



AGRARIA RIVA DEL GARDA

Rassegna web
1 - 31 ottobre 2018

DiVin Ottobre 2018

LINK: <https://blog.cookaround.com/ilmondodiramyfood/divin-ottobre-2018/>

DIVIN OTTOBRE 2018: AL VIA VENERDÌ 5 IL PRIMO WEEKEND CON CINQUE APPUNTAMENTI. Siete pronti ad assaporare i prodotti del nostro territorio e ad immergervi nei caldi colori autunnali che rendono il paesaggio ancora più magico? Grazie a DiVin Ottobre, la kermesse organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con più di un centinaio di associati, ogni fine settimana di ottobre, potrete partire per un vero e proprio viaggio di gusto alla scoperta dei giacimenti enogastronomici montani e, passeggiando tra boschi, vigneti e castagneti, partecipando a feste e grigliate dedicate ai gusti stagionali e prendendo parte a esclusive degustazioni, darete il benvenuto all'autunno nel più goloso dei modi! Scoprite il programma dell'intera manifestazione: tastetrentino.it/divinottobre. Ecco le iniziative del primo weekend: venerdì 5 ottobre I vini Bordolesi | **Riva del Garda Agraria Riva del Garda** vi aspetta alle ore 20.00 per una serata dedicata ai vini Bordolesi durante la quale si ripercorreranno le tappe che dai frutti nel vigneto portano al vino in bottiglia. Attraverso degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica, si scoprirà la meraviglia di un percorso in costante evoluzione che porterà fino ad annate storiche. Il tutto accompagnato da piacevoli abbinamenti con i prodotti locali di Azienda Agricola Macelleria Bertoldi e di Panificio Pasticceria Tecchiolli. La quota di partecipazione è di € 25. Prenotazione obbligatoria entro martedì 2 ottobre. Info e prenotazioni: 0464 552133 - communication@agririva.it. sabato 6 ottobre Bimbi in spalla... d'autunno | Grumes di Altavalle L'appuntamento è alle 15.00, per una passeggiata per famiglie, adatta anche ai bambini in fascia o zaino, alla scoperta della magia dell'autunno. Un'occasione unica per ammirare i colori e i tesori del bosco e per andare alla ricerca di elementi naturali che saranno poi i protagonisti di un creativo laboratorio. Per finire non mancherà un delizioso aperitivo al Green Grill-Info e sapori con i vini dell'Azienda Agricola Pojer e Sandri, gli sciroppi naturali di Azienda Agricola Giove e le confetture di Cà dei Baghi. La quota di partecipazione è di € 7 e di € 5 fino ai 12 anni. Prenotazione consigliata entro giovedì 4 ottobre. Info e prenotazioni: 346 2799154 - info@vivigrumes.it. domenica 7 ottobre Domenicastello | Pergine Valsugana Alle 17.30, presso Castel Pergine avrà luogo un'originale degustazione musicale, dedicata a Rossini, in compagnia dell'Ensemble Mosaici Sonori. Sarà l'occasione giusta per celebrare i 150 anni dalla morte del famoso compositore e amante della buona cucina e per conoscere ed assaggiare i vini di Villa Corniole e i prodotti ittici di Trota Oro, terminando in puro spirito rossiniano. La quota di partecipazione è di € 10, gratuito fino ai 16 anni. Info: 0461 531158 - info@castelpergine.it. Naturalmente Bio | Rovereto Presso l'Azienda Agricola Sperimentale FEM, dalle 10 alle 18, si celebreranno le produzioni biologiche dell'agroalimentare trentino. Durante la giornata si potrà visitare il mercatino dedicato al biologico nella piazza dei bio-sapori, seguire gli incontri di approfondimento nella piazza dei bio-saperi o gustare deliziosi piatti presso il bio-ristoro. Vi aspettano tante iniziative dedicate a grandi e piccini per avvicinarsi ai temi dell'agricoltura bio, della sostenibilità ambientale e della tutela della biodiversità in compagnia di Federazione Trentina Biologica e Biodinamica insieme a Comune di Rovereto, Fondazione E. Mach, Azienda Agricola Solerbe Farm, Azienda Agricola Zanghielli Maurizio, Maso Botes, Naturgresta Laboratorio Prodotti Officinali, Alp, Agriverde Bio, Apicoltura Biologica Angelini, Apicoltura Bolognani Dennis, Azienda Agricola Pezzini Tiziano, Azienda Agricola Beltrami Adriano, Azienda Agricola Tre Cime del Bondone, Azienda Petri, Bertolini Michele, Casa Generalizia PSTSG - Comunità Murialdo, Cooperativa Sociale Gruppo 78 - Mas del Gnac, Le Chicche, Maso

Giomo, Mauro Zaffoni, Nonna Pomerenco, Pane al pane e Vasco Andreolli. Info: 328 5791097 - f.t.bio.trentino@gmail.com. Vette di Gusto | Mezzocorona Le Cantine Mezzacorona-Rotari vi aspettano, dalle 9 in poi, per la giornata conclusiva di «Trentino barbecue» in compagnia delle "Macellerie di Montagna": Ballardini Carni, Dal Massimo Goloso, Macelleria Bertoldi, Macelleria Cappelletti, Macelleria Cis, Macelleria Dagostin, Macelleria Sighel, Marchiori Carni e salumi. In programma approfondimenti culturali, visite guidate alla scenografica cantina, attività per bambini e ovviamente...una grigliata perfetta abbinata al principe dei vini trentini, il Teroldego Rotaliano. Info: 0461 616300 - visite@mezzacorona.it. «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.

Agraria, una vendemmia record

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/riva/agraria-una-vendemmia-record-1.1764808>



Agraria, una vendemmia record Conferiti 40mila quintali, mai così tanti. Fia: «Qualità, rispettate le previsioni» Tags **agraria riva** vendemmia 02 ottobre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail RIVA. Si è conclusa sabato scorso quella che andrà agli archivi come una vendemmia record per l'Agraria di **Riva del Garda**. Quest'anno, infatti, sono stati conferiti 40mila quintali di uva, mai così tanti - osserva il direttore **Massimo Fia** - nella storia del consorzio rivano. A far sorridere il direttore **Massimo Fia** è soprattutto la qualità dell'uva conferita. Il 2018 certamente porterà sulle tavole dei consumatori un vino eccellente, uno dei migliori degli ultimi anni: «Le previsioni di qualità e quantità sono state confermate - ha detto Fia - in questo senso ci ha dato una grossa mano il meteo, che fino all'ultimo giorno non ha creato problemi alla vendemmia». Chiusa la stagione della raccolta dell'uva, l'Agraria si prepara a quella delle olive, che inizierà a metà ottobre. Quest'anno con una novità importante: il nuovo frantoio che verrà presentato ufficialmente giovedì. Tags **agraria riva** vendemmia 02 ottobre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

Un DiVin Ottobre all'insegna del gusto e del buon bere

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cultura-e-spettacoli/un-divin-ottobre-all-insegna-del-gusto-e-del-buon-bere-1.1766364>



Un DiVin Ottobre all'insegna del gusto e del buon bere Con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino iniziative da leccarsi i baffi in tutti i weekend del mese di Claudio Libera 03 ottobre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail TRENTO. La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza la 13^a edizione di "DiVin Ottobre", con gustose iniziative in tutti i weekend del mese. All'iniziativa prendono parte un centinaio di soci, impegnati in 14 diverse proposte, tutte occasioni per scoprire paesaggi suggestivi con un viaggio nel gusto, che coinvolge cantine, aziende agricole, produttori e ristoranti nei colori caldi dell'anno. Si parte venerdì dagli spazi di **Agraria Riva del Garda**, con la serata "I vini Bordolesi", che prevede degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica, il tutto accompagnato da piacevoli abbinamenti con prodotti locali. Sabato, dal Green Grill Info e Sapori di Grumes di Altavalle, parte un'escursione, "Bimbi in spalla... d'autunno", che prevede la raccolta di materiali naturali lungo il cammino, un laboratorio creativo ed una ghiotta merenda finale. Domenica a Castel Pergine, a Pergine Valsugana, avrà luogo l'originale degustazione musicale "Domenicastello" dedicata a Rossini, con l'Ensemble Mosaici Sonori, un'occasione per degustare un calice di vino accompagnato dalle proposte gastronomiche del ristorante. Sempre domenica all'Azienda Agricola Sperimentale Fem Rovereto, grazie a "Naturalmente Bio" si celebreranno le produzioni biologiche dell'agroalimentare trentino, con incontri e degustazioni curate dalla Federazione Trentina agricoltura biologica e biodinamica. Ancora domenica alle Cantine Mezzacorona di Mezzacorona 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 ad Isera, "La vigna eccellente", fine settimana dedicato al Marzemino nel corso del quale si alterneranno momenti tecnici, come i wine tasting coi 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 a Cembra, "Caneve aperte", originale cena itinerante alla scoperta di spumanti, vini e grappe abbinati a sapori a Km Zero, a cura di Cembrani Doc, con 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, "Degusta l'autunno", serata in cui i vini aziendali incontreranno i sapori della tradizione e le immancabili caldarroste. Nella stessa giornata alla Cantina La Vis, "Fermenti e profumi d'autunno", visita che prevede oltre alla degustazione dei prodotti aziendali abbinati ai gustosi sapori di stagione, la possibilità di assaggiare i vini direttamente dalle botti. Due gli appuntamenti di sabato 20: 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, "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. Sabato 27 e domenica 28 a Roncegno Terme, tradizionale "Festa della castagna", che verrà idealmente inaugurata nella serata di venerdì 26, con la degustazione "Il Terroir del castagno e il gusto del vino". Nelle stesse tre giornate a Campo Lomaso e Dasindo di Comano Terme, "Festa della patata", 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 prenotare la partecipazione, pagina web tastetrentino.it/divinottobre o contattare la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tel. 0461 921863, info@stradavinotrentino.com 03 ottobre 2018

Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

Olive, parte la raccolta dei record

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/olive-parte-la-raccolta-dei-record-1.1768587>



Olive, parte la raccolta dei record Agraria inaugura il nuovo frantoio. E prevede un conferimento di 14mila quintali: mai così tanti Tags agraria olio frantoio 05 ottobre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail RIVA. Siamo alla vigilia di quella che si preannuncia - dopo l'ottima vendemmia conclusa da pochi giorni- un'annata da record per le olive del Garda trentino. Il consorzio Agraria di Riva, infatti, ritiene che verranno conferiti da un migliaio di coltivatori, a partire dalla metà di ottobre, circa 14mila quintali di olive. Numeri mai raggiunti in passato. Tra l'altro la raccolta 2018 potrà contare su una novità importante per l'Agraria, ovvero un aggiornamento tecnico del frantoio che verrà presentato ufficialmente sabato. Ieri c'è stata l'anteprima per la stampa con il presidente di Agraria, Giorgio Planchenstainer, e il direttore tecnico, l'enologo **Furio Battelini**. La novità riguarda soprattutto l'acquisto del nuovo decanter, di fatto il cuore del frantoio, quello che separa la parte liquida da quella solida, un investimento di quasi mezzo milione di euro. Il nuovo decanter, che funziona senza l'ausilio di acqua, permetterà una velocità maggiore garantendo allo stesso tempo una qualità superiore al prodotto finale. «Una volta la raccolta e la spremitura delle olive era un processo che si concludeva nell'arco di 120 giorni, oggi lo stesso percorso deve essere concluso in 40, massimo 50 giorni», ha spiegato Planchenstainer. Quest'anno la lavorazione delle olive raggiungerà il top in termini di impatto ambientale: nessuno scarto, infatti, verrà buttato via. «La sansa verrà completamente recuperata per l'alimentazione zootecnica - ha spiegato il presidente di Agraria, i noccioli andranno ad alimentare i combustori e l'acqua di vegetazione verrà recuperata e resa di fatto potabile, mentre per quanto riguarda i polifenoli (la parte aromatica dell'oliva ndr) stiamo lavorando insieme alla Fondazione Edmund Mach per un impiego umano, presumibilmente in ambito farmaceutico». Battelini ha sottolineato come la produzione di oliva nel Garda trentino si stia espandendo in modo significativo: «Stanno aumentando le superfici dedicate e un passo in avanti arriverà con gli impianti di irrigazione». Su questo fronte, Planchenstainer (che è anche presidente del Consorzio di miglioramento fondiario dell'olivo di Riva) ha detto che il progetto, finanziato dalla Provincia, ha qualche anno di ritardo rispetto alle previsioni, ma il prossimo anno il 50% dei terreni sarà raggiunto dagli impianti. A soci e conferitori, tutte le novità verranno illustrate sabato pomeriggio alle ore 14 all'Agraria. Alle 14 la presentazione e il brindisi, successivamente la visita al frantoio con i tecnici del consorzio.(g.f.p.) Tags agraria olio frantoio 05 ottobre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

Riva, "Agraria" inaugura il nuovo frantoio olive

LINK: <http://www.ladige.it/territori/riva-arco/2018/10/10/riva-agraria-inaugura-nuovo-frantoio-olive>



Riva, "Agraria" inaugura il nuovo frantoio olive Folla alla presentazione e già lunedì si parte con la raccolta nell'Alto Garda. Grande interesse per centinaia di appassionati olivicoltori per il nuovo impianto a San Nazzaro Mer, 10/10/2018 - 16:33 0 connect twitter 0 linkedin email stampa Chiudi Soci e cittadini in visita alla sede di Agraria durante l'inaugurazione del nuovo frantoio a San Nazzaro di Riva Apri Per approfondire: frantoio agraria **agraria riva** olio extravergine di olive elisabetta gardini Tempo di lettura: ! minuto 13 secondi Folla delle grandi occasioni a sabato scorso a San Nazzaro per la presentazione al pubblico del nuovo frantoio realizzato da «**Agraria Riva**» all'interno della propria sede. Il nuovo impianto - come abbiamo riferito nei giorni scorsi - permetterà alla cooperativa agricola altogardesana di fare un nuovo salto di qualità nella produzione del pregiato olio extravergine di oliva targato «Garda trentino». L'interesse e la passione degli olivicoltori locali si è ben manifestato nel gran numero di presenze di sabato. Con il presidente Giorgio Planchenstainer e il direttore **Massimo Fia** a fare gli onori di casa assieme a Furio Batellini, tecnico responsabile del frantoio. Tra i tanti soci presenti si sono visti anche molti candidati alle prossime elezioni provinciali, segno che l'ambito agricolo resta determinante per la politica trentina. A cerimonia avviata - il vicesindaco Mario Caproni ha portato il saluto del Comune - è giunta a San Nazzaro anche Elisabetta Gardini, europarlamentare, che ha voluto vedere da vicino come sono stati investiti i fondi dell'Unione Europea che, almeno in parte, hanno contribuito a realizzare il progetto di «Agraria». Attenzione alla novità anche da parte di Aldino Pizzini, presidente dell'Associazione produttori olivicoli, che ha sede a Verona e che è tra i promotori dell'intervento. «Una bella giornata di festa - commentava ieri il direttore Fia - abbiamo visto centinaia di persone far visita al nuovo frantoio». La raccolta delle olive scatterà il 15 ottobre, le prenotazioni per il frantoio partono da lunedì. D.P. Riva - Arco RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright l'Adige

Parte la raccolta delle olive, calo al Sud e record per il Trentino

LINK: <https://www.ildolomiti.it/societa/2018/parte-la-raccolta-delle-olive-calo-al-sud-e-record-per-il-trentino>



Parte la raccolta delle olive, calo al Sud e record per il Trentino Si stima una previsione di raccolta intorno al 35%. Tra le novità nel settore, la principale è quella legata al potenziamento del frantoio di **Agraria Riva** Di Nereo Pederzolli - 10 ottobre 2018 - 18:55 TRENTO. Drupacee talmente pregne da essere spettacolari. Pronte per cedere il loro nettare: L'Evo. Quell'extravergine d'oliva che soddisfa i palati più esigenti, esaltando il carattere del cibo. Ulivi del Trentino, coltivati al limite climatico, attorno a quel 46° parallelo che sancisce la cerniera tra la cura estetica della pianta e la resa olearia. Perché più a nord, l'ulivo è solo pianta ornamentale da custodire in spazi protetti. Sulla sponda rivierasca del lago di Garda, tra le colline incastonate verso la valle dei Laghi, il Brenta a protezione, le piante godono dell'andamento benefico di questo particolare autunno 2018. Giornate ancora baciata dal sole, ventilate da quell'Ora che soffia da sud, mitigando colture dolomitiche. Portando a maturazione ottimale variegata colture. Specialmente le olive. Andamento in controtendenza, per quanto concerne l'olivocoltura. Sul Garda le previsioni del raccolto danno una crescita attorno al 35%, mentre nelle zone famose del sud si stima un drastico calo, mediamente con 38 preceduto dal segno meno. Garantita, comunque, la capillare qualità olearia di tutto il comparto nazionale. Le prime frangiture trentine partiranno a giorni. La raccolta parte dal 15 ottobre. I custodi degli uliveti fremono. Impazienti di verificare concretamente resa e qualità delle loro drupacee. Raccolto 2018 che subito presenta una importante novità. Quella legata al potenziamento del frantoio di **Agraria Riva**, la cooperativa oleovitivinicola da anni protagonista della rinascita agronomica della Busa, tra Arco, Riva e Torbole, coinvolgendo pure una miriade di cultori dell'olivo sparpagliati nelle frazioni rivierasche. Frantoio altamente innovativo, il primo in Italia che applica un sistema che permette di riutilizzare i residui della lavorazione dell'oliva in seguito al suo processo di frangitura. Il risultato è che la lavorazione dell'oliva non produce alcun residuo di lavorazione e tutti i cosiddetti sottoprodotti sono rilavorati per produrre materiali riutilizzabili. Un modo per coinvolgere il migliaio di olivocoltori che si rivolgono all'Agraria per frangere 'in proprio' le loro succose 'caramelle'. Bastano appena 200 chili di olive e la macina è riservata al richiedente. Che può portarsi subito a casa il suo Evo, inimitabile, in tutto. Quest'anno il rinnovato frantoio rivano è pronto a frangere oltre 14 mila quintali. Un record. Ancora più significativo in quanto con i nuovi ipertecnologico macchinari appena installati nulla sarà forzato e nulla verrà sprecato. Ovviamente l'attenzione principale è rivolta al pregiato Evo, senza tralasciare importanti riscontri produttivi legati alla sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi ed un concentrato in polifenoli ad uso zootecnico. Un rinnovo del proprio frantoio - con una spesa attorno al mezzo milione di euro - che Agraria ha attuato per tutta una serie di motivi. Migliorare le prestazioni, cioè lavorare maggiori quantitativi di oliva per dare modo a tutti di raccogliere nel

momento migliore; aumentare la qualità in funzione della nostra tipologia di prodotto creando un impianto unico con attrezzature pensate per la nostra oliva. Ottenere dai sottoprodotti di lavorazione acqua di vegetazione e sansa, dei derivati dell'oliva che possano essere riutilizzati senza sprecarne il valore intrinseco. "Orgogliosi di essere tra i pionieri che operano in questo senso", spiega **Massimo Fia**, direttore di **Agraria Riva**, tra i più esperti promotori dell'Evo dolomitico. "Siamo convinti di aver coniugato tutti gli obiettivi preposti in un frantoio innovativo a sostegno dell'olivicoltura del territorio e dell'ambiente. L'energia spesa in ricerca e sviluppo, attraverso progetti innovativi che stanno già dando buoni frutti, fa di Agraria un laboratorio permanente di approfondimento delle conoscenze, soprattutto nel campo degli antiossidanti", sottolinea ancora il direttore della coop rivana. Con una ulteriore curiosità: l'Evo trentino sarà protagonista anche di una trasmissione televisiva della Tv americana, 'Good morning America' in onda il 18 ottobre prossimo. Un vanto, una chicca, a dimostrazione di come la qualità olearia del Garda possa competere ben oltre il 46° parallelo.

L'olio di Agraria a "Good Morning America"

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/l-olio-di-agraria-a-good-morning-america-1.1782232>



L'olio di Agraria a "Good Morning America" RIVA. Domani l'Agraria di Riva sarà presente all'interno del programma mattutino "Good Morning America" in onda su Abc, il network americano con maggior successo di ascolti, trasmessa dagli studi di... 17 ottobre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail RIVA. Domani l'Agraria di Riva sarà presente all'interno del programma mattutino "Good Morning America" in onda su Abc, il network americano con maggior successo di ascolti, trasmessa dagli studi di Time Square a Manhattan. Si tratta di un programma che, alla stregua del nostro "Uno Mattina", dalle 7 alle 9 presenta notizie, interviste, previsioni meteo, storie di interesse comune ma anche intrattenimento. Ai vertici delle classifiche di ascolti in tutti gli Usa (più di 60 milioni di telespettatori ogni mattina), offre al suo interno la speciale rubrica "Flash Sale": proprio qui i prodotti di **Agraria Riva del Garda** saranno protagonisti. Durante la diretta, infatti, l'importatore Randall Abney presenterà al pubblico gli oli extravergini ed Ulidea, che potranno essere acquistati dai telespettatori. L'elemento di maggiore interesse è dato dal fatto che per la prima volta nella storia di questo programma viene presentato un olio extravergine. «Agraria è indubbiamente orgogliosa che la scelta dei prodotti da presentare in diretta sia ricaduta sulle eccellenze del proprio frantoio, prodotti che già sono conosciuti agli addetti ai lavori d'oltreoceano grazie ai numerosi premi e riconoscimenti che ogni anno ne confermano l'alta qualità», si legge nella nota di Agraria. «Con questa azione - prosegue - Agraria si fa anche portavoce di un intero territorio, promuovendo non solo il made in Italy, che troppe volte viene abusato se non falsato, ma anche il Garda Trentino». ©RIPRODUZIONE RISERVATA. 17 ottobre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

L'olio dell'Agraria di Riva a "Good Morning America"

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/l-olio-dell-agraria-di-riva-a-good-morning-america-1.1781413>



L'olio dell'Agraria di Riva a "Good Morning America" Domani, 18 ottobre, all'interno della celebre trasmissione a stelle e strisce Tags good morning america **Agraria Riva** 17 ottobre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail RIVA. Domani l'Agraria di Riva sarà presente all'interno del programma mattutino "Good Morning America" in onda su Abc, il network americano con maggior successo di ascolti, trasmessa dagli studi di Time Square a Manhattan. Si tratta di un programma che, alla stregua del nostro "Uno Mattina", dalle 7 alle 9 presenta notizie, interviste, previsioni meteo, storie di interesse comune ma anche intrattenimento. Ai vertici delle classifiche di ascolti in tutti gli Usa (più di 60 milioni di telespettatori ogni mattina), offre al suo interno la speciale rubrica "Flash Sale": proprio qui i prodotti di **Agraria Riva del Garda** saranno protagonisti. Durante la diretta, infatti, l'importatore Randall Abney presenterà al pubblico gli oli extravergini ed Ulidea, che potranno essere acquistati dai telespettatori. L'elemento di maggiore interesse è dato dal fatto che per la prima volta nella storia di questo programma viene presentato un olio extravergine. Tags good morning america **Agraria Riva** 17 ottobre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

«Garda con Gusto - Gourmet Experience», 2-4 novembre

LINK: <https://www.ladigetto.it/interno/riva-arco-torbole/80943-tolto-il-velo-a-garda-con-gusto-gourmet-experience.html>



«Garda con Gusto - Gourmet Experience», 2-4 novembre 25/10/2018 Presentata a Trento la quarta edizione dell'evento enogastronomico di **Riva del Garda** Photo Fabio Galas. Molte delle novità erano state rivelate nelle ultime settimane, ma stamani a Trento è stato tolto definitivamente il velo alla quarta edizione di Garda con Gusto - Gourmet Experience (2-4 novembre). La presentazione ufficiale dell'appuntamento enogastronomico dell'autunno si è svolta nella sede di Trentino Marketing, Sala Rombo, presenti il Presidente di Garda Trentino SpA Marco Benedetti e la Direttrice Roberta Maraschin, Stefano Rubino di Trentino Marketing, il Presidente dell'Associazione Ristoratori Alto Garda e Ledro Flavio Biondo, lo Chef Cristian Bertol del Ristorante Orso Grigio (Ronzone) e lo Chef Marcello Franceschi del Ristorante Forte Alto (Nago). Garda con Gusto è un'importante vetrina per la filiera d'eccellenza che rappresenta l'enogastronomia del territorio, e si appresta al via di una quarta edizione attesissima e dallo spiccato respiro internazionale, non solo per le importanti novità inserite nel format. «Oggi la gastronomia è un elemento indispensabile affinché il cliente porti a casa un'esperienza indelebile del nostro territorio - la riflessione di Marco Benedetti, Presidente di Garda Trentino SpA. - L'idea di Garda con Gusto è partita dalla consapevolezza delle nostre eccellenze, anche nella ristorazione, e dal desiderio di valorizzare i nostri prodotti interpretandoli nella maniera migliore. A fianco della carne salada, il filone del Gusto nel Garda Trentino ha portato tanti alla scoperta di altre eccellenze come l'olio del Garda, il broccolo di Torbole, il pesce di lago ed altre ancora.» Garda con Gusto - Gourmet Experience si svolgerà nel magnifico scenario del Palavela di **Riva del Garda**, all'interno del quale i visitatori saranno testimoni privilegiati di una vera e propria esperienza gourmet, Al centro dell'evento spettacoli culinari, degustazioni, incontri, assaggi, eventi, party e shopping goloso, per una vetrina a vocazione locale e internazionale delle eccellenze del territorio: dalla carne salada al pesce di lago e di fiume, dagli ortaggi del Garda Trentino e della Val di Gresta al broccolo di Torbole, dall'olio extravergine trentino ai vini, dai formaggi ai dolci e al caffè, interpretati e «raccontati» da produttori, chef e ristoratori locali (all'opera in spazi dedicati, i «Salotti del Gusto», dove apprezzare le proposte menu del territorio), insieme a chef stellati internazionali, food blogger, giornalisti enogastronomici e sommelier. «Garda con Gusto è prima di tutto una vetrina delle produzioni tipiche d'eccellenza di tutto il Trentino, non solo del Garda Trentino - ha dichiarato la Direttrice di Garda Trentino SpA, Roberta Maraschin. - Questo evento fa parte del nostro progetto Vacanze con Gusto, che conta sulla collaborazione e la sinergia con oltre 100 operatori del territorio, coinvolgendo anche aree attigue come Val di Ledro e Vallagarina. Garda con Gusto offre una ribalta internazionale ai sapori locali anche grazie al racconto dei produttori stessi, e alla valorizzazione da parte degli chef ospiti e degli operatori. La novità di questa quarta edizione è il riposizionamento qualitativo e l'internazionalizzazione, con un importante restyling di spazi e proposte.» Una quantità di

ospiti di rilievo riempirà di profumi, sapori e proposte le intense giornate della manifestazione. Tra gli «chef guest» dell'evento sono molto attesi dagli appassionati gli show di alcune stelle della cucina di tendenza italiana e internazionale. A cominciare da Moreno Cedroni, due stelle Michelin, del ristorante Madonnina del Pescatore di Senigallia, che interpreterà la carne salada e il pesce di lago e di fiume «a modo suo» con una vera e propria proposta di «sushi al Garda Trentino», fino allo chef trentino Cristian Bertol che insieme all'illusionista Antonio Casanova presenterà in anteprima lo show «Cucina&Magia» raccontato nel libro appena pubblicato da Editoriale Programma, con proposte gourmet e giochi di magia in versione culinaria. «La cucina è cultura, mangiare bene e sano, ma è anche un grande divertimento - racconta lo Chef Bertol, - e da questo siamo partiti Antonio Casanova ed io per creare questo progetto molto particolare, che presenteremo nella vetrina d'eccellenza del Garda Trentino. Vogliamo riuscire a comunicare alle persone la passione per il nostro lavoro: parlare di cucina ad alti livelli divertendo.» Sarà poi possibile ammirare «live» chef di assoluto prestigio coinvolti grazie alla partnership con JRE Giovani Ristoratori d'Europa: Alberto Faccani, neo due stelle Michelin, del ristorante Magnolia di Cesenatico, Andreas Hillejan, una stella Michelin, del Marktrestaurant Mittenwald in Baviera, e Vreni Giger, premiata migliore chef svizzera, del ristorante Rigiblick di Zurigo. Le giornate di Garda con Gusto verranno accompagnate e animate da esperti della comunicazione enogastronomica. Presenti Andrea Radic, giornalista coordinatore del sito guideespresso.it; Eleonora Cozzella, giornalista e critica gastronomica, ispettrice della guida Ristoranti dell'Espresso e capo della giuria italiana del World's 50 Best Restaurants; Sandra Salerno, food travel-reporter e blogger; Lisa Casali scienziata ambientale, food blogger e scrittrice. Tutti insieme per raccontare i prodotti del Garda Trentino e il «gusto di esserci», irrinunciabile, internazionale, divertente, emozionale, sensoriale. Il format dell'evento si sviluppa in spazi esclusivi all'interno dei quali la «narrazione» del cibo diventa un racconto capace di coinvolgere totalmente. Sono in programma gli Eat Theatre (dove storie di eccellenze territoriali verranno narrate a più voci da chef e addetti ai lavori), gli Show Cooking (spettacoli culinari stellati, all'insegna di inedite sperimentazioni e «contaminazioni» gastronomiche), entrambi con partecipazione a numero limitato (prenotabili anche online), e poi ancora l'appuntamento con i grandi cocktail per aperitivi coreografici e drink post dinner a cura di Mixer - professional cocktail products, la serata glamour dedicata al Party Grande Gatsby (Ospite lo chef Fortunato Sabino, del ristorante Il Gallo Cedrone di Madonna di Campiglio, una stella Michelin, che proporrà uno Show Cooking a base di bollicine Trentodoc Ferrari, tra musica jazz e ambientazioni anni 20), fino a al tradizionale Gusto Shop, un'area dedicata alla selezione del meglio dei prodotti del Garda Trentino, per degustazioni e shopping di qualità (in collaborazione con **Agraria Riva del Garda**). Il ticket d'ingresso a Garda con Gusto - Gourmet Experience è la porta che si apre sul mondo meraviglioso del cibo «narrato», una risorsa unica del Garda Trentino. Questa vetrina internazionale mette in mostra in maniera coinvolgente e sofisticata la qualità di un settore trainante per l'economia locale e propone con successo la «rete» enogastronomica del territorio all'attenzione internazionale. © Riproduzione riservata

Garda con Gusto, atto quarto

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/garda-con-gusto-atto-quarto-1.1790970>



Garda con Gusto, atto quarto Presentata l'edizione 2018 dell'evento che vuole celebrare le produzioni tipiche del territorio 26 ottobre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail RIVA. Ieri è stato tolto definitivamente il velo alla quarta edizione di Garda con Gusto - Gourmet Experience (2-4 novembre). La presentazione ufficiale dell'appuntamento enogastronomico dell'autunno si è svolta nella sede di Trentino Marketing, presenti il Presidente di Garda Trentino Marco Benedetti e la direttrice Roberta Maraschin, Stefano Rubino di Trentino Marketing, il presidente dell'Associazione Ristoratori Alto Garda e Ledro Flavio Biondo, lo chef Cristian Bertol del Ristorante Orso Grigio (Ronzone) e lo chef Marcello Franceschi del Ristorante Forte Alto (Nago). L'edizione 2018 si presenta con una veste differente rispetto al passato e con una novità importante: per entrare al Palavela, sede principale, si pagherà un biglietto d'ingresso (12 euro) che comunque darà diritto ad alcune consumazioni. Una scelta, quest'ultima, dettata dalla volontà di voler puntare forte sulla qualità in un momento particolare della stagione turistica: «Quest'anno abbiamo anticipato le date - ha spiegato Marco Benedetti - proprio per arrivare al pubblico germanico, in quei giorni in vacanza». Oltre ai Salotti del Gusto, dedicati a carne salada, pesce di lago, vegetariano, formaggi di malga, dolci e caffè, ci saranno i classici show cooking, e verranno proposti gli "Eat Theatre", momenti durante i quali gli chef racconteranno i segreti dei loro piatti. Un appuntamento davvero particolare è quello dedicato alla cucina abbinata alla magia, protagonisti lo chef stellato Cristian Bertol e l'illusionista Antonio Casanova (l'evento è proposto due volte: venerdì 2 novembre e sabato 3). "La cucina è cultura, mangiare bene e sano, ma è anche un grande divertimento - racconta lo Chef Bertol, - e da questo siamo partiti Antonio Casanova ed io per creare questo progetto molto particolare, che presenteremo nella vetrina d'eccellenza del Garda Trentino. Vogliamo riuscire a comunicare alle persone la passione per il nostro lavoro: parlare di cucina ad alti livelli divertendo". Da segnalare, poi, la serata glamour dedicata al Party Grande Gatsby (Ospite lo chef Fortunato Sabino, del ristorante Il Gallo Cedrone di Madonna di Campiglio, una stella Michelin, che proporrà uno Show Cooking a base di bollicine Trentodoc Ferrari, tra musica jazz e ambientazioni anni 20), fino a al tradizionale Gusto Shop, un'area dedicata alla selezione del meglio dei prodotti del Garda Trentino, per degustazioni e shopping di qualità in collaborazione con **Agraria Riva del Garda**. 26 ottobre 2018 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

"Garda con Gusto" pronta a decollare

LINK: <http://www.ladige.it/territori/riva-arco/2018/10/30/garda-gusto-pronta-decollare>



"Garda con Gusto" pronta a decollare Al Palavela di Riva il festival dell'enogastronomia Mar, 30/10/2018 - 12:28 0 connect twitter 0 linkedin email stampa Chiudi Apri Per approfondire: garda con gusto Marco Benedetti Roberta Maraschin Palazzo dei Congressi **Riva del Garda** Tempo di lettura: 3 minuti 35 secondi Prende il via venerdì prossimo la quarta edizione dell'evento enogastronomico "Garda con Gusto" di **Riva del Garda** (2-4 Novembre). Le eccellenze del Garda Trentino pronte a dare spettacolo con il contributo di ospiti d'eccezione e di un format rinnovato e a vocazione internazionale. Saranno le giornate del cibo "narrato". Garda con Gusto è un'importante vetrina per la filiera d'eccellenza che rappresenta l'enogastronomia del territorio, e si appresta al via di una quarta edizione attesissima e dallo spiccato respiro internazionale, non solo per le importanti novità inserite nel format. "Oggi la gastronomia è un elemento indispensabile affinché il cliente porti a casa un'esperienza indelebile del nostro territorio - la riflessione di Marco Benedetti, Presidente di Garda Trentino SpA. - L'idea di Garda con Gusto è partita dalla consapevolezza delle nostre eccellenze, anche nella ristorazione, e dal desiderio di valorizzare i nostri prodotti interpretandoli nella maniera migliore. A fianco della carne salada, il filone del Gusto nel Garda Trentino ha portato tanti alla scoperta di altre eccellenze come l'olio del Garda, il broccolo di Torbole, il pesce di lago ed altre ancora". "Garda con Gusto - Gourmet Experience" si svolgerà nello scenario del Palavela di **Riva del Garda**, all'interno del quale i visitatori saranno testimoni privilegiati di una vera e propria esperienza gourmet, Al centro dell'evento spettacoli culinari, degustazioni, incontri, assaggi, eventi, party e shopping goloso, per una vetrina a vocazione locale e internazionale delle eccellenze del territorio: dalla carne salada al pesce di lago e di fiume, dagli ortaggi del Garda Trentino e della Val di Gresta al broccolo di Torbole, dall'olio extravergine trentino ai vini, dai formaggi ai dolci e al caffè, interpretati e "raccontati" da produttori, chef e ristoratori locali (all'opera in spazi dedicati, i "Salotti del Gusto", dove apprezzare le proposte menu del territorio), insieme a chef stellati internazionali, food blogger, giornalisti enogastronomici e sommelier. "Garda con Gusto è prima di tutto una vetrina delle produzioni tipiche d'eccellenza di tutto il Trentino, non solo del Garda Trentino - ha dichiarato la Direttrice di Garda Trentino SpA, Roberta Maraschin - Questo evento fa parte del nostro progetto Vacanze con Gusto, che conta sulla collaborazione e la sinergia con oltre 100 operatori del territorio, coinvolgendo anche aree attigue come Val di Ledro e Vallagarina. Garda con Gusto offre una ribalta internazionale ai sapori locali anche grazie al racconto dei produttori stessi, e alla valorizzazione da parte degli chef ospiti e degli operatori. La novità di questa quarta edizione è il riposizionamento qualitativo e l'internazionalizzazione, con un importante restyling di spazi e proposte". Una quantità di ospiti di rilievo riempirà di profumi, sapori e proposte le intense giornate della manifestazione. Tra gli "chef guest" dell'evento sono molto attesi dagli appassionati gli show di alcune stelle della cucina di tendenza italiana e internazionale. A

cominciare da Moreno Cedroni, due stelle Michelin, del ristorante Madonnina del Pescatore di Senigallia, che interpreterà la carne salada e il pesce di lago e di fiume "a modo suo" con una vera e propria proposta di "sushi al Garda Trentino", fino allo chef trentino Cristian Bertol che insieme all'illusionista Antonio Casanova presenterà in anteprima lo show "Cucina&Magia" raccontato nel libro appena pubblicato da Editoriale Programma, con proposte gourmet e giochi di magia in versione culinaria. Il format dell'evento si sviluppa in spazi esclusivi all'interno dei quali la "narrazione" del cibo diventa un racconto capace di coinvolgere totalmente. Sono in programma gli Eat Theatre (dove storie di eccellenze territoriali verranno narrate a più voci da chef e addetti ai lavori), gli Show Cooking (spettacoli culinari stellati, all'insegna di inedite sperimentazioni e "contaminazioni" gastronomiche), entrambi con partecipazione a numero limitato (prenotabili anche online), e poi ancora l'appuntamento con i grandi cocktail per aperitivi coreografici e drink post dinner a cura di Mixer - professional cocktail products, la serata glamour dedicata al Party Grande Gatsby (Ospite lo chef Fortunato Sabino, del ristorante Il Gallo Cedrone di Madonna di Campiglio, una stella Michelin, che proporrà uno Show Cooking a base di bollicine Trentodoc Ferrari, tra musica jazz e ambientazioni anni 20), fino a al tradizionale Gusto Shop, un'area dedicata alla selezione del meglio dei prodotti del Garda Trentino, per degustazioni e shopping di qualità (in collaborazione con **Agraria Riva del Garda**). Riva - Arco RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright l'Adige