



# RASSEGNA WEB

## FEBBRAIO 2020

**Agraria Riva del Garda s.c.a.**

Località San Nazzaro, 4 · 38066 Riva del Garda (TN)

Tel. +39 0464 552133 · Fax +39 0464 560904

[www.agririva.it](http://www.agririva.it) · [info@agririva.it](mailto:info@agririva.it) · [#agririva](https://www.instagram.com/agririva)

**Orario continuato 8.30-20.00 · Aperti dal lunedì al sabato**



## **Agraria Riva del Garda** Con vino e olio si esalta il territorio - Italia a Tavola

LINK: <https://www.italiaatavola.net/vino/aziende-e-cantine/2020/2/4/agraria-riva-del-garda-con-vino-olio-si-esalta-territorio/65143>



**Agraria Riva del Garda** Con vino e olio si esalta il territorio **Agraria Riva del Garda** Con vino e olio si esalta il territorio Pubblicato il 04 febbraio 2020 | 12:20 È una cooperativa di 300 soci che insieme, tra chi lavora le uve e chi le olive, valorizzano con i loro prodotti il territorio. A Hospitality l'azienda arriva compatta presentando le nuove annate. **Agraria Riva del Garda** ha una mission chiara: passione per la propria terra, per il proprio territorio. Nasce nel 1926 (Associazione **Agraria Riva del Garda**) con il fine di promuovere e sostenere l'agricoltura nell'Alto Garda. La cantina viene fondata nel 1957 mentre il frantoio nel 1965; dal 2000 è società cooperativa, con costante rinnovo e aggiornamento tecnico degli impianti, all'avanguardia nei rispettivi settori. **Massimo Fia** La passione aziendale si vede nell'unicità del prodotto e nella sua qualità, una ricchezza espressa quotidianamente attraverso

il lavoro meticoloso e la passione per il dettaglio in ogni fase della produzione, dal campo al consumatore, privilegiando la filiera corta. Per far conoscere la produzione di vini tretini e olio evo del Garda Trentino la realtà ha realizzato uno store rurale. In tutto si tratta di 300 soci, imprenditori agricoli che hanno messo la propria conoscenza a disposizione degli altri. Il risultato è un sistema economico integrato che partecipa allo sviluppo del territorio del Garda Trentino. foto: Eugenio Luti (**Agraria Riva del Garda** Con vino e olio si esalta il territorio) 1/7 foto: Eugenio Luti (**Agraria Riva del Garda** Con vino e olio si esalta il territorio) 2/7 foto: Eugenio Luti (**Agraria Riva del Garda** Con vino e olio si esalta il territorio) 3/7 foto: Eugenio Luti (**Agraria Riva del Garda** Con vino e olio si esalta il territorio) 4/7 foto: Eugenio Luti (**Agraria Riva del Garda** Con vino e olio si esalta il territorio) 5/7 foto: Eugenio Luti (**Agraria Riva**

**del Garda** Con vino e olio si esalta il territorio) 6/7 foto: Eugenio Luti (**Agraria Riva del Garda** Con vino e olio si esalta il territorio) 7/7 Previous Next La cantina Per quanto riguarda la produzione vitivinicola, grande attenzione è posta ad ognuna delle fasi vegetative, affrontate con i consigli e il supporto di tecnici enologi di **Agraria**, rapportati a tipologia di terreno, esposizione, impianti etc. Sono mediamente 33mila i quintali di uve raccolte, pigiate e vinificate nella cooperativa dai 280 soci viticoltori. La produzione punta alla qualità del prodotto, nel rispetto dei disciplinari Doc, Igt e Biologico. (**Agraria Riva del Garda** Con vino e olio si esalta il territorio) 1/2 (**Agraria Riva del Garda** Con vino e olio si esalta il territorio) 2/2 Previous Next «A Hospitality presentiamo le nostre selezioni. Ne abbiamo tante, ma quelle che oggi spiccano sono ad esempio il Maso Lizzone, un

Cru del 2016 da uve del territorio selezionate. Questo è un esempio di ciò che ci inorgoglisce, perché anche se cantina sociale, facciamo tutta una serie di prodotti molto territoriali. Come il Crea, un Merlot del 2017, i nostri Gewurztraminer e Bianco Bio e per chiudere uno spumante Trentodoc, 36 mesi sui lieviti, molto performante», ha spiegato il direttore di Agririva Massimo Fia. Il Frantoio Il Frantoio di Riva fu il primo in Trentino ad adottare il modello cooperativo. Nel '98 è stato il primo a produrre Olio extravergine di oliva Dop Garda Trentino: il primo passo di un percorso mirato alla valorizzazione del prodotto, che nel 2009 ha ricevuto un'ulteriore spinta con la certificazione per la lavorazione bio delle olive, seguita nel 2017 dallo standard Ifs. All'attività di produzione il Frantoio di Riva affianca quella di ricerca e sviluppo, svolta in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige. (Agraria Riva del Garda Con vino e olio si esalta il territorio) 1/2 (Agraria Riva del Garda Con vino e olio si esalta il territorio) 2/2 Previous Next Sempre attento ad ambiente e sostenibilità, Frantoio di Riva ha fatto del riutilizzo dei residui di

lavorazione delle olive il proprio principio cardine. Niente viene scartato: dall'acqua di vegetazione opportunamente filtrata e impiegata nei lavaggi del reparto produzione alla sansa denocciolata, usata come mangime per bovini, fino al nocciolino, utilizzato come combustibile per il riscaldamento, per chiudere con un concentrato di polifenoli destinato alle più svariate applicazioni. «Quest'annata non è stata delle migliori, ma abbiamo comunque avuto una buona produzione, soprattutto in collina... Abbiamo ottenuto oli di una certa qualità». I soci di Agririva Per informazioni: [www.agririva.it](http://www.agririva.it) © Riproduzione riservata

## A Rigatti e Giugno assegnato il premio "Succo d'oliva"

LINK: <https://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/a-rigatti-e-giugno-assegnato-il-premio-succo-d-oliva-1.2252276>



A Rigatti e Giugno assegnato il premio "Succo d'oliva" Tenno. Sono Dario Giugno e Luca Rigatti i vincitori della dodicesima edizione del "Concorso Succo d'Oлива", organizzato dal Comitato Culturale Cologna-Gavazzo-Foci e dal Consorzio di Tutela Prodotti... 04 febbraio 2020 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail Tenno. Sono Dario Giugno e Luca Rigatti i vincitori della dodicesima edizione del "Concorso Succo d'Oлива", organizzato dal Comitato Culturale Cologna-Gavazzo-Foci e dal Consorzio di Tutela Prodotti Agricoli del T e n n e s e , c o n l a collaborazione del Comune di Tenno, della Comunità Alto Garda e Ledro, dell'**Agraria di Riva** e della Cassa Rurale Alto Garda. Una manifestazione che ha riscosso un grande successo nonostante l'annata difficile per il settore, che ha coinvolto 33 piccoli produttori olivicoli, in rappresentanza di molte zone della Regione dedite alla coltivazione dell'olivo e

alla produzione dell'olio: Tenno, il Basso Sarca, Toblino, Santa Massenza e l'Alto Adige. Il concorso si è concluso con una cerimonia che si è tenuta presso la casa della comunità di Cologna, a cui erano presenti il sindaco del Comune di Tenno Giuliano Marocchi, il vicesindaco Andrea Tarolli e l'assessore Giancarla Tognoni, il direttore dell'**Agraria di Riva del Garda Massimo Fia**, e i componenti la giuria dei "panelisti-assaggiatori" Franco Michelotti, Raffaello Cretti, **Furio Battelini**, Sabine Zanella, Marco Torbol e Marco Meneghelli, coloro che hanno stabilito le qualità organolettiche dei campioni pervenuti e decretato i vincitori. Nella categoria "olio fruttato leggero" assieme a Dario Giugno di Pregasina sono stati premiati Giorgio Cristofolotti di **Riva del Garda**, Fabio Pederzoli di Stravino, Giuliano Odelli di Cavedine e Michele Baroni di Tenno. Quanto alla categoria "olio fruttato intenso", Luca Rigatti di

Nago ha preceduto Andrea Zucchelli di Varone, Giannetto Simonelli di Chiarano, Fabrizio Bressan di Fraveggio e Bruno Cozzini di Fraveggio. Molto partecipati sono stati anche gli appuntamenti abbinati al concorso tra i quali il laboratorio di Erna Santoni dedicato al pane di molche, la conferenza dedicata al recupero dell'equilibrio produttivo degli oliveti dopo due annate dagli opposti eccessi, tenuta da Franco Michelotti, e la lezione di Stella Grando del Centro Agricoltura Alimenti sugli impollinatori nascosti della Casaliva nell'Alto Garda Trentino. S.BASS. 04 febbraio 2020 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

## Best Gourmet, sugli scudi c'è la Vallagarina

LINK: <https://www.giornaletrentino.it/cronaca/rovereto/best-gourmet-sugli-scudi-c-%C3%A0-la-vallagarina-1.2252300>



Best Gourmet, sugli scudi c'è la Vallagarina Isera. Vallagarina sugli scudi, nell'ultima edizione della Guida Best Gourmet dell'Alpe Adria. E proprio perché sono diverse le nuove entrate lagarine nella guida, è stata scelta ieri la Casa del... di MICHELE STINGHEN 04 febbraio 2020 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail Isera. Vallagarina sugli scudi, nell'ultima edizione della Guida Best Gourmet dell'Alpe Adria. E proprio perché sono diverse le nuove entrate lagarine nella guida, è stata scelta ieri la Casa del Vino di Isera per la presentazione trentina del volume. Il bistrot del Mart ora con lo chef Alfio Ghezzi, il ristorante Pini Neri a Trambileno, la stessa Casa del Vino di Isera: tra le dieci "new entry" di quest'anno nella sezione ristoranti, sono ben 3 quelle provenienti da Rovereto e dintorni. «Uno dei motivi principali per il quale i turisti vengono in valle e poi tornano è proprio

l'enogastronomia - ha detto il presidente dell'Apt Giulio Prosser in apertura - e siamo orgogliosi dei nostri ristoranti presenti nella guida». Il volume, edito da Maurizio Potocnik, raccoglie 400 ristoranti, 100 vini e 50 prodotti di altissima qualità compresi nel nord est italiano, in Slovenia, Istria, Istria e Stiria: la cosiddetta "Alpe Adria" a cavallo di quattro Stati. A presentare le "eccellenze trentine" sezionate è stato il giornalista Giuseppe Casagrande. La prima new entry è data da Alfio Ghezzi, ora di casa al Mart: «Anni orsono tutti venivano a Rovereto per il Borgo di Dalsasso, ora spero accadr' lo stesso grazie ad Alfio», ha detto Casagrande. C'è poi la "ambasciata dei vini della Vallagarina", e cioè la Casa del Vino di Isera, gestita ormai da 17 anni da Luca Bindi. A seguire entrano le valli del Leno grazie al ristorante "Bosco dei Pini Neri" di Mauro Nardelli a Pozza di Trambileno, premiato anche per il progetto di ricerca e

valorizzazione delle ricette di un tempo, dal fanzelto all'orzotto, promuovendo prodotti del territorio. Non poteva non entrare il nuovo ristorante gourmet di Peter Brunel appena aperto ad Arco, premiato anche come migliore nuova entrata della guida. E poi ancora il ristorante albergo Maggiorina di Bezzeca, il Don Pedro di Comano Terme, la Stube Hermitage di Madonna di Campiglio, il ristorante Giardino di Cles, il ristorante Ai Vicoli di Trento ed infine Castel Pergine. La guida dà anche dei punteggi: al top resta (con 5 piatti plus) El Molin di Cavalese. Con 5 piatti ci sono Peter Brunel, Gallo Cedrone e stube Hermitage di Campiglio, Malga Panna di Moena, bistrot di Ghezzi al Mart, El Chimpl di Vigo di Fassa, Re della Busa di **Riva**, Locanda Margon, Due Spade di Trento, Osteria Morelli di Pergine. Premiati anche i vini: il teroldego Sanguè di Drago di Marco Donati (miglior rosso in assoluto), gli spumanti Balter Rosè, Perlè Zero

Ferrari, Laste Rosse, Pojer e Sandri, i bianchi Belvedere di de Tarczal e vigna Cantanghel Monfort. Come prodotti, Olio 46° Parallelo dell'**Agraria** di **Riva**, la pasta monograno bio Felicetti, il mais spin della Valsugana, la farina gialla di Storo ed infine la grappa di Nosiola di Francesco Poli. 04 febbraio 2020 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

## Opera Olei, il meglio dell'olio di qualità

LINK: <https://artumagazine.it/2020/02/06/opera-olei-il-meglio-dellolio-di-qualita/>



Opera Olei, il meglio dell'olio di qualità  
Redazione 06/02/2020 0 0  
views Opera Olei, il meglio dell'olio. A Milano una presentazione da Cavoli a Merenda dalla chef Vanessa Viscardi, per tutti coloro che hanno creduto nell'olivicoltura. Investono sviluppando la tecnologia di estrazione delle olive. Sono maestri nell'attività di blend. Se l'obiettivo di un produttore è il raggiungimento di un olio extra vergine di oliva di qualità, il Consorzio Opera Olei è sulla strada della perfezione. Sei aziende agricole, sei produttori che raccontano l'eccellenza della produzione olearia in un ideale 'giro d'Italia' della qualità, hanno raggiunto l'obiettivo di esaltare le virtù organolettiche e salutistiche dei propri oli extra vergine di oliva. Sono i sei "big" della qualità: Olearia San Giorgio (San Giorgio Morgeto, RC), **Agraria Riva del Garda (Riva del Garda, TN)**, Frantoi Cutrera (Monti Iblei, RG), Azienda **Agraria** Viola

(Foligno, PG), Frantoio Franci (Montenero d'Orcia, GR), Mimì (Modugno, BA) sono l'espressione dell'Italia che produce, che progredisce, che crede nel 'buono'. 'Si tratta di produttori che girano il mondo, che si confrontano, che hanno avuto la volontà di aggregarsi e di confrontarsi nel nome del valore e del rispetto della natura', ha dichiarato Riccardo Scarpellini, presidente del Consorzio. 'In un momento in cui il mondo dell'olivicoltura è statico, Opera Olei cresce', ha proseguito il presidente. 'Cresce per volontà di investimento, per impegno, per diffusione della cultura legata all'olio extra vergine d'oliva d'eccellenza. Cresce dando l'esempio ad altri produttori che è la qualità che paga, sempre'. Veri e propri 'Maestri d'olio', gli attori di Opera Olei sono riusciti a creare, ognuno per il proprio territorio, un 'olio evo emozionale', che porta dentro di sé non solo il gusto ma anche la tradizione e il sole che

scalda le loro terre e il loro cuore.

## Presentato oggi Opera Olei, viaggio nell'Italia dell'Olio più' pregiato, evento interattivo con degustazione di olio e il contributo dello chef Matia Barciulli

LINK: <http://www.foodaffairs.it/2020/02/06/presentato-oggi-opera-olei-viaggio-nellitalia-dellolio-piu-pregiato-evento-interattivo-con-degustazione...>



Presentato oggi Opera Olei, viaggio nell'Italia dell'Olio più' pregiato, evento interattivo con degustazione di olio e il contributo dello chef Matia Barciulli Hanno creduto nell'olivicoltura. Investono sviluppando la tecnologia di estrazione delle olive. Sono maestri nell'attività di blend. Se l'obiettivo di un produttore è il raggiungimento di un olio extra vergine di oliva di qualità, il Consorzio Opera Olei è riuscito nell'intento. Sei aziende agricole, sei produttori che raccontano l'eccellenza della produzione olearia in un ideale 'giro d'Italia' della qualità, hanno raggiunto l'obiettivo di esaltare le virtù organolettiche e salutistiche dei propri oli extra vergine di oliva. Il Consorzio Opera Olei ha dato appuntamento a Milano per presentarsi e far capire che la qualità non si raggiunge mai per caso. Olearia San Giorgio (San Giorgio Morgeto, RC), **Agraria Riva del Garda**

(**Riva del Garda**, TN), Frantoi Cutrera (Monti Iblei, RG), Azienda **Agraria** Viola (Foligno, PG), Frantoio Franci (Montenero d'Orcia, GR), Mimì (Modugno, BA) sono l'espressione dell'Italia che produce, che progredisce, che crede nel 'buono'. "Si tratta di produttori che girano il mondo, che si confrontano, che hanno avuto la volontà di aggregarsi e di confrontarsi nel nome del valore e del rispetto della natura", ha dichiarato Riccardo Scarpellini, presidente del Consorzio. "In un momento in cui il mondo dell'olivicoltura è statico, Opera Olei cresce", ha proseguito il presidente. "Cresce per volontà di investimento, per impegno, per diffusione della cultura legata all'olio extra vergine d'oliva d'eccellenza. Cresce dando l'esempio ad altri produttori che è la qualità che paga, sempre". Veri e propri 'Maestri d'olio', gli attori di Opera Olei sono riusciti a creare, ognuno per

il proprio territorio, un 'olio evo emozionale', che porta dentro di sé non solo il gusto ma anche la tradizione e il sole che scalda le loro terre e il loro cuore. Nel corso dell'evento sono stati presentati gli abbinamenti ideali tra cultivar e ricette perché l'olio extra vergine di oliva ha un suo spirito che unito ad altre materie prime ne esalta il gusto. Lo chef **Matia Barciulli**, professionista che nel 2007 ha conquistato la sua prima stella Michelin, ha spiegato durante l'incontro il perché dei sapori e degli accostamenti ideali tra le diverse tipologie di olio extra vergine d'oliva. Gusto, storia e qualità, senza dimenticare l'aspetto nutrizionale e salutistico, perché l'olio extra vergine di oliva, è importante ricordarlo, fa bene alla salute. Tra tutti i grassi alimentari l'olio evo è particolarmente ricco di acidi grassi insaturi, i più attivi per la prevenzione

delle malattie cardiovascolari, e povero invece di grassi saturi, responsabili dell'aumento dei livelli di colesterolo nel sangue. Sopporta bene la cottura, raggiungendo temperature anche elevate (ad esempio il punto di fumo nelle frittture) senza dar luogo alla formazione di radicali liberi. Inoltre, a distinguere gli oli extra vergine di oliva dagli altri grassi sia animali che vegetali è anche il contenuto di polifenoli, antiossidanti naturali che proteggono l'integrità delle nostre membrane cellulari, garantendo una difesa contro lo sviluppo di malattie e contrastando l'alterazione di funzioni cognitive legate all'invecchiamento. Un vero toccasana per la nostra salute e il nostro palato. A patto che si faccia anche cultura dell'olio extra vergine di oliva di qualità attraverso l'impegno e l'amore di produttori che abbiano a cuore la loro terra e l'importanza di una sana alimentazione.

## Agraria Riva del Garda Con vino e olio si esalta il territorio

LINK: <https://www.italiaatavola.net/vino/aziende-e-cantine/2020/2/4/agraria-riva-del-garda-con-vino-olio-si-esalta-territorio/65143/>



Con vino e olio si esalta il territorio **Agraria Riva** del Garda Con vino e olio si esalta il territorio Pubblicato il 04 febbraio 2020 | 12:20 È una cooperativa di 300 soci che insieme, tra chi lavora le uve e chi le olive, valorizzano con i loro prodotti il territorio. A Hospitality l'azienda arriva compatta presentando le nuove annate. **Agraria Riva** del Garda ha una mission chiara: passione per la propria terra, per il proprio territorio. Nasce nel 1926 (Associazione **Agraria Riva** del Garda) con il fine di promuovere e sostenere l'agricoltura nell'Alto Garda. La cantina viene fondata nel 1957 mentre il frantoio nel 1965; dal 2000 è società cooperativa, con costante rinnovo e aggiornamento tecnico degli impianti, all'avanguardia nei rispettivi settori. **Massimo Fia** La passione aziendale si vede nell'unicità del prodotto e nella sua qualità, una ricchezza espressa quotidianamente attraverso il lavoro meticoloso e la

passione per il dettaglio in ogni fase della produzione, dal campo al consumatore, privilegiando la filiera corta. Per far conoscere la produzione di vini trentini e olio evo del Garda Trentino la realtà ha realizzato uno store rurale. In tutto si tratta di 300 soci, imprenditori agricoli che hanno messo la propria conoscenza a disposizione degli altri. Il risultato è un sistema economico integrato che partecipa allo sviluppo del territorio del Garda Trentino. foto: Eugenio Luti (**Agraria Riva** del Garda Con vino e olio si esalta il territorio) 1/7 foto: Eugenio Luti (**Agraria Riva** del Garda Con vino e olio si esalta il territorio) 2/7 foto: Eugenio Luti (**Agraria Riva** del Garda Con vino e olio si esalta il territorio) 3/7 foto: Eugenio Luti (**Agraria Riva** del Garda Con vino e olio si esalta il territorio) 4/7 foto: Eugenio Luti (**Agraria Riva** del Garda Con vino e olio si esalta il territorio) 5/7 foto: Eugenio Luti (**Agraria Riva** del Garda Con vino e olio si

esalta il territorio) 6/7 foto: Eugenio Luti (**Agraria Riva** del Garda Con vino e olio si esalta il territorio) 7/7 Previous Next La cantina Per quanto riguarda la produzione vitivinicola, grande attenzione è posta ad ognuna delle fasi vegetative, affrontate con i consigli e il supporto di tecnici enologi di **Agraria**, rapportati a tipologia di terreno, esposizione, impianti etc. Sono mediamente 33mila i quintali di uve raccolte, pigiate e vinificate nella cooperativa dai 280 soci viticoltori. La produzione punta alla qualità del prodotto, nel rispetto dei disciplinari Doc, Igt e Biologico. (**Agraria Riva** del Garda Con vino e olio si esalta il territorio) 1/2 (**Agraria Riva** del Garda Con vino e olio si esalta il territorio) 2/2 Previous Next «A Hospitality presentiamo le nostre selezioni. Ne abbiamo tante, ma quelle che oggi spiccano sono ad esempio il Maso Lizzone, un Cru del 2016 da uve del

territorio selezionate. Questo è un esempio di ciò che ci inorgoglisce, perché anche se cantina sociale, facciamo tutta una serie di prodotti molto territoriali. Come il Crea, un Merlot del 2017, i nostri Gewurztraminer e Bianco Bio e per chiudere uno spumante Trentodoc, 36 mesi sui lieviti, molto performante», ha spiegato il direttore di **Agririva Massimo Fia**. Il Frantoio Il Frantoio di **Riva** fu il primo in Trentino ad adottare il modello cooperativo. Nel '98 è stato il primo a produrre Olio extravergine di oliva Dop Garda Trentino: il primo passo di un percorso mirato alla valorizzazione del prodotto, che nel 2009 ha ricevuto un'ulteriore spinta con la certificazione per la lavorazione bio delle olive, seguita nel 2017 dallo standard IFS. All'attività di produzione il Frantoio di **Riva** affianca quella di ricerca e sviluppo, svolta in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige. (**Agraria Riva** del Garda Con vino e olio si esalta il territorio) 1/2 (**Agraria Riva** del Garda Con vino e olio si esalta il territorio) 2/2 Previous Next Sempre attento ad ambiente e sostenibilità, Frantoio di **Riva** ha fatto del riutilizzo dei residui di lavorazione delle olive il

proprio principio cardine. Niente viene scartato: dall'acqua di vegetazione opportunamente filtrata e impiegata nei lavaggi del reparto produzione alla sansa denocciolata, usata come mangime per bovini, fino al nocciolino, utilizzato come combustibile per il riscaldamento, per chiudere con un concentrato di polifenoli destinato alle più svariate applicazioni. «Quest'annata non è stata delle migliori, ma abbiamo comunque avuto una buona produzione, soprattutto in collina... Abbiamo ottenuto oli di una certa qualità». I soci di **Agririva** Per informazioni: [www.agririva.it](http://www.agririva.it) © Riproduzione riservata HOME > VINO > AZIENDE e CANTINE > **Agraria Riva** del Garda Con vino e olio si esalta il territorio - Italia a Tavola

## Le aziende di Opera Olei raccontano l'eccellenza dell'olio - Italia a Tavola

LINK: <https://www.italiaatavola.net/olio/olio/2020/2/7/aziende-di-opera-olei-raccontano-eccellenza-dell-olio/65200>



Sei aziende agricole, sei produttori che raccontano l'eccellenza della produzione olearia in un ideale "giro d'Italia" della qualità, e che rappresentano l'espressione dell'Italia che produce, che progredisce, che crede nel "buono", si sono uniti in un Consorzio, Opera Olei, che si è presentato a Milano. «Sono produttori che girano il mondo, che si confrontano, che hanno avuto la volontà di aggregarsi e di confrontarsi nel nome del valore e del rispetto della natura», ha dichiarato Riccardo Scarpellini, presidente del Consorzio. I produttori del Consorzio Opera Olei Si tratta di Olearia San Giorgio (San Giorgio Morgeto, Rc), **Agraria Riva** del Garda (**Riva** del Garda, Tn), Frantoi Cutrera (Monti Iblei, Rg), Azienda **Agraria** Viola (Foligno, Pg), Frantoio Franci (Montenero d'Orcia, Gr), Mimì (Modugno, Ba). «In un momento in cui il mondo dell'olivicoltura è statico, Opera Olei cresce -

ha aggiunto Scarpellini - Cresce per volontà di investimento, per impegno, per diffusione della cultura legata all'olio extra vergine d'oliva d'eccellenza. Cresce dando l'esempio ad altri produttori che è la qualità che paga, sempre». Veri e propri Maestri d'olio, gli attori di Opera Olei sono riusciti a creare, ognuno per il proprio territorio, un "olio evo emozionale", che porta dentro di sé non solo il gusto ma anche la tradizione e il sole che scalda le loro terre e il loro cuore. Nel corso dell'evento sono stati presentati gli abbinamenti ideali tra cultivar e ricette perché l'olio extra vergine di oliva ha un suo spirito che unito ad altre materie prime ne esalta il gusto. Lo chef Matia Barciulli, professionista che nel 2007 ha conquistato la sua prima stella Michelin, ha spiegato durante l'incontro il perché dei sapori e degli accostamenti ideali tra le diverse tipologie di olio extra vergine d'oliva. Per

i n f o r m a z i o n i :  
[www.operaolei.it](http://www.operaolei.it) ©  
Riproduzione riservata

## Consorzio Opera Olei: l'eccellenza dell'olio evo

LINK: <https://corrieredelvino.it/news/consorzio-opera-olei-leccellenza-dellolio-evo/>



Tweet su Twitter Sei aziende agricole, sei produttori che raccontano l'eccellenza della produzione olearia in un ideale 'giro d'Italia' della qualità, hanno raggiunto l'obiettivo di esaltare le virtù organolettiche e salutistiche dei propri oli extra vergine di oliva. Sono i produttori del Consorzio Opera Olei. Hanno creduto nell'olivicoltura. Investono sviluppando la tecnologia di estrazione delle olive. Sono maestri nell'attività di blend. Se l'obiettivo di un produttore è il raggiungimento di un olio extra vergine di oliva di qualità, il Consorzio Opera Olei è riuscito nell'intento. Il Consorzio Opera Olei si è presentato a Milano per far capire che la qualità non si raggiunge mai per caso. Olearia San Giorgio (San Giorgio Morgeto, RC), **Agraria Riva del Garda** (Riva del Garda, TN), Frantoi Cutrera (Monti Iblei, RG), Azienda **Agraria Viola** (Foligno, PG), Frantoio Franci (Montenero d'Orcia, GR), Mimì (Modugno, BA)

sono l'espressione dell'Italia che produce, che progredisce, che crede nel 'buono'. "Si tratta di produttori che girano il mondo, che si confrontano, che hanno avuto la volontà di aggregarsi e di confrontarsi nel nome del valore e del rispetto della natura", ha dichiarato Riccardo Scarpellini, presidente del Consorzio. "In un momento in cui il mondo dell'olivicoltura è statico, Opera Olei cresce", ha proseguito il presidente. "Cresce per volontà di investimento, per impegno, per diffusione della cultura legata all'olio extra vergine d'oliva d'eccellenza. Cresce dando l'esempio ad altri produttori che è la qualità che paga, sempre". Veri e propri 'Maestri d'olio', gli attori di Opera Olei sono riusciti a creare, ognuno per il proprio territorio, un 'olio evo emozionale', che porta dentro di sé non solo il gusto ma anche la tradizione e il sole che scalda le loro terre e il loro cuore. Olio evo e gli abbinamenti ideali Nel corso

dell'evento sono stati presentati gli abbinamenti ideali tra cultivar e ricette perché l'olio extra vergine di oliva ha un suo spirito che unito ad altre materie prime ne esalta il gusto. Lo chef Matia Barciulli, professionista che nel 2007 ha conquistato la sua prima stella Michelin, ha spiegato durante l'incontro il perché dei sapori e degli accostamenti ideali tra le diverse tipologie di olio extra vergine d'oliva. Gusto, storia e qualità, senza dimenticare l'aspetto nutrizionale e salutistico, perché l'olio extra vergine di oliva, è importante ricordarlo, fa bene alla salute. Tra tutti i grassi alimentari l'olio evo è particolarmente ricco di acidi grassi insaturi, i più attivi per la prevenzione delle malattie cardiovascolari, e povero invece di grassi saturi, responsabili dell'aumento dei livelli di colesterolo nel sangue. Sopporta bene la cottura, raggiungendo temperature anche elevate (ad esempio il punto di

fumo nelle frittiture) senza dar luogo alla formazione di radicali liberi. Inoltre, a distinguere gli oli extra vergine di oliva dagli altri grassi sia animali che vegetali è anche il contenuto di polifenoli, antiossidanti naturali che proteggono l'integrità delle nostre membrane cellulari, garantendo una difesa contro lo sviluppo di malattie e contrastando l'alterazione di funzioni cognitive legate all'invecchiamento. Un vero toccasana per la nostra salute e il nostro palato. A patto che si faccia anche cultura dell'olio extra vergine di oliva di qualità attraverso l'impegno e l'amore di produttori che abbiano a cuore la loro terra e l'importanza di una sana alimentazione. A cura dell'Ufficio Stampa  
Ne.ww.s TAGS

## Spaghetti aglio, olio di Chiaramonte e peperoncino

LINK: <https://www.ragusaneews.com/2020/02/12/attualita/spaghetti-aglio-olio-di-chiaramonte-e-peperoncino/105824>



Spaghetti aglio, olio di Chiaramonte e peperoncino Tra Tonda, Branzino e Avocado Chiaramonte Gulfi - Hanno creduto nell'olivicoltura. Investono sviluppando la tecnologia di estrazione delle olive. Sono maestri nell'attività di blend. Se l'obiettivo di un produttore è il raggiungimento di un olio extra vergine di oliva di qualità, il Consorzio Opera Olei è riuscito nell'intento. Sei aziende agricole, sei produttori che raccontano l'eccellenza della produzione olearia in un ideale 'giro d'Italia' della qualità, hanno raggiunto l'obiettivo di esaltare le virtù organolettiche e salutistiche dei propri oli extra vergine di oliva. Il Consorzio Opera Olei ha dato appuntamento giovedì 6 febbraio a Milano per presentarsi e far capire che la qualità non si raggiunge mai per caso. Olearia San Giorgio (San Giorgio Morgeto, RC), **Agraria Riva del Garda** (Riva del Garda, TN), Frantoi Cutrera (Monti Iblei, RG), Azienda **Agraria**

Viola (Foligno, PG), Frantoio Franci (Montenero d'Orcia, GR), Mimì (Modugno, BA) sono l'espressione dell'Italia che produce, che progredisce, che crede nel 'buono'. "Si tratta di produttori che girano il mondo, che si confrontano, che hanno avuto la volontà di aggregarsi e di confrontarsi nel nome del valore e del rispetto della natura", ha dichiarato Riccardo Scarpellini, presidente del Consorzio. "In un momento in cui il mondo dell'olivicoltura è statico, Opera Olei cresce", ha proseguito il presidente. "Cresce per volontà di investimento, per impegno, per diffusione della cultura legata all'olio extra vergine d'oliva d'eccellenza. Cresce dando l'esempio ad altri produttori che è la qualità che paga, sempre". Veri e propri 'Maestri d'olio', gli attori di Opera Olei sono riusciti a creare, ognuno per il proprio territorio, un 'olio evo emozionale', che porta dentro di sé non solo il gusto ma anche la tradizione e il sole che

scalda le loro terre e il loro cuore. Nel corso dell'evento sono stati presentati gli abbinamenti ideali tra cultivar e ricette perché l'olio extra vergine di oliva ha un suo spirito che unito ad altre materie prime ne esalta il gusto. Lo chef **Matia Barciulli**, professionista che nel 2007 ha conquistato la sua prima stella Michelin, ha spiegato durante l'incontro il perché dei sapori e degli accostamenti ideali tra le diverse tipologie di olio extra vergine d'oliva. Gusto, storia e qualità, senza dimenticare l'aspetto nutrizionale e salutistico, perché l'olio extra vergine di oliva, è importante ricordarlo, fa bene alla salute. Tra tutti i grassi alimentari l'olio evo è particolarmente ricco di acidi grassi insaturi, i più attivi per la prevenzione delle malattie cardiovascolari, e povero invece di grassi saturi, responsabili dell'aumento dei livelli di colesterolo nel sangue. Sopporta bene la cottura, raggiungendo

temperature anche elevate (ad esempio il punto di fumo nelle frittture) senza dar luogo alla formazione di radicali liberi. Inoltre, a distinguere gli oli extra vergine di oliva dagli altri grassi sia animali che vegetali è anche il contenuto di polifenoli, antiossidanti naturali che proteggono l'integrità delle nostre membrane cellulari, garantendo una difesa contro lo sviluppo di malattie e contrastando l'alterazione di funzioni cognitive legate all'invecchiamento. Un vero toccasana per la nostra salute e il nostro palato. A patto che si faccia anche cultura dell'olio extra vergine di oliva di qualità attraverso l'impegno e l'amore di produttori che abbiano a cuore la loro terra e l'importanza di una sana alimentazione.

## Frantoi Cutrera debutta a Milano per Opera Olei, il Consorzio che riunisce 6 fra i migliori produttori di olio extra vergine italiani

LINK: <https://www.ragusaoggi.it/frantoi-cutrera-debutta-a-milano-per-opera-olei-il-consorzio-che-riunisce-6-fra-i-migliori-produttori-di-olio-extr...>



Sanità Home » Frantoi Cutrera debutta a Milano per Opera Olei, il Consorzio che riunisce 6 fra i migliori produttori di olio extra vergine italiani Frantoi Cutrera debutta a Milano per Opera Olei, il Consorzio che riunisce 6 fra i migliori produttori di olio extra vergine italiani Condividi su: Food 12 febbraio 2020 12:02 Hanno creduto nell'olivicoltura. Investono sviluppando la tecnologia di estrazione delle olive. Sono maestri nell'attività di blend. Se l'obiettivo di un produttore è il raggiungimento di un olio extra vergine di oliva di qualità, il Consorzio Opera Olei è riuscito nell'intento. Sei aziende agricole, sei produttori che raccontano l'eccellenza della produzione olearia in un ideale 'giro d'Italia' della qualità, hanno raggiunto l'obiettivo di esaltare le virtù organolettiche e salutistiche dei propri oli extra vergine di oliva. Il Consorzio Opera Olei ha

dato appuntamento giovedì 6 febbraio a Milano per presentarsi e far capire che la qualità non si raggiunge mai per caso. Olearia San Giorgio (San Giorgio Morgeto, RC), Agraria Riva del Garda (Riva del Garda, TN), Frantoi Cutrera (Monti Iblei, RG), Azienda Agraria Viola (Foligno, PG), Frantoio Franci (Montenero d'Orcia, GR), Mimì (Modugno, BA) sono l'espressione dell'Italia che produce, che progredisce, che crede nel 'buono'. "Si tratta di produttori che girano il mondo, che si confrontano, che hanno avuto la volontà di aggregarsi e di confrontarsi nel nome del valore e del rispetto della natura", ha dichiarato Riccardo Scarpellini, presidente del Consorzio. "In un momento in cui il mondo dell'olivicoltura è statico, Opera Olei cresce", ha proseguito il presidente. "Cresce per volontà di investimento, per impegno, per diffusione della cultura legata all'olio extra vergine

d'oliva d'eccellenza. Cresce dando l'esempio ad altri produttori che è la qualità che paga, sempre". Veri e propri 'Maestri d'olio', gli attori di Opera Olei sono riusciti a creare, ognuno per il proprio territorio, un 'olio evo emozionale', che porta dentro di sé non solo il gusto ma anche la tradizione e il sole che scalda le loro terre e il loro cuore. Nel corso dell'evento sono stati presentati gli abbinamenti ideali tra cultivar e ricette perché l'olio extra vergine di oliva ha un suo spirito che unito ad altre materie prime ne esalta il gusto. Lo chef Matia Barciulli, professionista che nel 2007 ha conquistato la sua prima stella Michelin, ha spiegato durante l'incontro il perché dei sapori e degli accostamenti ideali tra le diverse tipologie di olio extra vergine d'oliva. Gusto, storia e qualità, senza dimenticare l'aspetto nutrizionale e salutistico, perché l'olio extra vergine

di oliva, è importante ricordarlo, fa bene alla salute. Tra tutti i grassi alimentari l'olio evo è particolarmente ricco di acidi grassi insaturi, i più attivi per la prevenzione delle malattie cardiovascolari, e povero invece di grassi saturi, responsabili dell'aumento dei livelli di colesterolo nel sangue. Sopporta bene la cottura, raggiungendo temperature anche elevate (ad esempio il punto di fumo nelle frittiture) senza dar luogo alla formazione di radicali liberi. Inoltre, a distinguere gli oli extra vergine di oliva dagli altri grassi sia animali che vegetali è anche il contenuto di polifenoli, antiossidanti naturali che proteggono l'integrità delle nostre membrane cellulari, garantendo una difesa contro lo sviluppo di malattie e contrastando l'alterazione di funzioni cognitive legate all'invecchiamento. Un vero toccasana per la nostra salute e il nostro palato. A patto che si faccia anche cultura dell'olio extra vergine di oliva di qualità attraverso l'impegno e l'amore di produttori che abbiano a cuore la loro terra e l'importanza di una sana alimentazione. Condividi su:

## Opera Olei, il meglio dell'olio di qualità

LINK: <http://convivium2000.blogspot.com/2020/02/opera-olei-il-meglio-dellolio-di-qualita.html>



Cliccate sul titolo e avrete la visione completa dell'articolo e delle foto sabato 15 febbraio 2020 Opera Olei, il meglio dell'olio di qualità Opera Olei, dell'olio di qualità Opera Olei, il meglio dell'olio. A Milano una presentazione da Cavoli a Merenda dalla olivicoltura. Investono sviluppando la tecnologia di estrazione delle olive. Sono maestri nell'attività di blend. Se l'obiettivo di un produttore è il raggiungimento di un olio extra vergine di oliva di qualità, il Consorzio Opera Olei è sulla strada della perfezione. chef Vanessa Viscardi, per tutti coloro che hanno creduto nell' Sei aziende agricole, sei produttori che raccontano l'eccellenza della produzione olearia in un ideale 'giro d'Italia' della qualità, hanno raggiunto l'obiettivo di esaltare le virtù organolettiche e salutistiche dei propri oli extra vergine di oliva. Sono i sei "big" della qualità: Olearia San Giorgio (San Giorgio

Morgeto, RC), Agraria Riva del Garda (Riva del Garda, TN), Frantoi Cutrera (Monti Iblei, RG), Azienda Agraria Viola (Foligno, PG), Frantoio Franci (Montenero d'Orcia, GR), Mimì (Modugno, BA) sono l'espressione dell'Italia che produce, che progredisce, che crede nel 'buono'. "Si tratta di produttori che girano il mondo, che si confrontano, che hanno avuto la volontà di aggregarsi e di confrontarsi nel nome del valore e del rispetto della natura", ha dichiarato Riccardo Scarpellini, presidente del Consorzio. "In un momento in cui il mondo dell'olivicoltura è statico, Opera Olei cresce", ha proseguito il presidente. "Cresce per volontà di investimento, per impegno, per diffusione della cultura legata all'olio extra vergine d'oliva d'eccellenza. Cresce dando l'esempio ad altri produttori che è la qualità che paga, sempre". Veri e propri 'Maestri d'olio', gli attori di Opera Olei sono riusciti a creare, ognuno per

il proprio territorio, un 'olio evo emozionale', che porta dentro di sé non solo il gusto ma anche la tradizione e il sole che scalda le loro terre e il loro cuore. Pubblicato da



## Opera olei: eccellenze unite per raccontare la diversità del prezioso oro verde

LINK: <http://www.perrisbite.it/opera-olei-eccellenze-unite-per-raccontare-la-diversita-del-prezioso-oro-verde/>



Non neghiamoci nulla Published on febbraio 26th, 2020 | by Perri 0 Opera olei: eccellenze unite per raccontare la diversità del prezioso oro verde L'olio è come il vino, invece ancora si pensa che un olio vada bene con tutto. Non può essere, se riflettiamo sul fatto che in Italia ci sono oltre 500 cultivar da cui si producono extravergine differenti per intensità, gusto, profumo, carattere e storia. Per far conoscere la diversità nell'eccellenza si sono uniti in consorzio 6 produttori di olio extra vergine di oliva, con l'obiettivo di promuovere la cultura dell'olio evo (abbrevio con un senso di disagio per l'espressione) di qualità. Così è nata Opera Olei: ne fanno parte Olearia San Giorgio (San Giorgio Morgeto, Rc), **Agraria Riva del Garda** (Riva del Garda, Tn), Frantoio Cutrera (Monti Iblei, Rg), Azienda **Agraria Viola** (Foligno, Pg), Frantoio Franci (Montenero d'Orcia, Gr), Mimì (Modugno, Ba). Si

parla di olio "emozionale" cioè "che porta dentro di sé non solo il gusto ma anche la tradizione e il sole che scalda le loro terre e il loro cuore" ha detto il presidente Riccardo Scarpellini durante l'evento milanese ospitato da Cavoli a merenda, dove il cuoco Matia Barciulli ha preparato alcuni piatti in abbinamento con questi oli di alta qualità, perché "la qualità che paga, sempre". Concorde. Anche sull'impegno di questi produttori che girano il mondo, si confrontano e cercano una crescita costante promuovendo il loro prodotto e il territorio da cui proviene. I produttori di Opera Olei curano i loro ulivi 365 giorni l'anno, con una pulizia assoluta del frantoio e una tecnica di frangitura moderna che valorizza le particolarità delle diverse cultivar. Da questo punto di vista, l'olio è anche più ricettivo dei luoghi e dei profumi rispetto al vino. Effettivamente ho sentito il pomodoro dalle olive Tonda

Iblea, il carciofo dalle olive Frantoio, il cardo dal Moraiolo, menta e rosmarino dalla Coratina, mandorla verde dalla Casaliva, banana e la mela bianca dalla Ottobratica'. Seguendo questa strada, Matia Barciulli ha preparato alcuni piatti utilizzando le 6 monocultivar delle aziende Opera Olei. Da provare, sia il menu, sia i sei oli del Consorzio.