

Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 AL 23 dicembre 2014

Rovereto 23 dicembre 2014

http://www.grandecucina.com/attualita/2014/11/26/news/taste_of_christmas-35582/



26 novembre 2014

Taste of Christmas

L'Arena Museo Opera di Verona alza il sipario sulla versione natalizia di Taste. Che va in scena dal 28 al 30 novembre, eleggendo a protagonisti un poker di chef stellati del territorio

Il food festival più celebre al mondo approda a Verona e si fa più natalizio che mai. Dal 28 al 30 novembre, infatti, negli spazi di AMO, l'**Arena Museo Opera** della città scaligera, va in scena **Taste of Christmas**. Per assaggi lirici e festosi, scanditi da una serie di atti gustosi: firmati da quattro chef stellati del territorio, pronti a trarre ispirazione da altrettanti grandi opere per le loro creazioni.

Ecco allora la versione culinaria de *Il Barbiere di Siviglia* di Gioacchino Rossini secondo **Elia e Matteo Rizzo** de Il Desco veronese: l'intenso e sontuoso ovetto al tartufo bianco, fiero di rammentare una vaporosa schiuma da barba. Mentre **Nicola e Pierluigi Portinari** de La Peca di Lonigo interpretano l'amore tormentato ma indissolubile del *Roméo et Juliette* di Charles Gounod con il riso ai lieviti di Bellaguardia, dolce, amaro, salato e acido. E **Leandro Luppi** della Vecchia Malcesine? Rilegge la passione e l'avventura de *La Tosca* di Giacomo Puccini nel canederlo di patate, stracchino fondente e tartufo del Monte Baldo. Intanto **Giuseppe D'Aquino** dell'Oseleta di Cavaion Veronese dedica la sua ricciola con caprino, sorbetto di sedano e acqua di pomodoro del piennolo al *Don Giovanni* mozartiano. In un seducente ensemble di vera suggestione.

http://www.grandecucina.com/attualita/2014/11/26/news/taste_of_christmas-35582/

Senza dimenticare che ogni chef prepara altri tre piatti, per un totale di sedici tasting d'autore. Qualche anticipazione? Il millefoglie di baccalà mantecato e gambero rosso by Rizzo; fra-le-costine di maiale, salsa barbecue, cavolfiore e scalogni agri dei Portinari; il tonno del Lago di Garda griffato Luppi e i cappelletti di coda, pearà, riduzione al Cordevigo rosso e spuma di parmigiano e guazzetto di provola affumicata targati D'Aquino. Tutti piatti che vanno dai 5 ai 12 scudi, la moneta ufficiale della kermesse.

Ma attenzione, perché oltre ai piatti da assaporare vi sono pure una serie di appuntamenti a cui poter partecipare. Come quelli del **The Lab**, il laboratorio a tu per tu con gli impasti; le degustazioni verticali di pasta Voiello e quelle di olio extravergine d'oliva, orgogliose di onorare aziende italiane che si sono distinte nel concorso internazionale Sol d'Oro. Fra cui la Cooperativa Agricola San Felice del Benaco, l'azienda Agricola Venturini Paolo di Desenzano del Garda e l'Agraria Riva del Garda (con l'Uliva e il 46° Parallelo Biologico), tutte facenti parte del **Consorzio di Tutela Olio Garda Dop**. E ancora, l'**Electrolux Chefs' Secrets** in collaborazione con È Cucina. Utile anche per pescare qualche idea per il pranzo di Natale. Fra gli attori: Enzo Niniviaggi del ristorante La Veranda del Color di Bardolino con il lavarello cotto sulla pelle, pomodorini, bufala e riduzione al balsamico, nonché il pastry chef Giuseppe Amato de La Pergola di Roma con gianduia, mou e spuma al tè.

Orari d'ingresso: venerdì, dalle 18 alle 23; sabato, dalle 11 alle 23; domenica, dalle 11 alle 21.



<http://www.contattoNews.it/2014/11/26/1121-umbria-opera-olei-si-punta-a-extravergine-da-olive-verdi/306407/>

11:21 Umbria: Opera Olei si punta a extravergine da olive verdi

Autore: Redazione - 26 novembre 2014

Il Consorzio ha ottenuto i riconoscimenti – Perugia, 26 nov 2014 – Opera Olei e' un esempio di Consorzio produttori di olio extravergine di oliva che nasce e che viene visto con interesse anche dai giovani produttori umbri. Quelli aderenti al Consorzio Opera Olei, hanno ottenuto piu' di 600 riconoscimenti, nazionali ed internazionali. Sei oli eccellenti con caratteristiche aromatiche uniche, che in cucina permetteranno a chiunque di diventare un grande chef. Oli di sei cultivar diverse, provenienti da altrettanti territori e prodotti da sei grandi interpreti che sono l'eccellenza italiana; sei giovani produttori che hanno deciso di estrarre olio dalle olive verdi, raccogliendo i frutti anticipatamente rispetto agli schemi tradizionali del passato. Opera Olei e' la perfetta sintesi ed esaltazione del territorio, della Cultivar e del produttore: la Casaliva dell'Agraria di Riva del Garda; il Frantoio di Franci; il Moraiolo di Viola; l'Itrana di Quattrociocchi, l'Ottobratica dell'Olearia San Giorgio e la Tonda Iblea dei Frantoi Cutrera. Il vanto dell'Italia sana con un olio extravergine di oliva del territorio. Non e' stato facile rompere con la consuetudine, che vede come unico risultato l'elevata resa dell'olio, lavorando le olive nere piu' mature di quelle verdi. I sei giovani produttori hanno vinto questa battaglia e sono portavoce d'eccellenza. La loro visione – spiega una nota – rende Opera Olei un elisir di vita, di profumi, di gusto e di salute. Le loro olive sono sane e verdi al momento della raccolta, anticipata rispetto alla consuetudine, fatta a mano nel rispetto della diversa maturazione varietale, ramo dopo ramo, frutto dopo frutto. Ed ecco l'eccellenza e il gusto. Xpg



26 novembre 2014

<http://www.euposia.it/news.aspx?n=4855>

Trentodoc: la grande degustazione di Euposia

Inizia oggi a Trento "Bollicine sulla città", l'annuale appuntamento col Trentodoc e col Metodo classico delle Dolomiti: una kermesse che coinvolge 37 maison spumantistiche con 102 etichette animando il centro storico, Palazzo Roccabruna (magnifica sede dell'Enoteca provinciale della Camera di commercio e cuore dell'agroalimentare otesino), alcune fra le cantine più famose, e il Muse, il museo delle scienze progettato da Renzo Piano, altra punta di diamante dell'offerta della città del Concilio. Come ogni anno, Euposia ha degustato in anteprima - sempre a Palazzo Roccabruna - buona parte dei Trentodoc che saranno protagonisti di ben quattordici giorni di eventi di alto profilo. Rispetto alla Franciacorta - che ha scelto un percorso di promozione che attraversa l'Italia - il Trentodoc conferma la volontà di "portare" in Trentino i winelover contando sull'eccezionale patrimonio artistico-culturale e su un'offerta sportiva e naturalistica d'altissimo profilo, senza pari in Italia per qualità e completezza. Prima delle degustazioni, qualche numero: nel decennio 2003-2013 l'export italiano di bollicine è passato da 232 a 736 milioni di euro, grazie soprattutto al boom del Prosecco, con un tasso di crescita del 218%; nel periodo 2010-2012 l'export dei vini spumanti italiani (Prosecco compreso) è cresciuto del 40.3% da 444 a 623 milioni di euro; in questo stesso periodo, l'export di metodo classico trentino è invece cresciuto di più della media nazionale: ben il 67% passando da 15,5 a 25,9 milioni mantenendo in questo una posizione di forte vantaggio rispetto al principale competitor (la Franciacorta Dcog) che nel 2013 ha venduto poco più di 1,3 milioni di bottiglie per un fatturato export stimato fra i 16 ed i 20 milioni a fronte di un'attesa 2013 per il Trentodoc stimata ad oltre 32 milioni; il Trentodoc vende molto bene negli Usa (dove vola il 35,1% del complessivo delle esportazioni otesine), mentre Inghilterra, Svezia ed Austria performano oltre il 10% delle vendite di Trentodoc con a chiudere la Germania dove si vendono appena 8 bottiglie di Trentodoc ogni 100 vendute oltreconfine: dato quest'ultimo preoccupante considerando che la Germania è il primo mercato al mondo per consumo totale e procapite di bollicine. La degustazione Trentodoc non vintage Pedrotti Bouquet Nature Chardonnay in purezza per l'entry level dei Pedrotti. Interpretazione classica, senza fronzoli, molto immediata e diretta. 84/100 Cembra-Cantina di Montagna Olorosso 48 mesi Extrabrut Allo chardonnay si aggiunge un 20% di pinot nero; emerge con forza la caratteristica minerale della Val di Cembra: verticale, belle note floreali, importante al palato. 86/100 Agraria Riva del Garda Brezza Riva Brut Palato importante e complesso; belle note di agrumi canditi sul finale. 87/100 Balter Brut Chardonnay in purezza, olfatto ricco ed immediato, palato coerente e complesso, finale di bella mineralità. 90/100 Cantina d'Isera Selezione 1907 Brut Resta uno dei Trentodoc preferiti da Euposia, confermandosi anno dopo anno. Ottimo all'olfatto, al palato emergono note mediterranee. Intrigante. 90/100 Cantina Mori Colli Zugna Terra di San Mauro Brut Floreali, frutta a pasta gialla, palato pieno e potente. 87/100 Cantina Rotaliana di Mezzolombardo Redor Brut Un Trentodoc che non vuole sconvolgere, ma conquistare un po' tutti i palati. Pulito, semplice. 84/100 Cantina Sociale di Avio Sarnis Avio Brut Un palato importante, un bel finale coerente. Olfatto, invece, inferiore a quanto poi si scopre in bocca. Peccato. 88/100 Cantina Sociale di Trento Zell Brut Di brut - per dirla con Lino Toffolo - c'è soltanto la classificazione zuccherina; per il resto, giù il cappello. Dopo il debutto dell'anno scorso, Zell stupisce ancora per l'ottimo olfatto, la pienezza al palato, le belle note floreali e fruttate. Un grande Trentodoc da avere assolutamente in cantina. 91/100 Cantina Monfort Monfort Brut Non stupisce all'analisi olfattiva, mentre il palato è di grande piacevolezza. 87/100 Concilio-Volano 600 Uno Brut Interessante sul finale con belle note aromatiche che si fondono con l'aggrumato, cedro candito in particolare. 88/100 Ferrari Fratelli Lunelli Maximum Brut Chardonnay in purezza per l'entry level del principale player di mercato nel Trentodoc. Non si cerca di stupire, ma di dare un vino completo, che lasci intravedere le capacità della maison, ma senza strafare. Perfettino, da primo della classe. 84/100 Gaiershof Siris Brut Un olfatto molto interessante, che trova però soltanto un parziale riscontro al palato che tende a chiudere un po' troppo presto. 85/100 Moser 51.151 Brut Il Trentodoc di Moser era così "unico" che si indovinava in una cieca: quelle note floreali così marcate e caratteristiche erano uniche. Forse un po' troppo femminile come metodo classico, ma aveva il pregio della riconoscibilità oltre che dell'ottima fattura. Adesso è diventato più muscoloso. Piace sempre, però... 89/100 Rotari-Mezzocorona Rotari Cuvée 28+ Brut Bell'impatto olfattivo, palato coerente e pieno. Cifra stilistica perfetta per un Trentodoc. 86/100 Vivallis-Nogaredo Valentini di Weinfeld Brut Note verdi marcate, molto aggraziate e personali. Al palato si fondono con note più evolute. 88/100 Trentodoc Millesimati Cantina di Aldeno Altinum 2011 Brut Chardonnay con pinot nero al 10%. Pieno, ricco, convincente. 88/100 Endrizzi Endrizzi 2011 Brut La percentuale di pinot nero sale al 15% e il Trentodoc acquista più spessore e trama. 86/100 Simoncelli Simoncelli 2011 Brut Olfatto abbastanza ricco, palato coerente. 84/100 Revi Millesimato 2010 dosaggio zero Pinot nero al 25% in blend con lo chardonnay. Profumi fruttati netti e marcato, palato coerente. Dimostra personalità. 88/100 Altemasi Millesimato 2010 Brut Al naso è perfetto, c'è la frutta, ci sono le note più floreali ed un accenno di balsamico. Palato pieno, complesso, di grande soddisfazione. 91/100 (Clicca per leggere le altre degustazioni: Millesimati e Trentodoc Riserve)

<http://www.lagos.it/?p=1354>

Opera Olei, presentato a Eataly il packaging che raccoglie sei extravergine in uno

Opera Olei, nuovo consorzio dell'extravergine fondato da sei eccellenze nella produzione olearia italiana- Frantoio Cutrera, Frantoio Franci, Azienda Agricola Quattrococchi, Agraria Riva del Garda, Olearia San Giorgio, e Azienda Agraria Viola-, ha presentato oggi presso la sede romana di **Eataly** un prodotto che rivoluziona nel concept le nostre consuetudini sull'utilizzo dell'extravergine a tavola. Opera Olei, che è anche il nome di questo inedito "dispenser" di extravergine, non mette in tavola l'olio di un solo produttore, ma quello di sei frantoi diversi che, coalizzati in un unico prodotto, riuniscono sei campioni di olio d'oliva, ognuno con caratteristiche organolettiche e di terroir uniche, da abbinare a specifici piatti così da esaltarne il gusto e i possibili abbinamenti.

Per Opera Olei, Lagos ha individuato il naming del prodotto e ha curato la progettazione del packaging: una scatola-contenitore fatta di strati di cartonato alveolare pressato e tenuta insieme da fascette industriali che ospita al suo interno sei bottiglie da 33ml. Una volta aperte le fascette, Opera Olei rimane in tavola e in cucina come un inedito porta olio. Al packaging si unisce un booklet che vuole divulgare la storia di ogni singolo frantoio e raccontarne il territorio, le tradizioni e la ricerca per l'innovazione.



<http://www.tasteofchristmas.it/pagina/de>

Degustazione Olio

In partnership con il Concorso Internazionale SOL D'ORO promosso da Veronafiore, Taste of Christmas propone una degustazione dei migliori oli italiani, aperta a tutti i visitatori.

L'idea? Quella di avvicinare il pubblico alla conoscenza di questo prodotto, per la sua ottimizzazione nei molteplici utilizzi in cucina.

Di seguito la lista degli oli che hanno vinto il Concorso Internazionale SOL D'ORO 2014:



CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO

Sol di Bronzo

Azienda Agricola Tommaso Masciantonio - L'olio trappeto di Caprafico

Gran Menzioni

Cooperativa Agricola San Felice del Benaco - Olio Extravergine di Oliva Garda Bresciano D.O.P

Monte Schiavo - 4 Ore Frantoio- Leccino

Azienda Agricola Venturini Paolo - Olio Extravergine Garda D.O.P Montecroce

CATEGORIA FRUTTATO MEDIO

Sol d'Oro

Romano Vincenzo & C. S.A.S - Le Sciare

Sol d'Argento

Agraria Riva del Garda - Uliva

Sol di Bronzo

Azienda Agricola Cetrone Alfredo - Olio Extra vergine di Oliva Cetrone Delicato-De

CATEGORIA FRUTTATO INTENSO

Gran Menzioni

Oleificio F.A.M s.a.s - Fam Ravece

CATEGORIA BIOLOGICO

Sol d'Argento

Agraria Riva del Garda - 46° Parallelo Biologico

<http://saperefood.it/7sei-produttori-di-olio-sei-variet%C3%A0-italiane-nasce-il-consorzio-operaolei45/>

SEI PRODUTTORI DI OLIO, SEI VARIETÀ ITALIANE: NASCE IL CONSORZIO OPERAOLEI



Redazione Saperefood.it 1 dicembre 2014 Primo Piano



Sei olivicoltori insieme per valorizzare la diversità italiana. Casaliva, Frantoio, Moraiolo, Itrana, Ottobratica e Tonda Iblea: scegliete l'olio che preferite, ma di qualità

<http://saperefood.it/7sei-produttori-di-olio-sei-variet%C3%A0-italiane-nasce-il-consorzio-operaolei45/>

Si chiama **OperaOlei**, ed è il primo **Consorzio di produttori di olio extravergine di oliva italiano**. Sei regioni, sei produttori, sei varietà di olio che compongono la carta d'identità dell'oro verde del Belpaese. Sei eccellenze, diciamolo subito, che negli anni passati hanno fatto incetta di premi e riconoscimenti (oltre 600 complessivamente) per la qualità del loro prodotto. E di mezzo c'è anche l'**Umbria**. Si parte dal Trentino (Azienda Riva del Garda), si attraversa la Toscana (Frantoio Franci), si scende fino in Umbria (Azienda Agraria Viola), poi si raggiunge il Lazio (Azienda Quattrococchi), si arriva al Sud Italia, prima in Calabria (Olearia San Giorgio), poi in Sicilia (Azienda agricola Cutrera). Un modo per apprezzare al massimo ogni territorio di produzione, le varietà regionali, le visioni imprenditoriali.

Un olio per ogni piatto, questa è l'idea, in base alle caratteristiche della varietà. La **Casaliva**, autoctona del Lago di Garda, che dà un olio giallo con riflessi aranciati, la **varietà Frantoio**, tipico toscano, con un olio verde scuro dai toni dorati, **il Moraiolo** (Umbria) dai profumi fruttati con sfumature di amaro e piccante, **l'Itrana** (Lazio), varietà di olivo dalla maturazione tardiva, con frutti adatti sia alla produzione di olio che al consumo a tavola, **Ottobratica** (Calabria), olio di colore giallo dorato con profumi fruttati e di erba, e infine la varietà **Tonda Iblea** (Sicilia), la cui richiesta dai mercati esteri è aumentata moltissimo negli ultimi anni, l'olio che se ne ricava è verde, con un'acidità massima dello 0,65%.

Sono tutte varietà che danno **olive ricche di polifenoli e vitamina E**, che aiuta a migliorare l'elasticità della pelle. Ed ecco perché spesso questi oli sono l'ingrediente principale dei prodotti per la **cura del corpo**. Ritorna l'antico uso dell'olio come alleato in medicina estetica.

<http://saperefood.it/7sei-produttori-di-olio-sei-variet%C3%A0-italiane-nasce-il-consorzio-operaolei45/>

Il neonato Consorzio, presentato a Roma nei giorni scorsi, si fa ambasciatore del Made in Italy e propone **abbinamenti gastronomici** precisi: ad esempio, la varietà di olio Tonda Iblea per condire un carpaccio e le carni alla brace, l'Itrana del basso Lazio per esaltare il gusto semplice dell'intramontabile bruschetta al pomodoro, il Moraiolo umbro per condire i carciofi e dare un tocco di carattere in più allo spaghetti con le vongole. **Diffondere la cultura** del buon olio d'oliva, salutare e gustoso, è l'obiettivo primario. Il business è un frutto che matura solo in presenza della grande qualità.

<http://www.vinoecibo.it/commenti/attualita/opera-olei-un-evento-nel-mondo-dellolio-di-qualita.html#perfetta-sintesi-ed-esaltazione>

Opera Olei: un evento nel mondo dell'Olio di qualità

Nel box della fragranza

- > PERFETTA SINTESI ED ESALTAZIONE
- > 6 TERRITORI, 6 CULTIVAR, 6 GRANDI PRODUTTORI



<http://www.vinoecibo.it/commenti/attualita/opera-olei-un-evento-nel-mondo-dellolio-di-qualita.html#perfetta-sintesi-ed-esaltazione>

Perfetta sintesi ed esaltazione



Opera Olei è un esempio unico di Consorzio di produttori di olio di extra vergine di oliva, un progetto innovativo: 6 territori italiani, 6 oli monocultivar di grande personalità, un cofanetto dal design esclusivo custode di qualità made in Italy.

Opera Olei nasce da un'idea di Giorgio Franci e Marco Viola. È frutto sublime dell'esperienza dei migliori interpreti dell'extravergine, l'eccellenza italiana di 6 giovani produttori che hanno deciso di estrarre olio dalle olive verdi, raccogliendo i frutti anticipatamente rispetto agli schemi tradizionali. Il risultato ottenuto è la migliore espressione di olio extravergine di oliva di territori vocati.

Dal nord al sud d'Italia Opera Olei incontra la passione di 6 frantoiani della "nuova generazione", premiati con oltre 600 riconoscimenti nel mondo nei principali concorsi oleari.

6 territori, 6 cultivar, 6 grandi produttori



La sintesi equilibrata di un insieme esalta territorio, cultivar e produttore:

- il Trentino, con la Casaliva dell'Agraria Riva del Garda;
- la Toscana, con il Frantoio di Franci; l'Umbria, con il Moraiolo di Viola;
- il Lazio, con l'Itrana di Quattrococchi;
- la Calabria, con l'Ottobratica dell'Olearia San Giorgio;
- la Sicilia, con la Tonda Iblea dei Frantoi Cutrera.

Le riserve speciali di Opera Olei nascono dalla migliore selezione di ogni produttore,

certificata dal Panel dei 6, imbottigliata sotto azoto da Giorgio Franci in bottiglie da 100 ml a marchio Opera Olei e prodotta in una tiratura limitata. Le olive verdi danno profumo ed eleganza ai monocultivar. La raccolta viene fatta manualmente, ramo dopo ramo e frutto dopo frutto, per conferire al prodotto complessità e proprietà salutari provate e uniche. Gli impianti di produzione sono moderni, perché la qualità nell'olio oggi vuole tecnologia e innovazione.

Il risultato è la migliore espressione di olio extravergine di oliva di territori vocati.

"In un momento di sfiducia del consumatore nell'acquisto dell'olio extravergine di oliva made in Italy Opera Olei lancia un messaggio di autenticità", sottolinea il Presidente Riccardo Scarpellini nel presentare Opera Olei, "Non è stato semplice rompere con la consuetudine di produrre olio con le olive nere, che confonde l'elevata resa con la qualità. I nostri 6 giovani produttori hanno scelto di produrre oli di sole olive verdi, praticando una raccolta anticipata rispetto alla tradizione. La loro visione rende Opera Olei un elisir di vita, di profumi e di eleganza, di gusto e di salute. È dall'olio che nasce un piatto: un semplice gesto lo rende unico"

2 Dicembre 2014
Antonella Fiorito

<http://www.cucinaevini.it/olio-extravergine-di-oliva/>

Due giorni a “bagno” nell’oro verde, l’olio extravergine di oliva di qualità

DI ENRICO – 5 DICEMBRE 2014



Si inizia con venerdì 28 quando nei locali di Eataly Roma viene presentato il **Consorzio Opera Olei**: esempio unico di Consorzio di sei produttori di olio extravergine di oliva che ottengono un prodotto unico in 6 territori italiani diversi, da 6 mono-cultivar di grande personalità e presentato in bottigliette da 100 ml in un contenitore dal design esclusivo. Opera Olei nasce da un'idea di **Giorgio Franci e Marco Viola** – noti produttori di Toscana e Umbria, che hanno convinto altri quattro colleghi ad unirsi a loro in questa avventura per presentare in una confezione a tiratura limitata la migliore espressione di olio extravergine ottenuto da olive verdi raccolte anticipatamente ed interamente a mano. Il consorzio si prefigge lo scopo di educare il consumatore nella comprensione della qualità dell'olio extravergine, infatti, nella confezione, insieme alle bottigliette è presente un libricino che racconta storie di vita e di olio, con spiegazioni per la degustazione e 36 abbinamenti possibili. **Riccardo Scarpellini**, presidente del Consorzio aggiunge che: *“...i nostri giovani produttori hanno scelto di produrre oli di sole olive verdi, praticando una raccolta anticipata rispetto alla tradizione. La loro visione rende Opera Olei un elisir di vita, di profumi e di eleganza, di gusto e di salute. E' dall'olio che nasce un piatto: un semplice gesto lo rende unico.”*

<http://www.cucinaevini.it/olio-extravergine-di-oliva/>



Come detto, sono rappresentate sei regioni italiane e sei produttori, e precisamente: il Trentino, con la **Casaliva** dell'Agraria Riva del Garda; la Toscana, con il **Frantoio** del Frantoi Franci; l'Umbria, con il **Moraiolo** dell'Az. Agraria Viola; il Lazio, con l'**Itrana** dell'Az. Agr. Quattrociocchi; la Calabria, con l'**Ottobratice** dell'Olearia San Giorgio; la Sicilia, con la **Tonda Iblea** dei Frantoi Cutrera. Il contenitore è un cofanetto ottenuto dalla sovrapposizione di 18 strati di cartone traforato, progettato da **Mirko Tattarini**, è completamente riciclabile e con il compito di proteggere ed isolare termicamente l'olio, oltre ad avere una alta qualità estetica ed espositiva.

Nel corso dell'incontro abbiamo potuto assaggiare i diversi oli sia singolarmente che in abbinamento ad alcuni appetizer.



<http://www.cucinaevini.it/olio-extravergine-di-oliva/>

Queste le sensazioni:

- **Casaliva:** Carica fenolica inferiore allo scorso anno, comunque fruttato medio con sentori di frutta ed erbe di campo; ritorni molto presenti alla gustativa con un bel rapporto amaro – piccante.
- **Frantoio:** Fruttato medio con sensazioni di mela e kiwi e note verdi; in bocca è intenso su toni di carciofo e cardo, di media intensità l'amaro e il piccante.
- **Moraiolo:** Fruttato medio con in primo piano le note di erbe di campo; bocca importante con ritorni di erbe di campo; bello l'amaro e deciso il piccante.
- **Itrana:** Fruttato medio con sentori tipici di carciofo e pomodoro; bellissima bocca nei toni verdi e aromatici; amaro e piccante in bell'equilibrio.
- **Ottobratica:** Fruttato leggero con sentori di pomodoro, ortaggi, erbe aromatiche e banana; bocca elegante, intensa con ritorni più verdi; leggero l'amaro e il piccante.
- **Tonda Iblea:** Fruttato medio con sentori di carciofo e pomodoro verde; bocca intensa nei sentori di carciofo e di spezie; amaro importante e piccante in equilibrio.

Tutti buoni gli appetizer, ma a noi hanno colpito in particolar modo i seguenti abbinamenti: **salmone e rucola con la casaliva**; arancia polvere di cannella e zucchero con l'itrana.



<http://www.cucinaevini.it/olio-extravergine-di-oliva/>

Sabato 29 novembre, presso The Westin Excelsior Rome è stata presentata la guida **Flos Olei 2015** con la partecipazione di 70 aziende provenienti da 8 paesi che rappresentano il top della produzione internazionale di olio extravergine di oliva. Un evento che ha unito l'olio extravergine di qualità allo *street food*, a grandi vini, all'alta cucina ed altro ancora.

La guida, giunta oramai alla 6ª edizione – anche se il curatore, **Marco Oreggia**, ne ha pubblicate altre 9 con il nome di "Extravergine" – e presentata in doppia lingua, italiano-inglese, è praticamente un viaggio nel mondo tra i migliori oli extravergini di oliva: 48 Paesi, 500 aziende e 742 etichette sono alcuni dei numeri caratterizzanti questo prodotto editoriale.

Durante la conferenza stampa sono stati consegnati i premi della "The Best 20" alla presenza dei produttori, addetti ai lavori, ambasciate da tutto il mondo, stampa. Inoltre presenti **Andrea Olivero**, Vice Ministro del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (molto seguito ed incisivo il suo intervento volto ad assicurare che si farà il massimo per proteggere e valorizzare l'olio extravergine di qualità) e **Giovanni Falcone** della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati che ha ribadito la massima attenzione ai problemi legati al mondo dell'olio.

"Un segnale di attenzione verso il comparto dell'extravergine da parte delle istituzioni che ci fa estremamente piacere e che conferma come Flos Olei sia ormai un punto di riferimento fondamentale che consente tra l'altro, il dialogo tra i tanti attori della filiera", ha concluso Marco Oreggia, curatore ed editore della guida.

Per avere l'elenco completo della "The Best 20", con il nome dei vincitori e le aziende collegate, collegatevi al sito: www.marco-oreggia.com/fo2015_best20.htm.

Durante la serata abbiamo assaggiato varie declinazioni dell'extravergine. Ecco in sintesi cosa abbiamo provato:

Durante la serata abbiamo assaggiato varie declinazioni dell'extravergine. Ecco in sintesi cosa abbiamo provato:

- **Il Sincero – Az. Agr. Viola (Umbria)**: Da monocultivar moraiolo è un fruttato intenso fine elegante e potente nei sentori verdi di carciofo, cardo e note balsamiche ed aromatiche; elegante anche alla gustativa con ritorni di ortaggi ed erbe di campo; amaro e piccanti veramente importanti (**Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno**).
- **Esencial Olive – Oleícola San Francisco (Spagna)**: Da monocultivar picual, si presenta con alta carica aromatica di frutta, erbe aromatiche e pomodoro; in bocca è avvolgente con ritorni fruttati e note di ortaggi. Amaro e piccante molto presenti ed equilibrati (**Azienda Emergente**).
- **Oio de Buščina Črnica Morgazza – O.P.G. Enio Zubin (Croazia)**: Da monocultivar črnica in bocca è elegante e molto verde con note di carciofo, erbe di campo e nuance aromatiche; bocca avvolgente con precisi ritorni verdi; amaro e piccante in equilibrio (**Miglior Olio Extravergine di Oliva Monovarietale – Fruttato Leggero**).
- **Olivastro Et. Nera – Az. Agr. Biologica Americo Quattrococchi**: Fruttato intenso, in bocca è intenso con sentori verdi, di pomodoro e ricco di frutta; in bocca è ancor più complesso con ritorni verdi e decise note balsamiche; amaro e piccante decisi ma equilibrati (**Azienda dell'Anno**).



Una notazione su quest'ultima azienda il cui proprietario è riuscito a trasformare un'azienda familiare in una struttura veramente importante anche a livello internazionale. L'Az. Quattrococchi produce tre oli extravergini biologici – Moraiolo, Olivastro Etichetta Gialla ed Olivastro Etichetta Nera – oltre a sott'oli di alto livello e marmellate decisamente invitanti. (vedi il numero 120 di Cucina & Vini-Aprile/Maggio 2011)



09 dicembre 2014

<http://www.gamberorosso.it/news/item/1021038-opera-olei-l-olio-di-qualita-made-in-italy-nel-primo-consorzio-che-unisce-sei-importanti-realta-del-comparto-per-un-cofanetto-in-edizione-limitata-che-racconta-il-territorio>

© Martedì, 09 Dicembre 2014 11:54

Opera Olei. L'olio di qualità made in Italy nel primo consorzio che unisce sei importanti realtà del comparto. Per un cofanetto in edizione limitata che racconta il territorio





09 dicembre 2014

<http://www.gamberorosso.it/news/item/1021038-opera-olei-l-olio-di-qualita-made-in-italy-nel-primo-consorzio-che-unisce-sei-importanti-realta-del-comparto-per-un-cofanetto-in-edizione-limitata-che-racconta-il-territorio>

Sei giovani produttori, accomunati dal processo di estrazione dell'olio esclusivamente da olive verdi, si uniscono per promuovere la cultura dell'olio extravergine di qualità e raccontare sei diversi territori della Penisola, da Nord a Sud. Il cofanetto riunisce le migliori selezioni monovarietalì di ogni azienda in sei bottiglie da 100 ml accompagnate da un opuscolo informativo, che ripercorre la storia dell'azienda e suggerisce 36 abbinamenti con i prodotti tipici locali.

Al termine di un'annata tutt'altro che favorevole, flagellata da avverse condizioni meteorologiche e dall'imperversare della mosca olearia che ha fatto registrare una diminuzione della produzione pari all'80%, il mondo dell'olio italiano di qualità cerca di rialzarsi. Sono diverse le iniziative che mirano a diffondere la cultura dell'extravergine d'oliva, per restituire dignità all'impegno di tanti produttori che fanno dell'Italia il primo Paese esportatore al mondo d'olio.

Così sei importanti realtà del comparto si uniscono per dare vita (su idea di **Giorgio Franci** e **Marco Viola**) al primo consorzio italiano autofinanziato, Opera Olei, con l'intento di incentivare la creazione di una rete di aziende made in Italy mirata non solo al business, ma alla valorizzazione della qualità e delle proprietà nutrizionali dell'olio. La caratteristica che accomuna questi sei giovani eccellenti produttori di olio extra vergine d'oliva – che insieme contano oltre seicento riconoscimenti in concorsi oleari in Italia e all'Estero e operano in sei territori diversi tra loro – è il metodo di estrazione del prodotto, che avviene solo dalle olive verdi, per preservarne i polifenoli e la vitamina E, così da salvaguardare le proprietà nutraceutiche dell'olio, oltre a esaltarne il gusto. Del neonato consorzio, presieduto da **Riccardo Scarpellini**, fanno parte: **Agraria Riva del Garda** – Trentino – Cultivar Casaliva, **Frantoio Franci** – Toscana – Cultivar Frantoio, **Azienda Agraria Viola** – Umbria – Cultivar Moraiolo, **Azienda Agricola Quattrococchi** – Lazio – Cultivar Itrana, **Olearia San Giorgio** – Calabria – Cultivar Ottobratica, **Frantoi Cutrera** – Sicilia – Cultivar Tonda Iblea.

Ognuno propone la migliore selezione del proprio olio monovarietale. I sei oli monocultivar vengono imbottigliati sotto azoto dal Frantoio Franci in bottiglie da 100 ml con il marchio *Opera Olei* e confezionati in cofanetto (in edizione limitata, al costo di 66 euro) in cartone traforato riciclabile che riassume in sé le funzioni di protezione, isolamento termico e design; ad accompagnarli un opuscolo che racconta le 6 aziende. Il Consorzio si propone infatti di diffondere la conoscenza del territorio presso il consumatore interessato all'olio extra vergine di alta qualità, suggerendogli tra l'altro 36 abbinamenti con i prodotti tipici locali.

www.operaolei.it

<http://www.internetgourmet.it/bocconcini/nasce-un-consorzio-di-produttori-dextravergine-di-eccellenza/>

Nasce un consorzio di produttori d'extravergine di eccellenza

#angeloperetti

Nell'anno nero dell'olio italiano, sei aziende di sei territori diversi si sono messe insieme per un progetto di promozione dell'extravergine italiano, fondando il consorzio Opera Olei. Ne fanno parte sei territori, con sei cultivar interpretate da sei produttori di livello, da nord a sud della penisola: dal Trentino la casaliva di Agraria Riva del Garda, dalla Sicilia la tonda iblea dei Frantoi Cutrera, dalla Toscana la varietà frantoio del Frantoio Franci, dal Lazio la itrana dell'azienda agricola Quattrociocchi, dalla Calabria l'ottobratica dell'Olearia San Giorgio e dall'Umbria il moraiolo dell'azienda agricola Viola.

I sei produttori hanno realizzato sei bottigliette da 100 millilitri, raccolte in un cofanetto in cartone traforato, a garanzia di protezione e isolamento termico. Con questo packaging il consorzio approderà sui mercati nazionali e soprattutto internazionali.

17 DICEMBRE 2014

<http://www.giornaledelgarda.info/riva-del-garda-agraria-tra-le-6-eccellenze-di-opera-olei-primo-consorzio-tra-produttori-di-extravergine-in-italia/>

RIVA DEL GARDA: AGRARIA TRA LE 6 ECCELLENZE DI OPERA OLEI, PRIMO CONSORZIO TRA PRODUTTORI DI EXTRAVERGINE IN ITALIA

admin | 18 dicembre 2014



<http://www.giornaledelgarda.info/riva-del-garda-agraria-tra-le-6-eccellenze-di-opera-olei-primo-consorzio-tra-produttori-di-extravergine-in-italia/>

Il 28 novembre scorso a Eataly Roma è stato presentato **Opera Olei, Consorzio** che vede coinvolti **6 territori**, **6 cultivar** interpretate da **6 produttori di massimo livello**, da nord a sud della penisola: dal Trentino la Casaliva di Agraria Riva del Garda, dalla Sicilia la Tonda Iblea dei Frantoi Cutrera, dalla Toscana la Frantoio del Frantoio Franci, dal Lazio la Itrana dell'Azienda Agricola Quattrococchi, dalla Calabria l'Ottobratica dell'Olearia San Giorgio e dall'Umbria la Moraiole dell'Azienda Agricola Viola.

Opera Olei nasce dalla passione di **6 frantoiani pluripremiati** ed è un raro esempio di **alleanza strategica** tra **soggetti alla pari**, in termini di posizionamento e qualità del prodotto, in cui la **diversità è fondamentale**: i **6 oli** costituiscono una sintesi equilibrata di territorio e cultivar, e sono **complementari**, abbinabili a tipologie di cibo differenti.

6 produttori per 6 bottiglie da 100 ml, nate dalle **riserve speciali di olio extravergine** di ogni produttore, raccolte in un innovativo **cofanetto** in cartone traforato – garanzia di protezione e isolamento termico – e riciclabile al 100%. Con questo packaging inedito il Consorzio approderà sui **mercati nazionali** e soprattutto **internazionali**.

Così **Massimo Fia**, Direttore di Agraria, ha commentato il progetto, unico al mondo:

*“Nell'anno nero dell'olio noi lanciamo un **messaggio di fiducia**, puntando sulla **qualità**. Opera Olei è un piccolo grande progetto che per la prima volta riunisce imprenditori agricoli del nord, del centro e del sud Italia, e che vuole portare le **eccellenze italiane nel mondo**. Non è stato facile ma ci abbiamo creduto. Fare sistema è un imperativo per **difendere il nostro prodotto** e affermarlo per la sua unicità”.*

Tags: **agraria Riva del Garda**, **cultivar**, **Eataly Roma**, **Opera Olei**

<http://www.theoldnow.it/viaggio-alla-scoperta-dellolioturismo-olio-gardadop-experience-sul-lago-di-garda.html>

Viaggio alla scoperta dell'olioturismo | Olio #GardaDOP experience sul Lago di Garda

Posted by lingeegnere in Food&Wine, Italia, Lago di Garda, TOP, Travel dic, 22 2014



Dopo il boom dell'enoturismo, che ha coinvolto un po' tutta la nazione, è ora **boom per l'olioturismo**, specie nell'area del Garda, precisamente presso i frantoi e le aziende produttrici di olio associate al **Consorzio Olio Garda DOP**. "Esiste una grande curiosità intorno al mondo degli extravergine. Il turista – spiega Laura Turri, produttrice e vicepresidente del Consorzio di Tutela Garda DOP – vuole capire qual è il processo produttivo e fare degli assaggi". Porte aperte tutto l'anno, quindi, per dare la possibilità non solo di conoscere e degustare, ma vedere anche di persona il processo di molitura e la produzione nel periodo di raccolta.

Noi siamo stati coinvolti in un tour itinerante che ci ha permesso di toccare con mano la **realtà dell'olioturismo nelle zona del Garda**. Una zona conosciuta da molti quasi esclusivamente per il clima temperato e mite che permette soggiorni piacevoli anche durante i mesi invernali e che, da diversi anni a questa parte, anche grazie al **Consorzio Olio Garda DOP**, sta diventando un importante punto di riferimento per l'olioturismo. Una curiosità: lo sapevate che l'olio del lago di Garda è l'olio prodotto più a nord del mondo? Immaginatene il gusto.

<http://www.theoldnow.it/viaggio-alla-scoperta-delloioturismo-olio-gardadop-experience-sul-lago-di-garda.html>

L'ultimo giro è ad una frantoio locale: **l'Agraria Riva**. Si tratta di un frantoio notevolmente evoluto dalle dimensioni quasi di carattere industriale che poco ha a che fare con le realtà visitate fino ad ora. La realtà è fortemente imprenditoriale ma non per questo non c'è un'attenzione al dettaglio o alla qualità del singolo elemento. In questo frantoio vengono fante diverse tipologie di olio: dal classico "Olio Italiano" (che non ha quindi l'etichetta del Consorzio), passando per il rinomato **Olio Garda DOP** per giungere poi a prodotti particolari quali oli biologici di prodotti da piccoli coltivatori indipendenti.

All'interno dell'azienda trova spazio uno store di prodotti tipici del luogo che nulla ha da invidiare ai più blasonati megastore che troviamo nelle grandi città.



<http://www.theoldnow.it/viaggio-alla-scoperta-dellolioturismo-olio-garda-dop-experience-sul-lago-di-garda.html>



Il nostro tour è finito in bellezza. Stanchi ma soddisfatti per aver avuto la possibilità di conoscere un modo nuovo di fare turismo nelle nostre regioni del Nord Italia.

Nel corso del 2014, l'olioturismo sul Garda ha registrato un aumento del 30 per cento, una tendenza già in atto da qualche anno tra le 73 aziende produttrici e dei 20 frantoi distribuiti nelle tre sottozone del comprensorio del lago: Garda Orientale (sponda veronese), Garda bresciano e Garda trentino. La fetta più grande dei visitatori sembra essere costituita prevalentemente da stranieri, si parla di un ben 80 per cento e questo è un peccato perché spesso si è alla ricerca di una destinazione per un viaggio ma si perdono di vista paesaggi e luoghi che sono proprio sotto i nostri occhi e che molto hanno da offrire. La maggior parte dei turisti stranieri sono tedeschi, austriaci, britannici, ma anche i paesi scandinavi e l'Est Europa stanno iniziando a giocare un ruolo molto importante nell'incremento di questa forma di turismo.

Allora perché non sfruttare queste vacanze per un tour nei territori dell'olio Garda DOP ?