



# **AGRARIA RIVA DEL GARDA**

**Rassegna web  
1 - 30 settembre 2018**

## WardaGarda: alla scoperta dell'Olio Garda DOP

LINK: <https://www.lavinium.it/wardagarda-alla-scoperta-dellolio-garda-dop/>



Casaliva, Frantoio, Leccino, Pendolino 80% Le caratteristiche dell'Olio Garda DOP Colore: dal verde al giallo più o meno intensi Odore: fruttato medio o leggero Sapore: fruttato, note dolci e un retrogusto tipico di mandorla Acidità massima in acido oleico 0,5% La coltivazione degli olivi nella zona del Lago di Garda è storicamente documentata da secoli e già nel Medioevo l'olio che qui si produceva si distingueva per la qualità e per l'alto valore economico. In epoca rinascimentale e moderna fu poi disegnato il paesaggio agrario con pendii e terrazze che, dal 1968, resero la zona riconoscibile e famosa come "Riviera degli Olivi". Nel 1997 l'olio extravergine di oliva Garda ha ottenuto dall'unione europea il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta, difesa da un Consorzio di Tutela che certifica provenienza e qualità dell'olio, nel rispetto di un disciplinare di produzione. Oggi la fama dell'olio gardesano è in aumento e il DOP Garda è tra le prime cinque realtà produttive olivicole italiane DOP. La certificazione è resa evidente sulla bottiglia da un particolare contrassegno numerato che permette di risalire all'origine del prodotto, assicurandone la qualità e la tipicità. Il Consorzio di Tutela Il consorzio riunisce gli olivicoltori, i molitori e i confezionatori che operano all'interno della zona di produzione Garda D.O.P. e li supporta nella loro attività dal punto di vista tecnico e promozionale. Il Consorzio opera in Veneto, Lombardia, Trentino e le Province che danno denominazione all'olio sono quelle di Brescia (Garda Bresciano DOP), Verona e Mantova (Garda Orientale DOP), Trento (Garda Trentino DOP). Il Consorzio di Tutela, riconosciuto dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali nel 2004, tutela e promuove il prodotto, assiste e aiuta i soci nelle pratiche per ottenere la certificazione dalla raccolta all'imbottigliamento. Il giovane Consorzio all'inizio contava una trentina di soci, ma in pochi anni è cresciuto molto fino a contare oggi 464 soci tra olivicoltori, molitori e confezionatori. Il concorso: L'oro del Garda Il Consorzio di tutela ha promosso da qualche anno un concorso unico per tutto il Garda. L'oro del Garda (inizialmente L'Oro del Benaco) premia il miglior olio Garda Dop scelto in un panel test dove assaggiatori professionisti degustano i campioni di olio, opportunamente resi anonimi. Gli extravergine Garda DOP vincitori della campagna olearia 2017 sono stati divisi in due categorie: fruttato leggero e fruttato medio. Nella categoria fruttato leggero prima classificata è stata l'Azienda Agricola Le Videlle di Raffa di Puegnago (Brescia) con il Garda Bresciano DOP; seconda classificata la Speck Stube S.a.s di Malcesine (Verona) con Le Creve Monocultivar Casaliva Garda DOP; terza classificata l'Azienda Agricola La Cavagnina di Salò (Brescia) con il Garda DOP. Nella categoria fruttato medio, prima classificata l'**Agraria Riva del Garda** di **Riva del Garda** (Trento) con il Garda Trentino DOP; seconda classificata la Società Agricola Il Cavaliere di Salò (Brescia) con il Monocultivar Casaliva Garda DOP; terza classificata la società agricola Madonna delle Vittorie di Arco (Trento) con il Garda Trentino DOP. Info:

## Sapori bresciani

# Oleum Vatis, la poesia del gusto per gourmet dannunziani

Sarebbe piaciuta al Vate la preziosa, di aspetto e contenuto, bottiglia da 250 ml realizzata grazie alla sinergia di più realtà con il Vittoriale Degli Italiani, che domani esordirà ufficialmente alla presenza del presidente Giordano Bruno Guerri. Impegnata nell'impresa l'azienda agricola Il Cavaliere, nata ad opera di Massimiliano Basile e Simone Bonzanini con lo scopo di recuperare oliveti anche storici e svolgere un'azione che «insegni l'autoimprenditorialità a giovani desiderosi di dare svolta alle loro vite», ci si muove in un ambito sociale che punta in ogni caso all'alta qualità del prodotto. È nel 2017 che si avvia il progetto dell'Oleum Vatis, progetto che inizia con il recupero degli olivi del Vittoriale, 395 piante, anche secolari, per lo più dell'autoctona Casaliva. Basile tiene a precisare come sia opera corale di figure mosse da eguali intenti, dalla vetreria Valery Glass per il contenitore, al Frantoio Agraria di [Riva del Garda](#), sino alla

### L'assaggio

● Domani, dalle 18, il Vittoriale presenterà alcune novità tra cui l'Oleum



Vatis, l'olio esclusivo dedicato a D'Annunzio (qui accanto la bottiglia, foto di Nicolò Brunelli)

desenzanese stamperia De Gasperini che con la fondazione ha curato l'etichetta «segnata» dalla silhouette del Vate e dal logo della fondazione stessa. D'Annunzio aveva col cibo rapporto controverso, celebri i suoi innamoramenti per pietanze semplici come la frittata, ma che dovevano essere elaborati a regola d'arte, e la capacità a di coniare nomi per cibi e bevande: il Parrozzo, l'Aurum... E l'Oleum Vatis, prodotto che travalica i confini

provinciali come del resto il Vittoriale. Scriveva il Poeta: «Olio con sapiente arte spremuto Dal puro frutto degli annosi olivi ... Chiaro assai più liquido cristallo, Fragrante quale oriental unguento...».

**Carlos Mac Adden**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## «DiVin Ottobre», quattordici iniziative tra colori e sapori dell'autunno trentino

LINK: <http://www.enonews.it/2018/09/divin-ottobre-quattordici-iniziativa-tra-colori-e-sapori-dellautunno-trentino/>



Editoriali Eventi Degustazioni Territorio Ambiente Comunicati Stampa Gusto Personaggi I libri di EnoNews Degustazioni / Eventi «DiVin Ottobre», quattordici iniziative tra colori e sapori dell'autunno trentino di La Redazione - 29 settembre 2018 L'autunno è una delle stagioni ideali per gustare i sapori del territorio. Per valorizzare le numerose opportunità enogastronomiche che si possono cogliere in questo periodo dell'anno, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza «DiVin Ottobre», rassegna che propone gustose iniziative in tutti i weekend del mese. Si tratta di una kermesse alla quale prendono parte un centinaio di soci, impegnati in 14 diverse proposte, che diventano occasioni per scoprire paesaggi suggestivi attraverso un viaggio nel gusto, che coinvolge cantine, aziende agricole, produttori e ristoranti nei colori caldi dell'anno. Il programma della 13<sup>a</sup> edizione si apre negli spazi di **Agraria Riva del Garda** venerdì 5 ottobre, quando è in programma una serata intitolata «I vini Bordolessi», che prevede degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica, il tutto accompagnato da piacevoli abbinamenti con prodotti locali. Il giorno dopo dal Green Grill Info e Sapori di Grumes di Altavalle partirà un'escursione, «Bimbi in spalla d'autunno», che prevede la raccolta di materiali naturali lungo il cammino, un laboratorio creativo e una ghiotta merenda finale. Domenica 7 a Castel Pergine, a Pergine Valsugana, avrà luogo un'originale degustazione musicale, chiamata «Domenicastello» dedicata a Rossini, in compagnia dell'Ensemble Mosaici Sonori, un'occasione per degustare un calice di vino accompagnato dalle proposte gastronomiche del ristorante. Nella stessa giornata presso l'Azienda Agricola Sperimentale FEM Rovereto, grazie a «Naturalmente Bio» si celebreranno le produzioni biologiche dell'agroalimentare trentino, attraverso incontri e degustazioni curate dalla Federazione Trentina agricoltura biologica e biodinamica. Ancora domenica 7 alle Cantine Mezzacorona di Mezzacorona spazio alla giornata conclusiva di «Trentino barbecue» con le "Macellerie di Montagna" protagoniste: l'iniziativa è stata chiamata «Vette di Gusto» e prevede un workshop con nutrizionisti, degustazioni, giochi per i più piccoli e una grigliata abbinata al Teroldego Rotaliano. Da venerdì 12 a domenica 14 ottobre ad Isera avrà luogo «La vigna eccellente», un fine settimana dedicato al Marzemino nel corso del quale si alterneranno momenti tecnici, come i wine tasting con i produttori o il concorso dedicato al più bel vigneto del vino lagarino, eventi proposti da cantine e ristoranti e performance teatrali a tema. Sabato 13 ottobre a Cembra si potrà partecipare a «Caneve aperte», una originale cena itinerante nel centro storico, alla scoperta di spumanti, vini e grappe abbinati a sapori a Km Zero, a cura di Cembrani Doc. Nel percorso non mancheranno momenti di musica rock, folk e jazz. Nel fine settimana successivo saranno quattro le iniziative alle quali si potrà prendere parte. Venerdì 19 alle Cantine Monfort di Lavis è in programma «Degusta l'autunno», una serata in cui i vini aziendali incontreranno i sapori della tradizione e le

immancabili caldarroste. Nella stessa giornata alla Cantina La Vis è in programma «Fermenti e profumi d'autunno» una visita che prevede oltre alla degustazione dei prodotti aziendali abbinati ai gustosi sapori di stagione, la possibilità di assaggiare i vini direttamente dalle botti. Sono due gli appuntamenti organizzati sabato 20 ottobre. Si comincia con «I colori del bosco», un trekking naturalistico guidato lungo i sentieri della Rete delle Riserve Alta Val di Cembra - Avisio, che avrà inizio dal Green Grill-Info e sapori; chi desidera potrà portare con sé il proprio amico a quattro zampe. Nel pomeriggio a Mas dei Chini, a Martignano di Trento, si potrà andare «Alla scoperta del maso», esplorazione guidata tra i vigneti della tenuta che si concluderà con la visita della cantina, dove si brinderà con le bollicine di montagna e stuzzicherie del territorio. «DiVin Ottobre» si concluderà nell'ultimo weekend del mese. Sabato 27 e domenica 28 a Roncegno Terme sarà protagonista la tradizionale «Festa della castagna», che verrà idealmente inaugurata nella serata di venerdì 26 ottobre, con la degustazione «Il Terroir del castagno e il gusto del vino». Nelle stesse tre giornate a Campo Lomaso e Dasindo di Comano Terme al centro dell'attenzione sarà la «Festa della patata», una sagra che omaggia questo prodotto di montagna, alla quale si affiancano cene gourmet, degustazioni, laboratori, passeggiate e mostre d'arte. Infine nella stessa domenica ad Avio è in programma «Agrifest», un evento nel cuore del borgo in cui l'agricoltura si mette in mostra attraverso i suoi saperi e sapori. Per conoscere i dettagli di ogni iniziativa e per prenotare la propria partecipazione si può visitare la pagina web [tastetrentino.it/divinottobre](http://tastetrentino.it/divinottobre) oppure contattare la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (0461-921863, [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com)). «DiVin Ottobre» fa parte delle #trentinowinefest, calendario di manifestazioni enologiche dedicate ai vini più rappresentativi del Trentino, coordinate e promosse dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ed è organizzato con il supporto di La Trentina, BIM dell'Adige, Comunità Alta Valsugana, Comunità della Val di Cembra e Comunità della Vallagarina.

## DiVin Ottobre, 14 iniziative tra i colori e i sapori dell'autunno

LINK: <https://www.bereilvino.it/2018/09/divin-ottobre-14-iniziativa-tra-i-colori-e-i-sapori-dellautunno/>



DiVin Ottobre, 14 iniziative tra i colori e i sapori dell'autunno 0 Di Fabio Italiano 30 settembre 2018 Eventi L'autunno è una delle stagioni ideali per gustare i sapori del territorio. Per valorizzare le numerose opportunità enogastronomiche che si possono cogliere in questo periodo dell'anno, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza «DiVin Ottobre», rassegna che propone gustose iniziative in tutti i weekend del mese. Si tratta di una kermesse alla quale prendono parte un centinaio di soci, impegnati in 14 diverse proposte, che diventano occasioni per scoprire paesaggi suggestivi attraverso un viaggio nel gusto, che coinvolge cantine, aziende agricole, produttori e ristoranti nei colori caldi dell'anno. Il programma della 13<sup>a</sup> edizione si apre negli spazi di **Agraria Riva del Garda** venerdì 5 ottobre, quando è in programma una serata intitolata «I vini Bordolessi», che prevede degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica, il tutto accompagnato da piacevoli abbinamenti con prodotti locali. Il giorno dopo dal Green Grill Info e Sapori di Grumes di Altavalle partirà un'escursione, «Bimbi in spalla d'autunno», che prevede la raccolta di materiali naturali lungo il cammino, un laboratorio creativo e una ghiotta merenda finale. Domenica 7 a Castel Pergine, a Pergine Valsugana, avrà luogo un'originale degustazione musicale, chiamata «Domenicastello» dedicata a Rossini, in compagnia dell'Ensemble Mosaici Sonori, un'occasione per degustare un calice di vino accompagnato dalle proposte gastronomiche del ristorante. Nella stessa giornata presso l'Azienda Agricola Sperimentale FEM Rovereto, grazie a «Naturalmente Bio» si celebreranno le produzioni biologiche dell'agroalimentare trentino, attraverso incontri e degustazioni curate dalla Federazione Trentina agricoltura biologica e biodinamica. Ancora domenica 7 alle Cantine Mezzacorona di Mezzacorona spazio alla giornata conclusiva di «Trentino barbecue» con le "Macellerie di Montagna" protagoniste: l'iniziativa è stata chiamata «Vette di Gusto» e prevede un workshop con nutrizionisti, degustazioni, giochi per i più piccoli e una grigliata abbinata al Teroldego Rotaliano. Da venerdì 12 a domenica 14 ottobre ad Isera avrà luogo «La vigna eccellente», un fine settimana dedicato al Marzemino nel corso del quale si alterneranno momenti tecnici, come i wine tasting con i produttori o il concorso dedicato al più bel vigneto del vino lagarino, eventi proposti da cantine e ristoranti e performance teatrali a tema. Sabato 13 ottobre a Cembra si potrà partecipare a «Caneve aperte», una originale cena itinerante nel centro storico, alla scoperta di spumanti, vini e grappe abbinati a sapori a Km Zero, a cura di Cembrani Doc. Nel percorso non mancheranno momenti di musica rock, folk e jazz. Nel fine settimana successivo saranno quattro le iniziative alle quali si potrà prendere parte. Venerdì 19 alle Cantine Monfort di Lavis è in programma «Degusta l'autunno», una serata in cui i vini aziendali incontreranno i sapori della tradizione e le immancabili caldarroste. Nella stessa giornata alla Cantina La Vis è in programma «Fermenti e profumi d'autunno» una visita che prevede oltre alla degustazione dei prodotti aziendali abbinati ai gustosi sapori di stagione, la possibilità di assaggiare i vini

direttamente dalle botti. Sono due gli appuntamenti organizzati sabato 20 ottobre. Si comincia con «I colori del bosco», un trekking naturalistico guidato lungo i sentieri della Rete delle Riserve Alta Val di Cembra - Avisio, che avrà inizio dal Green Grill-Info e sapori; chi desidera potrà portare con sé il proprio amico a quattro zampe. Nel pomeriggio a Mas dei Chini, a Martignano di Trento, si potrà andare «Alla scoperta del maso», esplorazione guidata tra i vigneti della tenuta che si concluderà con la visita della cantina, dove si branderà con le bollicine di montagna e stuzzicherie del territorio. «DiVin Ottobre» si concluderà nell'ultimo weekend del mese. Sabato 27 e domenica 28 a Roncegno Terme sarà protagonista la tradizionale «Festa della castagna», che verrà idealmente inaugurata nella serata di venerdì 26 ottobre, con la degustazione «Il Terroir del castagno e il gusto del vino». Nelle stesse tre giornate a Campo Lomaso e Dasindo di Comano Terme al centro dell'attenzione sarà la «Festa della patata», una sagra che omaggia questo prodotto di montagna, alla quale si affiancano cene gourmet, degustazioni, laboratori, passeggiate e mostre d'arte. Infine nella stessa domenica ad Avio è in programma «Agrifest», un evento nel cuore del borgo in cui l'agricoltura si mette in mostra attraverso i suoi saperi e sapori. Per conoscere i dettagli di ogni iniziativa e per prenotare la propria partecipazione si può visitare la pagina web [tastetrentino.it/divinottobre](http://tastetrentino.it/divinottobre) oppure contattare la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (0461-921863, [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com)). «DiVin Ottobre» fa parte delle #trentinowinefest, calendario di manifestazioni enologiche dedicate ai vini più rappresentativi del Trentino, coordinate e promosse dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ed è organizzato con il supporto di La Trentina, BIM dell'Adige, Comunità Alta Valsugana, Comunità della Val di Cembra e Comunità della Vallagarina. La manifestazione ha luogo grazie al coinvolgimento di **Agraria Riva del Garda**, Agriverde Bio, Alp, Apicoltura Biologica Angelini, Apicoltura Bolognani, Apicoltura Marco Vettori, Arturo Paoli Specialità Alimentari, ASTRO-Associazione Trocicoltori Trentini, Azienda Agricola Beltrami Adriano, Azienda Agricola Bio Vallarom, Azienda Agricola Debiasi, Azienda Agricola de Tarczal, Azienda Agricola Fedrizzi, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Giove, Azienda Agricola La Cadalora, Azienda Agricola Macelleria Bertoldi, Azienda Agricola Nicolodi, Azienda Agricola Pezzini Tiziano, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Azienda Agricola Pravis, Azienda Agricola Salizzoni, Azienda Agricola Simoni, Azienda Agricola Solerbe Farm, Azienda Agricola Spagnolli, Azienda Agricola Tre Cime del Bondone, Azienda Agricola Trocicoltura Armanini, Azienda Agricola Zanghielli Maurizio, Azienda Agricola Zeni Roberto, Azienda Petri, APT Rovereto e Vallagarina, APT Terme di Comano e Dolomiti di Brenta, APT Altopiano di Pinè Valle di Cembra, Associazione Festa dell'Agricoltura, Ballardini Carni, Bertolini Michele, Cà dei Baghi, Cantina El Zeremia, Cantina d'Isera, Cantina Furlani, Cantina La Vis, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cantine Monfort, Caprificio di Onorato Matteo, Casa del Vino della Vallagarina, Casa Generalizia PSTSG - Comunità Murialdo, Caseificio Sociale di Sabbionara, Caseificio Sociale Val di Fiemme, Castel Pergine, Cembra cantina di montagna, Cembrani DOC, Comune di Avio, Comune di Isera, Comune di Rovereto, Cooperativa Castanicoltori del Trentino - Alto Adige, Cooperativa Sociale Gruppo 78 - Mas del Gnac, COPAG-Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi, Dal Massimo Goloso, Distilleria Paolazzi, Distilleria Pilzer, Federazione Trentina Biologica e Biodinamica, Fondazione E. Mach, Gelateria Serafini, Green Grill - Info e sapori, Happy Ranch, Le Chicche, Locanda del Passatore, Locanda delle Tre Chiavi, Macelleria Cappelletti, Macelleria Cis Massimo, Macelleria Dagostin, Macelleria Paolazzi, Macelleria Paolazzi Luigi, Macelleria Sighel, Macelleria Zanotelli, Marchiori Carni e Salumi, Mas dei Chini, Maso Alto Agribirificio, Maso Botes, Maso Franch, Maso Giomo, Mauro Zaffoni, Naturgresta

Laboratorio prodotti officinali , Nonna Pomerenco, ONAV - sezione di Trento, Pane al pane, Panificio Moderno, Panificio Pasticceria Tecchiolli, Pro Loco di Roncegno Terme, Pro Loco Piano del Lomaso, Rete delle Riserve Alta Valle di Cembra - Avisio, Salumificio di Casa Largher, Società Agricola Fratelli Pelz, Società Agricola Zanotelli, Sviluppo Turistico Grumes, Trota Oro, Vasco Andreolli, Villa Corniole, Vivallis.