



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 30 settembre 2016

Rovereto 30 settembre 2016



# Appello cooperativo a Castaldo «In assemblea dimissioni del cda»

Fra i firmatari Handicrea, Agri Novanta e Agraria. «La parola alla base»

VIA SEGANTINI LETTERA APPELLO

## «Cooperazione, azzeriamo tutto Parola alla base»

Alcune cooperative, fra cui Handicrea, Agri Novanta e Agraria Riva, fanno un appello a Marina Castaldo. In assemblea il 14 ottobre non ci sia solo un nuovo presidente, ma il cda si presenti dimissionario. Occorre azzerare tutto, non affidarsi solo al negoziato fra «i vincitori e i vinti». Il senso: la parola torni alla base.

a pagina 11 Orfano

**TRENTO** Faticosamente il cda di Federcoop e i «volontari» stanno cercando l'intesa sul programma e sul nome condiviso per il prossimo presidente della Federazione. Ma un gruppo di una decina di cooperative lancia un appello opposto: le dimissioni di Giorgio Fracalossi hanno generato un trauma nel movimento, per cui non è giusto affrontare la situazione semplicemente nominando un nuovo presidente. «L'intero cda si presenti dimissionario» scrivono in una lettera spedita ieri alla vicepre-

dicap ricerche e attività scs), Vigilio Giovanelli (presidente di Agri Novanta), Roberto Raffaelli (presidente di Nircoop), Giorgio Planchenstainer (presidente di Agraria di Riva del Garda) e Carlo Modena (presidente di Gardascuola scs).

«Rappresentiamo le cooperative dei diversi comparti — affermano nella lettera —: ci facciamo portatori di una richiesta precisa, in questa fase peculiare della vita della nostra Federazione». «Le dimissioni del presidente del consiglio di amministrazione rap-

nua la lettera indirizzata a Castaldo — riteniamo che il prossimo appuntamento assembleare non possa ridursi

alla presa d'atto di un qualsivoglia accordo negoziato fra i vincitori e vinti della scorsa tornata elettiva, ma debba coinvolgere tutte le cooperative del Trentino, che sono il fondamento e la giustificazione della Federazione». «Per questo motivo appare coerente chiedere che l'intero consiglio di amministrazione della Federazione si presenti dimissionario, seguendo — come logica del resto vorrebbe — la scelta del presidente Fracalossi. Siamo sicuri che lei e tutte le componenti e i componenti del consiglio compirete una valutazione responsabile in tal senso».

La richiesta di azzeramento del cda — che invece è destinato a rimanere in carica fino alla fine del triennio lasciato incompiuto da Fracalossi — era stata avanzata, in occasione

dell'assemblea del 10 giugno, anche dal presidente degli Allevatori, Mauro Fezzi e prima di lui pure da Sandro Pancher, che dei «giossiani». Fezzi in particolare motivava la richie-



## ASSEMBLEA-DIMISSIONI-DEL-CDA

sidente vicaria Marina Castaldo e rivolta a tutto il board. «La parola deve tornare alle coop».

Fra i firmatari del documento figurano Graziella Anesi (presidente di Handicrea han-

presentano sicuramente un evento traumatico e richiamano la necessità di una riflessione approfondita sui percorsi prossimi della Cooperazione trentina. Per questo — conti-

sta con la necessità di coinvolgere anche chi un anno fa ha ottenuto il 40% dei voti. In realtà ciò è avvenuto, in modo del tutto inedito per la cooperazione trentina, ma adesso si tratta

del 02 Settembre 2016

### CORRIERE DEL TRENTINO

estratto da pag. 1, 11

di individuare un presidente di garanzia, che traghetti la struttura a fine triennio e nel giro di qualche mese convochi un'assemblea straordinaria per modificare lo statuto. Oggi le due commissioni di vedono, per parlare del documento redatto dai giossiani. La presentazione di un candidato da parte della delegazione guidata da Cesare Cattani è rinviata, però, alla prossima settimana, ma qualcuno si chiede se questo tergiversare non sia segnale di effettiva difficoltà. D'altronde la via unitaria sembra a questo punto obbligata: né i giossiani né il cda sembrano oggi avere energie fresche per iniziare

una vera campagna elettorale con traguardo il 14 ottobre.

Da vedere quali saranno le reazioni alla lettera che chiede l'azzeramento del consiglio. Intanto a Riva del Garda Roberto Pellegrini — che in realtà non sta lavorando in tandem con Claudio Molinari — sta organizzando un gruppo di docenti e operatori per scrivere un documento di scenario che, se le elezioni saranno sufficientemente aperte anche a proposte diverse, potrebbe costituire l'ossatura di una sua discesa in campo.

**Enrico Orfano**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

#### Fermento

● Cda di Federcoop e «giossiani» stanno raggiungendo un'intesa, il nome del candidato presidente però fatica ad uscire

<http://www.oliofficina.it/societa/italia/i-migliori-oli-del-garda-2016.htm>

## I migliori oli del Garda 2016

Sono stati premiati sabato 3 settembre, in occasione di **WardaGarda**, gli extra vergini che si sono imposti all'edizione 2016 del concorso "**L'Oro del Garda**". Nello stesso contesto sono stati premiati anche i vincitori del campionato di potatura dedicato alla memoria del professor Giorgio Bargioni



Sono l'azienda agricola **Paolo Vezzola** di San Felice del Benaco (Bs), per la categoria fruttato leggero, e l'azienda **Madonna delle Vittorie** di Arco (Tn), per la categoria fruttato medio, i migliori Olio Garda Dop dell'ultima campagna olivicola. È questo il risultato della quarta edizione de **L'Oro del Garda**, il concorso unico organizzato dal **Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop**.

La premiazione si è tenuta sabato a Cavaion Veronese in occasione della prima edizione di **WardaGarda – Il Festival dell'olio Garda Dop nel suo entroterra**, evento che ha ospitato anche la consegna dei premi del **Campionato di potatura Giorgio Bargioni**, alla sua prima edizione, promosso sempre dal Consorzio in collaborazione con Aipol Soc. Coop. Agricola.

<http://www.oliofficina.it/societa/italia/i-migliori-oli-del-garda-2016.htm>

Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2015 sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti.

**Nella categoria fruttato leggero** primo classificato l'Olio Garda Bresciano Dop dell'Azienda Agricola **Paolo Vezzola** di San Felice del Benaco (Bs). Secondo l'olio Garda Bresciano Dop della **Cooperativa Agricola San Felice del Benaco** di San Felice del Benaco (Bs) e terzo l'olio Garda Orientale Dop dell'Azienda **Franzini Sas** di Cavaion Veronese. A seguire quarto posto per la Società Agricola **Il Cavaliere** con l'Olio Garda Dop Bresciano e quinto posto per l'Azienda Agricola **Costadoro** di Lonardi Valentino di Bardolino (Vr) con l'Olio Garda Dop Orientale.

**Nella categoria fruttato medio** prima classificata l'Azienda Madonna delle Vittorie di Arco (Tn) con l'Olio Garda Dop Trentino e seconda **l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda** (Tn) sempre con l'Olio Garda Dop Trentino.

Warda Garda, le bottiglie d'olio e i premiati



“L'Oro del Garda – spiega **Andrea Bertazzi**, presidente del Consorzio – quest'anno è stato affiancato dalla prima edizione del Concorso Giorgio Bargioni. Un concorso che mette al centro l'olivicoltura e l'importante lavoro che soci e produttori fanno in oliveto. Bargioni è stato un agronomo a cui l'olivicoltura gardesana è profondamente riconoscente per avere seguito i produttori in un periodo in cui ancora in pochi conoscevano quale sarebbe stato il futuro dell'olio gardesano. Possiamo dire che se esiste la Dop Garda è anche merito suo”.

**Il campionato di potatura Giorgio Bargioni** ha premiato **Luigi Ghitti**, di Sale Marasino (BS). Il secondo posto è andato a **Domenico Fenaroli** (Cortefranca, BS), mentre sul terzo gradino del podio sono saliti ex aequo **Pietro Paggi** (Scanzorosciate, BG) e **Luca Rossato** (Soiano del Lago, BS). Ai vincitori sono stati consegnati attrezzi e manuali per la potatura da terra.

Si ringraziano, per la notizia e il corredo fotografico, Michele Bertuzzo e Claudia Zigliotto



# Metodo Classico

Bollicine di piacere

05 settembre 2016

<http://www.metodo-classico.it/spumante/valentini-vivallis/>



## Valentini Vivallis

Lo spumante Valentini della Cantina Vivallis è ottenuto con sole uve Chardonnay raccolte nelle colline della Vallagarina. Dopo un'attenta vinificazione in bianco a temperatura controllata il vino base viene aggiunto di lieviti e posto a rifermentare in bottiglia, secondo i canoni più stretti del metodo classico. Dopo oltre 30 mesi di lenta fermentazione e di permanenza sui lieviti e si procede alla sboccatura. Il colore è giallo paglierino, con tenui riflessi dorati. Il perlage è fine e continuo. Il bouquet è persistente e regala note fruttate, rese più complesse da sentori di lievito e crosta di pane. Al gusto è fresco e pieno, armonico, sapido, lungo ed elegante.

**Vitigno:** 100% Chardonnay

**Aspetto:** giallo, con riflessi dorati, esaltati dal brio del perlage

**Profumo:** sensazioni olfattive, che richiamano fragranze fruttate e Floreali, insieme ad un delicato sentore di lieviti

**Sapore:** vivace ed armonico, secco, fresco, pieno e rotondo nella sua struttura, giocata sull'equilibrio tra morbidezza e misurata acidità

**Gradazione alcolica:** 12,5%

**Temperature di servizio:** 6-8°C

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo aperitivo, si abbina a tutto pasto

Categorie: [Brut](#), [Spumante](#), [Trentino](#), [Trento DOC](#), [Vivallis](#) Tag: [tut](#), [Tutto pasto](#)

Descrizione Discussion (0)

## Descrizione prodotto

Lo spumante **Valentini** della **Cantina Vivallis** è ottenuto con sole uve Chardonnay raccolte nelle colline della Vallagarina. Dopo un'attenta vinificazione in bianco a temperatura controllata il vino base viene aggiunto di lieviti e posto a rifermentare in bottiglia, secondo i canoni più stretti del metodo classico. Dopo oltre 30 mesi di lenta fermentazione e di permanenza sui lieviti e si procede alla sboccatura. Il colore è giallo paglierino, con tenui riflessi dorati. Il perlage è fine e continuo. Il bouquet è persistente e regala note fruttate, rese più complesse da sentori di lievito e crosta di pane. Al gusto è fresco e pieno, armonico, sapido, lungo ed elegante.

**Vitigno:** 100% Chardonnay

**Aspetto:** giallo, con riflessi dorati, esaltati dal brio del perlage

**Profumo:** sensazioni olfattive, che richiamano fragranze fruttate e Floreali, insieme ad un delicato sentore di lieviti

**Sapore:** vivace ed armonico, secco, fresco, pieno e rotondo nella sua struttura, giocata sull'equilibrio tra morbidezza e misurata acidità

**Gradazione alcolica:** 12,5%

**Temperature di servizio:** 6-8°C

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo aperitivo, si abbina a tutto pasto



# Metodo Classico

Bollicine di piacere

05 settembre 2016

<http://www.metodo-classico.it/spumante/valentini-vivallis/>

## Prodotti correlati



ALTEMASI PAS DOSÉ

PER SAPERNE DI PIÙ



BREZZA RIVA BRUT -  
AGRARIA RIVA DEL  
GARDA



PER SAPERNE DI PIÙ



ALTEMASI RISERVA  
GRAAL

PER SAPERNE DI PIÙ



ALTEMASI BRUT  
MILLESIMATO

PER SAPERNE DI PIÙ

<http://www.saporinews.com/2016/09/del-garda-2016-premio-ai-migliori-oli-del-garda/>

# L'Oro del Garda 2016: il Premio ai migliori oli del Garda



**Sono stati premiati sabato 3 settembre in occasione di WardaGarda. Lo stesso giorno premiati anche i vincitori del campionato di potatura *Giorgio Bargioni***

Sono l'**Azienda Agricola Paolo Vezzola** di San Felice del Benaco (Bs), per la categoria fruttato leggero, e l'**Azienda Madonna delle Vittorie** di Arco (Tn), per la categoria fruttato medio, i migliori Olio Garda DOP dell'ultima campagna olivicola. È questo il risultato della quarta edizione de *L'Oro del Garda*, il concorso unico organizzato dal **Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop**. La premiazione si è tenuta sabato a Cavaion Veronese in occasione della prima edizione di **WardaGarda – Il Festival dell'Olio Garda DOP nel suo Entroterra**. Evento che ha ospitato anche la consegna dei premi del campionato di potatura **Giorgio Bargioni**, alla sua prima edizione, promosso sempre dal Consorzio in collaborazione con AIPOL Soc. Coop. Agricola.



<http://www.saporinews.com/2016/09/del-garda-2016-premio-ai-migliori-oli-del-garda/>

Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2015 sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti. Nella categoria fruttato leggero primo classificato l'Olio Garda Bresciano DOP dell'**Azienda Agricola Paolo Vezzola** di San Felice del Benaco (Bs). Secondo l'olio Garda Bresciano DOP della **Cooperativa Agricola San Felice del Benaco** di San Felice del Benaco (Bs) e terzo l'olio Garda Orientale DOP dell'Azienda **Franzini Sas** di Cavaion Veronese. A seguire quarto posto per la **Società Agricola Il Cavaliere** con l'Olio Garda DOP Bresciano e quinto posto per l'**Azienda Agricola Costadoro di Lonardi Valentino** di Bardolino (Vr) con l'Olio Garda DOP Orientale. Nella categoria fruttato medio prima classificata l'**Azienda Madonna delle Vittorie** di Arco (Tn) con l'Olio Garda DOP Trentino e seconda **l'Agraria Riva del Garda** di Riva del Garda (Tn) sempre con l'Olio Garda DOP Trentino.

"L'Oro del Garda – spiega **Andrea Bertazzi**, Presidente del Consorzio – quest'anno è stato affiancato dalla prima edizione del *Concorso Giorgio Bargioni*. Un concorso che mette al centro l'olivicoltura e l'importante lavoro che soci e produttori fanno in oliveto. Bargioni è stato un agronomo a cui l'olivicoltura gardesana è profondamente riconoscente per avere seguito i produttori in un periodo in cui ancora in pochi conoscevano quale sarebbe stato il futuro dell'olio gardesano. Possiamo dire che se esiste la DOP Garda è anche merito suo".

Il campionato di potatura *Giorgio Bargioni* ha premiato **Luigi Ghitti**, di Sale Marasino (BS). Il secondo posto è andato a **Domenico Fenaroli** (Cortefranca, BS), mentre sul terzo gradino del podio sono saliti ex aequo **Pietro Paggi** (Scanzorosciate, BG) e **Luca Rossato** (Soiano del Lago, BS).

<http://www.viacialdini.it/agriterra/oro-del-garda-olio-del-garda-dop-2016>

## Oro del Garda, Olio del Garda DOP 2016

Vota questo articolo ★★★★★ 3 votes



**WardaGarda, l'Oro del Garda, il "Festival dell'Olio Garda DOP, i vincitori Azienda Agricola Paolo Vezzola di San Felice del Benaco; Azienda Madonna delle Vittorie di Arco. Premio di potatura Giorgio Bargioni a Luigi Ghitti, di Sale Marasino (BS).**

*di Michele Luongo*



Nella magnifica Corte Torcolo a Cavion Veronese, sapientemente restaurata e resa fruibile al pubblico con innumerevoli iniziative culturali nonché sede della Biblioteca comunale, della Pro Loco e del Consorzio di Tutela dell'Olio DOP del Garda, sabato 3 e domenica 4 settembre è in scena WardaGarda, il primo "Festival dell'Olio Garda DOP nel suo entroterra".

Il Lago di Garda ha un clima tipicamente mediterraneo- mitigato, qui l'olivo ha trovato un habitat ideale. La sua presenza trova una testimonianza storica in un editto del 643 che applicava sanzioni pecuniarie a coloro che venivano sorpresi a danneggiare le piante di

olivo nei villaggi attorno al Garda. Quindi si parla di tutta l'area circostante al Lago di Garda, non a caso i produttori dell'oro del Garda, sono suddivisi in sessantasette comuni e interessano tre province: Verona, Brescia e Trento, per circa ottanta etichette; le cultivar più diffuse sono Casalina, Frantoio e Leccino. Grazie al fattore climatico, alla particolarità del territorio, e alla laboriosità dei produttori l'Olio Extravergine del Garda DOP per le sua qualità nutrizionali, sensoriali e gustative lo pone tra l'eccellenze italiane.

Nel 1997, l'olio extra vergine di oliva Garda ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta, oggi difesa e valorizzata dal Consorzio di Tutela che riunisce ben 468 soci di olivicoltori, molitori e i confezionatori che operano all'interno della zona di produzione Garda D.O.P. e li sopporta nella loro attività dal punto di vista tecnico e promozionale.

Nella mattinata di Sabato 3 settembre, un'interessante tavola rotonda dal tema "Olioturismo, forme e percorsi dei nuovi turisti", con la partecipazione di Andrea Bertazzi, Presidente Consorzio Olio Garda DOP; Verona Garda Bike, Ente per la promozione del cicloturismo con Raffaele Boscaini, la scrittrice Elena Pigozzi, e Luigi Caricato di Olioofficina, come moderatore.

Il Lago di Garda ha una naturale attrazione turistica internazionale, ma il suo entroterra ha scorci di paesaggi unici e una realtà produttiva di alta qualità. Boscaini ne evidenziava il successo dei percorsi cicloturisti con la realizzazione di mappe che interessano tutta l'area circostante, il Lago di Garda. Andrea Bertazzi, presidente del Consorzio Olio Garda DOP, lancia il messaggio ai produttori di poter fare di più organizzando visite presso le proprie aziende, e del fare insieme. La scrittrice Elena Pigozzi ricorda nei suoi romanzi i colori dei paesaggi del territorio veneto.

<http://www.viacialdini.it/agriterra/oro-del-garda-olio-del-garda-dop-2016>



Oli premiati

Prima di nominare i vincitori del Premio L'ORO DEL GRADA 2016, il Presidente del Consorzio, ha spiegato che al premio è stato affiancato la prima edizione del Concorso Giorgio Bargioni. Al fine di porre a centro l'olivicultura e l'importante lavoro che soci e produttori fanno in oliveto. Pertanto il Premio di potatura Giorgio Bargioni è andato a Luigi Ghitti, di Sale Marasino (BS).

Gli extravergine Garda Dop, della campagna olearia 2015 sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti. I Vincitori della 4° Edizione L'ORO DEL GARDA 2016, il Premio ai Migliori Oli del Garda:

**Per la categoria fruttato leggero**

Primo Classificato l'Olio Garda Bresciano DOP dell'Azienda Agricola Paolo Vezzola di San Felice

del Benaco (Bs);

Secondo classificato l'olio Garda Bresciano DOP della Cooperativa Agricola San Felice del Benaco di San Felice del Benaco (Bs);

Terzo classificato l'olio Garda Orientale DOP dell'Azienda Franzini Sas di Cavaion Veronese;

Quarto classificato per la Società Agricola Il Cavaliere con l'Olio Garda DOP Bresciano;

Quinto classificato per l'Azienda Agricola Costadoro di Lonardi Valentino di Bardolino (Vr).

**Per la categoria fruttato medio:**

Primo classificato l'Olio Garda DOP Trentino dell'Azienda Madonna delle Vittorie di Arco (Tn);

Secondo classificato con l'Olio Garda DOP Trentino dell'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Tn).

In occasione del Festival dell'Olio Garda DOP, la Corte Torcolo con il suggestivo giardino con opere d'arte e Olivi, e la bell'area dell'Anfiteatro, ha fatto da splendida cornice agli olivicoltori e produttori della realtà veneta con degustazioni, show coking, banchi di assaggio, musica, convegni. Molto seguito l'incontro con Bruno Bassetto, maestro macellaio, per la riscoperta dei sapori della carne. E il caratteristico Aglio bianco Polesano DOP e l'insalata di Luisa la sola lattuga d'Europa con il marchio IGP. Un banco di straordinaria bontà quello del Formaggio Asiago DOP, fresco, stagionato ha sempre un sapore genuino, una garanzia di qualità. Nella Sala Turri, invece, da non perdere la mostra personale a tema dell'olivo dell'artista Marini.

La manifestazione del WardaGarda – Festival dell'Olio del Garda Dop, ha notevoli prospettive di crescita proprio nel contesto della particolarità del territorio. E' indispensabile che alle iniziative del Consorzio e delle Istituzioni segua una maggiore partecipazione da parte dei produttori soprattutto nel fare rete, sistema e creare circuiti d'interesse.

( [www.wardagarda.it](http://www.wardagarda.it) – [www.oliogardadop.it](http://www.oliogardadop.it) )

[http://www.primapaginaneews.it/dettaglio\\_news\\_hr.asp?ctg=9&id=365423](http://www.primapaginaneews.it/dettaglio_news_hr.asp?ctg=9&id=365423)**NEWS PPN****Tur - L'Oro del Garda 2016: il premio ai migliori oli del Garda**

Roma, 5 set (Prima Pagina News) Sono l'Azienda Agricola Paolo Vezzola di San Felice del Benaco (Bs), per la categoria fruttato leggero, e l'Azienda Madonna delle Vittorie di Arco (Tn), per la categoria fruttato medio, i migliori Olio Garda DOP dell'ultima campagna olivicola. È questo il risultato della

quarta edizione de L'Oro del Garda, il concorso unico organizzato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop. La premiazione si è tenuta sabato a Cavaion Veronese in occasione della prima edizione di WardaGarda – Il Festival dell'Olio Garda DOP nel suo Entroterra. Evento che ha ospitato anche la consegna dei premi del campionato di potatura Giorgio Bargioni, alla sua prima edizione, promosso sempre dal Consorzio in collaborazione con AIPOL Soc. Coop. Agricola. Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2015 sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti. Nella categoria fruttato leggero primo classificato l'Olio Garda Bresciano DOP dell'Azienda Agricola Paolo Vezzola di San Felice del Benaco (Bs). Secondo l'olio Garda Bresciano DOP della Cooperativa Agricola San Felice del Benaco di San Felice del Benaco (Bs) e terzo l'olio Garda Orientale DOP dell'Azienda Franzini Sas di Cavaion Veronese. A seguire quarto posto per la Società Agricola Il Cavaliere con l'Olio Garda DOP Bresciano e quinto posto per l'Azienda Agricola Costadoro di Lonardi Valentino di Bardolino (Vr) con l'Olio Garda DOP Orientale. Nella categoria fruttato medio prima classificata l'Azienda Madonna delle Vittorie di Arco (Tn) con l'Olio Garda DOP Trentino e seconda **l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Tn)** sempre con l'Olio Garda DOP Trentino. "L'Oro del Garda – spiega Andrea Bertazzi, Presidente del Consorzio – quest'anno è stato affiancato dalla prima edizione del Concorso Giorgio Bargioni. Un concorso che mette al centro l'olivicoltura e l'importante lavoro che soci e produttori fanno in oliveto. Bargioni è stato un agronomo a cui l'olivicoltura gardesana è profondamente riconoscente per avere seguito i produttori in un periodo in cui ancora in pochi conoscevano quale sarebbe stato il futuro dell'olio gardesano. Possiamo dire che se esiste la DOP Garda è anche merito suo". Il campionato di potatura Giorgio Bargioni ha premiato Luigi Ghitti, di Sale Marasino (BS). Il secondo posto è andato a Domenico Fenaroli (Cortefranca, BS), mentre sul terzo gradino del podio sono saliti ex aequo Pietro Paggi (Scanzorosciate, BG) e Luca Rossato (Soiano del Lago, BS). Ai vincitori sono stati consegnati attrezzi e manuali per la potatura da terra.

<https://www.qbquantobasta.it/106-categorie/cibo-e-territorio#page-1>

SET  
05 **Premiati i migliori oli del Garda a WARDA**  
**GARDA**

Scritto da Fabiana Romanutti. Inserito in Oli



Sono stati premiati sabato 3 settembre 2016 in occasione di WardaGarda i migliori oli Garda Dop per il concorso organizzato dal Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop. La premiazione si è tenuta sabato a Cavaion Veronese. L'evento ha ospitato anche la consegna dei premi del campionato di potatura "Giorgio Bargioni", alla sua prima edizione, promosso sempre dal Consorzio in collaborazione con AIPOL Soc. Coop. Agricola.

Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2015 sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti. Nella categoria fruttato leggero primo classificato l'Olio Garda Bresciano DOP dell'Azienda Agricola Paolo Vezzola di San Felice del Benaco (Bs). Secondo l'olio Garda Bresciano DOP della Cooperativa Agricola San Felice del Benaco di San Felice del Benaco (Bs) e terzo l'olio Garda Orientale DOP dell'Azienda Franzini Sas di Cavaion Veronese. A seguire quarto posto per la Società Agricola Il Cavaliere con l'Olio Garda DOP Bresciano e quinto posto per l'Azienda Agricola Costadoro di Lonardi Valentino di Bardolino (Vr) con l'Olio Garda DOP Orientale. Nella categoria fruttato medio prima classificata l'Azienda Madonna delle Vittorie di Arco (Tn) con l'Olio Garda DOP Trentino e seconda **l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Tn)** sempre con l'Olio Garda DOP Trentino.

"L'Oro del Garda – spiega Andrea Bertazzi, Presidente del Consorzio – quest'anno è stato affiancato dalla prima edizione del Concorso Giorgio Bargioni. Un concorso che mette al centro l'olivicoltura e l'importante lavoro che soci e produttori fanno in oliveto. Bargioni è stato un agronomo a cui l'olivicoltura gardesana è profondamente riconoscente per avere seguito i produttori in un periodo in cui ancora in pochi conoscevano quale sarebbe stato il futuro dell'olio gardesano. Possiamo dire che se esiste la DOP Garda è anche merito suo".

Il campionato di potatura Giorgio Bargioni ha premiato Luigi Ghitti, di Sale Marasino (BS). Il secondo posto è andato a Domenico Fenaroli (Cortefranca, BS), mentre sul terzo gradino del podio sono saliti ex aequo Pietro Paggi (Scanzorosciate, BG) e Luca Rossato (Soiano del Lago, BS). Ai vincitori sono stati consegnati attrezzi e manuali per la potatura da terra.

<http://www.soloagevolazioni.com/2016/09/06/Il-business-piccante-nei-campi-incolti-di-mori-e-dintorni/>

## Il business piccante nei campi incolti di Mori e dintorni

Notizie Trentino Alto Adige



L'argomento è piccante e fa bene alla salute, ma non si pensi male, anzi. Con tanto di certificazioni biologiche e collaborazioni con gli chef regionali, l'**azienda agricola Peperoncino del Trentino**, nata due anni fa da Mori, coltiva 35 varietà, prodotti di nicchia e alta qualità per un mercato gourmet che non conosce crisi.

L'impresa nasce dalla passione di **Maurizio Zanghielli**, che all'età di 61 anni, nel 2014, decide di trasformare la sua passione in attività lavorativa. Oggi insieme ai figli, **Lorenzo e Umberto**, e alla moglie **Mia Elisabetta**, si occupa di circa 6.000 metri quadrati di terra: «Io però non possiedo neanche un metro, è tutto in comodato d'uso gratuito - dice il titolare - terreni concessi perché incolti o abbandonati. In questo modo ci prendiamo cura del territorio, che è una risorsa fondamentale». Il Peperoncino Trentino si coltiva a **Folaso, Pannone, e sul tetto della Cantina Sociale di Mori**, che collabora con l'azienda di Zanghielli anche nella produzione di salse speciali, a base di vino e peperoncino.

«L'idea mi è venuta perché io sono un grande consumatore di peperoncini» spiega Zanghielli, che porta avanti l'azienda grazie all'aiuto del perito agrario Antonio Girardelli e del socio Andrea Vergari, dentista che condivide la passione per il piccante. In realtà Zanghielli ha alle spalle una lunga attività in materia di sensibilizzazione nei confronti delle tematiche ambientali. Una passione per la natura

<http://www.soloagevolazioni.com/2016/09/06/Il-business-piccante-nei-campi-incolti-di-mori-e-dintorni/>

che non lo ha abbandonato mai, nemmeno mentre lavorava nelle ferrovie («Sono stato l'ultimo macchinista di treni a vapore in Trentino» confida). Ora la sua azienda ha trovato un modo di produrre su terreni dismessi che concilia l'interesse per la salvaguardia dell'ambiente.

«Coltivo peperoncini da quando ero ragazzo, tenevo le piante sul balcone, avevo anche 50 varietà» racconta. Quella di Zanghielli è una passione diffusa anche in Trentino. Sono tanti i coltivatori amatoriali di questa pianta, considerata anche ornamentale, visto che i suoi frutti hanno diverse forme e colori. Un hobby dalla valenza anche estetica. Bellezza e bontà, visto che il peperoncino è un toccasana per la salute. Ha infatti potere antiossidante, aiuta ad alzare la soglia del dolore e pulisce le arterie con effetti benefici contro il colesterolo, spiega Maurizio. Se consumato crudo mantiene intatta la carica di vitamina C, che lo rende una spezia utile in vista dei malanni invernali.

«La capseicina, ossia la componente chimica che conferisce il gusto piccante, fa bene alla circolazione - continua l'imprenditore - e in caso di punture d'insetto, strofinando un peperoncino tagliato sulla parte lesa il prurito passa, perché l'afflusso di sangue "pulisce" la concentrazione di veleno».

Peperoncino Trentino sta collaborando con l'associazione Cuochi Trentini di Stefano Goller per elaborare una ricetta per ciascuna specie di pianta, mentre per le mostarde si lavora insieme alla cooperativa sociale Le Formichine di Rovereto. L'Istituto alberghiero di Rovereto ha realizzato il «paneroncino», panettone con ingredienti trentini, tra cui l'olio del Garda, arricchito con il cioccolato al peperoncino prodotto dalla locale Cisa, ditta cioccolatiera roveretana, che si avvale dei prodotti di Zanghielli. Ora l'obiettivo sul fronte commerciale è ampliare la rete di contatti e collaborazioni, mentre in campo produttivo si punta a convertire l'intero raccolto in biologico. L'anno prossimo arriveranno le certificazioni. Nel 2017 **L'Agraria di Riva del Garda** porterà sugli scaffali l'olio piccante con il Peperoncino Trentino, la cui spremitura avverrà tra un mese.

«Sono venuti da noi anche alcuni chef norvegesi, loro fanno anche il sale al peperoncino. Ci hanno trovati attraverso la tradizione del baccalà dei frati, il **Vulnerabile Stofiss dei Frati**, ricetta tipica, di cui sono priore... Ma questa è un'altra storia» dice Maurizio «Abbiamo tanti progetti in divenire, stare a vedere. Da cosa nasce cosa».

[http://www.nellanotizia.net/scheda\\_it\\_45774\\_L-ORO-DEL-GARDA-2016---IL-PREM\\_1.html](http://www.nellanotizia.net/scheda_it_45774_L-ORO-DEL-GARDA-2016---IL-PREM_1.html)

## L'ORO DEL GARDA 2016: IL PREMIO AI MIGLIORI OLI DEL GARDA

Posted by [studiocru](#)



Sono stati premiati sabato 3 settembre in occasione di WardaGarda. Lo stesso giorno premiati anche i vincitori del campionato di potatura *Giorgio Bargioni*

Sono l'**Azienda Agricola Paolo Vezzola** di San Felice del Benaco (Bs), per la categoria fruttato leggero, e l'**Azienda Madonna delle Vittorie** di Arco (Tn), per la categoria fruttato medio, i migliori Olio Garda DOP dell'ultima campagna olivicola. È questo il risultato della quarta edizione de *L'Oro del Garda*, il concorso unico organizzato dal **Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop**. La premiazione si è tenuta sabato a Cavaion Veronese in occasione della prima edizione di **WardaGarda – Il Festival dell'Olio Garda DOP nel suo Entroterra**. Evento che ha ospitato anche la consegna dei premi del campionato di potatura **Giorgio Bargioni**, alla sua prima edizione, promosso sempre dal Consorzio in collaborazione con AIPOL Soc. Coop. Agricola.

Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2015 sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti. Nella categoria fruttato leggero primo classificato l'Olio Garda Bresciano DOP dell'**Azienda Agricola Paolo Vezzola** di San Felice del Benaco (Bs).

[http://www.nellanotizia.net/scheda\\_it\\_45774\\_L-ORO-DEL-GARDA-2016---IL-PREM\\_1.html](http://www.nellanotizia.net/scheda_it_45774_L-ORO-DEL-GARDA-2016---IL-PREM_1.html)

Secondo l'olio Garda Bresciano DOP della **Cooperativa Agricola San Felice del Benaco** di San Felice del Benaco (Bs) e terzo l'olio Garda Orientale DOP dell'Azienda **Franzini Sas** di Cavaion Veronese. A seguire quarto posto per la **Società Agricola Il Cavaliere** con l'Olio Garda DOP Bresciano e quinto posto per l'**Azienda Agricola Costadoro di Lonardi Valentino** di Bardolino (Vr) con l'Olio Garda DOP Orientale. Nella categoria fruttato medio prima classificata l'**Azienda Madonna delle Vittorie** di Arco (Tn) con l'Olio Garda DOP Trentino e seconda **l'Agraria Riva del Garda** di Riva del Garda (Tn) sempre con l'Olio Garda DOP Trentino.

“L'Oro del Garda – spiega **Andrea Bertazzi**, Presidente del Consorzio – quest'anno è stato affiancato dalla prima edizione del *Concorso Giorgio Bargioni*. Un concorso che mette al centro l'olivicoltura e l'importante lavoro che soci e produttori fanno in oliveto. Bargioni è stato un agronomo a cui l'olivicoltura gardesana è profondamente riconoscente per avere seguito i produttori in un periodo in cui ancora in pochi conoscevano quale sarebbe stato il futuro dell'olio gardesano. Possiamo dire che se esiste la DOP Garda è anche merito suo”.

Il campionato di potatura *Giorgio Bargioni* ha premiato **Luigi Ghitti**, di Sale Marasino (BS). Il secondo posto è andato a **Domenico Fenaroli** (Cortefranca, BS), mentre sul terzo gradino del podio sono saliti ex aequo **Pietro Paggi** (Scanzorosciate, BG) e **Luca Rossato** (Soiano del Lago, BS).

Ai vincitori sono stati consegnati attrezzi e manuali per la potatura da terra.

## WardaGarda, premiati i migliori extravergine del Garda

Scritto da: redazione GardaPost

2016/09/07 3:22 PM



XCAVAION VERONESE – Si è concluso **WardaGarda – Il Festival dell' olio Garda DOP** nel suo Entroterra. Assegnati i premi ai vincitori dell'Oro del Garda. Ecco chi sono.

Il concorso organizzato dal **Consorzio di Tutela Olio Garda DOP** ([www.oliogardadop.it](http://www.oliogardadop.it)), in collaborazione con **AIPOL Soc. Coop. Agricola**, è giunto quest'anno alla quarta edizione ed ha premiato i migliori oli gardesani. Due i migliori Olio Garda DOP ad aggiudicarsi il premio: quello dell'**Azienda Agricola Paolo Vezzola** di San Felice del Benaco (Bs), per la categoria **fruttato leggero** e quello dell'**Azienda Madonna delle Vittorie** di Arco (Tn), per la categoria **fruttato medio**. Così ha deciso una giuria di professionisti che li hanno esaminati durante una degustazione alla cieca.

A seguire, nella categoria fruttato leggero, arriva secondo l'olio Garda Bresciano DOP della **Cooperativa Agricola San Felice del Benaco** di San Felice del Benaco (Bs) e terzo l'olio Garda Orientale DOP dell'**Azienda Franzini Sas** di Cavaion Veronese. Quarto posto per la **Società Agricola Il Cavaliere** con l'Olio Garda DOP Bresciano e quinto posto per l'**Azienda Agricola Costadoro di Lonardi Valentino** di Bardolino (Vr) con l'Olio Garda DOP Orientale. Nella categoria fruttato medio troviamo invece al secondo posto l'**Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Tn)** sempre con l'Olio Garda DOP Trentino.

<http://www.gardapost.it/2016/09/07/wardagarda-premiati-i-migliori-extravergine-del-garda/>

Non sono solo gli oli però ad essere stati premiati a WardaGarda. L'evento è stato anche l'occasione per premiare i vincitori del **Concorso di Potatura Giorgio Bargioni**, alla sua prima edizione. Il campionato ha premiato **Luigi Ghitti**, di Sale Marasino (BS). Lo segue al secondo posto **Domenico Fenaroli** (Cortefranca, BS), mentre sul terzo gradino salgono insieme **Pietro Paggi** (Scanzorosciate, BG) e **Luca Rossato** (Soiano del Lago, BS).

 **Mi piace** Piace a 18 persone. Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

**Tags:** Agraria Riva del Garda, Aipol, Azienda Agricola Costadoro, Azienda Agricola Paolo Vezzola, Azienda Franzini, Azienda Madonna delle Vittorie, Cavaion Veronese, Consorzio di Tutela Olio Garda DOP, Cooperativa Agricola San Felice del Benaco, extravergine, Festival dell'olio Garda DOP, fruttato leggero, fruttato medio, Garda Dop, Lago di Garda, olio, olio extravergine d'oliva, Oro del Garda, Società Agricola Il Cavaliere, WardaGarda

<http://www.gardaexpo.com/olio-garda-dop-ecco-i-vincitori-del-concorso/>

## Olio Garda Dop, ecco i vincitori del concorso

07/09/2016



Di Claudio Andrizzi

L'agricola Paolo Vezzola di San Felice del Benaco e l'azienda Madonna delle Vittorie di Arco hanno vinto la quarta edizione del concorso "L'Oro del Garda", organizzato dal Consorzio di tutela dell'Olio Garda Dop nell'ambito di WardaGarda, il primo festival dedicato all'extravergine del Garda svoltosi lo scorso weekend a Cavaion Veronese. Vezzola ha primeggiato nella categoria "Fruttato Leggero" con il suo Garda Bresciano Dop: seconda classificata la cooperativa La Verità, sempre di San Felice, con il Garda Bresciano Dop e terza l'azienda Franzini di Cavaion con il Garda Orientale Dop.

Madonna delle Vittorie ha invece vinto nella sezione "Fruttato Medio" con il Garda Dop Trentino, seguita dall'Agraria Riva del Garda.

Tutti gli oli della campagna 2015 partecipanti al concorso sono stati degustati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti.

#Arco #cavaion #consorzio garda dop #L'Oro del Garda #Olio extravergine d'oliva del Garda  
#San Felice del Benaco



del 08 Settembre 2016

**CORRIERE DEL TRENINO**

estratto da pag. 1. 11

TTAGLI DI FEZZI

### Cooperazione Le paure dei lavoratori

Il personale di Federcoop è in agitazione dopo l'allarme lanciato dal candidato unico Mauro Fezzi, che prevede «cose drammatiche» per i 180 dipendenti di Via Segantini.

a pagina 11

## «Federazione, sbagliato prendersela con il personale»

Perotti (First) contro le previsioni negative di Fezzi. Giovanelli: «Nome pilotato. Deluso da Gios»

**TRENTO** Il personale di Federcoop è in agitazione dopo l'allarme lanciato dal candidato unico Mauro Fezzi, tanto che Mariano Perotti (First Cisl) si chiede se sia il caso di prendersela subito con i dipendenti. Da parte sua Vigilio Giovanelli (Agrì 90) si stupisce che pure Geremia Gios abbia «dato un colpo al cerchio e uno alla botte».

Fezzi, scelto da giossiani e cda di Federcoop, non si nasconde le difficoltà che dovrà affrontare Via Segantini e teme «cose drammatiche» per i 180 dipendenti. Perotti, che a giugno aveva lui stesso riconosciuto che la centralizzazione (una delle ipotesi a cui approderà la riforma del credito coop) poteva portar via il 50% delle risorse, avverte però Fezzi: «Non è giusto prendersela solo con i dipendenti: si parte

col piede sbagliato. Non è la maniera più costruttiva, anche se si sa che le cose stanno così. Ce n'è di gente che dovrebbe fare sacrifici, prima dei dipendenti».

La riforma del credito sta prendendo una piega sempre più negativa. Di recente le osservazioni della Bce sulle norme secondarie di Bankitalia hanno chiesto ancora maggiore severità. Secondo Mario Draghi la riforma dovrebbe dare più poteri alla capogruppo nella valutazione di concessione crediti, sopra una certa soglia. Inoltre dovrebbe gestire direttamente tutto il capitolo sofferenze. Insomma, le singole banche avrebbero sempre meno autonomia. Inoltre Bankitalia darebbe il 50% dei posti alle Bce con minori rischi, ma a quel punto la Bce chiede di inserire anche altri

soggetti che occupano posizioni chiave (key manager). Infine la Bce, che comunque «è l'autorità competente al rilascio e la revoca delle autorizzazioni agli enti creditizi», chiede che in meno di tre anni si arrivi a un sistema informatico unico, mentre oggi ci sono Phoenix, Ibt e l'ex Iside (che fa capo a Iccrea). Conforta solo la reintroduzione del semaforo per l'approccio risk-based.

Tornando a Federcoop, sulla scelta di Fezzi interviene Giovanelli, firmatario insieme ad altre coop (come Handicrea e Agraria Riva) di una lettera in cui, visto il trauma che vive la federazione, si chiede di ridare in toto parola alla base sociale e che il cda si presenti dimissionario il 14 ottobre.

«Anche questa volta dall'alto scende un nome pilotato

per la presidenza della Federazione. Fezzi proviene dal settore degli Allevatori, non di tutte le cooperative. Purtroppo temo che non cambierà niente e che la situazione peggiorerà ancora. Inoltre mi meraviglia il comportamento di Gios — continua — che diceva a tutti che occorre cambiare, ma pure lui adesso fa parte dello stesso mondo. Ha la poltrona alla Rurale di Rovereto da difendere e allora dà un colpo al cerchio e uno alla botte. Io che sento lo stesso Dna cooperativo che aveva il mio bisnonno, di fronte a certe cose mi arrabbio. C'è da vergognarsi: il mondo della cooperazione non è stato interpellato». Da vedere se le varie anime critiche coaglieranno un nuovo dissenso, ma il tempo stringe.

**E. Orf.**

C. R. PUBLICATIONS RISERVATA

<http://docplayer.it/22180134-Periodico-olivo-2016-a-i-p-o-o-p-s-o-c-c-o-o-p-a-r-l-2-9-l-u-g-l-i-o-2-0-1-6-fase-fenologica-2-difesa-fitosanitarie-insetti.html>

PERIODICO OLIVO 2016 A. I. P. O. O. P. S O C. C O O P. A R L 2 9 L U G L I O 2 0 1 6.  
Fase fenologica 2. Difesa fitosanitarie: insetti

**AIPPO**  
Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

**AIP**

ANNO 2016 NUMERO 19

# PERIODICO OLIVO 2016

29 LUGLIO 2016

**A.I.P.O. O.P.  
SOC. COOP. ARL**

**SOMMARIO:**

Fase fenologica 2

Difesa fitosanitarie: insetti 4

PAGINA 12

**AIPPO**  
Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

**AIP**

Finanziato con il contributo della Unione Europea e dell'Italia

Reg. UE 611-615/2014

**A.I.P.O. O.P. soc. coop. arl**

Viale del Lavoro, 52  
37135 Verona Italia

Tel.: +39 045 8678260 Fax: +39 045 8034468

E-mail: [info@aipoverona.it](mailto:info@aipoverona.it) Web: [www.aipoverona.it](http://www.aipoverona.it)

Laboratorio di analisi e monitoraggio parassiti dell'olivo  
Viale del Lavoro, 52 – 37135 Verona  
Tel 045 8678260 Fax 045 8034468

Tecnici - Consulenti A.I.P.O.	zona	Disponibilità settimanale
Antonio Volani cell. 328 2162815 tel. 045 8678260	Regione Veneto Lago di Garda	Tutti i giorni (lun. – ven.) dalle ore 9,00 alle ore 12,00

<http://docplayer.it/22180134-Periodico-olivo-2016-a-i-p-o-o-p-s-o-c-o-o-p-a-r-l-2-9-l-u-g-l-i-o-2-0-1-6-fase-fenologica-2-difesa-fitosanitarie-insetti.html>

Sonia Ziviani cell. 347 7179292 tel 045 8678245	Regione Veneto	Tutti i giorni (lun. – ven.) dalle ore 9,00 alle ore 12,00
Vanni Stanghellini - cell. 348 6938293	Colline Veronesi	Su appuntamento
Mirella Colombari - cell. 339 1764335	Colline Veronesi	Su appuntamento
Sergio Carraro - cell. 3928079171	Vicenza	Reperibilità lun./mer./ven. pomeriggio dalle 14.30 alle 18.00
Manuel Biasio – cell. 347 5266725 Elisa Bandiera – cell. 347 9649353 Giorgio Cassol – cell. 328 2772941	Padova	Manuel Biasio — sabato 10.30/12.30 c/o Frantoio di Valnoga- garedo Elisa Bandiera — mercoledì 8.30/10.30 c/o Frantoio Colli del Poeta Giorgio Cassol — lunedì 9.00/10.00 c/o Frantoio di Cornol- leda e dalle 11.00/12.00 c/o Frantoio EVO del Borgo
Coop. Tapa Olearia tel. 0423 562517 fax 0423 943255 Giacomo Zaninotto – cell. 3497157387	Treviso	Su appuntamento
Agraria Riva del Garda Tel. 0464 553059 fax 0464 552133	Trento	Su appuntamento
Impresa Verde di Trieste Deborah Zuliani - cell. 347 4797033 Paolo Parmegiani - cell. 347 9422892	Trieste, Udine e Gorizia	Su appuntamento

<http://www.enopress.it/it/home-ita/54-notizie-per-la-stampa/olivicoltura-hightech/28259-sono-stati-premiati-sabato-3-settembre-in-occasione-di-wardagarda-lo-stesso-giorno-premiati-anche-i-vincitori-del-campionato-di-potatura-giorgio-bargioni.html>



## L'ORO DEL GARDA 2016: IL PREMIO AI MIGLIORI OLI DEL GARDA



Valutazione attuale: ★★★★★ / 0

Scarso      Ottimo

[Dettagli](#)

### Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2015 esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti

([www.enopress.it](http://www.enopress.it)). Sono l'**Azienda Agricola Paolo Vezzola** di San Felice del Benaco (Bs), per la categoria fruttato leggero, e l'**Azienda Madonna delle Vittorie** di Arco (Tn), per la categoria fruttato medio, i migliori Olio Garda DOP dell'ultima campagna olivicola. È questo il risultato della quarta edizione de **L'Oro del Garda**, il concorso unico organizzato dal **Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop**. La premiazione si è tenuta sabato a **Cavaion Veronese** in occasione della prima edizione di WardaGarda – **Il Festival dell'Olio Garda DOP nel suo Entroterra**. Evento che ha ospitato anche la consegna dei premi del campionato di potatura **Giorgio Bargioni**, alla sua prima edizione, promosso sempre dal Consorzio in collaborazione con AIPOL Soc. Coop. Agricola.

**Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2015** sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti. Nella categoria fruttato leggero primo classificato l'Olio Garda Bresciano DOP dell'**Azienda Agricola Paolo Vezzola** di San Felice del Benaco (Bs). Secondo l'olio Garda Bresciano DOP della **Cooperativa Agricola San Felice del Benaco** di San Felice del Benaco (Bs) e terzo l'olio Garda Orientale DOP dell'**Azienda Franzini Sas** di Cavaion Veronese. A seguire quarto posto per la **Società Agricola Il Cavaliere** con l'Olio Garda DOP Bresciano e quinto posto per l'**Azienda Agricola Costadoro di Lonardi Valentino** di Bardolino (Vr) con l'Olio Garda DOP Orientale. Nella categoria fruttato medio prima classificata l'**Azienda Madonna delle Vittorie** di Arco (Tn) con l'Olio Garda DOP Trentino e seconda **l'Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Tn)** sempre con l'Olio Garda DOP Trentino.

"L'Oro del Garda – spiega **Andrea Bertazzi**, Presidente del Consorzio – quest'anno è stato affiancato dalla prima edizione del Concorso Giorgio Bargioni. Un concorso che mette al centro l'olivicoltura e l'importante lavoro che soci e produttori fanno in oliveto. Bargioni è stato un agronomo a cui l'olivicoltura gardesana è profondamente riconoscente per avere seguito i produttori in un periodo in cui ancora in pochi conoscevano quale sarebbe stato il futuro dell'olio gardesano. Possiamo dire che se esiste la DOP Garda è anche merito suo".

Il campionato di potatura Giorgio Bargioni ha premiato **Luigi Ghitti**, di Sale Marasino (BS). Il secondo posto è andato a **Domenico Fenaroli** (Cortefranca, BS), mentre sul terzo gradino del podio sono saliti ex aequo **Pietro Paggi** (Scanzorosciate, BG) e **Luca Rossato** (Soiano del Lago, BS).

Ai vincitori sono stati consegnati attrezzi e manuali per la potatura da terra.



# Federcoop: «Il cda non si dimette» Presidenza Fezzi, strada spianata

Credito, interviene la maggioranza. «Gruppo alternativo, giusto andare fino in fondo»

FEDERAZIONE, FEZZI SENZA AVVERSARI

## Credito coop Centrosinistra con Fracalossi

Il cda di Federcoop rigetta la richiesta di dimissioni formulata da sei cooperative sul territorio. Intanto Fezzi si avvia alla presidenza con la strada spianata. Sulle banche il centrosinistra spinge Fracalossi e il suo gruppo alternativo.

a pagina **11 Orfano**

**TRENTO** Il cda di Federcoop respinge la richiesta formulata da sei cooperative del movimento che suggerivano le dimissioni dell'intero board, per un rinnovo non limitato al presidente (in sostituzione del dimissionario Giorgio Fracalossi), ma a tutto l'organismo. Intanto pare che la strada verso la presidenza di Mauro Fezzi sia spianata: a un paio di settimane dalla scadenza dei termini per presentare un possibile candidato alternativo, non pare che ci sia qualcuno disposto a tanto. Sul fronte della riforma del credito, poi, da registrare l'appoggio della maggioranza al progetto di gruppo alternativo di Cassa centrale.

La lettera, spedita a fine agosto, in sostanza chiedeva di ridare voce alla base sociale della Federazione, composta dalle oltre 500 coop trentine aderenti.

«In questa fase peculiare della vita della nostra Federazione» prendevano voce Graziella Anesi (presidente di Handicrea), Vigilio Giovanelli (Agrigo), Carlo Modena (Gardascuola), **Giorgio Planchestainer (Agraria Riva)**, Roberto Raffaelli (Nircoop) ed Enzo Ferrari (Mimosa, la coop di cui è direttore Roberto Pellegrini). «Le dimissioni del presidente del consiglio di amministrazione rappresentano sicuramente un evento traumatico e richiamano la necessità di una riflessione approfondita sui percorsi prossimi della Cooperazione trentina. Per questo riteniamo che il prossimo appuntamento assembleare non possa ridursi alla presa d'atto di un qualsivoglia accordo negoziato fra i vincitori e vinti della scorsa tornata elettiva, ma debba coinvolgere tutte le cooperative del

Trentino, che sono il fondamento e la giustificazione della Federazione. Per questo motivo appare coerente chiedere che l'intero cda della Federazione si presenti dimissionario».

La risposta è arrivata nei giorni scorsi: le regole non consentono di cambiare «al volo» il cda, perché dei 22 componenti 17 vengono eletti nei 4 convegni di settore, fatto che rende l'organo il più possibile rappresentativo della compagine sociale e non una «lista» del presidente. Inoltre, la risposta firmata dalla vicepresidente vicaria Marina Castaldo ricorda che il cda in carica «ha il compito di affiancare il nuovo presidente per realizzare quanto previsto nel documento programmatico condiviso». Inoltre «i vicepresidenti e il comitato esecutivo hanno dato la disponibilità a rimettere l'incarico» restando consiglieri semplici. Perciò «il cda ha ritenuto che in questa fase non sia opportuno rassegnare le dimissioni, dichiarando la disponibilità a rivalutare la questione, quando il quadro di riferimento sarà definito». Questione chiusa, a quanto pare, e via libera all'elezione di Fezzi, presidente «condiviso» dall'attuale cda e dal gruppo dei «giosiani». A dire il vero, appena il nome del leader degli Allevatori è stato ufficializzato, si sono sollevate proteste. Ma par di capire che sarà difficile trovare

## I migliori Olio Garda DOP

*La quarta edizione del Concorso Unico Olio Garda DOP ha premiato i migliori oli extravergine d'oliva dell'area a denominazione di origine protetta.*

*Ultimo aggiornamento: 20 settembre 2016*



Foto: CCD / sbesepib

La quarta edizione del **Concorso Unico Olio Garda DOP**, organizzato dal Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Garda, ha messo sugli scudi l'olio bresciano dell'Azienda Agricola Paolo Vezzola (per la categoria fruttato leggero) e l'olio trentino dell'Azienda Madonna delle Vittorie (categoria fruttato medio).

La selezione è avvenuta grazie a **degustazioni alla cieca** effettuate da assaggiatori professionisti che hanno valutato gli extravergine presentati dai migliori produttori e realizzati nel corso della campagna olivicola 2015/2016. Ecco, oltre al meglio del meglio, gli altri premiati.

### **CATEGORIA FRUTTATO LEGGERO**

Secondo classificato è il Garda Bresciano DOP della Cooperativa Agricola San Felice del Benaco e terzo il Garda Orientale DOP dell'Azienda Franzini Sas di Cavaion Veronese. A seguire, quarto posto per la Società Agricola Il Cavaliere con l'Olio Garda DOP Bresciano e quinto posto per l'Azienda Agricola Costadoro di Lonardi Valentino di Bardolino con l'Olio Garda DOP Orientale.

<http://www.quotidiano.net/cosa%20fare/mangiare/i-migliori-olio-garda-dop-1.2527779>

**CATEGORIA FRUTTATO MEDIO**

Il comunicato stampa del concorso ufficializza solo i primi due classificati.

Accanto dunque all'olio dell'Azienda Madonna delle Vittorie (primo posto),

c'è un altro olio trentino, quello dell'**Agraria Riva del Garda di Riva del**

**Garda.**



# Credito coop Centrosinistra con Fracalossi

Credito, interviene la maggioranza. «Gruppo alternativo, giusto andare fino in fondo»

Corriere del Trentino 20 Sep 2016 Enrico Orfano

Il cda di Federcoop rigetta la richiesta di dimissioni formulata da sei cooperative sul territorio. Intanto Fezzi si avvia alla presidenza con la strada spianata. Sulle banche il centrosinistra spinge Fracalossi e il suo gruppo alternativo.

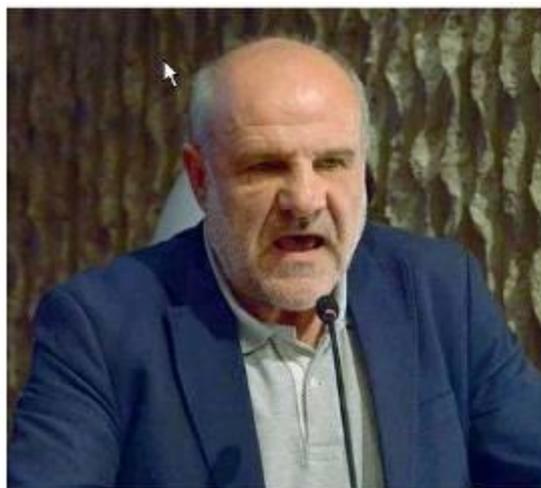
TRENTO Il cda di Federcoop respinge la richiesta formulata da sei cooperative del movimento che suggerivano le dimissioni dell'intero board, per un rinnovo non limitato al presidente (in sostituzione del dimissionario Giorgio Fracalossi), ma a tutto l'organismo. Intanto pare che la strada verso la presi-



direttore Roberto Pellegrini). «Le dimissioni del presidente del consiglio di amministrazione rappresen-

denza di Mauro Fezzi sia spianata: a un paio di settimane dalla scadenza dei termini per presentare un possibile candidato alternativo, non pare che ci sia qualcuno disposto a tanto. Sul fronte della riforma del credito, poi, da registrare l'appoggio della maggioranza al progetto di gruppo alternativo di Cassa centrale.

La lettera, spedita a fine agosto, in sostanza chiedeva di ridare voce alla base sociale della Federazione, composta dalle oltre 500 coop trentine aderenti. «In questa fase peculiare della vita della nostra Federazione» prendevano voce Graziella Anesi (presidente di Handicrea), Vigilio Giovanelli (Agrigo), Carlo Modena (Gardascuola), **Giorgio Planchenstainer (Agraria Riva)**, Roberto Raffaelli (Nircoop) ed Enzo Ferrari (Mimosa, la coop di cui è tano sicuramente un evento traumatico e richiamano la necessità di una riflessione approfondita sui percorsi prossimi della Cooperazione trentina. Per questo riteniamo che il prossimo appuntamento assembleare non possa ridursi alla presa d'atto di un qualsivoglia accordo negoziato fra i vincitori e vinti della scorsa tornata elettiva, ma debba coinvolgere tutte le cooperative del Trentino, che sono il fondamento e la giustificazione della Fe-



derazione. Per questo motivo appare coerente chiedere che l'intero cda della Federazione si presenti dimissionario».

La risposta è arrivata nei giorni scorsi: le regole non consentono di cambiare «al volo» il cda, perché dei 12 componenti 17 vengono eletti nei 4 convegni di settore, fatto che rende l'organo il più possibile rappresentativo della compagine sociale e non una «lista» del presidente. Inoltre, la risposta firmata dalla vicepresidente vicaria Marina Castaldo ricorda che il cda in carica «ha il compito di affiancare il nuovo presidente per realizzare quanto previsto nel documento programmatico condiviso». Inoltre «i vicepresidenti e il comitato esecutivo hanno dato la disponibilità a rimettere l'incarico» restando consiglieri semplici. Perciò «il cda ha ritenuto che in questa fase non sia opportuno rassegnare le dimissioni, dichiarando la disponibilità a rivalutare la questione, quando il quadro di riferimento sarà definito». Questione chiusa, a quanto pare, e via libera all'elezione di Fezzi, presidente «condiviso» dall'attuale cda e dal gruppo dei «giossiani». A dire il vero, appena il nome del leader

degli Allevatori è stato ufficializzato, si sono sollevate proteste. Ma par di capire che sarà difficile trovare una concreta alternativa a Fezzi, personalità apprezzata abbastanza diffusamente e che si troverà a guidare Federcoop e movimento in un mare agitato. Roberto Pellegrini, Claudio Molinari, il fronte critico dei giossiani, gli estensori della lettera per le dimissioni del cda, a quanto pare non sono riusciti a compattare le forze.

Nel frattempo ieri, al vertice di maggioranza, si è parlato di credito cooperativo. «Seguiamo con attenzione e condivisione il tentativo di costituire un gruppo bancario cooperativo a «trazione trentina»» dice il documento della maggioranza provinciale, presentato dal governatore Ugo Rossi. «Un progetto che rispetti i valori trentini e sia in grado di esportarli fuori provincia deve essere perseguito fino in fondo, arrivando fino alle sedi dovute». In attesa del vertice in Bankitalia di domani, che potrebbe dire una parola importante sulla fattibilità del gruppo «alternativo», pare configurarsi uno scontro fra le maggiori banche trentine, visto che Alto Garda e Alta Valsugana sono per Iccrea.

<http://www.lavocedeltrentino.it/2016/09/21/ragazzi-dellalberghiero-bensheim-comune/>

## I ragazzi dell'alberghiero di Bensheim in Comune

Redazione Trento | settembre 21, 2016



Di nuovo la delegazione di una scuola di Bensheim in visita all'Amministrazione comunale: in questo caso 17 ragazzi della Heinrich Metzendorf Schule, un importante istituto scolastico professionale che comprende anche l'indirizzo alberghiero e che dal 2008 ha in atto un gemellaggio con l'Istituto alberghiero provinciale di Riva del Garda.

Ad accoglierli, nella mattina di lunedì 19 settembre in sala Giunta, al primo piano del municipio, l'assessore Renza Bollettin.

I ragazzi tedeschi erano accompagnati da tre insegnanti, tra cui la responsabile del gemellaggio Jana Scharner; con loro il direttore dell'Istituto alberghiero provinciale di Riva del Garda Massimo Malossini e gli

insegnanti di tedesco responsabili del gemellaggio, Cristina Fioroli e Bruno Marchesini.

I ragazzi, che frequentano l'ultimo anno dell'alberghiero di Bensheim (città gemellata con Riva del Garda), sono arrivati in città domenica 18 settembre, ospiti dell'ostello di piazza Cavour, e rimangono fino a venerdì.

Il gemellaggio tra i due istituti alberghieri è nato nell'ambito del gemellaggio delle rispettive città, grazie soprattutto all'energia e alla passione di Pina Kittel, presidente dell'associazione «Deutsch-italienischer Freundeskreis Bensheim-Riva del Garda».

Le visite a Riva del Garda degli studenti tedeschi avvengono ogni due anni, quella degli studenti rivani a Bensheim tutti gli anni (l'ultima è stata lo scorso aprile).

A Riva del Garda i ragazzi della Heinrich Metzendorf Schule seguono un corso di lingua italiana e laboratori sia di bar, sia di cucina. Inoltre partecipano ad una serie di visite finalizzate alla conoscenza della proposta gastronomica ed enologica del territorio, come alla Omkafé, all'Agraria Riva, alla cantina Pisoni, a palazzo Roccabruna a Trento, alla cantina Rotari a Mezzocorona e al Du Lac et Du Parc Grand Resort di Riva del Garda, che è partner dell'Alberghiero rivano in tema di percorsi di tirocinio.

COMPRA IL TUO BIGLIETTO PER PARTECIPARE AL MERANO WINEFESTIVAL



## LE ECCELLENZE DELLA CULINARIA

LE ECCELLENZE DELLA CULINARIA  
BEERPASSION  
RUE DES CHEFS  
GIMISSIMO  
CONSORTIUM

5-6-7 nov | GourmetArena | from 10:00 to 18:00

Alta gastronomia come parametro indispensabile per accedere a questa stimolante sezione. Una scelta ragionata di prodotti di livello, un viaggio tra i migliori e più esclusivi della grande tradizione gastronomica italiana ed internazionale.



**Abruzzo**  
Adi Apicoltura  
Azienda Agricola di Colancecco Laila  
Coppini Arte Olearia  
Enrico Toro Distilleria Casauria  
Frantoio Planamente Carlo  
Masseria Erasmi / Gusti d'Abruzzo  
Oleificio Andreassi  
S.Z. Tartufi  
Salumificio Sorrentino

**Alto Adige – Südtirol**  
Capriz  
Delizia  
Panificio Erb  
Roner Distillerie  
Tälerhof

**Calabria**  
Agricola Francesca de Leo Alberti

**Campania**  
Alma de Lux – Artigiani del Gusto  
Italiana Vera

**Emilia Romagna**  
Acetaia Giusti  
Acetaia Rinaldi  
Albicò  
Antica Corte Pallavicina  
Bedogni Egidio  
BG Villa Bisini Gambetti  
Brè del Gallo  
Guerzoni  
Le Carni by Marco Migani

**Salumificio La Rocca**  
Società Agricola Acetomodena  
Upstream Italiana

**Friuli Venezia Giulia**  
Nonino Distillatori in Friuli dal 1897  
Salumificio Dentesano

**Liguria**  
Agriturismo Ca de Nonu  
Frantoio di Sant' Agata di Oneglia  
Le Terre del Barone  
Liguria da Gustare  
Sommariva Tradizione Agricola

**Lombardia**  
Calvisius Caviar  
Corte Donda  
Moutai Italia  
Quack – Az. Agricola Cascina Madonnina

**Marche**  
Conventino Monteciccardo  
La Cerca  
La Pasta di Aldo  
Mencarelli – Cocoa Passion  
Oleificio Natali

**Molise**  
Cafe du Soir

**Piemonte**  
Distilleria Sibona

**Puglia**  
Agricola del Sole

**Az. Agricola di Terra d'Otranto**  
Fabio de Bellis  
Il Forno delle Puglie  
MR Rossella Tondo  
Selezione Casillo  
Tonno Colimena Piacere Italia

**Sicilia**  
Bacco  
Di Stefano Dolciaria

**Toscana**  
Il Cantuccio di San Lorenzo  
La Bottega di Adò  
Salumificio Patrone  
Vestri Cioccolato

**Trentino**  
**Agraria Riva del Garda**  
Distilleria Marzadro  
Trota Oro

**Umbria**  
Giuliano Tartufi

**Veneto**  
Baghi's  
Bottega  
Ditta Bortolo Nardini  
Falezze di Anselmi Luca  
Fraccaro Spumadoro  
Loison Pasticceri dal 1938  
Pasticceria Lorenzetti  
Teatro del Gusto  
Turri Fratelli

AGRICOLTURA » PRIMI BILANCI

# Fia: «Vendemmia, qualità straordinaria»

Il caldo di settembre ha permesso una maturazione perfetta dell'uva  
Il direttore di Agraria: «Grandi aspettative soprattutto dalle selezioni»

## di Leonardo Omezzoli

A vendemmia ancora in corso il bilancio dell'**Agraria di Riva** è più che positivo, non solo in quantità, ma soprattutto in qualità che da quest'anno potrà vantare ottimi risultati su quella che fu una scommessa di quasi 15 anni fa.

«La storia di **Agraria** - confida il direttore **Massimo Fia** - è quella di una cantina sociale, di un vino da pasto, di un vino da tutti i giorni. Una storia importante, ma che, con la nuova visione di **Agraria**, si è andata aggiornando grazie alla creazione di 8 selezioni». Otto bottiglie, strettamente legate al territorio dell'Alto Garda ognuna delle quali appartenente a un preciso vigneto che per proprie intrinseche caratteristiche dà il meglio di sé in un determinato luogo. «Abbiamo deciso di lasciare al territorio la capacità di esprimere la propria vocazione attraverso quei vigneti che in quelle zone meglio si sapevano comportare - racconta **Fia** - Fino a oggi queste viti, troppo giovani, si sono espresse in maniera diversa a seconda delle annate».

Il 2016, invece, segna l'anno della virata, l'anno in cui gli sforzi quindicinali di questa importante cantina rivana si potranno, forse per la prima volta, esprimere al meglio delle proprie capacità organolettiche. «I vigneti sono maturi e questo caldo settembre ci ha permesso una produzione eccezionale».

Un dato che lo stesso **Fia** aveva accennato già sul finire di agosto augurandosi ancora qualche caldo giorno estivo. Le aspettative sono state accontentate e le uve, complice il grande caldo e il sole settembrino, sono in perfetta salute, chimicamente eccellenti e pronte alla migliore produzione che **Agraria** abbia visto. «Dalle selezioni - ci tiene a precisare **Fia** - ci aspettiamo grandi prodotti». Quello che **Agraria** ha voluto fare è che il direttore sottolinei apertamente è quella di una scelta controcorrente, esterna alle logiche della commercializzazione di massa e che andasse a riqualificare, rivalutare e riproporre prodotti di massima espressione del territorio altogardesa-

no. «Non si tratta strettamente di vitigni autoctoni - chiarisce **Fia** - ma di piante che su quel determinato terreno possono crescere e fruttificare secondo le proprie esigenze naturali». Le selezioni sono composte da Maso Èlesi bio un Pinot Nero coltivato a Padaro, Maso Lizzone un cru composto da Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc che ha origine nella campagna di Dro, Crèa un Merlot ai piedi del Brione, Sasèra un Lagrein coltivato sulla sasèra in località Pasina, Gère un Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon sui terreni ciottolosi della piana di Pergolese, La Prèa un Traminer aromatico sulle pendici di Tenno a 450 metri di quota, Loré Chardonnay anch'esso sulle pendici tennesi ma a 250 metri di quota e Rena un Nosiola coltivato sulle pendici del Brione.

«Abbiamo ancora 10 giorni di vendemmia - chiosa **Massimo Fia** - per un totale di soli 30 giorni nei quali abbiamo potuto lavorare con cognizione di causa raccogliendo ogni vitigno al giusto grado di maturazione».

[http://www.beverfood.com/bollicine-trento-doc-invadono-milano\\_zwd\\_68867/](http://www.beverfood.com/bollicine-trento-doc-invadono-milano_zwd_68867/)



## LE BOLLICINE DEL TRENTO DOC INVADONO MILANO



[@zarmalana.](#)

Incontri spumeggianti, un grande banco d'assaggio e la presentazione del **Concorso Miglior Sommelier d'Italia Premio Trento Doc**. Le bollicine trentine hanno invaso **Milano**. Un'invasione pacifica a colpi di perlage e lieviti, per la prima volta tutti i produttori Trendoc si sono ritrovati in un grande banco di assaggio **lunedì 26 settembre**. Una degustazione esclusiva a Milano, una tra le piazze italiane più dinamiche quando si parla di sparkling, direttamente al **Westin Palace**, nella casa dei sommelier milanesi, sempre alla ricerca di nuove etichette da mettere insieme ai grandi classici.



[http://www.beverfood.com/bollicine-trento-doc-invadono-milano\\_zwd\\_68867/](http://www.beverfood.com/bollicine-trento-doc-invadono-milano_zwd_68867/)

Ma Trento Doc a Milano non è stato solo un grande banco di degustazione molto partecipato, ma anche la presenza per sei giorni dal 22 al 28 settembre in alcuni locali selezionati dove le bollicine di montagna hanno incontrato i calici di città. Montagna e bollicine, condizioni geoclimatiche ideali per la produzione di spumanti di eccellenza, la prima Doc nel panorama mondiale assegnata a un metodo classico dopo lo Champagne, per una storia in questo caso centenaria.

Occasione anche per presentare il fitto programma del mese di novembre in terra trentina. **Trentodoc** bollicine sulla città, kermesse organizzata a **Palazzo Roccabruna dal 19 novembre all'11 dicembre con l'Enoteca provinciale del Trentino**, vedrà quest'anno l'esordio del tanto atteso **Concorso Miglior Sommelier d'Italia Premio Trentodoc**. Una collaborazione sancita insieme all'**AIS Associazione Italiana Sommelier** per celebrare l'eccellenza del mondo del vino insieme alle bollicine trentine.

## TRENTODOC MONFORT RISERVA 2009

Si tratta dell'ultimo arrivato in casa Simoni, cantina trentina "bianchista" che ormai da qualche anno si sta dedicando con passione alle bollicine di qualità marchiate Trentodoc. Il Monfort Riserva ha un uvaggio a base di Chardonnay 80% e Pinot nero 20%, uve prodotte ad un'altezza compresa tra i 400 e 600 metri di altitudine nelle vigne sopra Trento, 54 mesi sui lieviti che lasciano comunque grande freschezza in bocca.



[http://www.beverfood.com/bollicine-trento-doc-invadono-milano\\_zwd\\_68867/](http://www.beverfood.com/bollicine-trento-doc-invadono-milano_zwd_68867/)

## TRENTODOC CONTE FEDERICO BRUT RISERVA 2012

Per Conte Federico si tratta di una prima in versione riserva, etichetta annata 2012. A giudicare dagli apprezzamenti molto lusinghieri ricevuti in queste prime uscite sembra proprio che la partnership tra Agricola Masi e Conti Bossi Fedrigotti stia dando i frutti sperati. Rispetto alla versione brut maggior complessità ed evoluzione, inalterata la spalla acida.



[http://www.beverfood.com/bollicine-trento-doc-invadono-milano\\_zwd\\_68867/](http://www.beverfood.com/bollicine-trento-doc-invadono-milano_zwd_68867/)

### TRENTODOC MOSER ROSE' EXTRA BRUT 2012

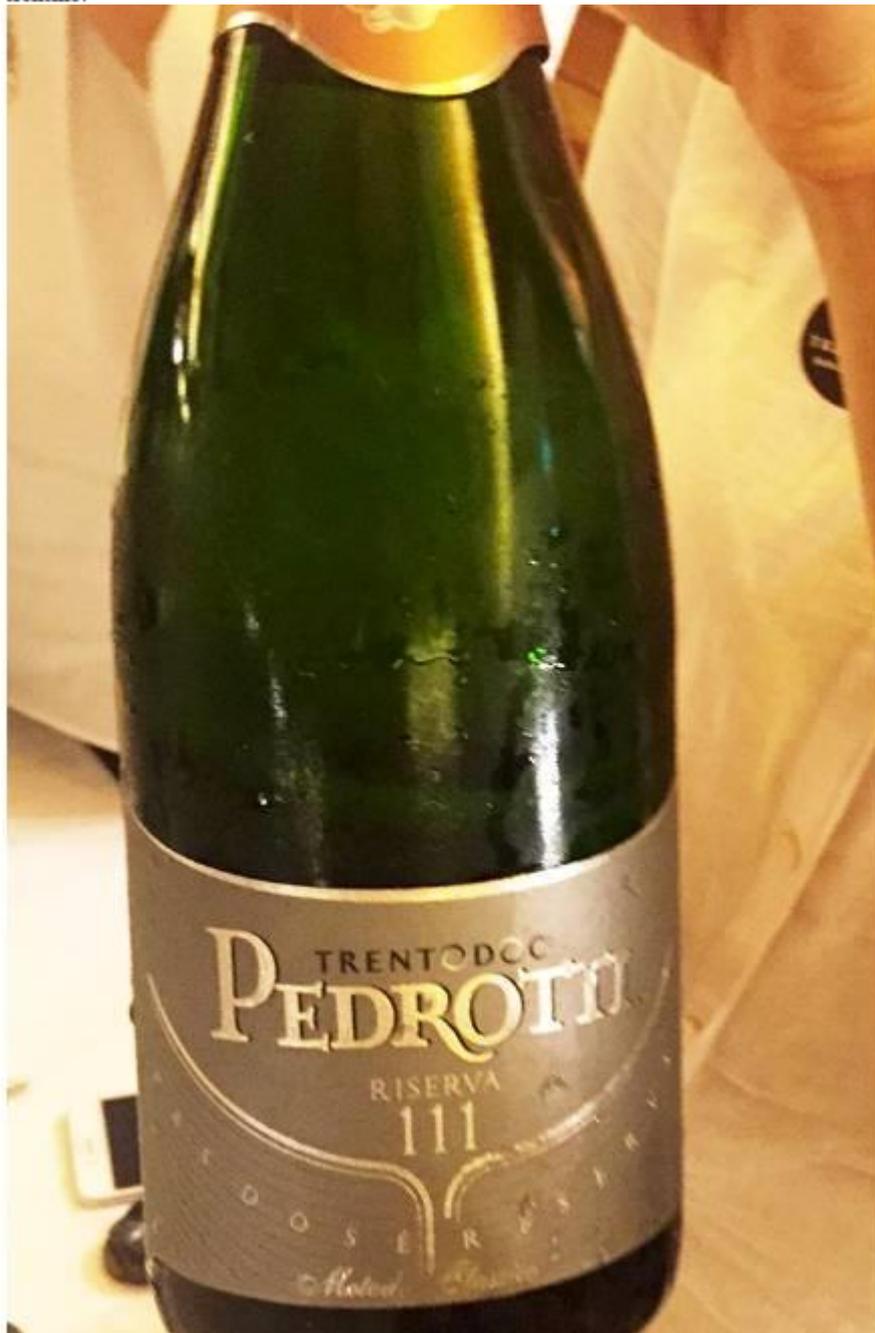
Dopo il 51.151, l'azienda del grande ciclista Francesco Moser si è dedicata alla realizzazione di un rosé base di Pinot Nero. Terreni calcarei, vigne vecchie di trent'anni. Un bel colore rosa tenue ci accompagna in un bicchiere dove al naso escono sentori di frutti rossi abbastanza complessi, in bocca una nota sapida equilibrata da una buona freschezza. Novità in cantina sul finire di quest'anno, verrà sboccata una riserva con affinamenti sui lieviti più lunghi.



[http://www.beverfood.com/bollicine-trento-doc-invadono-milano\\_zwd\\_68867/](http://www.beverfood.com/bollicine-trento-doc-invadono-milano_zwd_68867/)

### TRENTODOC PEDROTTI PAS DOSE' RISERVA 111 2009

Tra i vigneron del Trentino, Pedrotti si distingue per un'attenzione con affinamenti lunghi, centenaria produzione concentrata sulle bollicine. La linea riserva si caratterizza per il Pas Dosé Riserva 111, un simbolo di continuità per questa azienda situata a Rovereto che affina i vini in una grotta naturale. 111 vuole essere il collegamento tra l'anno di fondazione dell'azienda 1901 e il 2012, in un ideale chiusura del cerchio di tre generazioni di vignaioli del trentino.



[http://www.beverfood.com/bollicine-trento-doc-invadono-milano\\_zwd\\_68867/](http://www.beverfood.com/bollicine-trento-doc-invadono-milano_zwd_68867/)

### **TRENTODOC ALPEREGIS PAS DOSE MILLESIMATO 2009**

Non si può parlare di Trentino senza dare uno sguardo al mondo delle cooperative. Un modello di successo, il Gruppo Mezzacorona con Rotari da anni è presente nelle linee Gdo, ma è anche in grado di offrire uno spumante di qualità, come il millesimo 2009 Alperegis, bottiglia selezionata per lo scaffale Ho.re.ca.



[www.rotari.it](http://www.rotari.it)

[http://www.beverfood.com/bollicine-trento-doc-invadono-milano\\_zwd\\_68867/](http://www.beverfood.com/bollicine-trento-doc-invadono-milano_zwd_68867/)

Le Aziende presenti al Banco di assaggio al Westin Palace:

- ABATE NERO
- AGRARIA RIVA DEL GARDA
- ALTEMASI
- BALTER
- BELLAVEDER
- BORGO DEI POSSERI
- CANTINA ALDENO
- CANTINA D'ISERA
- CANTINA MORI COLLI ZUGNA
- CANTINA ROTALIANA DI MEZZOLOMBARDO
- CANTINA SOCIALE TRENTO
- CANTINE MONFORT
- CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA
- CESARINI SFORZA SPUMANTI
- CONTI BOSSI FEDRIGOTTI/ MASI
- CONTI WALLENBURG
- ENDRIZZI
- FERRARI F.LLI LUNELLI
- LETRARI
- MASO MARTIS
- MASO NERO
- MOSER
- OPERA VITIVINICOLA IN VALDICEMBRA
- PEDROTTI SPUMANTI
- PISONI F.LLI
- REVÌ
- ROTARI
- VITICOLTORI IN AVIO