

RASSEGNA STAMPA

GIUGNO 2020

AGRARIA RIVA DEL GARDA S.C.A.

LOCALITÀ SAN NAZZARO, 4 · 38066 RIVA DEL GARDA (TN)

TEL. +39 0464 552133 · FAX +39 0464 560904

WWW.AGRIRIVA.IT · INFO@AGRIRIVA.IT · #AGRIRIVA



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

Nel bicchiere

PREVISIONI DI VINO



DETTOFRIZ 2019 LA BASIA

Rosato effervescente e dissetante, il DettoFriz dell'azienda lombarda La Basia vi incanterà con i salumi, le uova, la pizza, la pasta e le insalate di pesce. Serve la scorta perché finisce subito. **12 euro. labasia.it**



FIANO DI AVELLINO 2018 ROCCA DEL PRINCIPE

Se la temperatura si abbassa, può fare piacere un primo piatto caldo. Qualsiasi sia la vostra scelta, puntate su un vino passe-partout, come il Fiano di Avellino, che sta bene anche con i secondi delicati di carne bianca e di pesce. **15 euro. roccadelprincipe.it**

FRANCIACORTA DEMI SEC NECTAR BELLAVISTA

Panettone fuori stagione? Le pasticcerie ora lo sfornano tutto l'anno ed è ancora più buono se accompagnato da una ballicina. Per un abbinamento che più lombardo non si può, scegliete questo Franciacorta morbido ed elegante. **40 euro. bellavistawine.it**



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY RIVE DI COLBERTALDO VAL D'OCA

Bassa gradazione alcolica, amabilità e spuma fragrante: ecco l'amico del cuore degli aperitivi. Con crostini al prosciutto o al formaggio, verdure in pinzimonio e torte salate. **12 euro. valdoca.it**



COLLIO MALVASIA 2019 PIGHIN

Dopo una giornata all'aria aperta, con una cena appena arrivata dal ristorante etnico di fiducia, il vino è questa Malvasia dai profumi tropicali: coerente con il sushi e con piatti delicatamente speziati e agrodolci. **13 euro. pighin.com**



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE SUI LIEVITI 2018 ORSI VIGNETO SAN VITO

Vini biodinamici e naturali sono di tendenza: questo Pignoletto rinfrescante e poco alcolico ha note agrumate e saline che ben si accordano alle ricette tipiche del brunch. **13 euro. vignetosanvito.it**



ALTO ADIGE SANTA MADDALENA CLASSICO 2019 TENUTA WALDGRIES

Grigliata su un terrazzo con vista tetti ma anche su un comodo balcone con bruschette e salamelle e un bicchiere di Schiava, servita fresca. Il Santa Maddalena va bene anche con robuste bistecche alla brace. **10,50 euro. waldgries.it**



MOSCATO D'ASTI LUMINE 2019 CA' D' GAL

Con una torta appena sfornata, ma anche con una coppa di macedonia e perfino con pane e salame: il Moscato d'Asti è uno dei vini dolci più versatili e quando è firmato da Ca' d'Gal la bontà e la territorialità sono assicurate. **13 euro. cadgal.it**



NOT PINOT GRIGIO MACERATO 2018 PARASCHOS

Un Pinot Grigio macerato di un bel colore arancione con riflessi rosati, come il tramonto che non c'è. Da agricoltura biologica, scorrevole, sta bene con i formaggi, la caponata e la bottarga. **33 euro. paraschos.it**



TRENTINO SUPERIORE PINOT NERO MASO ÉLESI 2016

Con una giornata uggiosa, la gita fuori porta è saltata: ci vuole un vino che mette tutti d'accordo, come il Pinot Nero. Provatelo, bio, con il pollo al forno con patate al rosmarino. **19 euro. agririva.it**



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

FOTO AG, GETTY IMAGES

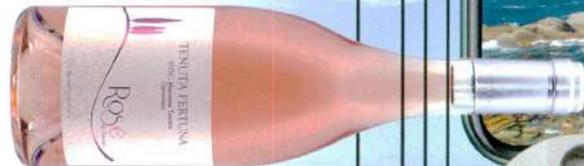
La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

PORTOFINO METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO ABISSI RISERVA 2016 BISSON

Si chiama Abissi perché le bottiglie affinano nel fondale marino di Chiavari. Da uve locali, è uno spumante con profumi salmastri e di macchia mediterranea. Il meglio per un brunch marinaro. 49 euro. bissonvini.it

MAREMMA TOSCANA ROSÉ 2019 TENUTA FERTUNA

«È leggero e saporito e il suo profumo ricorda i fiori che sbocciano ora in Maremma. Sta benissimo (anche per la tonalità) con la battuta di gamberi rossi con essenza di rose, lamponi e burrata del ristorante Amorvino di Tenuta Fertuna». 11,50 euro. fertuna.it



Paolo Rivella
L'enologo di Tenuta Fertuna consiglia di pranzare all'aperto, anche se è brutto tempo. Sotto un patio, con un rosato che rasserena.



VERNACCIA DI ORISTANO RISERVA 2001 SILVIO CARTA

Da una delle cantine storiche sarde, versatile, accompagna bene i dolci, soprattutto quelli dell'isola, come le seadas, ma anche i panini salati. Allungato con l'acqua diventa dissetante. 45 euro. silviocarta.it



VITOVSKA 2017 KANTE

Stappando la bottiglia pare di sentire la furia della bora che cosparge di sale marino la terra carsica. Un sale che si ritrova nel bicchiere, accanto ad acidità e mineralità, e che fa di questo bianco il vino per tartare di pesce e tartine di gamberetti e salmone. 20,50 euro. kante.it



Alberto Cusumano
In una fresca sera di inizio estate, il responsabile della produzione delle tenute di famiglia ci invita a cena alle Eolie.

SICILIA GRILLO SHAMARIS 2019 TENUTA MONTE PIETROSO CUSUMANO

«La temperatura è mite, ma una giacca sulle spalle è di conforto. A Panarea, al ristorante Da Pina, ordiniamo la frescaiola, pasta profumata di Sicilia, e questo Grillo che, per acidità e sapidità, è in sintonia con il piatto e con il momento». 11 euro. cusumano.it

ROSSESE DI DOLCEACQUA ALPICELLA 2018 ROSMARINUS

Quando piove al mare l'aria odora di terra, erba e fiori. Come questo Rossese biodinamico, da servire con una zuppa di pesce o con il coniglio. 18 euro. rosmarinus.it



BIANCHELLO DEL METAURO LA VIGNA DELLE TERRAZZE 2019 CLAUDIO MORELLI

Nasce in una vigna battuta dai venti vicino all'Adriatico questo bianco iodato che sa di mela verde, kiwi e cedro. Provatelo con le uova, le torte salate e i formaggi freschi. 11 euro. claudiomorelli.it



Carlo Olivari
Enologo di Pasqua Vigneti e Cantine, se pensa a un pranzo al mare vede conchiglie, crostacei e un bianco deciso.



HEY FRENCH YOU COULD HAVE MADE THIS BUT YOU DIDN'T 2013-15-16-17 PASQUA VIGNETI E CANTINE

«Raccomando questo bianco minerale, agrumato e lievemente affumicato per ostriche, pasta alle vongole, gamberoni alla griglia e scampi marinati». 33 euro. pasqua.it



PASSITO DI PANTELLERIA 2013 FERRANDES

Senza il sole che appassisce le uve e senza il mare che gli dà carattere, questo vino non esisterebbe. Dal cuore del Mediterraneo, accompagna biscotti, crostate, ma anche pane, toma e olive. 30 euro. passitodipantelleriaferrandes.com



ALGHERO TORBATO METODO CLASSICO OSCARI 2016 SELLA & MOSCA

Un vitigno sardo interpretato da un'azienda esperta di Metodo Classico è quasi d'obbligo per aperitivi vista onde. Elegante con cocktail di gamberi, squisito su pane, burro e acciughe. 23 euro. sellaemosca.com





TRENTINO SUPERIORE QUATTRO VICARIATI 2016 CAVIT

Se il tempo volge al peggio, si può accendere il camino, cuocere le patate sotto la cenere e confortarsi con questo rosso trentino a base di uve cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot che sa di more, erbe e tabacco.

14 euro. cavit.it



Danilo Drocco

Quando in montagna è brutto tempo, il direttore ed enologo della cantina Nino Negri consiglia di aprire un rosso morbido.



ZERO INFINITO 2019

POJER & SANDRI
Questo bianco frizzante col fondo, prodotto con il vitigno resistente solaris piantato a quasi 900 metri di altitudine, profuma di fiori di sambuco e di mele di montagna e ha una bassa gradazione alcolica. Abbinatelo con torte salate, affettati e formaggi freschi.

17 euro. pojeresandri.it



KALTERSEE CLASSICO SUPERIORE 2019 CANTINA CALDARO

Se la gita in quota prevede un picnic, è una buona idea mettere nel cestino, insieme coi panini allo speck, anche una bottiglia di questa Schiava leggera e succosa, che diventa irresistibile se raffreddata in un torrente di montagna.

9,50 euro.

kellereikaltern.com



VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE RAYON 2018 CAVE MONT BLANC

Fatto con uve Prié Blanc, un vitigno abituato al freddo, è un bianco di bassa gradazione alcolica che ricorda i fiori e i prati di montagna. È perfetto con le uova e i formaggi, anche fusi.

14,50 euro. cavemontblanc.com

VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MOSCATO PASSITO PRIEURÉ 2018 LA CROTTA DI VIGNERON

L'aveva già apprezzato il re di Francia Carlo VIII questo vino dolce, rotondo e intenso. I suoi aromi di acacia, mandorle e miele stanno bene con la pasticceria secca e le tegole valdostane.

26 euro. lacrotta.it



VALTELLINA SUPERIORE GRUMELLO SASSOROSSO 2017 NINO NEGRI

«Con bassa pressione, nuvole e nebbie l'umore si alza sempre facendo uno spuntino. Il nostro è con salumi e formaggi e un Grumello come Sasso Rosso, sottile ed elegante».

20 euro. gruppoitalianovini.it



GEWÜRZTRAMINER JOSEPH 2019 HOFSTÄTER

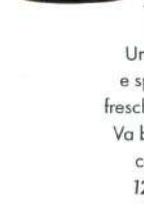
Un bianco denso, di buon corpo, che con i suoi intensi aromi floreali e il colore luminoso farà dimenticare la brutta giornata. Con salumi, gorgonzola, pâté di fegatini.

16 euro. hofstatter.com

VALLI OSSOLANE ROSSO TARLAP 2018 CANTINE GARRONE

Un Merlot di montagna, fruttato e speziato, che porta una nota di freschezza anche ai piatti più robusti. Va bene con le lasagne, ma anche con il gulasch con la polenta.

12,50 euro. cantinegarrone.it



TRENTO BRUT CUVÉE 28 ROTARI

Uno spumante fine e minerale, a base di chardonnay di montagna. Gli oltre tre anni di affinamento gli regalano profumi di nocciola e vaniglia in equilibrio con quelli di frutta gialla. Sta bene con le torte salate e i grissini con il prosciutto crudo.

27 euro. rotari.it

ETNA ROSATO 2019 COTTANERA

I siciliani chiamano l'Etna «'a Muntagna». Sulle sue pendici vulcaniche, a 750 metri di altitudine, crescono le uve di nerello mascalese che danno vita a questo rosato goloso e minerale. Provatelo con un tortino di patate e formaggio.

15 euro. cottanera.it



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



**FRANCIACORTA
SATÈN 2016
BARONE PIZZINI**

I Satèn sono i Franciacorta, a base di uve a bacca bianca, con la bollicina più carezzevole, ideale per un buongiorno all'ombra di un patio. Da agricoltura bio, è da provare con l'omelette ai funghi, il salmone affumicato e le cheesecake salate. **28 euro.** baronepizzini.it

**COLLI EUGANEI
FIOR D'ARANCIO
SPUMANTE 2017
MAELI**

La sua spuma briosa e i suoi dolci profumi di frutta esotica, canditi e fiori portano il sole che non c'è. Da agricoltura biologica, è ottimo con i pancake, con le torte di verdura e con le uova. **15,50 euro.** maeliwine.com



Nel bicchiere

Andrea Daldin
Enologo di Lamole di Lamole. Per lui il pranzo in campagna vuol dire grigliata con familiari, amici e Chianti Classico Riserva.



**CHIANTI CLASSICO
RISERVA 2016
LAMOLE DI LAMOLE**

«Che si tratti di succulenta carne rossa, come la nostra tipica Fiorentina, o di un galletto marinato, questo rosso vi darà grandi soddisfazioni, al punto che è meglio prevedere ben più di una bottiglia!». **25 euro.** lamole.com



**SUSUCARU ROSSO 2018
FRANK CORNELISSEN**

Proviene da vecchie vigne di nerello mascalese misto ad altri vitigni ed è vinificato «come una volta». L'energia dell'Etna, dove nasce, si ritrova nel bicchiere e fa dimenticare il grigio del cielo. Abbinatelo con tutto tranne i dolci. **24 euro.** frankcornelissen.it

In Campagna



**NIADES 2019
CASCINA GARITINA**

Un Brachetto divertente e beverino che coniuga bene la parte dolce con quella acido-sapida. Con solo 5% di alcol, la bottiglia finisce in un batter d'occhio. Buona con crostate alla frutta e pasticceria secca, deliziosa versata in una coppa di pesche. **11 euro.** cascinagaritina.it



**DA CIMA A FONDO
2017
ANDREA PICCHIONI**

Se la temperatura si abbassa di qualche grado, la merenda diventa più robusta e questo rosso spumeggiante, prodotto con crotafina e uva rara in Oltrepò Pavese, mette allegria, soprattutto quando si beve con pane e salame. **15 euro.** picchioniandrea.it



**LESSINI DURELLO
METODO CLASSICO
BRUT 36 MESI
GIANNITESSARI**

Una bollicina semplice e un po' rustica, che si addice agli aperitivi in campagna. Per rinfrescare i salumi saporiti come la soppressa e le verdure in pastella. **18 euro.** giannitessari.wine

**BARCO REALE
DI CARMIGNANO
ROSATO
VIN RUSPO 2019
TENUTA
DI ARTIMINO**

Dalla tenuta amata dai Medici, oggi della famiglia del ciclista Giuseppe Olmo, è un rosato di buon corpo, da uve sangiovese, cabernet e merlot. Con salumi, pinzimonio di verdure e panzanella. **12,50 euro.** artimino.com



**NERA DEI BAISI 2015
ALBINO ARMANI**

Da un antico e raro vitigno recuperato dall'azienda, è un rosso morbido, che profuma di ciliegia, lampone e fragola. Servitelo fresco (14 °C) con carne salada, vitello tonnato e bocconcini di pollo ai peperoni. **20 euro.** albinoarmani.it



**GIOIA DEL COLLE
PRIMITIVO 2017
CANTINA OGNISSOLE TENUTA
DI CEFALICCHIO**

Piacerà anche ai meno esperti questo rosso generoso nei profumi di frutti di bosco e nella struttura, che nasce in una vigna biologica. Provatelo con pasta ai ragù e polpette al sugo. **15 euro.** ognissole.it



Riva

All'Agraria riapre la degustazione

• L'area degustazione della Cantina Frantoio dell'Agraria di Riva riapre le porte. Il nostro personale è pronto per farti scoprire le nostre delizie in tutta sicurezza - spiegano dall'Agraria - Ti consigliamo di prenotare: chiama il numero 342 146 3627 per conoscere la nostra disponibilità. Inoltre da domani torna anche l'orario continuato: saremo aperti tutti i giorni dal lunedì al sabato, dalle 8.30 alle 20.



L'estrazione Pallavolo C9, i numeri vincenti della lotteria

ALTO GARDA. La Pallavolo C9 Arco **Riva** lo scorso 29 maggio ha proceduto all'estrazione dei biglietti vincenti della lotteria. Il primo premio, una bicicletta elettrica, va al possessore del biglietto numero 03320 mentre il viaggio a Lisbona per due persone se lo aggiudica il possessore del biglietto numero 02650 e il Nintendo switch chi ha in mano il biglietto numero 02746. Questi, in ordine decrescente, gli altri numeri vincenti: 03496 Irobot Roomba, 09300 torta per trenta persone pasticceria Tre Rose, 08540 buono di 150euro a Papillon mode, 01179 occhiali da sole Oakley, 03933 cesto deluxe da 100euro di Omkafè, 00990 buono da 50euro ad Art rock, 06312 e 09017 gift card di 50euro da Ninesquared, 03500 buono cena per due da I Momenti, 02076 buono cena per due da Ristorante 900, 05486 buono cena per due da Pizzeria Alfio, 07682 buono cena per due ristorante Villa Giosi, 03201 buono pizza e bibita per due Birreria Arciduca, 02072 torta per 10 persone pasticceria Tre Rose, 04948, 05951 e 04941 buono di 30euro **Agraria Riva**, 01836 e 08014 buono di 20euro da Povolli Sport. Per informazioni e ritiro premi, 328/4784032 (Martina) info@pallavoloc9.it. I coupon con gli sconti allegati ai biglietti hanno validità fino al 30 novembre prossimo. **S.BASS.**



CUCINA

gusto e benessere

Abbinamenti originali,
verdure dai colori intensi,
frutta secca: i piatti
di Marco Bianchi per *F*

A CURA DI CLAUDIA COMPAGNI

Salmone su
barbabietola con
quenelle di caprino

RICETTA A PAGINA 137



CUCINA

Crema di carote

Preparazione: 30 minuti | Cal/porzione 240
Dosi per 4 persone | Esecuzione: facilissima

Ingredienti

500 g di carote ◊ 2 dl di latte ◊ 50 g di nocciole sgusciate ◊
20 g di pane carasau ◊ olio extravergine di oliva ◊ noce
moscata ◊ sale grosso e fine

Preparazione

1 Tosta le nocciole in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti. Lasciale raffreddare e sfregale tra le mani fino a che la pellicina bruna si è staccata. Spezzetta le nocciole con un grosso coltello e riducile in granella non troppo sottile.
2 Sbuccia le carote, elimina le estremità, lavale e tagliale a fettine. Porta a ebollizione abbondante acqua in una casseruola, aggiungi una presa di sale grosso e le carote e cuocile per 5-6 minuti fino a che sono morbide se bucate con una forchetta.
3 Intiepidisci il latte, scola le carote, trasferiscile nel mixer, unisci il latte, un cucchiaino d'olio, un pizzico di sale e di noce moscata grattugiata e frulla fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Riduci il pane carasau a tocchetti, versa la crema di carote in 4 bicchierini, cospargila con la granella di nocciole e servi con il pane carasau.



Spaghetti con ragù di pesce

Preparazione: 30 minuti | Cal/porzione 500
Dosi per 4 persone | Esecuzione: facilissima

Ingredienti

320 g di spaghetti integrali ◊ 1 vasetto da 350 g di datterino giallo in acqua di mare ◊ 200 g di code di gamberetti ◊ 200 g di filetti di merluzzo ◊ 200 g di coda di rospo ◊ 1 spicchio di aglio ◊ 1 limone non trattato ◊ 1 rametto di menta ◊ olio extravergine di oliva ◊ pepe nero ◊ sale

Preparazione

1 Elimina il carapace dalle code di gamberetti e tagliale in 2-3 pezzi. Riduci i filetti di pesce prima a fettine, poi a striscioline e infine a cubetti e tritali grossolanamente con un coltello.
2 Scola i datterini tenendo da parte 2-3 cucchiaini della loro acqua, sbuccia lo spicchio di aglio, schiaccialo e lascialo dorare in una padella con 4 cucchiaini di olio. Unisci i pomodori datterini, cuocili per 2 minuti, aggiungi la loro acqua tenuta da parte ed elimina l'aglio.
3 Aggiungi il pesce e i gamberetti tritati e cuoci su fiamma bassa per 10 minuti. Cuoci gli spaghetti in abbondante acqua salata in ebollizione, scolali al dente, aggiungili al sugo, mescola e servi con 2-3 foglie di menta e la scorza di mezzo limone grattugiata.



Spiedini con crocchette di orzo e datterini rossi

*Preparazione: 35 minuti | Cal/porzione 310
Dosi per 4 persone | Esecuzione: media*

Ingredienti

300 g di pomodori datterini rossi ÷ 200 g di orzo precotto ÷ 1 mazzetto di basilico ÷ 50 g di anacardi tostati ÷ 10 g di pane grattugiato integrale ÷ 10 g di pecorino romano grattugiato ÷ olio extravergine di oliva ÷ sale

Preparazione

1 Cuoci l'orzo per 15 minuti in acqua salata in ebollizione, scolalo, trasferiscilo in una ciotola e lascialo raffreddare mescolando di tanto in tanto.
2 Aggiungi 2 cucchiaini di olio, il pecorino grattugiato e il pangrattato, trasferisci la metà del composto nel mixer e frullalo. Unisci la parte tritata a quella rimasta intera, mescola e, con le mani inumidite, forma delle crocchette rotonde.
3 Scalda 2 cucchiaini di olio in una padella antiaderente, unisci le crocchette e cuocile su fiamma vivace, scuotendo la padella, per 3-4 minuti fino a che diventano dorate.
4 Monda e lava il basilico, asciugalo, frullalo nel mixer con gli anacardi e un pizzico di sale e servi la salsa con le crocchette alternate sugli spiedini con i datterini lavati e asciugati. Decora a piacere con una foglia di basilico.

Ricetta di pag. 135



© Riproduzione riservata

Salmone su barbabietola con quenelle di caprino

*Preparazione: 35 minuti | Cal/porzione 500
Dosi per 4 persone | Esecuzione: facile*

Preparazione

Sbuccia e taglia a dadi 300 g di patate e 200 g di barbabietole e cuocile in acqua in ebollizione salata per 10 minuti. Frullale con un mixer a immersione in poca acqua di cottura, regola di sale e pepe, unisci un cucchiaino di pasta di rafano e 2 cucchiaini di olio evo. Mescola 200 g di formaggio di capra fresco con 3 g di aneto tritato, cuoci a vapore per 8 minuti 600 g di filetto di salmone a cubetti e servilo sopra la vellutata e con la crema di caprino a ciuffetti.



*I vini consigliati da
@aduavilla*



INTENSO

Un vino di quelli che "esplodono" in bocca: **Loré**, lo Chardonnay Trentino Doc della **Cantina Riva del Garda**. Profumi di splendida eleganza, con sfumature di mela Golden, di pera, di agrumi e di fiori di acacia. Un bianco di montagna ricco e profondo che avvolge il palato con grande intensità e freschezza in chiusura.

ECCO I VINCITORI DEL CONCORSO AIPO NONOSTANTE IL COVID 19

Aipo d'Argento batte il coronavirus

Con i condizionamenti superati con la grande professionalità. Eccellenza dell'olio

Si è conclusa - nonostante i pesanti impedimenti che numerosi governi, in tutto il mondo, sono stati costretti a varare, da febbraio, per contrastare il dilagare della pandemia di 'Corona Virus' che ha flagellato i sistemi economico-sociali di tutto il mondo - la 17ma edizione del Concorso Oleario Internazionale "AIPO D'ARGENTO 2020", evento che anche per questa edizione ha avuto il patrocinio dal Ministero italiano delle Politiche Agricole e Forestali, della Regione Veneto, oltre che dal supporto del Gruppo Editoriale de 'L'Informatore Agrario', della Pieralisi spa di Jesi e della Cattolica Assicurazioni spa di Verona. Un evento che, sin dal suo nascere (2004), ha messo a confronto alcune fra le migliori produzioni olearie del bacino mediterraneo, dove, tra l'altro, si concentra ben i 3/4 della produzione olearia internazionale, esaltando quella storicità e quelle professionalità che hanno contribuito a fare della produzione olearia uno dei più dinamici business d'interesse mondiale.

Lo hanno confermato, anche quest'anno, gli oltre 415 campioni pervenuti alla segreteria tecnico-gestionale dell'Aipo di Verona (Associazione organizzatrice, da sempre, della manifestazione) in rappresentanza di alcune fra le più acclamate produzioni in rappresentanza di: Grecia, Spagna, Portogallo, Turchia, Italia, Croazia, Slovenia. Adesioni che confermano, da più di 5 anni, come la competizione rappresenti oggi il confronto più autorevole, rigoroso e imparziale, riservato agli oli di qualità. Connotato che anche quest'anno, nonostante i condi-

zionamenti sopportati e superati con la dovuta professionalità che ha visto l'utilizzo di oltre 7.000 bicchieri da degustazione, la compilazione circa 3.000 schede di valutazione, ha determinato una meticolosa attività di selezione che ha visto solo 144 oli superare la soglia dei 90/100 (ovvero il 34,5% sul totale dei campioni iscritti) e solo 81 (19,4%) meritare l'accesso alla finalissima. Al termine dell'attenta verifica voluta dal capo panel e dalla

Commissione Tecnica della competizione, l'AIPO D'ARGENTO 2020 è stato assegnato a: Categoria Biologico - Fruttato Leggero: Frantoio Valnogaredo sas di Barbiero Filippo & C., Cinto Euganeo (PD) con l'etichetta, EVO Biologico; Categoria Biologico - Fruttato Medio: Agraria Riva del Garda sca, Riva del Garda (TN) con l'etichetta, 46° Parallelo Bio. Ex aequo: Az. Agr. Pietrasca di Russo Antonio, Suvereto (LI) con l'etichetta:

Malizia di Tosca. E' questo il primo ex aequo che, nonostante la seconda e terza verifica da parte del panel, che la manifestazione registra essendosi registrato, al termine dello 'spareggio', sempre il medesimo giudizio e votazione per i due campioni. "Abbiamo concluso, con queste etichette vincitrici dell'Aipo D'Argento - sottolinea il presidente del Comitato Organizzatore del Concorso e Presidente dell'AIPO, Albino Pezzini, - un'edizione travagliata di questa competizione divenuta in poco più di tre lustri un qualificante momento di confronto delle eccellenze produttive olearie del Mediterraneo. Grazie alla collaborazione con la signora Roberta Ruggeri,

maestra di cucina e componente di panel internazionali di valutazione degli oli, le future edizioni del Concorso avranno un più incisivo strumento di valorizzazione delle produzioni olearie di qualità".

E' sempre più interessante il confronto tra i produttori di oli EVO aromatizzati. Confronto che trova la propria logica in un mercato (quello centro europeo in particolare) dove la domanda per questa tipologia di prodotto, per gli elevati livelli raggiunti, si sta facendo sempre più interessante e rivolta a prodotti di accertata qualità e genuinità. Al termine di una serie di valutazioni questo è il responso della giuria: Categoria EVO Aromatizzato - Agrumi: Malga Sociale Monte Asolone soc. coop. agr., Pove del Grappa (VI), con l'etichetta: Malga Sociale Monte Asolone Aromatizzato Limone.

Categoria Evo Aromatizzato - Vegetale: Sa Mola srls, Escalca (SU), con l'etichetta: Sa Mola EVO al Lentischio.





Albino Pezzini presidente di Aipo



Cantina di Riva, vini con vista sul Garda

2020 giovedì 18 giugno

Red&White

LEGGO 5

(C) Ced Digital e Servizi | ID: 00000000 | IP ADDRESS: 93.62.51.98 carta.leggo.it

Il produttore

Cantina di Riva, vini con vista sul Garda

Alessandro Brizi

L'Alto Garda trentino è uno spicchio di mediterraneo a ridosso delle Alpi. Qui una terra ricca e tiepida coccola vigneti e uliveti sin dai tempi di Catullo, quando il lago era chiamato Benacus, ossia "placido", come spesso ancora oggi appare questo "mare chiuso" alle porte della Mitteleuropa.

La tradizione del vino e dell'olio d'oliva a Riva del Garda è custodita da oltre novant'anni dall'omonima cooperativa agraria con cantina, frantoio e una materia prima locale coltivata dagli oltre 300 piccoli vignaioli e contadini che ne fanno parte. La cornice d'ambiente e clima è perfetta perché «la zona dove nascono i vini – spiega Furio Battelini, direttore della produzione – ha un unicum che non si riscontra in nessun'altra parte: un territorio incastonato nelle Alpi dove si respira un clima mediterraneo con riflesso positivo sul vigneto». Le vigne, in gran parte bio, coprono 300 ettari tutt'intorno al lago



CANTINA DI RIVA
Riva del Garda (TN)
www.agririva.it
info@agririva.it

Dal Pinot al Cabernet sui 300 ettari della cooperativa con 90 anni di vita

e sono popolate dalle uve tipiche della zona: Müller Thurgau, Pinot grigio, Chardonnay, Pinot nero, Merlot e Cabernet sauvignon.

Lo stile dei vini è schietto e di fruibile piacevolezza, con la linea Le Selezioni a rappresentare il fiore all'occhiello di una produzione che conta 240mila bottiglie. Da oltre dieci anni, inoltre, la cantina abbraccia il progetto Pica (Piattaforma inte-



grata cartografica agri-vitivinicola) per la mappatura pedoclimatica di ogni singolo vigneto: «un supporto tecnico importantissimo per il viticoltore – chiarisce Battelini – sempre più figura centrale nella capacità di adattarsi ai repentini cambiamenti del clima». Passando all'extravergine di oliva, questo vale il 65% dell'intero stock di olio di oliva prodotto sui versanti trentini del Garda.

I soci olivicoltori sono 80 e il frantoio lavora anche le drupe di circa 1200 olivicoltori locali, per un totale di 85mila piante, dando così respiro a una filiera agricola marginale altrimenti abbandonata. Attenzione all'ambiente e idee innovative quindi, in uno dei territori agricoli più antichi d'Italia, dove tutto, dal vino all'olio di oliva è, rigorosamente, vista lago.

riproduzione riservata ©

LA BOTTIGLIA



MASTODONTE
mastodonte.it
Umbria IGT Vitependente 2019
Uva:
Grechetto
100%
Alc. 13%
Euro 11,60
- Servizio: 10 °C, calice medio

Vitependente, esordio d'autore

Vino d'esordio per la piccola azienda di Baschi (Terni) condotta dall'enologo Raffaele Rendina, il Vitependente è una rigorosa interpretazione del vitigno Grechetto di cui asseconda le spigolature minerali e il piglio quasi tannico, ma anche la decisa struttura e la versatilità di cui sa rendersi protagonista.

Paglierino deciso alla vista, si schiude concedendo progressive e delicate percezioni di arancia, fiori bianchi, erbe aromatiche e toni ferrosi. Al palato è pieno, di buon volume e acidità, con finale asciutto e appena caldo. Pronto oggi, ma dalle promettenti prospettive. Vinificato in acciaio e prodotto in appena 3.200 bottiglie, si abbina a una tartare di tonno agli agrumi. (A. Bri.)

Piemme S.p.A.

Concessionaria di Pubblicità Caltagirone Editore

Il Messaggero

IL GAZZETTINO

IL MATTINO

CorriereAdriatico

Quotidiano

LEGGO

NON DIAMO NULLA PER SCONTATO. CON NOI ACQUISTATE VALORE

Grazie al **Bonus Pubblicità 2020** e alle agevolazioni contenute nel Decreto Rilancio, potete **raddoppiare la visibilità sui nostri quotidiani (anche online)** moltiplicando le opportunità di contatto con i vostri consumatori.

Piemme vi offre tutta la propria professionalità per sfruttare il Bonus Pubblicità, ottimizzando gli investimenti sulla base delle vostre esigenze e fornendovi gli spazi più adeguati per raggiungere i vostri obiettivi.

PIEMME
Insieme per ripartire

d41d8cd98f00b204e9800998e78422e
Per info: bonuspubblicita@piemmeonline.it

Sul fondale del lago maturerà lo spumante

TRENTINO
Giovedì 18 giugno 2020



RIVA-ARCO

E-mail riva@giornaletrentino.it • Telefono 0464.755144 • Fax 0461.235022 • Abbonamenti 0461.1733733 • Pubblicità 0461.383711



27



Alcuni studenti del liceo Maffei in attesa di varcare la soglia per l'esame di maturità FOTOSOZIO/FABIO GALAS



• Riccardo Valentini



• Ilaria Cattoi



Un'immagine eloquente della maturità al tempo del Covid-19

La maturità dietro al plexiglass

Gli esami dopo l'emergenza Covid. Al liceo Maffei di Riva sono iniziate le prove orali per il diploma con la nuova formula d'interrogazione. Ambiente quasi surreale: misure di sicurezza, distanze, mascherine e divisorie in plastica fra studenti, professori e presidenti di commissione

KATIA DELL'EVA

RIVA. Che il 2020 sia l'anno più strano vissuto fino ad oggi, è ormai chiaro su molteplici fronti. Non da meno poteva del resto essere quel rito di passaggio che va sotto il nome di "esame di maturità". Ma allora, come si sono trasformati in tempo di Coronavirus, gli esami per i diplomi, che concludono definitivamente l'esperienza con la scuola superiore per centinaia di ragazzi, e cominciano ieri? Cos'è cambiato e cos'è rimasto? Lo abbiamo chiesto ad alcuni studenti (o meglio ormai ex-studenti) del Liceo Maffei di Riva, i primissimi del mattino a cimentarsi con la nuova eccezionale formula d'interrogazione.

«L'esame è tutto orale e dura un'ora - ci ha ricordato Riccardo Valentini, iscritto allo Scientifico - abbiamo cominciato da un elaborato di matematica, prodotto autonomamente nei giorni scorsi, per poi passare a italiano: ci viene consegnato un

testo da analizzare e dal quale partire per raccontarne l'autore. A seguire - ha aggiunto - ci viene fatta una domanda, che serve da spunto argomentativo per collegare più materie possibili. In conclusione restano poi delle domande di cittadinanza e un piccolo confronto sulla nostra esperienza in merito all'al-

HANNO DETTO



«Non avere un ultimo giorno di scuola, un'ultima campanella, mi è mancato davvero»
Kristiana Leoni

ternanza scuola-lavoro». Un excursus, insomma, che condensa e concentra i vecchi tre scritti e l'orale, spaziando il più possibile nel programma.

«La cosa strana, proprio da un punto di vista di impatto visivo, però - aggiunge Laura Michelotti, anche lei dallo Scientifico - è stato ritornare a scuola in un'aula completamente cambiata: indossare la mascherina, essere seduti accanto alla lavagna, mentre i professori e il presidente di commissione, a distanza di un metro e mezzo, stanno dietro a una barriera di plexiglass».

Sono le distanze, le misure di sicurezza, ciò a cui ancora ci si deve abituare, ciò che rende tutto diverso e surreale: «Non avere un ultimo giorno di scuola, non avere un'ultima campanella, è quello che mi è mancato davvero» - sostiene infatti Kristiana Leoni, iscritta al Linguistico. E' il prima, la fase che ha portato qui, a questo esame, ad essere stata vissuta con difficoltà, tra chi, come Laura Michelot-

ti, ha studiato da sola in una maratona volta a non deludere le aspettative di nessuno - in particolare le proprie -, chi ancora, come Kristiana Leoni, ha scoperto la forza di volontà e l'autonomia necessari per lo studio domestico, e chi, infine, ha faticato: «Le tante ore di lezione online sono state difficili - rac-

HANNO DETTO



«Strano ritornare a scuola in un'aula cambiata, con i professori dietro a una barriera di plexiglass»
Laura Michelotti

conta Ilaria Cattoi, iscritta a Scienze Umane - perché difficile era anche mantenere la concentrazione, non essendo in classe. I ripassi, per fortuna, li abbiamo fatti in videochiamata, con le amiche, rendendo tutto più leggero».

Mancano gli scritti, mancano tutti i momenti rito vissuti da generazioni - i gavettoni l'ultimo giorno di scuola, il ritrovarsi in spiaggia dopo la "terza prova" -, eppure resta, sempre uguale e immutato, il senso di leggerezza post-esame: «Pensavo peggio - ripetono tutti, ridendo - il tempo alla fine è volato». Perché l'esame di maturità spaventa, tutti, da sempre (e in queste straordinarie circostanze, tra comunicazioni incerte e confusioni varie, ancor di più), ma poi, un modo per festeggiare, con una birra, una pizza, un abbraccio alla fidanzata o al fratello, una foto scattata oltre il cancello dalla mamma orgogliosa, lo si trova anche in tempo di distanziamento sociale.

ARCO

«Giornalisti per un giorno» oggi al parco Mandela

Oggi l'associazione AnDROmedia organizza al Parco delle Bralle "Nelson Mandela" di Arco. Dalle 17 alle 18.30, per i ragazzi tra i 12 e i 14 anni, Katia Dell'Eva ed Elena Piva, giornaliste locali, insegneranno come essere "giornalisti per un giorno". Dalle 18.30 alle 19.30, invece, Enrico Matteotti intratterrà i più grandi con una conferenza a tema microrganismi effettivi, spiegandone i diversi impieghi in agricoltura e nella vita quotidiana. Prenotazione obbligatoria: 3473793339 o info.associazioneanandromeda@gmail.com.

Lo scontro verbale dopo la rinuncia a candidarsi di Molinari

Santi: «Da Zanoni un'uscita infelice»

RIVA. «È falso e pretestuoso sostenere che con la rinuncia alla candidatura dell'ex sindaco Claudio Molinari la difesa della tenuta democratica e sociale della città sarebbe tutta sullo schieramento di sinistra»: lo dice la candidata sindaco rivanese del centrodestra Cristina Santi, in risposta alle affermazioni ieri su queste pagine dell'assessore del Pd Alessio Zanoni. «Quella di Zanoni - sostiene Santi - è un'uscita infelice, perché serve solo a gettare discredito sulle altre formazioni politiche. Questa, in termini civili prima che politici,

costituisce diffamazione ed è contraria e opposta ai principi democratici. Ricordo all'assessore che attualmente la coalizione di centrodestra è formata da Lega, Forza Italia, Fratelli d'Italia e lista La Rocca. Sarebbe bene richiamare alla memoria dell'ideologo dell'anzitutto che la componente di centrodestra alle ultime elezioni è espressione della maggioranza del consenso elettorale e garantisce la tenuta democratica e sociale laddove governa». «Riva nella storia - aggiunge il consigliere leghista Luca Grazioli, chiamato in causa



• Cristina Santi contro Zanoni

da Zanoni per i suoi ammiccamenti a CasaPound - è stata dominata da Goti, Longobardi e Franchi; venduta, riscattata, occupata in fasi alterne, addirittura devastata, occupata anche dalle truppe napoleoniche e oggi, nel 2020 a detta di qualche onniscente la città deve essere necessariamente "difesa della tenuta democratica e sociale" da una destra in preda a una deriva estremista. Oltre a essere fuori dal mondo, questa peggiore sinistra mostra nervosamente l'ossessione di chi non sa vivere senza nemici e rancore». M.CASS

Nasce "Brezza Riva Riserva"

Sul fondale del lago maturerà lo spumante

RIVA. Sul fondale del lago di Garda saranno posate ben 1.216 bottiglie di spumante "Brezza Riva Riserva Trentodoc". La maturazione del vino è uno dei passaggi più importanti per dare completezza al prezioso prodotto e permettere agli aromi e alle note di gusti e profumi di raggiungere la loro massima espressione. L'Agraria di Riva il prossimo 27 giugno poserà oltre 1.200 bottiglie sul fondale del lago a ben 30 metri di profondità, nelle acque antistanti Porto San Nicolò.

La zona è stata attentamente individuata da esperti del settore perché ideale al raggiungimento delle condizioni ideali per la maturazione del prestigioso spumante. Il tutto avrà luogo con una cerimonia inaugurale seguita da rinfresco per celebrare l'ambizioso e all'avanguardia progetto. La tecnica innovativa di sedimentare sui fondali vini e liquori si sta sempre più diffondendo e sempre più cantine si stanno adeguando per perfezionare i propri prodotti. L.O.

Le nostre scelte

IN RIVA AI LAGHI



Le nostre scelte

Dormire

1 SEELE GARDA HOTEL

Nella parte più elevata del paese, gode di vista panoramica sul lago. A disposizione dei clienti un deposito per l'attrezzatura sportiva con mini officina per riparazioni | **Indirizzo:** via delle Busatte 1, Torbole sul Garda | **Tel.** 0464.50.57.12 | **Web:** seelehotelgarda.it | **Prezzi:** doppia b&b da 128 a 182 €

2 GRAND HOTEL MOLVENO

In stile alpino, immerso in un parco secolare, con piscina all'aperto, terrazza solarium e accesso diretto a una spiaggia privata | **Indirizzo:** via Bettega 18, Molveno **Tel.** 0461.58.69.34 | **Web:** grandhotelmolveno.it **Prezzi:** doppia b&b da 128 a 152 €

3 TULIPÀ NATURAL HOME

A pochi passi dal lago, mini suite ecosostenibili e biocertificate per vacanze di coppia. Ogni suite dispone di sauna o bagno turco privato e cucina **Indirizzo:** via San Michele 4, Ledro **Cell.** 370.36.35.151 | **Web:** tulipaturalhome.com **Prezzi:** da 125 a 132 € al giorno

4 ENERGY HOTEL

Stanze accoglienti, caratterizzate da elementi green ed eco-friendly in un ampio giardino con suggestivo

pergolato | **Indirizzo:** corso Alpini 1, Calceranica al Lago | **Tel.** 0461.72.30.08 | **Web:** energyhotel.it **Prezzi:** doppia b&b da 90 a 115 €

5 ALLA LOGGIA DELL'IMPERATORE

In un prestigioso edificio di inizio Novecento vicino al Parco Asburgico e alle Terme propone tre stanze in b&b e tre appartamenti con soggiorno e angolo cottura. La cantina merita una visita **Indirizzo:** via G. Prati 27, Levico Terme **Tel.** 0461.70.62.61 | **Web:** allalloggiadellimperatore.com | **Prezzi:** doppia b&b da 70 a 130 €

6 CAMPING AL PORTO

Campeggio a pochi metri dal lago, immerso in un parco di piante mediterranee. Bar per prima colazione, area giochi attrezzata per bambini e deposito bici. Oltre a piazzole per tende dispone di cinque bungalow e altrettanti appartamenti **Indirizzo:** via al Cor 3, Torbole sul Garda **Tel.** 0464.50.58.91 | **Web:** campingalporto.it **Prezzi:** bungalow per due 117 € per tre notti

7 CAMPING MARIO VILLAGE

Sul Lago di Caldonazzo e circondato dal verde, offre diverse soluzioni, dalle piazzole per tende e roulotte a chalet e suite lounge di varie metrature. Piscina

Un'immagine suggestiva di **Molveno** al tramonto, affacciato sulle acque del lago. Alle sue spalle le poderose torri delle **Dolomiti di Brenta**.



Le nostre scelte

riscaldata | **Indirizzo:** via Lungolago 4, Caldonazzo
Tel. 0461.72.33.41 | **Web:** campingmario.com
Prezzi: suite lounge per due 117 €

8 CAMPING DUE LAGHI

A pochi minuti a piedi dal Lago di Levico, un camping village con piazzole e case mobili. Due piscine, animazione, parchi gioco per bambini
Indirizzo: loc. Costa 3, Levico Terme
Tel. 0461.70.62.90 | **Web:** camping2laghi.it
Prezzi: piazzola da 1.000 €, casetta mobile da 1.800 € (entrambe per 4 persone, minimo 30 giorni)

Mangiare

9 L'ORA

Ristorante e pizzeria fronte lago. Ambiente moderno, menu di carne e di pesce | **Indirizzo:** viale Rovereto 101, Riva del Garda | **Tel.** 0464.55.61.00
Web: lorarivadelgarda.com | **Prezzo medio:** 35 €

10 LA VECCHIA SEGHERIA

Cucina creativa a partire dagli ingredienti del territorio
Indirizzo: vicolo delle Roge 7, Baselga di Piné
Tel. 0461.55.86.51 | **Web:** vecchiasagheria.it
Prezzo medio: menu degustazione di 4 portate 50 €

11 LA CASINA

Immerso nel verde, con tavoli esterni all'ombra di una vigna, propone piatti tipici. Da provare la carne salada conciata in casa secondo l'antica ricetta della valle
Indirizzo: località La Casina 1, Drena
Tel. 0464.54.12.12 | **Web:** ristorantelacasina.com
Prezzo medio: 35 €

12 CHALET RIFUGIO AL FAGGIO

Tutti i sapori del Trentino, dai canederli al capriolo con polenta, ai formaggi di malga. È anche albergo
Indirizzo: loc. al Faggio, Ledro | **Tel.** 0464.59.11.00
Web: hotelalfaggio.com | **Prezzo medio:** 40 €

13 AGRITURISMO VERDE CRUDO

Cucina vegetariana. Il menu, a base di prodotti di stagione, cambia ogni mese | **Indirizzo:** località Maso Murari 1, Caldonazzo | **Cell.** 347.50.51.731
Web: verdecruco.it | **Prezzo medio:** 30 €

14 BOIVIN

Cucina del territorio con ingredienti a filiera controllata | **Indirizzo:** via Garibaldi 9, Levico Terme | **Tel.** 0461.70.16.70 | **Web:** boivin.it
Prezzo medio: 45 €

Comprare

15 MILVA MORESI

Sul lungolago di Torbole, olio, aceto balsamico e vino da tutto il Lago di Garda | **Indirizzo:** via Lungolago Conca d'Oro 21, Torbole sul Garda
Tel. 0464.54.81.82



16 ATELIER ROSA CONCEPT STORE

Borse, bijoux, abiti e piccoli oggetti d'artigianato
Indirizzo: via Cassoni 2, Pieve di Ledro
Tel. 0464.59.11.21

17 MASO DA TILIO BAILO

Produzione propria di confetture, nettare, sciroppi, oltre a prodotti di cosmetica a base di more e lamponi
Indirizzo: loc. Fradea 14, Sp 79, Castello Tesino
Cell. 340.57.76.183 | **Web:** masodatiliobailo.com

18 AGRARIA RIVA DEL GARDA

Lo store dell'azienda agricola che produce vino e olio. Sugli scaffali anche altre tipicità locali
Indirizzo: loc. San Nazario 4, Riva del Garda
Tel. 0464.55.21.33 | **Web:** agririva.it

Sport

19 SCI NAUTICO TRENTO

Sede della scuola di sci nautico fondata nel 1969 e diretta dall'allenatore federale Marco Degasperri. Organizza corsi per ragazzi e adulti, per principianti e di specializzazione. Aperta da maggio a fine ottobre, mette a disposizione l'attrezzatura per slalom, figure, salto, sci, bilancini, corde di traino | **Indirizzo:** loc. via Lungo Lago, Tenna | **Cell.** 339.29.27.663

20 CIRCOLO SURF TORBOLE

Windsurf, kitesurf e stand up paddle sul Garda. Scuola vela Fiv | **Indirizzo:** via della Lova 1, Torbole sul Garda | **Tel.** 0464.50.53.85
Web: circolosurftorbole.com

21 CLUB VOLA BASS MOLVENO

Organizza voli in deltaplano e parapendio sul Lago di Molveno e l'Altopiano della Paganella | **Indirizzo:** piazza Marconi 1, Molveno | **Cell.** 347.47.62.196 (Paolo Frizzera) | **Web:** volabass.it

Per saperne di più

Per maggiori informazioni sulle località toccate dal reportage si possono consultare i siti delle **Apt Garda Trentino** (gardatrentino.it), **Apt Dolomiti Paganella** (visitdolomitiipaganella.it), **Apt Valle di Ledro** (vallediledro.com) e **Apt Valsugana** (visitvalsugana.it). Il progetto **Picnic Chic** è gestito dall'**Agenzia Lake Project** di Ledro (lakeproject.it), dove si possono ordinare i cesti gastronomici con prodotti locali. L'agenzia fornisce anche informazioni per case vacanza sui laghi di Ledro, Garda e Tenno



Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone queste informazioni utili

Sopra, a sinistra una creazione del ristorante **La Casina** di Drena. A destra, passaggio fra gli alberi del **Forest Park** di Molveno.

Lo spumante matura in fondo al lago

La posa. A porto San Nicolò immerse 2.400 bottiglie di "Brezza Riva Riserva TrentoDoc"

RIVA. Ieri mattina sono state posate nelle profondità del Garda trentino, per il compimento della loro maturazione ben 1.216 bottiglie di spumante "Brezza Riva Riserva Trentodoc". Un evento che segna una nuova storia per il metodo Trento doc targato Agraria di Riva. In questi giorni sono state immerse altre 1.216 bottiglie per un totale di quattro casse e oltre 2.400 Brezza Riva Riserva. Alla presenza



• Le operazioni a porto San Nicolò

delle autorità provinciali e locali si è quindi proceduto con l'immersione delle ultime due casse, la prima immersa con le prime ore del giorno, poco prima delle 8 e l'ultima alle 10. L'evento ha così ufficialmente suggellato il raggiungimento di un traguardo importante che lega indissolubilmente un'azienda locale al suo territorio. Presenti gli assessori provinciali Giulia Zanotelli e Achille Spinelli, il vicesindaco di Riva Mario Caproni, il comandante dei vigili del fuoco Graziano Boroni, il presidente di Agraria Giorgio Planchensteiner e il direttore Massimo Fia oltre al presidente di

ConfCommercio Alto Garda Claudio Miorelli e al presidente dei ristoratori Alto Garda Paolo Turrini. Le casse sono state posate a una profondità di 40 metri per garantire una temperatura costante e una pressione esterna idonea alla maturazione evitando che la fermentazione porti alla rottura delle preziose bottiglie. La zona di immersione è stata individuata a poche decine di metri dalla costa antistante il porto S. Nicolò. Grande soddisfazione da parte dei presenti per un progetto che porterà lustro e rinnovamento a una della cantine regine del Garda Trentino. **L.O.**



• Le bottiglie stanno per essere adagiate sul fondo FOTO GALAS

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

