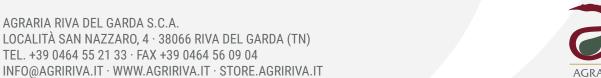
# RASSEGNA WEB

DICEMBRE 2021





# Shopping natalizio nelle aziende olivicole e nei frantoi: oltre all'olio di oliva c'è di più

 $\textbf{LINK:} \ \ \textbf{https://www.teatronaturale.it/tracce/gastronomia/37089-shopping-natalizio-nelle-aziende-olivicole-e-nei-frantoi-oltre-all-olio-di-oliva-c-e-...$ 



Shopping natalizio nelle aziende olivicole e nei frantoi: oltre all'olio di oliva c'è di più Sedici aziende e prodotti per creare un cesto natalizio speciale. Dalla birra alle olive nere in polvere fino alle lenticchie nere, contro l'omologazione delle multinazionali Parlare di qualità è difficile, interessi economici e privati condizionano l'argomento e sempre più spesso dobbiamo affrontare il discorso per tutelare la nostra salute. La qualità viene definita come: caratteristica fisica o morale o il grado di eccellenza di un oggetto o di un prodotto. I parametri per tale valutazione sono stabiliti dal grado di salubrità di un prodotto ma anche dalla cultura di chi lo valuta. Si potrebbe parlare per giorni senza arrivare a una conclusione comune anche perché non possiamo essere esperti di tutte le materie prime o degli argomenti o conoscere i vari parametri qualitativi. Basta vedere il mondo

dell'olio extravergine, sembra che la qualità sia relativa e troppo spesso Spesso fantasiosa. dobbiamo affidarci a consigli o a recensioni ma poi sarebbe auspicabile approfondire la materia e confrontare i prodotti. Tempo fa i n manifestazione a Roma ho fatto i complimenti a un produttore di oli per la qualità dei suoi ottimi vini: "Oltre ad oli fantastici hai anche vini eleganti e buonissimi, complimenti!" La sua risposta mi echeggia ancora in testa: "Piero, chi fa olio di qualità con un certo rigore, fa i vini altrettanto bene! Con l'olio hai poche possibilità di intervento visto che si può fare attraverso procedimenti meccanici, con il vino invece è diverso, viste le pratiche di cantina permesse dal disciplinare". Era Tommaso Masciantonio della azienda Trappèto di Caprafico e assaggiavo il suo Mantica Pecorino superiore, u n veramente buono! Spesso e

volentieri conosciamo le aziende del mondo dell'olio soltanto attraverso le loro bottiglie, invece dovremmo approfondire le ulteriori produzioni. Io tratto olio extravergine e raramente ho trovato buoni produttori d'olio che smentiscono la loro filosofia con altri prodotti. In alcuni casi sono veramente eccellenti ed è un dispiacere non averli conosciuti prima, i loro prodotti sono ottimi e fortunatamente queste aziende sono tantissime. Ne citerò alcune con prodotti che ho assaggiato e apprezzato. 1. Vino, "Mantica" Pecorino superiore. Trappeto di Caprafico www.trappetodicaprafico.co m 2. Pasta, "Matta" pasta di semola Senatore Cappelli, Az. Agr. Agricola Doria www.agricoladoriasrl.it 3. Vino, "Metodo Classico Dosaggio Zero 18/24" Bio, Montenigo www.montenigo.it 4. Vino, "Elba Bianco". Fattoria e r i m www.fattoriaramerino.it 5.

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

Sott'olio, "Carciofini alla nonna Rina". La Selvotta. www.laselvotta.it 6. Birra, "Sessantanove". Az. Agr.Baglio Ingardia www.baglioingardia.com 7. Sott'oli, Sponsali sott'olio. Αz. Agr. DePalo www.oliodepalo.it 8. Pesto, "Che Passione" con semi di canapa. Azienda Bisceglie Maria Gangalupo www.oliogangalupo.com 9. Lenticchie nere. Az. Agr. Orod i Giano www.orodigiano.it 10. Liquore, "Folium Olivae", Liquore di Foglie d'Olivo ed Agrumi. Az. Agr. Giulio М а n e www.agrariamannelli.it 11. Tisana, "Olea Sensi" con foglie d'olivo. Az. Agr. Tonti Giorgio www.collenobile.it 12. Panettone all'olio evo con cioccolato bianco e olive candite. Az. Agr. Sikulus www.sikulus.it 13. Olive nere in polvere, "Ulidea". Az. Agraria Riva del Garda www.agririva.it 14. Lampascioni sott'olio, La М а n t e www.oliolamantea.it 15. Il Paradiso non saprei cosa consigliare tutto ottimo. Azienda agricola Luca di Ρ i e r 0 www.aziendaagricolalucadip iero.it 16. Passata Biologica di pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto, Az. Agr Pietrasanta Alto Salento www.pietrasantaaltosalento .it Volete aggiungere voi qualche prodotto particolare di aziende che conoscete?

Permettetemi di fare una nota a parte per Oro di Rufolo, Az. Agr. Ortoplant: ha dei fantastici taralli ma soltanto come cadeau per i clienti affezionati. Creano dipendenza un eccellente marketing territoriale. Sostenere le aziende vuol dire conoscerle più a fondo, condividerne la filosofia. Contrastare l'omologazione delle offerte fatte dalle multinazionali è di primaria importanza. Sosteniamo la biodiversità e le tradizioni. di Piero Palanti

## **BLUARTE.IT (WEB)**

Data

11-12-2021

Pagina

Foglio

1/3

"Questo sito usa i cookie per offrirti una migliore esperienza. Leggi l'Informativa sulla Privacy e l'uso dei Cookie. Alcuni servizi esterni (Google, Facebook, Vimeo...), se presenti in questo sito, potrebbero utilizzare cookie di profilazione. Se vuoi, puoi bloccarli, modificando le tue Impostazioni Cookie. Chiudendo questo

banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento ACCONSENTI all\u2019uso dei cookie." INFORMAZIONI

ricercata, intimità raffinata e autentica passione per l'arte della vita.

HOME TASTE & WINEART ARTETURISMO PALCOSCENICO ARTE IN NEWS

VIDEO

CONTATTI

Altri articoli

Q

Sei qui: Home → ARTETURISMO → Treelodgy Riva del Garda. Enjoy, tra gusto, relax e charme

### Treelodgy Riva del Garda. Enjoy, tra gusto, relax e charme

Treelodgy Riva del Garda, semplicemente a place to be. Un viaggio alla scoperta

di un fascino inedito che stimola i sensi e accende l'immaginazione tra atmosfera











#### Treelodgy Riva del Garda Enjoy, tra gusto, relax e charme

Treelodgy Riva del Garda, semplicemente a place to be. Un viaggio alla scoperta di un... Leggi ▶



#### Hilton Vienna Park carattere evolutivo, spirito internazionale

Hilton Vienna Park, stile innovativo, mood contemporaneo. Oltre l'imprinting business, l'anima

cosmopolita di una crescente... Leggi >



#### Manna Medical salute come attitude, new vision, new concept

Il Manna Medical al Manna Resort cambia le prospettive del nostro diletto, adesso la salute... Leggi ▶



#### Hilton Vienna Plaza, cinque stelle di raffinata elegia

Hilton Vienna Plaza, allure, soft touch e richiami moderni per una bellezza che rinasce evocazione... Leggi ▶



#### Manna Resort dream. Le emozioni non hanno più confini

Manna Resort, è l'alba di una nuova esperienza che già nel giorno della sua inaugurazione... Leggi ▶



#### Icaro Hotel, carattere alpino, mood cosmopolita

Icaro Hotel, Alpe di Siusi, in Alto Adige, interpreta i desideri di chi è affascinato. Leggi ▶



#### Hotel Excelsior Venice il lusso e il diletto di viverlo

Hotel Excelsior Venice, affinità elettiva con il lusso, vocazione all'accoglienza, carattere esclusivo. L'arte del vivere..

Leggi ▶



#### Manna Resort, la visione in divenire di Maria Luisa

Manna Resort, il sogno di Maria Luisa Manna aprirà le sue porte il 15 novembre... Leggi ▶



Riva del Garda (TN) - A moment in Treelodgy. Un lungo intenso momento che scansione l'inafferrabile danza del tempo per giorni senza fine. L'Astoria Park Hotel di Riva del Garda e la Famiglia Miorelli, forte espressione di cultura alberghiera e ospitalità, riformula il concept di lusso originando nuovi canoni estetici e una hospitality couture con uno stile differente, vivere i piaceri della vita over the top.

Con la Treelodgy, la recente casa sull'albero o meglio una esclusiva suite, incastonata nel parco come un gioiello che risplende di fascino e charme, la Famiglia Miorelli ha disegnato l'incanto di un soano.

Ispirazioni moderne per una silhouette purissima nel calore del legno, luce imperante che modula la spazialità, grazie alle ampie vetrate e alla porta finestra che conduce sul terrazzo con dondolo e vasca idromassaggio. Ma ciò che la rende unica e iconica è la cura meticolosa per i dettagli unito al soft touch della Sig.ra Vanessa Miorelli. È una questione di cuore e di buon gusto, di dedizione e lungimiranza vocata alla bellezza, al desiderio incondizionato di regalare sogni. Si, perché ogni ospite della Treelodgy e dell'Astoria Park Hotel di Riva del Garda, per la Famiglia Miorelli e il loro staff, è speciale.

Treelodgy, Riva del Garda, oasi di pace e serenità, rilascia la sua magia in ogni periodo dell'anno. E se la leggerezza di una tavolozza pittorica primaverile ne riscrive l'essenza, l'estate ne esalta la personalità, l'autunno scivola in un romantico accordo chopiniano. Ma è alle porte dell'inverno, quando le decorazioni natalizie entrano in scena magari sotto un leggero strato di neve che ne rilascia la fascinazione che la Treelodgy plasma le sue forme lambendo il terreno

Data 1

11-12-2021

Pagina Foglio

2/3

sconfinato delle emozioni.



L'armonia che scolpisce la sua essenza, sfuma i volumi, esalta i chiaroscuri e cesella l'ambiente evidenziando il gesto e l'anima di chi la creata. Ecco allora che il legno con la sinuosità di una lucida passione intuitiva, deborda decori e arredi scivolando nella poesia del design. Un esempio? Il Portamenu informazioni, i simpatici door hanger "Non disturbare" o "Rifare la camera" e ancora la graziosa cassettiera, scrigno di golose tentazioni firmate **Garda Foodie**. I sapori artigianali di Casa Miorelli divengono petali fragranti che svelano l'arte pasticcera by **Garda Foodie** con Lollipop cioccolato bianco e pistacchio e cioccolato a latte e nocciola. Degustazioni di cioccolato Valrhona, sfiziosi Dragers cioccolato bianco e pistacchio e cioccolato a latte e mandorle. E poi i vasetti con variazioni di frutta secca, i panettoncini nelle declinazioni del classico fino a scoprire l'originalità del limone candito e olive. Inedite irresistibili tentazioni che divengono trionfo di ospitalità con l'iconico "Welcome", Brezza Riva Brut Trentodoc ed un ricco e strutturato tagliere capace di svettare in equilibri di sapori dal tocco vivace e contemporaneo.



#### Treelodgy Riva del Garda. Enjoy, tra gusto, relax e charme

Enjoy, tra gusto, relax e charme che prosegue con la colazione servita nell'intimità della **Treelodgy**. Tre proposte, tre diversi modi d'iniziare la giornata. Salutare, dolce o salata ma sempre nell'imprinting della tipicità e della tradizione leggermente rivisitata. Un viaggio alla scoperta del territorio che incontra il gusto internazionale e scivola in voli planari sull'isola del piacere gastronomico.

Servizio tailor -made, con concierge sempre pronto a soddisfare ogni richiesta. Nuovo livello di comfort grazie ad esclusive perle dedicate come la sauna privata, la vasca idromassaggio, l'atmosfera ovattata, intima e discreta. Mission: sublimare l'esperienza **Treelodgy**. E se ogni



JW Marriott Venice differenti prospettive di lusso e discrezione

JW Marriott Venice Resort & Spa, un modo di essere.
Preziosa visione di vivere tra...
Leggi ▶



TTG Travel Experience, fiducia, positività, innovazione

TTG Travel Experience, fiducia, trasformazione digitale, innovazione. La strategia della ripartenza

disegna le traiettorie di... Leggi ▶



#### Palazzo Montemartini Rome, different vision, rarity emotions

Palazzo Montemartini Rome, different vision, rarity emotions. Quando il lusso contemporaneo di vivere

l'hospitality diventa... Leggi ▶



# Stadt Hotel Città antico splendore e nuova poesia

Stadt Hotel Città, Bolzano, nasce una nuova era nel fascino ecclettico di una contemporanea esplorazione... Leggi ▶



#### St. Martin Roma appeal moderno e ospitalità by Omnia Hotels

St. Martin Roma, un hotel che si lascia vivere entrando in sintonia con il nostro...
Leggi ▶



#### La Perla, le vette dell'ospitalità, lo spirito familiare, in Alta Badia

La Perla, un viaggio nel tempo attraverso la storia, le tradizioni, l'arte dell'ospitalità della Famiglia... Leggi ▶



#### Rome Cavalieri A Waldorf Astoria Hotel, il lusso sulla pelle dell'Arte

Rome Cavalieri A Waldorf Astoria Hotel, II valore della bellezza, la cultura dell'accoglienza, il lusso...

Leggi ▶



# Terme di Saturnia, Resort e benessere fra natura e ospitalità

Terme di Saturnia, esperienza benessere fra bellezza, natura e ospitalità. Un affresco che irradiando la... Leggi ▶



#### Fonteverde Tuscany, another tradition tra benessere e stile

Fonteverde emozioni in continua evoluzione. Benessere e style tra fascinazione storica e respiro

del territorio.... Leggi ▶

## **BLUARTE.IT (WEB)**

Data

11-12-2021

Pagina Foglio

3/3

desiderio ha il suo immaginifico iconico, la **Treelodgy** lo interpreta in attimi d'autore, tesi fra eleganza raffinata e gesti autentici. Quelli di un personale sempre attento e sempre pronto a regalare un sorriso, semplicemente human touch.

**Treelodgy** che indossa nuove nuance di seduzione con una brillante visionarie chic e glam capace di riflettere la personalità eclettica della location e della Famiglia Miorelli.

Nella zona riservata della **Treelodgy** al piano terra prende vita la "**Crystal Box**". Le geometrie di un cubo disegnano la meraviglia dii una stanza senza pareti ma solo vetro per un continuum con il paesaggio circostante e un trionfo di luce e riflessi di quiete musicale. Intima meraviglia che al calar della sera diventa visione immersiva tra fascino ed eleganza. È uno spazio dove allure e glamour in perfetta armonia invitano a vivere la rarefazione di un'esperienza unica capace di plasmare la dimensione del tempo nella profondità della sua natura. La luce si trasforma in intensi bagliori, il tavolo, naturalmente in legno, sembra irradiare dai suoi tagli longitudinali la tensione emotiva della bellezza. Nessun orpello, solo essenzialità con un anima, solo un palcoscenico dove le curve del soft touch comunicano poesia e spiritualità in chiave contemporanea. E tutto fluisce morbidamente in un mosaico di emozioni che inarcano il sentimento, perfetto *ambience* per un raffinato aperitivo o una romantica cena.









#### Treelodgy, Riva del Garda, si può essere chic senza essere convenzionali

Si può essere chic senza essere convenzionali, l'unica regola, saper vivere tra dolce vita e lifestyle scrivendo il proprio stile. Alla **Treelodgy** è come entrare nell'alba di nuovi giorni e scoprirne la bellezza. Sono alchimia di eleganza, gusto e joie de vivre interpretate dal barman dell'Astoria Park Hotel, **Edoardo Ferraris**, la sua creatività e passione è un mix di esperienza e talento "shakerato" seguendo il battito del cuore. Nascono così cocktail speciali come **XMas Tree...lodgy** dedicato naturalmente alle feste secondo la poetica **Treelodgy**. Un brivido rosso scivola nella verve del lime e della vodka, un tocco di campari, una ricordo alla fragola e la nota decisa della Ginger beer. Equilibri in movimento esaltati dall'inventiva di Edoardo risvegliano le sinapsi in un sorso che richiama i finger food dello **Chef Giovanni Lo Tempio.** Sinergie di gusto in una felice combinazione di elementi che planano sulla parmigiana, sulla tartare che trilla grazie al tabasco modulato con la dolcezza del pomodorino fino a giungere alla morbidezza del pane alle erbe. Trionfo del calamaro, ottima consistenza avvolta dalla crema al pane nero e da quella alle fave. Una favola che rende l'intimità della **Crystal Box** più carezzevole ed emozionante.

Il gusto si risveglia fashion e scopre inediti percorsi che incrociano il clima conviviale delle festività. E cosa può renderlo più avvolgenti se non una calda intensa fragranza di liquida passione? Nasce la "Gardatella", più che una semplice cioccolata, più che un classico bombardino, più che un sorso di caldo piacere invernale. Le virtù da barman di Edoardo Ferraris inscenano nuove espressioni di warm drinks. Un sorso di rum e segreti da barman per una sinfonia di appagazione sensoriale che raggiunge le fibre dell'anima.

**Treelodgy** Riva del Garda, semplicemente place to be. Un viaggio alla scoperta di un fascino inedito che stimola i sensi e accende l'immaginazione tra atmosfera ricercata, intimità raffinata e autentica passione per l'arte della vita.

#### Treelodgy

Viale Trento, 9 - 38066 Riva del Garda - Italy

Tel. 0464 576657

https://www.treelodgy.it/en/information/index/1-0.html

di Antonella lozzo ©Riproduzione riservata (11/12/2021)

#### Articoli correlati:

- TreeLodgy, villa gioiello sull'albero. Nature vision Astoria Resort
- Astoria Resort celebra il 20° anniversario con TreeLodgy

Bluarte è su https://www.facebook.com/bluarte.rivista e su Twitter: @Bluarte1

Posts correlati:

ColorHotel a Bardolino, emozioni glamour, design mood

ColorHotel, stilish, impressive, spectacular. Radiosa alba che inonda di nuova luce il giorno modulando le...

Leggi ▶



Garda Hotel Forte Charme, ospitalità e joie de vivre vista lago

Garda Hotel Forte Charme radiosa emozione di una location dove modernità e raffinatezza, ospitalità e...

Leggi ▶



L'Albereta nature couture, art inspiration in Franciacorta

L'Albereta, nature couture, art inspiration tra incanto e meraviglia, i desideri rinascono emozioni che

accarezzano... Leggi ▶



Villa Sostaga, l'eleganza di un sogno con vista sul Lago di Garda

Villa Sostaga Boutique Hotel il relax a misura di desiderio nella nuova declinazione del fascino… Leggi ▶



TreeLodgy, villa gioiello sull'albero. Nature vision Astoria Resort

TreeLodgy esclusiva luxury villa sull'albero dell'Astoria Resort di Riva del Garda, Ispirata dalla natura,

progettata... Leggi ▶



Plose stagione estiva, ospitalità e natura

Plose stagione estiva. La montagna Plose chiama, il 22 maggio parte la stagione estiva. Sentieri... Leggi ▶



Citylife Milano. L'architettura internazionale

Citylife Milano. Gli spazi in passato occupati dalla Fiera di Milano sono oggi trasformati in... Leggi ▶



Le Maldive nuovi resort Le Maldive nuovi resort in apertura nel 2021.La destinazione riparte a vele

spiegate con il... Leggi ▶

18226

# Premio "Extra Cuoca" - Il talento delle donne per l'olio extra vergine di oliva

LINK: https://www.cucinaevini.it/premio-extra-cuoca-il-talento-delle-donne-per-lolio-extra-vergine-di-oliva/

Premio "Extra Cuoca" - Il talento delle donne per l'olio extra vergine di oliva Premiate le sei vincitrici del I concorso nazionale dedicato alle cuoche professioniste per le loro ricette con gli Oli Extravergini di Oliva di Antonio Marcianò 11 Dicembre 2021 Lunedì 6 dicembre scorso, a Perugia, presso la sede della Camera di Commercio dell'Umbria, sono state premiate le vincitrici della prima edizione di "Extra Cuoca - Il talento delle donne per l'olio extra vergine". Al concorso nazionale dedicato alle cuoche professioniste, promosso dal Comitato di Coordinamento del Premio Ercole Olivario dall'Associazione Nazionale Donne dell'Olio, in collaborazione con Lady Chef, sezione femminile della "Federazione Italiana Cuochi" (F.I.C.) e di A.I.R.O. (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio), sono state premiate sei professioniste della ristorazione, per le tre categorie in gara, oltre una menzione speciale, tra le 45 finaliste, che per le loro ricette hanno utilizzato gli Oli Extravergini di Oliva finalisti del concorso nazionale Ercole Olivario

2021, dedicato alle eccellenze olearie italiane. Queste le vincitrici: Sezione Primi Piatti 1^ Classificata: Giovanna De Vincentis della Regione Abruzzo con la ricetta "Ravioli di grano Solina con emulsione di acqua di pomodoro e olio extravergine di oliva, crema di Ricotta Scorza Nera profumata al limone e olio alle erbette fresche" per la quale ha utilizzato l'Olio Extravergine di Oliva Venus Biologico del Frantoio Gargiulo di Sant'Agnello (NA). 2<sup>^</sup> Classificata: Sarah Cucchiara dalla Sicilia, con la ricetta "Tagliolini di grano duro siciliano" per la quale utilizzato l'Olio Extravergine di Oliva DOP -Monti Iblei del Frantoio Galioto di Ferla (SR). Sezione Secondi Piatti 1^ Classificata: Gabriella Pizzo dal Veneto con la ricetta "Mare d'Olio" per la quale ha utilizzato l'Olio Extravergine di Oliva Garda DOP dell'Azienda Agricola Rocca di Salò (BS). 2^ Classificata: Francesca Maria Casa dalla Sicilia con la ricetta "Turbante di spigola agli agrumi" per la quale è stato utilizzato l'Olio Extravergine di Oliva Nettar Ibleo dell'Azienda Agrestis di Buccheri (SR). Sezione Altre Preparazioni 1^

Classificata: Federica Sapienza dalla Campania con la ricetta "Baccalà in olio cottura al rosmarino su crema di patata dolce americana con fava di cacao e cialdina di amaranto" per la quale è stato utilizzato l'Olio Extravergine di Oliva Seleca dell'Azienda Terre di Molinara di Molinara (BN). 2^ Classificata: Andrea Soledad Lopez dal Molise con la ricetta d'antipasto "Olio su triglia" per la quale utilizzato l'Olio Extravergine di Oliva di Oliva Venus Biologico del Frantoio Gargiulo di Sant'Agnello (NA). Inoltre, è stata assegnata una Menzione Speciale a Eleonora Franco dal Friuli Venezia Giulia, per il suo dessert "Passione esotica" per il quale ha utilizzato l'olio 46° Parallelo Biologico dell'Agraria Riva del Garda (TN) perché "la scelta dei sapori esotici operata, unita alla capacità di accostarli in modo armonico e all'uso creativo dell'Olio Extravergine di Oliva insieme al cioccolato bianco, sono alla base di un dessert tanto originale quanto piacevole al palato Ιe sue note sorprendenti, alle quali l'olio scelto contribuisce positivamente". Alcune

delle vincitrici La premiazione è stata presieduta dall'Ing. Giorgio Mencaroni, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del Comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario che ha affermato: "Sono molto soddisfatto di questa prima edizione di Extra Cuoca, perché è stato un connubio felice di valorizzazione degli oli extra vergine di oliva dell'Ercole Olivario, della professionalità delle cuoche e di un'efficace formazione, il tutto accompagnato da una buona comunicazione. Credo che sia fondamentale sempre più informare e formare il mondo della ristorazione affinché anche il consumatore finale sia consapevole del corretto prodotti u s odei agroalimentari italiani. Noi dobbiamo essere orgogliosi delle nostre produzioni di qualità e far comprendere ai consumatori che utilizzare in modo corretto, facendo una spesa consapevole, è la strada da percorrere per il vero rispetto del pianeta e della sostenibilità ecologica, ma anche una forma di rispetto verso noi stessi e la nostra salute e verso la dignità di chi produce. Per questo, sono stato felice di sapere che le cuoche in gara hanno valorizzato non solo l'olio, ma anche le tradizioni gastronomiche dei propri territori di origine". Il tavolo dei relatori

All'incontro hanno presenziato inoltre, il Dott. Giorgio Donegani, Esperto di nutrizione ed educazione alimentare, Alessandra Baruzzi, Presidente Nazionale Lady Chef della Federazione Italiana Cuochi e Gabriella Stansfield, Presidente dell'Associazione Donne dell'Olio, che ha ribadito l'importanza della valorizzazione da un lato, dell'Olio Extravergine di Oliva e dall'altra del talento femminile di chi utilizza l'Olio Extravergine di Oliva ogni giorno, affinché le professioniste della ristorazione siano le prime ambasciatrici dell'Olio Extravergine di Oliva di qualità, che grazie alla loro preparazione e conoscenza dei prodotti del territorio, possono educare il consumatore alla scelta di oli di qualità.



Data

13-12-2021

Pagina

Foglio

1/3

■ MENU

ΕN

Q







Lunedì 13 Dicembre 2021 - Aggiornato alle 16:52

ITALIA

MONDO

NON SOLO VINO

NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS

DICONO DI NOI

WINENEWS TV













HOME > ITALIA

ITALIA

DA OGGI AL 19 DICEMBRE

A Trento, nei wine bar del territorio e nelle maison: ecco "Trentodoc: bollicine sulla città"

Da Palazzo Roccabruna, la kermesse per eccellenza dedicata al Metodo Classico di montagna diventa "Happy Trentodoc" e "Trentodoc in cantina"

TRENTO, 13 DICEMBRE 2021, ORE 16:52





















Nascono dai vigneti tra i pendii delle Alpi ed "abbracciati" dalle Dolomiti Patrimonio dell'Unesco, "con vista" sul Lago di Garda e che circondano una città ricca di storia e



Data 1

13-12-2021

Pagina

Foglio 2/3

bellezze, dal Castello del Buoncosiglio ai palazzi affrescati, coltivati grazie all'esperienza trasmessa di generazione in generazione tra i vigneron in un territorio non facile, ma che, insieme al clima caratterizzato da notevoli escursioni termiche, è ideale per dar vita a spumanti di assoluta qualità, freschi, eleganti e che si riconoscono per il loro fine perlage, prima Denominazione di origine controllata in Italia nel campo delle bollicine classiche (la Doc Trento nasce nel 1993), la seconda dopo lo

Champagne. Ecco, per gli amanti del genere e per i curiosi, tutto il fascino del Trentodoc, protagonista nei calici aspettando Natale di "Trentodoc: bollicine sulla città", la kermesse per eccellenza dedicata al Metodo Classico di montagna nella "capitale" Trento, nei ristoranti, wine bar e nell'hospitality del territorio e nelle sue piccole e grandi maison.

Fino al 19 dicembre, Palazzo Roccabruna a Trento, prestigioso palazzo rinascimentale, in passato tra i luoghi del Concilio di Trento oggi sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino, è il cuore di "Trentodoc: bollicine sulla città", all'edizione n. 17, con oltre 50 aziende e più di 80 etichette in degustazione, con la regia della Camera di Commercio di Trento, dell'Istituto Trento Doc, della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, e con il supporto del Consorzio di Tutela Vini del Trentino. E dall'antico Palazzo, l'evento si irradia in tutta la città e sul territorio grazie agli eventi enogastronomici di "Happy Trentodoc" nei ristoranti, locali e nelle strutture ricettive, e grazie alle proposte delle cantine dell'Istituto con "Trentodoc in cantina".

#### Focus - Le cinquanta sfumature di Trentodoc da assaggiare: le case spumantistiche

- 1. Abate Nero
- 2. Agraria Riva del Garda
- 3. Altemasi
- 4. Balter
- 5. Bellaveder
- 6. Bolognani
- 7. Borgo dei Posseri
- 8. Cantina d'Aldeno
- 9. Cantina d'Isera
- 10. Cantina Mori Colli Zugna
- 11. Cantina Rotaliana di Mezzolombardo
- 12. Cantina Sociale di Avio-Viticoltori in Avio
- 13. Cantina Sociale Roverè della Luna Aichholz
- 14. Cantina Sociale Trento Le Meridiane
- 15. Cantina Toblino
- 16. Cantine Monfort Sforzellini
- 17. Cembra Cantina di Montagna
- 18. Cenci





































Data 13-12-2021

Pagina

Foglio 3/3

19. Cesarini Sforza Spumanti

20. Corvèe

21. Dolomis

22. Endrizzi

23. Endrizzi Elio

24. Etyssa

25. Ferrari F.lli Lunelli

26. Fondazione Edmund Mach

27. Gaierhof

28. Le Vide

29. Letrari

30. Madonna delle Vittorie

31. Man Spumanti

32. Mas Dei Chini

33. Maso Martis

34. Maso Poli

35. Moser

36. Pedrotti Spumanti

37. Pisoni

38. Pravis

39. Revì

40. Romanese

41. Rotari

42. San Michael

43. Seiterre

44. Simoncelli

45. Spagnolli Francesco

46. Tenuta San Leonardo

47. Tenute Vidi

48. Terre Del Lagorai

49. Tonini

50. Villa Corniole

51. Vivallis

52. Zeni Roberto

Copyright © 2000/2021

TAG: BOLLICINE DI MONTAGNA, TRENTODOC, TRENTODOC: BOLLICINE SULLA CITTÀ



























# Con diversificazione e focalizzazione, Cavit chiude un bilancio 2020/2021 a 271 milioni di euro +29%

LINK: https://winenews.it/it/con-diversificazione-e-focalizzazione-cavit-chiude-un-bilancio-2020-2021-a-271-milioni-di-euro-29\_458245/



Con diversificazione e focalizzazione, Cavit chiude un bilancio 2020/2021 a 271 milioni di euro +29% Funziona la riorganizzazione delle controllate Cesarini Sforza, La-Vis e Cantina di Cembra, Casa Girelli e Glv. Il commento del da Enrico Zanoni Ravina di Trento, 14 Dicembre 2021, ore 14:29 Con diversificazione e focalizzazione, Cavit chiude un bilancio 2020/2021 a 271 milioni di euro +29% 14 Dicembre 2021 Cavit chiude un bilancio 2020/2021 a 271 milioni di euro +29% "> Con diversificazione focalizzazione, Cavit chiude un bilancio 2020/2021 a 271 milioni di euro +29% 14 Dicembre 2021 Cavit chiude u n bilancio 2020/2021 a 271 milioni di euro +29% "> Con diversificazione focalizzazione, Cavit chiude un bilancio 2020/2021 a 271 milioni di euro +29% 14 Dicembre 2021 Cavit chiude bilancio u n 2020/2021 a 271 milioni di euro + 29%" > Con

diversificazione focalizzazione, Cavit chiude un bilancio 2020/2021 a 271 milioni di euro +29% 14 Dicembre 2021 Cavit chiude un bilancio 2020/2021 a 271 milioni di euro +29% Una presenza forte su più canali, in più Paesi e con prodotti diversi e per target sempre più specifici, ma anche una riorganizzazione interna di un complesso sistema aziendale, quidato però da concetti semplici, come la focalizzazione delle specificità di ogni singola realtà, e sinergie di servizi trasversali e scambio di know how dove opportuno e realizzabile. Linea di azione, quella di Cavit, una delle più importanti realtà del vino italiano, consorzio di secondo grado che raggruppa 11 cantine sociali cooperative (Roveré della Luna, Cantina Rotaliana, Cantina di La-Vis e Valle di Cembra, Toblino, Cantina Sociale di Trento, Cantina di Aldeno, Vivallis, Agraria di Riva del Garda, Cantina d'Isera, Cantina Sociale

Mori - Colli Zugna e Cantina Sociale di Avio) e controlla quattro società diverse come la Cesarini Sforza, griffe della spumantistica Trentodoc, Casa Girelli, specializzata nelle private label (entrambe al 100%), commerciale Glv (all'80%) e la cantina tedesca Kessler Sekt & Co, il più antico produttori di sparkling wine in Germania 50,1%), che si traducono in un bilancio consolidato di gruppo 2020/2021 in forte crescita, a 271 milioni di euro (+29%), ottenuto sia per crescita organica che per il consolidamento a 12 mesi delle società di recente acquisizione. Con una posizione finanziaria netta del Gruppo Cavit rafforzata (a 38,2 milioni di euro al 31 maggio 2021) e tornata ai livelli preacquisizione, nonostante l'impiego di risorse finanziarie utilizzate per l'operazione (quando a dicembre 2019 Cavit ha acquisito Cesarini Sforza e Casa Girelli, e la Cantina di Lavis e Valle di Cembra



entra nella compagine sociale del Consorzio Ravina di Trento, ndr). Un risultato importante e significativo, dunque, per una realtà che mettere insieme 5.250 viticoltori e rappresenta il 60% dell'area vitata complessiva del Trentino. Nel dettaglio, nel canale horeca, nonostante la chiusura prolungata di bar e ristoranti e la consequente riduzione dei consumi "fuori casa", va evidenziato un trend decisamente positivo nel segmento della spumantistica premium con un +27% per Altemasi Trentodoc, linea eccellenza del Metodo Classico di Cavit, ma ottimi risultati anche per Cesarini Sforza Spumanti, che con i suoi metodo Classico Trentodoc registra un fatturato di 5,7 milioni di euro nei due canali horeca e gdo, segnando una crescita complessiva del +30%. La controllata tedesca Kessler Sekt & Co KG, nonostante la flessione del canale Horeca in cui si concentra prevalentemente, chiude l'anno fiscale con un giro d'affari di circa 9,5 milioni di euro, mantenendo la sua posizione stabile rispetto all'anno precedente e rafforzando la propria brand reputation. Nei mercati internazionali, che rappresentano oggi il 75% del fatturato del Gruppo Cavit, sottolinea ancora il gruppo, l'emergenza

sanitaria ha prodotto le medesime consequenze osservate in Italia relativamente cambiamento degli stili di vita e di consumo, spingendo i consumi domestici e penalizzando il canale del "fuori casa". Ottima la performance del Gruppo Cavit sul mercato nordamericano (Stati Uniti e Canada +25%), che rappresenta storicamente la destinazione primaria delle esportazioni del Consorzio, e dove i consumatori d'Oltreoceano hanno premiato i marchi più consolidati generando per le etichette di Cavit risultati superiori all'andamento del mercato. Buoni risultati anche in diversi altri mercati di esportazione, come Belgio, Olanda, Svezia, Danimarca, Germania, Repubblica Ceca, Svizzera, Austria e Russia, mentre non sono mancate le criticità in alcuni mercati specifici, come la Cina e il Regno Unito. In Asia, a differenza che in Occidente, restrizioni alla circolazione delle persone e il regime di smart working diffuso hanno provocato infatti una perdita netta di fatturato, non compensata da un maggiore ricorso degli acquisiti nella Gdo. D'altro canto, il fenomeno della Brexit, in Uk, ha causato u n a forte contrazione della domanda e numerose dfficoltà nella

logistica, penalizzata dalle criticità subite dai servizi di Ма, trasporto. n e l complesso, "sono risultati di bilancio particolarmente buoni - commenta, a WineNews, il dg Enrico Zanoni - arrivati grazie a come è strutturata Cavit: grande diversificazione di Paesi, canali di vendita e linee di prodotto che ci hanno messo in condizioni favorevole visto il contesto esterno. Il grande trasferimento dei consumi dal fuori casa all'ambito domestico ci ha aiutato, essendo ben presenti in gdo in Italia, Usa, Uk e Olanda, con una crescita molto rilevante. Sulle controllate, va detto per correttezza che hanno consolidato 5 mesi nell'esercizio passato, mentre in questo consolidato portano il risultato di 12 mesi, quindi c'è anche un effetto tecnico di crescita. Ma in ogni caso - sottolinea Zanoni -Cesarini Sforza torna a crescere in  $m \circ d \circ$ significativo, e aver dato la possibilità ai prodotti di Cesarini Sforza di essere venduti in grande distribuzione attraverso la rete Cavit è stato un boost sulla crescita, mentre sull'horeca continua e continuerà ad essere venduto da una rete vendita specifica che poi è la stessa di La-Vis e Cantina di Cembra. Ovvero la commerciale Glv, che



distribuisce Cesarini Sforza, La-Vis e Cantina di Cembra, sulla quale abbiamo fatto lavoro razionalizzazione e di focalizzazione, con l'unico obiettivo di creare valore su quei tre brand, mentre prima faceva anche più conto terzi e altre attività che stiamo togliendo per focalizzarci di più sulla sola mission della creazione di valore, con risultati abbastanza positivi. Casa Girelli che ha una sua gestione abbastanza autonoma, focalizzata sulle private label - spiega ancora il dq Cavit Zanoni è ancora in forte fase di riorganizzazione, sia sul fronte del portafoglio prodotti che del modus operandi e produttivo, con un orizzonte di almeno tre anni. L'obiettivo finale è quello di continuare la sua attività specifica, ma con una visione strategica che riesca a generare maggior valore grazie a più partnership, prodotti più innovativi, e trovare il suo spazi nel mondo complesso dei grandi produttori di private label. La filosofia, nel complesso del gruppo Cavit, è quella di fare sinergie dove ha senso farle, e non ha tutti i costi, mantenendo focalizzazione di business. È una riorganizzazione fatta secondo principi semplici: capire quali sono le aree fortemente specifiche di

ogni realtà e garantire focalizzazione e autonomia, e dare servizi trasversali dove si può avere sinergie e un trasferimento di competenza". Una visione chiara, come è chiara quella del futuro di Cavit, nonostante un quadro legato alla pandemia migliore che nel recente passato, ma non così tanto quanto si sperava. "Da un lato continuiamo perseguire gli obiettivi di diversificazione segmentazione per canale, prodotto e Paese, come abbiamo fatto negli ultimi 10 anni - spiega il dg Enrico Zanoni - tanto che siamo sempre più presenti nei mercati, sempre più con linee dedicate ai diversi c'è canali. Poi Ιa spumantistica, d e l Trentodoc in primis, ma anche dei segmenti charmat e frizzante in cui abbiamo investito e continuiamo a farlo. Terzo obiettivo è quello di consolidare le acquisizioni da un punto di vista organizzativo e strutturale. Quindi abbiamo abbastanza chiaro dove vogliamo andare, in un contesto tutt'altro che semplice. L'aumento dei costi dei materiali, per esempio sottolinea ancora Zanoni - è a un livello che non ci aspettavamo, così come le difficoltà d i approvvigionamento, quindi nel breve avremo delle forti

tensioni. Lavorare in un quadro così inflattivo non mi piace, c'è una tensione sui prezzi delle materie prime che non si riesce a scaricare tutta sul mercato. Io ho questo concetto di 1/3 a testa tra produttore, distribuzione consumatore, per provare ad equilibrare la situazione, ma nel breve qualche problema sulle marginalità, e non solo, ci sarà. Nel medio periodo invece va monitorata l'accelerazione dei cambiamenti sia di stili di consumo, in Paesi come Usa, Regno Unito e Canada, dove mutano in maniera molto più rapida che in passato elementi che possono decretare il successo di un marchio o di un tipo di vino. Le verità di oggi rischiano di non esserlo più domani, ed è sempre stato così ma oggi avviene in tempi molto più brevi, quindi saper leggere tra le righe dei mercati e delle tendenze diventa molto più importante. Il mercato comunque è in ripresa, per noi come azienda è stato un anno molto positivo, quardiamo con ragionevole fiducia al futuro ma non si può abbassare la quardia o cedere ad eccessivi trionfalismi, perchè ci sono dinamiche ancora complesse, soprattutto in certi mercati come ad esempio l'Asia dove non ci sono i risultati che ci si

aspettavano". Ma la solidità del Gruppo Cavit, che, in assemblea ha confermato alla presidenza per i prossimi tre anni Lorenzo Libera, al secondo mandato, è una base più che confortante per quardare al domani: "siamo particolarmente soddisfatti dei risultati raggiunti che, seppure in un contesto complesso e difficile, hanno garantito anche quest'anno buone remunerazioni dei vini conferiti dai viticoltori soci - ha dichiarato Libera in un periodo critico come quello che abbiamo vissuto, Cavit ha dimostrato quanto il suo ruolo sia cruciale per l'intera filiera vitivinicola trentina. Il nostro modello cooperativo, in questo momento più che mai prezioso, ha la missione di sostenere le Cantine sociali di primo grado e i viticoltori ad esse collegati a prescindere dalla situazione

contingente". Copyright ©

2000/2021

# FEDERCOOP \* "HISTORIA MAGISTRA VITAE": ANTROPOLOGO SALSA « LA VALLE DEI LAGHI È UN UNICUM NELL'ARCO ALPINO, DAL PUNTO DI VISTA GEO-BOTANICO »

LINK: https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/opinionews/federcoop-historia-magistra-vitae-antropologo-salsa-la-valle-dei-laghi-e-un-unicum-ne...



FEDERCOOP \* "HISTORIA MAGISTRA VITAE": ANTROPOLOGO SALSA « LA VALLE DEI LAGHI È UN UNICUM NELL'ARCO ALPINO, DAL PUNTO DI VISTA GEO-BOTANICO » Scritto da admin E-mail Stampa Facebook Twitter LinkedIn 18:48 15/12/2021 La Valle dei Laghi è un unicum dal punto di vista geobotanico nell'arco alpino, uno scrigno innestato tra le montagne che racchiude un territorio tipico rivierasco. Da qui derivano le vocazioni caratteristiche, da cui partire per progettare un futuro sostenibile per l'ambiente e la comunità locale. È questo il punto di partenza su cui si è sviluppato il dialogo che ha animato, ieri sera a Sarche, il nuovo appuntamento di "Historia Magistra Vitae", progetto della Federazione Trentina della Cooperazione, portato in Valle dei Laghi grazie alla collaborazione di Agraria di Riva del Garda, Cantina

produttori di Toblino, Consorzio ortofrutticolo Valli del Sarca, Cassa Rurale Alto Garda e Rovereto, e Biodistretto Valle dei Laghi. Il progetto promuove uno sviluppo sostenibile che parta dalla vocazione di ogni territorio, quardando alla storia come una maestra che ci permette di individuare le buone pratiche più adatte al contesto. Nel caso della Valle dei Laghi, ha spiegato l'antropologo Annibale Salsa, quello che emerge è una vocazione agricola orientata alla policoltura, con coltivazioni di nicchia che diventano eccellenze. Si tratta di un territorio dove si sviluppa un'agricoltura contadina, che esprime l'artigianalità di un lavoro che modella e crea la bellezza del paesaggio. "Alla popolazione - ha spiegato il docente - spetta il compito di custodire il territorio su cui vive, sviluppando la consapevolezza della sua unicità". consapevolezza che parte

dalla conoscenza della storia e delle caratteristiche ambientali e culturali che l'hanno influenzata. "Conoscere i I commentato vicepresidente per il settore agricolo della Federazione Michele Odorizzi - ci aiuta a capire come valorizzare e tutelare il territorio, promuovendo così uno sviluppo ben integrato con la comunità locale". "Questo territorio - ha aggiunto il vicepresidente della Provincia autonoma di Trento Mario Tonina stupisce per la sua bellezza ogni volta che vi si passa. Di questo dobbiamo ringraziare il mondo della cooperazione agricola e, più in generale, i tanti contadini che svolgono un lavoro impegnativo, offrendoci un paesaggio unico, che diventa anche attrazione turistica, e producendo eccellenze riconosciute a livello internazionale. Nell'elaborare la Strategia provinciale per lo sviluppo sostenibile, che declina a

livello locale gli obiettivi di sostenibilità dell'Agenda 2030 dell'Onu, abbiamo pensato a un modello che vada in questa direzione, in cui i diversi settori collaborano per dar vita a un sistema in cui le nuove generazioni possano identificarsi e scegliere di fermarsi per costruire insieme il futuro". I concetti presentati dall'antropologo hanno ispirato gli interventi che hanno animato la seconda parte della serata. "Con il nostro lavoro - ha esordito Giorgio Planchestainer, presidente dell'Agraria di Riva del Garda - cerchiamo di essere custodi del territorio. Realizzare un prodotto di qualità significa generare valore per tutta la nostra zona, a cominciare dai nostri produttori, coltivatori quegli olivi che caratterizzano il nostro paesaggio". È necessario ripartire da concetti quali identità e artigianalità, mettendoli in relazione con lo specifico contesto locale, secondo Bruno Lutterotti, presidente della Cantina produttori di Toblino. "Dobbiamo evitare - ha commentato - la ricerca di un profitto fine a se stesso, rincorrendo un modello che non solo non potrà funzionare sul nostro territorio, con il rischio di perdere di vista il nostro vero patrimonio". "Per custodire la diversità del

nostro territorio, governarla e comunicarla - ha detto Michele Bortoli, presidente del Biodistretto della Valle dei Laghi e sindaco di Madruzzo - dobbiamo fare rete in modo sempre più sinergico con il settore del turismo e puntare sulla valorizzazione dei nostro prodotti agricoli". "Lavorare per una presa di coscienza del territorio della vocazione agricola e turistica della nostra terra ha concluso Lorenzo Miori, sindaco di Vallelaghi - è una sfida importante per noi amministratori, chiamati a cercare l'unità mantenendo le diversità che ci caratterizzano".

# Valle dei Laghi, uno scrigno da custodire. Nuovo appuntamento del progetto "Historia Magistra Vitae"

 $\textbf{LINK:} \ \text{https://www.lavocedeltrentino.it/2021/12/15/valle-dei-laghi-uno-scrigno-da-custodire-nuovo-appuntamento-del-progetto-historia-magistra-vitae...}$ 



Valle dei Laghi, uno scrigno da custodire. Nuovo appuntamento del progetto "Historia Magistra Vitae" Pubblicato Tweet La Valle dei Laghi è un unicum dal punto di vista geobotanico nell'arco alpino, uno scrigno innestato tra le montagne che racchiude un territorio tipico rivierasco. Da qui derivano le vocazioni caratteristiche, da cui partire per progettare un futuro sostenibile per l'ambiente e la comunità locale. È questo il punto di partenza su cui si è sviluppato il dialogo che ha animato, ieri sera a Sarche, il nuovo appuntamento di "Historia Magistra Vitae", progetto della Federazione Trentina della Cooperazione, portato in Valle dei Laghi grazie alla collaborazione di Agraria di Riva del Garda, Cantina produttori di Toblino, Consorzio ortofrutticolo Valli del Sarca, Cassa Rurale Alto Garda e Rovereto, e Biodistretto Valle dei Laghi. Il progetto promuove uno sviluppo sostenibile che

parta dalla vocazione di ogni territorio, quardando alla storia come una maestra che ci permette di individuare le buone pratiche più adatte al contesto. Pubblicità Pubblicità Nel caso della Valle dei Laghi, ha spiegato l'antropologo Annibale Salsa, quello che emerge è una vocazione agricola orientata alla policoltura, con coltivazioni di nicchia che diventano eccellenze. Si tratta di un territorio dove si sviluppa un'agricoltura contadina, che esprime l'artigianalità di un lavoro che modella e crea la bellezza del paesaggio. "Alla popolazione - ha spiegato il docente - spetta il compito di custodire il territorio su cui vive, sviluppando la consapevolezza della sua unicità". consapevolezza che parte dalla conoscenza della storia e delle caratteristiche ambientali e culturali che l'hanno influenzata. "Conoscere h a commentato vicepresidente per il settore

Michele Odorizzi - ci aiuta a capire come valorizzare e tutelare il territorio, promuovendo così uno sviluppo ben integrato con la comunità locale". "Questo territorio - ha aggiunto il vicepresidente della Provincia autonoma di Trento Mario Tonina stupisce per la sua bellezza ogni volta che vi si passa. Di questo dobbiamo ringraziare il mondo della cooperazione agricola e, più in generale, i tanti contadini che svolgono un lavoro impegnativo, offrendoci un paesaggio unico, che diventa anche attrazione turistica, e producendo eccellenze riconosciute a livello internazionale. Nell'elaborare la Strategia provinciale per lo sviluppo sostenibile, che declina a livello locale gli obiettivi di sostenibilità dell'Agenda 2030 dell'Onu, abbiamo pensato a un modello che vada in questa direzione, in cui i diversi settori collaborano per dar vita a un sistema in cui le nuove

agricolo della Federazione

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

generazioni possano identificarsi e scegliere di fermarsi per costruire insieme il futuro". Pubblicità Pubblicità I concetti presentati dall'antropologo hanno ispirato gli interventi che hanno animato la seconda parte della serata. "Con il nostro lavoro - ha esordito Giorgio Planchestainer, presidente dell'Agraria di Riva del Garda - cerchiamo di essere custodi del territorio. Realizzare un prodotto di qualità significa generare valore per tutta la nostra zona, a cominciare dai nostri produttori, coltivatori di quegli olivi che caratterizzano il nostro paesaggio". È necessario ripartire da concetti quali identità e artigianalità, mettendoli in relazione con lo specifico contesto locale, secondo Bruno Lutterotti, presidente della Cantina produttori di Toblino. "Dobbiamo evitare - ha commentato - la ricerca di un profitto fine a se stesso. rincorrendo un modello che non solo non potrà funzionare sul nostro territorio, con il rischio di perdere di vista il nostro vero patrimonio". "Per custodire la diversità del nostro territorio, governarla e comunicarla - ha detto Michele Bortoli, presidente del Biodistretto della Valle dei Laghi e sindaco di Madruzzo - dobbiamo fare rete in modo sempre più

sinergico con il settore del turismo e puntare sulla valorizzazione dei nostro prodotti agricoli". "Lavorare per una presa di coscienza del territorio della vocazione agricola e turistica della nostra terra - ha concluso Lorenzo Miori, sindaco di Vallelaghi - è una sfida importante per noi amministratori, chiamati a cercare l'unità mantenendo le diversità che ci caratterizzano". Pubblicità



## Un anno più forte del Covid-19 - Di Paolo Farinati

LINK: https://www.ladigetto.it/rubriche/una-finestra-su-rovereto/117514-accademia-italiana-della-cucina-grande-anno-2021-per-la-delegazione-di-rov...



Un anno più forte del Covid-19 - Di Paolo Farinati 17/12/2021 Accademia Italiana della Cucina: grande anno il 2021 per le delegazioni di Rovereto e del Garda Trentino > Nonostante le note e necessarie restrizioni imposte dalle norme anti Covid19, il 2021 è stato un anno ricco di incontri e di iniziative per la Delegazione di Rovereto e del Garda Trentino dell'Accademia Italiana della Cucina, ottimamente presieduta dall'avvocato Germano Berteotti. Il vulcanico Presidente Berteotti, con comprensibile orgoglio, ci dice: «Finisce l'anno e, quindi, è tempo di bilancio che, per la nostra Delegazione di Rovereto e del Garda Trentino, è sicuramente molto positivo.» «Dopo le difficoltà di inizio anno, infatti, siamo riusciti a fare con grande successo e generale soddisfazione ben sette conviviali, per l'organizzazione delle quali ringrazio di cuore i relativi nostri Simposiarchi o

Cerimonieri.» Eccole qui di seguito le interessanti serate - sabato 15 maggio - Ristorante «La Veranda» dell'Hotel Du Lac et Du Parc a Riva del Garda, con Cerimonieri Gianfranco Ghisi e Graziano Rigotti e relatore il dott. Massimo Fia, Direttore dell'Agraria di Riva del Garda, con tema: «L'olio del Lago di Garda»; - sabato 19 giugno -Ristorante «Perla di Lago» dell'Hotel Villa Nicolli a Riva del Garda, con Cerimonieri ancora Gianfranco Ghisi e Graziano Rigotti e relatore Silvio Rigatti, Presidente dell'APT Garda Dolomiti SpA, con tema: «Il rapporto tra l'enogastronomia e il turismo»; - giovedì 15 luglio - Ristorante «Delle Tre Chiavi» a Isera, con Cerimonieri Giancarlo Rudari e Filippo Tranquillini e relatore Morello Pecchioli, giornalista enogastronomico, che ha presentato il libro edito dall'Accademia Italiana della Cucina, dal titolo: «La storia della cucina italiana a fumetti»; - venerdì 24 settembre - Ristorante

«Senso» di Alfio Ghezzi a Rovereto, con Cerimonieri Giuseppe Belli, Antonella Graiff e Donata Loss e relatrice la prof.ssa Donata Loss, con tema: «La storia del Mart»; - giovedì 21 ottobre - Ristorante «La Terrazza» a Torbole sul Garda, con Cerimonieri Annamaria Di Mauro e Vittorio Rasera e relatrice la dott.ssa Lara Giongo, ricercatrice presso la Fondazione Mach, con tema: «Le caratteristiche organolettiche dei piccoli frutti coltivati»; - giovedì 18 novembre - Casa del Vino della Vallagarina a Isera, con Cerimonieri Paolo Didonè e Giulio Pezcoller e relatore il dott. Aldo Clementi, con tema: «Confronto tra i vini della Vallagarina e quelli della Valpolicella»; - giovedì 9 dicembre - Ristorante «Il Re della Busa» dell'Hotel Lido Palace a Riva del Garda, con Cerimonieri Cristiana Giovanazzi e Germano Berteotti e relatore il dott. Alberto Faustini, Direttore del quotidiano «L'Adige», con tema: «Riflessione sul



Natale». La serata è stata allietata dal Coro Voci Bianche del Garda Trentino.

Durante l'Anno accademico 2021, l'attivissima Delegazione di Rovereto e del Garda Trentino h a avuto l'immenso piacere di accogliere ben sette nuovi Amici accademici, precisamente: Bruno Ambrosini, Maurizio Del Greco, Alessandro Molinari, Francesco Pallaver e Maria Antonietta Tezzele, Rosario Barcelli, Donatella Mattana Locci Cau e Angela Romagnoli. «Inoltre continua con soddisfazione il Presidente Germano Berteotti - proprio in questi giorni, abbiamo ricevuto comunicazione della concessa autorizzazione al trasferimento presso la nostra Delegazione dell'Amica accademica Carlotta Cioppa Petroni». In cinque anni dalla sua costituzione, avvenuta nel corso della conviviale svoltasi presso il Ristorante «Novecento» dell'Hotel Rovereto venerdì 10 2017, alla febbraio presenza del Presidente nazionale Paolo Petroni, la Delegazione di Rovereto e del Garda Trentino, da iniziali 18 Soci iscritti, ha raggiunto il numero considerevole di ben 34 Accademici. «È evidente dimostrazione - ci dice ancora Berteotti dell'interesse suscitato dalla

nostra istituzione culturale e grazie all'impegno di Durante il corso tutti». dell'anno 2021, è iniziata anche l'impegnativa organizzazione dell'importante Convegno nazionale, in programma a Riva del Garda il pomeriggio del prossimo sabato 7 Maggio, e dedicato a: «La cucina è cultura. Tra arte, tradizione e sostenibilità. La cucina italiana: straordinario laboratorio di biodiversità culturale in una armonica diversità». «Per prestigioso auesto appuntamento, desidero ringraziare sentitamente il Comitato scientifico, composto da Antonella Graiff, Donata Loss e Vittorio Rasera, e il Comitato organizzatore, che può contare, oltre che sul sottoscritto, anche su Stefano Andreis Gianfranco Ghisi» aggiunge il Presidente Berteotti con evidente soddisfazione. La Consulta della Delegazione, inoltre, ha qià deliberato il programma dell'attività per prossimo anno accademico 2022. La prima conviviale sarà giovedì 27 gennaio alle ore 20.00, presso il Ristorante «Tema» di Rovereto. In quella significativa imperdibile occasione, si festeggerà più che degnamente il compleanno della Delegazione di Rovereto e Garda Trentino

dell'Accademia Italiana della Cucina. Infine, ulteriore attesa ciliegina per il 2022, sarà la certamente più che «gustosa» gita a Parma, prevista per sabato 8 ottobre. Paolo Farinati © Riproduzione riservata

#### LABUSA.INFO

Data 19-12-2021

Pagina

Foglio 1 / 2



#### LABUSA.INFO

19-12-2021 Data

Pagina Foglio

2/2

Garcea in un evento unico dal risvolto umanitario. Il ricavato della serata è stato infatti devoluto alla "mensa della provvidenza" dei Frati Cappuccini di Trento per sostenere persone e famiglie



UXURY

A fare da "miccia" è stato l'incontro fortunato tra il maître del ristorante Peter Brunel, Christian Rainer, e un calice di Loré 2018, lo Chardonnay della linea "Le Selezioni" firmato da Cantina di Riva. L'enologo Furio Battelini decide assieme agli amici Peter Brunel e Christian Rainer di proseguire l'affinamento di una partita di vino particolarmente elegante ed equilibrata nelle nuove barrique di rovere francese per un altro anno e di imbottigliarne il nettare separatamente per ottenere un vino equiparabile ai migliori Chardonnay della Borgogna. Dopo 18 mesi in legno e altri 18 in bottiglia, il vino è stato quindi "vestito" con etichette d'autore create dalla pluripremiata artista milanese Veronica Garcea, che ha dedicato dieci dipinti della sua collezione a questa speciale selezione di vini che sono l'espressione più pura dell'Alto Garda.

Il risultato di questa inedita collaborazione è la "Collezione V Loré pb gourmet Special Edition", composta complessivamente da sole 240 bottiglie confezionate singolarmente.

L'arte in cucina dello Chef Brunel è stata così trasformata, per una giornata intera e una serata, in sincera e generosa disponibilità dedicata a chi si trova in difficoltà ed affronta momenti di profondo disagio. Lo chef, assieme alla sua brigata ha infatti preparato e consegnato alla "Mensa della Provvidenza" dei Frati Cappuccini di Trento 100 pasti caldi appositamente cucinati e predisposti per la distribuzione a cura dei volontari della Mensa seguita da Padre Luca a Trento.La consegna è stata l'occasione per conoscere ed apprezzare il costante lavoro di aiuto che un gruppo instancabile di volontari giornalmente riserva alla Mensa di Via Cervara a Trento.

Nella sede del "PB Gourmet" a Linfano di Arco, infine, si è tenuta la serata accompagnata dall'asta per la raccolta fondi. Grazie alla presenza di Elisa Bolognani, esperta di Aste a livello internazionale, sono andati in scena 27 lotti composti da prodotti di altissima qualità vinicola ma anche oggetti d'arte e quadri, proposte del territorio e altri prestigiosi beni.

Grande la partecipazione delle molte persone intervenute alla serata che, con generosità, hanno partecipato in maniera attiva alla battitura dei vari lotti con rialzi di assoluto prestigio contribuendo così ad una raccolta economica molto importante. Fra gli ospiti, noti esponenti del mondo imprenditoriale trentino, dell'economia, della cultura e delle professioni.

Una serata riuscita sotto ogni profilo che, oltre alla "mensa della provvidenza" dei Frati Cappuccini di Trento, interesserà anche realtà impegnate nell'aiuto a favore di bambini rimasti soli o in difficoltà



■ Visite articolo: 52







## Articoli correlati









'A - Sala Comunità Valle RIV st Side Story Regia di Steven Fre: elberg Sabato 25 dicembre An 1, 21.00 Martedì 28 dicembre dice 1, 21.00 Venerdì 7 gennaio dice 2, 21.00 [...]

## Necrologi



## 43 Migliore Olio D Oliva Del Mondo nel 2021 secondo 963 utenti

LINK: https://www.ilmeteodeicastelli.it/migliore-olio-d-oliva-del-mondo/



Siamo supportati dai lettori, quando fai clic e acquisti tramite i link sul nostro sito quadagniamo commissioni di affiliazione. Scopri di più. 43 Migliore Olio D Oliva Del Mondo nel 2021 secondo 963 utenti Noemi Bianchi 31 Dicembre 2021 Sono sicuro che sei alla ricerca della migliore olio d oliva del mondo. Ma vedendo il numero di opzioni che fluttuano oggi sul mercato, potresti trovare difficile scegliere il modello giusto che si adatti sia alle tue esigenze che alle tue tasche. Quindi, per renderti le cose un po' più semplici, ho ricercato, testato e selezionato dei buoni prodotti. Ho quindi chiesto a più di 963 utenti della loro esperienza con olio d oliva del mondo. Questo articolo è il risultato di tutta questa esercitazione per aiutarti a trovare l'opzione migliore. Controlla su Amazon Per far luce ulteriormente sulla mia ricerca, ho preso in considerazione modelli di più marchi in base alle loro prestazioni, durata, budget,

recensioni dei clienti e servizio post-vendita. In questo modo mi sono assicurato di creare un elenco equilibrato di olio d oliva del mondo. Ora tutto ciò che devi fare è annotare i fattori che ti interessano e cercare quello che si adatta meglio all'articolo. Portami direttamente a La migliore {keyword} | La guida all'acquisto | FAQs La 43 Migliore Olio d oliva del mondo nel 2021 Sono sicuro che vorresti un prodotto delle migliori marche come Le Fascine, Gnavolini Raccolta Sapore, Le Fascine. Ma alla fine della giornata, dovrai utilizzare il prodotto e occuparti del team di supporto dell'azienda. Quindi, mentre consideri il marchio un fattore decisivo, dimenticare controllare anche la qualità costruttiva e il servizio post-vendita. EVO 100 % Italiano: prodotto e imbottigliato dai Frantoi LeFas che si trovano a San Severo (Puglia) È di qualità superiore proviene

unicamente mediante procedimenti meccanici. È ESTRATTO A FREDDO da PROVENZALE, olive considerata tra le prime dieci migliori cultivar di oliva al Mondo. NON FILTRATO. Lo stoccaggio avviene in ambienti climatizzati H24 ed imbottigliato con la massima cura in latte dì alluminio, sigillate, per proteggerlo d a l l'esposizione solare. Le olive vengono molite, temperatura ambiente, entro le 24 ore dalla raccolta Tanica doppio foro, sistema di sfiato anti gorgoglio. Contenuto: 1 latta da 5 litri di Olio Extravergine d'Oliva Monocultivar Provenzale Questo Olio Extravergine di Oliva è puramente il succo appena estratto del frutto dell'olivo Altre immagini Dal momento della raccolta delle olive, che avviene tra Ottobre e Novembre, alla frangitura in frantoio a ciclo unico continuo estratto a freddo (25°) passano solo

direttamente dalle olive e

6 ore per garantire la freschezza del prodotto e la conservazione delle sue proprietà organolettiche. Perfetto da gustare e da collezionare! La bottiglia olio di vetro scuro da 500 ml bella e maneggevole, arricchita da maioliche dai toni vivaci, è lo scrigno perfetto per un olio sano e dal gusto autentico PACKAGING: Innovazione e cura del dettaglio le ritroviamo anche nel suo packaging elegante e raffinato BENEFICI: La bassissima acidità e altissimo contenuto di polifenoli e tocoferoli hanno portato questo olio extravergine di oliva italiano biologico tra i migliori 50 al mondo e la sua qualità è stata più volte riconosciuta da giurie internazionali che lo hanno così reso u n olio pluripremiato In chiusura un'armonica dona sensazione di amaro e inimitabile piccante. La rilevante presenza di antiossidanti rende l'olio Monocultivar Coratina il vostro migliore alleato per contrastare la formazione dei radicali liberi, al fine di mantenervi giovani e longevi. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: Il nostro Olio extravergine di oliva 500 ml Monocultivar Coratina, come lo stesso nome suggerisce, è un olio oliva extravergine italiano ottenuto da olive 100%

Coratina, un'unica pregiata varietà che conferisce all'olio uп profilo organolettico più ampio e pregiato. 100% ITALIANO: Il nostro Olio Oliva extravergine é 100% italiano, frutto di una selezione attenta di materie prime, sane e naturali OLIVE ITALIANE QUALITA': La Coratina, tipica oliva autoctona del territorio pugliese, dà vita un olio di oliva extravergine fruttato intenso e di grande personalità, dall'aroma ricco e complesso, con sentori tipici dei toni freschi di erba appena falciata, carciofo e pomodoro verde Lo stoccaggio avviene in ambienti climatizzati H24 ed imbottigliato con la massima cura in latte dì alluminio, sigillate, per proteggerlo l'esposizione solare EVO 100 % Italiano: prodotto e imbottialiato dai Frantoi LeFas che si trovano a San Severo (Puglia) ESTRATTO A FREDDO da olive PROVENZALE, considerata tra le prime dieci migliori cultivar di oliva al Mondo NON FILTRATO Contenuto: 1 latta da 5 Litri di Olio Extravergine d'Oliva Biologico Monocultivar Provenzale Le olive vengono molite, temperatura ambiente, entro le 24 ore dalla raccolta È di qualità

superiore proviene direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Questo Olio Extravergine di Oliva è puramente il succo appena estratto del frutto dell'olivo Olive Molite a Temperatura Ambiente Entro le 24H dalla Raccolta Questo Olio Extravergine di Oliva è il Succo appena Estratto dal Frutto dell'Olivo Ricco in polifenoli, Antiossidanti naturali che mantengono giovani le cellule del nostro organismo; Bassa Acidità (inferiore al 0,3%) sintomo di freschezza ed ottima lavorazione del prodotto; Basso Numero di Perossidi (7,5), che indicano l'ottimo stato di conservazione del prodotto. Di qualità Superiore ed ESTRATTO A FREDDO da Olive LECCINO FRANTOIO MORAIOLO ed ALTRE, Considerato tra il miglior blend di olive al Mondo, Innovativo Sistema E.O.L.O.(Easy-Pour for Olive Oil): Grazie al nuovo sistema di ventilazione antigorgoglio, versare il nostro olio extravergine di oliva non è mai stato così facile NON FILTRATO Olio EVO 100% ITALIANO. Olio Dal gusto Intenso ma non Aggressivo e con un Leggerissimo Retrogusto Piccante. Lo Stoccaggio Avviene in Ambienti Climatizzati H24 ed Imbottigliato in Bottiglie Scure, Sigillate, per

Proteggerlo Dall'esposizione Solare. Ha un forte effetto lenitivo e calmante per ogni tipo di irritazione e infiammazione, PRODOTTO NATURALE AL 100%: (Di Lunga Durata - 250 ml / 8,45 fl oz) - Prodotto Solido a Basse Temperature Può coadiuvare nel ridurre la secchezza dei capelli in condizioni di caldo e ridurre l'effetto crespo dei capelli BURRO DI KARITÉ: è uno dei prodotti naturali più idratanti, antiinvecchiamento, rigenerante e protettivo al Mondo! Protegge la pelle dai raggi UV del sole, dagli eccessi climatici, dalla disidratazione e dai danni dell'inquinamento In presenza di rughe, linee sottili, zampe di gallina o in caso di pelle secca, molto secca, rovinata devitalizzata Buono anche per la secchezza del cuoio cappelluto e contribuisce all'idratazione. LA CURA PER IL CORPO: grazie al suo alto contenuto di sostanze anti-infiammatorie e curative, il Burro di Karité aiuta nella cura delle disfunzioni cutanee e a risolvere problemi quali: Eczema, Psoriasi, Eritemi Cutanei, Orticaria, Punture di Insetti, Dermatite da Contatto, Screpolature della Pelle, Bruciature, Piccoli Tagli, Dermatite da Pannolino Contiene Burro di Karité Organico Certificato, Cera d'api Organica, Olio

Extra Vergine di Oliva, Olio di Jojoba, Olio di Argan e Olio di Elicriso PRODOTTO COMPLETO PER LA CURA DELLA PELLE: Molte Donne Utilizzano il Burro di Karité per creare in Casa i propri Cosmetici Il Burro di Karité Contiene acidi grassi Essenziali e vitamine A, D, E e F. I Laboratori Fysio hanno Creato un Prodotto Pronto per l'Uso Il Burro di Karité farà svanire tutti questi problemi e ridonerà vita e bellezza alla pelle. RIVITALIZZAZIONE DEI CAPELLI: Il burro di Karité ha effetti ottimi anche come balsamo / Maschera per i capelli e la cosa più importante è che non lascerà i capelli con l'aspetto o la sensazione del grasso Il nostro Olio Extra Vergine viene monitorato costantemente attraverso analisi chimiche programmate Prodotto di famiglia venduto direttamente dal produttore al consumatore. La Cultivar Coratina ha un sentore fruttato intenso e sfoggia qualità straordinarie, con spiccate caratteristiche organolettiche. Estratto a freddo a temperatura costante < 26° C. Lattina Olio Evo da 5 Litri: formato risparmio, vantaggioso e perfetto per Ιa conservazione, 100% protezione luce. L' Olio extravergine di oliva della Famiglia Perilli è prodotto e confezionato in PUGLIA

cuore di ulivi tra Castel del Molte e Mar Adriatico la migliore posizione geografica al mondo. Olive raccolte e trasformate in 24 ore FRANTOIO PERILLI, Famiglia Olearia da tre generazioni Altre immagini Le olive vengono molite, a temperatura ambiente, entro le 24 ore dalla raccolta; questo Olio Extravergine di Oliva è puramente il succo appena estratto del frutto dell'olivo; n O N FILTRATO stoccaggio avviene in ambienti climatizzati H24 ed imbottigliato con la massima cura in latte dì alluminio, sigillate, per proteggerlo d a l l'esposizione solare È ESTRATTO a FREDDO da olive PROVENZALE, considerata tra le prime dieci migliori cultivar di oliva al Mondo Unità: 1.0 EVO 100 % Italiano: prodotto e imbottigliato dai Frantoi LeFas che si trovano San Severo Puglia; proviene direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici Informazioni sopra allergeni: tree nuts Contenuto: 1 lattina da 750 ml di Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Provenzale, con scatola Quest'olio è il Classico ingrediente fondamentale in cucina: essenziale per la preparazione di primi piatti, secondi di carne e pesce, verdure cotte e crude Olio

d'Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici Equilibrato nel sapore dove la base dolce è rotta da note fruttate ed intense L'olio di oliva Extra vergine Coppini Classico è il tradizionale extra vergine di oliva d a l qusto perfettamente equilibrato Capace di soddisfare ogni esigenza e di arricchire il sapore di ogni piatto Altre immagini GARANZIA IMBALLO PERFETTO: riceverai la latta avvolta in polistirolo per preservarne gli sbalzi termici e i danneggiamenti trasporto SISTEMA DI ESTRAZIONE: La molitura avviene tra le 12 e le 24 ore dall'arrivo delle olive al frantoio; l'estrazione viene effettuata da un impianto a ciclo continuo esclusivamente con mezzi meccanici sotto azoto RICCO DI POLIFENOLI la Coratina e' la prima cultivar Pugliese citata dalla food & drug amministration OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO 100% 2021/22monocultivar coratina la più pregiata cultivar del mondo fruttato intenso, con sentori di di carciofo, mandorla verde, rucola e mela Altre immagini Lo stoccaggio avviene in ambienti climatizzati H24 e d imbottigliato con

massima cura in latte dì alluminio, sigillate, per proteggerlo l'esposizione solare È ESTRATTO A FREDDO da olive PROVENZALE, considerata tra le prime dieci migliori cultivar di oliva al Mondo Contenuto: 100 ml Olio EVO di qualità superiore proviene direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici Questo Olio Extravergine di Oliva è puramente il succo appena estratto del frutto dell'olivo EVO 100 % Italiano: prodotto e imbottialiato dai Frantoi LeFas che si trovano a San Severo (Puglia). Le olive vengono molite, temperatura ambiente, entro le 24 ore dalla raccolta NON FILTRATO È ESTRATTO A FREDDO da PROVENZALE, considerata tra le prime dieci migliori cultivar di oliva al Mondo. Le olive molite, vengono temperatura ambiente, entro le 24 ore dalla raccolta OFFERTA RISPARMIO: Confezione contenente 3 bottiglie da 750 ml per un totale di 2,250 litri di olio EVO Lo stoccaggio avviene in ambienti climatizzati H24 ed imbottigliato con la massima cura in latte dì alluminio, sigillate, per proteggerlo l'esposizione solare. Questo Olio Extravergine di Oliva è

puramente il succo appena estratto del frutto dell'olivo NON FILTRATO. È di qualità proviene superiore direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. EVO 100 % Italiano: prodotto e imbottigliato dai Frantoi LeFas che si trovano a San Severo (Puglia) Poche gocce (usate a crudo come in cottura) saranno sufficienti a rendere molto piccante qualsiasi pietanza INGREDIENTI: Olio Italiano Extravergine di Oliva Alta Qualità 97%, Peperoncino Carolina Reaper 3%. I prodotti a marchio HOTTY PLACE sono tutti MADE IN ITALY Abbiamo scelto un formato piccolo affinchè possiate gustarlo in tempi brevi godendo della massima freschezza. Prodotti esclusivamente da noi, vengono seguiti in tutte le fasi di lavorazione - dalla coltivazione confezionamento - con la massima cura. Sapore intenso con toni amarognoli che richiama i peperoncini Super Hot Indiani, con potenza moltiplicata! Il nome si ispira ad una serie Horror "Reaper In missione per il diavolo" dove Reaper recupera le anime scappate dall'inferno. OLIO PICCANTE PEPERONCINO con CAROLINA REAPER HP22B Olio Extravergine di Oliva Italiano con sapiente infusione di REAPER, sul Podio del Guinness World

Record, il peperoncino PIU PICCANTE AL MONDO VASETTO VETRO Peso Netto 30 ml con peperoncino testimone In pratiche bustine monodose - ideali per i pranzi fuori casa Olio di oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici Miscela di olio d'oliva originari dell'unione europea Olio e v o multivarietale Ciò che ci appassiona di questo prodotto è il sapiente mix delle tre varietà da cui deriva: L'olio extravergine di oliva 46° Parallelo Multivarietale di Agraria Riva del Garda prende nome da quest'oasi mediterranea nel cuore delle Alpi Qui gli ulivi crescono in una particolare combinazione di microclima alpino e mediterraneo che permette di produrre pregiati oli extravergine dalle caratteristiche uniche Il 46° parallelo delinea la posizione più settentrionale al mondo a coltivazione olivicola Casaliva, Frantoio, Leccino Flacone Spray MultifunzionaleLa bottiglia spray può contenere una varietà di spezie, come olio d'oliva, vinegar, salsa soia, lime juice, limone, vino e sherry La bottiglia spray di olio multifunzionale perfetta può soddisfare le diverse esigenze. Può anche essere utilizzato per piante

adacqua e usare anche per spruzzare alcool e acqua per pulire la cucina e i mobili, ecc Se hai domande o dubbi dopo averlo usato, per favore non esitate a contattarci. L'elderly e i bambini possono anche controllare efficacemente la quantità di olio, ridurre le calorie e l'odore di grasso e perdere una vita sana. Forma ergonomica, impugnatura antiscivolo, senza pressione, ugello atomizzante È ideale per preparare insalate, cooking, grigliate e barbecue Contenuto Della Confezione & Assistenza Clienti1x spruzzatore olio Materiale SicuroLo spruzzatore dell'olio per cucinare è realizzato in vetro, non contiene BPA, è innocuo per l'ambiente e d completamente innocuo per il corpo umano. Facile da Usare & Nessuna perdita di olioI'ampia apertura facilita il riempimento senza e il blocco imbuto appositamente progettato sigillerà saldamente la bottiglia per evitare perdite. Design Trasparente & Impugnatura ErgonomicaCon un design trasparente, questo flacone per spruzzatore di olio è facile da capire lo stato dell'olio e facile da identificare rapidamente il condimento (olio/ aceto/ salsa di soia) Altre immagini MOLTO piccante. Particolarmente indicato per

rendere piccante pasta al pomodoro, carne rossa (soprattutto selvaggina e cacciagione) e verdure alla griglia come melanzane e zucchine. Piccantezza incredibile per veri intenditori. Senza coloranti, senza conservanti e senza additivi chimici Non abbondare con le dosi L'eventuale deposito sul fondo della bottiglia è indice di genuinità del prodotto, in tal caso agita con delicatezza prima di servire. Dal colore rosso fuoco e dal profumo molto intenso e persistente, ne bastano poche gocce per dare sapore a tutti i piatti. Estremo è il nuovo condimento a base di olio extravergine di oliva di Mister Peperoncino Altre immagini SALUTE OTTIMALE - SENTIRSI BENE Sostieni la tua salute generale e il tuo benessere - Sia che tu sia suscettibile a un basso stato immunità o che desideri proteggere la tua salute come precauzione - Le capsule molli di olio di origano di Zane Hellas offrono la migliore difesa -Prive di alcol e additivi È stato studiato e analizzato in profondità per i suoi numerosi benefici per la salute (oltre 100 studi) per potenziamento immunitario e il sollievo dal malessere e molti altri problemi RICONOSCERE IL PROBLEMA - Il nostro

sistema immunitario è costantemente sotto attacco, specialmente quando ci si sente sotto il tempo o la stagione delle allergie Classificazione superiore del carvacrolo di 130 mg per Softgel IL PRIMO SOFTGEL AL MONDO CHE CONTIENE IL 30% mg) DI OLIO (150 ESSENZIALE DI OREGANO Supplementi di olio di origano comparabili in tutto il mondo utilizza fino al 10% di olio di origano miscelato con olio vettore economico - Zane Hellas Origano Softgels contiene -30% di olio di origano - 70 % Olio extravergine di oliva greco - 130 mg di Carvacrol per Softgel - Forniamo CoA con ogni ordine - Dalla varietà più conosciuta e autoctona della regione della Grecia CARVACROL È LA CHIAVE - Il carvacrolo è il composto principale dell'olio di origano Le persone con un sistema immunitario debole possono anche sviluppare varie condizioni. Il contenuto più elevato di carvacrolo nell'olio di origano, con consequente maggiore efficacia. RIPRISTINA LA TUA SALUTE - L'olio di origano Softgel di Zane Hellas è uno dei migliori integratori a base di erbe che soddisfano le tue esigenze - Buona fonte di polifenoli - Alto contenuto di antiossidanti - Ricco di composti fenolici - può

essere utile per una vasta gamma di condizioni. Altre immagini È stato studiato e analizzato in profondità grazie ai suoi numerosi benefici per la salute (oltre studi) per potenziamento immunitario e alleviare il malessere e molti altri problemi RICONOSCERE PROBLEMA - Il nostro sistema immunitario è costantemente sotto attacco, specialmente quando ci si sente sotto il tempo o la stagione delle allergie OLIO ESSENZIALE DI ORIGANO GRECO NON DILUITO 100% - Un olio superiore dalla varietà più conosciuta e autoctono della regione greca Origano (Origanum vulgare Heracleoticum) - Prodotto tramite distillazione a vapore - Con 86% di carvacrolo minimo e meno di <2% di timolo - Con la più alta% di Carvacrol -164mg Carvacrol per porzione. Il contenuto più elevato di carvacrolo nell'olio di origano, con consequente maggiore efficacia. Le persone con un sistema immunitario debole possono anche sviluppare varie condizioni. Ti offriamo la valutazione superiore di Carvacrol di 164 mg per porzione CARVACROL È LA CHIAVE - Carvacrol è il principale composto nell'olio di origano RIPRISTINA LA TUA SALUTE - L'olio di origano di Zane Hellas è

uno dei migliori integratori a base di erbe che soddisfa le tue esigenze - Buona fonte di polifenoli - Alto contenuto di antiossidanti -Ricco di composti fenolici può essere utile per una vasta gamma di condizioni. SALUTE OTTIMALE SENTITI BENE - Supporta la tua salute generale e il tuo benessere - Sia che tu sia suscettibile a un basso stato di immunità o che tu voglia proteggere la tua salute come precauzione - L'olio di origano di Zane Hellas offre la migliore difesa - Privo di alcol e additivi Altre immagini INGREDIENTI: Olive verdi Nocellara dell'Etna, origano, olio extra vergine di oliva, aglio, peperonicno a rondelle, residuo aceto di vino bianco. : il vassoio non è compreso nella vendita, il prodotto al momento della vendita, verrà chiuso in busta sotto vuoto, sigillata ermeticamente per preservare tutte lе caratteristiche naturali del prodotto. Tutti i nostri prodotti, vengono conservati SENZA L'USO DI NESSUN CONSERVANTE CHIMICO m a semplicemente sfruttando le proprietà naturali di conservazione dell'olio, dell'acetificazione, del sale e dell'essicazione naturale come da vecchia tradizione siciliana. È utilizzato nella cura quotidiana di pelle e capelli e anche per

maschere facciali - - - Il sapone Aleppo pulisce la pelle, la idrata, la rende morbida, rinforza la pelle e la rigenera Rilassa le vene varicose è composto solo da puro olio d'oliva, olio essenziale di alloro, soda e acqua pura Poiché possiede un'alta percentuale di olio di alloro, impedisce la formazione di forfora A seconda del grado di maturazione e di secchezza possono verificarsi differenze di peso fino a +/-15 grammi. Il sapone con il 50% di olio di alloro e il 50% di olio d'oliva è ricco di vitamina A ed E Ideale contro la caduta dei capelli molto duro e asciutto Non sono stati effettuati esperimenti sugli animali Il sapone Aleppo considerato il primo sapone al mondo realizzato al 100% in oli naturali Poiché realizzati a mano, possono verificarsi leggere differenze nelle dimensioni e nel peso I saponi vengono tagliati a mano Sapone ALEPPO, N prodotto 100% naturale, prodotto con ricetta originale che risale fino al 600 Avanti Cristo, nel sud della Turchia dai maestri di Aleppo, realizzato con un processo convenzionale Viene utilizzato nella cura quotidiana di pelle e capelli e inoltre per maschere per il viso, esfoliante o anche come sapone da barba. Ha una proprietà antiossidante Il valore del pH è compreso

tra 8 e 9, quindi è molto adatto per la cura generale del corpo Può essere utilizzato come esfoliante. Adatto per l'uso su neonati e bambini. il sapone pulisce pelle, la idrata intensamente, la rende morbida, rinforza la pelle e la rigenera La Bottarga è certificata Kosher secondo le millenarie regole della tradizione ebraica. MATERIE DI ALTA QUALITÀ: Tutti i prodotti Mr Bottarga di Muggine Gold Reserve in Scatola Deluxe: Caviale del Mediterraneo II sapore unico e il paziente processo produttivo, ne hanno fatto un simbolo della laboriosità d'intere generazioni che si tramandano, di padre in figlio, frutto della sapiente stagionatura e pressatura delle sacche ovarice del Cefalo. Lavorata artigianalmente in Italia, Roma PIATTI SAPORITI CON UN SEMPLICE TOCCO: Usala negli spaghetti per dare un sapore unico e tradizionale mai visto prima, ma anche per insaporire piatti di pesce o verdure. Moris sono rigorosamente privi di conservanti ed additivi chimici per preservarne la qualità e mantenere intatto il gusto naturale La nostra Bottarga è naturalmente Ricca di Omega 3 e Ricca di Proteine RIGOROSAMENTE FATTA A MANO: La metodologia di lavorazione completamente

artigianale, dalla salatura alla stagionatura la nostra Bottarga è affidata alla cura ed esperienza dei nostri artigiani. TUTTA LA TRADIZIONALITA' ITALIANA RACCHIUSA: Gli ingredienti semplici e naturali ed una lavorazione che rispetta la migliore tradizione italiana rendono i nostri prodotti alimenti altamente indicati per un'alimentazione sana ed equilibrata Altre immagini Composto dalla varietà Peranzana riconosciuta tra le migliori al mondo per le sue caratteristiche organolettiche uniche come l'alto contenuto di polifenoli Olio Extra Vergine d'oliva biologico ottenuto da olive accuratamente selezionate nei terreni di famiglia dell'Azienda Agricola Antonio Cordisco O.live è il frutto di quattro generazioni olivicoltori Olio extravergine biologico elegante dal colore verdegiallo che vanta un'acidità molto bassa ed un gusto fresco e vivace che richiama sapori erbacei come pomodoro, carciofo e mandorla Molito a freddo entro le 24 H dalla raccolta O.live si contraddistingue rispetto ad altri oli pugliesi per il suo gusto equilibrato che non eccede in sapori amari o piccanti Lo stoccaggio avviene in ambienti climatizzati H24 ed imbottigliato con la massima cura in latte dì

alluminio, sigillate, per proteggerlo l'esposizione solare Questo Olio Extravergine di Oliva è puramente il succo appena estratto del frutto dell'olivo Contenuto: 1 lattina da 750 ml di Olio Extravergine d'Oliva Biologico Monocultivar Provenzale, con scatola. EVO 100 % Italiano: prodotto e imbottigliato dai Frantoi LeFas che si trovano a San Severo (Puglia) Le olive vengono molite, temperatura ambiente, entro le 24 ore dalla raccolta È ESTRATTO A FREDDO d a olive PROVENZALE, considerata tra le prime dieci migliori cultivar di oliva al Mondo Proviene direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. NON FILTRATO Peck, punto di riferimento per il buon cibo e il buon vino per i gourmand di tutto il mondo dal 1883 Dà la sensazione di trovarsi sulle colline del Trasimeno Prodotto in Italia Olio extra vergine d'oliva 100% Gusto fruttato medio, fragrante con sentori di carciofo, pomodoro verde mandorla Altre immagini È stato studiato e analizzato in profondità grazie ai suoi numerosi benefici per la salute (oltre 100 studi) per potenziamento immunitario e alleviare il malessere e molti altri problemi RICONOSCERE IL

PROBLEMA - Il nostro sistema immunitario è costantemente sotto attacco, specialmente quando ci si sente sotto il tempo o la stagione delle allergie CARVACROL È LA CHIAVE - Carvacrol è il principale composto nell'olio di origano Le persone con un sistema immunitario debole possono anche sviluppare varie condizioni. OLIO ESSENZIALE DI ORIGANO GRECO NON DILUITO 100% - Un olio superiore dalla varietà più conosciuta e autoctono della regione greca Origano (Origanum vulgare Heracleoticum) - Prodotto tramite distillazione a vapore - Con 86% di carvacrolo minimo e meno di <2% di timolo - Con la più alta% di Carvacrol -164mg Carvacrol per porzione. SALUTE OTTIMALE - SENTITI BENE - Supporta la tua salute generale e il tuo benessere - Sia che tu sia suscettibile a un basso stato di immunità o che tu voglia proteggere la tua salute come precauzione - L'olio di origano di Zane Hellas offre la migliore difesa - Privo di alcol e additivi Ti offriamo la valutazione superiore di Carvacrol di 164 mg per porzione Il contenuto più elevato di carvacrolo nell'olio di origano, con consequente maggiore efficacia. RIPRISTINA LA TUA SALUTE - L'olio di

origano di Zane Hellas è uno dei migliori integratori a base di erbe che soddisfa le tue esigenze - Buona fonte di polifenoli - Alto contenuto di antiossidanti -Ricco di composti fenolici può essere utile per una vasta gamma di condizioni. Olive Molite a Temperatura Ambiente Entro le 24H dalla Raccolta NON FILTRATO Olio Dal gusto Intenso ma non Aggressivo e con un Leggerissimo Retrogusto Piccante. Questo Olio Extravergine di Oliva è il Succo appena Estratto dal Frutto dell'Olivo Prodotto da Gnavolini Raccolta Sapore tra le verdi colline dell'Umbria tra Assisi e Spoleto. Lo Stoccaggio Avviene in Ambienti Climatizzati H24 ed Imbottigliato in Bottiglie Scure, Sigillate, per Proteggerlo Dall'esposizione Solare, OFFERTA PICCOLO CONSUMO: Confezione Contenente 1 Bottiglia da 1 litro di Olio EVO 100% italiano Perfetto per Cucinare in Famiglia Di qualità Superiore ed ESTRATTO A FREDDO da Olive LECCINO FRANTOIO MORAIOLO ed ALTRE, Considerato tra il miglior blend di olive al Mondo. La Peranzana dà origine ad un olio elegante, che si sposa bene a piatti delicati Adatto alla cucina di pesce e alle cotture brevi Acidità molto bassa e gusto molto equilibrato In bocca

conferma appieno le note olfattive fresche e vivaci, senza eccedere in toni amari o piccanti Peck, punto di riferimento per il buon cibo e il buon vino per i gourmand di tutto il mondo dal 1883 Idea regalo per gli amanti del piccante, ciascun olio assume un diverso aroma, sapore e piccantezza a seconda del peperoncino infuso. INGREDIENTI: Olio Italiano Extravergine di Oliva Alta Qualità 97%, Peperoncino i n pezzi come descrizione 3% Si usa a GOCCE a crudo o in cottura - 6 VASETTI VETRO Peso Netto 180 ml totali (30 ml cadauno). Con peperoncino specifico in ogni vasetto 6 PEZZI Olio Piccante REAPER, INFINITY, MORUGA RED, MORUGA ORO, JONAH, HABANERO RED SAVINA - Piccantesimo di Hotty Place Altre immagini Questo processo conferisce al prodotto un sapore più gustoso ed una carne più consistente, arazie anche allassorbimento del sale favorito da uno strato di grasso più spesso. Considerate le migliori al mondo, le Alici del Mar Cantabrico sono riconosciute per le loro carni gustose dalle eccellenti qualità organolettiche Le acciughe utilizzate sono quelle primaverili (pescate tra aprile e luglio) ovvero nel

periodo in cui si concentra maggiormente il grasso nelle uova e nel seme La pesca avviene in Spagna nella Regione Cantabria Sono prodotte confezionate a mano con antichi criteri artigianali Altre immagini GEL NATURALE DI ALOE VERA: il gel di aloe vera è un prodotto estratto da piante naturali di aloe, non contiene sostanze chimiche nocive, pigmenti e alcol e ha superato la certificazione MSDS (Material Safety Data Sheet); Una varietà di nutrienti lenitivi e protettivi per rigenerare la pelle cellule, che sono benefiche per la pelle, il corpo e i capelli RIPARAZIONE E IDRATAZIONE PROFONDA: Gel di aloe vera puro contenente ingredienti naturali, con consistenza sottile e colabile, penetra facilmente nella pelle, può essere rapidamente assorbito dalla pelle, adatto per idratare, sbiancare, anti-acne e anticicatrici COMODO DA USARE: dopo la detersione, prendi una quantità adequata di gel di aloe vera e applicalo uniformemente sul viso o su altre parti del corpo, può idratare la pelle prevenire la pelle screpolata; Può essere applicato anche sulla punta dei capelli per riparare i capelli danneggiati e migliorarne la tenacità LENITIVO E IDRATANTE:

l'aloe vera può aiutare ad ammorbidire la pelle, riparare i danni ai tessuti e aiutare le cellule a far crescere una pelle più vigorosa. Contiene ingredienti di vitamina C che possono penetrare in profondità nella pelle per aiutare a bloccare l'umidità della pelle e può essere usato come un quotidiano maschera e crema corpo senza risciacquo ALLEVIA E CURA LA PELLE: il gel di aloe vera biologico può accelerare la guarigione della pelle danneggiata e delle scottature solari, promuovere il metabolismo, idratare la pelle, favorire la rigenerazione cellulare, aiutare a ridurre cicatrici, punture di insetti, ridurre il prurito del cuoio capelluto e calmare la pelle dopo la rasatura Da olive raccolte e frante nell'Unione Europea Ideale in cottura e a crudo, per una cucina moderna, delicata e leggera. Ottenuto da olive raccolte e frante nella pienezza della maturazione. Olio Extra Vergine di Oliva Abbiamo scelto un formato piccolo affinchè possiate gustarlo in tempi brevi godendo della massima freschezza. Con peperoncino all'interno (Testimone della varietà utilizzata) 1 con 7 POT JONAH Raro Fruttato Piccante Estremo CAROLINA REAPER II peperoncino Più Piccante del Mondo - 1 MORUGA

ORO piccante molto saporito, rotondo, morbido al palato - 1 con HABANERO RED SAVINA un must-have per gli amanti del tipico Habanero sapore INGREDIENTI: Olio Italiano Extravergine di Oliva Alta Qualità 97%, Peperoncino come da descrizione 3% PICCANTESIMO Olio Piccante KIT DEGUSTAZIONE 4 vasetti Profumo squisito come il sapore 4 VASETTI VETRO Peso Netto 120 ml totali (30 m I cadauno con peperoncino testimone) Per pelli sensibili a secche. L'effetto levigante elimina le rughe APPLICAZIONE: Sapone per il lavaggio dei capelli, sapone per il corpo, sapone per la doccia, sapone per il viso, sapone naturale, sapone da barba, sapone contro l'acne, sapone per le macchie della pelle Aiuta in caso di pelle impura, acne, brufoli, punti neri, psoriasi, eczema, infiam mazioni, neurodermite OLIO DI ALLORO: Ha un effetto molto idratante equilibrante Per pelli da normali a leggermente grasse. Non testati sugli animanli! 100 % SODDISFATTI RIMBORSATI In tutto il mondo, molte persone ritrovano la via per ritrovare la loro bellezza naturale attraverso i saponi di Aleppo di Grüne Valerie Il rinnovamento cellulare

fornisce un effetto ringiovanente antiinvecchiamento SAPONE ORIGINALE DI ALEPPO Una ricetta tradizionale, vecchia di migliaia di anni OLIO DI OLIVA: Idrata, pulisce e nutre la pelle con vitamine, rendendola elastica 100% vegetale senza conservanti, coloranti e profumi, parabeni, microplastiche, siliconi! Biodegradabile (zero rifiuti) Contro i capelli fragili, secchi, spezzati o con doppie punte Extra lungo stagionato, oltre 6 anni = valore PH < 8 Se siete una delle poche eccezioni in cui non funziona, potrete sempre contattarci e verrete immediatamente rimborsati dell'intero importo! E non dovete nemmeno rispedirci il prodotto! Incredibile? Non proprio, con noi il cliente è semplicemente ancora re! Altre immagini ACQUISTA CON FIDUCIA Dehesa Cabeza del Toro si impegna a rispettare i più elevati standard per quanto riguarda il servizio al cliente INCREDIBILMENTE VERSATILE L'olio extravergine di oliva spagnolo Cornicabra è uno degli oli più sani e gustosi, perfetto sui toast, come condimento per le insalate, pesce grigliato, carne, salse, pasta, verdure e anche per la cura della pelle e dei capelli grazie alle sue importanti proprietà antiossidanti. PRATICO E

SALUTARE A Dehesa Cabeza d e l Toro, raccogliamo in anticipo e spremiamo le nostre olive una sola volta Questo ci consente di estrarre l'olio preservando tutti i nutrienti e le vitamine benefiche presenti, non solo per farti gustare il suo piacevole sapore ma anche per garantirti tutti i benefici che esso arreca alla salute. Adatto ai vegetariani. Non esitare a contattarci in qualsiasi momento su info@dehesacabezadeltoro. com riceverai prontamente una nostra risposta di supporto. Questo gli conferisce un sapore unico e intenso che rimane costante in bocca Tutto ciò che produciamo è genuino e rispetta tutti gli standard di sicurezza del mondo MONO VARIETALE E NATURALE È realizzato utilizzando solo oli d'oliva naturali della Cornicabra provenienti da coltivazioni spagnole certificate, privi di additivi, conservanti o altre impurità per assicurarti di avere il massimo DAL SAPORE ROBUSTO Il nostro olio extra vergine d'oliva, perfetto per tutti i giorni, viene raccolto con anticipo per mantenere una bassa acidità (0,19) Viene fornito insieme ad un ricettario per aiutarti a preparare dei piatti deliziosi. Altre TUTTE LE immagini PROPRIETÀ BENEFICHE SENZA L'ODORE

SGRADEVOLE - L'aglio è un "superfood" noto per l'ampia gamma di proprietà nutritive e i notevoli effetti benefici sulla salute Formulato esclusivamente con ingredienti di qualità, il nostro integratore a base di aglio è privo di coloranti artificiali, glutine, lattosio, noci, e frutta secca e OGM. Ciascuna delle nostre capsule a base di aglio è costituita per il 3.600 -5.400 mcg di allicina per capsula. NE BASTA UNA AL GIORNO - Il nostro integratore a base di olio d'aglio è venduto in flaconi da 180 capsule softgel di facile assunzione, equivalente a 6 mesi di utilizzo Da allora siamo diventati un rinomato marchio di vitamine e integratori che gode della fiducia di clienti di tutto il mondo I nostri prodotti sono di alta qualità e tutto ciò che produciamo viene elaborato e certificato nel Regno Unito applicando i più rigidi standard di produzione al mondo (GMP, BRC). ALTA POTENZA CON 15.000 MG DI AGLIO PER CAPSULA SOFTGEL - Ogni capsula softgel del nostro integratore d'aglio contiene 30 mg di olio essenziale d'aglio deodorizzato puro con alta concentrazione 500:1, equivalente a 15.000 mg di teste d'aglio Il formato da 180 capsule, che prevede l'assunzione di una capsula al giorno è

valido per una fornitura di 6 mesi e rende il prodotto eccezionalmente conveniente. CENNI STORICI SU NUTRAVITA -Nutravita è un'impresa familiare fondata nel Regno Unito nel 2014 Il nostro attento processo estrazione ci permette di preservare tutte proprietà del principio attivo dell'aglio (l'allicina), eliminando il sapore e il retrogusto che Ιo caratterizza QUALI INGREDIENTI USANUTRAVITA? - Possiamo contare su un team dedicato di farmacologi, chimici e ricercatori scientifici che ci permette di individuare ingredienti di qualità caratterizzati dalle migliori proprietà nutritive, per creare vitamine e integratori ad altissima efficacia. I nostri articoli nascono COMPLETAMENTE nel Regno Unito, perciò possiamo garantire il rispetto dei più alti standard qualitativi nel mondo. L'integratore non è contaminato da pesticidi, funghicidi, fertilizzanti e artificiali o altri inquinanti. La Vitamina K2 MK-7 Menachinone è la forma più biodisponibile di Vitamina K2, praticamente il gold standard per la Vitamina MASSIMA Κ2. TRANQUILLITÀ CON I NOSTRI INTEGRATORI PRODOTTI NEL REGNO UNITO - Molti integratori di

Vitamina K2 sono importati da altri paesi, come l'Asia o gli Usa, e spesso solo il confezionamento avviene n e l Regno Unito FORNITURA COMPLETA PER 12 MESI CON 365 COMPRESSE - La nostra fantastica confezione da 365 compresse di Vitamina K 2 PREZZO h a u n VANTAGGIOSO e ti assicura una scorta per UN INTERO ANNO Guida il Calcio verso le ossa, evitando che si accumuli dove non serve, come nelle arterie, ad esempio. DOPPIA FORZA -Ogni porzione fornisce 200 mcg di Vitamina K2 MK7, il doppio di altre marche concorrenti VEGANE, SENZA GLUTINE, GRANO, LATTE, OGM - Le nostre compresse di Vitamina K2 sono adatte ai vegani e sono prive di OGM, latte, lattosio, glutine e grano Con la fornitura giusta per 52 settimane non c'è bisogno di riordinare ogni mese. UN GRANDE AIUTO -Vitamina fondamentale per i processi di coaquiazione del sangue e per la salute delle ossa Corrisponde a quattro volte la quantità proposta da molti altri famosi marchi Altre immagini Prende il suo nome dallo stato del Carolina del Sud, dove è stato ibridato da Ed Currie. Il carolina reaper è l'attuale detentore del guinness world record come peperoncino più piccante al

mondo con una piccantezza media di 1.569.300 SHU ma con picchi che raggiungono i 2.200.000 SHU Per la realizzazione del nostro olio piccante utilizziamo solamente olio extra vergine di oliva della cultivar "Nocellara della Valle del Belice" spremuto a freddo. Prodotto italiano al 100%, Assopepper si occupa dell'intera filiera produttiva, dalla coltivazione del prodotto alla sua trasformazione. Ideale per essere usato sia nei piatti finiti sia in cottura. La confezione (100ml) è dotata d i tappo antirabbocco (conforme alle disposizioni di legge per la ristorazione). Ottenuto dall'incrocio tra un naga morich e un habanero, oltre dalla sua devastante piccantezza è caratterizzato da un deciso aroma fruttato Ottimale per una sana alimentazione con il pesce Lavorato interamente in Italia Prodotto certificato Friend of the Sea Per una pesca ecosostenibile Altre immagini Con peperoncino testimone PICCANTESIMO Kit 4 Vasetti di OLIO MOLTO PICCANTE Extravergine di Oliva Italiano, ciascun olio è reso piccante da una varietà selezionata di peperoncino Abbiamo scelto un formato piccolo affinchè possiate gustarlo in tempi brevi godendo della massima freschezza - 1 Olio Piccante con MORUGA ORO

Miglior Sapore tra i super piccanti valutati da Hotty Place: sapore di Frutta Esotica, avvolgente e morbido al palato. Vengono seguiti in tutte le fasi di lavorazione - dalla coltivazione al prodotto finito - con la massima cura. Per tutti i quattro prodotti consigliamo un utilizzo a gocce, servendosi di un cucchiaino. - 1 Olio Piccante con INFINITY Ottimo sapore e una piccantezza estrema che permane a lungo - 1 Olio Piccante con MORUGA RED TRINIDAD SCORPION 2° posto nel Guinness Record, tipico aroma caraibico - I prodotti a marchio HOTTY PLACE sono tutti rigorosamente MADE IN ITALY INGREDIENTI: Olio Italiano Extravergine di Oliva Alta Qualità 97%, Peperoncino come da descrizione 3 % peperoncino più piccante al mondo attualmente in commercio. - 1 Olio Piccante con CAROLINA REAPER 1° posto nel Guinness World Record, il falciatore del Sud Carolina (USA) - 4 VASETTI VETRO Peso Netto 120 ml TOTALI (30 ml cadauno con testimone) Altre immagini I prodotti includono: un set di 8 set di spatole in legno (1 cucchiaio per mescolare, 1 cucchiaio scanalato, 1 spatola piatta, 1 paletta per riso, 1 paletta in legno, 1 cucchiaio da portata, 1

cucchiaio per olio, 1 fusto in legno di teak), 1 set di utensili da cucina risolve perfettamente il problema della cucina. Ogni cucina richiede un set di cucchiai di legno per cucinare. Rinnova la tua casa con articoli più ecologici. Il manico del kit da cucina in legno è grande e confortevole, che può ottenere una bella esposizione e una comoda conservazione Realizzato in teak naturale: il nostro set di pentole in legno è realizzato a mano in teak naturale senza alcun rivestimento e può essere riscaldato in modo sicuro a 450 °C Non troverete ammaccature, piccoli spazi o detriti nelle nostre pentole da cucina. Utensili da cucina in legno robusti e lisci: il nostro set di posate in legno è stato lucidato almeno tre volte, la superficie è liscia e piacevole al tatto Il miglior cucchiaio da cucina in legno per pentole antiaderenti: questo resistente cucchiaio in teak impedisce a questi utensili da cucina di graffiare e danneggiare le pentole е padelle antiaderenti Facile da pulire e riporre: si consiglia di lavare a mano per risparmiare sui cucchiai da cucina in legno Il set di spatole in legno è facile da riporre in un cassetto o da appendere ad asciugare. Può essere utilizzato con pentole antiaderenti

Prodotti esclusivamente da noi, vengono seguiti in tutte le fasi di lavorazione - dalla coltivazione confezionamento - con la massima cura. INGREDIENTI: Olio Italiano Extravergine di Oliva Alta Qualità 97%, Peperoncino Carolina Reaper 3%. 3 PEZZI Peso Netto totale 90ml (30ml ciascun vasetto 30ml) con peperoncino testimone Sapore intenso con toni amarognoli che richiama i peperoncini Super Hot Indiani con potenza moltiplicata! Il nome si ispira ad una serie Horror "Reaper In missione per il diavolo" dove Reaper recupera le anime scappate dall'inferno. Abbiamo scelto un formato piccolo affinchè possiate gustarlo in tempi brevi godendo della massima freschezza. POCHE GOCCE (usate a crudo come in cottura) saranno sufficienti a rendere molto piccante qualsiasi pietanza! 3 vasetti di OLIO PICCANTE con PEPERONCINO CAROLINA REAPER Olio Extravergine Oliva Italiano con sapiente infusione del peperoncino PIU PICCANTE AL MONDO sul Podio Guinness World Record I prodotti a marchio HOTTY PLACE sono tutti MADE IN ITALY La piccantezza non copre i sapori della pietanza 6 VASETTI VETRO Peso Netto 180 ml TOTALI (30 ml cadauno con testimone) - 1

Olio Piccante con MORUGA RED TRINIDAD SCORPION 2° posto nel Guinness Record, tipico aroma caraibico - 1 Olio Piccante con HABANERO RED SAVINA il più piccante della specie Habanero, molto aromatico - 1 Olio Piccante con INFINITY Ottimo sapore e una piccantezza estrema che permane a lungo - 1 Olio Piccante con MORUGA ORO Miglior Sapore tra i super piccanti valutati da Hotty Place: sapore di Frutta Esotica, avvolgente e morbido a l palato. INGREDIENTI: Olio Italiano Extravergine di Oliva Alta Qualità 97%, Peperoncino come da descrizione 3% In cucina è molto versatile e lo si puo' usare praticamente su tutto. Piccantezza MEDIA, provatelo puro sul pane o su una galletta, vi stupirà PICCANTESIMO Kit 6 Vasetti di OLIO PICCANTE EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO - 1 Olio Piccante con CAROLINA REAPER 1° posto nel Guinness World Record, il falciatore del Sud Carolina (USA) Abbiamo scelto un formato piccolo affinchè possiate gustarlo in tempi brevi godendo della massima freschezza Con peperoncino testimone Vengono seguiti in tutte le fasi di lavorazione - dalla coltivazione al prodotto finito - con la massima cura. Red Savina ha detenuto il record piccante dal 1994 al 2006 - 1 Olio

Piccante con HABANERO ORANGE, dal sapore davvero amabile: una piccantezza media accompagnata da un sapore ricco di sfumature - I prodotti a marchio HOTTY PLACE sono tutti rigorosamente MADE IN ITALY Il peperoncino più piccante al mondo attualmente in commercio 29 Migliori Olio d oliva del mondo Marche Le Fascine Hotty Place Gaia Fattori da considerare durante l'acquisto di una Olio d oliva del mondo: La quida all'acquisto Ho già elencato i miei migliori consigli sopra in base alla ricerca e alle recensioni dei clienti. Ma se sei ancora confuso e vuoi assicurarti di non finire per acquistare il prodotto sbagliato, ti suggerirei di leggere oltre. I seguenti fattori possono aiutarti a prendere una decisione informata mentre scegli la migliore olio d oliva del mondo . Le tue esigenze di base Ascolta, chiunque può darti consigli, ma sei tu che devi comprare, quindi solo tu puoi filtrare le opzioni. Ma hai bisogno di una base solida per farlo. E conoscere i tuoi requisiti di base può aiutarti quando li confronti per vedere se soddisfa davvero quello che stai cercando. Suggerirei di avere un'idea molto chiara di ciò di cui hai bisogno in modo da non finire per acquistare quello che ha

troppe funzionalità di quelle richieste o compromettere quelle in questa fase. Budget Il tuo budget è il secondo fattore più importante da considerare prima di acquistare olio d oliva del mondo . Per quanto riquarda la mia esperienza, cercherei prima i prodotti che soddisfano chiaramente le mie esigenze. Quindi controllerei migliore opzione disponibile sul mercato. In questo modo saprei che la migliore olio d oliva del mondo per me sarebbe compresa tra 3.85 e 59.97 fascia di prezzo. Valutazioni e recensioni dei clienti Gli esperti di solito pubblicano le loro opinioni oneste dopo alcuni test rigorosi in più condizioni. Puoi controllare tali recensioni dettagliate di olio d oliva del mondo per ottenere una prospettiva adequata su cosa puoi aspettarti da un particolare prodotto. Inoltre, puoi anche controllare più siti per consigli come questo. In questo modo hai un elenco di opzioni tra cui scegliere. Inoltre, ultimamente anche le recensioni di Youtube stanno diventando una cosa. Puoi guardarli per verificare l'aspetto esatto del prodotto. Servizio postvendita Tutti i marchi noti producono olio d oliva del mondo di alta qualità. Ma il modo in cui ogni persona lo usa influisce sulla sua durata. Considerando

questo, è sempre meglio sondare il servizio post vendita del marchio nella tua città e zona. Questo è davvero facile da fare. Cercalo su Google o su qualsiasi motore di ricerca e sfoglia le valutazioni complessive. Inoltre, controlla le recensioni se disponibili. Dovresti anche controllare il numero di centri di assistenza attivi nella tua città in modo da un'opzione avere alternativa in caso di emergenza. Marca Nessuno può sottovalutare il valore del marchio. Ma dovresti considerare aspetti come la popolarità, valutazioni e le preferenze dei clienti insieme a quelli in aumento. Ecco come li biforcherei secondo la mia ricerca: Migliore marca: Le Fascine, Le Fascine, Gnavolini Raccolta Sapore Rapporto qualità-prezzo: FJNATINH, Perilli Famiglia Olearia, Madrepuglia, Le Fascine, COPPINI DAL 1955 TERNI, Hotty Place. Marchi economici e economici: Monini, CenDII, Hotty Place. Le FAQ relative a Olio d oliva del mondo 1. Qual è la migliore olio d oliva del mondo? Nei miei test, ho trovato l'opzione migliore. Se stai cercando qualcosa con le ultime funzionalità e buone prestazioni, scegli questo. 2. Quali sono i migliori marchi di olio d oliva del mondo? Se stai cercando di controllare i

migliori marchi olio d oliva del mondo, Le Fascine, Le Fascine, Gnavolini Raccolta Sapore, FJNATINH, Perilli Famiglia Olearia, Madrepuglia, Le Fascine in cima alla lista. 3. Qual è l'opzione con il miglior rapporto qualità-prezzo? Quello che ho capito dalla mia ricerca è che il rapporto qualità-prezzo è in qualche modo una scelta soggettiva dipende dalle tue esigenze e dai tuoi gusti. Direi che è la soluzione migliore se stai cercando un'opzione un po' più economica. Quello che ho trovato migliore è che non compromette molto l'aspetto delle funzionalità. 4. Le Fascine Novello 2020 - Olio Extravergine Di Oliva Appena Spremuto ORO NOVELLO 100 % Italiano Estratto A Freddo In Latta Da 5 Litri 100% Prodotto Da Olive Provenzali (Peranzane) è migliore di Le Fascine Olio Extravergine d'Oliva Provenzale Biologico 100% Italiano Prodotto da mono cultivar Provenzale ( Peranzane ) (Latta da 5 Litri)? Questo è difficile. Per rispondere a questa domanda, ho eseguito specificamente un test aggiuntivo e ho chiesto suggerimenti alle persone che lo hanno utilizzato. Risulta che Le Fascine Novello 2020 - Olio Extravergine Di Oliva Appena Spremuto ORO NOVELLO 100 % Italiano

Estratto A Freddo In Latta Da 5 Litri 100% Prodotto Da Olive Provenzali (Peranzane) è in realtà migliore di Le Fascine Olio Extravergine d'Oliva Provenzale Biologico 100% Italiano Prodotto da mono cultivar Provenzale ( Peranzane ) (Latta da 5 Litri). 5. Qual è la olio d oliva del mondo più costosa? Il Le Fascine Novello 2020 - Olio Extravergine Di Oliva Appena Spremuto ORO NOVELLO 100 % Italiano Estratto A Freddo In Latta Da 5 Litri 100% Prodotto Da Olive Provenzali (Peranzane) è il prodotto più costoso in questo elenco che puoi scegliere. Attualmente ha un prezzo di 59,97 €. Tuttavia, prima di acquistare alla cieca un prodotto così costoso, ti consiglio vivamente di vedere se hai davvero bisogno delle specifiche che ha. 6. Qual è la olio d oliva del mondo economica? Ora, se sei qualcuno che non lo è, non richiede funzionalità di prim'ordine e ha un budget limitato, consiglierei OFFERTA: Olio extravergine di oliva italiano 5 litri MELODICO monocultivar 100% Coratina di Puglia, Olio evo nutraceutico e sano. Per una dieta ricca in polifenoli. E' buono perche lo facciamo noi!. Soddisfa la maggior parte dei requisiti di base e fa ciò che promette. 7. Qual

è la olio d oliva del mondo più economica? Nota che acquistare la olio d oliva del mondo più economica solo perché ha tutte le funzionalità più recenti può essere allettante ma anche un errore. Molte persone si sono lamentate di essere cadute nella stessa trappola che hanno finito per acquistare un prodotto di bassa qualità. Presumo che non voglia fare l'investimento sbagliato, ma se davvero non hai abbastanza soldi, puoi considerare Monini Delicato Olio Extra Vergine di Oliva, 1L. Conclusione Spero che tu abbia trovato le informazioni utili per acquistare olio d oliva del mondo . In realtà ho allungato la ricerca per un certo numero di giorni, esaminando le recensioni dei clienti, contattando gli utenti e testando personalmente i modelli. Ma nel caso in cui desideri che provi e recensisca un modello particolare o prenda in considerazione un prodotto per l'elenco, fammelo sapere nella sezione commenti qui sotto. Noemi Bianchi Noemi Bianchi è stata la prima scrittrice ad aver aderito a ilmeteodeicastelli.it. Da allora ha inculcato a Ilmeteodeicastelli una cultura della scrittura e della revisione molto efficace che i rivali hanno trovato impossibili da

imitare. Il suo approccio è stato quello di lavorare sulle basi mentre il mondo intero si concentrava sulle sovrastrutture. Guida non solo il team di scrittura dei contenuti, ma è anche coinvolta nel processo di assunzione che le consente di selezionare i candidati e selezionare quegli scrittori che si adattano ai suoi criteri di standard elevati. Articoli Correlati