



# RASSEGNA STAMPA

## MARZO 2022

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

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

## SHOPPING

Cibo, vino & Co. scelti per voi. Eccellenze regionali,

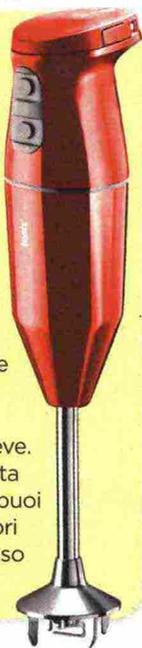
### GOURMET EMILIANO

Con My Cooking Box hai tutto per fare un viaggio gustoso in Emilia Romagna: prova le tagliatelle senza glutine con crema di baccalà e tartufo, dello chef Italo Bassi (€ 26).



### MIXAGGIO IN LIBERTÀ

Dai pieno sfogo alla tua creatività in cucina con la versione cordless di Bamix Frullatore a immersione portatile. Permette un utilizzo fino a 20 minuti e poi è subito di nuovo disponibile dopo un tempo di ricarica estremamente breve. Design minimalista ed ergonomico, lo puoi scegliere nei colori nero, bianco o rosso (da € 429).



### CONVIVIALE

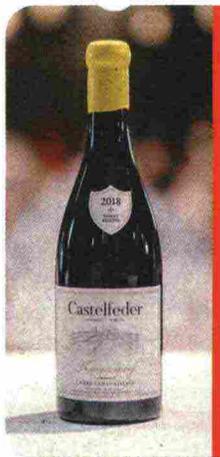
Festeggia la buona compagnia a tavola, con Birra Moretti: acquista una Birra Moretti Filtrata a Freddo da 55 cl (€ 1,49) e prova a vincere una cena a casa per 6 persone realizzata da un personal chef della piattaforma Chefbooking.



64

### ALTOATESINO

Elegante freschezza è il termine che meglio descrive Chardonnay Kreuzweg di Castelfeder. Il suo colore dorato brillante seduce la vista, i suoi sentori minerali di pietra focaia, uva spina, nocciola, mela e citronella, il palato. È perfetto con tartare di pesce e salmone affumicato (€ 75).



### AVVOLGENTE GIANDUIA DA BERE

Va servito freddo a fine pasto Giandua Fondente di Bottega, un liquore rotondo e gratificante, ricco di aromi di nocciola sapientemente tostata e di cioccolato fondente, con sfumature floreali e di frutti esotici. Puoi gustarlo in purezza oppure impiegarlo per accompagnare pasticceria secca e biscotti al burro o come ingrediente per la preparazione di golosi cocktail. Un'altra idea? Usalo per arricchire, con la sua carica aromatica, i gelati a base crema (€ 14).



### DIGESTIVO DELLE LANGHE

Un bel regalo per la festa del papà: Amaro Toccasana di Teodoro Negro di Casa Toso. Nasce dalla ricetta dell'Amaro Toccasana a base di 37 erbe raccolte in montagna e nelle Langhe, e si serve liscio o caldo con una scorzetta di limone (€ 10,50).



### MAREMMA DORATA

Prende il nome di una ninfa della mitologia etrusca Vegoia di Fattoria Mantellassi, vino bianco della Maremma Toscana. Dai vigneti di Ansonica situati a fondovalle, vicino alla costa, raccoglie i sentori di collina e di mare per regalare un bouquet dorato dai profumi di frutta gialla (€ 13).



### TRIO ARTIGIANALE MADE IN PARMA

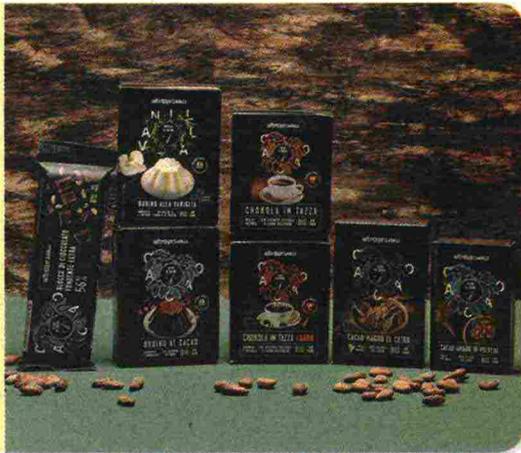
Saltano all'occhio per il design ricercato le Birre artigianali di Ceci 1938. Una triologia made in Parma: l'acqua e l'orzo danno origine a un malto Pils, che è la base di tutte e il 100% della Birra Silver, una Imperial Pils in stile tedesco, speziata e agrumata. La Bdpr Gold, Blond Ale, è una birra in stile inglese, chiara ad alta fermentazione e non filtrata, mentre la Bdpr Bronze è un'American Pale Ale ambrata, con un ricco bouquet aromatico (€ 8).



## calici inebrianti e accessori pratici per festeggiare il tuo papà

### LA BONTÀ SOLIDALE DI UN PICCOLO SEME

È incentrata sulle virtù del meraviglioso seme della linea Cacao in cucina di Altromercato, composta da ingredienti per dolci e dessert: il blocco di cioccolato fondente extra 56% Bio, il cacao in polvere e i preparati per budino al cacao, per budino alla vaniglia e per cioccolata in tazza (da € 2).



### INFUSIONE DI ERBE DAL TRENTO

Un elisir che racchiude gli accenti aromatici di erbe, radici e bacche raccolte sulle montagne del Trentino. Dopo una nota amara iniziale, Grappamara Pisoni regala sensazioni floreali, con un retrogusto dolce e balsamico. Da gustare anche come digestivo, secondo la tradizione popolare alpina (€ 21).



### NOTE VELLUTATE

Leggero, a basso contenuto alcolico, Disaronno Velvet è un liquore cremoso perfetto da assaporare da solo oppure in miscelazione, per esempio col whisky, per creare un fresco cocktail morbido al palato (da € 15,49).



### VIGOROSO

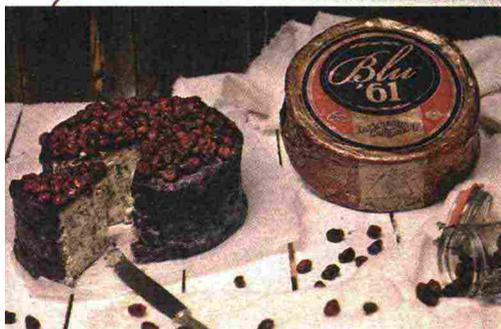
Dal bouquet complesso e deciso, Dòs de Nòa è un Sauvignon Blanc Bio dell'Alto Garda di Cantina di Riva che si apprezza per l'aperitivo o a tutto pasto, versatile negli abbinamenti (€ 15,90).



### TUTTI ALL'APERTO IN STILE ANNI '50

Si avvicina il tempo di cucinare all'aperto: ecco l'edizione limitata del Weber Original Kettle per celebrare i 70 anni del barbecue a carbone. Con vassoio per utensili, termometro integrato al coperchio e ruote con profili bianchi, ha un design Hollywood Gray che rievoca l'America anni '50 (€ 449).

### IL TOCCO IN PIÙ DEI PASSITI



Porti in tavola gusto elegante e colori vivaci con gli erborinati della Casearia Carpenedo: il Blu61 affinato in vino Raboso passito veneto Igt ha un top di mirtilli rossi in crosta, il Basajo è affinato in vino passito bianco con uva passa (150 g, € 8).



### FRULLA E BEVI

Arriva la primavera coi suoi frutti nettarini e succosi: approfittane per fare frullati, shake e frappè, con il Frullatore Mixer Caso Design B800 in acciaio inox. Pratico e veloce, ha un contenitore in vetro da 1,5 litri e 4 lame in acciaio inossidabile (€ 82).

**TORBOLE** ▶ La presentazione al ristorante «Aqua» con il direttore Fia, l'enologo Battelini e i sommelieuri

# «Agraria» s'inventa il bio «Dòs de Nòa»



Nodari, lo chef Bresciani, il direttore Fia, Pasini, l'enologo Battelini e Tamburini

TORBOLE - C'è ancora spazio in Trentino e ancor di più nella nostra Busa, per "inventare" qualcosa di nuovo e interessante che possa valorizzare ulteriormente il nostro patrimonio enogastronomico locale? In «Agraria» sono convinti di sì. Tant'è che qualche sera fa la «Cantina di Riva del Garda» ha organizzato una serata speciale (ospiti sommelier, autorità, giornalisti, blogger) per presentare l'ultimo nato: il *Sauvignon Blanc* frutto di un preciso vigneto poco a monte di Volta di No'.

Un evento organizzato dalla storica cantina dell'Alto Garda guidata da **Massimo Fia**, per la primissima miscela del "Dòs de Nòa" - così è stato chiamato il nuovo vino - al ristorante "Aqua" di Torbole con un menu elaborato *ad hoc* per abbracciare ed esaltare, con le alchimie del gusto di una cucina "vista lago", le note olfattive e aromatiche del nuovo vino biologico promosso da «Agraria».

L'incontro si è trasformato in uno viaggio nei sapori dell'Alto Garda trentino grazie al menu elaborato dallo chef **Marco Bresciani** (tartare di ricciola, cavatelli all'acciuga del cantabrico, coniglio pancettato glassato al *Sauvignon Blanc* e roast beef di agnello con crema di topinambur fino al dessert).

La nuova etichetta è davvero per "pochi". Non per il costo, che è alla portata di tutte le tasche, ma perché la produzione è limitata a 2.172 bottiglie (che si aggiungono alla linea "Le Selezioni" della cantina rivana).

«Dòs de Nòa» mostra con fierezza una nuova sfaccettatura dell'Alto Garda - ha spiegato **Furio Battelini**, enologo e direttore tecnico di Cantina di Riva - con la sua modernità, questo *Sauvignon Blanc* in purezza rispecchia il meglio del territorio dalle caratteristiche uniche e ci permette di esprimere tutte le nostre potenzialità, sia in vigneto sia in cantina».



[Investireoggi](#) » [News](#)

# Migliori oli extra vergine d'oliva 2022 premiati con le Tre Foglie da Gambero Rosso

Tre Foglie 2022 di Gambero Rosso: i migliori oli extra vergine d'oliva d'Italia di Liguria, Veneto e Trentino Alto Adige.

di [Alessandra Di Bartolomeo](#) , pubblicato il 27 Marzo 2022 alle ore 08:25



Arriva la nuova guida **Tre Foglie 2022** del **Gambero Rosso** che premia i **migliori oli extra vergine d'oliva** d'Italia. Ciò assegnando loro il tanto ambito premio Tre Foglie che è un riconoscimento che spetta a quei prodotti che ottengono il massimo dei voti. La guida è regione per regione ma al momento i risultati dei migliori oli extra vergine riguardano solo la **Liguria**, il **Trentino Alto Adige** ed il **Veneto**.

## Migliori oli extra vergine d'oliva 2022 di Liguria, Veneto e Trentino

La guida Tre Foglie di [Gambero Rosso](#) arriva alla sua dodicesima edizione ed è la quarta in versione bilingue ovvero in italiano ed inglese. Grazie ad essa ogni anno il Gambero Rosso offre un valido strumento sia ai consumatori che agli operatori gastronomici per scegliere i migliori prodotti d'eccellenza presenti sul mercato. Gli oli vengono valutati mediante diversi criteri come la provenienza delle olive e la qualità nonché il quantitativo minimo di

produzione nell'anno e l'assenza dei difetti. È importante poi anche la valutazione organolettica. Quest'ultima solitamente è effettuata da un gruppo di assaggiatori esperti che ne verifica i difetti/attributi olfattivi e gustativi.

Parliamo dal **Veneto** dove la produzione dell'olio è calata di molto. Si passa dalle 3 mila tonnellate della scorsa campagna alle 735 di quella attuale. Il calo è quindi del 76%. Il problema del crollo della produzione è da additarsi ad eventi climatici avversi ma anche a fitopatie che si sono alternate in tutto il 2021. Nonostante queste gravi problematiche, il miglior olio per questa regione risulta essere il **"Blend – Frantoio di Cornoleda"**.

## Ecco i migliori oli extra vergine d'oliva

Anche in **Trentino** la produzione dell'olio è in flessione con una perdita del 40% ed un totale di 355 tonnellate. La maggiore produzione di olio di alta qualità si registra vicino alla catena delle Alpi e per il microclima del Garda. A quest'area la Dp Garda ha dedicato una menzione geografica aggiuntiva ovvero il Garda Trentino che si stende per undici comuni nell'alto Gardesano. I migliori oli extra vergine di questa regione premiati con le Tre Foglie sono il **"46° Parallelo Bio – Frantoio di Riva"** e **"Origini Denoccolato – OlioCRU"**.

Concludiamo con la **Liguria** che ha subito anch'essa un'annata difficile. Nonostante questo però ci sono stati risultati più che soddisfacenti con produzioni di alto livello grazie all'ottima qualità del prodotto. Parliamo del nuovo olio ligure che utilizza al meglio i nuovi sistemi di estrazione di ultima generazione senza trascurare ovviamente il lavoro accurato nell'oliveto. Vincono il premio **"Pria Grossa Monocultivar Colombaia – Domenico Ruffino"** ed **"Extremum Monocultivar Taggiasca – Paolo Cassini"** Inoltre il **"Monocultivar Lantesca – Belfiore"** e **"Monocultivar Colombaia – Pedro"**.

Leggi anche: [Olio extravergine di oliva, i migliori da acquistare al supermercato nel 2021 secondo Altroconsumo](#)

[alessandra.dibartolomeo@investireoggi.it](mailto:alessandra.dibartolomeo@investireoggi.it)

Argomenti: [Cronaca e Curiosità](#), [Notizie](#)

## SULLO STESSO TEMA



**La top 10 delle città più belle da visitare di notte**



**Le destinazioni di viaggio più instagrammabili del 2022**



**Ecco le migliori gelaterie d'Italia 2022 secondo Gambero Rosso**

GUIDA: [Cronaca e Curiosità](#)

01. [Halo da videogiochi a serie Tv, da quando sarà disponibile e dove vederla in streaming](#)
02. [Il ministro della Difesa russo Sergei Shoigu sparito dai radar, i sospetti sulla sua lunga assenza](#)

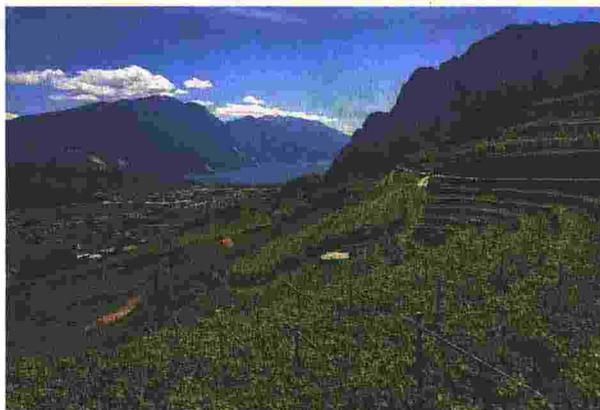
INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

L'ULTIMO NATO ALLA CANTINA AGRARIA DI RIVA DEL GARDA

# Dòs de Nòa, Sauvignon Blanc bio novità assoluta

È la nuova perla della linea superpremiata le Selezioni di Agraria, dove già brillano il bianco Loré, i rossi Créa e Maso Lizzone e il Nero Masi Elesi

**S**i chiama Dòs de Nòa l'ultimo nato della Cantina di Agraria Riva del Garda, un Sauvignon Blanc bio in purezza dai riflessi dorati che ha sorpreso enologi e sommelier alla presentazione ufficiale. È la nuova perla della linea superpremiata Le Selezioni di Agraria, dove già brillano il bianco Loré, i rossi Créa e Maso Lizzone e il Nero Maso Elesi. Vini capaci di esprimere al meglio il vantaggio naturale del microclima alto-gardesano a favore dei vitigni piantati una decina d'anni fa dai soci di Agraria sulle colline terrazzate di Tenno dove già coltiva il suo prezioso Chardonnay base spumante e Pinot grigio e bianco. Alla prima mescita il Sauvignon Blanc bio ha convinto per il suo particolare aroma



*Il vigneto nel Tennesse dove le foglie sono accarezzate dalla brezza che sale dal Lago di Garda*

Vini capaci di esprimere al meglio il vantaggio del microclima alto-gardesano

fine ed intenso e per il gusto ricco di aromaticità con note agrumate, tostate e floreali. Vino moderno ed elegante, prodotto in un numero limitato a 2.172 bottiglie, vinificato in piccole botti di legno rovere francese per preservarne le peculiarità alla perfezione. È in vendita nel caratteristico Store rurale di Agraria Riva del Garda dove gli scaffali offrono le prelibatezze del territorio gardesano.

