



RASSEGNA WEB

OTTOBRE 2022

Agraria Riva del Garda s.c.a.
Località San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 55 21 33
www.agririva.it · info@agririva.it

 **CANTINA
FRANTOIO**
DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA



Categoria news: LANCIO D'AGENZIA



STRADA VINO TRENINO * "DIVIN OTTOBRE": « GLI EVENTI DAL 14 AL 16, 11 APPUNTAMENTI TRA VALLAGARINA -PIANA ROTALIANA – LAGO DI GARDA – VALSUGANA – VALLE CEMBRA – COLLINE DI TRENTO »

E-mail Stampa

Facebook Twitter LinkedIn

12.26 - lunedì 10 ottobre 2022

Undici appuntamenti tra Vallagarina, Piana Rotaliana, Lago di Garda, Valsugana, Valle di Cembra e colline di Trento per vivere a pieno le bellezze e i sapori dell'autunno.

Proseguono anche nel prossimo fine settimana gli appuntamenti con DiVin Ottobre, la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedicata all'autunno e ai suoi sapori.

In particolare, a distinguersi in questo fine settimana sono diversi appuntamenti. Come Coralli e bollicine, in programma venerdì 14 ottobre, dalle 17.00 alle 21.00 presso Maso Martis di Martignano di Trento, in cui l'aperitivo in cantina è accompagnato da un particolare gioco di carte che stimola a parlare di sé e conoscersi meglio. La serata sarà accompagnata dai prodotti food di Azienda Agricola Le Mandre, Panificio Moderno e Salumeria Belli. La quota di partecipazione è di 25 euro a persona; 17 euro dai 12 ai 17 anni; gratuita sotto i 12 anni. È richiesta la prenotazione entro mercoledì 12 ottobre contattando l'azienda al numero 0461 821057 o scrivendo a visit@masomartis.it.

Lo stesso giorno, ma a Borgo Valsugana, dalle 17.00 alle 23.00, si svolge anche Wine

CERCA NEL SITO

Cerca ...



HistoryLabMagazine

**QUANDO
LA STORIA
PARLA AL
PRESENTE**

Fondazione
Museo storico
del Trentino

iscriviti alla nostra
newsletter!
info@historylab.it



Tu apri la porta.
Noi faremo entrare il futuro.

SET
DISTRIBUZIONE



TRENTINGRANA

Latt Trento

CABI *for unmanned vehicles*
BROKER DI ASSICURAZIONI DAL 1980

CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO
Pronti all'impresa

pd punto
impresa
digitale



Food Valsugana, una serata a cura di APT Valsugana Lagorai alla scoperta del centro cittadino, tra gli affascinanti portici, e delle eccellenze enologiche delle cantine del territorio, come Cenci Trentino e Terre del Lagorai, in abbinata a formaggi di malga. La quota di partecipazione varia a seconda delle degustazioni. È consigliata la prenotazione contattando l'Apt al numero 0461 727700 o scrivendo a info@visitivalsugana.it.

E ancora, dalle 18.00 alle 24.00, presso la "Galleria del Gusto" dello Store Rurale di Agraria Riva del Garda è tempo di Wine session, degustazione, con musica dal vivo, dei prodotti aziendali con abbinamenti culinari grazie alla collaborazione di Azienda Agricola Fontanel, Azienda Agricola Tropicoltura Armanini, Macelleria Bertoldi Azienda Agricola, Panificio Pasticceria Tecchioli e Salumificio Val Rendena. La quota di partecipazione è di 18 euro a persona (15 euro per gli iscritti all'Agririva Club). È richiesta la prenotazione entro mercoledì 12 ottobre contattando l'azienda al numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it.

Sempre nella giornata di venerdì 14 ottobre, si rinnova l'appuntamento con i dintorni del Marzemino a Isera, alle ore 10.00, itinerario tra colline del territorio con soste di degustazione sia presso i vigneti che nella vinoteca di Cantina d'Isera, accompagnate da specialità gastronomiche di Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 20 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione entro la mattinata di giovedì 13 ottobre contattando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o via mail a vinoteca@cantinaisera.it.

Sabato 15 ottobre, invece, alle ore 12.00, ci si sposta a Trento per il Percorso del bello e del buono: visita in cantina presso Ferrari Trento seguita da degustazione guidata di due calici di Trentodoc abbinati al Trentingrana d'alpeggio, presidio Slow Food di Caseificio Sociale di Sabbionara e da pranzo o cena presso il bistrot di Locanda Margon abbinato ai vini aziendali, con Grappa Segnana sul finale e successiva visita a Villa Margon. La quota di partecipazione è di 85 euro. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 14 ottobre contattando l'azienda al numero 0461 972331 o scrivendo a enoteca@gruppolunelli.it.

Alle ore 16.30, a San Michele all'Adige ripropone Doc&Dop, una speciale visita guidata presso Cantine Mezzacorona Rotari che percorre la storia di una bottiglia di spumante Trentodoc, con degustazione finale guidata di tre calici in abbinamento a finger food firmati dal Ristorante da Pino con prodotti Panificio Sosi e Trentingrana. La quota di partecipazione è di 20 euro (10 euro per gli under 18 anni) ed è richiesta la prenotazione entro le 12.00 del 14 ottobre chiamando il numero 0461 616300/1 o scrivendo a visite@mezzacorona.it.

Dalle 16.00 in poi è invece la volta di Caneve en festa, cena itinerante di otto portate tra gli avvolti del borgo di Cembra, con vini e cibi del territorio, accompagnati da musica folk, rock e jazz e mostre d'arte. La quota di partecipazione è di 40 euro a persona per il percorso completo in prevendita (entro giovedì 13 ottobre) o di 50 euro il giorno dell'evento. Il percorso analcolico è invece proposto a 30 euro in prevendita e 40 euro il giorno dell'evento. L'appuntamento è seguito domenica 16 ottobre, a partire dalle 11.00, dalla seconda edizione di Wine Trekking Gourmet, un trekking tra le campagne di Cembra in cui l'assaggio di vini, spumanti e grappe sarà abbinato a quattro proposte food di alcuni noti chef. La quota di partecipazione è di 50 euro per il percorso completo con 4 calici e 4 piatti gourmet. I due eventi sono organizzati dai Cembrani Doc e vedono il coinvolgimento anche di Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra Cantina di Montagna, La Trentina, Società Agricola Fratelli Pelz e Zanotelli. Per info e prenotazioni contattare il numero 393 5503104 o scrivere a info@cembranidoc.it.

Domenica 16 ottobre, dalle 10.00 alle 13.00, APT Rovereto, Vallagarina e Monte Baldo organizza Foliage e sapori della Vallagarina, ovvero una passeggiata guidata nei boschi con partenza da Pra da Stua di Brentonico, seguita da pranzo presso Agritur Malga Morticola, con i prodotti di Cantina Mori Colli Zugna, Caseificio Sociale di Sabbionara, Distilleria Marzadro. La quota di partecipazione è di 30 euro per adulti; prezzo per bambini su richiesta. Per info e prenotazioni, contattare l'Apt al numero 0464 430363 o scrivere a

Landes Tafel Banco Alimentare

www.ecostampa.it

Comitato per la legalità e la trasparenza del Trentino Alto Adige

via Campagnole, 30 38068 Rovereto
320 2631550 Presidente Avv. Glòria Canestrini

è ora di 730

Per info e appuntamenti visita www.cafacil.it
oppure chiama il numero unico 0461 271777

BANCASicura

Vicini a chi è al nostro fianco.



Se sei serio o committente di Casa di Trento, scegli di proteggerci da ogni imprevisto. Subito per te un rimborso fino a 120 euro in caso di sottoscrizione di una polizza per la tutela della persona.

11/2021 | Inquire con finalità promozionali: copia Firm al 21/05/2022, con impegno informativo e controllo di stile, non impegnativo. In caso di pubblicazione, leggere attentamente il regolamento disponibile presso la Sede di Trento e sul sito www.bancasicura.it



A22 Autostrada del Brennero SpA
Brennerautobahn AG

Info viabilità
previsioni traffico
e webcam 24/7

CLICCA QUI

NEW

A22 SU TELEGRAM

Scegli le informazioni che vuoi ricevere e viaggia senza pensieri

Telegram @autostradaA22Bot

Più serenità in viaggio

ABBONATI, SFOGLIA E...
RELAX!

tm trentinomeese

attualità, cultura, opinioni

www.tm-online.it



info@visitrovereto.it.

Come in tutti i weekend, infine, da venerdì 14 a domenica 16 ottobre, dalle 9.00 alle 16.00, Borgo dei Posseri di Ala, ospita Enotour d'autunno, passeggiata libera tra i vigneti del podere con soste di degustazione presso le quattro isole enogastronomiche allestite lungo il percorso, grazie alla collaborazione con Caseificio Sociale di Sabbionara e Salumeria Belli. La quota di partecipazione è di 30 euro, comprensiva di proposta food degustazione libera dei vini aziendali, e va prenotata contattando l'azienda al numero 0464 671899, via mail a info@borgodeiposseri.com o sulla pagina dedicata del sito borgodeiposseri.com/enotour .

Nelle stesse giornate, e in replica poi ogni weekend fino alla fine del mese, alle ore 14.00 prende il via anche Divin Trekking presso la Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige. Si tratta di una passeggiata tra i vigneti alla scoperta di storia e cultura del territorio, con finale enogastronomico in enoteca con i prodotti di Latte Trento e ASTRO – Associazione Trotilcoltori Trentini. La quota di partecipazione è di 35 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione 48 ore prima della data prescelta, telefonando allo 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it

La manifestazione "DiVin Ottobre" è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, la collaborazione de La Trentina, che propone le sue mele in omaggio durante alcune iniziative, ed il supporto di Regione Autonoma Trentino – Alto Adige. Il programma, weekend dopo weekend, è disponibile sul sito tastetrentino.it/divinottobre e sui canali social della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Categoria news: [LANCIO D'AGENZIA](#)

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Scarica il file: https://youtu.be/AHDDTSRP5GK?_1



LANCIO D'AGENZIA

PAT * TRENTODOC FESTIVAL:
ZANOTELLI, « UN EVENTO
DIFFUSO ...

LANCIO D'AGENZIA

PAT * SICUREZZA LAVORO:
SPINELLI, « PIÙ PREVENZIONE E
FO ...

Articoli
correlati

< >

I commenti sono chiusi.



NON PERMETTERE AD UN TAPPO
DI METTERTI AL TAPPETO !

PROVA I TAPPI SÛBR
CHIEDI OUI CAMPIONI GRATUITI

HOME CRONACHE ▾ RUBRICHE ▾ MULTIMEDIA ▾ AGENDA SPECIALI ▾ PSR ▾ AZIENDE E PRODOTTI PUBBLICITÀ CONTATTI 🔍

Home > Rubriche > Viaggi e Sapori > DiVin Ottobre, prosegue in Trentino con il programma del weekend 14-16 ottobre

Rubriche Viaggi e Sapori

DiVin Ottobre, prosegue in Trentino con il programma del weekend 14-16 ottobre

di Agricultura.it - 11 Ottobre 2022

Condividi



TRENTO – Proseguono anche nel prossimo fine settimana gli appuntamenti con DiVin Ottobre, la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedicata all'autunno e ai suoi sapori.

In particolare, a distinguersi in questo fine settimana in tutto il Trentino sono diversi appuntamenti. Come Coralli e bollicine, in programma venerdì 14 ottobre, dalle 17.00 alle 21.00 presso Maso Martis di Martignano di Trento, in cui l'aperitivo in cantina è accompagnato da un particolare gioco di carte che stimola a parlare di sé e conoscersi meglio. La serata sarà accompagnata dai prodotti food di Azienda Agricola Le Mandre, Panificio Moderno e Salumeria Belli. La quota di partecipazione è di 25 euro a persona; 17 euro dai 12 ai 17 anni; gratuita sotto i 12 anni. È richiesta la prenotazione entro mercoledì 12 ottobre contattando l'azienda al numero

CERCA SU AGRICULTURA.IT

 Search


0461 821057 o scrivendo a visit@masomartis.it.

Lo stesso giorno, ma a Borgo Valsugana, dalle 17.00 alle 23.00, si svolge anche Wine Food Valsugana, una serata a cura di APT Valsugana Lagorai alla scoperta del centro cittadino, tra gli affascinanti portici, e delle eccellenze enologiche delle cantine del territorio, come Cenci Trentino e Terre del Lagorai, in abbinata a formaggi di malga. La quota di partecipazione varia a seconda delle degustazioni. È consigliata la prenotazione contattando l'Apt al numero 0461 727700 o scrivendo a info@visitvalsugana.it.



E ancora, dalle 18.00 alle 24.00, presso la "Galleria del Gusto" dello Store Rurale di Agraria Riva del Garda è tempo di Wine session, degustazione, con musica dal vivo, dei prodotti aziendali con abbinamenti culinari grazie alla collaborazione di Azienda Agricola Fontanèl, Azienda Agricola Trocicoltura Armanini, Macelleria Bertoldi Azienda Agricola, Panificio Pasticceria Tecchiolli e Salumificio Val Rendena. La quota di partecipazione è di 18 euro a persona (15 euro per gli iscritti all'AgriRiva Club). È richiesta la prenotazione entro mercoledì 12 ottobre contattando l'azienda al numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it.

Sempre nella giornata di venerdì 14 ottobre, si rinnova l'appuntamento con i dintorni del Marzemino a Isera, alle ore 10.00, itinerario tra colline del territorio con soste di degustazione sia presso i vigneti che nella vinoteca di Cantina d'Isera, accompagnate da specialità gastronomiche di Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 20 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione entro la mattinata di giovedì 13 ottobre contattando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o via mail a vinoteca@cantinaisera.it.

Sabato 15 ottobre, invece, alle ore 12.00, ci si sposta a Trento per il Percorso del bello e del buono: visita in cantina presso Ferrari Trento seguita da degustazione guidata di due calici di Trentodoc abbinati al Trentingrana d'alpeggio, presidio Slow Food di Caseificio Sociale di Sabbionara e da pranzo o cena presso il bistrot di Locanda Margon abbinato ai vini aziendali, con Grappa Segnana sul finale e successiva visita a Villa Margon. La quota di partecipazione è di 85 euro. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 14 ottobre contattando l'azienda al numero 0461 972331 o scrivendo a enoteca@gruppolunelli.it.

Alle ore 16.30, a San Michele all'Adige ripropone Doc&Dop, una speciale visita guidata presso Cantine Mezzacorona Rotari che percorre la storia di una bottiglia di spumante Trentodoc, con degustazione finale guidata di tre calici in abbinamento a finger food firmati dal Ristorante da Pino con prodotti Panificio Sosi e Trentingrana. La quota di partecipazione è di 20 euro (10 euro per gli under 18 anni) ed è richiesta la prenotazione entro le 12.00 del 14 ottobre chiamando il numero 0461 616300/1 o scrivendo a visite@mezzacorona.it.

Dalle 16.00 in poi è invece la volta di Caneve en festa, cena itinerante di otto portate tra gli avvolti del borgo di Cembra, con vini e cibi del territorio, accompagnati da musica folk, rock e jazz e mostre d'arte. La quota di partecipazione è di 40 euro a persona per il percorso completo in prevendita (entro giovedì 13 ottobre) o di 50 euro il giorno dell'evento. Il percorso analcolico è invece proposto a 30 euro in prevendita e 40 euro il giorno dell'evento. L'appuntamento è seguito domenica 16 ottobre, a partire dalle 11.00, dalla seconda edizione di Wine Trekking Gourmet, un trekking tra le campagne di Cembra in cui l'assaggio di vini, spumanti e grappe sarà abbinato a quattro proposte food di alcuni noti chef. La quota di partecipazione è di 50 euro per il percorso

completo con 4 calici e 4 piatti gourmet. I due eventi sono organizzati dai Cembrani Doc e vedono il coinvolgimento anche di Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra Cantina di Montagna, La Trentina, Società Agricola Fratelli Pelz e Zanotelli. Per info e prenotazioni contattare il numero 393 5503104 o scrivere a info@cembranidoc.it.

Sempre nella giornata di venerdì 14 ottobre, si rinnova l'appuntamento con i dintorni del Marzemino a Isera, alle ore 10.00, itinerario tra colline del territorio con soste di degustazione sia presso i vigneti che nella vinoteca di Cantina d'Isera, accompagnate da specialità gastronomiche di Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 20 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione entro la mattinata di giovedì 13 ottobre contattando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o via mail a vinoteca@cantinaisera.it.

Come in tutti i weekend, infine, da venerdì 14 a domenica 16 ottobre, dalle 9.00 alle 16.00, Borgo dei Posseri di Ala, ospita Enotour d'autunno, passeggiata libera tra i vigneti del podere con soste di degustazione presso le quattro isole enogastronomiche allestite lungo il percorso, grazie alla collaborazione con Caseificio Sociale di Sabbionara e Salumeria Belli. La quota di partecipazione è di 30 euro, comprensiva di proposta food degustazione libera dei vini aziendali, e va prenotata contattando l'azienda al numero 0464 671899, via mail a info@borgodeiposseri.com o sulla pagina dedicata del sito borgodeiposseri.com/enotour.

Nelle stesse giornate, e in replica poi ogni weekend fino alla fine del mese, alle ore 14.00 prende il via anche Divin Trekking presso la Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige. Si tratta di una passeggiata tra i vigneti alla scoperta di storia e cultura del territorio, con finale enogastronomico in enoteca con i prodotti di Latte Trento e ASTRO - Associazione Trocoltori Trentini. La quota di partecipazione è di 35 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione 48 ore prima della data prescelta, telefonando allo 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it

La manifestazione "DiVin Ottobre" è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, la collaborazione de La Trentina, che propone le sue mele in omaggio durante alcune iniziative, ed il supporto di Regione Autonoma Trentino - Alto Adige.

Il programma, weekend dopo weekend, è disponibile sul sito tastetrentino.it/divinottobre e sui canali social della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Informazione pubblicitaria

TAGS [divin ottobre](#) [strada del vino e dei sapori del trentino](#) [trentino](#)



Articolo precedente

Pomodoro. In Capitanata si perdono 3 milioni di prodotto e oltre 2 mila ettari coltivati. Cia, colpa dell'industria

Articolo successivo

Mediazione merceologica. 2° Convegno nazionale Fimaa al MOF di Fondi, sabato 15.10 alle ore 10.00

Trentino, eventi enogastronomici d'autunno. DiVin Ottobre, il programma del weekend 14-16 ottobre

Undici appuntamenti tra Vallagarina, Piana Rotaliana, Lago di Garda, Valsugana, Valle di Cembra e colline di Trento per vivere a pieno le bellezze e i sapori dell'autunno. Proseguono anche nel prossimo fine settimana gli appuntamenti con DiVin Ottobre, la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedicata all'autunno e ai suoi sapori. In particolare, a distinguersi in questo fine settimana sono diversi appuntamenti. Come Coralli e bollicine, in programma



venerdì 14 ottobre, dalle 17.00 alle 21.00 presso Maso Martis di Martignano di Trento, in cui l'aperitivo in cantina è accompagnato da un particolare gioco di carte che stimola a parlare di sé e conoscersi meglio. La serata sarà accompagnata dai prodotti food di Azienda Agricola Le Mandre, Panificio Moderno e Salumeria Belli. La quota di partecipazione è di 25 euro a persona; 17 euro dai 12 ai 17 anni; gratuita sotto i 12 anni. È richiesta la prenotazione entro mercoledì 12 ottobre contattando l'azienda al numero 0461 821057 o scrivendo a visit@masomartis.it. Lo stesso giorno, ma a Borgo Valsugana, dalle 17.00 alle 23.00, si svolge anche Wine Food Valsugana, una serata a cura di APT Valsugana Lagorai alla scoperta del centro cittadino, tra gli affascinanti portici, e delle eccellenze enologiche delle cantine del territorio, come Cenci Trentino e Terre del Lagorai, in abbinata a formaggi di malga. La quota di partecipazione varia a seconda delle degustazioni. È consigliata la prenotazione contattando l'Apt al numero 0461 727700 o scrivendo a info@visitvalsugana.it. E ancora, dalle 18.00 alle 24.00, presso la Galleria del Gusto dello Store Rurale di Agraria Riva del Garda è tempo di Wine session, degustazione, con musica dal vivo, dei prodotti aziendali con abbinamenti culinari grazie alla collaborazione di Azienda Agricola Fontanè, Azienda Agricola Troscultura Armanini, Macelleria Bertoldi Azienda Agricola, Panificio Pasticceria Tecchiolli e Salumificio Val Rendena. La quota di partecipazione è di 18 euro a persona (15 euro per gli iscritti all'Agririva Club). È richiesta la prenotazione entro mercoledì 12 ottobre contattando l'azienda al numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it. Sempre nella giornata di venerdì 14 ottobre, si rinnova l'appuntamento con I dintorni del Marzemino a Isera, alle ore 10.00, itinerario tra colline del territorio con soste di degustazione sia presso i vigneti che nella vinoteca di Cantina d'Isera, accompagnate da specialità gastronomiche di Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 20 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione entro la mattinata di giovedì 13 ottobre contattando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o via mail a vinoteca@cantinaisera.it. Sabato 15 ottobre, invece, alle ore 12.00, ci si sposta a Trento per Il Percorso del bello e del buono: visita in cantina presso Ferrari Trento seguita da degustazione guidata di due calici di Trentodoc abbinati al Trentingrana d'alpeggio, presidio Slow Food di Caseificio Sociale di Sabbionara e da pranzo o cena presso il bistrot di Locanda Margon abbinato ai vini aziendali, con Grappa Segnana sul finale e successiva visita a Villa Margon. La quota di partecipazione è di 85 euro. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 14 ottobre contattando l'azienda al numero 0461 972331 o scrivendo a enoteca@gruppolunelli.it. Alle ore 16.30, a San Michele all'Adige ripropone Doc&Dop, una speciale visita guidata presso Cantine Mezzacorona Rotari che percorre la storia di una bottiglia di spumante Trentodoc, con degustazione finale guidata di tre calici in abbinamento a finger food firmati dal Ristorante da Pino con prodotti Panificio Sosi e Trentingrana. La quota di partecipazione è di 20 euro (10 euro per gli under 18 anni) ed è richiesta la prenotazione entro le 12.00 del 14 ottobre chiamando il numero 0461 616300/1 o scrivendo a visite@mezzacorona.it. Dalle 16.00 in poi è invece la volta di Caneve en festa, cena itinerante di otto portate tra gli avvolti del borgo di Cembra, con vini e cibi del territorio, accompagnati da musica folk, rock e jazz e mostre d'arte. La quota di partecipazione è di 40 euro a persona per il percorso completo in prevendita (entro giovedì 13 ottobre) o di 50 euro il giorno dell'evento. Il percorso analcolico è invece proposto a 30 euro in prevendita e 40 euro il giorno dell'evento. L'appuntamento è seguito domenica 16 ottobre, a partire dalle 11.00, dalla seconda edizione di Wine Trekking Gourmet, un trekking tra le campagne di Cembra in cui l'assaggio di vini, spumanti e grappe sarà abbinato a quattro proposte food di alcuni noti chef. La quota di partecipazione è di 50 euro per il percorso completo con 4 calici e 4 piatti gourmet. I due eventi sono organizzati dai Cembrani Doc e vedono il coinvolgimento anche di Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra Cantina di Montagna, La Trentina, Società Agricola Fratelli Pelz e Zanotelli. Per info e prenotazioni contattare il numero 393 5503104 o scrivere a info@cembranidoc.it. Sempre nella giornata di venerdì 14 ottobre, si rinnova

l'appuntamento con i dintorni del Marzemino a Isera, alle ore 10.00, itinerario tra colline del territorio con soste di degustazione sia presso i vigneti che nella vinoteca di Cantina d'Isera, accompagnate da specialità gastronomiche di Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 20 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione entro la mattinata di giovedì 13 ottobre contattando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o via mail a vinoteca@cantinaisera.it. Come in tutti i weekend, infine, da venerdì 14 a domenica 16 ottobre, dalle 9.00 alle 16.00, Borgo dei Posseri di Ala, ospita Enotour d'autunno, passeggiata libera tra i vigneti del podere con soste di degustazione presso le quattro isole enogastronomiche allestite lungo il percorso, grazie alla collaborazione con Caseificio Sociale di Sabbionara e Salumeria Belli. La quota di partecipazione è di 30 euro, comprensiva di proposta food degustazione libera dei vini aziendali, e va prenotata contattando l'azienda al numero 0464 671899, via mail a info@borgodeiposseri.com o sulla pagina dedicata del sito borgodeiposseri.com/enotour. Nelle stesse giornate, e in replica poi ogni weekend fino alla fine del mese, alle ore 14.00 prende il via anche Divin Trekking presso la Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige. Si tratta di una passeggiata tra i vigneti alla scoperta di storia e cultura del territorio, con finale enogastronomico in enoteca con i prodotti di Latte Trento e ASTRO Associazione Trocoltori Trentini. La quota di partecipazione è di 35 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione 48 ore prima della data prescelta, telefonando allo 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it. La manifestazione DiVin Ottobre è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, la collaborazione de La Trentina, che propone le sue mele in omaggio durante alcune iniziative, ed il supporto di Regione Autonoma Trentino Alto Adige. Il programma, weekend dopo weekend, è disponibile sul sito tastetrentino.it/divinottobre e sui canali social della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.



BULFERETTI HOTEL
GROUP PONTEDILEGNO RESTORANTI REAL ESTATE

Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine



BULFERETTI HOTEL
GROUP PONTEDILEGNO RESTORANTI REAL ESTATE

Valle Camonica Val di Sole e Non Engadina Cembra Sondrio Garda Sebino Trentino Cronaca Cultura Attualità Sport

Divin Ottobre, undici appuntamenti in Trentino

martedì, 11 ottobre 2022

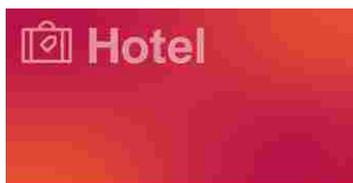
Vallagarina (Trento) – **Divin Ottobre, undici appuntamenti tra Vallagarina, Piana Rotaliana, lago di Garda, Valsugana, Valle di Cembra e colline di Trento** per vivere a pieno le bellezze e i sapori dell'autunno. Proseguono anche nel prossimo fine settimana gli appuntamenti con DiVin Ottobre, la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedicata all'autunno e ai suoi sapori.



In particolare, a distinguersi in questo fine settimana sono diversi appuntamenti. Come Coralli e bollicine, in programma venerdì 14 ottobre, dalle 17.00 alle 21.00 presso **Maso Martis di Martignano di Trento**, in cui l'aperitivo in cantina è accompagnato da un particolare gioco di carte che stimola a parlare di sé e conoscersi meglio. La serata sarà accompagnata dai prodotti food di Azienda Agricola Le Mandre, Panificio Moderno e Salumeria Belli. La quota di partecipazione è di 25 euro a persona; 17 euro dai 12 ai 17 anni; gratuita sotto i 12 anni. È richiesta la prenotazione entro mercoledì 12 ottobre contattando l'azienda al numero 0461 821057 o scrivendo a visit@masomartis.it

Lo stesso giorno, ma a Borgo Valsugana, dalle 17.00 alle 23.00, si svolge anche Wine Food Valsugana, una serata a cura di APT Valsugana Lagorai alla scoperta del centro cittadino, tra gli affascinanti portici, e delle eccellenze enologiche delle cantine del territorio, come Cenci Trentino e Terre del Lagorai, in abbinata a formaggi di malga. La quota di partecipazione varia a seconda delle degustazioni. È consigliata la prenotazione contattando l'Apt al numero 0461 727700 o scrivendo a info@visitvalsugana.it.

E ancora, dalle 18.00 alle 24.00, presso la "Galleria del Gusto" dello Store Rurale di Agraria Riva del Garda è tempo di Wine session, degustazione, con musica dal vivo, dei prodotti aziendali con abbinamenti culinari grazie alla collaborazione di Azienda Agricola Fontanèl, Azienda Agricola Trolicoltura



FieraMesso





Armanini, Macelleria Bertoldi Azienda Agricola, Panificio Pasticceria Tecchioli e Salumificio Val Rendena. La quota di partecipazione è di 18 euro a persona (15 euro per gli iscritti all'Agririva Club). È richiesta la prenotazione entro mercoledì 12 ottobre contattando l'azienda al numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it.

Sempre nella giornata di venerdì 14 ottobre, si rinnova l'appuntamento con I dintorni del Marzemino a Isera, alle ore 10.00, itinerario tra colline del territorio con soste di degustazione sia presso i vigneti che nella vinoteca di Cantina d'Isera, accompagnate da specialità gastronomiche di Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 20 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione entro la mattinata di giovedì 13 ottobre contattando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o via mail a vinoteca@cantinaisera.it.

Sabato 15 ottobre, invece, alle ore 12.00, ci si sposta a Trento per Il Percorso del bello e del buono: visita in cantina presso Ferrari Trento seguita da degustazione guidata di due calici di Trentodoc abbinati al Trentingrana d'alpeggio, presidio Slow Food di Caseificio Sociale di Sabbionara e da pranzo o cena presso il bistrot di Locanda Margon abbinato ai vini aziendali, con Grappa Segnana sul finale e successiva visita a Villa Margon. La quota di partecipazione è di 85 euro. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 14 ottobre contattando l'azienda al numero 0461 972331 o scrivendo a enoteca@gruppolunelli.it.

Alle ore 16.30, a San Michele all'Adige ripropone Doc&Dop, una speciale visita guidata presso Cantine Mezzacorona Rotari che percorre la storia di una bottiglia di spumante Trentodoc, con degustazione finale guidata di tre calici in abbinamento a finger food firmati dal Ristorante da Pino con prodotti Panificio Sosi e Trentingrana. La quota di partecipazione è di 20 euro (10 euro per gli under 18 anni) ed è richiesta la prenotazione entro le 12.00 del 14 ottobre chiamando il numero 0461 616300/1 o scrivendo a visite@mezzacorona.it.

Dalle 16.00 in poi è invece la volta di Caneve en festa, cena itinerante di otto portate tra gli avvolti del borgo di Cembra, con vini e cibi del territorio, accompagnati da musica folk, rock e jazz e mostre d'arte. La quota di partecipazione è di 40 euro a persona per il percorso completo in prevendita (entro giovedì 13 ottobre) o di 50 euro il giorno dell'evento. Il percorso analcolico è invece proposto a 30 euro in prevendita e 40 euro il giorno dell'evento. L'appuntamento è seguito domenica 16 ottobre, a partire dalle 11.00, dalla seconda edizione di Wine Trekking Gourmet, un trekking tra le campagne di Cembra in cui l'assaggio di vini, spumanti e grappe sarà abbinato a quattro proposte food di alcuni noti chef. La quota di partecipazione è di 50 euro per il percorso completo con 4 calici e 4 piatti gourmet. I due eventi sono organizzati dai Cembrani Doc e vedono il coinvolgimento anche di Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra Cantina di Montagna, La Trentina, Società Agricola Fratelli Pelz e Zanotelli. Per info e prenotazioni contattare il numero 393 5503104 o scrivere a info@cembranidoc.it.

Sempre nella giornata di venerdì 14 ottobre, si rinnova l'appuntamento con I dintorni del Marzemino a Isera, alle ore 10.00, itinerario tra colline del territorio con soste di degustazione sia presso i vigneti che nella vinoteca di Cantina d'Isera, accompagnate da specialità gastronomiche di Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 20 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione entro la mattinata di giovedì 13 ottobre contattando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o via mail a vinoteca@cantinaisera.it.

Come in tutti i weekend, infine, da venerdì 14 a domenica 16 ottobre, dalle 9.00 alle 16.00, Borgo dei Posseri di Ala, ospita Enotour d'autunno,



I VIDEO DELLE VALLI

Monte Isola, la Guardia di Finanza sequestra 52 chili di droga

Direzione Investigativa Antimafia, la relazione semestrale e il dettaglio sul Trentino Alto Adige

ARCHIVIO VIDEO

IL METEO DELLE VALLI

[Empty space for weather information]

passaggiata libera tra i vigneti del podere con soste di degustazione presso le quattro isole enogastronomiche allestite lungo il percorso, grazie alla collaborazione con Caseificio Sociale di Sabbionara e Salumeria Belli. La quota di partecipazione è di 30 euro, comprensiva di proposta food degustazione libera dei vini aziendali, e va prenotata contattando l'azienda al numero 0464 671899, via mail a info@borgodeiposseri.com o sulla pagina dedicata del sito borgodeiposseri.com/enotour.

Nelle stesse giornate, e in replica poi ogni weekend fino alla fine del mese, alle ore 14.00 prende il via anche Divin Trekking presso la Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige. Si tratta di una passeggiata tra i vigneti alla scoperta di storia e cultura del territorio, con finale enogastronomico in enoteca con i prodotti di Latte Trento e ASTRO – Associazione Trocicoltori Trentini. La quota di partecipazione è di 35 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione 48 ore prima della data prescelta, telefonando allo 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it

La manifestazione "DiVin Ottobre" è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, la collaborazione de La Trentina, che propone le sue mele in omaggio durante alcune iniziative, ed il supporto di Regione Autonoma Trentino – Alto Adige.

Il programma, weekend dopo weekend, è disponibile sul sito tastetrentino.it/divinottobre.



AGENDA DELLE VALLI

O T T

11
mar
2022

14:00 Corso di guida sicura per motocicli...

14:30 EUSALP: a Bolzano la Conferenza ...

14:30 UniTrento, "Favola, percorso mil...

14:35 Eusalp: conferenza sull'energia ...

Visualizza Calendario. →



LINKS UTILI

- Adamello guide alpine
- Altri media
- Apricaonline
- Apt Val di Sole
- Cerca Lavoro Jooble
- Comune Dimaro
- Comune Edolo
- Comune Pejo
- Comune Ponte di Legno
- Info Fim Cisl Valle Camonica
- Infopoint Capo di Ponte
- open 2
- Parco dell'Adamello
- performance web
- Pontedilegno
- Pro Loco Capo Di Ponte
- Pro Loco Carisolo
- Pro Loco Temù
- Pro Loco Zezza D'Oglio
- Scuola Italiana Sleddog Tonale
- Terme di Pejo
- Ufficio Informazioni Turistica Campiglio e Val Rendena
- Ufficio Turistico Vermiglio

Trentino

Cerca su Trentino

Menu



- Facebook



- Twitter



- Instagram
- Telegram
- RSS

giovedì, 13 ottobre 2022

• Cerca su Trentino

Comuni:

- Trento
- Rovereto
- Riva
- Arco

Altre località

- Pergine
- Vallagarina
- Alto Garda e Ledro
- Lavis e Rotaliana
- Valsugana e Primiero
- Fiemme e Fassa
- Non e Sole
- Giudicarie e Rendena



Navigazione principale

- Home
- Cronaca
- Italia-Mondo
- Dillo al Trentino
- Lago di Garda

- Montagna
- Scuola
- Foto
- Video

• Altre

- Economia
- Sport
- Cultura e Spettacoli
- Salute e Benessere
- Viaggiare
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa
- Speciali

Le ultime

18:30

Cremlino, non ci aspettiamo colloqui a breve con Occidente

18:14

Austin, alleati vadano oltre il 2% per spese in difesa

18:02

Dottorato a Cucinelli, l'umanesimo del cuore

17:53

Iraq: il Parlamento elegge il nuovo presidente

17:10

Simple Minds, dal Covid un inno alla gioia

17:09

Condannato a morte l'autore della strage di Parkland

16:55

Ucraina: Ue, lavoro su 3.200 crimini guerra, riferiti 37mila

16:50

Usa: strage Parkland, giuria ha deciso il verdetto

16:50

Stoltenberg, uso di armi nucleari Nato estremamente remoto

16:43

Favino alla Festa di Roma, la mascolinità solidale del Colibrì

- Home page
- Cultura e Spettacoli
- DiVin Ottobre, un weekend con i...

l'evento

DiVin Ottobre, un weekend con i migliori vini del Trentino

Dal 14 al 16 ottobre, undici appuntamenti tra Vallagarina, Piana Rotaliana, Lago di Garda, Valsugana, Valle di Cembra e colline di Trento

Claudio Libera

Tags

- enologia
- vini
- DiVin Ottobre
- 13 ottobre 2022
- Condividi questo articolo su Whatsapp
- Condividi questo articolo su Telegram
- Twitter
- Condividi
- Mail

[index.jpg](#)

TRENTO. Proseguono anche nel prossimo fine settimana gli appuntamenti con **DiVin Ottobre**, la rassegna della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** dedicata all'autunno e ai suoi sapori. In particolare, a distinguersi in questo fine settimana sono diversi appuntamenti.

Coralli e bollicine, in programma venerdì 14 ottobre, dalle 17 alle 21 a Maso Martis di Martignano di Trento, in cui l'**aperitivo in cantina** è accompagnato da un particolare gioco di carte che stimola a parlare di sé e conoscersi meglio. La serata sarà accompagnata dai prodotti food di Azienda Agricola Le Mandre, Panificio Moderno e Salumeria Belli (su prenotazione).

Lo stesso giorno ma a Borgo Valsugana, dalle 17 alle 23, si svolge anche **Wine Food Valsugana**, una serata a cura di Apt Valsugana Lagorai alla scoperta del centro cittadino, tra gli affascinanti portici, e delle **eccellenze enologiche delle cantine del territorio**, come Cenci Trentino e Terre del Lagorai, **in abbinata a formaggi di malga**. La quota di partecipazione varia a seconda delle degustazioni. È consigliata la prenotazione contattando l'Apt al numero 0461 727700 o scrivendo a info@visitvalsugana.it

E ancora, alla "**Galleria del Gusto**" dello Store Rurale di Agraria **Riva del Garda** dalle 18 alle 24, sarà tempo di wine session, musica dal vivo e degustazioni dei prodotti aziendali con abbinamenti culinari grazie alla collaborazione di Azienda Agricola Fontanè, Azienda Agricola Trolicoltura Armanini, Macelleria Bertoldi Azienda Agricola, Panificio Pasticceria Tecchioli e Salumificio Val Rendena. È richiesta la prenotazione contattando l'azienda al numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it

Sempre nella giornata di venerdì 14 ottobre, si rinnova l'appuntamento con **I dintorni del Marzemino a Isera**, alle ore 10, itinerario tra colline del territorio con soste di degustazione sia presso i vigneti che nella vinoteca di Cantina d'Isera, accompagnate da specialità gastronomiche di Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. È richiesta la prenotazione contattando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o via mail a vinoteca@cantinaisera.it

Sabato 15 ottobre, invece, alle ore 12, ci si sposta a **Trento** per **Il Percorso del bello e del buono**: visita in cantina a Ferrari Trento seguita da degustazione guidata di due calici di Trentodoc abbinati al Trentingrana d'alpeggio, presidio Slow Food di Caseificio Sociale di Sabbionara e da pranzo o cena al bistrot di Locanda Margon abbinato ai vini aziendali, con Grappa Segnana sul finale e successiva visita a Villa Margon. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 14 ottobre contattando l'azienda al numero 0461 972331 o scrivendo a enoteca@gruppolunelli.it

Alle ore 16.30, a San Michele all'Adige torna Doc&Dop, una speciale visita guidata presso Cantine Mezzacorona Rotari che percorre la storia di una bottiglia di spumante Trentodoc, con degustazione finale guidata di tre calici in abbinamento a finger food firmati dal Ristorante da Pino con prodotti Panificio Sosi e Trentingrana. E' richiesta la prenotazione entro le 12 del 14 ottobre chiamando il numero 0461 616300/1 o scrivendo a visite@mezzacorona.it

Dalle 16 in poi è invece la volta di **Caneve en festa**, cena itinerante di otto portate tra gli avvolti del borgo di Cembra, con vini e cibi del territorio, accompagnati da musica folk, rock e jazz e mostre d'arte.

Numerosi gli eventi anche **domenica 16 ottobre**.

Si parte dalle 11 con la seconda edizione di **Wine Trekking Gourmet**, un trekking tra le campagne di **Cembra** in cui l'assaggio di vini, spumanti e grappe sarà abbinato a quattro proposte food di alcuni noti chef. I due eventi sono organizzati dai Cembrani Doc e vedono il coinvolgimento anche di Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra Cantina di Montagna, La Trentina, Società Agricola Fratelli Pelz e Zanotelli. Per info e prenotazioni contattare il numero 393 5503104 o scrivere a info@cembranidoc.it

Come in tutti i weekend, infine, da venerdì 14 a domenica 16 ottobre, dalle 9 alle 16, **Borgo dei Posseri di Ala** ospita **Enotour d'autunno**, passeggiata libera tra i vigneti del podere con soste di degustazione presso le quattro isole enogastronomiche allestite lungo il percorso, grazie alla collaborazione con Caseificio Sociale di Sabbionara e Salumeria Belli. Prenotazione contattando l'azienda al numero 0464 671899, via mail a info@borgodeiposseri.com o sulla pagina dedicata del sito borgodeiposseri.com/enotour.

Nelle stesse giornate ed in replica poi ogni weekend fino alla fine del mese, alle 14 prende il via anche **Divin Trekking** alla Cantina Endrizzi di **San Michele all'Adige**. Si tratta di una passeggiata tra i vigneti alla scoperta di storia e cultura del territorio, con finale enogastronomico in enoteca

con i prodotti di Latte Trento e Astro – Associazione Trovicolto Trentini. È richiesta la prenotazione 48 ore prima della data prescelta, telefonando allo 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

La manifestazione "DiVin Ottobre" è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, la collaborazione de La Trentina, che propone le sue mele in omaggio durante alcune iniziative ed il supporto della Regione. Il programma, weekend dopo weekend, è disponibile sul sito tastetrentino.it/divinottobre e sui canali social della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

- 13 ottobre 2022
- Condividi questo articolo su Whatsapp
- Condividi questo articolo su Telegram
- Twitter
- Condividi
- Mail

Tags

- enologia
- vini
- DiVin Ottobre

Lista degli articoli più letti

Il paesino di montagna dove regna il silenzio, anche quello dei telefoni (e tutti sono furenti)



L'Adigetto.it
Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

www.bontadi.it

I790

- Home
- Interno
- Covid-19
- Alto Adige
- Esteri
- Letteratura
- Arte e Cultura
- Pagine di storia
- Economia
- Festival Economia
- Miss
- Sapori
- Sport
- Foto
- Satira
- Necrologie
- Eventi

[Cerca](#) [Ricerca avanzata](#)

Farmacie di turno TN

[Home](#) | [Interno](#) | [Riva Arco Torbole](#) | Weekend prezioso a «Frantoi Aperti» con l'oro verde nel Garda

Weekend prezioso a «Frantoi Aperti» con l'oro verde nel Garda

- Invia ad un amico
- Versione stampabile
- Versione solo testo



Entra nel club!

17/10/2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



Scopri tutti
i vantaggi del

Sabato 22 e domenica 23 ottobre evento con l'olio extravergine d'oliva dell'Alto Garda,

Farmacie di turno BZ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



nuovo programma membership MUSE

www.muse.it

f t i

MUSE

Meteo Trentino



Tu apri la porta.
Noi faremo
entrare il futuro.

SET
DISTRIBUZIONE

Stasera in TV

Melinda
M RAO 100%

DOVE SONO
NATA IO NASCONO
OTTIMI FRUTTI

Film in Trentino

Nolegg
a lungo
termine
Sparkasse
Auto.

L'arte trentina di
fare il formaggio



nuova rassegna autunnale dedicata al gusto «Sapore Locale»



Dopo il grande successo dell'edizione d'esordio dello scorso anno, sabato 22 e domenica 23 ottobre torna nel Garda Trentino «Frantoi Aperti», la manifestazione organizzata da Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva del territorio presso sette frantoi della zona.

Frantoi Aperti è un appuntamento dalla formula fortemente esperienziale, dedicato alla scoperta del processo produttivo e alla degustazione dell'olio che nasce in assoluto più a nord, fino al 46° parallelo, e che dal 1998 è certificato Dop.

Per la seconda edizione, APT Garda Dolomiti ha deciso di prolungare l'evento di un giorno e di ampliare il tour dei frantoi: il risultato è un programma ancora più ricco, presentato oggi, lunedì 17 ottobre, in conferenza stampa presso Agritur Madonna delle Vittorie, una delle strutture coinvolte nella manifestazione.

Hanno preso parte alla presentazione odierna: il Sindaco del Comune di Nago-Torbole Gianni Morandi, il Sindaco del Comune di Riva del Garda Cristina Santi, Martina Fracchetti dell'Area Agrifood & Sustainability di Trentino Marketing, il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Silvio Rigatti, il Direttore di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Oskar Schwazer, il proprietario di Agritur Madonna delle Vittorie Andrea Marzadro, il Direttore di Agraria Riva del Garda Massimo Fia, il responsabile Marketing&Events OlioCru Michele Adami, la titolare di Frantoio Bertamini Lorenza Bertamini e il responsabile commerciale dell'Azienda Agricola Brioleum Claudio Garofalo.



«L'olio extravergine di oliva del Garda è un ambasciatore nel mondo del nostro territorio. Non è

www.ecostampa.it

Tu apri la porta.
Noi faremo
entrare il futuro.

SET
DISTRIBUZIONE

Meteo Alto Adige

Melinda
M RAO 100%

DOVE SONO
NATA IO NASCONO
OTTIMI FRUTTI

Film a Bolzano

IL BIANCO
È LA
SOMMA
DI TUTTI
I COLORI

QUALITÀ
DOP

Scegli bene,
mangia meglio!

Pagine Gialle

SONO LE VOSTRE STORIE
A RENDERCI GRANDI.

SCOPRI DI PIÙ

CASSE RURALI
TRENTINE



solo un prodotto che ci rende orgogliosi, ma rappresenta anche la tradizione e la storia del Garda Trentino. 'Frantoi Aperti' è anche un modo per mettere in comunicazione i produttori, creando un vero e proprio sistema di valorizzazione di questa eccellenza del territorio, un approccio che con il progetto *Sapore Locale* estendiamo alle altre eccellenze del nostro territorio» - ha commentato il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Silvio Rigatti.

Ad aprire le porte dei loro frantoi saranno: Agraria Riva del Garda, Madonna delle Vittorie,







Stampa digitale on-line



Acetaia del Balsamico Trentino. Tutti i frantoi organizzeranno visite guidate e attività di conoscenza ed approfondimento del tesoro verde del Garda Trentino. In programma anche alcuni bike tour per addentrarsi tra gli ulivi in sella alla due ruote.

Fino a venerdì 21 ottobre sarà possibile prenotare le attività - alcune gratuite, altre a pagamento - sul sito dedicato ([clicca qui](#)), mentre sabato 22 e domenica 23 ottobre si potrà farlo esclusivamente presso il frantoio aderente, in base alla disponibilità.



© Riproduzione riservata

Condividi con: Facebook Twitter

Commenti (0 inviato)

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento

Il tuo nome:

La tua e-mail:

Il tuo sito web:

Aggiungi i tuoi commenti:

Inserisci il codice che vedi sull' immagine:



Code:

Submit



Le Rubriche

- PENSIERI, PAROLE, ARTE**
di Daniela Larentis
- PARLIAMONE**
di Nadia Clementi
- MUSICA E SPETTACOLI**
di Sandra Matuella
- PSICHE E DINTORNI**
di Giuseppe Maiolo
- DA UNA FOTO UNA STORIA**
di Maurizio Panizza
- LETTERATURA DI GENERE**
di Luciana Grillo
- SCENARI**
di Daniele Bormancin
- IL VENERDÌ DI FRANCA MERZ**
di Franca Merz
- DIALETTO E TRADIZIONE**
di Cornelio Galas
- ORTO E GIARDINO**
di Davide Brugna
- GIOVANI IN AZIONE**
di Astrid Panizza
- NELLA BOTTE PICCOLA...**
di Gianni Pasolini
- GOURMET**
di Giuseppe Casagrande
- ALLA RICERCA DEL GUSTO**
di Alla ricerca
- CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA**
di Guido de Mozzi
- CARTOLINE**
di Bruno Lucchi
- L'AUTONOMIA IERI E OGGI**
di Mauro Marcantoni
- UNA FINESTRA SU ROVERETO**
di Paolo Farinati
- I MIEI CAMMINI**
di Elena Casagrande

Necrologie

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



L'Adigetto.it
Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

www.bontadi.it

I790

Home Interno Covid-19 Alto Adige Esteri Letteratura Arte e Cultura Pagine di storia Economia Festival Economia Miss Sapori Sport Foto Satira Necrologie Eventi

Cerca Ricerca avanzata

Farmacie di turno TN

Home | Interno | Rovereto | Divin Ottobre: il programma dal 21 al 23 ottobre

Divin Ottobre: il programma dal 21 al 23 ottobre

- Invia ad un amico
- Versione stampabile
- Versione solo testo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Entra nel club!
Scopri tutti
i vantaggi del
nuovo programma
membership MUSE

www.muse.it



Meteo Trentino



Tu apri la porta.
Noi faremo
entrare il futuro.

Stasera in TV



Film in Trentino

**Nolegg
a lungo
termine
Sparkasse
Auto.**

*L'arte trentina di
fare il formaggio*

17/10/2022

Protagonisti del quarto weekend, Valle dei Laghi, Lago di Garda, Valsugana, Vallagarina e Piana Rotaliana, per un totale di 8 appuntamenti



Foliage e sapori - Fototeca APT Rovereto Vallagarina MonteBaldo - Ph. Tommaso Prugnola.

Proseguono anche nel prossimo fine settimana le iniziative di DiVin Ottobre, la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedicata all'autunno, ai suoi sapori e ai suoi colori. Venerdì 21 ottobre, alle ore 10.00, si rinnova l'appuntamento con I dintorni del Marzemino a Isera, itinerario tra colline del territorio con soste di degustazione sia presso i vigneti che nella vinoteca di Cantina d'Isera, accompagnate da specialità gastronomiche di Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 20 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione entro la mattinata di giovedì 20 ottobre contattando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o via mail a vinoteca@cantinaisera.it.

La stessa sera, a partire dalle 19.00, Castel Ivano ospita Bollicine d'autunno, aperitivo enogastronomico con Terre del Lagorai, Crucolo e Panificio Moderno tra le mura del maniero con sfilata di moda finale. La quota di partecipazione è di 25 euro ed è richiesta prenotazione entro martedì 18 ottobre chiamando il numero 335 6748323 o scrivendo a info@terredellagorai.it.

Venerdì 21 e sabato 22 ottobre prende invece il via la terza edizione di Reboro. Territorio&Passione, curata dall'Associazione Vignaioli Vino Santo. In programma, tra la Valle dei Laghi e Arco, un convegno scientifico, una masterclass, una cena stellata e un tour presso sei cantine tra cui Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Giovanni Poli, Azienda Agricola Francesco Poli, Maxentia. Durante i vari appuntamenti il Reboro della Valle dei Laghi si confronterà con il Buttafuoco Storico dell'Oltrepò Pavese. La quota di partecipazione è diversificata in base alle attività. Per info e prenotazioni, contattare il numero 0461 864116 o scrivere a info@vinosantotrentino.it.

Sabato 22 e domenica 23 ottobre, dalle 9.00 alle 18.00, a Riva del Garda, Tenno e Arco è tempo di Frantoi Aperti, per scoprire meglio l'eccellenza dell'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino, in collaborazione con Garda Dolomiti, Agraria Riva del Garda, Madonna delle Vittorie, Maso Botes, OlioCRU e altri. L'accesso ai frantoi è gratuito, mentre le iscrizioni alle attività sono su prenotazione. Per info contattare il numero 0464 554444 o scrivere a info@gardatrentino.it.

Nelle stesse due giornate, a Brentonico, dalle 10.00 alle 22.00, torna la Festa del Marrone di Castione, a cura di Associazione Tutela Marroni di Castione, APT Rovereto, Vallagarina e Monte Baldo e Comune di Brentonico, con degustazioni, musica dal vivo ed esibizione di scultori. La quota di partecipazione è diversificata in base alle attività. Per info contattare l'Associazione Tutela Marroni di Castione al numero 328 3676993 o via mail a

Farmacie di turno BZ



Tu apri la porta.
Noi faremo
entrare il futuro.

Meteo Alto Adige



Film a Bolzano



Scegli bene,
mangia meglio!

Pagine Gialle



SONO LE VOSTRE STORIE
A RENDERCI GRANDI.

SCOPRI DI PIÙ



Stampa digitale
on-line



Ristoranti



info@marronicastione.it.



E ancora, sempre sabato 22 e domenica 23 ottobre, dalle 10.00 alle 13.00, APT Rovereto, Vallagarina e Monte Baldo organizza Foliage e sapori della Vallagarina, ovvero una passeggiata guidata nei boschi in Vallarsa il sabato e al Lago di Cei la domenica, seguita da pranzo tipico, realizzato e abbinato ai prodotti di Azienda Agricola Grigoletti, Vivallis, Bontadi Caffè, Distilleria Marzadro. La quota di partecipazione è di 30 euro per adulti; prezzo per bambini su richiesta. Per info e prenotazioni, contattare l'Apt al numero 0464 430363 o scrivere a info@visitovereto.it.

Come in tutti i weekend, inoltre, da venerdì 21 a domenica 23 ottobre, dalle 9.00 alle 16.00, Borgo dei Posseri di Ala, ospita Enotour d'autunno, passeggiata libera tra i vigneti del podere con soste di degustazione presso le quattro isole enogastronomiche allestite lungo il percorso, grazie alla collaborazione con Caseificio Sociale di Sabbionara e Salumeria Belli. La quota di partecipazione è di 30 euro, comprensiva di proposta food degustazione libera dei vini aziendali, e va prenotata contattando l'azienda al numero 0464 671899, via mail a info@borgodeiposseri.com o sulla pagina dedicata del sito borgodeiposseri.com/enotour.

Nelle stesse giornate, alle ore 14.00, prende il via anche Divin Trekking presso la Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige: una passeggiata tra i vigneti alla scoperta di storia e cultura del territorio, con finale enogastronomico in enoteca con i prodotti di Latte Trento e ASTRO – Associazione Trocoltori Trentini. La quota di partecipazione è di 35 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione 48 ore prima della data prescelta, telefonando allo 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

La manifestazione «DiVin Ottobre» è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, la collaborazione de La Trentina, che propone le sue mele in omaggio durante alcune iniziative, ed il supporto di Regione Autonoma Trentino – Alto Adige.

Il programma, weekend dopo weekend, è disponibile sul sito tastetrentino.it/divinottobre e sui canali social della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

© Riproduzione riservata

Condividi con: [Facebook](#) [Twitter](#)

Commenti (0 inviato)

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento

Il tuo nome:



Le Rubriche





Categoria news: LANCIO D'AGENZIA TN-AA



GARDA DOLOMITI SPA * "FRANTOI APERTI": « SETTE GLI OLEIFICI COINVOLTI CON UN RICCO PROGRAMMA DI ATTIVITÀ E PERCORSI SENSORIALI (22-23/10) »

[E-mail](#) [Stampa](#)
[Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#)

18.17 - lunedì 17 ottobre 2022

Weekend prezioso a "Frantoi Aperti" con l'oro verde nel Garda Trentino. Sabato 22 e domenica 23 ottobre l'appuntamento con l'olio extravergine d'oliva dell'Alto Garda, evento principe della nuova rassegna autunnale dedicata al gusto "Sapore Locale". Sette i frantoi coinvolti con un ricco programma di attività e percorsi sensoriali

Dopo il grande successo dell'edizione d'esordio dello scorso anno, sabato 22 e domenica 23 ottobre torna nel Garda Trentino "Frantoi Aperti", la manifestazione organizzata da Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva del territorio presso sette frantoi della zona.

Frantoi Aperti è un appuntamento dalla formula fortemente esperienziale, dedicato alla scoperta del processo produttivo e alla degustazione dell'olio che nasce in assoluto più a nord, fino al 46° parallelo, e che dal 1998 è certificato Dop.

Per la seconda edizione, APT Garda Dolomiti ha deciso di prolungare l'evento di un giorno e di ampliare il tour dei frantoi: il risultato è un programma ancora più ricco, presentato oggi, lunedì 17 ottobre, in conferenza stampa presso Agritur Madonna delle Vittorie, una delle strutture coinvolte nella manifestazione. Hanno preso parte alla presentazione odierna: il Sindaco del Comune di Nago-Torbole Gianni Morandi, il Sindaco del Comune di

CERCA NEL SITO

Cerca ...



HistoryLabMagazine

QUANDO LA STORIA PARLA AL PRESENTE

Fondazione
Museo storico
del Trentinoiscritti alla nostra
newsletter?
#cristianacalchi Novati

Tu apri la porta.
Noi faremo entrare il futuro.

SET
DISTRIBUZIONE





Riva del Garda Cristina Santi, Martina Fracchetti dell'Area Agrifood & Sustainability di Trentino Marketing, il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Silvio Rigatti, il Direttore di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Oskar Schwazer, il proprietario di Agritur Madonna delle Vittorie Andrea Marzadro, il Direttore di Agraria Riva del Garda Massimo Fia, il responsabile Marketing&Events OlioCru Michele Adami, la titolare di Frantoio Bertamini Lorenza Bertamini e il responsabile commerciale dell'Azienda Agricola Brioleum Claudio Garofalo.

"L'olio extravergine di oliva del Garda è un ambasciatore nel mondo del nostro territorio. Non è solo un prodotto che ci rende orgogliosi, ma rappresenta anche la tradizione e la storia del Garda Trentino. 'Frantoi Aperti' è anche un modo per mettere in comunicazione i produttori, creando un vero e proprio sistema di valorizzazione di questa eccellenza del territorio, un approccio che con il progetto 'Sapore Locale' estendiamo alle altre eccellenze del nostro territorio" - ha commentato il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Silvio Rigatti.

Ad aprire le porte dei loro frantoi saranno: Agraria Riva del Garda, Madonna delle Vittorie, Frantoio Bertamini, Brioleum, Agriturismo Tenuta Maso Bòtes, Domus Olivae Olio Cru e Acetaia del Balsamico Trentino. Tutti i frantoi organizzeranno visite guidate e attività di conoscenza ed approfondimento del tesoro verde del Garda Trentino. In programma anche alcuni bike tour per addentrarsi tra gli ulivi in sella alla due ruote.

Fino a venerdì 21 ottobre sarà possibile prenotare le attività – alcune gratuite, altre a pagamento – sul sito dedicato (clicca qui), mentre sabato 22 e domenica 23 ottobre si potrà farlo esclusivamente presso il frantoio aderente, in base alla disponibilità.

IL PROGRAMMA DI FRANTOI APERTI:

ACETAIA DEL BALSAMICO TRENINO

Sabato 22 ottobre e Domenica 23 ottobre

"NON SOLO OLIO" – Un appuntamento con il gusto, quello dell'olio estratto a freddo e del gelato all'olio d'oliva. La visita del frantoio è seguita da una degustazione golosa. Orari: 11:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00

Durata: 45 minuti. Biglietto: 8 euro, bambini con meno di 5 anni gratis

AGRARIA RIVA DEL GARDA

Sabato 22 ottobre

"PILLOLE DI DEGUSTAZIONE" – Sei momenti didattici sull'olio extra vergine di oliva e sulla sua corretta tecnica di degustazione, accompagnati da esperti del settore, all'interno della "Galleria del Gusto". Orari: 10:00 | 11:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00

Durata: 45 minuti. Biglietto: 3 euro

Domenica 23 ottobre

"MASTERCLASS ORO VERDE" – Un appuntamento per conoscere a fondo il frantoio di Riva del Garda: con una spiegazione sull'olio extra vergine di oliva, una degustazione di quattro oli extra vergine con un piatto in abbinamento e una visita del frantoio. Orari: 10:00

Durata: 2 ore e mezza. Biglietto: 20 euro / 18 euro per gli iscritti all'Agririva Club

"LEZIONI DI OLIO" – Un tour guidato all'interno del frantoio con spiegazione dettagliata e degustazione di due oli extra vergine di frantoio di Riva del Garda. Orari: 14:30 | 15:30

Durata: 60 minuti. Biglietto: 5 euro / 3 euro per gli iscritti all'Agririva Club

AGRITURISMO TENUTA MASO BÒTES

Domenica 23 ottobre

"TRA OLIVI E ALVEARI" – Un incontro con l'olivicoltura tradizionale nell'olivaia storica di Arco e con la storia dell'Olif de Bòtes. La visita al frantoio sarà accompagnata da una degustazione di oli, aceti di miele e terminerà con una passeggiata nell'oliveto con visita all'apiario. Orari: 10:30 | 14:30

Durata: 90 minuti. Biglietto: 5 euro

BRIOLEUM

Sabato 22 ottobre e Domenica 23 ottobre

"BRIOLEUM, L'OLIO DOP DEL MONTE BRIONE" – Un incontro con la terra. Per



Comitato per la legalità e la trasparenza
del Trentino Alto Adige

via Campagnole, 30 38068 Rovereto
320 2631550 Presidente Avv. Glorcia Canestrini

è ora di 730

Per info e appuntamenti visita www.cafacil.it
oppure chiama il numero unico 0461 277477

BANCASICURA

Vicini a chi è
al nostro
fianco.



Se sei socio o comitato
di Cassa di Trento, scegli di
proteggerti da ogni imprevisto.
Sicuro per te un rimborso fino
a 120 euro in caso di
sofferenza di una polizza
per la tutela della persona.

© 2022 Il logo è un marchio registrato della Finis di 21/02/2022 con maggior informazioni visitate il sito www.cassadi-trento.it. Presso la sede, sottosegretaria Agnese Altomonte. E per informazioni, assistenza e polizze vai su www.cassa-trento.it



AZZ Autostrada del Brennero SpA
Brennerautobahn AG

Info viabilità
previsioni traffico
e webcam 24/7

CLICCA QUI

NEW

A22 SU TELEGRAM

Scegli le informazioni che vuoi ricevere
e viaggia senza pensieri

Telegram @autostradaA22Bot

Più serenità in viaggio



conoscere meglio una realtà locale che omaggia il sapore autentico e la qualità Garda DOP. La visita al frantoio è accompagnata da una degustazione di olio. Orari:

10:00 | 11:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00

Durata: 50 minuti. Biglietto: 5 euro

DOMUS OLIVAE OLIO CRU

Sabato 22 ottobre

“LA PROSSIMA MOLITURA DEL NOVELLO” – Alla scoperta dell'Oleoteca, dove la passione artigianale incontra la competenza professionale. L'osservazione del processo di molitura dagli obli verso la zona produttiva sarà accompagnata da una degustazione di olio extravergine di oliva di qualità pregiata con il novello di primissima molitura: un viaggio esperienziale tra i sapori dell'oro verde. Orari: dalle 9:00 alle 18:00

Durata: 30 min. Biglietto: 3 euro a persona

Domenica 23 ottobre

“ALLA SCOPERTA DELL'OLIVAIA DI SAN MARTINO” – Una pedalata nell'anima produttiva dell'olio extravergine di oliva, tra gli uliveti in località San Martino. Partenza alle ore 10:00 per un tour in e-bike che ti accompagnerà a conoscere la lavorazione di questi preziosi frutti. Con il vento che accarezza il viso e i profumi che riempiono il cuore. Segue degustazione della focaccia realizzata con olive powder e assaggio di Birra Impavida. Orari partenza: 10:00 – rientro: 12:00

Durata: 2 ore. Biglietto: 5 euro a persona (ebike/bici esclusa)

“UN'ESPERIENZA MULTISENSORIALE” – Lì dove le olive si trasformano in olio Garda DOP di prima qualità: una visita guidata nel cuore produttivo dell'olio extravergine di oliva che termina con una degustazione in Oleoteca. Per scoprire una realtà giovane, innovativa e sostenibile. Orari: dalle 10:00 alle 17:00

Durata: 30 minuti. Biglietto: 3 euro

“L'OLIO SLOW E L'OLIO DEL SIGNOR CRU” – Slowfood e Garda Trentino. Un binomio di gusto che omaggia le eccellenze dell'Alto Garda. L'approfondimento è a cura di Tommaso Martini di Slowfood. A seguire presentazione de L'Olio del Signor Cru, la nuova referenza creata per le famiglie e per i più piccoli. Orari: 14:00

Durata: 90 minuti. Ingresso gratuito – no prenotazione

FRANTOIO BERTAMINI

Sabato 22 ottobre

“STORIA, CULTURA E TRADIZIONE” – Un appuntamento con la storia del frantoio e dell'olivocoltura dell'Alto Garda: per capire come funziona il frantoio e quali sono le proprietà dell'olio. Seguito da una degustazione di olio sul pane e di dolci fatti in casa

Sabato 22: 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00

Domenica 23: 10:00 | 11:00 | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00

Durata: 1 ora. Biglietto: 3 euro.

MADONNA DELLE VITTORIE

sabato 22 ottobre + domenica 23 ottobre

“OLI E BOLLICINE” – Oli e bollicine, un binomio d'eccellenza che rappresenta al meglio il territorio del Garda Trentino. La visita al frantoio comprende una degustazione di olio denocciolato e DOP accompagnato da un calice di Trentodoc. Orari: 11:00 | 14:30 | 16:00

Biglietto: 10 euro

“VISITA CON PRANZO IN AGRITUR” – Esperienza per scoprire gli oli Denocciolato e Garda DOP, tra racconti inediti e un percorso degustazione che omaggia l'olio d'eccellenza – dall'antipasto accompagnato da un calice di Trentodoc al dessert. Orari: 11:00 | 14:30

Durata: 2 ore e mezza. Biglietto: 50 euro

Per maggiori informazioni sul programma di “Frantoi Aperti” e i prezzi visita il sito:

https://www.gardatrentino.it/it/eventi/frantoi-aperti_11319

Frantoi Aperti

“SAPORE LOCALE”: LA KERMESSE DEI GUSTI D'AUTUNNO DEL GARDA TRENINO

“Frantoi Aperti” è solo una delle manifestazioni che andranno ad arricchire l'autunno del Garda Trentino. Sono infatti molti gli appuntamenti con il gusto che rientrano nella nuova rassegna “Sapore Locale”, volta a valorizzare l'offerta enogastronomica del territorio.

Del ricco calendario degli eventi del gusto fanno parte:

www.ecostampa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



“La Festa della Patata” al Lomaso per celebrare Le Montagnine, tubero di alta qualità (22-23 ottobre);

“Reboro, Territorio & Passione” nella Valle dei Laghi, dedicato al Vino Santo Trentino DOC (20-22 ottobre);

“Maroni in festa 51° edizione” a Dro e Drena che prevede un weekend all’insegna della musica, della convivialità e dei piatti che valorizzano l’eccellenza del Marone di Drena (22-23 ottobre);

“La Festa della Noce” a Cavrasto, nel Bleggio, dove a fare da protagonista sarà il prezioso frutto Presidio Slow Food (5-6 novembre);

“La notte degli alambicchi accesi” spettacolo teatrale itinerante dedicato alla distillazione artigianale della grappa trentina nell’antico borgo di Santa Massenza (8-11 dicembre).

“Sapore Locale” non è solo eventi ma anche collaborazione sinergica con i ristoranti del territorio. Numerose strutture dell’ambito turistico infatti offriranno, secondo un calendario condiviso, quattro proposte culinarie ad hoc per presentare le specialità che raccontano la storia del Garda Trentino: Menù Cucina dell’Esodo proposto dalla Valle di Ledro che ricorda i sapori Boemi, Menù Carne Salada il grande classico della tradizione altogardesana, Menù Patate e Noci dove la patata del Lomaso e quelle viola della Valle di Ledro incontrano le noci del Bleggio e infine, Menù Castagne e Vino nel quale castagne e marroni ben si sposano con la corposità dei vini rossi del Trentino e con il Vino Santo Trentino DOC.

Per maggiori informazioni sui ristoranti aderenti a “Sapore Locale” e il calendario visita il sito: <https://www.gardatrentino.it/it/dolce-vita/food-and-wine/sapore-locale>

HANNO DETTO:

Cristina Santi (Sindaco di Riva del Garda): “Con iniziative come queste, APT Garda Dolomiti va nella direzione della valorizzazione del nostro territorio attraverso la promozione di un prodotto di qualità come l’olio del Garda. È fondamentale legare l’esperienza turistica ai prodotti di qualità che caratterizzano l’area, per far conoscere il nostro olio extravergine di oliva agli ospiti del nostro territorio”.

Gianni Morandi (Sindaco di Nago-Torbole): “Spero che ‘Frantoi Aperti’, oltre a promuovere l’olio del Garda, orgoglio del territorio, sia anche un modo per far conoscere e avvicinare i giovani all’olivocultura. Sarebbe bello e importante portare forze e passioni nuove in questo settore così caratterizzante”.

Massimo Fia (Direttore di Agraria Riva del Garda): “Il 2022 sarà un’annata da ricordare: l’olio di quest’anno sarà eccezionale non solo in termini di quantità – rispetto a un 2021 molto parco – ma di qualità. Nel Garda Trentino abbiamo fatto molta strada sull’aspetto della qualità, e questo ci viene riconosciuto a livello nazionale e internazionale: confidiamo che anche quest’anno arriveranno nuovi premi a incoronare queste eccellenze”.

Michele Adami (Marketing&Events OlioCru): “Questa iniziativa rappresenta il primo passo verso l’esigenza di fare maggiormente rete tra i produttori di olio del territorio. Sarebbe importante creare regolarmente dei momenti di incontro e di confronto sull’olivocultura e sulle problematiche che riguardano la coltivazione dell’olivo e la produzione dell’olio stesso”.

Andrea Marzadro (Proprietario Madonna delle Vittorie): “Alla distilleria, da sempre fiore all’occhiello della nostra famiglia, negli ultimi anni con l’acquisizione di questa azienda abbiamo aggiunto la promozione e la valorizzazione dell’olio alle nostre attività: un elemento centrale e distintivo dell’accoglienza degli ospiti presso la nostra struttura”.

Lorenza Bertamini (Titolare Frantoio Bertamini): “Sin da piccola, sulle vie della mia infanzia e ora del mio lavoro, in questo periodo sentivo il profumo nell’aria dell’olio appena macinato. Proprio questo mi ha dato la spinta di portare avanti l’attività, anche a fronte della perdita della figura chiave della nostra azienda: quel profumo intenso continueremo a valorizzarlo, perché per noi rappresenta anche la tradizione di famiglia”.

Claudio Garofalo (Responsabile commerciale Azienda Agricola Brioleum): “Il nostro è un frantoio giovane che nasce nel 2016, ma già premiato dall’apprezzamento e dalla richiesta del pubblico. Brioleum è la passione per l’olivocultura trasmessa da nonno a nipote, oltre



alla passione per il territorio stesso. Infatti, il nome della nostra azienda trae origine dal Monte Brione, dove sono coltivati i nostri olivi".

Categoria news: [LANCIO D'AGENZIA TN-AA](#)

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Scarica il file: https://youtu.be/AHDDTSRP5GK?_t=1

LANCIO D'AGENZIA TN-AA



CARABINIERI - ROVERETO (TN) *
FURTO: « SOTTRAEVA A ...

LANCIO D'AGENZIA TN-AA



FEDERAZIONE VVF VOLONTARI -
TRENTINO / LAGO S. GIUSTINA ...

Articoli correlati

< >

I commenti sono chiusi.



Agenzia giornalistica Opinione

Direttore responsabile:
Luca Franceschi

Iscrizione registro testate

Tribunale di Trento
n° 772 del 20/8/1992

Comunicati stampa:

redazione@agenziagiornalisticaopinione.it

Lettere al direttore:

letterealdirettore@agenziagiornalisticaopinione.it

Segreteria di redazione:

segreteria@redazione@agenziagiornalisticaopinione.it

Pubblicità su questo sito:

concessionaria@agenziagiornalisticaopinione.it

Seguici su:



Contatti

Donazioni

Video

Chi Siamo

Privacy

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



International Garage
Riva del Garda

fabio galas fotografo
TRASFORMA IN DIGITALE I TUOI RICORDI
Via Galas - Arco - 0464-519191

BDM HOTEL SERVICE ARCO
la Bottega del Moletta 0464.517047

ATTUALITÀ

“Frantoi Aperti”, alla scoperta dell’oro verde: il programma completo

Redazione 17/10/2022 7 min



COLORIST CRISTINA
ARCO (TN) • Via S. Caterina, 78
sopra al Supermercato Poli

NUOVA APERTURA!
PARRUCCHIERE UOMO · DONNA

Sabato 22 e domenica 23 ottobre torna nel Garda Trentino “Frantoi Aperti”, la manifestazione organizzata dalla APT “Garda Dolomiti” dedicata alla scoperta dell’olio extravergine di oliva del territorio presso sette frantoi della zona.

Si tratta di un appuntamento dalla formula fortemente esperienziale, dedicato alla scoperta del

amazon.it

Oral-B Pro 2 2000...
EUR 80,00

Acquista ora

amazon.it

Decdeal 1 Borraccia in...

Acquista ora

Lunedì 17 Ottobre

Min. 12° minime in leggero

Max. 22°

⇒ S 3 m/s

Pioggia 0%

Temporali 0%

Oggi Domani Mercoledì Giovedì Venerdì

Appuntamenti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

processo produttivo e alla degustazione dell'olio che nasce in assoluto più a nord, fino al 46° parallelo, e che dal 1998 è certificato Dop.

Per la seconda edizione, APT Garda Dolomiti ha deciso di prolungare l'evento di un giorno e di ampliare il tour dei frantoi, con un programma ancora più ricco.

Ad aprire le porte dei loro frantoi saranno:

Agraria Riva del Garda,

Madonna delle Vittorie,

Frantoio Bertamini,

Brioleum,

Agriturismo Tenuta Maso Bòtes,

Domus Olivae Olio Cru

Acetaia del Balsamico Trentino.

Tutti i frantoi organizzeranno visite guidate e attività di conoscenza ed approfondimento del tesoro verde del Garda Trentino. In programma anche alcuni bike tour per addentrarsi tra gli ulivi in sella alla due ruote.

Fino a venerdì 21 ottobre sarà possibile prenotare le attività – alcune gratuite, altre a pagamento – sul sito dedicato ([clicca qui](#)), mentre sabato 22 e domenica 23 ottobre si potrà farlo esclusivamente presso il frantoio aderente, in base alla disponibilità.

PROGRAMMA:

ACETAIA DEL BALSAMICO TRENINO

Sabato 22 ottobre e Domenica 23 ottobre

"NON SOLO OLIO" – Un appuntamento con il gusto, quello dell'olio estratto a freddo e del gelato all'olio d'oliva. La visita del frantoio è seguita da una degustazione golosa. Orari:

11:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00

Durata: 45 minuti. Biglietto: 8 euro, bambini con meno di 5 anni gratis

AGRARIA RIVA DEL GARDA

Sabato 22 ottobre

"PILLOLE DI DEGUSTAZIONE" – Sei momenti didattici sull'olio extra vergine di oliva e sulla sua corretta tecnica di degustazione, accompagnati da esperti del settore, all'interno della "Galleria del Gusto". Orari: 10:00 | 11:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00

Durata: 45 minuti. Biglietto: 3 euro

Domenica 23 ottobre

"MASTERCLASS ORO VERDE" – Un appuntamento per conoscere a fondo il frantoio di Riva del Garda: con una spiegazione sull'olio extra vergine di oliva, una degustazione di quattro oli extra vergine con un piatto in abbinamento e una visita del frantoio. Orari: 10:00

Durata: 2 ore e mezza. Biglietto: 20 euro / 18 euro per gli iscritti all'Agririva Club

"LEZIONI DI OLIO" – Un tour guidato all'interno del frantoio con spiegazione dettagliata e

degustazione di due oli extra vergine di frantoio di Riva del Garda. Orari: 14:30 | 15:30

Durata: 60 minuti. Biglietto: 5 euro / 3 euro per gli iscritti all'Agririva Club

AGRITURISMO TENUTA MASO BÒTES

Domenica 23 ottobre

"TRA OLIVI E ALVEARI" – Un incontro con l'olivicultura tradizionale nell'olivaia storica di Arco e con la storia dell'Olif de Bòtes. La visita al frantoio sarà accompagnata da una degustazione di oli, aceti di miele e terminerà con una passeggiata nell'oliveto con visita all'apiario. Orari: 10:30 | 14:30

Durata: 90 minuti. Biglietto: 5 euro

BRIOLEUM

Sabato 22 ottobre e Domenica 23 ottobre

"BRIOLEUM, L'OLIO DOP DEL MONTE BRIONE" – Un incontro con la terra. Per conoscere meglio una realtà locale che omaggia il sapore autentico e la qualità Garda DOP. La visita al frantoio è accompagnata da una degustazione di olio. Orari: 10:00 | 11:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00

Durata: 50 minuti. Biglietto: 5 euro

DOMUS OLIVAE OLIO CRU

Sabato 22 ottobre

"LA PROSSIMA MOLITURA DEL NOVELLO" – Alla scoperta dell'Oleoteca, dove la passione artigianale incontra la competenza professionale. L'osservazione del processo di molitura dagli obli verso la zona produttiva sarà accompagnata da una degustazione di olio extravergine di oliva di qualità pregiata con il novello di primissima molitura: un viaggio esperienziale tra i sapori dell'oro verde. Orari: dalle 9:00 alle 18:00



La Fiaba Nell'interpretazione
Psicologica Analitica - Arco -
Giovedì 20

20 - Palazzo dei Panni - 20:45 DRC
fiaba nell'interpretazione 21:0
icologica analitica
sentazione del libro di
squale Pezzani (ed.
ociazione Durendal, 2019)
resso libero Introduzione a
...]

Necrologi



Durata: 30 min. Biglietto: 3 euro a persona

Domenica 23 ottobre

"ALLA SCOPERTA DELL'OLIVAIA DI SAN MARTINO" – Una pedalata nell'anima produttiva dell'olio extravergine di oliva, tra gli uliveti in località San Martino. Partenza alle ore 10:00 per un tour in e-bike che ti accompagnerà a conoscere la lavorazione di questi preziosi frutti. Con il vento che accarezza il viso e i profumi che riempiono il cuore. Segue degustazione della focaccia realizzata con olive powder e assaggio di Birra Impavida. Orari partenza: 10:00 – rientro: 12:00

Durata: 2 ore. Biglietto: 5 euro a persona (ebike/bici esclusa)

"UN'ESPERIENZA MULTISENSORIALE" – Lì dove le olive si trasformano in olio Garda DOP di prima qualità: una visita guidata nel cuore produttivo dell'olio extravergine di oliva che termina con una degustazione in Oleoteca. Per scoprire una realtà giovane, innovativa e sostenibile. Orari: dalle 10:00 alle 17:00

Durata: 30 minuti. Biglietto: 3 euro

"L'OLIO SLOW E L'OLIO DEL SIGNOR CRU" – Slowfood e Garda Trentino. Un binomio di gusto che omaggia le eccellenze dell'Alto Garda. L'approfondimento è a cura di Tommaso Martini di Slowfood. A seguire presentazione de L'Olio del Signor Cru, la nuova referenza creata per le famiglie e per i più piccoli. Orari: 14:00

Durata: 90 minuti. Ingresso gratuito – no prenotazione

FRANTOIO BERTAMINI

Sabato 22 ottobre

"STORIA, CULTURA E TRADIZIONE" – Un appuntamento con la storia del frantoio e dell'olivicoltura dell'Alto Garda: per capire come funziona il frantoio e quali sono le proprietà dell'olio. Seguito da una degustazione di olio sul pane e di dolci fatti in casa

Sabato 22: 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00

Domenica 23: 10:00 | 11:00 | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00

Durata: 1 ora. Biglietto: 3 euro.

MADONNA DELLE VITTORIE

sabato 22 ottobre + domenica 23 ottobre

"OLI E BOLLICINE" – Oli e bollicine, un binomio d'eccellenza che rappresenta al meglio il territorio del Garda Trentino. La visita al frantoio comprende una degustazione di olio denoccolato e DOP accompagnato da un calice di Trentodoc. Orari: 11:00 | 14:30 | 16:00

Biglietto: 10 euro

"VISITA CON PRANZO IN AGRITUR" – Esperienza per scoprire gli oli Denoccolato e Garda DOP, tra racconti inediti e un percorso degustazione che omaggia l'olio d'eccellenza – dall'antipasto accompagnato da un calice di Trentodoc al dessert. Orari: 11:00 | 14:30

Durata: 2 ore e mezza. Biglietto: 50 euro

Per maggiori informazioni sul programma di "Frantoi Aperti" e i prezzi visita il sito:

https://www.gardatrentino.it/it/eventi/frantoi-aperti_11319

Nuova filiale ad ARCO

ACUSTICA TRENINA
innanzitutto persone

Chiamata Gratuita
800-274067

Croce Rossa Italiana

UNHCR unicef
Agenzia ONU per i Rifugiati

CHIAMA SUBITO!

EMERGENZA UCRAINA
DONA AL
45525

📊 Visite articolo: 0

🖨️ Stampa articolo





Frantoi Aperti: protagonista l'oro verde del Garda trentino

Notizie ed eventi

Archivio delle notizie -

[In evidenza](#)
[Avvisi](#)

Eventi e manifestazioni +

[Coronavirus: tutti gli aggiornamenti](#)

Torna sabato 22 e domenica 23 ottobre nel Garda trentino Frantoi Aperti, la manifestazione dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva del territorio in sette frantoi della zona.



Frantoi Aperti è un appuntamento dalla formula fortemente esperienziale, dedicato alla scoperta del processo produttivo e alla degustazione dell'olio che nasce in assoluto più a nord, fino al 46° parallelo, e che dal 1998 è certificato Dop.

Per la seconda edizione, Apt Garda Dolomiti ha deciso di prolungare l'evento di un giorno e di ampliare il tour dei frantoi: il risultato è un programma ancora più ricco. Ad aprire le porte dei loro frantoi saranno Agraria Riva del Garda, Madonna delle Vittorie, il frantoio Bertamini, Brioleum, l'agriturismo Tenuta Maso Bòtes, Domus Olivae Olio Cru e Acetaia del Balsamico Trentino. Tutti i frantoi organizzeranno visite guidate e attività di conoscenza e approfondimento del "tesoro verde" del Garda trentino. In programma anche alcuni bike tour per addentrarsi tra gli ulivi in sella alla due ruote.

Ricerca

Fino a venerdì 21 ottobre sarà possibile prenotare le attività -alcune gratuite, altre a pagamento- sul sito dedicato ([clicca qui](#)), mentre sabato 22 e domenica 23 ottobre si potrà farlo esclusivamente presso il frantoio aderente, in base alla disponibilità.

La nuova edizione di Frantoi Aperti è stata presentata oggi, lunedì 17 ottobre, in conferenza stampa all'agritur Madonna delle Vittorie, una delle strutture coinvolte nella manifestazione. Hanno preso parte alla presentazione i sindaci di Riva del Garda Cristina Santi e di Nago-Torbole Gianni Morandi, per Trentino Marketing Martina Fracchetti dell'area Agrifood & Sustainability, per l'Apt il presidente Silvio Rigatti e il direttore Oskar Schwazer, il titolare dell'agritur Madonna delle Vittorie Andrea Marzadro, il direttore di Agraria Riva del Garda Massimo Fia, il responsabile Marketing & Events Olio Cru Michele Adami, la titolare del frantoio Bertamini Lorenza Bertamini e il responsabile commerciale dell'azienda agricola Brioleum Claudio Garofalo.



IL PROGRAMMA DI FRANTOI APERTI

Acetaia Del Balsamico Trentino

Sabato 22 e domenica 23 ottobre

"Non solo olio"

Un appuntamento con il gusto, quello dell'olio estratto a freddo e del gelato all'olio d'oliva. La visita del frantoio è seguita da una degustazione golosa.

Orari: ore 11, 16, 17 e 18

Durata: 45 minuti

Biglietto: 8 euro, bambini con meno di 5 anni gratis

Agraria Riva Del Garda

Sabato 22 ottobre

"Pillole di degustazione"

Sei momenti didattici sull'olio extra vergine di oliva e sulla sua corretta tecnica di degustazione, accompagnati da esperti del settore, all'interno della Galleria del Gusto.



Orari: ore 10, 11, 14, 15, 16 e 17

Durata: 45 minuti

Biglietto: 3 euro

Domenica 23 ottobre

"Masterclass Oro Verde"

Un appuntamento per conoscere a fondo il frantoio di Riva del Garda: con una spiegazione sull'olio extra vergine di oliva, una degustazione di quattro oli extra vergine con un piatto in abbinamento e una visita del frantoio.

Orario: ore 10

Durata: 2 ore e mezza

Biglietto: 20 euro, 18 euro per gli iscritti all'Agririva Club

"Lezioni di olio"

Un tour guidato all'interno del frantoio con spiegazione dettagliata e degustazione di due oli extra vergine di frantoio di Riva del Garda.

Orari: ore 14.30e 15.30

Durata: 60 minuti

Biglietto: 5 euro, 3 euro per gli iscritti all'Agririva Club

Agriturismo Tenuta Maso Bòtes

Domenica 23 ottobre

"Tra olivi e alveari"

Un incontro con l'olivicoltura tradizionale nell'olivaia storica di Arco e con la storia dell'Olif de Bòtes. La visita al frantoio sarà accompagnata da una degustazione di oli, aceti di miele e terminerà con una passeggiata nell'oliveto con visita all'apiario.

Orari: ore 10.30e 14.30

Durata: 90 minuti

Biglietto: 5 euro

Brioleum

Sabato 22 e domenica 23 ottobre

"Brioleum, l'olio Dop del monte Brione"

Un incontro con la terra. Per conoscere meglio una realtà locale che omaggia il sapore autentico e la qualità Garda Dop. La visita al frantoio è accompagnata da una degustazione di olio.

Orari: ore 10, 11, 14, 15, 16 e 17

Durata: 50 minuti

Biglietto: 5 euro

Domus Olivae Olio Cru

Sabato 22 ottobre

"La prossima molitura del novello"

Alla scoperta dell'oleoteca, dove la passione artigianale incontra la competenza professionale. L'osservazione del processo di molitura dagli oblò verso la zona produttiva sarà accompagnata da una degustazione di



olio extravergine di oliva di qualità pregiata con il novello di primissima molitura: un viaggio esperienziale tra i sapori dell'oro verde.

Orario: dalle 9 alle 18

Durata: 30 minuti

Biglietto: 3 euro a persona

Domenica 23 ottobre

"Alla scoperta dell'olivaia di San Martino"

Una pedalata nell'anima produttiva dell'olio extravergine di oliva, tra gli uliveti in località San Martino. Partenza alle ore 10 per un tour in e-bike che accompagnerà a conoscere la lavorazione di questi preziosi frutti. Con il vento che accarezza il viso e i profumi che riempiono il cuore. Segue degustazione della focaccia realizzata con olive powder e assaggio di birra Impavida.

Orario: partenza alle 10, rientro alle 12

Durata: 2 ore

Biglietto: 5 euro a persona (e-bike o bicicletta escluse)

"Un'esperienza multisensoriale"

Lì dove le olive si trasformano in olio Garda Dop di prima qualità: una visita guidata nel cuore produttivo dell'olio extravergine di oliva che termina con una degustazione in oleoteca. Per scoprire una realtà giovane, innovativa e sostenibile.

Orario: dalle 10 alle 17

Durata: 30 minuti

Biglietto: 3 euro

"L'olio slow e l'Olio del signor Cru"

Slowfood e Garda trentino: un binomio di gusto che omaggia le eccellenze dell'Alto Garda. L'approfondimento è a cura di Tommaso Martini di Slowfood. A seguire la presentazione de L'Olio del signor Cru, la nuova referenza creata per le famiglie e per i più piccoli.

Orario: ore 14

Durata: 90 minuti

Ingresso gratuito, no prenotazione

Frantoio Bertamini

Sabato 22 ottobre

"Storia, cultura e tradizione"

Un appuntamento con la storia del frantoio e dell'olivicultura dell'Alto Garda: per capire come funziona il frantoio e quali sono le proprietà dell'olio. Seguito da una degustazione di olio sul pane e di dolci fatti in casa

Orari: sabato 22, ore 14, 15, 16, 17 e 18; domenica 23, ore 10, 11, 12, 13,

14, 15, 16, 17 e 18

Durata: un'ora

Biglietto: 3 euro.

Madonna Delle Vittorie



Sabato 22 e domenica 23 ottobre

"Oli e bollicine"

Oli e bollicine, un binomio d'eccellenza che rappresenta al meglio il territorio del Garda trentino. La visita al frantoio comprende una degustazione di olio denocciolato e Dop accompagnato da un calice di Trentodoc.

Orari: ore 11, 14.30 e 16

Biglietto: 10 euro

"Visita con pranzo in agritur"

Esperienza per scoprire gli oli Denocciolato e Garda Dop, tra racconti inediti e un percorso degustazione che omaggia l'olio d'eccellenza, dall'antipasto accompagnato da un calice di Trentodoc al dessert.

Orari: ore 11 e 14:30

Durata: 2 ore e mezza

Biglietto: 50 euro

Per maggiori informazioni visita il sito:

https://www.gardatrentino.it/it/eventi/frantoi-aperti_11319

HANNO DETTO

Cristina Santi, sindaco di Riva del Garda

"Con iniziative come queste, l'Apt Garda Dolomiti va nella direzione della valorizzazione del nostro territorio attraverso la promozione di un prodotto di qualità come l'olio del Garda. È fondamentale legare l'esperienza turistica ai prodotti di qualità che caratterizzano l'area, per far conoscere il nostro olio extravergine di oliva agli ospiti del nostro territorio".

Gianni Morandi, sindaco di Nago-Torbole

"Spero che Frantoi Aperti, oltre a promuovere l'olio del Garda, orgoglio del territorio, sia anche un modo per far conoscere e avvicinare i giovani all'olivocultura. Sarebbe bello e importante portare forze e passioni nuove in questo settore così caratterizzante".

Massimo Fia, direttore di Agraria Riva del Garda

"Il 2022 sarà un'annata da ricordare: l'olio di quest'anno sarà eccezionale non solo in termini di quantità, rispetto a un 2021 molto parco, ma di qualità. Nel Garda trentino abbiamo fatto molta strada sull'aspetto della qualità, e questo ci viene riconosciuto a livello nazionale e internazionale: confidiamo che anche quest'anno arriveranno nuovi premi a incoronare queste eccellenze".

Michele Adami, Marketing & Events di Olio Cru

"Questa iniziativa rappresenta il primo passo verso l'esigenza di fare maggiormente rete tra i produttori di olio del territorio. Sarebbe importante creare regolarmente dei momenti di incontro e di confronto sull'olivocultura e sulle problematiche che riguardano la coltivazione



dell'olivo e la produzione dell'olio stesso".

Andrea Marzadro, titolare di Madonna delle Vittorie

"Alla distilleria, da sempre fiore all'occhiello della nostra famiglia, negli ultimi anni con l'acquisizione di questa azienda abbiamo aggiunto la promozione e la valorizzazione dell'olio alle nostre attività: un elemento centrale e distintivo dell'accoglienza degli ospiti presso la nostra struttura".

Lorenza Bertamini, titolare del frantoio Bertamini

"Fin da piccola, sulle vie della mia infanzia e ora del mio lavoro, in questo periodo sentivo il profumo nell'aria dell'olio appena macinato. Proprio questo mi ha dato la spinta di portare avanti l'attività, anche a fronte della perdita della figura chiave della nostra azienda: quel profumo intenso continueremo a valorizzarlo, perché per noi rappresenta anche la tradizione di famiglia".

Claudio Garofalo, responsabile commerciale dell'azienda agricola Brioleum

"Il nostro è un frantoio giovane che nasce nel 2016, ma già premiato dall'apprezzamento e dalla richiesta del pubblico. Brioleum è la passione per l'olivocultura trasmessa da nonno a nipote, oltre alla passione per il territorio stesso. Infatti, il nome della nostra azienda trae origine dal monte Brione, dove sono coltivati i nostri olivi".

Fonte e foto: Apt Garda Dolomiti

Lunedì, 17 Ottobre 2022



Questionario di valutazione

E' stata utile la consultazione della pagina?

per nulla poco abbastanza molto

E' stato facile trovare la pagina?

per nulla poco abbastanza molto

La mia e-mail

Segnalo il seguente problema:

Antispam

Non sono un robot



reCAPTCHA
Privacy - Termini

Invia la valutazione





BULFERETTI HOTEL
GROUP PONTEDILEGNO RESTORANTI REAL ESTATE

Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine



BULFERETTI HOTEL
GROUP PONTEDILEGNO RESTORANTI REAL ESTATE

Valle Camonica

Vai di Sole e Non

Engadina

Campiglio

Sondrio

Garda

Sebino

Trentino

Cronaca

Cultura

Attualità

Sport

La nostra risorsa più preziosa è già qui che ti aspetta.

Weekend prezioso a “Frantoi Aperti” con l’oro verde nel Garda Trentino: programma eventi

lunedì, 17 ottobre 2022

QUANDO: 22 ottobre 2022@19:45–20:45
Europe/Rome Fuso orario

📅 Calendario

Dopo il grande successo dell’edizione d’esordio dello scorso anno, sabato 22 e domenica 23 ottobre torna nel Garda Trentino “Frantoi Aperti”, la manifestazione organizzata da Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. dedicata alla scoperta dell’olio extravergine di oliva del territorio presso sette frantoi della zona.

Frantoi Aperti è un appuntamento dalla formula fortemente esperienziale, dedicato alla scoperta del processo produttivo e alla degustazione dell’olio che nasce in assoluto più a nord, fino al 46° parallelo, e che dal 1998 è certificato Dop.

Per la seconda edizione, APT Garda Dolomiti ha deciso di prolungare l’evento di un giorno e di ampliare il tour dei frantoi: il risultato è un programma ancora più ricco, presentato oggi, lunedì 17 ottobre, in conferenza stampa presso Agritur Madonna delle Vittorie, una delle strutture coinvolte nella manifestazione. Hanno preso parte alla presentazione odierna: il Sindaco del Comune di Nago-Torbole Gianni Morandi, il Sindaco del Comune di Riva del Garda Cristina Santi, Martina Fracchetti dell’Area Agrifood & Sustainability di Trentino Marketing, il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Silvio Rigatti, il Direttore di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Oskar Schwazer, il proprietario di Agritur Madonna delle Vittorie Andrea Marzadro, il Direttore di Agraria Riva del Garda Massimo Fia, il responsabile Marketing&Events OlioCru Michele Adami, la titolare di Frantoio Bertamini Lorenza Bertamini e il responsabile commerciale dell’Azienda Agricola Brioleum Claudio Garofalo.

“L’olio extravergine di oliva del Garda è un ambasciatore nel mondo del nostro territorio. Non è solo un prodotto che ci rende orgogliosi, ma rappresenta anche la tradizione e la storia del Garda Trentino. ‘Frantoi Aperti’ è anche un modo per mettere in comunicazione i produttori, creando un vero e proprio sistema di valorizzazione di questa eccellenza del territorio, un approccio che con il progetto ‘Sapore Locale’ estendiamo alle altre eccellenze del nostro territorio” - ha commentato il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Silvio Rigatti.

Ad aprire le porte dei loro frantoi saranno: Agraria Riva del Garda, Madonna delle Vittorie, Frantoio Bertamini, Brioleum, Agriturismo Tenuta Maso Bòtes, Domus Olivae Olio Cru e Acetaia del Balsamico Trentino. Tutti i frantoi organizzeranno visite guidate e attività di conoscenza ed approfondimento del tesoro verde del Garda Trentino. In programma anche alcuni bike tour per addentrarsi tra gli ulivi in sella alla due ruote.

Fino a venerdì 21 ottobre sarà possibile prenotare le attività – alcune

Cerca nel sito... CERCA



FieraMesse

TEGLIO SAPORI 2022

Il trionfo dei profumi ... i Funghi
OTTOBRE 1/2 - 8/9 - 15/16

Il trionfo della caccia ... la Cacciagione
OTTOBRE 22/23 - 29/30 / NOVEMBRE 5/6

Il trionfo dei sapori ... i Sapori Autunnali
NOVEMBRE 12/13 - 19/20 - 26/27

Ferrovia retica
Bernina Express

Bernina Express

Prenota ora

SPADACINI
mobili

LUBE CREO

RITROVA LA BUSSOLA

VAI A VELA!

La cosa più giusta da fare questa estate



gratuite, altre a pagamento – sul sito dedicato, mentre sabato 22 e domenica 23 ottobre si potrà farlo esclusivamente presso il frantoio aderente, in base alla disponibilità.

IL PROGRAMMA DI FRANTOI APERTI:

ACETAIA DEL BALSAMICO TRENINO

Sabato 22 ottobre e Domenica 23 ottobre

“NON SOLO OLIO” – Un appuntamento con il gusto, quello dell’olio estratto a freddo e del gelato all’olio d’oliva. La visita del frantoio è seguita da una degustazione golosa. Orari: 11:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00

Durata: 45 minuti. Biglietto: 8 euro, bambini con meno di 5 anni gratis

AGRARIA RIVA DEL GARDA

Sabato 22 ottobre

“PILLOLE DI DEGUSTAZIONE” – Sei momenti didattici sull’olio extra vergine di oliva e sulla sua corretta tecnica di degustazione, accompagnati da esperti del settore, all’interno della “Galleria del Gusto”. Orari: 10:00 | 11:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00

Durata: 45 minuti. Biglietto: 3 euro

Domenica 23 ottobre

“MASTERCLASS ORO VERDE” – Un appuntamento per conoscere a fondo il frantoio di Riva del Garda: con una spiegazione sull’olio extra vergine di oliva, una degustazione di quattro oli extra vergine con un piatto in abbinamento e una visita del frantoio. Orari: 10:00

Durata: 2 ore e mezza. Biglietto: 20 euro / 18 euro per gli iscritti all’Agririva Club

“LEZIONI DI OLIO” – Un tour guidato all’interno del frantoio con spiegazione dettagliata e degustazione di due oli extra vergine di frantoio di Riva del Garda. Orari: 14:30 | 15:30

Durata: 60 minuti. Biglietto: 5 euro / 3 euro per gli iscritti all’Agririva Club

AGRITURISMO TENUTA MASO BÒTES

Domenica 23 ottobre

“TRA OLIVI E ALVEARI” – Un incontro con l’olivicoltura tradizionale nell’olivaia storica di Arco e con la storia dell’Olif de Bòtes. La visita al frantoio sarà accompagnata da una degustazione di oli, aceti di miele e terminerà con una passeggiata nell’oliveto con visita all’apiario. Orari: 10:30 | 14:30

Durata: 90 minuti. Biglietto: 5 euro

BRIOLEUM

Sabato 22 ottobre e Domenica 23 ottobre

“BRIOLEUM, L’OLIO DOP DEL MONTE BRIONE” – Un incontro con la terra. Per conoscere meglio una realtà locale che omaggia il sapore autentico e la qualità Garda DOP. La visita al frantoio è accompagnata da una degustazione di olio. Orari: 10:00 | 11:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00

Durata: 50 minuti. Biglietto: 5 euro

DOMUS OLIVAE OLIO CRU

Sabato 22 ottobre

“LA PROSSIMA MOLITURA DEL NOVELLO” – Alla scoperta dell’Oleoteca, dove la passione artigianale incontra la competenza professionale.

L’osservazione del processo di molitura dagli oblò verso la zona produttiva sarà accompagnata da una degustazione di olio extravergine di oliva di qualità pregiata con il novello di primissima molitura: un viaggio esperienziale tra i sapori dell’oro verde. Orari: dalle 9:00 alle 18:00

Durata: 30 min. Biglietto: 3 euro a persona

Domenica 23 ottobre



I VIDEO DELLE VALLI



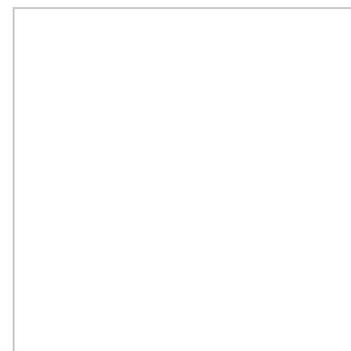
Casez, il Consorzio Melinda protagonista all’edizione 2022 di Pomaria



Casez, più di 20mila presenze a Pomaria: le premiazioni

ARCHIVIO VIDEO

IL METEO DELLE VALLI



AGENDA DELLE VALLI

OTT
18
mar
2022

- 00:00** Cles: ottava edizione de “Le gio...”
- 10:00** Alternanza scuola-lavoro in Tren...
- 10:00** Lombardia, seduta di Consiglio r...
- 10:00** Martedì dell’Euregio: cinque ser...

Visualizza Calendario. →



LINKS UTILI



“ALLA SCOPERTA DELL’OLIVAIA DI SAN MARTINO” – Una pedalata nell’anima produttiva dell’olio extravergine di oliva, tra gli uliveti in località San Martino. Partenza alle ore 10:00 per un tour in e-bike che ti accompagnerà a conoscere la lavorazione di questi preziosi frutti. Con il vento che accarezza il viso e i profumi che riempiono il cuore. Segue degustazione della focaccia realizzata con olive powder e assaggio di Birra Impavida. Orari partenza: 10:00 – rientro: 12:00
Durata: 2 ore. Biglietto: 5 euro a persona (ebike/bici esclusa)

“UN’ESPERIENZA MULTISENSORIALE” – Lì dove le olive si trasformano in olio Garda DOP di prima qualità: una visita guidata nel cuore produttivo dell’olio extravergine di oliva che termina con una degustazione in Oleoteca. Per scoprire una realtà giovane, innovativa e sostenibile. Orari: dalle 10:00 alle 17:00
Durata: 30 minuti. Biglietto: 3 euro

“L’OLIO SLOW E L’OLIO DEL SIGNOR CRU” – Slowfood e Garda Trentino. Un binomio di gusto che omaggia le eccellenze dell’Alto Garda. L’approfondimento è a cura di Tommaso Martini di Slowfood. A seguire presentazione de L’Olio del Signor Cru, la nuova referenza creata per le famiglie e per i più piccoli. Orari: 14:00
Durata: 90 minuti. Ingresso gratuito – no prenotazione

FRANTOIO BERTAMINI

Sabato 22 ottobre

“STORIA, CULTURA E TRADIZIONE” – Un appuntamento con la storia del frantoio e dell’olivicoltura dell’Alto Garda: per capire come funziona il frantoio e quali sono le proprietà dell’olio. Seguito da una degustazione di olio sul pane e di dolci fatti in casa

Sabato 22: 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18.00

Domenica 23:

10:00 | 11:00 | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00

Durata: 1 ora. Biglietto: 3 euro.

MADONNA DELLE VITTORIE

sabato 22 ottobre + domenica 23 ottobre

“OLI E BOLLICINE” – Oli e bollicine, un binomio d’eccellenza che rappresenta al meglio il territorio del Garda Trentino. La visita al frantoio comprende una degustazione di olio denocciolato e DOP accompagnato da un calice di Trentodoc. Orari: 11:00 | 14:30 | 16:00

Biglietto: 10 euro

“VISITA CON PRANZO IN AGRITUR” – Esperienza per scoprire gli oli Denocciolato e Garda DOP, tra racconti inediti e un percorso degustazione che omaggia l’olio d’eccellenza – dall’antipasto accompagnato da un calice di Trentodoc al dessert. Orari: 11:00 | 14:30

Durata: 2 ore e mezza. Biglietto: 50 euro

Per maggiori informazioni sul programma di “Frantoi Aperti” e i prezzi visita il sito: https://www.gardatrentino.it/it/eventi/frantoi-aperti_11319

- Adamello guide alpine
- Altri media
- Apricaonline
- Apt Val di Sole
- Cerca Lavoro Jooble
- Comune Dimaro
- Comune Edolo
- Comune Pejo
- Comune Ponte di Legno
- Info Fim Cisl Valle Camonica
- Infopoint Capo di Ponte
- open 2
- Parco dell’Adamello
- performance web
- Pontedilegno
- Pro Loco Capo Di Ponte
- Pro Loco Carisolo
- Pro Loco Temù
- Pro Loco Zezza D’Oglio
- Scuola Italiana Sleddog Tonale
- Terme di Pejo
- Ufficio Informazioni Turistica Campiglio e Val Rendena
- Ufficio Turistico Vermiglio



3676993 o via mail a info@marronicastione.it.

E ancora, sempre **sabato 22 e domenica 23 ottobre, dalle 10.00 alle 13.00**, APT Rovereto, Vallagarina e Monte Baldo organizza **Foliage e sapori della Vallagarina**, ovvero una passeggiata guidata nei boschi in **Vallarsa il sabato e al Lago di Cei la domenica**, seguita da pranzo tipico, realizzato e abbinato ai prodotti di **Azienda Agricola Grigoletti, Vivallis, Bontadi Caffè, Distilleria Marzadro**. La quota di partecipazione è di 30 euro per adulti; prezzo per bambini su richiesta. Per info e prenotazioni, contattare l'Apt al numero 0464 430363 o scrivere a info@visitrovereto.it.

Come in tutti i weekend, inoltre, **da venerdì 21 a domenica 23 ottobre, dalle 9.00 alle 16.00**, **Borgo dei Posseri di Ala**, ospita **Enotour d'autunno**, passeggiata libera tra i vigneti del podere con soste di degustazione presso le quattro isole enogastronomiche allestite lungo il percorso, grazie alla collaborazione con **Casificio Sociale di Sabbionara e Salumeria Belli**. La quota di partecipazione è di 30 euro, comprensiva di proposta food degustazione libera dei vini aziendali, e va prenotata contattando l'azienda al numero 0464 671899, via mail a info@borgodeiposseri.com o sulla pagina dedicata del sito borgodeiposseri.com/enotour.

Nelle **stesse giornate**, alle **ore 14.00**, prende il via anche **Divin Trekking** presso la **Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige**: una passeggiata tra i vigneti alla scoperta di storia e cultura del territorio, con finale enogastronomico in enoteca con i prodotti di **Latte Trento e ASTRO – Associazione Troticoltori Trentini**. La quota di partecipazione è di 35 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione 48 ore prima della data prescelta, telefonando allo 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

La manifestazione "**DiVin Ottobre**" è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, la collaborazione de La Trentina, che propone le sue mele in omaggio durante alcune iniziative, ed il supporto di Regione Autonoma Trentino – Alto Adige.

Il programma, weekend dopo weekend, è disponibile sul sito tastetrentino.it/divinottobre e sui canali social della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.



I VIDEO DELLE VALLI




Casez, il Consorzio Melinda protagonista all'edizione 2022 di Pomaria
Casez, più di 20mila presenze a Pomaria: le premiazioni

ARCHIVIO VIDEO

IL METEO DELLE VALLI

AGENDA DELLE VALLI

OTT 17 lun 2022	20:30 Trento, MusicAntica prosegue con...
OTT 18 mar 2022	00:00 Cles: ottava edizione de "Le gio... 10:00 Alternanza scuola-lavoro in Tren... 10:00 Lombardia, seduta di Consiglio r...

Visualizza Calendario. →



A novembre Lido Palace celebra l'Olio del Garda DOP

Massaggi, tour, degustazioni: nel mese di novembre un'esclusiva esperienza multisensoriale intorno all'extravergine firmata Lido Palace Armonia, eleganza, eccellenza. Così i sommelier raccontano l'Olio del Garda DOP, dolce quanto le acque in cui gli ulivi trentini si specchiano. Una raffinatezza prodotta in piccole quantità che il Lido Palace di Riva del Garda (TN) celebra sontuosamente per tutto il mese di novembre, periodo della raccolta, offrendo esclusive esperienze multisensoriali ai propri ospiti. Una sinfonia di proposte in cui il celeberrimo verde dorato



di questo Extravergine è la nota protagonista, con scenografia la villa dall'incantevole fascino Liberty, già residenza della migliore aristocrazia mitteleuropea. **IL MASSAGGIO ANTIOSSIDANTE** Per chi abbia desiderio di dedicarsi a un esclusivo rituale benessere, la magnifica CXI SPA propone il massaggio corpo antiossidante all'Olio d'oliva del Garda e vapore, un lungo momento rigenerante che sfrutta le indiscusse virtù dell'olio lasciando una pelle vellutata, elastica, rinnovata. (80 minuti, 180 euro) **LOLIOCOTTURA GOURMET** Ed è chiaramente DOP del Garda l'olio prescelto dall'Executive Chef del Ristorante gourmet Re della Busa, David Cattoi, che dalla ricerca sui prodotti più autentici del territorio ha composto una carta indimenticabile: in menu, tra gli altri, non manca un omaggio sofisticato come il Salmerino Alpino in oliocottura con sarde di lago e carciofi, un piatto di sperimentazioni che fa da centro di una cena indimenticabile sulla terrazza vista lago del cinque stelle lusso. **Chef David Cattoi LE DEGUSTAZIONI** Come un'opera d'arte da conoscere e interpretare, l'olio arriva al buffet della colazione, dove un esperto di degustazione propone assaggi guidati, insegna a riconoscerne gusto, colore, purezza e suggerisce abbinamenti utili a sprigionare il bouquet aromatico dell'extravergine. Per chi invece volesse conoscere il terroir di provenienza ancor più da vicino, il Lido Palace organizza un tour enogastronomico con visita guidata e degustazioni avendo selezionato con cura quattro frantoi e produttori della zona tra Riva e Arco: sono Olio Cru, Frantoio di Riva, Maso Bòtes e Madonna delle Vittorie, ognuno con il proprio prodotto esclusivo da far conoscere agli ospiti. **GLI OMAGGI** Infine, per chi soggiorna al Lido durante il mese di novembre, un prezioso omaggio che fa portare anche a casa il sapore dell'autunno sul Lago: una bottiglia da 0,25 cl di olio 46° parallelo Blend del Frantoio di Riva. Per chi invece cena al ristorante gourmet Il Re della Busa, in omaggio una bottiglietta da 0,10 cl.

Informativa

x

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

credito di imposta.

rational-online.com

RATIONAL

[AGROALIMENTARE](#) [ATTUALITÀ](#) [IMPRESA](#) [INTERNATIONAL](#) [PRIMA PAGINA](#) [REGIONI](#) [RUBRICHE](#) [CONTATTI](#) v

Q

Seguici

Gazzetta Normativa Alimentare Web

Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

[Home](#) / [PRIMA PAGINA In evidenza](#) / *Novembre, il mese dell'olio con massaggi, tour, degustazioni deluxe*



NOVEMBRE, IL MESE DELL'OLIO CON MASSAGGI, TOUR, DEGUSTAZIONI DELUXE

18 OTTOBRE 2022

0 COMMENTI

IN : [IN EVIDENZA](#) , [NEWS DALLE AZIENDE](#) , [PRIMA PAGINA](#)

0



Armonia, eleganza, eccellenza. Così i **sommelier raccontano l'Olio del Garda DOP**, dolce quanto le acque in cui gli ulivi trentini si specchiano. Una raffinatezza prodotta in piccole quantità che il **Lido Palace di Riva del Garda (TN)** celebra sontuosamente per tutto il mese di novembre, periodo della raccolta, offrendo **esclusive esperienze multisensoriali** ai propri ospiti. Una sinfonia di proposte in cui il celeberrimo verde dorato di

cerca su newsfood

CERCA ...

CERCA

Syrus #Blog USA ES FR JP BR

Iscriviti alla newsletter
[Vedi Tutti i Video](#)

questo Extravergine è la nota protagonista, con scenografia la villa dall'incantevole fascino Liberty, già residenza della migliore aristocrazia mitteleuropea.

IL MASSAGGIO ANTIOSSIDANTE

Per chi abbia desiderio di dedicarsi a un esclusivo rituale benessere, la magnifica CXI SPA propone il **massaggio corpo antiossidante all'Olio d'oliva del Garda e vapore**, un lungo momento rigenerante che sfrutta le indiscusse virtù dell'olio lasciando una pelle vellutata, elastica, rinnovata. (80 minuti, 180 euro)

L'OLIOCOTTURA GOURMET

Ed è chiaramente DOP del Garda l'olio prescelto dall'**Executive Chef del Ristorante gourmet Re della Busa, David Cattoi**, che dalla ricerca sui prodotti più autentici del territorio ha composto una carta indimenticabile: in menu, tra gli altri, non manca un **omaggio sofisticato come il Salmerino Alpino in oliocottura con sarde di lago e carciofi**, un piatto di sperimentazioni che fa da centro di una cena indimenticabile sulla terrazza vista lago del cinque stelle lusso.

LE DEGUSTAZIONI

Come un'opera d'arte da conoscere e interpretare, **l'olio arriva al buffet della colazione**, dove un **esperto di degustazione propone assaggi guidati**, insegna a riconoscerne gusto, colore, purezza e suggerisce abbinamenti utili a sprigionare il bouquet aromatico dell'extravergine. Per chi invece volesse conoscere il terroir di provenienza ancor più da vicino, **il Lido Palace organizza un tour enogastronomico con visita guidata e degustazioni** avendo selezionato con cura **quattro frantoi e produttori della zona** tra Riva e Arco: sono Olio Cru, Frantoio di Riva, Maso Bòtes e Madonna delle Vittorie, ognuno con il proprio prodotto esclusivo da far conoscere agli ospiti.

GLI OMAGGI

Infine, per chi soggiorna al Lido durante il mese di novembre, un **prezioso omaggio che fa portare anche a casa il sapore dell'autunno sul Lago**: una bottiglia da 0,25 cl di olio 46° parallelo Blend del Frantoio di Riva. Per chi invece cena al ristorante gourmet Il Re della Busa, in omaggio una bottiglietta da 0,10 cl.

Mi piace:

Caricamento...

Olio

Leggi Anche



Quando l'olio diventa vacanza di lusso, gusto e relax

L'olio come gusto, lusso e relax, al Lido Palace di Riva del Garda (TN). Tutto questo possibile con l'esperienza multisensoriale all'extravergine firmata dal luxury resort. Massaggi, tour, degustazioni: nel mese di novembre un'esclusiva esperienza multisensoriale intorno all'extravergine in uno dei resort di lusso a riva del Garda. Armonia, eleganza, eccellenza. Così i sommelier raccontano l'Olio del Garda DOP, dolce quanto le acque in cui gli ulivi trentini si specchiano. Una raffinatezza prodotta in piccole quantità che il Lido Palace di Riva del Garda celebra per tutto il mese di novembre, periodo della raccolta, offrendo esclusive esperienze multisensoriali ai propri ospiti. Una sinfonia di proposte in cui il celeberrimo verde dorato di questo Extravergine è la nota protagonista, con scenografia la villa dall'incantevole fascino Liberty, già residenza della migliore aristocrazia mitteleuropea. Svariate le proposte relax e gourmet, dai massaggi antiossidanti, alle degustazioni di olio anche a colazione, alla carta focalizzata sull'oliocottura. Iniziamo dal benessere relax, con un esclusivo rituale benessere nella CXI SPA che propone il massaggio corpo antiossidante all'Olio d'oliva del Garda e vapore, un lungo momento di 80 minuti rigenerante che sfrutta le indiscusse virtù dell'olio lasciando una pelle vellutata, elastica, rinnovata. Si arriva così rilassati al momento mangereccio. Ed è chiaramente DOP del Garda l'olio prescelto dall'Executive Chef del Ristorante gourmet Re della Busa, David Cattoi, che dalla ricerca sui prodotti più autentici del territorio ha composto una carta da ricordare, per le cene sulla terrazza vista lago del cinque stelle lusso. In menu, tra gli altri, il Salmerino Alpino in oliocottura con sarde di lago e carciofi, un piatto di grandi sperimentazioni. L'olio al centro dei piatti e di tutta la parte di assaggio, a partire dalla prima colazione. Al buffet è infatti presente con un esperto di degustazione che propone assaggi guidati, insegna a riconoscere gusto, colore, purezza e suggerisce abbinamenti utili a sprigionare il bouquet aromatico dell'extravergine. Per chi invece volesse conoscere il terroir di provenienza ancor più da vicino, il Lido Palace organizza un tour enogastronomico con visita guidata e degustazioni avendo selezionato con cura quattro frantoi e produttori della zona tra Riva e Arco, ognuno con il proprio prodotto esclusivo da far conoscere agli ospiti: Olio Cru Frantoio di Riva Maso Bòtes Madonna delle Vittorie. E alle esperienze di relax e gusto il resort abbina anche omaggi per far arrivare il gusto dell'olio anche una volta rientrati. Per chi soggiorna al Lido durante il mese di novembre una bottiglia da 0,25 cl di olio 46° parallelo Blend del Frantoio di Riva. Per chi invece cena al ristorante gourmet Il Re della Busa, in omaggio una bottiglietta da 0,10 cl. Non resta che dedicarsi una pausa relax, liscia come l'olio!





BULFERETTI HOTEL
GROUP PONTEDILEGNO RESTORANTI REAL ESTATE

Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine



BULFERETTI HOTEL
GROUP PONTEDILEGNO RESTORANTI REAL ESTATE

Valle Camonica Val di Sole e Non Engadina Cembra Sondrio Garda Sebino Trentino Cronaca Cultura Attualità Sport

DiVin Ottobre, programma eventi weekend

lunedì, 10 ottobre 2022

QUANDO: 14 ottobre 2022@17:55-18:55
Europe/Rome Fuso orario

📅 Calendario

Proseguono anche nel prossimo fine settimana gli appuntamenti con **DiVin Ottobre**, la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedicata all'autunno e ai suoi sapori.

In particolare, a distinguersi in questo fine settimana sono diversi appuntamenti. Come **Coralli e bollicine**, in programma **venerdì 14 ottobre, dalle 17.00 alle 21.00 presso Maso Martis di Martignano di Trento**, in cui l'aperitivo in cantina è accompagnato da un particolare gioco di carte che stimola a parlare di sé e conoscersi meglio. La serata sarà accompagnata dai prodotti food di **Azienda Agricola Le Mandre, Panificio Moderno e Salumeria Belli**. *La quota di partecipazione è di 25 euro a persona; 17 euro dai 12 ai 17 anni; gratuita sotto i 12 anni. È richiesta la prenotazione entro mercoledì 12 ottobre contattando l'azienda al numero 0461 821057 o scrivendo a visit@masomartis.it.*

Lo stesso giorno, ma a **Borgo Valsugana, dalle 17.00 alle 23.00**, si svolge anche **Wine Food Valsugana**, una serata a cura di APT Valsugana Lagorai alla scoperta del centro cittadino, tra gli affascinanti portici, e delle eccellenze enologiche delle cantine del territorio, come **Cenci Trentino e Terre del Lagorai**, in abbinata a formaggi di malga. *La quota di partecipazione varia a seconda delle degustazioni. È consigliata la prenotazione contattando l'APT al numero 0461 727700 o scrivendo a info@visitvalsugana.it.*

E ancora, **dalle 18.00 alle 24.00**, presso la "Galleria del Gusto" dello **Store Rurale di Agraria Riva del Garda** è tempo di **Wine session**, degustazione, con musica dal vivo, dei prodotti aziendali con abbinamenti culinari grazie alla collaborazione di **Azienda Agricola Fontanèl, Azienda Agricola Trocicoltura Armanini, Macelleria Bertoldi Azienda Agricola, Panificio Pasticceria Tecchiolli e Salumificio Val Rendena**. *La quota di partecipazione è di 18 euro a persona (15 euro per gli iscritti all'Agririva Club). È richiesta la prenotazione entro mercoledì 12 ottobre contattando l'azienda al numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it.*

Sempre nella giornata di **venerdì 14 ottobre**, si rinnova l'appuntamento con **I dintorni del Marzemino a Isera**, alle **ore 10.00**, itinerario tra colline del territorio con soste di degustazione sia presso i vigneti che nella vinoteca di **Cantina d'Isera**, accompagnate da specialità gastronomiche di **Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno**. *La quota di*

Cerca nel sito... CERCA



FieraMesso



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

partecipazione è di 20 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione entro la mattina di giovedì 13 ottobre contattando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o via mail a vinoteca@cantinaisera.it.

Sabato 15 ottobre, invece, alle ore **12.00**, ci si sposta a **Trento** per **Il Percorso del bello e del buono**: visita in cantina presso **Ferrari Trento** seguita da degustazione guidata di due calici di Trentodoc abbinati al Trentingrana d'alpeggio, presidio Slow Food di **Caseificio Sociale di Sabbionara** e da pranzo o cena presso il **bistrot di Locanda Margon** abbinato ai vini aziendali, con **Grappa Segnana** sul finale e successiva visita a Villa Margon. La quota di partecipazione è di 85 euro. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 14 ottobre contattando l'azienda al numero 0461 972331 o scrivendo a enoteca@gruppolumelli.it.

Alle ore 16.30, a **San Michele all'Adige** ripropone **Doc&Dop**, una speciale visita guidata presso **Cantine Mezzacorona Rotari** che percorre la storia di una bottiglia di spumante Trentodoc, con degustazione finale guidata di tre calici in abbinamento a finger food firmati dal **Ristorante da Pino** con prodotti **Panificio Sosi e Trentingrana**. La quota di partecipazione è di 20 euro (10 euro per gli under 18 anni) ed è richiesta la prenotazione entro le 12.00 del 14 ottobre chiamando il numero 0461 616300/1 o scrivendo a visite@mezzacorona.it.

Dalle 16.00 in poi è invece la volta di **Caneve en festa**, cena itinerante di otto portate tra gli avvolti del borgo di Cembra, con vini e cibi del territorio, accompagnati da musica folk, rock e jazz e mostre d'arte. La quota di partecipazione è di 40 euro a persona per il percorso completo in prevendita (entro giovedì 13 ottobre) o di 50 euro il giorno dell'evento. Il percorso analcolico è invece proposto a 30 euro in prevendita e 40 euro il giorno dell'evento. L'appuntamento è seguito **domenica 16 ottobre, a partire dalle 11.00**, dalla seconda edizione di **Wine Trekking Gourmet**, un trekking **tra le campagne di Cembra** in cui l'assaggio di vini, spumanti e grappe sarà abbinato a **quattro proposte food di alcuni noti chef**. La quota di partecipazione è di 50 euro per il percorso completo con 4 calici e 4 piatti gourmet. I due eventi sono organizzati dai Cembrani Doc e vedono il coinvolgimento anche di **Azienda Agricola Bio Giove Officiali, Cembra Cantina di Montagna, La Trentina, Società Agricola Fratelli Pelz e Zanotelli**. Per info e prenotazioni contattare il numero 393 5503104 o scrivere a info@cembranidoc.it.

Domenica 16 ottobre, dalle 10.00 alle 13.00, **APT Rovereto, Vallagarina e Monte Baldo** organizza **Foliage e sapori della Vallagarina**, ovvero una passeggiata guidata nei boschi con partenza da Pra da Stua di Brentonico, seguita da pranzo presso **Agritur Malga Morticola**, con i prodotti di **Cantina Mori Colli Zugna, Caseificio Sociale di Sabbionara, Distilleria Marzadro**. La quota di partecipazione è di 30 euro per adulti; prezzo per bambini su richiesta. Per info e prenotazioni, contattare l'Apt al numero 0464 430363 o scrivere a info@visitrovereto.it.

Come in tutti i weekend, infine, **da venerdì 14 a domenica 16 ottobre, dalle 9.00 alle 16.00**, **Borgo dei Posseri di Ala**, ospita **Enotour d'autunno**, passeggiata libera tra i vigneti del podere con soste di degustazione presso le quattro isole enogastronomiche allestite lungo il percorso, grazie alla collaborazione con **Caseificio Sociale di Sabbionara e Salumeria Belli**. La quota di partecipazione è di 30 euro, comprensiva di proposta food degustazione libera dei vini aziendali, e va prenotata contattando l'azienda al numero 0464 671899, via mail a info@borgodeiposseri.com o sulla pagina dedicata del sito borgodeiposseri.com/enotour.

Nelle stesse giornate, e in replica poi ogni weekend fino alla fine del mese,



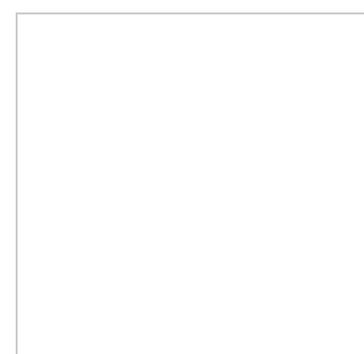
I VIDEO DELLE VALLI

Monte Isola, la Guardia di Finanza sequestra 52 chili di droga

Direzione Investigativa Antimafia, la relazione semestrale e il dettaglio sul Trentino Alto Adige

ARCHIVIO VIDEO

IL METEO DELLE VALLI





alle ore 14.00 prende il via anche **Divin Trekking** presso la **Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige**. Si tratta di una passeggiata tra i vigneti alla scoperta di storia e cultura del territorio, con finale enogastronomico in enoteca con i prodotti di **Latte Trento e ASTRO – Associazione Trovicoltori Trentini**. *La quota di partecipazione è di 35 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione 48 ore prima della data prescelta, telefonando allo 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it*

La manifestazione “**DiVin Ottobre**” è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, la collaborazione de La Trentina, che propone le sue mele in omaggio durante alcune iniziative, ed il supporto di Regione Autonoma Trentino – Alto Adige.

Il programma, weekend dopo weekend, è disponibile sul sito tastetrentino.it/divinottobre e sui canali social della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

AGENDA DELLE VALLI

OTT	
10 lun 2022	<p>18:35 Valtellina, Open Day Salute ment...</p> <p>18:55 Alto Adige, corpo permanente VVF...</p> <p>20:30 Rovereto, “Aria Fritta. Visioni ...</p> <p>20:30 Val di Sole, a Croviana terzo ap...</p>

Visualizza Calendario. →



LINKS UTILI

- Adamello guide alpine
- Altri media
- Apricaonline
- Apt Val di Sole
- Cerca Lavoro Jooble
- Comune Edolo
- Comune Pejo
- Comune Ponte di Legno
- Info Fim Cisl Valle Camonica
- Infopoint Capo di Ponte
- open 2
- Parco dell'Adamello
- performance web
- Pontedilegno
- Pro Loco Capo Di Ponte
- Pro Loco Carisolo
- Pro Loco Temù
- Pro Loco Vezza D'Oglio
- Scuola Italiana Sleddog Tonale
- Terme di Pejo
- Ufficio Informazioni Turistica Campiglio e Val Rendena
- Ufficio Turistico Vermiglio



ALTO GARDA E LEDRO

“Castagne al Rifugio”, sabato 22 al San Pietro



19 Ottobre 2022

Sarà una giornata interamente dedicata ai **sapori e ai colori del Trentino**, quella che il prossimo **sabato 22 ottobre** accoglierà i visitatori ai 976 metri del **Rifugio San Pietro**, sul Monte Calino, in occasione dell'iniziativa dal titolo **“Castagne al Rifugio”**.

Il rifugio, da pochi mesi gestito dalla famiglia Cattoni che da tre generazioni è alla guida del Cattoni Holiday di Comano Terme, sarà infatti il punto di riferimento per un **sabato di gusto e storie** del territorio. Ma con diverse iniziative collaterali legate al **benessere**, alla scoperta dei **sentieri** circostanti e dei **prodotti tipici** di un'area che sa regalare meraviglie per il palato, gli occhi e il cuore.

Ricco il **programma della giornata** che comincia alle 10 con un piacevole **trekking** sul monte Calino guidato da Giorgia Schönsberg, accompagnatore di territorio, alla scoperta dei principali castagneti della zona, per arrivare al pranzo, alle 12.30, con un **menù a piatto unico** a base di **castagne**: gnocchi di montagnine alle castagne profumati alla salvia e allo zenzero, porchetta nostrana con polenta alle castagne e crauti. Il tutto concluso con una torta alle castagne accompagnata da gelato artigianale.

Nel primo pomeriggio, alle 15 si potranno gustare **caldarroste** accompagnate da buon

Potrebbero interessarti

ALTO GARDA E LEDRO

Il rifugio San Pietro fa 90!



Di lassù si gode uno dei panorami più belli ed emozionanti di tutto il Trentino. La quota non è elevatissima, siamo ad appena mille metri d'altezza, ma quando si arriva sui grandi prati del Monte...

ALTO GARDA E LEDRO

“Degli artisti. Una casa, molteplici sguardi”, a Tenn...



Dal 18 luglio al 5 settembre la Casa degli Artisti “Giacomo Vittone” a Canale di Tenno propone la mostra “Degli artisti. Una casa, molteplici sguardi”. Fin dalla sua nascita, nel 1967, la Casa – gestita...

ALTO GARDA E LEDRO

Al Palafiere di Riva riapre la postazione per tamponi...

vino offerti da Agraria Riva del Garda. A seguire, alle 17, chi vorrà ritrovare il contatto con la natura e con le proprie radici, oltre che connettersi con l'energia della terra, potrà partecipare ad una lezione di **Anukalana Yoga**, per scoprirne i benefici insieme a Elena Baroni che proporrà un momento meditativo circondati da castagni secolari. Alle 17.30, spazio al "**Laboratorio del gusto**" con la presenza di aziende del territorio, prima della **cena in rifugio** con polenta concia del Mulino Pellegrini, carne salada Bertoldi e fagioli, oltre al dessert e una presentazione di spiriti e drink classici.

Per **info e prenotazioni**: Tel +39.0464.791003 www.rifugiosanpietro.it

di redazione VT

#CASTAGNE

#RIFUGIO SAN PIETRO



A partire da mercoledì 4 agosto tornerà operativo il punto per l'effettuazione di tamponi antigenici rapidi al Palafiere di Riva del Garda, dedicato sia ai turisti, sia ai residenti dell'Alto Garda. La riapertura...

ALTO GARDA E LEDRO

Il Comune di Arco acquista due nuovi dipinti di...

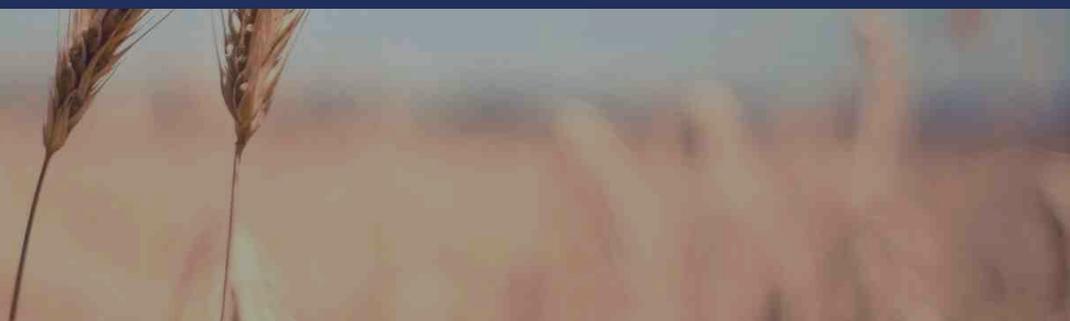


La Giunta comunale di Arco ha deliberato l'acquisto di due dipinti di Giovanni Segantini: si tratta di "Paesaggio brianteo", un olio su tavola di 24,8 x 35 centimetri datato 1884/85, e di "Pulcin...





20/10/2022 14:55



[CHI SIAMO](#)
[SERVIZI OFFERTI](#)
[CIBO&BEVANDE](#)
[AGRICOLTURA](#)
[TURISMO](#)
[ISTITUZIONI](#)
[TECNOLOGIE](#)
[APPROFONDIMENTI](#)

Vacanze all'olio d'oliva

© OTT 20, 2022 Oleoturismo, olio d'oliva

(Agen Food) – Sala Baganza (PR), 20 ott. – Sono le protagoniste dell'autunno, le olive. Verdeggianti sugli alberi, disegnano atmosfere bucoliche tra borghi e campagne, invitando a full immersion tra le colline e ad esperienze country chic. Raccogliere le olive tra paesaggi incantati, gustare l'olio novello facendo pic-nic tra gli uliveti, rilassarsi con massaggi al prezioso extravergine, sono solo alcune delle autentiche attività da sperimentare coniugando una vacanza in relais ed hotel esclusivi con il piacere di immergersi completamente nella natura d'autunno.

La raccolta delle olive tra i paesaggi dell'Umbria

È un rituale che appassiona la raccolta delle olive tra i 400 "piantoni" umbri che decorano le colline del Relais Borgo Campello, a Campello sul Clitunno (PG). Gli ospiti si divertono partecipando alla tradizionale attività, per poi godere di un pic-nic tra le piante ammirando la vallata e rilassandosi con un massaggio all'olio di oliva nella Spa fra le mura medievali del castello. L'esperienza continua poi a tavola con la classica bruschetta condita con l'olio nuovo, occasione per scoprirne segreti e qualità.

www.borgocampello.com/it/

La festa dell'olio sulle colline della Romagna

Con la convivialità tipica della Romagna, sulle colline che profumano di Sangiovese e Trebbiano, si raccolgono le olive con i proprietari del podere La Fattoria dei Ricci Hotels di Cesenatico (FC), a pochi km dal mare. Gli olivi crescono vicino al cascinale ottocentesco e il momento della raccolta è una vera festa, che continua con il processo di premitura nell'oleificio Sapigni di Verucchio. Per un'esperienza ancora più autentica, si può soggiornare negli appartamenti della Fattoria, godendo

RICERCA

Avvia ricerca

PARLIAMO DI



LE INTERVISTE DI

[Intervista al Presidente di
Confeuro Andrea
Michele Tiso \(7 ottobre
2022\)](#)

della vista sui colli di San Marino.

www.riccihotels.it

Massaggi all'olio sul Lago di Garda

Al Lido Palace di Riva del Garda (RN) l'Olio del Garda DOP è protagonista di rigeneranti massaggi corpo antiossidanti nella magnifica CXI Centoundici SPA di questa raffinata villa liberty immersa in un parco secolare vista lago (80 minuti, 180 euro). Questo olio pregiato è anche al centro dei piatti del ristorante gourmet Re della Busa, come il Salmerino Alpino in olio cottura con sarde di lago e carciofi. E diventa elisir a colazione, dove un esperto di degustazione propone assaggi guidati. Per approfondire l'esperienza, si può partecipare, inoltre, a tour enogastronomici tra i migliori frantoi e produttori della zona. Prima di andare via, non manca l'omaggio ad hoc: una bottiglia da 0,25 cl di olio 46° parallelo Blend del Frantoio di Riva oppure una bottiglietta da 0,10 cl. per gli ospiti del ristorante.

www.lido-palace.it

#oliodoliva #oleoturismo

Visualizzato da: 9



Altromercato presenta Mascao Chocolate for Future »



**Intervista allo chef
Lorenzo Cogo: "La mia
cucina istintiva, tecnica
moderna e puro prodotto
(1 ottobre 2022)**



**Intervista
all'imprenditore
Domenico Napoletano:
Madò, la prima
pasticceria italiana
online (22 aprile 2022)**



**Intervista a Giorgio
Frasca e Alice Bergomi,
responsabili del progetto
Tre di Oro (25 marzo
2022)**

[🏠](#) > [Viaggi&Turismo](#) > [Vacanze all'olio d'oliva](#)

Vacanze all'olio d'oliva

👤 Redazione Centrale – 20 Ottobre 2022



ROMA – Sono le protagoniste dell'autunno, le olive. Verdeggianti sugli alberi, disegnano atmosfere bucoliche tra borghi e campagne, invitando a full immersion tra le colline e ad esperienze country chic. **Raccogliere le olive tra paesaggi incantati**, gustare l'olio novello facendo **pic nic tra gli uliveti**, rilassarsi con **massaggi al prezioso extravergine**, sono solo alcune delle autentiche attività da sperimentare coniugando una vacanza in relais ed hotel esclusivi con il piacere di immergersi completamente nella natura d'autunno.

La raccolta delle olive tra i paesaggi dell'Umbria

È un rituale che appassiona la raccolta delle olive tra i 400 "piantoni" umbri che decorano le colline del **Relais Borgo Campello**, a Campello sul Clitunno (PG). Gli ospiti si divertono partecipando alla tradizionale attività, per poi godere di un pic nic tra le piante ammirando la vallata e rilassandosi con un **massaggio all'olio di oliva nella Spa fra le mura medievali del castello**. L'esperienza continua poi a tavola con la classica bruschetta condita con l'olio nuovo, occasione per scoprirne segreti e qualità. A novembre 2022 prezzi a partire da 75 euro a camera con prima colazione. Tel. 3204549321, www.borgocampello.com/it/



La festa dell'olio sulle colline della Romagna

Con la convivialità tipica della Romagna, sulle colline che profumano di Sangiovese e Trebbiano, si raccolgono le olive con i proprietari del podere **La Fattoria dei Ricci Hotels di Cesenatico (FC)**, a pochi km dal mare. Gli olivi crescono vicino al cascinale ottocentesco e il momento della raccolta è una vera festa, che continua con il processo di **premitura nell'oleificio** Sapigni di Verucchio. Per un'esperienza ancora più autentica, si può soggiornare negli appartamenti della Fattoria, godendo della vista sui colli di San Marino. Prezzo a partire da 250 euro a settimana. Tel. 0547 87102, www.riccihotels.it

Massaggi all'olio sul Lago di Garda

Al **Lido Palace di Riva del Garda (RN)** l'**Olio del Garda DOP** è protagonista di rigeneranti **massaggi corpo antiossidanti** nella magnifica CXI Centoundici SPA di questa raffinata villa liberty immersa in un parco secolare vista lago (80 minuti, 180 euro). Questo olio pregiato è anche **al centro dei piatti del ristorante gourmet Re della Busa**, come il Salmerino Alpino in olio cottura con sarde di lago e carciofi. E diventa elisir a colazione, dove un **esperto di degustazione** propone assaggi guidati. Per approfondire l'esperienza, si può partecipare, inoltre, a **tour enogastronomici tra i migliori frantoi e produttori** della zona. Prima di andare via, non manca l'omaggio ad hoc: una bottiglia da 0,25 cl di olio 46° parallelo Blend del Frantoio di Riva oppure una bottiglietta da 0,10 cl. per gli ospiti del ristorante. Prezzi a novembre a partire da 148 euro a persona a notte. Tel. 0464 021899, www.lido-palace.it

Visualizzazioni articolo:17



i-Talicom è una testata giornalistica on line dedicata all'informazione on line, televisiva e radiofonica sui temi legati al "Made in Italy".

Alla sua pubblicazione giornaliera contribuisce uno staff di giornalisti dislocati in tutta Italia e che puntualmente informa i propri lettori sulle novità del "Made in Italy" in tutti i suoi aspetti, dall'export, all'industria, alla moda, al design ed ovviamente al wine e food.

Ma i-Talicom è anche web tv e web radio. E quindicinalmente produce un format televisivo, il "Tg Made in Italy" che va in onda sia sul digitale terrestre, che sulla piattaforma delle smart tv che sul web.

@ **REDAZIONE**
redazione@i-talicom.it

📍 **REDAZIONE CENTRALE**
Napoli, Via Nuova Poggioreale C.tro Polif. T7
Tel. +39 081 7341740

📍 **REDAZIONE MILANO**
Milano, Via Privata Alessandro Antonelli 3

📍 **REDAZIONE ROMA**
Roma, Via Giunio Antonio Resti 63
Tel. +39 06 87761901

📍 **SEDE DI RAPPRESENTANZA**
Bruxelles/Ixelles, Avenue Louise 440

#HASHTAG

Italia

airbus

tecnologia

digitale

ricerca

innovazione

giovani

sostenibilità

Airi

*La vita è un viaggio
E chi viaggia vive due volte
Omar khayyam*

Online dal 2004

*Un vero viaggio non è cercare
nuove terre ma avere nuovi occhi
Marcel Proust*

Cerca



NATOCONLAVALIGIA

GIRO DEL MONDO STANDO COMODAMENTE IN POLTRONA

- [Home](#)
- [VIAGGI & STILI](#)
- [ARTE & CULTURA](#)
- [ASSAGGI & GUSTI](#)
- [WELLNESS & LIFESTYLE](#)
- [MANIFESTAZIONI](#)
- [AUTO & MOTO &...](#)
- [VIDEO](#)



Img: Cristallo Resort & Spa



- Assaggi & Gusti
- Aziende & Prodotti
- Hotel & SPA
- Natoconlavaligia
- Viaggi & Natura

VACANZE ALL'OLIO D'OLIVA

📅 20/10/2022 📍 Natoconlavaligia - La Redazione 📌 borgocampello, ellastudio, evo, gardadop, lidopalace, natoconlavaligia, oliodoliva, riccihotels

👁️ 171

ELISIR PREGIATO SULLA PELLE, L'OLIO NUOVO È IL RE SULLE TAVOLE D'AUTUNNO E IL RITUALE DELLA RACCOLTA È UN'ESPERIENZA EMOZIONANTE. ECCO DOVE ANDARE PER VIVERE VACANZE ALL'OLIO D'OLIVA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



Sono le protagoniste dell'autunno, le olive. Verdeggianti sugli alberi, disegnano atmosfere bucoliche tra borghi e campagne, invitando a full immersion tra le colline e ad esperienze country chic. **Raccogliere le olive tra paesaggi incantati**, gustare l'olio novello facendo **pic nic tra gli uliveti**, rilassarsi con **massaggi al prezioso extravergine**, sono solo alcune delle autentiche attività da sperimentare coniugando una vacanza in relais ed hotel esclusivi con il piacere di immergersi completamente nella natura d'autunno.

La raccolta delle olive tra i paesaggi dell'Umbria

È un rituale che appassiona la raccolta delle olive tra i 400 "piontoni" umbri che decorano le colline del **Relais Borgo Campello**, a Campello sul Clitunno (PG). Gli ospiti si divertono partecipando alla tradizionale attività, per poi godere di un pic nic tra le piante ammirando la vallata e rilassandosi con un **massaggio all'olio di oliva nella Spa fra le mura medievali del castello**. L'esperienza continua poi a tavola con la classica bruschetta condita con l'olio nuovo, occasione per scoprirne segreti e qualità. A novembre 2022 prezzi a partire da 75 euro a camera con prima colazione. Tel. 3204549321, www.borgocampello.com/it/

La festa dell'olio sulle colline della Romagna

Con la convivialità tipica della Romagna, sulle colline che profumano di Sangiovese e Trebbiano, si raccolgono le olive con i proprietari del podere **La Fattoria dei Ricci Hotels di Cesenatico (FC)**, a pochi km dal mare. Gli olivi crescono vicino al cascinale ottocentesco e il momento della raccolta è una vera festa, che continua con il processo di **premitura nell'oleificio** Sapigni di Verucchio. Per un'esperienza ancora più autentica, si può soggiornare negli appartamenti della Fattoria, godendo della vista sui colli di San Marino. Prezzo a partire da 250 euro a settimana. Tel. 0547 87102, www.riccihotels.it

Massaggi all'olio sul Lago di Garda

Al **Lido Palace di Riva del Garda (RN)** l'**Olio del Garda DOP** è protagonista di rigeneranti **massaggi corpo antiossidanti** nella magnifica CXI Centoundici SPA di questa raffinata villa liberty immersa in un parco secolare vista lago (80 minuti, 180 euro). Questo olio pregiato è anche **al centro dei piatti del ristorante gourmet Re della Busa**, come il Salmerino Alpino in olio cottura con sarde di lago e carciofi. E diventa elisir a colazione, dove un **esperto di degustazione** propone assaggi guidati. Per approfondire l'esperienza, si può partecipare, inoltre, a **tour enogastronomici tra i migliori frantoi e produttori** della zona. Prima di andare via, non manca l'omaggio ad hoc: una bottiglia da 0,25 cl di olio 46° parallelo Blend del Frantoio di Riva oppure una bottiglietta da 0,10 cl. per gli ospiti del ristorante. Prezzi a novembre a partire da 148 euro a persona a notte. Tel. 0464 021899, www.lido-palace.it

Home > Viaggi > Eventi Travel > Vacanze all'olio d'oliva, un'esperienza emozionante

Viaggi Eventi Travel Food & Drink Notizie di Gusto Vacanze

Vacanze all'olio d'oliva, un'esperienza emozionante

 By **Claudia Cornacchini** - 21 Ottobre 2022

34 0



Sono le protagoniste dell'autunno, per le vacanze all'olio d'oliva. Verdeggianti sugli alberi, disegnano atmosfere bucoliche tra borghi e campagne, invitando a full immersion tra le colline e ad esperienze country chic.

Le olive tra paesaggi incantati

Raccogliere, gustare l'olio novello facendo pic nic tra gli uliveti, rilassarsi con massaggi al prezioso extravergine. Sono solo alcune delle autentiche attività da sperimentare

HELP FOR

GLI ARTICOLI PIÙ LETTI



La Luna Nuova di ottobre...
by Claudia Cornacchini



Quando è il Diwali 2022?...
by Sowmya Sofia Riccaboni



Oroscopo giornaliero: 19...
by Claudia Cornacchini



Il testamento di Tito imp...
by Elisabetta Porcarelli



Israele: è tempo di invia...
by Simona Lazzari

NEWS MUSICA E TV

Amici 18 Ottobre: liti e discussioni senza fine

Oggi 18 Ottobre 2022 è andata in onda una nuova puntata di Amici riferito al daytime su Canale 5. L'allievo Gianmarco ballando ha visto confermare la sua maglia con i complimenti della sua maestra Alessandra Celentano. Le dichiarazioni di Andre e Piccolo G non sono piaciute per nulla agli altri cantanti visto che ne hanno [...]

BRADO di Kim Rossi Stuart nelle sale da giovedì 20 ottobre

BRADO il film di KIM ROSSI STUART sarà NELLE SALE DA DOPODOMANIGIOVEDÌ 20 OTTOBRE. Che genere di film è "Brado"? Un film di genere,



coniugando una vacanza in relais ed hotel esclusivi con il piacere di immergersi completamente nella natura d'autunno.

Vacanze all'olio d'oliva: la raccolta delle olive tra i paesaggi dell'Umbria

È un rituale che appassiona la raccolta delle olive tra i 400 "pionieri" umbri che decorano le colline del Relais Borgo Campello. A Campello sul Clitunno (PG). Gli ospiti si divertono partecipando alla tradizionale attività. Per poi godere di un pic nic tra le piante ammirando la vallata. E rilassandosi con un massaggio all'olio di oliva nella Spa fra le mura medievali del castello. L'esperienza continua poi a tavola con la classica bruschetta condita con l'olio nuovo, occasione per scoprirne segreti e qualità. A novembre 2022 prezzi a partire da 75 euro a camera con prima colazione. Tel. 3204549321, www.borgocampello.com/it/

La festa dell'olio sulle colline della Romagna

Con la convivialità tipica della Romagna, sulle colline che profumano di Sangiovese e Trebbiano. Si raccolgono le olive con i proprietari del podere La Fattoria dei Ricci Hotels di Cesenatico (FC), a pochi km dal mare. Gli olivi crescono vicino al cascinale ottocentesco e il momento della raccolta è una vera festa. Che continua con il processo di premitura nell'oleificio Sapigni di Verucchio. Per un'esperienza ancora più autentica, si può soggiornare negli appartamenti della Fattoria, godendo della vista sui colli di San Marino. Prezzo a partire da 250 euro a settimana. Tel. 0547 87102, www.riccihotels.it

Massaggi per vacanze all'olio d'oliva, sul Lago di Garda

Al Lido Palace di Riva del Garda (RN) l'Olio del Garda DOP è protagonista di rigeneranti massaggi corpo antiossidanti. Nella magnifica CXI Centoundici SPA di questa raffinata villa liberty. Immersa in un parco secolare vista lago (80 minuti, 180 euro). Questo olio pregiato è anche al centro dei piatti del ristorante gourmet Re della Busa. Come il Salmerino Alpino in olio cottura con sarde di lago e carciofi. E diventa elisir a colazione, dove un esperto di degustazione propone assaggi guidati. Per approfondire l'esperienza, si può partecipare, inoltre, a tour enogastronomici tra i migliori frantoi e produttori della zona. Prima di andare via, non manca l'omaggio ad hoc, una bottiglia da 0,25 cl di olio 46° parallelo Blend del Frantoio di Riva. Oppure una bottiglietta da 0,10 cl. per gli ospiti del ristorante. Prezzi a novembre a partire da 148 euro a persona a notte. Tel. 0464 021899, www.lido-palace.it

TAGS Olio d'oliva Raccolta olio d'oliva relax luoghi relax vacanze Vacanze all'olio d'oliva viaggi

dall'impianto classico, che trascina lo spettatore in un'impresa da compiere. In questo caso si tratta di addestrare un cavallo difficile, recalcitrante, selvaggio e portarlo a vincere una competizione di cross-country. Gli eroi, assieme al quadrupede, [...]

BOILING POINT – DAL 10 NOVEMBRE AL CINEMA

Arriverà nelle sale italiane, giovedì 10 novembre, Boiling Point distribuito da ARTHOUSE, nuovo progetto editoriale di Wonder Pictures dedicato al cinema d'essai. Quali premi ha vinto "Boiling Point"? L'opera seconda diretta da Philip Barrantini che si è aggiudicata premi e nomination nei festival di tutto il mondo – BAFTA, Taormina Film Fest, British Independent [...]

INCROCI SENTIMENTALI con Juliette Binoche, al cinema dal 17 novembre

Dopo aver entusiasmato pubblico e giuria dell'ultimo Festival di Berlino, dove la regista Claire Denis (Chocolat, L'amore secondo Isabelle, High Life) ha vinto l'Orso d'Argento, arriva nelle sale italiane Incroci Sentimentali. Chi compone il cast di "Incroci Sentimentali"? "Incroci Sentimentali", vede per la prima volta insieme le due star del cinema francese, il Premio Oscar [...]

QUESTA NOTTE PARLAMI DELL'AFRICA dal 27 ottobre al cinema

Uscirà al cinema il 27 ottobre, Questa notte parliamo dell'Africa, opera prima diretta da Carolina Boco (il docu-film Notturmo) e Luca La Vopa (spot Natuzzi, Stosa, Marina Rinaldi, Camomilla) in uscita al cinema il 27 ottobre. In quale location è stata girata "Questa notte parliamo dell'Africa"? La storia, tratta dall'omonimo romanzo di Alessandra Soresina edito da Piemme (che torna oggi in [...])

Ottobre 2022

L	M	M	G	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

« Set

Previous article

Next article

I tuoi soldi sono a rischio? Come proteggerti dalle cyber minacce online quando fai shopping

Nuovo caso contro Navalny: rischia altri 30 anni di carcere

WELTSCHTIROL

von ap 21.10.2022 13:35 Uhr

Weekend prezioso a "Frantoi Aperti" con l'oro verde nel Garda Trentino

Domani e domenica l'appuntamento con l'olio extravergine d'oliva dell'Alto Garda, evento principe della nuova rassegna autunnale dedicata al gusto "Sapore Locale". Sette i frantoi coinvolti con un ricco programma di attività e percorsi sensoriali



Dopo il grande successo dell'edizione d'esordio dello scorso anno, domani sabato 22 e domenica 23 ottobre torna nel Garda Trentino "Frantoi Aperti", la manifestazione organizzata da Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. dedicata alla scoperta dell'olio extravergine di oliva del territorio presso sette frantoi della zona.

Frantoi Aperti è un appuntamento dalla formula fortemente esperienziale, dedicato alla scoperta del processo produttivo e alla degustazione dell'olio che nasce in assoluto più a nord, fino al 46° parallelo, e che dal 1998 è certificato Dop.

Per la seconda edizione, APT Garda Dolomiti ha deciso di prolungare l'evento di un giorno e di ampliare il tour dei frantoi: il risultato è un programma ancora più ricco.

Ad aprire le porte dei loro frantoi saranno: Agraria Riva del Garda, Madonna delle Vittorie, Frantoio Bertamini, Brioleum, Agriturismo Tenuta Maso Bôtes, Domus Olivae Olio Cru e Acetaia del Balsamico Trentino. Tutti i frantoi organizzeranno visite guidate e attività di conoscenza ed approfondimento del tesoro verde del Garda Trentino. In programma anche alcuni bike tour per addentrarsi tra gli ulivi in sella alla due ruote.

Fino a oggi è possibile prenotare le attività – alcune gratuite, altre a pagamento – sul sito



dedicato (clicca qui), mentre domani e domenica si potrà farlo esclusivamente presso il frantoio aderente, in base alla disponibilità.

IL PROGRAMMA DI FRANTOI APERTI:

- **ACETAIA DEL BALSAMICO TRENTINO**
Sabato 22 ottobre e Domenica 23 ottobre
“NON SOLO OLIO” – Un appuntamento con il gusto, quello dell’olio estratto a freddo e del gelato all’olio d’oliva. La visita del frantoio è seguita da una degustazione golosa.
Orari: 11:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00
Durata: 45 minuti. Biglietto: 8 euro, bambini con meno di 5 anni gratis
- **AGRARIA RIVA DEL GARDA**
Sabato 22 ottobre
“PILLOLE DI DEGUSTAZIONE” – Sei momenti didattici sull’olio extra vergine di oliva e sulla sua corretta tecnica di degustazione, accompagnati da esperti del settore, all’interno della “Galleria del Gusto”. Orari:
10:00 | 11:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00
Durata: 45 minuti. Biglietto: 3 euro
Domenica 23 ottobre
“MASTERCLASS ORO VERDE” – Un appuntamento per conoscere a fondo il frantoio di Riva del Garda: con una spiegazione sull’olio extra vergine di oliva, una degustazione di quattro oli extra vergine con un piatto in abbinamento e una visita del frantoio. Orari:
10:00
Durata: 2 ore e mezza. Biglietto: 20 euro / 18 euro per gli iscritti all’Agririva Club
“LEZIONI DI OLIO” – Un tour guidato all’interno del frantoio con spiegazione dettagliata e degustazione di due oli extra vergine di frantoio di Riva del Garda. Orari:
14:30 | 15:30
Durata: 60 minuti. Biglietto: 5 euro / 3 euro per gli iscritti all’Agririva Club
- **AGRITURISMO TENUTA MASO BÔTES**
Domenica 23 ottobre
“TRA OLIVI E ALVEARI” – Un incontro con l’olivicultura tradizionale nell’olivaia storica di Arco e con la storia dell’Olif de Bôtes. La visita al frantoio sarà accompagnata da una degustazione di oli, aceti di miele e terminerà con una passeggiata nell’oliveto con visita all’apiario. Orari: 10:30 | 14:30
Durata: 90 minuti. Biglietto: 5 euro
- **BRIOLEUM**
Sabato 22 ottobre e Domenica 23 ottobre
“BRIOLEUM, L’OLIO DOP DEL MONTE BRIONE” – Un incontro con la terra. Per conoscere meglio una realtà locale che omaggia il sapore autentico e la qualità Garda DOP. La visita al frantoio è accompagnata da una degustazione di olio. Orari:
10:00 | 11:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00
Durata: 50 minuti. Biglietto: 5 euro
- **DOMUS OLIVAE OLIO CRU**

Sabato 22 ottobre “LA PROSSIMA MOLITURA DEL NOVELLO” – Alla scoperta dell’Oleoteca, dove la passione artigianale incontra la competenza professionale. L’osservazione del processo di molitura dagli oblò verso la zona produttiva sarà



accompagnata da una degustazione di olio extravergine di oliva di qualità pregiata con il novello di primissima molitura: un viaggio esperienziale tra i sapori dell'oro verde. Orari: dalle 9:00 alle 18:00

Durata: 30 min. Biglietto: 3 euro a persona

Domenica 23 ottobre

“ALLA SCOPERTA DELL'OLIVAIA DI SAN MARTINO” – Una pedalata nell'anima produttiva dell'olio extravergine di oliva, tra gli uliveti in località San Martino. Partenza alle ore 10:00 per un tour in e-bike che ti accompagnerà a conoscere la lavorazione di questi preziosi frutti. Con il vento che accarezza il viso e i profumi che riempiono il cuore. Segue degustazione della focaccia realizzata con olive powder e assaggio di Birra Impavida. Orari partenza: 10:00 – rientro: 12:00

Durata: 2 ore. Biglietto: 5 euro a persona (ebike/bici esclusa)

“UN'ESPERIENZA MULTISENSORIALE” – Lì dove le olive si trasformano in olio Garda DOP di prima qualità: una visita guidata nel cuore produttivo dell'olio extravergine di oliva che termina con una degustazione in Oleoteca. Per scoprire una realtà giovane, innovativa e sostenibile. Orari: dalle 10:00 alle 17:00

Durata: 30 minuti. Biglietto: 3 euro

“L'OLIO SLOW E L'OLIO DEL SIGNOR CRU” – Slowfood e Garda Trentino. Un binomio di gusto che omaggia le eccellenze dell'Alto Garda. L'approfondimento è a cura di Tommaso Martini di Slowfood. A seguire presentazione de L'Olio del Signor Cru, la nuova referenza creata per le famiglie e per i più piccoli. Orari: 14:00

Durata: 90 minuti. Ingresso gratuito – no prenotazione

- FRANTOIO BERTAMINI

Sabato 22 ottobre

“STORIA, CULTURA E TRADIZIONE” – Un appuntamento con la storia del frantoio e dell'olivocultura dell'Alto Garda: per capire come funziona il frantoio e quali sono le proprietà dell'olio. Seguito da una degustazione di olio sul pane e di dolci fatti in casa
Sabato 22: 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00

Domenica 23: 10:00 | 11:00 | 12:00 | 13:00 | 14:00 | 15:00 | 16:00 | 17:00 | 18:00

Durata: 1 ora. Biglietto: 3 euro.

- MADONNA DELLE VITTORIE

sabato 22 ottobre + domenica 23 ottobre

“OLI E BOLLICINE” – Oli e bollicine, un binomio d'eccellenza che rappresenta al meglio il territorio del Garda Trentino. La visita al frantoio comprende una degustazione di olio denocciolato e DOP accompagnato da un calice di Trentodoc. Orari:

11:00 | 14:30 | 16:00

Biglietto: 10 euro

“VISITA CON PRANZO IN AGRITUR” – Esperienza per scoprire gli oli Denocciolato e Garda DOP, tra racconti inediti e un percorso degustazione che omaggia l'olio d'eccellenza – dall'antipasto accompagnato da un calice di Trentodoc al dessert. Orari:

11:00 | 14:30

Durata: 2 ore e mezza. Biglietto: 50 euro Per maggiori informazioni sul programma di

“Frantoi Aperti” e i prezzi visita il sito: https://www.gardatrentino.it/it/eventi/frantoi-aperti_11319

Jetzt [Teilen](#) , [Twittern](#) oder mit [WhatsApp](#) versenden.



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Venerdì 07 Ottobre 2022 - Aggiornato alle 16:00

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV



ITALIA
EVENTI

HOME > ITALIA

Le "bollicine di montagna" in festa: ecco il "Trentodoc Festival" (7-9 ottobre, Trento)

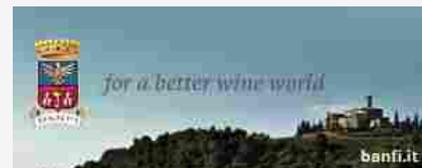
Degustazioni, talk e approfondimenti per celebrare un'eccellenza della spumantistica italiana, con Istituto Trentodoc e "Corriere della Sera"

TRENTO, 07 OTTOBRE 2022, ORE 16:00



Le "bollicine di montagna" in festa: ecco il "Trentodoc Festival" 1/10

Nel calice, è il racconto del grande lavoro dell'uomo nei vigneti di montagna, con Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco e Meunier che si arrampicano fino a 900 metri

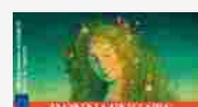


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

sul livello del mare, nella “corona” che circonda Trento, tra Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Trento e Valle dell’Adige, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana. Ma anche di una costante ricerca enologica, nel segno delle qualità e della valorizzazione delle caratteristiche del territorio. Dove convivono, in modo virtuoso, grandi cantine cooperative e piccole e grandi griffe private, e per il quale rappresenta un ambasciatore di primo piano, ed un motore economico che, con 12 milioni di bottiglie, muove un giro d'affari di 150 milioni di euro. Per appassionati e critica, il Trentodoc, la “bollicina di montagna”, è un’eccellenza riconosciuta, sempre più protagonista di aperitivi e abbinamenti gastronomici, a tutto pasto e tutto l’anno, e dei grandi concorsi internazionali, come raccontano i ripetuti trionfi, negli ultimi anni, nella “The Champagne & Sparkling Wine World Championships”, il mondiale degli spumanti metodo classico ideato da Tom Stevenson, con riconoscimenti a pioggia per il territorio, e una cantina leader, che ne ha segnato la storia, come Ferrari, più volte nominata “Produttore dell’Anno”. Dal 1993, anno in cui è arrivato il riconoscimento della Doc (prima in Italia riservata esclusivamente ad un metodo classico), sono diventate 64 le case spumantiere (Abate Nero, Altemasi, Balter Bellaveder Borgo dei Posseri Cantina Aldeno Cantina d’Isere Cantina di Riva Cantina Endrizzi Elio e F.lli Cantina Furletti Gabriele Cantina Michele Sartori Cantina Mori Colli Zugna Cantina Romanese Cantina Rotaliana di Mezzolombardo Cantina Roveré della Luna Aichholz, Cantina Salizzoni, Cantina Sociale di Trento, Cantina Toblino, Cantine Ferrari, Cantine Levii, Cembra cantina di montagna, Cenci Trentino, Cesarini Sforza Spumanti, Conti Bossi Fedrigotti, Corvée, de Tarczal, De Vigili, Dolomis, Endrizzi, Etyssa, Fondazione Edmund Mach, Gaierhof, Letrari, LeVide, Madonna delle Vittorie, Man Spumanti, Marco Tonini, Mas dei Chini, Maso Martis, Maso Nero, Maso Poli, Metius, Mittestainer, Monfort, Moser, Pedrotti Spumanti, Pisoni Fratelli, Pravis, Ress, Revi, Rotari, San Leonardo, San Michael, Seiterre, Simoncelli Armando, Spagnolli Spumanti, Tenuta Maso Corno, Tenute Vidi, Terre del Lagorai, Valentini di Weinfeld, Villa Corniole, Viticoltori in Avio, Wallenburg e Zanotelli Elio & Fratelli) della denominazione, riunite nell’Istituto Trentodoc, guidato da Enrico Zanoni. Che, da oggi al 9 ottobre, in partnership con il “Corriere della Sera”, nei palazzi storici di Trento e dintorni, e ovviamente nelle cantine, tra grandi degustazioni, alta cucina, riflessioni sull’enoturismo, musica d’autore e comicità: mandano in scena il “Trentodoc Festival” n. 1, celebrazione e racconto del metodo classico che nasce “sui monti di Trento”.

Tra degustazioni eccellenti anche di grandi formati, “sparkling stories” raccontate da personaggi come la cantante Malika Ayane o il comico Enrico Bertolino, e “Cooking Tales” con chef, panificatori e sommelier, e cantine aperte per visite e degustazioni, al centro della kermesse ci saranno anche i “Wine Talks”, con produttori ed esperti da tutta Italia, per approfondire diverse tematiche. Dall’enoturismo, oggi venerdì 7 ottobre, con, tra gli altri, Roberta Garibaldi, amministratore delegato Enit - Agenzia


BERTANI


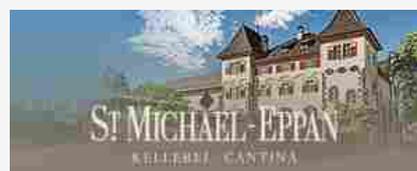
Nazionale del Turismo, Stefano Mosca, direttore generale Ente Fiera Tartufo d'Alba, Guido Folonari, titolare di Donna Olimpia 1898 a Bolgheri, e Stefano Fambri, direttore Nosio - Gruppo Mezzacorona; sempre oggi altro talk su "L'e-commerce, casi eccellenti e prospettive", con Marco Magnocavallo, ceo e co-founder Tannico, Roberta Lunelli, titolare di Abate Nero, e Federico Simoni, contitolare di Monfort e socio di Etyssa; ed ancora focus su "Montagna e bollicine. Un connubio vincente", con le riflessioni di Diego Cusumano, fondatore di Cusumano, tra le cantine di riferimento della Sicilia e dell'Etna, Mario Del Grosso Destrieri, dg Fondazione Edmund Mach, Andrea Buccella, responsabile di produzione Cesarini Sforza Spumanti, e Alvisè Spagnolli (Spagnolli Spumanti). **Domani, sabato 8 ottobre**, invece, focus sullo stato della filiera con, tra gli altri, Maurizio Danese, ad Veronafiere (Vinitaly) ed Enrico Zanoni, presidente Cavit e Istituto Trentodoc, ma si parlerà anche de "Il passaggio generazionale in cantina", con le esperienze di Vittorio Frescobaldi, export manager Cru et Domaines de France, Riccardo Pasqua, ceo Pasqua Vigneti e Cantine, Carlo Moser (Moser) e Daniele Endrici (Endrici). Ma anche di "Come comunicare", con Camilla Lunelli, direttrice della comunicazione e delle relazioni esterne del Gruppo Lunelli, Antonio Capaldo, presidente Feudi San Gregorio, Giacomo Malfer (Revi) e Paolo Dorigati, responsabile produzione e titolare di Metius, senza dimenticare un tema attualissimo come "Vino, sostenibilità e ambiente", con vino, sostenibilità e ambiente con Roberta Giuriali, fondatrice Maso Martis, Giulia Zanotelli, assessore all'agricoltura della Provincia Autonoma di Trento, Federico Lombardo di Monte Iato della cantina siciliana Firriato, e Pietro Patton, presidente Consorzio di tutela dei Vini del Trentino.

"Il Festival Trentodoc - **ha detto il presidente dell'Istituto Trento Doc, Enrico Zanoni** - rappresenta per i produttori una significativa tappa di un percorso iniziato nel 1993, con il riconoscimento della Doc Trento. Tappa che riconosce l'importante lavoro di costante ricerca dell'eccellenza produttiva e suggella la perfetta simbiosi con il territorio che, grazie alle sue peculiari e uniche caratteristiche, è, e ancor più sarà (in uno scenario di cambiamenti climatici), il vero vantaggio competitivo".

Focus - Il ritratto: Trentodoc in numeri

Il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata "Trento" risale al 1993: è la prima in Italia riservata a un metodo classico, fra le prime al mondo. La qualità di Trentodoc è affidata al disciplinare di produzione. La vendemmia di uve esclusivamente trentine è svolta manualmente e il "vino base" è affidato a una lenta maturazione in bottiglia che varia da un minimo di 15 mesi per un brut a 24 mesi per un millesimato e a un minimo di 36 per la riserva, ma può arrivare ad oltre 10 anni di permanenza sui lieviti.

1.154 ettari è la superficie totale di produzione dedicata alla Doc Trento; 4 i vitigni: Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco, Meunier. La zona delimitata per la produzione comprende 74 comuni viticoli della provincia di Trento, ubicati in Valle dell'Adige, in Val di Cembra, in Vallagarina, nella Valle del Sarca, in Valsugana e nelle Valli Giudicarie. Le vendite del 2021 hanno superato i 12 milioni di bottiglie e il fatturato complessivo del settore ha raggiunto i 150 milioni di euro. A trainare il mercato è l'Italia guidata dal Trentino, ma anche nelle regioni meridionali, le bollicine di montagna sono sempre



più diffuse con una crescita sostenuta. L'estero conferma un peso sul fatturato assoluto per il 15%: Europa e Nord America sono le aree internazionali di maggior sviluppo.

Focus - Trentodoc, la storia

Dalle prime testimonianze di "methode champenoise" come si chiamava allora in Trentino, alla nascita della Doc: per la prima volta in Italia la denominazione di origine controllata viene riservata a uno spumante metodo classico. Trentodoc, che oggi riunisce 64 case spumantistiche, è sinonimo di tradizione, innovazione e ricerca. Tutto ha inizio un secolo e mezzo fa; sono due le date emblematiche che segnano la storia della spumantistica trentina: il 1899 e il 1902.

Al centro due lungimiranti e visionari imprenditori trentini: Arminio Valentini di Calliano e Giulio Ferrari di Calceranica. A Valentini si deve la primogenitura del primo spumante methode champenoise trentino. Testimonianze orali tramandate da padre in figlio parlavano già alla fine dell'Ottocento di un vino con le bolle prodotto a Calliano ma il documento che ne certifica la presenza è una manchette pubblicitaria pubblicata nel 1899 dalla "Strenna dell'Alto Adige" con l'etichetta di uno Champagne made in Vallagarina: è lo Champagne Valentini prodotto da un pioniere della tradizione spumantistica trentina.

Classe 1879, Giulio Ferrari è il secondo protagonista di questa storia: sviluppa la passione per la produzione vinicola sin da giovanissimo, frequentando l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, per poi impegnarsi in una serie di viaggi studio a Montpellier, a Geisenheim e nella zona di Epernay, dove si convince sempre più delle affinità che legano la sua terra al territorio di produzione francese. Ciò che impara all'estero, Giulio Ferrari lo porta con sé in Italia: è il 1902 quando, cogliendo la somiglianza tra la propria terra e la Champagne, produce le sue prime 200 bottiglie di metodo classico trentino. Nel 1906, alla prima Esposizione Universale di Milano, una medaglia d'oro conferma la fortuna della sua intuizione. Nel 1952 la produzione arriva a 10.000 bottiglie. Desideroso di poter vedere il progetto crescere e continuare dopo di lui, cede l'attività alla famiglia trentina Lunelli, rimanendo a lavorare in cantina fino alla sua scomparsa.

Molti viticoltori trentini - seguendo Giulio Ferrari - nel Novecento iniziano a produrre con il metodo classico e danno vita a un numero sempre maggiore di case spumantistiche fino all'ottenimento della Doc Trento, nel 1993, prima denominazione di origine controllata in Italia riservata a uno spumante metodo classico e una delle prime al mondo. Nel 2007 per tutelare l'identità e l'unicità di Trento Doc, su iniziativa di istituzioni e produttori, nasce il marchio collettivo Trentodoc, al quale oggi appartiene la quasi totalità delle case spumantistiche trentine.

Copyright © 2000/2022

TAG: **BOLLICINE, FESTIVAL, TRENTO, TRENTODOC, VINO**

