agraria Riva Del Garda,

Alto Garda Servizi,

Alpilegno,

Aquafil,

Arcese,

Azienda Agricola Troticoltura Armanini,

Cassa Rurale Alto Garda Rovereto,

Coop Consumatori Alto Garda,

Dana,

Del Fabbro,

Distilleria Marzadro,

Elimp,

Fondazione Caritro,

Fotoshoe,

Fraglia della Vela Riva,

Garda Dolomiti,

GPI,

Graffiti,

Gruppo Mezzacorona,

Iriti,

Lallier Champagne,

Martinelli e Co 1959,

Metalsistem,

On The Go,

Planet Bevande,

Pregis,

Radio Italia,

Reale Mutua Assicurazioni,

Terme Di Comano.

Durante la serata, condotta dalla giornalista Rai Maria Concetta Mattei, sono state illustrate le iniziative future delineate nell'ambito del progetto: i membri del Club potranno usufruire di Spiaggia Olivi per organizzare i propri eventi avvalendosi del supporto organizzativo dello staff di Riva del Garda Fierecongressi e potranno accedere alla rete di saperi, collaborazioni e partnership nazionali e internazionali coltivata dal polo fieristico-congressuale per creare e sperimentare esclusive occasioni di scambio, conoscenza e condivisione.

Grazie alla consolidata sinergia tra Riva del Garda Fierecongressi e l'Università di Scienze Enogastronomiche di Pollenzo, a Spiaggia Olivi potranno essere ripresi e organizzati in via eccezionale i format di team-building che Banca del Vino con la collaborazione del Pollenzo Food Lab propone nella sede piemontese.



Consiglio Comunale - Riva -
Giovedì 24 - Lunedì 28

RIVA - Sala civica Rocca
Consiglio comunale giovedì 24 -
dalle ore 18.30 alle ore 22.30 e
lunedì 28 - dalle ore 18.30 alle
ore 22.30 Ordine del giorno:
RISPOSTE ALLE
INTERROGAZIONI
PRESENTATE [...]

Necrologi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Nuova filiale ad ARCO

ACUSTICA TRENINA

innanzitutto persone

Chiamata Gratuita

800-274067



Visite articolo: 0

Stampa articolo



Articoli correlati



PRECEDENTE

Il Pnrr cambierà il Trentino e la pubblica amministrazione



Chi siamo

Il sito labusa.info è una iniziativa editoriale del fotoreporter Maestro Artigiano Fabio Galas per l'informazione quotidiana dell'Alto Garda, a complemento del fortunato mensile di attualità e cultura edito dal 2010. Sul portale trovano spazio anche i filmati di Telegarda Trentino, il canale televisivo

... [segui]



SCRIVICI



Articoli recenti



23/11/2022

Club delle Eccellenze, nuovi investitori per Spiaggia Olivi a Riva



23/11/2022

Il Pnrr cambierà il Trentino e la pubblica amministrazione



Categorie

APPUNTAMENTI

AMBIENTE

AMMINISTRATIVA

CHICO FORTI

CRONACA

EVENTI

POLITICA

PRIMO PIANO

SERVIZIO TRENINO

SPORT



Ultimi giorni di
superbonus al 110%, il
Comune: "Atteso [...]"



Ricercato per furti di
gioielli si finge instabile e
con [...]"



La protesta dei
lavoratori dell'Aquafil:
"Condizioni [...]"



Guida il furgone ubriaco
(6 volte oltre il limite) e
con [...]"



Contenuto sponsorizzato

CRONACA

Nasce il Club delle eccellenze per "eventi esclusivi" a Riva del Garda, 30 le realtà che partecipano: "Nel 2023 raddoppieranno gli appuntamenti a Spiaggia Olivi"

Sono già 30 le associazioni e imprese che hanno scelto di aderire al "Club delle eccellenze", potendo così partecipare attivamente allo sviluppo qualitativo di Spiaggia olivi, utilizzando la location per organizzare e portare le proprie iniziative a Riva del Garda



Di S.D.P. - 23 November 2022 - 13:44

Condividi

RIVA DEL GARDA. Una **location esclusiva** per dare spazio al mondo dell'imprenditoria trentina, mettendo a disposizione una **sede per eventi di grande valore**. È la **Spiaggia Olivi** di Riva del Garda che, grazie al nuovissimo **"Club delle eccellenze"** ideato da **Riva del Garda Fierecongressi**, diverrà **luogo di incontro** per **30 cruciali realtà del territorio** fra aziende e associazioni.

"Da quando nel 2020 abbiamo assunto la gestione di Spiaggia Olivi, pur dovendo fare i conti con diverse fasi di stop imposte dalla pandemia, siamo riusciti a dare vita a una nuova serie di eventi legati all'attività fieristica e congressuale e, collaborando con

Contenuto sponsorizzato

Podcast

ARCHIVIO →



Edizione del 22 novembre
2022

Telegiornale 22 Nov 2022 - ore 22:46

Contenuto sponsorizzato

D Immobiliare

VETRINA →



VENDITA
CADINE
AbitareCadine H5
m² 114 | €274.000



VENDITA
ALDENO
AbitareAldeno
m² 102 | €209.000



Contenuto sponsorizzato

IN EVIDENZA

VAI ALLA HOME →

"La paura di essere esclusi? Aumentata negli ultimi 5 anni con l'uso dei social". Ecco cos'è la "fomo", l'esperta: "Dal controllo delle foto, all'ansia del messaggio senza risposta"

il Comune di Riva del Garda e le associazioni locali, sono state messe in campo speciali iniziative culturali e di intrattenimento", ha dichiarato **Alessandra Albarelli**, direttrice generale di Riva del Garda Fierecongressi, in occasione della serata di presentazione dell'iniziativa.

"Spiaggia Olivi ha potuto così riaccendere le luci e tornare a vivere nello splendido contesto in cui è inserita, ritrovando la sua **identità originaria**. L'**alto valore dell'edificio** e la sua **restituzione alla funzione di location per eventi** sono infatti i cardini su cui questo luogo è rinato e è quindi una grande soddisfazione per noi aver dato vita a un **nuovo progetto** che si fonda su questi presupposti: il **Club delle eccellenze**, che rappresenta un **nuovo inizio** e che contribuirà a consolidare ulteriormente la relazione indissolubile di Spiaggia Olivi con il territorio".

Sono già **30 le associazioni e imprese** che hanno scelto di aderire al **Club**, potendo così partecipare attivamente allo sviluppo qualitativo della **location utilizzandola per organizzare e portare le proprie iniziative** a Riva del Garda.

Agraria Riva Del Garda, Alto Garda servizi, Alpilegno, Aquafil, Arcese, Azienda agricola trocicoltura Armanini, Cassa rurale Alto Garda Rovereto, Coop consumatori Alto Garda, Dana, Del Fabbro, Distilleria Marzadro, Elimp, Fondazione Caritro, Fotoshoe, Fraglia della vela Riva, Garda Dolomiti, Gpi, Graffiti, Gruppo Mezzacorona, Iiriti, Lallier Champagne, Martinelli e Co 1959, Metalsistem, On the go, Planet bevande, Pregis, Radio Italia, Reale mutua assicurazioni, Terme di Comano: queste, le realtà che hanno preso parte all'iniziativa **presentata in via ufficiale ieri** (22 novembre) attraverso un **appuntamento** al quale hanno **partecipato circa 150 invitati** tra rappresentanti di imprese, autorità istituzionali e giornalisti.



"Attraverso l'utilizzo di questo spazio per i loro eventi, le imprese potranno accrescere



SOCIETÀ 23 novembre - 12:18

La fomo (Fear of missing out) è la paura di rimanere tagliati fuori dai propri coetanei. Negli ultimi tempi era stata proprio Victoria De [...]

La protesta dei lavoratori dell'Aquafil: "Condizioni insostenibili, già in 70 si sono licenziati"



CRONACA 23 novembre - 11:58

I lavoratori dell'Aquafil lamentano in particolare l'aumento dei carichi di lavoro (senza ricevere aumenti) ma anche una cattiva gestione [...]

Da Giordano a Corona, da Santoro a Di Battista per Calenda il Tweet di Raffaelli spiega "il declino della democrazia italiana"



POLITICA 23 novembre - 11:42

Il politico trentino ha fatto un Tweet molto duro nei confronti dei programmi di approfondimento della nostra televisione in onda ieri: "E poi ci [...]"

Contenuto sponsorizzato

Video

ARCHIVIO →



le loro relazioni strategiche e commerciali facendosi al contempo parte attiva nel processo di valorizzazione di questo patrimonio storico e architettonico – si è aggiunto **Roberto Pellegrini**, presidente di Riva del Garda Fierecongressi -. In previsione, grazie agli eventi che le imprese del Club organizzeranno nel **2023**, **Spiaggia Olivi raddoppierà le giornate di occupazione dei suoi spazi**, rispetto a un già positivo risultato ottenuto in questo **2022**, che ha visto accogliere oltre 50 eventi per un totale di **85 giornate di occupazione della location**".



"Ogni anno ospitiamo nelle nostre strutture **eventi** di società medico-scientifiche, congressi e manifestazioni nazionali ed internazionali, così come **meeting di aziende che provengono da tutta Italia e non solo**, ma con questo nuovo progetto puntiamo a fare ancora di più per **essere punto di riferimento e di sviluppo per le imprese locali**", ha aggiunto Pellegrini.

Durante la **serata di presentazione**, condotta dalla giornalista **Maria Concetta Mattei**, sono state raccontate anche le iniziative previste per il futuro. I membri del Club avranno la possibilità di utilizzare la location per i propri eventi **contando sul supporto organizzativo dello staff di Riva del Garda Fierecongressi**, potendo accedere alla rete di saperi, collaborazioni e partnership nazionali e internazionali coltivata dal polo fieristico-congressuale, per creare e sperimentare esclusive occasioni di scambio, conoscenza e condivisione. Per il 2023, sono già previsti **quattro appuntamenti tematici dedicati alle aziende** del Club e non solo.

Contenuto sponsorizzato

MONTAGNA 22 novembre - 16:58

IL VIDEO. Strade sepolte dalla neve in quota: ecco le immagini dei mezzi in azione in Trentino



MONTAGNA 19 novembre - 17:27

IL VIDEO. Tre, due, uno: l'albero di Natale accende e Piazza Duomo si illumina ed è meravigliosa



MONTAGNA 17 novembre - 19:07

IL VIDEO. La Regina delle Dolomiti annunciata: ecco le immagini dell'alba da capanna Punta Penia, sulla cima della Marmolada

Contenuto sponsorizzato

Spiaggia Olivi. Credits Jacopo Salvi.

IMAGE

NEWS DAI COMUNI

RIVA DEL GARDA

Nasce il Club delle Eccellenze di Spiaggia Olivi

RIVA DEL GARDA - Riva del Garda Fierecongressi punta a riunire il mondo dell'imprenditoria trentina nella splendida cornice di Spiaggia Olivi per trasformare lo spazio per eventi in un luogo di incontro dei migliori valori del territorio. Sono già 30 le imprese e le associazioni trentine che hanno scelto di aderire al Club.

By GardaPost — On Nov 23, 2022

Share



Dare spazio al mondo dell'imprenditoria trentina mettendo a disposizione una sede per eventi di grande valore per posizione, fascino e storia, dove poter sviluppare nuove occasioni di incontro e iniziative di networking: nasce con questo obiettivo il **Club delle Eccellenze di Spiaggia Olivi** promosso da **Riva del Garda Fierecongressi**, che riunisce imprese e associazioni del territorio rendendole protagoniste di un calendario di nuovi eventi nell'esclusiva cornice offerta dalla location.

L'iniziativa è stata lanciata ufficialmente ieri sera, martedì 22, in occasione di un appuntamento organizzato proprio a Spiaggia Olivi, che ha visto la partecipazione circa 150 invitati tra rappresentanti di imprese, autorità istituzionali e giornalisti. L'evento ha segnato un importante ulteriore passo avanti a favore del progetto sviluppato da Riva del Garda Fierecongressi per rilanciare lo storico complesso come sede per eventi.

"Ogni anno ospitiamo nelle nostre strutture eventi di società medico-scientifiche, congressi e manifestazioni nazionali ed internazionali, così come meeting di aziende che provengono da tutta Italia e non solo, ma con questo nuovo progetto puntiamo a fare ancora di più per essere punto di riferimento e di sviluppo per le imprese locali. Qui, nel meraviglioso spazio di Spiaggia Olivi, c'è l'esclusività che ha reso unici nel mondo non solo Riva del Garda e il Trentino, ma anche le imprese che vi operano - ha introdotto Roberto Pellegrini, Presidente di Riva del Garda Fierecongressi, nel corso della serata. "Il progetto del Club mette insieme una rete di eccellenze che renderà Spiaggia Olivi un luogo di incontro in cui esaltare le qualità e i valori economici, sociali e culturali più significativi del territorio. Attraverso l'utilizzo di questo spazio per i loro eventi, le imprese potranno accrescere le loro relazioni strategiche e commerciali facendosi

Ricerca...

RICERCA

Ultime News

AGENDA

Sabato il finissage della mostra Ipno. Massimo Levati

AGENDA

Novità 2023: a Gardaland arriva Jumanji -The Labyrinth

TERRITORIO

Gavardo, aperto il nuovo reparto di medicina

BREZZONE

Brenzone, anche Roberto Baggio alla Sfida delle Carbonère

LIBRI & CULTURA

Giallo Garda al Vittoriale: nel Portico del Parente tre...

TERRITORIO

Neve in Trentino anche sotto i 500 metri di altezza

AGENDA

Salò Natale d'Incanto, ecco il programma

EVENTI & NIGHT LIFE

A Piacenza il mercato dei vini dei Vignaioli Indipendenti

[< PREV](#) [NEXT >](#) 1 di 2.376

al contempo parte attiva nel processo di valorizzazione di questo patrimonio storico e architettonico. In previsione, grazie agli eventi che le imprese del Club organizzeranno nel 2023, Spiaggia Olivi raddoppierà le giornate di occupazione dei suoi spazi, rispetto a un già positivo risultato ottenuto in questo 2022, che ha visto accogliere oltre 50 eventi per un totale di 85 giornate di occupazione della location. Un ringraziamento va quindi a tutte le realtà che hanno già scelto di far parte di questo progetto".

Roberto Pellegrini (Credits Jacopo Salvi).

Le aziende del club

Sono 30 le prime aziende e associazioni aderenti al Club delle Eccellenze e afferenti a molteplici ambiti e settori, tra alimentare, vinicolo, bancario, assicurativo, logistico, passando per le realtà specializzate in allestimenti e arredamenti, servizi territoriali e turistici, media e audio-video:

- Agraria Riva Del Garda,
- Alto Garda Servizi,
- Alpilegno,
- Aquafil,
- Arcese,
- Azienda Agricola Troticoltura Armanini,
- Cassa Rurale Alto Garda Rovereto,
- Coop Consumatori Alto Garda,
- Dana,
- Del Fabbro,
- Distilleria Marzadro,
- Elimp,
- Fondazione Caritro,
- Fotoshoe,
- Fraglia della Vela Riva,
- Garda Dolomiti,
- GPI,
- Graffiti,
- Gruppo Mezzacorona,
- Iriti,
- Lallier Champagne,
- Martinelli e Co 1959,
- Metalsistem,
- On The Go,
- Planet Bevande,
- Pregis,
- Radio Italia,
- Reale Mutua Assicurazioni,
- Terme Di Comano.

Durante la serata condotta dalla giornalista **Maria Concetta Mattei**, sono state illustrate le iniziative future delineate nell'ambito del progetto: i membri del Club potranno usufruire di Spiaggia Olivi per organizzare i propri eventi avvalendosi del supporto organizzativo dello staff di Riva del Garda Fierecongressi e potranno accedere alla rete di saperi, collaborazioni e partnership nazionali e internazionali coltivata dal polo fieristico-congressuale per creare e sperimentare esclusive occasioni di scambio, conoscenza e condivisione. In particolare, sono già previsti nel 2023 quattro appuntamenti tematici dedicati alle aziende del Club e non solo, incentrati su risorse umane, innovazione, sostenibilità, e comunicazione. A condurli, esperti relatori d'eccezione come **Sebastiano Zanolli**, **Alberto Mattiello**, **Carlo Petrini**, **Luca Barbieri**.



Focus

FOCUS

Fare business nel Metaverso: uno sguardo verso il futuro

FOCUS

La calda estate 2022: drammatica evidenza dei cambiamenti...

FOCUS

Battere il tumore con la biopsia liquida: nuovo studio su...

FOCUS

Giornata della Terra: focus su sostenibilità del mondo...

< PREV NEXT > 1 di 10



✉ Lettere al direttore

LETTERE AL DIRETTORE

LETTERE AL DIRETTORE



ITALIAN
NEWS PLATFORM

< ITALY

This article was added by the user . TheWorldNews is not responsible for the content of the platform.

Nasce il Club delle eccellenze per "eventi esclusivi" a Riva del Garda, 30 le realtà che partecipano: "Nel 2023 raddoppieranno gli appuntamenti a Spiaggia Olivi"

RIVA DEL GARDA. Una **location esclusiva** per dare spazio al mondo dell'imprenditoria trentina, mettendo a disposizione una **sede per eventi di grande valore**. È la **Spiaggia Olivi** di Riva del Garda che, grazie al nuovissimo "**Club delle eccellenze**" ideato da **Riva del Garda Fierecongressi**, diverrà **luogo di incontro** per **30 cruciali realtà del territorio** fra aziende e associazioni.

"Da quando nel **2020** abbiamo **assunto la gestione di Spiaggia Olivi**, pur dovendo fare i conti con diverse fasi di stop imposte dalla pandemia, siamo riusciti a dare vita a una nuova serie di eventi legati all'attività fieristica e congressuale e, collaborando con il Comune di Riva del Garda e le associazioni locali, sono state messe in campo speciali iniziative culturali e di intrattenimento", ha dichiarato **Alessandra Albarelli**, direttrice generale di Riva del Garda Fierecongressi, in occasione della serata di presentazione dell'iniziativa.

"**Spiaggia Olivi** ha potuto così riaccendere le luci e tornare a vivere nello splendido contesto in cui è inserita, ritrovando la sua **identità originaria**. L'**alto valore dell'edificio** e la sua **restituzione alla funzione di location per eventi** sono infatti i cardini su cui questo luogo è rinato e è quindi una grande soddisfazione per noi aver dato vita a un **nuovo progetto** che si fonda su questi presupposti: il **Club delle eccellenze**, che rappresenta un **nuovo inizio** e che contribuirà a consolidare ulteriormente la relazione indissolubile di Spiaggia Olivi con il territorio".

Sono già **30 le associazioni e imprese** che hanno scelto di aderire al **Club**, potendo così partecipare attivamente allo sviluppo qualitativo della **location utilizzandola per organizzare e portare le proprie iniziative** a Riva del Garda.

Agraria Riva Del Garda, Alto Garda servizi, Alpilegno, Aquafil, Arcese, Azienda agricola trocoltura Armanini, Cassa rurale Alto Garda Rovereto, Coop consumatori Alto Garda, Dana, Del Fabbro, Distilleria Marzadro, Elimp, Fondazione Caritro, Fotoshoe, Fraglia della vela Riva, Garda Dolomiti, Gpi, Graffiti, Gruppo Mezzacorona, Iiriti, Lallier Champagne, Martinelli e Co 1959, Metalsistem, On the go, Planet bevande, Pregis, Radio Italia, Reale mutua assicurazioni, Terme di Comano: queste, le realtà che hanno preso parte all'iniziativa **presentata in via ufficiale ieri** (22 novembre) attraverso un **appuntamento** al quale hanno **partecipato circa 150 invitati** tra rappresentanti di imprese, autorità istituzionali e giornalisti.

STATISTICS

0

NEWS VIEWED

0

TOTAL USERS

0

ONLINE



LEGAL ISSUES

Denial of responsibility! The World News is a platform for publishing news. Any user can add any publication. In each material the author and a hyperlink to the primary source are specified. All trademarks belong to their rightful owners, all materials to their authors. If you are the owner of the content and do not want us to publish your materials, please contact us by email abuse@theworldnews.net. The content will be deleted within 24 hours.



OTHER NEWS

All News

Great Britain News

Switzerland News

Italy News

Netherlands News

Football sport news



"Attraverso l'utilizzo di questo spazio per i loro eventi, le imprese potranno accrescere le loro relazioni strategiche e commerciali facendosi al contempo parte attiva nel processo di valorizzazione di questo patrimonio storico e architettonico – si è aggiunto **Roberto Pellegrini**, presidente di Riva del Garda Fierecongressi -. In previsione, grazie agli eventi che le imprese del Club organizzeranno nel **2023, Spiaggia Olivi raddoppierà le giornate di occupazione dei suoi spazi**, rispetto a un già positivo risultato ottenuto in questo **2022**, che ha visto accogliere oltre 50 eventi per un totale di **85 giornate di occupazione della location**".



"**Ogni anno ospitiamo** nelle nostre strutture **eventi** di società medico-scientifiche, congressi e manifestazioni nazionali ed internazionali, così come **meeting di aziende che provengono da tutta Italia e non solo**, ma con questo nuovo progetto puntiamo a fare ancora di più per **essere punto di riferimento e di sviluppo per le imprese locali**", ha aggiunto Pellegrini.

Durante la **serata di presentazione**, condotta dalla giornalista **Maria Concetta Mattei**, sono state raccontate anche le iniziative previste per il futuro. I membri del Club avranno la possibilità di utilizzare la location per i propri eventi **contando sul supporto organizzativo dello staff di Riva del Garda Fierecongressi**, potendo accedere alla rete di saperi, collaborazioni e partnership nazionali e internazionali coltivata dal polo fieristico-congressuale, per creare e sperimentare esclusive occasioni di scambio, conoscenza e condivisione. Per il 2023, sono già previsti **quattro appuntamenti tematici dedicati alle aziende** del Club e non solo.

Notizie sul calcio italiano

Noticias de fútbol español

NuralWriter - Paraphrasing tool

OTHER NEWS

- Francavilla Fontana: lavori di rifacimento dell'asfalto di via San Francesco
0:0 Comments
- Il film consigliato stasera in TV: "Paradiso amaro" mercoledì 23 novembre 2022
0:0 Comments
- BORSA ULTIME NOTIZIE: il tetto al petrolio russo fa volare gli energetici. Balzo del gas, Milano giù con le utility
0:0 Comments
- «Irregolarità al voto»: una condanna
0:0 Comments
- Guasto in via Bruno Ernesto: sospensione idrica ad horas
0:0 Comments
- Napoli, contrabbando di sigarette: 7 indagati
0:0 Comments
- Silvia Toffanin, qual è il suo titolo di studio? Ecco in cosa si è laureata
0:0 Comments
- Gli "eroi" dell'Arabia Saudita che hanno battuto Messi non guadagnano molto meno di lui
0:0 Comments
- Istat, meno povertà con politiche su famiglia
0:0 Comments
- Nasce il Club delle eccellenze per "eventi"



Venerdì 25 Novembre 2022 - Aggiornato alle 19:17

ITALIA

MONDO

NON SOLO VINO

NEWSLETTER

LA CANTINA DI WINENEWS

DICONO DI NOI

WINENEWS TV



ITALIA

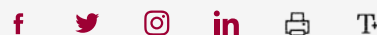
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

Da "A tutto bollicine" con il Trentodoc a "Una Mole di Panettoni" a Torino, ecco gli eventi

Il "Bagna Cauda Day", il "Mercato della Fivi" a Piacenza, il "Torgiano Winter" della Fondazione Lungarotti e l'"Anteprima VitignolItalia" a Napoli

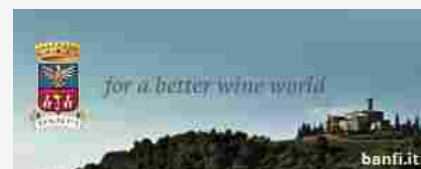
MILANO, 24 NOVEMBRE 2022, ORE 19:00



"A tutto bollicine" con il Trentodoc (ph: Fototeca Garda Foodie)

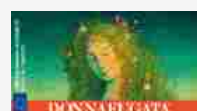
< 1/10 >

Da "A tutto bollicine" con il Trentodoc, con le amate bollicine di montagna nei calici tra Trento e le più celebri cantine, a "Una Mole di panettoni" a Torino, dove maestri



lievitisti di tutta Italia si sfidano per eleggere il miglior panettone artigianale e creativo, dal "Bagna Cauda Day", la più grande bagna cauda collettiva in contemporanea nei ristoranti da Asti e il Monferrato al mondo, alla "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba 2022" nelle Langhe, **sono i sapori della tradizione delle ormai prossime Festività i protagonisti degli eventi segnalati in agenda da WineNews**. Nella quale si può andar per mostre, come al Museo Nazionale del Risorgimento Italiano sempre a Torino che ospita "Novant'anni di bollicine" del Consorzio dell'Asti e Moscato d'Asti Docg, o alla Galleria d'arte delle Tenute La Montina in Franciacorta per la prima personale di Oscar Domenighini, e a Firenze per "Nittardi - 40 anni tra vino e arte" con l'incredibile collezione delle etichette e veline artistiche di Nittardi che compie 40 anni, e partecipare anche alla prima edizione di "Torgiano Winter", evento culturale promosso dalla Fondazione Lungarotti a Torgiano. Ma si va dalla "Torino Wine Week" che lancia "Naturalmente Vino", primo Salone di vini naturali sempre a Torino, con la "Notte Rossa Barbera" nelle trattorie della città, al ritorno de "La Terra Trema" al Leoncavallo a Milano, la "Fiera più feroce" tra vini, cibi e relazioni; dal "Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti" della Fivi a Piacenza Expo, a "Saranno Famosi nel Vino", talent show, sempre a Firenze, con i migliori vini italiani creati nelle ultime vendemmie e le migliori cantine sorte negli ultimi anni; dalla nascita dell'"Enoteca sotto al Duomo", nuovo progetto di Opera Laboratori a Siena, ai 20 anni della Guida "Vinibuoni d'Italia 2023" del Touring Club Italiano con un Tasting Event con i vini premiati, e gli "Oscar del Vino" di Bibenda e Fis-Fondazione Italiana Sommelier, entrambi a Roma, fino all'"Anteprima VitignolItalia" a Napoli.

Prosegue la **"Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba 2022"**, all'edizione n. 92 nella "capitale" delle Langhe Patrimonio dell'Unesco fino al 4 dicembre, con il payoff "Time is up" per stimolare la riflessione su ciò che sta accadendo in natura e sulla necessità di agire in tempi brevi, consapevolmente, con etica e responsabilità sociale, per affrontare il cambiamento climatico, di cui il Tuber magnatum Pico, rappresentante illustre della "Cerca e cavatura del tartufo in Italia" Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dell'Unesco, è un perfetto indicatore. Cuore della Fiera è il Mercato Mondiale, unitamente alla rassegna "Albaqualità", all'interno del Cortile della Maddalena, ma ci sono anche l'"Alba Truffle Show" (Sala Beppe Fenoglio) con grandi firme della cucina nazionale e internazionale, i seminari di Analisi Sensoriale del Tartufo e le Wine Tasting Experience dedicate ai grandi vini di Langhe, Monferrato e Roero, nelle consolidata partnership della Fiera con il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani accanto a quella con il Consorzio Alta Langa Docg. Quindi, le "Cene insolite", con il connubio tra scenari di pregio e chef stellati, e gli appuntamenti che vedono Alba insieme a Bergamo e Parma "Creative Cities Unesco" per la gastronomia italiana. Riconfermato anche il "Truffle Hub", sede distaccata della Fiera al Castello di Roddi, trasformato in hub digitale e vetrina per le eccellenze enogastronomiche piemontesi. Il **"Bagna Cauda Day"** festeggia invece 10

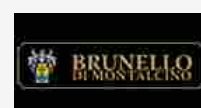
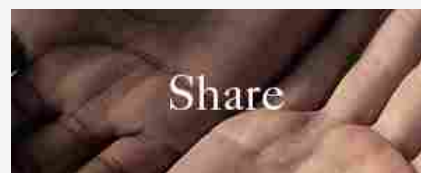


anni, da New York a Shanghai, con una "Bagna Mundial" e con il rito della più grande Bagna Cauda collettiva in contemporanea che si rinnova in 150 locali ad Asti, in Piemonte, e nel mondo domani e il 26 e 27 novembre, e il 2, 3 e il 4 dicembre. È lo slogan del bavagliolone 2022, disegnato dall'artista Carlotta Castelnovi: ricorda che, in quel periodo, si giocano i Mondiali di calcio in Qatar e gli italiani, esclusi, si consoleranno a tavola. Tra le adesioni da segnalare quest'anno, quella di Eatly che celebrerà l'evento nei ristoranti degli store in Piemonte e a Bologna, e con il rito che si rinnova anche all'estero con la partecipazione di Facciola wine bar di Berlino, Da Marco Restaurant di Shanghai e Osteria Carlina di New York. E c'è anche il "Bagna Pax" organizzato dalla Caritas di Asti con le comunità russa e i profughi ucraini, domani e il 26 novembre nel cantinone del Foyer delle Famiglie ad Asti con la bagna cauda chiamata ad essere cibo della pace. Tra le novità anche la "Bagna Sovrana", ovvero la possibilità per i ristoranti di proporre un menu completo con la bagna cauda al centro e il resto del menu indicato con chiarezza, mentre per chi vuole fare un po' di movimento prima di sedersi a tavola, il 26 e il 27 novembre, c'è il "Bagna Bike", pedalata tra i vigneti di Ruché. Il 26 e 27 novembre nei nobili spazi del Castello di Costigliole d'Asti va in scena invece **"Pianeta Grappa"**, la prima rassegna nazionale delle grappe italiane, per puntare i riflettori su questa bevanda spiritosa che è una grande eccellenza italiana, richiamando la partecipazione delle distillerie di tutta Italia, con il [Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo](#) a fare gli onori di casa. A Torino, il Museo Nazionale del Risorgimento Italiano di Torino ospita **la mostra "Novant'anni di bollicine" che celebra 90 anni di storia del Consorzio dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg**, visitabile fino all'8 gennaio. Il tutto aspettando il 17 dicembre quando il Consorzio festeggerà il prestigioso traguardo dei 90 anni. Sempre a Torino, ["Torino Wine Week"](#) il 3 e il dicembre lancia **"Naturalmente Vino"**, primo Salone di vini naturali, con più di 50 produttori del Piemonte e dell'Italia protagonisti di degustazioni e masterclass, immersi nella suggestiva cornice delle Ogr, Officine Grandi Riparazioni, negli spazi di Snodo. Dove ci saranno anche panettieri e pasticceri premiati dalla "Guida Pane e Panettieri 2023" e dalla "Guida Pasticceri e Pasticcerie 2023" per raccontare uno dei legami culinari più antichi: quello tra il vino e il pane. E in occasione del Salone torna anche **la "Notte Rossa Barbera"**, il 2 e 3 dicembre, organizzata dall'Associazione culturale F.E.A. con una preview in attesa dell'evento principale che si terrà a marzo 2023, un evento "diffuso" del buon vino e cucina a prezzi popolari, con menù ispirati alla tradizione piemontese della "merenda sinoira" che si gustava nelle tipiche "piole", in 10 trattorie della città. E Torino dove, torna **"Una Mole di panettoni"**, con il dolce simbolo d'Italia in gara all'Hotel Principi di Piemonte, il 26 e 27 novembre, con la regia di Dettagli Eventi, dove si sfideranno 35 maestri fornai e pasticceri lievisti provenienti da tutte le Regioni italiane. Ciascuno di essi lavorerà con ingredienti e procedure esclusivamente artigianali, espressione della loro creatività e dei loro territori di provenienza, e le loro creazioni esalteranno l'estro, la cura e la meticolosità di ogni dettaglio produttivo. A Milano, da domani al 27 novembre, torna **"La Terra Trema" al Leoncavallo Spazio Pubblico Autogestito**, la "Fiera Feroce" tra vini, cibi e relazioni, e una possibilità di confronto, scambio e conflitto, lontana da immaginari contadini intangibili, scanditi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

dai likes sulle stories quotidiane e da narrazioni gastronomiche appiattite e gonfiate dalle tendenze del momento. Perché pandemia, guerre a seguire, politiche perverse, hanno portato alimento alla peggiore espressione del capitalismo finanziario e cibernetico marcando ancora di più differenze e posizioni: più povertà, più divisioni, più individualismo, più speculazione, più devastazione. Neanche innanzi alle chiare cause di queste mille catastrofi si è fatto un passo indietro sui modi e sui rapporti di produzione. Un "mercimonio" che mercifica ogni cosa: visioni, riti conviviali, solidarietà, quartieri, questioni sociali, relazioni, cultura, uso di strade e piazze. E i vini, i cibi, le agricolture, l'indotto che ne consegue, sono spesso funzionali a tutto questo. Il clima poi è un caos in forma di tempesta. È stato reso ordigno che guasta i piani, stravolge, sommerge, devasta. È uno sforzo grande, chiamare il vortice con l'augurio di fronteggiarlo. Serve dar vita a reazioni critiche e attive, collettive, corali, riottose. Saranno le relazioni nel reale, i legami, le azioni di protesta, i no decisi, decisivi. Serve mettersi all'opera per i luoghi di tutti e tutte, per le comunità diffuse, non per gli interessi e le attività dei singoli. E in occasione della mostra "La seduzione del bello. Capolavori segreti tra '600 e '700" al [Museo Bagatti Valsecchi](#) fino al 12 marzo 2023, va in scena **"In arte Veritas"**, un ciclo di appuntamenti per un ristretto numero di persone che permette di vivere la Casa Museo come un luogo accogliente e intimo in cui godere gli inediti intrecci culturali tra arte e vino, e di avvicinamento del pubblico al mondo del vino in armonia con la pittura del Sei e Settecento, con i vini delle cantine Rocca di Frassinello (30 novembre), Donnafugata (25 gennaio) e Altemasi (1 marzo) e con il sommelier e speaker radiofonico Andrea Amadei e il curatore della mostra Antonio D'Amico che condurranno gli appassionati nelle prestigiose sale della dimora milanese con un'inedita degustazione itinerante. E dal 30 novembre, nello shop del Museo, sarà possibile acquistare anche un'edizione limitata di Baffonero 2019 realizzata in soli 100 esemplari da Rocca di Frassinello in esclusiva per il Museo Bagatti Valsecchi. Ma c'è anche **"lei Connect 2022"**, l'evento che vedrà riunirsi a Milano il 30 novembre e il 1 dicembre le aziende dell'[Istituto Espresso Italiano \(Iei\)](#), con la gara baristi Espresso Italiano Champion, le nuove certificazioni Premium, e il futuro visto dai giovani professionisti a Saporè in Piazza Duomo. Restando a Milano per la prima volta l'iconico [Four Seasons](#) e il suo executive chef Fabrizio Borraccino accolgono la grandiosa Sicilia attraverso la cucina dello chef Massimo Mantarro, padrone di casa al Ristorante il Principe Cerami del San Domenico Palace di Taormina, un Four Seasons Hotel, in un inedito sodalizio che si veste di un esclusivo allestimento glamour creato da Dolce&Gabbana Casa, per vivere i weekend in città all'insegna dello stile, della convivialità siciliana e dell'interpretazione contemporanea delle sue tradizioni gastronomiche nei nuovi **Pranzi Siciliani** (fino al 26 novembre). Spazio anche alla solidarietà, nelle pasticcerie milanesi che aderiscono all'Associazione no-profit **"Panettone Sospeso"** dove si potrà lasciare un panettone "in sospeso" per chi non ha la possibilità di comprarlo, dal 26 novembre al 19 dicembre, grazie all'iniziativa ispirata al celebre "caffè sospeso" napoletano, e che ha lo scopo di raccogliere e donare panettoni a persone in stato di indigenza, emarginazione o solitudine nella città di Milano per consentire loro di celebrare il Natale con il dolce della tradizione. Ci si sposta alle [Tenute La Montina](#) in Franciacorta per **"Oscar Domenighini, pittore per**

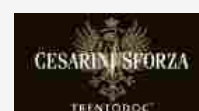


caso", prima mostra personale dell'artista nella Galleria d'arte della Cantina con la possibilità di incontrarlo il 4 dicembre. **Il Moro di Monza illumina la scena enogastronomica della con 7 "Appuntamenti Stellati" promossi insieme all'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, da ottobre a marzo, e nei quali i fratelli Buttici organizzano cene placée a quattro mani all'insegna della complementarità e della sinergia culinaria coinvolgendo diversi chef stellati che proporranno i loro menù studiati ad hoc per l'occasione: il 6 dicembre con il presidente degli Ambasciatori del Gusto Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin di Cavalese; e tra gli ospiti per il nuovo anno, ci saranno Enrico Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto e Edoardo Fumagalli del ristorante Locanda Margon di Ravina.

Musa Lago di Como, il nuovo brand sbarcato sulle sponde del Lario pensato per creare un'esperienza esclusiva e di classe, accoglie intanto i suoi ospiti anche durante la stagione fredda per coccolarli nel corner Musa Beauty, per qualche ora di relax in riva allo splendido lago. Il firmamento della cucina stellata Michelin è protagonista invece al **Lido Palace**, il luxury resort di Riva del Garda vista Lago, il cui l'executive chef David Cattol ospita quattro chef stellati - Stefano Vio, Egon Heiss, Lionello Cera e Theodor Falser - per quattro cene-evento al **"Gourmet Festival"**, fino al 2 dicembre.

Dopo l'evento celebrativo in Valpolicella nei nuovi spazi polifunzionali di Monteleone21, Masi Agricola prosegue il suo **"Masi 250 Italy Tour"** dedicato alla celebrazione della vendemmia n. 250 e per incontrare di persona i clienti più affezionati per condividere l'importante traguardo che tagliato quest'anno con chi ha contribuito negli anni alla crescita della nostra azienda. Prossime tappe, dopo Milano, Alma - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Roma e Napoli, il 28 novembre sarà la volta di Cortina d'Ampezzo con un evento al Masi Wine Bar, sulle piste del Col Druscié, mentre la tappa conclusiva sarà Venezia, con una cena sul Canal Grande all'inizio del nuovo anno (eventi riservati su invito). Con **"Visit Cantina 2022"** le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vitite Patrimonio dell'Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartizze Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomiol, da Val D'Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col Vitoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Il bicchiere contemporaneo di alta qualità, come tema progettuale e oggetto del quotidiano, tra forme e dettagli, attenzioni di design, tecniche di realizzazione, diverse tipologie e un materiale di elezione, il vetro, in un tributo ad un "piccolo" oggetto e alle sue tante, possibili e affascinanti declinazioni, è invece il protagonista delle **"Forme del bere"** alle quali **InGalleria/Punta Conterie Art Gallery** a Murano dedica una mostra originale a cura di Elisa Testori (fino al 31 dicembre), con progetti di designer internazionali e di produttori italiani, muranesi ed europei che hanno saputo declinare al meglio design e sapienza nella sua realizzazione.

Come ogni anno la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino sceglie il momento delle Festività per celebrare al meglio le bollicine di montagna, con la rassegna **"A tutto**



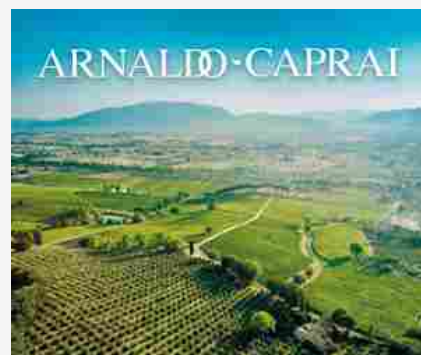
bollicine in programma fino all'8 gennaio su tutto il territorio: dalle Esperienze di gusto, come "Natale in Enoteca" a Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino da oggi all'11 dicembre, ai "Weekend in cantina speciale Trentodoc" da Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Elio Endrizzi, Roberto Zeni, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser, Pedrotti Spumanti, Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e da Vivallis. E, ancora, dai "Taste&Walk", che abbinano passeggiate all'aperto, alla scoperta di vari territori, a interessanti degustazioni, fino all'8 gennaio, agli eventi in cantina come "I sabati al maso" da Maso Martis (il 10 e 17 dicembre), "Eclettiche Bollicine" alla Cantina Sociale Trento (domani), "Bollicine all'anfora", cena con il produttore in compagnia del Trentodoc di Vivallis al Ristorante L'Anfora di Trento (3 dicembre), "Il Gusto del Contemporaneo", cena a cura dello chef stellato Giovanni D'Alitta con le bollicine della Cantina storica Rotari (7 dicembre), "Bollicine sotto l'albero" alla Cantina Endrizzi (9 dicembre), e "Panettoni&Bollicine" da Vinessa Bistrot di Riva del Garda, in cui le bollicine Trentodoc di Agraria Riva del Garda, Rotari e Ferrari Trento incontrano l'aroma e l'artigianalità dei panettoni di Garda Foodie (il 7, l'11, il 23 dicembre e l'8 gennaio). Ma anche gli aperitivi nei locali di Trento, sempre fino all'8 gennaio, dove ci sono anche le "Vette di gusto" allo Scigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Cavit e "A tavola con il Trentodoc" all'Antica Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Cesarini Sforza Spumanti. Senza dimenticare gli eventi in Valsugana, Vallagarina, e tra la Valle dei Laghi e la zona del Garda.

Il **"Mercato dei Vini dei Vignaioli Indipendenti"** n. 11 torna dal 26 al 28 novembre a Piacenza Expo, con 870 vignaioli provenienti da tutte le Regioni d'Italia che incontreranno appassionati ed operatori del settore, per raccontare prima persona il loro lavoro, la loro filosofia e la loro identità, tra assaggi ed acquisti. Annunciate anche le masterclass di degustazione, organizzate nel Mercato, tutte aperte al pubblico e pensate per capire come lavorano i Vignaioli Indipendenti. E che mettono al centro dell'attenzione il Trebbiano d'Abruzzo, a cinquant'anni dalla nascita della Denominazione, il Sauvignon di montagna di Peter Dipoli, vignaiolo in Südtirol, tra i padri nobili di Fivì, il Barbaresco "Basarin" della famiglia Adriano, una storia contadina che parte dalla mezzadria e arriva alla valorizzazione di uno dei Cru più interessanti di quel territorio, ed una degustazione in omaggio al "Vignaiolo dell'anno" Costantino Charrère, con un approfondimento sui vini di Les Crêtes in compagnia del Master of Wine Gabriele Gorelli. Proseguono le attività del progetto di destinazione turistica **"Emilia Wine Experience"**, che sarà ancora protagonista degli eventi a Roccabianca dove domani e il 26 novembre si svolge l'ultima tappa del "November Porc", l'evento nato nel 2002 per promuovere i due prodotti d'eccellenza del territorio, Culatello e Strohghino, accompagnati dalle bollicine della Fortana, vitigno delle nebbie, e dalle eleganti bollicine della Malvasia dei Colli di Parma, ma anche dalla Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma e dal Consorzio Tutela Vini Colli di Parma. Ma anche a Vigoleno, il 27 novembre, nell'ultima tappa invece de "L'Artusi d'autunno in



Appennino" con i laboratori di cucina e la degustazione della rivisitazione della ricetta artusiana n.61, "zuppa di lenticchie con pancetta piacentina Dop croccante" abbinata al Gutturino Riserva dei Colli Piacentini, promossi dalla Strada del Fungo Porcino di Borgotaro, dal Consorzio di Tutela del Fungo Porcino Igp e dalla Cooperativa Granducato. È una vera e propria esperienza tra i prodotti di punta del made in Italy, invece, **"il BonTà"** a CremonaFiere dal 26 al 28 novembre, in una combinazione di storia, cultura e territorio per valorizzare le eccellenze e l'identità del patrimonio enogastronomico delle diverse Regioni italiane. Lungo la **Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena** c'è **"Dante a spizzichi e bocconi"** a Dovadola, il 3 dicembre, ricordando che il Sommo Poeta nel suo lungo peregrinare, trovò riparo nelle terre di Guido Salvatico, signore di Dovadola. E il Castello dei Conti Guidi sarà il punto di partenza per una passeggiata enogastronomica con i sapori di Romagna.

Domani a Siena apre **"Enoteca sotto al Duomo"**, un nuovo progetto di Opera Laboratori. La collezione delle etichette e veline artistiche di Nittardi compie 40 anni, e la storica griffe del Chianti Classico della famiglia Femfert festeggia con la mostra **"Nittardi - 40 anni tra vino e arte"** alla Galleria Palazzo Coveri di Firenze (fino al 30 novembre) dedicata alle opere delle 40 etichette d'autore del Chianti Classico Casanuova di Nittardi firmate, a partire dalla vendemmia 1981, dai alcuni dei più grandi artisti contemporanei, da Pierre Alechinsky a Corneille, da Dario Fo a Karl Otto Götz, da Günter Grass a Friedensreich Hundertwasser, da Yoko Ono a Mimmo Paladino, da Fabrizio Plessi a Mikis Theodorakis e molti altri. Sempre a Firenze nasce il primo **"Firenze Wine Expo"**, del Consorzio Chianti Colli Fiorentini (evento riservato alla stampa) per degustare il "vino di Firenze" e incontrare i suoi produttori, in un walk around tasting nella Sala d'Arme di Palazzo Vecchio, il 1 dicembre. "Cambiare l'approccio al mondo dell'enologia e mettere letteralmente in passerella le bottiglie di vino" è quanto si propone di fare invece **"Saranno Famosi nel Vino"**, nuovo evento/format alla Stazione Leopolda sempre a Firenze il 3-4 dicembre, e vero e proprio talent show che metterà insieme i migliori vini italiani creati nelle ultime cinque vendemmie e le migliori cantine sorte negli ultimi dieci anni, per scoprire gioielli enologici ancora poco noti. Per i wine lovers saranno in programma l'assaggio dei vini delle oltre 100 cantine partecipanti e piccole prelibatezze gastronomiche soprattutto incentrate sull'olio di oliva extravergine. Inoltre i sommelier di Ais- Associazione Italiana Sommelier Toscana proporranno pillole sulla degustazione organolettica di vini e anche un assaggio bendato che aiuta a capire le proprie capacità percettive e un wine tour tra le cantine partecipanti, guidato da un sommelier professionista. Nel programma per i produttori per "diventare famosi", invece, ci saranno "Private Sommelier Workshop" ovvero incontri one2one di 15 minuti con un sommelier campione italiano o vicecampione italiano per assaggiare con lui un vino e scoprirne i punti di forza (tra cui il Miglior Sommelier d'Italia 2019-2020 Simone Loguerco). Ais Toscana che terrà a battesimo anche il suo nuovo



progetto "Eccellenza di Toscana" che trasforma in una Guida regionale la ciclopica esperienza di assaggio, screening e conoscenza dei luoghi, sull'intera produzione enologica toscana, e sarà presentata la "Guida Vitae 2023" dando il benvenuto al nuovo presidente nazionale Ais Sandro Camilli. Sempre a Firenze con il **"Florentine Sunday Brunch"**, torna l'appuntamento col brunch all'[Hotel Regency](#) che accompagna tutta la stagione autunnale fino al periodo natalizio. Il Relais Le Jardin, il ristorante dell'albergo, guidato da chef Claudio Lopopolo, si trasforma nella naturale estensione della casa di ogni fiorentino, o ospite, che voglia passare una mattinata e un pranzo in totale relax con una selezione di vini dalla carta curata dal maitre Paolo Mercurio, negli ambienti eleganti, storici e luminosi dell'Hotel Regency che, oltre alla rinomata qualità in campo di ospitalità, vanta una storia secolare che ha accompagnato in progressione lo sviluppo di Firenze dal suo periodo di Capitale. Dal pranzo nell'antico maniero del Castello di Gargazona con i prodotti del territorio, al tour alla scoperta di Castiglioncello, simbolo di un'epoca fatta di cinema e "Dolce vita", dalla scoperta delle antiche spezierie di Siena, alla passeggiata enogastronomica nei chiostri delle chiese di Prato, dalla street art allo street food per le strade di Livorno, dalla scoperta del "foliage" nel parco delle Foreste Casentinesi, a quella del Liberty a Montecatini, sono solo alcune delle tappe di un viaggio che porta alla scoperta della Toscana enogastronomica con il ricco calendario di oltre 150 eventi territoriali di **"Vetrina Toscana"** (fino a marzo 2023).

A Torgiano, da domani al 24 marzo 2023, nasce la prima edizione di **"Torgiano Winter"**, evento culturale con reading teatrali, presentazioni di libri, concerti jazz e di lirica, promosso dalla Fondazione Lungarotti, con il sostegno della Fondazione Perugia e del Gruppo Lungarotti e la collaborazione del Comune di Torgiano: si parte domani nella Sala Sant'Antonio con Massimiliano Finazzer Flory, drammaturgo, attore, regista di teatro e cinema, nel reading "Parole nel calice"; il 3 dicembre l'Enoteca Cantina Lungarotti ospita la giornalista Eva Grippa e il suo libro "Kate. Luci e ombre della futura regina"; il 16 dicembre nella Sala Sant'Antonio c'è il Concerto di Natale dell'Associazione Ciro Scarponi di Torgiano con il pianista e narratore Stefano Ragni, il soprano Chiara Vestri, il tenore Alessandro Zucchetti e il baritono Manuel Massidda; il 20 gennaio la Sala ospita invece il concerto jazz del Pietro Paris "Underneath" Trio con Pietro Paris, Manuel Magrini e Lorenzo Brilli; il 10 febbraio Mario Tozzi, primo ricercatore Cnr e divulgatore scientifico, presenta il libro "Mediterraneo inaspettato. La storia del Mare nostrum raccontata dai suoi abitanti" (Mondadori Editore) sempre nella Sala Sant'Antonio; il 24 febbraio il giornalista Enrico Casarini presenta il libro "Il duetto Mina Battisti. Teatro 10, 1972" (Casa Editrice Minerva) con la proiezione della loro storica performance che si tenne il 23 aprile 1972 nel varietà televisivo "Teatro 10" della Rai, ancora nella Sala Sant'Antonio; il 10 marzo ancora la Sala Sant'Antonio ospita anche la presentazione del libro del manager Roberto Racca "Me la ricordo come una



giornata felice. Pagine di vite e di vino" (Allemandi Editore) con il giornalista Antonio Boco; infine il 24 marzo il critico d'arte Carlo Vanoni presenta il suo nuovo libro nella stessa Sala. Tra gli eventi più attesi, c'è **"Frantoi Aperti in Umbria 2022"**, con l'edizione n. 25 che fino al 27 novembre celebra l'arrivo del nuovo olio extravergine di oliva nel periodo della raccolta e frangitura delle olive, proponendo esperienze in frantoio, tra gli olivi, all'aria aperta e nelle piazze dei borghi medievali e delle città d'arte, legate al mondo dell'olio e.v.o. di qualità.

Il 3 dicembre a Roma si festeggiano i **20 anni della Guida "Vinibuoni d'Italia 2023" del Touring Club Italiano**, con un Tasting Event all'Auditorium della Tecnica, con gli oltre 850 vini premiati, tra "Le Corone" e le "Golden Star", i vincitori di "Vota la tua Sparkling Star", le etichette protagoniste di "20 anni di Corone" e i vini dei Consorzi Barbera d'Asti e vini del Monferrato, Asti e Moscato d'Asti Docg, Vini d'Acqui e Prosecco Doc, accanto ad eccellenze gastronomiche. Stesso giorno in cui, all'Hotel Roma Cavalieri va in scena la cerimonia dell'edizione n. 22 degli **"Oscar del Vino"**, riconoscimento di rilievo internazionale di Bibenda e Fis-Fondazione Italiana Sommelier, in programma in occasione della grande "Festa dei 5 Grappoli 2023". Nell'attesa, il 28 novembre Glass Hostaria ospita la **presentazione del volume "Senza Giri di Boa. Venti giornalisti raccontano con testimonianze di donne "senza voce" l'ordinaria resistenza sul lavoro e come si può cambiare tutto" con le autrici e la chef stellata Cristina Bowerman** (evento su invito). Nel foyer dell'Auditorium della Conciliazione a Roma, domani e il 26 novembre e 6 dicembre, va in scena invece un'iniziativa per far conoscere ed apprezzare alcuni prodotti di eccellenza tipici della Regione Lazio, con l'associazione culturale Il Leone e le Cornucopie: **"Pane, olio... a Teatro!"** che vedrà offrire gratuitamente in degustazione al pubblico e agli intenditori alcune prelibatezze con il tocco di esperienza e fantasia di due chef laziali specializzati nella cucina regionale, da Andrea Passeri a Stefano Salvi. E, sul palco vero e proprio, ci saranno anche Daniele Silvestri (25-26 novembre) e Ornella Vanoni (6 dicembre). Ci si sposta a Napoli per **"Anteprima VitignolItalia"**, ormai classica preview dell'appuntamento di maggio, una delle più importanti iniziative del settore, in programma a Napoli all'Hotel Excelsior il 29 novembre per appassionati e operatori, con oltre 100 tra produttori vitivinicoli e Consorzi provenienti da tutta la Penisola per 500 etichette da assaggiare. Ad aprire la giornata, il convegno "In & Out - Enoturismo + Export = il successo del vino italiano" al Gran Hotel Vesuvio, moderato da Giorgio Dell'Orefice, giornalista de "Il Sole 24 Ore", con Nicola D'Auria, presidente del Movimento Turismo del Vino, Gabriella Migliore, funzionaria Ice Londra, Ferdinando Natali, responsabile Sud UniCredit, il giornalista Luciano Pignataro, e Nicola Caputo, Assessore Agricoltura Regione Campania.

E dopo la celebrazione dei 10 anni del brand, **Signorvino, la catena di enoteche con cucina lanciata nel 2012 da Sandro Veronesi, presenta la sessione autunnale del calendario di eventi "Divertiti con Gusto"**, un ricco programma di corsi, degustazioni e cene (fino al 17 dicembre) focalizzato sull'inimitabile patrimonio vinicolo italiano con l'obiettivo di avvicinare il grande pubblico al mondo del vino. L'hub del gusto dedicato soprattutto agli amanti del grande vino italiano ed a chi è costantemente alla ricerca delle etichette più interessanti del panorama nazionale, ha donato quest'anno nuova continuità a una proposta formativa che ha riscosso grande

La felicità è
una combinazione
di ingredienti



successo negli ultimi anni con l'introduzione del terzo livello delle "Lezioni sul vino". E domani, in tutti gli Eataly per il Black Friday torna il **"Panettone Day"**, il giorno per acquistare panettoni e pandori con uno sconto speciale. Infine, **un augurio speciale al Museo del Balsamico Tradizionale di Spilamberto** che festeggia 20 anni e il traguardo dei 140.000 visitatori, con l'invito di andare a visitarlo.

Copyright © 2000/2022

TAG: ASTI DOCG, BAGNA CAUDA, BIBENDA, FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA, FIVI, FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER, FONDAZIONE LUNGAROTTI, LA TERRA TREMA, NITTARDI, OPERA LABORATORI, OSCAR DEL VINO, PANETTONE, TENUTE LA MONTINA, TORINO WINE WEEK, TOURING CLUB ITALIANO, TRENTODOC, VINIBUONI D'ITALIA, VITIGNOITALIA

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

"Vitae 2023": "Mr. Monfortino" Roberto Conterno è il più premiato

24 Novembre 2022



ITALIA

L'innovazione guarda alle origini: il modello Pompei tra pecore che curano il verde e natura "first"

24 Novembre 2022



ITALIA

Vino per l'arte: Civita e Tenuta Caparzo restaurano un'importante opera del Settecento

24 Novembre 2022



ITALIA

Vigne storiche, un immenso patrimonio da preservare: in Italia il primo convegno internazionale

24 Novembre 2022



ITALIA

I Mondiali di calcio in Qatar spingono le importazioni di vino. Con la Francia "campione"

24 Novembre 2022



TAG: ASTI DOCG, BAGNA CAUDA, BIBENDA, FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA, FIVI, FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER, FONDAZIONE LUNGAROTTI, LA TERRA TREMA, NITTARDI, OPERA LABORATORI, OSCAR DEL VINO, PANETTONE, TENUTE




[About](#) [BlogVs](#) [Badges](#) [Contatti](#)


Agraria Riva del Garda: dal 1926 vino, con la produzione dello Spumante Metodo Classico Riserva Brezza Riva, e con olio extravergine ottenuto dalla cultivar Casaliva

da 48 minuti su <https://>

di Antonella Amodio Nasce nel 1926 l'Associazione Agraria Riva del Garda, con lo scopo di promuovere e tutelare l'agricoltura locale, nell'Alto Garda, attraverso la cantina che nasce nel 1957 e il frantoio nel 1965. Negli anni è divenuta una cooperativa con 300 piccoli produttori soci che condividono la passione per la terra, per l'unicità dei [...]
L'articolo Agraria Riva del Garda: dal 1926 vino, con la produzione dello Spumante Metodo Classico Riserva Brezza Riva, e con olio extravergine ottenuto dalla cultivar Casaliva proviene da Luciano Pignataro Wine Blog.
[...leggi]

tags : **cantina riserva wine classico metodo classico spumante spumante metodo classico**

Condividi:

Articoli correlati:



I migliori 10 vini a meno di 10 € e tutti i vini eccellenti secondo l'Espresso 2014

I vini dell'eccellenza per la guida I Vini d'Italia dell'Espresso sono quelli che hanno ottenuto almeno un punteggio di 18/20. Siamo quindi nell'Olimpo e su di loro si [...]

tags : **pecorino prosecco franciacorta riesling nebbiolo malvasia barbaresco erbaluce frappato vitovska**
dal 11 October 2013 su: www.scattidigusto.it



I Vini d'Italia 2013 de L'Espresso | Le Eccellenze in anteprima assoluta

Quello che mancava ora c'è. Non so come siamo riusciti ad averle ma ecco le Eccellenze della guida Vini d'Italia 2013 dell'Espresso. In attesa della presentazione ufficiale di [...]

dal 4 October 2012 su: www.intravino..



BLOG

Luciano Pignataro Wine Blog

<https://>

Cibo, ristoranti, pizza, trattorie e vino: tutto il meglio in Italia



BLOG TAGS

bianco bosco brut burro cantina champagne chardonnay cioccolato classico degustazione di doc dogg dolci farina forno franciacorta frutta ingredienti italiana latt metodo millesimato moscato naturale nero pinot prosecco ricetta ricette riserva ristorante sala salsa secco servizio sommelier spumant spumanti superior temperatura toscana uva vendemmia verdure vini vitigno wine zona zucchero

Per inserire il tuo blog in CIBVS segnalalo a: info@cibvs.com

Per aggiungere CIBVS al tuo sito guarda la pagina [Badges](#) dove puoi trovare i codici per includere le icone, i loghi, i badges e la ricerca di CIBVS.



Cerca nel sito



Home Page » L'olio d'oliva

Agraria Riva del Garda: dal 1926 vino, con la produzione dello Spumante Metodo Classico Riserva Brezza Riva, e con olio extravergine ottenuto dalla cultivar Casaliva

30/11/2022

77



Condividi

Tweet

Condividi



Agraria-Riva-del-Garda

di Antonella Amodio

Nasce nel 1926 l'Associazione Agraria Riva del Garda, con lo scopo di promuovere e tutelare l'agricoltura locale, nell'Alto Garda, attraverso la cantina che nasce nel 1957 e il frantoio nel 1965.

Negli anni è divenuta una cooperativa con 300 piccoli produttori soci che condividono la passione per la terra, per l'unicità dei prodotti che ne derivano, promuovendo la diffusione delle eccellenze: dei vini trentini e degli oli extra vergine del Garda Trentino.

Nel panorama montuoso del Trentino, ad altitudini e climi differenti, gli impianti dei vigneti sono moderni, all'avanguardia, aggiornati costantemente, ricercando la perfezione per ogni tipologia di

Articoli recenti

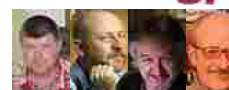
Scegli un mese



Facebook



garantito
i giovani promettenti
igp



uve per la produzione di vini DOC, IGT e biologici (come lo **Spumante Trento DOC – Metodo Classico – Riserva Brezza Riva blanc de blanc** che sosta a 38 metri di profondità, nei fondali del lago, per dodici mesi, proseguendo la maturazione in condizioni di temperatura e pressione superiori a quelle atmosferiche, cullate delle correnti per tutto il periodo di permanenza nel fondo del lago. Ne esistono solo 1.216 bottiglie). I vigneti sono nell'alto Tennesse, in declivi scoscesi nella zona dell'Alta Garda, baciati dal sole, a grande vocazione per la coltivazione di uve autoctone e internazionali, come lo Chardonnay, per la produzione di spumante Metodo Classico, che hanno la caratteristica dei terreni poco profondi, ricchi di scheletro e calcarei, dove la vigna viene gestita dal viticoltore nell'ottica della migliore interpretazione dell'annata, adeguando le operazioni agronomiche a seconda dell'andamento climatico per conservare l'acidità tipica dello Spumante.

Il **Trento DOC Riserva Brezza Riva Pas Dosé** arriva da un vigneto condotto in agricoltura biologica, il cui vino matura sui propri lieviti per 36 mesi prima della sboccatura, mostra nel bicchiere l'eleganza del fine perlage, di grana piccola, molto persistente, che forma la tipica coroncina. L'olfatto è ampio nelle note di agrumi, di mela grattugiata, frutto della passione e crosta di pane, mentre il sorso è tagliente con l'importante spalla acida, verticale e salino. La chiusura lunga e appagante evidenzia il carattere e la personalità di questo Spumante.



rento-DOC-Cantina-Di-Riva-

Cantina Riva del Garda ha concentrato la sua produzione in più linee: Le Selezioni, I Vista Lago, I Trento Doc del Lago e Collezione Apponale con una gamma di vini anche territoriali.

L'altra eccellenza è l'olio extravergine d'oliva, ottenuto con la monocultura di **Casaliva**, l'unica varietà che cresce sulla sponda settentrionale del Lago di Garda, al 46° parallelo (da qui il nome della linea selezionata), a cavallo di tre regioni: Trentino, Lombardia e Veneto, alla latitudine più a Nord dell'Europa per la produzione di olio, con un clima submediterraneo. Le olive del **Frantoio di Riva**, nato per dare maggiore sostegno agli olivicoltori dell'Alta Garda, arrivano dalla fascia pedemontana e non dal fondovalle e sono raccolte in anticipo di

Ultimi commenti

Cantine e produttori di vino

I vini da non perdere

Assaggi

Vini francesi

Bollicine

I Grandi Classici

I vini del Mattino

in Abruzzo

in Basilicata

in Calabria

in Campania

Avellino

Benevento

Caserta

Napoli

Salerno

in Molise

in Puglia

in Sardegna

in Sicilia

nel Lazio

Appuntamenti, persone

Appuntamenti Slow Food

Polemiche e punti di vista

Le Sezioni del WineBlog

50 Best Restaurant 2017

50 Best Restaurant 2018

50 Best Restaurant 2019

50 Top Italy

50 Top Italy Luxury

50 Top Italy Pasticcerie

50 Top Pizza

50 Top Pizza 2022

Album

Alimentazione corretta

Birra e Fritto – Una Storia d'Amore 2022

Bracerie

Breaking News

Brunch all'Italiana 2022

Caffè

Caputo Bread Project 2022

Cinema e cibo

Città e paesi da mangiare e bere

Coronavirus

Cucina Cinese

Cucina Giapponese

Cucina Vegetariana e Vegana

Curiosità

maturazione e lavorate immediatamente per non disperdere le caratteristiche salutistiche e sensoriali del prodotto. L'estrazione avviene a freddo con impianto a ciclo continuo a due fasi. Tra i migliori oli extravergine di oliva, con le caratteristiche di freschezza, vivacità e armonia, con note nette di carciofo, mandorla e pomodoro e dal gusto amaro/piccante. Tra le varietà spiccano anche la Frantoio, il Leccino e la Favarol, quest'ultima è un biotipo locale, una varietà ancestrale della zona, non molto diffusa.



Frantoio-Di-Riva

Tra i prodotti di Agraria Riva del Garda spicca **Ulidea Vegan**, un dressing a base di olive nere biologiche, ottenuto tramite l'essiccazione e la successiva triturazione di una selezionata materia prima, creato dallo chef stellato Alfio Ghezzi. Un condimento versatile dal profumo intenso e dalla consistenza granulosa al punto giusto, con un gusto sapido che lascia spazio a un retrogusto amaro.

Documento
 Drink
 Enotavole
 Eventi da raccontare
 Fior... di Teglia 2022
 Frasi sotto spirito
 GARANTITO IGP
 Giro di vite
 Gli agriturismi più belli
 Gluten free
 Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Centro Sud
 Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Nord
 Guida ai ristoranti e alle trattorie dentro e fuori le guide
 Hamburgerie
 I miei prodotti preferiti
 I primi piatti in Toscana
 L'Altra Faccia del Tiramisù
 L'olio d'oliva
 La cazzata del giorno
 La Posta di Luciano
 La stanza di Carmen
 La Tavola di Pulcinella
 LDSM 2018
 Le pizzerie
 Le ricette
 Le stanze del gusto
 Le torte e i dolci di Claudia Deb
 Libri
 LDSM 2014
 LDSM 2015
 LDSM 2016
 LDSM 2017
 LDSM 2019
 LDSM 2020
 Michelin
 Midailaricetta?



Ulidea

Agraria Riva del Garda

Località San Nazzaro, 4

38066 Riva del Garda (TN)

Tel. 0464 552133 www.agririva.it info@agririva.it

L'olio d'oliva | / Nessun commento / Antonella Amodio

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

NOME*

Nome

EMAIL*

La tua email

SITO WEB

Sito web



DO IL MIO CONSENSO AFFINCHÉ UN COOKIE SALVI I MIEI DATI (NOME, EMAIL, SITO WEB) PER IL PROSSIMO COMMENTO.

COMMENTO

Il tuo messaggio

USANDO QUESTO FORM ACCONSENTO ALLA [MEMORIZZAZIONE](#) E ALLA GESTIONE DEL TUO INDIRIZZO EMAIL DA PARTE DI QUESTO SITO *

Minima gastronomica
 News dalle Aziende e dagli Enti
 Paninoteche
 Pasticcerie
 Pizza della settimana di Antonella
 Amodio
 Pizza nel ruoto
 Primo Piatto dei Campi 2022
 Processo Creativo di 50TopItaly
 Prosecco DOC
 Rivoluzione vegetale
 Salotti del gusto
 TERZA PAGINA di Fabrizio
 Scarpato
 Veggie Style 2022: L'Altra Faccia
 del Panino
 Veggie Style D'Amico
 Verticali e orizzontali
 Visti In Tv
 Voglia di Birra
 World's 50 Best Restaurants 2018

