



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 30 Giugno 2016

Rovereto 30 Giugno 2016



<http://blog.enotourtrento.it/>

30
mag

2016

A TUTTO MÜLLER

Sulla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, dal 1 al 30 giugno 2016

IN: #ATUTTOMUELLER #STRADAVINOTRENTINO



In occasione della 29° edizione della Rassegna dei Müller Thurgau, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone anche quest'anno la manifestazione A tutto Müller, calendario di appuntamenti, in programma per tutto il mese di giugno e in varie location del Trentino, pensati per valorizzare questo prodotto attraverso stuzzicanti abbinamenti

gastronomici.

Da Trento a Riva del Garda, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dall'Altopiano di Pinè alla Valle di Cembra: più di una decina gli **appuntamenti organizzati dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nel corso del mese di giugno per celebrare** uno dei vitigni più rappresentativi del territorio, il **Müller Thurgau**, in attesa della 29° Rassegna internazionale ad esso dedicata, che si terrà a Cembra dal 30 giugno al 3 luglio.

Ecco il calendario completo.

Durante tutto il mese di giugno, escluse le domeniche, l'**Old Bar & Food** di Trento proporrà **sia a pranzo che a cena, A tavola con il Müller**, ovvero un calice di vino in abbinamento a trancetti di salmerino trentino marinato su letto di rucola con patate e pomodorini. *La quota è di 13 euro. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 263263 o visitare il sito www.oldbar.it.*

Dall'11 giugno in poi, invece, sia a pranzo che a cena l'appuntamento è alla **Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè** per **Aperitivo Müller e sapori di montagna**. Qui l'abbinamento si giocherà con praline di polenta ed erbe spontanee, perle di ortica fritta e/o formaggio di malga Le Mandre o Maso Prener. *La quota di partecipazione è di 5 euro e comprende un calice di vino accompagnato da una porzione di stuzzichini. Per info e prenotazioni chiamare il numero 0461 557200 o scrivere a info@locanda2camini.it.*

Ogni giovedì del mese, dalle 18.00 alle 21.00, al **Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda** sarà **Aperitivo a tutto Müller**. Cinque serate, **in collaborazione con l'Agraria di Riva del Garda**, per scoprire le caratteristiche di questo vitigno il cui colore, profumo e gusto verranno interpretati in modo creativo attraverso un'ampia possibilità di abbinamenti. *Per info e prenotazioni chiamare il numero 0464 552335 o visitare www.hotelvillamiravalle.com.*



01 Giugno 2016

<http://blog.enotourtrento.it/>

Ogni venerdì del mese, invece, dalle 17.30 alle 18.30, presso la **Vinoteca di Endrizzi a San Michele a/A** è previsto l'appuntamento **Müller Hour in Endrizzi**, dove si potrà acquistare un calice di Müller Thurgau in abbinamento a finger food realizzati in collaborazione con Macelleria Sighele di Baselga di Pinè e gli asparagi della cooperativa As.T.A. – Asparagicoltori Trentini Associati di Lavis. La quota di partecipazione è di 2 euro e comprende un calice e due finger food. Per info, chiamare il numero 0461 662672 o scrivere a vinoteca@endrizzi.it.

Solo per venerdì 10 e 17 giugno, a partire dalle 18.00, la **Cantina di Isera** organizza **A spasso nei vigneti e serata aperitivo in cantina**, con visita guidata nei vigneti di Müller Thurgau sulle colline alte di Isera con degustazione e finale in cantina con **abbinamento gastronomico e accompagnamento musicale** della Telemusic anni 60/70 Blow Up – Tributo Hammond. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0464 433795 o scrivere a info@cantinaisera.it.

Sempre a Isera, ma mercoledì 22 giugno dalle ore 18.30, sarà la volta invece di **Müller Thurgau, erbe di montagna e pesce di lago**. La serata partirà con la visita guidata ai vigneti delle colline di Isera, per poi proseguire, dalle ore 20.00, alla **Locanda delle 3 Chiavi**, con un menù speciale a base di erbe di montagna e pesce di lago. La quota di partecipazione è di 28 euro. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0464 423721.

A Trento, venerdì 24 giugno è tempo di **Müller tra calici e forchette**, presso la **Sala BarNaut di Villa S. Ignazio**. Qui il Circolo Culturale Astrosabaudo propone un incontro con Nicola Zanotelli che presenterà il suo **Müller Thurgau Le Strope della Soc. Agr. Zanotelli, vincitore della medaglia d'oro 2015 al Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau**, in abbinamento a una **proposta gastronomica ad hoc**. La quota di partecipazione è di 35 euro. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 347 0846858 o scrivere a silviafizzer@gmail.com.

Spostandoci di qualche chilometro, sabato 25 giugno, dalle 14 alle 20, **Villa Persani** organizza a **Civezzano di Trento Müller alle Fratte**, uno speciale pomeriggio dedicato a questo vino. L'incontro inizia con la degustazione del Müller Thurgau coltivato a quota 700 m abbinato agli asparagi di Zambana di As.T.A. e a una selezione di salumi del territorio, per poi proseguire con una passeggiata nel vigneto in compagnia del produttore e una visita al vecchio maso. La quota di partecipazione è di 10 euro. Per info e prenotazioni chiamare il 349 3605561 o scrivere a info@villapersani.com.

Il giorno successivo, domenica 26 giugno, ci si sposta al **Palarotari di San Michele a/A** per **Aperitivo aspettando il concerto dei Tre Allegri Ragazzi Morti**. Dalle 19 alle 22, nell'elegante foyer verrà allestito un punto di degustazione del Müller Thurgau trentino nella versione ferma, superiore e miscelata. Per info, scrivere a visite@mezzacorona.it.

Infine, mercoledì 29 giugno a **Verla di Giovo, Villa Corniole** apre la sua cantina per **A cena con il Müller Thurgau**, visita guidata seguita da una **cena realizzata dallo chef trentino Paolo Betti del Rifugio Maranza** dove il Müller Thurgau Petramontis dell'azienda sarà protagonista non solo nell'abbinamento ai piatti ma anche come ingrediente. La quota di partecipazione è di 35 euro. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 695067 o il 347 5860178 o scrivere a info@villacorniole.com.

Per maggiori info: bit.ly/aTuttoMueller
#atuttomueller

<http://www.associazioneairo.com/#laziende-ulpty>

Oltre 70 aziende di tutta Italia hanno scelto di associarsi ad A.I.R.O unendosi a noi nella divulgazione della cultura olearia.

Entra a far parte di A.I.R.O

Toscana

CASA DEL BOSCO, ELIMAR
AZ. AGR. DESIDERI MASSIMO
IL CAVALLINO www.ilcavallino.it
LA RANOCCHIAIA www.laranocchiaia.it
AZ. AGR. TORRITA www.turrita.it
LOCANDA ROSSA www.locandarossa.com
MAZZEI www.mazzei.it
SAGONA www.sagona.it
VAL DI LAMA www.valdilama.it
AGRISPES www.agrispes.it
BALDUCCIO www.balduccio.it
FATTORIA RAMERINO www.fattoriaramerino.it
GIOVANNI CAPPELLI
IL MELOGRANO
TERRE DEL CASTELLO
OLIVART www.olivart.it

Trentino Alto Adige

AZ. AGR. SANTULLIANA RENATO www.masobotes.it
LAGHEL7 www.laghel7.it
OLIOCRU www.olio cru.it
RIVA DEL GARDA www.agririva.it

Lombardia

CASA DEL TEMPO RITROVATO www.casadeltemporitrovato.com
COMINCIOLI www.comincioli.it
GIACOMINI VALERIO www.oliogiacomini.com

Emilia Romagna

AZ. AGR. FRATERNALI GRILLI-ULIVETO DEL
FATTORE www.ulivetodelfattore.it



<http://www.gdapress.it/it/index.php/58102/enogastronomia/sparkling-classic-summer.html>



Dopo lo straordinario successo delle precedenti edizioni, AIS Milano propone a tutti i soci AIS la quarta edizione dello Sparkling Classic Summer. Un'occasione unica per degustare le eccellenze di tantissimi produttori di Metodo Classico - 84 cantine con 139 vini in degustazione - provenienti da tutta Italia. Appuntamento a Milano, presso l'Hotel Westin Palace, lunedì 6 giugno, dalle 16.00

Un evento più unico che raro dove gli ospiti avranno la possibilità, visto l'eccezionale e variegato panorama dei produttori presenti, di stimolare le proprie papille gustative con grandi prodotti a base di catarratto, fiano, glera, greco, grillo, lambrusco, malvasia di candia, marsanne, moscato di trani, verdicchio, tintilia e molti altri ancora, oltre ai grandi classici chardonnay e pinot noir.

Sparkling Classic Summer: l'emozione di un viaggio attraverso i segreti e le interpretazioni di una delle più prestigiose e antiche metodologie di produzione di vino.



<http://www.gdapress.it/it/index.php/58102/enogastronomia/sparkling-classic-summer.html>

Il Metodo Classico

Il metodo classico prevede che la presa di spuma, ovvero la formazione delle caratteristiche bollicine, avvenga in bottiglia mediante l'aggiunta di zuccheri e lieviti selezionati – liquer de tirage. Dopo una fase di riposo, durante la quale il vino acquisisce la tradizionale pressione e si crea appunto la tipica effervescenza, si lascia che i lieviti decaduti si depositino nel collo delle bottiglie per facilitarne l'eliminazione durante la successiva fase di sboccatura – degorgemant – . A questo punto viene immessa nelle bottiglie la liquer d'expédition che servirà a determinare il grado di dolcezza del vino, che varia e seconda del risultato che si vuole ottenere: da demi sec fino a extra brut. In alcuni casi si sceglie di non aggiungerla e si ottengono vini cosiddetti pas dosè, quindi molto secchi. Adesso finalmente la bottiglia può accogliere il popolare tappo a fungo racchiuso nella tipica gabbietta che conserverà la preziosa cremosità della spuma fino al momento della stappatura e del sospirato brindisi!

Le Aziende in degustazione

PIEMONTE

BANFI
CASCINA PASTORI
CASTELLO DI NEIVE
CIECK
MARCO CAPRA
PODERE ROCHE DEI MANZONI

LOMBARDIA

ANTEO
BRUNO VERDI
CA' DI FRARA
CALATRONI
CANTINA CHIARA ZILIANI
CANTINA RICCHI
CASTELLO DI CIGOGNOLA
CASTELLO DI STEFANAGO
GIORGI
I GESSI
IL MOSNEL
MONOGRAM
MONSUPELLO
PERLA DEL GARDA
PICCHI
PRIME ALTURE
QUAQUARINI
REBOLLINI
SILENZI DI TERRA
TORREVILLA
TRAVAGLINO
VIGNE OLCRU
VILLA



<http://www.gdapress.it/it/index.php/58102/enogastronomia/sparkling-classic-summer.html>

TRENTINO

ISTITUTO TRENTO DOC: ABATE NERO, **AGRARIA RIVA DEL GARDA**, ALTEMASI, BALTER, BELLAVEDER, BORGO DEI POSSERI, CANTINA ALDENO, CANTINA D'ISERA, CANTINA MORI COLLI ZUGNA, CANTINA ROTALIANA DI MEZZOLOMBARDO, CANTINA ROVERE' DELLA LUNA AICHHOLZ, CANTINA SOCIALE TRENTO, CANTINA TOBLINO, CANTINE MONFORT, CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA, CESARINI SFORZA, CONCILIO, CONTI BOSSI FEDRIGOTTI-MASI, CONTI WALLENBURG, ENDRIZZI, ETYSSA, FERRARI F.LLI LUNELLI, FONDAZIONE EDMUND MACH, GAIERHOF, LETRARI, MARCO TONINI, MASO MARTIS, MASO POLI, METIUS, MOSER, OPERA VITIVINICOLA IN VALDICEMBRA, PEDROTTI, PISONI F.LLI, REVI, ROTARI, SAN MICHAEL, SIMONCELLI ARMANDO, VITICOLTORI IN AVIO, ZANOTELLI ELIO E F.LLI, ZENI GIORGIO, ZENI ROBERTO

ALTO ADIGE

KETTMEIR

EMILIA

CAVICCHIOLI

FRANCESCO BELLEI

UMBRIA

FALESCO

MARCHE

CANTINA SUASA

MENCARONI

MONCARO

CAMPANIA

FEUDI DI SAN GREGORIO

SAN SALVATORE

VILLA MATILDE

PUGLIA

FRANCO DI FILIPPO

BASILICATA

CANTINE DEL NOTAIO

SICILIA

FIRRIATO

MILAZZO

Informazioni e Prenotazioni

AIS Milano

Per **informazioni**: eventi@aismilano.it

Data

Lunedì 6 giugno 2016 – ore 16.00 – 21.00 (ingresso in sala fino alle ore 20.30)

Sede

Hotel The Westin Palace

Piazza della Repubblica 20, Milano

Quota di partecipazione

Ingresso **gratuito** per i Soci AIS e per gli operatori del settore

L'evento è riservato ai Soci AIS in regola con la quota associativa di AIS Nazionale.

<http://edico-lando.it/credentro/rime-e-fornelli/3217-a-tutto-mueller-sulla-strada-del-vino>

A tutto Müller sulla Strada del Vino

(Tempo di lettura: 3 - 6 minuti)



🕒 Pubblicato: Martedì, 07 June 2016 13:03

✍ Scritto da Stefania Casagrande



Archivio: Locanda 2 Camini di Baselga

In occasione della 29ª edizione della Rassegna dei Müller Thurgau, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone anche quest'anno la manifestazione "A tutto Müller", calendario di appuntamenti, in programma per tutto il mese di giugno e in varie location del Trentino, pensati per valorizzare questo prodotto attraverso stuzzicanti abbinamenti gastronomici.

Trento, 7 giugno 2016 - Da Trento a Riva del Garda, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dall'Altopiano di Pinè alla Valle di Cembra: più di una decina gli appuntamenti organizzati dai soci della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** nel corso del mese di giugno per celebrare uno dei vitigni più rappresentativi del territorio, il **Müller Thurgau**, in attesa della 29ª Rassegna internazionale ad esso dedicata, che si terrà a Cembra dal 30 giugno al 3 luglio.

Ecco il calendario completo.

Durante tutto il mese di giugno, escluse le domeniche, l'**Old Bar & Food** di Trento proporrà **sia a pranzo che a cena, A tavola con il Müller**, ovvero un calice di vino in abbinamento a trancetti di salmerino trentino marinato su letto di rucola con patate e pomodorini. *La quota è di 13 euro. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 263263 o visitare il sito www.oldbar.it.*

<http://edico-lando.it/credentro/rime-e-fornelli/3217-a-tutto-mueller-sulla-strada-del-vino>

Dal 11 giugno in poi, invece, sia a pranzo che a cena l'appuntamento è alla Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè per **Aperitivo Müller e sapori di montagna**. Qui l'abbinamento si giocherà con praline di polenta ed erbe spontanee, perle di ortica frita e/o formaggio di malga Le Mandre o Maso Prener. La quota di partecipazione è di 5 euro e comprende un calice di vino accompagnato da una porzione di stuzzichini. Per info e prenotazioni chiamare il numero 0461 557200 o scrivere a info@locanda2camini.it.

Ogni giovedì del mese, dalle 18.00 alle 21.00, al Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda sarà **Aperitivo a tutto Müller**. Cinque serate, in collaborazione con l'Agraria di Riva del Garda, per scoprire le caratteristiche di questo vitigno il cui colore, profumo e gusto verranno interpretati in modo creativo attraverso un'ampia possibilità di abbinamenti. Per info e prenotazioni chiamare il numero 0464 552335 o visitare www.hotelvillamiravalle.com.

Ogni venerdì del mese, invece, dalle 17.30 alle 18.30, presso la Vinoteca di Endrizzi a San Michele a/A è previsto l'appuntamento **Müller Hour in Endrizzi**, dove si potrà acquistare un calice di Müller Thurgau in abbinamento a finger food realizzati in collaborazione con Macelleria Sighel di Baselga di Pinè e gli asparagi della cooperativa As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati di Lavis. La quota di partecipazione è di 2 euro e comprende un calice e due finger food. Per info, chiamare il numero 0461 662672 o scrivere a vinoteca@endrizzi.it.

Solo per venerdì 10 e 17 giugno, a partire dalle 18.00, la Cantina di Isera organizza **A spasso nei vigneti e serata aperitivo in cantina**, con visita guidata nei vigneti di Müller Thurgau sulle colline alte di Isera con degustazione e finale in cantina con abbinamento gastronomico e accompagnamento musicale della Telemusic anni 60/70 Blow Up - Tributo Hammond. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0464 433795 o scrivere a info@cantinaisera.it.

Sempre a Isera, ma mercoledì 22 giugno dalle ore 18.30, sarà la volta invece di **Müller Thurgau, erbe di montagna e pesce di lago**. La serata partirà con la visita guidata ai vigneti delle colline di Isera, per poi proseguire, dalle ore 20.00, alla Locanda delle 3 Chiavi, con un menù speciale a base di erbe di montagna e pesce di lago. La quota di partecipazione è di 28 euro. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0464 423721.

A Trento, venerdì 24 giugno è tempo di **Müller tra calici e forchette**, presso la Sala BarNaut di Villa S. Ignazio. Qui il Circolo Culturale Astrosabauda propone un incontro con Nicola Zanotelli che presenterà il suo Müller Thurgau Le Strophe della Soc. Agr. Zanotelli, vincitore della medaglia d'oro 2015 al Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, in abbinamento a una proposta gastronomica ad hoc. La quota di partecipazione è di 35 euro. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 347 0846858 o scrivere a silviafozzer@gmail.com.

Spostandoci di qualche chilometro, sabato 25 giugno, dalle 14 alle 20, Villa Persani organizza a Civezzano di Trento **Müller alle Fratte**, uno speciale pomeriggio dedicato a questo vino. L'incontro inizia con la degustazione del Müller Thurgau coltivato a quota 700 m abbinato agli asparagi di Zambana di As.T.A. e a una selezione di salumi del territorio, per poi proseguire con una passeggiata nel vigneto in compagnia del produttore e una visita al vecchio maso. La quota di partecipazione è di 10 euro. Per info e prenotazioni chiamare il 349 3605561 o scrivere a info@villapersani.com.

Il giorno successivo, domenica 26 giugno, ci si sposta al Palarotari di San Michele a/A per **Aperitivo aspettando il concerto dei Tre Allegri Ragazzi Morti**. Dalle 19 alle 22, nell'elegante foyer verrà allestito un punto di degustazione del Müller Thurgau trentino nella versione ferma, superiore e miscelata. Per info, scrivere a visite@mezzacorona.it.

<http://edico-lando.it/credentro/rime-e-fornelli/3217-a-tutto-mueller-sulla-strada-del-vino>

Infine, mercoledì 29 giugno a Verla di Giovo, Villa Corniole apre la sua cantina per **A cena con il Müller Thurgau**, visita guidata seguita da una cena realizzata dallo chef trentino Paolo Betti del Rifugio Maranza dove il Müller Thurgau Petramontis dell'azienda sarà protagonista non solo nell'abbinamento ai piatti ma anche come ingrediente. La quota di partecipazione è di 35 euro. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 695067 o il 347 5860178 o scrivere a info@villacorniole.com.

Per maggiori info: bit.ly/aTuttoMueller
#atuttomueller

Per ricevere ulteriori informazioni, contattare:

Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

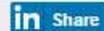
Stefania Casagrande - 393 9994515

press@stradavinotrentino.com

edico-lando.it



Piace a 3 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



<http://www.scrignodelduomo.com/event/aperitivo-sd-nellorto-in-piazza-duomo/>

APERITIVO SD NELL'ORTO IN PIAZZA DUOMO

giugno 9 @ 19:00 - 21:00

| EURO13,00

APERITIVO SD nell'orto? Per stupirti ancora gran buffet in piazza Duomo giovedì 9 giugno da ore 19,00 con i prodotti Frutta & Verdura Eccher Agnata, Riva del Garda, Cavit, Natura Trentina e le fantasie gourmet dello Chef Mattia Muscigno @trentodoc #frutta #verdura #olioextravergine #lagodigarda #aperitivo #trentinodavivere.

+ GOOGLE CALENDAR

+ ESPORTA I CAL



Dettagli

Data: giugno 9
Ora: 19:00 - 21:00
Prezzo: EURO13,00
Evento Category: Aperitivo

Organizzatore

Scrigno del Duomo
Telefono: +39.0461220030
Email: info@scrignodelduomo.com
Info@scrignodelduomo.com
Sito web: www.scrignodelduomo.com

Luogo

Scrigno del Duomo
Piazza Duomo, 29
Trento, 38122 Italia
+ Google Map
Telefono: +39.0461220030
Sito web: <http://www.scrignodelduomo.com>



<http://www.ladige.it/territori/basso-sarca-ledro/2016/06/10/gemelaggio-borghi-medievali-canale-incontra-corinaldo>

Basso Sarca - Ledro

Gemelaggio tra borghi medievali Canale incontra Corinaldo

Delegazione tennese in trasferta nelle Marche col presidente
Marocchi e il consigliere delegato Bonora

Ven, 10/06/2016 - 07:35



Una piccola delegazione del comitato «**Ville del Monte**», sodalizio culturale della frazione tennese, è stata di recente a **Corinaldo** vera e propria perla nell' entroterra marchigiano che vanta anche essa come Tenno e **Canale** la bandiera arancione del Touring Club e fa parte del prestigioso club dei **100 borghi più belli d'Italia**.

L'invito, in occasione della «Festa dei folli», una delle tantissime feste che vengono organizzate dalla cittadina, getta le basi ad un vero e proprio **gemellaggio** al fine del confronto su temi quali turismo sostenibile legato ai luoghi che rappresentano la nostra storia e la nostra identità.

All'interno delle mura cittadine, che hanno saputo resistere ad innumerevoli assedi, è stato allestito uno stand dove sono stati fatti assaggi forniti dall'«Agraria» di Riva e dalla Coop «Valli del Sarca».

Si è inoltre promosso l'Alto Garda, il Tennese e Canale con i **mercatini di Natale**, tra i più originali d'Italia, e il festival estivo «**Rustico Medioevo**» che quest'anno giungerà alla sua trentesima edizione e che dal 1987 ad oggi continua a portare migliaia di persone a Canale nei dieci giorni della manifestazione, tradizionalmente a cavallo della seconda settimana di agosto.

{ ROTELLANDO }

13
GIUGNO
2016

Re Lago e Regina Montagna



Se il lago è il Re del Garda, la montagna con le sue vette e i suoi percorsi è la Regina del Trentino. Il territorio del **Garda Trentino** li unisce ed è proprio questo connubio la forza di questi luoghi.

Se il lago è accessibile attraverso barche come quella della **Cooperativa Archè**, la montagna resta un posto non propriamente comodo per i rotellati o per chi ha problemi di mobilità, così si pensa ma non sempre è vero.

Dopo aver visitato **Arco di Trento** e il centro storico, volevamo far visita al suo Castello costruito a inizio del primo millennio, arroccato e

<http://rotellando.vanityfair.it/2016/06/13/re-lago-e-regina-montagna/>



inaccessibile ma che diventa possibile attraverso l'utilizzo della **Joëlette** una carrozzella da fuori strada a ruota unica che permette la pratica di gite o corse ad ogni persona a mobilità ridotta, grazie all'aiuto di almeno due accompagnatori. L'accompagnatore posteriore assicura l'equilibrio della **Joëlette**, quello anteriore invece la trazione e la direzione, il suo limite dipende solamente dalle capacità degli accompagnatori.

L'appuntamento con i miei accompagnatori – Paolo una guida alpina di Arco e Claudio uno volontario della **SAT (Società Alpinisti Trentini)** – è in un comodo piazzale, con loro decidiamo di cambiare percorso e di non visitare il castello ma di recarci per un sentiero tra gli ulivi. E' estremamente piacevole essere

<http://rotellando.vanityfair.it/2016/06/13/re-lago-e-regina-montagna/>



portati, come un piccolo Papa, certo si è molto dipendenti dai propri accompagnatori ma dà la possibilità di vedere luoghi che non potrebbero essere visti e vissuti, inoltre è un altro modo di raccontarsi.

Scopro in questo modo che sono molte le attività che si possono fare in questo bellissimo territorio e che i **volontari** SAP sono a disposizione per accompagnare coloro che hanno problemi di mobilità a vivere la montagna nel pieno della sua naturalezza, sarà quindi possibile andare in alpeggi o arrampicarsi per vedere panorami mozzafiato.

Dopo la passeggiata montanara, anche se non ho fatto alcuna fatica, viene fame e pranziamo all'**Agraria di Riva del Garda**. I due tesori del Garda sono **l'olio e il vino** e all'**Agraria** vediamo tutto il passaggio dal frutto al prodotto finito.

<http://rotellando.vanityfair.it/2016/06/13/re-lago-e-regina-montagna/>



Le brezze del Lago che mitigano i rigori alpini, hanno permesso di coltivare olivi in quest'area – nei pressi del **46° Parallelo** – la zona più settentrionale al mondo in cui si produce olio. Il particolare microclima, un'oasi mediterranea incastonata tra le Dolomiti, permette di produrre pregiati oli extravergine dalle caratteristiche uniche, che hanno raggiunto i più alti riconoscimenti nazionali e internazionali. **L'Agraria** segue tutte le metodiche di coltivazione e produzione dell'olio, dal 2009 è certificato per la produzione

biologica. L'Olio extra vergine di oliva dell'estremo nord 46° parallelo esprime tutte le caratteristiche legate al territorio di provenienza "estrema", frutto degli ulivi nell'oasi mediterranea nel cuore delle Alpi.

Posizione geografica, variazione in altitudine, morfologia dei terreni e clima creano le condizioni uniche e differenti dal resto del Trentino. Da qui nascono i migliori vini rossi e bianchi, dalla collezione Apponale alle Bollicine di Riva.

#gardachebello Garda Trentino joelette olio
rotellando vino



<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Notizie-ed-eventi/Notizie/In-evidenza/Ciclismo-al-via-il-Grand-prix-della-montagna>

CICLISMO: AL VIA IL GRAND PRIX DELLA MONTAGNA

Notizie ed eventi

Avvisi

Notizie -

In evidenza

Eventi e manifestazioni +



ASD

Polisportiva San Giorgio Ugo Bike organizza anche per il 2016 il «Grand prix della montagna Garda trentino», due giornate di gare ciclistiche, sabato 18 e domenica 19 giugno, aperte a tutti i tesserati di enti e federazioni, e non tesserati in possesso di certificato medico sportivo (stranieri: tessera amatore Master).

Le gare, suddivise in quattro tappe, si svolgeranno nella splendida cornice del Garda trentino su strade chiuse al traffico con partenza in gruppo.

Quattro tappe, dunque, per quattro salite dal fondovalle ad altrettanti belvedere sul Garda:

Riva del Garda-lago di Tenno, con un dislivello di 510 metri (da 90 a 600 metri slm) e una distanza di 9,4 chilometri per una pendenza media del 5,4% (massima 7,5%);

Varignano-San Giovanni al Monte, con un dislivello di 960 metri (da 98 a 1058 metri slm) e una distanza di 10,7 chilometri per una pendenza media del 9% (massima 16%);



<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Notizie-ed-eventi/Notizie/In-evidenza/Ciclismo-al-via-il-Grand-prix-della-montagna>

Bolognano-Velo-Santa Barbara, con un dislivello di 1036 metri (da 130 a 1166 metri slm) e una distanza di 12,4 chilometri per una pendenza media dell'8,4% (massima 13%).

Saranno premiati i primi 5 classificati di ogni categoria, il primo assoluto maschile e femminile e la squadra più numerosa (esclusa la squadra organizzatrice); saranno poi estratti altri 20 premi tra i presenti non ancora premiati.

Il «Grand Prix della montagna Garda trentino» 2016 è organizzato da ASD Polisportiva San Giorgio Ugo Bike con il sostegno – tra gli altri – dei Comuni di Arco e di Riva del Garda.

Il programma

informazioni: www.ugobike.net

Sabato 18 giugno 2016

dalle ore 8.00 alle 9.00: ritrovo nella sede di Agraria Riva del Garda in via San Nazzaro 4.

Controllo tessere, distribuzione numeri, consegna pacchi gara e firma foglio di partenza.

Ore 9.15: trasferimento controllato fino al luogo della partenza

Ore 09.30: partenza della prima tappa.

Tempo massimo 45 minuti. A disposizione degli atleti ci saranno due furgoni, uno per gli indumenti e uno per materiale tecnico (cambio ruote). Ristoro.

Ore 11.00: trasferimento controllato con scorta motociclistica a Varignano, luogo di partenza della seconda ascensione della giornata

Ore 11.30: partenza della seconda tappa.

Tempo massimo 90 minuti.

Ore 13.00: pasta party



<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Notizie-ed-eventi/Notizie/In-evidenza/Ciclismo-al-via-il-Grand-prix-della-montagna>

Dalle ore 16.00 alle ore 18.00 è possibile visitare il museo della bici di Gigi Farè

Ore 18.30: cena Gran Gala, con premi ad estrazione, nella sede di Agraria Riva del Garda

Domenica 19 giugno 2016

dalle ore 8.00 alle ore 8.45: ritrovo alla colonia Pavese a Torbole sul Garda

Ore 8.45: controllo dei numeri e firma del foglio partenze; a seguire trasferimento controllato fino alla partenza, in piazza Goethe a Torbole sul Garda

Ore 9.00: partenza della prima tappa della giornata

Tempo massimo 90 minuti. A disposizione degli atleti ci saranno due furgoni, uno per gli indumenti e uno per materiale tecnico (cambio ruote). Ristoro.

Ore 10.30: trasferimento controllato con scorta motociclistica a Bolognano alla filiale della Cassa Rurale Alto Garda, luogo di partenza della seconda ascesa della giornata

Ore 11.30: partenza della seconda tappa della giornata

Tempo massimo 90 minuti

Ore 13.30: pasta party, premiazioni finali della manifestazione ed estrazioni dei premi a sorteggio

<http://www.gardapost.it/2016/06/14/al-via-da-riva-il-grand-prix-della-montagna/>

Al via da Riva il Grand prix della montagna

Scritto da: redazione GardaPost

2016/06/14 4:08 PM



RIVA - **Sabato 18** e **domenica 19 giugno** la Polisportiva San Giorgio Ugo Bike organizza anche per il 2016 il "Grand prix della montagna Garda trentino". Ecco il programma.

Due giornate di gare ciclistiche, aperte a tutti i tesserati di enti e federazioni, e non tesserati in possesso di certificato medico sportivo (agli stranieri è richiesta la tessera amatore Master riconosciuta dalla propria federazione). Le gare, suddivise in quattro tappe, si svolgeranno nella splendida cornice del Garda trentino su strade chiuse al traffico con partenza in gruppo.

Quattro tappe per quattro salite dal fondovalle ad altrettanti belvedere sul Garda:

<http://www.gardapost.it/2016/06/14/al-via-da-riva-il-grand-prix-della-montagna/>

Riva del Garda-lago di Tenno, con un dislivello di 510 metri (da 90 a 600 metri slm) e una distanza di 9,4 chilometri per una pendenza media del 5,4% (massima 7,5%);

Varignano-San Giovanni al Monte, con un dislivello di 960 metri (da 98 a 1058 metri slm) e una distanza di 10,7 chilometri per una pendenza media del 9% (massima 16%);

Torbole-Nago-Malga Casina, con un dislivello di 964 metri (da 66 a 1030 metri slm) e una distanza di 10,4 chilometri per una pendenza media del 9,3% (massima 14%);

Bolognana-Velo-Santa Barbara, con un dislivello di 1036 metri (da 130 a 1166 metri slm) e una distanza di 12,4 chilometri per una pendenza media dell'8,4% (massima 13%).

Saranno premiati i primi 5 classificati di ogni categoria, il primo assoluto maschile e femminile e la squadra più numerosa (esclusa la squadra organizzatrice); saranno poi estratti altri 20 premi tra i presenti non ancora premiati.

Il «Grand prix della montagna Garda trentino» 2016 è organizzato da ASD Polisportiva San Giorgio Ugo Bike con il sostegno – tra gli altri – dei Comuni di Arco e di Riva del Garda.

La presentazione alla stampa della manifestazione si è tenuta nella mattina di martedì 14 giugno nel municipio di Arco, presenti per l'Amministrazione comunale il sindaco Alessandro Betta e l'assessora allo sport e turismo Marialuisa Tavernini, per ASD Polisportiva San Giorgio Ugo Bike il presidente Ugo Perini, Angelo Civettini e Michele Parolari.

«Si tratta di una manifestazione di tipo agonistico molto selettiva – ha detto l'assessora Tavernini – che però accosta al momento sportivo una serie di iniziative collaterali in grado di interessare non solo i concorrenti, ma anche i loro familiari e i loro amici. Una due giorni originale e riuscita all'insegna dello sport e dello svago, capace di dare visibilità al nostro territorio e di fare promozione. Voglio ringraziare l'ASD Polisportiva San Giorgio per l'impegno e la dedizione che mette nell'organizzazione di questa e di altre iniziative, ma anche nel sostenere altre manifestazioni, con uno spirito di collaborazione davvero encomiabile».

<http://www.gardapost.it/2016/06/14/al-via-da-riva-il-grand-prix-della-montagna/>

«In effetti accanto alla manifestazione strettamente sportiva abbiamo studiato un programma in grado di dare visibilità al territorio – ha detto il presidente Perini – e gli stessi quattro percorsi sono d'altronde quattro dei più percorsi, che portano a veri e propri balconi sul Garda».

«Io in passato ho partecipato – ha detto il sindaco Betta – e posso testimoniare che l'organizzazione è di altissimo livello, professionale e scrupolosa: un risultato possibile solo per la grande passione e per la trama di rapporti personali che anima gli organizzatori, che costituiscono un esempio di quello che io chiamo "fare comunità"».

Puoi scaricare il programma qui: www.ugobike.net

Sabato 18 giugno

dalle ore 8.00 alle 9.00: ritrovo nella sede di **Agraria Riva del Garda** in via San Nazzaro 4. Controllo tessere, distribuzione numeri, consegna pacchi gara e firma foglio di partenza.

Ore 9.15: trasferimento controllato fino al luogo della partenza

Ore 09.30: partenza della prima tappa.

Tempo massimo 45 minuti. A disposizione degli atleti ci saranno due furgoni, uno per gli indumenti e uno per materiale tecnico (cambio ruote). Ristoro.

Ore 11.00: trasferimento controllato con scorta motociclistica a Varignano, luogo di partenza della seconda ascesa della giornata

Ore 11.30: partenza della seconda tappa.

Tempo massimo 90 minuti.

Ore 13.00: pasta party

Dalle ore 16.00 alle ore 18.00 è possibile visitare il museo della bici di Gigi Farè

Ore 18.30: cena Gran Gala, con premi ad estrazione, nella sede di **Agraria Riva del Garda**

<http://www.gardapost.it/2016/06/14/al-via-da-riva-il-grand-prix-della-montagna/>

Domenica 19 giugno

dalle ore 8.00 alle ore 8.45: ritrovo alla colonia Pavese a Torbole sul Garda

Ore 8.45: controllo dei numeri e firma del foglio partenze; a seguire trasferimento controllato fino alla partenza, in piazza Goethe a Torbole sul Garda

Ore 9.00: partenza della prima tappa della giornata

Tempo massimo 90 minuti. A disposizione degli atleti ci saranno due furgoni, uno per gli indumenti e uno per materiale tecnico (cambio ruote). Ristoro.

Ore 10.30: trasferimento controllato con scorta motociclistica a Bolognano alla filiale della Cassa Rurale Alto Garda, luogo di partenza della seconda ascesa della giornata

Ore 11.30: partenza della seconda tappa della giornata

Tempo massimo 90 minuti

Ore 13.30: pasta party, premiazioni finali della manifestazione ed estrazioni dei premi a sorteggio



Il Gran Prix propone quattro tappe per quattro salite dal fondovalle ad altrettanti belvedere sul Garda.

 **Mi piace** Piace a 3 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Tags: ciclismo, Garda trentino, Grand prix, Grand prix della montagna Garda trentino, Polisportiva San Giorgio Ugo Bike, Riva del Garda

<http://www.invillaveritas.it/le-aziende/gastronomia/agraria-riva-del-garda.html>

ITALIA ESTERO **GASTRONOMIA** DISTILLATI

AGRARIA RIVA DEL GARDA



PRODUTTORE GASTRONOMIA
Trentino-Alto Adige

La zona dell'Alto Garda Trentino si colloca nei pressi del 46° parallelo e rappresenta una zona "estrema" per la coltivazione dell'ulivo, un'oasi mediterranea nel cuore delle Alpi. Il particolare microclima permette di produrre oli extra vergini di notevole qualità e dalle caratteristiche organolettiche uniche. Il Frantoio, fondato nel 1965, fu il primo a produrre olio DOP Garda Trentino e dal 2009 è certificato biologico.



http://trentinocorrierealpigelocal.it/trento/cronaca/2016/06/15/news/anche-il-sindaco-alla-gara-in-bici-1.13669160?refresh_ce

Anche il sindaco alla gara in bici

Arco. Per il "Grand prix della montagna Garda Trentino" sono attesi in Busa un centinaio di ciclisti

15 giugno 2016



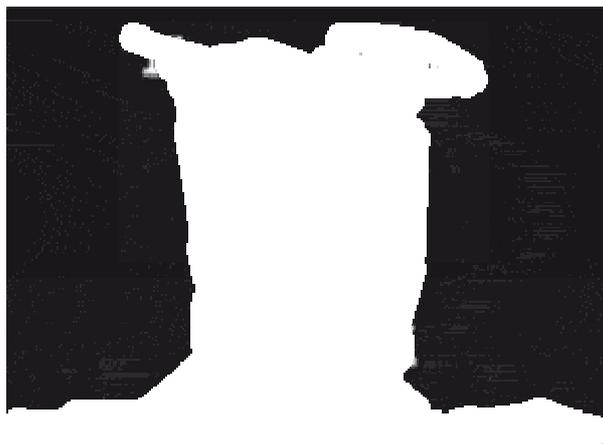
ARCO. «La voglia di provare tutte le salite c'è, le gambe non so. Magari da qui a sabato trovo le energie che mi servono, altrimenti mi accontenterò di farne due su quattro». Alessandro Betta non si ferma più. Il sindaco di Arco, tra un impegno istituzionale e l'altro, trova anche il tempo di una sgambata o di una pedalata e i risultati, come si è visto di recente al Palio delle Contrade, si vedono. Sabato e domenica sarà al via (in qualità di ospite d'onore, più che di atleta: il livello dei partenti è molto alto) del "Grand prix della montagna Garda Trentino", felice iniziativa che abbina lo sport oggi maggiormente in voga nell'Alto Garda, la mountain bike, e la valorizzazione del territorio. La manifestazione è stata presentata, ieri mattina, dallo stesso sindaco Betta, dall'assessora allo sport Marialuisa Tavernini e soprattutto dal patron Ugo Perini, presidente della Polisportiva Ugo Bike di San Giorgio. La competizione porterà in Busa un centinaio di ciclisti fra i migliori praticanti a livello italiano e non solo. Massacrante il compito che li attende: in due giorni dovranno

http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2016/06/15/news/anche-il-sindaco-alla-gara-in-bici-1.13669160?refresh_ce

affrontare quattro fra le salite più dure che si trovano in zona.

«Quattro tappe per quattro salite dal fondovalle fino ad altrettanti balconi naturali sul Garda», ha spiegato soddisfatto Ugo Perini, che ha messo a posto gli ultimi dettagli assieme ai suoi infaticabili collaboratori. La prima prova sarà la salita fra Riva e Tenno, con un dislivello di 510 metri e una distanza di 9,4 chilometri per una pendenza media del 5,4% (massima 7,5%). Partenza fissata alle 9.30 di sabato. Due ore dopo ci si sposterà a Varignano per salire a San Giovanni al Monte: dislivello di 960 metri da compiere in 10,7 chilometri con una pendenza media del 9% (massima 16%). Domenica altre due salite, la Torbole-Nago-Malga Casina (dislivello di 964 metri, 10,4 chilometri, pendenza media del 9,3%) e la Bolognana-Velo-Santa Barbara (dislivello di 1036 metri, 12,4 chilometri, pendenza media dell'8,4%). Tanti gli eventi collaterali pensati per far conoscere agli ospiti il nostro territorio. «Accanto alla manifestazione – ha spiegato Ugo “Bike” Perini – abbiamo studiato un programma in grado di dare visibilità al territorio e gli stessi quattro percorsi sono creati per valorizzare questo angolo di paradiso in cui viviamo. Inoltre, sabato sera, all'Agraria a Riva, si svolgerà una cena di gala con personalità e autorità».

Al sindaco Betta verrà assegnato il pettorale numero 1. «Mi andava benissimo anche lo zero – ha sorriso il primo cittadino – A ogni modo è una manifestazione ben organizzata e che fa onore all'Alto Garda». (gl.m.)



<https://paolamalcotti.wordpress.com/2016/06/17/mosca-olearia-come-combatterla/>

Mosca olearia, come combatterla

Lascia un commento

17 giugno 2016 di Paola Malcotti

Si tiene **martedì 28 giugno** a partire dalle ore 20 presso la zona di conferimento di **Agraria Riva del Garda** una riunione aperta ad olivicoltori e hobbisti per discutere assieme ai tecnici di metodologie con cui combattere nel modo più efficace possibile la proliferazione del parassita della mosca olearia.

Agraria Riva del Garda collabora da anni con la Fondazione Edmund Mach e con AIPO (l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) nella gestione della lotta contro la mosca olearia, parassita monitorato tutto l'anno dal tecnico Franco Michelotti (Fondazione Edmund Mach). La lotta al parassita è condotta con strumenti non impattanti sia rispetto all'ambiente, sia rispetto alla salute umana, ma funziona concretamente se tutti agiscono correttamente seguendo le istruzioni.

Nella penultima annata si è verificata una proliferazione della mosca olearia, principalmente per due motivi: una stagione estiva molto piovosa e il non efficace posizionamento delle trappole di cattura da parte degli olivicoltori.

Dalle analisi risulta, inoltre, che le zone più a rischio sono all'interno dei centri abitati (viali e giardini) e proprio per questo motivo **Agraria Riva del Garda** ha deciso di convocare questa riunione.

c.s. a cura dell'Ufficio stampa dei Comuni di Arco e Riva



Le Erbe Del Baldo !

cantina del baffo

20 Giugno 2016

<https://etrigg.com/event/le-erbe-del-baldo/24203070/>

Event description:

Avete mai sentito parlare di

Phytolacca
Heracleum Sphondylium
Buon Enrico
Carum Carvi
Aglio Orsino

???

Non sono parolacce!! Sono i nomi delle erbe spontanee che si possono trovare in questa stagione sul Monte Baldo e feticci del nostro chef Isidoro!

Venerdì 24 giugno dalle ore 19.00 in poi vi aspettiamo per una nuova esperienza gourmet, un percorso di gusto dove la natura del Monte Baldo sarà la protagonista nei nostri piatti.

Durante la cena lo chef oltre a deliziare i nostri palati con le sue creazioni, ci racconterà curiosità, benefici e i suoi segreti di raccolta delle erbe spontanee, un'attività che lo appassiona e che contraddistingue da sempre la sua vita e la sua carriera lavorativa!

Accompagneremo la cena con i vini della Cantina di Mori Colle Zugna e di Agraria, la Cantina di Riva del Garda.

La serata avrà un costo di 45 euro con l'abbinamento di 5 vini.
E' gradita la prenotazione al numero 0365/914061

Vi aspettiamo numerosi ! #cantinadelbaffo

Website: <https://www.facebook.com/events/252973258393760>

Provider: facebook

Last update: 20

Location: La Cantina Baffo

📍 via caldogno 1 25010 Limone sul Garda Italy

Phone: 0365 914061 oppure

Location description:

Isidoro Consolini non è un esordiente o un giovanotto di belle speranze, ma un rappresentante illustre della gastronomia locale.



<http://www.gardapost.it/2016/06/18/mosca-olearia-riunione-a-riva/>

Mosca olearia: riunione a Riva

Scritto da: redazione GardaPost

2016/06/18 11:35 AM



RIVA DEL GARDA - **Martedì 28 giugno** una riunione aperta ad olivicoltori e hobbisti per pianificare le strategie di lotta alla mosca olearia.

Appuntamento alle 20 presso la zona di conferimento di **Agraria Riva del Garda**. Si discuterà assieme ai tecnici di metodologie con cui combattere nel modo più efficace possibile la proliferazione del parassita della mosca olearia.

Agraria Riva del Garda (www.agririva.it) collabora da anni con la **Fondazione Edmund Mach** (www.fmach.it) e con **AIPO**, l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli (www.aipo.it) nella gestione della lotta contro la mosca olearia, parassita monitorato tutto l'anno dal tecnico Franco Michelotti (Fondazione Edmund Mach). La lotta al parassita è condotta con **strumenti non impattanti** sia rispetto all'ambiente, sia rispetto alla salute umana, ma funziona concretamente se tutti agiscono correttamente seguendo le istruzioni.

<http://www.gardapost.it/2016/06/18/mosca-olearia-riunione-a-riva/>

Nella penultima annata si è verificata una proliferazione della mosca olearia, principalmente per due motivi: una stagione estiva molto piovosa e il non efficace posizionamento delle trappole di cattura da parte degli olivicoltori.

Dalle analisi risulta, inoltre, che le zone più a rischio sono all'interno dei centri abitati (viali e giardini) e proprio per questo motivo **Agraria Riva del Garda** ha deciso di convocare questa riunione.

 **Mi piace** 4 people like this. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Tags: mosca olearia, olivicoltura, Olivo, Riva del Garda

Condividi:





Mosca olearia: una riunione

di Venerdì, 17 Giugno 2016



Si tiene martedì 28 giugno a partire dalle ore 20 presso la zona di conferimento di Agraria Riva del Garda una riunione aperta ad olivicoltori e hobbisti per discutere assieme ai tecnici di metodologie con cui combattere nel modo più efficace possibile la proliferazione del parassita della mosca olearia. La cittadinanza è invitata. [\(leggi\)](#)

Agraria Riva del Garda collabora da anni con la Fondazione Edmund Mach e con AIPO (l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) nella gestione della lotta contro la mosca olearia, parassita monitorato tutto l'anno dal tecnico Franco Michelotti (Fondazione Edmund Mach). La lotta al parassita è condotta con strumenti non impattanti sia rispetto all'ambiente, sia rispetto alla salute umana, ma funziona concretamente se tutti agiscono correttamente seguendo le istruzioni.

Nella penultima annata si è verificata una proliferazione della mosca olearia, principalmente per due motivi: una stagione estiva molto piovosa e il non efficace posizionamento delle trappole di cattura da parte degli olivicoltori.

Dalle analisi risulta, inoltre, che le zone più a rischio sono all'interno dei centri abitati (viali e giardini) e proprio per questo motivo Agraria Riva del Garda ha deciso di convocare questa riunione.

www.agrariariva.it

https://www.visittrentino.it/it/esperienze/mercatini-festivita/garda-jazz-festival_e_309699

Garda Jazz Festival

Concerti Jazz di famosi artisti nazionali e internazionali nei luoghi più suggestivi dell'Alto Garda



PERIODO
29/07/2016 - 13/08/2016

LOCALITÀ
Arco, Drena, Dro ...

TIPOLOGIA
Musica

La sedicesima edizione del Garda Jazz Festival ripercorrerà anche questo anno la fortunata formula itinerante, che vede alcuni tra gli scorci più belli dell'Alto Garda divenire la cornice ideale per molte gustose proposte che, come da tradizione, il Garda Jazz riesce ad offrire.

VEDI QUI IL PROGRAMMA

Jazz Cafè è una rete che vede alcuni tra i più esclusivi locali della zona presentare le più originali realtà musicali emergenti del Nord Italia, tra degustazioni eno-gastronomiche e un ambiente conviviale. Ingresso gratuito

Venerdì 29 luglio | presso **Cantina Frantoio Agraria Riva del Garda** | dalle 19.00

Sabato 30 luglio | presso Caffè Casinò città di Arco | dalle ore 21.00

Domenica 31 luglio | presso Cantina di Mori Colli Zugna | dalle ore 18.30

Lunedì 1 Agosto | presso Ristorante Villetta annessa Riva del Garda | ore 21.00

Martedì 2 Agosto | presso Hotel Giardini Verdi | ore 21.00

https://www.visittrentino.it/it/esperienze/mercatini-festivita/garda+jazz+festival_e_309699

Le **spiagge dell'Alto Garda**, durante tutto il GARDA JAZZ Festival sono allietate della festosa allegria del **ritmo di new Orleans**. Sul meraviglioso litorale gardesano villeggianti e bagnanti vengono contagiati dalla trascinate musica della "**Tiger Dixie Band**".



<http://www.nonimportachi.it/wp/46-frantoio-riva-del-garda/>

46 // FRANTOIO RIVA DEL GARDA

Un anno di duri allenamenti ed ora siamo vicini a concretizzare il lavoro svolto. Inutile dire che un' alimentazione corretta, misurata ed attenta non è un semplice corollario, è il teorema principale per poter esprimere al meglio l'energia necessaria negli allenamenti e nella competizione. Se poi si tratta di competizioni dove la resistenza e il costante apporto di energia è fondamentale, è comprensibile come l'alimentazione sia determinante per l'ottenimento del risultato finale. Fare 1400 km di fila con brevi soste e microsognni o affrontare 590 km con 15.000 metri di dislivello positivo infilando in successione 15 passi dolomitici per un totale di 220 km in salita è qualcosa che ai più sembra una follia.

Allenamenti specifici per aumentare la potenza lipidica combinati all'utilizzo di alimentazione con apporto di grassi utili e di elevata qualità è l'unica scelta possibile.

Pedalare 30-40 ore con difficoltà estreme porta ad un consumo in termini calorici che vanno dalle 17.000 alle 27.000 kcal totali consumate, quantità impossibile da integrare durante la performance. Ecco che la potenza lipidica ci viene in soccorso quando la deplezione glicogenica ci assale, ma va allenata e costruita. Per questo uso da qualche anno l'olio extravergine di oliva **46// (parallelo) "potenza naturale" DEL FRANTOIO**

RIVA DEL GARDA utile anche per lenire gli sforzi articolari in particolare di ginocchia caviglie, polsi e collo portati ad uno stress prolungato nel tempo. durante la **Transdanubia in Ungheria** non ho potuto rinunciare a questo prezioso alimento e mi sono portato una bottiglietta da **46// "potenza naturale"** nel formato 10 cl.



<http://www.nonimportachi.it/wp/46-frantoio-riva-del-garda/>

Non servirebbe aggiungerlo ma tutto ciò non è solo finalizzato ad una performance, ma ha un'estensione più ampia che coinvolge anche i piaceri sensoriali, quelli che solo prodotti d'eccellenza come è facile incontrare alla **CORTE DEL TIPICO di AGRARIA RIVA** ti possono regalare.



<http://www.nonimportachi.it/wp/46-frantoio-riva-del-garda/>

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

46° parallelo, olio extravergine monovarietale dell'estremo nord, è prodotto solo con le olive della qualità autoctona Casaliva, raccolte precocemente per incrementare il contenuto di polifenoli che ne innalza il valore biologico.

Proprietà salutistiche

Oltre a tutti i benefici legati all'utilizzo dell'olio extravergine di oliva, ricordiamo in particolare che, fra i polifenoli, è stata recentemente isolata una molecola denominata oleocantale, che ha proprietà analgesiche: di fatto funge da antinfiammatorio naturale, simile all'ibuprofene, sostanza chimico-farmaceutica utilizzata per lenire le patologie osteo-articolari più ricorrenti.

A tutti ne è consigliato l'utilizzo, ma è indicato anche a chi utilizza in modo intensivo il proprio fisico. Potendo beneficiare proprio dell'azione disinfiammante e lenitiva consente, nel lungo periodo, di migliorare il recupero e l'efficienza fisica in chi si dedica intensamente all'attività motoria.

Modalità di utilizzo

I benefici dell'olio di oliva extravergine sono esaltati se associati ad uno stile di vita sano e ad una moderata attività fisica. E' sufficiente introdurlo nella alimentazione quotidiana. Le dosi consigliate sono: da due a tre cucchiari al giorno, a seconda della massa corporea e dell'attività fisica, durante i pasti principali. Per lo sportivo o per chi segue diete specifiche è opportuno valutare una personalizzazione.

ALTRI PRODOTTI DELLA LINEA 46° PARALLELO

46 // BENESSERE NATURALE

Proprietà salutistiche

Oltre a tutti i benefici legati all'utilizzo dell'olio extravergine di oliva, da recenti studi sono emerse due proprietà particolarmente importanti per il benessere:

- l'aumento del rilascio nell'intestino di OEA o meglio oleoetanamide, un segnale fisiologico che collega, in modo specifico, il consumo di grassi al senso di sazietà tra un pasto e quello successivo

- la presenza di biofenoli, antiossidanti naturali: limita la formazione di molecole anomale che possono alterare il normale funzionamento delle membrane cellulari. Di fatto una prevenzione, sia contro gli effetti dell'invecchiamento cellulare, sia a causa dei radicali liberi, che rispetto allo sviluppo di cellule tumorali.

È indicato a tutti coloro che desiderano migliorare l'efficienza fisica e la salute non rinunciando al sapore e al gusto per l'ottima cucina. Per coloro che presentano patologie legate a disequilibri alimentari – colesterolo, sovrappeso, patologie cardiovascolari – l'olio di oliva extravergine è un supporto fondamentale al fine di migliorare il proprio benessere.

<http://www.nonimportachi.it/wp/46-frantoio-riva-del-garda/>

Modalità di utilizzo

Il consumo quotidiano di olio extravergine di oliva unito ad uno stile di vita salutare e ad una moderata attività fisica, produce nel tempo gli effetti salutistici sopracitati. Gocce di olio di oliva sono sinonimo di gusto per la buona tavola e per la vita.

Le dosi consigliate sono:

da due a tre cucchiaini al giorno a seconda della massa corporea e dell'attività fisica durante i pasti principali. Per lo sportivo o per chi segue diete specifiche è opportuno valutare un personalizzazione.

46// PUREZZA NATURALE BIO**Caratteristiche**

46° parallelo biologico, olio extravergine dell'estremo nord, è prodotto nella conca che si trova sul Lago di Garda trentino, esposta ai venti del Garda, zona ricca di storici uliveti. Il processo di riconversione biologica si è completato nell'anno 2010, il frantoio è stato certificato nel 2008 e l'olio biologico è in uscita con la molitura 2010. Le olive sono raccolte precocemente, rigorosamente a mano. Frantoiate, conservate e imbottigliate separatamente secondo il protocollo bio.

Proprietà salutistiche

Oltre a tutti i benefici legati all'olio extravergine di oliva è da rilevare, in particolare, la prevalente presenza di acido oleico, acido grasso essenziale preziosissimo per la salute. A questo si aggiungono gli acidi linoleico e linolenico in proporzioni simili al latte materno. Questa combinazione quasi perfetta si traduce in una forte digeribilità e protezione.

Vista la similarità con il latte materno e il plusvalore del processo produttivo biologico, l'olio extravergine di oliva bio è particolarmente indicato per:

i lattanti in fase di svezzamento, la prima infanzia e i bambini

chi ha difficoltà nutrizionali, le persone debilitate ed anziane

coloro che presentano intolleranze alimentari e allergie

tutti quelli che fanno del biologico uno stile di vita nel rispetto dell'ambiente

Modalità di utilizzo

L'utilizzo costante e quotidiano ed un equilibrato approccio alimentare e motorio, stanno alla base di buoni risultati in termini salutistici, agevolando il recupero dell'efficienza fisiologica senza rinunciare alla buona tavola.

Le dosi consigliate sono:

da due a tre cucchiaini al giorno, a seconda della massa corporea e dell'attività fisica, durante i pasti principali. Per lo sportivo o per chi segue diete specifiche è opportuno valutare un personalizzazione

info e dettagli

www.46parallelo.it

[FACEBOOK](#)

per una panoramica più ampia dei prodotti di **AGRARIA RIVA**

AGRARIA RIVA



<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Notizie-ed-eventi/Notizie/In-evidenza>

NOTIZIE IN EVIDENZA



Mosca olearia: una riunione

Si tiene martedì 28 giugno a partire dalle ore 20 presso la zona di conferimento di Agraria Riva del Garda una riunione aperta ad olivicoltori e hobbisti per discutere assieme ai tecnici di metodologie con cui combattere nel modo più efficace possibile la proliferazione del parassita della mosca olearia. La cittadinanza è invitata.

17/06/2016



Comune di Riva del Garda

22 Giugno 2016

<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/>

Luigi Marchi: il cordoglio e il ricordo del sindaco

È scomparso giovedì 16 giugno Luigi Marchi, presidente della Pro loco di Varone e dal 1991 vigile del fuoco volontario, persona attiva e stimata, molto nota in città. La sua morte prematura e tragica ha colpito profondamente i concittadini. Qui un messaggio di cordoglio e il ricordo del sindaco Adalberto Mosaner.

Passeggiata lungolago: cani (al guinzaglio) tutto l'anno

Su proposta del sindaco Adalberto Mosaner, discussa in Giunta municipale nella seduta dello scorso 7 giugno e poi proposta all'Amministrazione comunale di Nago-Torbole e condivisa dal sindaco, è estesa a tutto l'anno la possibilità di portare a spasso il cane (rigorosamente al guinzaglio) sulla passeggiata lungolago.

Mosca olearia: una riunione

Si tiene martedì 28 giugno a partire dalle ore 20 presso la zona di conferimento di **Agraria Riva del Garda** una riunione aperta ad olivicoltori e hobbisti per discutere assieme ai tecnici di metodologie con cui combattere nel modo più efficace possibile la proliferazione del parassita della mosca olearia. La cittadinanza è invitata.

Sportello dei commercialisti: ultimo appuntamento

Ultimo appuntamento prima della pausa estiva, giovedì 23 giugno ad Arco, per lo Sportello d'informazione gratuita fiscale, economica e giuridica al cittadino proposto dai Comuni di Arco e di Riva del Garda nei rispettivi municipi. La consulenza ha una durata di circa 15 minuti (dalle 9.30 alle 12.30). È richiesta la prenotazione.

«ArRiva l'estate per le famiglie»: l'undicesima edizione

Da metà giugno a fine settembre «ArRiva l'estate per le famiglie» è un programma di proposte per bambini e ragazzi da zero anni fino all'età delle scuole superiori, pensato per la realtà socio-economica rivana in cui il turismo porta una notevole diffusione del lavoro stagionale, specie femminile. Iscrizioni aperte.

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2016/06/25/news/mosca-olearia-martedi-incontro-all-agraria-1.13723887>

RIVA

Mosca olearia, martedì incontro all'Agraria

RIVA. Si tiene martedì 28 giugno a partire dalle ore 20 presso la zona di conferimento di Agraria Riva del Garda una riunione aperta ad olivicoltori e hobbisti per discutere assieme ai tecnici di...

25 giugno 2016



Condividi

Tweet



G+1



LinkedIn



Pinterest

RIVA. Si tiene martedì 28 giugno a partire dalle ore 20 presso la zona di conferimento di Agraria Riva del Garda una riunione aperta ad olivicoltori e hobbisti per discutere assieme ai tecnici di metodologie con cui combattere nel modo più efficace possibile la proliferazione del parassita della mosca olearia. Agraria Riva del Garda collabora da anni con la Fondazione Edmund Mach e con AIPO (l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli) nella gestione della lotta contro la mosca olearia, parassita monitorato tutto l'anno dal tecnico Franco Michelotti (Fondazione Edmund Mach).

<http://www.gardatrentino.it/it/garda-jazz-festival-garda-trentino-lago-di-garda/>

Garda Jazz Festival

Concerti Jazz di famosi artisti nazionali e internazionali nei luoghi più suggestivi dell'Alto Garda

Info

www

Telefono



**29 luglio - 13
agosto 2016 h.
18.00 > 22.00
Ingresso gratuito**

CATEGORIA: **MUSICA**

GARDA TRENTINO | RIVA DEL GARDA - ARCO -
TORBOLE SUL GARDA - NAGO - TENNO - LAGO DI
TENNO - DRO - DRENA



<http://www.gardatrentino.it/it/garda-jazz-festival-garda-trentino-lago-di-garda/>



La sedicesima edizione del Garda Jazz Festival ripercorrerà anche questo anno la fortunata formula itinerante, che vede alcuni tra gli scorci più belli dell'Alto Garda divenire la cornice ideale per molte gustose proposte che, come da tradizione, il Garda Jazz riesce ad offrire.

VEDI QUI IL PROGRAMMA

Jazz Cafè è una rete che vede alcuni tra i più esclusivi locali della zona presentare le più originali realtà musicali emergenti del Nord Italia, tra degustazioni eno-gastronomiche e un ambiente conviviale. Ingresso gratuito

Venerdì 29 luglio | presso **Cantina Frantoio Agraria Riva del Garda** | dalle 19.00

Sabato 30 luglio | presso Caffè Casinò città di Arco | dalle ore 21.00

Domenica 31 luglio | presso Cantina di Mori Colli Zugna | dalle ore 18.30

Lunedì 1 Agosto | presso Ristorante Villetta annessa Riva del Garda | ore 21.00

Martedì 2 Agosto | presso Hotel Giardini Verdi | ore 21.00

Le **spiagge dell'Alto Garda**, durante tutto il GARDA JAZZ Festival sono allietate della festosa allegria del **ritmo di new Orleans**. Sul meraviglioso litorale gardesano villeggianti e bagnanti vengono contagiati dalla trascinate musica della **"Tiger Dixie Band"**.

