

APRILE 2022



Data 06-04-2022

Pagina

Foglio 1/6



di PAOLO MASSOBRIO + 06.04.2022



Qui la cucina di Alfio Ghezzi

os'è la bellezza, intesa proprio come un sentimento che ti penetra man mano che l'auto avanza, da Salò a Limone del Garda. Con l'occhio guardi il lago sulla destra, ma quando arrivi davanti all'hotel 5 stelle Eala, scoppi di felicità.

Aperto il 30 aprile del 2021 con nome celtico del cigno che stilizzato raffigura ogni oggetto, siete in uno dei posti più belli d'Italia, che si dipana su sei piani al contrario, nel senso che il primo piano è quello più in alto dove c'è la reception e anche il ristorante Senso by Alfio Ghezzi, andando giù ci sono i piani delle camere bellissime, tutte trasparenti (lo sono le pareti del bagno e della doccia) e intime, con il terrazzino sul lago.

TAGS

IL GIORNALE DEL GUSTO

Data 06-04-2022

Pagina

Foglio 2 / 6



Oltre 60 camere tutte vista lago; un lago che ti inchioda anche di notte con il rumore delle acque. Camere, ripeto, troppo belle, giocate su pavimenti di legno e pietra, sedie comodissime, un letto avvolgente.



Il sesto piano sotto è tutto dedicato alla Spa, ed è una chicca con piscina di fronte al lago a pelo d'acqua. Quindi l'Alfio Ghezzi Bistrot, il bar sul lago di Garda ideale per uno spuntino, un aperitivo o un incontro di lavoro. Prima di parlarvi del ristorante, ambientato in una sala luminosa, ovviamente vista lago, che raggiungi passando da un altro locale tutto vetri che è la ricchissima cantina della maison, merita descrivere la colazione, dove i mieli sono di Thun e le confetture di Colzani; per non parlare delle torte, dei pasticcini, della spremuta di arancia servita a tutti. Il personale è bravissimo, gentile, premuroso, giovane.

Data 06-04-2022

Pagina

Foglio 3/6



A cena, sotto la direzione di Alfio Ghezzi, cuoco che abbiamo conosciuto per i suoi anni alla Locanda Margon della famiglia Lunelli, assaggerete i piatti eseguiti da **Akio Fujita**, suo braccio destro da sempre.



Appena seduti arriva il pane fatto in casa con i grani antichi siciliani e l'olio del Frantoio di Riva, di cultivar casaliva. Nel frattempo leggi la carta dei vini e riconosci da certe rarità (Badalucco Iglesias ad esempio) che qui c'è ricerca vera, passione. Ma lo capisci anche dalle 12 etichette a bicchiere che a me hanno permesso di fare un percorso straordinario di vini del genere "naturale". Ora, se il menu degustazione "passeggiando sul Garda" è a 70 euro, le scelte alla carta variano fra i "classici" e quelli di nuova concezione, dove più ho pescato io.

Data 06-04-2022

Pagina

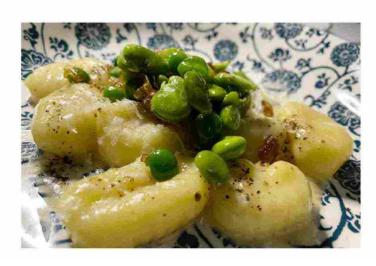
Foglio 4/6



Via dunque, dopo un **amuse bouche con baccalà cremoso**, con l'uovo morbido con asparagi, morchelle e grano saraceno (24 euro) ma anche un eccellente Sisam di coregone.



Fra i primi erano soffici e grandi gli **gnocchi di patate cacio e pepe, piselli e fave fresche** (20 euro);



Data 06-04-2022

Pagina

Foglio 5/6

buoni i **ravioli** (sempre generosi) **con coniglio, olive, cipolle e sedano** (22 euro).



Fra le carní è da prendere il pollo ruspante in due cotture (30 euro) servito con una purea e anche il **salmerino con ragout di lenticchie nere e mortandela** (28 euro).



Ai dolci non potete non prendere la **Torta di Rose e crema rosada** (10 euro) dove si completa quell'idea di Alfio di portarti a gusti netti, riconoscibili e riscontrabili della tua storia (infanzia?).

Data 06-04-2022

Pagina

Foglio 6 / 6



Curioso anche il tiramisù fatto con i limoni del Garda e per questo più leggero di altri. Mi sono solo pentito di non aver ordinato il Dolc-Eala con crema inglese e gelato al tè earl Grey e il bunet con fortinella candita. Ma qui si deve tornare, vivaddio! È un paradiso. E non per dire.



EALA

Via IV Novembre, 86 Limone sul Garda (BS) tel. 0365 954613 info@ealalakegarda.com



07-04-2022

Pagina Foglio

1/2



News Mercati Finanza Risparmio Previdenza Educational 💵 💥

Cerca Articolo















Mobilità sostenibile, E-GAP sigla una partnership con EATALY per la ricarica elettrica on demand ai clienti di Roma, Milano, Bologna e Torino

Editor - LMF - 07/04/2022 12:48:44 (aggiornato 07/04/2022 15:19:11)

E-GAP, il primo servizio di ricarica rapida urbana, mobile e on demand in Europa, annuncia oggi l'avvio di una partnership con Eataly per incentivare la diffusione della mobilità sostenibile. L'accordo prevede, tra le altre cose, la consegna di un voucher E-GAP del valore di 20 euro ai clienti Eataly che ne faranno richiesta e anche la fornitura di un kit spesa Eataly ai clienti che richiederanno il servizio di ricarica.

Le iniziative riguarderanno le quattro città italiane in cui il servizio di E-GAP è già attivo e in cui sono presenti gli store Eataly (Roma, Milano, Torino e FICO Eataly World a Bologna). Presso gli infobox di questi store sarà posizionata una targa con apposito QR code che consentirà ai clienti Eataly di richiedere la ricarica in omaggio. Saranno inoltre previste giornate dedicate alla ricarica gratuita presso i parcheggi di Eataly Roma, Eataly Torino e di FICO Eataly World, il parco tematico sul cibo a Bologna.

"La partnership con Eataly, eccellenza internazionale nell'ambito enogastronomico che ha tra i propri valori fondanti la sostenibilità, mette a disposizione dei clienti degli store tutti i vantaggi che offre il nostro servizio e si inserisce pienamente nella nostra strategia aziendale, volta allo stesso tempo a fornire quante più comodità possibili agli attuali clienti E-GAP e anche a incentivare l'uso dell'auto elettrica tra i potenziali clienti, mostrando l'accessibilità e la facilità di utilizzo della ricarica on demand" ha dichiarato Francesco De Meo, Head of Marketing di E-GAP.

Il kit di spesa Eataly che sarà fornito ai clienti E-GAP sarà composto da: Spaghetto IGP 500g Afeltra, Datterino ROSSO in succo 350g Così Com'è, Olio EVO 46 parallelo 0,1L Frantoio di Riva e da una busta di carta riciclata Eataly. Per informazioni sul regolamento per la fornitura del Kit spesa Eataly visitare il sito https://www.e-gap.com/

Oltre alla recente apertura di Torino, E-GAP ha annunciato l'arrivo del proprio servizio entro la fine dell'anno anche in Francia (a Parigi, Lione, Bordeaux e Marsiglia), in Spagna (a Madrid, Barcellona e Valencia),



Nome fondo	Rend.	1 anno
Amundi IS MSCI World SRI PAB IE EUR	^	17,98%
AXA WF Global Factors Sustainable Equity A		17,95%
EUR		
Amundi IS MSCI World SRI PAB AE EUR	^	17,80%
RAM (Lux) SF Stable Climate Gl. Eq. E Cap		16,71%
EUR		
In collab	orazior	ne con FD

Comunicati stampa - LMF Green

- Mobilità sostenibile, E-GAP sigla una partnership con EATALY per la ricarica elettrica on demand ai clienti di Roma, Milano, Bologna e Torino
- FARE X BENE e BNP Paribas Cardif lanciano il progetto LOVVATI per sensibilizzare e educare studenti, professori e famiglie al "benessere", a una sana alimentazione e a corretti stili di vita
- GreenIT e Copenhagen Infrastructure Partners: al via lo sviluppo di due parchi eolici offshore in Italia da 750MW



07-04-2022

Pagina

Foglio

2/2

in Germania (a Monaco, Amburgo, Berlino, Francoforte), in Olanda (ad Amsterdam), in Gran Bretagna (a Londra e Manchester) e in Grecia (ad Atene). L'azienda sta inoltre lavorando a un ampliamento della propria flotta dei mezzi adibiti al servizio di ricarica elettrica on-demand: entro la prossima estate sono previsti 100 nuovi e-van, con l'obiettivo di raggiungere la quota di 500 mezzi di ricarica green entro il 2024.

Categorie: Comunicati stampa - LMF Green |



Autore: Editor - LMF

← Articolo precedente Al via YOLO Insurance Network, la nuova piattaforma digitale per agenti e broker

Prossimo articolo > Parte la seconda edizione del Bando ideeRete del Gruppo Assimoco: 700mila euro per aziende ed enti non profit



Sala Stampa

American Airlines annuncia che Cristina Casati ha assunto il ruolo di Regional Sales Manager Southeast Europe

Parte la seconda edizione del Bando ideeRete del Gruppo Assimoco: 700mila euro per aziende ed enti non profit

Al via YOLO Insurance Network, la nuova piattaforma digitale per agenti e broker ım green

Comunicati stampa - LMF

Green

Mobilità sostenibile, E-GAP sigla una partnership con EATALY per la ricarica elettrica on demand ai clienti di Roma, Milano, Bologna e Torino

FARE X BENE e BNP Paribas Cardif lanciano il progetto LOVVATI per sensibilizzare e educare studenti, professori e famiglie al "ben-essere", a una sana alimentazione e a corretti stili di vita

GreenIT e Copenhagen Infrastructure Partners: al via lo sviluppo di due parchi eolici offshore in Italia da 750MW

CBS Associati srl Viale Premuda, 46 Milano P.iva 04721910968

Disclaimer Cookies policy Informativa sulla privacy Seguici su / Follow Us

Iscriviti alla newsletter



TECHNORETAIL.IT

Data

07-04-2022

Pagina

Foglio

1/2

SEGUICI SU f > in

Search.











E-GAP "RICARICA" I CLIENTI DI EATALY

Giovedì, 07 Aprile 2022 12:19

News

E-GAP ed Eataly incentivano la diffusione della mobilità sostenibile. Molte saranno infatti le iniziative che riguarderanno le quattro città italiane in cui il servizio di E-GAP è già attivo e in cui sono presenti gli store Eataly. Il nuovo accordo prevede la consegna di un voucher E-GAP del valore di 20 euro ai clienti Eataly che ne faranno richiesta e anche la fornitura di un kit spesa Eataly ai clienti che richiederanno il servizio di ricarica.

Presso gli infobox di questi store sarà posizionata una targa con apposito QR code che consentirà ai clienti Eataly di richiedere la ricarica in omaggio. Saranno inoltre previste giornate dedicate alla ricarica gratuita presso i parcheggi di Eataly Roma, Eataly Torino e di FICO Eataly World, il parco tematico sul cibo a Bologna.



PIÙ RECENTI



MailUp e Contactlab danno vita al principale player italiano nel settore delle cloud marketing technologies



Card e smart card diventano ecosostenibili



David Sajoto nuovo Vicepresidente della regione Asia-Pacifico e Giappone di Vectra Al



L'intelligenza artificiale guida il futuro della customer experience



Un nuovo data center Acronis al servizio delle aziende italiane

TECHNORETAIL.IT

Data

07-04-2022

Pagina Foglio

2/2

In particolare, il kit di spesa Eataly che sarà fornito ai clienti E-GAP sarà composto da: Spaghetto IGP 500g Afeltra, Datterino ROSSO in succo 350g Così Com'è, Olio EVO 46 parallelo 0,1L Frantoio di Riva e da una busta di carta riciclata



Oltre alla recente apertura di Torino, E-GAP ha annunciato l'arrivo del proprio servizio entro la fine dell'anno anche in Francia, in Spagna, in Germania, in Olanda, in Gran Bretagna e in Grecia. L'azienda sta inoltre lavorando a un ampliamento della propria flotta dei mezzi adibiti al servizio di ricarica elettrica on-demand: entro la prossima estate sono previsti 100 nuovi e-van, con l'obiettivo di raggiungere la quota di 500 mezzi di ricarica green entro il 2024.

"La partnership con Eataly, eccellenza internazionale nell'ambito eno-gastronomico che ha tra i propri valori fondanti la sostenibilità, mette a disposizione dei clienti degli store tutti i vantaggi che offre il nostro servizio e si inserisce pienamente nella nostra strategia aziendale, volta allo stesso tempo a fornire quante più comodità possibili agli attuali clienti E-GAP e anche a incentivare l'uso dell'auto elettrica tra i potenziali clienti, mostrando l'accessibilità e la facilità di utilizzo della ricarica on demand " ha dichiarato Francesco De Meo, Head of Marketing di E-GAP.

Etichettato sotto #egap #Eataly #sostenibilità

Altro in questa categoria: « Tuodì consegna a casa con Amazon Prime

Torna in alto



Il nuovo Contact Center Hub di NFON migliora la customer experience



VTEX digitalizza la customer experience di Carrefour Brasile



La nuova serie TX210 di TSC Printronix Auto ID rende agevole e semplice le operazioni di stampa



AGENFOOD.IT

08-04-2022 Data

Pagina

1/2 Foglio



Cantina di Riva sbarca al Vinitaly con i suoi "5StarWines"

O APR 8, 2022 Cantina di Riva, Vinitaly

(Agen Food) - Roma, 08 apr. - Dal lancio del "Dòs de Nòa", la nuova etichetta che aggiunge alla pregiata linea "Le Selezioni" un raffinato Sauvignon Blanc Bio, al restyling dei vini "Vista Lago", ora custoditi nella nuova iconica bottiglia che ricorda le onde del Lago di Garda e mima le "ciglia" orografiche del Monte Brione. Novità importanti che parlano del fermento creativo con cui Cantina di Riva ha avviato questo 2022 e che sono confluite 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?

A Veronafiere, nel Padiglione 3 – Stand E2, Cantina di Riva presenterà a giornalisti ed esperti del settore il suo Trento DOC (Brezza Riva Riserva), le etichette incluse nelle "Selezioni" (Maso Élesi, Maso Lizzone, Créa, Loré e il nuovissimo Dòs de Nòa) e la linea "Vista Lago" (Pinot Grigio, Müller Thurgau, Schiava, Lagrein, Riva'ldego, Gewürztraminer, Chardonnay e Merlot) racchiusa nell'originale bottiglia, sinuosa e minimalista, creata ad hoc per vini che esprimono l'unicità del territorio gardesano. Una chicca per chi cerca un vino da meditazione è poi il Moscato Giallo, della collezione "Apponale", particolarmente richiesto sul mercato estero.

Un viaggio tra gli aromi e i sapori del Garda espressi al calice che, proprio in questi giorni, hanno raccolto il consenso della giuria di "5StarWines 2022" che ha inserito nella Guida Vinitaly "the Book 2022" il Brezza Riva Riserva Pas Dosè 2017 (con un punteggio di 93/100) e il Riva'Idego Vista Lago 2020 (91/100). "Wine Without Walls 2022", la Guida ai Vini Biologici Vinitaly, ha invece premiato il Dòs de Nòa 2020 (93/100), il Müller Thurgau Vista Lago 2020 (93/100) e lo Chardonnay Vista Lago 2020 (93/100).

Se Vinitaly era una scommessa, Agraria Riva del Garda gioca invece "in casa" a Sol&Agrifood, il salone internazionale dell'agroalimentare di qualità che vede il Frantoio di Riva tra i grandi protagonisti della macro-area della fiera dedicata all'olio extravergine d'oliva. Il core business della cooperativa rivana è reduce dai recenti successi che le hanno visto conferire premi prestigiosi: con il 46° Parallelo Biologico 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 le "Tre

ADV

PARLIAMO DI



















Carica altro...

AGENFOOD.IT

Data

08-04-2022

Pagina Foglio

2/2

Foglie"; sempre con lo stesso evo la Gran Menzione al "Sol d'Oro" nella categoria olio extra vergine biologico; il "Golden Award 2022" al NYIOOC (New York International Olive Oil Competition) per i "World's Best Olive Oils for 2022".

Il palmarès d'eccellenza rispecchia la mission di Agraria Riva del Garda: il supporto di un'agricoltura tradizionale che valorizzi il lavoro dei soci e garantisca ai clienti prodotti unici e della massima qualità. Una visione che si traduce in oli sinceri, di carattere, genuini e salubri, che esprimono l'identità del territorio grazie a un'imprenditorialità cooperativa in continua evoluzione orientata alla sostenibilità. Valori racchiusi nelle bottiglie del 46°Parallelo Biologico e del 46°Parallelo Blend che gli ospiti di Sol&Agrifood potranno assaggiare allo stand del Frantoio di Riva (Area C SAG – Stand E8), ma anche riscoprire altri extravergini legati all'Agraria, come il 46°Parallelo Monovarietale e Uliva.

Vi aspettiamo da domenica 10 a mercoledì 13 aprile a Vinitaly e a Sol&Agrifood. Se desiderate essere seguiti dai nostri esperti, contattateci per un appuntamento personalizzato.

#Vinitaly #CantinadiRiva

Visualizzato da: 2











Romano torna al Vinitaly in grande stile con nuove linee di vini e altre novità »

Di Redazione Agenfood

ARTICOLI CORRELATI







Segui su Instagram

ADV

LE INTERVISTE DI

Intervista a Giorgio
Frasca e Alice Bergomi,
responsabili del progetto
Tre di Oro (25 marzo
2022)



Intervista al Presidente della Commissione Agricoltura Filippo Gallinella (15 febbraio 2022)



Intervista ad Alessandro Giovannini, presidente di Artigiani delle Carni(5 febbraio 2022)



08-04-2022

Pagina Foglio

1/2



HOME

RIVISTA

ABBONAMENTI

ARCHIVIO

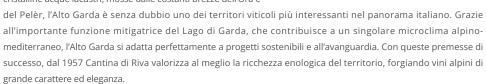
CONTATTI

Cantina di Riva lancia il nuovo Sauvignon Blanc "Dòs de Nòa"

Pubblicato il 8 aprile 2022

Nel solco di una produzione sostenibile e di qualità superiore, Cantina di Riva aggiunge un inedito Sauvignon Blanc BIO alla sua linea d'eccellenza. "Dòs de Nòa mostra con fierezza una nuova sfaccettatura dell'Alto Garda", spiega Furio Battelini, enologo e direttore tecnico di Cantina di Riva. "Con la sua modernità rispecchia il nostro territorio e ci permette di esprimere tutte le nostre potenzialità, sia in vigneto sia in cantina"

Incorniciato dalle imponenti Alpi che si riflettono nelle cristalline acque lacustri, mosse dalle costanti brezze dell'Ora e





Se la vocazione della zona per la viticoltura sostenibile è favorita dalle condizioni macroclimatiche che permettono di coltivare le viti in modo biologico, la scelta di allevare e vinificare un Sauvignon Blanc nell'Alto Garda rivela studi ponderati e scelte coraggiose. Questa varietà, poco diffusa nell'ambiente gardesano, trova in precisi contesti uno straordinario habitat d'elezione: in queste vocate microzone nascono vigneti destinati a forgiare nettari straordinari, le cui uve restituiscono nel calice il carattere moderno e grande verticalità nel sorso. Con grande lungimiranza, Cantina di Riva ha riconosciuto fin da subito il notevole potenziale che questa varietà riesce a esprimere nel vocato terroir gardesano e ha attuato rigorosi lavori di efficientamento in vigneto e sperimentazioni in cantina.

Complici i doni di madre natura e la maestria contadina dei Soci viticoltori e artigiana degli enologi, il 2022 ha visto la nascita di Dòs de Nòa, il primo Sauvignon Blanc Bio firmato Cantina di Riva che completa la pregiata linea Le Selezioni. "La sfida più interessante nella realizzazione di Dòs de Nòa è stato cogliere il momento ideale per la vendemmia, una fase cruciale per il quadro aromatico del vino", rivela Battelini.

"Terre nuove" per progetti sostenibili e visionari

Da un'analisi storica risulta che il nome "Dòs de Nòa", la dolce collina che dà origine al pregiato Sauvignon Blanc, originariamente indicava una terra "nuova" e allo stesso tempo "fertile". Una fecondità che oggi si estende non solo alla coltivazione della vite, ma anche ai progetti sostenibili abbracciati da Cantina di Riva. Grazie alle sue caratteristiche microclimatiche uniche, il territorio dell'Alto Garda è particolarmente predisposto per l'agricoltura a conduzione biologica, un settore in costante crescita che oggi sfiora il 15% della produzione totale dell'azienda.

Vocazione per natura

Qui nell'Alto Garda, si concretizzano tutti i presupposti essenziali per la crescita ottimale del Sauvignon Blanc. Le viti prosperano sui pendii esposti a sud-est a un'altitudine tra i 250 e i 300 m slm e affondano le radici in un terreno di medio impasto ricco di argilla e tendente al calcareo e poco profondo. La marcata escursione termica tra il giorno e la notte che si verifica durante la maturazione delle uve contribuisce al mantenimento di un livello acidico ottimale, conferendo freschezza al vino e sviluppa un corredo aromatico fine e intenso.

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





È uscito il trentaquattresimo numero.

Oinos - anno X, n.2

Sfoglia la rivista on line

Scarica il file PDF







OINOSVIVEREDIVINO.IT

Data 08-04-2022

Pagina

Foglio 2/2

particolarmente versatile negli abbinamenti: dalle torte salate con uova, spinaci e pancetta fino al delicato risotto con zucchine e gamberi, passando per il filetto di trota marinato in bucce d'arancio e mandorle.

Dòs de Nòa è il nuovo Sauvignon Blanc in purezza firmato Cantina di Riva. Con una produzione limitata di 2.172 bottiglie, Dòs de Nòa completa la pregiata linea Le Selezioni. La nuova etichetta è disponibile dall'1 marzo nello Store Rurale, l'esclusivo shop enogastronomico di Agraria Riva del Garda di Via S. Nazzaro 4 a Riva.

C&P Adver Effigi S.n.c. - Sede legale: Via Roma, 14 - 58031 Arcidosso (GR) | Tel. e fax 0564 967139 | Iscrizione al REA di Grosseto 72402 | Partita IVA 00885750539

Ç&

newsfood.com

Data

10-04-2022

Pagina

Foglio

1/11

newsfood.com





GROALIMENTARE **ATTUALITÀ** IMPRESA INTERNATIONAL **PRIMA PAGINA** REGIONI RUBRICHE CONTATTI



Gazzetta Normativa Alimentare Web

Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

🎢 Home / ATTUALITÀ / Aziende a Vinitaly 2022 – Aziende a Vinitaly 2022 – ALBINO ARMANI, ASSOVINI SICILIA, BERLUCCHI, BOVERI, CANTINA DI RIVA, CARPINETO, COMPAGNIA DEI CARAIBI...



AZIENDE A VINITALY 2022 – AZIENDE A VINITALY 2022 - ALBINO ARMANI, ASSOVINI SICILIA, BERLUCCHI, BOVERI, CANTIN A DI RIVA, CARPINETO, COMPAGNIA DEI CARAIBI...

① 10 APRILE 2022	• 0 COMMENTI			
► IN : ATTUALITÀ , IN EVIDENZA , PRIMA PAGINA , RICETTE & SAPORI , RISTORAZIONE E ACCOGLIENZA , VINI & CANTINE				
♡ 0				





newsfood.com

Data

10-04-2022

Pagina

Foglio

2 / 11







Aziende a Vinitaly 2022 – ALBINO ARMANI, ASSOVINI SICILIA, BERLUCCHI, BOVERI, CANTINA DI RIVA, CARPINETO, COMPAGNIA DEI CARAIBI...

...CONSORZIO DELLE VENEZIE, CONSORZIO DEL SOAVE, JESOLOVENICE, CONSORZIO VALTENESI, CUZZIOL, FONTANAVECCHIA, GAMBERO ROSSO, LA COLLINA DEI CILIEGI, FAMIGLIE STORICHE, MONTONALE, TERRE DE LA CUSTODIA, TERRE DI SERRAPETRONA



Syrus #Blog USA ES FR

ALBINO ARMANI – Padiglione 5 – stand A6

Presentazione di "TERRE DI PLOVIA", nuovo progetto friulano per la valorizzazione dei vitigni autoctoni, che da sempre caratterizza l'attività di Albino Armani. Già noto al mondo vitivinicolo per l'incredibile ricerca sul vitigno Foja Tonda, sul ciglio dell'estinzione, e per la sua preziosissima Conservatoria – un vigneto che ospita al suo interno 13 varietà indigene della Vallagarina oggetto di studio e di tutela - per Armani adesso è il turno del progetto friulano con Terre di Plovia, che sarà possibile degustare anche domenica 10 aprile, dalle 18 alle 20.30, in occasione di DEWINE, un evento a numero chiuso in programma nella splendida cornice di Villa Brasavola de Massa in Piazza Cittadella, sede di Martini Interiors. Arte, design, fotografia e certamente vino d'eccellenza accompagneranno la serata, che sarà aperta da Laura Donadoni, autrice di "Come il vino ti cambia la vita". Albino Armani, vignaiolo che trent'anni fa parte dalla sua Vallagarina per diventare oggi protagonista della scena vitivinicola di Trentino, Veneto e Friuli Venezia Giulia, è uno dei sei volti delle storie di rinascita, coraggio e ritorno alla terra raccontate nel libro.

Per interviste e appuntamenti in Fiera (Pad. 5, Stand A6) e per accrediti stampa all'evento DEWINE: Valentina Fraccascia, ufficio.stampa@24consulting.it, +39 349 6225578

Vedi Tutti i Video

ASSOVINI SICILIA – Padiglione 2 – area conferenze

L'associazione, che riunisce 89 tra i principali attori dell'enologia siciliana,



Data 1(

10-04-2022

Pagina

Foglio 3 / 11

propone, martedì 12 aprile, alle 11:30, la masterclass "Le piccole denominazioni virtuose della Sicilia, condotta da Francesco Pensovecchio, direttore di Wine in Sicily. L'obiettivo è quello di valorizzare le piccole denominazioni e il legame tra vino e territorio anche perché "Il mondo ha sete di vino siciliano. Di conoscere la sua biodiversità attraverso le sue cultivar autoctone che rappresentano il suo straordinario patrimonio vitivinicolo", dice Laurent de la Gatinais. Presidente di Assovini Sicilia. Una Sicilia vitivinicola capace di attrarre il mercato estero segnando un +13% nell'export dei vini nei primi nove mesi del 2021, con oltre 103 milioni di euro esportati. A questi dati, si aggiunge lo splendido risultato del Consorzio Tutela Vini Doc Sicilia, che ha chiuso il 2021 con 95.8 milioni di bottiglie certificate con tale denominazione, in crescita del 6% rispetto al 2020. "La Sicilia del vino di qualità ha sempre dato il massimo al Vinitaly, esprimendo i propri valori distintivi: territori, vitigni, tradizioni ma anche innovazione, ricerca, capacità comunicativa e marketing. La nostra regione – sottolinea Lilly Ferro Fazio, vicepresidente Assovini Sicilia – torna a crescere grazie agli standard qualitativi sempre più condivisi".

Per registrarsi alla masterclass condotta da Francesco Pensovecchio:

masterclass@wineinsicily.com

Di seguito la lista delle aziende che saranno presenti nella collettiva di Assovini

Sicilia Padiglione 2: Alessandro di Camporeale, Assuli, Baglio del Cristo di Campobello, Baglio di Pianetto, Baglio Oro, Barone Sergio, Cantine Colosi, Cantine Europa, Caruso&Minini, Castellucci Miano, Cusumano, Cva Canicattì, Di Giovanna, Dimore di Giurfo, Disisa, Donnafugata, Duca di Salaparuta, Fazio Casa Vinicola, Feudi del Pisciotto, Feudo Montoni, Feudo Solaria, Firriato, Horus, Le Casematte, Libera Terra Mediterraneo, Lombardo Vini, Musita, Nicosia, Pietradolce, Planeta, Principe di Corleone, Rallo, Santa Tresa, Cantine Settesoli, Castello Solicchiata, Tasca d'Almerita, Tenuta di Castellaro, Tenuta Gorghi Tondi, Tenuta Rapitalà, Terrazze dell'Etna, Valle dell'Acate.

BERLUCCHI – Padiglione Lombardia – stand B/C13

E' lo spazio allestito dagli eredi di Franco Ziliani (è mancato a Natale scorso) che ha inventato il Franciacorta, in cui potrà essere degustata tutta la gamma dei Franciacorta, accompagnata dai nuovi programmi di Enoturismo dedicati dalla Guido Berlucchi alla storia ed alla scoperta del territorio franciacortino. Tra i vini, saranno in degustazione in anteprima le nuove annate 2015 di Berlucchi '61 Nature, la rinnovata gamma della Cuvée Imperiale – nella sua nuova ed attraente veste, disegnata da Mario di Paolo – e l'ambitissimo Berlucchi Palazzo Lana, preziosa riserva apprezzata dalla critica italiana e internazionale – premiato con 93 punti da WineSpectator – che prende il nome dallo splendido Palazzo seicentesco che vide l'incontro tra Guido Berlucchi e Franco Ziliani. La kermesse di quest'anno sarà il primo Vinitaly del nuovo decennio per la Guido Berlucchi, Cantina dell'Anno 2022 per Gambero Rosso e pioniera del Franciacorta con la prima bottiglia creata da Franco Ziliani.

Un'edizione che segna l'ingresso della cantina pioniera di Franciacorta in OPERAWINE, il "salotto buono" creato da Wine Spectator per le cantinesimbolo del Made in Italy enologico e che aprirà – sabato 9 Aprile – il lungo weekend enoico veronese. Un motivo di grande soddisfazione per la famiglia Ziliani e la riprova della crescita qualitativa del Brand – riconosciuta anche dalla presenza nel Wine Spectator Top 100 Wines 2021, quale unico metodo classico italiano presente nella classifica.



10-04-2022

Pagina

Foglio 4 / 11

BOVERI – Padiglione 10 – stand H2

Per Luigi Boveri il Vinitaly "Sarà un'occasione imperdibile per valorizzare i vini dei Colli Tortonesi, col Derthona in testa, tra le denominazioni più importanti e rappresentative del nostro territorio". E, quindi, proporrà all'assaggio tutte le etichette, a partire dal mio primo amore personale, la Barbera, col Boccanera 2021, il Poggio delle Amarene 2019 e il cru il Vignalunga 2017 tra i rossi. Non mancheranno i Timorasso, come il Derthona 2020 e l'ottimo Filari di Timorasso 2019. L'obiettivo per questo Vinitaly, dice Boveri, è l'espansione del nostro export, attualmente pari al 50% della produzione che va in Olanda, Russia, Danimarca, Svizzera, Regno Unito, Norvegia, Finlandia e Hong Kong.

CANTINA DI RIVA – Padiglione 3 – stand E2

Per la Cantina di Riva è un debutto al Vinitaly e lo fa con il lancio del "Dòs de Nòa", la nuova etichetta che aggiunge alla linea "Le Selezioni" un raffinato Sauvignon Blanc Bio, al restyling dei vini "Vista Lago", ora custoditi nella nuova iconica bottiglia che ricorda le onde del Lago di Garda e mima le "ciglia" orografiche del Monte Brione. Novità importanti che parlano del fermento creativo con cui Cantina di Riva ha avviato questo 2022 e che sono confluite nella decisione di condividerle con amici e appassionati di vino. Gli altri vini che presenta questa cantina sono il Trento DOC (Brezza Riva Riserva), le etichette incluse nelle "Selezioni" (Maso Élesi, Maso Lizzone, Créa, Loré e il nuovissimo Dòs de Nòa) e la linea "Vista Lago" (Pinot Grigio, Müller Thurgau, Schiava, Lagrein, Riva'ldego, Gewürztraminer, Chardonnay e Merlot) racchiusa nell'originale bottiglia, sinuosa e minimalista, creata ad hoc per vini che esprimono l'unicità del territorio gardesano. Una chicca per chi cerca un vino da meditazione è poi il Moscato Giallo, della collezione "Apponale", particolarmente richiesto sul mercato estero. Un viaggio tra gli aromi e i sapori del Garda espressi al calice che, proprio in questi giorni, hanno raccolto il consenso della giuria di "5StarWines 2022" che ha inserito nella Guida Vinitaly "the Book 2022" il Brezza Riva Riserva Pas Dosè 2017 (con un punteggio di 93/100) e il Riva'ldego Vista Lago 2020 (91/100). "Wine Without Walls 2022", la Guida ai Vini Biologici Vinitaly, ha invece premiato il Dòs de Nòa 2020 (93/100), il Müller Thurgau Vista Lago 2020 (93/100) e lo Chardonnay Vista Lago 2020 (93/100).

CARPINETO – Padiglione 7 – stand E7-E8

Carpineto è tra i 130 migliori produttori italiani selezionati da Wine Spectator per OPERA WINE, con il Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2016 docg, una delle icone della storica azienda toscana e sempre pluripremiato nelle guide e ratings nazionali. La Tenuta di Montepulciano della Carpineto è la più ampia delle 5 tenute ed è aperta all'enoturismo con una vasta gamma di proposte di ospitalità. Oltre che nello stand di Carpineto, il Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2017 si può degustare anche al RISTORANTE D'AUTORE, palcoscenico della grande cucina italiana in perfetto connubio con i vini d'eccellenza, al primo piano del PALEXPO. Inoltre, Carpineto partecipa con una doppia magnum Chianti Classico Riserva 2013 in cassa legno all'Asta di Solidarietà per l'Ucraina # Vini per la Pace organizzata dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino in collaborazione col Consorzio Vino Chianti Classico, Bolgheri Doc e Bolgheri Sassicaia in programma lunedì 11 aprile, alle ore 16, presso l'Auditorium Verdi del PalaExpo di Veronafiere. Mentre nello stand è disponibile la novità di quest'anno, il Brunello di Montalcino Riserva 2016 Carpineto, uno dei fiori all'occhiello della giovane enologa Caterina Sacchet. Le uve della Riserva provengono unicamente dal vigneto Paradiso, il vigneto più alto della tenuta (oltre 500 mt slm), le uve, vendemmiate a fine settembre, sono state raccolte a mano e selezionate. Le bottiglie prodotte sono 6.000

Il Brunello di Montalcino Riserva 2016 Carpineto si può degustare nello



10-04-2022

Pagina

Foglio 5 / 11

spazio Vinitaly Tasting by Doctor Wine e partecipa al Seminario di Doctor Wine "LA TOSCANA ED I SUOI VINI PIU" TRADIZIONALI" martedì 12 aprile, ore 12, nel Padiglione 10, stand A4/B4.

COMPAGNIA DEI CARAIBI – Hall D – stand C2

Compagnia dei Caraibi si presenta come "selezionatori puri, che viaggiano nel mondo alla ricerca delle migliori espressioni del bere, quelle che hanno dietro una storia e sanno trasmettere un'emozione: le merci senza le idee per noi non hanno anima. Siamo creatori, perché sappiamo riscoprire antiche formule e farle rinascere, restituendo alla contemporaneità la tradizione. Parliamo fluentemente tutte le lingue dello spirito, con una selezione di oltre 650 diverse proposte, in continua evoluzione". La continua evoluzione ha portato l'azienda torinese a perfezionare un progetto dedicato al mondo del vino che si chiama Elemento Indigeno. Per scoprire di cosa si tratta, il team della Compagnia ha scelto il Vinitaly per il suo debutto ufficiale. Così, The World is Wine, che vuol dire una selezione di vini di tutto il mondo che "i mercanti di liquori" hanno selezionato in tutto il mondo per proporlo alla ristorazione e agli appassionati italiani di buon vino.

CONSORZIO DELLE VENEZIE – Padiglione 5 – stand F2

Il Consorzio di Tutela presenta il pay-off di marca che sancisce l'impegno e la volontà di racchiudere la meraviglia di tutto il Triveneto in un prodotto unico e certificato. E lo fa in un anno speciale anche per il Consorzio delle Venezie che proprio il 14 marzo 2022 ha festeggiato i suoi primi cinque anni di vita e che alla kermesse veronese presenta i nuovi millesimi di Pinot grigio doc delle Aziende Socie. In occasione del quinquennale verranno presentati i risultati del lungo percorso di rebranding iniziato nel 2021: la nuova campagna di comunicazione del Consorzio di tutela non solo investe il Pinot grigio delle Venezie del ruolo di garante dell'eccellenza produttiva del Made in Italy, ma attraverso il nuovo pay-off di marca lo fa diventare il vero e proprio "Sigillo di Meraviglia" del Triveneto. La Meraviglia diventa la bandiera della doc: una veste completamente ridisegnata volta ad aumentare la reputation del marchio e a presentare la denominazione ai mercati internazionali con un approccio più emozionale e competitivo.

CONSORZIO DEL SOAVE

Questi gli appuntamenti più significativi per il Consorzio del Soave, del Lessini Durello e del Garda DOC.

Domenica 10 aprile, ore 12.30: La sostenibilità ambientale ed economica in viticoltura, a cura di Soilution System (Padiglione 5 – stand G 4-6)

Domenica 10 aprile, ore 15: Il Durello dei Monti Lessini, Identità e carattere di un autentico autoctono (Padiglione 5 – stand G 4-6)

Lunedì 11 aprile, ore 15: Garda doc, Garda Wine Stories (Padiglione 4 – stand G 4); e ore 16.30; Soave Terroir (Padiglione 5 – stand G 4-6) e presentazione del libro edito dal Consorzio del Soave sulle 33 Unità Geografiche Aggiuntive.

Martedì 12 aprile, ore 12: Garda doc per la cultura (Padiglione 4 – stand G 4)

Ore 14: Biodiversity friend (Padiglione 5 – stand G 4-6): per la prima volta viene certificata "biodiversity friend" non una singola azienda ma un'intera



10-04-2022

Pagina

Foglio

6/11

denominazione.

Mercoledì 13 aprile, ore 10: Il cambiamento climatico nella dinamica del vigneto (Padiglione 5 – stand G 4-6).

JESOLO CONSORZIO DI IMPRESE TURISTICHE JESOLOVENICE – Padiglione 4 – stand B4 (area Universo Prosecco)

Conferenza stampa di presentazione del progetto Taste Jesolo del Consorzio di Imprese Turistiche Jesolo Venice.

Perché, con questo progetto, Jesolo si rilancia come meta gourmet dedicato alla promozione dell'esperienza enogastronomica nel centro di riferimento per il turismo balneare veneto. Un'iniziativa a cura del Consorzio di Imprese Turistiche JesoloVenice con il sostegno del Comune di Jesolo, il supporto di Associazione Jesolana Albergatori e Confcommercio San Donà-Jesolo e in collaborazione con Associazione culturale Hostaria Verona e il Consorzio Asolo Prosecco.

Partecipano:

Flavia Pastó, assessore della Città di Jesolo

Luigi Pasqualinotto, presidente Consorzio di Imprese Turistiche Jesolo Venice

Alessandro Medici, presidente Associazione culturale Hostaria Verona

Ugo Zamperoni, presidente Consorzio Asolo Prosecco

Modera: Marco Colognese, critico enogastronomico

A seguire, light lunch a cura degli chef jesolani

CONSORZIO VALTENESI – Padiglione Lombardia – Palaexpo

il Consorzio Valtènesi propone due importanti masterclass di approfondimento sul proprio territorio di competenza.

Lunedì 11 aprile, ore 12, Sala Polivalente: "Valtènesi, Mediterraneo tra le Alpi", Viaggio tra i vini rosa della Riviera del Garda Classico, la più antica zona d'Italia per la produzione di vini rosa.

Martedì 12 aprile, ore 14, Sala Polivalente: "Tuchì- Un piccolo chicco con una grande storia- Il San Martino della Battaglia Doc".

I posti sono limitati: prenotazione obbligatoria a promozione@consorziovaltenesi.it

CUZZIOL – Padiglione 7 – stand B4-B5-B6-C5

Luca Cuzziol, la sua squadra e i produttori della selezione Cuzziol GrandiVini sono pronti al Vinitaly "riprendere – dice – la conversazione dove l'avevamo lasciata", proponendo una selezione di 40 produttori italiani e 14 esteri per un totale di 430 vini, con le seguenti due masterclass:

Lunedì 11 Aprile, ore 10: "10 anni di Massifitti – Suavia", guidata dalla produttrice Alessandra Tessari: una verticale speciale per festeggiare



10-04-2022

Pagina

Foglio

7 / 11

l'anniversario di questo vino emblematico della cantina.

Lunedì 11 aprile, ore 12: Serafini & Vidotti – Presentazione del Pinot Nero Roccolo 2018 da parte di Nicola Frasson, esperto di vini veneti e collaboratore della guida del Gambero Rosso.

FONTANAVECCHIA – Padiglione Campania – stand 18-20

Straordinaria immersione in una terra di antica tradizione vitivinicola, il Sannio, in questo stand sarà sicuramente emozionante degustare due dei 50 migliori vini bianchi italiani: Falanghina del Sannio Taburno Libero Vendemmia Tardiva 2015 e Falanghina del Sannio Taburno '20. Ma Libero Rillo proporrà anche degli ottimi Aglianico del Taburno, il rosso Orazio ottenuto da Aglianico e Cabernet sauvignon e un buon bianco da Coda di Volpe in purezza.

GAMBERO ROSSO – Padiglione 9 (Toscana) – stand C16

Gambero Rosso propone appuntamenti in un'ottica sempre più internazionale e finalizzata a promuovere e supportare le aziende e i territori, portavoce del Made in Italy nel mondo. Perché "Gambero Rosso è da sempre al fianco delle aziende e dei produttori eccellenti – dichiara Paolo Cuccia, Presidente di Gambero Rosso -. La nostra costante attività di rating, con le nostre pubblicazioni, i nostri approfondimenti, le nostre iniziative e i nostri eventi ci permettono di accompagnare in Italia e all'estero le eccellenze vitivinicole, olivicole e agroalimentari del nostro Paese. Siamo inoltre impegnati a formare, con la Gambero Rosso Academy, le nuove generazioni di produttori e di professionisti del made in Italy."

Questi gli appuntamenti al Vinitaly.

Domenica 10 aprile, ore 11-16.30, Palaexpo, Sala Argento, piano -1, il Wine Tasting più atteso con protagoniste le etichette Tre Bicchieri® premiate nella guida Vini d'Italia 2022. L'evento di apertura del Vinitaly 2022 è riservato alla stampa e agli operatori del settore. L'iscrizione è

gratuita. Al momento dell'accredito sarà necessario esibire un biglietto da visita che attesti la figura professionale

Lunedì 11 aprile, ore 15, Palaexpo, Sala Salieri, piano-1, presentazione della dodicesima edizione

della guida Oli d'Italia 2022 del Gambero Rosso in cui saranno svelati i 26 Premi Speciali che

disegnano la mappa dell'eccellenza dell'oro Made in Italy. Un'occasione per presentare a stampa e operatori di settore la "Community dell'Extravergine" con il contributo di personaggi del mondo della produzione, delle istituzioni e dell'associazionismo. Durante l'evento verrà presentato l'Extravergine Tour del Gambero Rosso: per la prima volta i migliori produttori di extravergine saranno protagonisti in un tour lungo la Penisola con appuntamenti dedicati in cui poter conoscere da vicino le etichette premiate dalla Guida.

LA COLLINA DEI CILIEGI – Padiglione 8 – stand E5-E8 (Valpantena)

Qui si degusta il "Vino del Duomo", che La Collina dei Ciliegi, alleandosi con la Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano, sostiene i lavori di restauro del



10-04-2022

Pagina

Foglio 8 / 11

grande monumento milanese. Dopo il primo contingente di bottiglie personalizzate che in meno di 3 mesi ha apportato al progetto quasi 95.000 euro, adesso sono pronte altre 18.000 bottiglie. E, così "Abbiamo voluto riscoprire l'antica tradizione medievale di utilizzare il vino come fonte di finanziamento – ha detto il presidente de La Collina dei Ciliegi, Massimo Gianolli – per contribuire ai restauri del monumento simbolo della città di Milano. Per farlo, ci siamo spogliati del nostro marchio e il risultato è stato così importante che abbiamo deciso di rieditare l'iniziativa solidale. È la dimostrazione che il vino può essere espressione di un moderno mecenatismo volto a valorizzare l'arte e la cultura". Le etichette dei Vini del Duomo (Rosso veronese igt ottenuto da uva Corvina in purezza), realizzate dal wine designer Mario di Paolo (Lo Spazio di Paolo), sono in vendita negli store de La Cattedrale e de La Rinascente di Milano, negli e-shop duomodimilano.it e Lacollinadeiciliegi.it. La vendita di ogni bottiglia contribuisce a sostenere i restauri della Cattedrale.

LE FAMIGLIE STORICHE

Le Famiglie Storiche non possono mancare alla grande kermesse del vino italiano nel mondo, Vinitaly, tant'è che sono presenti con una speciale masterclass, martedì 12 aprile, dalle ore 11 alle 13, dedicata all'annata 2012 dei suoi Amarone intitolata provocatoriamente: "Le Famiglie Storiche – l'Amarone 2012: dieci anni e non sentirli". Alla guida della degustazione, Nicola Frasson, collaboratore del Gambero Rosso, che con il focus sull'annata 2012, esplorerà la modernità di questo importante rosso veneto.

Per accrediti: Mirta Oregna, mirta_oregna@yahoo.it, +39 3387000168 – Axelle Brown-Videau,

axelle@origamiconsulting.it, +39 3387848516

Di seguito le postazioni delle aziende de Le Famiglie Storiche al Vinitaly: Allegrini (pad 6-E5),

Begali (pad 4 – C3), Brigaldara (hall 7 – E3), Guerrieri-Rizzardi (pad 7 – F7-F8), Masi (pad 7 – C3), Musella (Fad F – Organic Hall), Tedeschi (pad 4 – C3), Tenuta Sant' Antonio (Gall. 2/3 – Stand 4), Tommasi (pad 5 – D2), Torre d'Orti (pad 4 – G1), Speri (pad 4 – E1-F1), Venturini (pad 4 – G7), Zenato (pad 4 – G1-G3).

MONTONALE – Padiglione Lombardia – stand A10 area Lugana

In degustazione le nuove annate 2021 del Lugana Montunal, "vino bandiera" dell'azienda di Desenzano del Garda, e del Chiaretto Rosa di Notte. Per l'enologo Roberto Girelli, titolare della cantina con i fratelli Claudio e Valentino, "la vendemmia 2021 è stata la migliore del nuovo Millennio, con maturazione tecnologica e fenologica dell'uva Turbiana mai così vicine: una garanzia per la longevità che da sempre ricerchiamo nei nostri vini".

Non sarà invece possibile assaggiare il Lugana Orestilla 2020, monocru già premiato

ai Decanter World Wine Awards come miglior vino bianco monovarietale del mondo.

"Abbiamo deciso di posticipare la release dell'annata 2020", dice Girelli. "Riteniamo che

Orestilla abbia bisogno di ulteriore affinamento in bottiglia per esprimere al meglio la sua

complessità; peraltro le sue caratteristiche organolettiche lo rendono adatto a



Data 10-04-2022

Pagina

Foglio 9 / 11

ogni stagione: è sostanzialmente un vino rosso vestito di bianco". Gli appassionati di Orestilla potranno consolarsi con un lotto dell'annata 2019, prelevato dal caveau privato dell'azienda. In assaggio l'anteprima de La Conta 2019, rosso da uve Cabernet Sauvignon e Merlot, La Venga 2019, blend di Marzemino e Barbera e Primessenza 2018, metodo classico da uve Turbiana.

STUDIO CRU

Se si contatta Cecilia, tel. 371.1135535 oppure si scrive a info@studiocru.com, si può programmare un tour nei padiglioni del Vinitaly alla scoperta di vini eccellenti. Come, per esempio, i "Classici di domani" che sono etichette che conquistano il mercato per l'approccio innovativo dei loro artefici, capaci di aprire nuove vie sui sentieri dell'esperienza. "Pollice verde" con aziende per cui sostenibilità è sinonimo di concretezza e responsabilità. "Autoctoni audaci" che li cercano i winelovers li cercano e i cultori li amano: vini unici perché legati al territorio, terreno fertile per viticoltori visionari e un tesoro da tutelare per la viticoltura italiana. "Unconventional sparkling", praticamente bollicine che non ti aspetti, oggetto del desiderio di un pubblico sempre più esigente: vini che stupiscono per finezza e personalità. "Le certezze", aziende e vini iconici, pluripremiati dalla critica nazionale e internazionale.

Ecco, nel dettaglio, cosa si può scegliere.

1. CLASSICI DI DOMANI

Monte del Frà | Pad. 5 – Stand A3 (Veneto)

Presenta il Bardolino Sommacampagna Bonomo 2020, espressione del nuovo distretto, e il Custoza Superiore

Bonomo Sexaginta 2018.

Roeno | Pad. 5 – Stand D3 (Veneto)

Degustazione riservata alla stampa. Mini verticale di Riesling Renano – Collezione di Famiglia: annate 2015, 2016 e 2017.

Cantine di Verona | Pad. 5 – Stand E3 (Veneto)

Prima uscita ufficiale per il nuovo punto di riferimento della cooperazione a Verona. Focus sulla linea Brolo dei

Giusti, che comprende l'Amarone della Valpolicella DOCG Riserva 2013 e il Valpolicella Superiore DOC 2015.

Castello di Cigognola | Pad. 8 - Stand A1 (Lombardia)

Il nuovo Pinot Noir creato con Federico Staderini e i tiraggi 2020 dei Metodo Classico con Nicolas Secondé.

Tenuta Sette Cieli | Pad. 9 - Stand C4 (Toscana)

Le nuove annate del blend Toscana Rosso igt Indaco 2017 e del Cabernet Franc igt Toscana Scipio 2018.

2. POLLICE VERDE

Toblino | Pad 3 – Stand B4 (Trentino)

Da domenica a martedì, dalle 14 alle 16, solo su prenotazione, verticale di Vino Santo: 4 annate dal 1980 al 2004.

Sincette | Pad 6-7 Ufficio n.24 – A.C. Marketing&Trade (Lombardia)



10-04-2022

Pagina

Foglio 10 / 11

Nuova annata di Chiaretto e Groppello 2020, vincitore dei Tre Bicchieri della Guida ai Vini d'Italia 2022.

Monte Zovo - Cottini | Pad. 7 - Stand E9 (Veneto)

Presentazione in anteprima di Calinverno 2018, prima annata biologica del Rosso Veronese.

Bulichella | Pad 9 – Stand D1 (Toscana)

Dieci anni di Hide IGT Costa Toscana, racconto del fondatore Hideyuki Miyakawa, pioniere del bio in Toscana. In

anteprima Maria Shizuko Suvereto Merlot DOCG 2019, che uscirà sul mercato a giugno 2022.

3. AUTOCTONI AUDACI

Le Morette | Pad. 5 – Stand D8 (Veneto)

In degustazione Lugana DOC Mandolara 2021, Benedictus 2020 e, solo per la stampa, un'annata storica del Riserva, la 2012.

Feudo Antico | Pad. 7 – Stand B2 (Abruzzo)

In assaggio: Inanfora, Rosso, Rosso Riserva, Passerina e Pecorino, premiato con i Tre Bicchieri della Guida ai Vini

d'Italia 2022.

Bentu Luna | Pad. 8 - Stand A1 (Sardegna)

La tenuta presenta due nuove annate: Mari Mandrolisai DOC 2020 e Unda Vermentino DOC Sardegna 2021.

Consorzio Colli Berici | Pad. 8 – Stand L5 (Veneto)

Due focus: Tai Rosso, scoprire l'autoctono dei Colli Berici in cinque mosse e I Colli Berici nel tempo, potenziale di

longevità dei bordolesi vicentini.

4. UNCONVENTIONAL SPARKLING

Consorzio Chiaretto di Bardolino | Pad. 4 – Stand D1 (Veneto)

Protagonista è il Chiaretto di Bardolino Spumante: in assaggio più di venti vini rosa del lago di Garda veronese.

Giannitessari | Pad. 6 – Stand F3 (Veneto)

Le nuove annate dei Lessini Durello Metodo Classico: Dosaggio Zero 2013 ed Extra Brut 2014.

Bellenda | Pad. 8 – Stand E7 (Veneto)

Degustazione riservata alla stampa: mini verticale di S.C. 1931, Prosecco Superiore DOCG Pas Dosé, con le annate 2018, 2012 e 2006.

Consorzio Asolo Prosecco | Pad 8 – Stand F7 (Veneto)

Il barman Samuele Ambrosi, titolare del Cloakroom Cocktail Lab di Treviso, pluripremiato nei più prestigiosi concorsi internazionali dedicati alla mixology, preparerà inediti cocktail con le raffinate bollicine asolane.

5. LE CERTEZZE

Tramin | Pad. 6 – Stand B2 (Alto Adige)



10-04-2022

Pagina Foglio

11 / 11

Per la prima volta a Vinitaly si potrà degustare Glarea, il nuovo Chardonnay alpino della linea Classici.

Maculan | Pad. 7 – Stand B3 (Veneto)

In degustazione esclusiva mini verticale del bordolese Fratta, annate 1988, 2011, 2016, 2017 e in anteprima la 2018.

Mosnel | Pad. 8 – Stand FIVI (Lombardia)

Presenterà il Franciacorta Extra Brut EBB 2016 e il Franciacorta Rosé Pas Dosé Parosé 2016, due vini che rappresentano lo Stile Mosnel.

Cantina Tollo | Pad. 12 - Stand G2 (Abruzzo)

In degustazione Cagiòlo Montepulciano d'Abruzzo DOP Riserva, che celebra quest'anno il traguardo delle trenta

vendemmie, Mo Montepulciano d'Abruzzo DOP Riserva e la linea biologica Insetti

+ FIVI | Pad. 8: presenti 165 Vignaioli Indipendenti di tutte le regioni italiane.

TERRE DE LA CUSTODIA – Padiglione 7 – stand D8

Terre de la Custodia propone un percorso alla scoperta dei sapori e dei colori dell'Umbria con una nota differente. La cantina della famiglia Farchioni, infatti, quest'anno presenta un'etichetta davvero speciale dai toni rock, il Sagrantino Exubera 2016.

La degustazione – della durata di 40 minuti – si svolgerà dalle ore 12 alle ore 15, su prenotazione e verrà accompagnata dalle specialità dello Chef Matteo Presentazi.

Prenotazioni: Vittorio Ferla, cell. 3483147292.

TERRE DI SERRAPETRONA TENUTA STEFANO GRAIDI – Hall 9 (Toscana) – stand C13

L'invito è per approfondire la conoscenza dell'unicità della Vernaccia nera che vede Stefano Graidi impegnato a valorizzare i vini che si possono produrre da questa uva. Così, in degustazione propone Unbianco 2020 (Pecorino e Sauvignon), Blink Spumante Brut Rosé (Vernaccia nera), due rossi Serrapetrona doc da Vernaccia in purezza e, cioè, Collequanto e Robbione 2015, due spumanti Vernaccia di Serrapetrona docg secca e dolce, Sommo igt Passito Marche rosso 2014 ottenuto sempre da Vernaccia nera.

Maria Michele Pizzillo

Maria Michele Pizzillo

Redazione Newsfood.com Nutrimento & nutriMENTE Contatti

Vedi anche:

13-04-2022

Data Pagina Foglio

1



Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.

Approvo



MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi enogastronomici

Notizie dall' Italia

L' Angolo della Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

NOSTRI ESPERTI

ARTICOLI

CANTINA DI RIVA SBARCA AL VINITALY CON I SUOI "5STARWINES"

Gli oli del Frantoio protagonisti a Sol&Agrifood



Si accendono i riflettori su Veronafiere dove, da domenica 10 a mercoledì 13 aprile, ritorna il doppio appuntamento con i saloni internazionali del vino e dell'olio. Agraria di Riva del Garda, "veterana" di Sol&Agrifood, debutta quest'anno anche a Vinitaly all'interno della prestigiosa area dedicata ai vini del Trentino.

Dal lancio del "Dòs de Nòa", la nuova etichetta che aggiunge alla pregiata linea "Le Selezioni" un raffinato Sauvignon Blanc Bio, al restyling dei vini "Vista Lago", ora custoditi nella nuova iconica bottiglia che ricorda le onde del Lago di Garda e mima le "ciglia" orografiche del Monte Brione. Novità importanti che parlano del fermento creativo con cui Cantina di Riva ha avviato questo 2022 e che sono confluite 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?

A Veronafiere, nel <u>Padiglione 3 - Stand E2</u>, Cantina di Riva presenterà a giornalisti ed esperti del settore il suo **Trento DOC** (Brezza Riva Riserva), le etichette incluse nelle "Selezioni" (Maso Élesi, Maso Lizzone, Créa, Loré e il nuovissimo Dòs de Nòa) e la linea "Vista Lago" (Pinot Grigio, Müller Thurgau, Schiava, Lagrein, Riva'ldego, Gewürztraminer, Chardonnay e Merlot) racchiusa nell'originale bottiglia, sinuosa e minimalista, creata ad hoc per vini che esprimono l'unicità del territorio gardesano. Una chicca per chi cerca un vino da meditazione è poi il Moscato Giallo, della collezione "Apponale", particolarmente richiesto sul mercato estero.

Data

13-04-2022

Pagina

Foglio

1/5

SEZIONI | VIDEO | EDITORIALI | RIVISTA | NETWORK | CONTATTI

CERCA Q ABBONAMENTI





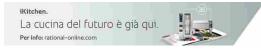














ORO VERDE

HOME » LIBRI e GUIDE » GUIDE

Oli d'Italia, la guida del Gambero rosso alla 12ª edizione

In italiano e in inglese, si conferma uno strumento di valore per la capacità di sintesi e la facilità di lettura degli oli e delle aziende recensite, ben 482 con 861 extravergine. C'è pure una pioggia di premi speciali

13 aprile 2022 | 11:38













stata presentata la dodicesima edizione della guida Oli d'Italia 2022 di Gambero Rosso, la pubblicazione in italiano e in inglese che traccia la mappa delle eccellenze dell'oro verde made in Italy. Si conferma uno strumento di valore per la sua capacità di sintesi e facilità di lettura degli oli e delle aziende recensite, ben 482 con 861 oli extravergine. Le Tre Foglie sono state 217 e 271 le Due Foglie Rosse, ovvero le etichette che

sono sulla soglia della perfezione. 26 i premi speciali, 29 le aziende che hanno ricevuto La Stella, il simbolo assegnato ai produttori premiati con le Tre Foglie per 10 anni. La Toscana è la Regione che ha avuto più tre foglie (ben 43), mentre il premio speciale azienda dell'anno è andato a Ursini (Abruzzo) e De Carlo (Puglia).

Data

13-04-2022

Pagina Foglio

2/5



Oli d'Italia 2022: 29 le aziende che hanno ricevuto La Stella, il massimo riconoscimento

Adeguamento dei prezzi

«Nel pubblicare la 12ª edizione della guida Oli d'Italia abbiamo riscontrato con piacere il sempre maggiore adeguamento di prezzi per gli oli di altissima qualità, nonostante le difficoltà del periodo – ha dichiarato **Paolo Cuccia**, presidente di Gambero Rosso - Ciò è indubbiamente dovuto dalla **bravura degli agricoltori** e siamo soddisfatti di contribuire con la nostra pubblicazione e le nostre iniziative alla crescita di marginalità di queste aziende eccellenti e alla spinta necessaria sui mercati esteri e su quello italiano».

Community dell'Extravergine e Tour in 6 città

Nel corso dell'evento è stata presentata a stampa e operatori di settore la "Community dell'Extravergine", pensata e realizzata per mettere in rete i produttori, gli operatori dell'enogastronomia, gli appassionati e i consumatori e stimolarli a un confronto diretto e costante tra loro. Un passo importante, per aumentare consapevolezza e conoscenze, aprire nuove prospettive di mercato, puntare sempre più sulla qualità delle produzioni, sulle orme di ciò che è già stato fatto dal mondo del vino. Riflettori puntati anche su l'Extravergine Tour del Gambero Rosso, un giro d'Italia dei migliori extravergine. Per tutto il mese di maggio, grazie al coinvolgimento delle Gambero Rosso Academy, una serie di iniziative e appuntamenti valorizzeranno le migliori etichette dell'evo italiano a Torino, Milano, Roma, Napoli, Lecce e Palermo. In ogni città sarà possibile degustare e scoprire i protagonisti di questo tour in enoteche, gastronomie, bar, ristoranti e pizzerie.

La geografia delle Tre Foglie 2022

Toscana: 43

Puglia: 42

Puylla. 4

Sicilia: 20

Umbria: 19

Calabria: 17

Abruzzo: 15

Lazio: 14

















Data

13-04-2022

Pagina Foglio

3/5

Campania: 13

Marche: 8

Emilia-Romagna: 6

Sardegna: 6

Liguria: 4

Molise: 4

Basilicata: 3

Trentino: 2

Veneto: 1

Premi speciali

Azienda dell'anno

Ursini (Abruzzo)

De Carlo (Puglia)

Frantoio dell'anno

Cutrera (Sicilia)

Marsicani (Campania)

Olivicoltrice dell'anno

Antonella Titone (Sicilia)

Novità dell'anno

Alba (Molise)

Podere Il Montaleo (Toscana)

Miglior fruttato leggero

F.Ili Pinna - Denocciolato Monocultivar Bosana (Sardegna)

Miglior fruttato medio

Tenute Cristiano - Monocultivar Carolea Bio (Calabria)

Miglior fruttato intenso

Fattoria Ambrosio - Crux Monocultivar Coratina Bio (Campania)

Miglior biologico

Tenute Librandi Pasquale – Monocultivar Nocellara del Belice Bio (Calabria)

Allegretti - Monocultivar Coratina Bio (Puglia)

Miglior monocultivar

Loreti - Sesto Monocultivar Nostrale di Rigali (Umbria)

Angelo Oliverio - Jannìa Monocultivar Pennulara (Calabria)

Miglior blend

Quattrociocchi - Superbo Bio (Lazio)

Miglior Dop

I Tattoli - Dop Chianti Classico (Toscana)

Cab Terra di Brisighella - Brisighello Dop Brisighella Monocultivar Nostrana di Brisighella (Emilia Romagna)

Miglior qualità/prezzo

Adriatica Vivai Profumi di Castro - Affiorato Bio (Puglia)

Premio olio e vino

Data

13-04-2022

Pagina Foglio

4/5

Montecappone (Marche)

Torre a Oriente (Campania)

Elena Fucci (Basilicata)

Premio olio e turismo

Mannelli (Umbria)? Masseria II Frantoio (Puglia)

Miglior Igp toscano

Frantoio di Santa Tea - Gonnelli 1585

Dievole

Scovaventi

La Stella

Le aziende che per dieci e più anni hanno ottenuto le Tre Foglie

Liguria

Belfiore

Paolo Cassini

Domenico Ruffino

Trentino Alto Adige

Oliocru

Frantoio Di Riva

Emilia Romagna

Tenuta Pennita

Toscana

Frantoio Franci

Podere Grassi

Pruneti

Fattoria Ramerino

Marche

Conventino Monteciccardo

Umbria

Decimi

Frantoio Gaudenzi

Marfuga

Viola

Lazio

Americo Quattrociocchi

Abruzzo

Tommaso Masciantonio Trappeto Di Caprafico

Frantoio Mercurius

La Selvotta

Campania

Madonna Dell'olivo

182263

Data

13-04-2022

Pagina Foglio

5/5

Puglia

De Carlo

Fratelli Ferrara

Olio Intini

Sabino Leone

Olearia Schiralli

Calabria

Tenute Librandi Pasquale

Sicilia

Frantoi Cutrera

Terraliva

Titone

www.gamberorosso.it

© Riproduzione riservata

HOME » LIBRI e GUIDE » GUIDE

» Oli d'Italia, la guida del Gambero rosso alla 12ª edizione - Italia a Tavola















GUIDE OLI DI ITALIA GAMBERO ROSSO GUIDA EXTRAVERGINE DI OLIVA GRADUATORIA

Contenuti Sponsorizzati da Taboola

COMMUNITY DEL EXTRAVERGINE EXTRAVERGINE TOUR TRE FOGLIE DUE FOGLIE ROSSE

PREMI SPECIALI LA STELLA PAOLO CUCCIA ANTONELLA TITONE

SCRIVI UN COMMENTO

Guarda Anche



Era bella, oggi è irriconoscibile Life Indigo



Jorge Garcia ha perso peso e sembra irriconoscibile

Investment Guru



Milan: i concessionari vendono auto ibride 2020 invendute

Offerte auto | Ricerca annunci







Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

TIMEMAGAZINE.IT

Data

13-04-2022

Pagina Foglio

1/2



Cucina

Mobilità sostenibile, E-GAP accordo con EATALY per la ricarica elettrica on demand



By Tiziana Cairati 13 April 2022, 1:00 PM

E-GAP, il primo servizio di ricarica rapida urbana, mobile e on demand in Europa, annuncia l'avvio di una partnership con Eataly per incentivare la diffusione della mobilità sostenibile. L'accordo prevede, tra le altre cose, la consegna di un voucher E-GAP del valore di 20 euro ai clienti Eataly che ne faranno richiesta e anche la fornitura di un kit spesa Eataly ai clienti che richiederanno il servizio di ricarica.

Come avere la ricarica omaggio

Le iniziative riguarderanno le quattro città italiane in cui il servizio di E-GAP è già attivo e in cui sono presenti gli store Eataly (Roma, Milano, Torino e FICO Eataly World a Bologna). Presso gli infobox di questi store sarà posizionata una targa con apposito QR code che consentirà ai clienti Eataly di richiedere la ricarica in omaggio. Saranno inoltre previste giornate dedicate alla ricarica gratuita presso i parcheggi di Eataly Roma, Eataly Torino e di FICO Eataly World, il parco tematico sul cibo a Bologna.

TIMEMAGAZINE.IT

Data 13-04-2022

Pagina

Foglio 2/2

La ricarica elettrica on demand entro la fine dell'anno anche in Francia, Spagna e Germania

Il kit di spesa Eataly che sarà fornito ai clienti E-GAP sarà composto da: Spaghetto IGP 500g Afeltra, Datterino ROSSO in succo 350g Così Com'è, Olio EVO 46 parallelo 0,1L Frantoio di Riva e da una busta di carta riciclata Eataly. Oltre alla recente apertura di Torino, E-GAP ha annunciato l'arrivo del proprio servizio entro la fine dell'anno anche in Francia (a Parigi, Lione, Bordeaux e Marsiglia), in Spagna (a Madrid, Barcellona e Valencia), in Germania (a Monaco, Amburgo, Berlino, Francoforte), in Olanda (ad Amsterdam), in Gran Bretagna (a Londra e Manchester) e in Grecia (ad Atene). L'azienda sta inoltre lavorando a un ampliamento della propria flotta dei mezzi adibiti al servizio di ricarica elettrica on-demand: entro la prossima estate sono previsti 100 nuovi e-van, con l'obiettivo di raggiungere la quota di 500 mezzi di ricarica green entro il 2024.

Data 14-04-2022

Pagina

Foglio 1 / 4





Home Servizi Speciali v

Photogallery

I Nostri Consigli V

Video

Archivio

#LASICILIACHENONTIASPETTI



Blanco Sporting Club



Siamo online da 5499 Giorni 11 ore, 39 m, 20 s













Oli d'Italia del Gambero Rosso, Indra Galbo: "Annata difficile al nord" - I PREMI

Pubblicato in La Guida il 14 Aprile2022



Indra Galbo

di Christian Guzzardi

È stata presentata nella Sala Salieri del Palaexpo di Verona, nell'ambito del calendario di appuntamenti del Vinitaly, la tredicesima edizione di "Oli d'Italia".

Curata da Stefano Polacchi, la guida del Gambero Rosso dedicata alle eccellenze olearie nazionali si conferma uno strumento fondamentale per aziende, addetti ai lavori, ristoratori e consumatori. Una pubblicazione che, come ogni anno, fotografa regione per regione la stagione olivicola grazie a un lavoro capillare che ha previsto la valutazione dettagliata di 482 aziende e di 861 etichette. A raccontare e a commentare a Cronache di Gusto l'edizione 2022 è il suo vice-curatore Indra Galbo, con il quale abbiamo approfondito alcuni aspetti e svelato qualche curiosità. "È stata una stagione molto difficile – racconta – per molte delle regioni del nord Italia. Le gelate invernali e il grande caldo estivo hanno fatto sì che la guida quest'anno registrasse un numero leggermente inferiore di aziende presenti, circa cinquanta in meno rispetto alla precedente edizione. Per la prima volta in dodici anni è assente la Lombardia, una perdita importante dovuta alle condizioni climatiche sfavorevoli che hanno colpito tutto il settentrione. Quando ci siamo accorti che non stavano arrivando i campioni abbiamo contattato le aziende che, con grande onestà intellettuale, ci hanno confessato di non aver praticamente raccolto olive e che alla luce di ciò preferivano non partecipare con blend realizzati con cultivar provenienti da altre regioni. È stata una campagna molto complicata anche per altri territori: il Veneto ha registrato un terzo delle adesioni rispetto al 2021, il Friuli è presente con una sola azienda, mentre si è salvata un po' la zona del Garda trentino. Persino la Liguria ha sofferto per via di una notevole flessione produttiva, anche se non sono mancate le tre foglie"

È andata diversamente, invece, per il centro e per il sud Italia. "A fare la parte del leone – continua – sono ancora la Toscana e la Puglia. La prima ha prodotto quantitativi più bassi, con

FLASH NEWS

01 APR

Ai Soffioni di Treviso la Casa del Prosecco









REARIGHEROWHASPETT)

CRONACHEDIGUSTO.IT (WEB)

Data

14-04-2022

Pagina Foglio

2/4













cali del 30% e del 50%, ma ha mantenuto intatta la bontà dei propri extravergine. La seconda, invece, ha vissuto un'annata splendida, fatta di qualità e quantità. Abbiamo assaggiato tanti ottimi monovarietali di Coratina provenienti per lo più dalle province di Bari e Foggia. Nel complesso il centro Italia ha vissuto una stagione altalenante, con alcune cultivar che hanno sofferto il freddo più di altre. Bene il Lazio e molto bene l'Abruzzo che da molti anni palesa miglioramenti importanti. Si tratta, infatti, della regione che a livello nazionale è cresciuta maggiormente grazie a un fortunato ricambio generazionale e al lavoro di una nuova classe di produttori particolarmente attenta alla comunicazione, al packaging, agli aspetti commerciali e capace di trovare un equilibrio degno di nota tra qualità e prezzo.

E le isole? "La Sardegna – prosegue – ha prodotto tanti buoni oli rispetto allo scorso anno. Soprattutto la Bosana ha recuperato molto i suoi profumi. Hanno sofferto di più le cultivar minori. Anche per la Sicilia è stata un'annata nettamente migliore. Abbiamo riscontrato ottime prestazioni da parte dei produttori della zona dei monti Iblei, con degli straordinari monovarietali da Tonda Iblea. E poi tante tre foglie e premi speciali. Per esempio, l'azienda Terraliva di Buccheri ha conquistato la stella per i suoi dieci anni consecutivi di tre foglie. Abbiamo dato un premio importante anche a Cutrera, come miglior frantoio, e ad Antonella Titone come miglior olivicultrice".

A registrare una straordinaria performance è stata però un'altra regione del sud. "La sorpresa di quest'anno – racconta – è certamente la Calabria. Fino allo scorso anno le aziende calabresi erano sempre state presenti nella guida con numeri non particolarmente alti. Un'anomalia considerando che si tratta della seconda regione per quantitativi di produzione in Italia. Quest'anno però abbiamo avuto un exploit e questo lo si deve a un approccio nuovo, diverso e orientato alla qualità. Non a caso molti dei premi speciali sono andati ad aziende calabresi, così come molte delle tre foglie. Una gran bella annata che ha visto protagoniste anche molte aziende esordienti in guida. Tantissime di queste, così come anche molte altre pugliesi, non avevano mai inviato i campioni per le valutazioni. L'hanno fatto quest'anno perché finalmente hanno raggiunto la maturità giusta per poter presentare i propri oli."

Tante nuove etichette presenti in guida, ma anche qualche altra novità. "Abbiamo introdotto – racconta – un nuovo premio speciale. D'accordo con il Consorzio per la Tutela dell'olio Toscano Igp abbiamo deciso di dare un riconoscimento ai tre migliori oli d'Indicazione Geografica Protetta provenienti dalla Toscana. Una proposta di collaborazione che è arrivata in corsa, a degustazioni ultimate, ma che abbiamo accolto con grande piacere, convinti del fatto che sinergie come queste costituiscono esempi virtuosi per la valorizzazione delle tipicità regionali, obiettivo fondante della guida. Abbiamo valutato tantissimi campioni, tutti ottimi, tanto da aver fatto un po' di fatica a sceglierne tre. Alla fine, i premi sono andati alle aziende Frantoio di Santa Tea Gonnelli 1585, Scovaventi e Dievole".

E tra le novità 2022, dopo il Vinitaly anche una nuova iniziativa. "Abbiamo pensato – dice – a un nuovo modo di presentare la guida. Per tutto il mese di maggio gireremo l'Italia con "L'Extravergine Tour". Sei tappe in sei città italiane, Milano, Torino, Roma, Napoli, Lecce e Palermo, in cui non solo realizzeremo un evento di presentazione, ma per una settimana intera porteremo anche gli oli dei produttori in ristoranti, enoteche e botteghe specializzate. Un'operazione capillare, che vedrà fino a dieci realtà coinvolte per ogni città, e che darà grande visibilità agli extravergine presenti nella guida. Un format nuovo, che certamente replicheremo, e che si inserisce nell'ampio progetto di diffusione della cultura dell'olio che Gambero Rosso porta avanti da tanti anni".

I PREMI 2022

AZIENDA DELL'ANNO

- Ursini (Abruzzo)
- De Carlo (Puglia)

FRANTOIO DELL'ANNO

- Cutrera (Sicilia)
- Marsicani (Campania)

OLIVICOLTRICE DELL'ANNO

• Antonella Titone (Sicilia)

NOVITÀ DELL'ANNO

- Alba (Molise)
- Podere Il Montaleo (Toscana)

MIGLIOR FRUTTATO LEGGERO

• F.Ili Pinna - Denocciolato Monocultivar Bosana (Sardegna)

MIGLIOR FRUTTATO MEDIO

• Tenute Cristiano - Monocultivar Carolea Bio (Calabria)

MIGLIOR FRUTTATO INTENSO

• Fattoria Ambrosio - Crux Monocultivar Coratina Bio (Campania)















Data

14-04-2022

Pagina Foglio

3/4



FACEBOOK FAN BOX





I PIÙ LETTI DI APRILE

Renato De Bartoli e il suo vino dell'Etna. Noi lo abbiamo assaggiato in anteprima

Contrade dell'Etna, domani si comincia. Le masterclass, Scienza, le 90 cantine...

I "cacciatori" di vitigni autoctoni: al Vinitaly il debutto ufficiale dell'associazione Graspo

Sicily Fest London, i sapori dell'Isola tornano protagonisti nella City

Riforma delle Indicazioni Geografiche, FederDoc: "Altro che semplificazione"

Abbinamento pizzasuperalcolici, si può: a Parma la sfida tra impasti e drink

Associazione Produttori del Ruchè, Luca Ferraris confermato presidente

Dieci vini imperdibili al Vinitaly 2022... secondo (il nostro) Federico Latteri

MIGLIOR BIOLOGICO

- Tenute Librandi Pasquale Monocultivar Nocellara del Belice Bio (Calabria)
- Allegretti Monocultivar Coratina Bio (Puglia)

MIGLIOR MONOCULTIVAR

- Loreti Sesto Monocultivar Nostrale di Rigali (Umbria)
- Angelo Oliverio Jannìa Monocultivar Pennulara (Calabria)

MIGLIOR BLEND

• Quattrociocchi - Superbo Bio (Lazio)

MIGLIOR DOP

- I Tattoli Dop Chianti Classico (Toscana)
- CAB Terra di Brisighella Brisighello Dop Brisighella Monocultivar Nostrana di Brisighella (Emilia-Romagna)

MIGLIOR QUALITÀ/PREZZO

Adriatica Vivai Profumi di Castro - Affiorato Bio (Puglia)

PREMIO OLIO E VINO

- Montecappone (Marche)
- Torre a Oriente (Campania)
- Elena Fucci (Basilicata)

PREMIO OLIO E TURISMO

- Mannelli (Umbria)
- Masseria II Frantoio (Puglia)

MIGLIOR IGP TOSCANO

- Frantoio di Santa Tea Gonnelli 1585
- Dievole
- Scovaventi

LA STELLA (aziende che per dieci e più anni hanno ottenuto le Tre Foglie)

LIGURIA

- Belfiore
- Paolo Cassini
- Domenico Ruffino

TRENTINO ALTO ADIGE

- Oliocru
- Frantoio Di Riva

EMILIA-ROMAGNA

Tenuta Pennita

TOSCANA

- Frantoio Franci
- Podere Grassi
- Pruneti
- Fattoria Ramerino

MARCHE

Conventino Monteciccardo

UMBRIA

- Decimi
- Frantoio Gaudenzi
- MarfugaViola

LAZIO

Americo Quattrociocchi

ABRUZZO

- Tommaso Masciantonio Trappeto Di Caprafico
- Frantoio Mercurius
- La Selvotta

CAMPANIA

Madonna Dell'olivo

PUGLIA

- De Carlo
- Fratelli Ferrara
- Olio Intini
- Sabino Leone









of the Volcano



Data Pagina 14-04-2022

Pagina Foglio

4/4

Nome:

ULTIMI COMMENTI

La Sicilia candidata al riconoscimento regione gastronomica d'Europa per il 2025

Luigi Zicarelli

11.04.2022 22:24

la cucina siciliana fonde la cultura culinaria normanna, araba e autoctona, a mio avviso è la migliore ...

Dieci vini imperdibili al Vinitaly 2022... secondo Daniele Cernilli

Santi Buzzotta

10.04.2022 18:19

Conosco bene Audarya e concordo con Daniele Cernilli sul suo giudizio.

L'altro Vinitaly... "Così abbiamo scelto di uscire dalla fiera per essere in città"

Domenico Gatti

10.04.2022 08:44



un conto Affitttare una vetrina a Verona, un conto essere al Vinitaly. Il Vinitaly non è solo ...

Sette donne iconiche del vino italiano: il tasting di Wine Advocate e di Wine Spectator

Antonio Di Mauro

09.04.2022 16:05

Un evento che da giustizia a Donne di valore. I vini di Arianna sono il frutto del lavoro e della ...

Sette donne iconiche del vino italiano: il tasting di Wine Advocate e di Wine Spectator

Antonio

07.04.2022 23:22

Congratulazioni, Arianna . Sei l'orgoglio della Sicilia e di Vittoria.

LE RICETTE PIU' LETTE

Olearia Schiralli

CALABRIA

• Tenute Librandi Pasquale

SICILIA

- Frantoi Cutrera
- Terraliva
- Titone

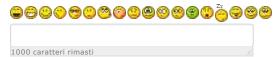
TAGS: olio, oli d'italia, gambero rosso, indra galbo, premi

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

Sito web



П

Notificami i commenti successivi



4 Aggiorna

Invia





E-mail:

Newsletter

Iscriviti

LE RICETTE DEGLI CHEF



Solaika Marrocco
Primo Restaurant
Lecce
4)

Parmigiana di melanzane

guarda la cerimonia di premiazione





Data 22-04-2022

Pagina

Foglio 1/4





HOME CONTATTI DONAZIONI VIDEO CHI SIAMO

Categorie Articolo: LANCIO D'AGENZIA

STRADA VINO E SAPORI – TRENTINO *
"GEMME DI GUSTO": « AL VIA DAL PRIMO
MAGGIO, TREKKING NELLA NATURA – VISITE
TRA I FILARI – DEGUSTAZIONI – APERITIVI AL
TRAMONTO »

🖂 E-mail 🔒 Stampa

Facebook Dawitter LinkedIn



① 19.20 - venerdì 22 aprile 2022

Trekking nella natura, visite tra i filari, degustazioni, aperitivi al tramonto e molto altro per una cinquantina di appuntamenti che toccano la Valle dei Laghi, il Lago di Garda, la Vallagarina, la Piana Rotaliana, la Valle di Cembra e la Valsugana, passando per Trento.

In cerca di iniziative all'aria aperta tra natura ed enogastronomia? Non c'è che l'imbarazzo della scelta con la nuova edizione di Gemme di gusto (link), la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nata per accogliere la bella stagione.

L'appuntamento è durante tutti i weekend di maggio, a partire dal primo del mese, con passeggiate tra i filari, trekking guidati e degustazioni di eccellenza, da vivere in giornata o all'interno di lunghi fine settimana, per godere a pieno dei colori, profumi e sapori che caratterizzano questo rigoglioso momento di rinascita.

Iniziative in programma tutti i fine settimana

Diverse le proposte che si ripetono durante tutto il periodo. Una di queste è Pic-nic vivi la vigna, in programma ogni venerdì, sabato e domenica del mese, alle 11.00, a Mas dei Chini, sulla collina di Trento: gli ospiti riceveranno un plaid e un cesto con una selezione di delizie food, tra cui prodotti di Latte Trento e Caseificio degli Altopiani e del Vezzena, accompagnate da una bottiglia della cantina e potranno scegliere il punto migliore per gustare queste prelibatezze tra i vigneti della tenuta.







Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Data 22-04-2022

Pagina Foglio

2/4

Solo di venerdì (6, 13, 20, 27 maggio), alle 10.00, alle 14.30 e alle 16.30, a Isera, prende invece vita Marzemino e dintorni, percorso alla scoperta del territorio con visita presso la Cantina di Isera, passeggiata con degustazione dei vini in vigneto e finale in vinoteca con abbinamento gastronomico dei prodotti Biodebiasi, Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno.

Tutti i venerdì e sabato del mese (6-7, 13-14, 20-21 e 27-28), si organizza Spirito di Primavera: una giornata di primavera alla scoperta dello Chardonnay, attraverso una visita guidata dapprima presso Distilleria Marzadro a Nogaredo e quindi nella cantina Madonna delle Vittorie di Arco con finale a tavola, nell'omonimo agriturismo, con un pranzo che esalterà le evoluzioni di quest'uva, dalle bollicine Trentodoc al vino fermo, fino ad un'elegante e morbida grappa, con prodotti Panificio Moderno e Trota Oro in accompagnamento.

Primo weekend [1 maggio] Domenica 1 maggio il Comune di Nogaredo organizza Calendimaggio, evento che prevede spettacoli, mostre, proposte enogastronomiche e percorsi esperienziali per tutti: dalla passeggiata con l'esperto di erbe medicamentose all'anello di corsa in montagna, dal trekking tra i viottoli di campagna alla passeggiata per famiglie fino a Rovereto, dove sarà possibile degustare i prodotti di Distilleria Marzadro, Madonna delle Vittorie e Vivallis.

Secondo weekend [6-7-8 maggio] Il fine settimana successivo protagonista è il principe dei vini rossi trentini, con la mostra Alla scoperta del Teroldego organizzata dalla Pro Loco di Mezzocorona: da venerdì 6 a domenica 8 maggio nella bellissima e storica cornice di Palazzo Conti Martini, a Mezzocorona, si terranno degustazioni, escursioni, masterclass ed approfondimenti accompagnati dalle proposte culinarie di alcuni chef locali.

Poco distante, nelle stesse giornate, presso la Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige, ancora riflettori accesi su questa eccellenza, con Teroldego al masetto: alle 11.00 o alle 15.00 si verrà accolti nel pergolato, per poi essere accompagnati prima al Giardino dei Profumi e infine alla cantina sotterranea e alla bottaia con degustazione finale di Teroldego Rotaliano in abbinamento a prodotti Latte Trento e ASTRO – Associazione Troticoltori Trentini.

E ancora, sempre in tema, domenica 8 maggio l'appuntamento è con Dalla Paganella alla Rotaliana. Di cantina in distilleria tra Teroldego ed eccellenze locali: una giornata organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino da vivere in autonomia a piedi o in bici lungo un percorso di 6 km per scoprire le cantine e distillerie di Mezzocorona, incontrando produttori e ristoratori e visitando vigneti e aziende. Ad ogni fermata, si scopriranno due vini, abbinati ad una proposta gastronomica di un ristoratore o produttore locale. In degustazione le eccellenze di Azienda Agricola Martinelli, Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantine Mezzacorona – Rotari, Cantine Endrizzi, Cantina Roverè della Luna Aichholz, De Vigili, Distilleria Bertagnolli, Dorigati, Gaierhof Azienda Vinicola, Ristorante Da Pino, Macelleria Paolazzi, Panificio Tecchiolli e Trota Oro.

Sabato 7 maggio, invece, a Grumes di Altavalle c'è un'iniziativa per tutta la famiglia organizzata da Green Grill Info e Sapori: Bimbi in spalla. Si tratta di una passeggiata enogastronomica da fare anche con bambini più piccoli, in fascia o nello zaino, accompagnati da una guida specializzata alla scoperta dei boschi e dei sentieri della zona, con golose tappe dove si potranno scoprire i prodotti di Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Macelleria Zanotelli e Villa Corniole.

Terzo weekend [13-14-15 maggio] Venerdì 13 maggio ci si sposta invece in Valsugana, presso Cenci Trentino di Castelnuovo, con Calici al tramonto, che prevede visita della cantina al calar del sole (18.30) e degustazione, in collaborazione con Apt Valsugana









PAT - FONDI EUROPEI

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found
Scarica il file: https://youtu.be/AHDDTSRP5Gk?_=1

ETIKA - ENERGIA

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

Scarica ii file: https://www.youtube.com/watch?
v=2LuTvxKYu_88_=2

Data

22-04-2022

Pagina

Foglio 3/4

Lagorai e Crucolo.

Sabato 14 maggio, alle 11.00, si torna in Valle di Cembra, presso il vigneto di Maso Franch a Giovo, per La viticoltura è un film dove, accompagnati da un agronomo, si scopriranno le interazioni tra suolo, ambiente e vitigno, con immancabile degustazione enogastronomica finale dei vini di Cantina La Vis in abbinata ai prodotti AS.T.A. Asparagicoltori Trentini Associati e Macelleria Paolazzi, godendo di una vista panoramica sulla valle.

Lo stesso giorno, alle 14.30, nella vicino Comune di Segonzano, è la volta di Cammini di storia e di vini pregiati: trekking lungo il Sentiero Europeo E5, dalle rinomate Piramidi fino al Castello di Segonzano fino ad una cantina storica, con degustazione di vini e prodotti Macelleria Paolazzi e Latte Trento.

Sabato 14 maggio, e in replica sabato 28 maggio, l'appuntamento è con I coltivi della Nosiola: a partire dalle 14.00, visita ad uno spazio espositivo dedicato al Vino Santo e poi passeggiata tra i filari verso Calavino con merenda finale presso una cantina della zona, con i vini di Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza, Azienda Agricola Gino Pedrotti e Maxentia.

Sempre sabato in Valle dei Laghi avrà luogo il Sabato del Vignaiolo: a partire dalle 11.00 e fino alle 20.00 presso l'Azienda Agricola Gino Pedrotti di Pietramurata di Dro, dove si potranno degustare i vini delle cantine dei Vignaioli del Trentino abbinate ad una selezione di prodotti gastronomici e da performance di musica live.

Domenica 15 maggio, dalle 9.00 in poi, il Comune di Nogaredo mette in scena Tra i profumi della terra, tour a passo libero che dal Giardino dei Ciliegi a Palazzo Lodron si snoda lungo il Sentiero delle Calende, toccando tutte le frazioni del comune per un totale di 6 tappe dove gustare golose proposte enogastronomiche del territorio, tra cui i prodotti di Distilleria Marzadro, Madonna delle Vittorie e Vivallis.

Quarto weekend [20-21-22 maggio] Da venerdì 20 a domenica 22 maggio, e in replica da venerdì 27 a domenica 29 maggio, alle 17.00, Maso Belvedere di Giovo ospita Esperienza sensoriale sul far della sera, che prevede un'emozionante passeggiata nel vigneto con vista panoramica sulla Valle dell'Adige e una degustazione enogastronomica in cantina, utilizzando i 5 sensi, in accompagnamento ai prodotti Latte Trento e Macelleria Paolazzi.

Altri tre, poi, gli appuntamenti per sabato 21 maggio. Il primo, ore 9.00 a Riva del Garda, è Sentieri del gusto, tra vigneti ed oliveti dell'Alto Garda, nella zona attorno a Varone e finale di degustazione presso la nuovissima Galleria del Gusto di Agraria Riva del Garda. Lungo il percorso, si scopriranno i prodotti di A. Foletto, Ristorante La Contea, Trota Oro, Brenta Salumi, Azienda Agricola Fontanel, Molino Pellegrini, Panificio Tecchiolli, Levà Italia.

Poco più tardi, alle 9.30, presso Biodebiasi di Patone di Isera è invece in programma Primavera gusto fragola, una passeggiata tra i filari di questi frutti simbolo della primavera insieme all'agricoltore con finale in azienda per aperitivo a base di prodotti enogastronomici delle aziende locali, tra cui Panificio Moderno, e di un brindisi con fragole e bollicine di Cantina d'Isera.

Sempre nel borgo lagarino, dalle 15.00 in poi, va in scena Naturalia ad Isera, con un tour guidato nel centro storico alla scoperta di giardini segreti celati solitamente da mura e cancelli, dove verranno servite delizie locali. Finale a Palazzo Fedrigotti con un concerto a cura dell'Associazione Filarmonica di Rovereto. Un'iniziativa in collaborazione con il Comune di Isera, Apt Rovereto e Vallagarina, in cui si potranno scoprire le specialità Biodebiasi, Casa del Vino della Vallagarina, Cantina d'Isera, Locanda delle Tre Chiavi, Panificio Moderno.

Quinto weekend [27-28-29 maggio] Venerdì 27 maggio, alle 17.00, si aprono le porte del Giardino dei Ciucioi di Lavis per Giardino di-vino, un aperitivo sul far del tramonto per conoscere i segreti di questa suggestiva location, grazie all'Ecomuseo Argentario, e degustare i vini tipici del passato e del contemporaneo proposti da Cantina La Vis e

22-04-2022 Data

Pagina

4/4 Foglio

Cantine Monfort, in accompagnamento alle produzioni di Arturo Paoli Specialità Alimentari.

Sabato 28 maggio, alle 17.00, Villa Corniole a Verla di Giovo aspetta tutti i winelovers per Aperitivo primaverile, che prevede visita in cantina, degustazione e originale abbinamento con gelato artigianale a base di prodotti trentini, in versione salata, insieme a Gelateria Serafini e Trota Oro.

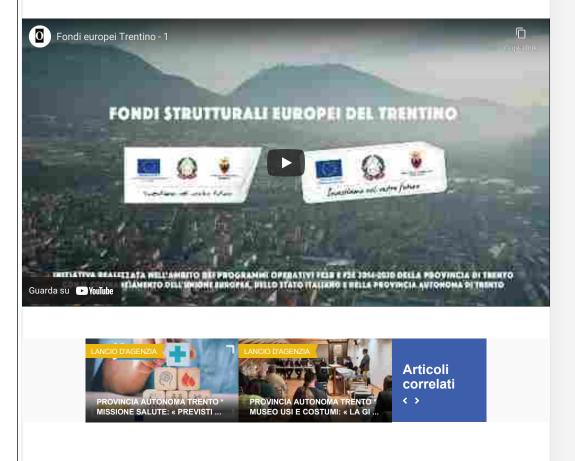
Gemme di gusto e il mese di maggio si chiudono infine, come tradizione, con Cantine aperte, sabato 28 e domenica 29 maggio, la manifestazione curata da Movimento Turismo del Vino Trentino - Alto Adige che quest'anno festeggia i 30 anni di attività e che coinvolge numerose realtà su tutto il territorio.

Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina e il supporto di BIM Brenta, Comunità della Valle dei Laghi e BIM Sarca.

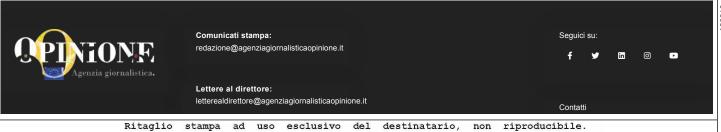
#gemmedigusto #trentinowinefest #stradavinotrentino

www.tastetrentino.it/gemmedigusto

gorie Articolo: LANCIO D'AGENZIA



I commenti sono chiusi.



Data

22-04-2022

Pagina Foglio

1/4



Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine







Snow Val di Sole e Non St. Moritzo Surely Not Only Water





Cultura Attualità Sport

Strada del vino: trekking nella natura, visite, degustazioni, aperitivi al tramonto

venerdì, 22 aprile 2022

OUANDO:

23 aprile 2022@00:15–23:45 Europe/Rome Fuso orario Calendario

Trekking nella natura, visite tra i filari, degustazioni, aperitivi al tramonto e molto altro per una cinquantina di appuntamenti che toccano la Valle dei Laghi, il Lago di Garda, la Vallagarina, la Piana Rotaliana, la Valle di Cembra e la Valsugana, passando per Trento.

In cerca di iniziative all'aria aperta tra natura ed enogastronomia? Non c'è che l'imbarazzo della scelta con la nuova edizione di Gemme di gusto, la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nata per accogliere la bella stagione.

L'appuntamento è durante tutti i weekend di maggio, a partire dal primo del mese, con passeggiate tra i filari, trekking guidati e degustazioni di eccellenza, da vivere in giornata o all'interno di lunghi fine settimana, per godere a pieno dei colori, profumi e sapori che caratterizzano questo rigoglioso momento di rinascita.

Iniziative in programma tutti i fine settimana

Diverse le proposte che si ripetono durante tutto il periodo. Una di queste è Pic-nic vivi la vigna, in programma ogni venerdì, sabato e domenica del mese, alle 11.00, a Mas dei Chini, sulla collina di Trento: gli ospiti riceveranno un plaid e un cesto con una selezione di delizie food, tra cui prodotti di Latte Trento e Caseificio degli Altopiani e del Vezzena, accompagnate da una bottiglia della cantina e potranno scegliere il punto migliore per gustare queste prelibatezze tra i vigneti della tenuta.

Solo di venerdì (6, 13, 20, 27 maggio), alle 10.00, alle 14.30 e alle 16.30, a Isera, prende invece vita Marzemino e dintorni, percorso alla scoperta del territorio con visita presso la Cantina di Isera, passeggiata con degustazione dei vini in vigneto e finale in vinoteca con abbinamento gastronomico dei prodotti Biodebiasi, Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno.

Tutti i venerdì e sabato del mese (6-7, 13-14, 20-21 e 27-28), si organizza Spirito di Primavera: una giornata di primavera alla scoperta dello Chardonnay, attraverso una visita guidata dapprima presso Distilleria Marzadro a Nogaredo e quindi nella cantina Madonna delle Vittorie di Arco con finale a tavola, nell'omonimo agriturismo, con un pranzo che esalterà le evoluzioni di quest'uva, dalle bollicine Trentodoc al vino fermo, fino ad un'elegante e morbida grappa, con prodotti Panificio Moderno e Trota Oro in accompagnamento.

Primo weekend [1 maggio]















Data

22-04-2022

Pagina

Foglio

2/4

Domenica 1 maggio il Comune di Nogaredo organizza Calendimaggio, evento che prevede spettacoli, mostre, proposte enogastronomiche e percorsi esperienziali per tutti: dalla passeggiata con l'esperto di erbe medicamentose all'anello di corsa in montagna, dal trekking tra i viottoli di campagna alla passeggiata per famiglie fino a Rovereto, dove sarà possibile degustare i prodotti di Distilleria Marzadro, Madonna delle Vittorie e Vivallis.

Secondo weekend [6-7-8 maggio]

Il fine settimana successivo protagonista è il principe dei vini rossi trentini, con la mostra Alla scoperta del Teroldego organizzata dalla Pro Loco di Mezzocorona: da venerdì 6 a domenica 8 maggio nella bellissima e storica cornice di Palazzo Conti Martini, a Mezzocorona, si terranno degustazioni, escursioni, masterclass ed approfondimenti accompagnati dalle proposte culinarie di alcuni chef locali.

Poco distante, nelle stesse giornate, presso la Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige, ancora riflettori accesi su questa eccellenza, con Teroldego al masetto: alle 11.00 o alle 15.00 si verrà accolti nel pergolato, per poi essere accompagnati prima al Giardino dei Profumi e infine alla cantina sotterranea e alla bottaia con degustazione finale di Teroldego Rotaliano in abbinamento a prodotti Latte Trento e ASTRO – Associazione Troticoltori Trentini.

E ancora, sempre in tema, domenica 8 maggio l'appuntamento è con Dalla Paganella alla Rotaliana. Di cantina in distilleria tra Teroldego ed eccellenze locali: una giornata organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino da vivere in autonomia a piedi o in bici lungo un percorso di 6 km per scoprire le cantine e distillerie di Mezzocorona, incontrando produttori e ristoratori e visitando vigneti e aziende. Ad ogni fermata, si scopriranno due vini, abbinati ad una proposta gastronomica di un ristoratore o produttore locale. In degustazione le eccellenze di Azienda Agricola Martinelli, Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantine Mezzacorona – Rotari, Cantine Endrizzi, Cantina Roverè della Luna Aichholz, De Vigili, Distilleria Bertagnolli, Dorigati, Gaierhof Azienda Vinicola, Ristorante Da Pino, Macelleria Paolazzi, Panificio Tecchiolli e Trota Oro.

Sabato 7 maggio, invece, a Grumes di Altavalle c'è un'iniziativa per tutta la famiglia organizzata da Green Grill Info e Sapori: Bimbi in spalla. Si tratta di una passeggiata enogastronomica da fare anche con bambini più piccoli, in fascia o nello zaino, accompagnati da una guida specializzata alla scoperta dei boschi e dei sentieri della zona, con golose tappe dove si potranno scoprire i prodotti di Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Macelleria Zanotelli e Villa Corniole.

Terzo weekend [13-14-15 maggio]

Venerdì 13 maggio ci si sposta invece in Valsugana, presso Cenci Trentino di Castelnuovo, con Calici al tramonto, che prevede visita della cantina al calar del sole (18.30) e degustazione, in collaborazione con Apt Valsugana Lagorai e Crucolo.

Sabato 14 maggio, alle 11.00, si torna in Valle di Cembra, presso il vigneto di Maso Franch a Giovo, per La viticoltura è un film dove, accompagnati da un agronomo, si scopriranno le interazioni tra suolo, ambiente e vitigno, con immancabile degustazione enogastronomica finale dei vini di Cantina La Vis in abbinata ai prodotti AS.T.A. Asparagicoltori Trentini Associati e Macelleria Paolazzi, godendo di una vista panoramica sulla valle.

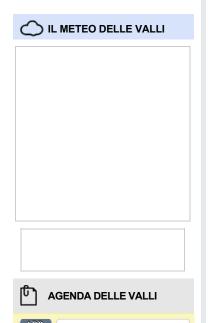
Lo stesso giorno, alle 14.30, nella vicino Comune di Segonzano, è la volta di



di Non): "Pronti a

ARCHIVIO VIDEO

ricco cartellone estivo"



08:45 Alla galleria civica

10:30 Al Pinchetti di Tirano

"Giuseppe C...

speciale ...

22

ven

Data

22-04-2022

Pagina Foglio

3/4

Cammini di storia e di vini pregiati: trekking lungo il Sentiero Europeo E5, dalle rinomate Piramidi fino al Castello di Segonzano fino ad una cantina storica, con degustazione di vini e prodotti Macelleria Paolazzi e Latte Trento.

Sabato 14 maggio, e in replica sabato 28 maggio, l'appuntamento è con I coltivi della Nosiola: a partire dalle 14.00, visita ad uno spazio espositivo dedicato al Vino Santo e poi passeggiata tra i filari verso Calavino con merenda finale presso una cantina della zona, con i vini di Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza, Azienda Agricola Gino Pedrotti e Maxentia.

Sempre sabato in Valle dei Laghi avrà luogo il Sabato del Vignaiolo: a partire dalle 11.00 e fino alle 20.00 presso l'Azienda Agricola Gino Pedrotti di Pietramurata di Dro, dove si potranno degustare i vini delle cantine dei Vignaioli del Trentino abbinate ad una selezione di prodotti gastronomici e da performance di musica live.

Domenica 15 maggio, dalle 9.00 in poi, il Comune di Nogaredo mette in scena Tra i profumi della terra, tour a passo libero che dal Giardino dei Ciliegi a Palazzo Lodron si snoda lungo il Sentiero delle Calende, toccando tutte le frazioni del comune per un totale di 6 tappe dove gustare golose proposte enogastronomiche del territorio, tra cui i prodotti di Distilleria Marzadro, Madonna delle Vittorie e Vivallis.

Quarto weekend [20-21-22 maggio]

Da venerdì 20 a domenica 22 maggio, e in replica da venerdì 27 a domenica 29 maggio, alle 17.00, Maso Belvedere di Giovo ospita Esperienza sensoriale sul far della sera, che prevede un'emozionante passeggiata nel vigneto con vista panoramica sulla Valle dell'Adige e una degustazione enogastronomica in cantina, utilizzando i 5 sensi, in accompagnamento ai prodotti Latte Trento e Macelleria Paolazzi.

Altri tre, poi, gli appuntamenti per sabato 21 maggio. Il primo, ore 9.00 a Riva del Garda, è Sentieri del gusto, tra vigneti ed oliveti dell'Alto Garda, nella zona attorno a Varone e finale di degustazione presso la nuovissima Galleria del Gusto di Agraria Riva del Garda. Lungo il percorso, si scopriranno i prodotti di A. Foletto, Ristorante La Contea, Trota Oro, Brenta Salumi, Azienda Agricola Fontanel, Molino Pellegrini, Panificio Tecchiolli, Levà Italia.

Poco più tardi, alle 9.30, presso Biodebiasi di Patone di Isera è invece in programma Primavera gusto fragola, una passeggiata tra i filari di questi frutti simbolo della primavera insieme all'agricoltore con finale in azienda per aperitivo a base di prodotti enogastronomici delle aziende locali, tra cui Panificio Moderno, e di un brindisi con fragole e bollicine di Cantina d'Isera.

Sempre nel borgo lagarino, dalle 15.00 in poi, va in scena Naturalia ad Isera, con un tour guidato nel centro storico alla scoperta di giardini segreti celati solitamente da mura e cancelli, dove verranno servite delizie locali. Finale a Palazzo Fedrigotti con un concerto a cura dell'Associazione Filarmonica di Rovereto. Un'iniziativa in collaborazione con il Comune di Isera, Apt Rovereto e Vallagarina, in cui si potranno scoprire le specialità Biodebiasi, Casa del Vino della Vallagarina, Cantina d'Isera, Locanda delle Tre Chiavi, Panificio Moderno.

Quinto weekend [27-28-29 maggio]

Venerdì 27 maggio, alle 17.00, si aprono le porte del Giardino dei Ciucioi di Lavis per Giardino di-vino, un aperitivo sul far del tramonto per conoscere i segreti di questa suggestiva location, grazie all'Ecomuseo Argentario, e degustare i vini tipici del passato e del contemporaneo proposti da Cantina La **15:20** Lupi in pianura, convegno nazion...

15:30 Inaugurazione strutture sanitari...

Visualizza Calendario.



🖔 LINKS UTILI

- → Adamello guide alpine
- → Altri media
- → Apricaonline
- → Apt Val di Sole
- → Cerca Lavoro Jooble
- → Comune Dimaro
- → Comune Edolo
- → Comune Pejo
- → Comune Ponte di Legno
- → Info Fim Cisl Valle Camonica
- → Infopoint Capo di Ponte
- → open 2
- → Parco dell'Adamello
- → performance web
- → Pontedilegno
- → Pro Loco Capo Di Ponte
- → Pro Loco Carisolo
- → Pro Loco Temù
- → Pro Loco Vezza D'Oglio
- → Scuola Italiana Sleddog Tonale
- ightarrow Terme di Pejo
- → Ufficio Informazioni Turistica Campiglio e Val Rendena
- → Ufficio Turistico Vermiglio

Data

22-04-2022

Pagina

Foglio

4/4

Vis e Cantine Monfort, in accompagnamento alle produzioni di Arturo Paoli Specialità Alimentari.

Sabato 28 maggio, alle 17.00, Villa Corniole a Verla di Giovo aspetta tutti i winelovers per Aperitivo primaverile, che prevede visita in cantina, degustazione e originale abbinamento con gelato artigianale a base di prodotti trentini, in versione salata, insieme a Gelateria Serafini e Trota Oro.

Gemme di gusto e il mese di maggio si chiudono infine, come tradizione, con Cantine aperte, sabato 28 e domenica 29 maggio, la manifestazione curata da Movimento Turismo del Vino Trentino – Alto Adige che quest'anno festeggia i 30 anni di attività e che coinvolge numerose realtà su tutto il territorio.

Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina e il supporto di BIM Brenta, Comunità della Valle dei Laghi e BIM Sarca.

© Gazzetta delle Valli - Testata registrata in tribunale, direttore responsabile Pierangelo Panzeri - P. IVA 03457250136

Privacy Policy Cookie Policy



Data

27-04-2022

Pagina Foglio

1/3



Abbonati

Notizie

Extravergine Tour del Gambero Rosso: eventi e degustazioni dedicati agli oli migliori d'Italia

27 Apr 2022, 14:58 | a cura di Gambero Rosso



SEI CITTÀ ITALIANE OSPITANO LE SETTIMANE DELL'EXTRAVERGINE DI QUALITÀ MADE IN ITALY: TORINO, MILANO, ROMA, NAPOLI, LECCE E PALERMO. EXTRAVERGINE TOUR, CHE SI SVOLGERÀ PER TUTTO IL MESE DI MAGGIO, VUOLE RAGGIUNGERE E COINVOLGERE



Extravergine Tour del Gambero Rosso: eventi e degustazioni dedicati agli oli migliori d'Italia



La cucina del futuro. Intervista a Rigels Tepshi del ristorante Ottocentodieci della bassa Lomellina



Data

27-04-2022

Pagina Foglio

2/3

GLI OPERATORI DEL SETTORE HO.RE.CA E GLI APPASSIONATI DA NORD A SUD ITALIA.

PUBBLICITA

Sei tappe, sei settimane, sei città, decine di insegne coinvolte e grande tasting finale: parte il 2 maggio l'Extravergine Tour del Gambero Rosso che tocca durante tutto il mese Torino, Milano, Roma, Napoli, Lecce e Palermo, con la possibilità di assaggiare gli oli nei locali coinvolti e di provarli, poi, tutti insieme alla fine di ogni Settimana dell'Extravergine nel grande tasting finale previsto in ogni città e dedicato a operatori e ad appassionati.

Extravergine Tour del Gambero Rosso

Ci siamo! Gambero Rosso è pronto a portare in giro per l'Italia, da Nord a Sud, alcuni dei migliori extravergine selezionati dalla guida Oli d'Italia 2022 del Gambero Rosso. Parte da Torino, dal 2 a 7 maggio, l'Extravergine Tour che prosegue poi per tutto il mese di maggio per Milano, Roma, Napoli, Lecce e Palermo. Un'occasione importante e pressoché unica per gli appassionati di tutto il Paese, di assaggiare le etichette di 26 aziende importanti che hanno deciso di investire nella comunicazione per far conoscere il loro prodotto ai consumatori, ai ristoratori, agli operatori dell'enogastronomia di tutto il Paese accompagnati dai degustatori del Gambero, Stefano Polacchi e Indra Galbo in primis. "Sarà un'esperienza importante che coinvolge almeno una decina di esercizi commerciali, negozi e ristoranti-pizzerie per ogni tappa in modo da far gustare gli extravergine sia ai ristoratori e agli chef, sia agli appassionati-commensali durante l'esperienza del pranzo o della cena" spiega il curatore di Oli d'Italia, Stefano Polacchi "Sono esperienze che si possono fare nei ristorati e negozi selezionati durante la settimana che si concluderà poi con il tasting vero e proprio, quindi con banchi di assaggio e degustazioni guidate riservate agli operatori e ai consumatori appassionati".



Caffè sospeso nei bar di Kiev: il gesto solidale per i soldati



Crisi del vetro: a rischio le forniture per le bottiglie di vino



Cocktail bar: le novità di primavera

Gambero Rosso Premium

RISTORANTE

Da Anita

In questo ristorante si predilige il fatto in casa e le ricette della tradizione trentina. Dal... San Martino di Castrozza [TN]



Yazawa

Esperienza unica per chi ama la pregiata carne Wagyu alla griglia: qui lo chef sceglie e... Milano [MI]



Data 27-04-2022

Pagina

Foglio 3/3

Lo sforzo di Gambero Rosso per accompagnare le aziende olearie sui mercati nazionali ed esteri, si concretizza inoltre in contenuti dedicati all'extravergine sul nostro sito, a partire dalla sezione web **Oli d'Italia** "A brevissimo giro" afferma **Indra Galbo**, vicecuratore della guida e protagonista dei video-degustazione legati a Extravergine Tour "saranno disponibili on line anche dei piccoli filmati in cui le aziende partecipanti vengono sinteticamente raccontate e in cui sono descritte analiticamente le etichette proposte e che hanno avuto i migliori punteggi nella guida".

UBBLICITA

È il primo anno che l'evento legato alla presentazione al pubblico della guida Oli d'Italia si articola in sei tappe con decine di insegne in sei diverse città: uno sforzo notevole dal punto di vista organizzativo, ma decisamente importante anche sul versante comunicazione, aspetto che da 12 anni il Gambero ha voluto consolidare sempre più a partire dalla guida che da tre anni viene pubblicata in doppia lingua Italiano-Inglese.

Le aziende olearie in tour

Liguria: Domenico Ruffino; Trentino: Frantoio di Riva; Toscana: Anna Ciacci, Frescobaldi, Frantoio Moro, La Seggianese, La Sala del Torriano, Borgo Riparossa; Marche: Montecappone; Umbria: Farchioni Olii; Lazio: Agresti 1902; Abruzzo: Tommaso Masciantonio - Trappeto di Caprafico, Tenuta Masciangelo, Agro Alimentare Valle Trigno; Molise: Castelboom; Puglia: Olio Roccia dei F.lli Roccia, Albori, Agrimaggiore, Oleificio Coop. Riforma Fondiaria Serranova; Basilicata: Frantoiani del Vùlture, Elena Fucci; Calabria: Tenute Librandi Pasquale; Sicilia: Frantoi Cutrera, Titone, Francesco Di Mino; Sardegna: Accademia Olearia.

Scopri le tappe e gli oli protagonisti del Tour

||| RISTORANTE Al Ferarùt

Ambiente elegante, piacevole dehors, accoglienza professionale. Dagli anni Sessanta questo ristorante a conduzione familiare prosegue, nelle... Rivignano Teor [UD]

STREET FOOD

Le Mani in pasta

Al box 58 del Mercato di Testaccio, la pasta fresca viene preparata rigorosamente a mano con... Roma [RM]

A SCHEDA OLIO

Opus 2021

A SCHEDA OLIO

Risveglio Monocultivar Raggiola 2021

/ / SCHEDA OLIO

Ménage à Trois 2021

/ / / SCHEDA OLIO

Cappuccini 2021





Data 30-04-2022

Pagina

Foglio 1 / 8



Data Pagina 30-04-2022

Pagina Foglio

2/8



POTENZA

conoscere e costruire un necessario dialogo tra loro e con gli acquirenti". La nuova edizione si può acquistare sul sito di Slow Food Editore.

















Giunta alla sua 23esima edizione, grazie a una rete di 125 collaboratori, che non sono solo esperti degustatori, ma persone presenti sul territorio, che conoscono le aziende dall'oliveto alla bottiglia, la Guida offre uno spaccato dell'Italia dell'olio completo e ricco di particolari. Nell'edizione 2022 sono raccontate 750 realtà tra frantoi, aziende agricole e oleifici (120 novità a testimonianza di un settore molto vivace), recensiti 1.180 oli tra gli oltre 1.500 assaggiati. Cresce il numero delle aziende che certificano in biologico l'intera filiera (536 oli certificati) e aumentano i produttori (126 per 164 oli) che hanno aderito al Presidio Slow Food Olio extravergine italiano, il progetto che promuove il valore ambientale, paesaggistico, salutistico ed economico dell'olio, che tutela oliveti antichi, cultivar autoctone e raggruppa produttori che non adoperano fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici. Qui l'elenco di tutti i Presidi presenti in Guida. Non mancano, facilmente individuabili, i riconoscimenti classici: la Chiocciola indica le aziende (35) che si distinguono per il modo in cui interpretano i valori produttivi (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con la filosofia Slow Food; il Grande Olio (72) è attribuito agli extravergini che si sono distinti per particolari pregi dal punto di vista organolettico e perché ben rispecchiano territorio e cultivar. A queste caratteristiche, il premio Grande Olio Slow (107) aggiunge il riconoscimento dedicato alle pratiche agronomiche sostenibili applicate.



(ph Pasquale Comegna)







Data

30-04-2022

Pagina Foglio

3/8







FACEBOOK FAN BOX





I PIÙ LETTI DI APRILE

Contrade dell'Etna, domani si comincia. Le masterclass, Scienza, le

Riconoscimenti e menzioni speciali

A questi riconoscimenti si aggiunge il premio speciale dedicato alla memoria di Diego Soracco, attivo leader di Slow Food sin dalle origini dell'associazione e grande appassionato ed esperto di olio, per lunghi anni curatore della Guida agli Extravergini. Quest'anno il premio non va a un olio, ma all'idea e all'azione di Nicola Solinas, titolare dell'azienda Masoni Becciu e produttore del Presidio dell'extravergine, che per aiutare gli olivicoltori colpiti dal disastro degli incendi che, nella scorsa estate, in Sardegna hanno distrutto buona parte del patrimonio olivicolo del Montiferru, si è dato subito da fare, sostenuto da tutta la rete di Slow Olive e da questa Guida, per una raccolta fondi e ha attivato i vivaisti della zona per donare olivi alle persona danneggiate: "Siamo felici di collaborare per il secondo anno con Slow Food alla guida agli extravergini e all'assegnazione di questo importante premio – spiega Roccandrea lascone, responsabile comunicazione di Ricrea –. L'olio d'oliva infatti è una delle eccellenze italiane che viene conservata in imballaggi d'acciaio, che rappresentano una vera e propria cassaforte della natura poiché proteggono il prodotto dagli agenti esterni custodendolo al meglio e preservandone tutte le qualità. Dopo l'utilizzo inoltre, le latte e i fusti in acciaio si riciclano al 100% e all'infinito, e costituiscono un perfetto esempio di economia circolare".

Infine, tre menzioni speciali, una nuova sezione della Guida, in collaborazione con BioDea, che premia oli accomunati dall'obiettivo di salvaguardare la biodiversità e creare al contempo prodotti di qualità, anche in condizioni difficili, talvolta estreme. "Partecipiamo con piacere alla presentazione della guida degli oli Slow Food - sottolinea Francesco Barbagli, Ceo di Bio-Esperia, titolare del marchio BioDea, in occasione della consegna dei premi -, La condivisione di finalità di BioDea e Slow Food è volta a un'agricoltura sostenibile nella tutela dell'ambiente, nell'interesse dell'agricoltore, custode della porzione di terreno che coltiva, e nell'interesse del consumatore che si alimenterà in maniera sana. Il consumatore è consapevole che nel momento in cui si nutre ha contribuito, con la sua scelta del prodotto. alla salvaguardia dell'ambiente e degli operatori di filiera. Conferire menzioni speciali significa riconoscere all'olivicoltore gli sforzi e gli impegni profusi per la salvaguardia delle colture autoctone nel pieno rispetto della natura facendosi custode della biodiversità lasciando alle generazioni successive il benessere del pianeta Terra". Per il 2022 i riconoscimenti sono stati assegnati all'olio Diodoros frutto del progetto di recupero avviato all'interno del Parco Archeologico della Valle dei Templi (Agrigento) gestito dall'azienda Val Paradiso (olivi secolari di una varietà minore la Piricuddara che vanno ad aumentare la bellezza di questo sito archeologico); all'olio monovarietale Rosciola dell'azienda Oro delle Donne di Marino (Roma) come esempio di attenzione alla biodiversità olivicola che ogni territorio può esprimere con le proprie cultivar ottimi risultati; Lavra, olio varietale prodotto a Cellina di Nardò dall'azienda . Caliandro e frutto della lotta quotidiana contro la Xylella che, qui, viene combattuta con metodi



Che olio ci aspetta? Il focus sull'annata olivicola

Com'è stata l'annata 2021? "Purtroppo, dobbiamo nuovamente evidenziare una costante negativa di questi ultimi anni, molto più pericolosa e indecifrabile di altre: il clima – sottolinea Francesca Baldereschi, curatrice della Guida –. Se, sino a qualche anno fa, era una preoccupazione per i contadini, ora è un'emergenza. Fenomeni atmosferici anomali e violenti stanno vanificando in pochi anni l'evoluzione e l'acclimatamento millenario delle centinaia di varietà dell'olivo nel Mediterraneo". Infatti le avversità meteorologiche non hanno colpito a macchia di leopardo come avveniva un tempo, ma hanno caratterizzato tutta la penisola con grande siccità in estate e forte instabilità primaverile che non ha favorito lo sviluppo vegetativo













Data

30-04-2022

Pagina Foglio

4/8

90 cantine...

Renato De Bartoli e il suo vino dell'Etna. Noi lo abbiamo assaggiato in anteprima

I "cacciatori" di vitigni autoctoni: al Vinitaly il debutto ufficiale dell'associazione Graspo

Sicily Fest London, i sapori dell'Isola tornano protagonisti nella City

Riforma delle Indicazioni Geografiche, FederDoc: "Altro che semplificazione"

Abbinamento pizzasuperalcolici, si può: a Parma la sfida tra impasti e drink

Associazione Produttori del Ruchè, Luca Ferraris confermato presidente

Dieci vini imperdibili al Vinitaly 2022... secondo (il nostro) Federico Latteri

ULTIMI COMMENTI

Lotta ai pesticidi: obiettivo riduzione del 40 per cento entro il 2030

Giulio Andreetta

29.04.2022 21:51

Questa è realmente una buona notizia per i consumatori e per la qualità dei prodotti agroalimentari.

Per i rosati dell'Etna "sarebbe meglio la bottiglia scura. E vi spiego il motivo"

Giorgio Famiglini

29.04.2022 10:50

"Salite sulla cima di una montagna e piangendo ricercate una visione" cit. di un canto Lakota... E ...

Grand Hotel "Faraglioni" ad Aci Trezza, Simone Strano nuovo executive chef

Lidia E A Marielle

21.04.2022 16:53

Congratulazioni Simone. Reach for the stars. Lidia and Marielle (Former Canadian Embassy staff) dell'olivo e, poi, le gelate che si sono abbattute, in modo particolare, nel nord, riducendo la produzione ai minimi termini. Nel complesso la produzione è stata inferiore sia rispetto alle aspettative sia rispetto alle potenzialità. Circa 315 mila tonnellate l'olio prodotto, un 15% in più rispetto all'annata precedente, contraddistinta da un raccolto scarso. Importante ripresa al Sud e in Puglia in particolare – nonostante certe aree siano ancora colpite dalla Xylella – che ha contribuito a riportare il saldo produttivo complessivo in campo positivo. "La Guida, da sempre, vuole essere anche un invito per andare a visitare queste realtà che fanno parte di un settore strategico per il Made in Italy che concorre a disegnare il volto paesaggistico della nostra nazione – aggiunge Barbara Nappini –. Questi consigli di acquisto e visita oggi sono ancora più importanti, perché ci portano a contatto con la natura, a scoprire borghi bellissimi della nostra penisola, incontrare comunità e realtà produttive straordinarie. Questa, quindi, è una Guida sempre più indirizzata a creare relazioni: tra produttore e consumatore, tra luoghi e prodotti". Quando programmate una gita, quindi, non dimenticate di andare a trovare anche un produttore di olio tra quelli segnalati dalla Guida: tra questi ben 236 offrono ristorazione e 344 possibilità di alloggio.

I PREMI

CHIOCCIOLA

Veneto

• La Contarina, Illasi (VR)

Toscana

- Alle Camelie, Capannori (LU)
- Tenuta Lenzini, Capannori (LU)
- Leonardo Salustri, Cinigliano (GR)
- Stefano Spinelli, Lamporecchio (PT)
- Fattoria Altomena, Pelago (FI)
- Val di Lama, Pontedera (PI)

Marche

- · Fiorano, Cossignano (SP)
- Barbara Pacioni, Montegranaro (FM)
- Agribiologica Foligni Amurri, Petrioli (FM)
- I Tre Filari, Recanati (MC)

Umbria

- Fontanaro, Paciano (PG)
- Giovanni Batta, Perugia

Lazio

- Colli Etruschi, Bliera (VT)
- Mandrarita, Itri (LT)
- Sciuga Il Molino, Montefiascone (VT)
- Augusto Spagnoli, Nerola (RM)
- Paola Orsini, Priverno (LT)

Abruzzo

- Tommaso Masciantonio, Casoli (CH)
- Davide lacovella, Chieti
- Frantoio Mercurius, Penne (PE)
- Giardini di Giulio, Tocco da Casauria (PE)

Molise

- Giorgio Tamaro, Termoli (CB)
- Terra Sacra, Termoli (CB)

Campania

- Maria lanniciello, Grottaminarda (AV)
- Terre di Molinara, Molinara (BN)

Puglia

- Intini, Alberobello (BA)
- De Carlo, Bitritto (BA)

Sicilia

- Terraliva, Buccheri (SR)
- Vernera, Buccheri (SR)
- Vincenzo Signorelli, Nicolosi (CT)
- Tenuta Cavasecca, Siracusa
- Titone, Trapani

Sardegna

- Il Giglio, Oristano
- Masoni Becciu, Villacidro (CA)

GRANDE OLIO

Veneto

Olivalto del Frantoio Evo del Borgo, Arquà Petrarca (PD)





Newsletter

Nome:

E-mail:

Iscriviti

LE RICETTE DEGLI CHEF



Solaika Marrocco
Primo Restaurant
Lecce
4)

Parmigiana di melanzane

guarda la cerimonia di premiazione

Data

30-04-2022

Pagina Foglio

5/8

Vinitaly 2022, parlano i produttori: "Fiera promossa. Piaciuta la nuova formula

Alessandro Bonsegna

15 04 2022 08:01

Evidentemente sono stato ad un'altra Fiera, in un' altra dimensione. Sono 20 anni che espongo, e credo ...

Dieci vini imperdibili al Vinitaly 2022... secondo Daniele Cernilli

Antonio Di Mauro

15.04.2022 06:41

Alla lista dei dieci, manca un vino siciliano. L'Etna o il versante occidentale della mia Isola ...

LE RICETTE PIU' LETTE

Cheesecake cotto al

forno

Semifreddo alle fragole

Timballo di anelletti alle melanzane

Tartare di tonno

Crema catalana

Arrosto in varie salse

Churros

Pignolata

I VIDEO PIU' VISTI

Il maestro della tagliata

Grandi chef a Palermo

Bollicine & Formaggi

Icone di vino

Pesce di casa mia

Gaia: io e il vino

Regali di gusto

Cibo e sicurezza

• Green Selection del Frantoio di Cornoloeda, Cinto Euganeo (PD)

Friuli Venezia Giulia

Olio dei Venti – Bianchera di Radovic, Duino Aurisina (TS)

Emilia-Romagna

- Nobildrupa di Terra di Brisighella, Brisighella (RA)
- Claterina di Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)
- Vargnano di Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)
- Valdoletto di Tenuta Pennita, Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)

Toscana

- Maurino di Reto di Montisoni, Bagno a Ripoli (FI)
- Special Edition di Il Cavallino, Bibbona (LI)
- Zefiro di Fonte di Foiano, Castagneto Carducci (LI)
- Riflessi di Fonte di Foiano, Castagneto Carducci (LI)
- Oro dei Tatanni di Il Casino di Sala, Greve in Chianti (FI)
- Riserva di Frantoio di Croci, Massa e Cozzile (PT)
- Prima Oliva IGP Toscano di Frantoio di Croci, Massa e Cozzile (PT)
- Evo 10 IGP Toscana di Olivicoltori Valdinievole, Montecatini Terme (PT)
- Leccio del Corno di Solaia, Montespertoli (FI)
- Frantoio di Solaia, Montespertoli (FI)
- Castruccio di Luca Varini, Pieve a Nievole (PT)
- Proxima Saecula Moraiolo di I Greppi di Silli, San Casciano in Val di Pesa (FI)
- Frantoio di Maryamando, San Casciano in Val di Pesa (FI)
- Evoca IG Toscano di Evo 2.0 Filiera Toscana, Serravalle Pistoiese (PT)
- Riserva di Conventino Montericciardo, Montericciardo (PU)
- Ascolana Tenera di Frantoio Agostini, Petritoli (FM)

Umbria

- N°51 di Decimi, Bettona (PG)
- Emozione di Decimi, Bettona (PG)
- Mosto d'Oliva di Giulio Mannelli, Bettona (PG)
- Colleruita DOP Umbria Colli Assisi Spoleto di Viola, Foligno (PG)
- Quinta Luna di Frantoio Gaudenzi, Trevi (PG)

Lazio

- Cru dei Cru di Ione Zobbi, Canino (VT)
- Don Pasquale DOP Colline Pontine di Cosmo Di Russo, Gaeta (LT)
- DOP Sabina di Due Nove Sei, Moricone (RM)
- Elegante di Mater Olea, Prossedi (LT)
- Cetrone IN di Alfredo Cetrone, Sonnino (LT)
- DOP Colline Pontine di Alfredo Cetrone, Sonnino (LT)
- Athos di Olio Traldi, Vetralla (VT)
- Caninese di Frantoio Cioccolini, Vignanello (VT)

Abruzzo

- Tandem Olea di Ursini, Fossacesia (CH)
- 949 di Frantoio Gran Sasso, Isola del Gran Sasso (TE) Oliomania di Marina Palusci, Pianella (PE)
- I Oil di Marina Palusci, Pianella (PE)
- Electum di La Selvotta, Vasto (CH)
- Gentile di Chieti di La Selvotta, Vasto (CH)

Campania

- Ravece di Oleificio Romolo, Ariano Irpino (AV)
- Norma d Fattoria Ambrosio, Castelnuovo Cilento (SA)
- DOP Irpina Colline dell'Ufita di Oleificio Fam, Venticano (AV)

Puglia

- Coratina di Maselli, Alberobello (BA)
- Evo Leonetti di Francesco Leonetti, Andria
- Aura di Corleto, Ascoli Satriano (FG)
- Gangalupo di Maria Bisceglie, bari
- Coratina di Amore Coltivato, Bitonto (BA) Giacomì di Masseria Pezze Galere, Fasano (BR)
- Coratina di Olidda, Giovinazzo (BA)
- Coratina di Cantasole, Lecce
- Doleo di Tenute Pagano, Terlizzi (BA)

Calabria

- Il Blend di Pasquale Labonia, Caloveto (CS)
- Vigoroso di Frantonio Acri, Corigliano-Rossano (CS)
- OrOlio L'Extravergine di Fratelli Renzo, Corigliano-Rossano (CS)
- L'Ottobratico di Olearia San Giorgio, San Giorgio Morgeto (RC) • Dolciterre - Ottobratica di Sorelle Garzo, Seminara (RC)









WINE POWER LIST 2022



LE GRANDI VERTICALI

A vertical wine tasting in the oasis of silence, five vintages of Ginolfo of Baglio di Pianetto

Adenzia (Baglio del Cristo di Campobello): sei annate di fascino e

Data

30-04-2022

Pagina Foglio

6/8



AREA RISERVATA



Nome utente



assword

Ricordami



cronachedig sto

Direzione, redazione ed amministrazione: Via Giuseppe Alessi, 44 (ex via Autonomia Siciliana) 90143 Palermo Tel. +39 091 336915 Cronache di Gusto autorizzazione del tribunale di Palermo numero 9 del 26-04-07

Cronache di Gusto è iscritta al ROC (Registro degli Operatori di Comunicazione) col numero 32897

Editoriale De Gustibus

P.IVA 05540860821

Direttore Responsabile: Fabrizio Carrera

Coordinamento: Giorgio Vaiana

Web & Digital Design: Floriana Pintacuda

Contributors:

Andrea Busalacchi Andrea Camaschella Marina V. Carrera Titti Casiello Sofia Catalano Roberto Chifari Ambra Cusimano Lorella Di Giovanni Maria Giulia Franco

Sicilia

- Zahara di Oleificio Guccione, Chiaramonte Gulfi (RG)
- Primo DOP Monti Iblei di Frantoi Cutrera, Chiaramonte Gulfi (RG)
- Polifemo DOP Monti Iblei di Viragì, Chiaramonte Gulfi (RG)
- Castel di Lego Oro di Frantoio Galioto, Ferla (SR)
- DOP Monti Iblei di Frantoio Galioto, Ferla (SR)
- Evo Sant'Anna Delicato di Oleificio Sant'Anna, Marsala (TP)
- Evo Sant'Anna Intenso di Oleificio Sant'Anna, Marsala (TP)
- Sciabacco di Francesca Tumino, Mazzarrone (CT)
 Evo Disisa di Feudo Disisa, Monreale (PA)
- Arkè di Olio Arkè e Natura, Serradifalco (CL)

Sardegna

- San Giuliano Bosana di Domenico Manca, Alghero (SS)
- S'ARD Semidana di Franco Ledda, Oristano
- Evo Santa Suia di Santa Suia, Terralba (OR)

GRANDE OLIO SLOW

Trentino Alto-Adige

- 46° Parallelo del Frantoio di Riva, Riva del Garda (TN)
- Origini di Olio Cru, Riva del Garda (TN)

Veneto

• Riva Jacur di Luciano Breda, Sernaglia della Battaglia (TV)

. .

• Lavagnina di Orseggi, Lavagna (GE)

Emilia-Romagna

- Selezione Alina di Tenuta Pennita, Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)
- Uliveto del Fattore Selezione Rodolfo di Primo Fraternali Grilli, Montegridolfo (RN)

Toscana

- Poggio al Vento di Giancarlo Giannini, Arezzo
- Moraiolo di Fattoria Ramerino, Bagno a Ripoli (FI)
- Evo Terre di Cocomo di Terre di Còcomo, Buggiano (PT)
- Disperà Razzo di Francesco Elter, Calci (PI)
- Frantoio di Fattoria Castellina, Capraia e Limite (FI)
- Evo Le Capanne di Le Capanne, Castiglione Fiorentino (AR)
- IGP Toscano Colline di Firenze di Buonamici, Fiesole (FI)
- Evo Balduccio di Balduccio, Lamporecchio (PT)
- Oro di Montedonico-Mignolo Cerretano di Montedonico, Lamporecchio (PT)
- Essenza di Stefano Spinelli, Lamporecchio (PT)
- Frantoio di La Cavallina, Larciano (PT)
- Moraiolo di Le Fontacce, Loro Ciuffenna (AR)
- OliVi Leggero Leccino di Poggio Lecci, Magliano in Toscana (GR)
- Borgo Riparossa IGP Toscano di Magaez, Manciano (GR)
- Evo Maraviglia di Agricola Maraviglia, Monte San Savino (AR)
- Denocciolato di Tenuta di Ghizzano, Peccioli (PI)
- Caletra Bio Leccio del Corno di Fattoria La Maliosa, Pitigliano (GR)
- Blend di Val di Lama, Pontedera (PI)
- Capriccio di Tosca di Pietrasca, Suvereto (LI)
- Evo Paterna Selezione di Paterna, Terranuova Bracciolini (AR)
- Insieme di Bellandi, Uzzano (PT)

Marche

- Ascolana Tenera di Cartofaro Agribiologica, Ascoli Piceno
- Assaggiami di Pantaleone, Ascoli Piceno
- Ascolana Tenera di Prosperino, Ascoli Piceno
- Ascolana Tenera di Montecappone, Jesi (AN)
- Mignola di Bartolucci, Monsano (AN)
- Lea di Olive Gregori, Montalto delle Marche (AP)
- Ascolana Tenera di Olive Gregori, Montalto delle Marche (AP)
- Frà Bernardo di Conventino Montericciardo, Montericciardo (PU)
 Gocce di Frantoio Raggia di Barbara Pacioni, Montegranaro (FM)
- Gocce di Frantoio Raggia di Barbara Facioni, Montegranaro (FM)
 Gocce di Frantoio Ascolana Tenera, Montegranaro (FM)
- Blend di I Tre Filari, Recanati (MC)

Umbria

- Sassente di Marfuga, Campello sul Clitunno (PG)
- L'Affiorante di Marfuga, Campello sul Clitunno (PG)
- Selection Bio di Luigi Tega, Foligno (PG)

timidezza

Ajello, dieci annate di Furat

ALESSANDRO DI CAMPOREALE Syrah Kaid

AVIDE Doc Cerasuolo di Vittoria, Barocco

CASTELLUCCI MIANO Shiarà

Cepparello di Isole e Olena, una piccola grande verticale

CEUSO Ceuso

Chateau d'Yquem, sorsi di Paradiso

Cinque annate di Timorasso di Walter Massa

Come cambia il Brunello di Montalcino di Cinelli Colombini: 60 anni di storia in 7 bottiglie

> COS Cerasuolo di Vittoria

Cottanera, cinque annate de L'Ardenza

DUCA DI SALAPARUTA Triskelé

Elegance, balance and savory: eight vintages of Pol Roger, Blanc de Blancs

FEUDI DI SAN GREGORIO Taurasi

FEUDO PRINCIPI DI BUTERA Deliella

FONDO ANTICO Grillo Parlante

Kurni, vino "patrimonio dell'umanità", una verticale lunga 16 anni

La cronaca, annata per

Le verticali di Cronache di Gusto, il 21 gennaio a Palermo sette annate di Aynat di Cva

Leonardo Beconcini e il suo Tempranillo: in Toscana una storia da leggere...e da bere

Data

30-04-2022

Pagina Foglio

7/8

Annalucia Galeone Federica Genovese Christian Guzzardi Clarissa Iraci Francesca Landolina Federico Latteri Irene Marcianò Bianca Mazzinghi Alessandra Meldolesi Clara Minissale Fiammetta Parodi Geraldine Pedrotti

Geraldine Pedrott
Stefania Petrotta
Michele Pizzillo
Fabiola Pulieri
Enzo Raneri
Mauro Ricci
Gianluca Rossetti
Emanuele Scarci
Marco Sciarrini
Sara Spanò
Giorgia Tabbita
Fosca Tortorelli
Maristella Vita
Manuela Zanni

Organizzazione Eventi: Filippo Fiorito Laura Lamia

Laura Lamia Ivana Piccitto

Concessionaria per la pubblicità: **Publisette** Via Catania, 14 90141 Palermo

info@publisette.it

COOKIE POLICY PRIVACY POLICY INFORMATIVA PRIVACY • Costa del Riparo di Viola, Foligno (PG)

- DOP Umbria Colli del Trasimeno di CM Centrumbrie, Magione (PG)
- Olio della Pace di Fontanaro, Paciano (PG)
- Eco Batta di Giovanni Batta, Perugia
- DOP Umbria Colli del Trasimeno di Giovanni Batta, Perugia

Lazio

• Civitas di Masseria Raino, Itri (LT)

Abruzzo

- Trappeto di Caprafico DOP Colline Teatine di Tommaso Masciantonio, Casoli (CH)
- Intosso di Tommaso Masciantonio, Casoli (CH)
- Ninfa di Frantoio Mercurius, Penne (PE)
- Toccolana di Giardini di Giulio, Tocco da Casauria (PE)
- Ascolana di Giardini di Giulio, Tocco da Casauria (PE)

Molise

- Gentile di Mafalda di Trespaldum, Mafalda (CB)
- Colle D'Angiò Rumignana di Giorgio Tamaro, Termoli (CB)
- Centolune di Terra Sacra, Termoli (CB)
- Lungarella di Andrea Caterina, Ururi (CB)

Campania

- Cru Orrico di Il Cappero, Anacapri (NA)
- Est di Alessia Avallone, Camerota (SA)
- Ortice di Francesco di D'Assisi. Casalduni (BN)
- Talismano di Marco Rizzo, Felitto (SA)
- Regio di Fontana Madonna, Frigento (AV)
- Regio di Fontana Madorina, Frigento (AV)
 Di Mi di Tenuta di Minico, Melito Irpino (AV)
- Koinè Tonda del Matese di Benedetta Cipriano, Piedimonte Matese (CE)
- Ortolana di Frantoio Romano. Ponte (BN)
- Trebula di Ragozzino De Marco, Pontelatone (CE)
- Rao di Madonna dell'Olivo, Serre (SA)
- Spinosa di Olio D'Amore, Solopaca (BN)

Puglia

- Evo Le 4 Contrade di Le 4 Contrade, Andria
- Peranzana di Torrerivera, Andria
- Coratina di Adriatica Vivai, Fasano (BR)
- Cru112 di Tenuta Vanterra, Grottaglie (TA)
- Coratina di De Palma, Modugno (BA)
- Gran Pregio di Maria Caputo, Molfetta (BA)
- Riserva di Tommaso Fiore, Terlizzi (BA)
- Evo Cristofaro di Cristofaro, Torremaggiore (FG)

Basilicata

- Cenzino Ogliarola del Bradano di Vincenzo Marvulli, Matera
- Effluvio di Filomena Carriero, Montescaglioso (MT)
- Giardino Arcieri Etichetta Arancio di Francesco Gaetano Fanelli, San Mauro Forte (MT)
- Evo Mantenera di Mantenera, Tricarico (MT)

Calabria

- Pennulara di Rosanna Murgia, Caccuri (KR)
- Selezione Cataldo di Loredana Sapia, Calopezzati (CS)
- Lei di Doria, Cassano Allo Ionio (CS)
- Spezzanese di Arcaverde, Cerchiara di Calabria (CS)
- Tenute Cristiano Carolea di Antonio Cristiano, Lamezia Terme (CZ)
- Delicato di Enotre, Mesoraca (KR)
- Nonno Peppe di Domenico Rotella, Tiriolo (CZ)

 Tranchia di Ola fficia Fadarica Tarabia Tiriola
- Evo Torchia di Oleificio Federico Torchia, Tiriolo (CZ)
- Carolea di Tenute Pasquale Librandi, Vaccarizzo Albanese (CS)

Sicilia

- Evo Chiuddia di Chiuddia, Casteltermini (AG)
- Primo di Frantoi Cutrera, Chiaramonte Gulfi (RG)
- Evo Disisa Biologico di Feudo Disisa, Monreale (PA)
- Foglie di Platino IGP Sicilia Nocellara del Belice di Vincenzo Signorelli, Nicolosi (CT)
- Olio di Casa Musso di Antonino Musso, Noto (SR)
- 6 File Grand Cru Nocellara di Baglio Ingardia, Paceco (TP)

 Allegarii Grand Cru Corresponde di Baglio Ingardia, Paceco (TP)

 (TD)
- Alberelli Grand Cru Cerasuola di Baglio Ingardia, Paceco (TP)
 Siracusana Zaituna di Tenuta Cavasecca, Siracusa
- Firrisa di Tenuta Cavasecca. Siracusa
- Blend di Titone, Trapani
- DOP Valli Trapanesi di Titone, Trapani

Sardegna

- Il Fruttato Verde di Accademia Olearia, Alghero (SS)
- DOP Sardegna di Accademia Olearia, Alghero (SS)
- Bosana di Corte Olìas, Escolca (CA)
- Donna Marisa DOP Sardegna di Il Giglio, Oristano
- Treslizos di Il Giglio, Oristano

Maria Costanza, il Nero d'Avola longevo e complesso. Sei annate da annotare

LIBRANDI Gravello

MASSERIA DEL FEUDO Chardonnay Haermosa

30-04-2022 Data

Pagina

8/8 Foglio

• Ollu – Semidana di Rovelli, Oristano • Cuncordu di Masoni Becciu, Villacidro (CA) • Ispiritu Sardu di Masoni Becciu, Villacidro (CA) C.d.G. TAGS: guida, oliva, slow food, extravergine, chiocciola, premi, oli Aggiungi commento Nome (richiesto) E-Mail (richiesta) Sito web 1000 caratteri rimasti Notificami i commenti successivi 4 Aggiorna Invia



Copyright © 2007-2022 cronachedigusto.it. Tutti i diritti riservati. Powered by Visioni© La riproduzione totale o parziale di tutti i contenuti, testi, foto e video, in qualunque forma, su qualsiasi supporto e con qualunque mezzo è proibita.

Data

30-04-2022

Pagina Foglio

1/5





slowfood.it



CHI SIAMO

COSA FACCIAMO

SOCI

ACQUISTA

PARTNERSHIP

MEDIA

CONTATTI

ORGANIZZAZIONE

DOVE SIAMO





Guida agli Extravergini 2022: i Grandi Oli Slow regione per regione





Il premio Grande Olio Slow viene riconosciuto all'olio eccellente, capace di emozionare in relazione a cultivar autoctone e territorio di appartenenza, ottenuto con pratiche agronomiche sostenibili. Nella Guida agli Extravergini 2022 ne sono stati assegnati 107 in tutta Italia.

Potete acquistare la guida su www.slowfoodeditore.it



CATEGORIE	
TEMATICHE	V
PRODOTTI	•

TAG

abbiamo fatto 30 agricoltura

agricoltura biologica
agricoltura industriale
agricoltura italiana agricoltura
sostenibile agroindustria
alimentazione al

mercato ambiente

benessere animale biodiversità cambiamento climatico Carlo Petrini cibo clima condotte condotte slow food consigli per gli acquisti editoriali di carlo petrini eventi food gastronomia industria alimentare land grabbing libri mangiare di stagione Ogm pesticidi Presidi ricette ristorazione sabato al mercato salute slow sloweekend

Data 30-04-2022

Pagina

Foglio 2 / 5

Per scoprire tutte le **Chiocciole** presenti nell'edizione 2022 cliccate qui

Per conoscere tutti gli extravergine del Presidio cliccate qui

I Grandi Oli regione per regione sono qui

Slow Food Editore
Slow Food Italia slow
meat sostiene slow
food spreco Terra Madre
Salone del Gusto turismo
unione europea vino

Trentino Alto-Adige

46° Parallelo del Frantoio di Riva, Riva del Garda (TN) **Origini di Olio Cru**, Riva del Garda (TN)

Veneto

Riva Jacur di Luciano Breda, Sernaglia della Battaglia (TV)

Liguria

Lavagnina di Orseggi, Lavagna (GE)

Emilia-Romagna

Selezione Alina di Tenuta Pennita, Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)
Uliveto del Fattore Selezione Rodolfo di Primo Fraternali Grilli, Montegridolfo (RN)

Toscana

Poggio al Vento di Giancarlo Giannini, Arezzo

Moraiolo di Fattoria Ramerino, Bagno a Ripoli (FI)

Evo Terre di Cocomo di Terre di Còcomo, Buggiano (PT)

Disperà - Razzo di Francesco Elter, Calci (PI)

Frantoio di Fattoria Castellina, Capraia e Limite (FI)

Evo Le Capanne di Le Capanne, Castiglione Fiorentino (AR)

IGP Toscano Colline di Firenze di Buonamici, Fiesole (FI)

Evo Balduccio di Balduccio, Lamporecchio (PT)

Oro di Montedonico-Mignolo Cerretano di Montedonico, Lamporecchio (PT)

Essenza di Stefano Spinelli, Lamporecchio (PT)

Frantoio di La Cavallina, Larciano (PT)

Moraiolo di Le Fontacce, Loro Ciuffenna (AR)

OliVi Leggero – Leccino di Poggio Lecci, Magliano in Toscana (GR)

Borgo Riparossa IGP Toscano di Magaez, Manciano (GR)

Evo Maraviglia di Agricola Maraviglia, Monte San Savino (AR)

Denocciolato di Tenuta di Ghizzano, Peccioli (PI)

Caletra Bio - Leccio del Corno di Fattoria La Maliosa, Pitigliano (GR)

Blend di Val di Lama, Pontedera (PI)

Capriccio di Tosca di Pietrasca, Suvereto (LI)

Evo Paterna Selezione di Paterna, Terranuova Bracciolini (AR)

Insieme di Bellandi, Uzzano (PT)

Marche

Ascolana Tenera di Cartofaro Agribiologica, Ascoli Piceno

Assaggiami di Pantaleone, Ascoli Piceno

Ascolana Tenera di Prosperino, Ascoli Piceno

Data

30-04-2022

3/5

Pagina

Foglio

Ascolana Tenera di Montecappone, Jesi (AN)

Mignola di Bartolucci, Monsano (AN)

Lea di Olive Gregori, Montalto delle Marche (AP)

Ascolana Tenera di Olive Gregori, Montalto delle Marche (AP)

Frà Bernardo di Conventino Montericciardo, Montericciardo (PU)

Gocce di Frantoio - Raggia di Barbara Pacioni, Montegranaro (FM)

Gocce di Frantoio - Ascolana Tenera, Montegranaro (FM)

Blend di I Tre Filari, Recanati (MC)

Umbria

Sassente di Marfuga, Campello sul Clitunno (PG)

L'Affiorante di Marfuga, Campello sul Clitunno (PG)

Selection Bio di Luigi Tega, Foligno (PG)

Costa del Riparo di Viola, Foligno (PG)

DOP Umbria Colli del Trasimeno di CM Centrumbrie, Magione (PG)

Olio della Pace di Fontanaro, Paciano (PG)

Eco Batta di Giovanni Batta, Perugia

DOP Umbria Colli del Trasimeno di Giovanni Batta, Perugia

Lazio

Civitas di Masseria Raino, Itri (LT)

Abruzzo

Trappeto di Caprafico DOP Colline Teatine di Tommaso Masciantonio, Casoli (CH)

Intosso di Tommaso Masciantonio, Casoli (CH)

Ninfa di Frantoio Mercurius, Penne (PE)

Toccolana di Giardini di Giulio, Tocco da Casauria (PE)

Ascolana di Giardini di Giulio, Tocco da Casauria (PE)

Molise

Gentile di Mafalda di Trespaldum, Mafalda (CB)

Colle D'Angiò - Rumignana di Giorgio Tamaro, Termoli (CB)

Centolune di Terra Sacra, Termoli (CB)

Lungarella di Andrea Caterina, Ururi (CB)

Campania

Cru Orrico di Il Cappero, Anacapri (NA)

Est di Alessia Avallone, Camerota (SA)

Ortice di Francesco di D'Assisi, Casalduni (BN)

Talismano di Marco Rizzo, Felitto (SA)

Regio di Fontana Madonna, Frigento (AV)

Di Mi di Tenuta di Minico, Melito Irpino (AV)

Koinè - Tonda del Matese di Benedetta Cipriano, Piedimonte Matese (CE)

Ortolana di Frantoio Romano, Ponte (BN)

Trebula di Ragozzino – De Marco, Pontelatone (CE)

Rao di Madonna dell'Olivo, Serre (SA)

Spinosa di Olio D'Amore, Solopaca (BN)

Data

30-04-2022

Pagina

Foglio

4/5

Puglia

Evo Le 4 Contrade di Le 4 Contrade, Andria

Peranzana di Torrerivera, Andria

Coratina di Adriatica Vivai, Fasano (BR)

Cru112 di Tenuta Vanterra, Grottaglie (TA)

Coratina di De Palma, Modugno (BA)

Gran Pregio di Maria Caputo, Molfetta (BA)

Riserva di Tommaso Fiore, Terlizzi (BA)

Evo Cristofaro di Cristofaro, Torremaggiore (FG)

Basilicata

Cenzino - Ogliarola del Bradano di Vincenzo Marvulli, Matera

Effluvio di Filomena Carriero, Montescaglioso (MT)

Giardino Arcieri - Etichetta Arancio di Francesco Gaetano Fanelli, San Mauro Forte (MT)

Evo Mantenera di Mantenera, Tricarico (MT)

Calabria

Pennulara di Rosanna Murgia, Caccuri (KR)

Selezione Cataldo di Loredana Sapia, Calopezzati (CS)

Lei di Doria, Cassano Allo Ionio (CS)

Spezzanese di Arcaverde, Cerchiara di Calabria (CS)

Tenute Cristiano - Carolea di Antonio Cristiano, Lamezia Terme (CZ)

Delicato di Enotre, Mesoraca (KR)

Nonno Peppe di Domenico Rotella, Tiriolo (CZ)

Evo Torchia di Oleificio Federico Torchia, Tiriolo (CZ)

Carolea di Tenute Pasquale Librandi, Vaccarizzo Albanese (CS)

Sicilia

Evo Chiuddia di Chiuddia, Casteltermini (AG)

Primo di Frantoi Cutrera, Chiaramonte Gulfi (RG)

Evo Disisa Biologico di Feudo Disisa, Monreale (PA)

Foglie di Platino IGP Sicilia - Nocellara del Belice di Vincenzo Signorelli, Nicolosi (CT)

Olio di Casa Musso di Antonino Musso, Noto (SR)

6 File Grand Cru - Nocellara di Baglio Ingardia, Paceco (TP)

Alberelli Grand Cru - Cerasuola di Baglio Ingardia, Paceco (TP)

Siracusana - Zaituna di Tenuta Cavasecca, Siracusa

Firrisa di Tenuta Cavasecca, Siracusa

Blend di Titone, Trapani

DOP Valli Trapanesi di Titone, Trapani

Sardegna

Il Fruttato Verde di Accademia Olearia, Alghero (SS)

DOP Sardegna di Accademia Olearia, Alghero (SS)

Bosana di Corte Olìas, Escolca (CA)

Donna Marisa DOP Sardegna di Il Giglio, Oristano

Treslizos di Il Giglio, Oristano

Data

30-04-2022

Pagina Foglio

5/5

Ollu - Semidana di Rovelli, Oristano Cuncordu di Masoni Becciu, Villacidro (CA) Ispiritu Sardu di Masoni Becciu, Villacidro (CA)

Giunta alla sua 23esima edizione, la Guida agli Extravergini 2022 offre uno spaccato dell'Italia dell'olio completo e ricco di particolari. Nella nuova edizione sono raccontate 750 realtà tra frantoi, aziende agricole e oleifici di cui 120 novità a testimonianza di un settore molto vivace, e recensiti 1.180 oli tra gli oltre 1.500 assaggiati.

Contribuisci a cambiare con noi il sistema alimentare per disegnare un futuro migliore.

Unisciti a più di 1 milione di attivisti e oltre 10.000 progetti in 160 Paesi per difendere e promuovere il cibo buono, pulito e giusto. Per tutti.

DIVENTA SOCIO SLOW FOOD **2**



BACK TO TOP

Categorie:

IN EVIDENZA

OLIO DI OLIVA

Iscriviti alla newsletter di Slow Food Italia

ISCRIVITI

CHI SIAMO

Che cos'è Slow Food Che cosa facciamo

SLOW FOOD La nostra storia Congresso Trasparenza

Privacy Policy

PROMUOVIAMO IL DIRITTO AL PIACERE

Salone del Gusto Slow Fish Cheese

Master of Food

DIFENDIAMO IL CIBO VERO

Terra Madre

Fondazione Slow Food per la Biodiversità

I Presidi Slow Food L'Arca del Gusto Mercati della Terra

EDUCHIAMO AL FUTURO

Slow Food Educazione Orti in Africa

DIFFONDIAMO LA CULTURA GASTRONOMICA

Slow Food Editore

Slow Wine, il vino buono, pulito e giusto

La Banca del Vino

LE NOSTRE PUBBLICAZIONI

NEWS AREA PRESS E MULTIMEDIA

Guide al consumo

Comunicati Stampa

Rassegna Stampa

Video

Foto

DOVE SIAMO

Le associazioni locali Slow Food Italia – Contatti

ad uso esclusivo del destinatario, Ritaglio stampa non riproducibile.