

Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 14 MAGGIO AL 30 GIUGNO 2014

Rovereto 30 giugno 2014

<http://weekendidea.blogspot.it/2014/05/loro-del-benaco-premia-i-migliori-oli.html>

MERCOLEDÌ 14 MAGGIO 2014

L'Oro del Benaco premia i Migliori Oli del Garda



L'ORO DEL BENACO PREMIA I MIGLIORI OLI DEL GARDA

Il concorso ha visto confrontarsi 40 oli Garda DOP esaminati da due giurie. I premi per i fruttato leggero nella zona orientale, tra i fruttati medi primeggiano bresciani e trentini.

Arrivano uno dalla sponda veronese e uno da quella bresciana i migliori Olio Garda DOP dell'ultima campagna olivicola. È

questo il risultato della seconda edizione del Concorso L'Oro del Banaco, la cui serata di premiazione si è tenuta martedì 27 maggio a Gardone Riviera (BS).

Quaranta gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2013 esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti. I primi dieci classificati sono stati sottoposti al giudizio di una giuria di non professionisti, composta da chef, ristoratori, giornalisti enogastronomici e consumatori.

Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la **Turri Fratelli Srl** con l'Olio Garda D.O.P. Orientale (toni fruttati leggeri con rimandi al carciofo, gusto avvolgente e morbido, in chiusura apprezzabile la mandorla) seconda l'Azienda Agricola Costadoro (Garda D.O.P. Orientale) e terza Speck Stube sas – Le Creve (Garda Dop). Selezionati dalla stessa giuria anche Franzini Sas (Olio Garda DOP Orientale) e l'**Az. Agricola Il Brolo** per l'Olio Garda D.O.P. Bresciano "Monocultivar Casaliva" premiato dalla giuria dei non professionisti.

Nella categoria fruttato medio, prima classificata la **cooperativa San Felice del Benaco** con il Garda D.O.P.



14 maggio 2014

<http://weekendidea.blogspot.it/2014/05/loro-del-benaco-premia-i-migliori-oli.html>

Bresciano (fruttato verde di oliva, eleganti sentori erbacei, di carciofo e frutta secca, al gusto leggere sensazioni amare e piccanti, finali dai toni mandorlati). Seconda la società agricola Rocca Pietro e Rita (Garda D.O.P. Bresciano) e terzo il Consorzio Olivicoltori Malcesine (Garda D.O.P. Orientale). Selezionati: l'Az. Agricola Il Brolo con l'Olio Garda DOP Bresciano "Monocultivar Leccino" e l'**Agraria Riva Del Garda** con l'Olio Garda D.O.P. Trentino "Uliva" che ha vinto il premio di chef, consumatori e giornalisti.

"Il concorso L'oro del Benaco – ha detto Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio – da due anni a questa parte riunisce in un'unica competizione i vari concorsi che prima venivano organizzati sulle sponde del Garda. Rappresenta un momento di confronto molto importante, nel quale emergono differenze e specificità nell'ambito delle caratteristiche peculiari della DOP Garda. Un territorio che continua a crescere puntando ormai all'eccellenza sotto ogni aspetto".

La serata, che si è tenuta all'Istituto Alberghiero Caterina De Medici di Gardone Riviera con la cucina del Ristorante Antica Cascina San Zago, ha segnato anche la chiusura della decima edizione della Rassegna Gastronomica Valtenesi con Gusto 2013, che ha visto da novembre ad aprile i prodotti del territorio protagonisti di 7 cene a Km 0 su iniziativa del Consorzio Olio Garda DOP.

"Quest'anno – ha spiegato Gianluigi Marsiletti, uno degli organizzatori – abbiamo volutamente ridotto il numero di ristoranti, tolto gli alberghi e gli ambienti con servizi di catering, dando risalto al lavoro degli chef. Dopo dieci anni, centinaia di cene e migliaia di partecipanti, possiamo dire che Valtenesi con Gusto è una rassegna gastronomica che ha funzionato, valorizzando, come da suo intento, l'olio del Garda e il territorio gardesano".

Consorzio Olio Garda DOP



Pubblicato da Luigi Pozzi a 21:40



+1 Consigliato su Google



22 maggio 2014

<http://vivabacco2punto0.org/2014/05/22/chef-ristoratori-giornalisti-e-consumatori-in-giuria-per-i-migliori-oli-garda-dop/>

Chef, ristoratori, giornalisti e consumatori in giuria per i migliori Oli Garda DOP

Di Enrico Grazioli / maggio 22, 2014 / Enogastronomia & viaggi / Lascia un commento

Vi si trovano le caratteristiche e fra loro equilibrate note fruttate di lieve o media intensità che ricordano l'erba fresca, il carciofo, il fieno, le erbe aromatiche, il cardo e che si fondono in un gusto delicato con note di amaro e piccante percepibili in gola, cui si affianca un retrogusto tipico di mandorla. Ogni bottiglia di Olio Garda DOP, seppur diversa e sempre ricca di storia e tradizione, racchiude in sé, tra mille diversità, delle caratteristiche comuni che si riscontrano dall'alto al basso lago, dalla sponda bresciana a quella veronese.



Attorno al Garda negli anni sono stati ideati e organizzati parecchi concorsi che hanno premiato i migliori extravergini all'interno delle varie feste per la valorizzazione dei prodotti del territorio. Il Consorzio di tutela, per superare questo proliferare di piccoli riconoscimenti locali, ha pensato un concorso unico per tutto il Garda che ha debuttato nel 2013: Concorso unico per l'Olio Garda DOP "L'Oro del Benaco".

Viva Bacco

2.0

22 maggio 2014

<http://vivabacco2punto0.org/2014/05/22/chef-ristoratori-giornalisti-e-consumatori-in-giuria-per-i-migliori-oli-garda-dop/>

Quest'anno al panel test di assaggiatori professionisti sono arrivati una quarantina di oli, da cui i tecnici, che per il concorso tengono molto in considerazione l'equilibrio del prodotto, hanno selezionato 5 fruttato leggero e 5 fruttato medio, che saranno premiati martedì 27 all'Istituto Alberghiero di Gardone Riviera (BS).

Ieri, invece, una giuria di chef, ristoratori, giornalisti e consumatori a Corte Torcol a Cavaion Veronese (VR) ha avuto in assaggio i suddetti 10 oli per esprimere un parere, che andrà poi a confrontarsi con il voto assegnato dal panel test. Per verificare il palato e la capacità di discernere un olio di qualità da uno scadente, sono stati inseriti anche due assaggi di oli della grande distribuzione e difettati (i più sembra li abbiano riconosciuti).



Io ho avuto la fortuna di partecipare alla giuria non tecnica e, tra carciofo, pomodoro, mandorla, erbe aromatiche l'immane mandorla, ho apprezzato molto quello della Cooperativa Agricola San Felice di San Felice del Benaco (BS) e quello dell'Agraria di Riva di Riva del Garda (TN), entrambi fruttati medi.

<http://www.sardegna-reporter.it/?p=2415>

Roma. L'olio italiano in Giappone all'Italian Olive Oil Day 2014

23 maggio 2014 | Filed under: Attualità | Posted by: A. S.



Like

0



stampa o scarica

ITALIAN OLIVE OIL DAY 2014 & JOOP JAPAN OLIVE OIL PRIZE 2014



ITALIAN CHAMBER OF
COMMERCE IN JAPAN
在日イタリア商工会議所

organizzato dalla Camera di Commercio Italiana in Giappone (ICCJ) in data 17 maggio 2014, Tokyo

La terza edizione dell'Italian Olive Oil Day si è svolta sabato 17 maggio 2014 presso lo spazio eventi "umu" di TV Asahi

all'interno del rinomato complesso di Roppongi Hills, situato nel cuore commerciale di Tokyo.

La giornata, pensata interamente come un evento di celebrazione e di promozione dell'olio di oliva, è stata strutturata

in tre momenti principali:

- Esposizione, promozione e vendita diretta di prodotti made in Italy

Per tutto il corso della giornata (10-18) 23 espositori (importatori giapponesi e produttori non ancora presenti sul

mercato) hanno presentato più di 80 oli made in Italy attraverso degustazioni e vendita diretta. Sono intervenuti

oltre 400 visitatori tra ristoratori, importatori, distributori e consumatori, offrendo la possibilità agli espositori di operare una triplice azione di market-test, promozione e sviluppo di canali commerciali.

- Seminari educativi

Uno degli obiettivi dell'evento rimane quello di educare il consumatore ad un giusto utilizzo dell'olio di oliva approfondendone la conoscenza a vari livelli, sia produttivo, commerciale che di consumo. Quest'anno sono stati

<http://www.sardegna-reporter.it/?p=2415>

organizzati tre panel ognuno con tre relatori che hanno presentato in maniera esaustiva varie tematiche ai circa

100 partecipanti. I seminari sono stati:

1. "La filiera produttiva: dall'olivo all'olio di oliva" (relatori: Pietro Paolo Arca, Marco Pampaloni, Himeyo Nagatomo)

2. "L'olio di oliva e la cucina italiana" (relatori: Cristiano De Riccardis, Miciyo Yamada, Chef Ryuichi Hamasaki)

3. "Caratterizzazione chimica, caratterizzazione sensoriale e proprietà salutistiche dell'olio di oliva" (relatori: Cristian Marinelli, Marzia Migliorini, Selin Ertur)

- Cerimonia di premiazione degli oli concorrenti alla seconda edizione del JOOP (Japan Olive Oil Prize).

A conclusione della giornata, il Vice-Presidente della ICCJ, Fabrizio Cazzoli, ha annunciato i vincitori del concorso

davanti ad una numerosa platea di giornalisti ed operatori. Il panel degli assaggiatori -tutti certificati in base alle

normative europee- è giunto al verdetto dopo quattro giorni di scrupolosi blind tastings dei 115 oli in concorso provenienti da 6 Paesi.

I vincitori del concorso JOOP Japan Olive Oil Prize 2014, giunto alla seconda edizione sono:

CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO

1) L'Aspromontano (Olearia San Giorgio, Italia, Calabria)

2) Orice Riserva (Frantoio Romano, Italia, Campania)

3) Laudemio (Fattoria di Maiano, Italia, Toscana)

CATEGORIA FRUTTATO MEDIO

1) Cenzino (Az. Agr. Vincenzo Marvulli, Italia, Basilicata)

2) Uliva (Agraria Riva del Garda, Italia, Trentino)

3) Legno d'Olio (Fattoria Altomena srl, Italia, Toscana)

CATEGORIA FRUTTATO INTENSO

1) Gran Pregio Bio (Az. Agr. Caputo Maria, Italia, Puglia)

2) Cherubino (Terraliva, Italia, Sicilia)

3) Fam DOP Irpinia Colline dell'Ufita (Oleificio Fam Sas, Italy, Campania)

MIGLIOR OLIO BIOLOGICO

Gran Pregio Bio (Az. Agr. Caputo Maria, Italia, Puglia)

GRAN MENZIONE OLIO CON MAGGIOR CONTENUTO DI POLIFENOLI:

Gran Pregio Bio (Az. Agr. Caputo Maria, Italia, Puglia)

Inoltre sono state assegnate le seguenti menzioni speciali ad oli di alta qualità che per pochi punti non sono riusciti a

salire sul podio:

<http://www.sardegna-reporter.it/?p=2415>

- Guadagnòlo Dulcis (fruttato medio) e Guadagnòlo Primus (fruttato intenso) (Fattoria Ramerino, Italia, Toscana)

- Monovarietale Dritta "Ago" (fruttato medio) (Az. Agr. La Quagliera, Italia, Abruzzo)

- Villa di Vetrice (fruttato intenso) (Fattoria di Galiga e Vetrice F.lli Grati, Italia, Toscana)

PANEL DEI GIURATI della seconda edizione del JOOP 2014:

Marzia Migliorini (Italia, panel leader JOOP 2014, responsabile ricerca laboratorio chimico merceologico CCIAA Firenze)

Arca Pietro Paolo (Italia, tecnologo alimentare)

De Riccardis Cristiano (Italia, docente Slow Food Italia)

Disanti Raffaele (Italia, assaggiatore ufficiale riconosciuto MIPAAF)

Ertur Selin (Turchia, assaggiatrice ufficiale riconosciuta MIPAAF)

Cristian Marinelli (Italia, responsabile qualità lab. chimico merceologico CCIAA Firenze)

Nagatomo Himeyo (Giappone, assaggiatrice ufficiale riconosciuta MIPAAF)

Pampaloni Marco (Italia, agronomo, panel leader commissione 2 CCIAA Firenze)

Yamada Miciyo (Giappone, giornalista, assaggiatrice ufficiale riconosciuta MIPAAF)

Per la galleria fotografica si prega di far riferimento al seguente link: www.jooprize.com

Si allegano alcune immagini che possono essere utilizzate per la redazione di articoli. Si prega di notificare ICCJ

previamente alla pubblicazione

<http://www.viniesapori.net/articolo/pioggia-di-premi-internazionali-per-l-olio-extravergine-di-agraria-riva-del-garda-2605.html>



26 Maggio 2014 - 16:40
NOVITA' DAL MONDO - Letto: 334 volte

Pioggia di premi internazionali per l'olio extravergine di Agraria Riva del Garda

L'olio extravergine di Agraria Riva del Garda incassa premi prestigiosi a New York, Los Angeles, Tokio e Amburgo: e così si rafforza il mercato estero della cooperativa.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter



A Cleveland, in Ohio, lo chef Jonathon Sawyer, uno dei più famosi degli Stati Uniti, usa abitualmente gli oli extravergini di Agraria Riva nei suoi quattro ristoranti. Nel quinto, appena nato e chiamato "Trentina" in omaggio alle origini della moglie Amelia, l'oro giallo imbottigliato a San Nazzaro è addirittura l'unico condimento in cucina e sui tavoli. Il sultano dell'Oman, che l'olio di Agraria ha scoperto a Milano, ha già chiesto di farlo arrivare nella sua dispensa. A Parigi una cuoca italiana ha lanciato i corsi pratici di ristorazione italiana a domicilio e va per la maggiore tra le mogli di manager e uomini d'affari. Gli oli preferiti? Sissignori, ancora una volta gli extravergini di Agraria Riva...



<http://www.viniesapori.net/articolo/pioggia-di-premi-internazionali-per-l-olio-extravergine-di-agraria-riva-del-garda-2605.html>

Questa serie di aneddoti - assolutamente veri, come è vera la penetrazione della società cooperativa rivana nei mercati più prestigiosi (ad esempio Germania, Inghilterra, Giappone) e in quelli emergenti (come Svezia e Norvegia) - racconta perché Agraria Riva consideri non solo iniezioni di prestigio i ripetuti successi dei suoi olii nei concorsi internazionali, ma un ulteriore veicolo per vendere con profitto all'estero e per aumentare così le potenzialità dell'azienda in questi anni di obiettiva difficoltà dei consumi a livello nazionale.

Se dunque i concorsi hanno questa importante valenza economica, ben si capisce come questa primavera 2014 stia riempiendo d'orgoglio il direttore Fia, il presidente Planchenstainer e ovviamente le centinaia di olivicoltori altogardesani che affidano il loro prezioso raccolto al frantoio di Agraria. Tra aprile e maggio, infatti, gli extravergini di Agraria Riva hanno ricevuto premi straordinari a New York, a Los Angeles, a Tokio e

- per concludere in bellezza - ad Amburgo, dove l'importante rivista di gastronomia "Der Feinschmecker", che assaggio circa un migliaio di etichette, ha inserito Uliva e 46° Parallelo nella "top 50" degli oli mondiali. "Giurie e assaggiatori agli antipodi del globo - spiega con orgoglio il direttore Massimo Fia - ci dicono ormai da anni che i nostri extravergini hanno una qualità che fa breccia tra culture storiche e gastronomiche diverse. E' questa la migliore garanzia che possiamo vendere tranquillamente ovunque e che sui mercati della qualità certificata troviamo porte spalancate".

C'è solo da aggiungere, per la cronaca, che nessuna azienda al mondo può vantare negli ultimi anni i successi di Agraria Riva sul fronte dei concorsi internazionali. Anche questo testimonia che la cooperativa può guardare al futuro con grande serenità.

SCHEDA TECNICA SUI CONCORSI INTERNAZIONALI CHE HANNO PREMIATO GLI OLII DI AGRARIA.

New York - L'olio "Uliva" ha ottenuto la medaglia d'oro al "The New York International Olive Competition". Los Angeles - Medaglia d'argento di "46° Parallelo Monovarietale" e medaglia di bronzo del "46° Parallelo Bio" al "Los Angeles Extra Virgin Olive Oil".

Tokio - Secondo posto con "Uliva" (cat.medium) al "Japan Olive Oil Price Joop".

Amburgo - Sia "Uliva" che "46° Parallelo Monovarietale" (terzo tra gli italiani) sono stati inseriti tra i 50 migliori extravergini del mondo da "Der Feinschmecker", una delle più prestigiose riviste enogastronomiche tedesche.

di Dino Bortone



Le Strade Del Vino E dei Sapori Del Trentino

26 maggio 2014

<http://www.stradedelvinodeltrentino.it/news/1509//IT/PremiInternazionaliAgrariaaRivadelGarda.html>

Premi Internazionali Agraria Riva del Garda

Dal 27.05.2014

Evento proposto da AGRARIA RIVA DEL GARDA,

L'OLIO EXTRAVERGINE DI AGRARIA RIVA INCASSA PREMI PRESTIGIOSI A NEW YORK, LOS ANGELES, TOKIO E AMBURGO: E COSÌ SI RAFFORZA IL MERCATO ESTERO DELLA COOPERATIVA

A Cleveland, in Ohio, lo chef Jonathon Sawyer, uno dei più famosi degli Stati Uniti, usa abitualmente gli oli extravergini di Agraria Riva nei suoi quattro ristoranti. Nel quinto, appena nato e chiamato "Trentina" in omaggio alle origini della moglie Amelia, l'oro giallo imbottigliato a San Nazzaro è addirittura l'unico condimento in cucina e sui tavoli. Il sultano dell'Oman, che l'olio di Agraria ha scoperto a Milano, ha già chiesto di farlo arrivare nella sua dispensa. A Parigi una cuoca italiana ha lanciato i corsi pratici di ristorazione italiana a domicilio e va per la maggiore tra le mogli di manager e uomini d'affari. Gli oli preferiti? Sissignori, ancora una volta gli extravergini di Agraria Riva...



Questa serie di aneddoti - assolutamente veri, come è vera la penetrazione della società cooperativa rivana nei mercati più prestigiosi (ad esempio Germania, Inghilterra, Giappone) e in quelli emergenti (come Svezia e Norvegia) - racconta perché Agraria Riva consideri non solo iniezioni di prestigio i ripetuti successi dei suoi oli nei concorsi internazionali, ma un ulteriore veicolo per vendere con profitto all'estero e per aumentare così le potenzialità dell'azienda in questi anni di obiettiva difficoltà dei consumi a livello nazionale.

Se dunque i concorsi hanno questa importante valenza economica, ben si capisce come questa primavera 2014 stia riempiendo d'orgoglio il direttore Fia, il presidente Planchenstainer e ovviamente le centinaia di olivicoltori altogardesani che affidano il loro prezioso raccolto al frantoio di Agraria. Tra aprile e maggio, infatti, gli extravergini di Agraria Riva hanno ricevuto premi straordinari a New York, a Los Angeles, a Tokio e - per concludere in bellezza - ad Amburgo, dove l'importante rivista di gastronomia "Der Feinschmecker", che assaggio circa un migliaio di etichette, ha inserito Uliva e 46° Parallelo nella "top 50" degli oli mondiali.

"Giurie e assaggiatori agli antipodi del globo - spiega con orgoglio il direttore Massimo Fia - ci dicono ormai da anni che i nostri extravergini hanno una qualità che fa breccia tra culture storiche e gastronomiche diverse. E' questa la migliore garanzia che possiamo vendere tranquillamente ovunque e che sui mercati della qualità certificata troviamo porte spalancate".

C'è solo da aggiungere, per la cronaca, che nessuna azienda al mondo può vantare negli ultimi anni i successi di Agraria Riva sul fronte dei concorsi internazionali. Anche questo testimonia che la cooperativa può guardare al futuro con grande serenità.

Le Strade Del Vino E dei Sapori Del Trentino

26 maggio 2014

<http://www.stradedelvinodeltrentino.it/news/1509//IT/PremiInternazionaliAgrariaRivadelGarda.html>

SCHEDA TECNICA SUI CONCORSI INTERNAZIONALI CHE HANNO PREMIATO GLI OLII DI AGRARIA:

New York - L'olio "Uliva" ha ottenuto la medaglia d'oro al "The New York International Olive Competition".

Los Angeles - Medaglia d'argento di "46° Parallelo Monovarietale" e medaglia di bronzo del "46° Parallelo Bio" al "Los Angeles Extra Virgin Olive Oil".

Tokio - Secondo posto con "Uliva" (cat.medium) al "Japan Olive Oil Price Joop"

Amburgo - Sia "Uliva" che "46° Parallelo Monovarietale" (terzo tra gli italiani) sono stati inseriti tra i 50 migliori extravergini del mondo da "Der Feinschmecker", una delle più prestigiose riviste enogastronomiche tedesche.

Agraria Riva del Garda, azienda storica nel settore vitivinicolo e oleario dell'Alto Garda, con le sue produzioni eccellenti promuove non solo una personale cultura della qualità, ma anche una forte attenzione verso il proprio territorio.

La cooperativa, fondata nel 1926, oggi riunisce circa 350 soci valorizzando la produzione agricola locale - dalla raccolta alla lavorazione fino alla commercializzazione diretta presso il proprio punto vendita dei prodotti tipici - e puntando sul concetto di filiera corta, dal produttore al consumatore. Queste caratteristiche fanno di Agraria un sistema economico integrato per lo sviluppo del territorio del Garda Trentino.

Per informazioni:

Agraria Riva del Garda - Società Cooperativa

Loc. San Nazzaro, 4 - 38066 Riva del Garda (TN)

Tel. ☎ 0464 552131 - Fax 0464 560904

Web: www.agririva.it

E-mail: info@agririva.it

I migliori oli del Garda

Il concorso "L'Oro del Benaco" ha visto il confronto fra 40 oli Dop esaminati da due giurie. I premi per il fruttato leggero alla sponda orientale del lago, mentre per i fruttati medi le sponde bresciana e trentina

OO M



Il Consorzio dell'olio Dop Garda è tra i più prestigiosi e attivi tra i consorzi di tutela legati alle denominazioni di origine protetta. Noi lo seguiamo da anni con ammirazione, riuscendo nell'obiettivo di valorizzare al meglio le produzioni a marchio Dop. Come nel caso di questa operazione che volentieri riportiamo in grande evidenza, perché si sforza a unire in una unica realtà tutti i concorsi oleari che prima si svolgevano separatamente, in più sedi, dal momento che sono le tre zone del Dop garda: sponda bresciana, orientale e trentina. L'idea di riunire in un'unica competizione i concorsi che fino a due anni fa si svolgevano autonomamente nell'area gadesana, è un'ottima idea. Si rafforza il prestigio del Premio, che nel caso specifico si chiama "L'Oro del Benaco". Di seguito la nota stampa di Studio Cru.

Si è tenuta a Gardone Riviera (BS) la serata di premiazione della seconda edizione del Concorso L'Oro del Benaco. Quaranta gli extravergine Garda Dop esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti. I primi dieci classificati sono stati esaminati quindi da una giuria di non professionisti, composta da chef, ristoratori, giornalisti enogastronomici e consumatori.

Nella categoria **fruttato leggero** prima classificata la **Turri Fratelli Srl** per l'Olio Garda Dop Orientale, seconda l'Azienda Agricola **Costadoro** (Garda D.O.P. Orientale) e terza Speck Stube sas – Le Creve (Garda Dop). La giuria dei non professionisti ha invece premiato l'Az. Agricola **Il Brolo** per l'Olio Garda Dop Bresciano "Monocultivar Casaliva".

Nella categoria **fruttato medio**, prima classificata la cooperativa **San Felice del Benaco** (Garda Dop Bresciano), seconda la società agricola **Rocca Pietro e Rita** (Garda Dop Bresciano) e terzo il Consorzio **Olivicoltori Malcesine** (Garda Dop Orientale). Il premio di chef, consumatori e giornalisti è invece andato all'**Agraria Riva del Garda** per l'Olio Garda Dop Trentino "Uliva".

La serata, che si è tenuta all'Istituto Alberghiero Caterina de' Medici di Gardone Riviera con la cucina del Ristorante Antica Cascina San Zago, ha segnato anche la chiusura della Rassegna Gastronomica Valtenesi con Gusto 2013, che ha visto da novembre ad aprile i prodotti del territorio protagonisti di 7 cene a Km 0 su iniziativa del Consorzio Olio Garda Dop.

"Il concorso L'oro del Benaco – ha detto **Andrea Bertazzi**, presidente del Consorzio – da due anni a questa parte riunisce in un'unica competizione i vari concorsi che prima venivano organizzati sulle sponde del Garda. Rappresenta un momento di confronto molto importante, nel quale emergono differenze e specificità nell'ambito delle caratteristiche peculiari della Dop Garda. Un territorio che continua a crescere puntando ormai all'eccellenza sotto ogni aspetto".



28 maggio 2014

<http://www.enopress.it/it/larte-del-bere-ita/manifestazioni-mostre-fiore/25415-loro-del-benaco-premia-i-migliori-oli-del-garda.html>



L'ORO DEL BENACO PREMIA I MIGLIORI OLI DEL GARDA



Dettagli

-  Categoria: Manifestazioni mostre fiere
-  Creato Mercoledì, 28 Maggio 2014 17:35
-  Scritto da Michele
-  Visite: 75

(www.enopress.it). Il concorso ha visto confrontarsi 40 oli Garda DOP esaminati da due giurie. I premi per i fruttato leggero nella zona orientale, tra i fruttati medi primeggiano bresciani e trentini.

Arrivano uno dalla sponda veronese e uno da quella bresciana i migliori Olio Garda DOP dell'ultima campagna olivicola. È questo il risultato della seconda edizione del Concorso L'Oro del Benaco, la cui serata di premiazione si è tenuta martedì 27 maggio a Gardone Riviera (BS).

Quaranta gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2013 esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti. I primi dieci classificati sono stati sottoposti al giudizio di una giuria di non professionisti, composta da chef, ristoratori, giornalisti enogastronomici e consumatori.

Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la Turri Fratelli Srl con l'Olio Garda D.O.P. Orientale (toni fruttati leggeri con rimandi al carciofo, gusto avvolgente e morbido, in chiusura apprezzabile la mandorla) seconda l'Azienda Agricola Costadoro (Garda D.O.P. Orientale) e terza Speck Stube sas – Le Creve (Garda Dop). Selezionati dalla stessa giuria anche Franzini Sas (Olio Garda DOP Orientale) e l'Az. Agricola Il Brolo per l'Olio Garda D.O.P. Bresciano "Monocultivar Casaliva" premiato dalla giuria dei non professionisti.

Nella categoria fruttato medio, prima classificata la cooperativa San Felice del Benaco con il Garda D.O.P. Bresciano (fruttato verde di oliva, eleganti sentori erbacei, di carciofo e frutta secca, al gusto leggere sensazioni amare e piccanti, finali dai toni mandorlati). Seconda la società agricola Rocca Pietro e Rita (Garda D.O.P. Bresciano) e terzo il Consorzio Olivicoltori Malcesine (Garda D.O.P. Orientale). Selezionati: l'Az. Agricola Il Brolo con l'Olio Garda DOP Bresciano "Monocultivar Leccino" e l'Agraria Riva Del Garda con l'Olio Garda D.O.P. Trentino "Uliva" che ha vinto il premio di chef, consumatori e giornalisti.



28 maggio 2014

<http://www.enopress.it/it/larte-del-bere-ita/manifestazioni-mostre-fiore/25415-l-oro-del-benaco-premia-i-migliori-oli-del-garda.html>

"Il concorso L'oro del Benaco – ha detto **Andrea Bertazzi**, presidente del Consorzio – da due anni a questa parte riunisce in un'unica competizione i vari concorsi che prima venivano organizzati sulle sponde del Garda. Rappresenta un momento di confronto molto importante, nel quale emergono differenze e specificità nell'ambito delle caratteristiche peculiari della DOP Garda. Un territorio che continua a crescere puntando ormai all'eccellenza sotto ogni aspetto".

La serata, che si è tenuta all'Istituto Alberghiero Caterina De Medici di Gardone Riviera con la cucina del Ristorante Antica Cascina San Zago, ha segnato anche la chiusura della decima edizione della Rassegna Gastronomica Valtenesi con Gusto 2013, che ha visto da novembre ad aprile i prodotti del territorio protagonisti di 7 cene a Km 0 su iniziativa del Consorzio Olio Garda DOP.

"Quest'anno – ha spiegato **Gianluigi Marsiletti**, uno degli organizzatori – abbiamo volutamente ridotto il numero di ristoranti, tolto gli alberghi e gli ambienti con servizi di catering, dando risalto al lavoro degli chef. Dopo dieci anni, centinaia di cene e migliaia di partecipanti, possiamo dire che Valtenesi con Gusto è una rassegna gastronomica che ha funzionato, valorizzando, come da suo intento, l'olio del Garda e il territorio gardesano".

L'ORO DEL BENACO PREMIA I MIGLIORI OLI DEL GARDA

Il concorso ha visto confrontarsi 40 oli Garda DOP esaminati da due giurie. I premi per i fruttato leggero nella zona orientale, tra i fruttati medi primeggiano bresciani e trentini.

Vicenza, 28/05/2014 ([informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi](#)) Arrivano uno dalla sponda veronese e uno da quella bresciana i migliori Olio Garda DOP dell'ultima campagna olivicola. È questo il risultato della seconda edizione del Concorso L'Oro del Benaco, la cui serata di premiazione si è tenuta martedì 27 maggio a [Gardone Riviera](#) (BS).

Quaranta gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2013 esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti. I primi dieci classificati sono stati sottoposti al giudizio di una giuria di non professionisti, composta da chef, ristoratori, giornalisti enogastronomici e consumatori.

Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la Turri Fratelli Srl con l'Olio Garda D.O.P. Orientale (toni fruttati leggeri con rimandi al carciofo, gusto avvolgente e morbido, in chiusura apprezzabile la mandorla) seconda l'Azienda Agricola Costadoro (Garda D.O.P. Orientale) e terza Speck Stube sas – Le Creve (Garda Dop). Selezionati dalla stessa giuria anche Franzini Sas (Olio Garda DOP Orientale) e l'Az. Agricola Il [Brolo](#) per l'Olio Garda D.O.P. Bresciano "Monocultivar Casaliva" premiato dalla giuria dei non professionisti.

Nella categoria fruttato medio, prima classificata la cooperativa [San Felice del Benaco](#) con il Garda D.O.P. Bresciano (fruttato verde di oliva, eleganti sentori erbacei, di carciofo e frutta secca, al gusto leggere sensazioni amare e piccanti, finali dai toni mandorlati). Seconda la società agricola Rocca Pietro e Rita (Garda D.O.P. Bresciano) e terzo il Consorzio Olivicoltori [Malcesine](#) (Garda D.O.P. Orientale). Selezionati: l'Az. Agricola Il [Brolo](#) con l'Olio Garda DOP Bresciano "Monocultivar Leccino" e l'Agraria Riva Del Garda con l'Olio Garda D.O.P. [Trentino](#) "Uliva" che ha vinto il premio di chef, consumatori e giornalisti.

"Il concorso L'oro del [Benaco](#) – ha detto Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio – da due anni a questa parte riunisce in un'unica competizione i vari concorsi che prima venivano organizzati sulle sponde del Garda. Rappresenta un momento di confronto molto importante, nel quale emergono differenze e specificità nell'ambito delle caratteristiche peculiari della DOP Garda. Un territorio che continua a crescere puntando ormai all'eccellenza sotto ogni aspetto".

La serata, che si è tenuta all'Istituto Alberghiero Caterina De Medici di [Gardone Riviera](#) con la cucina del Ristorante Antica Cascina San Zago, ha segnato anche la chiusura della decima edizione della Rassegna Gastronomica Valtenesi con Gusto 2013, che ha visto da novembre ad aprile i prodotti del territorio protagonisti di 7 cene a Km 0 su iniziativa del Consorzio Olio Garda DOP.

"Quest'anno – ha spiegato Gianluigi Marsiletti, uno degli organizzatori – abbiamo volutamente ridotto il numero di ristoranti, tolto gli alberghi e gli ambienti con servizi di catering, dando risalto al lavoro degli chef. Dopo dieci anni, centinaia di cene e migliaia di partecipanti, possiamo dire che Valtenesi con Gusto è una rassegna gastronomica che ha funzionato, valorizzando, come da suo intento, l'olio del Garda e il territorio gardesano".

Frantoio Turri e Cooperativa San Felice primi classificati a “L'Oro del Benaco”

Il concorso L'Oro del Benaco ha premiato come miglior Garda Dop fruttato leggero, il Frantoio Turri di Cavaion Veronese (Vr). Nella categoria fruttato medio, primo posto per la cooperativa bresciana San Felice del Benaco

Il concorso ha visto confrontarsi 40 oli Garda Dop esaminati da due giurie. I premi per i fruttati leggeri nella zona orientale, tra i fruttati medi primeggiano bresciani e trentini. Arrivano uno dalla sponda veronese e uno da quella bresciana i migliori Oli Garda Dop dell'ultima campagna olivicola. È questo il risultato della seconda edizione del concorso L'Oro del Benaco.



Italia a Tavola

28 maggio 2014

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=34646>

Nella categoria **fruttato leggero** prima classificata è stata la **Turri Fratelli srl** di Cavaion Veronese (Vr), con l'Olio Garda Dop Orientale (toni fruttati leggeri con rimandi al carciofo, gusto avvolgente e morbido, in chiusura apprezzabile la mandorla), seconda l'azienda agricola **Costadoro** (Garda Dop Orientale) e terza **Speck Stube sas - Le Creve** (Garda Dop).

La menzione speciale di oli "Selezionati", attribuita dalla giuria dei non professionisti composta da chef, consumatori e giornalisti, è andata alla **Franzini Sas** (Olio Garda Dop Orientale) e all'azienda agricola **Il Brolo** (Olio Garda Dop Bresciano "Monocultivar Casaliva").

Nella categoria **fruttato medio**, prima classificata la cooperativa **San Felice del Benaco** con il Garda Dop Bresciano (fruttato verde di oliva, eleganti sentori erbacei, di carciofo e frutta secca, al gusto leggere sensazioni amare e piccanti, finali dai toni mandorlati). Seconda la società agricola **Rocca Pietro e Rita** (Garda Dop Bresciano) e terzo il **Consorzio Olivicoltori Malcesine** (Garda Dop Orientale).

Premio speciale "Selezionati" all'**Agraria Riva Del Garda** con l'Olio Garda Dop Trentino "Uliva" e di nuovo all'azienda agricola **Il Brolo** con l'Olio Garda Dop Bresciano "Monocultivar Leccino".



Nella foto, da sinistra: Gianluigi Marsiletti, Laura Turri, Giovanni Turri e Andrea Bertazzi

Italia a Tavola

28 maggio 2014

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=34646>

Quaranta gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2013 esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti. I primi dieci classificati sono stati sottoposti al giudizio di una giuria di non professionisti, composta da chef, ristoratori, giornalisti enogastronomici e consumatori.

«Il concorso l'Oro del Benaco - ha detto **Andrea Bertazzi**, presidente del Consorzio - da due anni a questa parte riunisce in un'unica competizione i vari concorsi che prima venivano organizzati sulle sponde del Garda. Rappresenta un momento di confronto molto importante, nel quale emergono differenze e specificità nell'ambito delle caratteristiche peculiari della Dop Garda. Un territorio che continua a crescere puntando ormai all'eccellenza sotto ogni aspetto».

La serata, che si è tenuta all'Istituto Alberghiero Caterina De Medici di Gardone Riviera con la cucina del Ristorante Antica Cascina San Zago, ha segnato anche la chiusura della decima edizione della Rassegna Gastronomica Valtenesi con Gusto 2013, che ha visto da novembre ad aprile i prodotti del territorio protagonisti di 7 cene a Km 0 su iniziativa del Consorzio Olio Garda Dop.

«Quest'anno - ha spiegato **Gianluigi Marsiletti**, uno degli organizzatori - abbiamo volutamente ridotto il numero di ristoranti, tolto gli alberghi e gli ambienti con servizi di catering, dando risalto al lavoro degli chef. Dopo dieci anni, centinaia di cene e migliaia di partecipanti, possiamo dire che Valtenesi con Gusto è una rassegna gastronomica che ha funzionato, valorizzando, come da suo intento, l'olio del Garda e il territorio gardesano».

[http://www.vallesabbianews.it/notizie-it/\(Garda,Valtenesi\)-L'Oro-del-Benaco-premia-i-migliori-oli-del-Garda-28589.html](http://www.vallesabbianews.it/notizie-it/(Garda,Valtenesi)-L'Oro-del-Benaco-premia-i-migliori-oli-del-Garda-28589.html)

28 Maggio 2014, 17.00

Garda Valtenesi
Concorsi

 **Consiglia**

 **Condividi**

 **Tweet**

 **+1**

 **tumblr.**

L'Oro del Benaco premia i migliori oli del Garda

di Redazione

Il concorso ha visto confrontarsi 40 oli Garda Dop esaminati da due giurie. I premi per i fruttato leggero nella zona orientale, tra i fruttati medi primeggiano bresciani e trentini.



 **Pin it**

Arrivano uno dalla sponda veronese e uno da quella bresciana i migliori Olio Garda Dop dell'ultima campagna olivicola. È questo il risultato della seconda edizione del Concorso L'Oro del Banaco, la cui serata di premiazione si è tenuta martedì 27 maggio a Gardone Riviera (BS).

Quaranta gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2013 esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti. I primi dieci classificati sono stati sottoposti al giudizio di

una giuria di non professionisti, composta da chef, ristoratori, giornalisti enogastronomici e consumatori.

Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la **Turri Fratelli Srl** con l'Olio Garda D.O.P. Orientale (toni fruttati leggeri con rimandi al carciofo, gusto avvolgente e morbido, in chiusura apprezzabile la mandorla) seconda l'Azienda Agricola Costadoro (Garda D.O.P. Orientale) e terza Speck Stube sas – Le Creve (Garda Dop). Selezionati dalla stessa giuria anche Franzini Sas (Olio Garda DOP Orientale) e l'**Az. Agricola Il Brolo** per l'Olio Garda D.O.P. Bresciano "Monocultivar Casaliva" premiato dalla giuria dei non professionisti.

[http://www.vallesabbianews.it/notizie-it/\(Garda,Valtenesi\)-L'Oro-del-Benaco-premia-i-migliori-oli-del-Garda-28589.html](http://www.vallesabbianews.it/notizie-it/(Garda,Valtenesi)-L'Oro-del-Benaco-premia-i-migliori-oli-del-Garda-28589.html)

Nella categoria fruttato medio, prima classificata la **cooperativa San Felice del Benaco** con il Garda D.O.P. Bresciano (fruttato verde di oliva, eleganti sentori erbacei, di carciofo e frutta secca, al gusto leggere sensazioni amare e piccanti, finali dai toni mandorlati). Seconda la società agricola Rocca Pietro e Rita (Garda D.O.P. Bresciano) e terzo il Consorzio Olivicoltori Malcesine (Garda D.O.P. Orientale). Selezionati: l'Az. Agricola Il Brolo con l'Olio Garda DOP Bresciano "Monocultivar Leccino" e l'**Agraria Riva Del Garda** con l'Olio Garda D.O.P. Trentino "Uliva" che ha vinto il premio di chef, consumatori e giornalisti.

"Il concorso L'oro del Benaco – ha detto Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio – da due anni a questa parte riunisce in un'unica competizione i vari concorsi che prima venivano organizzati sulle sponde del Garda. Rappresenta un momento di confronto molto importante, nel quale emergono differenze e specificità nell'ambito delle caratteristiche peculiari della DOP Garda. Un territorio che continua a crescere puntando ormai all'eccellenza sotto ogni aspetto".

La serata, che si è tenuta all'Istituto Alberghiero Caterina De Medici di Gardone Riviera con la cucina del Ristorante Antica Cascina San Zago, ha segnato anche la chiusura della decima edizione della Rassegna Gastronomica Valtenesi con Gusto 2013, che ha visto da novembre ad aprile i prodotti del territorio protagonisti di 7 cene a Km 0 su iniziativa del Consorzio Olio Garda DOP.

"Quest'anno – ha spiegato Gianluigi Marsiletti, uno degli organizzatori – abbiamo volutamente ridotto il numero di ristoranti, tolto gli alberghi e gli ambienti con servizi di catering, dando risalto al lavoro degli chef. Dopo dieci anni, centinaia di cene e migliaia di partecipanti, possiamo dire che Valtenesi con Gusto è una rassegna gastronomica che ha funzionato, valorizzando, come da suo intento, l'olio del Garda e il territorio gardesano".

In foto la premiazione della Cooperativa San Felice

<http://www.beverfood.com/oro-benaco-premia-migliori-oli-garda/>29/05/2014 | Categoria Notizie **Food** | 355 letture

L'ORO DEL BENACO PREMIA I MIGLIORI OLI DEL GARDA

[Scegli Tu!](#)[► Bibite](#)[► Bevande](#)[► Olio oliva](#)[► Olio Dop](#)

Arrivano uno dalla sponda veronese e uno da quella bresciana i migliori Olio Garda DOP dell'ultima campagna olivicola. È questo il risultato della seconda edizione del Concorso L'Oro del Banaco, la cui serata di premiazione si è tenuta martedì 27 maggio a Gardone Riviera (BS).

Quaranta gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2013 esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti. I primi dieci classificati sono stati sottoposti al giudizio di una giuria di non professionisti, composta da chef, ristoratori, giornalisti enogastronomici e consumatori.

Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la Turri Fratelli Srl con l'Olio Garda D.O.P. Orientale (toni fruttati leggeri con rimandi al carciofo, gusto avvolgente e morbido, in chiusura apprezzabile la mandorla) seconda l'Azienda Agricola Costadoro (Garda D.O.P. Orientale) e terza Speck Stube sas – Le Creve (Garda Dop). Selezionati dalla stessa giuria anche Franzini Sas (Olio Garda DOP Orientale) e l'Az. Agricola Il Brolo per l'Olio Garda D.O.P. Bresciano "Monocultivar Casaliva" premiato dalla giuria dei non professionisti.

Nella categoria fruttato medio, prima classificata la cooperativa San Felice del Benaco con il Garda D.O.P. Bresciano (fruttato verde di oliva, eleganti sentori erbacei, di carciofo e frutta secca, al gusto leggere sensazioni amare e piccanti, finali dai toni mandorlati). Seconda la società agricola Rocca Pietro e Rita (Garda D.O.P. Bresciano) e terzo il Consorzio Olivicoltori Malcesine (Garda D.O.P. Orientale). Selezionati: l'Az. Agricola Il Brolo con l'Olio Garda DOP Bresciano "Monocultivar Leccino" e l'Agraria Riva Del Garda con l'Olio Garda D.O.P. Trentino "Uliva" che ha vinto il premio di chef, consumatori e giornalisti.



29 maggio 2014

<http://vivabacco2punto0.org/2014/05/29/loro-del-benaco-premia-i-migliori-oli-garda-dop-la-zona-orientale-primeggia-per-i-fruttato-leggero-tra-i-fruttati-medi-bresciani-e-trentini/>

“L’Oro del Benaco” premia i migliori Oli Garda DOP: la zona orientale primeggia per i fruttato leggero, tra i fruttati medi bresciani e trentini.

Di Enrico Grazioli / maggio 29, 2014 / Enogastronomia & viaggi / [Lascia un commento](#)





29 maggio 2014

<http://vivabacco2punto0.org/2014/05/29/loro-del-benaco-premia-i-migliori-oli-garda-dop-la-zona-orientale-primeggia-per-i-fruttato-leggero-tra-i-fruttati-medi-bresciani-e-trentini/>

Arrivano uno dalla sponda veronese e uno da quella bresciana i migliori Olio Garda DOP dell'ultima campagna olivicola. Esattamente da Cavaion Veronese e da San Felice del Benaco e sono, per la categoria fruttato leggero, l'Olio extravergine di oliva Garda Veronese DOP di Turri (toni fruttati leggeri con rimandi al carciofo, gusto avvolgente e morbido, in chiusura apprezzabile la mandorla) e, per la categoria fruttato medio, l'Olio extravergine di oliva Garda Bresciano DOP della Cooperativa agricola San Felice (fruttato verde di oliva, eleganti sentori erbacei, di carciofo e frutta secca, al gusto leggere sensazioni amare e piccanti, finali dai toni mandorlati).



— Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio Olio Garda DOP

È



— Al centro Laura Turri dell'azienda Turri di Cavaion Veronese

questo il risultato della seconda edizione del Concorso L'Oro del Benaco, la cui serata di premiazione si è tenuta martedì 27 maggio a Gardone Riviera (BS). Gli assaggiatori professionisti hanno esaminato extravergini Garda Dop della campagna olearia 2013 e i primi dieci classificati sono stati sottoposti al giudizio di una giuria di non professionisti, composta da chef, ristoratori, giornalisti enogastronomici e consumatori.

“Il concorso L'oro del Benaco – ha detto Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio – da due anni a questa parte riunisce in un'unica competizione i vari concorsi che prima venivano organizzati sulle sponde del Garda. Rappresenta un momento di confronto molto importante, nel quale emergono differenze e specificità nell'ambito delle caratteristiche peculiari della DOP Garda. Un territorio che continua a crescere puntando ormai all'eccellenza sotto ogni aspetto”.



29 maggio 2014

<http://vivabacco2punto0.org/2014/05/29/loro-del-benaco-premia-i-migliori-oli-garda-dop-la-zona-orientale-primeggia-per-i-fruttato-leggero-tra-i-fruttati-medi-bresciani-e-trentini/>

La serata, che si è tenuta all'Istituto Alberghiero Caterina De Medici di Gardone Riviera con la cucina del Ristorante Antica Cascina San Zago, ha segnato anche la chiusura della decima edizione della Rassegna Gastronomica Valtenesi con Gusto 2013, che ha visto da novembre ad aprile i prodotti del territorio protagonisti di 7 cene a Km 0 su iniziativa del Consorzio Olio Garda DOP.

“Quest’anno – ha spiegato Gianluigi Marsiletti, uno degli organizzatori – abbiamo volutamente ridotto il numero di ristoranti, tolto gli alberghi e gli ambienti con servizi di catering, dando risalto al lavoro degli chef e la possibilità ai partecipanti di tornare a mangiare nei locali selezionati. Dopo dieci anni, centinaia di cene e migliaia di partecipanti, possiamo dire che Valtenesi con Gusto è una rassegna gastronomica che ha funzionato, valorizzando, come da suo intendo, l’olio del Garda e il territorio gardesano”.



— Pierpaolo Vezzola della Cooperativa Agricola San Felice

GLI OLI PREMIATI

categoria fruttato leggero

1° classificato

TURRI FRATELLI SRL – per l'Olio Garda DOP Orientale

2° classificato

AZ. AGR. COSTADORO – per l'Olio Garda DOP Orientale

3° classificato

SPECK STUBE SAS – LE CREVE – per l'Olio Garda DOP Orientale

Selezionato

FRANZINI SAS – per l'Olio Garda DOP Orientale

Selezionato (anche da giuria non professionista)

AZ. AGR. IL BROLO – per l'Olio Garda DOP Bresciano “Monocultivar Casaliva”

categoria fruttato medio

1° classificato

COOP. AGRICOLA SAN FELICE DEL BENACO – per l'Olio Garda DOP Bresciano

2° classificato

SOC. AGR. ROCCA PIETRO E RITA – per l'Olio Garda DOP Bresciano

3° classificato

CONSORZIO OLIVICOLTORI MALCESINE – per l'Olio Garda DOP Orientale

Selezionato

AZ. AGR. IL BROLO – per l'Olio Garda DOP Bresciano “Monocultivar Leccino”

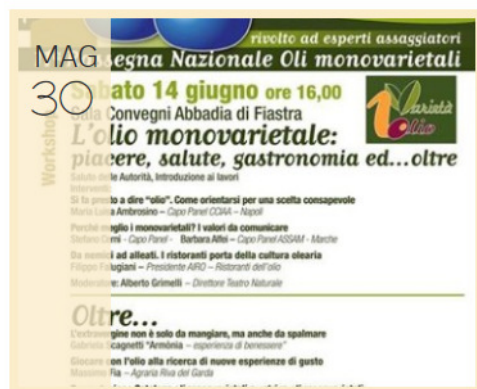
Selezionato (anche da giuria non professionista)

AGRARIA RIVA DEL GARDA – per l'Olio Garda DOP Trentino “Uliva”



30 maggio 2014

<http://www.oleonauta.com/happy-olids/>



Happy Olids

Olids, i giorni di festa per l'olio extra vergine d'oliva

La Rassegna Nazionale degli oli monovarietali arriva all'undicesima edizione e si arricchisce di nuovi appuntamenti e iniziative, diventando un appuntamento irrinunciabile per esperti, buongustai e famiglie. Il 14 e 15 giugno due giorni ricchi di gusto ed esperienze

29 0 Google +0 0

Il 14 e 15 giugno la manifestazione OLIDAYS debutterà nella splendida cornice dell'Abbadia di Fiastra in occasione della 11ª Edizione della "Rassegna Nazionale degli oli monovarietali", organizzata dall'Assam.

Una due giorni intensa, ricca di iniziative rivolte ad esperti, buongustai e famiglie.

Circa quaranta aziende provenienti da diverse regioni italiane proporranno il loro prodotti di eccellenza selezionati dal Panel regionale ASSAM-Marche: Ascolana tenera, Coroncina, Pendolino, Bosana, Ravece, Verdello, Gentile dell'Aquila e tante altre varietà per incuriosire i palati dei visitatori. Oltre all'olio, i produttori presenteranno le eccellenze italiane a base di olio, nonché qualche curiosità, come la birra alle olive...

Una manifestazione di assoluto rilievo nazionale che richiama ogni anno centinaia e centinaia di visitatori.

Per tecnici ed esperti assaggiatori sono previste diverse sedute di assaggio, un seminario di aggiornamento sugli oli monovarietali, il gioco a squadre "Indovina la varietà", giunto alla settima edizione, e per finire "La disfida degli oli monovarietali" - Marche e Toscana a confronto.

Sabato 14 giugno alle 16.00 presso la sala Convegni dell'Abbadia di Fiastra si terrà il Workshop dal titolo "Oli monovarietali: piacere, salute, gastronomia ed...oltre" il cui programma presentiamo qui di seguito:

"Oli monovarietali: piacere, salute, gastronomia"

Si fa presto a dire "olio". Come orientarsi per una scelta consapevole - Maria Luisa Ambrosino - Capo Panel CCIAA - Napoli

Perché meglio i monovarietali? I valori da comunicare - Stefano Cerni - Capo Panel Assoprol Perugia, Barbara Alfei - Capo Panel ASSAM - Marche

Da nemici ad alleati. I ristoranti porta della cultura olearia - Filippo Falugiani - Presidente AIRO - Ristoranti dell'olio

Moderatore: Alberto Grimaldi - Direttore Teatro Naturale

"Oltre ..."

L'extravergine non è solo da mangiare, ma anche da spalmare - Gabriela Scagnetti "Armonia - esperienza di benessere"

Giocare con l'olio alla ricerca di nuove esperienze di gusto - Massimo Fia - Agraria Riva del Garda

Pubblicazioni e riconoscimenti

- Presentazione Catalogo oli monovarietali e vetrina oli monovarietali

- Consegnare riconoscimenti agli oli di eccellenza e alle varietà di nuova presentazione

Moderatore Antonio Ricci - Olivo e Olio, New Business Media

Olids sarà però anche un appuntamento per famiglie, bambini e buongustai, quindi saranno numerose quest'anno le iniziative rivolte a un largo pubblico, a partire dal mini corso "Profumi e sapori degli oli monovarietali" agli eventi gastronomici "Mangiando si impara", dove gli oli monovarietali incontrano pani e legumi della tradizione marchigiana.

Una apposita sezione riservata ai ragazzi - OLIO & BIMBI, prevede il premio "Baby assaggiatore olio 2014" (sabato) e il gioco "Caccia al...l'olio" (domenica).

Ricca la sezione "OLIO & BENESSERE", con i laboratori sensoriali "Con le mani nell'olio" a cura di Armonia - Esperienza di benessere, e "Unge e lava" per imparare a fare il sapone.

		30 maggio 2014
http://www.oleonauta.com/happy-oladays/		

Largo agli sportivi nella sezione OLIO & SPORT, "Oli monovarietali e nordic walking - un binomio di piacere e salute" (domenica).

Gli assaggiatori professionisti dell'Associazione Flavor - culturadigusto saranno disponibili a guidare il pubblico in un percorso sensoriale alla scoperta del ricco mondo degli oli monovarietali.

La manifestazione è ad ingresso libero, tutti gli appuntamenti sono gratuiti (tranne gli eventi gastronomici, costo 5,00 euro), ma la prenotazione è obbligatoria, fino ad esaurimento posti disponibili.

Il programma dettagliato dell'intera manifestazione e delle singole sezioni può essere consultato sul sito www.assam.marche.it, www.olimonovarietali.it, www.vetrinaolimonovarietali.it

di C. S.

pubblicato in www.teatronaturale.it il 28 maggio 2014 in Strettamente Tecnico > Eventi

<http://it.paperblog.com/l-italia-fa-il-pieno-di-best-in-class-al-nyiooc-2014-2284576/>

L'Italia fa il pieno di “Best in Class” al NYIOOC 2014.

Da [Primolio](#)



Nella foto (da sx): Baccouri, Liris, Lauro e Roux.

E' l'Italia, con i 5 premi assoluti “Best in Class” a fare il pieno di riconoscimenti nell'edizione 2014 del “New York International Olive Oil Competition - NYIOOC”. Già avviata la stagione dei premi oleari internazionali che, in varie parti del mondo ed al fine di decretarne i migliori per qualità, sottopongono al giudizio di un panel indipendente e di professionisti gli oli extravergine in concorso. Tra tutti si

<http://it.paperblog.com/l-italia-fa-il-pieno-di-best-in-class-al-nyiooc-2014-2284576/>

distingue, per numero di campioni esaminati e per l'alta qualità degli oli presentati in concorso, il NYIOOC, giunto soltanto alla sua seconda edizione e che già annovera nel concorso ben 651 differenti campioni provenienti da 24 paesi produttori. Il concorso, avviato lo scorso 7 aprile a New York presso la prestigiosa location del The Culinary Center, ha decretato, nel corso della conferenza stampa in streaming mondiale, i migliori extravergine al mondo per l'anno 2014. Nel corso della diretta web il presidente del NYIOOC – Curtis Cord – ha snocciolato i numeri del concorso, soffermandosi sul grande risultato nel suo complesso della pattuglia italiana al concorso. Tra i 141 campioni di olio extravergine di oliva italiani arrivati alla kermesse newyorkese quest'anno, spiega Cord, sono stati riconosciuti quali migliori della propria categoria (Best in Class) ben 5 oli, record assoluto di questa seconda edizione del concorso. A questi, vanno aggiunti i 41 premi "Gold" ed i 20 "Silver" medal conquistati dall'Italia nel suo complesso. Su tutti spiccano l'extravergine **Vipiano** (Best in Class **Medium Blend**) di **Giancarlo Giannini** (Arezzo), così descritto all'analisi sensoriale dai giudici del panel: Aromi di fruttato verde, erba, carciofo e note acerbe. Al gusto presenta abbondante fruttato, erba fresca ed erbe aromatiche, poco dolce, amaro e con piccante vigoroso. Armonia eccezionale, elevata complessità e persistenza. Ancora "Best in Class Delicate Blend" per l'olio extravergine **Bramasole** (provincia di Arezzo) di The Tuscan Sun, il cui profilo olfattivo presenta fruttato di oliva matura, foglia d'olivo, pomodoro, menta e note di frutta. Al gusto presenta un abbondante fruttato, erba

<http://it.paperblog.com/l-italia-fa-il-pieno-di-best-in-class-al-nyiooc-2014-2284576/>

verde, poco dolce ed amaro, piccante leggero e note di pomodoro, frutta e menta. Eccezionale l'armonia, di elevata complessità e persistenza. Il massimo riconoscimento del concorso (Best in Class Robust Monovarietal Canino) anche all'**Olio Monaco**, di Domenica Fiore (Orvieto), caratterizzato da un aroma fruttato di olive verdi, mela e frutta acerba, note di erbe aromatiche, fiori, erba tagliata e pomodoro. Al gusto presenta abbondante fruttato ed erba, dolce ed amaro, con piccante vigoroso e note di mandorla amara, cicoria, erbe aromatiche, pepe rosa, pinoli e pomodoro maturo, con eccezionale armonia, di elevata complessità e persistenza.

Tamia Gold – Organic Dop Tuscia, della Società Agricola Sergio Delle Monache di Vetralla, primo della classe con il suo "Blend – Delicate", si è distinto all'assaggio per gli aromi di fruttato verde, erba, mela e note di mandorla. Con abbondante fruttato al gusto, erba fresca, dolce, amaro, piccante medio e note di banana, con armonia eccezionale, elevata complessità e persistenza. Chiude la pattuglia dei "Best in Class", l'olio extravergine di oliva **Principe**, nella categoria Monovarietal Tonda Iblea – Medium, dell'Azienda Agricola Marino Maurizio di Ferla. L'analisi sensoriale effettuata dai giudici del panel riporta: Aromi di fruttato di olive verdi, erba, mandorla e note di banana. Al gusto presenta abbondante fruttato ed erba, dolce ed amaro, piccante di media intensità e note di banana, con armonia eccezionale, un'elevata complessità ed un'elevata persistenza.

<http://it.paperblog.com/l-italia-fa-il-pieno-di-best-in-class-al-nyiooc-2014-2284576/>



A corollario delle attività previste in calendario dall'organizzazione del NYIOOC, vi è stata una degustazione pubblica degli oli extravergine di oliva finalisti al concorso. Questa, è stata l'occasione per i produttori, gli importatori ed i partecipanti alla conferenza di conoscersi e scambiare le proprie esperienze con in mano un buon bicchiere – rigorosamente color cobalto – pieno dei migliori extravergine al mondo. La degustazione è stata anche l'occasione per produttori e distributori di interagire con il panel di degustazione, guidato quest'anno dai Capi Panel Antonio G. Lauro (Italia), Fabienne Roux (Francia) e Paul Vossen (USA). Tra gli intervenuti al cocktail/degustazione incontriamo la produttrice italiana Vittoria Iraci Borgia de **"La Montagnola"** di Torgiano, che ha partecipato anche ai seminari previsti nel corso di questa edizione del NYIOOC. Soddisfatta, per non dire felicissima, del "Gold Medal" attribuito, per il secondo

<http://it.paperblog.com/l-italia-fa-il-pieno-di-best-in-class-al-nyiooc-2014-2284576/>

anno consecutivo al suo monovarietale Frantoio, nella categoria Delicate. “La settimana appena trascorsa, dichiara Vittoria - è stata un'esperienza molto affascinante e formativa. Incontrarsi e confrontarsi con colleghi, importatori, addetti al settore e con i giudici assaggiatori del panel è stata una nuova e forte occasione per apprendere come, con percorsi diversi e tutti personali, si possa giungere allo stesso obiettivo: produrre un olio extravergine di oliva di qualità superiore e, nel contempo, educare il **vasto** pubblico”. Ma ecco, nel dettaglio, l'elenco degli oli extravergine italiani



premiati:

Best in

Class Bramasole - The Tuscan Sun Domenica Fiore Olio **Monaco** - Domenica Fiore Principe - Azienda Agricola Marino Maurizio Tamia Gold – Organic Dop Tuscia - Società Agricola Sergio Delle Monache srl Vipiano - Giancarlo Giannini

Gold Award L'Aspromontano - Olearia San Giorgio Batistini IGP Toscano – Batistini Casale 3 Danesi - Casale 3 Danesi Colonna Monovarietal Selection Peranzana - Marina Colonna Coratina DOP Terra De' Donno - Azienda Agricola Leone Sabino Dell'Orto Organic - Oleificio Dell'Orto S.A.S. Domenica Fiore Olio Reserva - Domenica Fiore Dominus Riserva - Oleificio Frantoio Fam Don Gioacchino Terra De' Donno - Azienda Agricola Leone Sabino Electum - La

<http://it.paperblog.com/l-italia-fa-il-pieno-di-best-in-class-al-nyiooc-2014-2284576/>

Selvotta Az. Agr. F.Lli Sputore Emozione - Decimi Fratelli Colletti – Fratelli Colletti Giachi “Duomo” - Giachi Giovanni Srl Il Cavallino Special Edition - Il Cavallino Di Salvadori Romina L’Arte Dell’Olivo Tuscany - Az. Agr. L’Arte Dell’Olivo La Mola - La Mola Di Anna Maria Billi Soc. Agr. .S. La Querce Seconda Az. Agr Niccolò Bernabei - La Querce Seconda Le Colline Bio - Le Colline Le Magnolie Organic - Le Magnolie Le Tre Colonne Le Selezioni Coratina - Azienda Agricola Le Tre Colonne Di Salvatore Stallone Lucini Founders Reserve Premium Select – Lucini Lucini Premium Select – Lucini Monocultivar Coratina Bio - Profumi Di Castro Monovarietale Frantoio La Montagnola - La Montagnola Murgo - Az. Agr. E. Scammacca Del Murgo Ssa Olivastro - Quattrococchi Amerigo Origini - Oliocru.Consorzio Srl Origo – Gennar Imports Ortice Riserva – Frantoio Romano Alberto L’Ottobratico - Olearia San Giorgio Podere Le Corone - Casteldoglio Srl Primo Dop Monti Iblei Gulfi - Frantoi Cutrera S.N.C Primo Fiore - Frantoio Scalia Risveglio - Azienda Agricola Massimo Mosconi Tenuta di Capezzana – Manicaretto Italian Terre Di San Mauro - Olearia San Giorgio Tuttotonda - Azienda Agricola Miccione Uliva - Agraria Riva Del Garda Verde Del Colle - Azienda Agricola Il Colle Di Paoletti Flavia Villa Magra - Frantoio Franci Villa Magra Grand Cru - Frantoio Franci

Silver Award Abbraccio - Azienda Agricola Massimo Mosconi Badia a Coltibuono Albereto – De Medici Extravergine Gold - Frantoio Romano Alberto F’Olio - Az. Agr.

<http://it.paperblog.com/l-italia-fa-il-pieno-di-best-in-class-al-nyiooc-2014-2284576/>

Forte Valente Fontanaro - Lucia And **Alina** Pinelli Owners Of Fontanaro Estate Fonte Di Foiano "1979" - Oliveto Fonte Di Foiano Il Frantoio Cataloni Miranda - Frantoio Cataloni Miranda Il Gobbo - Azienda Agricola Il Gobbo Le Colline DOP - Le Colline Mandranova Monocultivar Nocellara - Azienda Agricola Mandranova Monna Giovannella - Società Agricola FAB S.R.L. Olio Nece - Mezzecrete Società Agricola Olio Taibi - Olio Taibi Olio Verde - Manicaretta OlivaMia - Nature Loves You Opus - Azienda Agricola Massimo Mosconi Pietregiovani - Società Agricola Salentino Srl Tiratari - Villa La Ripa Titone DOP Valli Trapanesi - Manicaretta Torre Bianca Moraiolo - Azienda Agricola Torre Bianca L'elenco interattivo completo, con tutti i vincitori del New York International Olive Oil Competition sono sul sito web: www.bestoliveoils.com. Dr Antonio G. Lauro

HOME

RESULTS

NEWS

BEST OLIVE OILS

EXPLORE

LEARN

CONTACT

Total Judged

651

Total Awarded

254

Top Score

99.01

Award

Best in Class:

Gold Award:

Silver Award:

19

162

73

Country	Best	Gold	Silver	Awards	Entries	Rate of Success
Spain:	3	50	15	68	135	50.37%
Italy:	5	41	20	66	141	46.81%
USA:	2	25	10	37	92	40.12%
Portugal:	1	12	7	20	40	50.00%
Greece:		11	8	19	128	14.84%
Croatia:		7	2	9	13	69.23%
Australia:	3	3	2	8	21	38.10%
Uruguay:		2	2	4	13	30.77%
Slovenia:	1	2	1	4	4	100.00%
Turkey:		3	0	3	18	16.67%
Mexico:		3	0	3	6	50.00%
France:		2	1	3	18	16.67%
Peru:	2	0	1	3	4	75.00%
Tunisia:		0	2	2	10	20.00%
Chile:	1	0	1	2	19	10.53%
Israel:		0	1	1	3	33.33%
South Africa:	1	0	0	1	9	11.11%
Argentina:		1	0	1	1	100.00%
Egypt:		0	0	0	1	0.00%
Morocco:		0	0	0	4	0.00%
N. Zealand:		0	0	0	1	0.00%
Lebanon:		0	0	0	3	0.00%
Montenegro:		0	0	0	1	0.00%
Albania:		0	0	0	1	0.00%
Hemisphere	B	G	S	A	E	Rate
North:	12	156	67	235	608	38.65%
South:	7	6	6	19	68	27.94%
Classification	B	G	S	A	E	Rate
Monovarietal:	9	94	27	130	376	34.57%
Blend:	10	68	46	124	300	41.33%
Classification	B	G	S	A	E	Rate
Fruitiness:	7	97	19	123	134	91.79%
Robust:	7	62	43	112	162	73.69%
Medium:	5	3	11	19	381	4.99%
Delicate:						
Classification	B	G	S	A	E	Rate
Organic:	11	126	58	195	529	36.86%
Non-organic:	8	36	15	59	147	40.14%

<http://www.prodottitipici.it/eventi/oladays-rassegna-nazionale-degli-oli-monovarietali-2014/>

Oladays Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali 2014

by Dany on 14 giugno 2014 in Degustazioni, Eventi, Fiere

Data e Luogo

14/giugno/2014 - 15/giugno/2014

 - **Abbadia di Fiastra Tolentino** (Macerata)
62029, regione **MARCHE**



Oladays Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali 2014

Nuova edizione per la Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali, Oladays, nelle giornate del 14 e 15 giugno 2014, nell'incantevole scenario dell'Abbadia di Fiastra in Tolentino, regione Marche.

L'evento giunto all' XI edizione si propone come punto di riferimento ideale per conoscere da vicino l'olio extravergine di oliva di qualità monovarietali coltivate in Italia.

-Esposizione oli ammessi alla 11^a Rassegna Nazionale Oli monovarietali

-Mostra fotografica "Italia – terra dell'olivo" di Giorgio Tassi

-Degustazioni no stop, in collaborazione con FLAVOR – culturadigusto

Programma 2014

Sabato 14 giugno 2014

ore 11.30 inaugurazione della 11^a RASSEGNA NAZIONALE DEGLI OLI MONOVARIETALI

ore 9.30 "PROFUMI E SAPORI DEGLI OLI MONOVARIETALI" – mini corso assaggio olio
rivolto al pubblico (Aula Verde)

ore 10.30 Laboratorio per ragazzi:

"Come si assaggia l'olio? Quale è il migliore per la nostra bruschetta?"

Vinci il premio "BABY ASSAGGIATORE OLIO 2014"

per ragazzi di età inferiore ai 14 anni (Aula Verde)

ore 10.30 Laboratorio sensoriale: "CON LE MANI NELL'OLIO"

a cura di Armonia – esperienza di benessere e Cesare Buonamici,
con prodotti cosmetici e olio "Salutaris" dell'Azienda Buonamici (Ospizio Pellegrini).

ore 12.30 e ore 13.45 eventi gastronomici "MANGIANDO S'IMPARA"

in collaborazione con Istituto Alberghiero G. Varnelli – Cingoli (MC)

"OLI E TRADIZIONI, RIVISITATE IN CHIAVE GOURMET"

a cura del bio panificatore Pierberardo Lucini (Aula Verde, costo 5 €)

ore 15.00 DEGUSTAZIONE GUIDATA DELLE "NEW ENTRY RASSEGNA 2014"

rivolto ad esperti assaggiatori (Aula verde)

ore 15.00 Laboratorio sensoriale: "CON LE MANI NELL'OLIO"

a cura di Armonia – esperienza di benessere e Cesare Buonamici,
con prodotti cosmetici e olio "Salutaris" dell'Azienda Buonamici (Ospizio Pellegrini).

ore 16.00 UNGE E LAVA – Laboratorio "Impariamo a fare il sapone",

a cura di Flavor – cultura digusto (Ospizio Pellegrini).

Domenica 15 giugno

ore 9.00 L' A, B, C dell'olio – Oli monovarietali e Nordic Walking, un binomio di piacere e
salute

<http://www.prodottitipici.it/eventi/oladays-rassegna-nazionale-degli-oli-monovarietali-2014/>

ore 9.30 UNGE E LAVA – Laboratorio “Impariamo a fare il sapone”,
a cura di Flavor – culturadigusto (Ospizio Pellegrini).
ore 10.00 Seminario di aggiornamento oli monovarietali
ore 10.00 (ritrovo presso Cellarium) Gioco a squadre CACCIA AL...L’OLIO
in collaborazione con FLAVOR – culturadigusto (per ragazzi di età inferiore ai 14 anni)
ore 11.00 7^a edizione Gioco a squadre “Indovina la varietà”,
rivolto ad esperti assaggiatori (Aula verde)
ore 11.30 Laboratorio sensoriale: “con le mani nell’olio”
a cura di Armonia – esperienza di benessere e Cesare Buonamici,
con prodotti cosmetici e olio “Salutaris” dell’Azienda Buonamici (Ospizio Pellegrini).
ore 12.30, 13.30, 14.30 eventi gastronomici “MANGIANDO S’IMPARA”
in collaborazione con Istituto Alberghiero G. Varnelli – Cingoli (MC)
“OLIO E LEGUMI – GUSTO E SALUTE” a cura dell’Associazione Legumi di Appignano
(Aula Verde, costo 5 €)
ore 15.00 Laboratorio sensoriale: “CON LE MANI NELL’OLIO”
a cura di Armonia – esperienza di benessere e Cesare Buonamici,
con prodotti cosmetici e olio “Salutaris” dell’Azienda Buonamici (Ospizio Pellegrini).
ore 16.00 “LA DISFIDA DEGLI OLI MONOVARIETALI” – Marche e Toscana a confronto
rivolto ad esperti assaggiatori (Aula verde)
Moderatore: Alberto Grimelli – Direttore Teatro Naturale
Oltre...
L’extravergine non è solo da mangiare, ma anche da spalmare
Gabriela Scagnetti “Armonia – esperienza di benessere”
Giocare con l’olio alla ricerca di nuove esperienze di gusto
Massimo Fia – Agraria Riva del Garda
Presentazione Catalogo oli monovarietali e vetrina oli monovarietali

Sabato 14 giugno ore 16.00 Workshop (Sala Convegni Abbazia di Fiastra)
L’olio monovarietale: piacere, salute, gastronomia
ed...oltre Saluto delle Autorità, Introduzione ai lavori
Interventi:

<http://www.prodottitipici.it/eventi/oladays-rassegna-nazionale-degli-oli-monovarietali-2014/>

Si fa presto a dire “olio”. Come orientarsi per una scelta consapevole

Maria Luisa Ambrosino – Capo Panel CCIAA – Napoli

Perché meglio i monovarietali? I valori da comunicare.

Stefano Cerni – Capo Panel

Barbara Alfei – Capo Panel ASSAM – Marche

Da nemici ad alleati. I ristoranti porta della cultura olearia

Filippo Falugiani – Presidente AIRO – Ristoranti dell’olio

Domenica 15 giugno 2014

ore 9.00 L’ A, B, C dell’olio – Oli monovarietali e Nordic Walking, un binomio di piacere e salute

ore 9.30 UNGE E LAVA – Laboratorio “Impariamo a fare il sapone”,
a cura di Flavor – culturadigusto (Ospizio Pellegrini).

ore 10.00 Seminario di aggiornamento oli monovarietali

ore 10.00 (ritrovo presso Cellarium) Gioco a squadre CACCIA AL...L’OLIO
in collaborazione con FLAVOR – culturadigusto (per ragazzi di età inferiore ai 14 anni)

ore 11.00 7^a edizione Gioco a squadre “Indovina la varietà”,
rivolto ad esperti assaggiatori (Aula verde)

ore 11.30 Laboratorio sensoriale: “con le mani nell’olio”
a cura di Armonia – esperienza di benessere e Cesare Buonamici,
con prodotti cosmetici e olio “Salutaris” dell’Azienda Buonamici (Ospizio Pellegrini).

ore 12.30, 13.30, 14.30 eventi gastronomici “MANGIANDO S’IMPARA”

in collaborazione con Istituto Alberghiero G. Varnelli – Cingoli (MC)
“OLIO E LEGUMI – GUSTO E SALUTE” a cura dell’Associazione Legumi di Appignano
(Aula Verde, costo 5 €)

ore 15.00 Laboratorio sensoriale: “CON LE MANI NELL’OLIO”

a cura di Armonia – esperienza di benessere e Cesare Buonamici,
con prodotti cosmetici e olio “Salutaris” dell’Azienda Buonamici (Ospizio Pellegrini).
ore 16.00 “LA DISFIDA DEGLI OLI MONOVARIETALI” – Marche e Toscana a confronto
rivolto ad esperti assaggiatori (Aula verde)

Moderatore: Alberto Grimelli – Direttore Teatro Naturale

Oltre...

<http://www.prodottitipici.it/eventi/oladays-rassegna-nazionale-degli-oli-monovarietali-2014/>

L'extravergine non è solo da mangiare, ma anche da spalmare

Gabriela Scagnetti "Armonia – esperienza di benessere"

Giocare con l'olio alla ricerca di nuove esperienze di gusto

Massimo Fia – Agraria Riva del Garda

Presentazione Catalogo oli monovarietali e vetrina oli monovarietali

Consegna riconoscimenti agli oli di eccellenza e alle varietà di nuova presentazione

Moderatore Antonio Ricci – Olivo e Olio, New Business Media

La voce dei produttori – Assemblea dei soci Associazione Nazionale Oli monovarietali



ASSAM REGIONE MARCHE Provincia di Macerata FONDAZIONE

Per info e prenotazioni eventi (fino ad esaurimento posti disponibili):
Barbara Altus, tel. 071.806319
altus_barbara@assam.marche.it
Donatella Di Sebastiano, tel. 071.806303,
di Sebastiano_donatella@assam.marche.it

Il programma dettagliato della manifestazione sarà disponibile sul sito
www.assam.marche.it
www.oliomonovarietali.it
www.vetrinadioliomonovarietali.it

11^a Rassegna Nazionale Oli monovarietali

1 varietà 1 olio: i produttori si presentano
mostra mercato dei migliori oli monovarietali italiani

Non sol'olio: le eccellenze italiane a base d'olio
Esposizione oli ammessi alla 11^a Rassegna Nazionale Oli monovarietali
Mostra fotografica "Italia - terra dell'olivo" di Giorgio Tassi

TANTE INIZIATIVE A TEMA PER ESPERTI, BUONGUSTAI E FAMIGLIE

OLI MONOVARIETALI
Profumi e sapori degli oli monovarietali: mini corso assaggio olio rivolto al pubblico (sabato)
Sessione di assaggio oli monovarietali (riservata ad esperti assaggiatori)
Degustazione guidata delle "New entry Rassegna 2014" (sabato)
Seminario di aggiornamento sugli oli monovarietali (sabato)
1^a edizione Giochi a squadre "Indovina la varietà" (domenica)
"La sfida degli oli monovarietali" - Marche e Toscana a confronto (domenica)

WORKSHOP Sala Congressi "L'olio monovarietale: piacere, salute, gastronomia ed... altro" (sabato)

OLIO & BIMBI
PREMIO "BABY ASSAGGIATORE OLIO" (età inferiore ai 14 anni) (sabato)
Giochi CACCA AL... L'OLIO, in collaborazione con FLAVOR-culturaligusto (domenica)

OLIO & BENESSERE
OLIO SULLA PELLE: un viaggio tra i profumi della nostra terra
LABORATORIO SENSORIALE CON LE MANI NELL'OLIO
a cura di ARMINA - esperienza di benessere, con prodotti a base di olio dell'Abbadia Romantica
UNGE E LAMA - Laboratorio "Prepariamo a fare il sapone" a cura di FLAVOR-culturaligusto

OLIO & SPORT
OLI MONOVARIETALI E MONDIC NANKING - Un binomio di piacere e salute (domenica)

OLIO & GASTRONOMIA
MANGIANDO SI IMPARA - Gli oli monovarietali di varietà autoctone incontrano i gusti dei consumatori

OLIO & ...OLIO
PROFUMI E SAPORI DEGLI OLI MONOVARIETALI - Degustazioni in shop, in collaborazione con FLAVOR-culturaligusto
IL PRODUTTORE IN VETRINA

Sab 14-Dom 15 giugno 2014 Abbadia di Fiastra (MC)
(Cellarium - Refettorio - Aula verde) dalle 10 alle 19



24 maggio 2014

<http://www.abruzzoservito.it/lolio-abruzzese-premiato-in-giappone-menzione-quagliera/>

Pubblicato il 24 maggio 2014 da Monica Di Fabio in Notizie



L'olio abruzzese premiato in Giappone: menzione alla Quagliera



Porta a casa un riconoscimento anche l'olio abruzzese alla terza edizione dell'Italian Olive Oil Day che si è svolta sabato 17 maggio 2014 presso lo spazio eventi "umu" di TV Asahi all'interno del rinomato complesso di Roppongi Hills, situato nel cuore commerciale di Tokyo.

La giornata, pensata interamente come un evento di celebrazione e di promozione dell'olio di oliva si è articolata in esposizione, seminari educativi e divulgativi sull'olio e le sue proprietà, con tecnici e rappresentanti della filiera e grande conclusione con la premiazione delle etichette italiane presenti in Giappone.

Per l'Abruzzo il riconoscimento va alla **Monovarietale Dritta "Ago" (fruttato medio) (Az. Agr. La Quagliera di Spoltore)**

I vincitori del concorso JOOP Japan Olive Oil Prize 2014, giunto alla seconda edizione sono:

CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO

1) L'Aspromontano (Olearia San Giorgio, Italia, Calabria)





24 maggio 2014

<http://www.abruzzoservito.it/lolio-abruzzese-premiato-in-giappone-menzione-quagliera/>

2) Ortice Riserva (Frantoio Romano, Italia, Campania)

3) Laudemio (Fattoria di Maiano, Italia, Toscana)

CATEGORIA FRUTTATO MEDIO

1) Cenzino (Az. Agr. Vincenzo Marvulli, Italia, Basilicata)

2) Uliva (Agraria Riva del Garda, Italia, Trentino)

3) Legno d'Olive (Fattoria Altomena srl, Italia, Toscana)

CATEGORIA FRUTTATO INTENSO

1) Gran Pregio Bio (Az. Agr. Caputo Maria, Italia, Puglia)

2) Cherubino (Terraliva, Italia, Sicilia)

3) Fam DOP Irpinia Colline dell'Ufita (Oleificio Fam Sas, Italy, Campania)



MIGLIOR OLIO BIOLOGICO

Gran Pregio Bio (Az. Agr. Caputo Maria, Italia, Puglia)

GRAN MENZIONE OLIO CON MAGGIOR CONTENUTO DI POLIFENOLI: Gran Pregio Bio (Az. Agr. Caputo Maria, Italia, Puglia)



24 maggio 2014

<http://www.abruzzoservito.it/olio-abruzzese-premiato-in-giappone-menzione-quagliera/>

Inoltre sono state assegnate le seguenti menzioni speciali ad oli di alta qualità che per pochi punti non sono riusciti a salire sul podio:

- Guadagnòlo Dulcis (fruttato medio) e Guadagnòlo Primus (fruttato intenso) (Fattoria Ramerino, Italia, Toscana)
- **Monovarietale Dritta "Ago" (fruttato medio) (Az. Agr. La Quagliera, Italia, Abruzzo)**
- Villa di Vetrice (fruttato intenso) (Fattoria di Galiga e Vetrice F.lli Grati, Italia, Toscana)

PANEL DEI GIURATI della seconda edizione del JOOP 2014:

Marzia Migliorini (Italia, panel leader JOOP 2014, responsabile ricerca laboratorio chimico merceologico CCIAA Firenze)

Arca Pietro Paolo (Italia, tecnologo alimentare)

De Riccardis Cristiano (Italia, docente Slow Food Italia)

Disanti Raffaele (Italia, assaggiatore ufficiale riconosciuto MIPAAF)

Ertur Selin (Turchia, assaggiatrice ufficiale riconosciuta MIPAAF)

Cristian Marinelli (Italia, responsabile qualità lab. chimico merceologico CCIAA Firenze)

Nagatomo Himeyo (Giappone, assaggiatrice ufficiale riconosciuta MIPAAF)

Pampaloni Marco (Italia, agronomo, panel leader commissione 2 CCIAA Firenze)

Yamada Miciyo (Giappone, giornalista, assaggiatrice ufficiale riconosciuta MIPAAF)



L'oro Del Benaco Premia I Migliori Oli Del Garda



Posted on **maggio 30, 2014**

Il concorso ha visto confrontarsi 40 oli Garda DOP esaminati da due giurie. I premi per i fruttato leggero nella zona orientale, tra i fruttati medi primeggiano bresciani e trentini.



Arrivano uno dalla sponda veronese e uno da quella bresciana i migliori Olio Garda DOP dell'ultima campagna olivicola. È questo il risultato della seconda edizione del Concorso L'Oro del Banaco, la cui serata di premiazione si è tenuta martedì 27 maggio a Gardone Riviera (BS).

Quaranta gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2013 esaminati da una giuria di assaggiatori professionisti. I primi dieci classificati sono stati sottoposti al giudizio di una giuria di non professionisti, composta da chef, ristoratori, giornalisti enogastronomici e consumatori.

Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata la **Turri Fratelli Srl** con l'Olio Garda D.O.P. Orientale (toni fruttati leggeri con rimandi al carciofo, gusto avvolgente e morbido, in chiusura apprezzabile la mandorla) seconda l'Azienda Agricola Costadoro (Garda D.O.P. Orientale) e terza Speck Stube sas – Le Creve (Garda Dop). Selezionati dalla stessa giuria anche Franzini Sas (Olio Garda DOP Orientale) e l'**Az. Agricola Il Brolo** per l'Olio Garda D.O.P. Bresciano "Monocultivar Casaliva" premiato dalla giuria dei non professionisti.

Nella categoria fruttato medio, prima classificata la **cooperativa San Felice del Benaco** con il Garda D.O.P. Bresciano (fruttato verde di oliva, eleganti sentori erbacei, di carciofo e frutta secca, al gusto leggere sensazioni amare e piccanti, finali dai toni mandorlati). Seconda la società agricola Rocca Pietro e Rita (Garda D.O.P. Bresciano) e terzo il Consorzio Olivicoltori Malcesine (Garda D.O.P. Orientale). Selezionati: l'**Az. Agricola Il Brolo** con l'Olio Garda DOP Bresciano "Monocultivar Leccino" e l'**Agraria Riva Del Garda** con l'Olio Garda D.O.P. Trentino "Uliva" che ha vinto il premio di chef, consumatori e giornalisti.

“Il concorso L’oro del Benaco – ha detto Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio – da due anni a questa parte riunisce in un’unica competizione i vari concorsi che prima venivano organizzati sulle sponde del Garda. Rappresenta un momento di confronto molto importante, nel quale emergono differenze e specificità nell’ambito delle caratteristiche peculiari della DOP Garda. Un territorio che continua a crescere puntando ormai all’eccellenza sotto ogni aspetto”.

La serata, che si è tenuta all’Istituto Alberghiero Caterina De Medici di Gardone Riviera con la cucina del Ristorante Antica Cascina San Zago, ha segnato anche la chiusura della decima edizione della Rassegna Gastronomica Valtenesi con Gusto 2013, che ha visto da novembre ad aprile i prodotti del territorio protagonisti di 7 cene a Km 0 su iniziativa del Consorzio Olio Garda DOP.

“Quest’anno – ha spiegato Gianluigi Marsiletti, uno degli organizzatori – abbiamo volutamente ridotto il numero di ristoranti, tolto gli alberghi e gli ambienti con servizi di catering, dando risalto al lavoro degli chef. Dopo dieci anni, centinaia di cene e migliaia di partecipanti, possiamo dire che Valtenesi con Gusto è una rassegna gastronomica che ha funzionato, valorizzando, come da suo intento, l’olio del Garda e il territorio gardesano”.

<http://www.ladigetto.it/permalink/34666.html>

Il... Buonconsiglio delle donne del vino trentino e dell'Alto Adige

23/06/2014

Al castello, metti una notte d'estate con bottiglie eccellenti, sapori e cinema



<http://www.ladigetto.it/permalink/34666.html>

*Nelle foto sopra, le donne del vino al Merano Wine Festival del 2013 e il Castello del Buonconsiglio.
A piè di pagina, Aurora Endrici.*

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con l'Associazione Donne del Vino inaugura la stagione 2014 di DOC Denominazione di Origine Cinematografica il prossimo 3 luglio nella magnifica e unica cornice del Castello del Buonconsiglio.

L'Associazione Nazionale Le Donne del Vino, formatasi nel 1988, conta oggi in Italia 650 iscritte che rappresentano tutte le categorie della filiera vitivinicola, dal vigneto alla cantina, dalla tavola alla comunicazione.

È uno dei sodalizi più attivi e vivaci nel vasto scenario enogastronomico italiano ed è tra le espressioni più interessanti dell'imprenditoria femminile, tale da rappresentare un fenomeno unico al mondo.

L'associazione in Trentino Alto Adige ha trovato una forte spinta e dinamismo con Elena Walch, nuova delegata regionale che la conduce dal 2013.

L'Associazione è di fatto una delle poche realtà in regione che unisce tra loro aziende e professioniste di entrambe le province, sia di lingua italiana che tedesca.

Il prossimo 3 luglio le prestigiose produttrici, ristoratrici e comunicatrici della delegazione presenteranno al pubblico una selezione dei loro migliori vini, nella più suggestiva cornice cittadina, il magnifico Castello del Buonconsiglio, il maggiore complesso monumentale del Trentino, simbolo della città del Concilio.

La serata verrà presentata da Aurora Endrici, comunicatrice della Associazione che accompagnerà ogni produttrice a raccontare la sua storia e il suo vino.

<http://www.ladigetto.it/permalink/34666.html>

Il pubblico incontrerà le Produttrici Elena e Karoline Walch Elena Walch con Sauvignon Castel Ringberg Alto Adige Doc 2013, Roberta Stelzer Maso Martis con Trentodoc Maso



Martis Rosé, Christine Endrici Endrizzi con Masettodue Vigneti delle Dolomiti IGP 2012, Barbara Mottini Scienza Vallarom con Pinot Nero 2010, Lucia Letrari Letrari con Trentodoc Riserva Brut 2008, Clementina Balter Balter con Trentodoc Balter Brut Valentina Togn, Maso Poli con Pinot Nero 2010, Camilla Lunelli Ferrari con Trentodoc Riserva Lunelli 2006, Chiara Simoni Casata Monfort con Blanc De Sers, Francesca Moser Moser con Trentodoc Brut 5151, Bruna Montresor, Maso Wallemburg con Trentino Doc Gewürztraminer, Maria Adelaide 2012 Maddalena Nardin, Villa Corniole con Müller Thurgau Petramontis 2013.

I prodotti gastronomici saranno invece: i finger food della Locanda Alpina di Brez (TN),

i formaggi di capra dell'Agritur Dosila di Lasino, i salumi della Macelleria Salumi Paolazzi di Faver e i prodotti ittici di Trota Oro di Preore.

Il pane a lievitazione naturale realizzato con il grano tumminia del Panificio Moderno di Isera, l'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino di Agraria Riva del Garda, la Torta con le mele La Trentina di Trento e il Pan di mandorle della Pasticceria Marzari di Vigolo Vattaro.

Il film proiettato in occasione della serata sarà Resistenza naturale di Jonathan Nossiter (2014, ITA, 85').

Il costo della serata è di € 15 comprensivi di degustazioni enogastronomiche, visita guidata al castello, visione del film e calice in vetro. Per maggiori info sulla Associazione Donne del Vino Trentino Alto Adige urlin.it/5ad31 Per maggiori info su DOC- Denominazione di Origine Cinematografica: bit.ly/DOC2014.

<http://www.intrentino.to/interne/articoli.aspx?IDA=5894>

Sedici eccellenze vanno... in rete

condividimi in: [f Share](#) [Tweet](#) [g+1](#) [0](#)



23/06/2014

Sedici realtà trentine, cinque cartoline ed un solo obiettivo: vincere la crisi e dimostrare che collaborando si possono ottenere grandi traguardi. Il Consorzio Vita Nova Trentino Wellness, club di prodotto che raggruppa una trentina tra le migliori strutture di benessere della nostra provincia, insieme a quindici realtà di fama internazionale ha lanciato un messaggio importante al tessuto imprenditoriale locale e italiano. In un momento di budget limitati, hanno scelto di unirsi per creare una grande rete di eccellenze, dando vita alle «Declinazioni del Benessere», per regalare all'ospite un'esperienza di vacanza unica. Ogni declinazione è un viaggio nei paesaggi incontaminati del territorio, dal Lago di Garda fino alle Dolomiti, attraverso le vallate della

nostra provincia. Un cammino lungo il quale sarà possibile incontrare e conoscere gli ambasciatori, custodi della storia e della tradizione locale: il vignaiolo, l'apicoltore, l'arte nella natura, i musei più importanti a livello nazionale e molti altri. Il turista potrà scegliere il proprio "viaggio" alla scoperta delle eccellenze del territorio tra le cinque declinazioni proposte: Naturalmente Trentino, Saperi del Benessere, Luoghi del Benessere, Trekking del Benessere ed Emozioni del Benessere. Con Naturalmente Trentino, ad esempio, il pacchetto vacanza consentirà all'ospite di rigenerarsi nelle migliori strutture wellness, e, al tempo stesso, di assaporare il gusto genuino delle mele Melinda, di visitare il Museo e di degustare un calice di Trentodoc. Le quindici realtà che hanno aderito al progetto di Vita Nova sono Agraria Riva del Garda, Arte Sella, Ciclabili del Trentino, Dolomiti Fruits, Cantina Endrizzi, Pasta Felicetti, Fondazione Dolomiti Patrimonio Unesco, Il Sentiero della Pace, La Sportiva, Mart, Melinda, MieliThun, Muse, Strada del Vino del Trentino e Vignaioli del Trentino.

Info: www.declinazionibenessere.it

<http://it.paperblog.com/le-donne-il-cinema-e-il-vino-2378565/>

Le donne, il cinema e il vino

Da [Trentinowine](#)

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con l'Associazione Donne del Vino inaugura la stagione 2014 di DOC Denominazione di Origine Cinematografica il prossimo 3 luglio nella magnifica e unica cornice del Castello del Buonconsiglio.



L'Associazione Nazionale Le Donne del Vino, formatasi nel 1988, conta oggi in Italia 650 iscritte che rappresentano tutte le categorie della filiera vitivinicola, dal vigneto alla cantina, dalla tavola alla comunicazione. E' uno dei sodalizi più attivi e vivaci nel vasto scenario enogastronomico italiano ed è tra le espressioni più interessanti dell'imprenditoria femminile, tale da rappresentare un fenomeno unico al mondo. L'associazione in Trentino Alto Adige ha trovato una forte spinta e dinamismo con Elena Walch, nuova delegata regionale che la conduce dal 2013. L'Associazione è di fatto una delle poche realtà in regione che unisce tra loro aziende e professioniste di entrambe le province, sia di lingua italiana che tedesca.

<http://it.paperblog.com/le-donne-il-cinema-e-il-vino-2378565/>

Il prossimo 3 luglio le prestigiose produttrici, ristoratrici e comunicatrici della delegazione presenteranno al pubblico una selezione dei loro migliori vini, nella più suggestiva cornice cittadina, il magnifico Castello del Buonconsiglio, il maggiore complesso monumentale del Trentino, simbolo della città del Concilio.

La serata verrà presentata da Aurora Endrici, comunicatrice della Associazione che accompagnerà ogni produttrice a raccontare la sua storia e il suo vino.

Il pubblico incontrerà le Produttrici

*Elena e Karoline Walch Elena Walch con Sauvignon Castel
Ringberg Alto Adige Doc
2013*

*Roberta Stelzer Maso Martis con Trentodoc Maso Martis
Rose'*

*Christine Endrici Endrizzi con Masettodue Vigneti delle
Dolomiti IGP 2012*

Barbara Mottini Scienza Vallarom con Pinot Nero 2010

Lucia Letrari Letrari con Trentodoc Riserva Brut 2008

*Clementina Balter Balter con Trentodoc Balter Brut Valentina
Togn Maso Poli con Pinot Nero 2010*

Camilla Lunelli Ferrari con Trentodoc Riserva Lunelli 2006

Chiara Simoni Casata Monfort con Blanc De Sers

Francesca Moser Moser con Trentodoc Brut 5151

<http://it.paperblog.com/le-donne-il-cinema-e-il-vino-2378565/>

*Bruna Montresor Maso Wallemburg con Trentino Doc
Gewürztraminer Maria*

Adelaide 2012

*Maddalena Nardin Villa Corniole con Müller Thurgau
Petramontis 2013*

I prodotti gastronomici saranno invece: i finger food della
Locanda Alpina di Brez

(TN) i formaggi di capra dell'Agritur Dosila di Lasino, i salumi
della Macelleria

Salumi Paolazzi di Faver e i prodotti ittici di Trota Oro di
Preore, Il pane a

lievitazione naturale realizzato con il grano tumminia del
Panificio Moderno di Isera,

l'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino di Agraria Riva
del Garda, la Torta

con le mele La Trentina di Trento e il Pan di mandorle della
Pasticceria Marzari di

Vigolo Vattaro.

Il film proiettato in occasione della serata sarà Resistenza
naturale

di Jonathan Nossiter (2014, ITA, 85').

Il costo della serata è di € 15,00 comprensivi di degustazioni
enogastronomiche, visita

guidata al castello, visione del film e calice in vetro

Per maggiori info sulla Associazione Donne del Vino Trentino
Alto Adige urlin.it/5ad31

Per maggiori info su DOC- Denominazione di Origine
Cinematografica: bit.ly/DOC2014

#ledonnedelvinotaa

#cinemaincantina

Accademia dell'Olio e dell'Olio

Alto Garda Trentino

25 giugno 2014

<http://www.accademiaolivolio.it/>

mercoledì 25 giugno 2014

Nuovi metodi di difesa dell'olivo

Un nuovo appuntamento d'aggiornamento, giovedì 26 giugno, alle 20.30 presso il Casinò Municipale di Arco (Sala Conti d'Arco).

Il relatore Franco Michelotti (Tecnico Fondazione Mach) illustrerà i nuovi metodi di difesa dell'olivo.

In collaborazione con: Agraria Riva del Garda e Comune di Arco

Locandina

a mercoledì, giugno 25, 2014 0 commenti



Consigliato su Google

<http://www.masomartis.it/?p=8260>

CINEMA, FOOD & WINE: TORNA DOC DENOMINAZIONE DI ORIGINE CINEMATOGRAFICA 2014

Dopo il grandissimo successo di pubblico registrato nelle scorse edizioni, quest'estate ritorna in scena **DOC – Denominazione di Origine Cinematografica 2014**. Per tutto luglio, vi aspetta la proiezione dei 5 film più emozionanti della stagione, in diverse location mozzafiato del Trentino (come il **Castello del Buonconsiglio**, Palazzo Martini, e le cantine trentine). Prima di ogni visione, incluso nel "biglietto", visita guidata con il padrone di casa e degustazione di bottiglie eccellenti gli esclusivi prodotti della **Strada Vino Trentino** e non solo. Sedetevi comodi in poltrona... **Madame Martis**, vi darà tutte le informazioni sul primo evento DOC (che vede la partecipazione di mio fratello **Maso Martis Rosè** :)) e di tutti gli appuntamenti della speciale rassegna cinematografica ed enogastronomica.



<http://www.masomartis.it/?p=8260>

Il trailer

Evento DOC #1: proiezione del film "Resistenza Naturale" di Jonat han Nossiter

Location: Castello del Buonconsiglio – Trento

Attori protagonisti: Associazione Le Donne del Vino del Trentino Alto Adige e le produzioni della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Data e orario: Giovedì 3 luglio – ore 20.00

Categoria: #eventinblu – Partecipa all'evento, condividi la tua esperienza sui canali social, inserendo #eventinblu ... per te una speciale sorpresa ([maggiori info qui](#))!

La trama: Associazione Le Donne del Vino del Trentino Alto Adige al Castello del Buonconsiglio

L'evento è da segnare subito in agenda! Tutti i miei amici, potranno degustare Maso Martis e partecipare a DOC – Denominazione di Origine Cinematografica, **Giovedì 3 luglio, alle ore 20.00**, nella cornice senza tempo del Castello del Buonconsiglio a Trento. Roberta sarà presente all'evento come membro dell'Associazione Donne del Vino Trentino Alto Adige, un gruppo fenomenale, che riunisce le menti brillanti dell'imprenditoria femminile, appartenenti alle diverse categorie delle filiera vitivinicola.

La serata verrà presentata da Aurora Endrici, comunicatrice della Associazione che accompagnerà ogni produttrice a raccontare la sua storia e il suo vino.

Il pubblico incontrerà le Produttrici, che vi daranno il benvenuto con i loro migliori prodotti: oltre a Roberta, Elena e Karoline Walch (Elena Walch), Christine Endrici (Endrizzi), Barbara Mottini Scienza (Vallarom), Lucia Letrari (Letrari), Clementina Balter (Balter), Valentina Togn (Maso Poli), Camilla Lunelli (Ferrari), Chiara Simoni (Casata Monfort), Francesca Moser (Moser), Bruna Montresor (Maso Wallemburg), Maddalena Nardin (Villa Corniole). Per maggiori info sulla Associazione Donne del Vino Trentino Alto Adige [cliccate qui](#). Per avere maggiori informazioni sull'evento: il comunicato stampa dell'Associazione Le Donne del Vino del Trentino Alto Adige [si veda qui](#).



Gli attori protagonisti: il film, il Castello del Buonconsiglio, i prodotti gastronomici del Trentino

Il film che verrà proiettato è "Resistenza naturale" di Jonathan Nossiter. Come la Strada Vino Trentino ci racconta, il lungometraggio è "un viaggio alla scoperta di chi non accetta l'omologazione commerciale del gusto e sostiene con orgoglio il rispetto della terra attraverso la produzione di vini che rispecchino tutta la ricchezza e la complessità dei suoi sapori".

Il Castello del Buonconsiglio apre le proprie porte in orario serale, in occasione del DOC 2014. Non perdetevi la possibilità di visitare il più grande complesso monumentale del Trentino Alto Adige e simbolo del Concilio di Trento in orario serale.

I prodotti gastronomici del Trentino: prima della proiezione del film, DOC vi accompagna nella degustazione e assaggi delle eccellenze del Trentino e Alto Adige. Oltre ai migliori vini e spumanti presentati dall'Associazione Donne del Vino Trentino Alto Adige, i prodotti gastronomici degli ambasciatori del nostro territorio: i finger food della Locanda Alpina di Brez, i formaggi di capra dell'Agritur Dosila di Lasino, i salumi della Macelleria Salumi Paolazzi di Faver e i prodotti ittici di Trota Oro di Preore, Il pane a lievitazione naturale realizzato con il grano tumminia del Panificio Moderno di Isera, l'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino di Agraria Riva del Garda, la Torta con le mele La Trentina di Trento e il Pan di mandorle della Pasticceria Marzari di Vigolo Vattaro.

<http://www.masomartis.it/?p=8260>



Per info e prenotazioni

Consiglio di Madame Martis: scegliete un outfit che vi permetta di affrontare l'intera serata, che si svolgerà all'aperto, con il sorriso! Io porterò con me un'etichetta un po' pesante ;) ...

PREZZO SPECIALE – 03 luglio: € 15,00 (degustazione gastronomica + degustazioni vino, visita guidata al castello, visione del film, calice in vetro). L'evento è rivolto ad un massimo di 150 persone.

La serata si svolgerà all'aperto e, con soluzioni alternative, ma altrettanto suggestive, avrà luogo anche in caso di pioggia.

Informazioni: dal lunedì al venerdì 0461.921863; giovedì 03-10-17-24-31 luglio, dalle 16.00 alle 19.00 – 349.3209290

Vi aspetto,

Vostra Madame Martis – regista

Foto di Associazione Nazionale Le Donne del Vino, Strada Vino Trentino

<http://www.gardatrentino.it/it/Grand-Prix-della-Montagna-Garda-Trentino-Lago-di-Garda/>

Grand Prix della Montagna

[Torna indietro](#)



Sport

Ritrovo: Riva del Garda, Agraria, Via San Nazzaro

21 giugno 2014 h. 8.00 > 14.00

Riva del Garda - Arco - Tenno - Lago di Tenno

Le prime gare del Grand Prix: Riva del Garda-Lago di Tenno, Varignano-San Giovanni al Monte

Descrizione

Mappa

Gallery

Info

Video

La Polisportiva San Giorgio Ugo Bike organizza il GRAND PRIX della MONTAGNA GARDA TRENTINO 2014 aperto a tutti i tesserati di Enti e Federazioni e non tesserati in possesso di certificato medico sportivo; gli stranieri devono essere in possesso di tessera amatore Master riconosciuta dalla propria federazione. Le gare si svolgeranno su strade chiuse al traffico con partenza in gruppo; vige sempre il Codice della Strada. È obbligatorio l'uso del casco protettivo. Non ancora definito l'ente di affiliazione a seconda del quale saranno stabilite le classifiche di categoria.

[>> PROGRAMMA & ISCRIZIONI <<](#)