# RASSEGNA WEB

DICEMBRE 2020



LOCALITÀ SAN NAZZARO, 4 · 38066 RIVA DEL GARDA (TN)
TEL. +39 0464 55 21 33 · FAX +39 0464 56 09 04
INFO@AGRIRIVA IT · WWW AGRIRIVA IT · STOPE AGRIRIVA IT



# La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

## Sapori della Val di Non: talleri alle rape rosse, casolet e ricotta affumicata di Mattia Sicher

LINK: https://www.informacibo.it/ricetta-talleri-rape-rosse-casolet-e-ricotta-affumicata-di-mattia-sicher/

Note Mattia Sicher Mattia Sicher è il nipote del leggendario Bruno, da cui ha raccolto il testimone nella cucina del Pineta Nature Resort, dando perfettamente continuità al percorso di ricerca, incentrato sulle eccellenze del contesto di riferimento di cui la "Cantina del Bruno" è una vera e propria riserva di tesori. Protagonisti di questo spazio, rustico e romantico, complementare al ristorante, sono il Trentino e la Val di Non, con salumi profumatissimi quali la mortandela o le bolle di montagna di Trentodoc, accuratamente selezionate. Ruolo importante nella vocazione al benessere del Pineta l'attenzione alla salvaguardia del territorio e alle colture con tecniche biologiche e biodinamiche. Leggi anche: L'olio, per esempio, è quello extravergine dell'Agraria di Riva del Garda, che profuma la carne magnifica delle tagliate. Un'altra fragranza speciale è quella del rosso Teroldego Rotaliano che emulsiona il Guancialino di maiale e ne esalta la seducente tenerezza. Menzione speciale anche per i corsi di cucina in cui veramente si

mettono le mani in pasta per imparare a preparare delizie come lo Strudel di Nonna Elsa. La ricetta che Mattia ha scelto per Natale è piena di sapore e divertente da preparare. E ha il colore delle feste per eccellenza: il rosso! Ecco come prepararla Stampa Talleri alle rape rosse, casolet e ricotta affumicata I talleri sono dei grossi gnocchi di patate ripieni di formaggio locale. In questa ricetta dello chef Mattia Sicher sono ripieni con formaggio casolet. Casolet un formaggio PAT del Trentino, vaccino, grasso, a pasta molle o semidura. È Presidio Slow Food, La sua dolcezza si mescola alla perfezione con la sapidità e la nota acidula della ricotta affumicata e delle rape rosse. Una ricetta che sa di montagna, di profumi autentici. Ecco come prepararla Ingredienti Per l'involucro di patate 600 g di patate 400 g di farina 200 g di rape rosse cotte al vapore vanno bene anche quelle confezionate, meglio se bio 1 uovo piccolo

# Talleri alle rape rosse casolet e ricotta affumicata dello chef Mattia Sicher,

 $\textbf{LINK:} \ \text{https://qbquantobasta.it/ricette/ricette-dello-chef/talleri-alle-rape-rosse-casolet-e-ricotta-affumicata-dello-chef-mattia-sicher rosse-casolet-e-ricotta-affumicata-dello-chef-mattia-sicher rosse-casolet-e-ricotta-affumicata-a$ 



Talleri alle rape rosse casolet e ricotta affumicata dello chef Mattia Sicher, Scritto da redazione gbguantobasta il 17 Dicembre 2020 talleri alle rape dello chef Mattia Sicher ph Marco Varoli Lo chef Mattia Sicher è il nipote del leggendario Bruno, da cui ha raccolto il testimone nella cucina del Pineta Nature Resort, dando continuità al percorso di ricerca, incentrato sulle eccellenze del contesto di riferimento di cui la "Cantina del Bruno" è una vera e propria riserva di tesori. Protagonisti di questo spazio, rustico e romantico, complementare al ristorante, sono il Trentino e la Val di Non, con salumi profumatissimi quali la mortandela o le bolle di montagna di Trentodoc, accuratamente selezionate. Ruolo importante nella vocazione al benessere del Pineta Nature Resort l'attenzione alla salvaguardia del territorio e alle colture con tecniche biologiche e

biodinamiche. L'olio, per esempio, è quello extravergine dell'Agraria di Riva del Garda, che profuma la carne magnifica delle tagliate. Un'altra fragranza speciale è quella del rosso Teroldego Rotaliano che emulsiona il Guancialino di maiale e ne esalta la seducente tenerezza. Menzione speciale per lo Strudel di Nonna Elsa. La ricetta che Mattia ha scelto per Natale è piena di sapore, è divertente da preparare. E ha il colore delle feste per eccellenza: il rosso! Ingredienti per 4 persone Per l'involucro di patate · 600 g di patate · 400 g di farina · 200 g di rape rosse cotte al vapore (vanno bene anche quelle confezionate, meglio se bio) · 1 uovo piccolo · 8 g di sale ripieno · 60 g di formaggio Casolet (formaggio morbido a latte crudo, presidio Slow Food) · 1 cucchiaio raso di Trentingrana · 30 g di ricotta affumicata · 30 g di ricotta vaccina burro per impiattare Preparazione

Lavare e lessare le patate con la buccia. Appena cotte, pelarle e schiacciarle con lo schiacciapatate, distribuendole bene su un piano per farle raffreddare. Quando saranno ben fredde aggiungere la farina, l'uovo e le rape rosse passate; amalgamare fino a ottenere un composto liscio e compatto. Dopo avere diviso il composto in due parti, stenderle con un matterello fino a ottenere due quadrati dello spessore di 1 cm. Distribuire a piccole cucchiaiate su uno dei due quadrati il ripieno, creato mescolando bene tutti gli ingredienti frullati in precedenza. Coprire con il secondo quadrato e tagliare dando la forma desiderata (come per confezionare dei ravioli). Verificare che siano ben sigillati e cuocere in acqua bollente per 5 minuti quando inizia riprendere il bollore. Scolare e servire con burro sciolto in un po' di brodo e fatto restringere. Il segreto per rendere il colore di questa salsa più brillante: centrifugare un po' di rapa rossa cruda e aggiungerla subito prima di servire. 16 Dicembre 2020 16 Dicembre 2020 16 Dicembre 2020 16 Dicembre 2020 15 Dicembre 2020 Tags: talleri ravioli Trentino Val di non rape rosse casolet ricotta affumicata chef Mattia Sicher Pineta Nature Resort Copyright © 2009-2020 QUBI' EditoreRiproduzione riservata

### Agraria Riva del Garda: sorsi trentini affacciati sul grande lago

LINK: https://www.gazzettadelgusto.it/gazzetta-del-vino/vini-cantina-di-riva-4-etichette/



Agraria Riva del Garda: sorsi trentini affacciati sul grande lago 18/12/2020 Dal 1926, ma con impronta vitivinicola dal 1957, la cooperativa opera in questo straordinario territorio attraverso l'opera di 350 soci conferitori di vino e olio. Abbiamo degustato 4 vini Cantina di Riva e vi raccontiamo le nostre impressioniUn panorama dell'alto gardesano trentino (Foto © Facebook Agraria Riva del Garda). Argomenti di questo articolo 1 Agraria Riva del Garda, le caratteristiche della Valle del Sarca 2 MC Millesimato «Brezza Riva Trento» Doc Riserva 2016 3 «Loré» Chardonnay Trentino Doc Vigna Loré 2018 4 «Créa» Merlot Trentino Superiore Doc 2017 5 «Maso Elesi» Pinot nero Trentino Superiore biologico 2017 L'alto gardesano trentino rappresenta un territorio dalla grande e antica vocazione vitivinicola. Punta terminale di quello straordinario specchio d'acqua dolce alpina che

unisce e racconta di un terroir unico e fertile di materia e risultati. La valorizzazione di questa ricchezza si rispecchia nei soci conferitori dell'azienda Agraria Riva del Garda che, ogni anno, conferiscono 35.000 quintali di uva: 60% per la produzione di vini bianchi, 40% per vini rossi. Il tutto puntando su una grande attenzione alla sostenibilità e al rispetto ambientale grazie all'adozione di ripartizione varietale e progressiva conversione biologica della produzione. Il fattore centrale e determinate della filosofia produttiva è, così, quella dell'enodiversità all'insegna di un amore e di un rispetto che si fanno lavoro e quotidianità enologica. C'è anche una parentesi, molto importante, dedicata all'olivicoltura ma non è oggetto di questo articolo. Agraria Riva del Garda, le caratteristiche della Valle del Sarca I vini della Cantina di Riva trovano origine sia da vitigni

autoctoni che internazionali. E la loro culla naturale è la Valle del Sarca, d'origine glaciale, che porta in dote terreni particolari e perfetti Ιa viticoltura. Particolarità, per esempio è quella dei conoidi, formazioni ad altissimo contenuto di argilla, che donano carattere potente ai vini (Merlot su tutti). Altro ingrediente fondamentale nella definizione del dna enologico di queste terre è, ovviamente, lo stesso lago di Garda che in estate permette di abbassare la temperatura del territorio per poi, in inverno, permettere una mitigazione consistente in funzione della latitudine del territorio. Infine non si dimentichi la distribuzione regolare delle precipitazioni e la presenza continua dei venti che accarezzano vigne e viti costantemente durante l'anno. Tutti i vini hanno una marcatura di terziario data da una vinificazione che abbraccia spesso il legno. Vini Cantina di Riva: degustazione di 4 etichette

Di seguito una nostra immersione in alcuni dei prodotti della Cooperativa. MC Millesimato «Brezza Riva Trento» Doc Riserva 2016 Siamo nell'alto tennese, in terreni poco profondi e calcarei, in cui domina lo Chardonnay allevato nella tradizionale pergola trentina. Le uve per il Brezza Riva Trento sono raccolte a mano in leggero anticipo di maturazione; dopo una pressatura soffice senza diraspatura, il mosto ottenuto non contiene fenoli e decanta per circa 12 ore. Quindi parte Ιa fermentazione in acciaio (85%) e in parte in barriques di rovere francese (15%), fino alla primavera. La presa di spuma arriva in primavera dopodiché la seconda fermentazione avviene unicamente in bottiglia. Il vino matura sui propri lieviti per trentasei mesi prima della sboccatura. Si presenta di un giallo paglierino brillante con perlage molto fine, numeroso e persistente. Al naso immediato il ricordo di panificazione a cui si accostano sentori di frutta (mela) e tropicalità (ananas). Sorsi fragranti, eleganti, si stagliano grazie leggiadri all'effervescenza fruttata che rende il sorso croccante, lungo e in chiusura elegantemente amaricato. Il Brezza Riva Trento è un pa dosè con un

residuo zuccherino inferiore grammi litro (Punteggio: 91/100). II Brezza Riva Trento (Foto © Facebook Agraria Riva del Garda). «Loré» Chardonnay Trentino Doc Vigna Loré 2018 il Lorè di Cantina di Riva è un bianco molto sensuale al sorso, frutto di un blend tra Chardonnay (85%) e Manzoni Bianco (15%). Nasce da viti impiantate in terreni di medio impasto con alto contenuto di argilla e presenza di calcare. L'uva raccolta a inizio settembre è stata diraspata raffreddata a circa 10°C. Dopo una macerazione prefermentativa per 4-5 ore, pressatura soffice e stabulazione del mosto a freddo per cinque giorni segue la fermentazione per il 50% in serbatoio di acciaio inox e per il 50% in barrique e tonneau nuovi e di secondo passaggio. Dopo travasi e batonnage settimanali il vino viene assemblato e imbottigliato a luglio. Da qui passano tre mesi di affinamento in bottiglia. Si presenta giallo paglierino pieno a cui segue un tripudio di profumi di frutta gialla matura, fioriture in giallo e speziature dolci. Sorsi ricchi, potenti e suadenti si stagliano al palato con rotonda eleganza pienezza di sorso, reso molto accattivante da freschezza e sapidità

equilibrata (Punteggio: 89/100). «Créa» Merlot Trentino Superiore Doc 2017 Questo Merlot proviene da vigne cresciute in terreni di medio impasto, caratterizzati d'argilla e tendenti al calcareo. La vendemmia si tiene a fine settembre con selezione delle uve. La fermentazione in acciaio avviene con macerazione sulle bucce per undici giorni. In ottobre il vino passa alla maturazione in barriques e tonneau. Dopo tredici mesi l'assemblaggio, per arrivare gennaio 2019 all'imbottigliamento; seque affinamento in vetro per un anno. Il Créa si presenta di un vivo rosso rubino che al naso sprigiona la sua essenza di sottobosco unita a quella di frutta rossa matura. Intriganti le note di liquirizia che si addentrano in sfumature più complesse e dolci. Spiazzante la sferzata di balsamicità. Al sorso è un vino pieno, rotondo, in cui i tannini educati si equilibrano con un'eleganza complessiva che esplode tra frutti rossi e chiusure morbide e persistenti (Punteggio: 88/100). «Maso Elesi» Pinot nero Trentino Superiore biologico 2017 Per noi, il Maso Elesi è la punta di diamante dell'offerta della Cantina dell'alto Garda trentino. 'Sua maestà' proviene da un unico vigneto (Padaro) posto alla

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

base del monte Baone e attorniato, cosa di non poco conto per il risultato finale e per la salubrità della stessa vigna, da un bosco di lecci. I terreni di medio impasto hanno buona presenza di argilla (che donano presenza organolettica) e calcare (per la freschezza). Vendemmiate agli inizi di settembre le uve, subito diraspate, passano in acciaio e in piccoli tini in legno di rovere. Dopo una macerazione prefermentativa a freddo si passa alla macerazione sulle bucce per una decina di giorni. In ottobre si entra nella culla del barrique e tonneau da 500 litri in rovere francese per l'affinamento. A inizio ottobre, dopo un anno di "riposo", il vino viene assemblato e imbottigliato. Seguono ulteriori 12 mesi di riposo in vetro. Il Maso Elisei si presenta esattamente come deve essere: un 'Pinot come Trentino comanda', con auel suo rosso rubino scarico. Al naso è un vivo concerto di note eleganti e briose, dalla frutta rossa, con taglienti sferzate di marasca, a quel gentil petalo di rosa che lascia spazio alle speziature mediterranee ma anche a note di bosco (muschio e pietra bagnata). Al sorso è eleganza allo stato puro; i tannini compatti si lasciano addomesticare

ulteriormente da freschezza e sapidità che sfiora la balsamicità. Sorsi lunghi, pieni ma verticali, che rimangono con una sensazionale persistenza gusto-olfattiva. Tra i 4 vini Cantina di Riva degustati, questo è quello che ci ha colpito di più. Intrigante sensualità enoica (Punteggio: 93/100). Agraria Riva del Garda s.c.a. Loc. S. Nazzaro, 4 Riva del Garda (TN) © Riproduzione vietata

# La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

# is-xlarge-reg">Olio extravergine di oliva, quale regalare a Natale pag. 9

LINK: https://www.corriere.it/cook/news/cards/olio-extravergine-quale-regalare-natale/agraria-riva-garda.shtml



Olio extravergine di oliva, quale regalare a Nataledi Tommaso Galli Un pensiero speciale (sdoganato a tutti gli effetti) che riflette lunghi mesi di lavorazione. E territori specifici. Ecco quali bottiglie far trovare sotto l'albero 9 / 18 Agraria Riva del Garda L'extravergine del Garda è l'olio prodotto più a Nord del mondo, sul 46° paralello per l'esattezza. E proprio per questo Agraria Riva del Garda, cooperativa agricola che ha spianato la strada alla produzione dell'olio nel Garda Trentino e nei comuni, circa una decina, protetti dalla Dop, ha deciso di chiamare una linea di suoi prodotti così. Questo, in particolare, ottenuto solamente da Casaliva, è in aromina tra il piccante e l'amaro. Leggi anche: «Olio: i 5 segreti per capire se è buono e come conservarlo» 9 / 18 19 dicembre 2020 | 19:23(©) RIPRODUZIONE RISERVATA



### Olive del Garda Trentino: c'è legame tra Casaliva e territorio

LINK: https://www.ladigetto.it/interno/riva-arco-torbole/105869-olive-del-garda-trentino-confermato-il-legame-tra-casaliva-e-territorio.html



Olive del Garda Trentino: c'è legame tra Casaliva e territorio 22/12/2020 Nell'ambito della convenzione FEM e Agraria Riva del Garda sono stati analizzati nei laboratori di San Michele oltre cento olivi del Garda Trentino tra i 204 e 584 anni Se il 2019 verrà ricordato per la bassa produzione, il 2020 registra, invece, una situazione decisamente migliore con una produzione di olive elevata e una qualità dell'olio che si presenta ottima. Conclusa in questi giorni la raccolta, per le olive del Garda Trentino c'è ora, accanto a una «carta di identità» che traccia in modo univoco l'origine dell'olio extravergine, anche il «certificato di nascita» dalla varietà Casaliva, evidenza che le farà apprezzare maggiormente non solo in Italia, ma in tutto il mondo. In particolare, il legame della varietà Casaliva con il territorio dell'Alto Garda è evidenziato da una serie di analisi genetiche condotte

nei laboratori di San Michele che ha riguardato oltre cento piante di olivo tra i 204 e 584 anni e 151 alberi più giovani, facendo luce sulla composizione varietale. La prevalenza della varietà Casaliva sia nei vecchi oliveti che negli impianti più recenti, inclusi i più antichi patriarchi, sostiene quindi l'impegno a produrre un olio di fatto monovarietale. L'indagine genetica è stata attuata nell'ambito di un accordo di ricerca sottoscritto tra Fondazione Edmund Mach e Agraria Riva del Garda che ha permesso di far emergere chiaramente l'antica presenza della Casaliva nell'areale più a nord della coltivazione tradizionale di olivo i n Europa. Considerando la scarsa propensione dell'olivo a generare frutti per autofecondazione è necessario il polline di altre cultivar per portare a termine la fruttificazione. La ricerca pubblicata sulla rivista Genes e per la quale

ha collaborato il Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (Unitrento-FEM) ha inoltre indagato la provenienza del polline che porta alla formazione delle olive dai fiori di Casaliva. Ebbene, l'analisi degli embrioni estratti da 550 noccioli di Casaliva ha rivelato che oltre il 90% delle olive si sviluppa dalla fecondazione con polline di altre varietà presenti sporadicamente nella zona. Tra queste compaiono cultivar note, come il Pendolino (10% dei casi) ma soprattutto varietà di olivo che non corrispondono a cultivar conosciute, con frequenze diverse nelle varie località considerate (Monte Brione, Arco, Torbole, Linfano, Fraveggio). I risultati di questo studio introducono nuovi elementi per l'interpretazione dei fenomeni di scarsa o abbondante produzione delle olive nell'Alto Garda trentino, suggerendo l'adozione di piante impollinatrici di identità

certa con caratteristiche di fioritura contemporanee a quelle della Casaliva ai fini di favorire la fecondazione efficace della varietà predominante. Nel quadro complessivo delle attività svolte da FEM a supporto del comparto olivicolo trentino va segnalata l'attività di sperimentazione sulla gestione sostenibile della mosca olearia che ha visto la collaborazione di FEM, Agraria di Riva e PAT per cercare soluzioni tecniche di controllo migliorative, la gestione ottimale dell'irrigazione nei periodi di siccità che talvolta si verificano in prossimità della raccolta e, la carta di identità isotopica che èin grado identificare univocamente l'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino, nonché il protocollo di produzione esaltare p e r caratteristiche nutrizionali e sensoriali dell'olio Casaliva. Tutte queste attività sono contenute e valorizzate in una pubblicazione appena

uscita, edita da FEM, che sintetizza le ultime ricerche

e sperimentazioni sviluppate negli ultimi anni. © Riproduzione riservata

# Link Permanente: FONDAZIONE MACH \* OLIVE - GARDA TRENTINQ: « CONFERMATO IL LEGAME TRA CASALIVA E TERRITORIO, ORA C'E ANCHE UN "CERTIFICATO DI NASCITA" »

LINK: https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/fondazione-mach-olive-garda-trentino-confermato-il-legame-tra-casaliva-e-territo...



FONDAZIONE MACH OLIVE - GARDA TRENTINO: « CONFERMATO IL LEGAME TRACASALIVA TERRITORIO, ORA C'È ANCHE UN "CERTIFICATO DI NASCITA" » Se il 2019 verrà ricordato per la bassa produzione, il 2020 registra, invece, una situazione decisamente migliore con una produzione di olive elevata e una qualità dell'olio che si presenta ottima. Conclusa in questi giorni la raccolta, per le olive del Garda Trentino c'è ora, accanto a una "carta di identità" che traccia in modo univoco l'origine dell'olio extravergine, anche il "certificato di nascita" dalla varietà Casaliva, evidenza che le farà apprezzare maggiormente non solo in Italia, ma in tutto il mondo. In particolare, il legame della varietà Casaliva con il territorio dell'Alto Garda è evidenziato da una serie di analisi genetiche condotte nei laboratori di San Michele che ha riguardato

oltre cento piante di olivo tra i 204 e 584 anni e 151 alberi più giovani, facendo luce sulla composizione varietale. La forte prevalenza della varietà Casaliva sia nei vecchi oliveti che negli impianti più recenti, inclusi i più antichi patriarchi, sostiene quindi l'impegno a produrre un olio di fatto monovarietale. L'indagine genetica è stata attuata nell'ambito di un accordo di ricerca sottoscritto tra Fondazione Edmund Mach e Agraria Riva del Garda che ha permesso di far emergere chiaramente l'antica presenza della Casaliva nell'areale più a nord della coltivazione tradizionale di olivo i n Europa. Considerando la scarsa propensione dell'olivo a generare frutti per autofecondazione è necessario il polline di altre cultivar per portare a termine la fruttificazione. La ricerca pubblicata sulla rivista Genes e per la quale ha collaborato il Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (Unitrento-FEM) ha inoltre indagato la provenienza del polline che porta alla formazione delle olive dai fiori di Casaliva. Ebbene, l'analisi degli embrioni estratti da 550 noccioli di Casaliva ha rivelato che oltre il 90% delle olive si sviluppa dalla fecondazione con polline di altre varietà presenti sporadicamente nella zona. Tra queste compaiono cultivar note, come il Pendolino (10% dei casi) ma soprattutto varietà di olivo che non corrispondono a cultivar conosciute, con frequenze diverse nelle varie località considerate (Monte Brione, Arco, Torbole, Linfano, Fraveggio). I risultati di questo studio introducono nuovi elementi l'interpretazione dei fenomeni di scarsa o abbondante produzione delle olive nell'Alto Garda trentino, suggerendo l'adozione di piante impollinatrici di identità

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

certa con caratteristiche di fioritura contemporanee a quelle della Casaliva ai fini di favorire la fecondazione efficace della varietà predominante. Nel quadro complessivo delle attività svolte da FEM a supporto del comparto olivicolo trentino va segnalata l'attività di sperimentazione sulla gestione sostenibile della mosca olearia che ha visto la collaborazione di FEM, Agraria di Riva e PAT per cercare soluzioni tecniche di controllo migliorative, la gestione ottimale dell'irrigazione nei periodi di siccità che talvolta si verificano in prossimità della raccolta e, la carta di identità isotopica che èin grado identificare univocamente l'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino, nonché il protocollo di produzione esaltare p e r caratteristiche nutrizionali e sensoriali dell'olio Casaliva. Tutte queste attività sono contenute e valorizzate in una pubblicazione appena uscita, edita da FEM, che sintetizza le ultime ricerche sperimentazioni sviluppate negli ultimi anni.

# Olive del Garda Trentino: confermato legame tra Casaliva e territorio. Ora c'è anche un "certificato di nascita"

LINK: https://www.gardapost.it/2020/12/22/olive-del-garda-trentino-confermato-legame-tra-casaliva-e-territorio-ora-ce-anche-un-certificato-di-nasc...

Image Territorio Olive del Garda Trentino: confermato legame tra Casaliva e territorio. Ora c'è anche un "certificato di nascita" GARDA TRENTINO Nell'ambito della convenzione FEM e Agraria Riva del Garda sono stati analizzati nei laboratori di San Michele oltre cento olivi del Garda Trentino tra i 204 e 584 anni Last updated Dic 22, 2020 Share Se il 2019 verrà ricordato per la bassa produzione, il 2020 registra, invece, una situazione decisamente migliore con una produzione di olive elevata e una qualità dell'olio che si presenta ottima. Conclusa in questi giorni la raccolta, per le olive del Garda Trentino c'è ora, accanto a una "carta di identità" che traccia in modo univoco l'origine dell'olio extravergine, anche il "certificato di nascita" dalla varietà Casaliva, evidenza che le farà apprezzare maggiormente non solo in Italia, ma in tutto il mondo. Ne parla la Fondazione Edmund Mach in cui si legge che «il legame della varietà Casaliva con il territorio dell'Alto Garda evidenziato da una serie di analisi genetiche condotte nei laboratori di San

Michele che ha riguardato oltre cento piante di olivo tra i 204 e 584 anni e 151 alberi più giovani, facendo luce sulla composizione varietale. La forte prevalenza della varietà Casaliva sia nei vecchi oliveti che negli impianti più recenti, inclusi i più antichi patriarchi, sostiene quindi l'impegno a produrre un olio di fatto monovarietale». L'indagine genetica è stata attuata nell'ambito di un d i ricerca accordo sottoscritto tra Fondazione Edmund Mach e Agraria Riva del Garda che ha permesso di far emergere chiaramente l'antica presenza della Casaliva nell'areale più a nord della coltivazione tradizionale di olivo i n Europa. Considerando la scarsa propensione dell'olivo a generare frutti per autofecondazione necessario il polline di altre cultivar per portare a termine la fruttificazione. La ricerca pubblicata sulla rivista Genes e per la quale ha collaborato il Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (Unitrento-FEM) ha inoltre indagato la provenienza del polline che porta alla formazione delle olive dai fiori di Casaliva. Ebbene, l'analisi degli

embrioni estratti da 550 noccioli di Casaliva ha rivelato che oltre il 90% delle olive si sviluppa dalla fecondazione con polline di altre varietà presenti sporadicamente nella zona. Tra queste compaiono cultivar note, come il Pendolino (10% dei casi) ma soprattutto varietà di olivo che non corrispondono a cultivar conosciute, con frequenze diverse nelle varie località considerate (Monte Brione, Arco, Torbole, Linfano, Fraveggio). I risultati di questo studio introducono nuovi elementi per l'interpretazione dei fenomeni di scarsa o abbondante produzione delle olive nell'Alto Garda trentino, suggerendo l'adozione di piante impollinatrici di identità certa con caratteristiche di fioritura contemporanee a quelle della Casaliva ai fini di favorire la fecondazione efficace della varietà predominante. Nel quadro complessivo delle attività svolte da FEM a supporto del comparto olivicolo trentino va segnalata l'attività di sperimentazione sulla gestione sostenibile della mosca olearia che ha visto la collaborazione di FEM, Agraria di Riva e PAT

per cercare soluzioni tecniche di controllo migliorative, la gestione ottimale dell'irrigazione nei periodi di siccità che talvolta si verificano in prossimità della raccolta e, la carta di identità isotopica che è in grado identificare univocamente l'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino, nonché il protocollo di produzione esaltare per caratteristiche nutrizionali e sensoriali dell'olio Casaliva. Tutte queste attività sono contenute e valorizzate in una pubblicazione appena uscita, edita da FEM, che sintetizza le ultime ricerche sperimentazioni sviluppate negli ultimi anni. Link pubblicazione FEM: https://www.fmach.it/Servi Generali/Editoria/Olivicoltur a-trentina Link rivista G e n e S

https://www.mdpi.com/207 3-4425/11/10/1171/htm

### Fondazione Mach: "Olive del Garda. Confermato il legame tra Casaliva e territorio, da ora anche un 'certificato di nascita'

LINK: http://giudicarie.com/index.php/cronaca/19-riva-del-garda-e-la-busa/2646-fondazione-mach-olive-del-garda-confermato-il-legame-tra-casaliva-e...



Fondazione Mach: "Olive del Garda. Confermato il legame tra Casaliva e territorio, da ora anche un 'certificato di nascita' " Details Reading Mode Share This Se il 2019 verrà ricordato per la bassa produzione, il 2020 registra, invece, una situazione decisamente migliore con una produzione di olive elevata e una qualità dell'olio che si presenta ottima. Conclusa in questi giorni la raccolta, per le olive del Garda Trentino c'è ora, accanto a una "carta di identità" che traccia in modo univoco l'origine dell'olio extravergine, anche il "certificato di nascita" dalla varietà Casaliva, evidenza che le farà apprezzare maggiormente non solo in Italia, ma in tutto il mondo. particolare, il legame della varietà Casaliva con il territorio dell'Alto Garda è evidenziato da una serie di analisi genetiche condotte nei laboratori di San Michele che ha riguardato

oltre cento piante di olivo tra i 204 e 584 anni e 151 alberi più giovani, facendo luce sulla composizione varietale. La forte prevalenza della varietà Casaliva sia nei vecchi oliveti che negli impianti più recenti, inclusi i più antichi patriarchi, sostiene quindi l'impegno a produrre un olio di fatto monovarietale. L'indagine genetica è stata attuata nell'ambito di un accordo di ricerca sottoscritto tra Fondazione Edmund Mach e Agraria Riva del Garda che ha permesso di far emergere chiaramente l'antica presenza della Casaliva nell'areale più a nord della coltivazione tradizionale di olivo i n Europa. Considerando la scarsa propensione dell'olivo a generare frutti per autofecondazione è necessario il polline di altre cultivar per portare a termine la fruttificazione. La ricerca pubblicata sulla rivista Genes e per la quale ha collaborato il Centro

Agricoltura Alimenti Ambiente (Unitrento-FEM) ha inoltre indagato la provenienza del polline che porta alla formazione delle olive dai fiori di Casaliva. Ebbene, l'analisi degli embrioni estratti da 550 noccioli di Casaliva ha rivelato che oltre il 90% delle olive si sviluppa dalla fecondazione con polline di altre varietà presenti sporadicamente nella zona. Tra queste compaiono cultivar note, come il Pendolino (10% dei casi) ma soprattutto varietà di olivo che non corrispondono a cultivar conosciute, con frequenze diverse nelle varie località considerate (Monte Brione, Arco, Torbole, Linfano, Fraveggio). I risultati di questo studio introducono nuovi elementi per l'interpretazione dei fenomeni di scarsa o abbondante produzione delle olive nell'Alto Garda trentino, suggerendo l'adozione di piante impollinatrici di identità

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

certa con caratteristiche di fioritura contemporanee a quelle della Casaliva ai fini di favorire la fecondazione efficace della varietà predominante. Nel quadro complessivo delle attività svolte da FEM a supporto del comparto olivicolo trentino va segnalata l'attività di sperimentazione sulla gestione sostenibile della mosca olearia che ha visto la collaborazione di FEM, Agraria di Riva e PAT per cercare soluzioni tecniche di controllo migliorative, la gestione ottimale dell'irrigazione nei periodi di siccità che talvolta si verificano in prossimità della raccolta e, la carta di identità isotopica che è in grado identificare univocamente l'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino, nonché il protocollo di produzione esaltare p e r caratteristiche nutrizionali e sensoriali dell'olio Casaliva. Tutte queste attività sono contenute e valorizzate in una pubblicazione appena uscita, edita da FEM, che sintetizza le ultime ricerche sperimentazioni sviluppate negli ultimi anni.

### Casaliva, l'olio del Garda Trentino con il "certificato di nascita"

LINK: https://www.winemag.it/casaliva-l-olio-del-garda-trentino-con-il-certificato-di-nascita/



Casaliva, l'olio del Garda Trentino con il "certificato di nascita"Il risultato delle analisi genetiche condotte da Fem per far luce sulla composizione varietale 22 Dicembre 2020 Dicembre 2020 Redazione WineMag.it Per le olive del Garda Trentino c'è ora una "carta di identità" che traccia in modo univoco l'origine dell'olio extravergine, ma anche il "certificato di nascita" dalla varietà Casaliva. In particolare, il legame della varietà Casaliva con il territorio dell'Alto Garda è evidenziato da una serie di analisi genetiche condotte nei laboratori di Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, che hanno riguardato oltre cento piante di olivo tra i 204 e 584 anni e 151 alberi più giovani, facendo luce sulla composizione varietale. La forte prevalenza della varietà Casaliva sia nei vecchi oliveti che negli impianti più recenti, inclusi i più antichi patriarchi, sostiene quindi l'impegno a

produrre un olio di fatto monovarietale. L'indagine genetica è stata attuata nell'ambito di un accordo di ricerca sottoscritto tra Fondazione Edmund Mach e Agraria Riva del Garda che ha permesso di far emergere chiaramente l'antica presenza della Casaliva nell'areale più a nord della coltivazione tradizionale di olivo in Europa. Considerando la scarsa propensione dell'olivo a generare frutti per autofecondazione è necessario il polline di altre cultivar per portare a termine la fruttificazione. La ricerca pubblicata sulla rivista Genes e per la quale ha collaborato il Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (Unitrento-FEM) ha inoltre indagato la provenienza del polline che porta alla formazione delle olive dai fiori di Casaliva. L'analisi degli embrioni estratti da 550 noccioli di Casaliva ha rivelato che oltre il 90% delle olive si sviluppa dalla fecondazione con polline di altre varietà

presenti sporadicamente nella zona. Tra queste compaiono cultivar note, come il Pendolino (10% dei casi) ma soprattutto varietà olivo che n o n corrispondono a cultivar conosciute, con frequenze diverse nelle varie località considerate (Monte Brione, Arco, Torbole, Linfano, Fraveggio). I risultati di questo studio introducono nuovi elementi per l'interpretazione dei fenomeni di scarsa o abbondante produzione delle olive nell'Alto Garda trentino, suggerendo l'adozione di piante impollinatrici di identità certa con caratteristiche di fioritura contemporanee a quelle della Casaliva ai fini di favorire la fecondazione efficace della varietà predominante. Fem ha inoltre avviato una sperimentazione sulla gestione sostenibile della mosca olearia, collaborazione con Agraria di Riva e Pat. L'obiettivo è quello di cercare soluzioni tecniche di controllo

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

migliorative, la gestione ottimale dell'irrigazione nei periodi di siccità che talvolta si verificano in prossimità della raccolta. Non ultima, la carta di identità isotopica che è in grado di identificare univocamente l'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino, nonché il protocollo di produzione per esaltare le caratteristiche nutrizionali e sensoriali dell'olio Casaliva. Tutte queste attività sono contenute e valorizzate in una recente pubblicazione edita da Fondazione Edmund Mach, che sintetizza le ultime ricerche sperimentazioni sviluppate negli ultimi anni. ® Riproduzione riservata sostieni winemag.it Siamo una testata indipendente gratuita, ma il nostro lavoro ha un costo che la pubblicità fatica a ripagare. Se credi nell'informazione libera e in un nuovo modo di raccontare il vino italiano, sostienici con un euro al mese. Dello stesso autore Redazione WineMag.it WineMag.it, giornale italiano di vino e gastronomia, è una testata giornalistica registrata in Tribunale, con base a Milano. Un quotidiano online, sempre aggiornato sulle news e sulle ultime n d e n e dell'enogastronomia italiana internazionale. La direzione del wine magazine

è affidata a Davide Bortone. Editiamo con cadenza annuale la "Guida Top 100" migliori vini italiani. Apprezzi il nostro lavoro? Abbonati a WineMag.it, con un euro al mese

### Natale buono last minute: i solidali Albereta e Vergani, la Mini golosa, Costaripa e lambruschi di Bonacini

 $\textbf{LINK:} \ http://www.perrisbite.it/natale-buono-last-minute-i-solidali-albereta-e-vergani-la-mini-golosa-costaripa-e-lambruschi-di-bonacini/last-minute-i-solidali-albereta-e-vergani-la-mini-golosa-costaripa-e-lambruschi-di-bonacini/last-minute-i-solidali-albereta-e-vergani-la-mini-golosa-costaripa-e-lambruschi-di-bonacini/last-minute-i-solidali-albereta-e-vergani-la-mini-golosa-costaripa-e-lambruschi-di-bonacini/last-minute-i-solidali-albereta-e-vergani-la-mini-golosa-costaripa-e-lambruschi-di-bonacini/last-minute-i-solidali-albereta-e-vergani-la-mini-golosa-costaripa-e-lambruschi-di-bonacini/last-minute-i-solidali-albereta-e-vergani-la-mini-golosa-costaripa-e-lambruschi-di-bonacini/last-minute-i-solidali-albereta-e-vergani-la-mini-golosa-costaripa-e-lambruschi-di-bonacini/last-minute-i-solidali-albereta-e-vergani-la-mini-golosa-costaripa-e-lambruschi-di-bonacini/last-minute-i-solidali-albereta-e-vergani-la-mini-golosa-costaripa-e-lambruschi-di-bonacini/last-minute-i-solidali-albereta-e-vergani-la-minute-i-solidali-albereta-e-v$ 



Live Blogging Published on dicembre 23rd, 2020 | by Perri O Natale buono last minute: i solidali Albereta e Vergani, la Mini golosa, Costaripa e lambruschi di Bonacini Cari amici (o almeno spero non nemici) di perrisbite, ecco alcuni consigli last minute per passare, se è troppo tardi per Natale, anche più in là, giorni felici di resistenza umana e golosa. Vi auguro Natale buon SOLIDARIETA'- ALBERETA, VERGANI, 'PANETTONE SOSPESO', GIOTTO L'Albereta ci invita tutti a cena sulle colline di Erbusco, in mezzo ai vigneti Bellavista. Un sogno buono. 'Sogniamo di avervi tutti di nuovo qui, seduti alla nostra tavola. Per ora l'abbiamo immaginata'. Con l'acquisto di piatti speciali, d'autore, dipinti da Maurizio Cattelan, Elmgreen & Dragset, Sarah Lucas, Helen Marte, Paola Pivi e Ragnar Kjartansson, è partito il progetto "Cena d'artista 2020': verrà acquistata di una TAC per la

diagnosi precoce delle polmoniti interstiziali da Covid-19. Vergani (76 anni di vita) ora ultima realtà del panettone industriale a Milano, ha donato 25 mila fette che verrano distribuite dal Pane Quotidiano, dall'Opera San Francesco, dal Ruben (il ristorante voluto da Ernesto Pellegrini) e da altri. Bene, Vergani è anche tra i stato partecipanti all'iniziativa dell'Associazione 'Panettone sospeso' che ha raccolto 2.884 panettoni, consegnati a Casa Jannacci e a Milano Aiuta. Infine Giotto con il suo pluripremiato panettone e i suoi dolci preparati all'interno del carcere di Padova. Uno tra i più riusciti progetti di riabilitazione e imprenditoria. Un successo dato dalla qualità. VINO -COSTARIPA II 'Grande Annata Rosé Brut 2014' è, nomen omen, un grande rosé di Mattia Vezzola, storico enologo Bellavista. Complesso con note di frutta rossa, fragole, ribes e pesca selvatica, agrumi. Anche fiori: violetta

e ciclamino. Ampio ed elegante di gusto. Energico nell'abbinarsi al mare (dal crudo al guazzetto di calamari) ma anche con la selvaggina (quaglia). VINO LIBRO SUI ΙL LAMBRUSCHI DI BONACINI Luca Bonacini è di tutto un po'. Multi tasking si direbbe oggi. Scrive, assaggia, degusta, insegna, inventa. Soprattutto è Gran Maestro della Confraternita del Gnocco D'Oro di cui mi d i onoro essere 'Ambasciatore di Gran Gnoc'. Luca ha scritto un grande libro, esauriente e completo, su uno dei vini che amo di più, Lambrusco. Spesso bistrattato e considerato di serie B, come tutti i rossi frizzanti: 'Atlante dei Lambruschi Modenesi 2020', Edizioni Artestampa, 25 euro. Una vera strenna per gli amanti dei libri sui vini e sul lambrusco in particolare. Questo libro abbraccia la storia e la terra del lambrusco. Non solo vino, cultura. Sessanta cantine, 160 etichette

testimoniano di questa meravigliosa e, vogliamo, nuova realtà. Viva il Lambrusco, onore al Gran Maestro. AUTO -MINI GOLOSA/NATALIZIA I Love Mini. A Natale mi faccio sempre quindici giorni di Mini, purtroppo quest'anno rien de rien. Però una Mini Countryman rossa è partita comunque per un viaggio in Italia alla ricerca delle consuetudini e delle tradizioni delle feste. Cinque posti comodi, la MINI Countryman Cooper S ALL4 'Chili Red', ha consumi ridotti, molto ecologica. Le sue tappe. Il Pandoro nato a Verona e ritrovato nella Pasticceria 'X Dolce Locanda', del cuoco bistellato Giancarlo Perbellini, che nasce da una famiglia di pasticceri da metà Ottocento. Poi i tortellini in brodo, a Bologna, nelle varianti in brodo di gallina o cappone, provati Al Cambio, da Massimiliano Poggi. Non può mancare il Presepe, usanza nata in Italia ora diffusa in tutto il mondo: ecco l'unico presepe galleggiante al mondo, il Presepe della Marineria di Cesenatico (dal 1986). Per concludere l'albero di Natale più grande al mondo, quello di Gubbio, entrato nel Guinness dei primati, realizzato lungo le pendici del Monte Ingino. OLIO -OPERA OLEI RILANCIA II Consorzio Opera Olei tiene botta, malgrado

confinamento (lockdown per chi chiama Londra). I sei soci del consorzio, da sei diverse regioni italiane, giudicano positiva la stagione. Opera Olei nasce dal desiderio di fare 'cultura dell'olio'. I sei del consorzio presieduto da Riccardo Scarpellini, sono: Olearia San Giorgio di San Giorgio Morgeto (Reggio Calabria), Agraria Riva del Garda (Trento), Frantoi Cutrera (Monti Iblei, RG), Azienda Agraria Viola di Foligno (Perugia), Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (Grosseto), Mimì di Modugno (Bari). SFIZI -ORCO Un marchio storico di senapi e salse con stessa ricetta da 110 anni, pochi ingredienti, massima qualità. Oltre ai classici, due paste: quella di acciughe e quella con i capperi di Pantelleria. Per Natale (e fine anno) pronti diversi pacchi regalo. http://www.orco.it/shop.ht ml NEGOZI - BONARDI E SAN GIUDA La Gastronomia Bonardi (Viale Umbria, 27, Milano, 02- 5516787) è il mio grande approdo goloso a Milano. Piccolo ma ricco di sapori di ogni tipo (anche vino). Ormai per Natale ve lo scordate, ma per il futuro prendete nota. Sono appena tornato, invece, dalla spedizione per il canonico gelato di Natale alla gelateria San Giuda di San Donato (Piazzale Supercortemaggiore, 2 tel.

02-55600511): il gelato con una storia, il miglior gelato di Milano, anche se non sta a Milano.

# Cesti e confezioni regalo, proposte vacanza, proposte gourmet ed esperienze di gusto tutte made in Trentino: ecco come scegliere con la Strada del Vino

LINK: https://www.ildolomiti.it/societa/2020/cesti-e-confezioni-regalo-proposte-vacanza-proposte-gourmet-ed-esperienze-di-gusto-tutte-made-in-tren...



Società Cesti e confezioni regalo, proposte vacanza, proposte gourmet ed esperienze di gusto tutte made in Trentino: ecco come scegliere con la Strada del Vino Da Trento alla Valsugana fino alla Vigolana, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dall'Altopiano di Pinè alla Val di Cembra, senza dimenticare Val Rendena, Val di Ledro e Lago di Garda i migliori prodotti e i migliori produttori locali per assicurarsi doni di grande qualità e aiutare l'economia del territorio in questo difficile momento Pubblicato il - 03 dicembre 2020 -16:58 TRENTO. Cesti e confezioni regalo, proposte vacanza, proposte gourmet ed esperienze di gusto tutto rigorosamente made in Trentino. Ма come districarsi tra tutte le proposte local e le migliori offerte del territorio? Un aiuto viene dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che ha dedicato una pagina del proprio sito

web, www.tastetrentino.it/r egalastradavinotrentino, proprio a questo tema conRegala #Stradavinotrentino, dove le proposte sono suddivise proprio nelle quattro categorie di cui sopra di aziende dei diversi territori, da Trento alla Valsugana fino alla Vigolana, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dall'Altopiano di Pinè alla Val di Cembra, senza dimenticare Val Rendena, Val di Ledro e Lago di Garda. Per ognuna di esse, sono indicate le diverse alternative, con tutte le informazioni utili e le indicazioni per prenotare. Un'area che viene costantemente aggiornata con nuove opportunità offerte dai soci dell'Associazione. Quindici le esperienze di gusto. Alla A. Folletto di Pieve di Ledro è possibile partecipare a d laboratorio per imparare a produrre una crema artigianale, fiori e saponette

o botaniche selvatiche, con momento di raccolta di erbe e fiori necessari presso l'orto botanico aziendale. L'Azienda Agricola Biologica, Biovegan Vallarom di Avio, invece, propone una visita in cantina e vigneto con degustazione di quattro vini fermi dell'azienda abbinati ad altrettanti piatti realizzati con eccellenze locali, mentre Ιa vicina Azienda Agricola La Cadalora di Ala una visita quidata con o senza passeggiata nei vigneti e degustazione finale di quattro etichette la Vivallis di Nogaredo con degustazione finale di tre vini. A Mezzocorona, presso l'Azienda Agricola Donati Marco, è disponibile una visita quidata in cantina, con tappa nel vigneto storico Teroldego, nella cantina sotterranea e degustazione finale dei vini rappresentativi, da Dorigati sempre di Mezzocorona la visita ai

locali storici di produzione e affinamento è abbinata a una degustazione finale di sei etichette. Il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige suggerisce invece di regalare cultura, come un ingresso agli spazi del museo, o un laboratorio panificazione ed educazione al gusto, per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale, attraverso un percorso di filiera dal chicco ai prodotti da forno. Anche presso l'Azienda Agricola Maso Bergamini di Cognola di Trento è possibile partecipare ad una visita aziendale per due persone tra vigneti, cantina, cappella adiacente al maso, con assaggio finale di tre vini accompagnato da stuzzichino tradizionale, mentre a Bosentino di Altopiano della Vigolana, presso l'Azienda Agricola e Fattoria Didattica Il Leprotto Bisestile la visita guidata, a tratti teatralizzata, è finalizzata alla scoperta degli animali della fattoria, con assaggio di prodotti aziendali, dell'azienda e delle sue coltivazioni e dedicata alle famiglie. Alla Locanda 2 Camini di Baselga di Piné la proposta di esperienza è legata ai corsi di cucina a cura di Franca Merz, dove sarà possibile imparare a creare menù e capire i migliori

abbinamenti con il vino, mentre si potranno scoprire i vini ed il territorio della Valle di Cembra con Caneve en festa - home edition, attraverso un tour virtuale lе caneve caratteristiche del centro storico di Cembra dove si assisterà a degustazioni con i produttori, video alla scoperta del territorio e videoclip musicali per accompagnare degustazione a casa, da svolgersi con i prodotti inviati a fronte dell'acquisto del biglietto. Cesti e le confezioni regalo. Alla A. Folletto di Pieve di Ledro, diverse proposte di cosmetici naturali e liquori proposti per il cui acquisto è utilizzabile anche lo sconto Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, ma anche la possibilità di acquistare un buono presso il Museo Folletto a seguito di visita quidata e degustazione di liauori е sciroppi. Anche Azienda Agricola Donati Marco Mezzocorona propone diverse confezioni regalo, con la possibilità di abbinare ai vini anche olio evo e grappe, sia in cantina che in enoteca, come da Stappo alla Regola ed Enoteca Grado12 di Trento, e da Macelleria Paolazzi di Altavalle. Azienda Agricola e Fattoria Didattica II Leprotto Bisestile di Altopiano della Vigolana dedica le proprie

confezioni regalo alle più famose canzoni natalizie, con cui si possono acquistare preparati per aromatizzare la grappa o per preparare il vin brulè ma anche saponette vegetali, confetture, farina di mais per polente o trasformati come la crema di asparagi di monte. Cenci Trentino Castelnuovo offre confezioni regalo con vini del territorio, anche abbinati a prodotti gastronomici locali.

L'Azienda Agricola La Cadalora di Ala propone invece confezioni con vini e gadget, come cavatappi, grembiuli e portachiavi, mentre l'Azienda Agricola La Quadra di Drena gustose proposte con salumi, formaggi, confetture e succo di mela aziendali. ancora, l'Azienda Agricola Maso Bergamini di Cognola di Trento dà l'opportunità di acquistare confezioni da tre bottiglie di vini biologici, come Riesling Renano, Lagrein e Spumante Dolce Moscato Rosa, mentre la Cantina Sociale di Trento ha pensato a tre varianti di confezioni in cassetta i n legno, "Territorio Lusso", "Natale DOC" e "Tradizione Trentina, e il Birrificio degli Arimanni di Castel Ivano composizioni da 2 o 4 bottiglie delle proprie birre preferite, scegliendo tra Garba, Werra, Fara e Biga.

Vino anche per la Cantina Rotaliana Mezzolombardo con confezioni regalo in rappresentanza dei vini del territorio, dove primeggia ovviamente il Teroldego Rotaliano, nelle sue varie declinazioni, ma anche il Lagrein e il Trentodoc, e per Cavit, con un'ampia gamma di proposte che comprendono una selezione di vini anche abbinati a eccellenze gastronomiche, così come fa Cantine Monfort di Lavis, che affianca i propri vini a prodotti come quelli di Carni e Salumi Troier, Pasticceria Bronzetti o al panettone di Panificio Moderno. Cesti che combinano vini o birre ad altre produzioni, come dolci tipici o tisane, disponibili anche presso il Green Grill -Info e Sapori di Grumes di Altavalle, mentre Molino Pellegrini di Riva del Garda si concentra su farine di mais e grano saraceno e prodotti da esse trasformati come preparati per polente, biscotti, pasta e sapone, zuppe e risotti. Salumificio Val Rendena di Vigo di Porte di Rendena offre una serie di confezioni che vedono protagonisti i salumi del territorio, serviti su eleganti vassoi, taglieri e cassette in legno combinati anche ad altri prodotti come miele o farina di mais, così come lo Store Rurale di Agraria di Riva del Garda nei cui cesti si

trovano olio e vino aziendali ma anche farina taragna, salame di cervo, torta di fregoloti, misto funghi, e molte altre delizie. Diverse infine le confezioni regalo elegantemente proposte dall'Enoteca Stappo alla Regola di Villazzano di Trento con selezioni di alcune delle più interessanti produzioni del territorio, così come quelle di Vivallis Nogaredo, mentre Macelleria Zanotelli Gastronomia Pasticceria di Cembra Lisignago consiglia cesti di prodotti composti da eccellenza di propria produzione tra salumi, prodotti freschi come canederli, dolci, confetture e formaggi di aziende socie della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Proposte vacanza L'Agriturismo Vallarom di Avio suggerisce una serie di esperienze tra aperitivi, pranzi, degustazioni, grigliate, cene, momenti benessere, visite guidate, da abbinare ad una notte in agritur per costruire una proposta vacanza su misura delle preferenze dell'ospite. II B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, invece, tre idee regalo per due persone, ovvero "Notte in suite", "Golden dream" "Weekend in libertà", e il B&B Le Tre Chiavi di Isera propone "Vivisera", con soggiorno di una notte abbinato ad una cena

presso la Locanda delle Tre Chiavi. Quattro, ad oggi, le proposte gourmet Una a Baselga di Piné, presso la Locanda 2 Camini, da sfruttare in loco o a casa propria tramite servizio d'asporto; due a Trento, entrambe presso il Ristorante al Vò, con due tipologie di buoni, di valori diversi, comprensivi di primo, secondo, dolce fatto in casa e calice di vino con, anche in questo caso, l'opportunità di sfruttare il servizio delivery; una, infine, alla Locanda delle Tre Chiavi di Isera, che suggerisce il buono "Salvalocanda" per due persone, con una bottiglia di vino del territorio omaggio. Non c'è dunque che l'imbarazzo della scelta per regalare un Natale diverso ma altamente coinvolgente. Tutti i dettagli, comprese le informazioni su opportunità di spedizione e consegna a domicilio, prezzi e durata utilizzo buoni, su www.tastetrentino.it/reg alastradavinotrentino.it

## La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino brinda con "A Tutto Bollicine"

LINK: https://www.horecanews.it/la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-brinda-con-a-tutto-bollicine/

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino brinda con "A Tutto Bollicine" Una trentina di appuntamenti in cantine, ristoranti, agriturismi, b&b, per circa 60 soci coinvolti con cui scoprire gli spumanti trentini. Redazione 2 - 3 Dicembre 2020 avvicinano le feste e la voglia di brindare con un buon calice è tanta, complice anche il bisogno di esorcizzare questo complesso momento storico. Nel totale rispetto delle restrizioni imposte dalle normative locali e nazionali della е salvaguardia della sicurezza di tutti, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha dunque deciso di proporre un calendario di una trentina tra appuntamenti e iniziative, per circa 60 soci coinvolti, che vedono protagoniste le bollicine, c h e con i I loro inconfondibile e raffinato perlage sono simbolo per eccellenza dei brindisi di questo periodo. Degustazioni guidate in piccoli gruppi, speciali pacchetti vacanze pensati per offrire qualche giorno di "stacco" a residenti del Trentino e non, nella speranza che la situazione sanitaria migliori nelle

prossime settimane, pranzi a tema - a cui, se la curva dei contagi consentirà di prolungare l'orario di apertura dei ristoranti, si affiancheranno anche cene -, proposte gastronomiche. Il tutto in programma per più di 30 giorni, dal 4 dicembre al prossimo 10 gennaio, in varie località, dalla Vallagarina alla Valsugana, dalla Valle dei Laghi al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana all'Altopiano della Paganella, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Pinè, passando per Trento. Occasioni per scoprire la grande offerta di spumanti del Trentino, ma anche la storia e i protagonisti che si celano dietro alle bottiglie. "A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino commenta il Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino Francesco Antoniolli - vuole essere una rassegna, organizzata in totale sicurezza e nel rispetto dei protocolli, che intende dare un segnale molto forte di positività e un'opportunità per valorizzare i prodotti enogastronomici trentini e tutti gli operatori associati alla Strada che aderiscono. L'intenzione è infatti quella di offrire momenti di svago

in sicurezza, visto che quanto proponiamo è riservato a piccoli gruppi o si svolge con servizio a tavola, non solo per strappare un sorriso alle persone certamente provate da quest'annata del tutto particolare, ma anche per dare un nostro contributo a settori come la ristorazione, l'accoglienza e il mondo vino, tra i più colpiti da questa eccezionale situazione pandemica". A Trento, per tutta la durata dell'iniziativa, il Bar Pasi proporrà l'aperitivo Pausa perlage (link), con un calice di Trentodoc Cantine Ferrari abbinato alle eccellenze di Salumeria Belli; mentre Dolcemente Marzari Aperitivo alle Albere (link), con il Trentodoc Maso Martis in abbinata a un finger food di Pasticceria Marzari preparato con i formaggi Latte Trento. L'Osteria a "Le Due Spade" omaggerà invece tutti i propri clienti con un calice di Trentodoc Vivallis per Un prezioso benvenuto (link). In tema di visite, sono moltissime le cantine produttrici di Trentodoc aperte per Visite spumeggianti cantina (link) nei weekend dei 5-6 dicembre, 12-13

dicembre, 19-20 dicembre, 26-27 dicembre e 2-3 gennaio: solo il sabato per Azienda Agricola Balter di Rovereto, Cantina d'Isera di Isera, Cantine Ferrari e Maso Martis Azienda Agricola Biologica di Trento, Revì Trentodoc di Aldeno e Villa Cornione di Giovo; mentre sabato e domenica per Azienda Agricola Donati Marco di Mezzocorona, Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo di Lavis, Cantina Agraria Riva del Garda di Riva del Garda, Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige, Cantina Mori Colli Zugna di Mori, Cantina Toblino Madruzzo, Cembra cantina di montagna di Cembra Lisignago e Mas dei Chini di Trento. In particolare, dal 4 dicembre a l gennaio, Mas dei Chini, con Racconto di vino (link), porterà gli ospiti a visitare la cantina, con successiva passeggiata tra i vigneti e degustazione guidata di quattro Trentodoc di propria produzione abbinati ad un tagliere di prodotti locali e a una dolce sorpresa finale, offrendo la possibilità di acquistare i propri prodotti ad un prezzo scontato per degustazioni "home made", mentre Cantina Mori Colli Zugna propone Calici di Trentodoc (link), degustazione guidata di due Trentodoc aziendali abbinati ad una selezione di prodotti gastronomici locali e

acquisto finale a prezzo scontato. Inoltre, Revì Trentodoc di Aldeno, sabato 5, 12, 19 e martedì 29 dicembre, alle ore 10.30, organizza Dosaggio Zero Experience (link), con visita in cantina e degustazione di quattro spumanti aziendali, e Maso Martis Azienda Agricola Biologica, sabato dicembre, ore 11.00, Bollicina Doc (link) con visita in cantina, passeggiata tra i vigneti e degustazione guidata di tre Trentodoc, Cantine Endrizzi punta invece su Bollicine al Masetto (link), programma sabato 5, 12 e 19 dicembre, dalle 17.00 alle 18.00, con cui accoglierà gli ospiti in Bottaia per degustazione delle bollicine metodo classico aziendali in abbinata a una selezione di finger food. Dal 4 dicembre al 10 gennaio, inoltre, presso il Green Grill Info e Sapori di Grumes di Altavalle è i n programma Bolle cembrane (link), aperitivo con il Trentodoc di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cembra cantina montagna, Villa Corniole o Zanotelli abbinato ad un tagliere di prodotti locali, mentre sabato 5 dicembre, alle ore 18.30, Cavit organizza online Appuntamento con il Trentodoc (link), presentazione virtuale, condotta dal brand

ambassador Luca Sabatino, dei Trentodoc Altemasi sui canali Facebook nstagra @ AltemasiTrentodoc. Diverse le proposte gastronomiche. A Trento presso l'Osteria a "Le Due Spade" è in programma La proposta di mezzodì (link) con il Trentodoc di Vivallis in abbinamento alle creazioni dello chef; al Ristorante al Vò protagonista è invece il Trentodoc di Maso Martis per Trentodoc tra lago e montagna (link); mentre all'Antica Trattoria Due Mori lo è il Trentodoc di Azienda Agricola Donati Marco per Matrimonio di gusto (link). E ancora, presso Locanda Margon l'appuntamento è con Natale in bolle (link) che vede i piatti abbinati al Trentodoc di Cantine Ferrari. Spostandosi dal capoluogo, a Rovereto è in programma Perlage roveretano (link) in cui il Trentodoc di Balter incontra i piatti del Ristorante Il Doge, ma anche Sapori di lago (link) con il Trentodoc di Madonna delle Vittorie che incontra i piatti del Ristorante La Brace. Rimanendo in Vallagarina, a Isera è tempo di 3 chiavi di lettura del perlage (link), presso la Locanda delle Tre Chiavi, con i Trentodoc di Cantina d'Isera, Vivallis e Revì Trentodoc, mentre a Brentonico, è la volta

di Baldo: bolle e sapori (link) con iΙ Trentodoc di Albino Armani viticoltori dal 1607 in abbinata ai piatti di Locale Tipico Maso Palù. In Valle del Laghi, l'appuntamento è a Sarche di Madruzzo, presso l'Hosteria Toblino, con Bollicine hosteria (link) dove i piatti saranno abbinati ai Trentodoc di Cantina Toblino, ma anche a Dro, presso il Ristorante Alfio, con Il Garda a tavola (link) che vede le creazioni della cucina abbinate Trentodoc di Agraria Riva del Garda, e ad Arco, presso l'Agritur Madonna delle Vittorie, con Bollicine a tutto pasto (link) con le proposte gastronomiche abbinate al Trentodoc di Madonna delle Vittorie. Giunti davanti al lago, invece, si potranno degustare i Trentodoc di Cantina Toblino presso L'Ora - Ristorante di Riva d e l Garda per Sparkling Garda (link). Infine la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè aspetta gli appassionati di perlage per Un dicembre frizzante (link) con i piatti di Franca Merz in abbinata ai Trentodoc di Maso Martis, Cantina Sociale Roverè della Luna Aichholz e Cantine Monfort, mentre il Ristorante Boivin di Levico Terme punta su Valsugana tra aromi e perlage (link),

con una proposta gourmet abbinata alle bollicine del territorio, e il Ristorante Alt Spaur Spormaggiore su Perlage a Spormaggiore (link), in cui i piatti saranno abbinati al Trentodoc della Fondazione Mach. Non mancano due proposte vacanza per residenti e ospiti da fuori provincia. In particolare, B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, che accoglierà gli ospiti con una bottiglia di Trentodoc Cantine Ferrari in camera, si propone come punto di partenza per scoprire le iniziative di A tutto bollicine con il pacchetto d a una notte Weekend tra bollicine e sapori locali (link), mentre il B&B Le Tre Chiavi di Isera lancia Alla scoperta del perlage di Isera (link) con un soggiorno da due notti abbinato ad una bottiglia di Trentodoc di Cantina d'Isera omaggio e ad un pranzo presso la Locanda delle Tre Chiavi. La rassegna "A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino", fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con il Consorzio La Trentina, che metterà a disposizione degli ospiti le sue mele in alcune delle iniziative in programma.

Dettagli e informazioni su www.tastrentino.it/atutt obollicine. Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua. Nome e cognome\* Numero telefonico\* Indirizzo email\* Link o titolo di questo articolo\* Testo del messaggio\*

### A Natale regalati e ragala prodotti e le esperienze dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

COMUNICATI STAMPA, NET

L'informazione dalla fonte ufficiale

 $\textbf{LINK:} \ \text{http://www.comunicati-stampa.net/com/a-natale-regalati-e-ragala-prodotti-e-le-esperienze-dei-soci-della-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-tre...$ 



A Natale regalati e ragala prodotti e le esperienze dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino December 7 2020 Mariella Belloni Marketing Journal Scheda utente Altri testi utente RSS utente Lancio Idee regalo: Una sessantina di proposte, in costante aumento, raccolte sulla d e l sito pagina www.tastetrentino.it/vino per scoprire le numerose opportunità offerte tra cesti e confezioni regalo, pacchetti vacanza, proposte gourmet ed esperienze di gusto. Regalare esperienze e prodotti enogastronomici è sempre più frequente, ma quest'anno rappresenta un'opportunità dal valore ancora maggiore: oltre a essere sicuramente gradito, infatti, diventa anche un gesto di sostegno per le aziende enogastronomiche e le strutture ristorative e di accoglienza locali che sono state particolarmente segnate dalla eccezionale situazione attuale. Ma come districarsi in questo vasto mondo e trovare la

soluzione perfetta per i propri cari? Un aiuto viene dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che ha dedicato una pagina del proprio sito web, www.tastetrentino.it/regala stradavinotrentino, proprio a questo tema con Regala #Stradavinotrentino, dove ha raccolto moltissime proposte suddividendole in quattro categorie: cesti e confezioni regalo, proposte vacanza, proposte gourmet e, infine, esperienze di gusto di aziende dei diversi territori, da Trento alla Valsugana fino alla Vigolana, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dall'Altopiano di Pinè alla Val di Cembra, senza dimenticare Val Rendena, Val di Ledro e Lago di Garda. Per ognuna di esse, sono indicate le diverse alternative, con tutte le informazioni utili e le indicazioni per prenotare. Un'area che viene costantemente aggiornata con nuove opportunità offerte dai dell'Associazione. Quindici

Presso l'A. Folletto di Pieve di Ledro è possibile partecipare a d laboratorio per imparare a produrre una crema artigianale, fiori e saponette o botaniche selvatiche, con momento di raccolta di erbe e fiori necessari presso l'orto botanico aziendale. L'Azienda Agricola Biologica, Biovegan Vallarom di Avio, invece, propone una visita in cantina e vigneto con degustazione di quattro vini fermi dell'azienda abbinati ad altrettanti piatti realizzati con eccellenze locali, mentre la vicina Azienda Agricola La Cadalora di Ala una visita quidata con o senza passeggiata nei vigneti e degustazione finale di quattro etichette e la Vivallis di Nogaredo con degustazione finale di tre vini. A Mezzocorona, presso l'Azienda Agricola Donati Marco, è disponibile una visita guidata in cantina, con tappa nel vigneto storico di Teroldego, nella

le esperienze di gusto.



cantina sotterranea e degustazione finale dei vini più rappresentativi, e da Dorigati sempre Mezzocorona la visita ai locali storici di produzione e affinamento è abbinata a una degustazione finale di sei etichette. Il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige suggerisce invece di regalare cultura, come un ingresso agli spazi del museo, o un laboratorio di panificazione ed educazione al gusto, per riscoprire profumi, sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale, attraverso un percorso di filiera dal chicco ai prodotti da forno. Anche presso l'Azienda Agricola Maso Bergamini di Cognola di Trento è possibile partecipare ad una visita aziendale per due persone tra vigneti, cantina, cappella adiacente al maso, con assaggio finale di tre vini accompagnato da stuzzichino tradizionale, mentre a Bosentino di Altopiano della Vigolana, presso l'Azienda Agricola e Fattoria Didattica Il Leprotto Bisestile la visita quidata, a tratti teatralizzata, è finalizzata alla scoperta degli animali della fattoria, con assaggio di prodotti aziendali, dell'azienda e delle sue coltivazioni e dedicata alle famiglie. Alla Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè la proposta

di esperienza è legata ai corsi di cucina a cura di Franca Merz, dove sarà possibile imparare a creare menù e capire i migliori abbinamenti con il vino, mentre si potranno scoprire i vini ed il territorio della Valle di Cembra con Caneve en festa - home edition, attraverso un tour virtuale tra lе caneve più caratteristiche del centro storico di Cembra dove si assisterà a degustazioni con i produttori, video alla scoperta del territorio e videoclip musicali per accompagnare Ιa degustazione a casa, da svolgersi con i prodotti inviati a fronte dell'acquisto del biglietto. Tra i cesti e le confezioni regalo si incontra ancora A. Folletto di Pieve di Ledro, con diverse proposte di cosmetici naturali e liquori proposti per il cui acquisto è utilizzabile anche lo sconto Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, ma anche la possibilità di acquistare un buono presso il Museo Folletto a seguito di visita guidata e degustazione di liquori e sciroppi. Anche Azienda Agricola Donati Marco di Mezzocorona propone diverse confezioni regalo, con la possibilità di abbinare ai vini anche olio evo e grappe, sia in cantina che in enoteca, come da Stappo alla Regola ed Enoteca Grado12 di Trento, e da Macelleria Paolazzi di

Altavalle. Azienda Agricola e Fattoria Didattica Il Leprotto Bisestile di Altopiano della Vigolana dedica le proprie confezioni regalo alle più famose canzoni natalizie, con cui si possono acquistare preparati per aromatizzare la grappa o per preparare il vin brulè ma anche saponette vegetali, confetture, farina di mais per polente o trasformati come la crema di asparagi di monte. Cenci Trentino di Castelnuovo offre confezioni regalo con vini del territorio, anche abbinati a prodotti gastronomici locali. L'Azienda Agricola La Cadalora di Ala propone invece confezioni con vini e gadget, come cavatappi, grembiuli e portachiavi, mentre l'Azienda Agricola La Quadra di Drena gustose proposte con salumi, formaggi, confetture e succo di mela aziendali. E ancora, l'Azienda Agricola Maso Bergamini di Cognola di Trento dà l'opportunità di acquistare confezioni da tre bottiglie di vini biologici, come Riesling Renano, Lagrein e Spumante Dolce Moscato Rosa, mentre la Cantina Sociale di Trento ha pensato a tre varianti di confezioni in cassetta in legno, 'Territorio Lusso', 'Natale DOC' e 'Tradizione Trentina, e il Birrificio degli Armanini di Castel Ivano composizioni da 2 o 4



bottiglie delle proprie birre preferite, scegliendo tra Garba, Werra, Fara e Biga. Vino anche per la Cantina Rotaliana di Mezzolombardo con confezioni regalo in rappresentanza dei vini del territorio, dove primeggia ovviamente il Teroldego Rotaliano, nelle sue varie declinazioni, ma anche il Lagrein e il Trentodoc, e per Cavit, con un'ampia gamma proposte comprendono una selezione di vini anche abbinati a eccellenze gastronomiche, così come fa Cantine Monfort di Lavis, che affianca i propri vini a prodotti come quelli di Carni e Salumi Troier, Pasticceria Bronzetti o al panettone di Panificio Moderno. Cesti che combinano vini o birre ad altre produzioni, come dolci tipici o tisane, disponibili anche presso il Green Grill -Info e Sapori di Grumes di Altavalle, mentre Molino Pellegrini di Riva del Garda si concentra su farine di mais e grano saraceno e prodotti da esse trasformati come preparati per polente, biscotti, pasta e sapone, zuppe e risotti. Salumificio Val Rendena di Vigo di Porte di Rendena offre una serie di confezioni che vedono protagonisti i salumi del territorio, serviti su eleganti vassoi, taglieri e cassette in legno e combinati anche ad altri prodotti come miele o farina di mais, così come lo Store

Rurale di Agraria di Riva del Garda nei cui cesti si trovano olio e vino aziendali ma anche farina taragna, salame di cervo, torta di fregoloti, misto funghi, e molte altre delizie. Diverse infine le confezioni regalo elegantemente proposte dall'Enoteca Stappo alla Regola di Villazzano di Trento con selezioni di alcune delle più interessanti produzioni del territorio, così come quelle di Vivallis di Nogaredo, mentre Macelleria Zanotelli Gastronomia Pasticceria di Cembra Lisignago consiglia cesti di prodotti composti da eccellenza di propria produzione tra salumi, prodotti freschi come canederli, dolci, confetture e formaggi di aziende socie della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. In tema di proposte vacanza, l'Agriturismo Vallarom di Avio suggerisce una serie di esperienze tra aperitivi, pranzi, degustazioni, grigliate, cene, momenti benessere, visite quidate, da abbinare ad una notte in agritur per costruire una proposta vacanza su misura delle preferenze dell'ospite. B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, invece, tre idee regalo per due persone, ovvero 'Notte in suite', 'Golden dream' e 'Weekend in libertà', e il B&B Le Tre Chiavi di Isera propone 'Vivisera', con soggiorno di

una notte abbinato ad una cena presso la Locanda delle Tre Chiavi. Quattro, ad oggi, le proposte gourmet: una a Baselga di Pinè, presso la Locanda 2 Camini, da sfruttare in loco o a casa propria tramite servizio d'asporto; due a Trento, presso entrambe Ristorante al Vò, con due tipologie di buoni, di valori diversi, comprensivi di primo, secondo, dolce fatto in casa e calice di vino con, anche in questo caso, l'opportunità di sfruttare il servizio delivery; una, infine, alla Locanda delle Tre Chiavi di Isera, che suggerisce il buono 'Salvalocanda' per due persone, con una bottiglia di vino del territorio omaggio. Non c'è dunque che l'imbarazzo della scelta per regalare un Natale diverso ma altamente coinvolgente. Tutti i dettagli, comprese le informazioni su opportunità di spedizione e consegna a domicilio, prezzi e durata utilizzo buoni, www.tastetrentino.it/regala stradavinotrentino.it https://www.tastetrentino.it /regalastradavinotrentino.it Licenza di distribuzione: Mariella Belloni Vicecaporedattore Marketing Journal

### **AMBIENTE**

# Mille quintali di Broccolo di Torbole per questa stagione: ecco dove acquistarlo

Giorgio Planchenstainer che fa parte dei cinque coltivatori autorizzati ad utilizzare il marchio ed è anche titolare dell'unico vivaio di piante da seme di broccolo di Torbole per tutti i produttori della zona riferisce che quest'anno le piante messe a dimora sono 100.000



DAL BLOG Condivid



Di **Sergio Ferrari** - 06 dicembre 2020

Laureato in Scienze Agrarie all'Università di Padova, dal 1961 al 1994 è stato docente all'Istituto Agrario di San Michele

a zona geografica di produzione del broccolo di Torbole è molto limitata. Essa infatti si riduce alla fascia costiera del Garda profonda circa 500/600 metri compresa tra il monte Brione e Torbole. Su quest'area nel 1945 furono trapiantate 244.000 piante. A questa notizia tratta dalla scheda di supporto alla domanda di riconoscimento di presidio Slow Food ottenuta nel 2011 si possono accostare le informazioni riferite alla stagione in corso.

Giorgio Planchenstainer che fa parte dei cinque coltivatori autorizzati ad utilizzare il marchio ed è anche titolare dell'unico vivaio di piante da seme di broccolo di Torbole per tutti i produttori della zona riferisce che quest'anno le piante messe a dimora sono 100.000. La brocola con le foglie più tenere che la circondano pesa 1 chilo.

La **produzione di quest'anno è stimata pari a 1000 quintali**. Il 60% è venduto dai titolari del presidio Slow Food. La parte restante appartiene ad altri produttori indipendenti. **L'acquisto del broccolo di Torbole Slow Food si può fare presso la sede della Società Agraria di Riva del Garda** e nei supermercati più importanti della città di Trento oltre



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza Giovedì 10 Dicembre 2020 | aggiornato alle **12:24**| **70229** articoli in archivio

HOME TENDENZE e MERCATO VINO e BEVERAGE

di Piera Genta

### Bollicine, cambiano i consumi Si punta su e-commerce e Gdo

Primo Piano del 09 Dicembre 2020 | 08:32

Mentre il primo semestre dell'anno ha fatto registrare una contrazione piuttosto contenuta, con il consumo domestico che ha sostituito il fuori casa, il mercato estero ha dato segnali preoccupanti. Produttori e Consorzi auspicano una ripresa nella fine dell'anno, periodo clou per le bollicine, tra brindisi e regali.

Nell'anno del Covid è prevedibile un periodo non del tutto brillante per il consumo del vino in generale, e le bollicine non sono esenti dal seguire il trend di questo momento di incertezza. Secondo i dati raccolti dall'**Osservatorio Ovse-Ceves** (Osservatorio vini spumanti effervescenti - Osservatorio centro studi economici vini speciali), il **primo semestre dell'anno** interessato dal periodo di lockdown ha registrato una **contrazione piuttosto contenuta**, il **consumo domestico** ha sostituito quello del fuori casa.



Il dato veramente negativo viene dal **commercio estero**, anche se l'Italia ha fatto molto meglio degli altri Paesi esportatori chiudendo il primo semestre con un **-8,6%**. La contrazione più significativa rimane quella delle **bollicine**, che hanno perso quota anche su tutti i 10 Paesi importatori top. L'emergenza Covid ha prodotto uno **spostamento dei consumi** di vino dal canale Horeca alla **grande distribuzione** e all'**e-commerce** e quasi tutte le aziende hanno dedicato maggiore attenzione verso le nuove modalità di vendita che hanno riportato un significante segno positivo. Nel periodo successivo, soprattutto nel mese di agosto, i risultati di vendita delle bollicine in generale hanno mostrato valori positivi con il **metodo Italiano** (Charmat) a guidare il recupero, una crescita non sufficiente ad arginare le perdite soprattutto alla luce dei nuovi blocchi che limitano altre attività direttamente o indirettamente collegate al consumo del vino.

### Prosecco Doc Rosé in tutta Europa

In questo scenario, arriva però qualche <u>buona notizia</u>, come il **via libera dell'Unione europea al Prosecco Doc Rosé** che potrà essere esportato e commercializzato anche nei mercati esteri. In Italia la vendita era iniziata ad ottobre, un vino prodotto con il metodo Italiano, uve provenienti dal vitigno Glera per l'85-90% e per il resto Pinot Nero vinificato in rosso.

Il consorzio del Prosecco Doc riferisce che quasi tutte le bottiglie prodotte, al momento circa **20 milioni**, sono state prenotate prima ancora di uscire dalle autoclavi. Il direttore **Luca Giavi** precisa che «il Prosecco Doc, pur soffrendo il rallentamento delle vendite, ha operato individuando soluzioni (condivise con la filiera e le amministrazioni regionali e nazionali) capaci di esaltare le capacità e le intuizioni del sistema produttivo nella gestione dei volumi disponibili e nell'avviare iniziative dinamiche capaci di tenere sempre accesi i riflettori sulla denominazione, come lo è stata l'introduzione della tipologia rosé».

### Bollicine in rosa, un mercato in crescita

Le **bollicine in rosa** da qualche anno sono diventate una tipologia consolidata. Secondo l'Osservatorio di Unione italiana vini, in occasione della presentazione della ricerca "Rosato & Spumante", l'Italia al momento ne produce **49 milioni di bottiglie**, che nel 2021 dovrebbero superare i 60 milioni rispetto ad una produzione mondiale che dovrebbe attestarsi su 160. Se si guarda ai consumi nel mondo, le previsioni al 2021 dicono che si divideranno tra un 95% di bollicine bianche e 5% di quelle rosate. Per monitorare la crescita del fenomeno il consorzio dei vini d'Acqui ha lanciato l'idea di istituire un **Osservatorio permanente delle bollicine rosa in Italia**.



### Le voci dei consorzi di tutela: si resiste alla crisi

La crisi globale con il forte rallentamento dell'industria turistica e la chiusura parziale dei luoghi di ritrovo porta inevitabilmente una contrazione dei consumi e il comparto richiede alle istituzioni interventi rapidi a salvaguardia soprattutto delle piccole e medie imprese. Sull'**andamento delle vendite** in occasione delle **festività di fine anno**, che rappresentano tradizionalmente un'occasione significativa per consumare vini importanti, abbiamo raccolto le voci dei consorzi di tutela.

«Il nostro prodotto ha dinamiche diverse - spiega il presidente del **Consorzio Alta Langa Docg**, **Giulio Cocchi** - siamo una denominazione in crescita che ha mantenuto le sue posizioni. Molti dei nostri associati stanno registrando la mancanza del prodotto sui punti vendita. Nei prossimi giorni avremo i dati della vendemmia, la previsione è di avere una disponibilità di uve per produrre circa **3 milioni di bottiglie** e abbiamo anche nuovi ingressi di soci nel consorzio. Siamo abituati a ragionare in termini di lungo periodo, il displinare ci impone di aspettare 3 anni e poi se il prodotto rimane in cantina un anno in più sicuramente andremo incontro ad un miglioramento qualitativo».

Pur fotografando il clima di incertezza, **Roberto Ghio**, presidente del **Consorzio tutela Gavi**, commenta: «Con una produzione pari a circa 30mila bottiglie nel 2019, la tipologia Spumante Metodo Classico Gavi Docg, 100% Cortese, è una nicchia di dimensione ridotte rispetto ai **12,5 milioni** di bottiglie di Gavi tranquillo, ma di riconosciuta straordinaria qualità. Esprime infatti la vocazione centenaria dell'uva Cortese alla spumantizzazione, che si presta, per freschezza e struttura, alla produzione di bollicine eleganti, dal fine perlage, complesse e mai banali, premiate da quel mercato di winelovers che cerca assaggi alternativi alle denominazioni più conosciute».

Le **bollicine di montagna Trentodoc** continuano a beneficiare di una domanda crescente e di un miglioramento della quota di mercato. In questo periodo il Consorzio si è orientato verso i canali social cercando di sostenere i suoi associati, mettendo a disposizione un'**applicazione mobile** pensata per accompagnare le persone alla degustazione nei momenti conviviali a casa e al ristorante, oppure durante un viaggio. 55 case spumantistiche, 200 punti di interesse, 175 schede tecniche e una sezione dedicata alle degustazioni guidate racchiudono tutto il mondo Trentodoc.

Il **Consorzio del Franciacorta** proprio nel 2020 avrebbe dovuto festeggiare i 30 anni di fondazione e inaugurare la sua nuova sede ad Erbusco (Bs). Celebrazioni che non hanno potuto avere luogo. Nell'insieme, pur continuando a scontare in modo evidente gli effetti della crisi, le bollicine Franciacorta mostrano nel terzo trimestre segnali positivi di ripresa, con un parziale recupero rispetto alla perdita che si era registrata nel primo semestre. Analizzando le esportazioni, a livello di singole nazioni, la Svizzera conferma il proprio primato con volumi in crescita. Seguono rispettivamente il Giappone, anch'esso in crescita rispetto al 2019, la Germania, gli Stati Uniti, il Belgio e la Norvegia.



### Gli spumanti dolci

Consorzio dell'Asti Docg, racconta il direttore Giacomo Pondini, sta dando il via una nuova comunicazione web e tv legata al testimonial Alessandro Borghese per invitare a una modalità di consumo più completa, perché l'Asti Docg ad oggi può essere considerato uno spumante a tutto pasto, grazie anche alle versioni a ridotto contenuto zuccherino. Altra attività promossa dal Consorzio dell'Asti riguarda 25 rotatorie tra acquese, astigiano e cuneese per conoscere e individuare in maniera inequivocabile e immediata dove sono i vigneti di Moscato. «Sui primi nove mesi dell'anno rispetto allo stesso periodo del 2019 abbiamo registrato un incremento a livello generale di vendite sui nostri prodotti - spiega Pondini - in generale le vendite dell'Asti sono rimaste in linea mentre abbiamo rilevato un incremento importante delle vendite del Moscato d'Asti. Sicuramente le prospettive non sono rosee, ma siamo convinti che anche in questo periodo non mancherà la voglia di celebrare».

Per **Paolo Ricagno**, presidente del Consorzio Vini d'Acqui che tutela il **Brachetto d'Acqui Docg**, «il periodo che stiamo attraversando è difficile e complicato. Le emergenze che si susseguono e le disposizioni messe in atto dai Governi per contrastarle ci costringono a riprogrammare le produzioni e a ripensare al futuro della nostra filiera. Tuttavia, nonostante tutte queste gravi incognite e le ripercussioni che queste hanno e avranno sui consumi, siamo certi che in vista nelle feste di fine anno il Brachetto d'Acqui Docg riuscirà a soddisfare il pubblico di appassionati che amano questo vino perché ne apprezzano l'unicità e l'originalità. È un legame che non si può spezzare. Chi sceglie il Brachetto d'Acqui Docg lo fa perché sa perfettamente

che è un vino unico nel panorama enologico mondiale e noi siamo gli unici a produrlo seguendo le tradizioni e con le corrette tecnologie in vigna e in cantina. Una garanzia di origine e di produzione confortata dal fatto che il Brachetto d'Acqui Docg, **venduto per il 65% sul mercato italiano**, è vino ideale con i dolci natalizi, sia quelli regionali sia quelli della tradizione nazionale. Inoltre - aggiunge Ricagno - è tra i pochi vini che è possibile gustare con il cioccolato. Una "coccola" in più che quest'anno proprio non deve mancare per noi e per i nostri cari».

## Signorvino cerca nuove strade nel connubio arte-vino

In un anno che si conferma drammatico, soprattutto per il settore della ristorazione, la catena **Signorvino**, nata nel 2012 e arrivata oggi a ben 18 punti vendita sul territorio nazionale, ha voluto reagire con positività incrementando le proposte online, il delivery e sviluppando il concetto di omnicanalità. «Siamo tutti preoccupati per la situazione che stiamo vivendo, a livello sanitario ma anche economico - fa notare **Federico Veronesi**, general manager Signorvino - abbiamo avuto un inevitabile **calo del fatturato** che sta proseguendo. La parte di **vendite online** sta in parte ovviando a questa difficile situazione e speriamo che, anche in vista del periodo natalizio, si assista ad un incremento di vendita: pensiamo ad esempio alle bollicine italiane, immancabile brindisi o regalo per le feste».

«Proprio per celebrare questa tipologia di vino - aggiunge Veronesi - abbiamo voluto mettere in relazione un esempio di arte moderna italiana, lo street artist **Teo Kay Kay**, con un'azienda simbolo della produzione vinicola del Belpaese nota in tutto il mondo, **Ferrari**. 30 le bottiglie decorate a mano e dedicate al nostro Paese. Un connubio fra arte e vino che abbiamo voluto dedicare al nostro tricolore per un progetto che speriamo possa essere un messaggio positivo al nostro Paese che non può arrendersi e che deve credere nella ripresa. Soprattutto le grandi aziende che devono essere mosse da un grande senso di responsabilità. Signorvino in questi mesi ha continuato ad investire, abbiamo due prossime aperture a breve su Milano e quindi numerose assunzioni imminenti: facciamo il possibile per dare il nostro contributo non soltanto in senso aziendale ma verso la collettività».



## **Bollicine d'oltralpe**

Il 2020 è stata un'annata particolare per il vigneto <u>Champagne</u>. Vendemmia precoce e splendida che completa una trilogia eccezionale: come nel 2018 e nel 2019, le condizioni climatiche hanno offerto una vendemmia di altissima qualità. Lo Champagne è un **prodotto di lusso legato alle celebrazioni** e sta soffrendo delle conseguenze economiche e sociali dell'epidemia con un **netto calo dei consumi**. Sull'intero anno le vendite rischiano di crollare, secondo le previsioni più pessimistiche, sotto i 200 milioni di bottiglie, contro i 297 milioni del 2019 e al livello del 1985. Da tenere presente che circa il 40% delle vendite annuali si fanno tra settembre e dicembre. Per il vigneto di Champagne, un sostenitore della legge "EGAlim" per il controllo del sottocosto e delle promozioni, è fuori discussione svendere le bottiglie, che saranno conservate in attesa di tempi migliori, quindi è stato deciso di **tagliare la produzione del 22% per evitare sovrapproduzione** e circa 1,25 miliardi di bottiglie, ovvero quattro anni di scorte, riposano nelle cantine.

«Le vendite del primo semestre sono state quasi paralizzate per i tre mesi del lockdown, dopo un gennaio e un febbraio positivi che facevano ben sperare», sottolinea **Massimo Sagna**, importatore in Italia di grandi miti come **Champagne Louis Roederer**. «Dal mese di giugno si è ripreso a lavorare con ottimi ritmi che hanno permesso di recuperare parte del calo subito nel periodo marzo-maggio. L'andamento è rimasto positivo fino a due terzi di ottobre. Le nuove misure restrittive hanno causato una repentina frenata del lavoro in quasi tutti i settori, con poche eccezioni. Hanno continuato a lavorare bene le società ben strutturate per la vendita online. il futuro non si può prevedere, ma ritengo che, se si riaprono le attività a

fine novembre, le vendite sicuramente si riprenderanno e si potrà limitare i danni arrecati dal Covid. Il 2020 resterà comunque nella storia come l'anno più difficile degli ultimi decenni».

### Spumanti da zone non di tradizione

Complice la ricchezza ampelografica di vitigni autoctoni che il nostro Paese ha a disposizione, negli ultimi anni si è notato un aumento nella produzione di **spumanti prodotti in zone diverse da quelle di maggiore tradizione**. Numeri minoritari rispetto a Franciacorta, Prosecco, Trentodoc, Asti, ma che portano nel bicchiere a volte l'estro e la fantasia di un produttore, le potenzialità del territorio raccontando storie di eccellenza che incuriosiscono il pubblico di appassionati, creando nuovi sbocchi produttivi e diventando anche una risorsa significativa.

Di questi giorni il lancio di un'edizione speciale dello spumante metodo Classico Pas Dosé della cantina **Scacciadiavoli**, una delle realtà vitivinicole più antiche del territorio umbro con oltre un secolo di storia. Una produzione limitata, affinato per 10 anni sui lieviti, 85% Sagrantino, il rimanente Chardonnay, ricco e cremoso con una buona intensità di frutti agrumati accompagnati dalle note tostate e burrose. Nel Lazio, l'azienda **Marco Carpineti** utilizza l'antico vitigno Bellone, recuperato e interpretato in un metodo Classico con 24 mesi sui lieviti, mentre con il Nero Buono di Cori ottiene il Kius Extra Brut Rosé, 36 mesi sui lieviti.



In Abruzzo a Giulianova (Te) l'azienda **Faraone** è stata la prima della regione ad aver ricevuto l'autorizzazione a produrre spumante. Con il vitigno Passerina produce un brut metodo Classico di grande personalità e dal sorso maturo. Pecorino 60%, Cococciola e Passerina per il restante 40% da vigneti coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Controguerra, in provincia di Teramo, danno vita ad Auspicio, un metodo Classico dell'azienda **Lidia & Amato**. Con il Nerello Mascalese la cantina **Firriato** prepara Gaudensius Blanc de noir, Etna Doc Metodo Classico Brut, la cui vinificazione avviene all'interno della cantina ricavata in un baglio etneo risalente al Seicento.

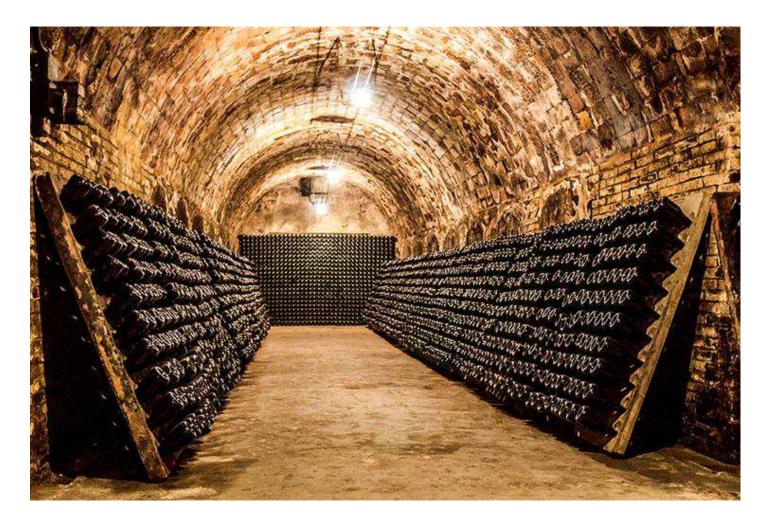
Risalendo lo Stivale, ad Albenga (Sv) in Liguria, **La Vecchia Cantina** con uve Pigato, vitigno rappresentativo del Ponente ligure, produce un metodo Classico dosaggio zero, U Bertu, in onore del fondatore. E terminiamo in Piemonte, nella bassa Val di Susa, con il brut millesimato, 24 mesi sui lieviti, da uve Baratuciat prodotto da **Agriforest** di Almese (To). Poche bottiglie per la prima annata, quasi una produzione sperimentale con la volontà di crescere.

### Vini affinati in luoghi insoliti

Il periodo di **affinamento** nel metodo Classico è una delle fasi più importanti nel processo di produzione delle bollicine. Il vino si "rifinisce" e vengono definite le caratteristiche aromatiche. Assenza di luce e di rumore, temperatura e umidità costanti e immobilità sono condizioni fondamentali per la scelta del "**luogo perfetto**". Partendo dalle suggestive **grotte scavate nel gesso** che risalgono all'epoca gallo-romana nella zona dello Champagne fino alle diverse sperimentazioni di questi ultimi decenni, sono tante le pratiche che

fanno tendenza.

Pioniera nella ricerca di luoghi inconsueti è stata l'azienda vinicola **Bisson** di Chiavari (Ge) che già nel 2009 posò in fondo al golfo di Portofino 6.500 bottiglie di Abissi Riserva Marina di Portofino a base Bianchetta, Vermentino Ligure e Cimixià. Nelle acque di Porto Conte in Sardegna, la **Cantina sociale di Santa Maria di Palma** fa affinare l'Akenta il cui nome deriva dall'augurio sardo "A Chent'annos", è uno spumante vermentino di Sardegna Doc, prodotto secondo il metodo Charmat da uve coltivate all'interno del Parco di Porto Conte dalla Cantina sociale di Santa Maria di Palma.



Dall'acqua di mare a quella dei laghi: nelle profondità del lago d'Iseo nasce il **Nautilus cru storico**, Blanc de Noirs, niente Cuvée, solo vendemmia di un anno, a 35 metri di profondità, sul fondale antistante Peschiera Maraglio, comune di Monte Isola. Sul fondo del lago di Garda a 38 metri di profondità la cantina **Riva del Garda** nel mese di giugno ha inabissato 1.200 bottiglie di spumante **Brezza Riva Riserva**, uve Chardonnay che crescono in un prezioso vigneto collocato nell'Alto Tennese a conduzione biologica.

Dal mare alla montagna, nei locali all'interno del Pavillon du Mont Fréty, la stazione intermedia della funivia rotante Skyway del Monte Bianco a 2.173 metri, troviamo un vinodavvero estremo, la Cuvée des Guides, un extra brut prodotto dalla **Cave Mont Blanc di Morgex et La Salle** con le uve Prié Blanc di vitigni coltivati sino a 1.200 metri di quota, sul versante della sinistra orografica della Dora Baltea.

Ma ci sono anche le grotte: la cantina ligure **Durin**, dopo una ricerca durata 15 anni, ha pensato di affinare il proprio metodo Classico nella Grotta Basura, nel complesso delle Grotte di Toirano, in provincia di Savona. **Tramin**, cantina altoatesina, tra le più antiche della zona, ha scelto la miniera di Monteneve, in Val Ridanna, per affinare il suo Gewürztraminer Epokale, l'annata del debutto quella del 2009. In Piemonte, l'azienda vinicola **L'Autin** ha scelto una miniera di talco abbandonata in Val Germanasca per il suo Eli brut. Ed ancora l'azienda **Nove Lune** di Bergamo affina lo spumante Costa Jels, prodotto con uve Bronner, Johanniter e Souvignier gris, nell'omonima miniera a Gorno.

HOME > TENDENZE e MERCATO > VINO e BEVERAGE > Bollicine, cambiano i consumi Si punta su e-commerce e Gdo - Italia a Tavola

#### **LEGGI GRATIS LA RIVISTA MENSILE**

#### **RESTA SEMPRE AGGIORNATO!**

Iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevile direttamente su WhatsApp Ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail Abbonati alla rivista cartacea in spedizione postale

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

#### **Alberto Lupini**

© Riproduzione riservata

Edizioni Contatto Surl | via Piatti 51 24030 Mozzo (BG) | P.IVA 02990040160 | Mail & Credits - Sitemap - Policy - PARTNER - EURO-TOQUES | Reg. Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548

Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, GDO, F&B Manager, pizzerie, pasticcerie, bar, turismo, benessere e salute. www.italiaatavola.net strettamente integrato

con tutti i mezzi del network: il magazine mensile cartaceo e digitale Italia a Tavola, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali del lunedì e del sabar rivolte a professionisti

ed appassionati, i canali video, il tg pomeridiano (lat Live news) e la presenza sui principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch). ©

# Il favoloso che dona all'Italia una marcia in più

LINK: https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/il-favoloso-che-dona-allitalia-una-marcia-piu/



Il favoloso che dona all'Italia una marcia in più 10 dicembre 2020 di Redazione Web Sfoglia gallery L'olio 100% italiano sostenibile Zucchi è ottenuto da filiera (prima in Italia) interamente tracciata e certificata. Lo scopo? Rispettare l'ambiente e la biodiversità assicurando il controllo dei consumi di energia e acqua e limitando l'uso di fitofarmaci. zucchi.com Una gamma di extravergini innovativi per Filippo Berio che nella Lucchesia possiede un podere agricolo-laboratorio, dove opera collaborazione col Cnr. Tra le referenze anche il 100% italiano, il biologico e quello bassa acidità. www.filippoberio.it Un olio fruttato, estratto a freddo per conservare meglio sapore e proprietà organolettiche, soprattutto 100% italiano e ricavato da agricoltura biologica: è la novità di Carapelli, tracciato dalla molinatura delle olive all'imbottigliamento. www.carapelli.it Prodotto in

Trentino, a Riva del Garda, il monovarietale 46° Parallelo di Agririva è ricavato da sole olive Casaliva, raccolte in leggero anticipo di maturazione, così da ottenere oli con più contenuti in polifenoli, antiossidanti naturali. www.agririva.it Tra gli extravergini più premiati al mondo il monocultivar, olive ottenuto d a Ghiacciola, Claterna. Prodotto da Palazzo di Varignana, a Castel San Pietro Terme, tra le colline bolognesi, ha sentori di foglia di pomodoro. palazzodivarignanafood.co m Un omaggio a Mario Novaro, primo filosofo taoista italiano, l'extravergine Tao di Guido 1860. Ideato dal nipote Guido Novaro, è un blend di due oli siciliani da Nocellara e Biancolilla, e di due oli pugliesi, da Peranzana e Coratina, quido1860.com Ideale per sughi e pasta, l'extravergine di I Dedicati di Olitalia. La linea, studiata in collaborazione con l'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe e

l'Associazione Verace Pizza Napoletana, comprende anche un extravergine ideato per il pesce, la carne, la pizza e le verdure. olitalia.com Tempo di molinatura per le settecento varietà di olive italiane e tempo di olio nuovo, sempre più biologico, etico all'avanguardia: l'eccellenza italiana che il mondo ci invidia. Si chiama Favolosa ed è simbolo di speranza. È la nuova cultivar - 100% italiana -«inventata» dal Cnr e dall'Università di Perugia con cui nel martoriato Salento, in Puglia, stanno sostituendo parte dei cinque milioni di ulivi secolari distrutti dalla Xvlella fastidiosa. Vicino a Gallipoli hanno già raccolto le olive degli alberi piantati appena due anni fa e l'olio spremuto ha un buon sapore fruttato medio. La biodiversità dell'olio italiano Ancora una volta l'Italia dimostra così la sua marcia più in fatto biodiversità: 700 varietà autoctone (ognuna con profumi e sapori diversi)

contro - solo per avere un confronto - le neanche 100 della Spagna, primo produttore mondiale. Come per la Favolosa, è al femminile il nome delle più generose cultivar. Fa invece storcere il naso l'origine poco nota - della definizione di olio extravergine. Nel Seicento la rivista Maison Rustique attribuì la verginità dell'olio solo alla spremitura di frutti da un olivo curato da contadini (uomini e donne) vergini che non avessero mai violato il letto altrui. Non sapendo - con un tale parametro - valutare la purezza dell'olio di oggi, accontentiamoci di sapere che le previsioni per la campagna olearia 2020 indicano un calo produttivo del 36%, calcolando il crollo della raccolta al Sud (addirittura -51% in Puglia) non compensato dalla maggiore produzione al Centro-Nord. La qualità però è generalmente buona perché il gran caldo della stagione estiva ha reso quasi ovunque sterile (e quindi non dannosa) la mosca olearia, il più comune dei parassiti degli ulivi. La regina dell'olio per il 2020 «L'Umbria», afferma Giulio Scattolini, notissimo oil maker, «è la regina dell'annata perché la qualità è ulteriormente cresciuta grazie ai significativi rinnovamenti generazionali nelle aziende

all'innovazione negli impianti». I prezzi si prevedono più contenuti degli anni precedenti, ma attenzione a quelli davvero troppo bassi, talvolta indice di miscele di prodotti stranieri o sfruttamento dei lavoratori. Consigli per la conservazione Attenti pure a non rovinare a casa l'olio buono: per preservarlo e degustarlo al meglio va tenuto in luoghi asciutti, lontano da fonti di calore e al buio. L'olio 100% italiano sostenibile Zucchi è ottenuto da filiera (prima in Italia) interamente tracciata e certificata. Lo scopo? Rispettare l'ambiente e la biodiversità assicurando il controllo dei consumi di energia e acqua e limitando l'uso di fitofarmaci. zucchi.com Una gamma di extravergini innovativi per Filippo Berio che nella Lucchesia possiede un podere agricolo-laboratorio, dove opera collaborazione col Cnr. Tra le referenze anche il 100% italiano, il biologico e quello bassa acidità. www.filippoberio.it Un olio fruttato, estratto a freddo per conservare meglio sapore e proprietà organolettiche, soprattutto 100% italiano e ricavato da agricoltura biologica: è la novità di Carapelli, tracciato dalla molinatura delle olive all'imbottigliamento. www.carapelli.it Prodotto in

Trentino, a Riva del Garda, il monovarietale 46° Parallelo di Agririva è ricavato da sole olive Casaliva, raccolte in leggero anticipo di maturazione, così da ottenere oli con più contenuti in polifenoli, antiossidanti naturali. www.agririva.it Tra gli extravergini più premiati al mondo il monocultivar, ottenuto d a olive Ghiacciola, Claterna. Prodotto da Palazzo di Varignana, a Castel San Pietro Terme, tra le colline bolognesi, ha sentori di foglia di pomodoro. palazzodivarignanafood.co m Un omaggio a Mario Novaro, primo filosofo italiano, taoista l'extravergine Tao di Guido 1860. Ideato dal nipote Guido Novaro, è un blend di due oli siciliani da Nocellara e Biancolilla, e di due oli pugliesi, da Peranzana e Coratina. guido1860.com Ideale per sughi e pasta, l'extravergine di I Dedicati di Olitalia. La linea, studiata in collaborazione con l'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe e l'Associazione Verace Pizza Napoletana, comprende anche un extravergine ideato per il pesce, la carne, la pizza e le verdure. olitalia.com

# AGRARIA RIVA DEL GARDA: QUANDO UN TRENTODOC BREZZA AFFINA SOTT'ACQUA

LINK: https://www.good-mood.it/read/agraria-riva-del-garda-trentodoc-affina-sott-acqua



AGRARIA RIVA DEL GARDA: QUANDO UN TRENTODOC BREZZA AFFINA SOTT'ACQUA Si chiama Brezza Riva Riserva Pas Dosé il Trentodoc Metodo Classico dell'Agraria Riva del Garda che sta rifermentando sui fondali del Lago di Garda. Articolo di: Fabiano Guatteri L'Associazione Agraria Riva del Garda nasce nel 1926 promuovere l'agricoltura dell'Alto Garda. Successivamente sorgono nel 1957 la Cantina e dopo poco meno di un decennio il Frantoio. Dal 2000 l'Associazione diventa società cooperativa per valorizzare il lavoro di Cantina e Frantoio, Filiera corta e km zero sono i principi fondanti dell'attività dell'Agraria Riva del Garda. I vini prodotti sono quelli tipici del territorio. Diverse le linee proposte. Tra queste Selezioni, ottenuta dai vigneti maggiormente vocati dell'Alto Garda Trentino e Bollicine di Riva ossia i Trentodoc (foto 2) Da Selezioni, Chardonnay

Trentino Doc Vigna Loré (foto 3) nasce da uve Chardonnay (85%) completate da Manzoni Bianco. Dopo criomacerazione delle uve di 4-5 ore il solo mosto è lasciato fermentare in barrique e in tonneau. Il vino ottenuto affina negli stessi legni sui lieviti sino a fine maggio, quindi è imbottigliato dove matura per altri 5 mesi. Alla commercializzazione possiede: colore giallo paglierino; al naso si colgono note di mela golden e di fiori bianchi, sentori di pasta di nocciole, e nuance speziate, in particolare di vaniglia; in bocca è morbido, dotato di buona acidità con nota minerale che, insieme all'acidità allunga il sorso fornendo persistenza al vino. Bollicine di Riva, Brezza Riva Riserva Pas Dosé Trentodoc Metodo Classico (foto 4) è prodotto unicamente con uve chardonnay. Dopo la raccolta i grappoli sono sottoposti a pressatura

soffice per evitare l'estrazione di componenti fenoliche che n o n gioverebbero all'equilibrio organolettico del vino. Il mosto ottenuto, dopo la decantazione, svolge la fermentazione alcolica in acciaio eccetto il 15 per cento che viene travasato in barrique. Il vino ottenuto permane sur lie sino a primavera. Ha quindi luogo la presa di spuma in bottiglia per la durata di 36 mesi. Nel calice: color paglierino percorso da bollicine fini e persistenti; nel profumo si riconoscono frutta a polpa bianca, fiori bianchi, un leggero ricordo di crosta di pane appena sfornato; in bocca è verticale, fresco, con una lieve nota sapida. Le due referenze si possono acquistare rispettivamente a 17,60 euro e a 31,90 euro, oltre a tutte le etichette aziendali, all'eshop della cantina cliccando qui. Ma la grande novità deve ancora arrivare. La Cantina a fine giugno della scorsa estate ha realizzato

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

un progetto, ossia ha depositato sui fondali del Lago di Garda 1216 bottiglie per la presa di spuma di quello che sarà il Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs Bio, Spumante Trentodoc. Le bottiglie sono state collocate in quattro pesanti gabbie adagiate a 38 metri di profondità, dove rimarranno per dodici mesi (video 5). La presa di spuma sui fondali presenta indubbi vantaggi. Infatti le bottiglie dimorano in un ambiente dalla luminosità ideale. Ideale è anche la temperatura costante che oscilla tra 9 e 13 °C come nelle migliori cantine. La maturazione risulta più lenta, a vantaggio della qualità del vino, perché l'acqua non permette la penetrazione dell'ossigeno nelle bottiglie. Infine le bottiglie sono sottoposte a un remuage naturale continuo grazie movimento delle acque che impedisce la stratificazione dei lieviti sul fondo. A fine giugno torneranno in superficie e dopo la sboccatura seguirà a tempo debito commercializzazione. Per ulteriori info cliccare qui. Agraria Riva del Garda Loc. S.Nazzaro 4, Riva del Garda (TN) Orari punto vendita? dal lunedì al sabato? dalle 8.30 alle 19.00

# Dal Trentino tre ricette per le feste di Natale dai Top Chef della Val di

LINK: https://www.cronacaoggiquotidiano.it/2020/12/14/dal-trentino-tre-ricette-per-le-feste-di-natale-dai-top-chef-della-val-di-non/



Tre ricette perfette per le feste di Natale da tre top chef della Val di Non, la valle trentina delle mele D.O.P. che da qualche è protagonista di un felice rinascimento in cucina, caratterizzato da attenzione per la territorialità, estro e passione. Il merito è di chef come Silvana Segna, Bruno e Mattia Sicher, Cristian Bertol per cui il percorso partito dalla tradizione non è una trita espressione scarica di senso, ma una festosa ricerca di creatività, tutta orientata verso quello che dovrebbe sempre fare la cucina: rendere felici ed emozionare gli ospiti. Le ricette che hanno scelto sono facili da preparare, ricche come devono essere i piatti delle feste e piene di sapore: una crema di castagne profumatissima; un primo tutto rosso, perfetto per il Natale; lo Zelten, il dolce natalizio trentino per eccellenza. Crema di castagne e funghi porcini di Silvana Segna, chef di "Locanda Alpina" www.locandalpina.it Silvana

Segna è senza ombra di dubbio una delle regine della cucina trentina. E la cucina alla sua "Locanda Alpina" è veramente una questione di famiglia! Della brigata fanno fieramente parte i due figli Francesco e Giulia (il pane fantastico è opera sua) e l'ariosissima sala è coccolata con gentilezza e precisione dal marito Danilo. Sua la carta di vini e distillati, curata con un grande talento che premia i clienti e regala il piacere della scoperta. Le ricette di Silvana sono sempre una gioia: la mano è ferma, la capacità di leggere gli ingredienti straordinaria e la pulizia che arriva in bocca sorprende, emoziona, coinvolge in un percorso di fragranze perfettamente in armonia. Piatti manifesto: gli gnocchi di patate crude alla pancetta tostata e ricotta affumicata, i tortellini al Trentingrana in brodo ristretto ai porcini, la quancetta di vitello brasata alla vecchia maniera e polenta di Storo. Dessert da

non perdere per nulla al mondo quando è stagione: Sorbetto alla mela Renetta Ananas (varietà rara del frutteto di famiglia), briciole di mandorla, salsa di cachi e caramello salato. La ricetta che Silvana ha scelto per il Natale è volutamente semplice, facile realizzare, ma ricca e piena di sapore! Ingredienti per 4 persone: 450 g di castagne 300 g di funghi porcini freschi 1 l di brodo di carne ½ scalogno piccolo 15 g di burro 3 cucchiai di olio EVO 30 ml di vino rosso corposo 1 foglia di alloro Sale q.b. Prezzemolo per decorare Preparazione Incidere le castagne e lessarle per circa trenta minuti in acqua leggermente salata con una foglia di alloro è un cucchiaio di olio EVO. Pulire le castagne, rosolare lo scalogno in una pentola con il burro, bagnare con il vino rosso e far evaporare. A questo punto, aggiungere le castagne pulite e coprire con del brodo di carne. Cuocere per circa 20 minuti frullare e setacciare. A

parte saltare brevemente i funghi porcini e adagiarli sulla superficie della crema dopo averla impiattata, decorando con qualche piccola foglia di prezzemolo. Talleri alle rape rosse, casolet e ricotta affumicata di Mattia Sicher, chef del "Pineta Nature Resort" www.pinetahotels.it Mattia Sicher è il nipote del leggendario Bruno, da cui ha raccolto il testimone nella cucina del Pineta Nature Resort, dando perfettamente continuità al percorso di ricerca, incentrato sulle eccellenze del contesto di riferimento di cui la "Cantina del Bruno" è una vera e propria riserva di tesori. Protagonisti di questo spazio, rustico e romantico, complementare al ristorante, sono il Trentino e la Val di Non, con salumi profumatissimi quali la mortandela o le bolle di montagna di Trentodoc, accuratamente selezionate. Ruolo importante nella vocazione al benessere del Pineta l'attenzione alla salvaguardia del territorio e alle colture con tecniche biologiche e biodinamiche. L'olio, per esempio, è quello extravergine dell'Agraria di Riva del Garda, che profuma la carne magnifica delle tagliate. Un'altra fragranza speciale è quella del rosso Teroldego Rotaliano che emulsiona il Guancialino di maiale e ne

esalta la seducente Menzione tenerezza. speciale anche per i corsi di cucina in cui veramente si mettono le mani in pasta per imparare a preparare delizie come lo Strudel di Nonna Elsa. La ricetta che Mattia ha scelto per Natale piena di sapore e divertente da preparare. E ha il colore delle feste per eccellenza: il rosso! Ingredienti per 4 persone Per l'involucro di patate 600 g di patate 400 g di farina 200 q di rape rosse cotte al vapore (vanno bene anche quelle confezionate, meglio se bio) 1 uovo piccolo 8 g di sale Per il ripieno 60 g di formaggio Casolet (formaggio morbido a latte crudo, presidio Slow Food) cucchiaio raso di Trentingrana 30 g di ricotta affumicata 30 g di ricotta vaccina \* Burro per impiattare Preparazione Lavare e lessare le patate con la buccia. Appena cotte, pelarle e schiacciarle con lo schiacciapatate, distribuendole bene su un piano per farle raffreddare. Quando saranno ben fredde aggiungere la farina, l'uovo, le rape rosse passate e amalgamare fino a ottenere un composto liscio e compatto. Dopo averlo diviso in due parti, stenderle con un mattarello fino a ottenere due quadrati dello spessore di 1 cm. Distribuire a piccole cucchiaiate su uno dei due

quadrati il ripieno, creato mescolando bene tutti gli ingredienti frullati in precedenza. Coprire con il secondo quadrato e tagliare dando la forma desiderata (come per confezionare dei ravioli). Verificare che siano ben sigillati e cuocere in acqua bollente per 5 minuti quando inizia riprendere il bollore. Scolare e servire con burro sciolto in un po' di brodo e fatto restringere. Segreto per rendere il colore di questa salsa più brillante: centrifugare un po' di rapa rossa cruda e aggiungerla subito prima di servire. Zelten trentino di Cristian Berto, chef di Villa Orso Grigio - www.orsogrigio.it Come per Silvana Segna e Mattia Sicher, anche per Cristian Bertol, la cucina è questione magnificamente di famiglia, che inizia quando aveva 11 anni. Il padre lo volle, infatti, al suo fianco durante i primi anni della gestione del ristorante. Da quel giorno il percorso di Cristian non si è più fermato, lo ha portato all'estero (anche nella cucina della famiglia reale svedese) e a collaborare con Gualtiero Marchesi ed Henry Chenot. La Val di Non è rimasta, però, casa, con l'ambizione (felicemente soddisfatta) di diventare un punto di riferimento. Il territorio è una tavolozza per creare i suoi piatti guardando al

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

mondo, con un'attenzione maniacale per la materia prima che lo ha portato a creare il proprio orto a 1000 metri di altitudine e a scegliere, per esempio, la ricotta del locale caseificio di Fondo; lo speck di Romeno, a una manciata di chilometri; i rusticani (piccola e rara susina) a un passo dal ristorante. Villa Orso Grigio è anche una questione di famiglia perché in sala a raccontare i piatti di Cristian e a deliziare con il vino, c'è il gemello Renzo. Anche lui tornato in Val di Non dopo un luogo periodo di studio enologico tra le vigne italiane, francesi, spagnole e californiane. La loro sintonia è buonissima! La ricetta scelta da Cristian è uno dei dolci manifesto dell'arte dolciaria trentina: lo Zelten natalizio. Le ricerche dello chef suggeriscono che fosse già preparato già nel 1700 e conosciuto come Celtero. Ingredienti 500 g di farina tipo "0" 250 g di latte intero 20 q di lievito di birra 80 q di burro 80 q di tuorlo 80 q di zucchero 20 g di miele 200 q di uva sultanina 200 q di fichi secchi 200 q di noci squsciate 100 g di macedonia di frutta candita 100 g di mandorle 100 g di pinoli 5 q di sale Impastare la farina, il latte, il lievito (sciolto in un po' di latte tiepido), il burro, i tuorli, lo zucchero e il miele. Quando l'impasto sarà ben

incordato, aggiungere tutta la frutta secca tagliata a dadini e l'uvetta precedentemente fatta macerata in un po' di rum. Far riposare l'impasto per 2 ore e stenderlo su una teglia infarinata, spennellare con uovo e decorare con frutta secca. Lasciar riposare per altri 30 minuti e cuocere a 180° per 35/40 minuti. Preparazione

# 3 RICETTE PER NATALE DAI TOP CHEF DELLA VAL DI NON

LINK: https://www.pianetasaluteonline.com/2020/12/14/3-ricette-per-natale-dai-top-chef-della-val-di-non/



3 RICETTE PER NATALE DAI TOP CHEF DELLA VAL DI NON 14/12/2020 Redazione Una ricetta regina d'inverno: Crema di castagne e funghi porcini Un piatto tutto rosso: Talleri di rape rosse, casolet e ricotta affumicata Un grande classico: Zelten, il dolce del Natale trentino

Tre ricette perfette per le feste di Natale da tre top chef della Val di Non, la valle trentina delle mele D.O.P. che da qualche è protagonista di un felice rinascimento in cucina, caratterizzato da attenzione per la territorialità, estro e passione. Il merito è di chef come Silvana Segna, Bruno e Mattia Sicher, Cristian Bertol per cui il percorso partito dalla tradizione non è una trita espressione scarica di senso, ma una festosa ricerca di creatività, tutta orientata verso quello che dovrebbe sempre fare la cucina: rendere felici ed emozionare gli ospiti. Le ricette che hanno scelto sono facili da preparare, ricche come devono essere i piatti delle feste e piene di

sapore: una crema di castagne profumatissima; un primo tutto rosso, perfetto per il Natale; lo Zelten, il dolce natalizio trentino per eccellenza. Crema di castagne e funghi porcini di Silvana Segna, chef di "Locanda Alpina" www.locandalpina.it Silvana Segna è senza ombra di dubbio una delle regine della cucina trentina. E la cucina alla sua "Locanda Alpina" veramente una questione di famiglia! Della brigata fanno fieramente parte i due figli Francesco e Giulia (il pane fantastico è opera sua) e l'ariosissima sala è coccolata con gentilezza e precisione dal marito Danilo. Sua la carta di vini e distillati, curata con un grande talento che premia i clienti e regala il piacere della scoperta. Le ricette di Silvana sono sempre una gioia: la mano è ferma, la capacità di leggere gli ingredienti straordinaria e la pulizia che arriva in bocca sorprende, emoziona, coinvolge in un percorso di fragranze perfettamente in

armonia. Piatti manifesto: gli gnocchi di patate crude alla pancetta tostata e ricotta affumicata, i tortellini al Trentingrana in brodo ristretto ai porcini, la guancetta di vitello brasata alla vecchia maniera e polenta di Storo. Dessert da non perdere per nulla al mondo quando è stagione: Sorbetto alla mela Renetta Ananas (varietà rara del frutteto di famiglia), briciole di mandorla, salsa di cachi e caramello salato. ricetta che Silvana ha scelto per il Natale è volutamente semplice, facile realizzare, ma ricca e piena di sapore! Ingredienti per 4 persone: 450 g di castagne 300 g di funghi porcini freschi 1 l di brodo di carne ½ scalogno piccolo 15 g di burro 3 cucchiai di olio EVO 30 ml di vino rosso corposo 1 foglia di alloro Sale q.b. Prezzemolo per decorare Preparazione Incidere le castagne e lessarle per circa trenta minuti in acqua leggermente salata con una foglia di alloro è un cucchiaio di olio EVO. Pulire le castagne, rosolare lo

scalogno in una pentola con

extravergine dell'Agraria di

il burro, bagnare con il vino rosso e far evaporare. A questo punto, aggiungere le castagne pulite e coprire con del brodo di carne. Cuocere per circa 20 minuti frullare e setacciare. A parte saltare brevemente i funghi porcini e adagiarli sulla superficie della crema dopo averla impiattata, decorando con qualche piccola foglia di prezzemolo. Talleri alle rape rosse, casolet e ricotta affumicata di Mattia Sicher, chef del "Pineta Nature Resort" www.pinetahotels.it Mattia Sicher è il nipote del leggendario Bruno, da cui ha raccolto il testimone nella cucina del Pineta Nature Resort, dando perfettamente continuità al percorso di ricerca, incentrato sulle eccellenze del contesto di riferimento di cui la "Cantina del Bruno" è una vera e propria riserva di tesori. Protagonisti di questo spazio, rustico e romantico, complementare al ristorante, sono il Trentino e la Val di Non, con salumi profumatissimi quali la mortandela o le bolle di montagna di Trentodoc, accuratamente selezionate. Ruolo importante nella vocazione al benessere del Pineta l'attenzione alla salvaguardia del territorio e alle colture con tecniche biologiche e biodinamiche. L'olio, per esempio, è quello

Riva del Garda, che profuma la carne magnifica delle tagliate. Un'altra fragranza speciale è quella del rosso Teroldego Rotaliano che emulsiona il Guancialino di maiale e ne esalta la seducente tenerezza. Menzione speciale anche per i corsi di cucina in cui veramente si mettono le mani in pasta per imparare a preparare delizie come lo Strudel di Nonna Elsa. La ricetta che Mattia ha scelto per Natale è piena di sapore e divertente da preparare. E ha il colore delle feste per eccellenza: il rosso! Ingredienti per 4 persone Per l'involucro di patate 600 g di patate 400 g di farina 200 g di rape rosse cotte al vapore (vanno bene anche quelle confezionate, meglio se bio) 1 uovo piccolo 8 q di sale Per il ripieno 60 g di formaggio Casolet (formaggio morbido a latte crudo, presidio Slow Food) 1 cucchiaio raso di Trentingrana 30 g di ricotta affumicata 30 g di ricotta \* Burro per vaccina impiattare Preparazione Lavare e lessare le patate con la buccia. Appena cotte, pelarle e schiacciarle con lo schiacciapatate, distribuendole bene su un piano per farle raffreddare. Quando saranno ben fredde aggiungere la farina, l'uovo, le rape rosse passate e amalgamare fino a ottenere

un composto liscio e compatto. Dopo averlo diviso in due parti, stenderle con un mattarello fino a ottenere due quadrati dello spessore di 1 cm. Distribuire a piccole cucchiaiate su uno dei due quadrati il ripieno, creato mescolando bene tutti gli ingredienti frullati in precedenza. Coprire con il secondo quadrato e tagliare dando la forma desiderata (come per confezionare dei ravioli). Verificare che siano ben sigillati e cuocere in acqua bollente per 5 minuti quando inizia a riprendere il bollore. Scolare e servire con burro sciolto in un po' di brodo e fatto restringere. Segreto per rendere il colore di questa salsa più brillante: centrifugare un po' di rapa rossa cruda e aggiungerla subito prima di servire.

Zelten trentino di Cristian Berto, chef di Villa Orso Grigio - www.orsogrigio.it Come per Silvana Segna e Mattia Sicher, anche per Cristian Bertol, la cucina è u n a questione magnificamente di famiglia, che inizia quando aveva 11 anni. Il padre lo volle, infatti, al suo fianco durante i primi anni della gestione del ristorante. Da quel giorno il percorso di Cristian non si è più fermato, lo ha portato all'estero (anche nella cucina della famiglia reale svedese) e collaborare con Gualtiero

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Marchesi ed Henry Chenot. La Val di Non è rimasta, però, casa, con l'ambizione (felicemente soddisfatta) di diventare un punto di riferimento. Il territorio è una tavolozza per creare i suoi piatti guardando al mondo, con un'attenzione maniacale per la materia prima che lo ha portato a creare il proprio orto a 1000 metri di altitudine e a scegliere, per esempio, la ricotta del locale caseificio di Fondo; lo speck di Romeno, a una manciata di chilometri; i rusticani (piccola e rara susina) a un passo dal ristorante. Villa Orso Grigio è anche una questione di famiglia perché in sala a raccontare i piatti di Cristian e a deliziare con il vino, c'è il gemello Renzo. Anche lui tornato in Val di Non dopo un luogo periodo di studio enologico tra le vigne italiane, francesi, spagnole e californiane. La loro sintonia è buonissima! La ricetta scelta da Cristian è uno dei dolci manifesto dell'arte dolciaria trentina: lo Zelten natalizio. Le ricerche dello chef suggeriscono che fosse già preparato già nel 1700 e conosciuto come Celtero. Ingredienti 500 g di farina tipo "0" 250 g di latte intero 20 g di lievito di birra 80 g di burro 80 g di tuorlo 80 g di zucchero 20 g di miele 200 g di uva sultanina 200 g di fichi secchi 200 g di noci squsciate 100 g di

macedonia di frutta candita 100 g di mandorle 100 g di pinoli 5 q di sale Preparazione Impastare la farina, il latte, il lievito (sciolto in un po' di latte tiepido), il burro, i tuorli, lo zucchero e il miele. Quando l'impasto sarà ben incordato, aggiungere tutta la frutta secca tagliata a dadini e l'uvetta precedentemente fatta macerata in un po' di rum. Far riposare l'impasto per 2 ore e stenderlo su una teglia infarinata, spennellare con uovo e decorare con frutta secca. Lasciar riposare per altri 30 minuti e cuocere a 180° per 35/40 minuti.