



# **AGRARIA RIVA DEL GARDA**

**Rassegna web  
1-30 novembre 2019**

## Agraria ieri in assemblea Obiettivo: crescere ancora

LINK: <http://www.giornale Trentino.it/cronaca/trento/agraria-ieri-in-assemblea-obiettivo-crescere-ancora-1.2184064>



**Agraria** ieri in assemblea Obiettivo: crescere ancora **Riva**. «L'annata 2018 è stata una delle migliori per le nostre produzioni di uva e di oliva dal punto di vista qualitativo e quantitativo»: lo ha detto ieri al Palacongressi, nella propria relazione... 17 novembre 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail **Riva**. «L'annata 2018 è stata una delle migliori per le nostre produzioni di uva e di oliva dal punto di vista qualitativo e quantitativo»: lo ha detto ieri al Palacongressi, nella propria relazione all'assemblea dei soci, il presidente dell'**Agraria** di **Riva** Giorgio Planchenstainer, prima dell'approvazione del bilancio. «La produzione di uva - ha spiegato il presidente della cooperativa - ha superato i 40.000 quintali (40.136 contro i 35.497 del 2017, +11,55%, ndr) e il frantoio ha macinato più di 15.000 quintali di olive (15.389, più del doppio dei 7.514 della deficitaria campagna 2017,

ndr). Una produzione straordinaria (le proiezioni del 2019 appaiono molto meno entusiasmanti, ndr) ha permesso di ottenere un liquidato di soddisfazione per i soci, confermando il trend positivo degli ultimi anni. Il 2018 si caratterizza anche per il raggiungimento, per la cantina, della certificazione di qualità Brc, che si aggiunge a quella del frantoio IFS dell'anno scorso. Queste certificazioni, tutte volontarie, sono un chiaro segnale della volontà di **Agraria** di migliorare continuamente la qualità. Questo ci consentirà di aumentare la nostra capacità di penetrazione nei mercati a noi ancora sconosciuti, ma in grande evoluzione». Dopo due anni di trattative è stato acquistato il terreno limitrofo all'azienda, per un totale di 11.300 metri quadri: «Questo ci consentirà di sviluppare le aree di produzione e del magazzino, ma soprattutto l'area dedicata

all'accoglienza e all'hospitality. Le richieste da parte dei consumatori di formazione, informazione, degustazione e visita di un luogo di produzione innovativo ed evocativo potranno essere così soddisfatte. Dovremo quindi strutturare una nuova area organizzata che si aggiungerà alle tre classiche. Proprio in quest'ottica è stata rinnovata l'area del vino, dell'olio e della degustazione in negozio che fungerà anche da embrione per questa nuova area». Per quanto riguarda la Corte del tipico, «con un fatturato di € 3.292.179 (+2,1%) conferma il proprio obiettivo di contribuire a migliorare la remunerazione dei prodotti agricoli dei soci, sia perché partecipa alla copertura dei costi fissi e generali di gestione, sia perché promuove la vendita diretta al consumatore finale». Per quel che riguarda gli avvicendamenti nel Cda, sono stati eletti... M.CASS. 17 novembre 2019

Diminuire font Ingrandire  
font Stampa Condividi Mail

## Dal 21 novembre torna Happy Trentodoc, fino all'8 dicembre

LINK: [https://www.askanews.it/cronaca/2019/11/18/dal-21-novembre-torna-happy-trentodoc-fino-all8-dicembre-pn\\_20191118\\_00134](https://www.askanews.it/cronaca/2019/11/18/dal-21-novembre-torna-happy-trentodoc-fino-all8-dicembre-pn_20191118_00134)

Lunedì 18 novembre 2019 - 13:26 Dal 21 novembre torna Happy Trentodoc, fino all'8 dicembre In 13 ocali selezionati di Trento e Provincia Roma, 18 nov. (askanews) - Giovedì 21 novembre prende ufficialmente il via Happy Trentodoc, speciale iniziativa della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che fino a domenica 8 dicembre accompagna la tradizionale kermesse Trentodoc Bollicine sulla Città organizzata dall'Istituto Trento Doc e Camera di Commercio I.A.A. con il supporto della Provincia Autonoma di Trento per celebrare le bollicine di montagna. Tredici locali selezionati, tra wine bar e ristoranti, tredici cantine, tredici produttori, per un viaggio enogastronomico a 360° tra le eccellenze del territorio che attraversa idealmente tutta la Provincia, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dall'Altopiano della Vigolana alla Val Rendena, dal Lago di Garda alle Giudicarie, dalla Valsugana all'Altopiano di Lavarone, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Piné, passando per la città di Trento. In centro, appuntamento all'Antica

Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Borgo dei Posseri di Ala e i prodotti di Carni e Salumi Troier di Lavis; al Bar Pasi con il Trentodoc di Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige e i prodotti di Panificio Sosi di Trento; presso Dolcemente Marzari con il Trentodoc di Cantina d'Isera e i prodotti di Pasticceria Marzari; allo spazio bar della Locanda Le Due Travi con il Revè Trentodoc di Aldeno e l'olio extravergine di oliva di **Agraria Riva del Garda**, mentre nella zona ristorante con il Trentodoc di Maso Martis Azienda Agricola Biologica di Trento e i formaggi di Latte Trento; all'Osteria a "Le Due Spade" con il Trentodoc di Vivallis di Nogaredo e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara di Avio; al Panificio Moderno con il Trentodoc di Mas dei Chini servito con i propri prodotti da forno; al Ristorante al Vò con il Trentodoc di Cembra cantina di montagna con i prodotti ittici di Trota Oro di Borgo Lares; al Ristorante Enologico il Libertino con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre di Bedollo; al Ristorante Pizzeria Duomo con il

Trentodoc di Azienda Agricola Francesco Moser di Trento e i prodotti di Salumeria Belli di Trento; allo Scigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Trento e i prodotti di Crucolo di Scurelle. Alle porte della città, inoltre, l'Agriturismo Maso Mirì di Romagnano di Trento è abbinato al Trentodoc di Azienda Agricola Mittesteiner di Trento e ai prodotti del Salumificio Val Rendena di Porte di Rendena, mentre la Locanda Margon di Ravina di Trento al Trentodoc di Cantine Ferrari e ai formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Lavarone. CONDIVIDI SU:

## Dal 21 novembre torna Happy Trentodoc, fino all'8 dicembre

LINK: [http://www.askanews.it/cronaca/2019/11/18/dal-21-novembre-torna-happy-trentodoc-fino-all8-dicembre-pn\\_20191118\\_00134](http://www.askanews.it/cronaca/2019/11/18/dal-21-novembre-torna-happy-trentodoc-fino-all8-dicembre-pn_20191118_00134)

Enogastronomia Lunedì 18 novembre 2019 - 13:26 Dal 21 novembre torna Happy Trentodoc, fino all'8 dicembre In 13 locali selezionati di Trento e Provincia Roma, 18 nov. (askanews) - Giovedì 21 novembre prende ufficialmente il via Happy Trentodoc, speciale iniziativa della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che fino a domenica 8 dicembre accompagna la tradizionale kermesse Trentodoc Bollicine sulla Città organizzata dall'Istituto Trento Doc e Camera di Commercio I.A.A. con il supporto della Provincia Autonoma di Trento per celebrare le bollicine di montagna. Tredici locali selezionati, tra wine bar e ristoranti, tredici cantine, tredici produttori, per un viaggio enogastronomico a 360° tra le eccellenze del territorio che attraversa idealmente tutta la Provincia, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dall'Altopiano della Vigolana alla Val Rendena, dal Lago di Garda alle Giudicarie, dalla Valsugana all'Altopiano di Lavarone, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Piné, passando per la città di Trento. In centro,

appuntamento all'Antica Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Borgo dei Posseri di Ala e i prodotti di Carni e Salumi Troier di Lavis; al Bar Pasi con il Trentodoc di Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige e i prodotti di Panificio Sosi di Trento; presso Dolcemente Marzari con il Trentodoc di Cantina d'Isera e i prodotti di Pasticceria Marzari; allo spazio bar della Locanda Le Due Travi con il Revè Trentodoc di Aldeno e l'olio extravergine di oliva di **Agraria Riva** del Garda, mentre nella zona ristorante con il Trentodoc di Maso Martis Azienda Agricola Biologica di Trento e i formaggi di Latte Trento; all'Osteria a "Le Due Spade" con il Trentodoc di Vivallis di Nogaredo e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara di Avio; al Panificio Moderno con il Trentodoc di Mas dei Chini servito con i propri prodotti da forno; al Ristorante al Vò con il Trentodoc di Cembra cantina di montagna con i prodotti ittici di Trota Oro di Borgo Lares; al Ristorante Enologico il Libertino con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre di Bedollo; al Ristorante

Pizzeria Duomo con il Trentodoc di Azienda Agricola Francesco Moser di Trento e i prodotti di Salumeria Belli di Trento; allo Scigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Trento e i prodotti di Crucolo di Scurelle. Alle porte della città, inoltre, l'Agriturismo Maso Miri di Romagnano di Trento è abbinato al Trentodoc di Azienda Agricola Mittesteiner di Trento e ai prodotti del Salumificio Val Rendena di Porte di Rendena, mentre la Locanda Margon di Ravina di Trento al Trentodoc di Cantine Ferrari e ai formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Lavarone.

## Countdown per 'Happy Trentodoc', occasione per degustare le bollicine di montagna

LINK: [https://www.travelnostop.com/trentino-alto-adige/eventi/countdown-happy-trentodoc-occasione-degustare-le-bollicine-montagna\\_473260](https://www.travelnostop.com/trentino-alto-adige/eventi/countdown-happy-trentodoc-occasione-degustare-le-bollicine-montagna_473260)



Countdown per 'Happy Trentodoc', occasione per degustare le bollicine di montagna 18 novembre 2019, 11:30 Giovedì 21 novembre il via 'Happy Trentodoc', speciale iniziativa della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che fino a domenica 8 dicembre accompagna la kermesse 'Trentodoc Bollicine' sulla Città organizzata dall'Istituto Trento Doc e Camera di Commercio I.A.A. con il supporto della Provincia Autonoma di Trento per celebrare le bollicine di montagna. Tredici locali selezionati, tra wine bar e ristoranti, tredici cantine, tredici produttori, per un viaggio enogastronomico a 360° tra le eccellenze del territorio che attraversa idealmente tutta la Provincia, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dall'Altopiano della Vigolana alla Val Rendena, dal Lago di Garda alle Giudicarie, dalla Valsugana all'Altopiano di Lavarone, dalla Valle di

Cembra all'Altopiano di Piné, passando per la città di Trento. In centro, appuntamento all'Antica Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Borgodei Posseri di Ala e i prodotti di Carni e Salumi Troier di Lavis; al Bar Pasi con il Trentodoc di Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige e i prodotti di Panificio Sosi di Trento; presso Dolcemente Marzari con il Trentodoc di Cantina d'Isera e i prodotti di Pasticceria Marzari; allo spazio bar della Locanda Le Due Travi con il Revè Trentodoc di Aldeno e l'olio extravergine di oliva di **Agraria Riva** del Garda, mentre nella zona ristorante con il Trentodoc di Maso Martis Azienda Agricola Biologica di Trento e i formaggi di Latte Trento; all'Osteria a "Le Due Spade" con il Trentodoc di Vivallis di Nogaredo e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara di Avio; al Panificio Moderno con il Trentodoc di Mas dei Chini servito con i propri prodotti

da forno; al Ristorante al Vò con il Trentodoc di Cembra cantina di montagna con i prodotti ittici di Trota Oro di Borgo Lares; al Ristorante Enologico il Libertino con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre di Bedollo; al Ristorante Pizzeria Duomo con il Trentodoc di Azienda Agricola Francesco Moser di Trento e i prodotti di Salumeria Belli di Trento; allo Scigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Trento e i prodotti di Crucolo di Scurelle. Alle porte della città, inoltre, l'Agriturismo Maso Mirì di Romagnano di Trento è abbinato al Trentodoc di Azienda Agricola Mittesteiner di Trento e ai prodotti del Salumificio Val Rendena di Porte di Rendena, mentre la Locanda Margon di Ravina di Trento al Trentodoc di Cantine Ferrari e ai formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Lavarone. (Foto: M. Facci)

## COOPERAZIONE TRENTINA \* PROGETTI INTERNAZIONALI: « DAL VIETNAM PER CONOSCERE LA STRUTTURA E L'ATTIVITÀ DEL MODELLO AGRICOLO »

LINK: <https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/cooperazione-trentina-progetti-internazionali-dal-vietnam-per-conoscere-la-strut...>



(leggi le altre news di Opinione) 09:05 (19/11) (LANCIO D'AGENZIA) COOPERAZIONE TRENTINA \* P R O G E T T I INTERNAZIONALI: « DAL VIETNAM PER CONOSCERE LA STRUTTURA E L'ATTIVITÀ DEL MODELLO AGRICOLO » Cinque giorni dedicati allo studio e alla visita del movimento cooperativo trentino. Dal Vietnam per conoscere la Cooperazione Trentina . Una settimana organizzata da Gtv - Gruppo Trentino di Volontariato in collaborazione con la Cooperazione Trentina (e altre realtà del territorio) trascorsa in Trentino da una delegazione vietnamita interessata ad approfondire, in particolare (ma non solo), la struttura e l'attività del modello della cooperazione agricola e dei settori cardine di questo comparto: ortofrutticolo, lattiero-caseario e vitivinicolo. Delegazione formata da Hoang Thi Ninh, responsabile del

Dipartimento agricolo del Distretto di Son Dong, Vi Van Chinh, direttore del Centro di promozione agricola del Distretto di Son Dong e Que Nguyet Thi Vo, referente Gtv (Gruppo Trentino Volontariato) in Vietnam. Momento di avvio ospitato alla sede della Federazione Trentina della Cooperazione. Qui, Egidio Formilan ed Elena Badeanschi dell'Ufficio progetti internazionali, hanno presentato il quadro di insieme del movimento, nato sul finire del Milleottocento su impulso di don Lorenzo Guetti e attivo, oltre che nel settore dell'agricoltura, nel credito, nel commercio, nel sociale, nell'abitazione, nel lavoro e servizi. Il programma consentirà agli ospiti di visitare, oltre alla Fondazione Edmund Mach, alcune realtà del comparto agricolo: Sav Scorte Agrarie, Consorzio Ortofrutticolo Val di Gresta (riferimento per i produttori soci che operano nell'orto

biologico del Trentino), Agraria di Riva del Garda (il suo olio di oliva è una eccellenza autentica del territorio altogardesano), Melinda (organizzazione di produttori a cui aderiscono cinquemila produttori di mele delle valli di Non e Sole), il Caseificio Presanella con sede a Mezzana in Valle di Sole noto e apprezzato per i suoi formaggi tipici.



## Happy Trentodoc: le bollicine di montagna - Corriere del Vino

LINK: <https://corrieredelvino.it/evento-vino/happy-trentodoc-le-bollicine-di-montagna/>



A Piacenza il Mercato Fivi » La città di Trento si anima con l'eleganza del perlage del suo spumante Metodo Classico attraverso esclusivi aperitivi 100% trentini che vedono protagonisti una quarantina di soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Ognuno dei locali coinvolti nell'iniziativa sarà infatti abbinato ad un Trentodoc e ad una proposta food dedicata, per un viaggio di gusto tra le eccellenze dei diversi territori della Provincia. Giovedì 21 novembre prende ufficialmente il via Happy Trentodoc, speciale iniziativa della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che fino a domenica 8 dicembre accompagna la tradizionale kermesse Trentodoc Bollicine sulla Città organizzata dall'Istituto Trento Doc e Camera di Commercio I.A.A. con il supporto della Provincia Autonoma di Trento per celebrare le bollicine di montagna. Tredici locali selezionati, tra wine bar e

ristoranti, tredici cantine, tredici produttori, per un viaggio enogastronomico a 360° tra le eccellenze del territorio che attraversa idealmente tutta la Provincia, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dall'Altopiano della Vigolana alla Val Rendena, dal Lago di Garda alle Giudicarie, dalla Valsugana all'Altopiano di Lavarone, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Piné, passando per la città di Trento. Gli appuntamenti In centro, appuntamento all'Antica Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Borgo dei Posseri di Ala e i prodotti di Carni e Salumi Troier di Lavis; al Bar Pasi con il Trentodoc di Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige e i prodotti di Panificio Sosi di Trento; presso Dolcemente Marzari con il Trentodoc di Cantina d'Isera e i prodotti di Pasticceria Marzari; allo spazio bar della Locanda Le Due Travi con il Revè Trentodoc di Aldeno e l'olio extravergine di oliva di

### **Agraria Riva del Garda.**

Nella zona ristorante con il Trentodoc di Maso Martis Azienda Agricola Biologica di Trento e i formaggi di Latte Trento; all'Osteria a "Le Due Spade" con il Trentodoc di Vivallis di Nogaredo e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara di Avio; al Panificio Moderno con il Trentodoc di Mas dei Chini servito con i propri prodotti da forno; al Ristorante al Vò con il Trentodoc di Cembra cantina di montagna con i prodotti ittici di Trota Oro di Borgo Lares; al Ristorante Enologico il Libertino con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre di Bedollo; al Ristorante Pizzeria Duomo con il Trentodoc di Azienda Agricola Francesco Moser di Trento e i prodotti di Salumeria Belli di Trento; allo Scigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Trento e i prodotti di Crucolo di Scurelle. Alle porte della città, inoltre,



l'Agriturismo Maso Mirì di Romagnano di Trento è abbinato al Trentodoc di Azienda Agricola Mittesteiner di Trento e ai prodotti del Salumificio Val Rendena di Porte di Rendena, mentre la Locanda Margon di Ravina di Trento al Trentodoc di Cantine Ferrari e ai formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Lavarone. Un'occasione per esplorare Trento da un punto di vista diverso, vivendo nuove esperienze di gusto, e per scoprire la grande varietà e versatilità delle bollicine di montagna preparandosi così a celebrare al meglio le prossime festività natalizie. Happy Trentodoc fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest ed è organizzata con il supporto di Trentino Marketing e La Trentina, presente con le proprie mele in alcuni degli aperitivi in programma.

## IL GRANDE EVENTO CON I MIGLIORI EXTRAVERGINE DEL MOND

LINK: <https://www.terronianmagazine.com/il-grande-evento-con-i-migliori-extravergine-del-mond/>



IL GRANDE EVENTO CON I MIGLIORI EXTRAVERGINE DEL MONDO IN SCENA A ROMA SABATO 7 DICEMBRE 2019, PRESSO THE WESTIN EXCELSIOR (VIA VITTORIO VENETO, 125) FLOS OLEI 2020, NASCE LA HALL OF FAME: 5 AZIENDE ITALIANE E 2 SPAGNOLE NEL GOTHA DELL'EXTRAVERGINE MONDIALE NELLA THE BEST TRIONFA L'ITALIA: UMBRO IL MIGLIOR OLIO EVO, PUGLIESE L'AZIENDA DELL'ANNO. NELLA CLASSIFICA ANCHE REALTÀ PROVENIENTI DA SPAGNA, CROAZIA, CILE, ARGENTINA E SUDAFRICA. ALLA FAO IL PREMIO SPECIALE CRISTINA TILIACOS Si alza il sipario su Flos Olei 2020, la prima e più importante guida alle aziende di produzione olearia di tutto il mondo e ai loro extravergine. Molte le novità dell'11° edizione del volume nato nel 2010 e curato dall'esperto internazionale Marco Oreggia (che ne è anche editore) e dalla giornalista Laura Marinelli. Sono ben 720 gli

oliextravergine selezionati da assaggiatori professionisti, 500 i produttori segnalati, provenienti da 53 paesi su 5 continenti (il Kuwait è la new entry), 85 le cartografiemondiali delle zone olivicole. Più focus sulla tecnica di degustazione e consigli sugli abbinamenti gastronomici. Due le versioni, che dimostrano la portata globale del progetto: italiano-inglese e, dopo il successo dello scorso anno, italiano-cinese. Ma la novità più rilevante è la nascita della Hall of Fame, classifica di merito che affiancherà d'ora in poi la storica e ambita The Best. Se quest'ultima premia abitualmente le aziende che, presentando un extravergine di altissimo livello, si sono distinte nelle diverse categorie di concorso, a entrare nella Hall of Fame sono le realtà premiate con i 100/100esimi le quali, dopo un'importante crescita negli anni, hanno ormai

raggiunto un traguardo stabile di eccellenza. E dunque alle due spagnole Castillo de Canena Olive Juice e Aceites Finca La Torre (entrambe andaluse) si affiancano le cinque italiane provenienti da diverse regioni: Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria), Azienda Agricola Biologica Americo Quattrococchi (Lazio). "Si tratta di una sorta di Oscar alla carriera - spiega Laura Marinelli - che abbiamo deciso di assegnare a un gruppo di aziende che provengono dai primi due paesi produttori al mondo, per quantità e qualità, ovvero Spagna e Italia. Anche se sono ormai diverse le realtà che si stanno facendo strada nel resto del Mediterraneo e non solo". Interessanti novità anche nella The Best, con diversi produttori presenti nella classifica per la prima volta. Tra i 21 premiati (una categoria è a

pari merito): 12 italiani, 5 spagnoli, 1 croato, 1 argentino, 1 cileno, 1 sudafricano. Tra i riconoscimenti più ambiti: L'Azienda dell'Anno è la pugliese Olio Intini; il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è dell'Azienda **A g r a r i a** Marfuga (Umbria); L'Azienda Emergente è l'Azienda Agricola Fratelli Renzo (Calabria); i Migliori Oli Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica sono quelli di Frantoio di **Riva** (Trentino AltoAdige) e della spagnola Almazara Deortegas (Region de Murcia); il miglior rapporto Qualità/Prezzo se lo aggiudica la cilena Agrícola Monteolivo, mentre quello Qualità/Quantità l'italiano Frantoio Gaudenzi (Umbria). Nelle altre categorie troviamo aziende italiane: Società Cooperativa Agricola C . A . B . ( Emilia Romagna), Società Agricola Buonamici (Toscana), Madonna dell'Olivo (Campania), Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), Olio Mimì (Puglia), Azienda Agricola Ortoplant (Puglia), Olearia San Giorgio (Calabria). Accanto alle spagnole: Aceites La Maja (Comunidad Foral de Navarra), Marqués de

Griñon Family Estate e Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Monva (Andalucía). E dal resto del mondo: Olea B. B. (Croazia), Tokara (Sudafrica), Famiglia Zuccardi (Argentina). "L'extravergine italiano - sottolinea Marco Oreggia - continua a essere, qualitativamente parlando, al vertice della produzione mondiale. E questo nonostante la situazione generale nel paese sia allarmante: la scarsa volontà istituzionale di supportare le nostre produzioni, l'abbandono dei territori olivicoli, una qualità e un'offerta nella GDO ormai fuori controllo sono alcune delle criticità che sta affrontando il comparto. Ci si riduce spesso ad agire solo in caso di emergenza, anziché attraverso azioni programmate e continuative". Flos Olei 2020 assegna, come di consueto, anche degli Special Awards: tre riconoscimenti a chi, attraverso il proprio lavoro, promuove e diffonde la cultura del settore olivicolo. A essere premiati sono un importatore, un ristorante e un ente internazionale. Quest'anno il Premio L'Importatore dell'Anno va al cinese Tun Seng Loo - Fissler China; il Premio Il Ristorante dell'Anno ai **r i s t o r a n t i** Le

Silpo e Positano di Kiev (Ucraina), entrambi diretti dallo chef italiano Marco Crivelli; e il Premio Speciale **C r i s t i n a** Tiliacos alla FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nation), con riferimento al programma GIAHS (Globally Important Agricultural Heritage Systems) che tutela il patrimonio agricolo mondiale e che ha mostrato grande attenzione nei confronti dell'olivicoltura, conferendo negli ultimi anni diversi patrocini internazionali. Ultima novità presente nell'11° edizione della guida è il simbolo della blockchain, strumento in grado di garantire trasparenza e tracciabilità dei processi aziendali. Mentre le 880 pagine di Flos Olei 2020 sono stampate, come sempre, su carta FSC a testimonianza dell'attenzione degli autori per l'ambiente. La guida è disponibile anche su App per iOS e Android. Tutti gli oli premiati saranno presenti, su numerosi banchi d'assaggio insieme ad altre eccellenze alimentari, Sabato 7 Dicembre 2019 a Roma, presso l'hotel The Westin Excelsior (Via Vittorio Veneto, 125), quando andrà in scena l'evento Flos Olei Tourin Rome. Masterclass di cucina con grandi chef e workshop sulle tecniche di degustazione dell'olio

completeranno l'offerta per il pubblico di appassionati e addetti ai lavori. FLOS OLEI 2020 - HALL OF FAME -  
Leggi tutti i premiati Info e programma:

## Il Trento doc nei ristoranti della città

LINK: <https://www.trentotoday.it/eventi/ristoranti-trento-doc-spumante.html>



19 novembre 2019 11:35  
Condivisioni Dal 21 novembre all'8 dicembre Trento celebra il prodotto enologico che prende il nome della città, e che non può mancare nelle feste natalizie: Happy Trentodoc porta nei ristoranti della città le bollicine e le eccellenze gastronomiche trentine. Le bollicine di montagna incontrano i prodotti gastronomici della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: stuzzicanti abbinamenti che renderanno più "sparkling" il momento dell'aperitivo. Ecco i menù... Agriturismo Maso Miri\* (via dei pomari 41 - Romagnano di Trento) Il Trentodoc di Azienda Agricola Mittesteiner (Trento) incontra i prodotti di Salumificio Val Rendena (Porte di Rendena) Antica Trattoria Due Mori\* (via San Marco 11 - Trento) Il Trentodoc di Borgo dei Posseri (Ala) incontra i prodotti di Carni e Salumi Troier (Lavis) Bar Pasi (piazza Pasi 1 - Trento) Il Trentodoc di Fondazione E. Mach (San Michele

all'Adige) incontra i prodotti di Panificio Sosi (Trento) Dolcemente Marzari (c/o Complesso LeAlbere, viale della Costituzione 28 - Trento) Il Trentodoc di Cantina d'Isera (Isera) incontra i prodotti di Pasticceria Marzari (Altopiano della Vigolana) Locanda Le Due Travi - Bar (via del Suffragio 20 - Trento) Il Trentodoc di Revì Trentodoc (Aldeno) incontra l'olio extravergine di oliva di **Agraria Riva** del Garda (**Riva** del Garda) Locanda Le Due Travi - Ristorante (via del Suffragio 20 - Trento) Il Trentodoc di Maso Martis Azienda Agricola Biologica (Trento) incontra i formaggi di Latte Trento (Trento) Locanda Margon \* (via Margone 15 - Ravina di Trento) Il Trentodoc di Cantine Ferrari (Trento) incontra i formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena (Lavarone) Osteria a "Le Due Spade" \* (via Don A. Rizzi 11 - Trento) Il Trentodoc di Vivallis (Nogaredo) incontra i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara (Avio)

Panificio Moderno (piazza Lodron 21 - Trento) Il Trentodoc di Mas dei Chini (Trento) incontra i prodotti di Panificio Moderno (Isera) Ristorante al Vò\* (vicolo del Vò 11 - Trento) Il Trentodoc di Cembra cantina di montagna (Cembra Lisignago) incontra i prodotti ittici di Trota Oro (Borgo Lares) Ristorante Enologico Il Libertino (piazza Piedicastello 4 - Trento) Il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento (Trento) incontra i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre (Bedollo) Ristorante Pizzeria Duomo\* (via Verdi 77 - Trento) Il Trentodoc di Azienda Agricola Francesco Moser (Trento) incontra i prodotti di Salumeria Belli (Trento) Scigno del Duomo (piazza Duomo 29 - Trento) Il Trentodoc di Altemasi (Trento) incontra i prodotti di Crucolo (Scurelle) Info Strada del Vino e dei Sapori del Trentino tel. 0461-9 2 1 8 6 3 - info@stradavinotrentino.com Attendere un istante: stiamo caricando la mappa

del posto... Caricamento in  
corso...



## Il Trento doc nei ristoranti della città

LINK: <http://www.trentotoday.it/eventi/ristoranti-trento-doc-spumante.html>

Il Trento doc nei ristoranti della città Dove Quando Dal 21/11/2019 al 08/12/2019 aperitivo Prezzo costo normale dell'aperitivo Altre Informazioni Redazione 19 novembre 2019 11:35 Dal 21 novembre all'8 dicembre Trento celebra il prodotto enologico che prende il nome della città, e che non può mancare nelle feste natalizie: Happy Trentodoc porta nei ristoranti della città le bollicine e le eccellenze gastronomiche trentine. Le bollicine di montagna incontrano i prodotti gastronomici della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: stuzzicanti a b b i n a m e n t i c h e renderanno più "sparkling" il momento dell'aperitivo. Ecco i menù... Agriturismo Maso Miri\* (via dei pomari 41 - Romagnano di Trento) Il Trentodoc di Azienda Agricola Mittesteiner (Trento) incontra i prodotti di Salumificio Val Rendena (Porte di Rendena) Antica Trattoria Due Mori\* (via San Marco 11 - Trento) Il Trentodoc di Borgo dei Posseri (Ala) incontra i prodotti di Carni e Salumi Troier (Lavis) Bar Pasi (piazza Pasi 1 -Trento) Il Trentodoc di Fondazione E. Mach (San Michele all'Adige) incontra i prodotti di Panificio Sosi (Trento)

Dolcemente Marzari (c/o Complesso Le Albere, viale della Costituzione 28 - Trento) Il Trentodoc di Cantina d'Isera (Isera) incontra i prodotti di Pasticceria Marzari (Altopiano della Vigolana) Locanda Le Due Travi - Bar (via del Suffragio 20 - Trento) Il Trentodoc di Revè Trentodoc (Aldeno) incontra l'olio extravergine di oliva di **Agraria Riva** del Garda (**Riva** del Garda) Locanda Le Due Travi - Ristorante (via del Suffragio 20 - Trento) Il Trentodoc di Maso Martis Azienda Agricola Biologica (Trento) incontra i formaggi di Latte Trento (Trento) Locanda Margon \* (via Margone 15 - Ravina di Trento) Il Trentodoc di Cantine Ferrari (Trento) incontra i formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena (Lavarone) Osteria a "Le Due Spade" \* (via Don A. Rizzi 11 - Trento) Il Trentodoc di Vivallis (Nogaredo) incontra i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara (Avio) PanificioModerno (piazza Lodron 21 - Trento) Il Trentodoc di Mas dei Chini (Trento) incontra i prodotti di Panificio Moderno (Isera) Ristorante al Vò\* (vicolo del Vò 11 - Trento) Il Trentodoc di Cembra cantina di montagna (Cembra

Lisignago) incontra i prodotti ittici di Trota Oro (Borgo Lares) Ristorante Enologico Il Libertino (piazza Piedicastello 4 - Trento) Il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento (Trento) incontra i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre (Bedollo) Ristorante Pizzeria Duomo\* (via Verdi 77 - Trento) Il Trentodoc di Azienda Agricola Francesco Moser (Trento) incontra i prodotti di Salumeria Belli (Trento) Scrigno del Duomo (piazza Duomo 29 - Trento) Il Trentodoc di Altemasi (Trento) incontra i prodotti di Crucolo (Scurelle) Info Strada del Vino e dei Sapori del Trentino tel. 0461-9 2 1 8 6 3 - info@stradavinotrentino.com Attendere un istante: stiamo caricando la mappa del posto... Caricamento in corso... Auto A piedi Bici

## Per chi si trova in difficoltà, nei panifici di Riva c'è ora il "pane sospeso"

LINK: <https://paolamalcotti.wordpress.com/2019/11/20/per-chi-si-trova-in-difficolta-nei-panifici-di-riva-ce-ora-il-pane-sospeso/>



20 novembre 2019 di Paola Malcotti Ha preso spunto dal "caffè sospeso" (l'usanza napoletana di pagare, al bar, il proprio caffè più un altro, per chi verrà e non se lo può permettere) ed ora a Riva del Garda è diventato realtà pure "il pane sospeso", ovvero la possibilità, per chi acquista prodotti da forno, di lasciare alcuni panini pagati per chi si trova in difficoltà. Il nuovo "servizio" sarà attivo dai primi giorni di dicembre nei tre punti vendita Coop di Riva del Garda (in piazza Mimosa, in viale Pilati e in viale Rovereto al Blue Garden), nei panifici San Giacomo (nel punto vendita di viale Trento) e Corraini (in via Martini), all'Agraria Riva, al KeGusti Bakery Cafe (in via Florida), al negozio di alimentari senza glutine Marea (in viale Trento), al Market Frizzera in via Ardarò e al ristorante-panetteria Panem in viale Roma. La procedura è di due tipi, una per i tre punti vendita Coop e una per gli

altri negozi. Nei primi sarà possibile acquistare un pane di tipo comune, disponibile in confezioni già pronte con prezzo etichettato, che chi desidera donare comprerà, pagherà alla cassa e depositerà in un apposito contenitore dedicato (riconoscibile per il logo dell'iniziativa, la foto di un sacchetto di pane e di un panino con la scritta «pane sospeso», visibile anche all'entrata). Oltre alle donazioni spontanee, la Coop ogni mattina metterà a disposizione con oneri a proprio carico cinque sacchetti contenenti una pagnotta di pane comune di 300 grammi, prodotta appositamente dal panificio San Giacomo di Riva del Garda. Nei negozi al dettaglio invece saranno esposti sul banco di vendita dei contenitori di vetro (ugualmente caratterizzati dal logo di riconoscimento) in cui i clienti potranno lasciare il resto o comunque qualche moneta o banconota a propria discrezione, con i quali sarà

pagato, fino all'importo disponibile, il pane sospeso (non più di dieci pezzi di pane comune per ogni soggetto o famiglia), con rilascio dello scontrino fiscale al beneficiario. Share this:

## A Riva del Garda arriva il "pane sospeso": "Un aiuto ai cittadini che hanno bisogno. E non si creda siano solo immigrati"

LINK: <https://www.ildolomiti.it/societa/2019/a-riva-del-garda-arriva-il-pane-sospeso-un-aiuto-ai-cittadini-che-hanno-bisogno-e-non-si-creda-siano-...>



Società A Riva del Garda arriva il "pane sospeso": "Un aiuto ai cittadini che hanno bisogno. E non si creda siano solo immigrati" L'idea è molto semplice: si comprano dei pezzi di pane e si lasciano a disposizione a coloro che non hanno la possibilità di comprarne di tasca propria. Un modo per contrastare lo spreco alimentare. Il "pane sospeso" prende le mosse da una mozione consiliare della consigliera Isabella Iandarino e viene realizzata dal Comune con Confcommercio Alto Garda e Ledro e Coop Alto Garda Pubblicato il - 20 novembre 2019 - 00:13 RIVA DEL GARDA. Da dicembre si possono lasciare alcuni panini pagati per le persone che si trovano in difficoltà. E' il "pane sospeso" che ricalca, praticamente, quella del "caffè sospeso", l'antica e diffusa usanza napoletana. A lanciare la nuova iniziativa è stata, ovviamente, la città di Napoli, quindi piuttosto

velocemente ha iniziato a diffondersi nel resto d'Italia, compreso Trento. E ora arriva anche a Riva del Garda la possibilità di lasciare il "pane sospeso". L'idea è molto semplice: si comprano dei pezzi di pane e si lasciano a disposizione a coloro che non hanno la possibilità di comprarne di tasca propria. Un modo per contrastare lo spreco alimentare. Questa iniziativa partirà a dicembre nei tre punti vendita Coop di Riva del Garda in piazza Mimosa, viale Pilati e viale Rovereto al Blue Garden, nei panifici San Giacomo (punto vendita di viale Trento) e Corradini (via Martini). E ancora all'Agraria Riva, KeGusti Bakery in via Florida e ai negozi alimentari senza glutine Marea in via Trento, quindi al market Frizzera in via Ardaro e al ristorante-panetteria Panem in viale Roma. Il "pane sospeso" prende le mosse da una mozione consiliare della consigliera Isabella

Iandarino, che il Consiglio comunale ha approvato all'unanimità nella seduta del 27 giugno scorso, e viene realizzata dal Comune di Riva del Garda in collaborazione con Confcommercio Alto Garda e Ledro e Coop Alto Garda. "Sono partita da uno stato di bisogno che è riconosciuto e in cui versano tante persone, anche nel nostro territorio, che pure è privilegiato perché ha tante attività economiche e c'è lavoro. Ma nonostante questo - commenta Iandarino - esistono delle sacche di povertà. Ringrazio Antonia Romano, che ha proposto questa mozione a Trento: l'ho contattata, sono partita dalla sua proposta e l'ho contestualizzata nel nostro territorio, puntando a creare una rete di solidarietà, senza la quale l'iniziativa temo non funzionerebbe". La procedura è di due tipi (per ottemperare alla normativa fiscale). Una riguarda i tre

punti vendita Coop e un'altra gli altri negozi. Nei primi sarà possibile acquistare un pane di tipo comune disponibile in confezioni già pronte con prezzo etichettato che chi desidera donare comprerà, pagherà alla cassa e depositerà in un apposito contenitore dedicato (riconoscibile per i logo dell'iniziativa, la foto di un sacchetto di pane e di un panino con la scritta "pane sospeso", visibile anche all'entrata). "L'iniziativa - commenta l'assessora Lucia Gatti - fa leva sulla sensibilità delle persone che possono lasciare pagato del pane per altri cittadini che ne hanno bisogno. La mozione è stata votata all'unanimità, dimostrando la sensibilità del Consiglio comunale verso una problematica di stretta attualità, che già a livello nazionale ha portato in alcuni Comuni a questo tipo di risposta. L'Amministrazione comunale ha svolto la parte pratica, in particolare contattando Confcommercio e Coop, un sostegno immediato, unito a quello degli esercenti, che dimostrano un'attenzione a tutti i bisogni del territorio".

Oltre alle donazioni spontanee, la Coop ogni mattina metterà a disposizione con oneri a proprio carico cinque sacchetti contenenti una

pagnotta di pane comune di 300 grammi, prodotta appositamente dal panificio San Giacomo di Riva del Garda. "Quando l'assessora Gatti mi ha chiamato - dice Claudio Miorelli, presidente di Confcommercio Alto Garda e Ledro - subito mi sono messo in moto e ho ottenuto una disponibilità totale. Siamo tutti convinti che sia importante fare la propria parte per aiutare chi ne ha bisogno, e tutti hanno aderito, non solo i due panifici della città ma anche altri negozi. Un sostegno convinto l'ho avuto anche dall'associazione panificatori provinciale". Nei negozi al dettaglio invece saranno esposti sul banco di vendita dei contenitori di vetro (ugualmente caratterizzati dal logo di riconoscimento) in cui i clienti potranno lasciare il resto o comunque qualche moneta o banconota a propria discrezione, con i quali sarà pagato, fino all'importo disponibile, il pane sospeso (non più di dieci pezzi di pane comune per ogni soggetto o famiglia), con rilascio dello scontrino fiscale al beneficiario.

"Abbiamo subito aderito con entusiasmo - conclude Paolo Santuliana, presidente di Coop Alto Garda - teniamo presente che la ricaduta sociale di Coop è elevata, e nonostante le

problematiche note, negli ultimi tempi si sta risolvendo. Negli ultimi anni è mancata la vicinanza al mondo dell'associazionismo, su questo piano ci stiamo riprendendo e già abbiamo avuto degli ottimi riscontri. Quella del "pane sospeso" è una iniziativa di cui siamo convinti, le persone che ne beneficeranno non saranno solo immigrati, come forse ci si potrebbe aspettare, ma ad averne bisogno saranno in molti, diversi dalla tipologia che noi definiremmo come bisognosi. Noi questa situazione di difficoltà e di bisogno nei nostri punti vendita su tutto il territorio la vediamo, ed è giusto fare tutto quello che possiamo, anche pensando ad altri progetti, come ad esempio il "latte sospeso". Si inizia a Riva del Garda, ma non è detto che non si possa allargare ad altri Comuni".

## A Roma il 7 dicembre torna Flos Olei, il meglio dell'extravergine

LINK: <https://thespot.news/2019/11/20/a-roma-il-7-dicembre-torna-flos-olei-il-meglio-dellextravergine/>



A Roma il 7 dicembre torna Flos Olei, il meglio dell'extravergine Umbro il miglior olio extravergine, pugliese l'azienda dell'anno Di Redazione 20 NOV Si alza il sipario su Flos Olei 2020, la prima e più importante guida alle aziende di produzione olearia di tutto il mondo e ai loro extravergine. Molte le novità dell'11° edizione del volume nato nel 2010 e curato dall'esperto internazionale Marco Oreggia (che ne è anche editore) e dalla giornalista Laura Marinelli. Sono ben 720 gli oli extravergine selezionati da assaggiatori professionisti, 500 i produttori segnalati, provenienti da 53 paesi su 5 continenti (il Kuwait è la new entry), 85 le cartografie mondiali delle zone olivicole. Più focus sulla tecnica di degustazione e consigli sugli abbinamenti gastronomici. Due le versioni, che dimostrano la portata globale del progetto: italiano-inglese e,

dopo il successo dello scorso anno, italiano-cinese. Ma la novità più rilevante è la nascita della Hall of Fame, classifica di merito che affiancherà d'ora in poi la storica e ambita The Best. Se quest'ultima premia abitualmente le aziende che, presentando un extravergine di altissimo livello, si sono distinte nelle diverse categorie di concorso, a entrare nella Hall of Fame sono le realtà premiate con i 100/100esimi le quali, dopo un'importante crescita negli anni, hanno ormai raggiunto un traguardo stabile di eccellenza. E dunque alle due spagnole Castillo de Canena Olive Juice e Aceites Finca La Torre (entrambe andaluse) si affiancano le cinque italiane provenienti da diverse regioni: Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda **Agraria** Viola (Umbria), Azienda Agricola Biologica Americo Quattrociocchi

(Lazio). "Si tratta di una sorta di Oscar alla carriera - spiega Laura Marinelli - che abbiamo deciso di assegnare a un gruppo di aziende che provengono dai primi due paesi produttori al mondo, per quantità e qualità, ovvero Spagna e Italia. Anche se sono ormai diverse le realtà che si stanno facendo strada nel resto del Mediterraneo e non solo". Interessanti novità anche nella The Best, con diversi produttori presenti nella classifica per la prima volta. Tra i 21 premiati (una categoria è a pari merito): 12 italiani, 5 spagnoli, 1 croato, 1 argentino, 1 cileno, 1 sudafricano. Tra i riconoscimenti più ambiti: L'Azienda dell'Anno è la pugliese Olio Intini; il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è dell'Azienda **Agraria** Marfuga (Umbria); L'Azienda Emergente è l'Azienda Fratelli Renzo (Calabria); i Migliori Oli Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica sono



quelli di Frantoio di **Riva** (Trentino Alto Adige) e della spagnola Almazara Deortegas (Region de Murcia); il miglior rapporto Qualità/Prezzo se lo aggiudica la cilena Agricola Monteolivo, mentre quello Qualità/Quantità l'italiano Frantoio Gaudenzi (Umbria). Nelle altre categorie troviamo aziende italiane: Società Cooperativa Agricola C.A.B. (Emilia Romagna), Società Agricola Buonomici (Toscana), Madonna dell'Olivo (Campania), Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), Olio Mimì (Puglia), Azienda Agricola Ortoplant (Puglia), Olearia San Giorgio (Calabria). Accanto alle spagnole: Aceites La Maja (Comunidad Foral de Navarra), Marqués de Griñon Family Estate e Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Monva (Andalucía). E dal resto del mondo: Olea B. B. (Croazia), Tokara (Sudafrica), Familia Zuccardi (Argentina). "L'extravergine italiano - sottolinea Marco Oreggia - continua a essere, qualitativamente parlando, al vertice della produzione mondiale. E questo nonostante la situazione generale nel paese sia allarmante: la scarsa volontà istituzionale di supportare le nostre produzioni, l'abbandono dei

territori olivicoli, una qualità e un'offerta nella GDO ormai fuori controllo sono alcune delle criticità che sta affrontando il comparto. Ci si riduce spesso ad agire solo in caso di emergenza, anziché attraverso azioni programmate e continuative". Ultima novità presente nell'11° edizione della guida è il simbolo della blockchain, strumento in grado di garantire trasparenza e tracciabilità dei processi aziendali. Mentre le 880 pagine di Flos Olei 2020 sono stampate, come sempre, su carta FSC a testimonianza dell'attenzione degli autori per l'ambiente.



## Nasce il "pane sospeso" un aiuto a chi è in difficoltà

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/riva/nasce-il-pane-sospeso-un-aiuto-a-chi-%C3%A8-in-difficolt%C3%A0-1.2187375>



Nasce il "pane sospeso" un aiuto a chi è in difficoltà Solidarietà. Dal due dicembre diversi punti vendita rivani daranno la possibilità di acquistare pane comune da lasciare a disposizione dei poveri. Iandarino: «In futuro anche i pasti sospesi» di Katia Dell'eva 20 novembre 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail Riva. Poco meno di due settimane e la solidarietà tra cittadini avrà una nuova forma, grazie all'iniziativa del "pane sospeso". Nata da una mozione, presentata nel giugno 2018 dal consigliere comunale Isabella Iandarino e votata all'unanimità, l'idea prende spunto da altre realtà italiane - una su tutte, quella forse più nota del "caffè sospeso" - e sarà, a partire dal 2 dicembre prossimo, attiva in molti punti vendita rivani. «Il concetto alla base» - ha spiegato l'assessore alle politiche sociali, Lucia Gatti, in occasione della conferenza stampa di

presentazione dell'iniziativa, promossa appunto dal Comune di Riva - «è quello di consentire, a chi ne ha necessità, di poter trovare del pane gratuito, in alcuni specifici punti vendita, che gli viene messo a disposizione dalla solidarietà dei suoi concittadini». Per chiarire, in termini concreti, insomma, il cliente che avesse piacere di aderire alla proposta, potrà lasciare pagato del pane per chi ne avesse bisogno. A prendere parte al progetto, grazie alla mediazione di Confcommercio, saranno allora i due panifici locali, che metteranno a disposizione la materia prima, ovvero il Panificio San Giacomo e il Panificio Corraini, ma anche punti vendita come Agraria Riva, Ke Gusti di Tomas Crozzolin, Marea, Market Frizzera e Panem. «In tutti questi locali» - ha chiarito ancora Gatti - «i clienti paganti troveranno delle locandine e, sul bancone, dei vasi, nei quali potranno lasciare l'equivalente in

denaro del numero di panini che vogliono donare». Una scelta, questa, obbligata, come ha specificato il presidente di Confcommercio, Claudio Miorelli, «da questioni di natura fiscale, ma mosse anche dalla volontà di evitare avanzi e sperperi che l'acquisto fisico del bene avrebbe comportato». Il pane che chi necessita potrà ottenere gratuitamente sarà, inoltre, solo il cosiddetto "pane comune", senza varietà, per un massimo di dieci panini per richiedente. Leggermente diversa, invece, la forma che il progetto prenderà nel caso di Coop Alto Garda, altra partner, e dei suoi punti vendita: «Noi abbiamo predisposto, nel corner dedicato dei nostri negozi, un contenitore con alcune pagnotte da circa 300 grammi l'una, già confezionate e prezzate. Il cliente pagante potrà acquistarle, e lì, nei pressi della cassa, lasciarle per chi poi ne avesse bisogno» - ha illustrato il presidente Paolo

Santuliana. «Il primo carico mattutino, sarà messo a disposizione da Coop stessa, così che il pane per chi necessita ci sia anche alle 8 del mattino, mentre ciò che dovesse eventualmente avanzare alla sera sarà devoluto alle Onlus locali» - ha aggiunto. Il progetto del "pane sospeso" durerà, in via sperimentale, un anno e, successivamente, verrà sottoposto a verifiche ed eventuali modifiche. «Nello scrivere la mozione, a suo tempo, ho preso spunto da Trento, cercando di riadattarla al nostro territorio» - ha spiegato Iandarino - «un territorio che, per quanto ci sembri privilegiato, ha bisogno di queste iniziative. Serve una rete di solidarietà di questo tipo, e sono quasi certa che, se avrà successo, potremo pensare di espanderla fino ad arrivare a degli interi "pasti sospesi"». Della stessa idea anche Santuliana che, per canto suo, già sogna il "latte sospeso", nonché l'applicazione del piano oltre i confini rivani: «Noi come Coop probabilmente attiveremo il progetto in tutti i nostri punti vendita, anche in quelli presenti negli altri Comuni dell'Alto Garda, perché riteniamo sia un'iniziativa che ben rappresenta la vocazione al sociale della nostra realtà, indipendentemente dallo

stretto legame con le amministrazioni». 20 novembre 2019 Diminuire font Ingrandire fontStampa Condividi Mail

## L'agriturismo trentino gode di ottima salute e festeggia i 45 anni. Così: "Per un turismo sostenibile e attento al territorio"

LINK: <https://www.ildolomiti.it/economia-e-lavoro/2019/lagriturismo-trentino-gode-di-ottima-salute-e-festeggia-i-45-anni-cosi-per-un-turismo-soste...>



**Economia e lavoro**  
L'agriturismo trentino gode di ottima salute e festeggia i 45 anni. Così: "Per un turismo sostenibile e attento al territorio" A novembre 2019, nella nostra provincia, si contano circa 510 agriturismi. Nel 2003 erano 188: in sedici anni, insomma, sono più che raddoppiati. Failoni: "Se vogliamo vincere insieme, dobbiamo puntare sulla qualità". Zanotelli: "Ora dobbiamo impegnarci per contrastare anche lo spopolamento delle nostre montagne". Presenti anche lo chef stellato Peter Brunel e la titolare dell'Agritur Solasna, Nicoletta Andreis Di Arianna Viesi - 21 novembre 2019 - 16:28 TRENTO. "E' un momento davvero emozionante", inizia così il suo intervento Manuel Così, presidente dell'Associazione Agriturismo Trentino, in occasione della tavola rotonda organizzata per celebrare i 45 anni dell'associazione e per

interrogarsi su prospettive e sfide del settore. L'incontro, svoltosi nella Sala Marangonerie del Castello del Buonconsiglio, ha visto una grandepartecipazione: istituzionale, delle forze dell'ordine con il Questore Garramone e il Colonnello Salotti, dei soci dell'associazione e di tante persone che, in questo modello di turismo sostenibile, credono e investono. L'agriturismo trentino gode di ottima salute. Qualche numero. A novembre 2019, nella nostra provincia, si contano circa 510 agriturismi. Nel 2003 erano 188: in sedici anni, insomma, sono più che raddoppiati. 215 strutture offrono servizio di ristorazione, 147 le strutture che offrono servizi di fattoria didattica e 168 quelle che offrono degustazione di prodotti aziendali. La stagione estiva pesa per circa il 56% degli arrivi, mentre il 29% è rappresentata dall'invernale e il rimanente 15% negli

altri periodi dell'anno. Molti sono gli arrivi dall'estero: nell'estate 2019 54.000 ospiti sono arrivati dalla Germania (il 55% del totale), 10.000 dai Paesi Bassi (10%), 5.000 rispettivamente da Belgio, Austria e Repubblica Ceca (5% cad). Numeri importanti, e increscita. "Le cose non si fanno da soli, si fanno con le persone - continua Così -. Fare, e cambiare, dipende tutto dalle persone e dalla capacità di fare rete. Bisogna, però, pensare a quello che è stato fatto, quello che si sta facendo e quello che, ancora, si può fare". L'Associazione Agriturismo Trentino è stata fondata, da quindici aziende agricole, il 24 luglio 1974. Obiettivo: legare agricoltura e turismo. Manuel Così: "Gli ospiti, sempre più, scelgono un tipo di turismo per la propria vacanza. Una struttura piccola che si prenda cura di loro". "La giornata che, oggi, ci troviamo qui a celebrare

non è un punto d'arrivo ma un punto di partenza. La prima legge provinciale sull'agriturismo è del '73. E' di qualche giorno fa la legge n. 10 del 30 ottobre 2019, che ha come obiettivo la valorizzazione di turismo sostenibile e, soprattutto, territorio. Ringraziamo, per questo, la giunta, l'assessore Zanotelli e tutti i tecnici che hanno lavorato a questo decreto. La leggerezza e l'autorevolezza della nostra associazione". Alla fine, un appello ai soci: "Siete voi la vera anima dell'associazione". Presente anche l'assessore provinciale all'artigianato, commercio, promozione, sport e turismo, Roberto Failoni: "Abbiamo sempre dimostrato vicinanza all'associazione. La dimostrazione è la legge sugli agriturismi. Per questo è importante anche la presenza dell'Associazione nel Tavolo Azzurro, un luogo di confronto tra i diversi attori del settore turistico, per analizzare, condividere e sviluppare linee d'intervento volte alla valorizzazione dell'intero comparto. Gli agriturismi sono una componente importante di cui non possiamo fare a meno. Se vogliamo vincere insieme, dobbiamo puntare sulla qualità". Dello stesso avviso l'assessore all'agricoltura, foreste, caccia e pesca,

Giulia Zanotelli: "E' davvero un momento emozionante. Questo momento segue l'approvazione di una legge nella quale la Pat ha creduto. Una legge che punta alla qualità del servizio. Per la prima volta, infatti, si parla di una legge che ha al centro la rilevanza degli agriturismi. E' importante promuovere una cultura del 'consumare trentino'. Come? Facendo sistema. Ora dobbiamo impegnarci per contrastare anche lo spopolamento delle nostre montagne". Anche Trento, nonostante la forte vocazione urbana, non è estranea al mondo agricolo. Così Roberto Stanchina, assessore comunale con delega per le politiche economiche ed agricole, tributi e turismo: "E' molta l'emozione che si percepisce nelle parole di tutti i partecipanti al tavolo. L'agricoltura regala emozioni. Va ricordato che la città, la nostra città, non è solo contesto urbano: il comune di Trento, infatti, vanta ben 400 aziende agricole. Il binomio agricoltura-turismo è un volano forte sul quale, giustamente, si sta investendo e si dovrà investire, sempre di più". Dopo i saluti istituzionali, cui s'è aggiunto anche l'intervento del presidente di Asat (Associazione albergatori ed imprese turistiche dellaprovincia di

Trento), Giovanni Battaiola che ha rimarcato l'importanza dell'agriturismo come luogo di un turismo sostenibile e attento alla promozione territoriale: "E' così che essere turisti equivale a diventare residenti, di un luogo", si è aperta la tavola rotonda. A moderare Corrado Tononi di Euregio Media Group. Un dialogo proficuo tra persone che, da sempre, sono impegnate nella valorizzazione del proprio territorio e dei prodotti che, quel territorio, lo rappresentano. Uno che, di filiera corta e ricerca, ne sa parecchio è Peter Brunel. "Sono un trentino doc. Sono partito dalla Val di Fassa e ho girato il mondo ma ho portato, in tutti i posti in cui sono stato, le aziende trentine: penso a Felicetti, Agraria Riva e molte altre. Sono sempre stato impegnato a sostenere l'eccellenza della nostra territorialità. Da poco sono tornato a 'casa', a Linfano, una zona interessante, da sempre punto di passaggio importante per il commercio. La curiosità mi porta a voler capire sempre tutto. Io attingo tutti i miei ingredienti dal territorio e creo i miei menù a partire proprio dal nostro territorio. Ogni ricetta racconta il territorio. Tra l'altro l'agriturismo fa parte della mia famiglia. Mia

sorella gestisce un agriturismo, in cui ho mosso i miei primi passi". Il prodotto trentino che non può mancare sulla sua tavola? "Sicuramente l'olio evo del Garda, e poi patate e pesce di lago come trote e salmerino". Nicoletta Andreis gestisce una vera e propria istituzione dell'agriturismo trentino: l'Agritur Solasna a San Giacomo di Caldes, in Val di Sole. Tutto è partito dal recupero di un antico edificio storico nel centro del paese. "Le fondamenta risalgono al 1200. Abbiamo recuperato il fienile e le corti in cui abbiamo ricavato gli alloggi mentre nelle cantine abbiamo sistemato il ristorante. Se devo mettere sulla bilancia difficoltà e soddisfazioni, il piatto pende decisamente dalla parte delle soddisfazioni. La nostra casa profuma di territorio. Tutto quello che produciamo come azienda agricola arriva sul tavolo dei nostri ospiti. Tutto quello che non produciamo, lo acquistiamo da aziende locali. Abbiamo anche aperto una fattoria didattica". L'agriturismo, in Italia, può contare su numeri notevoli. E' Pietro Schipani, del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a tracciare il quadro nazionale. "Il nostro Paese è l'unico ad avere una legge specifica per questo settore. Gli

agriturismi devono essere supportati da un'attività agricola. Tra l'altro, inizialmente, l'attività turistica era nata come integrazione del reddito aziendale". Qualche numero. Sono oltre 23 mila gli agriturismi presenti sul territorio nazionale: il 47% si trovano al Nord, il 34% al centro, il 12% al Sud, il 7% nelle isole. Si trovano, soprattutto, nelle zone collinari: 31,4% in montagna, 52,5% in collina, il 16,1% in zone pianeggianti. Tra i punti di forza: il cibo. In particolare, tutto ciò che ruota attorno alla pratica della degustazione. Schipaniha poi fornito un dato che fa riflettere: solo il 36% delle aziende agricole sono gestite da donne. Il dato più basso, però, si registra proprio qui, in Trentino, dove la percentuale si ferma al 14%. Ancora: sono circa 3 milioni e 400 mila gli ospiti che usufruiscono, ogni anno, di questo tipo d'accoglienza (un milione e 800 mila italiani, un milione e 600 mila stranieri) per un fatturato annuo che si attesta, circa, a 1 miliardo e 400 milioni. "Insomma - conclude Tononi - gli agriturismi sono ambasciatori del territorio".

## Flos Olei 2020 la hall of fame dell'extravergine mondiale

LINK: <https://www.eventidop.com/flos-olei-2020-la-hall-of-fame-dell'extravergine-mondiale/>



Flos Olei 2020 la hall of fame dell'extravergine mondiale 21 Novembre 2019 21 Novembre 2019 Redazione NELLA THE BEST TRIONFA L'ITALIA: UMBRO IL MIGLIOR OLIO EVO, PUGLIESE L'AZIENDA DELL'ANNO. NELLA CLASSIFICA ANCHE REALTÀ PROVENIENTI DA SPAGNA, CROAZIA, CILE, ARGENTINA E SUDAFRICA. ALLA FAO IL PREMIO SPECIALE CRISTINA TILIACOS Si alza il sipario su Flos Olei 2020, la prima e più importante guida alle aziende di produzione olearia di tutto il mondo e ai loro extravergine. Molte le novità dell'11° edizione del volume nato nel 2010 e curato dall'esperto internazionale Marco Oreggia (che ne è anche editore) e dalla giornalista Laura Marinelli. Sono ben 720 gli oli extravergine selezionati da assaggiatori professionisti, 500 i produttori segnalati, provenienti da 53 paesi su 5 continenti (il Kuwait è la new entry), 85 le

cartografie mondiali delle zone olivicole. Più focus sulla tecnica di degustazione e consigli sugli abbinamenti gastronomici. Due le versioni, che dimostrano la portata globale del progetto: italiano-inglese e, dopo il successo dello scorso anno, italiano-cinese. Ma la novità più rilevante è la nascita della Hall of Fame, classifica di merito che affiancherà d'ora in poi la storica e ambita The Best. Se quest'ultima premia abitualmente le aziende che, presentando un extravergine di altissimo livello, si sono distinte nelle diverse categorie di concorso, a entrare nella Hall of Fame sono le realtà premiate con i 100/100esimi le quali, dopo un'importante crescita negli anni, hanno ormai raggiunto un traguardo stabile di eccellenza. E dunque alle due spagnole Castillo de Canena Olive Juice e Aceites Finca La Torre (entrambe andaluse) si affiancano le cinque italiane provenienti da

diverse regioni: Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria), Azienda Agricola Biologica Americo Quattrococchi (Lazio). 'Si tratta di una sorta di Oscar alla carriera - spiega Laura Marinelli - che abbiamo deciso di assegnare a un gruppo di aziende che provengono dai primi due paesi produttori al mondo, per quantità e qualità, ovvero Spagna e Italia. Anche se sono ormai diverse le realtà che si stanno facendo strada nel resto del Mediterraneo e non solo'. Interessanti novità anche nella The Best, con diversi produttori presenti nella classifica per la prima volta. Tra i 21 premiati (una categoria è a pari merito): 12 italiani, 5 spagnoli, 1 croato, 1 argentino, 1 cileno, 1 sudafricano. Tra i riconoscimenti più ambiti: L'Azienda dell'Anno è la pugliese Olio Intini; il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è



dell'Azienda **Agraria** Marfuga (Umbria); L'Azienda Emergente è l'Agricola Fratelli Renzo (Calabria); i Migliori Oli Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica sono quelli di Frantoio di **Riva**(Trentino Alto Adige) e della spagnola Almazara Deortegas (Region de Murcia); il miglior rapporto Qualità/Prezzo se lo aggiudica la cilena Agrícola Monteolivo, mentre quello Qualità/Quantità l'italiano Frantoio Gaudenzi (Umbria). Nelle altre categorie troviamo aziende italiane: Società Cooperativa Agricola C.A.B.(Emilia Romagna), Società Agricola Buonamici (Toscana), Madonna dell'Olivo (Campania), Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), Olio Mimì (Puglia), Azienda Agricola Ortoplant (Puglia), Olearia San Giorgio (Calabria). Accanto alle spagnole: Aceites La Maja (Comunidad Foral de Navarra), Marqués de Griñon Family Estate e Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Monva (Andalucía). E dal resto del mondo: Olea B. B. (C r o a z i a ) , Tokara(Sudafrica), Familia Zuccardi (Argentina). 'L'extravergine italiano - sottolinea Marco Oreggia - continua a essere, qualitativamente parlando, al vertice della produzione

mondiale. E questo nonostante la situazione generale nel paese sia allarmante: la scarsa volontà istituzionale di supportare le nostre produzioni, l'abbandono dei territori olivicoli, una qualità e un'offerta nella GDO ormai fuori controllo sono alcune delle criticità che sta affrontando il comparto. Ci si riduce spesso ad agire solo in caso di emergenza, anziché attraverso azioni programmate e continuative'. Flos Olei 2020 assegna, come di consueto, anche degli Special Awards: tre riconoscimenti a chi, attraverso il proprio lavoro, promuove e diffonde la cultura del settore olivicolo. A essere premiati sono un importatore, un ristorante e un ente internazionale. Quest'anno il Premio L'Importatore dell'Anno va al cinese Tun Seng Loo - Fissler China; il Premio Il Ristorante dell'Anno ai ristoranti Le Silpo e Positano di Kiev (Ucraina), entrambi diretti dallo chef italiano Marco Crivelli; e il Premio Speciale Cristina Tiliacos alla FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nation), con riferimento al programma GIAHS (Globally Important Agricultural Heritage Systems) che tutela il patrimonio agricolo mondiale e che ha mostrato grande attenzione nei

confronti dell'olivicoltura, conferendo negli ultimi anni diversi patrocini internazionali. Ultima novità presente nell'11° edizione della guida è il simbolo della blockchain, strumento in grado di garantire trasparenza e tracciabilità dei processi aziendali. Mentre le 880 pagine di Flos Olei 2020 sono stampate, come sempre, su carta FSC a testimonianza dell'attenzione degli autori per l'ambiente. La guida è disponibile anche su App per iOS e Android. Tutti gli oli premiati saranno presenti, su numerosi banchi d'assaggio insieme ad altre eccellenze alimentari, Sabato 7 Dicembre 2019 a Roma, presso l'hotel The Westin Excelsior (Via Vittorio Veneto, 125), quando andrà in scena l'evento Flos Olei Tour in Rome. Masterclass di cucina con grandi chef e workshop sulle tecniche di degustazione dell'olio completeranno l'offerta per il pubblico di appassionati e addetti ai lavori.

## A Roma FLOS OLEI 2020: i migliori extravergine del mondo

LINK: <http://www.24orenews.it/eventi/gusto/23838-flos-olei-2020>



A Roma FLOS OLEI 2020: i migliori extravergine del mondo | Roma Sabato 7 Dicembre 2019 a Roma, presso l'hotel The Westin Excelsior (Via Vittorio Veneto, 125), andrà in scena l'evento Flos Olei Tour in Rome. Masterclass di cucina con grandi chef e workshop sulle tecniche di degustazione dell'olio completeranno l'offerta per il pubblico di appassionati e addetti ai lavori. Si alza il sipario su Flos Olei 2020, la prima e più importante guida alle aziende di produzione olearia di tutto il mondo e ai loro extravergine. Molte le novità dell'11° edizione del volume nato nel 2010 e curato dall'esperto internazionale Marco Oreggia (che ne è anche editore) e dalla giornalista Laura Marinelli. Sono ben 720 gli oli extravergine selezionati da assaggiatori professionisti, 500 i produttori segnalati, provenienti da 53 paesi su 5 continenti (il Kuwait è la new entry), 85 le cartografie mondiali delle

zone olivicole. Più focus sulla tecnica di degustazione e consigli sugli abbinamenti gastronomici. Due le versioni, che dimostrano la portata globale del progetto: italiano-inglese e, dopo il successo dello scorso anno, italiano-cinese. Ma la novità più rilevante è la nascita della Hall of Fame, classifica di merito che affiancherà d'ora in poi la storica e ambita The Best. Se quest'ultima premia abitualmente le aziende che, presentando un extravergine di altissimo livello, si sono distinte nelle diverse categorie di concorso, a entrare nella Hall of Fame sono le realtà premiate con i 100/100esimi le quali, dopo un'importante crescita negli anni, hanno ormai raggiunto un traguardo stabile di eccellenza. E dunque alle due spagnole Castillo de Canena Olive Juice e Aceites Finca La Torre (entrambe andaluse) si affiancano le cinque italiane provenienti da diverse regioni: Azienda

Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria), Azienda Agricola Biologica Americo Quattrococchi (Lazio). Interessanti novità anche nella The Best, con diversi produttori presenti nella classifica per la prima volta. Tra i 21 premiati (una categoria è a pari merito): 12 italiani, 5 spagnoli, 1 croato, 1 argentino, 1 cileno, 1 sudafricano. Tra i riconoscimenti più ambiti: L'Azienda dell'Anno è la pugliese Olio Intini; il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è dell'Azienda Agraria Marfuga (Umbria); L'Azienda Emergente è l'Agricola Fratelli Renzo (Calabria); i Migliori Oli Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica sono quelli di Frantoio di Riva (Trentino Alto Adige) e della spagnola Almazara Deortegas (Region de Murcia); il miglior rapporto Qualità/Prezzo se lo aggiudica la cilena Agrícola Monteolivo, mentre quello

Qualità/Quantità l'italiano Frantoio Gaudenzi (Umbria). Nelle altre categorie troviamo aziende italiane: Società Cooperativa Agricola C.A.B. (Emilia Romagna), Società Agricola Buonamici (Toscana), Madonna dell'Olivo (Campania), Azienda Agricola Le Tre Colonne (Puglia), Olio Mimì (Puglia), Azienda Agricola Ortoplant (Puglia), Olearia San Giorgio (Calabria). Accanto alle spagnole: Aceites La Maja (Comunidad Foral de Navarra), Marqués de Griñon Family Estate e Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), Monva (Andalucía). E dal resto del mondo: Olea B. B. (Croazia), Tokara (Sudafrica), Familia Zuccardi (Argentina). Ultima novità presente nell'11° edizione della guida è il simbolo della blockchain, strumento in grado di garantire trasparenza e tracciabilità dei processi aziendali. Mentre le 880 pagine di Flos Olei 2020 sono stampate, come sempre, su carta FSC a testimonianza dell'attenzione degli autori per l'ambiente. La guida è disponibile anche su App per iOS e Android.

## L'Italia in festa per l'olio nuovo, ma i produttori sono in ginocchio: prezzi a -40% sul 2018

LINK: [https://winenews.it/it/italia-in-festa-per-lolio-nuovo-ma-i-produttori-sono-in-ginocchio-prezzi-a-40-sul-2018\\_404291/](https://winenews.it/it/italia-in-festa-per-lolio-nuovo-ma-i-produttori-sono-in-ginocchio-prezzi-a-40-sul-2018_404291/)



L'Italia in festa per l'olio nuovo, ma i produttori sono in ginocchio: prezzi a -40% sul 2018 3,2 euro al chilo (contro i 5 euro del 2018) secondo Unaprol. Ma tante sono le eccellenze (premiare dalla guida "Flos Olei 2020") Roma, 22 Novembre 2019, ore 18:56 L'Italia in festa per l'olio nuovo, ma i produttori sono in ginocchio: prezzi a -40% sul 2018 22 Novembre 2019 Italia in festa per l'Olio Nuovo, ma il settore soffre "> L'Italia in festa per l'olio nuovo, ma i produttori sono in ginocchio: prezzi a -40% sul 2018 22 Novembre 2019 Italia in festa per l'Olio Nuovo, ma il settore soffre "> L'Italia in festa per l'olio nuovo, ma i produttori sono in ginocchio: prezzi a -40% sul 2018 22 Novembre 2019 Italia in festa per l'Olio Nuovo, ma il settore soffre "> In Italia, in tanti borghi, da Nord a Sud, si festeggia l'olio nuovo, "oro verde" del Belpaese, espressione di oltre 540

diverse cultivar che danno vita a 43 Dop e 4 Igp, che, in questo senso, fanno dell'Italia la n. 1 in Europa. Maper i produttori c'è poco da festeggiare: secondo gli ultimi dati di Unaprol, la produzione italiana per la campagna in corso è stimata sulle 320.000 tonnellate d'olio (domani arriveranno le nuove stime di Coldiretti, ndr), ma a preoccupare è il prezzo, drasticamente crollato: siamo a 3,2 euro al chilo, contro i 5 euro del 2018. Un ribasso del 40%, che sta mettendo i ginocchio gli olivicoltori. Per questo, mentre nei frantoi e nelle piazze del Belpaese impazzano le bruschette, la stessa Unaprol propone all'International Olive Council, misure per "la giusta valorizzazione della qualità, abbassando, negli standard internazionali regolamentati a livello europeo, come ad esempio la percentuale di acidità per l'olio extra vergine. La soglia attuale consente all'olio vergine di essere

etichettato come "olio extra vergine di oliva" creando un enorme danno ai produttori di qualità e, naturalmente, una grande confusione nei consumatori". Tecnicamente, si tratterebbe di modificare i parametrici chimici dell'olio extravergine di oliva, attraverso l'abbassamento del relativo livello di acidità, dall'attuale tetto dello 0,8% al tetto massimo dello 0,5%. "Ciò creerebbe un meccanismo virtuoso nel mercato, che da un lato, finalmente, premierebbe i produttori di qualità e dall'altro i consumatori, che potranno essere informati in modo corretto e scegliere così in modo consapevole tra olio vergine e olio extra vergine di oliva". Intanto, però, mentre a Siena si celebrano gli "Stati Generali dell'Olio", con convegni e approfondimenti firmati dalle "Città dell'Olio", l'olio italiano (e non solo) ha le sue eccellenze, premiate da "Flos Olei 2020", la più importante guida alla produzione olaria del

mondo, curata da Marco Oreggia e Laura Marinelli. Tra i premi più importanti, l'Azienda dell'Anno è la pugliese Olio Intini, il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno è dell'Azienda **Agraria** Marfuga (Umbria) e l'Azienda Emergente è l'Azienda Fratelli Renzo (Calabria). Ancora i Migliori Oli Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica sono quelli di Frantoio di **Riva** (Trentino Alto Adige) e della spagnola Almazara Deortegas (Region de Murcia), il miglior rapporto Qualità/Prezzo se lo aggiudica la cilena Agricola Monteolivo, mentre quello Qualità/Quantità l'italiano Frantoio Gaudenzi (Umbria). Sono ben 720 gli oli extravergine selezionati da assaggiatori professionisti, 500 i produttori segnalati, provenienti da 53 paesi su 5 continenti (il Kuwait è la new entry), 85 le cartografie mondiali delle zone olivicole. Ma la novità più rilevante è la nascita della Hall of Fame, dedicata alle realtà premiate con i cento centesimi, le quali, dopo un'importante crescita negli anni, hanno ormai raggiunto un traguardo stabile di eccellenza. E dunque alle due spagnole Castillo de Canena Olive Juice e Aceites Finca La Torre (entrambe andaluse)

si affiancano le cinque italiane provenienti da diverse regioni: Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda **Agraria** Viola (Umbria) e Azienda Agricola Biologica Americo Quattrococchi (Lazio). "Si tratta di una sorta di Oscar alla carriera - spiega Laura Marinelli - che abbiamo deciso di assegnare a un gruppo di aziende che provengono dai primi due paesi produttori al mondo, per quantità e qualità, ovvero Spagna e Italia. Anche se sono ormai diverse le realtà che si stanno facendo strada nel resto del Mediterraneo e non solo". Tutti gli oli premiati saranno presenti, sui banchi d'assaggio, insieme ad altre eccellenze alimentari, il 7 Dicembre, a Roma (Hotel The Westin Excelsior, Via Vittorio Veneto n. 125), quando andrà in scena l'evento "Flos Olei Tour in Rome".  
Copyright © 2000/2019

## VENAFRO - Il Parco regionale dell'Olivo festeggia il grande successo di Venolea 2019: ecco l'olio premiato

LINK: <https://www.molisenetwork.net/2019/11/26/venafro-il-parco-regionale-dellolivo-festeggia-il-grande-successo-di-venolea-2019-ecco-lolio-premia...>



> VENAFRO - Il Parco regionale dell'Olivo festeggia il grande successo di Venolea 2019: ecco l'olio premiato VENAFRO - Il Parco regionale dell'Olivo festeggia il grande successo di Venolea 2019: ecco l'olio premiato VENAFRO - Terminata l'intensa quattro giorni di Venolea 2019, l'evento organizzato dall'Ente Parco Regionale dell'Olivo di Venafro e dalla Fondazione Mario Lepore, patrocinato dal Ministero delle Risorse Agricole Forestali e del Turismo, dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio, dall'Assessorato regionale al Turismo, dal Comune di Venafro e cofinanziato dal progetto regionale "Turismo è Cultura". L'evento ha incluso anche lo Stakeholders meeting del Progetto Interreg Cross Border Olive, che il Parco cura con partner balcanici e della Puglia, dedicato all'olivicoltura e all'oleoturismo. Novità di rilievo per l'evento è stato il PREMIO "VENOLEA" 2019 -

Plinius, Oltre il tempo", con oli provenienti dal Trentino alla Sicilia, ma anche da alcuni Paesi mediterranei come Israele/Palestina e Montenegro. Il Premio diretto da Marco Greggio, agronomo e noto analista sensoriale, si è avvalso delle analisi organolettiche eseguite dalla Sala Panel di Larino dell'ARSARP, diretta dal Dr. Maurizio Corbo. E' stata proclamata vincitrice l'Azienda Cosmo Di Russo di Gaeta; al secondo posto la Cooperativa Agraria di Riva del Garda con il suo olio biologico e al terzo l'Azienda Trespaldum di Mafalda. La Menzione speciale "Palma Esposito" che ha valutato gli oli ottenuti da terreni terrazzati con muri a secco, con tecniche tradizionali di coltivazione non intensive e rispettose del paesaggio storico, è stata assegnata all'Azienda Luca Del Prete di Venafro. La Menzione speciale "Olio della storia" ha premiato l'olio proveniente da Taybeh-Efrain, prodotto dalla Olive

Branch Foundation. Efrain in Palestina, infatti, rappresenta, come Venafro, uno dei luoghi più importanti dell'olivicoltura storica mediterranea, essendo citata per la produzione di olio, più volte nella Bibbia. Vanno citati anche gli altri oli finalisti del concorso, tutti di ottima qualità: Giorgio Tamaro, Principe Pignatelli, Bruno Mottillo, Ernesto Di Muccio, Dino Muji - Monte, Cazim Alkovic, Impero Biol.-Maggiarra, Paolo Ferretti-Olium, Oliveti San Leonardo Martino, Francesca Tumino. Oltre alla prima edizione del Premio che vuole riecheggiare la prima classificazione di olio della storia di Plinio il Vecchio, Venolea è stata caratterizzata da un programma ricco e promozionale del territorio e delle antichissime cultura e coltura dell'olivo di Venafro. Il 21 e il 22 novembre sono state sviluppate attività previste del Progetto Interreg Cross Border. Si sono avuti



incontri sul campo con olivicoltori e produttori sulle migliori pratiche agricole e un confronto con esperti del CIHEAM di Bari, dell'URI di Tirana, dell'UNIMOL, dell'Università dell'Agricoltura di Tirana, del Comune di Bar in Montenegro, del GAL Molise rurale e del Parco dell'Olio di Venafro in una conferenza. Il 23 novembre ha avuto luogo presso il Palazzo comunale ex Armieri il convegno sui Paesaggi rurali storici. Presenza di rilievo, il Prof. Mauro Agnoletti, coordinatore del Registro Nazionale dei Paesaggi rurali storici (che include anche il Paesaggio del Parco) e Presidente del Programma GIAHS della FAO. Questi ha illustrato, alla presenza, tra gli altri, dell'Assessore regionale all'Ambiente e all'Agricoltura Nicola Cavaliere, quanto stiano contribuendo alla tutela dei paesaggi terrazzati e allo sviluppo del turismo gli analoghi registri di nazioni come la Cina e la Spagna. Sabato 23 e Domenica 24 novembre le Aziende dell'Olio e dei prodotti tipici del territorio hanno fatto sfoggio delle proprie peculiarità, in un fine settimana iniziato con il Corso di cucina "Cucinare i Sciusc'", organizzato dall'Associazione Vico Parasacco. "Conosciamo

l'Olio", l'incontro con Marco Greggio per imparare a conoscere le caratteristiche e le qualità dell'olio EVO, la presentazione del Miele Isadora, del Panettone all'Olio d'Oliva, della Birra Diomedea aromatizzata all'olivo di Venafro, le farine antiche di Monteroduni, i vini del Molise con l'Associazione Italiana Sommelier Molise, sono state apprezzate narrazioni, molto partecipate dal pubblico. L'Ente Parco e la Fondazione Mario Lepore Onlus ringraziano quanti hanno reso possibile un evento così complesso, ottimamente organizzato da Francesco Tomasso. © RIPRODUZIONE RISERVATA

## A Trento, con Happy Trentodoc, speciali occasioni per degustare le bollicine di montagna

LINK: [http://www.tigulliovino.it/dettaglio\\_articolo.php?idArticolo=18627](http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=18627)

A Trento, con Happy Trentodoc, speciali occasioni per degustare le bollicine di montagna. Tweet nei locali coinvolti nell'iniziativa, Trento (TN) - Happy Trentodoc dal 21 novembre 2019 al 08 dicembre 2019 di Mariella Belloni. Articolo georeferenziato. La città di Trento si anima con l'eleganza del perlage del suo spumante Metodo Classico attraverso esclusivi aperitivi 100% trentini che vedono protagonisti una quarantina di soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Ognuno dei locali coinvolti nell'iniziativa sarà infatti abbinato ad un Trentodoc e ad una proposta food dedicata, per un viaggio di gusto tra le eccellenze dei diversi territori della Provincia. Giovedì 21 novembre prende ufficialmente il via Happy Trentodoc, speciale iniziativa della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che fino a domenica 8 dicembre accompagna la tradizionale kermesse Trentodoc Bollicine sulla Città organizzata dall'Istituto Trento Doc e Camera di Commercio I.A.A. con il supporto della Provincia Autonoma di Trento per

celebrare le bollicine di montagna. Tredici locali selezionati, tra wine bar e ristoranti, tredici cantine, tredici produttori, per un viaggio enogastronomico a 360° tra le eccellenze del territorio che attraversa idealmente tutta la Provincia, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dall'Altopiano della Vigolana alla Val Rendena, dal Lago di Garda alle Giudicarie, dalla Valsugana all'Altopiano di Lavarone, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Piné, passando per la città di Trento. In centro, appuntamento all'Antica Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Borgo dei Posseri di Ala e i prodotti di Carni e Salumi Troier di Lavis; al Bar Pasi con il Trentodoc di Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige e i prodotti di Panificio Sosi di Trento; presso Dolcemente Marzari con il Trentodoc di Cantina d'Isera e i prodotti di Pasticceria Marzari; allo spazio bar della Locanda Le Due Travi con il Revè Trentodoc di Aldeno e l'olio extravergine di oliva di **Agraria Riva del Garda**, mentre nella zona ristorante con il Trentodoc di Maso Martis Azienda Agricola

Biologica di Trento e i formaggi di Latte Trento; all'Osteria a "Le Due Spade" con il Trentodoc di Vivallis di Nogaredo e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara di Avio; al Panificio Moderno con il Trentodoc di Mas dei Chini servito con i propri prodotti da forno; al Ristorante al Vò con il Trentodoc di Cembra cantina di montagna con i prodotti ittici di Trota Oro di Borgo Lares; al Ristorante Enologico il Libertino con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre di Bedollo; al Ristorante Pizzeria Duomo con il Trentodoc di Azienda Agricola Francesco Moser di Trento e i prodotti di Salumeria Belli di Trento; allo Scigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Trento e i prodotti di Crucolo di Scurelle. Alle porte della città, inoltre, l'Agriturismo Maso Mirì di Romagnano di Trento è abbinato al Trentodoc di Azienda Agricola Mittesteiner di Trento e ai prodotti del Salumificio Val Rendena di Porte di Rendena, mentre la Locanda Margon di Ravina di Trento al Trentodoc di Cantine Ferrari e ai formaggi di Caseificio degli

Altipiani e del Vezzena di Lavarone. Un'occasione per esplorare Trento da un punto di vista diverso, vivendo nuove esperienze di gusto, e per scoprire la grande varietà e versatilità delle bollicine di montagna preparandosi così a celebrare al meglio le prossime festività natalizie. Happy Trentodoc fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest ed è organizzata con il supporto di Trentino Marketing e La Trentina, presente con le proprie mele in alcuni degli aperitivi in programma. [tastetrentino.it/happytrentodoc](http://tastetrentino.it/happytrentodoc) #happytrentodoc #trentinowinefest Trentodoc Spumante metodo classico trentino, rappresenta la massima espressione delle bollicine di montagna. Nato nel 1902 dalla fortunata intuizione di Giulio Ferrari, che comprese le grandipotenzialità del territorio trentino, nel 1993 è stato il primo metodo classico ad ottenere la DOC in Italia e ad oggi è prodotto da 48 case spumantistiche riunite nell'Istituto Trento DOC. Ottenuto solo da uve Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco o Pinot meunier, è caratterizzato da un colore cristallino, giallo paglierino, con riflessi dorati e presenta un perlage fitto, fine e persistente.

Pubblicato il 16 novembre  
2019 in Vino Letto 36 volte

## Le palme sono a rischio: una larva le sta mangiando

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/le-palme-sono-a-rischio-una-larva-le-sta-mangiando-1.2193246>



Le palme sono a rischio: una larva le sta mangiando. L'allarme. Il Paysandisia Archon è un lepidottero arrivato in Italia nel 2010 ed è devastante. In pericolo il patrimonio arboreo di Arco, ma anche di **Riva** e Torbole. Il rimedio è urgente di Gianluca Ricci 26 novembre 2019. Diminuire font. Ingrandire font. Stampa. Condividi. Mail. Arco. È un insetto infido, che si acquatta nella parte vitale delle foglie di palma e ne succhia la linfa fino alla consunzione. Finito con una, parte con un'altra finché la pianta si ammalora e nel giro di qualche settimana muore. Si chiama Paysandisia Archon ed è un lepidottero che sta mettendo a dura prova la resistenza delle palme di tutto l'alto Garda, un vero e proprio flagello contro il quale diventa urgente intervenire prima che l'intero patrimonio vegetale del territorio venga decimato. Là dove si è ritardato, a Malcesine per esempio, o in alcune aree del basso lago, è stata una

vera strage. L'insetto adulto da giugno a settembre depone all'incirca sei uova ogni due giorni e una dozzina di esse, una volta trasformatesi in larve, è in grado di attaccare e distruggere un'intera palma nel giro di poche settimane: lunghe due centimetri in questo periodo, possono arrivare a raggiungere gli otto in piena primavera. Si tratta di lepidotteri di importazione, giunti dalle nostre parti intorno al 2010 all'interno di alberi acquistati in Sudamerica, e da due anni si stanno diffondendo con ritmi preoccupanti anche sul lago di Garda. Gli esperti ritengono che già il 60/70% delle palme esistenti fra Torbole e **Riva del Garda** siano state intaccate dalla presenza delle larve e che, se non si interverrà in maniera sistematica e massiccia, il flagello potrebbe colpire anche gli esemplari vegetali presenti sul territorio di Arco, nota in tutto il mondo come "città delle palme". Moltiplicati, in particolar modo gli

albergatori che hanno nei loro giardini molti esemplari di palma, sono già corsi ai ripari, chiedendo ai tecnici dell'Emporio Agrario di intervenire. Nulla infatti è perduto: un antidoto c'è, per di più naturale al cento per cento, ma è necessario intervenire per tempo. La soluzione proposta è quella di combattere le larve con una particolare specie di vermi, i nematodi. Si tratta di animali minuscoli, al punto che per far fuori una larva ne servono più o meno dieci milioni. Esistono delle specifiche preparazioni che vanno applicate sulle piante malate fino alla scomparsa dei parassiti, dal costo tutto sommato modesto, se si pensa che una palma tradizionale può valere fino a un euro e mezzo per centimetro di altezza. Mercoledì 4 dicembre alle 17.30 presso la sala conferenze dei Vigili del Fuoco di Arco i tecnici dell'**Agraria** illustreranno le modalità d'intervento. Un appuntamento che si spera sia partecipato, anche dalle istituzioni, per la salvezza

delle palme di Arco. Sarà  
presente anche un esperto  
esterno. 26 novembre 2019  
Diminuire font Ingrandire  
font Stampa Condividi Mail

## Agricoltura Familiare, il modello cooperativo trentino visitato da una delegazione vietnamita per cercare di sconfiggere la fame

LINK: <https://www.ildolomiti.it/societa/2019/agricoltura-familiare-il-modello-cooperativo-trentino-visitato-da-una-delegazione-vietnamita-per-cerc...>



Società Agricoltura Familiare, il modello cooperativo trentino visitato da una delegazione vietnamita per cercare di sconfiggere la fame. La sicurezza alimentare è ancora un problema nel distretto rurale di Son Dong, provincia di Bac Giang nel Nord del Vietnam, da dove arriva la delegazione. Quasi la metà della popolazione vive sotto la soglia di povertà e si occupa principalmente di agricoltura. Un esempio dei progetti di quella cooperazione internazionale finita nel mirino dell'esecutivo leghista Di Luca Andreazza - 28 novembre 2019 - 15:47 TRENTO. Il Vietnam è atterrato in Trentino per cinque giorni dedicati a studio e visita del movimento cooperativo trentino. Un'iniziativa organizzata da Gtv-Gruppo trentino di volontariato in collaborazione con Federcoop e altre realtà del territorio per permettere a

una delegazione vietnamita di approfondire la struttura e l'attività del modello di cooperazione agricola nei settori cardine come ortofrutticolo, lattiero-caseario e vitivinicolo. Un'opportunità anche per lanciare un quiz, un gioco per conoscere meglio, attraverso storie e testimonianze, l'importanza dell'agricoltura familiare per sconfiggere la fame e promuovere un'agricoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente (Qui link). La delegazione, formata da Hoang Thi Ninh (responsabile del Dipartimento agricolo del distretto di Son Dong), Vi Van Chinh (direttore del Centro di promozione agricola del distretto di Son Dong e Que Nguyet Thi Vo) e i referenti di Gtv in Vietnam, Egidio Formilan e Elena Badeanschi dell'Ufficio progetti internazionali, si sono confrontati sul quadro di insieme del movimento, nato sul finire del 1800 su

impulso di don Lorenzo Guetti, tra agricoltura, credito, commercio, sociale, abitazione, lavoro e servizi. Gli ospiti hanno potuto visitare la Fondazione Mach, ma anche la Sav Scorte Agrarie e il Consorzio ortofrutticolo Val di Gresta, Agraria di Riva del Garda e Melinda, quindi il Caseificio Presanella. Un accordo di partnership che prende le mosse da quella cooperazione internazionale finita nel mirino dell'esecutivo della Lega tra tagli e abolizione dello 0,25%. Il progetto di cooperazione internazionale partito dal Trentino si innesta sull'Agenda Onu. Tra gli obiettivi quello di sconfiggere la fame: la delegazione ha visitato le realtà del territorio per poter studiare e riflettere sul modello di cooperazione, quale strumento al servizio delle possibili soluzioni in questo impegno. La sicurezza alimentare è ancora un problema nel distretto



rurale di Son Dong, provincia di Bac Giang nel Nord del Vietnam, da dove arriva la delegazione. Quasi la metà della popolazione vive sotto la soglia di povertà e si occupa principalmente di agricoltura. Il riso e gli ortaggi prodotti non raggiungono il mercato perché la produzione viene principalmente consumata in famiglia. Purtroppo, però, i problemi nutrizionali e la carenza di una dieta variegata portano all'insicurezza alimentare. E' per questo motivo che Gtv, presente nel territorio da 20 anni, ha deciso di operare al fianco del governo locale per supportare le famiglie di due villaggi nell'ambito dello sviluppo rurale potenziando la formazione e le competenze dirette dei contadini, ma anche l'aggiornamento dei tecnici agricoli e dei veterinari che operano con le famiglie. Già più di 100 persone sono state raggiunte con corsi formativi e con kit per migliorare la dieta e per migliorare la produzione agricola delle famiglie coinvolte. Ora qui in Trentino, con il prezioso supporto della Federazione della cooperazione che ha già effettuato una missione esplorativa in Vietnam nel mese di marzo 2019, la delegazione vietnamita è entrata in contatto il

modello di sviluppo del nostro territorio. Ma il progetto di cooperazione internazionale prevede anche la possibilità di svolgere attività in Italia con l'obiettivo di sensibilizzare la popolazione rispetto all'Agenda di sviluppo sostenibile dell'Onu. In questo senso è stato lanciato un progetto per informare e sensibilizzare i cittadini sull'agricoltura familiare. Un portale per raccontare le storie di 3 famiglie, storie che si incrociano nel mondo per far comprendere le interconnessioni tra tutte le popolazioni e le nazioni. Il Gruppo trentino volontariato propone inoltre un gioco online, un quiz per avvicinare le persone a un tema sempre più rilevante in modo divertente.

## Happy Trentodoc, kermesse per degustare le deliziose bollicine del Trentino

LINK: <https://www.saporinews.com/2019/11/happy-trentodoc-kermesse-per-degustare-le-deliziose-bollicine-del-trentino/>



Happy Trentodoc, kermesse per degustare le deliziose bollicine del Trentino Giovedì 21 novembre è iniziata ufficialmente Happy Trentodoc, speciale iniziativa della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che fino a domenica 8 dicembre accompagna la tradizionale kermesse Trentodoc Bollicine sulla Città organizzata dall'Istituto Trento Doc e Camera di Commercio I.A.A. con il supporto della Provincia Autonoma di Trento per celebrare le bollicine di montagna. Tredici locali selezionati, tra wine bar e ristoranti, tredici cantine, tredici produttori, per un viaggio enogastronomico a 360° tra le eccellenze del territorio che attraversa idealmente tutta la Provincia, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dall'Altopiano della Vigolana alla Val Rendena, dal Lago di Garda alle Giudicarie, dalla Valsugana all'Altopiano di Lavarone, dalla Valle di Cembra

all'Altopiano di Piné, passando per la città di Trento. Processed with Snapseed. In centro, appuntamento all'Antica Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Borgo dei Posseri di Ala e i prodotti di Carni e Salumi Troier di Lavis; al Bar Pasi con il Trentodoc di Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige e i prodotti di Panificio Sosi di Trento; presso Dolcemente Marzari con il Trentodoc di Cantina d'Isera e i prodotti di Pasticceria Marzari; allo spazio bar della Locanda Le Due Travi con il Revè Trentodoc di Aldeno e l'olio extravergine di oliva di **Agraria Riva del Garda**, mentre nella zona ristorante con il Trentodoc di Maso Martis Azienda Agricola Biologica di Trento e i formaggi di Latte Trento; all'Osteria a "Le Due Spade" con il Trentodoc di Vivallis di Nogaredo e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara di Avio; al Panificio Moderno con il Trentodoc di Mas dei Chini

servito con i propri prodotti da forno; al Ristorante al Vò con il Trentodoc di Cembra cantina di montagna con i prodotti ittici di Trota Oro di Borgo Lares; al Ristorante Enologico il Libertino con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre di Bedollo; al Ristorante Pizzeria Duomo con il Trentodoc di Azienda Agricola Francesco Moser di Trento e i prodotti di Salumeria Belli di Trento; allo Scigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Trento e i prodotti di Crucolo di Scurelle. Alle porte della città, inoltre, l'Agriturismo Maso Mirì di Romagnano di Trento è abbinato al Trentodoc di Azienda Agricola Mittesteiner di Trento e ai prodotti del Salumificio Val Rendena di Porte di Rendena, mentre la Locanda Margon di Ravina di Trento al Trentodoc di Cantine Ferrari e ai formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di

Lavarone. Un'occasione per esplorare Trento da un punto di vista diverso, vivendo nuove esperienze di gusto, e per scoprire la grande varietà e versatilità delle bollicine di montagna preparandosi così a celebrare al meglio le prossime festività natalizie. [tastetrentino.it/happytrentodoc](http://tastetrentino.it/happytrentodoc) [doc](#) [#happytrentodoc](#) [#trentinowinefest](#) Trentodoc Spumante metodo classicotrentino, rappresenta la massima espressione delle bollicine di montagna. Nato nel 1902 dalla fortunata intuizione di Giulio Ferrari, che comprese le grandi potenzialità del territorio trentino, nel 1993 è stato il primo metodo classico ad ottenere la DOC in Italia e ad oggi è prodotto da 48 case spumantistiche riunite nell'Istituto Trento DOC. Ottenuto solo da uve Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco o Pinot meunier, è caratterizzato da un colore cristallino, giallo paglierino, con riflessi dorati e presenta un perlage fitto, fine e persistente. By [anna.rubinetto](#) | 2019-11-27T22:49:32+00:00 Novembre 2019 | I luoghi del bere |