# RASSEGNA STAMPA

## GENNAIO 2023

**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

WineNews
I VINI DI WINENEWS

Settimanale

www.ecostampa.it

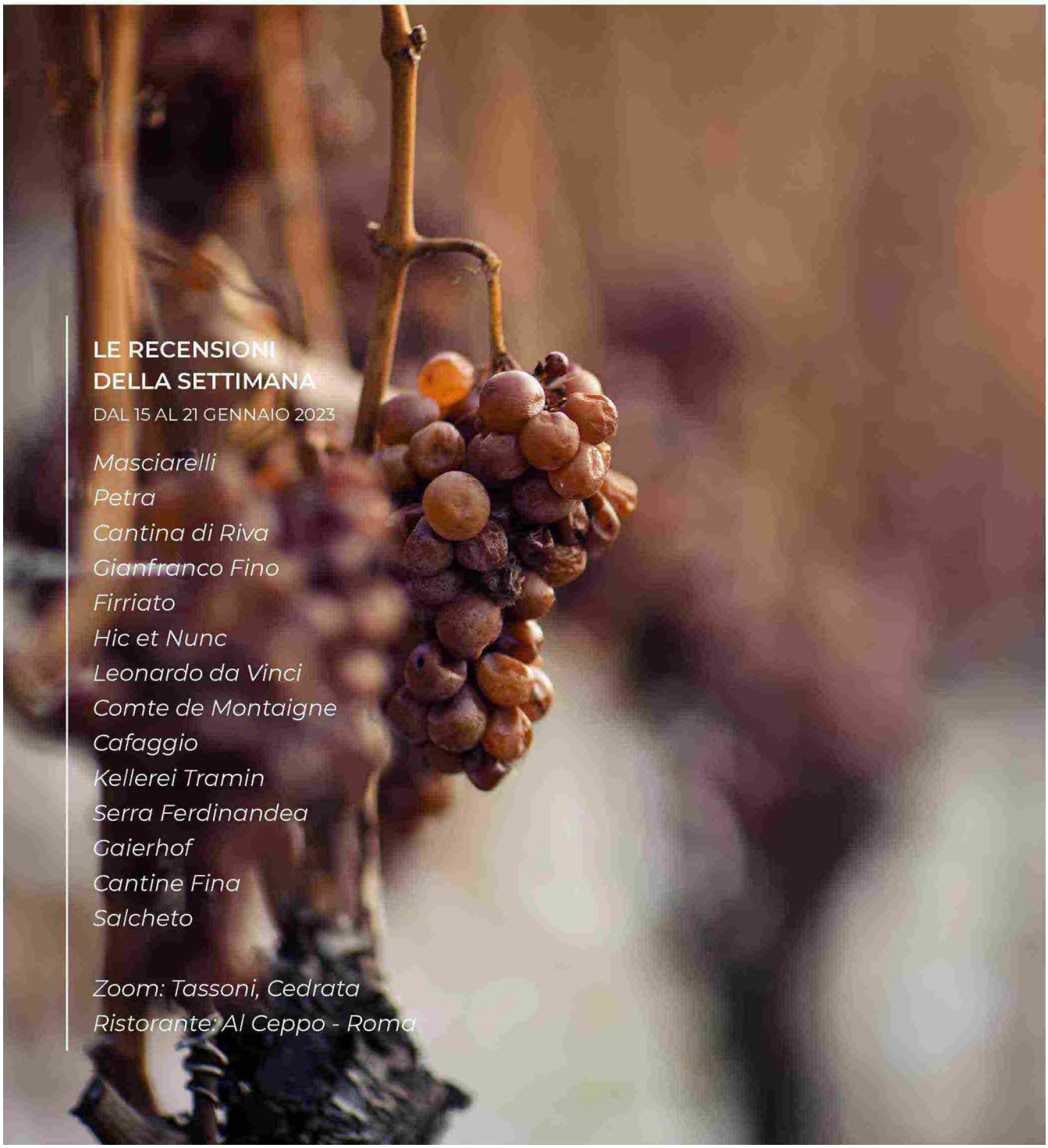
N. 241

DAL 15 AL 21 GENNAIO 2023

# WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 241 - Dal 15 al 21 Gennaio 2023 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 15 AL 21 GENNAIO 2023

*Masciarelli*
*Petra*
*Cantina di Riva*
*Gianfranco Fino*
*Firriato*
*Hic et Nunc*
*Leonardo da Vinci*
*Comte de Montaigne*
*Cafaggio*
*Kellerei Tramin*
*Serra Ferdinandea*
*Gaierhof*
*Cantine Fina*
*Salcheto*

*Zoom: Tassoni, Cedrata*
*Ristorante: Al Ceppo - Roma*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

WineNews
I VINI DI WINENEWS
Settimanale

www.ecostampa.it

## CANTINA DI RIVA

Doc Trento Pas Dosé Brezza Riva Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.668
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Agraria Riva del Garda
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Furio Battelini

Cantina di Riva, insieme al Frantoio di Riva, fa parte dell'Agraria Riva del Garda, progetto nato all'inizio del '900 per supportare l'agricoltura nella valle dell'Alto Garda, particolare zona del Trentino alpino baciata dal microclima mite del lago e da un terreno di origine glaciale (sabbioso e limoso nel fondovalle, calcarei a salire). Oggi è una cooperativa a economia circolare che rientra nella galassia Cavit e raccoglie 300 soci che coltivano terreni fra i comuni di Riva del Garda, Arco, Dro, Nago-Torbole, Tenno e Val di Ledro. Il 65% della produzione viticola si concentra sulle uve bianche, in parte convogliate nella vinificazione di spumanti. Sono 5 le bollicine in catalogo, tre delle quali a marchio Trentodoc e chiamate Brezza Riva, in onore delle fortunate e costanti correnti che attraversano la valle, alternandosi: l'Ora del Garda, che soffia da sud a nord, e il Pelèr, che soffia in direzione contraria. Il Pas Dosé Riserva è composta da Chardonnay coltivato nella zona di Tenno, a circa 400 metri di altezza e l'annata 2018 ha permesso di raccogliere le uve perfettamente mature, con una buona componente acida, a inizio settembre. La fermentazione (malolattica compresa) è avvenuta in acciaio inox e per un 20% in barrique di rovere: ne risulta uno spumante rotondo e intenso nei profumi e nei sapori di vaniglia, burro, cedro e fiori bianchi, astringente in bocca e lievemente amaricante nel finale.

**(ns)**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

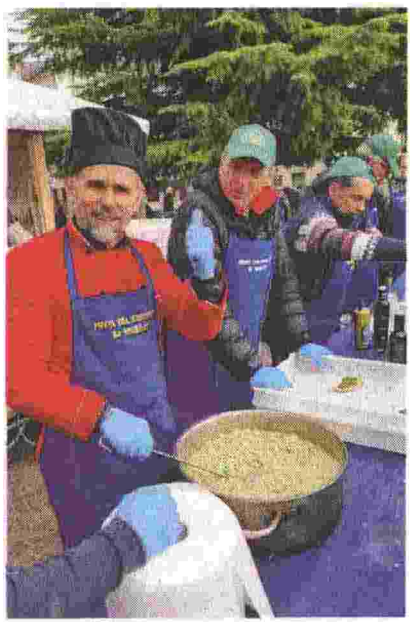
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Quotidiano

www.ecostampa.it

# Torbole, un successo per il broccolo Migliaia di persone, c'era anche Fugatti

**NAGO TORBOLE** Un ritorno in grande stile, dopo i due anni di stop forzato. La Festa del broccolo di Torbole, il tradizionale appuntamento invernale organizzato dai produttori del broccolo di Torbole in collaborazione con l'omonimo Comitato, il Consorzio Cento, il Gruppo Alpini Torbole, l'associazione Galeeando e il Comitato Sbigolada Torbolana, con il patrocinio del Comune di Nago-Torbole, domenica ha registrato un grandissimo successo. Centinaia i buongustai, provenienti dall'Alto Garda e non solo, che sfidando il freddo hanno raggiunto il porto e approfittato dell'occasione per assaporare le prelibatezze culinarie a base di broccoli del Presidio Slow Food. Oltre mille i coperti distribuiti durante la giornata, all'insegna dei prodotti locali il menu proposto: orzotto del Bleggio al broccolo, crostoni con pesto di foglia condito con olio evo del Garda, fagottino alle mele trentine, accompagnati da vino dell'Agraria Riva del Garda. «La manifestazione quest'anno ha superato ogni più grande aspettativa, e ha siglato la migliore delle ripartenze – ha dichiarato il sindaco di Nago-Torbole, Gianni Morandi – la sinergia tra le associazioni locali, le attività economiche e l'ente pubblico si è rivelata ancora una volta la



formula vincente, anche per la promozione di un territorio che non ha solo una vocazione turistica e sportiva, ma che offre anche ottimi prodotti a chilometri zero. Un plauso e un ringraziamento al grandissimo lavoro dei tanti volontari coinvolti, che in ogni occasione si adoperano per portare avanti le nostre tradizioni». Una soddisfazione confermata anche da Francesco Mandelli, presidente del Comitato Broccolo di Torbole, «è stato un grosso sforzo organizzativo che ha impegnato le associazioni torbolane e le istituzioni locali. I ringraziamenti vanno a tutti coloro che a vario titolo hanno prestato la loro opera alla riuscita dell'evento – ha dichiarato Mandelli – e a tutti coloro che hanno partecipato e pazientato in fila per degustare i piatti proposti a base del nostro squisito ortaggio».
All'appuntamento con il «Figlio del vento» è intervenuto anche il presidente della Provincia, Maurizio Fugatti. «C'è voglia di ripartenza e un appuntamento che torna ad animare le nostre comunità è sempre qualcosa di bello - ha dichiarato il presidente - un applauso all'organizzazione, ai tantissimi volontari che si sono messi in gioco e alla sinergia tra le associazioni locali che, lavorando insieme, sono riuscite a dar vita ad un appuntamento sempre sentito, che valorizza una delle eccellenze del nostro territorio». Il broccolo sta entrando sempre più nell'offerta gastronomica di prestigiosi ristoranti italiani, e di recente è stato protagonista delle nuove puntate girate sul territorio altogardesano dalle telecamere di Gambero Rosso Channel, grazie all'interesse mostrato nei suoi confronti ancora una volta dal famoso cuoco umbro Giorgio Barchiesi.

S.B.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Arco | Alto Garda
Incendio alla segheria, tetto distrutto
Torbole, un successo per il broccolo Migliaia di persone, c'era anche Fugatti

182263

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Quotidiano

www.ecostampa.it

**Tenno** | Premiati i vincitori della 13esima edizione del concorso «Succo d'oliva»

# L'olio più buono è di Simone Moro e Angelo Turrini

**NAGO TORBOLE** Sono Simone Moro e Angelo Turrini i vincitori della tredicesima edizione del «Concorso Succo d'Oliva», organizzato dal Comitato culturale Cologna-Gavazzo-Foci e dal Consorzio di tutela dei prodotti agricoli del Tennese, con la collaborazione del Comune di Tenno, dell'Agraria-Frantoio di Riva del Garda e della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige. Una manifestazione che ha riscosso un grande successo, che ha coinvolto 110 piccoli produttori olivicoli, in rappresentanza di molte zone della regione dedite alla coltivazione dell'olivo e alla produzione dell'olio: Tenno, la piana del Basso Sarca, Valle dei Laghi, Santa Massenza, Avio, Ala, Isera, Valle di Ledro e Cortaccia in Alto Adige. Alla cerimonia di premiazione, che si è tenuta lo scorso sabato presso la Casa della comunità di Cologna, erano presenti il vicesindaco del Comune di Tenno, Andrea Tarolli, gli assessori Giancarla Tognoni e Ilaria Bagozzi, il presidente e il direttore dell'Agraria-Frantoio di Riva del Garda, Giorgio Planchestainer e Massimo Fia, e i componenti la giuria dei «panelisti-assaggiatori» Michelotti Franco, Cretti Raffaello, Battelini Furio, Zanella Sabine, Torbol Marco, Andrea Segantini, Mauro Nisi e Marco Meneghelli, coloro che hanno stabilito le qualità organolettiche dei campioni pervenuti e decretato i vincitori. Nella categoria «olio fruttato leggero» assieme a Simone Moro di Padaro sono stati premiati Ivana Trentino di Padaro, Marco Benini di Cologna, Maddalena Colò di Pre e Marco Paoli di Vigne. Quanto alla categoria «olio fruttato intenso», Angelo Turrini di Massone ha preceduto Mauro Pederzolli dell'olivaia di Arco, Tania Duca di Linfano, Fiorella Bresciani di Romarzollo e Fausto Torbol di Bolognano. All'evento è intervenuto il tecnico della Fondazione Edmund Mach, Michele Morten, che ha trattato l'argomento «Ridurre l'alternanza di produzione di olive e difesa adulticida dalla mosca olearia» e il tecnico Franco Michelotti che ha relazionato «Sulla valutazione organolettica dell'olio dell'annata 2022». «Ringrazio il Comune di Tenno, l'Agraria-Frantoio di Riva del Garda, la Fondazione Edmund Mach, la Comunità di Valle Alto Garda e Ledro, la Provincia e la giuria dei tecnici assaggiatori-panelisti – ha dichiarato il presidente del Comitato Culturale Cologna-Gavazzo-Foci, Mario Sbarberi – un grazie sentito ai partecipanti al concorso e a quanti hanno collaborato all'organizzazione di questo importante evento».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'olio migliore** Tutti i premiati del concorso di Tenno

Arco Alto Garda
«Psichiatria, l'Alto Garda ha bisogno di quei letti»
L'olio più buono è di Simone Moro e Angelo Turrini

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182263
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE