

Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 31 agosto 2015

Rovereto 31 agosto 2015

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/tempo-libero/feste-fiere-sagre-e-mercati/evento/>

FESTE-FIERE-SAGRE-E-MERCATI - FESTE

Degustazione - Concept Store Expo Rovereto

venerdì 07 agosto 2015

Appuntamento con le eccellenze del territorio per degustare i sapori del Trentino. In collaborazione con Agraria Riva del Garda, Birra del Bosco - Birrifico Artigianale, Casearia Monti Trentini e Trentino Erbe.



Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

03 agosto 2015

<http://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/scoprire/eventi>



01/07/2015

PROFUMI E SAPORI DEL GARDA

Riva del Garda, tutto il mese di luglio - I sapori del Garda incontrano il Müller Thurgau

1/1

Share

PROFUMI E SAPORI DEL GARDA

Riva del Garda, tutto il mese di luglio - I sapori del Garda incontrano il Müller Thurgau



SCOPRI ANCHE

● Produttori

● Agraria Riva del Garda

● Dove mangiare

● Ristorante Villetta Annessa

Riva del Garda, tutto il mese di luglio 2015

Il Ristorante Villetta vi aspetta per un menù degustazione che vi farà scoprire i profumi e i sapori del Lago di Garda.

Ovetto in crosta di pane, fondutina al Trentingrana e zucchine



Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

03 agosto 2015

<http://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/scoprire/eventi/>

Riva del Garda, tutto il mese di luglio 2015

Il Ristorante Villetta vi aspetta per un menù degustazione che vi farà scoprire i profumi e i sapori del Lago di Garda.

Ovetto in crosta di pane, fondutina al Trentingrana e zucchine

Tagliatelle caserecce con ragu' al coltello, sedano e carote croccanti

Guancia di manzo all'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino, soffice di patate al limone e salsa al pomodoro

Gelato alla ricotta con salsa mou al miele

Il menù sarà abbinato al Müller Thurgau "Linea Apponale" di Agraria Riva del Garda.

€ 35,00 con acqua e calice di vino inclusi

Per info e prenotazioni:

Ristorante Villetta Annessa
via Monte Oro 9 - Riva del Garda
tel. 0464-662335

BOOK ONLINE



NEWSLETTER



© Trentino Sviluppo S.p.A. P.I. 00123240228 [Mappa del sito](#) | [Credits](#) | [Cookies](#)



Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

03 agosto 2015

<https://www.flickr.com/photos/stradavinotrentino/sets/72157654397490853>



Strada Vino Trentino presso Agraria Riva del Garda

6 min · 🌐

Ecco le immagini de #lagolosa !!!
Grazie a tutti per la splendida serata

#stradavinotrentino #lagolosa #atuttomueller Eventi enogastronomici in Trentino Spumante Lagorai Cantine Monfort Endrizzi La Vis Cavit Natura Trentina Villa Corniole - Azienda Vitivinicola Distilleria Marzadro Distilleria Bertagnolli Albergo Ristorante-Pizzeria Valcanover Associazione RIVE



#lagolosa 2015

Lago di Caldonazzo, 31 luglio 2015 Gustatevi il lago e le sue spiagge per una cena al chiaro di fiaccole e candele. Otto portate preparate e servite dai locali del lago accompagnate dai Muller Thurgau e da altri vini dei soci della Strada Vino...

FLICKR.COM



Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

03 agosto 2015

<https://www.flickr.com/photos/stradavinotrentino/sets/72157654397490853>

<https://flic.kr/s/aHskdWPYKg>





04 agosto 2015

<http://www.eventioggi.net/eventi-trento-data-2015-08-06-TN>

	Aperitivo in Musica La Villetta Annessa Incontra Agraria Riva Del Garda Eventi Musicali - Trento - Aggiunto il 21/07 Aperitivo in musica La Villetta Annessa incontra Agraria Riva del Garda all Hotel Villa Miravalle con Stefano Raffaelli per la Musica Live...	06 AGO
---	---	------------------

Aperitivo in Musica La Villetta Annessa Incontra Agraria Riva Del Garda

Indirizzo	Via Monte Oro, 9,Riva del Garda
Comune	Trento
Provincia	Trento (TN)
Data	06/08/2015
Ora	18:00
Categoria	Eventi Musicali
Pagina Facebook	

Satellite Maps

Get Maps, Directions,
Street Views & Traffic with
MapsGalaxy - Free



Aperitivo in musica La Villetta Annessa incontra Agraria Riva del Garda all Hotel Villa Miravalle con Stefano Raffaelli per la Musica Live Doppio appuntamento con il gusto e non solo Si parte alle ore 18 con un ricco e gustoso aperitivo in terrazza allietato dalla buona musica italiana del Walkin Quartet il quartetto musicale trentino che



AGO
07

Degustazione | Concept Store Expo Rovereto

05 agosto 2015

<https://www.facebook.com/events/975316355866164>

🕒 Venerdì alle ore 18.30
Tra 2 giorni · 36°C / 22°C Sereno

📍 Mart - Museo di Arte Contemporanea di Trento e Rovereto
corso Bettini, 43, 38068 Rovereto

[Mostra mappa](#)

Negli spazi temporanei del Concept Store Expo Rovereto, allestito nella Caffetteria e nella Piazza del Mart, è possibile scoprire i sapori del Trentino in singolari abbinamenti di gusto proposti dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento - Palazzo Roccabruna.

Venerdì 7 agosto, alle ore 18.30, appuntamento con i prodotti di Agraria Riva del Garda, Birra del Bosco – Birrificio Artigianale, Casearia Monti Trentini e Trentino Erbe.

Per partecipare alla degustazione guidata (Costo € 5) è necessario prenotare scrivendo a eventi@mart.tn.it



05 agosto 2015

<http://www.360-gradi.it/eventi/evento-degustazione-concept-store-expo-rovereto-0000373097.html>

DEGUSTAZIONE | CONCEPT STORE EXPO ROVERETO

Venerdì 7 agosto 2015 (ore 18:30)

c/o Mart - Museo Di Arte Contemporanea Di Trento E Rovereto, Corso Bettini, 43, Rovereto (TN), Trentino Alto Adige, Italia

 Condividi  0  Tweet  0  Condividi  Mi piace  0

Negli spazi temporanei del Concept Store Expo Rovereto, allestito nella Caffetteria e nella Piazza del Mart, è possibile scoprire i sapori del Trentino in singolari abbinamenti di gusto proposti dalla Camera di Commercio I. A.A. di Trento - Palazzo Roccabruna.

Venerdì 7 agosto, alle ore 18.30, appuntamento con i prodotti di Agraria Riva del Garda, Birra del Bosco - Birrifico Artigianale, Casearia Monti Trentini e Trentino Erbe.

Per partecipare alla degustazione guidata Costo € 5 è necessario prenotare scrivendo a eventi@mart.tn.it

Caratteristiche evento

Fiera, Enogastronomia



<http://www.ladige.it/articolo-sponsor/2015/08/05/nutrire-mente-mart-rovereto-cibo-incontra-arte>

NUTRIRE LA MENTE. AL MART DI ROVERETO IL CIBO INCONTRA L'ARTE

Mer, 05/08/2015 - 09:00



PER APPROFONDIRE: [mart](#), [rovereto](#)

Per tutta l'estate proseguono le mostre in corso nelle tre sedi del Mart, a Rovereto e a Trento: al Mart "La guerra che verrà non è la prima", fino al 20 settembre, e "#collezionemart", fino all'8 novembre; alla Casa d'Arte Futurista Depero "Crali. Testimonianze futuriste", fino al 30 agosto; e alla Galleria Civica a Trento "Il Sosia. Artisti e collezioni private", fino al 18 ottobre. Il 15 agosto, in occasione del Ferragosto, tutte le sedi del Mart saranno aperte con orario regolare: dalle 10 alle 18 Mart Rovereto e Casa d'Arte Futurista Depero, dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 18 per la Galleria Civica a Trento. Continuano, inoltre, gli appuntamenti del calendario "Nutrire la Mente" programmato in occasione dell'Expo 2015. Degustazioni, laboratori, spettacoli e incontri tematici per il grande pubblico e le famiglie promuovono i temi dell'Expo e i suoi valori culturali ed educativi. Negli spazi temporanei del Concept Store Expo Rovereto, allestito nella Caffetteria e nella Piazza del Mart, è possibile scoprire i sapori del Trentino in singolari abbinamenti di gusto proposti dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento - Palazzo Roccabruna. Venerdì 7 agosto e venerdì 28 agosto, alle ore 18.30, appuntamento con i prodotti di Agraria Riva del Garda, Birra del Bosco - Birrifico Artigianale, Casearia Monti Trentini e Trentino Erbe. Per partecipare alla Degustazione guidata (Costo € 5) è necessario prenotare scrivendo a eventi@mart.tn.it Il 21 agosto, alle ore 18, appuntamento con il Jazz nelle sale del Museo: Roberto Ottaviano, sassofonista e docente musicale, presenta in anteprima al Mart un estratto del suo prossimo concerto, in collaborazione con TrentinoInJazz - Vallagarina. Partecipazione gratuita. Il programma "Nutrire la Mente. Expo al Mart" prosegue fino al 31 ottobre, il calendario è consultabile online sul sito del Mart www.mart.tn.it/martnews

<http://www.ladige.it/articolo-sponsor/2015/08/05/nutrire-mente-mart-rovereto-cibo-incontra-arte>

MAR sponsorizzato da
Mart

Nutrire la mente Al MART di Rovereto il cibo incontra l'arte

Mer, 05/08/2015 - 09:00

 32  6  0  

CONNECT TWITTER LINKEDIN EMAIL STAMPA



PER APPROFONDIRE: [mart](#), [rovereto](#)

Per tutta l'estate proseguono le mostre in corso nelle tre sedi del **Mart**, a **Rovereto** e a **Trento**: al Mart "La guerra che verrà non è la prima", fino al 20 settembre, e "#collezionemart", fino all'8 novembre; alla Casa d'Arte Futurista Depero "Crali. Testimonianze futuriste", fino al 30 agosto; e alla Galleria Civica a Trento "Il Sosia. Artisti e collezioni private", fino al 18 ottobre.

<http://www.ladige.it/articolo-sponsor/2015/08/05/nutrire-mente-mart-rovereto-cibo-incontra-arte>

Il 15 agosto, in occasione del Ferragosto, tutte le sedi del Mart saranno aperte con orario regolare: dalle 10 alle 18 Mart Rovereto e Casa d'Arte Futurista Depero, dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 18 per la Galleria Civica a Trento.

Continuano, inoltre, gli appuntamenti del calendario "**Nutrire la Mente**" programmato in occasione dell'Expo 2015. Degustazioni, laboratori, spettacoli e incontri tematici per il grande pubblico e le famiglie promuovono i temi dell'Expo e i suoi valori culturali ed educativi. Negli spazi temporanei del Concept Store Expo Rovereto, allestito nella Caffetteria e nella Piazza del Mart, è possibile scoprire i sapori del Trentino in singolari abbinamenti di gusto proposti dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento - Palazzo Roccabruna, **Venerdì 7 agosto e venerdì 28 agosto, alle ore 18.30**, appuntamento con i **prodotti di Agraria Riva del Garda, Birra del Bosco – Birrifico Artigianale, Casearia Monti Trentini e Trentino Erbe**.

Per partecipare alla **Degustazione guidata** (Costo € 5) è necessario prenotare scrivendo a eventi@mart.tn.it

Il 21 agosto, alle ore 18, appuntamento con il Jazz nelle sale del Museo: Roberto Ottaviano, sassofonista e docente musicale, presenta in anteprima al Mart un estratto del suo prossimo concerto, in collaborazione con TrentinoInJazz – Vallagarina. Partecipazione gratuita. Il programma "Nutrire la Mente. Expo al Mart" prosegue fino al 31 ottobre, il calendario è consultabile online sul sito del Mart www.mart.tn.it/martnews

Mart Rovereto - Corso Bettini 43 - 38068, Rovereto TN T. +39 0464 438887 - numero verde 800 397 760 info@mart.trento.it - www.mart.trento.it - twitter @mart_museum - instagram @martmuseum

<http://wheresup.com/#!/it/s/rRkd/negrar?f=o:'time'>



Aperitivo in musica - La Villetta Annessa, incontra Agraria Riva del Garda

Villetta Annessa, Via Monte Oro, 9, 38066, Riva del Garda

Aperitivo in musica +

La Villetta Annessa, incontra Agraria Riva del Garda all Hotel Villa Miravalle con Stefano Raffaelli per la Musica Live

Doppio appuntamento con il gusto...e non solo. Si parte alle ore 18 con un ricco e gustoso aperitivo in terrazza, allietato dalla buona musica italiana del Walkin' Quartet, il quartetto musicale trentino che reinterpreta, con uno stile unico e personalissimo, le grandi hits che hanno fatto la storia della nostra musica.

A seguire, degustazione dei vini prodotti dalla Cantina di Riva del Garda presso la Villetta Annessa. Un percorso sensoriale alla scoperta dei migliori vini del nostro territorio, selezionati appositamente per voi da esperti enologi e sommelier.



Marcofacchini



www.facebook.com/events/113...



Buonagricoltura
Programma TV

Diario | Informazioni | Fi

09 agosto 2015

<https://www.facebook.com/buonagricoltura>



Buonagricoltura ha condiviso la foto di Agraria Riva del Garda.

1 agosto alle ore 11.06 - 🌐



Agraria Riva del Garda

Ieri i nostri soci sono andati a visitare insieme al presidente #ExpoMilano2015, l'Esposizione Universale, che ha come tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Un'occasione speciale per visitare il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione.

👍 Mi piace

💬 Commenta

➦ Condividi

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2015/08/07/news/forte-garda-domenica-la-visita-a-cura-di-tst-1.11902164>

Forte Garda, domenica la visita a cura di Tst

RIVA. L'associazione Storico Culturale Trentino Storia e Territorio propone «Andare dove», domenica a Forte Garda, sul Monte Brione. Ore 10: apertura. Solo durante la giornata di domenica verranno...

07 agosto 2015



0

Condividi

0

Tweet

0

+1

0

LinkedIn

0

Pinterest

RIVA. L'associazione Storico Culturale Trentino Storia e Territorio propone «Andare dove», domenica a Forte Garda, sul Monte Brione.

Ore 10: apertura. Solo durante la giornata di domenica verranno rese visibili all'interno del forte le esposizioni storiche dei collezionisti Ivan Damin, Giovanni Tonolli, Renzo Trenti. Ore 18: aperitivo con degustazione gratuita Merlot a cura di Azienda Agraria di Riva del Garda. Ore 19 - 22: letture a cura di Sara Maino e spettacolo notturno del Coro Castel di Arco. Per info tel. 331/9881505.



07 agosto 2015



<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2015/08/11/news/riva-romarzollo-e-laghel-alla-battaglia-dell-acqua-1.11922711>

Riva, Romarzollo e Laghel alla battaglia dell'acqua

Il grande progetto di irrigazione non ha ancora portato gli impianti ai tre consorzi Fia (Agraria): «Finanziamenti ancora incerti». Campetti: «I soldi arriveranno»

di Katia Dell'Eva

11 agosto 2015



0

Condividi

0

Tweet

0

g+1

0

LinkedIn

0

Pinterest

g+1

0

LinkedIn



ALTO GARDA. Dopo la mosca, che lo scorso anno ha attaccato e danneggiato gran parte del prodotto olivicolo, quest'anno a far rischiare la produzione dell'olio è una combinazione di siccità e mancanza di fondi. A subire e lamentare la situazione sono in particolare i consorzi (di primo grado) di Riva, del Romarzollo e di Laghel.

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2015/08/11/news/riva-romarzollo-e-laghel-alla-battaglia-dell-acqua-1.11922711>

0

Condividi

0

Tweet

0

+1

0

LinkedIn

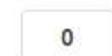
0

Pinterest

In cantiere da circa dieci anni, il progetto provinciale di irrigazione per l'agricoltura nella zona dell'Alto Garda – che ha come scopo una riduzione dei consumi e degli sprechi - ha mosso i suoi primi passi nel 2013, e da allora i risultati sono stati notevoli: sono stati creati impianti di pescaggio dell'acqua dal canale che alimenta la centrale di Torbole, dall'Albola e, di recente, dal Sarca, nella zona di Ceniga (il cui costo complessivo ammonta a circa 15 milioni). Sono stati inoltre finanziati – il 90% della spesa affidato ad un contributo provinciale, e il 10% ai vari consorzi agricoli - impianti di irrigazione a goccia in gran parte dei consorzi locali. Anche in questo caso il costo si aggira sui quindici – venti milioni di euro. Dal contributo provinciale e dal fitto sistema di tubature, necessarie a portare l'acqua su ciascuna pianta, restano, per ora, esclusi gli olivi dei consorzi di Riva, di Laghel e, parzialmente, del Romarzollo.

«Al di là del fattore estetico che un'olivaia secca, come quella che in questi giorni si nota sul Brione, può avere, la nostra preoccupazione è che questa siccità, legata alla mancanza di distribuzione dell'acqua, possa avere ripercussioni sul prodotto» - spiega Massimo Fia, direttore dell'Agraria di Riva. «Sappiamo, attraverso test svolti su alcuni olivi, che, con una corretta irrigazione a goccia, l'oliva, a fine stagione, si presenterebbe il doppio più grossa rispetto ad un'oliva normale. È un peccato non poter sfruttare, e sviluppare ulteriormente, questi vantaggi». A questo motivo di scontento, si aggiunge il fatto che, ad oggi, i tre consorzi non hanno avuto conferma dell'assegnazione del contributo nemmeno per l'anno a venire. «Presenteremo sicuramente una nuova domanda in Provincia» - proseguono da Agraria - «ma, per ora, siamo nella totale incertezza: ci viene costantemente ripetuto che il contributo di circa sei milioni che ci serve non è al momento finanziabile».

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2015/08/11/news/riva-romarzollo-e-laghel-alla-battaglia-dell-acqua-1.11922711>



Di fronte a queste lamentele, quella di Arturo Campietti, presidente del consorzio di secondo livello per il miglioramento fondiario, è una risposta speranzosa: «È lecito far sentire la propria voce affinché la Provincia non dimentichi la situazione, ma sono dell'idea che ci sia tanto la necessità, quanto la logica per presupporre che il progetto – che, non va dimenticato, è tutt'ora in corso di svolgimento, attraverso l'installazione di tubature nella zona di Laghel - verrà portato a termine. Non è possibile avere, per il momento, una data precisa: bisognerà attendere che i fondi vengano reperiti, tenendo però presente che non c'è ragione perché questo non avvenga».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

11 agosto 2015



**Cerchi l'idea
per una vacanza?**

Annata ottima, soprattutto per i rossi

di **Katia Dell'Eva**

► RIVA

«È stata un'annata ottimale, questa, per il vino, un'annata tranquilla, che ha lasciato soddisfatti e sereni tutti i contadini del posto» - così esordisce Massimo Fia, direttore dell'Agraria di Riva, se interrogato in merito all'imminente vendemmia. «Se escludiamo la grandinata dello scorso 27 giugno, che ha parzialmente danneggiato le vigne - anche pregiate - della zona delle Grazie e di Tenno, per il resto si è trattato di una stagione notevole e di facile gestione».

Le piogge primaverili, seguite dal caldo estivo, hanno favorito la produzione dei rossi che, spiega ancora Fia, «saranno di alta qualità». Non da meno i bianchi, la cui raccolta aprirà il ciclo - della durata di quaranta giorni - attorno al 20 di agosto. «Niente a che vedere con gli anticipi da record del 2007, quando iniziammo

già la prima settimana del mese» - afferma il direttore di Agraria - «ma niente a che vedere neppure con le preoccupazioni dello scorso anno». Causa il maltempo, protrattosi per mesi, il 2014 si era infatti rivelato un anno difficile per la produzione del vino: il prodotto totale era stato del 20% inferiore rispetto al 2013, e anche la cura delle vigne stesse era risultata complessa. I trattamenti avevano dovuto essere ripetuti e costanti e, al momento della vendemmia, non erano stati infrequenti i casi di inaccessibilità alle vigne per via di allagamenti del terreno. «Tutt'altra storia questo 2015, che ha visto una notevole riduzione dei trattamenti: nelle stagioni tranquille, infatti, è possibile lasciar passare maggior tempo tra un processo di cura e l'altro, e questo, ovviamente, va a vantaggio della qualità».

In aumento anche i produttori che hanno scelto di avva-

larsi di prodotti consentiti dalle norme biologiche: «Ormai quasi la totalità dei contadini locali fa uso di sostanze biologiche per il trattamento dei filari».

Per quanto riguarda la quantità, poi, stando alle parole di Massimo Fia, «ha sicuramente influito in maniera positiva l'utilizzo dell'irrigazione a goccia. Lo si vede anche ad occhio: le vigne sono tutte belle verdi. Il solo motivo di preoccupazione potrà essere un'eventuale siccità protratta fino alla data di inizio della vendemmia, che potrebbe farci perdere in peso nel prodotto finale. Questo però è uno scenario ancora tutto da verificare: se pioverà, non vi sarà alcun problema. Ma se anche, disgraziatamente, non dovesse farlo e dovessimo di conseguenza rimetterci in quantità, la qualità sarà ciò che caratterizzerà il 2015».



MASSIMO FIA

Le vigne sono belle verdi. L'unica preoccupazione è per la siccità prolungata fino alla vendemmia. Se piove nessun problema

<http://www.vitatrentina.it/Economia-lavoro/Vendemmia-buona-annata>

Vendemmia, buona annata

Si parte con la raccolta il 20 agosto. Bertagnoli (Consortio vini): "Circa 15-30% in più di uva rispetto all'anno scorso"



17/08/2015

Vendemmia. Al via dopo il 20 agosto con la raccolta dell'uva in Trentino. Si parte nelle zone collinari con le uve base spumante, quindi chardonnay e pinot nero, che necessitano di acidità maggiore rispetto al grado zuccherino, per proseguire la settimana successivo con i vini fermi, quindi pinot grigio. A settembre poi al via con la vendemmia delle uve nere.

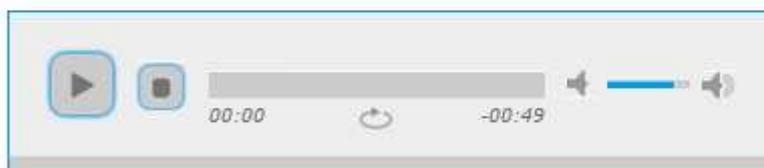
Si prospetta un'annata ottima, grazie al caldo e alla scarsità di piogge che hanno impedito il diffondersi di quelle malattie che lo scorso anno avevano decimato i vitigni, facendo crollare il raccolto del 30%.

<http://www.vitatrentina.it/Economia-lavoro/Vendemmia-buona-annata>

Quest'anno le stime parlano di un 20-30% in più di uva. Come spiega il presidente del Consorzio vini del Trentino Alessandro Bertagnoli. (ascolta qui sotto)

Per festeggiare l'inizio della vendemmia, la cantina Agraria di Riva del Garda ha organizzato per mercoledì 19 agosto un incontro di festa ma anche di programmazione con soci e dipendenti.

Ascolta l'audio



Votazione: 0/5 (0 somma dei voti)

[Log in](#) o [crea un account](#) per votare questa pagina.

DOMANI

**Agraria Riva del Garda
Incontro dei soci e festa**

TRENTO Festa prima della vendemmia nella sede di Agraria Riva del Garda. I soci sono invitati domani a partire dalle 18 per un incontro utile a programmare la vendemmia «dell'eccellente 2015». A seguire la festa agricola aperta anche ai familiari. «Un momento beneaugurante di scambio e condivisione, anche delle strategie», dice l'impresa.

<http://www.pressreader.com/italy/corriere-del-trentino/20150818/281775627896315/TextView>

Agraria Riva del Garda Incontro dei soci e festa

TRENTO Festa prima della vendemmia nella sede di Agraria Riva del Garda. I soci sono invitati domani a partire dalle 18 per un incontro utile a programmare la vendemmia «dell'eccellente 2015». A seguire la festa agricola aperta anche ai familiari. «Un momento beneaugurante di scambio e condivisione, anche delle strategie», dice l'impresa. 

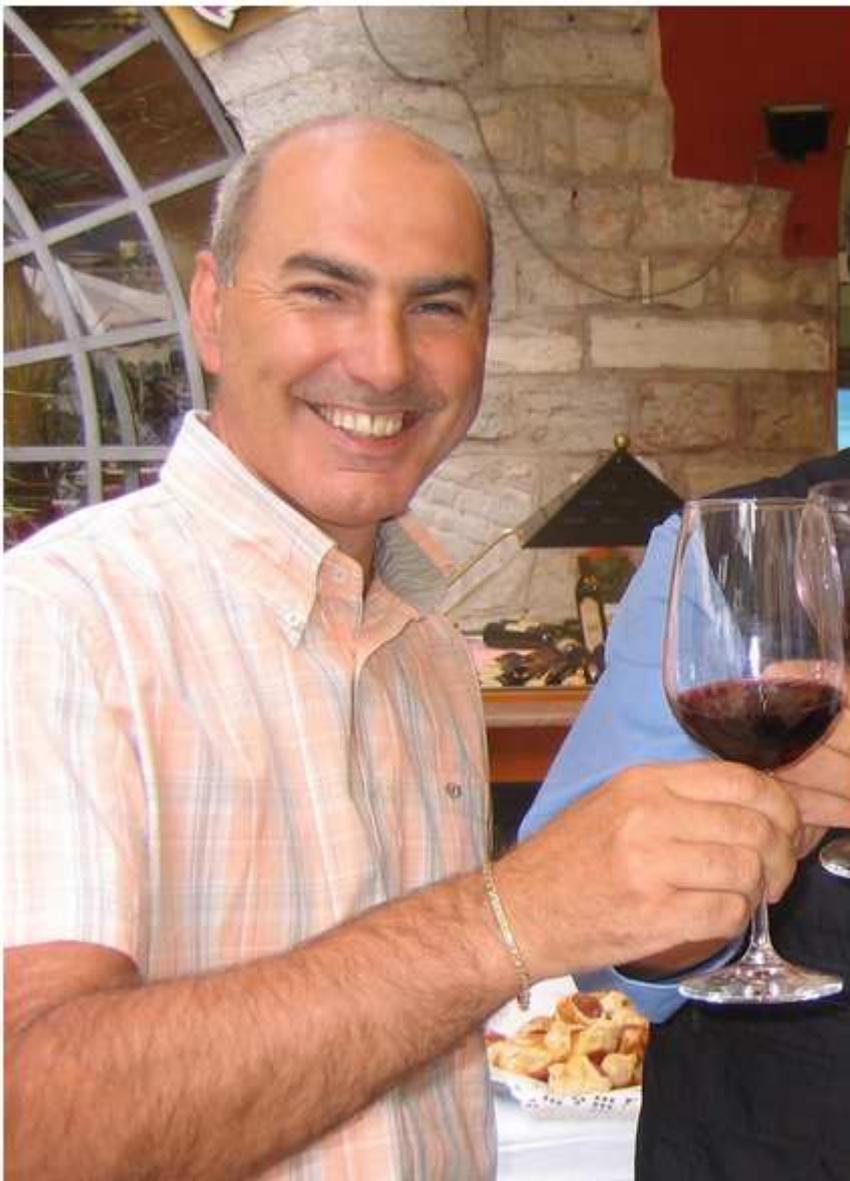


http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie/Agraria-di-Riva-in-festa?utm_source=Newscoop%20n.%20679&utm_medium=email&utm_campaign=Newsletter

Agraria di Riva in festa

Martedì, 18 Agosto 2015

Mercoledì 19 agosto: appuntamento in Cantina a partire dalle ore 18. Obiettivo: programmare la raccolta per sfruttare al meglio la vendemmia di questo eccellente 2015. A seguire una grande festa agricola riservata a soci e familiari, un momento beneaugurante di scambio e condivisione. Anche delle strategie.





http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie/Agraria-di-Riva-in-festa?utm_source=Newscoop%20n.%20679&utm_medium=email&utm_campaign=Newsletter

Si avvicina il momento in cui si dà inizio alla raccolta, anche se non ancora definito per via degli eccessi di caldo e siccità perduranti. La vendemmia è attività economica importante per il territorio, ed un rituale millenario. Alla festa in Cantina verranno invitati tutti i soci con le loro famiglie.

Un'annata positiva se paragonata al 2014, che ha richiesto costanti controlli ed operazioni in vigna da parte dei viticoltori, con il supporto dei tecnici di Agraria, Cavit e FEM di S.Michele all'Adige. I segnali finora sono interessanti, e le indicazioni invitano a pensare che si tratterà di un'ottima stagione che potrebbe portare a vini di elevata qualità.

Per festeggiare l'inizio della vendemmia, Agraria ha organizzato per mercoledì 19 agosto un grande incontro serale in cui si darà stura alle migliori bottiglie in una memorabile degustazione, si racconteranno vecchie storie e aneddoti accompagnate da assaggi dei famosi prodotti tipici trentini dello store rurale di Agraria. *Da sempre la Cantina organizza un momento tecnico in cui si pianificano la raccolta delle uve, programmata a seconda della varietà, della zona di provenienza e dell'obiettivo enologico - spiega Furio Battelini responsabile di produzione - Il lavoro è studiato nei minimi dettagli e si basa su dati scientifici e sulla fiducia reciproca: il socio si affida a noi tecnici e noi interveniamo per garantire il miglior risultato. Il tutto si gioca in pochi giorni, l'adrenalina scorre a fiumi perché tutto può mutare repentinamente! E noi dobbiamo essere qui, presenti, per decidere, supportare, intervenire, comunicare ai soci le variazioni anche minime dei programmi! Sono 40 giorni di passione pura, senza interruzione, giorno e notte sempre a disposizione!*

Momento di festa, quindi, ma anche rafforzamento del senso di appartenenza ad una community che ha una visione precisa di come ricordare amore per il territorio e capacità imprenditoriale, vecchie e nuove generazioni a confronto in una visione comune di ulteriore crescita qualitativa ed orgoglio per la validità del proprio lavoro.

"E' un momento di festa prima di rimboccarsi le maniche - dichiara il Presidente Giorgio Planchenstainer - e dare vita ad uno dei momenti più importanti di tutta l'attività agricola. La coesione e la capacità di fare gruppo nei momenti in cui si decidono le linee guida della cantina, sono la nostra forza. E' grazie a questa collaborazione che otteniamo risultati importanti in vigna che si riflettono sulle attività svolte in cantina. E' un lavoro paziente che non dà frutti immediati, ma che ci sta già gratificando. Un ringraziamento particolare va ai nostri collaboratori, sempre presenti e attivi, come se la terra fosse anche la loro".

Agraria Riva del Garda prosegue nell'obiettivo di qualificazione progressiva dei propri vini, un'azione cominciata già diversi anni fa, con scelte maturate in vigna prima e in cantina poi, grazie alla collaborazione dei viticoltori, alla tecnologia della Fondazione Edmund Mach e all'esperienza di chi coltiva la propria terra da generazioni. Questo mix di saperi e professionalità ha portato alla nascita di nuovi vini ed affinamenti, che si sono fatti già notare in svariate rassegne enologiche come le medaglie conquistate al recente Vinitaly e IWS di Londra, alzando l'asticella della riconoscibilità della Cantina di Riva.

Fonte: Agraria di Riva

Si parla di:

Imprese

AGRARIA RIVA DEL GARDA
SOCIETA' COOPERATIVA in sigla
AGRARIA RIVA DEL GARDA

WORLDEVENT

20 agosto 2015

<http://www.worldeventer.com/event/sonics-trio-sara-picone-stefano-pisetta-e-luca-baldessari,518526028305023>

Sonic's Trio - Sara Picone, Stefano Pisetta e Luca Baldessari.

📅 2015-08-19

🏠 Agraria Riva del Garda

📍 via San Nazario, 4 - 38066 - Riva del Garda - Italy

👤 Luca Baldessari



Questa sera ad ore 20:30, Sonic's Trio presso Azienda Agraria di Riva del Garda.

Sonic's Trio - Sara Picone, Stefano Pisetta e Luca Baldessari.

20 agosto 2015

<https://www.facebook.com/events/518526028305023>



AGO
19

Sonic's Trio - Sara Picone, Stefano Pisetta e Luca Baldessari.

🌐 Pubblico - Organizzato da Luca Baldessari

👤 Partecipa 📌 Salva ⋮

🕒 Mercoledì 19 agosto dalle ore 20:30 alle ore 23:00
ieri

📍 Agraria Riva del Garda
via San Nazario, 4, 38066 Riva del Garda [Mostra mappa](#)

Questa sera ad ore 20:30, Sonic's Trio presso Azienda Agraria di Riva del Garda.

INVITATI

1	0	0
hanno	forse	invitati
partecipato		

EVENTI CONSIGLIATI [Altri](#)



Giornata Di Sport Con Avis, in...
Domenica 6 settembre presso ...
3 social network...

<http://ricerca.gelocal.it/trentinocorrierealpi/topic/luoghi/d/dro>

Calcio, Trofeo Berlanda all'Agraria

È andato alla squadra dell'Associazione Agraria di Riva (nella foto la squadra) il 14° trofeo «Andrea Berlanda», nell'ambito della sagra di S. Alessandro. La tradizionale manifestazione nella popolosa frazione prosegue stasera con la gara di briscola e si chiude mercoledì dalle 17 in poi (alle 20.30)

Trentino | 25 agosto 2015 | pag. 33 | sez. Trento

<http://www.ladige.it/articolo-sponsor/2015/08/05/nutrire-mente-mart-rovereto-cibo-incontra-arte>

venerdì 28/08 18:30

evento

Degustazione | Concept Store Expo Rovereto

Appuntamento con le
eccellenze del territorio per
degustare i sapori del Trentino.
In collaborazione con Agraria
Riva del Garda, Birra del Bosco
- Birrificio Artigianale, Casearia
Monti Trentini e Trentino Erbe.
Costo € 5. Prenotazione
obbligatoria eventi@mart.tn.it



26/08/2015
Pag. 26

l'Adige

quotidiano 27 settembre 2015 www.ladige.it

diffusione:26515
tiratura:32211

ASSAGGI DI PRODOTTI LOCALI AL CONCEPT STORE

Venerdì alle 18.30 degustazione di prodotti locali al Concept Store Expo del Mart. In collaborazione con **Agraria Riva del Garda**, Birra del Bosco - Birrificio artigianale, Casearia Monti Trentini e Trentino Erbe. Costo 5 euro. "Corso di sensibilizzazione all'approccio ecologico sociale al benessere nella comunità" UN CICLO DI INCONTRI PER SMETTERE DI FUMARE



27 agosto 2015

<http://www.eventioggi.net/evento-degustazione-concept-store-expo-rovereto-rovereto-588189>

Degustazione | Concept Store Expo Rovereto

Indirizzo	corso Bettini, 43
Comune	Rovereto
Presso	Mart - Museo di Arte Contemporanea di Trento e Rovereto
Provincia	Trento (TN)
Data	28/08/2015
Ora	18:30
Categoria	Eventi
	Pagina Facebook



Negli spazi temporanei del Concept Store Expo Rovereto, allestito nella Caffetteria e nella Piazza del Mart, è possibile scoprire i sapori del Trentino in singolari abbinamenti di gusto proposti dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento - Palazzo Roccabruna.

Venerdì 7 agosto, alle ore 18.30, appuntamento con i prodotti di Agraria Riva del Garda, Birra del Bosco – Birrifico Artigianale, Casearia Monti Trentini e Trentino Erbe.

Per partecipare alla degustazione guidata (Costo € 5) è necessario prenotare scrivendo a eventi@mart!tn!it

<http://www.cosafareintrentino.it/it/eventi/tutte-le-zone/tutte-le-categorie/fine-settimana>



28/08/2015 18:30

♥ 55

CULTURA

DEGUSTAZIONE | CONCEPT STORE EXPO ROVERETO

Negli spazi temporanei del Concept Store Expo Rovereto, allestito nella Caffetteria e nella Piazza del Mart, è possibile scoprire i sapori del Trentino in singolari abbinamenti di gusto proposti dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento - Palazzo Roccabruna.

Venerdì 7 agosto, alle ore 18.30, appuntamento con i prodotti di Agraria Riva del Garda, Birra del Bosco - Birrifico Artigianale, Casearia Monti Trentini e Trentino Erbe.

Per partecipare alla degustazione guidata (Costo € 5) è necessario prenotare scrivendo a eventi@mart.tn.it



28 agosto 2015

<http://www.360-gradi.it/eventi/evento-degustazione-concept-store-expo-rovereto-0000386063.html>

DEGUSTAZIONE | CONCEPT STORE EXPO ROVERETO

Venerdì 28 agosto 2015 (ore 18:30)

c/o **Mart - Museo Di Arte Contemporanea Di Trento E Rovereto**, Corso Bettini, 43, Rovereto (TN), Trentino Alto Adige, Italia

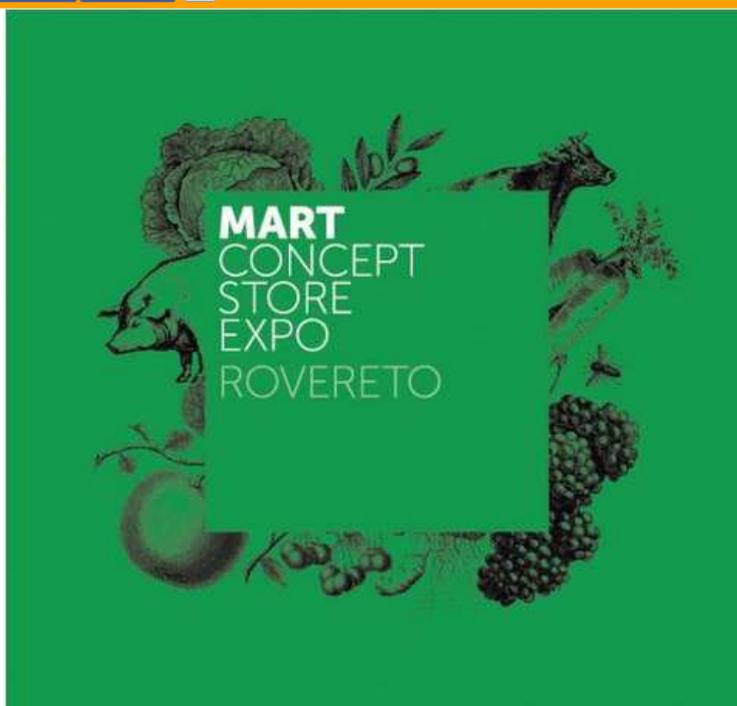
Condividi g+ g+1 0 Tweet 0 Condividi f Mi piace 0

Negli spazi temporanei del Concept Store Expo Rovereto, allestito nella Caffetteria e nella Piazza del Mart, è possibile scoprire i sapori del Trentino in singoli abbinamenti di gusto proposti dalla Camera di Commercio I. A.A. di Trento - Palazzo Roccabruna.

Venerdì 7 agosto, alle ore 18.30, appuntamento con i prodotti di **Agraria Riva del Garda**, Birra del Bosco - Birificio Artigianale, Casearia Monti Trentini e Trentino Erbe.

Per partecipare alla degustazione guidata Costo € 5 è necessario prenotare scrivendo a eventi@mart.tn.it

Caratteristiche evento
Fiera, Enogastronomia



<https://www.ladige.it/territori/riva-arco/2015/08/30/caldo-uve-qualit-raccolto-15>

Riva - Arco

Con il caldo uve di qualità e un raccolto in su del 15%

E' iniziata in questi giorni la vendemmia delle uve bianche nell'Alto Garda, che promette di essere buona e con picchi d'eccellenza per le varietà aromatiche

Dom, 30/08/2015 - 18:10

 0 CONNECT  7 TWITTER  0 LINKEDIN  EMAIL  STAMPA



Una stagione più che buona. Sia per quanto riguarda la qualità che la quantità. Dopo quella del 2014, quando il persistente maltempo aveva restituito un'annata da dimenticare, **la vendemmia di quest'anno si preannuncia come una tra le più favorevoli dell'ultimo decennio**. E la raccolta delle **uve bianche**, iniziata in questi giorni, sta già portando grande soddisfazione tra gli agricoltori, sia sul fondovalle che in collina.

<https://www.ladige.it/territori/riva-arco/2015/08/30/caldo-uve-qualit-raccolto-15>

«Dal punto di vista climatico abbiamo avuto una stagione eccezionale - il commento di **Umberto Torboli**, dell'omonima cantina tennese - e se il tempo si manterrà così potremo dirci molto contenti. Il caldo del giorno e il fresco della notte sono l'ideale per portare alla maturazione finale tutte le varietà di uva. Per quel che ci riguarda, in questi giorni siamo impegnati nella vendemmia del "Solaris", un'innovativa uva bianca, molto aromatica, introdotta solo quest'anno, che ha la caratteristica - studiata apposta dall'Istituto di San Michele all'Adige - di non aver bisogno di trattamenti fitosanitari particolari, se non quelli previsti per l'agricoltura biologica. Ossia preparati a base di zolfo o rame. **Il contenuto di zuccheri è equilibrato, non troppo né troppo poco**, il che ci permetterà di produrre un ottimo vino. Tra una decina di giorni daremo invece il via alla raccolta dello Chardonnay e del Müller Thurgau, mentre **per i vini rossi si andrà dopo il 20 di settembre**. Augurandoci che il tempo rimanga stabile e che la maturazione possa avere le condizioni per continuare di questo passo».

«L'unico neo della vendemmia di quest'anno è l'interpretazione del suo decorso - **sottolinea Furio Battelini, enologo dell'Associazione Agraria di Riva** - che non è normale bensì sballato a causa delle alte temperature di luglio e agosto. Rispetto all'anno scorso, la raccolta è dunque completamente diversa, se non addirittura agli antipodi. Ha fatto molto caldo ed ha piovuto poco, il che ha comportato uno **sfasamento sull'andamento della maturazione**. Il risultato è che ora ci troviamo da un lato con le zone collinari - dove si è patito meno il gran calore e la grandinata di fine giugno è stata superata meglio di quanto potessimo sperare - più favorite e più avanti con i tempi, e dall'altro con un fondovalle dove la siccità ha rallentato lo sviluppo delle uve. Dobbiamo dunque seguire questo andamento e comportarci di conseguenza. Per quel che ci riguarda, in questi giorni siamo impegnati nella raccolta di Pinot Grigio e Chardonnay ed i risultati sono positivi, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. Se le condizioni meteo si manterranno così, potremo poi facilmente registrare addirittura dei **picchi di eccellenza su alcune uve aromatiche**, come Traminer, Sauvignon e determinate basi per lo spumante, ed una stagione positiva pure per i rossi. Siamo infine contenti di come i nostri soci abbiano affrontato la stagione e le condizioni meteo, dosando con criterio le irrigazioni e gestendo al meglio le operazioni in campagna». A quanto pare le premesse per una buona annata dunque ci

<https://www.ladige.it/territori/riva-arco/2015/08/30/caldo-uve-qualit-raccolto-15>

sono tutte. «L'escursione termica tra giorno e notte di queste ultime settimane - aggiunge **Battelini** - sta favorendo l'ultimazione della maturazione e nel contempo mantenendo lontani gli attacchi fungini. Se tutto prosegue così, prevediamo un **raccolto complessivo attorno ai 30mila quintali, ovvero il 15-20% in più rispetto al 2014**: decisamente buono, se consideriamo il fatto che l'estate era iniziata con una grandinata che, soprattutto nel tennese, aveva portato sconforto...».

«Se confrontiamo la vendemmia dell'anno scorso con quella di quest'anno, c'è un abisso - concludono dal **centro di raccolta delle Cantine di Mezzacorona di Bolognano** - La produzione del 2015 è buona, con **uve sane e di qualità**. In questi giorni stiamo raccogliendo in maniera consistente Chardonnay e Pinot Grigio. Tutti i contadini sono al lavoro ed approfittano della stabilità delle condizioni meteo. Per quanto riguarda infine i vini rossi, la maturazione è ancora in corso ma se continua così tra una ventina di giorni si inizierà pure con questa vendemmia».

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright l'Adige