



RASSEGNA STAMPA

APRILE 2022

Agraria Riva del Garda s.c.a.
Località San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 55 21 33
www.agririva.it · info@agririva.it

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

DeGustazioni

94

PASTICCERIA FILIPPI**IL CIOCCOLATO PROTAGONISTA**

Pasticceria Filippi, per la Pasqua 2022, sceglie di celebrare con le sue colombe uno degli ingredienti più amati in pasticceria: il cioccolato. Tre le versioni che lo vedono unica star: Colomba con Cioccolato, Colomba con Pere e Cioccolato, Colomba con Arancia e Cioccolato. L'eccellente cacao con cui vengono realizzate le gocce di cioccolato nasce nelle piantagioni attorno a un piccolo villaggio dell'Ecuador.

**BALOCCO****COLOMBA MANDORLATA INCARTATA A MANO**

Fiore all'occhiello della produzione Balocco, l'originale Mandorlata è ricca di uvetta sultanina, profumata scorza candita d'arancia di Sicilia e pregiato cedro Diamante, ricoperta con l'esclusiva glassa alle nocciole italiane. Dall'impasto soffice e fragrante, realizzato con uova da galline allevate a terra e solo lievito madre, la Colomba Mandorlata è racchiusa in un incarto originale ed esclusivo, reso ancora più elegante dai fiori stilizzati in legno.

**CANTINA DI RIVA****DÒS DE NÒA, UN INEDITO SAUVIGNON BLANC BIO**

Di colore giallo paglierino carico, Dòs de Nòa si presenta al naso con grande intensità e complessità. Vigoroso e

deciso, al palato mostra una buona struttura accompagnata da un'intrigante acidità. Perfetto come aperitivo, la spiccata personalità e l'elegante espressione di Dòs de Nòa ne fanno un vino moderno e "a tutto pasto", particolarmente versatile negli abbinamenti.



Sullo Scaffale

Le ultime novità dalle Aziende, selezionate per voi dalla Redazione di gustoSano

ALCE NERO**UNA DOLCISSIMA PASQUA**

L'Uovo di Pasqua Alce Nero, con cioccolato fondente 66% Alce Nero, dal delicato gusto di nocciola e spezie, è realizzato con cacao 100% biologico originario della Costa d'Avorio. Al suo interno contiene una golosa sorpresa: fave di cacao ricoperte di cioccolato. La Colomba Alce Nero è preparata nella versione classica con scorze di arancia e cubetti di limone canditi. Completano la ricetta le mandorle, il miele di acacia italiano e la pregiata bacca di vaniglia Bourbon in polvere.

**PASTICCERIA FRACCARO****LINEA LIBERTY - COLOMBA CLASSICA**

La colomba della linea Liberty è preparata da Pasticceria Fraccaro nella versione classica e presenta un impasto morbido e fragrante ottenuto dalla lievitazione lenta e naturale del lievito madre e da ingredienti scrupolosamente selezionati. Al taglio si sprigionano profumi inconfondibili di scorza d'arancia che si mescolano a una glassatura di mandorle croccanti e granella di zucchero. Disponibili anche le varianti: Alle bollicine, Arancia, Limoncello e Pistacchio.

**COSTADORO E BOELLA & SORRISI****UOVO DI PASQUA AL CIOCCOLATO FONDENTE BIO E CAFFÈ**

Uovo di Pasqua di finissimo cioccolato fondente BIO al 55% di cacao, nato dalla collaborazione tra i noti cioccolatieri torinesi Boella & Sorrisi e la storica torrefazione di caffè Costadoro. La ricetta offre un intenso sapore di cioccolato fondente, ottimamente equilibrato e armonico.

Il cuore e l'anima sono nella miscela di cacao: le fave del Perù e di Santo Domingo certificate biologiche. Anche lo zucchero contenuto nella ricetta proviene da una coltivazione di canna certificata biologica. L'aggiunta infine di caffè macinato all'interno rende la ricetta davvero unica.



HAUSBRANDT**BRILLANTI COLORI E UNA RICETTA ESCLUSIVA**

Fior di Mandorla Albicocca e Vaniglia è la novità esclusiva realizzata dal Maestro Pasticciere Sal De Riso nei suoi celebri laboratori in Costiera Amalfitana.

Il Maestro ha ideato per Hausbrandt un morbido bauletto che nella sua semplicità riesce a conquistare ogni palato, perfetto in ogni momento della giornata: dalla prima colazione alla merenda, ideale anche come proposta a fine pasto.

L'impasto fatto a mano, secondo la tradizione, amalgama la freschezza delle albicocche del Vesuvio alla golosità del cioccolato bianco e delle mandorle, con delicate note di vaniglia.

**PISTI****LIEVITAZIONE NATURALE E INGREDIENTI DI QUALITÀ**

Due Colombe diverse, che hanno come comun denominatore il cioccolato fondente: una colomba artigianale ricoperta da una glassa al cioccolato extra fondente al 70%, con una spolverata di granella di pistacchio siciliano e all'interno un morbido impasto farcito con crema al pistacchio di Bronte DOP; una colomba che racchiude tutto il gusto del cioccolato, della pesca e soprattutto del pistacchio, simbolo della tradizione brontese.

**ALEMAGNA****COLOMBA AL CIOCCOLATO BELGA**

Oggi come 100 anni fa rivive la tradizione della colomba Alemagna, nata da un'attenta selezione delle materie prime e dall'utilizzo di solo lievito madre rinfrescato quotidianamente. La lenta lavorazione di ispirazione artigianale sprigiona poi una dolce fragranza. Questa raffinata ricetta di pasticceria, nata dall'unione tra il soffice impasto artigianale Alemagna e le gocce di pregiato cioccolato belga, decorata con croccante glassa al cacao, mandorle intere e granella di fave di cacao, è la proposta d'eccellenza per la Pasqua 2022.

**LILLET JOLIE****APERITIVO NATURALMENTE CHIC**

In occasione del 150° anniversario del brand, Maison Lillet presenta Lillet Jolie, un invito a una spontanea condivisione, alla leggerezza e alla spensieratezza.

Rosa come le camellie che crescono nel giardino di Podensac a Bordeaux, leggero come il desiderio di stare bene insieme. Un mix di gusti ricercati e profumi inebrianti: un drink che fa proprie le ultime tendenze internazionali in ambito di bartending, che vedono sempre più persone preferire cocktail a bassa gradazione alcolica.

**PALUANI****UNICHE E GOLOSE PROPOSTE**

La passione per la bontà e la voglia di creare qualcosa di speciale dell'azienda veronese ha dato vita alle colombe della linea Gran Velo. Una gamma di prodotti che spazia dalla colomba classica glassata con mandorle intere alla colomba senza canditi, fino alla colomba con gocce di cioccolato extra fondente al 70%. Un prodotto di altissima qualità custodito in un astuccio prezioso con rilievi oro, elegante nella sua semplicità.

**COLOMBE VERGANI****LINEA BENESSERE - DOLCE DI PASQUA VEGANO**

Vergani ha pensato anche a chi sceglie di seguire una dieta vegana, quindi priva di ingredienti di origine animale, ma non vuole rinunciare al gusto della tradizione. Il soffice impasto, preparato con farina bianca, farina di riso, burro di cacao e olio extravergine di oliva, è arricchito da gustose scorze di arance siciliane candite a fresco e una fragrante glassatura alle mandorle, che dona un tocco ancora più goloso e sfizioso. Tutti gli ingredienti sono certificati VeganOk.



L'ELENCO / 1

Tutte le cantine trentine presenti negli stand

Agraria Riva del Garda sca; Agricola Le Fontanelle di Pasini Cesarino & Rita; F.lli Dorigati snc; Tenuta Maso Corno di Giulio Larcher; Balter snc di Nicola Balter; Longariva di Manica Marco; Bellaveder di Luchetta Tranquillo; Dallona Marco; Donati Marco; F.lli Giorgio e Federico Paolazzi; F.lli Pisoni; Azienda agricola Foradori; Azienda agricola Pravis; Azienda agricola Salvetta società semplice; Azienda agricola Simoncelli Armando; Azienda agricola Zeni di Andrea e Roberto Zeni; Azienda vinicola del Revè di Maler Stefano e c. sas; Bongiovanni Lorenzo; Borgo Vecchio distilleria s.a.s. di Cavalin Valerio & c.; Cantina vini Armani A. Terre Dominici srl a socio unico; Cantina Aldeno soc. coop. agr.; Cantina d'Isera sca; Cantina Madonna delle Vittorie s.s.; Cantina Rotaliana di Mezzolombardo sca; Cantina sociale Mori Colli Zugna sca; Cantina Toblino s.c.a.; Cantine Monfort srl; Cesconi società agricola semplice; Corvee srl; de Tarczal az. agricola; De Vescovi Ulzbach; De Vigili; Distilleria f.lli Pisoni srl; Distille-

ria G. Bertagnolli srl; Distilleria Marzadro spa; Distilleria Paolazzi Vittorio; Distilleria Pilzer srl; Endrizzi s.r.l.; Ferrari f.lli Lunelli s.p.a.; Francesco Poli; Gaierhof srl; Grigolli Bruno ssa; Klinger di Pilati Umberto; Letrari sas di Letrari Leonello e Aste M.V.; Levide s.r.l.; Mas dei Chini; Maso Cantanghel di Simoni Federico s.a.s società agricola; Maxentia di Poli Enzo; Nicolodi Alfio azienda vinicola; Nosio spa; Orion marketing and brands srl; Pedrotti spumanti s.a.s. di Pedrotti Paolo & c.; Pojer e Sandri di Sandri Fiorentino & c.; Provinco italia spa/ag; Resistenti Nicola Biasi; Vignaiolo Fanti; Villa Corniole soc. agricola srl; Villa Persani; Vivallis sca; Zanotelli Elio e f.lli società agricola; Azienda agricola Moser Marcello e figli sas; Azienda agricola Brugnara di Brugnara Alessandro; Cantina Roverè della Luna Aichholz sca; Cantina sociale di Trento società cooperativa agricola; Cavit s.c.; Consorzio vini del Trentino; Giv srl; Azienda agricola Moser Francesco; San Rocco srl; Vias, vini italiani ed alimenti selezionati.



L'ELENCO / 1

Tutte le cantine trentine presenti negli stand

Agraria Riva del Garda sca; Agricola Le Fontanelle di Pardini Cesarino & Rita; F.lli Dorigati snc; Tenuta Maso Corno di Giulio Larcher; Balter snc di Nicola Balter; Longariva di Manica Marco; Bellaveder di Luchetta Tranquillo; Dallona Marco; Donati Marco; F.lli Giorgio e Federico Paolazzi; F.lli Pisoni; Azienda agricola Foradori; Azienda agricola Pravis; Azienda agricola Salvetta società semplice; Azienda agricola Simoncelli Armando; Azienda agricola Zeni di Andrea e Roberto Zeni; Azienda vinicola del Revè di Maler Stefano e c. sas; Bongiovanni Lorenzo; Borgo Vecchio distilleria s.a.s. di Cavalin Valerio & c.; Cantina vini Armani A. Terre Dominicani srl a socio unico; Cantina Aldeno soc. coop. agr.; Cantina d'Isera sca; Cantina Madonna delle Vittorie s.s.; Cantina Rotaliana di Mezzolombardo sca; Cantina sociale Mori Colli Zugna sca; Cantina Toblino s.c.a.; Cantine Monfort srl; Cesconi società agricola semplice; Corvee srl; de Tarczal az. agricola; De Vescovi Ulzbach; De Vigili; Distilleria f.lli Pisoni srl; Distille-

ria G. Bertagnolli srl; Distilleria Marzadro spa; Distilleria Paolazzi Vittorio; Distilleria Pilzer srl; Endrizzi s.r.l.; Ferrari f.lli Lunelli s.p.a.; Francesco Poli; Gaierhof srl; Grigolli Bruno ssa; Klinger di Pilati Umberto; Letrari sas di Letrari Leonello e Aste M.V.; Levide s.r.l.; Mas dei Chini; Maso Cantanghel di Simoni Federico s.a.s società agricola; Maxentia di Poli Enzo; Nicolodi Alfio azienda vinicola; Nosio spa; Orion marketing and brands srl; Pedrotti spumanti s.a.s. di Pedrotti Paolo & c.; Pojer e Sandri di Sandri Fiorentino & c.; Provinco italia spa/ag; Resistenti Nicola Biasi; Vignaiolo Fanti; Villa Corniole soc. agricola srl; Villa Persani; Vivallis sca; Zanotelli Elio e f.lli società agricola; Azienda agricola Moser Marcello e figli sas; Azienda agricola Brugnara di Brugnara Alessandro; Cantina Roverè della Luna Aichholz sca; Cantina sociale di Trento società cooperativa agricola; Cavit s.c.; Consorzio vini del Trentino; Glv srl; Azienda agricola Moser Francesco; San Rocco srl; Vias, vini italiani ed alimenti selezionati.





Dal «Gambero rosso» le tre foglie per l'olio, poi esordio al Vinitaly

Una primavera da ricordare per i soci di «Agraria Riva del Garda». Da oggi a mercoledì a Veronafiere torna il doppio appuntamento con i saloni internazionali del vino e dell'olio. «Agraria» debutta quest'anno a Vinitaly all'interno dell'area del Trentino, mentre è veterana di «Sol&Agrifood» e qui porterà i suoi extravergini pluripremiati festeggiando le «tre foglie» del Gambero Rosso e la «stella» nella guida «Oli d'Italia 2022», col frantoio di Riva tra i protagonisti della macro-area della fiera dedicata all'olio extravergine d'oliva. Le soddisfazioni per i tanti soci conferitori di olive sono molteplici: con il «46° Parallelo biologico» sono arrivate le *Tre foglie* del Gambero Rosso e la «stella» nella guida «Oli d'Italia 2022» conferita ai produttori che, per dieci anni consecutivi, si siano aggiudicati proprio le *Tre foglie*; sempre con lo stesso evo è arrivata anche la gran menzione al «Sol d'Oro» nella categoria olio extravergine biologico; il *Golden Award 2022* al New York international olive oil competition. «Il palmarès d'eccellenza - commenta il presidente **Giorgio Planchenstainer** - rispecchia la nostra mission: il supporto di un'agricoltura tradizionale che valorizzi il lavoro dei soci e garantisca ai clienti prodotti della massima qualità. Una visio-

ne che si traduce in oli che esprimono l'identità del territorio grazie a un'imprenditorialità cooperativa in continua evoluzione orientata alla sostenibilità».

Dall'olio al vino. «Per noi è già una scommessa vinta il debutto di «Cantina di Riva» al Vinitaly - prosegue il direttore **Massimo Fia** - più che giustificato quest'anno dalle importanti novità del comparto vino dell'Agraria rivana: dal lancio del *Dòs de Nòa*, la nuova etichetta de «Le Selezioni» (un *Sauvignon Blanc* bio), al restyling dei vini «Vista Lago», nella nuova bottiglia che ricorda le onde del Garda e mima le «ciglia» orografiche del Monte Brione. Il fermento creativo con cui cantina di Riva ha avviato questo 2022 è confluito naturalmente nella decisione di condividerle con amici e appassionati di vino. Quale occasione migliore del grande ritorno di Vinitaly, dopo due anni di assenza forzata dalle scene, per raccontare gli ultimi sviluppi della famiglia cooperativa del Garda?».

Al Vinitaly la cooperativa altogardesana presenterà a stampa e operatori anche il suo Trento doc («Brezza Riva Riserva») - premiato con l'annata 2017 anche dalla giuria del prestigioso *5StarWines 2022* - e tutte le principali etichette della sua produzione.



VELA

SCENARIO

Evoluzioni di un velista
nella acque di Torbole,
nella zona dell'Alto Garda.



Photo: Daspina Kaessmann

Sportweek SPECIAL

Il Garda per tutti

GARE ED EVENTI DI GRANDE TRADIZIONE. MA LA SPONDA TRENTINA DEL LAGO OFFRE SCUOLE E OPPORTUNITÀ PER CHI VUOLE INIZIARE, DAL SURF AL PIÙ ADRENALINICO WING FOIL

testo di
MAURIZIO BERTERA



41

VELA



Pelèr e Ora. Per chi non naviga a vela sono due nomi misteriosi. Per chi invece ama questo sport – in qualsiasi declinazione – sono determinanti per la magia del Garda. Quello trentino in particolare, perché in quella porzione di lago, chiusa su due lati dalle rocce che entrano potenti nell'acqua, questi due venti danno il massimo, alternandosi spesso con regolarità. I gardesani li conoscono sin da bambini e ne sono rassicurati, mentre i neofiti da tutto il mondo ne restano sorpresi.

CHE TRAMPOLINI

Il Pelèr inizia a soffiare di notte, inizialmente a nord e al centro lago, per poi estendersi su tutta la superficie del bacino con il sorgere del sole. Il momento di massima potenza arriva quando i raggi illuminano come in una cartolina l'acqua della riva occidentale. Dura una dozzina di ore ed è solito spegnersi verso le 11, quando è particolarmente forte può arrivare a una quindicina e superare i 5 Beaufort di intensità. Il Pelèr è amatissimo perché forma piccoli set di onde decisamente più grossi e verticali del normale moto del lago, ottimi trampolini per windsurfer e kiter. E regala scenari incredibili: dopo la sua azione l'acqua del lago diventa ancora più limpida.

L'Ora normalmente arriva dopo la fine del Pelèr, tra le 12 e le 13 circa, e in condizioni meteo re-



golari soffia fino al tramonto. Si forma da molti piccoli venti che si uniscono fra Gargnano e Brenzone; è una corrente molto regolare, forte in primavera e a inizio estate, ma tende ad affievolirsi quando il clima si fa torrido e lo sbalzo termico tra giorno e notte non è più così marcato. Più ci si sposta a nord e più l'Ora aumenta per l'effetto-Venturi causato dalle montagne che fiancheggiano il lago. Per questo la forza, molto diversa a seconda delle zone, raggiunge il massimo nell'alto lago. Con questi presupposti, uniti a un ambiente spettacolare, ecco che si materializza il sogno per chi veleggia, in ogni stagione dell'anno. Non è un caso che gli appassionati mitteleuropei considerino "Das Gardasee"

GRANDI EVOLUZIONI

Un catamarano davanti a Riva del Garda e, a destra, barche a vela nelle stesse acque.



I mitteleuropei considerano "Das Gardasee" come la loro palestra velica e gli anglosassoni lo definiscono Wind Machine



come la loro palestra velica e gli anglosassoni lo abbiano definito Wind Machine.

SI DECOLLA

Ogni cosa che fa vela ha trovato acqua fertile. Le classi olimpiche e le barche acrobatiche, i catamarani e il windsurf nelle sue tante declinazioni. Ora tocca al wingfoil, la tavola dotata di foil e di una vela gonfiabile da manovrare con le mani che garantisce una navigazione molto libera, senza cavi, alberi e boma. Per "decollare" bastano poche ore a quanti arrivano dal windsurf o dal kite, per i neofiti ci sono i corsi delle scuole come quella federale del Circolo Surf Torbole o quelle private, vedi Segnana Water Sports Torbole che ha creato un network con Sailing

du Lac, Pier Water Sports, Surf Center Lido Blu e Vasco Renna.

A proposito di kite: non manca un'associazione (**Alto Garda Kite**) che organizza corsi anche per i disabili che arrivano da tutta Europa per provare l'ebbrezza di volare sull'acqua, trainati dall'aquilone. Se la tavola a vela mantiene il fascino vintage e ricorda il tempo in cui l'alto Garda era la mecca di questo sport, frequentato dalle leggende come Robby Naish e Alessandra Sensini, oggi si vede il velocissimo Iq Foil che sostituirà proprio il windsurf, a partire dall'Olimpiade 2024. Nessuno qui impedisce a un appassionato normale di "tirare bordi" in tranquillità, ma l'agonismo viene naturale non fosse altro per l'organizzazione e la storia dei circoli, capaci di ospitare da decenni grandissime regate e di iniziare alla vela tanti ragazzi poi diventati campioni.

Basta ricordare tre club, noti a tutti i velisti: la **Fraglia Vela Riva** (curiosità: ha come presidente ab aeterno Gabriele D'Annunzio, che lo fondò nel 1928), il **Circolo Vela Torbole** e il **Circolo Vela Arco** che sta facendo un eccellente lavoro con i giovani, soprattutto sulle classi acrobatiche.

MOLTI EVENTI

Nel 2022 non mancheranno gli eventi di livello, con nutrita presenza straniera, a partire da quelli organizzati dal **Centro Surf Torbole**, che si concentrerà sulle tavole Foil con l'**Europeo della classe Iq** (in programma dal 16 al 22 maggio) e con gli **International Games** giovanili e assoluti (rispettivamente 31 luglio-7 agosto e 20-25 settembre). Catamarani e skiff regneranno al **Circolo Vela Arco** con il clou dell'**Europeo Classe A** dal 12 al 16 set-

tembre. Una ventina le regate curate dal **Circolo Vela Torbole**, in gran parte per derivate con la chicca del **Sunfish World Championship** dal 4 all'11 settembre. Qualcuna in più per la **Fraglia Vela Riva**, attenta ai giovani - a partire dal 40° **Lake Garda Meeting** - come all'altura (il Nastro Azzurro si corre il 12 giugno) e alle classi monotipo, che avranno nel terzo **Act del Melges 32 Tour** (22-24 luglio) e nell'**Europeo M32** (in calendario dal 2 al 4 settembre) gli eventi di maggior spessore. Da non perdere anche la **Riva Cup** dei Gc32 (25-29 maggio) che consentirà di ammirare i catamarani lunghi 10 metri del circuito internazionale.

Nell'altura è impegnata anche la sezione della **Lega Navale Italiana**, a Riva. Altre regate saranno organizzate dall'**Associazione Velica Trentina**

sul lago di Caldonazzo e di Molveno (dove opera anche l'Associazione Velica Molveno) e dall'**Associazione Vela lago di Ledro**, che ospiterà dal 9 al 12 aprile lo **Youth Match Race Europeans** e, dal 16 al 19 giugno, la tappa del **World Match Race Tour**. Per avere le informazioni più importanti sulla vela in acque trentine, c'è il sito gardatrentino.it, ma consigliamo sempre al neofita di andare sul posto. Basta sentire il vento e viene voglia automaticamente di veleggiare su quelle acque.

DOVE DORMIRE

GARDA

Eco Hotel Bonapace
Torbole | ecohotelbonapace.com
0464 516995

O_Live Agiresort
Arco | o-liveresort.com
338 4683246

Al Lago Camping & Rooms
Riva del Garda | campingallago.com
0464 553186

DOVE MANGIARE

GARDA

Ristorante Hotel Baia Azzurra
Arco | baia.it | 0464 505168

Ristorante Osteriva
Riva del Garda | osteriva.it
339 1865016

Surfer's Grill
Torbole | surfersgrill.it
0464 505930

DOVE COMPRARE

GARDA

Agraria Riva del Garda - Vino, olio e prodotti tipici | Riva del Garda
agririva.it | 0464 552133

Omkafé - Caffè
Arco | omkafe.com | 0464 552761

Bertamini Shop - Abbigliamento sportivo | Torbole
bertaminishop.com | 0464 505022



So Wine So Food

Uomo delle
Stelle

Europa, di cui circa 700 solo in Italia. Rappresentano, con le loro specifiche caratteristiche, un'unicità che è legata al territorio, alle condizioni climatiche in cui crescono e alla specifica gestione agronomica. Questa ricchezza di cultivar e **biodiversità**, dove l'Italia è leader indiscusso nel mondo, rappresenta un potenziale che negli ultimi anni sta affascinando sempre più il grande pubblico.

La giuria di Monocultivaroliveoil

La giuria del premio, composta da **24 esperti assaggiatori**, ogni anno seleziona solo il meglio delle produzioni olivicole proveniente dal bacino del Mediterraneo. I criteri di ammissione alla classifica finale sono estremamente rigidi ed esigenti, dal momento che solo gli oli EVO che ricevono un punteggio uguale o superiore a 8,5 vengono recensiti e premiati.

La grande passione, associata all'alta **professionalità**, che caratterizza i produttori del Consorzio Opera Olei è il modello che fa ottenere questi importanti riconoscimenti. Grazie al quale si raccontano le unicità e l'identità dei singoli territori, utilizzando le cultivar con cui viene realizzato l'olio EVO come veicolo di comunicazione della biodiversità che caratterizza e identifica l'olivicultura regionale.

Per i produttori partecipare al **Monocultivaroliveoil** non vuol dire semplicemente entrare a far parte del *gotha* dell'olivicoltura, ma si tratta di un vero e proprio momento di verifica del lavoro svolto. Per i frantoiani del Consorzio Opera Olei si tratta di una nuova grande soddisfazione e della conferma dell'eccellenza raggiunta.

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). Questi offrono la possibilità di degustare sei cultivar con identità molto precise. Un 'biglietto da visita' di tutto rispetto per una produzione che sta ottenendo sempre maggiore visibilità e autorevolezza sulle tavole dei consumatori più attenti.

[Olio](#)[Olio Evo](#)[Opera Olei](#)

M.Suez

