

Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 31 ottobre 2015

Rovereto 31 ottobre 2015

<http://www.vitatrentina.it/rivista/2015/anno-90-n-39/Da-cinquant-anni-il-nostro-impegno-a-migliorare/%28language%29/ita-IT>

RIVA - COMPIE MEZZO SECOLO L'ASSOCIAZIONE AGRARIA DI RIVA

“Da cinquant'anni il nostro impegno a migliorare”

L'Associazione Agraria di Riva, cooperativa divenuta ormai una realtà d'eccellenza nel panorama olivicolo internazionale, festeggia i suoi primi 50 anni di vita.



02 ottobre 2015

<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Comune/Comunicazione/Notizie/In-evidenza/Divina-grazia?layout=fluid>

Divina grazia

di Venerdì, 02 Ottobre 2015



Prosegue «Early music weeks», il nuovo festival dedicato alla musica antica, proposta con strumenti antichi originali o copie fedeli, in alcuni dei luoghi più significativi dal punto di vista storico e culturale del territorio altogardesano e ledrense: **sabato 3 ottobre** nella chiesa di San Zenone a Cologna il concerto «Divina grazia» propone cantate sacre e mottetti tra sedicesimo e diciassettesimo secolo interpretate dal soprano Ruta Vosyliute, con musiche di Legrenzi, Carissimi, Mazzocchi, Stradella e Durante eseguite da Angelica Selmo al clavicembalo (lo strumento è una copia fedele) e Stefano Sopranzi al fagotto barocco (originale del Settecento). (leggi)

Al termine, degustazione di prodotti tipici in collaborazione **Agraria di Riva**, Consorzio di tutela dei prodotti tennesi e ristorante Cà Briosi. Inizio: ore 20.45; ingresso libero (prenotazione gratuita: prenotazioni@arcoantiqua.it). Concerto organizzato in collaborazione con la Lithuanian Academy of Music and Theatre.

Gli interpreti

RUTA VOSYLIUTE

soprano

Ruta ha iniziato la sua formazione musicale a 7 anni nella scuola nazionale lituana di musica M.K.Ciurlionis studiando direzione e pianoforte. Nel 2009 ha concluso gli studi di baccalaureato presso l'accademia di musica e teatro di Vilnius, specialità in canto lirico con la docente Sigute Stonyte, famosa cantante d'opera lituana. La passione per la musica barocca l'ha portata alla decisione di specializzarsi in canto barocco in Italia, dove nel 2011 ha ottenuto la laurea con lode in Canto Rinascimentale Barocco presso il Conservatorio A.Pedrollo di Vicenza, con i docenti Patrizia Vaccari e Gloria Banditelli. Attualmente sta proseguendo gli studi con un dottorato sulla musica barocca vocale italiana all'accademia di musica e teatro di Vilnius con la cantante Sigute Stonyte e la musicologa Grazina Daunoraviciene. Ha partecipato a diversi corsi e master class con i cantanti Sara Mingardo, Paul Agnew, Pamela Lucciarini e i direttori Paolo Faldi e Wolfgang Katschner. Nel 2010 ha vinto il primo premio al Concorso di Musica Antica Premio Fatima Terzo, con la conseguente partecipazione come solista al Miserere di Bach-Pergolesi al teatro olimpico di Vicenza diretto da Sigiswald Kuijken. Nel 2009 ha conseguito il secondo premio al Concorso Internazionale Francesco Provenzale di Napoli. Nel 2014 ha fondato l'ensemble Chiaroscuro Lituania e ha cantato con gruppi come "Baroko operos teatras", "La Venexiana", "Sonatori de la Gioiosa Marca", "Cantar Lontano", "De Labyrintho" e "RossoPorpora".

ANGELICA SELMO

clavicembalo

Nata a Verona, Angelica Selmo ha conseguito il diploma accademico di II livello in pianoforte, con il massimo dei voti e la lode, presso il conservatorio di Vicenza, sotto la guida del Maestro R.Zadra. E' stata premiata in numerosi concorsi pianistici nazionali ed internazionali, ottenendo il I premio ai concorsi Nuovi Orizzonti (Arezzo), Rami musicali (Fuavecchio), Città di Bardolino, Città di Piove di Sacco. Si è perfezionata nell'interpretazione del repertorio cameristico con S.Redaeli e ha frequentato un corso di fortepiano con S. Neonato e B.V.Oort. Dal 2011 si dedica esclusivamente allo studio del clavicembalo presso il Conservatorio di Vicenza, sotto l'attenta guida della Prof.ssa P. Marisaldi, e nel 2012 vince il Premio delle Arti come solista nella categoria "Musica con strumenti antichi e voci". Viene successivamente invitata a partecipare alla registrazione di un cd prodotto dall'Ismez. Nel 2014 si diploma in clavicembalo con 10 e lode e menzione di merito. Ha perfezionato la prassi partecipando alle master classes tenute da A.Bernardini, S.Kuijken, J.Jansen e P. Hantai. Ha tenuto recital solistici per importanti stagioni di musica antica a Genova, Palermo (Antonio il Verso), Pavia (Pavia barocca), Brescia (Settimane barocche di Brescia), Orta (Festival cusiano di musica antica), e Savona (Le vie del barocco). Si è esibita alla Biblioteca Marciana di Venezia, al Teatro Olimpico di Vicenza, al Teatro Bibiena di Mantova e, sempre come clavicembalista, ha suonato con l'Orchestra da Camera Italiana diretta dal Maestro S.Accardo. Nel 2013 ha ottenuto il 1° premio ex aequo al concorso nazionale di clavicembalo "Acqui e Terzo Musica" e nel 2014 il 1° premio al Fatima Terzo, concorso di musica antica riservato agli strumentisti solisti del conservatorio di Vicenza. Nel 2015 è stata invitata ad una prima mondiale al MADE Expo di Milano dove ha suonato il primo strumento musicale costruito con legno eco sostenibile e certificato pefc.



Comune di Riva del Garda

02 ottobre 2015

<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Comune/Comunicazione/Notizie/In-evidenza/Divina-grazia?layout=fluido>

STEFANO SOPRANZI

Fagotto barocco

Si è diplomato in fagotto con il massimo dei voti e la lode al Conservatorio Statale di Musica "Francesco Venezze" di Rovigo, sotto la guida del maestro Alberto Guerra. Nel 2001 ha partecipato (come primo fagotto) alla realizzazione dell'opera, in prima assoluta, "Caos dolce Caos" di Carlo de Pirro, nell'ambito della Stagione lirica del Teatro Sociale di Rovigo. L'anno successivo ha partecipato alla realizzazione dell'opera "Animalie", di Laura Bianchini, nell'ambito della Stagione lirica del Teatro Sociale. Ha collaborato con varie orchestre, quali l'orchestra Giovane Sinfonia, l'orchestra sinfonica "Città di Adria", l'orchestra dei Conservatori d'Europa, l'orchestra "La Stravaganza" di Ferrara, l'orchestra Filarmonica Veneta "Gian Francesco Malipiero". Nel repertorio cameristico si è esibito nelle formazioni più varie (dal duo al sestetto) e ha partecipato al Festival Mozart 2006 (organizzato dalla provincia di Rovigo per il bicentenario della nascita del grande musicista), eseguendo il Quintetto KV452 per fiati e pianoforte insieme a docenti del Conservatorio. Nel 2006 ha seguito il Corso Internazionale di Interpretazione Musicale di Badia Prataglia, sotto la guida del maestro Evandro Dall'Oca, già primo fagotto dell'orchestra del Teatro alla Scala di Milano e nel 2007 ha seguito il medesimo corso tenuto dal maestro Gabriele Screpis, attuale primo fagotto del Teatro alla Scala. Recentemente ha collaborato con l'orchestra filarmonica di Milano, formata in buona parte da prime parti e componenti del Teatro alla Scala. Attualmente frequenta il Corso Accademico di II livello in Discipline Musicali presso il Conservatorio di Rovigo e il Conservatorio Superiore di Ginevra. In particolare ha iniziato ad approfondire l'interpretazione della musica antica eseguita su strumenti originali. Utilizza un fagotto Bunner & Keller realizzato a Strasburgo alla fine del secolo XVIII.

Il festival

Ideato e organizzato dall'associazione di promozione sociale e culturale Ensemble Arco Antiqua, il festival vuole valorizzare alcuni dei luoghi più preziosi del territorio del Garda trentino. Non a caso ogni concerto sarà preceduto da una breve descrizione (quasi una visita guidata) dell'edificio o del luogo, a cura di esperti di storia locale. Alcune tra le più importanti accademie di musica antica europee hanno appositamente sviluppato per questo festival programmi musicali con un forte legame con le locations dei concerti (chiese, sedi museali ed edifici storici). Il risultato: un festival unico, una serie di eventi che trovano il loro senso più compiuto solo qui, in questo territorio.

I concerti sono in linea con le tendenze europee legate alle esecuzioni storicamente informate: si utilizzano infatti strumenti originali o copie fedeli, temperamenti storici, studi sulla prassi esecutiva. E i programmi raccontano storie, emozioni e offrono spunti di riflessione in relazione al territorio. Ad esibirsi non grandi orchestre ma piccoli ensemble e giovani artisti, la maggioranza sotto i 30 anni d'età, con idee innovative. Il programma va dal medioevo fino al tardo barocco. Oltre agli strumenti antichi, ce ne saranno occasionalmente di moderni, curiosamente riadattati per la musica antica. E al termine di ogni concerto le piccole aziende eno-gastronomiche d'eccellenza del territorio offrono un assaggio di quanto la cultura culinaria trentina ha saputo creare.

Gli appuntamenti seguenti

8 ottobre, ore 20,45

Forte Garda, Monte Brione, Riva del Garda

Stabat Mater ('700 trentino vocale)

Ensemble Arco Antiqua

9 ottobre, ore 20,45

Ristorante Alla Lega, Arco

Il concerto delle dame. Livia d'Arco alla corte estense

Con l'ensemble del Dipartimento di Musica Antica del Conservatorio di Firenze, diretto da Patrizia Vaccari

Dopo il concerto cena d'ispirazione cinquecentesca (costo 35 euro)

10 ottobre, ore 20,45

Chiesa di Sant'Andrea, Torbole sul Garda

Galeas per montes (Barocco strumentale veneziano)

In collaborazione con la Civica Scuola Musicale di Milano

11 ottobre, ore 15

Museo delle Palafitte del lago di Ledro

Canti d'amor, d'antiche selve e d'acque ('500 vocale)

Ensemble Arco Antiqua



02 ottobre 2015

<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Comune/Comunicazione/Notizie/In-evidenza/Divina-grazia?layout=fluid>

Gli enti coinvolti

Comunità di Valle Alto Garda e Ledro
Alto Garda Cultura
Comune di Arco
Comune di Nago Torbole
Comune di Tenno
Comune di Riva del Garda
Comune di Ledro
MAG - Museo Alto Garda
Ingarda - Azienda di promozione turistica
Museo delle Palafitte del Lago di Ledro
Conservatorio di Firenze
Civica Scuola Musicale di Milano
Lithuanian Academy of Music and Theatre
Hochschule für Musik Trossingen
Consorzio Tutela prodotti del tennese
SAT

Le associazioni coinvolte

Metro Live, Riva del Garda
Circolo Ricreativo di Bolognano
Comitato festeggiamenti di Caneve
Il Sommelago

Le Parrocchie coinvolte

Parrocchia di Arco
Parrocchia di Bolognano
Parrocchia di Cologna
Parrocchia di Nago-Torbole



08 ottobre 2015

<http://www.trentinowine.info/2015/10/mondomerlot-via-al-consorso-2/>

MONDOMERLOT, via al consorso

BY TIZIANO BIANCHI - 8 OTTOBRE 2015



Domani la valutazione dei 115 vini MondoMerlot inizia con un record

La nuova stagione di **MondoMerlot** inizia subito con un importante record, quello relativo ai partecipanti al **XIII Concorso Nazionale "Merlot d'Italia"**, visto che sono ben **115** ivini che saranno giudicati domattina ad Aldeno nella prima giornata della prestigiosa rassegna.

Presso la sede della Società Frutticoltori Trento, a partire dalle 9.00, una giuria composta da 30 commissari coordinati da Salvatore Maule, docente della Fondazione Edmund Mach (Istituto Agrario di San Michele



08 ottobre 2015

<http://www.trentinowine.info/2015/10/mondomerlot-via-al-consorso-2/>

all'Adige), valuteranno i vini merlot iscritti e suddivisi in 4 categorie: Merlot DOC e DOCG (annate 2014/2013); Merlot IGT (annate 2014/2013); Merlot DOC e DOCG annate precedenti; Merlot IGT annate precedenti.

«Si tratta – spiega il Sindaco di Aldeno e Presidente del Comitato Organizzatore **Nicola Fioretti** – di un risultato davvero importante, considerando che la produzione dell'anno scorso non è stata delle migliori. Tutto ciò testimonia il prestigio che l'evento MondoMerlot si è ritagliato nel panorama nazionale, non solo per il paese che rappresento, ma per il Trentino intero».

Al Concorso Nazionale "Merlot d'Italia" sono rappresentate ben 12 regioni, fra le quali primeggia il Veneto con 29 etichette, seguito dalla Toscana con 18, Trentino con 17 e Friuli Venezia Giulia con 16. Per quanto riguarda invece le province presenti sono ben 30, con Trento a farla da padrone con 17 vini presenti, quindi Udine con 12 e Treviso con 10.

Il Concorso, riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali di Roma avrà il compito di assegnare tre premi per ogni categoria, oltre alla "Gran Medaglia d'oro – Merlot d'Italia 2015", conferita al vino che avrà raggiunto il punteggio massimo in assoluto, a seguito della valutazione che si basa sul regolamento dell'OIV (Organizzazione Internazionale della vigna e del vino), nonché sul metodo certificato dall'Unione Internazionale des Oenologues. I vincitori verranno ufficializzati nel corso della conferenza stampa di martedì 13 ottobre (ore 11) presso Palazzo Roccabruna, in via Santissima Trinità a Trento, mentre la premiazione è prevista venerdì 23 ottobre, con degustazione abbinata (su invito fino ad esaurimento posti) presso Palazzo Geremia, in via Belenzani a Trento.



08 ottobre 2015

<http://www.trentinowine.info/2015/10/mondomerlot-via-al-consorso-2/>

Fra gli addetti ai lavori c'è dunque grande attesa per sapere i nomi dei vincitori dell'edizione 2015 del Concorso nazionale "Merlot d'Italia", dove in passato hanno primeggiato più volte le cantine trentine Cesconi, Cavit, Istituto Agrario San Michele, Agraria Riva del Garda, e a livello nazionale hanno centrato più di un riconoscimento le altoatesine cantina Produttori Bolzano, Cantina Produttori Cortaccia, Cantina Terlano, Cantina Produttori S. Paolo e Cantina Produttori Andriano. Per quanto riguarda le altre regioni hanno ottenuto più premi l'Azienda Italo Cescon Storia e Vini, l'Azienda Cecchetto e Piovene Porto Godi per il Veneto, quindi l'Azienda La Cura, Gualdo del Re, Castello di Bossi, Marchesi de Frescobaldi, Tenuta di Vicchiomaggio, Col di Bacche, Fattoria Castellina per la Toscana; ed ancora la Fondazione Villa Russiz per il Friuli Venezia Giulia, l'Azienda Agricola Cantina per la Lombardia; le Cantine Lupo per il Lazio; l'Azienda Feudi di S. Gregorio per la Campania, per finire con la Casa Vinicola Feotto dello Jato e Azienda Planeta per la Sicilia.

<http://it.paperblog.com/mondomerlot-via-al-consorso-3009101/>

MONDOMERLOT, via al consorso

BY TIZIANO BIANCHI - 8 OTTOBRE 2015



Domani la valutazione dei 115 vini MondoMerlot inizia con un record

La nuova stagione di **MondoMerlot** inizia subito con un importante record, quello relativo ai partecipanti al **XIII Concorso Nazionale "Merlot d'Italia"**, visto che sono ben **115 ivini** che saranno giudicati domattina ad Aldeno nella prima giornata della prestigiosa rassegna.

Presso la sede della Società Frutticoltori Trento, a partire dalle 9.00, una giuria composta da 30 commissari coordinati da Salvatore Maule, docente della Fondazione Edmund Mach (Istituto Agrario di San Michele

<http://it.paperblog.com/mondomerlot-via-al-consorso-3009101/>

all'Adige), valuteranno i vini merlot iscritti e suddivisi in 4 categorie: Merlot DOC e DOCG (annate 2014/2013); Merlot IGT (annate 2014/2013); Merlot DOC e DOCG annate precedenti; Merlot IGT annate precedenti.

«Si tratta – spiega il Sindaco di Aldeno e Presidente del Comitato Organizzatore **Nicola Fioretti** – di un risultato davvero importante, considerando che la produzione dell'anno scorso non è stata delle migliori. Tutto ciò testimonia il prestigio che l'evento MondoMerlot si è ritagliato nel panorama nazionale, non solo per il paese che rappresento, ma per il Trentino intero».

Al Concorso Nazionale "Merlot d'Italia" sono rappresentate ben 12 regioni, fra le quali primeggia il Veneto con 29 etichette, seguito dalla Toscana con 18, Trentino con 17 e Friuli Venezia Giulia con 16. Per quanto riguarda invece le province presenti sono ben 30, con Trento a farla da padrone con 17 vini presenti, quindi Udine con 12 e Treviso con 10.

Il Concorso, riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali di Roma avrà il compito di assegnare tre premi per ogni categoria, oltre alla "Gran Medaglia d'oro – Merlot d'Italia 2015", conferita al vino che avrà raggiunto il punteggio massimo in assoluto, a seguito della valutazione che si basa sul regolamento dell'OIV (Organizzazione Internazionale della vigna e del vino), nonché sul metodo certificato dall'Unione International des Oenologues

I vincitori verranno ufficializzati nel corso della conferenza stampa di martedì 13 ottobre (ore 11) presso Palazzo Roccabruna, in via Santissima Trinità a Trento, mentre la premiazione è prevista venerdì 23 ottobre, con degustazione abbinata (su invito fino ad esaurimento posti) presso Palazzo Geremia, in via Belenzani a Trento.

<http://it.paperblog.com/mondomerlot-via-al-consorso-3009101/>

Fra gli addetti ai lavori c'è dunque grande attesa per sapere i nomi dei vincitori dell'edizione 2015 del Concorso nazionale "Merlot d'Italia", dove in passato hanno primeggiato più volte le cantine trentine Cesconi, Cavit, Istituto Agrario San Michele, Agraria Riva del Garda, e a livello nazionale hanno centrato più di un riconoscimento le altoatesine cantina Produttori Bolzano, Cantina Produttori Cortaccia, Cantina Terlano, Cantina Produttori S. Paolo e Cantina Produttori Andriano. Per quanto riguarda le altre regioni hanno ottenuto più premi l'Azienda Italo Cescon Storia e Vini, l'Azienda Cecchetto e Piovene Porto Godi per il Veneto, quindi l'Azienda La Cura, Gualdo del Re, Castello di Bossi, Marchesi de Frescobaldi, Tenuta di Vicchiomaggio, Col di Bacche, Fattoria Castellina per la Toscana; ed ancora la Fondazione Villa Russiz per il Friuli Venezia Giulia, l'Azienda Agricola Cantina per la Lombardia; le Cantine Lupo per il Lazio; l'Azienda Feudi di S. Gregorio per la Campania, per finire con la Casa Vinicola Feotto dello Jato e Azienda Planeta per la Sicilia.

http://www.liquida.it/riva-del-garda/?coolbox=0_99_0_35094181

MONDOMERLOT, via al consorso

08 OTTOBRE 2015 FONTE: TRENTINO WINE BLOG

, Agraria Riva del Garda, e a livello nazionale hanno centrato più di un riconoscimento le altoatesine cantina Produttori Bolzano, Cantina Produttori Cortaccia, Cantina Terlano, Cantina Produttori S. Paolo e Cantina Produttori... 



http://www.gazzettadellevali.it/ai1ec_event/trentino-tavolo-sulleconomia/?instance_id=

Trentino: Tavolo sull'Economia

giovedì, 8 ottobre 2015

Quando: **9 ottobre 2015 @ 20:05 - 21:05**

[← Back to Calendar](#)

Sala Rosa della Regione – Venerdì 9 ottobre. Ore 20

Economia e Lavoro: questo il tema del quinto tavolo tematico voluto dal Patt per riflettere sul territorio e le sue politiche alla vigilia del congresso.

L'appuntamento è il 9 ottobre, in Sala Rosa, in Regione, alle 20.00. Tanti i protagonisti: al tavolo ci saranno Mariangela Franch, del dipartimento di Economia e Management dell'Università di Trento. Lei delineerà le sfide legate allo sviluppo economico in Trentino. Poi Marco Raffaelli, esperto in programmazione e marketing del turismo, Massimo Fia, direttore del Consorzio Agrario di Riva del Garda, con un intervento sulla internazionalizzazione dei mercati. Infine, Franco Ianeselli, segretario generale della CGIL, che parlerà di politiche e di strumenti per favorire l'occupazione.

Tanti temi, moderati dal consigliere provinciale Luca Giuliani e dalla giovane Eleonora Angelini, messi sul tavolo con l'obiettivo di approfondire temi e argomenti fondamentali per il futuro della Provincia. Al termine è previsto anche un dibattito con i protagonisti della serata e la raccolta delle critiche e osservazioni arrivate dal pubblico.

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

Una rassegna enogastronomica dedicata ai Merlot trentini

📅 12 ottobre 2015 👤 PegasoMedia

Nell'ambito della prestigiosa manifestazione **Mondo Merlot** – in programma da venerdì 23 a domenica 25 ottobre ad Aldeno – la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** ha proposto ai propri **ristoratori soci** di **realizzare dei piatti/menù ad hoc in abbinamento a specifici Merlot**, al fine di valorizzare al massimo le caratteristiche di questo particolare vitigno.

Una vera e propria rassegna enogastronomica che **dal 23 ottobre al 22 novembre** coinvolgerà il **Ristorante Il Doge** di Rovereto, il **Ristorante Comano Cattoni Holiday** di Comano Terme, il **Ristorante Villetta Annessa** di Riva del Garda, l'**Osteria Ca' dei Giosi** di Covelò di Terlago, il **Ristorante da Pino** di Grumo di San Michele all'Adige oltre al **Osteria a "Le Due Spade"**, **Ristorante ai Tre Garofani**, **Ristorante al Vò**, **Ristorante Old Bar&Food** e lo **Scrigno del Duomo** di Trento (dettagli su bit.ly/RassegnaMerlot).

Ecco le proposte dei ristoranti associati alla Strada:

Osteria a "Le Due Spade"

via Don A. Rizzi 11 – Trento

tel. 0461 234343 – info@leduespade.com

Apertura: dal lunedì sera al sabato, dalle 12.00 alle 14.00 e dalle 19.30 alle 22.00

Filetto di cervo cotto su ramoscelli di abete con purè di topinambur
in abbinamento a Merlot Antica Vigna dell'Azienda Agricola Grigoletti

Osteria Cà dei Giosi

via Villa Atla 9/a – Covelò di Terlago

tel. 0461-862110 – info@cadeigiosi.it

Apertura: chiuso il lunedì e il martedì sera

Brasato di manzo al Merlot con polenta e funghi
in abbinamento a Merlot di Cantina Toblino

Ristorante al Vò

vicolo del Vò 11 – Trento

tel. 0461-985374 – info@ristorantealvo.it

Apertura: dal lunedì al sabato – dalle 11.00 alle 15.00

Risotto al Merlot biologico con scaglie di cacao amaro e Trentingrana
in abbinamento a Merlot bio di Cantina Aldeno

Ristorante Comano Cattoni Holiday

via C. Battisti 19 – Ponte Arche di Comano Terme

tel. 0465-701442 – info@comanocattoniholiday.it

Apertura: aperto fino al 31 ottobre – tutti i giorni dalle 12.30 alle 13.30 e dalle 19.30 alle 20.30

Zuppa di patate Le Montagnine con dadolata di manzo e cumino
in abbinamento a Merlot Bottega dei Vinai di Cavit

MondoMerlot 2015

12 ottobre 2015

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

Orzotto perlato mantecato con Ciuiga del Banale, zucca e castagne
*in abbinamento a Merlot della **Fondazione Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige***

Stufatino di manzetto razza rendena alla vecchia maniera con crostoni di polenta e funghi porcini
*in abbinamento a **Crèa di Agraria Riva del Garda***

Costolette di agnello French roch al rosmarino e aglio su letto di cavolo rosso e confettura di mele cotogne
*in abbinamento a Merlot Pivier dell'**Azienda Agricola Cesconi***

Ristorante da Pino

Via G. Postal, 39 – Grumo di San Michele a/A

tel. 0461 650435 – info@ristorantedapino.it

Apertura: dal martedì alla domenica, dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 22.30

Il filetto di maiale trentino al Merlot con polenta di Storo
*in abbinamento a Merlot Antica Vigna dell'**Azienda Agricola Grigoletti***

Ristorante Il Doge

Scala del Redentore n. 4 – Rovereto

tel. 0464 – 480864

Apertura: tutti i giorni dalle 12 alle 14 e dalle 19 alle 22

Gulasch di manzo con polenta di Storo
in abbinamento a Merlot Simoncelli 2013

Ristorante Old Bar & Food

via Roggia 8 – Trento

tel. 0461-232414 – info@oldbar.it

Apertura: dal lunedì al sabato – dalle 10 alle 15 e dalle 18 alle 24

Risotto alla parmigiana in fagottino di speck
*in abbinamento a Merlot Antica Vigna dell'**Azienda Agricola Grigoletti***

Tagliata di manzo al pepe verde
*in abbinamento a Merlot Pivier dell'**Azienda Agricola Cesconi***

Ristorante ai Tre Garofani – Antica Trattoria dal 1275 locanda del gusto

Via Mazzini 33 – Trento

tel. 0461 237543 – prenotazioni@aitregarofani.com

Apertura: dal lunedì al sabato – dalle 12.30 alle 14.00 e dalle 19.30 alle 22.00

Guancette di maialino da latte e fili di cipolla rossa di Tropea cotti a bassa temperatura, purè di sedano rapa
*in abbinamento a Merlot Noal 2009 di **Azienda Agricola Grigolli***

MondoMerlot 2015

12 ottobre 2015

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

Ristorante Villetta Annessa

c/o Hotel Villa Miravalle
via Monte Oro 9 – Riva del Garda
tel. 0464-552335 – info@hotelmiravalle.com
Apertura: dal martedì alla domenica, dalle 19.30 alle 22.30

Tagliolini caserecci ai funghi

*in abbinamento a Merlot 2012 dell' **Azienda Agricola Gino Pedrotti***

Guancia di manzo brasata al Créa, polenta di patate e passatina di sedano e rapa

*in abbinamento a Merlot Créa 2013 di **Agraria Riva del Garda***

Gelato profumato alla cannella con pere cotte nel Merlot

Scigno del Duomo

piazza Duomo 29 – Trento
tel. 0461-220030 –
Aperto dalle 11.00 alle 14.30 e dalle 17.00 alle 23.30

Canederli di salmerino con consomme di speck

Guancia di vitello brasata su crema di sedano rapa, capperi, carote e scalogno in agrodolce

Strudel di mele come si faceva una volta con gelato alla vaniglia

*in abbinamento a Merlot Bottega dei Vinai di **Cavit***

<http://www.ladigetto.it/permalink/48143.html>

«Il Trentino coraggioso» – Di Nadia Clementi

16/10/2015

Tavolo di lavoro di 5 incontri dedicati al tema «Economia e lavoro», a cura del Consigliere provinciale Luca Giuliani



Venerdì 9 ottobre presso la Sala Rosa della Regione a Trento, alla presenza di imprenditori, simpatizzanti del PATT e i politici Walter Kaswalder e Manuela Bottamedi, il consigliere provinciale Luca Giuliani ha presentato il tavolo di lavoro «Economia e Lavoro», che ha come obiettivo quello di presentare il tema e svilupparne gli aspetti più critici e meritevoli di approfondimento.

La sfida di oggi, a detta del dott. Giuliani, è quella del lavoro. Pertanto lo scopo degli incontri, che andranno avanti fino a marzo, consiste in un primo passo verso il dialogo condiviso con la finalità di creare un documento pragmatico di interventi che diano un forte contributo all'economia del Trentino.

Verrà di seguito sottoposto alla valutazione della Giunta Provinciale.

<http://www.ladigetto.it/permalink/48143.html>

Al tavolo di confronto erano presenti la giornalista Eleonora Angelini, la professoressa Mariangela Franch, docente presso il dipartimento di Economia e Management dell'Università di Trento, che ha delineato le sfide legate allo sviluppo economico in Trentino, il dott. Marco Raffaelli, esperto in programmazione e marketing del turismo, che ha approfondito il tema delle strategie e del marketing turistico, il dott. Massimo Fia, direttore del Consorzio Agrario di Riva del Garda, che ha parlato di internazionalizzazione dei mercati, il dott. Franco Ianeselli, segretario generale della CGIL, che si è occupato di politiche e strumenti per favorire l'occupazione.



Ad aprire il tavolo di lavoro è stata la giornalista **Eleonora Angelini** che nel suo intervento ha voluto approfondire il rapporto dei giovani con l'economia tra presente e futuro, a suo dire un rapporto sofferto e fatto di frasi fatte.

«I giovani sono il futuro, ma per essere il futuro essi hanno bisogno del presente. Il presente rappresenta la prospettiva del futuro, il punto debole che rischia di naufragare, pertanto dobbiamo essere consapevoli di cosa manca affinché il nostro presente diventi futuro personale, professionale, reale e soprattutto gratificante.

<http://www.ladigetto.it/permalink/48143.html>

«Secondo me quello che manca è un terreno di gioco in cui sia possibile misurarsi alla pari senza etica e senza preclusioni, senza strade chiuse; per definizione ci mancano le pari opportunità non in termini di genere ma di rendite di posizione tra le generazioni, la differenza di chi affronta il lavoro da giovane e chi da adulto. I primi sono sempre più scossi dall'incertezza e dalla precarietà, i secondi sempre più chiusi nei loro già acquisiti privilegi.

«Anche la spesa pubblica va più a beneficio degli adulti e degli occupati, e gli interventi a favore dei giovani sono vocati all'assistenza più che alla ricerca di un lavoro. Quest'ultimo infatti richiede un requisito quale l'esperienza che la scuola non è in grado di fornire.

«L'alternativa imprenditoriale abbisogna del finanziamento da parte degli Istituti di credito che richiedono le firme di garanzia, che sono privilegi di pochi, e per chi non è figlio di papà il sogno di una nuova app diventa proibitivo.

«Dunque la nostra generazione è chiamata per definizione a pensare al futuro, ma la vera emergenza è pensare al presente! Se non vogliamo bruciare una generazione dobbiamo trovare una risposta anche con un po' di fantasia ma con un coraggio in più.»



<http://www.ladigetto.it/permalink/48143.html>

A seguire l'intervento della professoressa **Mariangela Franch** che ha affrontato il tema della politica economica:

«Il Trentino deve fare i conti con una precedente politica economica che ha investito il capitale in settori che hanno attirato i privati anche da fuori regione, e purtroppo non sempre l'investimento è andato a buon fine.

«L'esempio più lampante è quello di aver favorito l'ingresso di imprese private del Veneto che poi hanno lasciato il territorio godendo dei benefici pubblici di quel momento. Con conseguenti abbandoni e fallimenti.

«In più, visto che il Trentino è una piccola realtà, è molto difficile competere con i singoli prodotti sul mercato mondiale. Per essere competitivi è necessario valorizzare il sistema Trentino, che vuol dire riunire insieme tutte le imprese che lavorano nello stesso territorio per fare rete. Con la buona reputazione di cui il Trentino gode possiamo competere a livello internazionale valorizzando il sistema made in Trentino.

«Il turismo in Trentino è il settore che sta al centro dell'economia e che può rappresentare un importante attivatore di filiere di connessione con le imprese. Attivando le capacità disponibili sul territorio come l'edilizia sostenibile, il patrimonio alberghiero, le imprese informatiche, coinvolgendo anche le piccole e medie imprese artigianali con i loro prodotti manuali o artistici è possibile fare una rete creando e offrendo un importante progetto di sistema.

«In futuro si dovrà fare i conti con il ridimensionamento dei finanziamenti pubblici che serviranno in primis per mantenere vivo il presente, ma in seguito serviranno i finanziamenti dell'imprenditoria privata. Pertanto cambierà il ruolo del soggetto pubblico che passerà da finanziatore di maggioranza a soggetto cofinanziatore di minoranza.

«Il Pubblico dovrà finanziare solo i progetti selezionati e meritevoli, garantendo la semplificazione burocratica con la garanzia di mantenere alta la reputazione del Trentino per essere competitivi nel mondo. Si dovrà uscire dalla logica della garanzia economica assistita e verrà diffuso il rischio di impresa, risulterà allora necessario per essere competitivi creare e realizzare dei progetti di filiera.»

<http://www.ladigetto.it/permalink/48143.html>



L'intervento del dott. **Marco Raffaelli** dedicato alle prospettive per il futuro è partito dal concetto di «no autoreferenzialità».

«Il turismo per il Trentino è senza dubbio uno dei punti di forza a livello internazionale con il quale dobbiamo confrontarci. Rappresenta l'attivatore di filiere con maggior interesse; se pensiamo che la vacanza è un pezzo di vita che trascorriamo in un luogo diverso da quello di residenza, esprime la necessità di soddisfare una serie di fabbisogni e di servizi atti ad appagare il nostro benessere.

«Sono quattro i temi che vorrei proporre in merito alle prospettive del turismo che secondo me potrebbero avere importanti ricadute sul Trentino:

«Il primo riguarda i servizi complementari alla recettività sui quali dobbiamo riflettere. Le statistiche evincono che le spese del turista in Trentino non sono solo di pernottamento: oltre il 60% va in shopping, divertimento, sport e altro. Il trentino offre più di 1.665 attività di svago all'aria aperta, parchi avventura, attività sportive, vela, ricreative etc.

«La seconda considerazione è la necessità di ricorrere al rinnovamento del patrimonio pubblico di alloggi e seconde case, incrementando la capacità di utilizzo. La soluzione è quella di attivare una gestione del tipo imprenditoriale, con manutenzioni, assistenza e organizzazioni dei servizi in tempo reale atti a soddisfare il cliente.

<http://www.ladigetto.it/permalink/48143.html>

«Terzo punto: dobbiamo pensare al rinnovamento del sistema della mobilità sostenibile, oggi l'accesso alle località turistiche in particolare nelle valli è scarsamente efficiente.

«La quarta e ultima riflessione riguarda la sostenibilità economica del patrimonio strutturale in essere (musei, impianti etc..) che in futuro, dovranno fare i conti con una gestione ordinaria che sappiamo tutti essere molto onerosa.»



Poi è intervenuto il dott. **Massimo Fia**, direttore del Consorzio Agrario di Riva del Garda, che ha affrontato il tema dell'internazionalizzazione dei prodotti agricoli.

«Sappiamo di avere delle eccellenze estere nel nostro Trentino, come Ferrari, Trentingrana etc., ma sappiamo anche che esportare un prodotto alimentare fuori dalla Comunità Europea non è facile, richiede delle competenze amministrative (come le etichettature, la lingua), che generano in particolare per le piccole aziende delle serie problematiche come quella del supporto di professionisti.

Siamo molto bravi a fare prodotti unici ed esclusivi, siamo dei giganti dal punto di vista qualitativo e riconosciuti in tutto il mondo, ma non siamo in grado di fare rete e di unirici per confrontarci. Siamo consapevoli che promuovere i prodotti all'estero è molto costoso. Alle prese con un mercato sempre più competitivo anche la politica dovrebbe prestare maggiore attenzione ai finanziamenti pubblici per evitare concorrenze sleali.»

<http://www.ladigetto.it/permalink/48143.html>



È intervenuto infine il dottor **Franco Ianeselli**, segretario generale della CGIL, che ha iniziato il suo intervento con la parole chiave «Tasso – tasse» per introdurre i dati sull'occupazione giovanile, corrispondenti al 30% dei giovani senza lavoro.

«È drammatico ma non tragico il tasso di disoccupazione in Trentino, poiché i giovani studiano di più pertanto si rileva il 25% nella fascia dai 15 ai 24 anni anziché il 30% rispetto al dato nazionale.

«Nel 2008 i dati sull'occupazione sono aumentati, possiamo dire che la situazione da noi non è tragica ma i problemi ci sono. Prima era al 5% oggi al 7%.

«A mio parere – prosegue Ianeselli – le politiche del lavoro dovrebbero avvicinare maggiormente gli imprenditori, oggi manca uno strumento di sistema unico che certifichi quali siano l'offerta e la domanda di occupazione.

«Altro aspetto sul quale dobbiamo riflettere sono le risorse economiche destinate alle politiche del lavoro, nello specifico gli investimenti per i corsi di formazione, disoccupazione etc.

«Purtroppo oggi le risorse si disperdono per le persone per così dire *anziane* come quelle che finiscono nel Progettone, sistema che ha permesso al Trentino di evitare gli esodati ma che oggi abbisogna di una nuova valutazione che presti attenzione alle fasce di età.»

<http://www.ladigetto.it/permalink/48143.html>



Al termine degli interventi dei relatori si è acceso tra il pubblico presente in sala un ampio dibattito, numerosi sono stati gli interventi, molte le domande e gli interrogativi posti alla politica in termini di realizzazione di promesse riguardanti un futuro migliore.

Da un lato l'incertezza degli imprenditori che rischiano ogni giorno la loro attività e dall'altra i giovani che rivendicavano maggior attenzione a favore delle politiche giovanili in termine di occupazione.

Dal disoccupato in cerca di aiuto per concretizzare nuove idee al piccolo artigiano che ha bisogno di contatti per creare rete e filiere per essere competitivo. Molti sono gli spunti generati da questo primo incontro, tanti i temi affrontati: lavoro, economia, risorse, rete, confronto, rischio d'impresa, occupazione, burocrazia, aiuto e dialogo.

In chiusura di questo primo tavolo di lavoro, il consigliere Luca Giuliani ha invitato i presenti ad inviare osservazioni e consigli al portale Trentinocoraggioso@patt.it dichiarando pertanto aperto il confronto con le parti sociali che seguirà nei prossimi incontri.

Nadia Clementi - n.clementi@ladigetto.it

23 novembre 2015

10.00 : 11.00/ Sala Workshop

Le scuole di Gambero Rosso a Gourmet. La cottura indiretta sottovuoto a vapore

Le nuove tecniche di cottura migliorano sensibilmente il risultato in termini di resa, texture, colore e di altri aspetti rispetto alle tecniche di cottura classiche.

Appuntamento a pagamento

RELATORE: *Marco Cvetnich Margarit* (Chef docente dei corsi professionali della Città del gusto di Torino),

Prenota →

10.00 : 11.00/ Sala Degustazioni

Oli del nord leggeri e oli del sud pesanti. Un mito da sfatare

RELATORE: *Domenico Ruffino* (Proprietario dell'Azienda Agricola La Colombaia di Capua, in provincia di Caserta), *Indra Galbo* (Redattore del Gambero Rosso e degustatore di extravergine per la guida Oli d'Italia del Gambero Rosso), *Massimo Fia* (Direttore Generale della Cantina Frantoio Agraria Riva del Garda), *Santi Planeta* (Proprietaria delle Aziende Agricole Planeta a Menfi, in provincia di Agrigento),

MODERATORE: *Indra Galbo* (Redattore del Gambero Rosso e degustatore di extravergine per la guida Oli d'Italia del Gambero Rosso),

Prenota... →

10.00 : 11.30/ Sala B Forum Formativi

I segreti di una carta dei vini funzionale e accattivante

Monumentale, chiara, regionale, nazionale e internazionale, la Carta dei Vini è il biglietto da visita per molti locali.

RELATORE: *Lorenzo Ruggeri* (Collaboratore della guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso), *Mauro Mattei* (Brand manager Ceretto),

MODERATORE: *Lorenzo Ruggeri* (Collaboratore della guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso),

Prenota →

10.00 : 11.30/ Spazio Contest

Sfida tra classi: Il benvenuto dello chef

<http://www.gourmetforum.it/eventi/2/23-novembre-2015>

11.00 : 11.15 / Sala Show Case

Fidelizzare i clienti e aumentare le prenotazioni: strategie e strumenti per il ristoratore

a cura di TheFork

Prenota... →

11.30 : 12.30 / Sala Workshop

Un olio e un piatto: la tecnica degli abbinamenti

RELATORE: **Cristiano Tomei** (Chef stellato del ristorante L'Imbuto), **Indra Galbo** (Redattore del Gambero Rosso e degustatore di extravergine per la guida Oli d'Italia del Gambero Rosso), **Massimo Fia** (Direttore Generale della Cantina Frantoio Agraria Riva del Garda),

MODERATORE: **Indra Galbo** (Redattore del Gambero Rosso e degustatore di extravergine per la guida Oli d'Italia del Gambero Rosso),

Prenota... →

11.30 : 12.30 / Sala A Forum Strategici

Allergeni: dalla norma al marketing con il menù digitale

Allergeni, etichetta nutrizionale, preferenze dietetiche e marketing in un unico menù su cloud multilingua e digitale

RELATORE: **Paolo Bouquet** (Presidente e fondatore di Okkam srl),

Prenota... →

11.30 : 13.00 / Sala Azzurra

Presentazione della guida Pasticceri & Pasticcerie 2016 del Gambero Rosso

Guida Pasticceri & Pasticcerie 2016 del Gambero Rosso: più di 500 locali selezionati e per ogni locale la storia del maestro pasticcere.

12.00 : 13.30 / Sala B Forum Formativi

Nozioni base di social media marketing applicato alla ristorazione

Nella gestione del tuo ristorante alcune nozioni di base sul social media marketing

RELATORE: **Davide Valpreda** (Consulente marketing e comunicazione),

Prenota →

11° CONCORSO INTERNAZIONALE "EMOZIONI DAL MONDO: MERLOT E CABERNET INSIEME"

GRAN MEDAGLIA D'ORO – Grand Gold Medal – Grande Médaille d'Or

Nome Azienda	Stato	VdT / IGT / DOC / DOCG	Indicazione o Denominazione di provenienza	Specifica aggiuntiva	Nome particolare del vino	Annata
PODRUM RADOVANOVIC	SERBIA	Vrhunsko vino	Vino iz Sumadije	Reserve	Cabernet Sauvignon Radovanovic	2012

MEDAGLIA D'ORO – Gold Medal – Médaille d'Or

Nome Azienda	Stato	VdT / IGT / DOC / DOCG	Indicazione o Denominazione di provenienza	Specifica aggiuntiva	Nome particolare del vino	Annata
Grand Enclos du Château de Cérons	FRANCIA	Appellation Graves Contrôlée	Graves		Rouge	2012
CECILIA BERETTA	ITALIA	IGT	Veneto Rosso		Picàie	2010
CANTINA SOCIALE DI TRENTO LE MERIDIANE sca	Italia	DOC	Trentino Merlot	Riserva	Novaline	2012
TEPERBERG 1870	ISRAELE		Wine of Israel		Silver Cabernet Sauvignon	2013
EKO MINERAL d.o.o. P.J. VINARIJA JEREMIC	SERBIA		Vino iz Srbije Merlot & Cabernet		Kanon	2012
TENUTA MADDALENA S.S. AGRICOLA	ITALIA	IGT	Alto Mincio Merlot		Monte Cervo	2013
RECANATI WINERY	ISRAELE		Wine of Israel		Yasmin Rosso	2014
CORVUS SARAPCILIK	Turchia	IGT	Bozcaada Island		Corvus Cruturk	2007
CORVUS SARAPCILIK	Turchia	IGT	Bozcaada Island	Reserve	Corvus Corpus	2009
PODRUM RADOVANOVIC	SERBIA		Vino iz Srbije		Franc Cabernet Sauvignon	2013
EMMANUEL DELICATA WINEMAKERS LTD	MALTA	DOK	Malta Merlot	Superior	Gran Cavalier	2014
Laroche SA	CHILE		Maipo Valley		Cabernet Sauvignon Viña Casablanca	2013
CANTINA COLLI EUGANEI	ITALIA	DOC	Colli Euganei Merlot		Rialto	2014
VALORI srl	ITALIA	IGT	Colli Aprutini Merlot		Inkiostro	2011
CANTINA SOCIALE MORI COLLI ZUGNA	ITALIA	DOC	Trentino Merlot		Vini del Gelso Formigher	2013
AGROLAGUNA d.d.	CROAZIA	Vrhunsko Vино Kontrolirano Podrijetlo	Zapadna Istra		Vina Laguna Festigia Castello	2013
AZ. AGR. CASCINA DEL BOSCO - LORENZO BONALDI s.r.l.	ITALIA	DOC	Valcalepio Rosso	Riserva	Cantoalto	2012
Chateau Roques de Jean Lice	FRANCIA	Appellation Bordeaux Contrôlée	Bordeaux	Supérieur		2011
MAGRI SERENO	ITALIA	DOC	Valcalepio Rosso			2012
AGROLAGUNA d.d.	CROAZIA	Vrhunsko Vино Kontrolirano Podrijetlo	Zapadna Istra		Vina Laguna Festigia Merlot	2013
CANTINE GIACOMO MONTRESOR	ITALIA	IGT	Cabernet Sauvignon del Veneto		Campo Madonna	2013



Emozioni dal Mondo
Merlot e Cabernet insieme

18 ottobre 2015

http://www.emozionidalmondo.it/vincitori_concorso_2015.pdf

CANTINE GIACOMO MONTRESOR	ITALIA	IGT	Cabernet Sauvignon del Veneto		Campo Madonna	2013
GUNZER TAMAS PINCESZETE kft	UNGHERIA	DHC (szaraz vorosbor)	Villányi		Ordogarak Merlot	2011
CASTELLO DEGLI ANGELI	ITALIA	DOC	Valcalepio Rosso		Barbariccia	2010
BERTAGNA GIAN FRANCO AZ. AGR.	ITALIA	IGT	Alto Mincio		Monteolpe Rosso	2011
F.LLI GOZZI	ITALIA	IGT	Provincia di Mantova		Vigna Magrini	2011
Marko Reja	SLOVENIA	Zasticeno podrijetlo	Brda		Khmer	2009
AZ. AGR. CA' LUSTRA di Zanovello Franco	ITALIA	DOC	Colli Euganei Rosso		Natio	2009
GROUPE CLINET sarl	FRANCIA	Appellation Bordeaux Contrôlée	Bordeaux		Ronan by Clinet	2012
TENUTA MADDALENA S.S. AGRICOLA	ITALIA	IGT	Alto Mincio Cabernet		Val di Pietra	2012
Az. Agr. Campo Alla Sughera	Italia	DOC	Bolgheri superiore			2009
CONTE LOREDAN GASPARINI AZ.AGR.	ITALIA	DOC	Montello - Colli Asolani Venegazzù Superiore		Capo di Stato	2011
AGROLAGUNA d.d.	CROAZIA	Vrhunsko Vино Kontrolirano	Zapadna Istra		Vina Laguna Festigia Cabernet Sauvignon	2013
AGRARIA RIVA DEL GARDA	ITALIA	IGT	Vigneti delle Dolomiti Rosso		Maso Lizzone	2013
LA CAPPUCCINA	ITALIA	IGT	Veneto Rosso		Madégo	2013
VINO Matyšák s.r.o.	SLOVAKIA	CHOP	Výber z Hrozna, Juhoslovenska Vinohradnicka oblasť		Cabernet Sauvignon	2012
CANTINA MATTIELLO SOC. AGR. S.	ITALIA	DOC	Colli Berici Cabernet Franc		Cabernet Franc	2013
VITIVINICOLA PARCO DEL VENDA	ITALIA	DOC	Colli Euganei Cabernet		Boccon	2014
MASCIARELLI Tenute Agricole srl.s.	ITALIA	IGT	Terre Aquilane Merlot		Marina Cvetic	2010
Tenuta Vicchiomaggio	ITALIA	IGT	Toscana Rosso		Ripa delle More	2012
Terra Burdigala	FRANCIA	Appellation Bordeaux Contrôlée	Bordeaux		Causse Rouge	2011
TEPERBERG 1870	Israele		Wine of Israel		Silver Merlot	2013
MASCIARELLI Tenute Agricole srl.s.	ITALIA	IGT	Colline Teatine Cabernet Sauvignon		Marina Cvetic	2006
AZ. AGR. TOSCA	ITALIA	DOC	Valcalepio Rosso	Riserva	Bemù	2009
PODRUM ALEKSANDROVIC	SERBIA		Vino iz Srbije, Oplensko vinogorje	Reserve	Regent	2012
CANTINA ALDENO SCA	ITALIA	DOC	Trentino Merlot	Superiore	Enopere	2012
Dei Principi di Spadafora Azienda Agricola	ITALIA	IGT	Sicilia Cabernet Sauvignon		Schietto	2010
S.C. VINUM CAPIDAVA	ROMANIA	IG (Vin cu Indicație Geografică)	Colinele Dobrogei Merlot		Străbun	2014
EMMANUEL DELICATA WINEMAKERS LTD	MALTA	DOK	Malta Cabernet Sauvignon	Superior	Grand Vin de Hauteville Cabernet Sauvignon	2014
Vinogradarstvo - podrumarstvo KRAUTHAKER	CROAZIA	KVALITETNO	Vinogorje Kutjevo		Mercs	2012
Cavalli Falletti	ITALIA	DOC	Valcalepio Rosso			2012
CANTINA COLLI MORENICI	ITALIA	DOC	Garda Cabernet		Bolero	2012
BELJE d.d.	CROAZIA	Vrhunsko Vино Kontrolirano Podrijetlo	Vinogorje Baranja		Merlot Goldberg	2012



18 ottobre 2015

http://www.emozionidalmondo.it/vincitori_concorso_2015.pdf

CORVUS SARAPCILIK	Turchia	IGT	Bozcaada Island	Reserve	Corvus Cabernet Sauvignon	2011
VIVALLIS s.c.a.	ITALIA	DOC	Trentino Rosso		Rebelèr	2013
Azienda Vinicola Campo alla Sughera	ITALIA	DOC	Bolgheri Rosso		ADÈO	2012
S.C. VINUM CAPIDAVA	ROMANIA	IG (Vin cu Indicație Geografică)	Colinele Dobrogei Cabernet Sauvignon Merlot		Cuvée Cristian	2013
EMMANUEL DELICATA WINEMAKERS LTD	MALTA	IGT	Maltese Islands Merlot		Marenzio	2014

PREMIO DELLA STAMPA – Press Prize – Prix de Presse

Nome Azienda	Stato	VdT / IGT / DOC / DOCG	Indicazione o Denominazione di provenienza	Specificia aggiuntiva	Nome particolare del vino	Annata
ARGENTINA	DOMAINE JEAN BOUSQUET		Tupungato Valley - Mendoza		Merlot	2014
CHILE	Laroche SA		Maipo Valley		Cabernet Sauvignon Viña Casablanca	2013
CROAZIA	BELJE d.d.	Vrhunsko Vино Kontrolirano Podrijetlo	Vinogorje Baranja		Cabernet Sauvignon	2009
FRANCIA	Grand Enclos du Château de Cérons	Appellation Graves Contrôlée	Graves		Rouge	2012
GERMANIA	WEINGUT ANSELMANN	Deutscher Qualitätswein	Pfalz		Cabernet Sauvignon trocken - in barrique gereift	2012
ISRAELE	TEPERBERG 1870		Wine of Israel		Silver Cabernet Sauvignon	2013
ITALIA	MEDITERRANEAN DOMAINS & ESTATES	IGT	Terre Siciliane Merlot Cabernet Sauvignon		San Luca Costanza di Mineo	2012
MALTA	EMMANUEL DELICATA WINEMAKERS LTD	DOK	Malta Merlot	Superior	Gran Cavalier	2014
ROMANIA	S.C. VINUM CAPIDAVA	IG (Vin cu Indicație Geografică)	Colinele Dobrogei Merlot		Străbun	2014
SERBIA	PODRUM RADOVANOVIC	Vrhunsko vino	Vino iz Sumadije	Reserve	Cabernet Sauvignon Radovanovic	2012
SLOVAKIA	VINO Matyšák s.r.o.	CHOP	Akostné, Juhoslovenska Vinohradnícka oblasť		Camerton	2012
SLOVENIA	Kmetija Mervič		Vipava Valley		JNK Merlot	2009
SPAGNA	BODEGAS SIERRA DE CABRERAS s.l.	DOP	Alicante		Carabibas VS	2013
Turchia	CORVUS SARAPCILIK	IGT	Bozcaada Island		Corvus Cruturk	2007
UNGHERIA	BOCK BORASZAT	DHC Premium	Villányi		Cabernet Franc Fekete-hegy Selection	2011

<http://www.italiaatavola.net/vino/concorsi/2015/10/19/emozioni-mondo-incorona-serbia-vini-italiani-medaglie-oro/41582>

VINO > CONCORSI

Primo Piano del 19 Ottobre 2015 14:48

Emozioni dal Mondo incorona la Serbia Ai vini italiani 30 medaglie d'oro

L'azienda serba Podrum Radovanovic ha conquistato la Gran Medaglia d'oro con il suo Cabernet Sauvignon Radovanovic Reserve 2012 al concorso enologico "Emozioni dal Mondo". 30 le medaglie d'oro all'Italia, di cui 10 sono lombarde, 8 venete, 5 trentine, 3 toscane, 2 abruzzesi, una siciliana e una marchigiana

È serba la Gran Medaglia d'Oro assegnata dai giudici dell'11° concorso enologico internazionale "**Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme**" conclusosi a Bergamo lo scorso 17 ottobre. Podrum Radovanovic conquista con il suo Cabernet Sauvignon Radovanovic Reserve 2012 il titolo più alto tra i 60 premi assegnati dai 78 giudici internazionali che, in rappresentanza dei 25 paesi di provenienza, hanno degustato i 200 campioni in concorso nella giornata di venerdì 16 ottobre presso gli spazi di Villa Betty Ambiveri a Seriate (Bg).



<http://www.italiaatavola.net/vino/concorsi/2015/10/19/emozioni-mondo-incorona-serbia-vini-italiani-medaglie-oro/41582>

Altissima la rappresentatività del medagliere: 12 dei 17 paesi partecipanti hanno guadagnato una medaglia d'oro. Nell'ordine 30 medaglie d'oro all'Italia, 6 alla Croazia, 4 alla Francia, 3 a Israele, Serbia, Turchia e Malta, 1 ciascuno a Chile, Romania, Slovacchia, Slovenia e Ungheria (premiata per la prima volta). Buona anche la rappresentatività italiana: delle 30 medaglie assegnate 10 sono lombarde (rispettivamente 5 ai padroni di casa bergamaschi, i Valcalepio Doc, e 5 ai vicini mantovani), 8 venete, 5 trentine, 3 toscane, 2 abruzzesi, una siciliana e una marchigiana.

Come è stato più volte ribadito da Vignaioli Bergamaschi e il Consorzio tutela Valcalepio, organizzatori della kermesse internazionale che porta a Bergamo ogni anno un'importante delegazione di tecnici e giornalisti del mondo del vino internazionale, "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" è il concorso internazionale con il rapporto più alto tra il numero di degustatori e quello dei campioni degustati. Ogni giudice facente parte delle 7 commissioni di degustazione riunite a Seriate nella giornata di venerdì 16 ottobre ha avuto incarico di degustare circa 33 vini nel corso della mattinata.

«Commissioni costituite da 11 o 12 giudici costituiscono un importante bacino di rappresentatività che permette ai nostri risultati di essere sempre molto variegati e di rispecchiare quanto più possibile la differenza di background ed esperienza dei nostri giudici ma rappresentano anche una sfida dal punto di vista organizzativo» ha ricordato il direttore del concorso, l'enologo **Sergio Cantoni**, in apertura del Convegno sul tema "Territorio come Identità: il Paesaggio tra Consumo e Conservazione" che, nella mattinata di sabato 18 ottobre 2015 presso il comune di Scanzorosciate ha concluso i lavori dei tecnici chiamati a Bergamo per le degustazioni.

«Un momento di confronto - ha sottolineato il presidente di Vignaioli Bergamaschi, **Marco Bernardi**, riferendosi al convegno - di grande rilevanza. I relatori chiamati ad affrontare il tema della sostenibilità e del rapporto tra essere umano, territorio e produzione hanno svolto il loro compito in maniera eccelsa portando la loro esperienza internazionale qui a Bergamo. Avere modo di mettere a un tavolo esperti di provenienza mondiale per ascoltare il loro punto di vista costituisce un privilegio raro».

Italia a Tavola

19 ottobre 2015

<http://www.italiaatavola.net/vino/concorsi/2015/10/19/emozioni-mondo-incorona-serbia-vini-italiani-medaglie-oro/41582>

Importantissima per lo svolgimento del concorso enologico internazionale 2015 è stata anche la partnership stretta con il distretto dell'attrattività Gate. «In Gate e, in particolare, nei 4 comuni coinvolti quest'anno (S. Paolo d'Argon, Seriate, Scanzorosciate e Orio al Serio) - ha sottolineato il presidente del **Consorzio tutela Valcalepio, Emanuele Medolago Albani** - abbiamo trovato un partner d'eccezione. Per il nostro territorio è fondamentale poter costruire una rete efficace di relazioni che ci consenta di affrontare al meglio le sfide che il futuro ci riserva e la disponibilità di questi 31 comuni fa ben sperare per il futuro».

Proprio il Green Expo Point, sede del distretto Gate presso Oriocenter, ha ospitato la proclamazione dei premi della stampa e il banco d'assaggio dei vini vincitori dell'11° concorso enologico internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" nel pomeriggio di sabato 17 ottobre. Una formula, quella delle degustazioni aperte al pubblico negli spazi del centro commerciale, mai sperimentata prima ma che potrebbe costituire un'interessante precedente anche per manifestazioni future. Un concorso nato a Bergamo che cresce ogni anno e che promette di crescere ancora vista la promessa degli organizzatori di presenziare non più solamente al Salone del Vino e dei Distillati Vinitaly ma anche al prossimo ProWein di Dusseldorf e al salone VinExpo di Bordeaux.

11° Concorso enologico internazionale "Emozioni dal Mondo"

Stato	Azienda	Vino	Denominazione
GRAN MEDAGLIA D'ORO			
SERBIA	PODRUM RADOVANOVIC	Cabernet Sauvignon Radovanovic Reserve 2012	Vino iz Sumadije Vrhunsko vino
MEDAGLIA D'ORO			
CILE	Laroche SA	Cabernet Sauvignon Viña Casablanca 2013	Maipo Valley
CROAZIA	AGROLAGUNA d.d.	Vina Laguna Festigja Cabernet Sauvignon 2013	Zapadna Istra Vrhunsko VINO Kontrolirano
CROAZIA	AGROLAGUNA d.d.	Vina Laguna Festigja Castello 2013	Zapadna Istra Vrhunsko VINO Kontrolirano Podrijetlo
CROAZIA	AGROLAGUNA d.d.	Vina Laguna Festigja Merlot 2013	Zapadna Istra Vrhunsko VINO Kontrolirano Podrijetlo
CROAZIA	BELJE d.d.	Merlot Goldberg 2012	Vinogorje Baranja Vrhunsko VINO Kontrolirano Podrijetlo
CROAZIA	Vinogradarstvo - podrumarstvo KRAUTHAKER	Merco 2012	Vinogorje Kutjevo KVALITETNO
CROAZIA	Vinogradarstvo - podrumarstvo KRAUTHAKER	Merlot 2012	Vinogorje Kutjevo KVALITETNO

FRANCIA	Chateau Roques de Jean Lice	Supérieur 2011	Bordeaux Appellation Bordeaux Controlee
FRANCIA	Grand Enclos du Château de Cérons	Rouge 2012	Graves Appellation Graves Controlee
FRANCIA	GROUPE CLINET sari	Ronay by Clinet 2012	Bordeaux Appellation Bordeaux Controlee
FRANCIA	Terra Burdigala	Causse Rouge 2011	Bordeaux Appellation Bordeaux Controlee
ISRAELE	RECANATI WINERY	Yasmin Rosso 2014	Wine of Israel
ISRAELE	TEPERBERG 1870	Silver Cabernet Sauvignon 2013	Wine of Israel
ISRAELE	TEPERBERG 1870	Silver Merlot 2012	Wine of Israel
ITALIA	AGRARIA RIVA DEL GARDA	Maso Lizzone 2013	Vigneti delle Dolomiti Rosso IGT
ITALIA	AZ. AGR. CA' LUSTRA di Zanovello Franco	Natio 2009	Colli Euganei Rosso DOC
Italia	Az. Agr. Campo Alla Sughera	2009	Bolgheri superiore DOC

Vino e olio, anno d'oro: la qualità è tornata al top

► ALTO GARDA

Chiuso ad inizio ottobre il conferimento di uva all'**associazione Agraria** da parte dei 280 soci, ha preso il via questa settimana nell'**Alto Garda** la raccolta di olive da destinare al frantoio.

Il 2014 è stato piuttosto avaro su entrambi i fronti, per qualità e quantità. Nel caso dell'uva per le bizzesse del meteo (lo scorso hanno ha piovuto fuori misura), se parliamo di olive ci ha pensato la mosca olearia (la cui proliferazione per altro è anche legata alle condizioni meteorologiche) a

far passare qualche brutta settimana agli agricoltori di casa.

Il 2015 si preannuncia ottimo, senz'altro per la qualità dell'uva e dell'oliva, mentre sul piano della quantità l'annata paga qualcosa rispetto alla media degli anni precedenti. Sul fronte vitivinicolo, la quantità ha risentito un po' (si parla di un 10 per cento di prodotto danneggiato) a causa della grandinata del 27 giugno scorso, soprattutto nel Tennesse. Ma dal punto di vista del grado e della resa, il 2015 si preannuncia una signora annata sia per i vini bianchi, sia per i vini rossi. Senza dimenticare la schiava che - ha ricordato **Massimo**

Fia, direttore dell'Agraria - sul mercato sta conoscendo una seconda giovinezza.

Il 2015 è stato anche il primo anno di commercializzazione del vino biologico dell'**Agraria**. Ottimo il riscontro per i bianchi, mentre il Pinot Nero è stato letteralmente spazzolato (anche se la produzione era limitata a 2.000 bottiglie). Merito della qualità, che ha fatto di questo rosso così "delicato" un vino con un'acidità del tutto simile ai Bordeaux, ci tiene a precisare **Fia**.

Tornano a sorridere anche i produttori di olio (80 i soci conferitori, oltre 1.000 quelli

che molinano all'**Agraria**) dopo aver visto crollare la produzione nel 2014 a causa della mosca olearia, che aveva ridotto la resa ad un misero 12 per cento.

In verità le piante dell'**Alto Garda** anche quest'anno pagano un po', in termini di quantità, i problemi del 2014. Ma se parliamo di qualità, il 2015 - secondo **Massimo Fia** - si preannuncia una delle migliori annate, paragonabile a quella memorabile del 2012.

Anche di questo si parlerà il 20 novembre prossimo, data in cui è fissata l'assemblea annuale dell'**Associazione Agraria**.

<http://www.ardentsolution.co.in/frantoi/9851/giroscopio-frantoio-produttore.html>

Giroscopio Frantoio Produttore



**AgriRiva Agraria Riva Del Garda Trento
Trentino**

Agraria Riva del Garda, vino, olio, cantina,
frantoio, vendita diretta, corte del tipico, emporio
agrario, degustazione vini, lago di garda, garda
lake, Trento



<http://www.pressreader.com/italy/corriere-dellalto-adige/20151024/281883002195702/TextView>

Ad Aldeno c'è Mondo Merlot. Riva del Garda dedica il weekend alla carne salada

Autunno tempo di vino nuovo ma anche di castagne, ed è proprio quest'ultimo frutto che si celebra oggi e domani a Castione di Brenonico (www.marronicastione.it), per le vie del centro e nell'area coperta allestita per l'occasione. Gli ingredienti della manifestazione sono piatti tipici trentini, birra e liquore di castagne, dolci di castagne e le gettonatissime caldarroste. Sarà anche possibile visitare il castagneto grazie ad apposite visite guidate e saranno presenti i vignettisti della terza edizione de «La castagna del sorriso» che disegneranno per il pubblico. In abbinato, i vini presentati al VII concorso «Castagne e Vino: l'abbinamento eccellente».

Un intero «Villaggio Merlot», allestito lungo le vie di Aldeno, con esposizione di produzioni tipiche enogastronomiche e di artigianato e le «Locande di Bacco», dove le associazioni locali proporranno menu

legati alla tradizione gastronomica trentina. Sono queste le due novità della nuova edizione di «MondoMerlot», il grande evento che oggi e domani va in scena ad Aldeno per la XVI edizione. Assolutamente da non perdere i due momenti gastronomici, curati da Sebastiano Cont, nella sala ristorazione della Cantina di Aldeno: il «Baccanale di MondoMerlot», oggi alle 20, e la «Cucina d'Autore» domani alle 12.30. Tutto il programma su www.mondomerlot.it. E a proposito di Merlot, lo scorso fine settimana a Bergamo si è svolto il concorso enologico internazionale «Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme»: 30 le medaglie assegnate, di cui 4 a vini trentini. I 78 giudici internazionali, provenienti da 25 Paesi, hanno premiato la Cantina Sociale di Trento Le Meridiane con il Merlot Novaline 2012, la Cantina sociale Mori Colli Zugna con il Vi-

gne del Gelso Formigher 2013, l'Agraria di Riva del Garda con il Maso Lizzone 2013 e la Cantina di Aldeno con Enopere 2012.

A Riva del Garda, invece, come già anticipato la scorsa settimana, oggi e domani va in scena «Carne salada in festa», due giorni (oggi e domani al Palameeting - Parco Lido) interamente dedicati ai sapori della carne salada, con prodotti in degustazione, workshop, showcooking, dinner show e ospiti d'eccezione. In particolare stasera (alle 20) ai fornelli del Palameeting ci sarà lo stellato Cristian Bertol, mentre domani a pranzo a sfornare i suoi piatti più cult ci sarà lo chef tv Simone Rugiati (alle 11.30). Due giorni di antiche ricette, rivisitazioni e sperimentazioni presentate dai cinque produttori a marchio De. Co., un villaggio ideale che propone le «vie del gusto» dove oltre alla degustazione è anche possibile acqui-

stare i prodotti e conoscerne la storia grazie alla mostra allestita in collaborazione con la Biblioteca Civica di Riva del Garda. Nel tourbillon di eventi, ci saranno anche alcuni interessanti laboratori: su tutti, segnaliamo quello in programma domani alle 16, dal titolo «Disco Soupe», creazione di una zuppa di verdure a ritmo di musica. I bambini sceglieranno le verdure che i genitori utilizzeranno per preparare una minestra dal sapore «rock». Il programma completo della manifestazione, alla sua prima edizione, è consultabile su www.gardatrentino.it.

Per gli appassionati di vino, l'evento da non perdere è in programma alla Cantina Rotaliana di Mezzolombardo venerdì prossimo, 30 ottobre, dalle 17 alle 21. Protagonista il Teroldego Novello in una serata all'insegna di degustazioni, show cooking e gustose proposte gastronomiche. La quota di partecipazione è di 10 euro con due calici di vino, un piatto caldo e castagne, 5 euro con due calici e castagne, 1 euro per un calice di vino.



Corriere dell'Alto Adige 24 Oct 2015 Page 15

<http://us8.campaign-archive2.com/?u=9388620cd3c1c03f28b35ae02&id=674112eae5&e=ca4b8cff71>



Trentino, fino al 22 novembre 2015

10 ristoranti presenti sul territorio della Strada, dalla Valle dei Laghi alle Giudicarie, dal Lago di Garda alla Piana Rotaliana, da Rovereto a Trento vi aspettano per farvi degustare dei piatti o menù abbinati ai Merlot del Trentino.

La rassegna enogastronomica è collegata alla storica manifestazione MondoMerlot, tenutasi dal 23 al 25 ottobre ad Aldeno.

Per maggiori info: bit.ly/RassegnaMerlot

bit.ly/RassegnaMerlot



RASSEGNA ENOGASTRONOMICA DEDICATA AL MERLOT

Trentino, dal 23 ottobre al 22 novembre

Ristorante Villetta Annessa

c/o Hotel Villa Miravalle

via Monte Oro 9 - Riva del Garda

tel. 0464-552335 - info@hotelmiravalle.com

Apertura: dal martedì alla domenica, dalle 19.30 alle 22.30

Saluto della cucina

Tagliolini caserecci ai funghi

in abbinamento a Merlot 2012 dell'Azienda Agricola Gino Pedrotti

Guancia di manzo brasata al Créa, polenta di patate e passatina di sedano e rapa

*in abbinamento a Merlot Créa 2013 di **Agraria Riva del Garda***

Gelato profumato alla cannella con pere cotte nel Merlot

Prezzo proposta: € 35,00

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



PREZIOSI ABBINAMENTI

Sarche di Calvino, 6 novembre



Sarche di Calvino, 6 novembre 2015

dalle 18 alle 20

Dopo una visita guidata alla Cantina Toblino e alla "Vinsantaia", non perdetevi l'occasione di degustare, in anteprima, il Dolce natalizio all'olio extravergine d'oliva e prugne candite di Dro della linea Imperiale abbinato al Rena - vendemmia tardiva - entrambi di Agraria Riva del Garda e al Vino Santo della Cantina Toblino.

Un momento di incontro tra le due cantine in cui presentiamo, insieme, i prodotti di eccellenza in vista delle feste natalizie.

All'evento in **Hosteria Toblino**, seguirà il tradizionale aperitivo musicale del venerdì sera. Non mancate!

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

Quota di partecipazione

€ 9,00

Per prenotazioni

Agraria Riva del Garda

Stefano Baroni: 345 6240305

Per info

Hosteria Toblino

Via Garda, 3 - Sarche di Calavino (TN)

Tel. 0461 561113 - hosteria@toblino.it

Agraria Riva del Garda

tel. 0464 552133 - info@agririva.it

http://www.affaritaliani.it/rubriche/cibo_vino/ulidea-il-nuovo-ambasciatore-eccellenza-trentina-390424.html

Ulidea è il nuovo ambasciatore dell'eccellenza trentina

Presentato a Milano **Ulidea**, il dressing a base di olive nere frammentate nato dalla collaborazione tra **Agraria Riva del Garda** e Locanda Margon, la ristorazione di eccellenza delle Cantine Ferrari, guidata dallo chef stellato Alfio Ghezzi

Di @Andrea_Radic

Venerdì, 30 ottobre 2015 - 15:12:00



Agraria di Riva del Garda e Locanda Margon presentano il nuovo frutto di una collaborazione che ha visto negli anni il nome più illustre della produzione olearia dell'Alto Garda confrontarsi con la ristorazione di eccellenza delle Cantine Ferrari, guidata dallo chef stellato Alfio Ghezzi.

http://www.affaritaliani.it/rubriche/cibo_vino/ulidea-il-nuovo-ambasciatore-eccellenza-trentina-390424.html

Nata da questa sinergia, "Ulidea, il piacere in frammenti" è un prodotto gastronomico di altissima qualità a base di olive nere frammentate del Garda Trentino. Per realizzarlo, Agraria e Locanda Margon hanno messo a punto un innovativo procedimento che consente una lieve essiccazione di olive finemente frammentate. Ne deriva un prodotto raffinato, che permette di mantenere un retrogusto piacevolmente amaro, capace di rinnovare il sapore dei migliori piatti della cultura gastronomica internazionale.

Particolarmente adatto ad accompagnare e integrare insalate, crostini, primi e piatti a base di pesce, Ulidea rappresenta dunque una scommessa di gusto e ricerca

che esalta al massimo la cucina d'autore che si fa interprete di un'eccellenza del territorio e del suo microclima: l'oliva e l'olio extravergine d'oliva DOP Garda Trentino.

"Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici. - dichiara Matteo Lunelli, amministratore delegato del Gruppo Lunelli - Siamo quindi particolarmente lieti che Locanda Margon abbia realizzato questo progetto con Agraria, una realtà che da anni è espressione dell'eccellenza del nostro territorio."
"Abbiamo scelto la Milano dell'Expo per portare sul mercato un prodotto di nicchia di grande qualità - commenta Giorgio Planchenstainer, Presidente di Agraria Riva del Garda - ricorre quest'anno il 50° anniversario del nostro frantoio e per l'occasione abbiamo voluto compiere un ulteriore passo nella collaborazione sempre più strategica che ci lega alla Locanda Margon. Grazie ad imprenditori come i Lunelli che nello spirito di Gilback pongono la propria leadership di mercato al servizio di un micro produttore di comunità forte comunque di 360 soci, ci auguriamo di fare di Ulidea un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina nell'alta ristorazione internazionale".



[Guarda la gallery](#)

http://www.affaritaliani.it/rubriche/cibo_vino/ulidea-il-nuovo-ambasciatore-eccellenza-trentina-390424.html

"Ulidea è un prodotto semplice ma accurato, ideale per chi ama una cucina salutare, in armonia con il territorio e ricca di gusto e sapore". - racconta Alfio Ghezzi, che ha appreso dal maestro Gualtiero Marchesi uno stile di cucina basato sul rigore formale, sull'essenzialità e sull'equilibrio.

Si rinnova dunque, ed anzi fa un salto di qualità, un sodalizio sempre più virtuoso: il prestigio internazionale e la creatività del Gruppo Lunelli insieme ad una realtà cooperativa - **l'Agraria di Riva** - che esprime la forza e la passione di un intero territorio capace di innovare e di migliorarsi. Due modelli e due strutture sociali diverse ma accomunate da una profonda cultura della qualità e della tradizione.

E l'attitudine a fare sistema non è una novità per entrambe le realtà coinvolte. Già da 4 anni la Locanda Margon, luogo di eccellenza e di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine, lavora con i prodotti di **Agraria** e **promuove costantemente la cultura dell'olio proponendo alcuni piatti in cui questo prodotto è protagonista.** E diverse ricette elaborate dallo chef Alfio Ghezzi hanno accompagnato negli anni scorsi le confezioni dei pluripremiati oli extravergine del **DOP Garda Trentino.**

Agraria Riva del Garda rappresenta il **65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino** e controlla **85.000 olivi su 270 ettari.** Il Frantoio lavora annualmente dai **6.000 agli 8.500 quintali di olive per produrre dai 1.200 ai 1.400 quintali di olio extravergine,** di cui 150/200 quintali sono certificati con la DOP Garda Trentino e circa 30 quintali con il Biologico. Il ciclo di lavorazione del frantoio è di tipo continuo a tre fasi e partitario: ogni partita di olive è frantoiata singolarmente in modo da ottenere solo l'olio prodotto da essa, separandolo dalle precedenti e dalle successive partite di olive. L'estrazione dell'olio avviene a freddo, ovvero a temperature inferiori a 27°C. **La società Cooperativa Agraria di Riva del Garda** è stata scelta dalla Provincia Autonoma di Trento come azienda di riferimento per l'olivicoltura.

La Locanda Margon nasce dalla volontà della Famiglia Lunelli, titolare delle Cantine Ferrari di Trento, di creare un luogo di eccellenza e di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine Trentodoc. E' una splendida terrazza naturale immersa nei vigneti Ferrari e offre agli ospiti una duplice proposta: la cucina d'autore del Salotto Gourmet, e quella più rapida e semplice, ma sempre all'insegna dell'altissima qualità, della Veranda. Lo chef Alfio Ghezzi è cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi maestro della "Nuova Cucina Italiana". Dopo la felice esperienza come sous-chef di Andrea Berton, dal 2010 è alla guida della Locanda Margon a cui ha portato innovazione, stile e unicità riconosciuti anche dalla conquista di una stella Michelin.





<http://247.libero.it/focus/33953627/1/ulidea-il-nuovo-ambasciatore-dell-eccellenza-trentina/>

Ulidea è il nuovo ambasciatore dell'eccellenza trentina

Affari Italiani | 1 | Crea Alert | 2 ore fa

Spettacoli e Cultura - **Agraria di Riva del Garda** e Locanda Margon presentano il nuovo frutto di una collaborazione che ha visto negli anni il nome più illustre della produzione olearia dell'Alto Garda confrontarsi con la ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: **agraria ulidea**

Organizzazioni: **locanda margon dop garda**

Luoghi: **riva del garda trento**

Tags: **eccellenza qualità**



ulidea

Crea Alert

Ordina per: **Più recente** | Più letto

Ulidea è il nuovo ambasciatore dell'eccellenza trentina



... ci auguriamo di fare di **Ulidea** un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina nell'alta ristorazione internazionale'. Guarda la gallery '**Ulidea** è un prodotto semplice ma accurato, ideale ...

Affari Italiani - 2 ore fa

Persone: **agraria ulidea**

Organizzazioni: **locanda margon dop garda**

Luoghi: **riva del garda trento**

Tags: **eccellenza qualità**

<http://www.ladigetto.it/permalink/48538.html>

Home | Interno | «ULIDEA»: un nuovo ambasciatore per l'eccellenza trentina

«ULIDEA»: un nuovo ambasciatore per l'eccellenza trentina

30/10/2015

Presentato a Milano Ulidea, il dressing a base di olive nere nato tra Agraria Riva del Garda e Locanda Margon, su ricetta dello chef stellato Alfio Ghezzi



Agraria di Riva del Garda e Locanda Margon presentano il nuovo frutto di una collaborazione che ha visto negli anni il nome più illustre della produzione olearia dell'Alto Garda confrontarsi con la ristorazione di eccellenza delle Cantine Ferrari, guidata dallo chef stellato Alfio Ghezzi.

Nata da questa sinergia, «Ulidea, il piacere in frammenti» è un prodotto gastronomico di altissima qualità a base di olive nere frammentate del Garda Trentino.

Per realizzarlo, Agraria e Locanda Margon hanno messo a punto un innovativo procedimento che consente una lieve essiccazione di olive finemente frammentate.

Ne deriva un prodotto raffinato, che permette di mantenere un retrogusto piacevolmente amaro, capace di rinnovare il sapore dei migliori piatti della cultura gastronomica internazionale.

<http://www.ladigetto.it/permalink/48538.html>

Particolarmente adatto ad accompagnare e integrare insalate, crostini, primi e piatti a base di pesce, **Ulidea** rappresenta dunque una scommessa di gusto e ricerca che esalta al massimo la cucina d'autore che si fa interprete di un'eccellenza del territorio e del suo microclima: l'oliva e l'olio extravergine d'oliva **DOP Garda Trentino**.

«Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici. - dichiara Matteo Lunelli, amministratore delegato del Gruppo Lunelli - Siamo quindi particolarmente lieti che Locanda Margon abbia realizzato questo progetto con **Agraria**, una realtà che da anni è espressione dell'eccellenza del nostro territorio.»



«Abbiamo scelto la Milano dell'Expo per portare sul mercato un prodotto di nicchia di grande qualità - commenta **Giorgio Planchenstainer, Presidente di Agraria Riva del Garda** - ricorre quest'anno il 50° anniversario del nostro frantoio e per l'occasione abbiamo voluto compiere un ulteriore passo nella collaborazione sempre più strategica che ci lega alla Locanda Margon. Grazie ad imprenditori come i Lunelli che nello spirito di Gilback pongono la propria leadership di mercato al servizio di un micro produttore di comunità forte comunque di 360 soci, ci auguriamo di fare di **Ulidea** un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina nell'alta ristorazione internazionale.»

<http://www.ladigetto.it/permalink/48538.html>

«Ulidea è un prodotto semplice ma accurato, ideale per chi ama una cucina salutare, in armonia con il territorio e ricca di gusto e sapore» - racconta Alfio Ghezzi, che ha appreso dal maestro Gualtiero Marchesi uno stile di cucina basato sul rigore formale, sull'essenzialità e sull'equilibrio.

Si rinnova dunque, ed anzi fa un salto di qualità, un sodalizio sempre più virtuoso: il prestigio internazionale e la creatività del Gruppo Lunelli insieme ad una realtà cooperativa - l'Agraria di Riva - che esprime la forza e la passione di un intero territorio capace di innovare e di migliorarsi.

Due modelli e due strutture sociali diverse ma accomunate da una profonda cultura della qualità e della tradizione.

E l'attitudine a fare sistema non è una novità per entrambe le realtà coinvolte.

Già da 4 anni la Locanda Margon, luogo di eccellenza e di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine, lavora con i prodotti di Agraria e promuove costantemente la cultura dell'olio proponendo alcuni piatti in cui questo prodotto è protagonista.

E diverse ricette elaborate dallo chef **Alfio Ghezzi** hanno accompagnato negli anni scorsi le confezioni dei pluripremiati olii extravergine del **DOP Garda Trentino**.



<http://www.ladigetto.it/permalink/48538.html>

Agraria Riva del Garda rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino e controlla 85.000 olivi su 270 ettari.

Il **Frantoio** lavora annualmente dai 6.000 agli 8.500 quintali di olive per produrre dai 1.200 ai 1.400 quintali di olio extravergine, di cui 150/200 quintali sono certificati con la **DOP Garda Trentino** e circa 30 quintali con il Biologico.

Il ciclo di lavorazione del frantoio è di tipo continuo a tre fasi e partitario: ogni partita di olive è frantoiata singolarmente in modo da ottenere solo l'olio prodotto da essa, separandolo dalle precedenti e dalle successive partite di olive.

L'estrazione dell'olio avviene a freddo, ovvero a temperature inferiori a 27°C.

La **società Cooperativa Agraria di Riva del Garda** è stata scelta dalla Provincia Autonoma di Trento come azienda di riferimento per l'olivicoltura.

La **Locanda Margon** nasce dalla volontà della Famiglia Lunelli, titolare delle Cantine Ferrari di Trento, di creare un luogo di eccellenza e di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine Trentodoc.

È una splendida terrazza naturale immersa nei vigneti Ferrari e offre agli ospiti una duplice proposta: la cucina d'autore del Salotto Gourmet, e quella più rapida e semplice, ma sempre all'insegna dell'altissima qualità, della Veranda.

Lo chef Alfio Ghezzi è cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi maestro della «Nuova Cucina Italiana».

Dopo la felice esperienza come sous-chef di Andrea Berton, dal 2010 è alla guida della Locanda Margon a cui ha portato innovazione, stile e unicità riconosciuti anche dalla conquista di una stella Michelin.

http://www.italiaatavola.net/articolo_video.aspx?id=41749

RistoTV

PROFESSIONI > CUOCHI

30/10/2015 17:44:43

Ulidea, in cucina olive del Garda seccate Alfio Ghezzi e l'agraria di Riva insieme



A Larte a Milano la presentazione del nuovo prodotto nato dalla collaborazione fra il cuoco di Locanda Margon di Trento e l'oleificio gardesano. Un'innovazione e uno stile di lavoro sostenuto anche dalla famiglia Lunelli

LARTE

ALFIO GHEZZI

LOCANDA MARGON

AGRARIA RIVA DEL GARDA

ULIDEA

GENNARO IMMOBILE

GIORGIO PLANCHENSTAINER

MATTEO LUNELLI

MASSIMO FIA

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=41749>

PROFESSIONI > CUOCHI

30 Ottobre 2015 17:44

Ulidea, in cucina olive del Garda seccate Alfio Ghezzi e l'agraria di Riva insieme

A Larte a Milano la presentazione del nuovo prodotto nato dalla collaborazione fra il cuoco di Locanda Margon di Trento e l'oleificio gardesano. Un'innovazione e uno stile di lavoro sostenuto anche dalla famiglia Lunelli



L'idea è geniale quanto semplice. Quasi il classico uovo di Colombo. Si tratta di seccare e frantumare olive nere ed usare come condimento. Nasce da qui "Ulidea - il piacere in frammenti", il dressing a base di olive nere frammentate nato dalla collaborazione tra **Agraria Riva del Garda** e **Locanda Margon**, su ricetta dello chef stellato **Alfio Ghezzi** (nella foto, terzo da sinistra). Il prodotto (dal packaging particolarmente curato come tutti gli oli dell'oleificio gardesano) è stato presentato durante una cena cucinata dallo stesso Ghezzi coadiuvato da **Gennaro Immobile** (nella foto, quarto da sinistra) al ristorante **Larte** di Milano. Gli chef si sono sbizzarriti nel creare ogni ricetta abbinandovi "Ulidea, il piacere in frammenti", una novità gastronomica di altissima qualità.

Per realizzarlo, **Agraria** e Locanda Margon (che fa capo al gruppo cantine Ferrari-Lunelli) hanno messo a punto un innovativo procedimento che consente una lieve essiccatura di olive finemente frammentate. Ne deriva un prodotto raffinato, che permette di mantenere un retrogusto piacevolmente amaro, capace di rinnovare il sapore dei migliori piatti della cultura

gastronomica internazionale. Una sorta di additivo di leggerissima sapidità capace di arricchire piatti particolarmente ricercati e delicati.

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione
PROFESSIONI

Categoria
CUOCHI

Regione

CERCA

ARTICOLI RECENTI

A Villa Lario la cucina di Marco Sacco
Il pesce di lago diventa gourmet

Festival Triveneto, Trofeo Tagliapietra
Si susseguono le gare a colpi di ricette

Circiello firma la ricetta del benessere
Show cooking a base di frutta e verdura

Alex Zanardi corre per Grana Padano
A Expo sfida gli stellati Berton e Oldani

Grande successo per gli show cooking
di Euro-Toques e Amoi a Photoshow

Troppa cucina in tv
Meglio puntare su qualità e moderazioni

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=41749>



Nella foto da sinistra Massimo Fia, direttore di Agraria Riva del Garda, Giorgio Planchenstainer, presidente dell'Agraria Riva del Garda, Alfio Ghezzi, Gennaro Immobile e Matteo Lunelli, amministratore delegato di Cantine Ferrarri

Ghezzi ha dunque cucinato usando olive seccate e ridotte in polvere. Un nuovo modo di proporre l'oliva, una tecnica nuova? «È prima di tutto un modo di cucinare che predilige uno stile di vita salutare - spiega Alfio - Quindi l'oliva essiccata, disidratata e poi frantumata viene usata come un esaltatore di sapidità sulle insalate, sugli gnocchi, sul pesce». Ma si tratta anche di una significativa collaborazione tra un produttore, l'Agraria Riva del Garda che ha fornito la materia prima, e un cuoco. «È un frantoio con cui collaboriamo da molto tempo, che ci ha permesso una collaborazione speciale, che portasse a un prodotto come lo vuole il cuoco». Questa sembra essere la reale innovazione rispetto al passato perché «il cuoco moderno non sceglie più solo l'ingrediente ma partecipa anche alla creazione dell'ingrediente, come meglio lo immagina per la buona riuscita della ricetta».

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=41749>



Anatra, carote, lamponi e Ulidea - chef Alfio Ghezzi

In questo senso si va un po' oltre il ruolo tradizionale del cuoco, che solitamente è portato semplicemente a scegliere il prodotto, discriminandone la qualità. «In questo momento - afferma Alfio Ghezzi - c'è un valore aggiunto ed è questa possibilità di fare un passo oltre e andare nel mondo della produzione, partecipare alla realizzazione di qualcosa. In questo caso vedere come maturano, come sono le olive appena raccolte, completamente diverse rispetto a quando arrivano sulle tavole dei ristoranti. Un altro mondo». Da lì è possibile quindi comprendere tutto il processo produttivo fino a quando i prodotti arrivano sulle nostre tavole «perché si possa interagire - conclude Ghezzi - e riuscire ad avere qualcosa costruito in modo "sartoriale" in base alla nostra fantasia o la nostra necessità come cuochi».

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=41749>



Gnocchi di Baccalà, aglio olio, peperoncino e **Ulidea** - chef Gennaro Immobile

«Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici. dichiara **Matteo Lunelli** (nella foto, quinto da sinistra), amministratore delegato del Gruppo Lunelli. Siamo quindi particolarmente lieti che Locanda Margon abbia realizzato questo progetto con **Agraria**, una realtà che da anni è espressione dell'eccellenza del nostro territorio».



Sogliola, pompelmo, mandorle, bietole e **Ulidea** - chef Alfio Ghezzi

Italia a Tavola

30 ottobre 2015

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=41749>

«Abbiamo scelto la Milano dell'Expo per portare sul mercato un prodotto di nicchia di grande qualità - commenta **Giorgio Planchenstainer** (nella foto, secondo da sinistra) **Presidente di Agraria Riva del Garda** - ricorre quest'anno il 50° anniversario del nostro **frantoio** e per l'occasione abbiamo voluto compiere un ulteriore passo nella collaborazione sempre più strategica che ci lega alla Locanda Margon. Grazie ad imprenditori come i Lunelli che nello spirito di Gilback pongono la propria leadership di mercato al servizio di un micro produttore di comunità forte comunque di 360 soci, ci auguriamo di fare di Ulidea un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina nell'alta ristorazione internazionale».



*Gorgonzola, cioccolato bianco, mango e **Ulidea** - Chef Alfio Ghezzi*

Il menu della cena al ristorante Larte è stato servito in abbinamento ai vini Ferrari: Perlé 2008 Magnum Trentodoc, Perlé Rosé 2008 Trentodoc, Riserva Lunelli 2006 Trentodoc, Maximum Demi-Sec Trentodoc. Come prima portata è stata servita Anatra, con carote, lamponi e **Ulidea** (cioè le olive secche polverizzate), poi Gnocchi di baccalà con aglio, olio, peperoncino e **Ulidea** (questa seconda portata cucinata da Gennaro Immobile), cui è seguita una Sogliola con pomplemo, mandorle, bietole e **Ulidea**. Per concludere un Gorgonzola con cioccolato bianco, mango e **Ulidea**.

Italia a Tavola

30 ottobre 2015

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=41749>

Agraria Riva del Garda - Società Cooperativa

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

Tel 0464 552131

info@agririva.it

Locanda Margon

Via Margone di Ravina 15 - 38123 Trento

Tel 0461 349401

www.locandamargon.it

contact@locandamargon.it

Larte

Via Manzoni 5 - 20121 Milano

Tel 02 890 96 950

www.lartemilano.com

info@lartemilano.com



<http://www.ilgolosario.it/assaggi-e-news/produttori/ulidea-olive-del-garda>

Ulidea: tutta la delicatezza delle olive del Garda

Fabio Molinari | 30-10-2015



Entra ne
ilGolosario

Iscriviti alla newsletter e
rimani aggiornato

E-mail...

Nome...

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



Le **olive del Garda** (pregiatissime peraltro) e la filosofia di Alfio Ghezzi, chef della Locanda Margon sono gli ingredienti (i soli ingredienti) di **Ulidea**, un prodotto innovativo che nasce dalla collaborazione tra **Agraria di Riva del Garda** e **Cantine Ferrari**, titolare della **Locanda Margon**.

Il prodotto è presto detto: la frammentazione di olive che hanno subito una lieve essiccaatura. Il gusto è semplice, raffinato, ideale in molte ricette per la piacevole nota amara che lascia sul finale. Altrettanto interessanti le realtà produttiva che sono alla base di **Ulidea**. Da un lato la **Cooperativa Agraria di Riva del Garda, frantoio** che da solo rappresenta il **65% circa della produzione di olio di oliva del Garda** e ripercorre i modelli della produzione agricola trentina, al punto da essere stata scelta dalla Provincia Autonoma di Trento come azienda di riferimento per l'olivicoltura. L'altra realtà di riferimento è la **Locanda Margon**, il ristorante tra le vigne voluto dalla famiglia Lunelli a completamento del progetto nato intorno al capolavoro di architettura rinascimentale di Villa Margon.

Presentata a Milano, **Ulidea** è stata declinata con soddisfazione in diversi piatti: in un **aperitivo con sedano, caprino e lamponi**; **gnocchi di patate e sarde di lago**; **scarola, sarde di lago e focaccia**; **crema di patate al limone** e **rombo al vapore**.

<http://www.ilgolosario.it/assaggi-e-news/produttori/ulidea-olive-del-garda>

Il prodotto è già in commercio, e per informazioni c'è il sito www.uliva.it che presenta anche i prodotti **Uliva**, selezionato **olio extravergine del Garda Trentino** e **Uliva 1111** una produzione di **olio extravergine di oliva Garda Trentino** da olivi centenari disponibile in sole 1111 bottiglie.

<http://www.perrisbite.it/ulidea-la-pasta-dolive-stellata/>

Ulidea, la pasta d'olive stellata

Non è proprio una classica pasta d'olive, **Ulidea**, prodotto da oggi in commercio (9.90 euro alla confezione) però il senso è quello. Il prodotto nasce dalla collaborazione tra la **Agraria Riva del Garda** con i suoi uliveti più alti del mondo (46° parallelo, da una parte il Canada, dall'altra le steppe russe) e Alfio Ghezzi cuoco stellato di Locanda Margon, il ristorante con vista su vigneti e possedimenti della famiglia Lunelli (Ferrari). La joint venture gastronomica è stata celebrata in una cena a Larte, il ristorante di Altagamma in via Manzoni a Milano con una cena a quattro (e più) mani in cui si sono cimentati Alfio (Anatra: carote, lamponi e **Ulidea**; Sogliola: pompelmo, mandorle, bietole e **Ulidea**; Gorgonzola: cioccolato bianco, mango e **Ulidea**) e il resident chef di Larte Gennaro Immobile (Gnocchi di baccalà: aglio, olio, peperoncino e **Ulidea**). Il tutto inaffiato da Ferrari Perlé 2008 e Rosé2008, Riserva Lunelli 2006 e Maximum Demi-Sec. **L'Agraria** è, tra l'altro, fornitrice di uve per il Trentodoc Ferrari e il suo frantoio non produce scarti, tutto, dell'oliva, viene recuperato.

<http://www.perrisbite.it/ulidea-la-pasta-dolive-stellata/>



Dalle olive più alte d'Europa (e forse del Mondo), la cui particolare bontà è dovuta al micro-clima mediterraneo del lago di Garda e dalla sagacia culinaria di Alfio Ghezzi nasce questo condimento particolare, ispirato al giapponese gomasio (semi di sesamo tostato e sale). Con un particolare procedimento di trasformazione si essicano le olive che mantengono un retrogusto amaro; frammentate finemente, poi, diventano questo condimento che si lega con tutte le pietanze, le verdure,

perfino i dessert, specialmente con tutti quegli elementi che tendono al dolce. Territorio, olive, frammenti, sperimentazione, passione e intelligenza umana, tutti questi vocaboli confluiscono in uno solo. Eccellenza italiana. Non facciamoci superare dagli altri.

Share this post:  [on Twitter](#)  [on Facebook](#)  [on Google+](#)

Tags: [Ghezzi](#), [locanda Margon](#), [olio](#), [ulidea](#)



Ulidea, la pasta d'olive stellata

Non è proprio una classica pasta d'olive, **Ulidea**, prodotto da oggi in ...

<http://www.pressreader.com/italy/corriere-del-trentino/20151031/281771333058605/TextView>

Ulidea, binomio vincente

Gastronomia, collaborazione Ferrari-Agraria

TRENTO Dressing a base di olive nere frammentate: si chiama **Ulidea** ed è il prodotto nato dalla collaborazione tra **Agraria Riva del Garda** e **Locanda Margon**, su ricetta dello chef stellato **Alfio Ghezzi**. Il nuovo frutto della collaborazione tra il nome conosciuto della produzione olearia dell'Alto Garda e la ristorazione di eccellenza delle Cantine Ferrari è stato presentato a Milano.

Per realizzarlo, **Agraria** e **Locanda Margon** hanno messo a punto un inedito procedimento che consente una lieve essiccatura di olive finemente frammentate. Ne deriva un prodotto che rinnova il sapore dei piatti della cultura gastronomica internazionale. Particolarmente adatto ad accompagnare e

integrare insalate, crostini, primi e piatti a base di pesce, **Ulidea** rappresenta una scommessa di gusto e ricerca che si fa interprete di un'eccellenza del territorio e del suo microclima: l'oliva e **l'olio extravergine d'oliva Dop Garda Trentino**.

«Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici» ha detto **Matteo Lunelli**, ad del gruppo **Lunelli**. Il gruppo orientato sia al mercato interno che estero (si guarda ora alle opportunità in Myanmar e Libano) ha espresso soddisfazione per il successo del **Ferrari** spazio bollicine all'Expo di Milano: 40.000 clienti si sono seduti nel locale dell'azienda, 15.000 le bottiglie

stappate. «Adesso ci sono centinaia di contatti su cui lavorare» ha detto **Camilla Lunelli**, responsabile comunicazione e rapporti esterni.

Add Comment



Corriere del Trentino 31 Oct 2015 Page 11

<http://www.gazzettadellevalli.it/eventi/riva-del-garda-ecco-ulidea-il-prodotto-gastronomico-a-base-di-olive-nere-65912/>

Riva del Garda: ecco “Ulidea”, il prodotto gastronomico a base di olive nere

sabato, 31 ottobre 2015

Riva del Garda – Presentato **Ulidea**, il dressing a base di olive nere nato tra **Agraria Riva del Garda** e **Locanda Margon**, su ricetta dello chef stellato **Alfio Ghezzi**. **Agraria di Riva del Garda** e **Locanda Margon** presentano il nuovo frutto di una collaborazione che ha visto negli anni il nome più illustre della produzione olearia dell’Alto Garda confrontarsi con la ristorazione di eccellenza delle Cantine Ferrari, guidata dallo chef stellato **Alfio Ghezzi**.

Nata da questa sinergia, «**Ulidea**, il piacere in frammenti» è un prodotto gastronomico di altissima qualità a base di olive nere frammentate del Garda Trentino.

Per realizzarlo, **Agraria** e **Locanda Margon** hanno messo a punto un innovativo



procedimento che consente una lieve essiccazione di olive finemente frammentate.

Ne deriva un prodotto raffinato, che permette di mantenere un retrogusto piacevolmente amaro, capace di rinnovare il sapore dei migliori piatti della cultura gastronomica internazionale.

Particolarmente adatto ad accompagnare e integrare insalate, crostini, primi e piatti a base di pesce, **Ulidea** rappresenta dunque una scommessa di gusto e ricerca che esalta al massimo la cucina d’autore che si fa interprete di un’eccellenza del territorio e del suo microclima: l’oliva e l’olio extravergine d’oliva **DOP Garda Trentino**.

<http://www.gazzettadellevali.it/eventi/riva-del-garda-ecco-ulidea-il-prodotto-gastronomico-a-base-di-olive-nere-65912/>

«Abbiamo da sempre un profondo legame con il Trentino che, con la sua agricoltura di montagna, sa creare prodotti unici. – dichiara Matteo Lunelli, amministratore delegato del Gruppo Lunelli – Siamo quindi particolarmente lieti che Locanda Margon abbia realizzato questo progetto con Agraria, una realtà che da anni è espressione dell'eccellenza del nostro territorio.»

«Abbiamo scelto la Milano dell'Expo per portare sul mercato un prodotto di nicchia di grande qualità – commenta Giorgio Planchenstainer, Presidente di Agraria Riva del Garda – ricorre quest'anno il 50° anniversario del nostro frantoio e per l'occasione abbiamo voluto compiere un ulteriore passo nella collaborazione sempre più strategica che ci lega alla Locanda Margon. Grazie ad imprenditori come i Lunelli che nello spirito di Gilback pongono la propria leadership di mercato al servizio di un micro produttore di comunità forte comunque di 360 soci, ci auguriamo di fare di Ulidea un nuovo importante ambasciatore dell'eccellenza trentina nell'alta ristorazione internazionale.»

«Ulidea è un prodotto semplice ma accurato, ideale per chi ama una cucina salutare, in armonia con il territorio e ricca di gusto e sapore» – racconta Alfio Ghezzi, che ha appreso dal maestro Gualtiero Marchesi uno stile di cucina basato sul rigore formale, sull'essenzialità e sull'equilibrio.

Si rinnova dunque, ed anzi fa un salto di qualità, un sodalizio sempre più virtuoso: il prestigio internazionale e la creatività del Gruppo Lunelli insieme ad una realtà cooperativa – l'Agraria di Riva – che esprime la forza e la passione di un intero territorio capace di innovare e di migliorarsi. Due modelli e due strutture sociali diverse ma accomunate da una profonda cultura della qualità e della tradizione. E l'attitudine a fare sistema non è una novità per entrambe le realtà coinvolte.

Già da 4 anni la Locanda Margon, luogo di eccellenza e di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine, lavora con i prodotti di Agraria e promuove costantemente la cultura dell'olio proponendo alcuni piatti in cui questo prodotto è protagonista.

<http://www.gazzettadellevalli.it/eventi/riva-del-garda-ecco-ulidea-il-prodotto-gastronomico-a-base-di-olive-nere-65912/>

E diverse ricette elaborate dallo chef Alfio Ghezzi hanno accompagnato negli anni scorsi le confezioni dei pluripremiati olii extravergine del **DOP Garda Trentino**.

Agraria Riva del Garda rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino e controlla 85.000 olivi su 270 ettari. Il **Frantoio** lavora annualmente dai 6.000 agli 8.500 quintali di olive per produrre dai 1.200 ai 1.400 quintali di olio extravergine, di cui 150/200 quintali sono certificati con la DOP Garda Trentino e circa 30 quintali con il Biologico.

Il ciclo di lavorazione del frantoio é di tipo continuo a tre fasi e partitario: ogni partita di olive é frantoiata singolarmente in modo da ottenere solo l'olio prodotto da essa, separandolo dalle precedenti e dalle successive partite di olive. L'estrazione dell'olio avviene a freddo, ovvero a temperature inferiori a 27°C.

La **società Cooperativa Agraria di Riva del Garda** é stata scelta dalla Provincia Autonoma di Trento come azienda di riferimento per l'olivicultura.

La Locanda Margon nasce dalla volontà della Famiglia Lunelli, titolare delle Cantine Ferrari di Trento, di creare un luogo di eccellenza e di sperimentazione per innovativi abbinamenti con le bollicine Trentodoc.

È una splendida terrazza naturale immersa nei vigneti Ferrari e offre agli ospiti una duplice proposta: la cucina d'autore del Salotto Gourmet, e quella più rapida e semplice, ma sempre all'insegna dell'altissima qualità, della Veranda.

Lo chef Alfio Ghezzi é cresciuto alla scuola di Gualtiero Marchesi maestro della «Nuova Cucina Italiana». Dopo la felice esperienza come sous-chef di Andrea Berton, dal 2010 é alla guida della Locanda Margon a cui ha portato innovazione, stile e unicità riconosciuti anche dalla conquista di una stella Michelin.