



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 31 gennaio 2016

Rovereto 31 gennaio 2016





02 gennaio 2016

<http://www.locandalpina.it/menu.php>

GOURMET - Menu'

Il nostro pane fatto in casa

Gli Antipasti

Tortel di patate mezzena "Widunhof" mortandela tarassaco sott'olio

Tartar di fassona insalata di carciofi e Trentingrana

Broccolo Fiolaro uovo al tegamino e porcini

Radicchio tardivo di Lauregno crema di gorgonzola e noci

Carpaccio di baccalà patate capperi di Pantelleria e puntarelle

I Primi

Tagliatelle di pasta fresca con ragout di cervo

Gnocchi di patate crude alla pancetta tostata con grattata di ricotta affumicata

Tortelloni di grano saraceno al camoscio

Fagottini di patate alla zucca e porcini

Strangolapreti agli spinaci della tradizione trentina

I Secondi

Supreme di faraona carciofi e purè di patate

<http://www.locandalpina.it/menu.php>

Carrè d'agnello al forno in crosta di erbe aromatiche noci con sedano rapa

Maialino purè di patate mousse di mela al rosmarino

Sella di cervo mirtillo rosso polenta e finferli

Filetto di salmone puntarelle zuppetta al Gewurztraminer

I nostri Formaggi

Selezione di formaggi al tagliere e le nostre mostarde

Oli e Aceti usati in cucina

"Uliva" extra vergine DOP Agraria Riva del Garda

extra vergine Cesconi Pressano

"Urlari" extra vergine az.agr. Urlari Cristoforetti R. Toscana

"Primo" extra vergine DOP Monti Iblei Cutrera Sicilia

Balsamico di mela Ass. Spadona Ronzone

Aceto di mela Maria Lucia Melchiori Tres

Aceto balsamico di mela acetaia Melchiori

Aceto di vino rosso Pojer & Sandri

Aceto di vino bianco Pojer & Sandri

Gran parte della frutta e della verdura provengono dai nostri orti o da piccoli produttori della zona

Per garantirne la freschezza alcuni prodotti vengono da noi conservati - 20°

I Dessert

Semifreddo alla nocciola tonda gentile e cioccolato

Il vero strudel di mele e gelato alla vaniglia

Gelato al pistacchio di Bronte mandarino tardivo di Ciaculli

Soebetto agli agrumi





02 gennaio 2016

<http://www.locandalpina.it/menu.php>

Pere Martinsec al Teroldego gelato alla vaniglia "Bourbon" Madagascar

Cioccolato di Modica "dolceria Bonaiuto"
100% massa di cacao e Rhum al bicchiere



contatti

Locanda Alpina di Segna Danilo

Piazza Municipio 23

38021 Brez (Tn)

Trentino Alto Adige - Dolomiti - Italy

Tel. +39 0463 874396

Fax +39 0463 873528

info@locandalpina.it

P.iva 01223830223

[Informativa sui cookies](#)



photogallery



» [Guarda tutte le foto della nostra gallery](#)

<http://www.trentinowine.info/il-vino/produitori/>



TRENTINO WINE BLOG

Quelli che fanno buon vino a
cattivo giuoco



Produttori

Pubblichiamo di seguito, in ordine alfabetico, l'elenco dei produttori di vino del Trentino aderente a Consorzio Vini del Trentino. Qualora qualcuno, non comparando, volesse essere segnalato scriva a:

info@trentinowine.info

A

- Abate Nero sas
- Accademia del Vino Cadelaghet
- Agraria Riva del Garda scarl
- a Prato Paolo

B

- Bailoni Giovanni & C. snc
- Baldessari Marco Az. Agricola
- Balter Az. Agricola
- Barone de Cles Az. Agricola
- Bellaveder Az. Agricola
- Betta Luigino Az. Agricola
- Bolognani Az. Vinicola
- Bongiovanni Lorenzo Az. Agricola
- Bruqnara Az. Aqricola

Elenco interrotto

<http://www.transglobalpanparty.com/2016/01/garda-trentino-kulinarik.html>

Donnerstag, 7. Januar 2016

EIN KULINARISCHER AUSFLUG NACH GARDA TRENTINO

Bei meinem Besuch der Region Garda Trentino im Dezember durfte ich die Region auch von ihrer kulinarischen Seite kennenlernen, sozusagen *vacanze con gusto** - ein **Genussurlaub am Gardasee**! Die Region ist nämlich bekannt für ihre lokalen Produkte. Zum Beispiel der Brokkoli aus Tobole, Pflaumen aus Dro, Olivenöl, Weine wie der Nosiola oder spezielle Käsesorten. Einiges davon durfte ich probieren, einen Blick in die Kaffeerösterei Omkafe am Gardasee werfen und einen Kochkurs bei Chefkoch Marcello im Al Forte Alto in Nago machen!



Verkostung bei Agraria

Agraria ist eine Genossenschaft für Landwirte in der Region Garda Trentino, die bereits 1926 gegründet wurde. Sie kontrolliert ungefähr 350 Winzer-Mitglieder und 1200 Olivenbauern, wovon 80 Mitglieder sind. Die Mitarbeiter von **Agraria** beraten die Bauern, verarbeiten ihre Produkte und vermarkten sie anschließend. Zum Beispiel wird bei Agraria Olivenöl hergestellt sowie ein köstlicher Aufstrich aus Brokkoli. Diese Produkte bekommt ihr im **Feinkostladen Corte del Tipico***, der im gleichen Gebäude angesiedelt ist wo auch das Olivenöl gepresst wird.

<http://www.transglobalpanparty.com/2016/01/garda-trentino-kulinarik.html>



Feinkostgeschäft *Corte del Tipico* in Riva del Garda

Das Besondere: es wird Wert auf Nachhaltigkeit und auf eine hohe Qualität der Produkte gelegt. Anstatt riesige Monokulturen zu fördern, können bei **Agraria** die Bauern auch kleinere Mengen abliefern. Bei der Herstellung von Olivenöl werden die Oliven gepresst, aber statt die Überbleibsel wegzuwerfen, wird aus der Schale der Oliven ein köstlicher Aufstrich namens Molche hergestellt. Auch der Kern der Oliven wird verwertet, daraus entstehen zum Beispiel Inhaltsstoffe für Kosmetik oder Medikamente.

Bei **Corte del Tipico** findet man alle möglichen Produkte aus der Region - Käse, Nudeln, frisches Obst und Gemüse, eingelegte Oliven, Craft Beer, Wein, Panettone, Kaffee, Nougat / Torrone, Olivenöl.... Es gibt sogar eine "Wein-Tankstelle": man kommt mit seinem eigenen Kanister und zapft sich den Wein ab! Das Beste ist aber, dass Corte del Tipico definitiv kein Touristenfängerladen ist. Man sieht dort (vor allem außerhalb der Saison) sehr viele Einheimische. Es ist ein Feinkostladen, der sich an die Bewohner aus der Region richtet, die die Produkte aus ihrer Heimat lieben!

<http://www.transglobalpanparty.com/2016/01/garda-trentino-kulinarik.html>



Verkostung von Käse und Olivenöl bei Agraria in Riva del Garda

Aus der ersten Pressung beim Herstellen von **Olivenöl** entsteht übrigens ein ganz besonderes Öl namens **Mosto**, das leicht bitter und scharf ist. Es ist trüber als das normale, gefilterte Olivenöl - daher der Name. Es riecht und schmeckt sehr intensiv nach Oliven. Bei einer Verkostung durfte ich es probieren und war beeindruckt - so ein Olivenöl findet man selten! Außerdem durfte ich noch verschiedene Käsesorten probieren sowie Brokkoliaufstrich und die Olivenpaste Molche. Der Vezzena Käse aus der Region Trentino hat es mir besonders angetan, er ist am ehesten vergleichbar mit einem kräftigen Parmesan. Eine Besonderheit ist auch der Nosiola-Weißwein - seinen Namen hat er bekommen, weil die Trauben, aus denen er gemacht wird, aussehen wie kleine Haselnüsse!



<http://www.transglobalpanparty.com/2016/01/garda-trentino-kulinarik.html>



Wenn ihr jemals am Gardasee seid, stattet diesem Laden unbedingt einen Besuch ab. Die Verkostung lohnt sich und man findet dort wunderschöne Mitbringsel oder Weihnachtsgeschenke. Da wir zwei Wochen vor Weihnachten dort waren, haben wir rund 120 Euro in dem Laden ausgegeben (und keinen Cent davon bereut). Wo findet man sonst Mosto, Nosiola-Wein, Vezzena-Käse oder Craft Beer mit Olivenöl?

Agraria, Via S. Nazzaro, 4, Riva del Garda



<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie>

Notizie



Venerdì, 08 Gennaio 2016

L'Agraria di Riva e l' "oro verde del Garda" protagoniste di Melaverde su Canale 5

Domenica 10 gennaio il popolare programma di Canale 5 su agricoltura, ambiente e tradizioni dedicherà un'intera puntata alla produzione dell'olio del Garda Trentino

L'Agraria di Riva e l' "oro verde del Garda" protagoniste di Melaverde su Canale 5

Venerdì, 08 Gennaio 2016

Domenica 10 gennaio, il popolare programma di Canale 5 su agricoltura, ambiente e tradizioni dedicherà un'intera puntata alla produzione dell'olio del Garda Trentino



[+HQ](#) [LINK](#)



[+HQ](#)



[+HQ](#)

L'appuntamento è Domenica mattina alle ore 11.55 su Canale 5, la rete ammiraglia di Mediaset: il programma è Melaverde e il titolo della puntata sarà non a caso "Oro Verde". Un'intera puntata dedicata alla storia dell'olio del Garda e della **cooperativa Agraria di Riva** divenuta oggi una realtà unica nel panorama dell'extravergine italiano.

Immagini mozzafiato racconteranno i panorami del Garda Trentino con le sue falesie e le sue terrazze sul lago mentre la splendida Ellen Hidding aprirà la trasmissione tra gli uliveti di Riva del Garda dove si farà spiegare i segreti del **46° Parallelo**, le biodiversità presenti, la differenza tra la raccolta a mano e quella meccanica, l'importanza della lavorazione immediata delle olive in frantoio, la retribuzione dei soci e la scommessa sulla qualità.

Le riprese riguarderanno poi il processo di lavorazione in frantoio che ha celebrato il suo 50° anniversario; un'autentica lezione su defogliatura, lavaggio e asciugatura, sulle diverse tipologie di spremitura, su polifenoli e salse, sulle straordinarie caratteristiche organolettiche dell'olio prodotto in **Agraria** con l'acidità ridotta al minimo e su altre innovazioni di prodotto come il recupero delle acque di vegetazione.

Con le immancabili interviste ai protagonisti di un'impresa che remunera oggi tanti piccoli produttori e che fa della sostenibilità la sua bandiera a tutti i livelli, la puntata di Melaverde di domenica racconterà poi il grande store rurale dell'**Agraria**, il luogo dove oltre all'olio si possono trovare le altre eccellenze di un territorio sempre più apprezzato.

Gran finale poi con i piatti dello chef che faranno conoscere a milioni di telespettatori le prelibatezze di una cultura agroalimentare trentina in continua evoluzione, con abbinamenti sempre nuovi, capaci di trasmettere – grazie a materie prime straordinarie – il capolavoro simbiotico uomo-natura così evidente nel territorio del Garda Trentino.

Agraria Riva del Garda rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino e controlla 85.000 olivi su 270 ettari. Il Frantoio lavora annualmente dai 6.000 agli 8.500 quintali di olive per produrre dai 1.200 ai 1.400 quintali di olio extravergine, di cui 150/200 quintali sono certificati con la DOP Garda Trentino e circa 30 quintali con il Biologico. Il ciclo di lavorazione del frantoio è di tipo continuo a tre fasi e partitario: ogni partita di olive è frantoiata singolarmente in modo da ottenere solo l'olio prodotto da essa, separandolo dalle precedenti e dalle successive partite di olive. L'estrazione dell'olio avviene a freddo, ovvero a temperature inferiori a 27°C. La società **Cooperativa Agraria di Riva del Garda** è stata scelta dalla Provincia Autonoma di Trento come azienda di riferimento per l'olivicultura.

Si parla di:

Imprese

AGRARIA RIVA DEL GARDA
SOCIETA' COOPERATIVA in sigla
AGRARIA RIVA DEL GARDA

http://article.wn.com/view/2016/01/08/L_Agraria_di_Riva_e_l_oro_verde_del_Garda_protagoniste_di_Me/

[NEWS](#)[VIDEOS](#)[LIVE CHAT](#)

L'Agraria di Riva e l' "oro verde del Garda" protagoniste di Melaverde su Canale 5 (Federazione Trentina della Cooperazione)

(Source: Federazione Trentina della Cooperazione)

Domenica 10 gennaio il popolare programma di [Canale 5](#) su agricoltura, ambiente e tradizioni dedicherà un'intera puntata alla produzione dell'olio del [Garda Trentino](#)

L'appuntamento

Public Technologies 2016-01-08

[Read Full Article](#)[News Article Search](#)[Related Videos](#)[Tweet](#)[Like](#) 0[Post](#) 0[+ reddit this!](#)[G+1](#) 0



<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie/Agraria-di-Riva-del-Garda-conquista-anche-Striscia>

Agraria di Riva del Garda conquista anche Striscia

Giovedì, 21 Gennaio 2016

Venerdì 22 gennaio alle ore 20.45 su Canale 5 Agraria sarà protagonista di Paesi e Paesaggi, la rubrica di Striscia la Notizia realizzata da Davide Rampello e dedicata alla scoperta di luoghi e sapori eccellenti.



Dopo Melaverde è la volta di Striscia la Notizia

Il popolare Tg satirico di Mediaset racconterà l' "innovazione" dell'Agraria di Riva del Garda all'interno della sapida rubrica Paesi e Paesaggi curata dall'ideatore del Padiglione Zero di Expo (il più visitato dell'Esposizione Universale di Milano 2015) Davide Rampello.

"Ulidea, il piacere in frammenti", creazione di altissima qualità a base di olive nere frammentate nata dalla sinergia tra il consorzio di produttori dell'Alto Garda e Locanda Margon della famiglia Lunelli, sarà la chiave di volta per un racconto a tutto tondo della produzione, della tradizione e del profondo rispetto per il contesto ecologico e ambientale che Agraria rappresenta da oltre 50 anni nel territorio dell'Alto Garda.

A stregua Davide Rampello - l'intellettuale protagonista della cultura italiana degli ultimi vent'anni ospite della cena-evento dello scorso ottobre a Milano - è stato il dressing sapidamente insolito ed elegante di Ulidea e il procedimento green che fa del frantoio di Riva del Garda uno degli esempi più avanzati di processo ad alto risparmio di energia.

"Non si butta via proprio nulla!", è stato il commento di Rampello che ripeterà e spiegherà questo concetto anche nella puntata registrata lo scorso 14 dicembre all'interno della struttura di Agraria, nelle olivaie del Garda Trentino e nella piazza di Riva del Garda.

"Paesi e Paesaggi" è un percorso a puntate che si propone di raccontare gli ultimi eroi che combattono per salvaguardare biodiversità, sapori (quasi) perduti, microregioni... Agraria diventa perciò esempio virtuoso, modello da esportare.

Quanti milioni di metri cubi d'acqua si recupererebbero in Italia se tutti i frantoi lavorassero con un procedimento come quello che porta a Ulidea? Quanto combustibile si potrebbe recuperare?

La trasmissione racconterà infatti un processo di trasformazione in cui gli scarti sono interamente riutilizzati: dopo la produzione quello che rimane è per il 50% acqua, per il 10% olio e per il 30% sansa (bucchette e frammenti di polpa inutilizzabili) che diventa alimento per le mucche da latte. Il restante 10%, il nocciolo, viene utilizzato come combustibile ad alto rendimento: con un 1 kg di noccioli si ottiene infatti una capacità di produrre energia pari a quella che forniscono 2 kg di petrolio.

Ancora una volta Agraria di Riva del Garda si conferma realtà di punta del settore agroalimentare trentino grazie ad una tradizione di eccellenza che non teme di intraprendere percorsi innovativi sempre legati ad una cultura che tutto il territorio mantiene su livelli di grande competenza. Ancora una volta le sinergie che Agraria è in grado di instaurare con le migliori imprese trentine porta frutti di grande valore, e l'attenzione dei media nazionali verso un mondo, quello dell'Alto Garda, le cui ricchezze sono per molti ancora tutte da scoprire.

Si parla di:

Imprese

AGRARIA RIVA DEL GARDA
SOCIETA' COOPERATIVA in sigla
AGRARIA RIVA DEL GARDA



<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie/Agraria-di-Riva-del-Garda-conquista-anche-Striscia>

"A Riva sarete trattati come ospiti e non come turisti", concluderà Davide Rampello!

...

Agraria Riva del Garda rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino e controlla 85.000 olivi su 270 ettari. Il **Frantoio** lavora annualmente dai 6.000 agli 8.500 quintali di olive per produrre dai 1.200 ai 1.400 quintali di olio extravergine, di cui 150/200 quintali sono certificati con la DOP Garda Trentino e circa 30 quintali con il Biologico. Il ciclo di lavorazione del frantoio è di tipo continuo a tre fasi e partitario: ogni partita di olive è frantoiata singolarmente in modo da ottenere solo l'olio prodotto da essa, separandolo dalle precedenti e dalle successive partite di olive. L'estrazione dell'olio avviene a freddo, ovvero a temperature inferiori a 27°C. **La società Cooperativa Agraria di Riva del Garda** è stata scelta dalla Provincia Autonoma di Trento come azienda di riferimento per l'olivicultura.

...

Davide Rampello nasce nel 1947 a Raffadali (Agrigento), ma cresce nella campagna veneta. Arriva a Milano all'inizio degli anni Settanta e, come regista, firma gli albori di Canale 5. È curatore di numerose mostre, tra cui: Francis Bacon, Palazzo Correr, Biennale di Venezia (1993); Tintoretto, "I ritratti", Galleria dell'Accademia, Venezia (1994); Carlo Carrà, Galleria d'Arte Moderna, Roma (1994/1995); Paul Gauguin, Palazzo dei Diamanti, Ferrara (1995). Nei primi anni 2000 entra a far parte del Consiglio d'Amministrazione della Triennale di Milano e nel 2003 ne diventa Presidente fino al 2011. Nel 2010 cura la mostra "La città dell'uomo, vivere all'Italiana", presso il Padiglione italiano all'Expo di Shanghai. Dal 2011 è direttore artistico del Carnevale di Venezia, incarico che gli è stato riconfermato anche per l'edizione 2015. Dal 2012 è curatore del Padiglione Zero dell'Expo di Milano 2015 e dal 2013 anche del palinsesto eventi della stessa manifestazione. Da settembre 2013 cura la rubrica di Striscia la Notizia "Paesi e Paesaggi".

Agraria di Riva del Garda conquista anche Striscia

MILANO[®]
ONLINE

Fonte immagine: **Milano OnLine** - [link](#)

Venerdì 22 gennaio alle ore 20.45 su Canale5 Agraria sarà protagonista di Paesi e Paesaggi, la rubrica di Striscia la Notizia realizzata da Davide Rampello e dedicata alla scoperta di luoghi e sapori eccellenti. Dopo Melaverde è la volta di Striscia la Notizia. Il popolare Tg satirico di Mediaset racconterà l' 'innovazione' dell'**Agraria di Riva del Garda** all'interno della sapida rubrica Paesi e Paesaggi curata dall'ideatore del Padiglione...

Leggi la notizia integrale su: [Milano OnLine](#) 

<http://www.milanoonline.com/news/ultim-ora/agraria-di-riva-del-garda-conquista-anche-striscia.html>

Agraria di Riva del Garda conquista anche Striscia

Federazione Trentina della Cooperazione

Ieri, 15:35

Milano - Venerdì 22 gennaio alle ore 20.45 su Canale5 **Agraria** sarà protagonista di Paesi e Paesaggi, la rubrica di Striscia la Notizia realizzata da Davide Rampello e dedicata alla scoperta di luoghi e sapori eccellenti.

Dopo Melaverde è la volta di Striscia la Notizia.

Il popolare Tg satirico di Mediaset racconterà l' 'innovazione' dell'**Agraria di Riva del Garda** all'interno della sapida rubrica Paesi e Paesaggi curata dall'ideatore del Padiglione Zero di Expo (il più visitato dell'Esposizione Universale di Milano 2015) Davide Rampello.

'**Ulidea, il piacere in frammenti**', creazione di altissima qualità a base di olive nere frammentate nata dalla sinergia tra il consorzio di produttori dell'Alto Garda e Locanda Margon della famiglia Lunelli, sarà la chiave di volta per un racconto a tutto tondo della produzione, della tradizione e del profondo rispetto per il contesto ecologico e ambientale che **Agraria** rappresenta da oltre 50 anni nel territorio dell'Alto Garda.

A stregare Davide Rampello - l'intellettuale protagonista della cultura italiana degli ultimi vent'anni ospite della cena-evento dello scorso ottobre a Milano - è stato il dressing sapidamente insolito ed elegante di **Ulidea** e il procedimento green che fa del **frantoio di Riva del Garda** uno degli esempi più avanzati di processo ad alto risparmio di energia. 'Non si butta via proprio nulla!', è stato il commento di Rampello che ripeterà e spiegherà questo concetto anche nella puntata registrata lo scorso 14 dicembre all'interno della struttura di **Agraria**, nelle olivaie del Garda Trentino e nella piazza di Riva del Garda.

'Paesi e Paesaggi' è un percorso a puntate che si propone di raccontare gli ultimi eroi che combattono per salvaguardare biodiversità, sapori (quasi) perduti, microregioni... **Agraria** diventa perciò esempio virtuoso, modello da esportare.

Quanti milioni di metri cubi d'acqua si recupererebbero in Italia se tutti i frantoi lavorassero con un procedimento come quello che porta a **Ulidea**? Quanto combustibile si potrebbe recuperare?

La trasmissione racconterà infatti un processo di trasformazione in cui gli scarti sono interamente riutilizzati: dopo la produzione quello che rimane è per il 50% acqua, per il 10% olio e per il 30% sansa (bucchette e frammenti di polpa inutilizzabili) che diventa alimento per le mucche da latte. Il restante 10%, il nocciolo, viene utilizzato come combustibile ad alto rendimento: con un 1 kg di noccioli si ottiene infatti una capacità di produrre energia pari a quella che forniscono 2 kg di petrolio.

<http://www.milanoonline.com/news/ultim-ora/agraria-di-riva-del-garda-conquista-anche-striscia.html>

Ancora una volta **Agraria di Riva del Garda** si conferma realtà di punta del settore agroalimentare trentino grazie ad una tradizione di eccellenza che non teme di intraprendere percorsi innovativi sempre legati ad una cultura che tutto il territorio mantiene su livelli di grande competenza. Ancora una volta le sinergie che **Agraria** è in grado di instaurare con le migliori imprese trentine porta frutti di grande valore, e l'attenzione dei media nazionali verso un mondo, quello dell'Alto Garda, le cui ricchezze sono per molti ancora tutte da scoprire. 'A Riva sarete trattati come ospiti e non come turisti', concluderà Davide Rampello!

Agraria Riva del Garda rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino e controlla 85.000 olivi su 270 ettari. Il Frantoio lavora annualmente dai 6.000 agli 8.500 quintali di olive per produrre dai 1.200 ai 1.400 quintali di olio extravergine, di cui 150/200 quintali sono certificati con la DOP Garda Trentino e circa 30 quintali con il Biologico. Il ciclo di lavorazione del frantoio è di tipo continuo a tre fasi e partitario: ogni partita di olive è frantoiata singolarmente in modo da ottenere solo l'olio prodotto da essa, separandolo dalle precedenti e dalle successive partite di olive. L'estrazione dell'olio avviene a freddo, ovvero a temperature inferiori a 27°C. **La società Cooperativa Agraria di Riva del Garda** è stata scelta dalla Provincia Autonoma di Trento come azienda di riferimento per l'olivicoltura.

Davide Rampello nasce nel 1947 a Raffadali (Agrigento), ma cresce nella campagna veneta. Arriva a Milano all'inizio degli anni Settanta e, come regista, firma gli albori di Canale 5. È curatore di numerose mostre, tra cui: Francis Bacon, Palazzo Correr, Biennale di Venezia (1993); Tintoretto, 'I ritratti', Galleria dell'Accademia, Venezia (1994); Carlo Carrà, Galleria d'Arte Moderna, Roma (1994/1995); Paul Gauguin, Palazzo dei Diamanti, Ferrara (1995). Nei primi anni 2000 entra a far parte del Consiglio d'Amministrazione della Triennale di Milano e nel 2003 ne diventa Presidente fino al 2011. Nel 2010 cura la mostra 'La città dell'uomo, vivere all'Italiana', presso il Padiglione italiano all'Expo di Shanghai. Dal 2011 è direttore artistico del Carnevale di Venezia, incarico che gli è stato riconfermato anche per l'edizione 2015. Dal 2012 è curatore del Padiglione Zero dell'Expo di Milano 2015 e dal 2013 anche del palinsesto eventi della stessa manifestazione. Da settembre 2013 cura la rubrica di Striscia la Notizia 'Paesi e Paesaggi'.

Ufficio Stampa Agraria di Riva del Garda

Federazione Trentina della Cooperazione issued this content on 2016-01-21 and is solely responsible for the information contained herein. Distributed by Public, unedited and unaltered, on 2016-01-21 14:35:17 UTC

Agraria di Riva del Garda conquista anche Striscia (Federazione Trentina della Cooperazione)



(Source: Federazione Trentina della Cooperazione)

Venerdì 22 gennaio alle ore 20.45 su Canale5 Agraria sarà protagonista di Paesi e Paesaggi, la rubrica di Striscia la Notizia realizzata da Davide Rampello e dedicata alla scoperta di

<http://www.noodls.com/view/BFFD847898C76A472D576D6DA20E6551EAD507?2999xxx1453388515>



Federazione Trentina della Cooperazione

21/01/2016 | Press release

Agraria di Riva del Garda conquista anche Striscia

distributed by noodls on 21/01/2016 14:26



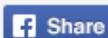
0



0



0



0



Venerdì 22 gennaio alle ore 20.45 su Canale5 Agraria sarà protagonista di Paesi e Paesaggi, la rubrica di Striscia la Notizia realizzata da Davide Rampello e dedicata alla scoperta di luoghi e sapori eccellenti.

Dopo Melaverde è la volta di Striscia la Notizia.

Il popolare Tg satirico di Mediaset racconterà l' 'innovazione' dell' Agraria di Riva del Garda all'interno della sapida rubrica Paesi e Paesaggi curata dall'ideatore del Padiglione Zero di Expo (il più visitato dell'Esposizione Universale di Milano 2015) Davide Rampello.

'Ulidea, il piacere in frammenti', creazione di altissima qualità a base di olive nere frammentate nata dalla sinergia tra il consorzio di produttori dell'Alto Garda e Locanda Margon della famiglia Lunelli, sarà la chiave di volta per un racconto a tutto tondo della produzione, della tradizione e del profondo rispetto per il contesto ecologico e ambientale che Agraria rappresenta da oltre 50 anni nel territorio dell'Alto Garda.

A stregua Davide Rampello - l'intellettuale protagonista della cultura italiana degli ultimi vent'anni ospite della cena-evento dello scorso ottobre a Milano - è stato il dressing sapidamente insolito ed elegante di Ulidea e il procedimento green che fa del frantoio di Riva del Garda uno degli esempi più avanzati di processo ad alto risparmio di energia.

'Non si butta via proprio nulla!', è stato il commento di Rampello che ripeterà e spiegherà questo concetto anche nella puntata registrata lo scorso 14 dicembre all'interno della struttura di Agraria, nelle olivaie del Garda Trentino e nella piazza di Riva del Garda.

'Paesi e Paesaggi' è un percorso a puntate che si propone di raccontare gli ultimi eroi che combattono per salvaguardare biodiversità, sapori (quasi) perduti, microregioni... Agraria diventa perciò esempio virtuoso, modello da esportare.

Quanti milioni di metri cubi d'acqua si recupererebbero in Italia se tutti i frantoi lavorassero con un procedimento come quello che porta a Ulidea? Quanto combustibile si potrebbe recuperare?

La trasmissione racconterà infatti un processo di trasformazione in cui gli scarti sono interamente riutilizzati: dopo la produzione quello che rimane è per il 50% acqua, per il 10% olio e per il 30% sansa (bucchette e frammenti di polpa inutilizzabili) che diventa alimento per le mucche da latte. Il restante 10%, il nocciolo, viene utilizzato come combustibile ad alto rendimento: con un 1 kg di noccioli si ottiene infatti una capacità di produrre energia pari a quella che forniscono 2 kg di petrolio.

<http://www.noodles.com/view/BFFD8C847898C76A472D576D6DA20E6551EAD507?2999xxx1453388515>

Ancora una volta **Agraria di Riva del Garda** si conferma realtà di punta del settore agroalimentare trentino grazie ad una tradizione di eccellenza che non teme di intraprendere percorsi innovativi sempre legati ad una cultura che tutto il territorio mantiene su livelli di grande competenza. Ancora una volta le sinergie che **Agraria** è in grado di instaurare con le migliori imprese trentine porta frutti di grande valore, e l'attenzione dei media nazionali verso un mondo, quello dell'Alto Garda, le cui ricchezze sono per molti ancora tutte da scoprire.

'A Riva sarete trattati come ospiti e non come turisti', concluderà Davide Rampello!

Agraria Riva del Garda rappresenta il 65% circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino e controlla 85.000 olivi su 270 ettari. Il **Frantoio** lavora annualmente dai 6.000 agli 8.500 quintali di olive per produrre dai 1.200 ai 1.400 quintali di olio extravergine, di cui 150/200 quintali sono certificati con la DOP Garda Trentino e circa 30 quintali con il Biologico. Il ciclo di lavorazione del frantoio è di tipo continuo a tre fasi e partitario: ogni partita di olive è frantoiate singolarmente in modo da ottenere solo l'olio prodotto da essa, separandolo dalle precedenti e dalle successive partite di olive. L'estrazione dell'olio avviene a freddo, ovvero a temperature inferiori a 27°C. **La società Cooperativa Agraria di Riva del Garda** è stata scelta dalla Provincia Autonoma di Trento come azienda di riferimento per l'olivicoltura.

Davide Rampello nasce nel 1947 a Raffadali (Agrigento), ma cresce nella campagna veneta. Arriva a Milano all'inizio degli anni Settanta e, come regista, firma gli albori di Canale 5. È curatore di numerose mostre, tra cui: Francis Bacon, Palazzo Correr, Biennale di Venezia (1993); Tintoretto, 'I ritratti', Galleria dell'Accademia, Venezia (1994); Carlo Carrà, Galleria d'Arte Moderna, Roma (1994/1995); Paul Gauguin, Palazzo dei Diamanti, Ferrara (1995). Nei primi anni 2000 entra a far parte del Consiglio d'Amministrazione della Triennale di Milano e nel 2003 ne diventa Presidente fino al 2011. Nel 2010 cura la mostra 'La città dell'uomo, vivere all'Italiana', presso il Padiglione italiano all'Expo di Shanghai. Dal 2011 è direttore artistico del Carnevale di Venezia, incarico che gli è stato riconfermato anche per l'edizione 2015. Dal 2012 è curatore del Padiglione Zero dell'Expo di Milano 2015 e dal 2013 anche del palinsesto eventi della stessa manifestazione. Da settembre 2013 cura la rubrica di Striscia la Notizia 'Paesi e Paesaggi'.

Ufficio Stampa Agraria di Riva del Garda

<https://mail.google.com/mail/#inbox/152684391dad670d>

Comunicati stampa



**FuturaTrento
#innovazione**

21/01/2016

Caffè dibattito proposto dalla cooperativa Impact Hub Trentino martedì 26 gennaio in via Sanseverino 95 a Trento

[Per saperne di più ▶](#)



**Agraria di Riva del
Garda conquista
anche Striscia**

21/01/2016

Venerdì 22 gennaio alle ore 20.45 su Canale5 Agraria sarà protagonista di Paesi e Paesaggi, la rubrica di Striscia la Notizia realizzata da...

[Per saperne di più ▶](#)

<http://vinosia.de/ulidea-olive-in-frammenti-olivenpulver-zum-dekorieren-und-wuerzen-agraria-riva-del-garda>

Ulidea Olive in frammenti Olivenpulver zum Dekorieren und Würzen Agraria Riva del Garda



Beschreibung:

Innovation aus der Sterneküche: Das körnige Pulver aus schwarzen Oliven ist perfekt für kreative Köche. Es hat ein intensives Aroma und setzt geschmackvolle Farbakzente auf weißen Fischfilets, Gnocchi oder Mozzarella.

Hersteller: Agraria Riva del Garda

Kategorie: DE / Kräuter Gewürze & Salz / Kräuter & Gewürze

oder suchen/kaufen bei ...

amazon.de

<http://allevents.in/rome/we-olive-you/136605186718269>



WE OLIVE YOU
 "DEGUSTAZIONE DI OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA
 E PRESENTAZIONE DI NUOVI PIATTI"
Venerdì 29 Gennaio dalle 19,30

REFERENZE DI OLI PLURIPREMIATI presenti:
 - SOC. AGRICOLA COLLI ETRUSCHI / BLERA
 - AGRARIA RIVA DEL GARDA
 - FRANTOIO MURAGLIA / ANDRIA
 - FORESTAFORTE DAL 1583 / OTRANTO
 - OLIO INTINI / ALBEROBELLO
 - OLIO QUATTROCIOCCHI / ALATRI

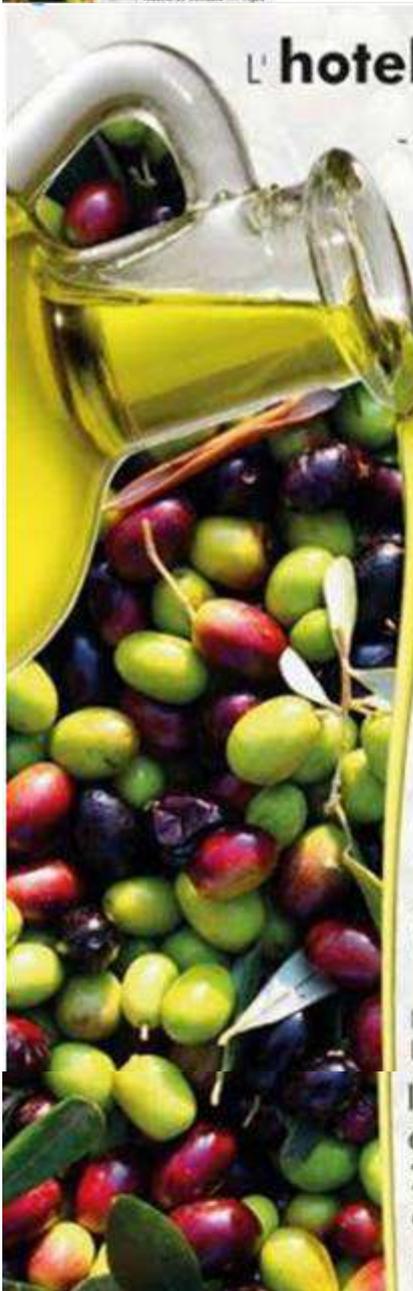
MENU:
 • Bruschettine di pane speciale
 • Vellutata di ceci al rosmarino fresco
 • Tagliolini di patate con pancetta croccante e timo, serviti su crema di parmigiano e broccolo romanesco
 • I due carciofi, Fritti (in olio extravergine) ed alla giudia
 • Tortino al cioccolato fondente all'olio extravergine servito con confettura di arance

VENUE 📍 Hotel Oxford Roma - hotel nel centro di Roma- hotel in Rome centre- Via Boncompagni 89, Rom

TIME 🕒 Fri Jan 29 2016 at 07:30 pm + Add to calendar

CREATED BY 👤 155189074522317 + Follow

👉 Promote this event



L'hotel Oxford ed il gruppo Q'Art
 - in collaborazione con **Sapordolio** -
 presentano

WE OLIVE YOU
 "DEGUSTAZIONE DI OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA
 E PRESENTAZIONE DI NUOVI PIATTI"
Venerdì 29 Gennaio dalle 19,30

REFERENZE DI OLI PLURIPREMIATI presenti:
 - SOC. AGRICOLA COLLI ETRUSCHI / BLERA
 - AGRARIA RIVA DEL GARDA
 - FRANTOIO MURAGLIA / ANDRIA
 - FORESTAFORTE DAL 1583 / OTRANTO
 - OLIO INTINI / ALBEROBELLO
 - OLIO QUATTROCIOCCHI / ALATRI

MENU:

- Bruschettine di pane speciale
- Vellutata di ceci al rosmarino fresco
- Tagliolini di patate con pancetta croccante e timo, serviti su crema di parmigiano e broccolo romanesco
- I due carciofi, Fritti (in olio extravergine) ed alla giudia
- Tortino al cioccolato fondente all'olio extravergine servito con confettura di arance

I piatti in degustazione usciranno fino alle ore 22.30
 La serata proseguirà con dj-set

Il costo dell'intera degustazione, a titolo promozionale, è di € 20 e include 2 calici di vino (a scelta tra quelli selezionati), acqua e caffè.

Vi aspettiamo **Venerdì 29 Gennaio** dalle 19,30

<http://allevents.in/rome/we-olive-you/136605186718269>



EVENT DETAILS WE OLIVE YOU

L'hotel Oxford ed il gruppo Q'Art,
- in collaborazione a Sapordollo -
presentano

WE OLIVE YOU

" Degustazione di oli extravergini d'oliva
e presentazione di nuovi piatti "

Ecco le Aziende selezionate :

- Soc Agricola ColliEtruschi / Blera
- Agraria Riva del Garda
- Frantoio Muraglia / Andria
- Forestaforte dal 1583 / Otranto
- Olio Intini / Alberobello
- Olio Quattrococchi / Alatri

Premi

http://www.uliva.it/it/premi_riconoscimenti

FORESTA FORTE dal 1583

http://www.forestaforte.it/olio_oliva/premi/

QUATTROCIOCCHI Azienda Agricola Biologica dal 1888

<http://www.olioquattrococchi.it/node/4>

INTINI

<http://oliointini.it/#riconoscimenti>

<http://allevents.in/rome/we-olive-you/136605186718269>

Menu:

- > Bruschettine di pane speciale con tutti gli oli presenti
- > Vellutata di ceci al rosmarino fresco con **Uliva di Rivagarda Dop**
- > Tagliolini di patate con pancetta croccante e timo, serviti su crema di parmigiano e broccolo romanesco con Evo di Soc Agricola ColliEtruschi
- > I 2 carciofi :
Alla giudia con Frantoio Muraglia fruttato medio e
Fritti con " Fumo " di Olio Quattrociocchi
- > Tortino al cioccolato fondente all'olio extravergine servito con confettura di arance con Terra d'Otranto Dop Forestaforte
(L'abbinamento suggerito per il dessert è Nuvola demisec di Bersi Serlini Franciacorta)

Il costo dell'intera degustazione, a titolo promozionale,
e' di € 20 vino incluso(2 calici a scelta tra quelli selezionati)
acqua e caffè .

Vi aspettiamo Venerdì 29 Gennaio dalle 19,30

I piatti in degustazione usciranno fino alle ore 22.30 e la serata proseguirà come cocktail bar & sonorità musicali

> Info&reservations

Hotel Oxford Roma - hotel nel centro di Roma- hotel in Rome centre-

Via Boncompagni 89, tel 06/ 42 03 601

L'evento è curato da Deacomunicazione Eventi

You need to be logged in to see event photos. [Click here to login.](#)

MAP  Hotel Oxford Roma - hotel nel centro di Roma- hotel in Rome centre-, Via Boncompagni 89, Rome, Italy

HOTELS NEAR EVENT VENUE

Hotel Oxford Roma - hotel nel centro di Roma- hotel in Ro...



<http://www.palazzoroccabruna.it/it/Eventi/Pages/olio2016.aspx>

Roccabruna / it / Eventi / L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IN TRENTO

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IN TRENTO

Degustazioni e incontri con il produttore
From 28/01/2016 to 30/01/2016
Ore 17.00 - 22.00



Produzione di nicchia fra le più settentrionali del nostro emisfero, quella del Garda è una varietà d'olio particolarmente apprezzata. Sulla sponda trentina del Benaco e lungo la Valle dei Laghi essa si presenta con colore verde dai riflessi oro, profumi erbacei con sentori di mandorla e carciofo, un gusto equilibrato - leggermente fruttato - con note piccanti e amare. Dal 28 al 30 gennaio dalle 17.00 alle 22.00 l'olio extravergine di oliva di quindici aziende trentine sarà in degustazione a Palazzo Roccabruna con la possibilità di entrare in

contatto diretto con un produttore (presente in sala dalle 18.00 alle 20.00) per soddisfare ogni curiosità.

Le Aziende produttrici presenti in rassegna:

AGRARIA RIVA DEL GARDA - www.agririva.it

MADONNA DELLE VITTORIE - www.madonnadellevittorie.it

FRANTOIO IVO BERTAMINI

OlioCRU - www.olio cru.it

Az. Agr. CESCIONI - www.cesconi.it

Az. Agr. LETRARI - www.lettrari.it

Soc. Agr. SAROS S.R.L. - www.agricolasaros.it

SANTULIANA RENATO - www.agriturismomasobotes.it

Az. Agr. Maso Le 4 Stagioni - www.masole4stagioni.it

Az. Agr. POLI GIOVANNI di Poli Graziano - www.poligiovanni.it

POLI FRANCESCO Dist. & C. - www.distilleriafrancesco.it

Az. Agr. PISONI F.lli di MARCO e STEFANO - www.pisoni.it

VIVERE Azienda Agricola - www.agrivivere.com

AZIENDA AGRITURISTICA LAGHEL 7 - www.laghel7.it

<http://www.palazzoroccabruna.it/it/Eventi/Pages/olio2016.aspx>

"Incontri con il Produttore"

dalle 18.00 alle 20.00

In tutti i tre giorni, i seguenti Produttori saranno presenti nelle sale dell'Enoteca provinciale del Trentino per degustare, insieme a tutti gli interessati, l'olio extravergine di oliva della recente campagna di raccolta del 2015 prodotto delle loro aziende:

28 gennaio 2016

Paola Iori - Az. Agr.ca LAGHEL 7

29 gennaio 2016

Furio Battelini - AGRARIA RIVA DEL GARDA

30 gennaio 2016

Renato Santuliana - Az. Agr. Maso Botes



IL GIORNALE
ENOGASTRONOMICO
CON IL CAPPELLO

CARLO
ZUCCHETTI

26 gennaio 2016

<http://www.carlozucchetti.it/wine-siena-30-31-gennaio-2016/#>

A EDIZIONE

ine & siena

CAPOLAVORI DEL GUS

Wine & Siena : 30 - 31 gennaio 2016

BY REDAZIONE • 25 EDIZIONE 2016 • EXIBIT • COMMENTS (0) •

Una selezione di 100 aziende vitivinicole e 45 artigiani del gusto provenienti dalla Toscana, insieme a 40 cantine provenienti dalle più rinomate regioni vitivinicole a livello nazionale.

Wine&Siena si terrà nelle sale di Rocca Salimbeni, della sede storica di Banca Monte dei Paschi di Siena e del Grand Hotel Continental ospiteranno la manifestazione. Un'occasione unica per visitare e respirare la storia di un territorio attraverso la sua arte.

Info:

0471210011

info@wineandsiena.it

www.wineandsiena.it



WINE

rossi e dolci

Rocca Salimbeni

09.30 - 13.30 / 14.30 - 18.30

FOOD

gastronomia e prodotti locali

Piazza Salimbeni

09.30 - 18.30

WINE

bianchi e bollicine

Grand Hotel Continental

09.30 - 13.30 / 14.30 - 18.30



IL GIORNALE
ENOGASTRONOMICO
CON IL CAPPELLO

CARLO
ZUCCHETTI

26 gennaio 2016

<http://www.carlozucchetti.it/wine-siena-30-31-gennaio-2016/#>

Ingresso

Giornaliero € 40,00

Mezza giornata € 25,00

Aziende Vino

Toscana

Aia Vecchia

Argiano

Avignonesi

Badia A Coltibuono

Banfi

Barone Ricasoli

Bellaria

Bibi Graetz

Biocchi Francesca

Biondi Santi Jacopo

Borgo Scopeto e Caparzo

Boscarelli

Bottega

Caiarossa

Capannelle



IL GIORNALE
ENOGASTRONOMICO
CON IL CAPPELLO

CARLO
ZUCCHETTI

26 gennaio 2016

<http://www.carlozucchetti.it/wine-siena-30-31-gennaio-2016/#>

Casa alle Vacche

Casale dello Sparviero

Casanova di Neri

Castel di Pugna

Castello D'Albola

Castello del Terriccio

Castello di Ama

Castello di Fonterutoli

Castello di Meleto

Castello di Radda - Agricole Gussalli Beretta

Castello Poggiarello

Castiglion del Bosco

Celestina Fè

Cesani Vincenzo

Col d'Orcia

Col di Lamo

Contucci

Cupano

Dievole

Donatella Cinelli Colombini



IL GIORNALE
ENOGASTRONOMICO
CON IL CAPPELLO

CARLO
ZUCCHETTI

26 gennaio 2016

<http://www.carlozucchetti.it/wine-siena-30-31-gennaio-2016/#>

Trentino

Eredi di Cobelli Aldo

La Vigne

Maso Villa Piccola

Trento DOC

Abate Nero

Accademia del Vino Cadelaghet

Agraria Riva del Garda

Altemasi

Balter

Bellaveder

Borgo dei Posseri

Cantina di Aldeno

Cantina d'Isera

Cantina Mori Colli Zugna

Cantina Rotaliana di Mezzolombardo

Cantina Roverè della Luna

Cantina Sociale di Trento

Cantina Toblino

Cantine Monfort

Cembra Cantina di Montagna

Cesarini Sforza Spumanti

Concilio

N.B. Elenco troncato

Incontri con il Produttore: AGRARIA RIVA DEL GARDA

Trento - Incontri con il Produttore: AGRARIA RIVA DEL GARDA

📅 venerdì 29.1.2016 ⌚ Di 18:00 Fino 20:00

📍 Italy, Trento, via S.Trinità 24, 38122

[Mostra sulla mappa](#)

👤 0 Partecipante

📄 “Incontri con il Produttore”
dalle 18.00 alle 20.00 - ingresso libero senza prenotazione

In tutti i tre giorni, i seguenti Produttori saranno presenti nelle sale dell'Enoteca provinciale del Trentino per degustare, insieme a tutti gli interessati, l'olio extravergine di oliva della recente campagna di raccolta del 2015 prodotto delle loro aziende:

28 gennaio 2016
Paola Iori - Az. Agr.ca LAGHEL 7

29 gennaio 2016
Furio Battelini - AGRARIA RIVA DEL GARDA

http://www.italian-eventi.it/eventi/908754/m_assaggi-il-piacere-dell-extravergine-nel-piatto-e-sulla-pelle

M_Assaggi: il piacere dell'extravergine nel piatto e sulla pelle



Riva del Garda - M_Assaggi: il piacere dell'extravergine nel piatto e sulla pelle

Publicità con AdWords

Promuovi la tua attività online. Inizia subito con un credito di €75



📅 domenica 31.1.2016

🕒 Di 20:00

📍 Italy, Riva del Garda, via San Nazaro, 4, 38066

[Mostra sulla mappa](#)

👤 28 Partecipante

📄 Il piacere dell'olio extravergine d'oliva nel piatto e sulla pelle attraverso una degustazione sensoriale pensata per coccolare mente e corpo!

Le creazioni culinarie dello chef Isidoro Consolini saranno presentate dalla foodblogger Elena Tonolli ed alternate a suggerimenti di auto massaggio delle zone di accumulo stress, proposte dalla massaggiatrice Elisabeth Gelmetti utilizzando l'olio extravergine d'oliva e olii essenziali.

Protagonista l'olio extravergine d'oliva dell'estremo nord: la **linea 46°Parallelo di Agraria Riva del Garda** e gli olii essenziali della profumeria **21Grammi di Arco**.

Vi aspettiamo!!!

Costo della serata 35 euro

Per info e prenotazioni:

Elena Tonolli - 340/5708128 (dopo le 17:30) e mail: beautyfood@elenatonolli.it

Stefano Baroni (referente Agraria) - 345/6240305



BoBoBo

28 gennaio 2016

<http://www.bobobo.it/trento/eventi/incontri-con-il-produttore--azienda-agricola-laghel-7-e2098686#.VqsSGdIvcy4>

Incontri con il Produttore: AZIENDA AGRICOLA LAGHEL 7

Per richiedere la rimozione dell'evento visitare la sezione [contatti](#)

(questo è un evento passato, visualizza tutti gli eventi di oggi 29/01/2016)

★ SCHEDA EVENTO

★ FOTO (0)

★ FILES (0)

★ VIDEO (0)

► Scegli Tu!

► Incontri a Milano

► Corsi yoga

► Eventi yoga

► Meditazione yoga

HAI PARTECIPATO A QUESTO EVENTO? CLICCA QUI E COMMENTA!

Città: Trento

Data di inizio: 28/01/2016 dalle ore 18:00 alle ore 20:00

Dove: Palazzo Roccabruna - Enoteca provinciale del Trentino - via S.Trinità 24 - Trento

"Incontri con il Produttore"

dalle 18.00 alle 20.00 - ingresso libero senza prenotazione

In tutti i tre giorni, i seguenti Produttori saranno presenti nelle sale dell'Enoteca provinciale del Trentino per degustare, insieme a tutti gli interessati, l'olio extravergine di oliva della recente campagna di raccolta del 2015 prodotto delle loro aziende:

28 gennaio 2016

Paola Iori - Az. Agr.ca LAGHEL 7

29 gennaio 2016

Furio Battelini - AGRARIA RIVA DEL GARDA

30 gennaio 2016

Renato Santuliana - Az. Agr. Maso Botes

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2016/01/28/news/tenno-alla-scoperta-dell-olio-extravergine-1.12858802>

Tenno, alla scoperta dell'olio extravergine

TENNO. E' giunto all'ottava edizione il concorso "Succo d'oliva" organizzato dal Comitato culturale Cologna-Gavazzo-Foci e dal Consorzio di tutela prodotti agricoli del Tennese e destinato ai piccoli...

28 gennaio 2016



TENNO. E' giunto all'ottava edizione il concorso "Succo d'oliva" organizzato dal Comitato culturale Cologna-Gavazzo-Foci e dal Consorzio di tutela prodotti agricoli del Tennese e destinato ai piccoli produttori olivicoli di Tenno, del Basso Sarca, della Valle dei Laghi, di Santa Massenza, di Avio e Ala nonché agli appassionati dell'olio del Trentino. La manifestazione ha lo scopo di confrontare i vari oli di oliva prodotti nel territorio attraverso una analisi chimica eseguita dai tecnici di Agraria e successivamente anche attraverso un Panel Test. Lo scopo è informare, sensibilizzare e far conoscere l'alta qualità dell'olio extravergine di oliva del Garda Trentino. Due le linee di olio che verranno premiate: olio fruttato intenso e leggero.

<http://trentinocorrierealpigelocal.it/trento/cronaca/2016/01/28/news/tenno-alla-scoperta-dell-olio-extravergine-1.12858802>

La premiazione è in programma questo sabato, alle 17.30, alle ex scuole di Cologna di Tenno. Ieri sera, intanto, si è svolto il laboratorio di Erna Santoni sul pane di molche mentre domani sera, alle 20.30, Franco Michelotti parlerà degli olivi "produttivi, sicuri e veloci da gestire" rispondendo alle domande del pubblico. Sabato, alle 14, ci sarà la dimostrazione all'aperto di scultura e intarsio del legno a cura della scuola di Pranzo mentre nella sala polivalente ci sarà la mostra di alcune opere in legno degli artisti della scuola di scultura di Pranzo. Alle 15 tornerà l'esperto Franco Michelotti che relazionerà sull'olio dell'annata 2015 e a seguire gli assaggi guidati per il pubblico di alcuni oli partecipanti al concorso. Alle 17.30, infine, la premiazione dei migliori cinque oli per ogni categoria e quindi il rinfresco con prodotti tipici locali.

La giuria esterna di assaggiatori e panelisti (composta di 7 persone) determinerà la qualità dei prodotti in gara attraverso una serie di sensazioni e il loro giudizio, ovviamente, sarà insindacabile determinando, così, l'esito del concorso. (gl.m.)



28 gennaio 2016

<http://www.veranstaltungen-eventi.com/8-concorso-succo-doliva>

8° Concorso Succo d'Oliva

dal 29/01/2016 al 30/01/2016 –
Gastronomia

Presso le ex scuole di Cologna nei giorni 29 e 30 gennaio 2016, il Comitato Culturale Cologna – Gavazzo – Foci e il Consorzio di Tutela Prodotti Agricoli del Tennesse, organizzano l'8° concorso "Succo d'Oliva" (confronto), destinato ai piccoli produttori olivicoli del Comune di Tenno, della piana del Basso Sarca, della Valle dei Laghi, di Santa Massenza, di Avio e Ala, nonché agli appassionati dell'olio del Trentino.

La manifestazione ha lo scopo di confrontare i vari oli prodotti nel territorio attraverso una analisi chimica "eseguita dai tecnici dell'Agraria di Riva del Garda" e successivamente attraverso un "Panel Test", (denominazione usata oggi per determinare la qualità organolettica dell'olio attraverso una serie di descrittori che si riferiscono al colore, profumi ecc.) e quello di informare, divulgare e far conoscere l'alta qualità dell'olio extravergine di oliva del Garda Trentino e le sue proprietà alimentari.

I PRODUTTORI DELL'OLIO DEL COMUNE DI TENNO, DELLA PIANA DEL BASSO SARCA, DELLA VALLE DEI LAGHI, DI SANTA MASSENZA, DI AVIO E GLI APPASSIONATI DELL'OLIO DEL TRENTO SONO INVITATI A PARTECIPARE.

Sarà necessario **iscriversi entro venerdì 15 gennaio p.v.** in quanto lo stesso giorno inizieranno le prime analisi chimiche. I partecipanti al concorso saranno fino ad un numero massimo di 70. Sabato 30 gennaio p.v., alle ore 17.30 verranno assegnati i premi gli oli vincitori del concorso (dal primo al quinto classificato), distinti per categoria fruttato leggero e fruttato intenso. A tutti i partecipanti, verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Per l'adesione chiamare il numero 0464 521774 (ore pasti) – cell. 348 7361902 di Pasini Luigino e per concordare il ritiro dell'olio per il concorso (il contenitore verrà fornito dall'organizzazione)



<https://www.lastampa.it/2016/01/31/societa/cucina/dove/i-ristoranti/gnocchi-con-le-triglie-e-tagliata-di-cervo-aLe8FN6fklw0HZZeypJObO/pagina.html>

Gnocchi con le triglie e tagliata di cervo

Un piccolo paradiso dalla grande cucina vicino a Trento



Condividi 1 Tweet G+ 0 ISCRIVITI @

EDOARDO RASPELLI

31/01/2016

Non è un ristorante, è un sogno. Non è un albergo, è un Nirvana, un Paradiso terrestre. I suoi camerieri non sono camerieri, sono angeli. A una grande succulenta eccellente squisita cucina si accompagna la perfezione del servizio, la professionalità dell'accoglienza, la grandezza della disponibilità, la funzionalità del tutto. Da dove cominciare nel raccontare la fine settimana più bella della vostra vita?! Forse dal risveglio e dalla prima colazione visto che ve la potranno servire, in camera vostra o in sala dalle 7,30 del mattino alle 17 (avete letto bene: le cinque del pomeriggio). E poi il silenzioso appartato elegante angolo di verde ai limiti del paese che è una bellezza ora, che è tutto brullo, figuriamoci in primavera con il risveglio di fiori e piante.

Se ci venite da Bolzano attraverserete le strade dei più grandi vini altoatesini, farete i tornanti del passo della Mendola e scenderete a Ronzone. Se ci venite dal casello di San Michele/Mezzocorona la strada sarà meno panoramica ma più breve e più facile. Poi, di quel tanto sopra la strada nazionale che vi regala intatti silenzi, ecco i due corpi creati dai fratelli gemelli Cristian (re della cucina) e Renzo Bertol (re della sala) allargando la struttura creata dai genitori. Si tratta di due ville accostate: una con la decina di camere e suite del relais (con un comodo parcheggio sotterraneo) e, dieci metri più in là (in futuro coperti e chiusi da vetrate) il ristorante.

<https://www.lastampa.it/2016/01/31/societa/cucina/dove/i-ristoranti/gnocchi-con-le-triglie-e-tagliata-di-cervo-aLe8FN6fklw0HZZeypJObO/pagina.html>

In albergo, stanze di grande calore, perfette, elegantissime; al ristorante altrettanta classe e raffinatezza. Con la mezza pensione (200-250 euro) potrete scegliere tre piatti dal menu alla carta: insalata di fegato grasso, cappellacci di pasta fresca ripieni di coniglio e ricotta contadina, crema di ceci con gamberi e il grande extra vergine dell'Agraria di Riva del Garda, gnocchi di patate novelle con triglia e piselli di Cervia, tagliata di filetto di cervo con pera della Val di Non e polenta di Storo, filetto di maialino da latte con pancetta, discreto gelato di crema, semifreddo allo zabaglione con crema di cioccolato gianduia.

Orso Grigio Suite&Gourmet



Indirizzo : Via Regole, 10

Città : Ronzone

Provincia : Provincia di Trento

Stato : Italia

CAP : 38010

Telefono (1) : 0463.880559

Voto : 16/20

Provato : 7-1-2016

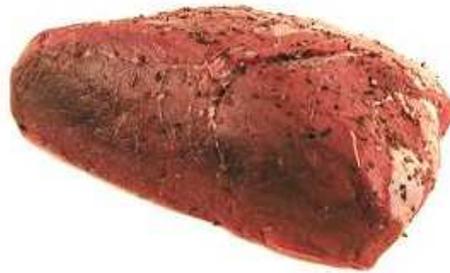
Sito web : WWW.ORSOGRIGIO.IT

<http://www.televignole.it/tut-su-la-carne-salada/>

TUT SU LA CARNE SALADA

Publicato il 31 gennaio 2016 da [CornelioGalas](#)

LA CARNE SALADA



di **Cornelio Galas**

L'è questi i dì giusti per mèterla via: bisoin preparar prima quel che ghe vol. Entant la carne, se sa. Fèsa de manz. Volè no restàr senza sul pu bel? Comprene do chili valà. Ghe v'andà tirà via gras e altre batàrie: sol carne magra empicada deve restar. Po' dovè averghe li davanti ale manote zento grammi de sal gross, oto foie de alòr, zingue bache de zinever, sei spichi de ai, vinti grani de pever e anca en ramèt (fènt doi) de rosmarin. Adès scominzen: taiè la fesa con en cortèl che taia che gh'abia el fil, ensoma che no sia sdentà, la carne en tre tochi grossi. Ho dit trei: no a fetine, quele se le fa dopo... no massa pressa.

*Taià la fesa? Bom adès svoltolèla en mez a sal, alor, pever, ai, tute le robe che v'avevo dit de tegnirve a man. El pever e le bache de zinever le v'andà schizae. Con cossa? Oscia, coi dedoti se no gh'avè en martel, en schizapever, ensoma i va schizai. Ve par de aver miscià ben tut? Avràla ciapà dal sal e dal pever e dal zinèver e da l'ai sta carne? Me sa de no... dai n'altra bela svoltolada se no l'è del bao. Ades zò tut ne le so ànfore de tera cota, quele che na volta se ciamèva pitàri. No gh'avè i pitàri? Va bem anca en vaso de fiori vot, ma serèghe el bus enfont demò. E comunque ghe se vol en bel quercio (oscia devo comprarvel mi? Né zò a **l'Agraria** a veder se i gh'à qualcos de le misure che ve serce). Quel che conta l'è meterghe po' i so bei pesi al de sòra.*



<http://www.televignole.it/tut-su-la-carne-salada/>

Gh'avrè en cà qualcos che pesa de fer e che 'l staga sul quercio. No? Allora stè li dè e not co la man de sora a schizar che ve diga. Perché serve 'sta pressiom? Perché così la carne la perde l'acqua e entant la ciapa i saori de le erbe, del pèver del rest che gh'avè butà adòs no? No perché secondo voi la carne salada la se sala da sola? Oh, darghe n'ociada giusta tuti i dè, tuti i dè. Me racomando.

Almen tre 'stimane. Che po', quando l'è zamai pronta, te la tai fina fina se te la magni cruda e sol en po' pu grossa se 'l so destim l'è la padèla. Robe da no dir perché me nona la me diseva de non dir en piazza el so segreto per far la carne salada come se deve...ma si ve 'l digo valà, basta che no ghe 'l diseghe a tuti neh. Allora per far la carne salada bona che pu bona no se pol? Te ciapi la fetina, te la giri apena apena ne l'oio da na banda e da l'altra e dopo su subit sula padela calda (senza gnent neh) basta na scotada da na banda e da l'altra. E via subit sul piat ensema ai so fasoi (o senza se ai vossi no i ghe pias...).

Drio buteghe zoen bicier (anca doim anca trei dai) de quel bòm: 'na bela sciavèta. No la bira, barea. Acqua sol per i boci. Se te vai su a Tem, a Cologna pena sora Riva (ma anca al Belveder de Varignàm poch fora da Arco) te trovi quella bona, zà messa via come se deve e cota giusta. Ma se te la meti via tì caro mio ghè de pu sodisfaziom Perché i lo sa tuti che quando te te rangi po' te ghe disi ai altri "Senti che bona l'ho 'pena tirada fora savendo che te vegnivi propri tì".



GH'ERA 'NA VOLTA ...

Nata come metodo di mantenimento delle carni per la stagione fredda, l' usanza di conservare i pezzi di bovino nel sale conferiva in realta un gusto tutto particolare al prodotto, esaltato dall' aggiunta di erbe aromatiche dai profumi montani. Di carne salata si parla in un manoscritto quattrocentesco dal titolo " Libro de cosina composto et ordinato per lo hegregio homo Martino de Rubai de la Valle de Bregna, coquo quel' illustre Signore Johanne Iacobo Trivulzio" e più precisamente di carbonata di carne salata. Nel 1700 due famiglie di Tenno, una delle quali si era salvata dalla peste che nel 1600 aveva colpito quella zona, iniziarono una produzione per la commercializzazione della carne salada.

<http://www.televignole.it/tut-su-la-carne-salada/>

Per quanto attiene più specificatamente la carne salada del Garda trentino, se ne trova forse traccia in un documento che elenca i beni di Caste' Tenne. E' un inventario stilato il primo marzo del 1515 dal vicario di Tenno, Antonio Beriano, a beneficio del vescovo Bernardo Cles. Vi vengono elencati esclusivamente i beni mobili del castello e in particolare dei locali adibiti a stanza da letto, cucina e cantina. "L'inventario – scrive Graziano Riccadonna – può fornire una serie di appunti per una storia della gastronomia locale, non tanto per gli alimenti citati quanto per la carne salada de bove et de porco. Laddove l'autentica originalità deriva dal riferimento alla carne salata di maiale, al posto del più consueto e tradizionale manzo". Risale forse allo stesso periodo una ricetta che troviamo in un manoscritto trentino settecentesco (copia con aggiunte di un ricettario più antico) "riscoperto" da Bertoluzza. Vi si legge la ricetta di uno "stuffato" nella quale si prescrive di prendere della carne di manzo, di porla "due giorni in salle" e di aggiungere bacche di ginepro, aglio, rosmarino ed aceto "tanta che stia coperto caricandola con sassi". Insomma: carne in salamoia tenuta premuta da delle pietre. "La salatura della carne – spiega Bertoluzza – avveniva in quell'epoca con un pizzico di salnitro, con il quale veniva strofinata da una parte all'altra, riponendola poi in un vaso di terra con sei once di sale comune e sei once d'acqua, bacche di ginepro e aglio pestati insieme". Il vaso veniva poi coperto e la carne, tenuta pressata, doveva essere rivoltata due volte al giorno.



Per fare una descrizione esaustiva della carne salada va innanzitutto rivendicata la sua significativa origine contadina e popolare. Veniva ottenuta principalmente dalle carni di bovino (anche se poteva capitare fosse prodotta col suino) anche perché quasi ogni famiglia utilizzava questi animali per il lavoro dei campi o per il latte fino alla loro vecchiaia e perciò la fine della loro carriera lavorativa. Successivamente veniva macellata e una grande quantità della carne derivante veniva salata, in modo da poterne disporre anche durante i rigidi inverni. Attualmente la carne salada trentina è un prodotto tipico ottenuto secondo tecniche di conservazione tradizionali partendo da un taglio anatomico della coscia bovino. Le masse muscolari della coscia del bovino adulto vengono private delle ossa ottenendo così la polpa da salare.

<http://www.televignole.it/tut-su-la-carne-salada/>

La macellazione contadina prevedeva che si cercasse di sfruttare ogni minima parte dell'animale, in questo modo le parti che non potevano venire consumate subito come tali oppure quelle parti che, essendo troppo magre, non potevano venire utilizzate per la preparazione di salumi e insaccati, potevano essere conservate per il lungo periodo adottando le tecniche di salagione ed affumicatura.



Le principali tecniche di conservazione in uso sin dall' antichità si possono riassumere in fermentazione, salagione ed affumicatura.

– La fermentazione prevede il raggiungimento di condizioni di acidità che non permettono la sopravvivenza e il moltiplicarsi della maggior parte dei microrganismi patogeni.

– La salagione consiste nello sfruttamento delle proprietà antisettiche e disidratanti del sale; anche quest' ultimo, che durante la lavorazione può essere unito a svariate spezie, crea condizioni sfavorevoli per lo sviluppo di batteri patogeni.

Il prodotto rispecchia il taglio anatomico del muscolo dal quale è ottenuto e si presenta quindi in forma irregolare, oblunga, affusolata. Il taglio appare compatto, omogeneo e consistente, con sole fenditure naturali proprie del tessuto muscolare da cui proviene. Il colore sfuma da tonalità rosso rubino a rosso mattone, dell' interno verso l' esterno.



<http://www.televignole.it/tut-su-la-carne-salada/>

Il sapore, contrariamente a quello a cui potrebbe far pensare il nome, non è affatto salato ma moderatamente saporito e gradevole al palato; vi si riconoscono, all'olfatto come al gusto, le diverse spezie utilizzate nella fase di stagionatura e tali ingredienti conferiscono al prodotto un sapore particolare oltre ad un profumo piacevole e delicato sia che si consumi cruda che cotta.



Il periodo di maturazione (o stagionatura) della carne, attualmente, è svolto in apposite vasche per uso alimentare fino a quando il prodotto, dopo il riposo (salagione), è ricoperto dal liquido che la carne stessa ha rilasciato (per effetto del processo di osmosi) è pronto per essere consumato. In passato, invece la carne si conservava in contenitori di legno, che erano dotati di un coperchio apposito che all'occorrenza, veniva avvitato per mantenere pressata la carne in modo che rilasciasse i suoi liquidi, il cosiddetto "pitar". Fino alla fine del XIX secolo la carne salada veniva prodotta esclusivamente nel periodo invernale (data la mancanza di tecniche di refrigerazione). In tal modo ci si creava la possibilità di avere accesso ad un alimento ad alto contenuto proteico, proprio nei periodi in cui l'agricoltura non poteva offrire quasi nulla. Oggigiorno, con l'evolversi delle tecnologie, lo sviluppo sul territorio trentino di salumifici artigianali ed industriali e la crescente domanda di questa tipologia di prodotto, la carne salada è prodotta per tutto l'arco dell'anno.

[IL VIDEO](#)



Link al Video: <https://www.youtube.com/watch?v=rdei43kz7dq>