

# RASSEGNA WEB

## NOVEMBRE 2021

AGRARIA RIVA DEL GARDA S.C.A.  
LOCALITÀ SAN NAZZARO, 4 · 38066 RIVA DEL GARDA (TN)  
TEL. +39 0464 55 21 33 · FAX +39 0464 56 09 04  
INFO@AGRIRIVA.IT · WWW.AGRIRIVA.IT · STORE.AGRIRIVA.IT



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

## Opera Olei, alleanza tra sei produttori per l'olio extravergine di qualità

LINK: <https://www.ilssole24ore.com/art/opera-olei-alleanza-sei-produttori-l-olio-extravergine-qualita-AEEgC1u>



Opera Olei, alleanza tra sei produttori per l'olio extravergine di qualità. Dalla Sicilia al Trentino aziende con territori e specificità diverse unite dalla cura del proprio lavoro nel segno della sostenibilità di Giovanni Uggeri 8 novembre 2021. Ascolta la versione audio dell'articolo. Sei produttori di olio extravergine alleati per diffondere e tutelare la qualità di questo prodotto. È questo il significato e l'obiettivo del Consorzio Opera Olei nato nel 2014 e cresciuto in questi anni a ritmi sostenuti. Il consorzio unisce realtà molto differenti tra loro, diverse per cultura regionale ma unite dalla passione nella cura di oli monocultivar estratti esclusivamente da olive verdi per preservarne caratteristiche e proprietà nutritive. Del Consorzio Opera Olei fanno oggi parte: Olearia San Giorgio di San Giorgio Morgeto (Calabria), **Agraria Riva** del Garda di **Riva** del Garda (Trentino), Frantoi Cutrera

dei Monti Iblei (Sicilia), Azienda **Agraria** Viola di Foligno (Umbria), Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (Toscana), Mimì di Modugno (Puglia). Gli oli del Consorzio Opera Olei - L'Ottobratico (Olearia San Giorgio), 46° Parallelo (**Agraria Riva** del Garda), Primo (Frantoi Cutrera), Il Sincero (Azienda **Agraria** Viola), Villa Magra Gran Cru (Frantoio Franci), Coratina (Mimì). Oli disponibili in un cofanetto unico acquistabile anche online su [www.operaolei.it](http://www.operaolei.it). Con sei aziende dislocate in altrettante regioni italiane la produzione totale di oltre 14 mila quintali con un fatturato limitato ma che promette di crescere molto dagli attuali 15 milioni (circa il 30% del fatturato delle aziende socie arriva dalle vendite all'estero mentre il resto riguarda le vendite in Italia). Reduci come tutti da un anno difficile, i sei soci hanno messo in programma una serie di iniziative legate al mondo e alla cultura

dell'olio con la passione e l'energia che li contraddistinguono. Una serie di investimenti che dimostrano l'impegno delle aziende del Consorzio sul fronte della sostenibilità ambientale, dell'economia circolare, dell'utilizzo di energie rinnovabili, dell'innovazione nei campi e nei frantoi, con l'obiettivo di ottenere oli extravergine d'oliva unici e, sempre, eccellenti. «Quando si lavora con la natura non ci si può mai fermare - spiega Riccardo Scarpellini, Presidente del Consorzio Opera Olei - e i lavori di accrescimento del patrimonio arboreo o aggiornamenti tecnologici nei frantoi sono all'ordine del giorno. Le iniziative e i progetti messi in campo negli anni passati e in questi mesi dai soci del Consorzio sicuramente hanno un elemento che li accomuna: migliorare sempre la qualità di un prodotto come l'olio EVO monovarietale, che rappresenta una vera e

propria eccellenza del nostro Paese, sempre più apprezzata e riconosciuta in tutto il Mondo». Al primo posto negli investimenti sono i progetti di manutenzione degli apparati esistenti e la messa a dimora di nuove piante, con lo scopo di aumentare la sostenibilità delle produzioni. «Sono circa 500 le cultivar riconosciute in Italia - spiega Marco Viola dell'Azienda Agraria Viola di Foligno (Umbria) - ognuna di esse rappresenta l'unicità e l'espressione più vera di ogni singolo territorio. In considerazione del piano di filiera della Regione Umbria, dedicato all'olivicoltura, abbiamo previsto la messa a dimora di nuovi ulivi, privilegiando cultivar autoctone in modo tale da preservare la biodiversità del nostro Territorio, mantenendo integra l'eccellenza e la caratterizzazione dei nostri oli extra vergine di oliva». «Inoltre - continua Viola - abbiamo iniziato a progettare un nuovo stabilimento di produzione che sarà realizzato con materiali eco sostenibili ed utilizzerà fonti energetiche rinnovabili. La scelta di produrre olio extra vergine di oliva di alta qualità non può non passare per il rispetto dell'ambiente che rappresenta il punto di forza di un'azienda di filiera corta». Analogo il percorso

intrapreso in Sicilia dai Frantoi Cutrera. «Nel 2021, dopo tre anni di lavoro, - racconta Salvatore Cutrera - concluderemo un progetto davvero originale nel mondo della produzione di olio extra vergine di oliva: un nuovo stabilimento produttivo che diventerà un polo di ricerca e sviluppo, un vero centro di scambio e cultura per l'EVO. Un frantoio all'avanguardia nel suo genere per innovazione e tecnologia in cui il 95% dell'energia impiegata proviene da fonti rinnovabili come biomassa, termico solare e fotovoltaico». «Nell'ultimo biennio - spiega Mimmo Fazari dell'Olearia San Giorgio in Calabria - nel nostro frantoio abbiamo investito in un sistema di estrazione dell'olio extravergine con il metodo continuo a gramolazione innovativa ViscoLine di Alfa Lalval. Questo ci consente sia di mantenere alto il livello di produzione che di ridurre gli sprechi di acqua e di energia, migliorando ancora di più il gusto del prodotto finito». Azienda Agraria Riva del Garda, una cooperativa di 80 olivicoltori della zona del Garda Trentino, aderisce al Progetto Uliva GIS, a cui collaborano diversi enti di ricerca e aziende, (tra cui AIPO, Fondazione E. Mach, MPA Solutions) che concentra in una

piattaforma telematica tutte le informazioni di ogni singola Particella Fondiaria coltivata ad olivo: dalle caratteristiche microclimatiche alla coltivazione. Tutto questo per poter fornire le corrette indicazioni per le pratiche colturali: dall'irrigazione alla difesa antiparassitaria, dalla raccolta alla concimazione. Unico nel suo genere, questo strumento di grande sviluppo nell'olivicoltura altogardesana supporta il frantoio nella selezione più puntuale delle olive prima della frantoiazione. Tornando in centro Italia, in Toscana il Frantoio Franci amplierà la struttura per circa 2500 mq. «La nostra azienda - spiega Giorgio Franci - nasce negli anni '50 e nel tempo è cresciuta molto. I nuovi spazi serviranno per continuare a lavorare in modo efficiente grazie all'installazione di una nuova linea 4.0 per la lavorazione delle olive, dove tecnologia ed innovazione saranno al servizio della nostra esperienza per migliorare sempre più la qualità dei nostri oli. Stiamo lavorando anche per un nuovo deposito, un magazzino, l'area di imbottigliamento ed una terrazza panoramica a 360° su Maremma, Monte Amiata e Val d'Orcia, che sarà il giusto palcoscenico sulla qualità dedicata a ospiti e degustazioni. Oltre a questo

è già in opera la messa a dimora di oltre 12.000 olivi entro il 2021, utilizzando varietà tipiche toscane che si prestano ad innovativi sistemi di produzione. A fronte dei nuovi investimenti sarà incrementato l'utilizzo dei sottoprodotti della lavorazione delle olive sia per fertilizzare i nostri oliveti in modo naturale sia per produrre nuova energia in impianti a biomasse. Il tutto per dar vita ad una economia circolare ecosostenibile dove la qualità dei nostri oli cresce rispettando l'ambiente ed il territorio». Ampliamento e area vendita anche per Donato Conserva di Mimì in Puglia: «Negli ultimi anni il turismo enogastronomico ha coinvolto numerosi visitatori italiani ed esteri: per noi è l'occasione per far conoscere al meglio un prodotto unico come l'olio EVO monovarietale. Una struttura ricettiva e di ristorazione all'interno della nostra azienda accoglieranno visite e degustazioni guidate dove l'olio verrà anche abbinato ai piatti della tradizione: finalmente l'olio protagonista della tavola e non un semplice condimento». Sempre nell'ottica di diffondere la "cultura dell'olio" vedono la luce anche altre due iniziative. Alla Biblioteca dell'olivo per la

preservazione della biodiversità olivicola, Olearia San Giorgio destina un terreno di 1,5 ettari dove verranno messe a dimora piante di ulivo di cultivar dimenticate e ad erosione genetica. Il progetto unirà la tradizione delle antiche cultivar con metodi di coltivazione innovativi e moderni in modo da valutarne le attitudini e anche le potenzialità sensoriali e chimiche degli oli che ne deriveranno. Riproduzione riservata ©

## Le bollicine di montagna incontrano le eccellenze del Trentino

Le bollicine di montagna incontrano le eccellenze del Trentino. Anche quest'anno, in occasione della nuova edizione dell'evento "Trentodoc Bollicine sulla città", la manifestazione dedicata al metodo classico a cura della Camera di Commercio di Trento e dell'Istituto Trento Doc. In programma da domenica 20 novembre a domenica 19 dicembre, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone Happy Trentodoc, stuzzicanti abbinamenti a base di eccellenze gastronomiche trentine in gioiosi aperitivi sparkling o raffinati pranzi e cene. Novità dell'edizione 2021, la kermesse sarà affiancata da Trentodoc&Relax, proposte vacanza dove il metodo classico trentino incontra gli splendidi paesaggi locali. Oltre 50 i soci aderenti, tra bar e ristoranti, strutture ricettive e cantine, dislocati non solo a Trento ma anche nel restante territorio di competenza della Strada. Dalla Vallagarina alla Valsugana, dall'Altopiano di Pinè alla Valle di Cembra, dalle Giudicarie all'Altopiano della Paganella, fino alla zona del Garda Trentino o all'Altopiano di Folgaria. Le proposte di Trento In particolare, nel capoluogo, per Matrimonio di gusto, l'Antica Trattoria Due Mori accenderà i riflettori sul Trentodoc di Cantina Sociale di Trento. Abbinato ad uno speciale menù che inizierà con il carpaccio di carne salada con rucola e ricotta affumicata, mentre per Trentodoc tra lago e montagna. Il Ristorante Al Vò si concentrerà sul Trentodoc di Maso Martis in abbinata allo spaghetti mono grano Mat di Felicetti con olio extravergine di oliva 46° Parallelo di Agraria Riva del Garda e bottarga di trota di Trota Oro. E ancora, per Vette di gusto, lo Scrigno del Duomo proporrà l'incontro tra il salmerino alpino con crema di zucchine alla menta e Trentodoc di Altemasi di Cavit. Bollicine in locanda la Locanda Margon un menù di cinque portate che prende il via con l'uovo di montagna "Arlecchino", crema di Trentingrana al cren, ristretto di bisque all'aceto di Chardonnay, amaranto soffiato. Tutto rigorosamente in abbinamento con il Trentodoc Cantine Ferrari. La Locanda Le Due Travi ha scelto invece il Trentodoc Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, servito con il Tortel di patate con salumi e formaggi per l'iniziativa Tra bollicine e tradizione. L'Agriturismo Maso Miri di Romagnano di Trento, per Profumi d'autunno, il Trentodoc di Azienda Agricola Mittesteiner Mara, in abbinamento al risotto alla zucca con speck croccante. Per Pausa perlage, il Bar Pasi si affida alle bollicine del Trentodoc di Cantina Aldeno, in abbinata ai salumi di Salumeria Belli. La Pasticceria Gelateria Dolcemente Marzari punta sul Trentodoc di Azienda Agricola Francesco Moser, servito con un finger food di propria produzione con i formaggi di Latte Trento per Aperitivo alle Albe. Il Panificio Moderno si affida infine al Trentodoc di Azienda Agricola Zeni Roberto con sfiziose proposte a base di focaccia romana, per Il trentino e la romana. Sul territorio provinciale Ma Happy Trentodoc, come detto, non si svolge solo a Trento. Sono tante le proposte previste fuori dal capoluogo. La Locanda delle Tre Chiavi di Isera, per esempio, verserà calici di Trentodoc di Cantina d'Isera in abbinamento al Fanzetto di Terragnolo e una selezione di salumi e formaggi locali per Ad Isera in perlage. Poco distante, a Rovereto, il Ristorante Il Doge propone Incontri di gusto, dove il Trentodoc di Borgo dei Posseri incontra il piatto tipico di canederli allo speck, tagliatelle al cervo e spezzatino con polenta. Il Ristorante La Brace organizza Bollicine gourmet con il Trentodoc di F.lli Pisoni abbinato ad una selezione di carni abbinata alle varie tipologie di olio extravergine di oliva DOP Garda trentino di Agraria Riva del Garda. Ad Arco l'Agritur Madonna delle Vittorie aspetta gli enogastronauti per Garda&Bollicine, dove il proprio Trentodoc incontrerà uno speciale menù che prenderà il via con un piatto di tartare di manzo, gocce di Trentingrana e fiori di capperi. L'Ora Ristorante di Riva del Garda per Sparkling Garda, dove il Trentodoc di Azienda Agricola Endrizzi Elio e F.lli incontrerà i filetti di persico del Garda impanati con patate all'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino di Agraria Riva del Garda. L'Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo dà spazio al proprio Trentodoc, proposto con il tagliere rustico con salumi e formaggi trentini per Bollicine in osteria. Il vicino Ristorante Alfio di Dro, con Il Garda a Tavola abbina il Trentodoc di Agraria di Riva del Garda ad un antipasto di lago trentino. Nelle Giudicarie, a Bolbeno di Borgo Lares, il Ristorante La Contea dà vita all'incontro tra Trentodoc di Mas dei Chini e tagliata di manzetta di Angus trentino. Grigliata alle erbe aromatiche e sale di Cervia con patate nostrane di Zucio al forno e giardinetto di legumetti all'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino. Da Trento alle Giudicarie, mentre sull'Altopiano della Paganella, il Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore sceglie invece il Trentodoc di Fondazione E. Mach per la sua polentina di Storo con crema al baccalà e riduzione allo spumante e altre portate in occasione di Perlage a Spormaggiore. Se si spostiamo in Valle di Cembra, il Green Grill Info & Sapori di Grumes di Altavalle presenta il Trentodoc di Zanotelli accompagnato dai salumi di Macelleria Zanotelli e i formaggi di montagna per Bolle cembrane. Non manca l'Altopiano di Pinè, con la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè che, per Golosità spumeggianti, ha scelto il Trentodoc di Villa Corniole da servire con un flan di topinambur con speck e castagne e altri piatti. Al Ristorante Boivin di Levico Terme, infine, si potrà invece degustare la coscia di anatra confit, con pera al vino rosso e patate fritte con il Trentodoc di Cenci Trentino per Valsugana tra aromi e perlage. E

non finisce qui. Diverse le strutture ricettive che aderiscono anche all'iniziativa Trentodoc & relax che prevede speciali proposte vacanza. In particolare, l'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi propone La magia dei mercatini di Natale e , mentre la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino si concentra in su opportunità di vacanza "tailor made", costruite in base alle esigenze dell'ospite. Inoltre, il Piccolo Dolomiti Resort di Andalo organizza Bianche bollicine , ovvero un pacchetto vacanza di tre notti comprensivo di una bottiglia di Trentodoc Methius di benvenuto e una selezione di piatti gourmet presso il ristorante della struttura e in rifugio, oltre all'accesso alla Golden Spa. Wanderlust B&B di Folgaria attende gli ospiti con In montagna col perlage , soggiorno di due notti comprensivo di una bottiglia di Trentodoc Balter Brut e la possibilità di trascorrere la giornata con gli sci o le ciaspole o magari passeggiando nel centro di Folgaria addobbato a festa. Tra bolle e ricordi è invece la proposta del B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme : un soggiorno di due notti comprensivo di una bottiglia di Trentodoc Cantine Monfort con vista sul meraviglioso Parco Asburgico, impreziosito dalle casette e dalle luci del mercatino di Natale. Infine, Borghi, castelli e bollicine è ciò che offre il B&B Le Tre Chiavi di Isera . Un'esperienza che comprende il soggiorno di due notti per andare a scoprire Rovereto e musei, castelli e borghi della Vallagarina e, compresa nel pacchetto, una cena presso la Locanda delle Tre Chiavi con menù trentino abbinato ad una bottiglia di Trentodoc Revì . (GIUSEPPE CASAGRANDE)

## Con Happy Trentodoc e Trentodoc&Relax le bollicine di montagna incontrano le eccellenze trentine

LINK: <http://www.comunicati-stampa.net/com/con-happy-trentodoc-e-trentodoc-relax-le-bollicine-di-montagna-incontrano-le-eccellenze-trentine.html>



Con Happy Trentodoc e Trentodoc&Relax le bollicine di montagna incontrano le eccellenze trentine. November 19 2021 Mariella Belloni Marketing Journal Scheda utente Altri testi utente RSS utente Oltre 50 i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino coinvolti per questa edizione, tra cui bar, ristoranti, hotel e cantine. Quest'anno l'iniziativa va oltre la città di Trento coinvolgendo anche Vallagarina, Valsugana, Altopiano di Pinè, Valle di Cembra, Giudicarie, Altopiano della Paganella, Garda Trentino e Altopiano di Folgaria. Anche quest'anno, in occasione della nuova edizione di Trentodoc: Bollicine sulla città, la manifestazione dedicata al metodo classico a cura di C.C.I.A.A. di Trento e Istituto Trento Doc, in programma da domenica 20 novembre a domenica 19 dicembre, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone Happy Trentodoc, stuzzicanti

abbinamenti a base di eccellenze gastronomiche trentine in gioiosi aperitivi sparkling o raffinati pranzi e cene. E, novità 2021, la kermesse sarà affiancata da Trentodoc&Relax, proposte vacanza dove il metodo classico trentino incontra gli splendidi paesaggi locali. Oltre 50 i soci aderenti, tra bar e ristoranti, strutture ricettive e cantine, dislocati non solo a Trento ma anche nel restante territorio di competenza della Strada: dalla Vallagarina alla Valsugana, dall'Altopiano di Pinè alla Valle di Cembra, dalle Giudicarie all'Altopiano della Paganella, fino alla zona del Garda Trentino o all'Altopiano di Folgaria. Le proposte di Trento In particolare, nel capoluogo, per Matrimonio di gusto (link), l'Antica Trattoria Due Mori accenderà i riflettori sul Trentodoc di Cantina Sociale di Trento abbinato ad uno speciale menù che inizierà con il carpaccio di carne salada con rucola e ricotta affumicata, mentre per Trentodoc tra lago e

montagna (link) il Ristorante Al Vò si concentrerà sul Trentodoc di Maso Martis in abbinata allo spaghetti monograno Mat di Felicetti con olio extravergine di oliva 46° Paralelo di Agraria Riva del Garda e bottarga di trota di Trota Oro. E ancora, per Vette di gusto (link), lo Scrigno del Duomo proporrà l'incontro tra il salmerino alpino con crema di zucchine alla menta e Trentodoc di Altemasi di Cavit e per Bollicine in locanda (link) la Locanda Margon un menù di cinque portate che prende il via con l'uovo di montagna 'Arlecchino', crema di Trentingrana al cren, ristretto di bisque all'aceto di Chardonnay, amaranto soffiato. Tutto rigorosamente in abbinamento con il Trentodoc Cantine Ferrari. La Locanda Le Due Travi (link) ha scelto invece il Trentodoc Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, servito con il Tortel di patate con salumi e formaggi per



L'iniziativa Tra bollicine e tradizione (link), mentre l'Agriturismo Maso Miri di Romagnano di Trento, per Profumi d'autunno (link), il Trentodoc di Azienda Agricola Mittesteiner Mara, in abbinamento al Risotto alla zucca con speck croccante. Per Pausa perlage (link), il Bar Pasi si affida alle bollicine del Trentodoc di Cantina Aldeno, in abbinata ai salumi di Salumeria Belli, mentre la Pasticceria Gelateria Dolcemente Marzari punta sul Trentodoc di Azienda Agricola Francesco Moser, servito con un finger food di propria produzione con i formaggi di Latte Trento per Aperitivo alle Albere (link). Il Panificio Moderno si affida infine al Trentodoc di Azienda Agricola Zeni Roberto con sfiziose proposte a base di focaccia romana, per Il trentino e la romana (link). Sul territorio provinciale Ma Happy Trentodoc, come detto, non si svolge solo a Trento. Sono tante le proposte previste fuori dal capoluogo. La Locanda delle Tre Chiavi di Isera, per esempio, verserà calici di Trentodoc di Cantina d'Isera in abbinamento al Fanzetto di Terragnolo e una selezione di salumi e formaggi locali per Ad Isera in perlage (link). Poco distante, a Rovereto, il Ristorante Il Doge propone

Incontri di gusto (link), dove il Trentodoc di Borgo dei Posseri incontra il piatto tipico di canederli allo speck, tagliatelle al cervo e spezzatino con polenta, mentre il Ristorante La Brace organizza Bollicine gourmet (link) con il Trentodoc di F.lli Pisoni abbinato ad una selezione di carni abbinata alle varie tipologie di olio extravergine di oliva DOP Garda trentino di **Agraria Riva** del Garda. Ad Arco l'Agritur Madonna delle Vittorie aspetta gli enogastronauti per Garda&Bollicine (link), dove il proprio Trentodoc incontrerà uno speciale menù che prenderà il via con un piatto di tartare di manzo, gocce di Trentingrana e fiori di capperi, mentre L'Ora Ristorante di **Riva** del Garda per Sparkling Garda (link), dove il Trentodoc di Azienda Agricola Endrizzi Elio e F.lli incontrerà i filetti di persico del Garda impanati con patate all'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino di **Agraria Riva** del Garda. L'Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo dà ovviamente spazio al proprio Trentodoc, proposto con il tagliere rustico con salumi e formaggi trentini per Bollicine in osteria (link) e il vicino Ristorante Alfio di Dro, con Il Garda a Tavola (link) abbina il Trentodoc di **Agraria** di **Riva** del Garda ad

un antipasto di lago trentino. Nelle Giudicarie, a Bolbeno di Borgo Lares, il Ristorante La Contea dà vita all'incontro tra Trentodoc di Mas dei Chini e tagliata di manzetta di Angus trentino, grigliata alle erbe aromatiche e sale di Cervia con patate nostrane di Zucio al forno e giardinetto di legumetti all'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino per Da Trento alle Giudicarie (link), mentre sull'Altopiano della Paganella, il Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore sceglie invece il Trentodoc di Fondazione E. Mach per la sua polentina di Storo con crema al baccalà e riduzione allo spumante e altre portate in occasione di Perlage a Spormaggiore (link). Spostandosi in Valle di Cembra, il Green Grill Info & Sapori di Grumes di Altavalle presenta il Trentodoc di Zanotelli accompagnato dai salumi di Macelleria Zanotelli e i formaggi di montagna per Bolle cembrane (link). Non manca l'Altopiano di Pinè, con la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè che, per Golosità spumeggianti (link), ha scelto il Trentodoc di Villa Corniole da servire con un flan di topinambur con speck e castagne e altri piatti. Al Ristorante Boivin di Levico Terme, infine, si potrà invece degustare la coscia di anatra confit, con pera al vino rosso e patate



fritte con il Trentodoc di Cenci Trentino per Valsugana tra aromi e perlage ([link](#)). E non finisce qui. Diverse le strutture ricettive che aderiscono anche all'iniziativa Trentodoc & relax ([link](#)), che prevede speciali proposte vacanza. In particolare, l'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi propone La magia dei mercatini di Natale ([link](#)), mentre la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino si concentra in su opportunità di vacanza 'tailor made', costruite in base alle esigenze dell'ospite. Inoltre, il Piccolo Dolomiti Resort di Andalo organizza Bianche bollicine ([link](#)), ovvero un pacchetto vacanza di tre notti comprensivo di una bottiglia di Trentodoc Methius di benvenuto e una selezione di piatti gourmet presso il ristorante della struttura e in rifugio, oltre all'accesso alla Golden Spa. Wanderlust B&B di Folgaria attende gli ospiti con In montagna col perlage ([link](#)), soggiorno di due notti comprensivo di una bottiglia di Trentodoc Balter Brut e la possibilità di trascorrere la giornata con gli sci o le ciaspole o magari passeggiando nel centro di Folgaria addobbato a festa. Tra bolle e ricordi ([link](#)) è invece la proposta del B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme: un soggiorno di due notti

comprensivo di una bottiglia di Trentodoc Cantine Monfort con vista sul meraviglioso Parco Asburgico, impreziosito dalle casette e dalle luci del mercatino di Natale. Infine, Borghi, castelli e bollicine ([link](#)) è ciò che offre il B&B Le Tre Chiavi di Isera. Un'esperienza che comprende il soggiorno di due notti per andare a scoprire Rovereto e musei, castelli e borghi della Vallagarina e, compresa nel pacchetto, una cena presso la Locanda delle Tre Chiavi con menù trentino abbinato ad una bottiglia di Trentodoc Revì. Happy Trentodoc, fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali **d e n o m i n a t o #trentinowinefest** ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con il Consorzio La Trentina e Bontadi Caffè. Licenza di distribuzione: Mariella Belloni Vicecaporedattore - Marketing Journal

## **Agraria di Riva del Garda: oggi pomeriggio l'assemblea**

LINK: <https://www.ladigetto.it/economia-e-finanza/agricoltura/116587-agraria-di-riva-del-garda-oggi-pomeriggio-l-assemblea.html>

**Agraria di Riva del Garda:** oggi pomeriggio l'assemblea 20/11/2021 L'assessore provinciale Zanotelli: «Puntiamo alla competitività delle nostre aziende, all'innovazione e alla tecnologia» Oggi il Palazzo dei Congressi di **Riva del Garda** ha ospitato l'assemblea generale dei soci di **Agraria Riva del Garda**, Società Cooperativa Agricola. All'assemblea ha partecipato anche l'assessore provinciale all'agricoltura Giulia Zanotelli. «Sono numeri positivi quelli portati da **Agraria**, che evidenziano il grosso lavoro svolto in questi anni, come vediamo anche nei progetti portati avanti, pensiamo alla "Galleria del gusto" che coniuga turismo e agricoltura, e ai premi fra cui l'importante nomina a miglior frantoio d'Italia che ha contribuito a far conoscere l'olio trentino sul territorio nazionale.» Sono state queste le parole dell'assessore Zanotelli che nell'evidenziare il drammatico raccolto di quest'anno nel settore delle olive, ha ricordato come la Provincia abbia inserito «nella manovra di bilancio un sostegno a questo comparto». Quindi il grosso tema della flavescenza

dorata, su cui l'Assessorato ha concentrato le energie fin dal 2019 «con una serie di incontri coi soggetti agricoli del territorio e la creazione di un piano specifico nel quale ogni attore dovrà fare la propria parte; è necessario un lavoro di sistema e responsabilità collettiva per tutelare non solo la nostra produzione ma anche quella degli altri», - ha concluso l'assessore ricordando infine le recenti risorse in arrivo grazie ai bandi sul Psr. Sul tavolo dei relatori vi erano il presidente di **Agraria** Giorgio Planchenstainer con il direttore **Massimo Fia** e il sindaco Cristina Santi, oltre agli altri referenti del cda di **Agraria**, il presidente di Cavit Lorenzo Libera con il direttore Enrico Zanoni e i principali referenti del comparto produttivo altogardesano. Nel corso dell'assemblea è stato illustrato ai soci il bilancio. L'esercizio sociale 2020/2021, chiuso al 30 giugno 2021, dal punto di vista dei conferimenti è stato un anno particolarmente positivo, sia per quanto riguarda il conferimento d'olio sia per quanto riguarda il conferimento d'uva. La vendemmia dei soci ha registrato una produzione di

37.837 quintali d'uva, superiore del 4% rispetto all'annata precedente. Anche il raccolto di olive è andato molto bene, registrando, contrariamente all'annata 2019 molto scarsa (per non dire azzerata), un nuovo conferimento record molto superiore, in termini di quantità, al 2018 attestandosi sui 18.000 q.li

Tali positivi presupposti hanno permesso ad **Agraria** di affrontare l'esercizio 2020-2021 con fiducia pur trovandosi ancora in una situazione caratterizzata dall'incertezza provocata dal perdurare della pandemia di Coronavirus. **Agraria Riva del Garda** ha chiuso l'esercizio con un incremento del fatturato del 20% rispetto all'esercizio precedente. Fra i progetti portati avanti vi è la riqualificazione dei propri vini con l'obiettivo di aumentarne il valore percepito, inoltre è stato avviato anche la vendita online, nel mercato di Italia e Germania, dei prodotti. Aperta infine la nuova area degustazione, «La galleria del gusto», che ha anche l'obiettivo di affinare sempre di più l'ospitalità del cliente in **Agraria**. Fra i premi ricevuti poi quello più prestigioso e molto

singolare la nomina a  
miglior frantoio d'Italia dal  
Gambero Rosso. ©  
Riproduzione riservata

## PROVINCIA AUTONOMA TRENTO \* **AGRARIA DI RIVA DEL GARDA** - ASSEMBLEA: ZANOTELLI, « PUNTIAMO ALLA COMPETITIVITÀ DELLE NOSTRE AZIENDE, I NUMERI POSITIVI EVIDENZIANO IL GROSSO LAVORO SVO

LINK: <https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/opinionews/provincia-autonoma-trento-agraria-di-riva-del-garda-assemblea-zanotelli-puntiamo-alla...>

PROVINCIA AUTONOMA TRENTO \* **AGRARIA DI RIVA DEL GARDA** - ASSEMBLEA: ZANOTELLI, « PUNTIAMO ALLA COMPETITIVITÀ DELLE NOSTRE AZIENDE, I NUMERI POSITIVI EVIDENZIANO IL GROSSO LAVORO SVOLTO IN QUESTI ANNI » Scritto da admin 19:32 - 20/11/2021 **Agraria di Riva del Garda**: oggi pomeriggio l'assemblea. "Puntiamo alla competitività delle nostre aziende, all'innovazione e alla tecnologia", così l'assessore Zanotelli. Oggi il Palazzo dei Congressi di **Riva del Garda** ha ospitato l'assemblea generale dei soci di **Agraria Riva del Garda**, Società Cooperativa Agricola. All'assemblea ha partecipato anche l'assessore provinciale all'agricoltura Giulia Zanotelli: "Sono numeri positivi quelli portati da **Agraria**, che evidenziano il grosso lavoro svolto in questi anni, come vediamo anche nei progetti portati avanti, pensiamo alla 'Galleria del gusto' che coniuga turismo e agricoltura, e ai premi fra cui l'importante nomina a miglior frantoio d'Italia che ha contribuito a far

conoscere l'olio trentino sul territorio nazionale". Sono state queste le parole dell'assessore Zanotelli che nell'evidenziare il drammatico raccolto di quest'anno nel settore delle olive, ha ricordato come la Provincia abbia inserito "nella manovra di bilancio un sostegno a questo comparto". Quindi il grosso tema della flavescenza dorata, su cui l'Assessorato ha concentrato le energie fin dal 2019 "con una serie di incontri coi soggetti agricoli del territorio e la creazione di un piano specifico nel quale ogni attore dovrà fare la propria parte; è necessario un lavoro di sistema e responsabilità collettiva per tutelare non solo la nostra produzione ma anche quella degli altri", ha concluso l'assessore ricordando infine le recenti risorse in arrivo grazie ai bandi sul Psr. Sul tavolo dei relatori vi erano il presidente di **Agraria** Giorgio Planchenstainer con il direttore **Massimo Fia** e il sindaco Cristina Santi, oltre agli altri referenti del cda di **Agraria**, il presidente di Cavit Lorenzo Libera con il direttore Enrico Zanoni e i principali referenti del comparto produttivo

altogardesano. Nel corso dell'assemblea è stato illustrato ai soci il bilancio. L'esercizio sociale 2020/2021, chiuso al 30 giugno 2021, dal punto di vista dei conferimenti è stato un anno particolarmente positivo, sia per quanto riguarda il conferimento d'olio sia per quanto riguarda il conferimento d'uva. La vendemmia dei soci ha registrato una produzione di 37.837 quintali d'uva, superiore del 4% rispetto all'annata precedente. Anche il raccolto di olive è andato molto bene, registrando, contrariamente all'annata 2019 molto scarsa (per non dire azzerata), un nuovo conferimento record molto superiore, in termini di quantità, al 2018 attestandosi sui 18.000 q.li Tali positivi presupposti hanno permesso ad **Agraria** di affrontare l'esercizio 2020-2021 con fiducia pur trovandosi ancora in una situazione caratterizzata dall'incertezza provocata dal perdurare della pandemia di Coronavirus. **Agraria Riva del Garda** ha chiuso l'esercizio con un incremento del fatturato del 20% rispetto all'esercizio

precedente. Fra i progetti portati avanti vi è la riqualificazione dei propri vini con l'obiettivo di aumentarne il valore percepito, inoltre è stato avviato anche la vendita online, nel mercato di Italia e Germania, dei prodotti. Aperta infine la nuova area degustazione, "La galleria del gusto", che ha anche l'obiettivo di affinare sempre di più l'ospitalità del cliente in **Agraria**. Fra i premi ricevuti poi quello più prestigioso e molto singolare la nomina a miglior frantoio d'Italia dal Gambero Rosso.

20/11/2021 Riva del Garda: le Panchine Viola per la gentilezza (Attualità, Notizie)

20 Novembre 2021

CHI SIAMO CONTATTI



Home Notizie Telegarda v Rivista mensile Webcam LIVE

Trattamenti Acque  
ed Impianti Piscina  
RIVA DEL GARDA

AGRICOLTURA

ECONOMIA

## Assemblea di Agraria Riva: "Un sostegno agli olivicoltori per il mancato raccolto"



Redazione

20/11/2021

3 min

183



Sabato 20 novembre il Palazzo dei Congressi di Riva del Garda ha ospitato l'assemblea generale dei soci di Agraria Riva del Garda, Società Cooperativa Agricola. All'assemblea ha partecipato anche

amazon.it

Oral-B Pro 2  
2000...

EUR 41,87



Acquista ora

amazon.it

Decdeal 1  
Borraccia in...

Acquista ora

Sabato 20 Novembre

Min. 4° minime in leggero cal

Max. 14°

S 3 m/s

Pioggia 0%

Temporali 0%

Oggi Domani Lunedì Martedì Mercoledì



Appuntamenti



l'assessore provinciale all'agricoltura Giulia Zanotelli: "Sono numeri positivi quelli portati da Agraria, che evidenziano il grosso lavoro svolto in questi anni". Sono state queste le parole dell'assessore Zanotelli che nell'evidenziare il drammatico raccolto di quest'anno nel settore delle olive, ha ricordato come la Provincia abbia inserito "nella manovra di bilancio un sostegno a questo comparto".

Sul tavolo dei relatori vi erano il presidente di Agraria Giorgio Planchenstainer con il direttore Massimo Fia e il sindaco Cristina Santi, oltre agli altri referenti del cda di Agraria, il presidente di Cavit Lorenzo Libera con il direttore Enrico Zanoni e i principali referenti del comparto produttivo altogardesano.



Nel corso dell'assemblea è stato illustrato ai soci il bilancio. L'esercizio sociale 2020/2021, chiuso al 30 giugno 2021, dal punto di vista dei conferimenti è stato un anno particolarmente positivo, sia per quanto riguarda il conferimento d'olio sia per quanto riguarda il conferimento d'uva.

La vendemmia dei soci ha registrato una produzione di 37.837 quintali d'uva, superiore del 4% rispetto all'annata precedente. Anche il raccolto di olive è andato molto bene, registrando, contrariamente all'annata 2019 molto scarsa (per non dire azzerata), un nuovo conferimento record molto superiore, in termini di quantità, al 2018 attestandosi sui 18.000 q.li.

Tali positivi presupposti hanno permesso ad Agraria di affrontare l'esercizio 2020/2021 con fiducia pur trovandosi ancora in una situazione caratterizzata dall'incertezza provocata dal perdurare della pandemia di Coronavirus. Agraria Riva del Garda ha chiuso l'esercizio con un incremento del fatturato del 20% rispetto all'esercizio precedente.

Fra i progetti portati avanti vi è la riqualificazione dei propri vini con l'obiettivo di aumentarne il valore percepito, inoltre è stato avviato anche la vendita on line, nel mercato di Italia e Germania, dei prodotti. Aperta infine la nuova area degustazione, "La galleria del gusto", che ha anche l'obiettivo di affinare sempre di più l'ospitalità del cliente in Agraria.

Fra i premi ricevuti poi quello più prestigioso e molto singolare con la nomina a miglior frantoio d'Italia dal Gambero Rosso.

**RIVA DEL GARDA**  
**ARCO**  
**0464-567697**

**PROVA GRATIS PER UN MESE!**

Visite articolo: 183



## Articoli correlati



Al Parco Miralago -  
Domenica 21

Sul Palco P  
Stesso

Al Parco Miralago - ore  
a guidata al Parco ore 10:30 (C  
giornata Nazionale presenta il  
eri Organizza il Sul palco p  
AL [...] stesso» (C  
2021) Ras  
d'autunno e

## Necrologi





## Assemblea all'Agraria di Riva del Garda

Oggi il Palazzo dei Congressi di Riva del Garda ha ospitato l'assemblea generale dei soci di Agraria Riva del Garda, Società Cooperativa Agricola. All'assemblea ha partecipato anche l'assessore provinciale all'agricoltura Giulia Zanotelli: Sono numeri positivi quelli portati da Agraria, che evidenziano il grosso lavoro svolto in questi anni, come vediamo anche nei progetti portati avanti, pensiamo alla Galleria del gusto che coniuga turismo e agricoltura, e ai premi fra cui l'importante nomina a miglior frantoio d'Italia che ha contribuito a far conoscere l'olio trentino sul territorio nazionale. Sono state queste le parole dell'assessore Zanotelli che nell'evidenziare il drammatico raccolto di quest'anno nel settore delle olive, ha ricordato come la Provincia abbia inserito nella manovra di bilancio un sostegno a questo comparto. Quindi il grosso tema della flavescenza dorata, su cui l'Assessorato ha concentrato le energie fin dal 2019 con una serie di incontri coi soggetti agricoli del territorio e la creazione di un piano specifico nel quale ogni attore dovrà fare la propria parte; è necessario un lavoro di sistema e responsabilità collettiva per tutelare non solo la nostra produzione ma anche quella degli altri, ha concluso l'assessore ricordando infine le recenti risorse in arrivo grazie ai bandi sul Psr. Sul tavolo dei relatori vi erano il presidente di Agraria Giorgio Planchenstainer con il direttore Massimo Fia e il sindaco Cristina Santi, oltre agli altri referenti del cda di Agraria, il presidente di Cavit Lorenzo Libera con il direttore Enrico Zanoni e i principali referenti del comparto produttivo alto-gardesano. Nel corso dell'assemblea è stato illustrato ai soci il bilancio. L'esercizio sociale 2020/2021, chiuso al 30 giugno 2021, dal punto di vista dei conferimenti è stato un anno particolarmente positivo, sia per quanto riguarda il conferimento d'olio sia per quanto riguarda il conferimento di uva. La vendemmia dei soci ha registrato una produzione di 37.837 quintali di uva, superiore del 4% rispetto all'annata precedente. Anche il raccolto di olive è andato molto bene, registrando, contrariamente all'annata 2019 molto scarsa (per non dire azzerata), un nuovo conferimento record molto superiore, in termini di quantità, al 2018 attestandosi sui 18.000 q.li. Tali positivi presupposti hanno permesso ad Agraria di affrontare l'esercizio 2020-2021 con fiducia pur trovandosi ancora in una situazione caratterizzata dall'incertezza provocata dal perdurare della pandemia di Coronavirus. Agraria Riva del Garda ha chiuso l'esercizio con un incremento del fatturato del 20% rispetto all'esercizio precedente. Fra i progetti portati avanti vi è la riqualificazione dei propri vini con l'obiettivo di aumentarne il valore percepito, inoltre è stato avviato anche la vendita on line, nel mercato di Italia e Germania, dei prodotti. Aperta infine la nuova area degustazione, La galleria del gusto, che ha anche l'obiettivo di affinare sempre di più l'ospitalità del cliente in Agraria. Fra i premi ricevuti poi quello più prestigioso e molto singolare la nomina a miglior frantoio d'Italia dal Gambero Rosso.

## Happy Trentodoc

LINK: <https://www.zarabaza.it/2021/11/20/happy-trentodoc/>



Happy Trentodoc Redazione  
20 Novembre 2021 Happy  
Trentodoc Agritur Madonna  
delle Vittorie | Arco Il  
Trentodoc di Cantina  
Madonna della Vittorie  
(Arco) incontra la 'Tartare  
di manzo Madonna delle  
Vittorie, gocce di  
Trentingrana e fiori di  
cappero' e altri piatti in  
Garda&Bollicine Agriturismo  
Maso Mirì | Romagnano di  
Trento Il Trentodoc di  
Azienda Agricola  
Mittesteiner Mara (Trento)  
incontra il 'Risotto alla  
zucca con speck croccante'  
in Profumi d'autunno Antica  
Trattoria Due Mori | Trento  
Il Trentodoc di Cantina  
Sociale di Trento (Trento)  
incontra il 'Carpaccio di  
carne salada con rucola e  
ricotta affumicata' in  
Matrimonio di gusto Bar  
Pasi | Trento Il Trentodoc di  
Cantina Aldeno (Aldeno)  
incontra i 'Salumi di  
Salumeria Belli' in Pausa  
perlage Green Grill - Info e  
Sapori | Grumes Il  
Trentodoc di Zanotelli  
(Cembra di Cembra  
Lisignago) incontra i  
'Salumi di Macelleria

Zanotelli e i formaggi di  
montagna' in Bolle  
cembrane Hosteria Toblino |  
Sarche di Madruzzo Il  
Trentodoc di Cantina  
Toblino (Madruzzo) incontra  
il 'Tagliere rustico con  
salumi e formaggi trentini'  
in Bollicine in osteria L'Or  
Ristorante | Riva del Garda  
Il Trentodoc di Azienda  
Agricola Endrizzi Elio e F.lli  
(Mezzocorona) incontra i  
'Filetti di persico del Garda  
impanati con patate all'olio  
extravergine di oliva DOP  
Garda trentino di Agraria  
di Riva del Garda' in Sparkling  
Garda Locanda 2 Camini |  
Baselga di Pinè Il Trentodoc  
di Villa Corniole (Verla di  
Giovo) incontra il 'Flan di  
topinambur con speck e  
castagne' e altri piatti in  
Golosità spumeggianti  
Locanda delle Tre Chiavi |  
Isera Il Trentodoc di  
Cantina d'Isera (Isera)  
incontra il 'Fanzetto di  
Terragnolo con una  
selezione di salumi e  
formaggi locali' in Ad Isera  
il perlage Locanda Le Due  
Travi - Ristorante | Trento Il  
Trentodoc di Cantina  
Rotaliana di Mezzolombardo

(Mezzolombardo) incontra il  
'Tortel di patate con salumi  
e formaggi' in Tra bollicine  
e tradizione Locanda  
Margon | Ravina di Trento Il  
Trentodoc di Cantine Ferrari  
(Trento) incontra l'"Uovo di  
Montagna 'Arlecchino',  
crema di Trentingrana al  
cren, ristretto di bisque  
all'aceto di Chardonnay,  
amaranto soffiato' e altri  
piatti in Bollicine in locanda  
Panificio Moderno | Trento Il  
Trentodoc di Azienda  
Agricola Zeni Roberto  
(Grumo di San Michele a/A)  
incontra 'Sfiziose proposte a  
base di focaccia romana' in  
Il trentino e la romana  
Pasticceria Gelateria  
Dolcemente Marzari | Trento  
Il Trentodoc di Azienda  
Agricola Francesco Moser  
(Trento) incontra un 'Finger  
food di Pasticceria Marzari  
con i formaggi di Latte  
Trento' in Aperitivo alle  
Albere Ristorante Al Vò |  
Trento Il Trentodoc di Maso  
Martis (Trento) incontra lo  
'Spaghetti Monograno Mat  
di Felicetti con olio  
extravergine di oliva 46°  
Parallelo di Agraria Riva del  
Garda e bottarga di trota di

Trota Oro' in Trentodoc tra lago e montagna Ristorante Alfio| Dro Il Trentodoc di **Agraria Riva** del Garda (**Riva** del Garda) incontra l'Antipasto di lago trentino' in Il Garda a tavola Ristorante Alt Spaur| Spormaggiore Il Trentodoc di Fondazione E. Mach (San Michele a/A) incontra la 'Polentina di Storo, con crema al baccalà e riduzione allo spumante' ed altri piatti in Perlage a Spormaggiore Ristorante Boivin| Levico Terme Il Trentodoc di Cenci Trentino (Castelnuovo) incontra la 'Coscia di anatra confit, con pera al vino rosso e patate fritte nel grasso di anatra' in Valsugana tra aromi e perlage Ristorante Il Doge| Rovereto Il Trentodoc di Borgo dei Posseri (Ala) incontra il 'Piatto tipico di canederli allo speck, tagliatelle al cervo e spezzatino con polenta' in Incontri di gusto Ristorante La Brace| Rovereto Il Trentodoc di F.lli Pisoni (Madruzzo) incontra la 'Selezioni di carni abbinata alle varie tipologie di olio extravergine di oliva DOP Garda trentino di **Agraria Riva** del Garda' in Bollicine gourmet Ristorante La Contea | Bolbeno di Borgo Lares Il Trentodoc di Mas dei Chini (Trento) incontra la 'Tagliata di manzetta di angus trentino, grigliata alle erbe aromatiche e sale di Cervia con patate nostrane

di Zuclo al forno e giardinetto di legumetti all'olio extra vergine di oliva DOP Garda trentino' in Da Trento alle Giudicarie Scigno del Duomo| Trento Il Trentodoc di Cavit (Trento) incontra il 'Salmerino alpino con crema di zucchini alla menta' in **Vette di gusto Trentodoc&Relax** La magia dei mercatini di Natale | Trento Lasciatevi contagiare dalla magia del Natale e concedetevi una vacanza ai Mercatini di Natale di Trento, dove si respira aria di festa e tradizione. Scopri la città del Concilio, i suoi mercatini di Natale e le sue bellezze storico artistiche **abbinare ad una** degustazione di Trentodoc. Info: APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, tel. 0461.216000, booking@discovertrento.it Viaggi di gusto - speciale Trentodoc | Trentino, varie località proposte vacanza tailored made lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino alla scoperta delle bollicine di montagna abbinare alle eccellenze gastronomiche locali, suggestivi panorami e molte altre attività. Info: Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tel. 0461.921863, info@stradavinotrentino.com **Bianche bollicine | Andalo**, presso Il Piccolo Dolomiti Resort pacchetto vacanza di 3 notti comprensivo di 1 bottiglia di

Trentodoc Methius, piatti gourmet presso il ristorante della struttura e in rifugio, accesso alla Golden Spa In montagna col perlage | Folgaria, presso il Wanderlust B&B Soggiorno di 2 notti - comprensivo di 1 bottiglia di Trentodoc Balter Brut - sul magico Altopiano Cimbri, con la possibilità di trascorre la giornata tra gli sci o le ciaspole o passeggiando nel centro di Folgaria addobbato a festa Tra bolle e ricordi | Levico Terme, B & B Alla Loggia dell'Imperatore Soggiorno di 2 notti - comprensivo di 1 bottiglia di Trentodoc Cantine Monfort - a Levico, con vista sul meraviglioso Parco Asburgico, reso ancor più magico dalle casette e dalle luci del mercatino di Natale Borghi, castelli e bollicine | Isera, presso B&B Le Tre Chiavi Soggiorno di 2 notti in bb in Vallagarina, alla scoperta di Rovereto, dei musei, dei castelli e dei borghi più caratteristici con una cena in Locanda con un menù squisitamente trentino abbinato ad un Trentodoc Revì L'iniziativa fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con il Consorzio La Trentina e Bontadi Caffè. Per maggiori info: Strada del

Vino e dei Saperi del  
Trentino tel. 0461-921863 -  
info@stradavinotrentino.co  
m

# PIACERI DELLA VITA

L'arte del saper vivere italiano

Search...



HOME

VITA

PIACERI

ITINERARI DEI SAPORI

UNICITÀ

EVENTI

CLUB PDV

REDAZIONE

## STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO, NATALE 2021 ALL'INSEGNA DELLE PROPOSTE GOURMET

Pubblicato Martedì, 23 Novembre 2021 15:53 |  

di Giuseppe Casagrande



I momenti più belli del Natale si passano sicuramente a tavola, in compagnia di parenti e amici, davanti ad un buon piatto e ad un immancabile calice di vino, ma soprattutto condividendo tempo e attività insieme. Gioie della vita che si possono anche regalare, per un dono sotto l'albero diverso dal solito e sicuramente gradito, adatto anche a qualsiasi altra ricorrenza speciale.

Ecco perché anche quest'anno la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha raccolto una serie di proposte disponibili su tutto il territorio provinciale, tra esperienze di gusto, visite in cantina, laboratori creativi e speciali proposte vacanza, fruibili durante tutto il corso dell'anno. In primis le esperienze di gusto, appunto: Taste&Walk, Taste&Bike e Taste&Train. Si tratta di una serie di percorsi a tappe da vivere in giornata, con spostamenti a piedi, in bici o in treno, gestibili in totale autonomia e intervallati da soste enogastronomiche presso gli associati della Strada, tra visite guidate, pranzi, degustazioni e laboratori, per scoprire i paesaggi più suggestivi e le migliori produzioni food&wine, ma anche storia e cultura del territorio. Numerose le opportunità, adattabili eventualmente a specifiche esigenze dell'utilizzatore finale, che toccano i più diversi territori per esaltarne le specificità: dall'architettura e le colline del capoluogo ai paesaggi vitati di Vallagarina e Piana Rotaliana, dai percorsi tra i vigneti eroici della Valle di Cembra ai panorami del Monte Baldo, Alpe Cimbra o Altopiano della Vigolana, fino agli itinerari alla scoperta di Giudicarie, Valle dei Laghi e zona del Garda.



### Viaggi



### STRADA DEL VINO E...

di Giuseppe Casagrande



### IL 19/07 A STRISCIA...

Riceviamo da Ufficio Stampa Striscia la notizia e volentieri pubblichiamo



### TORINO, UN VIAGGIO...

Riceviamo da Threesixty e volentieri pubblichiamo



### DOMANI 12/11 A...

Riceviamo da Paesi e Paesaggi striscia e volentieri pubblichiamo



### GENOVA, MERAVIGLIE...

Riceviamo da Valerio de Luca e volentieri pubblichiamo

PREV 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 NEXT ...





Tra le proposte gourmet, numerose opportunità di donare buoni presso alcuni ristoranti del territorio, come l'Alpine Lounge Meriz di Fai della Paganella, il Family Chalet Dosson di Andalo, la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè, la Locanda delle Tre Chiavi di Isera, la Pasticceria Dolcemente Marzari di Trento e il Ristorante al Vò di Trento. Diverse anche le proposte vacanza con pacchetti per tutti i gusti presso Il Piccolo Dolomiti Resort di Andalo, l'Agriturismo Vallarom di Masi di Avio; il B&B Le Tre Chiavi di Isera, il B&B Alla loggia dell'imperatore di Levico Terme o il Wanderlust B&B di Folgaria. E se invece volete regalare una visita in cantina? Nessun problema: sono pronte ad accogliere i wine lover numerose aziende. Eccole: Azienda Agricola Balter di Rovereto; Azienda Agricola La Cadalora di Ala; Azienda Agricola Martinelli di Mezzocorona; Azienda Agricola Biologica, Biovegan Vallarom; Azienda Agricola Donati Marco di Mezzocorona, Azienda Agricola Zeni Roberto di Grumo di San Michele all'Adige; Distilleria Marzadro di Nogaredo; Maso Martis di Trento; Villa Corniole di Verla di Giovo e Villa Persani di Pressano di Lavis. La durata delle visite è di minimo un'ora e comprende anche la degustazione di una selezione di prodotti.



Diversa dal solito anche la proposta di laboratori, come quella di Angelo Folletto di Pieve di Ledro, dove si può scegliere di imparare a realizzare una crema artigianale, fiori e saponette o



prodotti a base di botaniche selvatiche, o del Museo degli Usi e costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige, che propone la semplice visita o l'abbinamento ad un laboratorio di panificazione ed educazione al gusto. La Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè, invece, si concentra sui corsi di cucina, grazie alle lezioni di Franca Merz, seguite da relative degustazioni dei menù realizzati. Non mancano, infine, i cesti e le confezioni regalo. Attualmente sul sito si possono trovare le proposte di A. Folletto, laboratorio chimico-farmaceutico di Pieve di Ledro, con i suoi distillati, cosmetici, sciroppi e creme; Agraria Riva del Garda, tra vini e prodotti gastronomici del territorio, disponibile anche a personalizzazioni; Azienda Agricola ai Masi di Novaledo con confezioni miste di sciroppi, biscotti, succhi, raw food, ecc.;



Azienda Agricola Martinelli di Mezzocorona, che propone il vino in abbinamento a speciali confetture di frutta; Azienda Agricola Balter di Rovereto, con i suoi spumanti metodo classico; Azienda Agricola e Distilleria Casimiro, con grappa e vino in abbinamento a dolci e altri prodotti del territorio; Azienda Agricola Donati Marco di Mezzocorona, con i suoi vini tra cui il classico Teroldego Rotaliano; Azienda Agricola Zeni Roberto di Grumo di San Michele all'Adige, che si concentra sui vini autoctoni e la grappa; Pasticceria Marzari di Vigolo Vattaro di Altopiano della Vigolana, che dà spazio alla pasticceria, in abbinamento a Trentodoc e sciroppi; Revù Trentodoc di Aldeno che abbina il suo demi-sec con un panettone in cui lo spumante è ingrediente speciale; Villa Corniole di Verla di Giovo, che propone la confezione da 3 o da 6 bottiglie tra vini e spumanti aziendali; Villa Persani di Pressano di Lavis, che propone confezioni regalo da 3 o da 6 bottiglie tra vini e succhi aziendali; Vivallis, che ha realizzato confezioni regalo in astucci personalizzati linea Depero con vini e, a scelta, gadget a tema.



Tutti i dettagli delle iniziative presentate sono disponibili su:  
[www.tastetrentino.it/regala](http://www.tastetrentino.it/regala)



comments

[Succ >](#)

Categoria: VIAGGI

## A Natale regala il gusto con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

LINK: <http://www.comunicati-stampa.net/com/a-natale-regala-il-gusto-con-la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino.html>



A Natale regala il gusto con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino  
November 24 2021 Mariella Belloni Marketing Journal  
Scheda utente Altri testi utente RSS utente I momenti più belli del Natale si passano sicuramente a tavola, in compagnia di parenti e amici, davanti ad un buon piatto e ad un immancabile calice di vino, ma soprattutto condividendo tempo e attività insieme. Gioie della vita che si possono anche regalare, per un dono sotto l'albero diverso dal solito e sicuramente gradito, adatto anche a qualsiasi altra ricorrenza speciale. Ecco perché anche quest'anno la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha raccolto una serie di proposte disponibili su tutto il territorio provinciale, tra esperienze di gusto, visite in cantina, laboratori creativi e speciali proposte vacanza, e fruibili durante tutto il corso dell'anno. In primis le esperienze di gusto, appunto: Taste&Walk,

Taste&Bike e Taste&Train. Si tratta di una serie di percorsi a tappe da vivere in giornata, con spostamenti a piedi, in bici o in treno, gestibili in totale autonomia e intervallati da soste enogastronomiche presso gli associati della Strada, tra visite guidate, pranzi, degustazioni e laboratori, per scoprire i paesaggi più suggestivi e le migliori produzioni food&wine, ma anche storia e cultura del territorio. Numerose le opportunità, adattabili eventualmente a specifiche esigenze dell'utilizzatore finale, che toccano i più diversi territori per esaltarne le specificità: dall'architettura e le colline del capoluogo ai paesaggi vitati di Vallagarina e Piana Rotaliana, dai percorsi tra i vigneti eroici della Valle di Cembra ai panorami del Monte Baldo, Alpe Cimbra o Altopiano della Vigolana, fino agli itinerari alla scoperta di Giudicarie, Valle dei Laghi e zona del Garda. Tra le proposte gourmet, numerose opportunità di

donare buoni presso alcuni ristoranti del territorio, come l'Alpine Lounge Meriz di Fai della Paganella, il Family Chalet Dosson di Andalo, la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè, la Locanda delle Tre Chiavi di Isera, la Pasticceria Dolcemente Marzari di Trento e il Ristorante al Vò di Trento. Diverse anche le proposte vacanza, con pacchetti per tutti i gusti presso Il Piccolo Dolomiti Resort di Andalo, l'Agriturismo Vallarom di Masi di Avio; il B&B Le Tre Chiavi di Isera, il B&B Alla loggia dell'imperatore di Levico Terme o il Wanderlust B&B di Folgaria. E se invece si desiderasse regalare una visita in cantina? Nessun problema, a disposizione Azienda Agricola Balter di Rovereto; Azienda Agricola La Cadalora di Ala; Azienda Agricola Martinelli di Mezzocorona; Azienda Agricola Biologica, Biovegan Vallarom; Azienda Agricola Donati Marco di Mezzocorona, Azienda

Agricola Zeni Roberto di Grumo di San Michele all'Adige; Distilleria Marzadro di Nogaredo; Maso Martis di Trento; Villa Corniole di Verla di Giovo e Villa Persani di Pressano di Lavis. La durata delle visite è di minimo un'ora e comprende anche la degustazione di una selezione di prodotti. Diversa dal solito anche la proposta di laboratori, come quella di A. Folletto di Pieve di Ledro, dove si può scegliere di imparare a realizzare una crema artigianale, fiori e saponette o prodotti a base di botaniche selvatiche, o del Museo degli Usi e costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige, che propone la semplice visita o l'abbinamento ad un laboratorio di panificazione ed educazione al gusto. La Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè, invece, si concentra sui corsi di cucina, grazie alle lezioni di Franca Merz, seguite da relative degustazioni dei menù realizzati. Non mancano, infine, i cesti e le confezioni regalo. Attualmente sul sito si possono trovare le proposte di A. Folletto, laboratorio chimico-farmaceutico di Pieve di Ledro, con i suoi distillati, cosmetici, sciroppi e creme; **Agraria Riva** del Garda, tra vini e prodotti gastronomici del territorio, disponibile anche a

personalizzazioni; Azienda Agricola ai Masi di Novaledo con confezioni miste di sciroppi, biscotti, succhi, raw food, ecc.; Azienda Agricola Martinelli di Mezzocorona, che propone il vino in abbinamento a speciali confetture di frutta; Azienda Agricola Balter di Rovereto, con i suoi spumanti metodo classico; Azienda Agricola e Distilleria Casimiro, con grappa e vino in abbinamento a dolci e altri prodotti del territorio; Azienda Agricola Donati Marco di Mezzocorona, con i suoi vini tra cui il classico Teroldego Rotaliano; Azienda Agricola Zeni Roberto di Grumo di San Michele all'Adige, che si concentra sui vini autoctoni e la grappa; Pasticceria Marzari di Vigolo Vattaro di Altopiano della Vigolana, che dà spazio alla pasticceria, in abbinamento a Trentodoc e sciroppi; Revì Trentodoc di Aldeno che abbina il suo demi-sec con un panettone in cui lo spumante è ingrediente speciale; Villa Corniole di Verla di Giovo, che propone la confezione da 3 o da 6 bottiglie tra vini e spumanti aziendali; Villa Persani di Pressano di Lavis, che propone confezioni regalo da 3 o da 6 bottiglie tra vini e succhi aziendali; Vivallis, che ha realizzato confezioni regalo in astucci personalizzati linea Depero con vini e, a scelta, gadget

a tema. Tutti i dettagli delle iniziative presentate sono disponibili alla pagina [www.tastetrentino.it/regala](http://www.tastetrentino.it/regala) <https://www.tastetrentino.it/regala> Licenza di distribuzione: Mariella Belloni Vicecaporedattore - Marketing Journal

## Fia (**Agririva**), World Olive Tree Day: "Il Covid ha premiato l'olio EVO italiano"

LINK: <https://it.sputniknews.com/20211126/fia-agririva-world-olive-tree-day-il-covid-ha-premiato-lolio-evo-italiano-13927860.html>



Fia (**Agririva**), World Olive Tree Day: "Il Covid ha premiato l'olio EVO italiano" 12:52 26.11.2021 (aggiornato: 14:28 26.11.2021) © Fotolia / ?arballoOlio d'oliva © Fotolia / ?arballo Seguici su Niva Mirakyan Tutti i materialiScrivi all'autore Il 26 novembre è stato ufficialmente riconosciuto dall'Unesco come Giornata Mondiale dell'Olio, che è insieme omaggio all'olivo e riconoscimento dell'importanza di questo albero millenario, alla cui ombra sono cresciute e si sono sfamate migliaia di generazioni. La Giornata internazionale pone sotto i riflettori l'olio extravergine di oliva (EVO): alimento unico, inimitabile, salutare, componente fondamentale e caratterizzante della dieta mediterranea, che 11 anni fa divenne patrimonio dell'Unesco. La produzione di olio d'oliva è concentrata nel bacino del Mediterraneo. L'Italia è il secondo Paese produttore, dopo la Spagna, e precede Grecia, Turchia e

Marocco. Che effetto ha avuto l'emergenza sanitaria sulla produzione e sull'export dell'oro verde italiano? Con la pandemia e la voglia di un'alimentazione sana, gli italiani si sono avvicinati al mondo dell'olio extravergine di oliva? Che valore ha, oggi, questo prodotto di eccellenza per il consumatore medio? Per parlarne, Sputnik Italia ha raggiunto **Massimo Fia**, Direttore **Agririva-Agraria Riva** del Garda, fondata nel 1926 e cresciuta nel tempo grazie allo spirito e alla passione dei suoi numerosi soci. © Foto : Ufficio Stampa di AgririvaMassimo Fia, Direttore **Agririva Massimo Fia**, Direttore **Agririva** © Foto : Ufficio Stampa di **Agririva** -- Dott. Fia, la stagione della spremitura delle olive è finita. Potrebbe fare le prime previsioni sulla produzione e sui prezzi, che, secondo alcuni esperti, rischiano di salire troppo? -- Devo ammettere che negli ultimi anni siamo

fortunatamente riusciti a cambiare la mentalità della produzione dell'olio EVO. Una volta si raccoglievano le olive all'inizio di dicembre e adesso noi iniziamo la spremitura già verso la metà di ottobre. Abbiamo un sistema, attraverso il quale si può capire quando l'oliva è matura. Per avviare la raccolta, utilizziamo anche una serie di analisi delle olive, realizzate nei nostri laboratori a partire da settembre, che danno indicazioni precise ai nostri agricoltori che operano nelle varie regioni italiane. Per quanto riguarda i tempi di raccolta, vorrei sottolineare che abbiamo al massimo 20 giorni, durante i quali si preserva la qualità. Perché se si va verso dicembre, la qualità decade in maniera drastica. La nuova stagione è andata molto bene. Nonostante l'aumento del costo delle materie prime (del vetro, del cartone, del ferro, ecc.), abbiamo fatto tutto il possibile per contenere i prezzi del prodotto, tramite

una serie di precauzioni. È una politica aziendale, grazie alla quale i prezzi sono aumentati solo del 3-4%, perché in realtà noi puntiamo sul mercato medio-alto e quindi i nostri prezzi sono già abbastanza alti. -- Quale effetto ha avuto, ed ha tuttora, il Covid sulla produzione e sull'export di olio EVO? -- Quest'anno abbiamo fatto un bilancio molto alto, sia dal punto di vista delle vendite che in termini di export, perché la pandemia ha premiato gli alimenti di qualità. Quindi, direi, siamo in controtendenza. Quando, durante il lockdown, non si poteva andare al ristorante, attraverso i nostri locali gourmet la gente non ha solo acquistato il nostro olio, ma anche ha cambiato a 360 gradi la sua percezione verso i prodotti di eccellenza, ai quali appartiene l'olio EVO. Avvicinandosi a questi negozi, i consumatori hanno capito che mangiare bene è un lusso, che però si possono permettere tutti, anche le persone che non hanno un reddito alto. Infatti, noi chiamiamo questo fenomeno il "lusso democratico". L'ultimo attacco al Made in Italy: "Patatine fritte più salutari dell'olio d'oliva" 15 Novembre, 19:45 -- A Suo avviso, il boom della domanda è dovuto anche, in qualche maniera, ai

numerosi studi che sostengono che l'olio rafforza il sistema immunitario? Quali sono le caratteristiche che rendono l'olio extravergine di oliva un prodotto altamente salutare? -- Gli studi hanno ragione, ma solo quando si tratta dell'olio di alta qualità, che deve essere considerato non solo come un alimento, ma anche come un nutriente. Il pregio straordinario dell'Olio Extravergine d'Oliva non consiste solo nelle esclusive caratteristiche organolettiche e nutritive, ma anche nel grande benessere che ti regala. La sua qualità purissima lo rende un vero e proprio portento della natura, qualcosa di unico e prezioso. L'Olio Extravergine d'Oliva non subisce alterazioni fisiche di nessun tipo e mantiene intatte tutte le sue proprietà e il sapore senza eguali. Inoltre, è ricco di una particolare sostanza, l'acido oleico, che aiuta il benessere generale del nostro organismo. -- C'è, però, un'altra faccia della medaglia: 'l'oro verde' è uno dei prodotti più falsificati. Quali sono i Suoi consigli per riconoscere un olio extra vergine di oliva di qualità? -- Uno degli indicatori deve sicuramente essere il prezzo. Per esempio, il nostro olio costa 30 euro al litro, e quelli

falsificati hanno sicuramente un prezzo molto più basso. Dall'altro canto, per i motivi di cui abbiamo già parlato, per fortuna i consumatori di oggi sono molto più preparati, più attenti e quindi sanno già bene come riconoscere l'olio di qualità. Comunque, per poterlo fare bisogna assaggiare l'olio, porlo al naso: il prodotto deve avere un profumo erbaceo e un gusto amaro-piccante, ma equilibrato. Però è importante tener conto che il prodotto abbinato al cibo viene sempre premiato di più. Ecco perché cerchiamo di organizzare le degustazioni, per trasmettere al consumatore tutte le caratteristiche del prodotto che gli permetterà di acquisire l'olio in maniera consapevole. -- Ci sono miti popolari sull'olio extravergine che vorrebbe sfatare? -- Per esempio, tanti non sanno che l'olio EVO è l'unico che viene fatto per spremitura meccanica. Per cui, le olive bisogna coltivare in maniera giusta, raccoglierle bene e frangerle in giornata. Quando vedo le montagne di olive che vengono spremute a distanza di 2-3 giorni mi viene male, perché nei confronti dell'olio deve essere applicato lo stesso approccio che è utilizzato per spremere le arance. Altra cosa che io



porto sempre come il cavallo di battaglia è il prezzo del prodotto. Mi domando, perché l'olio che consuma la macchina può costare 20-30-50 euro e quello che il consumatore mette tranquillamente nel suo corpo, invece, molto spesso non ha nemmeno l'apparenza dell'olio EVO? A mio avviso, per valorizzare bene il prodotto è molto importante fare un paragone di questo genere. L'opinione dell'autore può non riflettere la posizione della redazione

27/11/2021 14:30



CIBO&amp;BEVANDE ▾

AGRICOLTURA

TURISMO ▾

ISTITUZIONI

TECNOLOGIE



APPROFONDIMENTI ▾

CONTATTACI

ACCOUNT

# Flos Olei 2022: 13<sup>a</sup> edizione della prestigiosa guida dedicata al mondo dell'olio extravergine

© NOV 27, 2021

(Agen Food) – Roma, 27 nov. – Si alza il sipario su Flos Olei 2022, tredicesima edizione della prestigiosa guida dedicata al mondo dell'olio extravergine di oliva di qualità, curata dall'esperto internazionale **Marco Oreggia** (che ne è anche editore) e dalla giornalista **Laura Marinelli**.

Il volume, realizzato come di consueto in duplice lingua (italiano-inglese e italiano-cinese), seleziona e racconta le migliori 500 aziende olivicole del pianeta, provenienti da 55 nazioni differenti: l'ultima aggiunta è il Sultanato dell'Oman.

Mentre 763 sono gli oli extravergine recensiti in guida, sui 967 giunti al Concorso. Un vero e proprio atlante dell'olivo che comprende anche 88 cartografie mondiali, con le due nazioni regine della produzione, Italia e Spagna, divise per regioni. Un'accurata descrizione delle varietà autoctone, abbinamenti gastronomici olio-cibo e una grande quantità di informazioni storiche e culturali fanno in generale della guida un prezioso vademecum tematico, indispensabile per tutti gli appassionati.

Non mancano ovviamente i premi. Si arricchisce di due nuovi ingressi la Hall of Fame, gotha mondiale dell'extravergine all'interno del quale figurano le aziende premiate con i 100/100esimi che, dopo un'importante crescita nel tempo, hanno ormai raggiunto un traguardo stabile di eccellenza.

Si tratta dell'italiana **Azienda Agricola Comincioli (Lombardia)** e della spagnola **Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha)** che si uniscono alle 6 realtà già presenti: le italiane **Frantoio Bonamini (Veneto)**, **Frantoio Franci (Toscana)**, **Azienda Agraria Viola (Umbria)**, **Americo Quattrociochi (Lazio)** e le spagnole **Castillo de Canena** e **Aceites Finca La Torre** (entrambe dell'Andalucía).

## RESTA AGGIORNATO

Nome

Email

☐ **Procedendo accetti la privacy policy****Iscriviti**

## LE INTERVISTE DI

**Intervista a Max Cozzoli di Sugood (19 Novembre 2021)**



**Intervista a Simona Limentani, fondatrice di Zolle (30 Ottobre 2021)**

Sui 20 riconoscimenti della The Best ben 14 sono stati assegnati ad aziende italiane.

A completare il quadro due realtà in Spagna e una rispettivamente in Francia, Croazia, Grecia e Cile. In particolare il titolo di **Azienda dell'Anno** è andato alla pugliese **Olio Intini** e quello per il **Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno** all'Itran's della campana **Madonna dell'Olio**.

Mentre l'**Azienda Emergente** è la toscana **Società Agricola Il Borro**.

Ma la grande novità del 2022 è sicuramente la nascita del premio **The Green Farm**, conferito all'azienda capace di riporre maggiore attenzione alle pratiche di agricoltura sostenibile: ad aggiudicarsi l'importante riconoscimento è stata la spagnola **Aceites Nobleza del Sur**.

Gli altri nomi italiani inseriti nelle varie categorie della The Best sono: **Frantoio di Riva (Trentino)**, **Il Borgo del Melograno (Emilia Romagna)**, **Azienda Agricola La Ranocchiaia (Toscana)**, **Emozioneolio (Marche)**, **Azienda Agricola Alfredo Cetrone (Lazio)**, **Olio Mimi (Puglia)**, **Azienda Agricola Vincenzo Marvulli (Basilicata)**, **Tenute Pasquale Librandi (Calabria)**, **Frantoi Cutrera (Sicilia)**, **Società Cooperativa Agricola Agrestis (Sicilia)**, **Azienda Agricola Sebastiana Fisicaro – Frantoio Galioto (Sicilia)**. Quelli fuori dai confini nazionali: **Aceites Oro Bailén – Galgón 99 (Spagna)**, **La Magnanerie (Francia)**, **Červar (Croazia)**, **Noan (Grecia)**, **Agricola Pobeña (Cile)**.

“Oltre ai giusti riconoscimenti conferiti alle aziende che si sono distinte nell'ultimo anno – sottolinea Marco Oreggia – ciò che maggiormente ci preme evidenziare è il tema della sostenibilità. È già da tempo infatti che Flos Olei pone grande attenzione a tutti gli argomenti che riguardano l'ambiente. Riteniamo che il futuro dell'olio extravergine sia profondamente legato alla coscienza ambientale dei soggetti che compongono questo comparto. La tecnologia, dal campo alla bottiglia, ha contribuito a migliorare la qualità e la sicurezza, ma il vero sostegno alle realtà che producono oli di qualità è chiaramente essere

Sono infine quattro  
a chi, attraverso il pr  
Premio L'Importatore  
danese The Samuel  
Indovina chi viene a  
Baldoni del CNR – I

“I tanti riconoscimen  
sia un progetto dalla  
straordinaria capillar  
guida è quella di and  
tendenze dei vari me  
olivicolo”.

Le 888 pagine di Flos Olei 2022 sono stampate su carta FSC. E presente in guida il simbolo della blockchain, strumento in grado di garantire trasparenza e tracciabilità dei processi aziendali. Il volume è disponibile anche su App per iOS e Android.

Post Views: 1



Simona Limentani – Zolle

**Intervista Pierantonio Sgambaro – Presidente Pasta Sgambaro (29 giugno 2021)**



**Intervista Andrea Arizzi – portavoce The Fork Italia (9 giu 2021)**



## Le Top News selezionate per Voi

NOME

EMAIL

☐ Procedendo accetti la privacy policy

ISCRIVITI



# VirtùQuotidiane

redazione@virtuquotidiane.it

CRONACA ENOGASTRONOMIA VINITALY SPECIAL EDITION MWF AGRICOLTURA PERSONAGGI METAMORFOSI QUOTIDIANE

Cerca...



27 NOVEMBRE 2021 - FLOS OLEI 2022: STRAVINCE L'OLIO ITALIANO, L'AZIENDA DELL'ANNO È PUGLIESE, IL MIGLIOR EVO È CAMPANO

## FLOS OLEI 2022: STRAVINCE L'OLIO ITALIANO, L'AZIENDA DELL'ANNO È PUGLIESE, IL MIGLIOR EVO È CAMPANO

🕒 27 NOVEMBRE 2021 - 11:44



*Confetti  
maxtris*



Confetti  
...e tanto altro

Dolci Aveja  
Viale Corrado IV 28  
Tel. 345 859 3724







L'AQUILA – Si alza il sipario su Flos Olei 2022, tredicesima edizione della prestigiosa guida dedicata al mondo dell'olio extravergine di oliva di qualità, curata dall'esperto internazionale **Marco Oreggia** (che ne è anche editore) e dalla giornalista **Laura Marinelli**.

Il volume, realizzato come di consueto in duplice lingua (italiano-inglese e italiano-cinese), seleziona e racconta le migliori 500 aziende olivicole del pianeta, provenienti da 55 nazioni differenti: l'ultima aggiunta è il Sultanato dell'Oman. Mentre 763 sono gli oli extravergine recensiti in guida, sui 967 giunti al Concorso. Un vero e proprio atlante dell'olivo che comprende anche 88 cartografie mondiali, con le due nazioni regine della produzione, Italia e Spagna, divise per regioni. Un'accurata descrizione delle varietà autoctone, abbinamenti gastronomici olio-cibo e una grande quantità di informazioni storiche e culturali fanno in generale della guida un prezioso vademecum tematico, indispensabile per tutti gli appassionati.

Non mancano ovviamente i premi. Si arricchisce di due nuovi ingressi la Hall of Fame, gotha mondiale dell'extravergine all'interno del quale figurano le aziende premiate con i 100/100esimi che, dopo un'importante crescita nel tempo, hanno ormai raggiunto un traguardo stabile di eccellenza.

Si tratta dell'italiana Azienda Agricola Comincioli (Lombardia) e della spagnola Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha) che si uniscono alle 6 realtà già presenti: le italiane Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria), Americo Quattrococchi (Lazio) e le spagnole Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (entrambe dell'Andalucía).

Sui 20 riconoscimenti della The Best ben 14 sono stati assegnati ad aziende italiane.

A completare il quadro due realtà in Spagna e una rispettivamente in Francia, Croazia, Grecia e Cile. In particolare il titolo di Azienda dell'Anno è andato alla pugliese Olio Intini e quello per il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno all'Itran's della campana Madonna dell'Olio. Mentre l'Azienda Emergente è la toscana Società Agricola Il Borro.

Ma la grande novità del 2022 è sicuramente la nascita del premio The Green Farm, conferito all'azienda capace di riporre maggiore attenzione alle pratiche di agricoltura sostenibile: ad aggiudicarsi l'importante riconoscimento è stata la spagnola Aceites Nobleza del Sur. Gli altri nomi italiani inseriti nelle varie categorie della The Best sono: Frantoio di Riva (Trentino), Il Borgo del Melograno (Emilia Romagna), Azienda Agricola La Ranocchiaia (Toscana), Emozioneolio (Marche), Azienda Agricola Alfredo Cetrone (Lazio), Olio Mimi (Puglia), Azienda Agricola Vincenzo Marvulli (Basilicata), Tenute Pasquale Librandi (Calabria), Frantoio Cutrera (Sicilia), Società Cooperativa Agricola Agrestis (Sicilia), Azienda Agricola Sebastiana Fiscaro – Frantoio Galioto (Sicilia). Quelli fuori dai confini nazionali: Aceites Oro Bailén – Galgón 99 (Spagna), La Magnanerie (Francia), ? ervar (Croazia), Noan (Grecia), Agricola Pobeña (Cile).

“Oltre ai giusti riconoscimenti conferiti alle aziende che si sono distinte nell'ultimo anno – sottolinea Marco Oreggia in una nota – ciò che maggiormente ci preme evidenziare è il tema della sostenibilità. È già da tempo infatti che Flos Olei pone grande attenzione a tutti gli argomenti che riguardano l'ambiente. Riteniamo che il futuro dell'olio extravergine sia profondamente legato alla coscienza ambientale dei soggetti che compongono questo comparto. La tecnologia, dal campo alla bottiglia, ha compiuto negli ultimi anni passi da gigante ed è in grado oggi di offrire il giusto sostegno alle realtà che intendono perseguire questo obiettivo. Il premio The Green Farm vuole chiaramente essere di ulteriore incentivo e stimolo in questa direzione”.

Sono infine quattro gli Special Awards, riconoscimenti al di fuori del comparto produttivo conferiti a chi, attraverso il proprio lavoro, promuove e diffonde la cultura dell'olio. In questa occasione il Premio L'Importatore dell'Anno va alla statunitense Olio2go, il Premio Il Ristorante dell'Anno al danese The Samuel, il Premio Il Giornalista dell'Anno a Sabrina Giannini con la trasmissione Indovina chi viene a cena in onda su Rai 3, e il Premio Speciale Cristina Tiliacos a Luciana Baldoni del CNR – Istituto di Bioscienze e Biorisorse.

“I tanti riconoscimenti internazionali – conclude Laura Marinelli – testimoniano quanto Flos Olei sia un progetto dalla portata mondiale. Ciò ovviamente non sarebbe possibile senza la straordinaria capillarità del team di collaboratori presenti nei vari Paesi. Un'altra peculiarità della guida è quella di andare oltre l'aspetto produttivo e studiare con attenzione la sensibilità e le tendenze dei vari mercati, provando a essere un importante punto di riferimento per il settore olivicolo”.

Le 888 pagine di Flos Olei 2022 sono stampate su carta FSC. È presente in guida il simbolo della blockchain, strumento in grado di garantire trasparenza e tracciabilità dei processi aziendali. Il volume è disponibile anche su App per iOS e Android.

 Scarica in PDF**SOSTIENI VIRTÙ QUOTIDIANE**

Puoi sostenere l'informazione indipendente del nostro giornale donando un contributo libero. Cliccando su "Donazione" sosterrai gli articoli, gli approfondimenti e le inchieste dei giornalisti e delle giornaliste di Virtù Quotidiane, aiutandoci a raccontare tutti i giorni il territorio e le persone che lo abitano.

**Donazione**

Articolo soggetto a copyright, ogni riproduzione è vietata © 2021

[Tweet](#)

 Categoria: [Enogastronomia](#)  Tag: [bottomtop](#)



[Ultime Notizie](#) / [Libri](#) /

## XIII Edizione della prestigiosa guida al mondo dell'extravergine

Sabato, 27 Novembre 2021 12:56 Scritto da Redazione



Flos olei 2022: stravince l'olio italiano nella the best 14 premi su 20 vanno nello stivale l'azienda dell'anno è pugliese, il miglior evo è campano ben due i nuovi ingressi nella hall of fame: Italia e Spagna nel gotha del settore. Riflettori puntati sulla sostenibilità con il nuovo riconoscimento the green farm

Si alza il sipario su Flos Olei 2022, tredicesima edizione della prestigiosa guida dedicata al mondo dell'olio extravergine di oliva di qualità, curata dall'esperto internazionale Marco Oreggia (che ne è anche editore) e dalla giornalista Laura Marinelli.

Il volume, realizzato come di consueto in duplice lingua (italiano-inglese e italiano-cinese), seleziona e racconta le migliori 500 aziende olivicole del pianeta, provenienti da 55 nazioni differenti: l'ultima aggiunta è il Sultanato dell'Oman. Mentre 763 sono gli oli extravergine recensiti in guida, sui 967 giunti al Concorso. Un vero e proprio atlante dell'olivo che comprende anche 88 cartografie mondiali, con le due nazioni regine della produzione, Italia e Spagna, divise per regioni. Un'accurata descrizione delle varietà autoctone, abbinamenti gastronomici olio-cibo e una grande quantità di informazioni storiche e culturali fanno in generale della guida un prezioso vademecum tematico, indispensabile per tutti gli appassionati.

Non mancano ovviamente i premi. Si arricchisce di due nuovi ingressi la Hall of Fame, gotha mondiale dell'extravergine all'interno del quale figurano le aziende premiate con i 100/100esimi che, dopo un'importante crescita nel tempo, hanno ormai raggiunto un traguardo stabile di eccellenza. Si tratta dell'italiana Azienda Agricola Comincioli (Lombardia) e della spagnola Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha) che si uniscono alle 6 realtà già presenti: le italiane Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria), Americo Quattrocioni (Lazio) e le spagnole Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (entrambe dell'Andalucía).

Sui 20 riconoscimenti della The Best ben 14 sono stati assegnati ad aziende italiane. A completare il quadro due realtà in Spagna e una rispettivamente in Francia, Croazia, Grecia e Cile. In particolare il titolo di *Azienda dell'Anno* è andato alla pugliese Olio Intini e quello per il *Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno* all'Itran's della campana Madonna dell'Olivo. Mentre l'*Azienda Emergente* è la toscana Società Agricola Il Borro. Ma la grande novità del 2022 è sicuramente la nascita del premio *The Green Farm*, conferito all'azienda capace di riporre maggiore attenzione alle pratiche di agricoltura sostenibile: ad aggiudicarsi l'importante riconoscimento è stata la spagnola Aceites Nobleza del Sur. Gli altri nomi italiani inseriti nelle varie categorie della The Best sono: Frantoio di Riva (Trentino), Il Borgo del Melograno (Emilia Romagna), Azienda Agricola La Ranocchiaia (Toscana), Emozioneolio (Marche), Azienda Agricola Alfredo Cetrone (Lazio), Olio Mimi (Puglia), Azienda Agricola Vincenzo Marvulli (Basilicata), Tenute Pasquale Librandi (Calabria), Frantoi Cutrera (Sicilia), Società Cooperativa Agricola Agrestis (Sicilia), Azienda Agricola Sebastiana Fisicaro - Frantoio Galioto (Sicilia). Quelli fuori dai confini nazionali: Aceites Oro Bailén - Galgón 99 (Spagna), La Magnanerie (Francia), Červar (Croazia), Noan (Grecia), Agricola Pobeña (Cile).

*"Oltre ai giusti riconoscimenti conferiti alle aziende che si sono distinte nell'ultimo anno - sottolinea Marco Oreggia - ciò che maggiormente ci preme evidenziare è il tema della sostenibilità. È già da tempo infatti che Flos Olei pone grande attenzione a tutti gli argomenti che riguardano l'ambiente. Riteniamo che il futuro dell'olio extravergine sia profondamente legato alla coscienza ambientale dei soggetti che compongono questo comparto. La tecnologia, dal campo alla bottiglia, ha compiuto negli ultimi anni passi da gigante ed è in grado oggi di offrire il giusto sostegno alle realtà che intendono perseguire questo obiettivo. Il premio The Green Farm vuole chiaramente essere di ulteriore incentivo e stimolo in questa direzione".*

Sono infine quattro gli Special Awards, riconoscimenti al di fuori del comparto produttivo conferiti a chi, attraverso il proprio lavoro, promuove e diffonde la cultura dell'olio. In questa occasione il Premio L'Importatore dell'Anno va alla statunitense Olio2go, il Premio Il Ristorante dell'Anno al danese The Samuel, il Premio Il Giornalista dell'Anno a Sabrina Giannini con la trasmissione

Indovina chi viene a cena in onda su Rai 3, e il *Premio Speciale Cristina Tiliacos* a Luciana Baldoni del CNR - Istituto di Bioscienze e Biorisorse.

*"I tanti riconoscimenti internazionali - conclude Laura Marinelli - testimoniano quanto Flos Olei sia un progetto dalla portata mondiale. Ciò ovviamente non sarebbe possibile senza la straordinaria capillarità del team di collaboratori presenti nei vari Paesi. Un'altra peculiarità della guida è quella di andare oltre l'aspetto produttivo e studiare con attenzione la sensibilità e le tendenze dei vari mercati, provando a essere un importante punto di riferimento per il settore olivicolo".*

Le 888 pagine di Flos Olei 2022 sono stampate su carta FSC. È presente in guida il simbolo della blockchain, strumento in grado di garantire trasparenza e tracciabilità dei processi aziendali. Il volume è disponibile anche su App per iOS e Android.



[Cookie Policy](#) [Note Legali](#) [Site Map](#) [Contatti](#)

lavocedellazio.it C.F. 97687960598 autorizzazione tribunale di Velletri n 17/2012 Redazione: redazione@lavocedellazio.it | Direttore responsabile: Marialuisa Roscino - direttore@lavocedellazio.it | Webmaster:

Michele Bortone - webmaster@lavocedellazio.it

Il presente sito web fa uso di cookie anche di terze parti. Proseguendo nella navigazione si accetta implicitamente il loro utilizzo.  
Per maggiori informazioni vi invitiamo a leggere l'informativa.

Ok

Informativa

INFORMATUTTO.INFO

il portale dell'informazione e utilità

e-mail

password

Login

Home &gt;&gt; News &gt;&gt; XIII EDIZIONE DELLA PRESTIGIOSA GUIDA AL MONDO DELL'EXTRAVERGINE



## News



## XIII EDIZIONE DELLA PRESTIGIOSA GUIDA AL MONDO DELL'EXTRAVERGINE

28/11/2021

FLOS OLEI 2022: STRAVINCE L'OLIO ITALIANO  
NELLA THE BEST 14 PREMI SU 20 VANNO NELLO STIVALE: L'AZIENDA DELL'ANNO È PUGLIESE,  
IL MIGLIOR EVO È CAMPANO  
BEN DUE I NUOVI INGRESSI NELLA HALL OF FAME:  
ITALIA E SPAGNA NEL GOTHA DEL SETTORE

RIFLETTORI PUNTATI SULLA SOSTENIBILITÀ  
CON IL NUOVO RICONOSCIMENTO THE GREEN FARM

Si alza il sipario su Flos Olei 2022, tredicesima edizione della prestigiosa guida dedicata al mondo dell'olio extravergine di oliva di qualità, curata dall'esperto internazionale Marco Oreggia (che ne è anche editore) e dalla giornalista Laura Marinelli.

Il volume, realizzato come di consueto in duplice lingua (italiano-inglese e italiano-cinese), seleziona e racconta le migliori 500 aziende olivicole del pianeta, provenienti da 55 nazioni differenti: l'ultima aggiunta è il Sultanato dell'Oman. Mentre 763 sono gli oli extravergine recensiti in guida, sui 967 giunti al Concorso. Un vero e proprio atlante dell'olivo che comprende anche 88 cartografie mondiali, con le due nazioni regine della produzione, Italia e Spagna, divise per regioni. Un'accurata descrizione delle varietà autoctone, abbinamenti gastronomici olio-cibo e una grande quantità di informazioni storiche e culturali fanno in generale della guida un prezioso vademecum tematico, indispensabile per tutti gli appassionati.

Non mancano ovviamente i premi. Si arricchisce di due nuovi ingressi la Hall of Fame, gotha mondiale dell'extravergine all'interno del quale figurano le aziende premiate con i 100/100esimi che, dopo un'importante crescita nel tempo, hanno ormai raggiunto un traguardo stabile di eccellenza. Si tratta dell'italiana Azienda Agricola Comincioli (Lombardia) e della spagnola Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha) che si uniscono alle 6 realtà già presenti: le italiane Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria), Americo Quattrococchi (Lazio) e le spagnole Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (entrambe dell'Andalucía).

Sui 20 riconoscimenti della The Best ben 14 sono stati assegnati ad aziende italiane.

A completare il quadro due realtà in Spagna e una rispettivamente in Francia, Croazia, Grecia e Cile. In particolare il titolo di Azienda dell'Anno è andato alla pugliese Olio Intini e quello per il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno all'Itran's della campana Madonna dell'Olivo. Mentre l'Azienda Emergente è la toscana Società Agricola Il Borro.

Ma la grande novità del 2022 è sicuramente la nascita del premio The Green Farm, conferito all'azienda capace di riporre maggiore attenzione alle pratiche di agricoltura sostenibile: ad aggiudicarsi l'importante riconoscimento è stata la spagnola Aceites Nobleza del Sur. Gli altri nomi italiani inseriti nelle varie categorie della The Best sono: Frantoio di Riva (Trentino), Il Borgo del Melograno (Emilia Romagna), Azienda Agricola La Ranocchiaia (Toscana), Emozioneolio (Marche), Azienda Agricola Alfredo Cetrone (Lazio), Olio Mimi (Puglia), Azienda Agricola Vincenzo Marvulli (Basilicata), Tenute Pasquale Librandi (Calabria), Frantoi Cutrera (Sicilia), Società Cooperativa Agricola Agrestis (Sicilia), Azienda Agricola Sebastiana Fisicaro - Frantoio Galioto (Sicilia). Quelli fuori dai confini nazionali: Aceites Oro Bailén - Galgón 99 (Spagna), La Magnanerie (Francia), ? ervar (Croazia), Noan (Grecia), Agricola Pobefia (Cile).

"Oltre ai giusti riconoscimenti conferiti alle aziende che si sono distinte nell'ultimo anno - sottolinea Marco Oreggia - ciò che maggiormente ci preme evidenziare è il tema della sostenibilità. È già da tempo infatti che Flos Olei pone grande attenzione a tutti gli argomenti che riguardano l'ambiente. Riteniamo che il futuro dell'olio extravergine sia profondamente legato alla coscienza ambientale dei soggetti che compongono questo comparto. La tecnologia, dal campo alla bottiglia, ha compiuto negli ultimi anni passi da gigante ed è in grado oggi di offrire il giusto sostegno alle realtà che intendono perseguire questo obiettivo. Il premio The Green Farm vuole chiaramente essere di ulteriore incentivo e stimolo in questa direzione".



INDIETRO

INGRANDISCI

Sono infine quattro gli Special Awards, riconoscimenti al di fuori del comparto produttivo conferiti a chi, attraverso il proprio lavoro, promuove e diffonde la cultura dell'olio. In questa occasione il Premio L'Importatore dell'Anno va alla statunitense Olio2go, il Premio Il Ristorante dell'Anno al danese The Samuel, il Premio Il Giornalista dell'Anno a Sabrina Giannini con la trasmissione Indovina chi viene a cena in onda su Rai 3, e il Premio Speciale Cristina Tiliacos a Luciana Baldoni del CNR - Istituto di Bioscienze e Biorisorse.

"I tanti riconoscimenti internazionali - conclude Laura Marinelli - testimoniano quanto Flos Olei sia un progetto dalla portata mondiale. Ciò ovviamente non sarebbe possibile senza la straordinaria capillarità del team di collaboratori presenti nei vari Paesi. Un'altra peculiarità della guida è quella di andare oltre l'aspetto produttivo e studiare con attenzione la sensibilità e le tendenze dei vari mercati, provando a essere un importante punto di riferimento per il settore olivicolo".

Le 888 pagine di Flos Olei 2022 sono stampate su carta FSC. È presente in guida il simbolo della blockchain, strumento in grado di garantire trasparenza e tracciabilità dei processi aziendali. Il volume è disponibile anche su App per iOS e Android.

[VISUALIZZA VERSIONE SMARTPHONE](#)

Web Design by Augustogroup - P.IVA 01970880991 - Vietata la riproduzione anche se parziale - tutti i diritti riservati



domenica, Novembre 28, 2021

ULTIME NEWS

XIII EDIZIONE DELLA PRESTIGIOSA GUIDA AL MONDO DELL'EXTRAVERGINE



ECCELLENZE DEL SUD

SOCIETÀ

ARTE &amp; CULTURA

ENOGASTRONOMIA

SPETTACOLO

SALUTE E BELLEZZA SPORT

RUBRICHE VIDEO

2022



## XIII EDIZIONE DELLA PRESTIGIOSA GUIDA AL MONDO DELL'EXTRAVERGINE

28 Novembre 2021

FLOSOLEI 2022



XIII EDIZIONE DELLA PRESTIGIOSA GUIDA AL MONDO DELL'EXTRAVERGINE

## RICERCA NEL SITO

Cerca



## ARTICOLI RECENTI

XIII EDIZIONE  
DELLA  
PRESTIGIOSA  
GUIDA AL  
MONDO

DELL'EXTRAVERGINE

28 Novembre 2021

ALLERTA  
METEO  
ARANCIONE  
PROROGATA  
FINO ALLEORE 18 DI DOMANI 29  
NOVEMBRE 2021

28 Novembre 2021

POLIZIA  
MUNICIPALE  
; CONTROLLI  
ZONE  
MOVIDA

CITTADINA.

28 Novembre 2021

## FLOS OLEI 2022: STRAVINCE L'OLIO ITALIANO

### NELLA THE BEST 14 PREMI SU 20 VANNO NELLO STIVALE: L'AZIENDA DELL'ANNO È PUGLIESE, IL MIGLIOR EVO È CAMPANO

### BEN DUE I NUOVI INGRESSI NELLA HALL OF FAME:

### ITALIA E SPAGNA NEL GOTHIA DEL SETTORE

RIFLETTORI PUNTATI SULLA SOSTENIBILITÀ

CON IL NUOVO RICONOSCIMENTO THE GREEN FARM

Si alza il sipario su **Flos Olei 2022**, tredicesima edizione della prestigiosa guida dedicata al mondo dell'olio extravergine di oliva di qualità, curata dall'esperto internazionale **Marco Oreggia** (che ne è anche editore) e dalla giornalista **Laura Marinelli**.

Il volume, realizzato come di consueto in duplice lingua (italiano-inglese e italiano-cinese), seleziona e racconta le migliori **500 aziende** olivicole del pianeta, provenienti da **55 nazioni** differenti: l'ultima aggiunta è il Sultanato dell'Oman. Mentre **763** sono gli **oli extravergine** recensiti in guida, sui 967 giunti al Concorso. Un vero e proprio atlante dell'olivo che comprende anche **88 cartografie mondiali**, con le due nazioni regine della produzione, Italia e Spagna, divise per regioni. Un'accurata descrizione delle varietà autoctone, abbinamenti gastronomici olio-cibo e una grande quantità di informazioni storiche e culturali fanno in generale della guida un prezioso vademecum tematico, indispensabile per tutti gli appassionati.

Non mancano ovviamente i premi. Si arricchisce di due nuovi ingressi la **Hall of Fame**, gotha mondiale dell'extravergine all'interno del quale figurano le aziende premiate con i 100/100esimi che, dopo un'importante crescita nel tempo, hanno ormai raggiunto un traguardo stabile di eccellenza. Si tratta dell'italiana **Azienda Agricola Comincioli** (Lombardia) e della spagnola **Casas de Hualdo** (Castilla-La Mancha) che si uniscono alle 6 realtà già presenti: le italiane **Frantolo Bonamini** (Veneto), **Frantolo Franci** (Toscana), **Azienda Agraria Viola** (Umbria), **Americo**



"QUANDO IL BASKET ERA LEGGENDA"

PRESENTAZIONE DEL LIBRO di Stefano Prestisimone e Manfredo Fucile (LeVarie Edizioni)

📅 28 Novembre 2021

#### VIDEO IN EVIDENZA

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Scarica il file: [https://www.youtube.com/watch?v=Lm2dQpTbMc8&\\_t=1](https://www.youtube.com/watch?v=Lm2dQpTbMc8&_t=1)

**Quattrociocchi** (Lazio) e le spagnole **Castillo de Canena** e **Aceites Finca La Torre** (entrambe dell'Andalucía).

Sui 20 riconoscimenti della **The Best** ben 14 sono stati assegnati ad aziende italiane.

A completare il quadro due realtà in Spagna e una rispettivamente in Francia, Croazia, Grecia e Cile. In particolare il titolo di *Azienda dell'Anno* è andato alla pugliese **Olio Intini** e quello per il *Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno* all'Itran's della campana **Madonna dell'Olio**. Mentre l'*Azienda Emergente* è la toscana **Società Agricola Il Borro**.

Ma la grande novità del 2022 è sicuramente la nascita del premio *The Green Farm*, conferito all'azienda capace di riporre maggiore attenzione alle pratiche di agricoltura sostenibile: ad aggiudicarsi l'importante riconoscimento è stata la spagnola **Aceites Nobleza del Sur**. Gli altri nomi italiani inseriti nelle varie categorie della The Best sono: **Frantoio di Riva** (Trentino), **Il Borgo del Melograno** (Emilia Romagna), **Azienda Agricola La Ranocchiaia** (Toscana), **Emozioneolio** (Marche), **Azienda Agricola Alfredo Cetrone** (Lazio), **Olio Mimi** (Puglia), **Azienda Agricola Vincenzo Marvulli** (Basilicata), **Tenute Pasquale Librandi** (Calabria), **Frantoi Cutrera** (Sicilia), **Società Cooperativa Agricola Agrestis** (Sicilia), **Azienda Agricola Sebastiana Fisicaro – Frantoio Galioto** (Sicilia). Quelli fuori dai confini nazionali: **Aceites Oro Bailén – Galgón 99** (Spagna), **La Magnanerie** (Francia), **Červar** (Croazia), **Noan** (Grecia), **Agricola Pobefia** (Cile).

*“Oltre ai giusti riconoscimenti conferiti alle aziende che si sono distinte nell'ultimo anno – sottolinea **Marco Oreggia** – ciò che maggiormente ci preme evidenziare è il tema della sostenibilità. È già da tempo infatti che Flos Olei pone grande attenzione a tutti gli argomenti che riguardano l'ambiente. Riteniamo che il futuro dell'olio extravergine sia profondamente legato alla coscienza ambientale dei soggetti che compongono questo comparto. La tecnologia, dal campo alla bottiglia, ha compiuto negli ultimi anni passi da gigante ed è in grado oggi di offrire il giusto sostegno alle realtà che intendono perseguire questo obiettivo. Il premio The Green Farm vuole chiaramente essere di ulteriore incentivo e stimolo in questa direzione”.*

Sono infine quattro gli **Special Awards**, riconoscimenti al di fuori del comparto produttivo conferiti a chi, attraverso il proprio lavoro, promuove e diffonde la cultura dell'olio. In questa occasione il *Premio L'Importatore dell'Anno* va alla statunitense **Olio2go**, il *Premio Il Ristorante dell'Anno* al danese **The Samuel**, il *Premio Il Giornalista dell'Anno* a **Sabrina Giannini** con la trasmissione Indovina chi viene a cena in onda su Rai 3, e il *Premio Speciale Cristina Tiliacos* a **Luciana Baldoni** del CNR – Istituto di Bioscienze e Biorisorse.

## Presentata Flos Olei 2022: tra gli oli recensiti anche uno del Sultanato dell'Oman

Si alza il sipario su Flos Olei 2022, tredicesima edizione della prestigiosa guida dedicata al mondo dell'olio extravergine di oliva di qualità, curata dall'esperto internazionale Marco Oreggia (che ne è anche editore) e dalla giornalista Laura Marinelli. Il volume, realizzato come di consueto in duplice lingua (italiano-inglese e italiano-cinese), seleziona e racconta le migliori 500 aziende olivicole del pianeta, provenienti da 55 nazioni differenti: l'ultima aggiunta è il Sultanato dell'Oman. Mentre 763 sono gli oli extravergine recensiti in guida, sui 967 giunti al Concorso. Un vero e proprio atlante dell'olivo che comprende anche 88 cartografie mondiali, con le due nazioni regine della produzione, Italia e Spagna, divise per regioni. Un'accurata descrizione delle varietà autoctone, abbinamenti gastronomici olio-cibo e una grande quantità di informazioni storiche e culturali fanno in generale della guida un prezioso vademecum tematico, indispensabile per tutti gli appassionati. Non mancano ovviamente i premi. Si arricchisce di due nuovi ingressi la Hall of Fame, gotha mondiale dell'extravergine all'interno del quale figurano le aziende premiate con i 100/100esimi che, dopo un'importante crescita nel tempo, hanno ormai raggiunto un traguardo stabile di eccellenza. Si tratta dell'italiana Azienda Agricola Comincioli (Lombardia) e della spagnola Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha) che si uniscono alle 6 realtà già presenti: le italiane Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria), Americo Quattrociochi (Lazio) e le spagnole Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (entrambe dell'Andalucía). Sui 20 riconoscimenti della The Best ben 14 sono stati assegnati ad aziende italiane. A completare il quadro due realtà in Spagna e una rispettivamente in Francia, Croazia, Grecia e Cile. In particolare il titolo di Azienda dell'Anno è andato alla pugliese Olio Intini e quello per il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno all'Itrans della campana Madonna dell'Olivo. Mentre l'Azienda Emergente è la toscana Società Agricola Il Borro. Ma la grande novità del 2022 è sicuramente la nascita del premio The Green Farm, conferito all'azienda capace di riporre maggiore attenzione alle pratiche di agricoltura sostenibile: ad aggiudicarsi l'importante riconoscimento è stata la spagnola Aceites Nobleza del Sur. Gli altri nomi italiani inseriti nelle varie categorie della The Best sono: Frantoio di Riva (Trentino), Il Borgo del Melograno (Emilia Romagna), Azienda Agricola La Ranocchiaia (Toscana), Emozioneolio (Marche), Azienda Agricola Alfredo Cetrone (Lazio), Olio Mimì (Puglia), Azienda Agricola Vincenzo Marvulli (Basilicata), Tenute Pasquale Librandi (Calabria), Frantoio Cutrera (Sicilia), Società Cooperativa Agricola Agrestis (Sicilia), Azienda Agricola Sebastiana Fisicaro - Frantoio Galioto (Sicilia). Quelli fuori dai confini nazionali: Aceites Oro Bailén - Galgón 99 (Spagna), La Magnanerie (Francia), Cervar (Croazia), Noan (Grecia), Agricola Pobeña (Cile). Oltre ai giusti riconoscimenti conferiti alle aziende che si sono distinte nell'ultimo anno - sottolinea Marco Oreggia - ciò che maggiormente ci preme evidenziare è il tema della sostenibilità. È già da tempo infatti che Flos Olei pone grande attenzione a tutti gli argomenti che riguardano l'ambiente. Riteniamo che il futuro dell'olio extravergine sia profondamente legato alla coscienza ambientale dei soggetti che compongono questo comparto. La tecnologia, dal campo alla bottiglia, ha compiuto negli ultimi anni passi da gigante ed è in grado oggi di offrire il giusto sostegno alle realtà che intendono perseguire questo obiettivo. Il premio The Green Farm vuole chiaramente essere di ulteriore incentivo e stimolo in questa direzione. Sono infine quattro gli Special Awards, riconoscimenti al di fuori del comparto produttivo conferiti a chi, attraverso il proprio lavoro, promuove e diffonde la cultura dell'olio. In questa occasione il Premio L'Importatore dell'Anno va alla statunitense Olio2go, il Premio Il Ristorante dell'Anno al danese The Samuel, il Premio Il Giornalista dell'Anno a Sabrina Giannini con la trasmissione Indovina chi viene a cena in onda su Rai 3, e il Premio Speciale Cristina Tiliacos a Luciana Baldoni del CNR - Istituto di Bioscienze e Biorisorse. I tanti riconoscimenti internazionali - conclude Laura Marinelli - testimoniano quanto Flos Olei sia un progetto dalla portata mondiale. Ciò ovviamente non sarebbe possibile senza la straordinaria capillarità del team di collaboratori presenti nei vari Paesi. Un'altra peculiarità della guida è quella di andare oltre l'aspetto produttivo e studiare con attenzione la sensibilità e le tendenze dei vari mercati, provando a essere un importante punto di riferimento per il settore olivicolo. C.d.G.



## Guida Flos Olei: Olio Extravergine, il migliore del 2021 viene dalla Campania

Home Food , News Guida Flos Olei: Olio Extravergine, il migliore del 2021 viene dalla Campania

Condividi

Guida Flos Olei: Olio Extravergine, il migliore del 2021 viene dalla Campania

29 Novembre 2021, 7:40

| di Redazione Food | 0

Su venti riconoscimenti della Guida internazionale l'Italia porta a casa 14 medaglie seguita dalla Spagna, da Francia, Croazia, Grecia e Cile. L'azienda dell'anno è pugliese, quella emergente per il 2021 è toscana.

Grande affermazione dell'olio extravergine Made in Italy nella tredicesima edizione della Guida Flos Olei dedicata al mondo dell'olio extravergine di oliva di qualità, italiano e internazionale, curata da Marco Oreggia e dalla giornalista Laura Marinelli.

Il volume pubblicato in duplice lingua (italiano-inglese e italiano-cinese), seleziona e racconta 763 oli extravergine di 500 aziende olivicole di 55 nazioni (l'ultima aggiunta è il Sultanato dell'Oman).

Nella Hall of Fame, che racchiude il gotha mondiale dell'extravergine all'interno del quale figurano le aziende premiate con i 100/100esimi che hanno ormai raggiunto un traguardo stabile di eccellenza, l'Italia conquista il primato assoluto con l'Azienda Agricola Comincioli (Lombardia), il Frantoio Bonamini (Veneto), il Frantoio Franci (Toscana), l'Azienda Agraria Viola (Umbria), Americo Quattrococchi (Lazio) superando la Spagna presente con Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (entrambe dell'Andalucía) e Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha).

Inoltre sui 20 riconoscimenti della The Best ben 14 sono stati assegnati ad aziende italiane, due alla Spagna e uno rispettivamente a Francia, Croazia, Grecia e Cile

In particolare, il titolo di Azienda dell'Anno è andato alla pugliese Olio Intini e quello per il Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno all'Itran's della campana Madonna dell'Olivo. Mentre l'Azienda Emergente è la toscana Società Agricola Il Borro. Altre aziende italiane inserite nelle varie categorie della The Best sono: Frantoio di Riva (Trentino), Il Borgo del Melograno (Emilia Romagna), Azienda Agricola La Ranocchiaia (Toscana), Emozioneolio (Marche), Azienda Agricola Alfredo Cetrone (Lazio), Olio Mimi (Puglia), Azienda Agricola Vincenzo Marvulli (Basilicata), Tenute Pasquale Librandi (Calabria), Frantoi Cutrera (Sicilia), Società Cooperativa Agricola Agrestis (Sicilia), Azienda Agricola Sebastiana Fisicaro - Frantoio Galioto (Sicilia).

Per l'estero figurano Aceites Oro Bailén - Galgón 99 (Spagna), La Magnanerie (Francia), Cervar (Croazia), Noan (Grecia), Agricola Pobeña (Cile).

La grande novità del 2022 è la nascita del premio The Green Farm, conferito all'azienda capace di riporre maggiore attenzione alle pratiche di agricoltura sostenibile: ad aggiudicarsi l'importante riconoscimento è stata la spagnola Aceites Nobleza del Sur.

Quattro gli Special Awards, riconoscimenti al di fuori del comparto produttivo conferiti a chi, attraverso il proprio lavoro, promuove e diffonde la cultura dell'olio. In questa occasione il Premio L'Importatore dell'Anno va alla statunitense Olio2go, il Premio Il Ristorante dell'Anno al danese The Samuel, il Premio Il Giornalista dell'Anno a Sabrina Giannini con la trasmissione Indovina chi viene a cena in onda su Rai 3, e il Premio Speciale Cristina Tiliacos a Luciana Baldoni del CNR - Istituto di Bioscienze e Biorisorse.

Flos Olei si presenta come un vero e proprio atlante dell'olivo che comprende anche 88 cartografie mondiali, con le due nazioni regine della produzione, Italia e Spagna, divise per regioni. Un'accurata descrizione delle varietà autoctone, abbinamenti gastronomici olio-cibo e una grande quantità di informazioni storiche e culturali fanno in generale della guida un prezioso vademecum tematico, indispensabile per tutti gli appassionati.

Particolarmente curata la cartografia, che comprende sia le zone olivicole a maggiore vocazione sia quelle a denominazione di origine. Inoltre, a ogni realtà produttiva è dedicata una scheda con note di degustazione degli oli e abbinamenti gastronomici. La Guida si propone come uno strumento efficace, e punto di riferimento per tutti i consumatori attenti al buon mangiare e per gli operatori del settore di ambito nazionale e internazionale.

"Oltre ai giusti riconoscimenti conferiti alle aziende che si sono distinte nell'ultimo anno - sottolinea Marco Oreggia - ciò che maggiormente ci preme evidenziare è il tema della sostenibilità. È già da tempo, infatti, che Flos Olei pone grande attenzione a tutti gli argomenti che riguardano l'ambiente. Riteniamo che il futuro dell'olio extravergine sia



profondamente legato alla coscienza ambientale dei soggetti che compongono questo comparto. La tecnologia, dal campo alla bottiglia, ha compiuto negli ultimi anni passi da gigante ed è in grado oggi di offrire il giusto sostegno alle realtà che intendono perseguire questo obiettivo. Il premio The Green Farm vuole chiaramente essere di ulteriore incentivo e stimolo in questa direzione".

Redazione Food

Mondo Food di FIRSTonline è il magazine giornalistico della grande tradizione enogastronomica italiana di eccellenza. Tutto ciò che sta a monte del cibo e della cucina italiana, il patrimonio della nostra agricoltura, dell'enologia, del Made in Italy agroalimentare raccontati da un team di giornalisti ed esperti enogastronomi coordinati da Giuliano De Risi, professionista di collaudata esperienza, già direttore di agenzia di stampa nazionale. Una vetrina dell'eccellenza italian gourmet, vista attraverso i racconti dei protagonisti, la storia, la cultura, la tradizione, il lavoro degli uomini, le ricette dei più grandi chef, le testimonianze della biodiversità italiana, per toccare tutti i sensi della conoscenza della grande cucina italiana. Secondo il principio per cui quando ci si siede a tavola si apre il grande libro della nostra vita. Potrebbe interessarti anche...

# HORECA

IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**



HOME ▾ NOTIZIE ▾ PRODOTTI ▾ BUSINESS ▾ HO.RE.CA. ▾ MULTIMEDIA ▾  PODCAST AGENDA ▾ PARTNER  

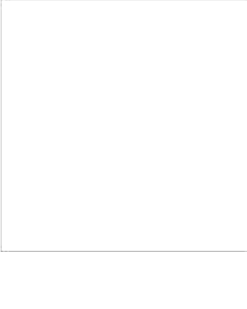
TUTTE LE NEWS

| [Al via a Napoli Anteprima Vitignolia](#)

| [In arrivo il nuovo album di figurine Panini per promuovere salumi e frutta](#)

| [Alfonsino](#)

## HORECA NEWSLETTER

|                                                                                   |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|

Ti trovi qui: [Home](#) > [Prodotti](#) > [Alimenti & Ingredienti](#) > [Olio e condimenti](#) > Arriva la guida Flos Olei: nella categoria The Best stravince l'Italia





## Arriva la guida Flos Olei: nella categoria The Best stravince l'Italia

Presentata la XIII edizione della prestigiosa guida Flos Olei dove numerosi riconoscimenti vanno all'Italia: nella categoria The Best 14 premi su 20 vanno all'Italia, il miglior EVO è campano e l'azienda dell'anno è pugliese

Redazione - 29 Novembre 2021

Olio E Condimenti

Libri



Si alza il sipario su **Flos Olei 2022**, tredicesima edizione della prestigiosa guida dedicata al mondo dell'olio extravergine di oliva di qualità, curata dall'esperto internazionale **Marco Oreggia** (che ne è anche editore) e dalla giornalista **Laura Marinelli**.

Il volume, realizzato come di consueto in **duplice lingua** (italiano-inglese e italiano-cinese), seleziona e racconta le **migliori 500 aziende olivicole del pianeta**, provenienti da 55 nazioni differenti: l'ultima aggiunta è il Sultanato dell'Oman. Mentre **763 sono gli oli extravergine recensiti in guida**, sui 967 giunti al Concorso. Un vero e proprio atlante dell'olivo che comprende anche **88 cartografie mondiali**, con le due nazioni regine della produzione, **Italia e Spagna**, divise per regioni. Un'accurata descrizione delle varietà autoctone, abbinamenti gastronomici olio-cibo e una grande quantità di informazioni storiche e culturali fanno in generale della guida un prezioso vademecum tematico, indispensabile per tutti gli appassionati.

**Non mancano ovviamente i premi.** Si arricchisce di due nuovi ingressi la Hall of Fame, gotha mondiale dell'extravergine all'interno del quale figurano le aziende premiate con i 100/100esimi che, dopo un'importante crescita nel tempo, hanno ormai raggiunto un traguardo stabile di eccellenza.

Si tratta dell'italiana **Azienda Agricola Comincioli (Lombardia)** e della spagnola **Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha)** che si uniscono alle 6 realtà già presenti: le italiane **Frantoio Bonamini (Veneto)**, **Frantoio Franci (Toscana)**, **Azienda Agraria Viola (Umbria)**, **Americo Quattrociocchi (Lazio)** e le spagnole **Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (entrambe dell'Andalucía)**. Sui 20 riconoscimenti della The Best ben 14 sono stati assegnati ad aziende italiane. A completare il quadro due





## LE NOTIZIE DI VENDINGNEWS

2021, l'Espresso Pan  
 . U...

26.11.2021 4:00  
 www.vendingnews.it



### Per Acqua Sant'Anna Black Friday è "naturale"

In occasione del Black Friday, Acqua Sant'Anna sarà ancora più a portata di click. Come sempre l'azienda è attenta ad ai...

26.11.2021 4:00  
 www.vendingnews.it



### Dispensa Zaniboni amplia il catalogo di snack e drink della proteica

Non solo novità ma anche innovazione nella proposta per il Vending di Dispensa Zaniboni, che mostra costante attenzione per...

25.11.2021 5:00  
 www.vendingnews.it



realtà in Spagna e una rispettivamente in Francia, Croazia, Grecia e Cile. In particolare il titolo di **Azienda dell'Anno** è andato alla pugliese **Olio Intini** e quello per il **Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno** all'Itran's della campana **Madonna dell'Olivo**. Mentre l'**Azienda Emergente** è la toscana **Società Agricola Il Borro**.

Ma la grande novità del 2022 è sicuramente la nascita del premio **The Green Farm**, conferito all'azienda capace di riporre maggiore attenzione alle pratiche di agricoltura sostenibile: ad aggiudicarsi l'importante riconoscimento è stata la spagnola **Aceites Nobleza del Sur**.

#### Gli altri nomi italiani inseriti nelle varie categorie della The Best sono:

Frantoio di Riva (Trentino), Il Borgo del Melograno (Emilia Romagna), Azienda Agricola La Ranocchiaia (Toscana), Emozioneolio (Marche), Azienda Agricola Alfredo Cetrone (Lazio), Olio Mimì (Puglia), Azienda Agricola Vincenzo Marvulli (Basilicata), Tenute Pasquale Librandi (Calabria), Frantoio Cutrera (Sicilia), Società Cooperativa Agricola Agrestis (Sicilia), Azienda Agricola Sebastiana Fisicaro - Frantoio Galioto (Sicilia). Quelli fuori dai confini nazionali: Aceites Oro Bailén - Galgón 99 (Spagna), La Magnanerie (Francia), Červar (Croazia), Noan (Grecia), Agricola Pobeña (Cile).

*"Oltre ai giusti riconoscimenti conferiti alle aziende che si sono distinte nell'ultimo anno - sottolinea Marco Oreggia - ciò che maggiormente ci preme evidenziare è il tema della sostenibilità. È già da tempo infatti che Flos Olei pone grande attenzione a tutti gli argomenti che riguardano l'ambiente. Riteniamo che il futuro dell'olio extravergine sia profondamente legato alla coscienza ambientale dei soggetti che compongono questo comparto. La tecnologia, dal campo alla bottiglia, ha compiuto negli ultimi anni passi da gigante ed è in grado oggi di offrire il giusto sostegno alle realtà che intendono perseguire questo obiettivo. Il premio The Green Farm vuole chiaramente essere di ulteriore incentivo e stimolo in questa direzione".*

Sono infine quattro gli **Special Awards**, riconoscimenti al di fuori del comparto produttivo conferiti a chi, attraverso il proprio lavoro, promuove e diffonde la cultura dell'olio. In questa occasione il **Premio L'Importatore dell'Anno** va alla statunitense **Olio2go**, il **Premio Il Ristorante dell'Anno** al danese **The Samuel**, il **Premio Il Giornalista dell'Anno** a **Sabrina Giannini** con la trasmissione **Indovina chi viene a cena** in onda su Rai 3, e il **Premio Speciale Cristina Tiliacos** a **Luciana Baldoni** del CNR - Istituto di Bioscienze e Biorisorse.

*"I tanti riconoscimenti internazionali - conclude Laura Marinelli - testimoniano quanto Flos Olei sia un progetto dalla portata mondiale. Ciò*



#### SCOPRI IL RIVOLUZIONARIO SISTEMA DI SPILLATURA

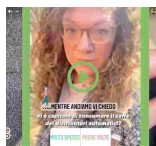


### Situazione SaGa Coffee: l'intervento imprenditore potrebbe salvare l'azienda

Non si conosce il nome dell'imprenditore ha manifestato interesse per il sito prodotto della SaGa Coffee di Gaggio Mon...

25.11.2021 4:00

www.vendingnews.it



**CONFIDA.** Continua campagna di comunicazione sociale con una nuova influencer

Dopo Cecilia Mansan tocca all'influencer romana Marika Milano sostenere campagna di promozione della reputazione del...

25.11.2021 4:00

www.vendingnews.it



### Il sistema chiuso Coind nell'intervista HorecaTv.it a Pietro Manzini

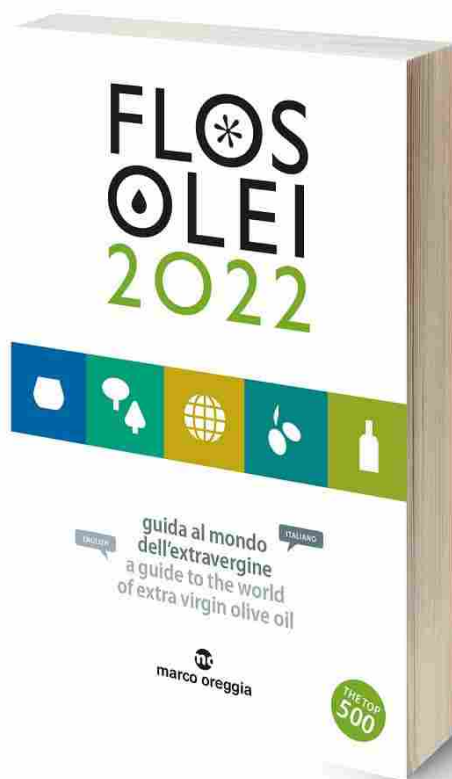
Ad Host 2021 Fabio Russo ha intervistato HorecaTV Pietro Manzini, responsabile commerciale di COIND SpA, proprietaria di ma...

25.11.2021 4:00

www.vendingnews.it

ovviamente non sarebbe possibile senza la straordinaria capillarità del team di collaboratori presenti nei vari Paesi. Un'altra peculiarità della guida è quella di andare oltre l'aspetto produttivo e studiare con attenzione la sensibilità e le tendenze dei vari mercati, provando a essere un importante punto di riferimento per il settore olivicolo".

Le 888 pagine di Flos Olei 2022 sono stampate su carta FSC. È presente in guida il simbolo della **blockchain**, strumento in grado di garantire trasparenza e tracciabilità dei processi aziendali. Il volume è disponibile anche su App per iOS e Android.



Condividi su: [f](#) [t](#) [in](#) [w](#) [m](#) [e](#) [+](#)

Print PDF



Questo articolo ha una valutazione media di: Ancora nessun voto.

**foodless®**  
GINSENG *life* FREE  
AMARO



**BRANDIZZATE**



DAL 1932

**SANPELLEGRINO**  
LE BIBITE ITALIANE



**F.LLI MEROLLA & Co.**

Società Cooperativa Agricola Sociale





NON SOLO VINO  
ECCELLENZE

HOME > NON SOLO VINO

## “Flos Olei 2022” incorona l'Italia come leader mondiale: miglior azienda ed olio 2022

Sui 20 riconoscimenti della “The Best” ben 14 sono stati assegnati ad aziende del Belpaese. Dalla Puglia alla Toscana, la qualità parla italiano

MILANO, 29 NOVEMBRE 2021, ORE 18:00

f t i in p T



La guida Flos Olei 2022, riferimento mondiale dell'olio extravergine di oliva

L'olio extravergine italiano, una delle eccellenze del Belpaese, si conferma ai vertici mondiali. A testimoniarlo è la classifica di “Flos Olei 2022”, edizione n. 13 della più importante guida dedicata ad uno dei prodotti simbolo della dieta mediterranea, curata dall'esperto internazionale Marco Oreggia (che ne è anche editore) e dalla giornalista Laura Marinelli. I premi più importanti parlano italiano: ad iniziare dal titolo di “Azienda dell'Anno” andato alla pugliese Olio Intini e quello per il “Migliore

**Olio Extravergine di Oliva" vinto dall'Itran's della campana Madonna dell'Olio. Anche l'azienda emergente è tricolore, grazie alla toscana Società Agricola Il Borro. Sui 20 riconoscimenti della "The Best" ben 14 sono stati assegnati ad aziende italiane. A completare il quadro due realtà in Spagna e una rispettivamente in Francia, Croazia, Grecia e Cile. Tra le novità i due nuovi ingressi nella "Hall of Fame", il gotha mondiale dell'extravergine dove figurano le aziende premiate con i 100/100esimi che, dopo un'importante crescita nel tempo, hanno ormai raggiunto un traguardo stabile di eccellenza. Le new entry sono l'italiana Azienda Agricola Comincioli (Lombardia) e la spagnola Casas de Hualdo (Castilla-La Mancha), che si uniscono alle sei realtà già presenti: le italiane Frantoio Bonamini (Veneto), Frantoio Franci (Toscana), Azienda Agraria Viola (Umbria), Americo Quattrococchi (Lazio) e le spagnole Castillo de Canena e Aceites Finca La Torre (entrambe dell'Andalucía).**

"Flos Olei 2022", volume di 888 pagine realizzato in duplice lingua (italiano-inglese e italiano-cinese), seleziona e racconta le migliori 500 aziende olivicole del pianeta, provenienti da 55 nazioni differenti: l'ultima aggiunta è il Sultanato dell'Oman. Sono 763 gli oli extravergine recensiti in guida sui 967 del Concorso. Un vero e proprio atlante dell'olivo che comprende anche 88 cartografie mondiali, con le due nazioni regine della produzione, Italia e Spagna, divise per regioni. Nelle pagine è possibile trovare un'accurata descrizione delle varietà autoctone, abbinamenti gastronomici olio-cibo e una grande quantità di informazioni storiche e culturali.

**La novità 2022 è la nascita del premio "The Green Farm", conferito all'azienda capace di riporre maggiore attenzione alle pratiche di agricoltura sostenibile: ad aggiudicarsi l'importante riconoscimento è stata la spagnola Aceites Nobleza del**

**Sur.** Gli altri nomi italiani inseriti nelle varie categorie della "The Best" sono: Frantoio di Riva (Trentino), Il Borgo del Melograno (Emilia Romagna), Azienda Agricola La Ranocchiaia (Toscana), Emozioneolio (Marche), Azienda Agricola Alfredo Cetrone (Lazio), Olio Mimi (Puglia), Azienda Agricola Vincenzo Marvulli (Basilicata), Tenute Pasquale Librandi (Calabria), Frantoi Cutrera (Sicilia), Società Cooperativa Agricola Agrestis (Sicilia), Azienda Agricola Sebastiana Fiscaro - Frantoio Galioto (Sicilia). Quelli fuori dai confini nazionali: Aceites Oro Bailén - Galgón 99 (Spagna), La Magnanerie (Francia), Červar (Croazia), Noan (Grecia), Agricola Pobeña (Cile).

Quattro, invece, gli **Special Awards**, riconoscimenti al di fuori del comparto produttivo conferiti a chi, attraverso il proprio lavoro, promuove e diffonde la cultura dell'olio: il premio "L'Importatore dell'Anno" va alla statunitense Olio2go, il premio "Il Ristorante dell'Anno" al danese The Samuel, il premio "Il Giornalista dell'Anno" a Sabrina Giannini con la trasmissione "Indovina chi viene a cena" in onda su Rai 3, il "Premio Speciale Cristina Tiliacos" a Luciana Baldoni del Cnr - Istituto di Bioscienze e Biorisorse

"Oltre ai giusti riconoscimenti conferiti alle aziende che si sono distinte nell'anno - **sottolinea Marco Oreggia** - ciò che maggiormente ci preme evidenziare è il tema della sostenibilità. È già da tempo infatti che Flos Olei pone grande attenzione a tutti gli argomenti che riguardano l'ambiente: riteniamo che il futuro dell'olio extravergine sia profondamente legato alla coscienza ambientale dei soggetti che compongono questo comparto. La tecnologia, dal campo alla bottiglia, ha compiuto negli ultimi anni passi da gigante ed è in grado oggi di offrire il giusto sostegno alle realtà che intendono perseguire questo obiettivo. Il premio The Green Farm vuole chiaramente essere di ulteriore incentivo e stimolo in questa direzione". "I tanti riconoscimenti

internazionali -**conclude Laura Marinelli** - testimoniano quanto Flos Olei sia un progetto dalla portata mondiale. Ciò ovviamente non sarebbe possibile senza la straordinaria capillarità del team di collaboratori presenti nei vari Paesi. Un'altra peculiarità della guida è quella di andare oltre l'aspetto produttivo e studiare con attenzione la sensibilità e le tendenze dei vari mercati, provando ad essere un importante punto di riferimento per il settore olivicolo".

Copyright © 2000/2021

TAG: **FLOS OLEI 2022, ITALIA, MARCO OREGGIA, OLIO EVO, SPAGNA**

---

## ALTRI ARTICOLI

---

NON SOLO VINO

**La cena più magica dell'anno? Negli studi dello  
"Zecchino d'Oro" per sostenere l'Antoniano**

27 Novembre 2021





## L'olio italiano si conferma al top anche a Flos Olei 2022

Nella guida di Marco Oreggia e Laura Marinelli le migliori aziende produttrici di tutto il mondo. Grande successo per i soggetti italiani che si confermano fuoriclasse.

di Raffaele Terzoni — 30/11/2021

Condividi su Facebook

Condividi su Twitter

in



Ecco **Flos Olei 2022**, la guida dedicata alle migliori varietà di olio extravergine di oliva redatta e pubblicata Marco Oreggia e Laura Marinelli, esperti di livello internazionale. Esistono due versioni del volume in duplice lingua – italiano-inglese e italiano-cinese – con notizie su 500 aziende top provenienti da 55 nazioni di tutto il mondo e 763 varietà di olio con tanto di abbinamenti gastronomici consigliati e altre informazioni culturali. Un vademecum, imperdibile per gli appassionati e per ogni persona interessata agli olii, stampato su carta FSC e disponibile anche su app per iOS e Android.

Italia e Spagna recitano la parte del leone con tante aziende di vertice e due nuovi ingressi nella Hall of Fame: **la lombarda Azienda Agricola Comincioli e la spagnola Casas de Hualdo, che hanno ottenuto entrambe un punteggio di 100/100**. Tra le altre che hanno totalizzato l'en plein troviamo l'ombra Azienda Agraria Viola e il Frantoio Franci della Toscana mentre la Società Agricola Il Borro è stata nominata miglior azienda emergente. Ma è tutta la zona del bacino Mediterraneo a confermarsi una zona dal grande olio con le aziende di Francia, Croazia e Grecia in ottima posizione.

Da quest'anno c'è anche il **premio The Green Farm per i soggetti distinti nell'agricoltura sostenibile: se l'è aggiudicato la spagnola Aceites Nobleza del Sur**. Tra le altre aziende del Belpaese che si sono fatte notare c'è il Frantoio di

Cerca

Cerca...



RSS di – ANSA.it

Borse, petrolio e paura di Omicron

Draghi interviene a un evento sulla transizione sostenibile

Segui la diretta dalle 9.45

Scuola: basta un solo contagiato per tornare in Dad

Lo stabilisce una circolare ministeriale firmata ieri sera

Blitz contro la nuova Mala del Brenta, 39 arresti

Operazione del Ros a Venezia e altre città, un'ottantina gli indagati

Scala: Meyer, fare la prima è un miracolo

'Ci sono tanti teatri chiusi, noi siamo fortunati'

Coez, nel nuovo disco coeZistono le mie anime rap e pop

Il 3 dicembre esce Volare, da gennaio tour nei club



Riva del Trentino, Il Borgo del Melograno dell'Emilia Romagna, la marchigiana Emozioneolio e l'Azienda Agricola Alfredo Cetrone del Lazio. Menzione d'onore per La Magnanerie della Francia e Agricola Pobeña del Cile. Ci sono 4 Special Awards, conferiti a chi diffonde la cultura dell'olio senza essere impegnato nella produzione: Olio2go tra gli importatori, il danese "The Samuel" tra i ristoratori, Sabrina Giannini per i giornalisti e il Premio Speciale Cristina Tiliacos a Luciana Baldoni del CNR.

La coautrice **Laura Marinelli**, soddisfatta per il successo dell'evento, ha ricordato la portata internazionale di Flos Olei ringraziando l'ampio staff a disposizione in varie nazioni: "un'altra peculiarità della guida è quella di **andare oltre l'aspetto produttivo e studiare i vari mercati, provando a essere un importante punto di riferimento per il settore olivicolo**". Marco Oreggia ha voluto mettere in evidenza la questione della sostenibilità: "il futuro dell'olio extravergine è legato alla coscienza ambientale dei soggetti del comparto. **La tecnologia, dal campo alla bottiglia, ha compiuto negli ultimi anni passi da gigante** e oggi può sostenere le aziende. Il premio The Green Farm vuole chiaramente essere di ulteriore incentivo e stimolo in questa direzione".

**Tags:** Flos Olei 2022 gastronomia Laura Marinelli Olio Olio evo



### Raffaele Terzoni

Laureato in Scienze Politiche, è giornalista pubblicista dal 2016 e svolge prevalentemente la professione di copywriter. In passato ha gestito i social media di alcune strutture museali. Autore di recensioni per varie testate, attualmente cura lo sviluppo di magazine online. Appassionato di calcio, biciclette, scacchi e fantascienza, non smette mai di guardarsi intorno.

Copyright © - Tutti i diritti riservati - Corriere dell'Economia è un servizio a cura di Pagine SI! - P.Iva 01220990558

Redazione

Contatti

Corriere dell'Economia è una testata giornalistica iscritta al registro stampa presso il Tribunale di Terni con autorizzazione n. 869/2020

Impostazioni tracciamento - Privacy Policy e Cookies Policy



CONTATTI



Home

News ▾

Food ▾

Beverage ▾

Eventi ▾



## FOOD

# Migliori oli extravergine 2022. La classifica Flos Olei

0

Share on Twitter

Share on Facebook



SHARES

30 NOVEMBRE 2021

0

0 LIKE

9



migliori oli extravergine 2022 flos olei

Migliori oli extravergine 2022: è stata pubblicata la nuova edizione della grande guida Flos Olei, che ogni anno seleziona e premia le migliori aziende olivicole e i migliori extravergine del mondo.

Flos Olei, che è considerata la maggiore guida di settore a livello mondiale, e che viene pubblicata in italiano-inglese e italiano-cinese, seleziona, recensisce e premia ogni anno oltre 500 aziende olivicole di eccellenza, di oltre 55 nazioni. Abbiamo visto un anno fa i [premi assegnati nell'edizione 2021 di Flos Olei](#). Vediamo ora quali sono i premi più importanti (Hall of Fame, The Best, Special Awards) assegnati nella nuova edizione 2022 della guida.

## MIGLIORI OLI EXTRAVERGINE 2022 – PREMI FLOS OLEI

Hall of Fame – Migliori oli extravergine 2022

[Casas de Hualdo](#) – Casas de Hualdo – Picual – ES

[Castillo de Canena](#) – Castillo de Canena – Royal Temprano – ES

Qubi Software il gestionale per il tuo ristorante



La gestione del tuo ristorante in un solo software

Questa settimana

Questo mese

Ultimi mesi



FOOD

29 NOVEMBRE 2021

0

**Migliori trattorie italiane 2022.**  
**I locali Tre Gamberi**



FOOD

25 NOVEMBRE 2021

0

**Tutti i Ristoranti Stellati 2022.**  
**Guida Michelin Italia**



NEWS

24 NOVEMBRE 2021

0

[Aceites Finca La Torre](#) – Finca La Torre – One – da Agricoltura Biologica – ES

[Azienda Agricola Comincioli](#) – I Denocciolati – Terrae – IT

[Frantoio Bonamini](#) – Bonamini – Dop Veneto – Valpolicella – IT

[Frantoio Franci](#) – Villa Magra Grand Cru – IT

[Azienda Agraria Viola](#) – Il Sincero – IT

[Americo Quattrococchi](#) – Olivastro – da Agricoltura Biologica – IT

## The Best – Migliori oli extravergine 2022

L'Azienda dell'Anno: [Olio Intini](#) – Intini – da Agricoltura Biologica – IT

L'Azienda Emergente: [Società Agricola Il Borro](#) – Primo Raccolto – da Agricoltura Biologica – IT

L'Azienda Green: [Aceites Nobleza del Sur](#) – Nobleza del Sur – Eco Day – da Agricoltura Biologica – ES

L'Azienda del Cuore: [Emozioneolio](#) – Risveglio – IT

Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno: [Madonna dell'Olio](#) – Madonna dell'Olio – Itran's – IT

Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica: [La Magnanerie](#) – La Magnanerie – Cuvée Cosmos – da Agricoltura Biologica – FR

Migliore Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica e Dop/Igp: [Società Cooperativa Agricola Agrestis](#) – Nettarebleo – Dop Monti Iblei – Monte Lauro – da Agricoltura Biologica – IT

Migliore Olio Extravergine di Oliva – Metodo di Estrazione: [Aceites Oro Bailén](#) – [Galgón 99](#) – Oro Bailén – Reserva Familiar – Picual – da Agricoltura Biologica – ES

Migliore Olio Extravergine di Oliva – Qualità/Quantità: [Agrícola Pobeña](#) – Alonso – Coratina – CL

Migliore Olio Extravergine di Oliva – Qualità/Packaging: [Olio Mimi](#) – Mimi –

## Tre Forchette Gambero Rosso 2022. I migliori ristoranti d'Italia



BEVERAGE

23 NOVEMBRE 2021

0

## Miglior sommelier AIS 2021. Vince Stefano Berzi



FOOD

22 NOVEMBRE 2021

0

## Michelin Bib Gourmand 2022. I nuovi ristoranti premiati

VelaFood



Creative Intelligence al servizio della tua impresa.

Coratina – IT

Migliore Olio Extravergine di Oliva – Qualità/Prezzo: [Azienda Agricola Vincenzo Marvulli](#) – Cenzino – Ogliarola del Bradano – da Agricoltura Biologica – IT

Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale – Fruttato Leggero: [Noan](#) – Noan – Classic – da Agricoltura Biologica – EL

Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale – Fruttato Medio: [Červar](#) – Červar – HR

Migliore Olio Extravergine di Oliva Monovarietale – Fruttato Intenso: [Azienda Agricola Alfredo Cetrone](#) – Cetrone – In – IT

Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended – Fruttato Leggero: [Il Borgo del Melograno](#) – Il Borgo del Melograno – da Agricoltura Biologica – IT

Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended – Fruttato Medio: [Azienda Agricola La Ranocchiaia](#) – La Ranocchiaia – Selezione Grandis – da Agricoltura Biologica – IT

Migliore Olio Extravergine di Oliva Blended – Fruttato Intenso: [Tenute Pasquale Librandi](#) – Dradista – da Agricoltura Biologica – IT

Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp – Fruttato Leggero: [Azienda Agricola Sebastiana Fisicaro](#) – Frantoio Galioto – Frantoio Galioto – Dop Monti Iblei – Frigintini – IT

Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp – Fruttato Medio: [Frantoi Cutrera](#) – Primo – Dop Monti Iblei – Gulfi – IT

Migliore Olio Extravergine di Oliva Dop/Igp – Fruttato Intenso: [Frantoio di Riva](#) – Uliva – Dop Garda – Trentino – IT

## Premi Speciali – Migliori oli extravergine 2022

Premio L'Importatore dell'Anno: [Olio2go](#) – US

Premio Il Ristorante dell'Anno: [Ristorante The Samuel](#) – DK

Premio Il Giornalista dell'Anno: [Sabrina Giannini](#) – Rai 3 – Indovina chi viene a cena – IT

Premio Speciale Cristina Tiliacos: [Luciana Baldoni](#) – CNR – Istituto di Bioscienze e Biorisorse – IT

### Correlati

[Migliori oli extravergine](#) [Premio Ercole Olivario 2018.](#) [Migliori oli extravergine](#)

