



RASSEGNA WEB

MAGGIO 2020

AGRARIA RIVA DEL GARDA S.C.A.

LOCALITÀ SAN NAZZARO, 4 · 38066 RIVA DEL GARDA (TN)

TEL. +39 0464 552133 · FAX +39 0464 560904

WWW.AGRIRIVA.IT · INFO@AGRIRIVA.IT · [#AGRIRIVA](https://www.instagram.com/AGRIRIVA)

APERTI DAL LUNEDÌ AL SABATO

ERCOLE OLIVARIO XXVIII EDIZIONE

LINK: <https://www.cucinaevini.it/ercole-olivario-xxviii-edizione/>



ERCOLE OLIVARIO XXVIII EDIZIONE In Notizie by vventurato 1 Maggio 2020 Leave a Comment ERCOLE OLIVARIO XXVIII EDIZIONE Nonostante i problemi provocati dal Coronavirus, il premio più importante dedicato alle migliori produzioni olivicole italiane, non si ferma. Di Antonio Marciano' A partire dal 20 aprile scorso, attraverso i canali social del premio Ercole Olivario (<https://www.facebook.com/premioercoleolivario/>, <https://www.instagram.com/ercoleolivario>) si stanno svelando i nomi dei 98 i finalisti, selezionati durante le sessioni di assaggio tenutesi nelle regioni italiane, della 28a edizione del prestigioso concorso nazionale. Il concorso, come è noto, ha infatti un disciplinare molto rigido, che da questa edizione, ha dato la possibilità di entrare in finale, soltanto a coloro che hanno ricevuto un punteggio pari o superiore a 70/100 durante le selezioni regionali. In concreto è un viaggio virtuale in Italia,

che si fermerà soltanto in quei luoghi dove ha sede l'azienda finalista dell'Ercole Olivario 2020, che ha scelto di fare un prodotto di alta qualità. Il viaggio dell'Ercole 2020 toccherà Regioni ad alta vocazione olivicola, ed esattamente: l'Abruzzo con otto aziende, la Basilicata con due aziende, la Calabria con cinque aziende, la Campania con sette aziende, l'Emilia Romagna con un'azienda, il Lazio con sedici aziende, la Liguria con un'azienda, le Marche con un'azienda, la Puglia con undici aziende, la Sardegna con dieci aziende, la Sicilia con dieci aziende, la Toscana con nove aziende, il Trentino Alto Adige con due aziende, l'Umbria con quattordici aziende e il Veneto con un'azienda. Giorgio Mencaroni, Presidente della Camera di Commercio di Perugia, ha dichiarato: "Neanche per un attimo abbiamo pensato di fermarci. L'Ercole Olivario non lascerà sole le proprie imprese e anche questo anno, stiamo lavorando per loro, per rendere merito e

omaggio alla qualità dei loro oli, i migliori d'Italia. Certo, abbiamo modificato il percorso del concorso, apportando modifiche che lo rendessero compatibile con le limitazioni imposte dalla normativa antivirus. Ma ci saremo e l'Ercole 2020 promette di essere all'altezza delle precedenti edizioni." Appena sarà possibile, si terrà la premiazione ufficiale del Premio Nazionale Ercole Olivario che darà riconoscimento, quest'anno, ai primi classificati di ciascuna delle due categorie in gara (DOP/IGP ed Extra Vergine) per le tre tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso. Gli altri riconoscimenti saranno: la Menzione di Merito Giovane Imprenditore, che andrà ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale con un punteggio superiore a 75/100; il Premio Speciale Amphora Olearia, all'olio finalista che recherà la migliore confezione (secondo i parametri stabiliti dal regolamento);

la Menzione Speciale "Olio Biologico", al prodotto, certificato a norma di legge, che otterrà il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti; la Menzione "Olio Monocultivar" (dedicata all'olio monocultivar che ha ottenuto il punteggio più alto). Al momento (tappe 20 - 29 aprile) i finalisti resi pubblici sono i seguenti (tra parentesi le cultivar): Emilia Romagna - Olio Brisighella DOP Brisighello (nostrana di Brisighella) - CAB Soc. Coop. Terra di Brisighella Trentino Alto Adige - Uliva Garda Trentino DOP (casaliva) - **Agraria Riva del Garda** 46° Parallelo Biologico (casaliva, frantoio e leccino) - **Agraria Riva del Garda** Basilicata - 46° Parallelo Biologico (casaliva, frantoio e leccino) - Frantoio Oleario Fratelli Pace Vulture DOP (oglierola del Vulture, nocellara, coratina, cima di Melfi) - Frantoiani del Vulture Campania - Marsicani 8frantoio, pisciottana) - Azienda Marsicani Ortice Riserva (ortice) - Frantoio Romano Il Capperò (minucciola, oglierola) - Ass.ne L'Oro di Capri Fam DOP Irpinia Colline dell'Ufita (ravece, oglierola) Oleificio FAM Pregio Biologico (rotondella, carpellese) - Oleificio Di Giacomo Diesis DOP Colline Salernitane (rotondella, carpellese) - Frantoio Torretta Teti DOP Colline Salernitane

(carpellese, frantoio) - Frantoio Torretta Veneto - Olio dei Dogi DOP Veneto Euganei e Berici (rasara, marzemina, leccino, frantoio) Frantoio di Valnogaredo Puglia - Ex Terra Bio (coratina) - Az. Agr. Biologica Sabino Leone Don Gioacchino (coratina) - Az. Agr. Biologica Sabino Leone Cagnara DOP Terra di Bari - Bitonto (coratina) - Soc. Agr. Ciccolella Giuseppe Torre Rivera Bio Monocultivar Uovo di Piccione (uovo di piccione) - Soc. Agr. Torre Rivera Evolution Denocciolato (coratina, oglierola, FS17) - Az. Agr. Le Tre Colonne Schinosa (coratina, peranzana, nocellara, picholine) - Az. Agr. Di Martino A presto per i nominativi di altri finalisti. Per maggiori informazioni: Promocamera - Azienda Speciale Camera di Commercio Perugia Tel. +39 075 9660589 / 075 9 6 6 0 3 6 9 promocamera@pg.camcom.it - ercoleolivario@pg.camcom.it www.ercoleolivario.it

In Trentino lungo i percorsi ciclopeditoni nelle zone del gusto

LINK: <https://www.tgtourism.tv/2020/05/trentino-percorsi-ciclopeditoni-94053/>



News In Trentino lungo i percorsi ciclopeditoni nelle zone del gusto Post on: Mag 14, 2020 Melania Di Clemente - I percorsi ciclopeditoni lungo la Valle dell'Adige e in Valle dei laghi in Trentino attraversano i principali territori del vino del Trentino e di tante altre produzioni di eccellenza trentine: Teroldego Rotaliano, Marzemino, Nosiola, Vino Santo e Trentodoc, ed inoltre Asparagi bianchi De Co, Mele, Susine, il pregiato Olio EVO DOP del Garda Trentino, il broccolo di Torbole. Lungo la Valle dell'Adige Con uno sviluppo di 99 chilometri il percorso ciclopeditonale della Valle dell'Adige è la più lunga delle ciclabili trentine che complessivamente formano una rete di più di 430 km di itinerari. Dalla Piana Rotaliana al confine con la Provincia di Bolzano raggiunge Borghetto, al confine sud con la Provincia di Verona correndo lungo l'argine del fiume Adige, tra

vigneti e campi coltivati toccando le città di Trento e Rovereto. Allontanandosi dalle città principali si pedala attraverso campagne coltivate a vigneti e frutteti, zone umide e biotopi sorti sull'antico corso del fiume. A fare da corollario oltre alle montagne, le mura e le torri di diversi castelli. Lungo questa ciclabile si incontrano 4 bicigrill dove è possibile sostare, richiedere informazioni, degustare prodotti del territorio ed anche effettuare piccole riparazioni di emergenza. Dalla Piana Rotaliana a Trento Dalla località Cadino di Faedo al confine con la Provincia di Bolzano il percorso attraverso i meleti che poi diventano vigneti man mano che si entra nella Piana Rotaliana. Pochi chilometri e si incontra il primo dei 4 bicigrill dove è possibile scoprire diverse tipicità del territorio a cominciare dal prodotto locale più rappresentativo il vino Teroldego. Un incontro che merita di essere

approfondito in una delle tante Cantine sul territorio. La più vicina alla ciclopista è la Cantina Endrizzi, ma con una piccola digressione si può raggiungere Mezzocorona, il borgo del Teroldego insieme al vicino Mezzolombardo. Con una piccola deviazione da Grumo San Michele è possibile andare a visitare il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina nell'antico Convento Agostiniano di San Michele all'Adige. Una volta ripresa la ciclopista il corso del fiume Adige ci accompagna ancora per chilometri e chilometri pianeggianti verso sud insieme ai frutteti e ai meleti. Prima di raggiungere Lavis, per aggirare la foce del fiume Avisio che qui confluisce nell'Adige, il percorso si spinge quasi ai piedi dei contrafforti della Paganella con il borgo di Zambana Vecchia nel cui territorio si coltiva l'Asparago Bianco De Co. Avvicinandoci alla città

di Trento si entra in una zona vitivinicola importante, quella destinata alla produzione di uve bianche per il Trentodoc, distribuita tra il fondovalle e la fascia collinare. Da Trento a Borgo Sacco All'altezza di Trento la pista ciclopedonale sfila davanti allo storico quartiere di Piedicastello ai piedi del Dos Trento, dove si trova lo spazio museale delle Gallerie, e dopo il ponte di San Lorenzo prosegue fino al moderno quartiere delle Albere, dove si trova il Muse, il nuovo Museo delle scienze, progettato da Renzo Piano. Da questo tratto in soli pochi minuti è possibile raggiungere la centrale Piazza Duomo e immergersi nel movimentato centro storico, con i suoi palazzi rinascimentali, le case affrescate, le vestigia romane di Tridentum locali e winebar per un aperitivo o un momento di ristoro. E tutto è davvero molto raccolto e vicino. Dopo una riposante sosta nel grande parco delle Albere, da lì si riprende direttamente la ciclabile e il viaggio prosegue. Si passa dal secondo bicigrill e volendo è possibile visitare facilmente il museo Aeronautico 'Gianni Caproni', l'ingegnere trentino pioniere del volo in Italia. Si percorrono lunghi tratti rettilinei sempre sulla sponda del fiume Adige,

attraversando il territorio dell'antico Comune Comunale Lagarino che si estendeva da Aldeno a Mori. Tra i frutteti e le coltivazioni ora fa capolino una ulteriore, nuova presenza: i castelli, segno inconfondibile che siamo entrati nella Vallagarina, anch'essa area a elevata vocazione enologica e terra di produzione del Marzemino. Più avanti, in vista di Calliano e Nomi (e del terzo bicigrill) sulla sinistra si innalza Castel Beseno, il più grande complesso fortificato del Trentino, e poco dopo Castel Pietra. E i paesaggi vitati circondano i borghi del vino sulla fascia collinare come Castellano, Villa Lagarina, ma anche il nostro tracciato avvicinandosi a Rovereto. Raggiunto il Lungoleno è possibile seguirlo per avvicinarsi al centro storico della città, con i suoi vicoli, i campielli veneziani, impronta della lunga presenza della Repubblica di Venezia, il MART, La Casa d'arte Futurista F. Depero, il Museo storico italiano della Guerra ospitato dal Castello di Rovereto e la Campana di Caduti sul Colle di Miravalle. Dal quartiere di Borgo Sacco sorto attorno all'Antica Manifattura Asburgica, dove oggi sta sorgendo il nuovo polo dell'Innovazione disegnato da Kengo Kuma

sono ben tre le possibili direzioni: verso altri noti borghi del vino come Isera con la sua Casa del Vino, verso il Garda Trentino toccando Mori e Loppio e verso la parte più meridionale della Vallagarina fino al confine con Verona. PRODOTTI E PRODUTTORI Rotaliana Endrizzi - <https://www.endrizzi.it/it/> San Michele - Fondazione Mach - [https://www.fmach.it/Azienda-Agricola/Cantina Devescovi](https://www.fmach.it/Azienda-Agricola/Cantina-Devescovi) - <http://www.devescoviulzbach.it/> Donati - <https://www.cantinadonati-marco.it/> Trento e Lavis Cantina La Vis - <https://lavis.com/> Cantine Ferrari - <https://www.ferraritrento.com/it/> Cantina Sociale Trento - <https://www.cantinasociale-trento.it/it/> Asparago Bianco di Zambana - Esperienza del raccolto Vallagarina Grigoletti - www.grigoletti.com Isera - www.cantinaisera.it Casa del vino - www.casadelvino.info Nella Valle dei Laghi In questa parte di Trentino viaggiare in bici, a piedi, in auto significa sfogliare le pagine di un grande trattato di geologia alpina. Fino all'ultima grande glaciazione questa valle era interamente ricoperta di ghiacci, gli stessi che hanno scavato il bacino del Lago di

Garda. E anche viaggiando in bicicletta oggi possiamo osservare alcune delle morfologie più caratteristiche, dai pozzi glaciali di Vezzano e Torbole, alle Marocche di Dro, una gigantesca frana postglaciale. Questa pista ciclopedonale si sviluppa per 39 chilometri da Terlago a Vezzano (6 km), per poi riprendere da Sarche fino a Torbole sul Lago di Garda. Dalle Sarche si stacca anche il collegamento di 7 km molto spettacolare che risale la Forra del Limarò seguendo il vecchio percorso stradale fino alla periferia di Comano. Due i bicigrill lungo questo percorso a Dro e ad Arco. Si parte da Terlago, a pochi chilometri da Trento, alle propaggini orientali della Paganella, borgo antico con case di pregio, il castello e il suo lago. Da qui ci vi muove verso sud tra i frutteti verso Vezzano e Padergnon e. Siamo in vista del lago di Toblino e del borgo di Santa Massenza, famoso per una lunga tradizione di distillatori di grappa che da generazioni continua ad essere portata avanti da alcune famiglie, quella dei Poli in particolare. Cantine che aprono le porte per visite guidate e degustazioni tra gli alambicchi: www.giovanpilisantamassenza.it www.distilleriafrancesco.it. Una

visita la merita anche la Centrale Idroelettrica di Santa Massenza. Si tratta di un viaggio affascinante alla scoperta delle meraviglie custodite dall'impianto più potente del Trentino. Un'esperienza sorprendente, attraverso percorsi inediti, dove l'acqua diventa energia. Il clou della visita è la spettacolare sala turbine, con un volume di oltre 150.000 metri cubi, e interamente scavata nella roccia a 600 metri di profondità accessibile attraverso un tunnel che si addentra nella montagna. <http://www.hydrotourdolomiti.it/content/it/santa-massenza>. Da Santa Massenza ora si prosegue in direzione di Toblino con il suo iconico castello, struttura privata che ospita un ristorante. In questo tratto la ciclabile è in fase di progettazione ed è meglio accompagnare a mano la bici lungo la passerella che segue la sponda. Un breve tratto sulla Statale e si raggiunge Sarche. Siamo nella di produzione tipica del vino Nosiola e del Vino Santo Trentino e la Cantina di Toblino è il riferimento per queste due produzioni locali (www.toblino.it), ma sono numerose le Cantine che si possono raggiungere con brevi deviazioni dal tracciato. Dall'abitato di Sarche, seguendo per alcuni tratti l'argine della

Sarca si attraversa la piana alluvionale della Sarca: vigneti e frutteti si susseguono fino all'abitato di Pietramurata, per interrompersi di fronte agli ammassi delle Marocche, uno straordinario e selvaggio paesaggio simile ad un deserto pietroso, rotto dalle acque del Sarca. Il tracciato si infila in questo paesaggio quasi lunare, mentre sulla destra si innalzano le grandi pareti che hanno reso popolare la Valle dei Laghi tra gli alpinisti e gli arrampicatori di tutta Europa. Si entra poi nel paese di Dro, famoso per la produzione di Susine, per raggiungere la frazione Ceniga con il suo caratteristico 'ponte' sulla Sarca. Si prosegue seguendo il corso d'acqua mentre si va delineando contro il cielo la rupe del Castello di Arco. Le prime palme ci accolgono all'ingresso della località mentre si moltiplicano le aree attrezzate lungo il percorso. All'altezza del ponte sulla Sarca sulla destra si inoltrano le stradine del suo centro storico che convergono nella piazza centrale. A piedi è possibile salire e visitare il Castello con preziosi cicli di affreschi databili tra la fine del Trecento e l'inizio del Quattrocento. Tra i viali alberati, le ville ottocentesche, si raggiunge

di nuovo la periferia e si ritorna a pedalare nella quiete del paesaggio fra campagne coltivate, ulivi e boschetti. Siamo da tempo entrati nel territorio di produzione dell'Olio EVO DOP Garda Trentino. La Cooperativa **Agraria** di **Riva** del Garda, tra Arco e **Riva**, propone degustazioni e visite guidate ai frantoi (www.agririva.it). Ora il percorso riprende l'argine della Sarca, si respira un'aria carica di profumi ed essenze mediterranee man mano che ci si avvicina alla sponda del lago. Sotto le pareti del Monte Brione si può visitare l'Azienda agricola Madonna delle Vittorie, per una degustazione o per assaggiare un piatto di 'carn e salada' (www.madonnadellevittorie.it) o degustare il tipico broccolo di Torbole. Pochi chilometri ed ecco il Lido di Linfano, dove la ciclabile ha termine e da cui si staccano i collegamenti verso **Riva** del Garda - Varone e Torbole - Nago - Mori. Possiamo rinfrescare i piedi nelle acque del lago, distenderci sui prati a pochi passi dalla sponda, rilassarci in uno dei numerosi locali. Fonte: <https://www.visittrentino.info> Riproduzione riservata. Non perdere le notizie Top e le Offerte riservate ai nostri lettori. Iscriviti alla Newsletter Inserisci la tua

email Iscrivendomi accetto le regole per la Privacy