



# RASSEGNA WEB

## MARZO 2023



Olio evo



Leonardo Rastelli

© Riproduzione Riservata

## LE DIMENSIONI E I TREND DEL MERCATO (2.01.2022 - 1.01.2023)

**VENDITE  
A VALORE (€)**

**848.900.734**

▲ +7,3%

**VENDITE  
A VOLUME (L)**

**160.117.530**

▼ -5,9%

**PREZZO MEDIO  
(€/L)**

**5,30**

▲ +14,0%

**INTENSITY  
INDEX VOL.**

**51,9%**

▼ -4,6 p.p.

Totale Italia - fonte: NielsenIQ

## EXECUTIVE SUMMARY



### ▲ 100% ITALIANO

Il secondo segmento del mercato per importanza è l'unico a crescere non solo a valore, ma anche a volume



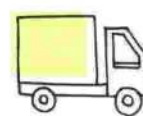
### ▲ SOSTENIBILITÀ

Trend sempre più diffuso, a patto che coinvolga tutti gli aspetti del prodotto: dalle pratiche agricole al packaging



### ▲ IPER

È il canale che, nella flessione generale dei volumi, riesce a limitare il calo a poco più di un punto percentuale



### ▲ EXPORT

A dispetto dell'aumento dei costi logistici, le aziende continuano a puntare sui mercati internazionali



### ▼ ORIGINE UE

La voce più importante del mercato è anche quella che ha subito più pesantemente l'aumento dei prezzi a scaffale



### ▼ AREA 4

Ha registrato la peggiore performance, cedendo oltre dieci punti a volume a fronte di un +18,8% del prezzo medio



### ▼ FILIERA

C'è grande preoccupazione per i risultati negativi, non solo in Italia, della campagna olearia 2022-2023



### ▼ CATEGORY

Lo scaffale è molto presidato dai brand dell'industria di marca e dalla Mdd, ma c'è ancora poca chiarezza espositiva



OLIO > OLIO EVO

INCIDENZA A VALORE PER CANALE (2.01.2022 - 1.01.2023)

|       | Variazione | Incidenza | Prezzo     | Intensity Index |
|-------|------------|-----------|------------|-----------------|
| IPER  | ▲ +9,5%    | 26,7%     | 5,40 €     | 62,7%           |
| SUPER | ▲ +6,3%    | 46,5%     | 5,34 €     | 58,9%           |
| L.S.  | ▲ +3,5%    | 11,5%     | 5,26 €     | 51,6%           |
| DISC. | ▲ +9,3%    | 15,3%     | 5,07 €     | 14,6%           |
|       |            |           | AVG 5,30 € |                 |

Totale Italia - fonte: NielsenIQ

INCIDENZA A VALORE PER AREA  
(2.01.2022 - 1.01.2023)



Totale Italia - fonte: NielsenIQ

INCIDENZA A VOLUME PER AREA  
(2.01.2022 - 1.01.2023)



Totale Italia - fonte: NielsenIQ

DIMENSIONI E TREND DEI SEGMENTI (2.01.2022 - 1.01.2023)

| Segmenti               | Vendite a Valore € | Var. %      | Vendite a Volume L | Var. %      | Prezzo Medio €/L | Var. %       | Int. Ind. Vol. % | Referenze medie # |
|------------------------|--------------------|-------------|--------------------|-------------|------------------|--------------|------------------|-------------------|
| Comunitario            | 504.937.151        | +6,6        | 109.655.534        | -9,7        | 4,60             | +18,0        | 56,2             | 7,6               |
| 100% italiano          | 273.626.931        | +8,8        | 40.429.756         | +4,4        | 6,77             | +4,2         | 45,3             | 6,1               |
| Denominazione protetta | 41.899.216         | -1,1        | 3.685.454          | +0,5        | 11,37            | -1,6         | 25,9             | 2,9               |
| Non comunitario        | 28.437.440         | +20,3       | 6.346.786          | +0,7        | 4,48             | +19,5        | 34,5             | 1,3               |
| <b>Totale</b>          | <b>848.900.734</b> | <b>+7,3</b> | <b>160.117.530</b> | <b>-5,9</b> | <b>5,30</b>      | <b>+14,0</b> | <b>51,9</b>      | <b>14,6</b>       |

Totale Italia - fonte: NielsenIQ

OLIO > OLIO EVO

Le performance nelle varie tipologie di format dal 2.01.2022 al 1.01.2023

|                                                                                                                       | Vendite<br>a Valore € | Var.<br>% | Vendite<br>a Volume L | Var.<br>% | Prezzo Medio<br>(€/L) | Var.<br>% | Int. Ind.<br>vol. % | Delta<br>p.ti |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------|-----------------------|-----------|-----------------------|-----------|---------------------|---------------|
|  <b>Bassa intensità<br/>promo</b>    | 34.499.805            | +4,4      | 5.846.258             | -5,8      | 5,90                  | +10,8     | 20,0                | +0,6          |
|  <b>Alta intensità<br/>promo</b>     | 62.349.228            | +6,0      | 12.217.619            | -5,5      | 5,10                  | +12,2     | 75,8                | -2,9          |
|  <b>Stagionali<br/>estivi</b>        | 33.197.982            | +4,6      | 5.850.129             | -8,0      | 5,67                  | +13,7     | 50,5                | -4,6          |
|  <b>Metropolitani</b>                | 196.358.668           | +1,6      | 36.619.798            | -10,3     | 5,36                  | +13,2     | 57,9                | -3,6          |
|  <b>Leader<br/>di prezzo</b>         | 103.939.787           | +5,1      | 19.098.927            | -5,7      | 5,44                  | +11,5     | 63,1                | -3,3          |
|  <b>Campioni<br/>del FMCG</b>        | 97.022.683            | +5,3      | 17.674.272            | -6,4      | 5,49                  | +12,5     | 60,9                | -3,2          |
|  <b>Campioni<br/>del fresco</b>     | 93.202.247            | +4,5      | 16.974.237            | -7,2      | 5,49                  | +12,6     | 59,7                | -3,8          |
|  <b>Anti stagionali<br/>estivi</b> | 16.061.145            | -0,3      | 2.724.037             | -9,7      | 5,90                  | +10,4     | 63,5                | -4,2          |

Fonte: NielsenIQ, Market\*Track 4.0

DENTRO I NUMERI

Il bilancio 2022 del mercato dell'olio extravergine d'oliva conferma, ove ve ne fosse bisogno, le luci e le ombre che hanno caratterizzato molte categorie dell'agroalimentare. Spinte dall'ondata inflattiva, nell'anno terminante il 1° gennaio 2023 le vendite a totale Italia hanno segnato un +7,3%, facendo balzare il comparto a 848,9 milioni di euro. Trend negativo, invece, per i volumi, che hanno subito una flessione di 5,9 punti percentuali, scendendo a 160mila tonnellate. Restando sempre sui dati macro, non stupisce il forte balzo del prezzo medio (+14,0%), che ha toccato i 5,30 euro/l. L'incidenza delle promozioni a volume resta superiore al 50%, ma cala di 4,6 punti al 51,9%; anche in questo caso, nessuna sorpresa, ma una quasi automatica conseguenza dell'aumento dei listini. Per quanto riguarda la distribuzione geografica delle vendite, la performance più brillante a valore (+8,2%) l'ha fatta registrare l'Area 3, che si accaparra la fetta più rilevante delle

vendite (29,6%), mentre il risultato a volume più negativo spetta all'Area 4, che ha ceduto 10,3 punti (trend ancora più negativo, -11,1% se consideriamo la distribuzione moderna). Qui vale la penna di rimarcare il fortissimo aumento del prezzo medio (+18,8%), che non può non avere influito sulla frenata degli acquisti. Venendo ai canali, il risultato complessivamente più brillante lo hanno messo a segno gli ipermercati, che hanno siglato un +9,5% a valore, contenendo la

**Nonostante i valori in  
crescita, tutti i canali  
distributivi registrano  
perdite a volume.  
Maglia nera per i liberi  
servizi (-10,8%), mentre  
gli ipermercati limitano  
le perdite al -1,1%**

contrazione dei volumi al -1,1 per cento. È di segno diametralmente opposto la performance dei liberi servizi, che hanno visto crescere il fatturato "solo" del +3,5%, mentre i volumi hanno mostrato un profondo rosso: -10,8 per cento. Per quanto concerne le categorie di prodotto, spicca senza dubbio il forte calo a volume del segmento più rilevante, ovvero quello degli oli realizzati con olive Ue, che ha sfiorato una flessione a doppia cifra, scendendo a 109mila tonnellate. Segno positivo almeno per le vendite a valore, cresciute del +6,6 per cento. Vale la pena di sottolineare, nel contempo, l'ottimo risultato conseguito dalla seconda voce per importanza in questo mercato, gli oli evo 100% italiani, che gli italiani hanno premiato incrementando gli acquisti anche a volume (+4,4%), complice anche l'incremento relativamente modesto del prezzo medio (+4,4%, assai meno del +18% dell'olio evo di provenienza Ue). Il segmento supera così quota 40mila tonnellate.



OLIO > OLIO EVO

## OVERVIEW

## EXPORT

### ② Nel periodo gennaio-luglio 2022 l'export ha segnato un +18,8%

Nei primi sette mesi del 2022 le esportazioni di olio evo sono cresciute del +18,8% sullo stesso periodo del 2021, arrivando a quota 894,3 milioni di euro (fonte: Nomisma-Agrifood Monitor su dati Istat). Tra le regioni, i flussi più consistenti di export sono quelli della Toscana con 464 milioni di euro, anche se la performance migliore è stata quella del Veneto (+52,2%), davanti a Umbria (+35,2%) ed Emilia Romagna (+30,5%). Extra Ue la destinazione più importante si confermano gli Stati Uniti, seguiti da Giappone, Canada, UK, Svizzera e Corea del Sud.

## FILIERA

### ① Assitol: una campagna olearia tra le più tormentate

La campagna olearia 2022-2023 è una delle più complesse degli ultimi decenni, complice una serie di fattori negativi: scarsità di materia prima, inflazione, rincari energetici, meteo avverso. Secondo Assitol, la produzione italiana non supererà le 200mila t. La Puglia registrerà un calo di oltre il 50% rispetto agli standard abituali. All'estero le cose non vanno meglio: la Spagna si ferma a 900mila t, contro una media non inferiore a 1,3 milioni t. La riduzione dei volumi spagnoli ha reso ancora più incerta la disponibilità del prodotto a livello mondiale. Trend negativi anche in Portogallo (-30%) e Tunisia (-16%).

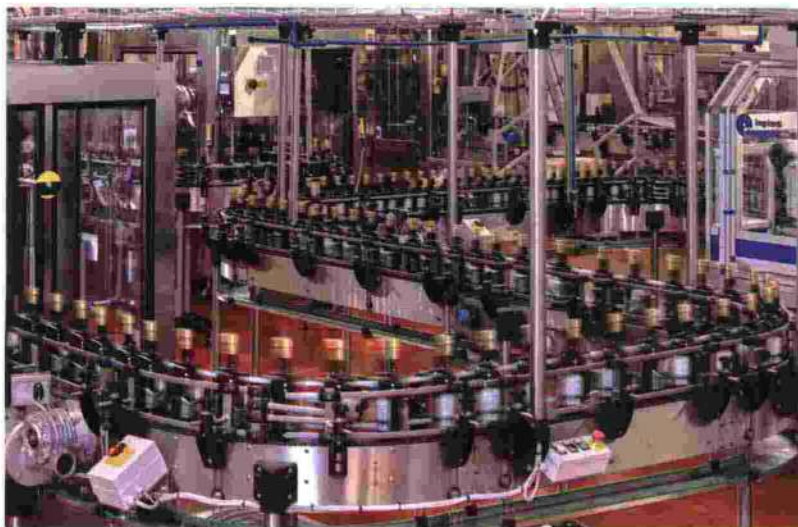
### ③ C'è bisogno di collaborazione e di una strategia condivisa

La lezione che ci arriva anche da questa crisi è che da solo non si salva nessuno: sarebbe bene fare massa critica e lavorare insieme (imprese, associazioni di categoria e con-



Raccolta meccanica all'interno di un oliveto di Domenico Manca

troparte istituzionale) per definire una strategia condivisa che affronti problemi in parte evidenti già prima della stagione dei rincari. Risultati positivi stanno arrivando dalla collaborazione di Assitol con il Food, l'Interprofessione dell'olio d'oliva. Per esempio, la filiera ha richiesto alle istituzioni di affrontare il problema degli steroli bassi perché questo valore, vera "anomalia naturale", rischia di mettere fuori mercato ingenti quantità di oli di qualità, comprese alcune Dop. Sicurezza alimentare e ricerca sono altri due temi importanti: Assitol sostiene la sperimentazione lungo tutta la filiera, dalla raccolta al confezionamento, in un'ottica di tutela del consumatore.



Una linea di imbottigliamento di Colavita



Agraria Riva del Garda, la raccolta delle olive

OLIO > OLIO EVO

## CONSUMI

### Calano gli acquisti, cresce il valore dello scontrino

I dati relativi al 2022 evidenziano che gli italiani hanno comprato meno olio evo (il saldo negativo sul 2021 è di circa 10mila tonnellate, pari al -5,9%) spendendo più dell'anno scorso (+7,3% le vendite a valore). Questi i prezzi medi di vendita in distribuzione moderna: Dop 11,41 €/kg, 100% italiano (escluso Dop e Igp) 6,81 €/kg, totale evo 5,27 €/kg, comu-

nitario 4,56 €/kg (fonte: NielsenIQ Iper, super, Isp, discount, gen-nov 2022)

### Nella grande distribuzione domina l'olio evo comunitario

Sempre secondo la fonte sopra citata, il 69,0% a volume degli oli evo venduti lo scorso anno in Gdo era di origine comunitaria; quasi un quarto (il 24,6%) 100% italiano, il 2,4% Dop/Igp e il 4,1% era rappresentato da altri oli evo.



L'olio extravergine di Domenico Manca

## RETAIL

## PRIVATE LABEL

### Cresce il peso e l'importanza strategica delle Mdd

Le private label in questi ultimi anni hanno notevolmente rafforzato la loro presenza a scaffale e in Italia raggiungono il 29,9% a valore (fonte: NielsenIQ tot. Italia 31.12.2022), posizionandosi dunque come vero market leader. Secondo alcuni player, i retailer tendono a fare margine proprio sulla Mdd, a cui riservano spazi e assortimenti sempre più ampi anche nella fascia alta della categoria.

L'olio evo  
100% italiano  
cresce del  
**+8,8%**  
a valore  
a.t. 01.2023

## CANALI

### Il balzo dei prezzi ha depresso gli acquisti, ma sostenuto i fatturati

I trend di un mercato fortemente condizionato da aumenti spesso rilevanti del prezzo medio e da un calo delle promo sono gli stessi in tutti i canali: su le vendite a valore, giù quelle a volume. Solo gli Ipermercati hanno contenuto la flessione di queste ultime all'1,1%, crescendo del +9,5% a valore. Maglia nera per i liberi servizi, che hanno visto crescere il fatturato del +3,5% ma sprofondare i

volumi, con un segno negativo a doppia cifra: -10,8 per cento.

### L'e-commerce guadagna terreno

Crescono le vendite online di olio evo. La maggior parte dei player si avvale di piattaforme dedicate o si appoggia a quelle dei retailer o dei pure player come Amazon. Spesso le vendite sono complementari a quelle in Gdo (grandi formati o linee complete di alta gamma che spesso non trovano spazio a scaffale).



La Mdd Conad comprende anche la latta da 3 l



Olio evo 100% italiano nello store Gala



OLIO > OLIO EVO

## CATEGORY

### ⌚ Bagarre a scaffale

Lo scaffale dell'olio evo si connota sempre più per l'affollamento di brand dell'industria di marca, da quelli storici dei big player a quelli di realtà con una forte presenza locale, cui si affianca una notevole presenza di marche private sempre più segmentate. Sono cresciute le referenze premium, ma nel contempo c'è chi rileva il costante proliferare di prodotti da prezzo, che rischiano di depauperare il valore della categoria. Inoltre, c'è chi suggerisce di riflettere sulla necessità di migliorare la comunicazione a scaffale sul prodotto, per non limitare la scelta del consumatore alla sola variabile del prezzo.

## PROMOZIONI

### ⌚ La spinta promozionale si allenta, ma resta molto elevata

L'olio extravergine, insieme con la pasta, è da sempre uno dei principali traffic builder in Gdo: anche se nell'ultimo anno ha subito un calo, l'intensity index medio in questa categoria resta al di sopra del 50%, con punte molto più elevate in alcuni segmenti, come il prodotto comunitario, e per alcune referenze. Alcuni player rilevano che, in questa fase di aumento dei prezzi, le promo perdono efficacia perché per troppo tempo il consumatore ha acquistato l'olio evo a prezzi bassi e oggi, inevitabilmente, le rotazioni diminuiscono.

## ASSORTIMENTI

### ⌚ Negli iper più referenze 100% italiane rispetto agli oli Ue

L'offerta di olio evo nel 2022 ha subito variazioni frazionali, attestandosi su 14 referenze in media, che salgono a 18,5 in Area 1 e a 20,3 in Area 2. Vale la pena di rimarcare che gli ipermercati puntano più sui prodotti 100% italiano rispetto alla pancia del mercato rappresentata dagli evo comunitari: 26,2 item contro 21,4, in un assortimento che si attesta sui 57,5 oli. Il rapporto si inverte se consideriamo i supermercati, dove gli oli Ue prevalgono sui 100% italiani (11 a 9). Quanto alle denominazioni, gli iper ne propongono 9,1, mentre i super si fermano a quota 3,4.

## STORE CHECK

Per lo store check dedicato all'olio evo, Food ha puntato su Città di Castello (Pg), centro principale dell'Alta Valle del Tevere a due

passi dalla Toscana. I superstore visitati sono entrambi polo d'attrazione di due centri commerciali collocati in aree pe-

riferiche della città: Porte dell'Umbria per Gala (L'Abbondanza, Selex Gruppo Commerciale) e Castello per Conad.



Nell'assortimento proposto da Conad spicca l'ampia presenza di una private label molto segmentata



Il layout di Gala è piuttosto razionale e ordinato

OLIO > OLIO EVO

Gala presenta un layout piuttosto razionale e ordinato: il lineare dedicato all'olio evo gode di una posizione centrale tra i condimenti (sali, insaporitori e spezie) e gli oli di semi. Il lineare appare molto curato e la Mdd è

collocata soprattutto sul ripiano più in alto. Conad colloca la sua ampia offerta di oli evo in una posizione abbastanza defilata, nella corsia numero 7 che ospita anche aceto, sale, tonno, sottoli/sottaceti, deriva-

ti del pomodoro e legumi. Nel punto vendita di Conad spicca più che nel superstore Gala la selezione di marca del distributore, molto segmentata e collocata all'altezza degli occhi.

ANALISI DI REPARTO

|                                   | Conad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Gala - L'Abbondanza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipologia superficie</b>       | Superstore                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Superstore                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Indirizzo</b>                  | Centro Commerciale Castello, via Piero della Francesca - Città di Castello (Pg)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Centro Commerciale Porta dell'Umbria, via Rodolfo Morandi 6 - Città di Castello (Pg)                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Data e ora del rilevamento</b> | 13.02.2023, ore 13.30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 13.02.2023, ore 14.30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Marche referenziate</b>        | Accademia Olearia, Arioli, Az. Agraria Bacci Noemio, Bartolini, Carapelli Firenze, Conserve Italia (Cirio), Costa d'Oro, Cufrol (Terre Franciscane), Dievole, De Cecco, Farchioni, Malvetani Az. Agricola, Monini, Olio Dante, Pietro Coricelli, Salov (Filippo Berio, Sagra); Mdd: Conad, Saporì e Dintorni, Verso Natura Bio                                                                                                                                  | Az. Agraria Bacci Noemio, Clemente, Costa d'Oro, Cufrol (Terre Franciscane), Farchioni, Frantoio Franci (Franci), Frantoio Gaudenzi Umbria (QuintaLuna, Le Chiuse di Sant'Arcangelo), Monini, Oleificio Coppini, Pietro Coricelli, Ranieri, Salov (Filippo Berio), Viola, Mdd Selex                                                         |
| <b>Layout</b>                     | Anche se lo spazio riservato agli oli comunitari è ovviamente importante, spicca la presenza di referenze di alta qualità: oli 100% italiani, bio, non filtrati. Da rimarcare la presenza di diverse monoculture: per esempio, moraiolo, bosana, favolosa. Conad punta molto anche sulle sue Mdd, con un focus sulle Dop a marchio Saporì e Dintorni. Spazio limitato a scaffale per le offerte speciali, che trovano in parte collocazione in un extradisplay. | L'assortimento di Gala è senza dubbio più concentrato rispetto a quello di Conad, ma presenta comunque una sufficiente ampiezza e profondità. Grande attenzione ai produttori locali: non solo i grandi brand, ma anche le etichette che puntano maggiormente sulle denominazioni d'origine. La Mdd si concentra su oli Ue e 100% italiano. |
| <b>Comunicazione</b>              | Lo scaffale dell'olio evo è disposto lungo il perimetro del superstore, sul lato lungo a sinistra delle casse. La segnaletica è limitata al pannello aereo che segnala la corsia.                                                                                                                                                                                                                                                                               | Gala segnala lo scaffale dell'olio evo con un pannello aereo. La corsia è di facile accesso: non c'è bisogno di particolari elementi di attrazione.                                                                                                                                                                                         |

Fonte: Food

CONFRONTO PREZZI E REFERENZE

|                               | Conad                             |                                                                                                           | Gala - L'Abbondanza                       |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|
|                               | Marca industriale                 | Mdd                                                                                                       | Marca industriale                         | Mdd                               |
| <b>Olio evo comunitario</b>   | Farchioni Il Casolare 1l - 7,68 € | Conad Classico 1l - 5,79 €                                                                                | Farchioni Il Casolare 1l - 7,79 €         | Selex Piatti Delicati 1l - 5,79 € |
| <b>Olio evo 100% italiano</b> | Salov Filippo Berio 1l - 8,90 €   | Conad 1l - 7,49 €                                                                                         | Salov Filippo Berio 1l - 7,90 €           | Selex 750 ml - 5,79 €             |
| <b>Olio evo bio</b>           | Costa d'Oro 1l - 6,99 €           | Verso Natura 750 ml - 6,95 €                                                                              | Costa d'Oro 1l - 6,98 €                   | nd                                |
| <b>Olio evo Dop/Igp</b>       | nd                                | Saporì e Dintorni Dop Umbria Colli Martani 750 ml - 14,90 €<br>Dop Monti Iblei Val Tellaro 750 ml - 12,60 | Az. Agricola Bacci Noemio 500 g - 14,90 € | nd                                |

Fonte: Food



OLIO > OLIO EVO

SALOV

## Creare valore nello scaffale dell'olio evo

In un mercato in costante evoluzione e ancora attraversato da forti tensioni inflattive, **Salov** lo scorso anno ha centrato gli obiettivi di budget, sviluppando il business secondo i piani e riscuotendo notevoli risultati anche in molti mercati internazionali, che rappresentano la fetta più importante (circa il 70%) del fatturato. "Purtroppo, a livello di materie prime - analizza il **Direttore commerciale Mauro Tosini** - l'andamento dell'olio evo ha raggiunto valori mai visti: basti pensare alla quotazione del prodotto di origine comunitaria, arrivata a 5,60 euro/kg a fronte di picchi che in passato non avevano mai superato i 4,70 euro/kg. Considerando anche l'impennata degli altri

costi variabili, le incognite sul futuro restano grandi. In Italia i retailer conoscono bene la situazione. Si negoziano di continuo nuovi listini ma sta di fatto che al consumatore gli aumenti dei costi non sono ancora del tutto arrivati. Senza contare che all'estero l'olio evo non è così radicato come in Italia e, a fronte di certi aumenti, la scelta potrebbe essere quella di rinunciare al prodotto". E così, dopo un anno in cui l'azienda ha cavalcato le difficoltà, il 2023 si prospetta all'insegna della strategia di rafforzamento dei brand Filippo Berio, arricchita lo scorso anno con il lancio della Riserva Oro 100% italiano bio, e Sagra, protagonista di un restyling più recente. L'obiettivo resta quello di creare valore in uno scaffale ancora

## PLAYERS

troppo appiattito sulle promozioni. Tra le iniziative a sostegno di Filippo Berio, Tosini pone l'accento sulla sponsorizzazione del cooking show Masterchef Italia, confermata per il terzo anno consecutivo. "La progettualità avviata tre anni fa ci sta regalando grandi soddisfazioni ed è confermata dai numeri: la quota è passata dall'1% del 2019 al 3,6% dello scorso anno (fonte: NielsenIQ, tot. mercato, a.t. 12.2022) grazie soprattutto alla forte crescita della distribuzione dei nuovi marchi. Una chiara conferma dell'apprezzamento del mercato della nostra strategia e dei nostri prodotti".

| TOP PLAYERS           | Agraria Riva del Garda                                                                                             | Azienda Olearia del Chianti                                                                                             | Basso Fedele & Figli                                                                                          | Benvolio 1938                                                                                                                           | Bonolio                                                                                                    | Boschi                                                                                                                       |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fatturato azienda (€) | 13 mln (2022)                                                                                                      | 18 mln (2022)                                                                                                           | 106 mln (2022)                                                                                                | 2 mln (2022, oli confezionati a marchio proprio)                                                                                        | 57 mln (2022)                                                                                              | 3 mln (2022)                                                                                                                 |
| Marchi                | Uliva, 46° Parallelo, Imperiale, 1926, Italico                                                                     | Olearia del Chianti                                                                                                     | Basso                                                                                                         | Benvolio, Joyl, Olyxir                                                                                                                  | Bono, Quittera                                                                                             | Boschi                                                                                                                       |
| Canali                | Gdo, Horeca                                                                                                        | Gdo 90%, Horeca e Grossisti 10%                                                                                         | Gdo 70%, Horeca 30%                                                                                           | Gdo 70%, Online 30%                                                                                                                     | Gdo, Ingrosso, Horeca                                                                                      | Gdo, Foodservice, Normal trade                                                                                               |
| Top SKU               | <br>Garda Trentino Dop Casaliva | <br>Olio evo Marca Oro 100% Italiano | <br>Olio evo 100% Italiano | <br>Olio Extravergine di Oliva 100% Italiano Italico | <br>Dop Val di Mazara | <br>Olio Extra Vergine di Oliva Toscano |

OLIO > OLIO EVO

CARAPELLI FIRENZE

## Il 2023 segna il “rinascimento” del brand Carapelli

Anche **Carapelli** ha registrato una contrazione dei volumi rispetto al 2021, ma grazie al suo variegato portfolio prodotti l'azienda del gruppo Deoleo ha saputo reagire prontamente, registrando in questo modo una 'quasi stabilità' di quota a volume.

“Avere un portafoglio ampio di prodotti ci ha permesso di cogliere ogni opportunità di mercato anche in un contesto difficile come quello recente”, rimarkano in azienda. Ricerca della qualità, innovazione e rispetto della tradizione fanno parte Dna di Carapelli. Nel 2022 l'impegno aziendale si è concentrato in particolare su progetti

di tracciabilità (attraverso il numero di lotto del prodotto in etichetta), packaging (per esempio con l'utilizzo di alte percentuali di vetro riciclato e materiali di imballo riciclabili) e sostenibilità (con un Protocollo che impatta su tutta la filiera). Nel 2023, invece, l'azienda celebrerà il 130° anniversario con un vero e proprio 'rinascimento' della marca Carapelli: a partire dalle forme e dai codici di comunicazione, all'insegna dell'autenticità e dell'alta qualità.

“Il progetto – spiegano da Carapelli – inizia dal nostro capostipite, Il Frantolio, e si estende alla gamma degli oli evo 100%

italiani, creando per la prima volta una forte connotazione di brand trasversale a tutti i prodotti. Il rilancio di Carapelli sarà supportato da importanti investimenti in comunicazione: dal ritorno in televisione a un'importante presenza su piattaforme digitali e canali social con un nuovo spot in cui il consumatore e il suo stile saranno assoluti protagonisti, raccontando storie di vita quotidiana, di italianità e di qualità firmata Carapelli”.

All'estero, con l'olio extravergine 100% italiano, Carapelli sta crescendo in particolar modo in mercati come Francia e Usa.

| TOP PLAYERS           | Carapelli Firenze                                                                                                      | Colavita                                                                                                          | Compagnia Alimentare Italiana                                                                                            | Costa d'Oro                                                                                                                          | De Cecco                                                                                                   | Domenico Manca                                                                                                                      |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fatturato azienda (€) | 260 mln (2022)                                                                                                         | 63,1 mln Colavita Spa, 176,2 mln Colavita Usa (2022)                                                              | 50 mln (2022)                                                                                                            | 150 mln (2022)                                                                                                                       | 519 mln (2022)                                                                                             | 15 mln (2022)                                                                                                                       |
| Marchi                | Carapelli, Bertolli, Sasso, San Giorgio                                                                                | Colavita, Molivo, Santa Sabina                                                                                    | Mantova, Sprayleggero, 230, Poke                                                                                         | Costa d'Oro                                                                                                                          | De Cecco                                                                                                   | San Giuliano                                                                                                                        |
| Canali                | Gdo 95%, Horeca 5%                                                                                                     | Export 70%, Retail 26,1%, Horeca 3,9%, Altri 0,1% (Colavita spa)                                                  | Gdo, Online                                                                                                              | Gdo 90%, Foodservice 10%                                                                                                             | Gdo 79%, Foodservice 13%, Normal trade 8%                                                                  | Gdo 95%, Horeca 5%                                                                                                                  |
| Top SKU               | <br>Olio evo Carapelli Il Frantolio | <br>Evo Selezione Italiana 1 l | <br>Olio Extra Vergine di Oliva spray | <br>Olio evo 100% italiano non filtrato Il Grezzo | <br>Olio evo Classico | <br>San Giuliano L'Originale 1 l 100% Italiano |



OLIO > OLIO EVO

OLEIFICIO ZUCCHI

Qualità tracciata e sostenibilità sono i driver di sviluppo

Il 2022 di **Oleificio Zucchi** si è chiuso in positivo, con un incremento di quota a volume di 1,4 punti rispetto all'analogo periodo dell'anno precedente nel mercato dell'olio evo (fonte: NielsenIQ, tot. food, a.t. I.II.2022). I segmenti più dinamici sono stati quelli che meglio hanno valorizzato la categoria e trasferito un beneficio reale per il consumatore: tra questi il 100% Italiano e la fascia premium, di cui fa parte l'olio evo 100% Italiano Sostenibile Zucchi, il primo proveniente da una filiera interamente tracciata e certificata

sostenibile. Tramite il Qr-code e il numero di lotto sulla bottiglia, il consumatore può scoprire l'origine del blend, le cultivar che lo compongono e i suoi parametri di sostenibilità", afferma **Francesco Tabano, Direttore divisione consumer**. Oleificio Zucchi si è fatto promotore di una nuova cultura dell'olio che ha come capisaldi la sostenibilità e la trasparenza. Per l'azienda è sempre più l'innovazione, di prodotto e di processo, a rappresentare il principale driver di crescita. "Sul mercato italiano lavoriamo a soluzioni di pack innovative,

funzionali e sostenibili. La nostra expertise nel packaging e un controllo approfondito sulla filiera produttiva delle bottiglie in Pet ci permettono di offrire soluzioni dal minor impatto ambientale. Anche le etichette in carta sono oggetto di un continuo studio: l'ultima innovazione per gli oli evo a marchio Zucchi è l'etichetta in carta erba, che impiega meno cellulosa e riduce l'impatto sugli alberi e l'energia per la produzione e il trasporto". L'azienda utilizza bottiglie con una percentuale minima garantita del 70% di vetro riciclato.

| TOP PLAYERS           | Farchioni Olii                                                                                                                                                     | Florentini                                                                                                                         | Monini                                                                                                          | Olearia Desantis                                                                                                                     | Oleificio Zucchi                                                                                                                                          | Olio Dante                                                                                                            |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fatturato azienda (€) | 133 mln (2022)                                                                                                                                                     | 151 mln (2021, fonte: www.reportaziende.it)                                                                                        | 166 mln (2022)                                                                                                  | 146 mln (2022)                                                                                                                       | 380 mln (2022)                                                                                                                                            | 68 mln (2022)                                                                                                         |
| Marchi                | Farchioni, Casolare, Casolare Bio, Selezione, Unoro, Tre Poggi, Dei Dogi, Alta Ristorazione, Collezione di Famiglia, Olivicoltura Eroica, Linea Speciale per dolci | Florentini Firenze, Antico Frantoio, Oliveta                                                                                       | Monini                                                                                                          | Desantis, Classico, San Giovanni                                                                                                     | Zucchi, Le Pleiadi, Pallade, Orfeo, Zeta                                                                                                                  | Dante, Lupi, Topazio, Oio, Olita, GiCo                                                                                |
| Canali                | Gdo 90%, Horeca 5%, Online 5%                                                                                                                                      | Gdo, Horeca                                                                                                                        | Gdo                                                                                                             | Gdo 60%, Ingrosso 35%, Altro 5%                                                                                                      | Gdo, Horeca                                                                                                                                               | Gdo 90%, Foodservice 10%                                                                                              |
| Top SKU               | <br>Farchioni Classico                                                          | <br>Antico Frantoio evo grezzo, non filtrato Ue | <br>Olio evo Monini Classico | <br>Olio extra vergine di oliva Desantis Classico | <br>Zucchi olio evo 100% italiano da filiera certificata sostenibile | <br>Olio evo Dante 100% Italiano |

OLIO > OLIO EVO

DE CECCO

## Un anno positivo sostenuto dalla performance delle esportazioni

De Cecco nel 2022 ha visto il bilanciamento tra la contrazione dei volumi Italia e l'importante crescita all'estero. "In questo momento di crisi e incertezza, la realtà che emerge è chiara: il mercato dell'olio evo è molto sensibile al prezzo. In alcuni casi il consumatore è passato dall'utilizzo esclusivo di evo per condire a crudo e per cucinare a un approccio misto: evo a crudo e semi per cucinare", fanno notare in azienda. De Cecco rileva un certo affollamento di brand a scaffale, ma anche un proliferare di prodotti "da prezzo", "che contribuiscono a depauperare il valore della categoria. Anche la Gdo sta soffrendo in questo momento a causa dei rincari e quindi è alla ricerca di referenze da utilizzare sui volantini. L'olio evo è un bene prezioso e va pagato il giusto prezzo: non può essere utilizzato come traffic builder poiché se ne determina una percezione errata, abituando il consumatore a pagarlo poco". L'e-commerce per De Cecco è una vetrina per veicolare tutta la gamma, anche le sku più pregiate e meno diffuse. "Nel ranking del venduto l'olio evo occupa sempre posizioni di rilievo: il consumatore ha compreso come il nostro marchio sia garanzia di una qualità che accomuna tutte le linee merceologiche che trattiamo".

BASSO FEDELE

## Il restyling della linea di olio evo alla prova del mercato

Seppur caratterizzato da molte problematiche per il comparto, il 2022 si è rivelato molto positivo per **Olio Basso**, che ha visto crescere del +30% il proprio fatturato globale, a dispetto delle difficoltà dell'ultimo quadrimestre, legate al ritocco dei listini dovuto all'aumento delle materie prime.

"Abbiamo presentato a Cibus 2022 e al recente Marca 2023 il restyling di tutti i prodotti della linea a marchio Basso, di cui lo scorso gennaio abbiamo iniziato la commercializzazione vera e propria in Gdo. Ci misuriamo con uno scaffale molto competitivo e inflazionato, nel quale non è sempre facile orientarsi nella scelta del prodotto. Senza contare che negli ultimi mesi i prezzi, anche in promo, hanno subito un forte aumento", afferma il **Presidente del CdA Fabrizio Basso**, rappresentante della quinta generazione alla guida dell'azienda nata nel 1904. "Abbiamo già aperto alcune posizioni con catene importanti", sottolinea Basso. Un business importante per l'oleificio irpino è la fornitura di Mdd, in larga misura destinata all'estero, merito della "qualità e delle forti credibilità e affidabilità costruite nel tempo anche sui mercati internazionali, dove sviluppiamo circa il 70% del giro d'affari", ci tiene a precisare Basso.

| TOP PLAYERS           | Olitalia                                                                                                              | Pantaleo                                                                                                                | Pietro Coricelli                                                                                                                               | Pietro Isnardi                                                                                                                                    |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fatturato azienda (€) | 269 mln (2022)                                                                                                        | 38 mln (2022)                                                                                                           | 248 mln (pre-closing 2022)                                                                                                                     | 9 mln (2021, fonte: www.reportaziende.it)                                                                                                         |
| Marchi                | Olitalia                                                                                                              | Pantaleo                                                                                                                | Pietro Coricelli, Cirio                                                                                                                        | Pietro Isnardi                                                                                                                                    |
| Canali                | Gdo, Foodservice, Online                                                                                              | Gdo 90%, altro 10%                                                                                                      | Gdo                                                                                                                                            | Gdo 56%, Horeca 42,9%, Privati 1%, Online 0,1%                                                                                                    |
| Top SKU               | <br>Olio extra vergine Il Classico | <br>Olio evo 100% italiano Rusticano | <br>Olio evo 100% italiano Casa Coricelli Qualità Tracciata | <br>Olio extra vergine 100% italiano Guasco Pietre Brune 1 l |



OLIO > OLIO EVO

COSTA D'ORO

## Dop Umbria insieme ad Assoprol

Costa d'Oro ha chiuso il 2022 mantenendo la quota di mercato a volume, con una lieve flessione sul prodotto base, l'Extra, a seguito dell'inevitabile aumento del prezzo, compensato dalle vendite degli evo 100% italiani, come il Grezzo e L'Italiano Fruttato, che hanno guadagnato in termini di distribuzione e di rotazioni a scaffale. "Costa d'Oro si conferma uno dei primi marchi della categoria e uno dei top player nei segmenti di alta gamma: il 100% italiano, il bio e il non filtrato", sottolinea Daniela Pontecorvo, Chief marketing officer. Lo scorso anno l'azienda ha lanciato la Dop Umbria in partnership con Assoprol, con cui ha stretto nel 2021 un protocollo d'intesa per la diffusione e promozione del prodotto in Italia e all'estero, e per lo sviluppo di un piano agricolo fondato su innovazione, tecnologica e sostenibilità. Nella seconda parte del 2023 è previsto un lancio importante, per ora top secret. "Assoprol è anche uno dei partner della Planet O-live Academy - ricorda Pontecorvo -, che abbiamo fondato durante la campagna olivicola 2022-2023: un comitato scientifico promosso in collaborazione con il mondo accademico e le associazioni olivicole italiane".

AZIENDA OLEARIA DEL CHIANTI

## Qualità certificata e digitalizzazione per continuare a crescere

Azienda Olearia del Chianti ha chiuso il 2022 con trend in crescita per tutti i segmenti e in tutti i canali, a dispetto delle difficoltà legate al reperimento di materie prime e packaging, ai servizi logistici e ai rincari assorbiti nell'arco dell'anno. Risultati positivi anche sui mercati internazionali, grazie all'acquisizione di nuovi clienti soprattutto nel retail. Va sottolineato che l'azienda ha aperto di recente una filiale negli Stati Uniti. "I nostri capisaldi restano l'innovazione e la qualità, con l'obiettivo di proporre prodotti di alto profilo al miglior prezzo possibile - rimarca il titolare Matteo Gonnelli -. Grazie al nostro frantoio produciamo Olio evo Igp Toscana, Dop Chianti Classico e 100% Italiano. Abbiamo acquisito la certificazione Iso 22005 che attesta la tracciabilità di filiera fino al campo: continueremo sulla strada delle certificazioni per qualificare sempre di più la nostra attività. Inoltre, abbiamo digitalizzato tutta l'azienda in chiave Industria 4.0". L'impresa punta anche su altre due linee di sviluppo: l'Horeca e la diversificazione di prodotto, mantenendo comunque un legame con il mondo oleario.

BENVOLIO 1938

## L'innovazione guida lo sviluppo

"Investire nell'innovazione significa anticipare le esigenze dei clienti, creare prodotti all'avanguardia dal punto di vista tecnico, stilistico e funzionale e mantenere la leadership sul mercato", sottolinea Martina Manna, Direttrice commerciale Benvolio 1938. La sostenibilità si conferma fondamentale per l'azienda, che realizza all'estero il 50% del fatturato. Due le direttrici di sviluppo: rafforzare l'offerta di prodotti in settori complementari e veicolare online tutte le linee. "Nel 2023 porteremo a compimento il percorso iniziato lo scorso anno con il lancio della linea Benvolio Studio e l'eritrito bio. Entreremo in altri mercati per approcciare nuovi bisogni dei consumatori e ampliare le occasioni d'uso".

| TOP PLAYERS           | Podere Digregorio                                                                             | Raineri                                                                                                                                      | Salov                                                                                                       |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fatturato azienda (€) | nd                                                                                            | 14 mln (2021, fonte: <a href="http://www.reportaziende.it">www.reportaziende.it</a> )                                                        | 376 mln (2021)                                                                                              |
| Marchi                | Podere Digregorio                                                                             | Raineri, Laura Marvaldi, Pallanca, Perle Mediterranee                                                                                        | Filippo Berio, Sagra                                                                                        |
| Canali                | Horeca, Online                                                                                | Gdo, Normal trade, Horeca                                                                                                                    | Gdo 80%, Horeca 20%                                                                                         |
| Top SKU               | <br>Plenus | <br>Evo Selezione Primavera 100% Italiano - non filtrato | <br>Sagra evo Classico |

OLIO > OLIO EVO

PIETRO CORICELLI

## Sostenibilità e un focus sull'evo 100% italiano

**Pietro Coricelli** ha chiuso il 2022 con una crescita a volume per entrambi i suoi brand (Cirio e Coricelli). "Ci attestiamo al terzo posto come azienda olearia nel panorama italiano Gdo e leader di crescita in quota vs l'anno precedente (+0,5%) con entrambi i marchi (fonte: NielsenIQ, iper+super, 52 sett. 1.1.2023) - afferma l'**Ad Chiara Coricelli** -. In particolare, nel segmento dell'olio evo Coricelli è il brand con maggior indice di crescita. Siamo il secondo operatore per quota di mercato con un indice di crescita del +1,2% e leader assoluti di sellout con il nostro Casa Coricelli 100% italiano con tracciabilità certificata". Lo scorso anno Coricelli ha lanciato l'olio evo sostenibile "Firmato dagli agricoltori italiani",

frutto di un accordo di filiera a garanzia della tracciabilità del prodotto come 100% italiano e dell'adeguata remunerazione per gli olivicoltori. "Un progetto che unisce sostenibilità e qualità per sostenere la diffusione dell'olio evo 100% italiano, stabilizzando le condizioni economiche della vendita per tutelarne la produzione e premiare il lavoro degli agricoltori - riflette Coricelli -. Nel 2023 puntiamo a rafforzare la leadership nel segmento del 100% italiano, un comparto che può portare grandi soddisfazioni poiché oggi i consumatori sono più sensibili all'origine del prodotto locale". L'Ad auspica una sinergia con la Gdo per investire sulla cultura del prodotto: "Siamo convinti che



Chiara Coricelli, Ad Pietro Coricelli

questa sia l'unica chiave per migliorare le performance di vendita e uscire delle dinamiche di prezzo come fattore chiave di scelta di un prodotto a scaffale".

| NOVITÀ DI PRODOTTO  |  |                                                        |                                                                                                                     |     |                                                                   |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | <b>Benvolio 1938</b><br>Condimento Bio a base di olio evo 100% italiano             | <b>Carapelli Firenze</b><br>Olio evo Carapelli Il Frantolio                                                                               | <b>Compagnia Alimentare Italiana</b><br>Olio di Roma Igp                                                                                                                                               | <b>Costa D'Oro</b><br>Olio evo Dop Umbria                                                | <b>Domenico Manca</b><br>San Giuliano Sardegna Dop da agricoltura biologica                                                                            |
| Selling proposition | Olio evo e vero tartufo bianco, no aromi artificiali                                | L'evo storico di Carapelli si rinnova per celebrare il 130° anniversario del brand, con una nuova bottiglia e una nuova identità di marca | Il più giovane tra le denominazioni olivicole e olearie regionali. La zona di produzione si estende in tutta la provincia di Viterbo e in numerosi comuni di quelle di Frasimone, Roma, Rieti e Latina | Co-branding tra l'azienda e Assoprol, con cui ha stretto nel 2021 un protocollo d'intesa | Olio evo dal profondo legame con la terra sarda, prodotto senza uso di fitofarmaci di sintesi, nel rispetto e valorizzazione della biodiversità locale |
| Posizionamento      | Premium                                                                             | Mainstream                                                                                                                                | Premium                                                                                                                                                                                                | Premium                                                                                  | Premium                                                                                                                                                |
| In commercio da     | Settembre 2022                                                                      | Febbraio 2023                                                                                                                             | Ottobre 2022                                                                                                                                                                                           | Giugno 2022                                                                              | Luglio 2022                                                                                                                                            |
| Formato             | 250 ml                                                                              | 1 l                                                                                                                                       | 750 ml                                                                                                                                                                                                 | 750 ml                                                                                   | 500 ml                                                                                                                                                 |



OLIO > OLIO EVO

MONINI

## La linea "L'Oliva" per diversificare l'assortimento

Monini ha archiviato un 2022 molto sfidante con un bilancio in positivo: merito delle politiche commerciali messe in campo, volte a salvaguardare il valore per l'azienda. "Per le materie prime invece il bilancio è molto negativo. Possiamo stimare un calo delle produzioni mondiali tra il 10 e il 15%, anche se solo a marzo si avranno dati definitivi. Quanto ai trend, i più significativi riguardano i prodotti non filtrati e l'evo italiano, ma il driver di acquisto continua ad essere la promozionalità", commenta il **Direttore vendite Italia, Paolo Minichino**. L'azienda ha lanciato L'Oliva, una selezione delle cultivar di maggior pregio dell'olivicoltura italiana (Sant'Agostino, Peranzana, Leccino e Bella di Cerignola) che offre una triplice garanzia: origine

al 100% italiana, coltivazione al 100% bio certificata e garantita da Icea, lavorazione 100% al naturale senza l'uso di coloranti, conservanti o pesticidi né liquido extra di conservazione. "Gli unici ingredienti sono le olive, il sale e una patina di olio extravergine biologico, ovviamente Monini. Continua inoltre forte l'impegno nella sostenibilità con l'attuazione del piano 'A Hand for the Future' 2030, mentre abbiamo redatto il primo bilancio di sostenibilità aziendale". Inoltre, a maggio è in agenda un nuovo lancio. E la Mdd? "A causa dei nostri elevati standard qualitativi di prodotto, sotto i quali abbiamo deciso di non scendere per policy aziendale, non riusciamo a essere competitivi nella veste di produttori di prodotti a marchio per le insegne della Gdo".

OLIO DANTE

## Nuovo look in Pet

In controtendenza rispetto alla flessione del comparto a volume, nell'extravergine Olio Dante ha chiuso il 2022 con un +2 per cento. Nel segmento 100% italiano, l'azienda ha siglato un +45% a volume su base annua, dopo un 2021 molto difficile (fonte: NielsenIQ). Bene l'export (+25% vs 2021), inoltre c'è spazio anche per le novità: "Da poco abbiamo lanciato la nuova bottiglia in Pet da 1 litro - annuncia **Enrico Luciano, Ad Olio Dante** - che riprende la tradizionale forma ad anfora della confezione in vetro del brand Dante. L'esclusivo pack in Pet, disponibile per l'intera linea degli oli di oliva ha un look and feel molto simile al vetro: è 100% riciclabile infrangibile, più leggero del vetro e con l'esclusivo tappo one touch, facile da aprire, dotato di beccuccio salvagoccia".

NOVITÀ DI PRODOTTO

|                            |  |            |  |                                                                           |            |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <b>Farchioni Olii</b><br>Farchioni Velato                                           | <b>Olio Dante</b><br>Olio evo Terre Antiche                                                   | <b>Pantaleo</b><br>Condimento al limone a base di olio evo 100% italiano            | <b>Podere Digregorio</b><br>Julivo                                                                                                                            | <b>Salov</b><br>Filippo Berio Riserva Oro 100% italiano bio                                     |
| <b>Selling proposition</b> | Olio extravergine di oliva filtrato a freddo                                        | Confezione in Pet 100% riciclabile, infrangibile, più leggera del vetro, con tappo one touch. | Diversificazione dell'assortimento all'insegna dell'alta qualità                    | Il primo olio evo di alta qualità per accompagnare la crescita dei bambini, con una presenza naturale elevata di polifenoli, vitamine A, D, E, K, Omega 3 e 6 | 100% italiano, biologico. Alla garanzia del Metodo Berio, si aggiunge quella di un prodotto bio |
| <b>Posizionamento</b>      | Mainstream                                                                          | Mainstream                                                                                    | Premium                                                                             | Mainstream                                                                                                                                                    | Premium                                                                                         |
| <b>In commercio da</b>     | Aprile 2023                                                                         | Gennaio 2023                                                                                  | Dicembre 2022                                                                       | Dicembre 2022                                                                                                                                                 | Giugno 2022                                                                                     |
| <b>Formato</b>             | 750 ml                                                                              | 1 l                                                                                           | 250 ml                                                                              | 500 ml                                                                                                                                                        | 750 ml                                                                                          |

## OLIO &gt; OLIO EVO

## OLITALIA

## Il focus è lo sviluppo del brand in Gdo e all'estero

Nel 2022 Olitalia ha registrato un +20% a volume e un +47% a valore sull'anno precedente (fonte: NielsenIQ, tot. anno 2022, dm, sett. term. 1.1.2023).

"Questi risultati sono frutto di una strategia di crescita mirata in Gdo, con prodotti pensati per coprire tutti i principali segmenti del mercato: dal mainstream con l'olio evo 'Il Classico', al 100% italiano con 'Oro', al premium con la linea 'I Dedicati', sottolinea **Andrea Marchelli, Direttore marketing Olitalia**. Una sfida accompagnata da una puntuale strategia commerciale e promozionale e da un piano di comunicazione teso a costruire

brand awareness e un posizionamento distintivo.

Tra le novità, Marchelli sottolinea il rilancio degli oli evo Oro 100% italiano e Selezione Oro con filiera tracciata FDAI, simbolo di garanzia e sostegno di un modello gestionale etico dell'intera filiera. "Inoltre, la linea I Dedicati è stata rivista con una nuova bottiglia da 750 ml e una nuova grafica sviluppata in collaborazione con Robilant e Associati per valorizzare il concept innovativo e migliorare la leggibilità dell'etichetta - ricorda Marchelli -. L'obiettivo 2023 è di capitalizzare prodotti che hanno ancora un enorme potenziale di crescita, accompagnati



Andrea Marchelli, Direttore marketing Olitalia

da nuove iniziative e novità in store, promozionali e di comunicazione. Stiamo anche lavorando a progetti green che porteranno a breve alla pubblicazione del primo bilancio di sostenibilità".

## FARCHIONI OLII

## Un nuovo metodo di filtraggio naturale per il lancio premium "Velato"

"La Linea Casolare offre una performance molto buona rispetto all'andamento del mercato. I prodotti più in difficoltà sono quelli del mainstream come il Farchioni classico. Il motivo? La sofferenza della 'classe media', che diminuisce il suo potere d'acquisto. I nostri driver d'acquisto sono l'Eroica e il Collezione: i prodotti premium hanno offerto migliori risultati e la qualità ha aiutato". **Giampaolo Farchioni, Owner e manager di Farchioni Olii**, fotografa così il trend dell'azienda umbra, che ha pubblicato il secondo bilancio di sostenibilità certificato, da cui emergono ottime performance negli investimenti agricoli e, in particolare, nell'olivicoltura.

"Nel 2023 proporranno innanzitutto un prodotto tracciato di filiera. Poi lanceremo il Farchioni 'Velato', un olio realizzato con

un nuovo metodo di filtraggio naturale in collaborazione con l'Università di Perugia: non è un olio grezzo e il filtraggio consente di avere contenuti di polifenoli cinque volte più alti rispetto al grezzo. Possiamo considerarlo un Farchioni premium, più persistente e complesso: il contenuto polifenolico sarà più stabilizzato e garantirà la tenuta più a lungo".

Nell'analisi di Farchioni, la Gdo ha recepito tutti gli aumenti di listino. "Abbiamo registrato una sofferenza negli ultimi quattro mesi del 2022, ma siamo riusciti a contrattualizzare i nuovi prezzi. Il problema è che molto probabilmente non sarà sufficiente. Potrebbero rendersi necessari nuovi aumenti dei prezzi pari al 15%, legati all'aumento dei prezzi e alla penuria delle materie prime".

## RAINERI

## Al top il 100% italiano

Per la ligure **Raineri**, che da sempre persegue i valori di filiera e sostenibilità, il bilancio dell'ultimo triennio è positivo. Il segmento più performante si conferma quello dell'olio extravergine d'oliva 100% italiano, con un focus sul non filtrato. "Dalla metà del 2022 si sono iniziate a sentire le prime avvisaglie di rallentamenti, diminuzione della capacità di spesa dei consumatori, speculazioni e aumenti delle materie prime che non hanno sicuramente aiutato", sottolineano in azienda. Per ora non sono in cantiere nuovi lanci di prodotto: l'attenzione di Raineri sarà rivolta alla produzione e ricerca delle migliori materie, complice anche la scarsità di prodotto di questi ultimi anni. "Negli ultimi anni l'offerta e la gestione dello scaffale di olio evo nella Gdo è migliorata tantissimo. La selezione del prodotto è sempre la carta vincente", fanno notare dall'azienda.



OLIO > OLIO EVO

COMPAGNIA ALIMENTARE ITALIANA

## Una nuova linea per aromatizzare i Poke

Andamento delle vendite positivo a volume e a valore, ma non sul piano della marginalità, accanto al presidio ormai consolidato dei più importanti mercati internazionali, con una presenza in oltre 65 paesi: si sintetizzano così gli ultimi 12 mesi di **Compagnia Alimentare Italiana**.

"L'ultimo anno ha visto un incremento dell'healthy lifestyle - sottolinea il **Direttore commerciale Adriano Mantova** - con un focus sulla cucina, le materie prime

impiegate e i metodi di cottura. Da qui nascono le due nuove linee di prodotto dedicate al condimento dei poke, mercato in forte espansione, e alla cottura in friggitrice ad aria. In particolare, il successo ottenuto in così poco tempo e la grande community di poke lover ci ha spinto a creare una linea di spray per aromatizzare i Poke, premiata al Sial di Parigi 2022. Il futuro vede come obiettivo il completamento della copertura nazionale in Gdo".



Adriano Mantova, Direttore commerciale Compagnia Alimentare Italiana

OLEARIA DESANTIS

## In agenda il lancio dell'evo Igp Puglia

**Olearia Desantis** ha chiuso il 2022 con un balzo del fatturato (salito a 146 milioni di euro dai 103 dell'anno precedente) e un'ottima performance nell'olio evo: +21,9% a valore e +4% a volume (dati NielsenIQ). "Nei primi sei mesi del 2022 le vendite in Gdo hanno rispecchiato le problematiche legate all'aumento dei costi della materia prima e di altri beni e servizi: non stupisce la flessione dei volumi. Senza contare la ripresa del fuori casa, che ha ridotto gli acquisti domestici. Resta la preoccupazione per i costi di produzione, le cui dinamiche assumono connotati di incertezza che non aiutano la programmazione né della produzione nella fase agricola, né a valle", ammette **Gianfranco Desantis, Responsabile commerciale**. Lo scorso anno l'azienda ha lanciato l'innovativo contenitore monodose da 10 ml di olio evo 100% italiano (un brevetto che insiste sul rivoluzionario meccanismo di apertura delle confezioni, più pratico, igienico e sicuro) per l'Horeca. Nel 2023 è previsto, invece, il lancio dell'olio evo Igp Puglia.

BONOLIO

## In arrivo tre nuove referenze nei prossimi mesi

Chiuso un 2022 positivo in termini sia di vendite (oltre +10% a volume) sia di quote di mercato, **Bonolio** è pronta a lanciare nei prossimi mesi tre nuovi oli extra vergine prodotti dall'azienda agricola di famiglia: un Igp Sicilia, un Dop Val di Mazara e un 100% italiano. L'azienda siciliana produce anche Mdd, ma punta molto sui propri brand **Bono** e **Qiterra**. Analizzando lo scaffale dell'olio evo, **Salvatore Bono, Co-owner e General manager packaged division Bonolio**, rileva che "molti consumatori comprano olio comunitario convinti che sia italiano. Lo scenario di quest'anno dovrebbe orientare le loro preferenze verso oli nazionali, soprattutto se ben esposti in un display che sottolinei in maniera chiara la provenienza, meglio ancora se con un differenziale di prezzo più contenuto rispetto al passato". L'export per **Bonolio** vale più del 50% del fatturato della linea packaged, mentre scende al 27% se si considera il giro d'affari complessivo.

PANTALEO

## Alta gamma, export ed e-commerce

Prosegue lo sviluppo di **Pantaleo**, il cui giro d'affari è in pieno rilancio rispetto al biennio pandemico, complici la crescita dei prodotti premium come il biologico e l'Igp Oro di Puglia, sui quali si punta molto anche per la loro maggiore marginalità, l'apertura di nuovi mercati oltreconfine e l'ingresso nell'e-commerce con uno shop online su Amazon. "In Italia scontiamo ancora una diffusione a macchia di leopardo - spiega l'**Export manager Massimo Occhinegro** -. Siamo molto presenti in Area 4, soprattutto in Sicilia e Puglia, dove mettiamo a segno performance interessanti, anche grazie a iniziative come la campagna di co-marketing con Megamark. Operiamo anche come partner di Mdd, business che finora abbiamo sviluppato soprattutto all'estero, ma che ci vede sempre più attivi anche in Italia". In effetti, l'export rappresenta circa tre quarti del business di **Pantaleo**, ma il mercato italiano si sta dimostrando sempre più dinamico. "Stiamo lavorando anche alla diversificazione dell'assortimento, per esempio con una linea di oli aromatizzati".

## OLIO &gt; OLIO EVO

## COLAVITA

## Un anno di crescita

Il Gruppo Colavita opera attraverso Colavita spa, che produce e vende in Italia e all'estero, e Colavita Usa, che importa e distribuisce negli States i prodotti dell'azienda e di importanti marchi italiani. "Il 2022 si è chiuso per Colavita spa con un aumento delle vendite in Gdo a volume (+8%) e a valore (+29%). Nel solo mercato italiano si è registrata una crescita di oltre il 17% a valore e oltre il 13% a volume", rileva il **Direttore Marketing Carla Colavita**. Lo scorso anno Colavita ha avviato un progetto per testare il proprio livello di sostenibilità. "Nel 2022 abbiamo reso tutti i nostri stabilimenti dipendenti da sole fonti di energia rinnovabile. Venendo ai prodotti, abbiamo lanciato la Costa, nuova elegante bottiglia che parla della nostra storia". Per il 2023 Colavita lavora al lancio di nuovi pack di design, studiati con artigiani e artisti con cui ha avviato una collaborazione.

## BOSCHI

## Ottimi riscontri per Italico

Nel 2022 **Boschi** ha registrato un incremento delle vendite a valore e una compressione di quelle a volume. In controtendenza il segmento premium, che evidenzia crescita a valore e volume sia per il 100% Italiano sia per Dop e Igp. "Di recente abbiamo lanciato Italico, un olio 100% Italiano che sta avendo ottimi riscontri in Italia e all'estero. Si tratta di una selezione di olive toscane e delle regioni limitrofe: un blend delle cultivar frantoio, leccino moraiolo, canino e peranzana, che ci permette di ottenere un prodotto dal colore verde intenso, fruttato medio con amaro e piccante molto armonici", sottolinea **Filippo Boschi, co-titolare dell'azienda**. Negli ultimi mesi del 2022 Boschi ha attivato la leva dei social e investito per aumentare la visibilità extra display con attività instore e di comunicazione.

## AGRARIA RIVA DEL GARDA

## Evo di alta gamma per un target medio-alto

Nata nel 1926, **Agraria Riva del Garda** produce oli evo di alta gamma, oltre a vini e spumanti. L'azienda è una società cooperativa cui aderiscono 300 soci conferitori e rappresenta il 65% della produzione di olio di oliva del Garda Trentino, pari a 85.000 ulivi su circa 270 ettari. "Produciamo un olio di nicchia - spiega il **Direttore generale Massimo Fia** - venduto a un target medio-alto. In Gdo siamo presenti in Esselunga con il nostro Garda Trentino Dop e in Conad con la pl. Non possiamo per ora andare oltre perché la nostra produzione è limitata. In chiave di sviluppo, stiamo investendo nelle strutture, per esempio nel rinnovamento del frantoio inaugurato nel 1965. Contiamo di ricevere a breve il sostegno richiesto nell'ambito del Pnrr".

## DOMENICO MANCA

## Nuova veste per le linee classiche e premium

Vendite cresciute del +10% a valore e conseguente aumento delle quote di mercato del +2,63% a valore e +2,07% volume (dati Iri Infocan 12.2021-11.2022, tot. Italia i+s+lsp) nella categoria dell'extravergine 100% italiano. **Domenico Manca** ha archiviato un anno brillante e, nonostante le premesse non rosee, ha ottenuto dalla campagna olearia 2022-2023 oli evo di alta qualità. "Per contro - afferma l'**Ad Pasquale Manca** - a causa di una ridotta quantità del raccolto rispetto alle precedenti campagne, il mercato ha registrato un incremento dei costi della materia prima evo 100% Italiano tra il +37% rispetto all'a.p. indicato dalla Granaria di

Milano e il +51% indicato in media dalla Borsa di Bari". Quest'anno l'azienda punta a consolidare la distribuzione e le vendite dell'evo Sardegna Dop da Agricoltura biologica lanciato nel 2022. Proseguirà il lavoro di ricerca in olivicoltura per la messa a dimora di nuovi oliveti con tecniche di agricoltura 4.0 e quello su nuovi packaging ecofriendly basati su biomateriali. "Lanceremo la nuova veste grafica delle linee classiche e premium. Lato prodotto, presenteremo una nuova referenza di filiera tracciata". L'export, infine, nel 2022 è arrivato al 38% di incidenza sul fatturato. "Tra i mercati principali Svizzera, Uk, Nord America e Asia", conclude Manca.

## PODERE DIGREGORIO

## Julivo, l'olio evo pensato per i più piccoli

Azienda agricola situata in una delle zone più vocate della Puglia, tra le province di Bari e Foggia, **Podere Digregorio** al momento ha una presenza nell'Horeca e sta penetrando il mercato b2c attraverso l'e-commerce. "Oltre ai nostri tre prodotti distintivi, che sono Plenus, Unus e Suavis, abbiamo lanciato Julivo, formulato appositamente per le esigenze nutrizionali dei bambini", spiega **Sabrina Digregorio, terza generazione di Podere Digregorio**. Tra gli impegni futuri dell'azienda spiccano una sempre maggiore attenzione al packaging, con l'uso di materiali riciclabili e biodegradabili, e il lancio di nuovi prodotti.





News immediate,  
non mediate!

Agenzia giornalistica.

HOME CONTATTI DONAZIONI VIDEO CHI SIAMO

Categoria news: LANCIO D'AGENZIA TN-AA



## SCUOLA PROFESSIONI TERZIARIO – CONFCOMMERCIO ALTO GARDA (TN) \* “TALENT 2023”: « I RAGAZZI DOVRANNO SIMULARE LA VENDITA CON PRODOTTI DI CINQUE SETTORI MERCEOLOGICI (7 E 9/3) »

E-mail Stampa

Facebook Twitter LinkedIn

15.32 - giovedì 2 marzo 2023

Cercasi “TALENTO COMMERCIALE” del Trentino. Alle fasi finali il Talent organizzato dall'UPT – Scuola delle Professioni per il Terziario e da Confcommercio Alto Garda e Ledro Cercasi il Talento Commerciale del Trentino 2023. È questo lo slogan per l'edizione di quest'anno, la sfida commerciale organizzata dall'UPT – Scuola delle Professioni per il Terziario, da Confcommercio Alto Garda e Ledro e da E.B.Ter, che si avvia alle fasi finali. I ragazzi dovranno simulare la vendita con i prodotti di cinque settori merceologici messi a disposizione da altrettante aziende associate a Confcommercio Trentino: Gallucci per l'abbigliamento generico e Grigo Sport per quello sportivo, ICAS per i casalinghi, Erboristeria La Sorgente per cosmesi e profumeria e infine Agraria Riva del Garda per i prodotti tipici. In pochi minuti dovranno dimostrare le proprie competenze e abilità anche nel destreggiarsi con una lingua straniera e lo faranno il 7 e il 9 marzo attraverso le finali territoriali e il 5 maggio con la finalissima di Arco che decreterà il vincitore per il 2023.

Ciascuno di loro parteciperà al Talent allestendo il proprio “negoziolo” in scena, accogliendo un potenziale cliente e destreggiandosi tra “disturbatori” di lingua straniera, inglese o tedesca, pronti a chiedere informazioni turistiche. La sfida consiste sia nel gestire con efficacia l'interruzione, che nel testare ottime capacità di venditore. La valutazione spetterà poi a una apposita giuria, che osserverà la performance live ed esprimerà il proprio giudizio.

CERCA NEL SITO

Cerca ...



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

“Una scuola professionale – afferma il direttore della Scuola delle Professioni per il Terziario di Arco, Claudio Nicolussi – oltre che fornire conoscenze e competenze riferite alle figure professionali legate al mondo commerciale, deve necessariamente sviluppare negli studenti skill trasversali che consentano di affrontare la realtà economica e lavorativa in continuo cambiamento. Per rafforzare ulteriormente le attività svolte in classe e nei laboratori occorre aprirsi all'esterno favorendo la possibilità degli studenti di mettersi in gioco anche organizzando in toto, o a supporto di enti ed aziende, manifestazioni ed eventi. Il “provarsi”, mettendo in mostra i talenti personali, consente ai nostri studenti di acquisire un approccio alla realtà lavorativa che consente loro di auto-valutarsi e verificare i propri punti di forza ed i punti di debolezza dove migliorarsi.”

La Scuola delle Professioni per il Terziario, con i suoi docenti, è da sempre impegnata nello sviluppo di percorsi formativi che prevedono metodologie didattiche innovative e coinvolgenti. Lo sviluppo delle lingue straniere con Progetti Europei (Erasmus+), i tirocini aziendali curriculari e le visite d'istruzione anche in ambiente straniero, completano una preparazione specifica in ambito informatico (MarketingWeb) e nella comunicazione commerciale ed amministrativa.

Alla presentazione dell'iniziativa, hanno partecipato per Confcommercio Alto Garda e Ledro la direttrice Giulia Baldoni e il presidente Claudio Miorelli, che ha ribadito come “il percorso didattico proposto dalla scuola si rafforza con il Talent Commerciale, giunto alla terza edizione e voluto per valorizzare e incentivare la professionalità dei futuri addetti alle vendite, per offrire occasioni concrete di carriera a vantaggio del territorio, della competitività e di una proposta di sempre maggiore qualità nel settore del terziario. L'obiettivo a cui tendere è quello di valorizzare i giovani talenti locali e la loro capacità professionale. Una sfida commerciale rivolta ai migliori studenti delle sedi di Arco, Trento, Tione, Cles e Rovereto, selezionati sulla base del rendimento scolastico, della conoscenza delle lingue e del tirocinio professionale svolto. Quest'anno ci saranno importanti novità, come l'introduzione di cinque finalisti che decreteranno un vincitore per ogni territorio. Con questo abbiamo voluto cercare nei ragazzi ancora più qualità di quella già vista nella seconda edizione. Sarà per noi fondamentale vedere un'ulteriore crescita anche nelle esposizioni in lingua straniera, non nascondendo che appena ce ne sarà la possibilità potremmo pensare di portare i ragazzi fino al Talent Europeo”.

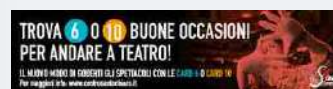
Il Presidente dell'UPT – Scuola delle Professioni per il Terziario, sen. Ivo Tarolli ha voluto rimarcare l'impegno dai docenti nell'organizzazione dell'evento che mette nuovamente in collegamento il “mondo scuola” con una realtà associazionistica di qualità come Confcommercio. Il presidente ha poi ribadito come “Anche questa è una occasione preziosa per misurarsi con la complessità della professione di addetto alle vendite che è fatta da tante sfaccettature alcune sviluppabili in aula e nei laboratori, ma altre imprescindibilmente nelle strutture commerciali”.

Il presidente E.B.Ter Valter Nicolodi e l'assessore Roberto Failoni Assessore all'artigianato, commercio, promozione, sport e turismo della Provincia Autonoma di Trento hanno plaudito all'iniziativa auspicando lo stesso successo delle passate edizioni.

Categoria news: [LANCIO D'AGENZIA TN-AA](#)

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

Scarica il file: [https://youtu.be/AHDDTSRPSGK?\\_t=1](https://youtu.be/AHDDTSRPSGK?_t=1)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



BULFERETTI HOTEL  
RISTORANTI  
GROUP PONTEDILEGNO REAL ESTATE

# Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine



BULFERETTI HOTEL  
RISTORANTI  
GROUP PONTEDILEGNO REAL ESTATE

Valle Camonica

Val di Sole e Non

Engadina

Campiglio

Sondrio

Garda

Sebino

Trentino

Cronaca

Cultura

Attualità

Sport

SNOW Surely Not Only Water

## Cercasi "Talentto commerciale" del Trentino

giovedì, 2 marzo 2023

QUANDO: 7 marzo 2023 @16:45-17:45  
Europe/Rome Fuso orario

Calendario

Cercasi il **Talentto Commerciale del Trentino 2023**. È questo lo slogan per l'edizione di quest'anno, la sfida commerciale organizzata dall'UPT – Scuola delle Professioni per il Terziario, da Confcommercio Alto Garda e Ledro e da E.B.Ter, che si avvia alle fasi finali. I ragazzi dovranno simulare la vendita con i prodotti di cinque settori merceologici messi a disposizione da altrettante aziende associate a Confcommercio Trentino: Gallucci per l'abbigliamento generico e Grigo Sport per quello sportivo, ICAS per i casalinghi, Erboristeria La Sorgente per cosmesi e profumeria e infine Agraria Riva del Garda per i prodotti tipici. In pochi minuti dovranno dimostrare le proprie competenze e abilità anche nel destreggiarsi con una lingua straniera e lo faranno il 7 e il 9 marzo attraverso le finali territoriali e il 5 maggio con la finalissima di Arco che decreterà il vincitore per il 2023.

Ciascuno di loro parteciperà al Talent allestendo il proprio "negozio" in scena, accogliendo un potenziale cliente e destreggiandosi tra "disturbatori" di lingua straniera, inglese o tedesca, pronti a chiedere informazioni turistiche. La sfida consiste sia nel gestire con efficacia l'interruzione, che nel testare ottime capacità di venditore. La valutazione spetterà poi a una apposita giuria, che osserverà la performance live ed esprimerà il proprio giudizio.

"Una scuola professionale – afferma il direttore della Scuola delle Professioni per il Terziario di Arco, Claudio Nicolussi – oltre che fornire conoscenze e competenze riferite alle figure professionali legate al mondo commerciale, deve necessariamente sviluppare negli studenti skill trasversali che consentano di affrontare la realtà economica e lavorativa in continuo cambiamento. Per rafforzare ulteriormente le attività svolte in classe e nei laboratori occorre aprirsi all'esterno favorendo la possibilità degli studenti di mettersi in gioco anche organizzando in toto, o a supporto di enti ed aziende, manifestazioni ed eventi. Il "provarsi", mettendo in mostra i talenti personali, consente ai nostri studenti di acquisire un approccio alla realtà lavorativa che consente loro di auto-valutarsi e verificare i propri punti di forza ed i punti di debolezza dove migliorarsi."

La Scuola delle Professioni per il Terziario, con i suoi docenti, è da sempre impegnata nello sviluppo di percorsi formativi che prevedono metodologie didattiche innovative e coinvolgenti. Lo sviluppo delle lingue straniere con Progetti Europei (Erasmus+), i tirocini aziendali curriculari e le visite d'istruzione anche in ambiente straniero, completano una preparazione specifica in ambito informatico (MarketingWeb) e nella comunicazione commerciale ed amministrativa.

Alla presentazione dell'iniziativa, hanno partecipato per Confcommercio Alto Garda e Ledro la direttrice Giulia Baldoni e il presidente Claudio Miorrelli, che ha ribadito come "il percorso didattico proposto dalla scuola si rafforza con il

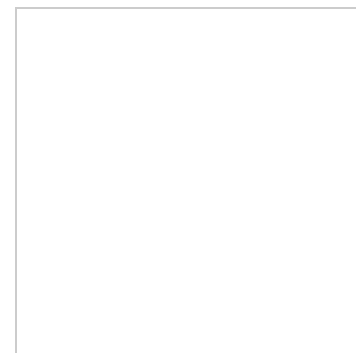
Cerca nel sito... CERCA



Talent Commerciale, giunto alla terza edizione e voluto per valorizzare e incentivare la professionalità dei futuri addetti alle vendite, per offrire occasioni concrete di carriera a vantaggio del territorio, della competitività e di una proposta di sempre maggiore qualità nel settore del terziario. L'obiettivo a cui tendere è quello di valorizzare i giovani talenti locali e la loro capacità professionale. Una sfida commerciale rivolta ai migliori studenti delle sedi di Arco, Trento, Tione, Cles e Rovereto, selezionati sulla base del rendimento scolastico, della conoscenza delle lingue e del tirocinio professionale svolto. Quest'anno ci saranno importanti novità, come l'introduzione di cinque finalisti che decreteranno un vincitore per ogni territorio. Con questo abbiamo voluto cercare nei ragazzi ancora più qualità di quella già vista nella seconda edizione. Sarà per noi fondamentale vedere un'ulteriore crescita anche nelle esposizioni in lingua straniera, non nascondendo che appena ce ne sarà la possibilità potremmo pensare di portare i ragazzi fino al Talent Europeo".

Il Presidente dell'UPT – Scuola delle Professioni per il Terziario, sen. Ivo Tarolli ha voluto rimarcare l'impegno dai docenti nell'organizzazione dell'evento che mette nuovamente in collegamento il "mondo scuola" con una realtà associazionistica di qualità come Confcommercio. Il presidente ha poi ribadito come "Anche questa è una occasione preziosa per misurarsi con la complessità della professione di addetto alle vendite che è fatta da tante sfaccettature alcune sviluppabili in aula e nei laboratori, ma altre imprescindibilmente nelle strutture commerciali".

Il presidente E.B.Ter Valter Nicolodi e l'assessore Roberto Failoni Assessore all'artigianato, commercio, promozione, sport e turismo della Provincia Autonoma di Trento hanno plaudito all'iniziativa auspicando lo stesso successo delle passate edizioni.

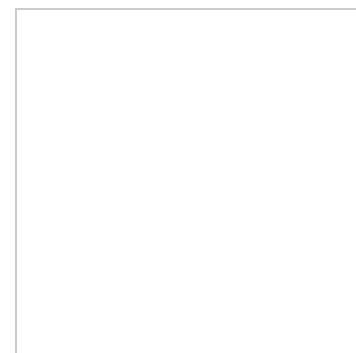


**I VIDEO DELLE VALLI**

Campionati italiani: oltre 1000 Vigili del fuoco sulle nevi di Pinzolo e Campiglio  
Musica ed Emozioni: speciale serata al Palasport di Ponte di Legno

ARCHIVIO VIDEO

#### IL METEO DELLE VALLI







che si avvia alle fasi finali. I ragazzi dovranno simulare la vendita con i prodotti di cinque settori merceologici messi a disposizione da altrettante aziende associate a Confcommercio Trentino: Gallucci per l'abbigliamento generico e Grigo Sport per quello sportivo, ICAS per i casalinghi, Erboristeria La Sorgente per cosmesi e profumeria e infine Agraria Riva del Garda per i prodotti tipici. In pochi minuti dovranno dimostrare le proprie competenze e abilità anche nel destreggiarsi con una lingua straniera e lo faranno il 7 e il 9 marzo attraverso le finali territoriali e il 5 maggio con la finalissima di Arco che decreterà il vincitore per il 2023.

Ciascuno di loro parteciperà al Talent allestendo il proprio "negoziò" in scena, accogliendo un potenziale cliente e destreggiandosi tra "disturbatori" di lingua straniera, inglese o tedesca, pronti a chiedere informazioni turistiche. La sfida consiste sia nel gestire con efficacia l'interruzione, che nel testare ottime capacità di venditore. La valutazione spetterà poi a una apposita giuria, che osserverà la performance live ed esprimerà il proprio giudizio.

"Una scuola professionale – afferma il direttore della Scuola delle Professioni per il Terziario di Arco, Claudio Nicolussi – oltre che fornire conoscenze e competenze riferite alle figure professionali legate al mondo commerciale, deve necessariamente sviluppare negli studenti skill trasversali che consentano di affrontare la realtà economica e lavorativa in continuo cambiamento. Per rafforzare ulteriormente le attività svolte in classe e nei laboratori occorre aprirsi all'esterno favorendo la possibilità degli studenti di mettersi in gioco anche organizzando in toto, o a supporto di enti ed aziende, manifestazioni ed eventi".

**Nuova filiale ad ARCO**

**ACUSTICA TRENINA**  
innanzitutto persone

Chiamata Gratuita  
**800-274067**

**RISTORANTE  
PIZZERIA  
GRILL**

**Loc. Giare  
Arco**  
**0464.505558**

[Stampa articolo](#)



## Articoli correlati

AMMINISTRATIVA

04/03/2023

Claudio Chiarani

**DUP del Comune di Arco: "Il Quisisa... tutelato"**

GIOVANI  
SCUOLA

04/03/2023

Redazione

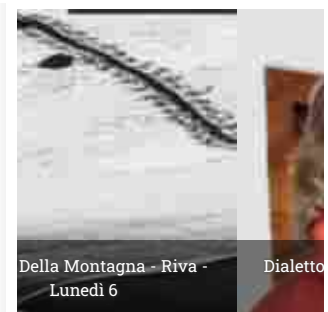
**Torna l'Open Day delle professioni sanitarie**

ATTUALITÀ

04/03/2023

Redazione

**Gruppo giovani del Soccorso Alpino ... 30 marzo**



**Della Montagna - Riva -**  
**Lunedì 6**

**Dialett**

L GARDÀ - sede SAT via ARCO -  
21:00 «I Giusti della 17:30 I:  
na» - incontro con Adamoli  
uissa Crosina Giornata dialèt a  
i - istituita nel 2017 dal Alessan  
nto italiano dedicata «a associazi  
re viv [...] [...]»

## Necrologi

**Saveria Carloni**  
di anni 82

La Signora Saveria Carloni è nata il 15/05/1940 a Sarnonno (LC) e ha trascorso la sua vita in varie città, tra cui Milano, Roma, Firenze, Napoli, e infine a Sarnonno. È stata una donna di grande cultura, con una vasta conoscenza della lingua italiana e una grande passione per la lettura. Ha lavorato per molti anni come insegnante e ha sempre dedicato tempo alla famiglia e agli amici. La Signora Saveria Carloni è scomparsa il 03/03/2023 all'età di 82 anni. Le esequie avranno luogo il 05/03/2023 alle 10:00 presso la Chiesa di Sarnonno. La Signora Saveria Carloni è sepolta al Cimitero di Sarnonno.



## Oli d'Italia 2023 del Gambero Rosso, ecco tutte le "tre foglie" - I NOMI

ECCO LE TRE FOGLIE PIEMONTE OLIO SMERALDO - Agricola Agorà LIGURIA EXTREMUM MONOCULTIVAR TAGGIASCA BIO - Paolo Cassini MONOCULTIVAR TAGGIASCA - Olio Pedro PRIA GROSSA MONOCULTIVAR COLOMBAIA - Domenico Ruffino LOMBARDIA ELIODORO BIO - Il Palasso INCANTO - Le Fucine NUMERO UNO - Comincioli TONDELLO DOP LAGHI LOMBARDI - Olio Gaiatto TRENTINO ALTO ADIGE 46° PARALLELO MONOCULTIVAR CASALIVA - Frantoio di Riva CARESÉR MONOCULTIVAR FRANTOIO - Francesco Mandelli ORIGINI DENOCCIOLATO - OlioCRU VENETO CAMPO DELLE MAROGNE - Erminio Cordioli DOP GARDA MONOCULTIVAR CASALIVA - Le Creve DOP VENETO VALPOLICELLA - La Contarina MONOCULTIVAR GRIGNANO - Frantoio di Cornoleda MONOCULTIVAR GRIGNANO BIO - Luigi Ruffo FRIULI VENEZIA GIULIA MONOCULTIVAR BIANCHERA - Radovic EMILIA ROMAGNA BRISIGHELLO DOP BRISIGHELLA MONOCULTIVAR NOSTRANA DI BRISIGHELLA - CAB Terra di Brisighella IL CENTENARIO MONOCULTIVAR CORREGGIOLO - Tenuta San Giuseppe MONOCULTIVAR FRANTOIO - Oleificio Pecci MONTE DI NOLA - Frantoio Valsanternò ULIVETO DEL FATTORE SELEZIONE RODOLFO MONOCULTIVAR CORREGGIOLO - Primo Fraternali Grilli VALDOLETO MONOCULTIVAR GHIACCIOLA - Tenuta Pennita VARGNANO MONOCULTIVAR NOSTRANA DI BRISIGHELLA - Palazzo di Varignana TOSCANA 100% ITALIANO BIO - Tenuta Querciamatta AURINIA BIO - Fattoria La Maliosa DELICATE MONOCULTIVAR MAURINO - Frantoio Franci DOP CHIANTI CLASSICO - I Tattoli DOP CHIANTI CLASSICO BIO - Rocca di Montegrossi DOP CHIANTI CLASSICO BIO - La Sala del Torriano IDILLIO - Reto di Montisoni IGP TOSCANO - Maria Liana Stiavelli Il Paluffo IGP TOSCANO BIO - Borgo Riparossa IGP TOSCANO COLLINE DI FIRENZE BIO - Frantoio di Santa Téa Gonnelli 1585 IGP TOSCANO COLLINE DI FIRENZE MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO - La Gramigna INFERNALE IGP TOSCANO BIO - Podere Val d'Orcia L'OLINTO DOP CHIANTI CLASSICO MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO - Podere Grassi LAUDEMIO - Frescobaldi LAUDEMIO ANTICO PODERE LA COSTA MONOCULTIVAR FRANTOIO - Conte Guicciardini Castello di Poppiano LAUDEMIO BIO - Fattoria di Volmiano MONOCULTIVAR CORREGGIOLO BIO - Fèlsina MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO - La Cavallina MONOCULTIVAR LAZZERO - Podere Il Montaleo MONOCULTIVAR LAZZERO BIO - Fop MONOCULTIVAR LECCINO BIO - Pruneti MONOCULTIVAR MAURINO - Giacomo Grassi MONOCULTIVAR MORAILO BIO - Fattoria Ramerino MONOCULTIVAR MORAILO BIO - Fattoria Corzano e Paterno MONOCULTIVAR PENDOLINO - Marzocco di Poppiano OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO - Leonardo Salustri OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO - Frantoio Buraschi OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO - Grattamacco OSTRO BIO - Scovaventi PLENUM BIO - Fattoria di Poggiopiano PODERE RICA VO SACRAPONE MONOCULTIVAR MINUTA DI CHIUSI BIO - Maria Pia Buoni o Del Buono PREMIUM BIO - Fattoria Triboli QUERCIUVALE DOP CHIANTI CLASSICO MONOCULTIVAR CORREGGIOLO - Losi RUGGENTE DOP CHIANTI CLASSICO - Castel Ruggero Pellegrini SELEZIONE O! - Frantoio del Grevepesa TRADIZIONALE - Frantoio di Croci ZEFIRO MONOCULTIVAR RAVECE - Fonte di Foiano MARCHE CAPPUCINI - La Collina delle Fate DAMA MONOCULTIVAR FAVOLOSA FS-17 - Ferretti Agricola FRÀ BERNARDO MONOCULTIVAR ASCOLANA TENERA BIO - Il Conventino di Monteciccardo GOCCE DI FRANTOIO MONOCULTIVAR NOSTRALE DI RIGALI BIO - Barbara Pacioni MONOCULTIVAR ASCOLANA TENERA - Montecappone MONOCULTIVAR ASCOLANA TENERA - Oleificio Angelini MONOCULTIVAR ASCOLANA TENERA - Saladini Pilastri MONOCULTIVAR ASCOLANA TENERA - Fattoria Le Terrazze MONOCULTIVAR LECCIO DEL CORNO - Mazzola MONOCULTIVAR SARGANO DI SAN BENEDETTO BIO - Orto degli Ulivi RISVEGLIO MONOCULTIVAR RAGGIOLA - Emozioneolio UMBRIA COLLEZIONE DI FAMIGLIA - Farchioni Olii DOP COLLI MARTANI - Frantoio Filippi DOP UMBRIA COLLI DEL TRASIMENO BIO - Centumbrie IL SINCERO MONOCULTIVAR MORAILO - Viola ISTANTE MONOCULTIVAR MORAILO - Frantoio Loreti L'AFFIORANTE MONOCULTIVAR MORAILO BIO - Marfuga MONOCULTIVAR MORAILO - Decimi MONOCULTIVAR NOCELLARA BIO - Monini MONOCULTIVAR NOSTRALE DI RIGALI - Birra Flea MONOCULTIVAR SAN FELICE - Agricola Locci OLIO DEL CARDINALE - Molino Il Fattore Luigi Tega OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - La Gioia ORO DI GIANO MACCIANO DOP UMBRIA COLLI MARTANI - Agricadd SEVEN DOP UMBRIA COLLI DEL TRASIMENO - Frantoio Gaudenzi VIGIÙ - Frantoio del Colle LAZIO AURUM BIO - Podere Tiberi CRU DEI CRU - I & P DOP CANINO MONOCULTIVAR CANINESE - Olivicola di Canino DOP COLLINE PONTINE MONOCULTIVAR ITRANA BIO - Agresti 1902 EVO DOP TUSCIA MONOCULTIVAR CANINESE - Colli Etruschi IGP ROMA - Frantoio Battaglini IL NOCE MONOCULTIVAR CANINO - Attilio Gabrielli IN MONOCULTIVAR ITRANA - Alfredo Cetrone L'ITRANA MONOCULTIVAR ITRANA - Genesio Mancini Il Frantoio MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO - San Bartolomeo MONOCULTIVAR ITRANA - Terre del Sovescio MONOCULTIVAR LECCINO - Cappelli MONOCULTIVAR LECCINO - Roberta Marcoaldi MONOCULTIVAR MAURINO - Laura De Parri Cerrosughero SUPERBO BIO - Americo Quattrocio ABRUZZO 949 - Frantoio Gran Sasso AMARA -





Gaia CARAVAGGIO MONOCULTIVAR DRITTA - Frantoio Tini CROGNALE MONOCULTIVAR CROGNALEGNO - Tommaso Masciantonio Trappeto di Caprafico DON SAVERIO DOP APRUTINO PESCARESE MONOCULTIVAR DRITTA - Frantoio Timando De Juliis FLORES BIO - Frantoio Mercurius I OIL MONOCULTIVAR INTOSSO - Marina Palusci LINEA MARIA - Tenuta Masciangelo MONOCULTIVAR TOCCOLANA BIO - Giardini di Giulio OLIVA GROSSA MONOCULTIVAR BELLA DI CERIGNOLA - La Selvotta RAMO D'ORO BIO - I Vignali RIGEL BIO - Agricola Colle Stelle SALSEDINE - Frantoio Oleario Giocondo TANDEM OLEA - Ursini MOLISE ESSENTIA BIO - Tenuta Terra Sacra MOLENSIS - Marina Colonna MONTESECCO MONOCULTIVAR PERANZANA BIO - Andrea Caterina CAMPANIA ALTER EGO - Nicolangelo Marsicani CUORE D'ORTICE MONOCULTIVAR ORTICE BIO - Torre a Oriente DAFNE BIO - Olio Torretta FRUTTATO INTENSO MONOCULTIVAR CORATINA - Oleificio Fam IMPRONTA BIO - Marco Rizzo MAGNITUDO MONOCULTIVAR OGLIAROLA GARGANICA - Mucrae OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO - I Cigliuti RISERVA - Fattoria Ambrosio SATANASSO BIO - Monserrato 1973 SIRIO MONOCULTIVAR CARPELLESE - Pietra dei Venti UNO.7 MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO - La Petrosa VERBIO MONOCULTIVAR CARPELLESE BIO - Sole di Cajani PUGLIA 01 MONOCULTIVAR CORATINA - Nicole Schiralli and Family CHIAROSCURO MONOCULTIVAR CORATINA - De Robertis COPPADORO MONOCULTIVAR CORATINA - Ciccolella DOP TERRA DI BARI MONOCULTIVAR CORATINA BIO - Riccardo Di Leo EX UA BELLISSIMA - Agricola Giuliani FEMA MONOCULTIVAR PERANZANA - Il Gargano a Tavola GANGALUPO MONOCULTIVAR CORATINA - Maria Bisceglie GIACOMI MONOCULTIVAR CORATINA - Masseria Pezze Galere GOLD MONOCULTIVAR CORATINA - Francesco Chiaromonte GRAN CRU TENUTA MACCHIA DI ROSE MONOCULTIVAR CORATINA - Frantoio Muraglia GRAN PREGIO MONOCULTIVAR CORATINA BIO - Maria Caputo HORATIUM MONOCULTIVAR CORATINA BIO - Oliveti Pileri I GRANDI OLI MONOCULTIVAR CORATINA - Uliveto - Scisci IL SECOLARE MONOCULTIVAR OGLIAROLA GARGANICA BIO - Vaira L'OLIO DI FELICE GARIBALDI MONOCULTIVAR OGLIAROLA - De Carlo LA M'NENN MONOCULTIVAR FRANTOIO - Sabino Leone MAXIMUM MONOCULTIVAR CORATINA BIO - Trotta MIMI MONOCULTIVAR CORATINA - Donato Conserva MONOCULTIVAR CORATINA - Donna Francesca MONOCULTIVAR CORATINA - Amore Coltivato MONOCULTIVAR CORATINA - Olio Intini MONOCULTIVAR CORATINA - Olidda MONOCULTIVAR CORATINA - Maselli MONOCULTIVAR CORATINA - Di Niso MONOCULTIVAR CORATINA BIO - Olio Roccia MONOCULTIVAR CORATINA BIO - Agrimaggiore MONOCULTIVAR CORATINA BIO - Di Molfetta Pantaleo MONOCULTIVAR CORATINA BIO - Torrerivera MONOCULTIVAR CORATINA BIO - Adriatica Vivai - Profumi di Castro MONOCULTIVAR CORATINA BIO - Tenute Allegretti MONOCULTIVAR OGLIAROLA BARESE - Podere Torre delle Monache MONOCULTIVAR OGLIAROLA GARGANICA - Olio Monte Fedele NATYOURE GOLD MONOCULTIVAR CORATINA BIO - Frantoio Oleario Domenica Mossa OLIO LOLÙ MONOCULTIVAR CORATINA - Lucrezia Conversano OLIO PRINCIPE MONOCULTIVAR PERANZANA - Frantoio Principe POSTA LOCONO MONOCULTIVAR CORATINA - Fratelli Ferrara SELEZIONE - Le Ferre SMERALDO MONOCULTIVAR CORATINA - Agape TRISOLE BIO - Il Frantolio ZERO 1 MONOCULTIVAR CORATINA - Olio Lamantea BASILICATA ACHEROLIO MONOCULTIVAR ACERENZA - Market Residenza I Navigli CENZINO MONOCULTIVAR CORATINA BIO - Vincenzo Marvulli OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - Frantoio Oleario Alamprese TITOLIO BIO - Elena Fucci VÙ MONOCULTIVAR CORATINA - Frantoiani del Vulture CALABRIA DOLCITERRE ROSI - Sorelle Garzo HARMONIA BIO - Frantoio Converso L'OTTOBRATICO MONOCULTIVAR OTTOBRATICA - Olearia San Giorgio MONOCULTIVAR CAROLEA BIO - Tenute Cristiano MONOCULTIVAR CAROLEA BIO - Tenute Librandi Pasquale NONNO PEPPE MONOCULTIVAR CAROLEA BIO - Domenico Rotella OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - Oleificio Torchia OROLIO LIMITED EDITION - F.lli Renzo VIVACE MONOCULTIVAR NOCELLARA DEL BELICE - Frantolio Aciri SICILIA A TURRI DOP MONTI IBLEI SOTTOZONA FRIGINTINI - Frantoi Covato ALBERELLI GRAND CRU MONOCULTIVAR CERASUOLA BIO - Baglio Ingardia CARBONIA IGP SICILIA MONOCULTIVAR BIANCOLILLA BIO - Carbonia CHERUBINO T IGP SICILIA MONOCULTIVAR TONDA IBLEA BIO - Terraliva CONTRADA MANCUSI IGP SICILIA NOCELLARA ETNEA GRAND CRU BIO - Vincenzo Signorelli CONTRADA SCINTILIA IGP SICILIA MONOCULTIVAR BIANCOLILLA BIO - Francesco Di Mino DOP VALLI TRAPANESI MONOCULTIVAR CERASUOLA BIO - Titone IGP SICILIA BIO - Miceli & Sensat LORENZO N°3 DOP VAL DI MAZARA MONOCULTIVAR BIANCOLILLA BIO - Premiati Oleifici Barbera MONOCULTIVAR BIANCOLILLA - Mandranova MONOCULTIVAR CERASUOLA BIO - Feudo Disisa MONOCULTIVAR MORESCA - Frantoio Galioto Sebastiana Fiscaro MONOCULTIVAR NOCELLARA ETNEA BIO - Greco MONOCULTIVAR SIRACUSANA BIO - Tenuta Cavasecca NETTARIBLEO DOP MONTI IBLEI MONOCULTIVAR TONDA IBLEA BIO - Agrestis NOTTI D'AMURI BIO - Nettare d'oliva F.lli Farruggia OGGHU ANGELICA U SULI DOP MONTI IBLEI SOTTOZONA VALTELLARO - Gioi di Sicilia POLIFEMO DOP MONTI IBLEI MONOCULTIVAR TONDA IBLEA - Viragì PRIMO DOP MONTI IBLEI MONOCULTIVAR TONDA IBLEA - Frantoi Cutrera PRIZIUSU IGP SICILIA MONOCULTIVAR BIANCOLILLA - Le Antiche Macine QULFE DOP MONTI IBLEI GULFI MONOCULTIVAR TONDA IBLEA BIO - Terre sul Dirillo ROSSO MONOCULTIVAR TONDA IBLEA BIO - Rosso SAPTÀ IGP SICILIA MONOCULTIVAR NOCELLARA ETNEA - Vincenzo Ventura TENUTA VASADONNA DOP MONTE ETNA





MONOCULTIVAR NOCELLARA ETNEA BIO - Fattoria Sant'Anastasia U PRINCIPI MONOCULTIVAR TONDA IBLEA - Suoru Maria ZAHARA MONOCULTIVAR TONDA IBLEA - Oleificio Guccione SARDEGNA CUNCORDU BIO - Masoni Becciu DENOCCIOLATO MONOCULTIVAR BOSANA - F.Ili Pinna DOP SARDEGNA MONOCULTIVAR BOSANA BIO - Accademia Olearia MONOCULTIVAR SEMIDANA - Tanca Barbarossa NURAGIKUS MONOCULTIVAR BOSANA - Olearia Medda SOLIANU MONOCULTIVAR BOSANA - Giuseppe Gabbas C.d.G.





Home

Notizie

Telegarda ▾

Rivista mensile

Webcam LIVE



ATTUALITÀ

ECONOMIA

## Spiaggia Olivi, al via i "Talk d'Impresa" del Club delle Eccellenze



Redazione

23/03/2023

2 min



**fabio galas fotografo** Arco 0464519191  
 Stampa le tue immagini con **www.rikorda.it**

Ha preso il via Al via la rassegna "Talk d'Impresa" di Spiaggia Olivi, l'iniziativa organizzata da Riva del Garda Fierecongressi all'interno del programma di attività annuali previste per il progetto denominato "Club delle Eccellenze". I Talk d'Impresa sono quattro all'anno e puntano ad offrire ai membri del Club nuove opportunità in cui approfondire argomenti utili a raccogliere nuovi spunti da



Oral-B Pro 2  
2000...

EUR 57,95



Decdeal 1  
Borraccia in...



**Giovedì 23 Marzo**

Min. **9°** minime in lieve aum.

Max. **18°**

⇒ **8 m/s**

☁ **Pioggia 5%**

☁ **Temporali 0%**

Oggi Domani Sabato Domenica Lunedì



**Appuntamenti**



coniugare all'interno delle proprie strategie di business. Con la partecipazione di speaker e autori d'eccezione, saranno trattati temi emergenti e di attualità, quali sostenibilità, innovazione, risorse umane e comunicazione.

Nella serata di giovedì 22 marzo è andato in scena il primo appuntamento dal titolo: "Come sfruttare il contesto tecnologico emergente? - Prepararsi alle dinamiche competitive emergenti, per gestire un futuro arrivato in anticipo". Relatore Alberto Mattiello, Business Futurist, autore e imprenditore esperto di tecnologia, trasformazione digitale e innovazione aziendale.

I prossimi appuntamenti di "Talk d'Impresa" in programma:

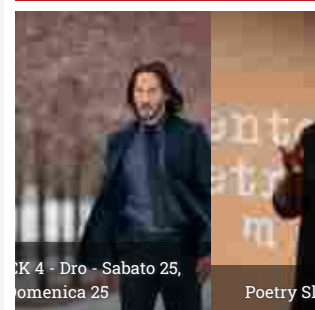
15 Giugno 2023 - Carlo Petrini, gastronomo, sociologo, scrittore e attivista italiano, fondatore di Slow Food: binomio cibo-sostenibilità

27 Settembre 2023 - Luca Barbieri, docente di comunicazione dell'innovazione, giornalista e imprenditore: comunicazione d'impresa nel contesto tecnologico odierno

Novembre 2023 - Sebastiano Zanolli, manager, advisor, autore: il conflitto come fonte di opportunità nella vita aziendale

Cos'è il Club delle Eccellenze

Un'iniziativa lanciata da Riva del Garda Fierecongressi nel novembre scorso e che punta a riunire il mondo dell'imprenditoria trentina a Spiaggia Olivi, per trasformare lo spazio per eventi in un luogo di incontro dei migliori valori del territorio. Sono 30 le imprese e le associazioni trentine che hanno scelto di aderire al Club: Agraria Riva Del Garda, Alto Garda Servizi, Alpilegno, Aquafil, Arcese, Azienda Agricola Trosciolatura Armanini, Cassa Rurale Alto Garda Rovereto, Coop Consumatori Alto Garda, Del Fabbro, Distilleria Marzadro, Elimp, Fondazione Caritro, Fotoshoe, Fraglia della Vela Riva, Garda Dolomiti, GPI, Graffiti, Gruppo Mezzacorona, Iiriti, Lallier Champagne, Martinelli e Co 1959, Metalsistem, On The Go, Planet Bevande, Pregis, Radio Italia, Reale Mutua Assicurazioni, Terme Di Comano.



WICK 4 - Dro - Sabato 25,  
domenica 25

Poetry Sla

ema parrocchiale - RIVA DEL C  
WICK 4 [...]

17:30 Poetry  
orale e perf  
la sfida fr  
"Trento Po  
2015 per pr  
con spettac

## Necrologi



**RISTORANTE  
PIZZERIA  
GRILL**

**Loc. Giare  
Arco**  
0464.505558

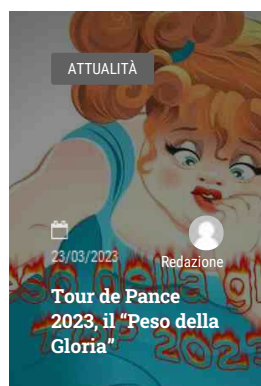
**Nuova filiale ad ARCO**  
**ACUSTICA TRENINA**  
 innanzitutto persone

Chiamata Gratuita  
**800-274067**

[Stampa articolo](#)



## Articoli correlati





Home

News dai comuni

Cronaca

Territorio

Eventi

Food &amp; wine

Sport



TERRITORIO

## Al via i "Talk d'Impresa" del Club delle Eccellenze di Spiaggia Olivi

RIVA DEL GARDA - Al via la rassegna "Talk d'Impresa" di Spiaggia Olivi, l'iniziativa organizzata da Riva del Garda Fierecongressi all'interno del programma di attività annuali previste per il progetto denominato Club delle Eccellenze.

By GardaPost — Last updated Mar 23, 2023



Share



I Talk d'Impresa sono 4 durante tutto l'anno e puntano ad offrire ai membri del Club nuove opportunità in cui approfondire argomenti utili a raccogliere nuovi spunti da coniugare all'interno delle proprie strategie di business. Con la partecipazione di speaker e autori d'eccezione, saranno trattati temi emergenti e di attualità, quali sostenibilità, innovazione, risorse umane e comunicazione.

Ieri sera è andato in scena il primo appuntamento dal titolo: **"Come sfruttare il contesto tecnologico emergente?"** - Prepararsi alle dinamiche competitive emergenti, per gestire un futuro arrivato in anticipo".

Relatore della serata **Alberto Mattiello, Business Futurist**, autore e imprenditore esperto di tecnologia, trasformazione digitale e innovazione aziendale. Speaker internazionale con oltre 400 eventi in più di 20 Paesi, Mattiello è curatore della collana della MIT Sloan Management Review "The Future Of Management" e mentore presso aziende e università, tra cui l'Imperial College Of London e l'Università Bocconi di Milano.

"Se dovessi dare dei consigli alle imprese per generare nuove opportunità per il proprio business, direi innanzitutto di fare in modo di cercare nuove informazioni e di approcciarsi con un'attitudine completamente diversa alla trasformazione tecnologica in atto. Non basta allora solo guardare all'esterno, ma serve anche tenere la mente aperta per recepire queste informazioni e cercare di capire come possono trasformare positivamente il nostro modo di lavorare. Come ulteriore suggerimento, smettere di pensare solo in termini binari, ragionando per esempio sul "funziona o non funziona", ma iniziare a pensare in termini probabilistici: **tutto quello che ci arriva va interpretato con creatività**, per capire come il domani ci può aiutare. Un ultimo consiglio che mi sento di dare è dividere i problemi grandi e complessi in "pezzettini" più piccoli, che diventeranno quindi risolvibili."

I prossimi appuntamenti di "Talk d'Impresa" in programma:

- 15 Giugno 2023 - **Carlo Petrini**, gastronomo, sociologo, scrittore e attivista italiano, fondatore di Slow Food: binomio cibo-sostenibilità
- 27 Settembre 2023 - **Luca Barbieri**, docente di comunicazione dell'innovazione, giornalista e imprenditore: comunicazione d'impresa nel contesto tecnologico odierno
- Novembre 2023 - **Sebastiano Zanolli**, manager, advisor, autore: il conflitto come fonte di opportunità nella vita aziendale

Ricerca...

RICERCA



### Ultime News

EARTH DAY 2023

Risparmio idrico: con le buone pratiche in casa si risparmia...

CASTELNUOVO DEL GA...

Lido Campanello, la spiaggia attrezzata cerca gestori

SPORT

Canottaggio: incetta di medaglie per la Canottieri Garda al...

LAZISE

Vandali nel nuovo canneto, distrutte oltre 200 piantine

AGENDA

Domenica torna a Salò l'appuntamento con il Mustang Day

AGENDA

Luigi Pizzini. Dal ritratto al paesaggio

TERRITORIO

Saranno rimosse le vecchie reti da anguille, trappole...

LIBRI &amp; CULTURA

Al via la quarta edizione del premio letterario Scritture di...

&lt; PREV

NEXT &gt; 1 di 2.495

Per informazioni e richieste di partecipazione [\[email protected\]](#)

## Cos'è il Club delle Eccellenze

Un'iniziativa lanciata da Riva del Garda Fierecongressi nel novembre scorso e che punta a riunire il mondo dell'imprenditoria trentina nella splendida cornice di Spiaggia Olivi, per trasformare lo spazio per eventi in un luogo di incontro dei migliori valori del territorio.

Sono 30 le imprese e le associazioni trentine che hanno scelto di aderire al Club e che stanno programmando i loro eventi nella splendida location sulle sponde del Garda, afferenti a molteplici ambiti e settori, tra alimentare, vinicolo, bancario, assicurativo, logistico, passando per le realtà specializzate in allestimenti e arredamenti, servizi territoriali e turistici, media e audio-video: Agraria Riva Del Garda, Alto Garda Servizi, Alpilegno, Aquafil, Arcese, Azienda Agricola Troticoltura Armanini, Cassa Rurale Alto Garda Rovereto, Coop Consumatori Alto Garda, Del Fabbro, Distilleria Marzadro, Elimp, Fondazione Caritro, Fotoshoe, Fraglia della Vela Riva, Garda Dolomiti, GPI, Graffiti, Gruppo Mezzacorona, Iriti, Lallier Champagne, Martinelli e Co 1959, Metalsistem, On The Go, Planet Bevande, Pregis, Radio Italia, Reale Mutua Assicurazioni, Terme Di Comano.

Alberto Mattiello

Club delle Eccellenze

Riva del Garda

Riva del Garda Fierecongressi

Spiaggia Olivi

Talk d'Impresa

Share

← PREV POST

Cedrata Tassoni: inizia una nuova era con il restyling dell'iconica bottiglietta

### Potrebbe piacerti anche

TERRITORIO

Saranno rimosse le vecchie reti da anguille, trappole mortali e inquinanti

EARTH DAY 2023

Siccità: scorte ai minimi storici, mancano 2 miliardi di metri cubi d'acqua

TERRITORIO

Synlab Vobarno e Comunità montana insieme per la salute dei più piccoli

← PREV NEXT >

I commenti sono chiusi.

### Earth Day 2023

Risparmio idrico: con le buone pratiche in casa si risparmia...

Mar 23, 2023

Earth Hour 2023, sabato spegniamo le luci dalle 20.30 alle...

Mar 21, 2023

Siccità: scorte ai minimi storici, mancano 2 miliardi di...

Mar 21, 2023

Siccità, Regione monitora situazione con un Tavolo, pronti a...

Mar 20, 2023

No ai rave party in quota sul Monte Baldo

Mar 13, 2023

Legambiente, il dossier Nevediversa 2023

Mar 8, 2023

← PREV NEXT > 1 di 2

### Libri

LIBRI & CULTURA

Al via la quarta edizione del premio letterario Scritture di...

LIBRI & CULTURA

La storia religiosa di Sirmione

LIBRI & CULTURA

Il silenzio della lavandaia

LIBRI & CULTURA

Gibba presenta "Noi siamo i veci"

LIBRI & CULTURA

Omicidio Carol Maltesi, il 22 marzo a Brescia la prima...

LIBRI & CULTURA

Donne in movimento: Festival Giallo Garda al femminile

LIBRI & CULTURA

LIBRI & CULTURA





**AGEN FOOD**  
AGENZIA DI STAMPA



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.

BO

[CIBO&BEVANDE](#) [AGRICOLTURA](#) [TURISMO](#) [ISTITUZIONI](#) [TECNOLOGIE](#) [APPROFONDIMENTI](#) [CHI SIAMO](#) [SERVIZI](#) [OFFERTI](#) [COLLABORATORI](#) [LOCAL TOURISM.IT](#)



## BEVANDE

[Home](#) » Agraria Riva del Garda a Vinitaly 2023



Agraria Riva del Garda a Vinitaly 2023

024/03/2023 15:30 [Redazione Agenfood](#) [BEVANDE, EVENTI](#)

(Agen Food) – Verona, 24 mar. – Fervono i preparativi per quello che è, senza ombra di dubbio, l'appuntamento italiano più importante per il mondo del vino: dal 2 al 5 aprile prossimi andrà infatti in scena a Verona la 55esima edizione di Vinitaly e Agraria Riva del Garda, con i prodotti della sua cantina e del suo frantoio, sarà tra i protagonisti.

Gli eventi fieristici, oltre che un'importante vetrina, rappresentano spesso l'occasione, per le realtà produttive, per fare dei bilanci e Agraria Riva del Garda non può che far altro che tracciare un segno decisamente positivo. A parlare non sono solo i numeri, ma anche il costante riconoscimento, frutto del lungimirante lavoro di squadra tra soci, conferitori, agronomi, esperti, ricercatori ed enologi, della qualità dei vini e degli oli.

A confermare il trend ci sono poi anche i premi. Il Lagrein 2019 Vista Lago ha recentemente conquistato i Due Bicchieri Rossi della guida Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso e sarà quindi tra i protagonisti del Wine Tasting Fuori Salone organizzato nel Cortile del Tribunale di Verona e della Tre Bicchieri Vinitaly Special Edition in programma per domenica 2 aprile alle 16.30 nella Sala Argento del Palaexpo di Veronafiere.

"Il territorio vitivinicolo dell'Alto Garda Trentino – ha spiegato il pPresidente Giorgio Planchenstainer – ha saputo distinguersi puntando su produzioni dalla qualità indiscussa. Si tratta di un ambiente la cui ricchezza enologica è unica nel suo genere, con un microclima mediterraneo inserito in un contesto alpino e il merito di averlo saputo rispettare e valorizzare va riconosciuto non solo a noi, ma anche a tutte le realtà a noi vicine".

Anche il Frantoio di Riva ha fatto incetta di riconoscimenti: si va infatti dal 5 Gocce di Bibenda per Uliva e 46° Parallelo Biologico alla Gold Medal del Monocultivar Olive Oil Expo per 46° Parallelo Monovarietale o dal Due Foglie Rosse del Gambero Rosso per Uliva e 46° Parallelo Biologico e dal Tre Foglie per 46° Parallelo Monovarietale alla Gran menzione del Sol d'Oro a Uliva e 46° Parallelo Monovarietale.

Una delle novità per Agraria Riva del Garda a Verona è rappresentata dalla scelta di accorpate lo stand del frantoio, in passato dislocato al Sol&Agrifood, a quello della cantina: sia gli oli che i vini saranno quindi presenti, nello stand B4, al padiglione 3, dedicato al Trentino. Gli oli saranno comunque proposti in degustazione anche allo stand AIPO, l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli.



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.



[Agraria Riva del Garda](#) [Primo Piano](#) [Vinitaly 2023](#)

Share This



Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



[Il dopo-fiera di Vinitaly è da Eataly Verona](#)  
(Agen Food) - Verona, 24 mar. - Il Vinitaly è la  
fiera dedicata ai vini...



[Consorzio Tutela Primitivo di Manduria a Vinitaly si sdoppia](#)  
(Agen Food) - Manduria (TA), 24 mar. - Due  
stand dedicati al grande rosso di...



[Il Giappone ama il Prosecco, report di una missione DOC](#)  
(Agen Food) - Treviso, 24 mar. - Si è conclusa in  
questi giorni la 'missione...

I PROTAGONISTI DEL FOOD – TULLIO MONALDI



[Home](#)[La redazione](#)[Servizi](#)[Contattaci](#)

# GlobalMediaNews.info



**La linea Vista Lago di Agraria Riva del Garda Agraria Riva del Garda a Vinitaly 2023. La società cooperativa trentina sarà presente alla prossima edizione del Salone internazionale dei vini e distillati in programma a Verona dal 2 al 5 aprile. Protagonisti degli spazi espositivi, allestiti allo stand B4 del padiglione 3, saranno i vini e gli oli che sono da sempre sinonimo di qualità e massima espressione del territorio**

Posted on 24 Marzo 2023

/ Under [Architettura e arredamento](#), [Arte e cultura](#), [Attualità](#), [Dal Ticino](#), [Economia](#), [Enogastronomia](#), [Eventi](#), [Food & Beverage](#), [News dal mondo](#), [Recensioni](#), [Tecnologia](#), [Turismo](#)

/ With [0 Comments](#)

**Blog di fatti e notizie da tutto il mondo**

**Cerca articoli**

To search type and hit enter

**Categorie**

[Architettura e arredamento](#)  
[Arte e cultura](#)  
[Attualità](#)  
[Bellezza e Benessere](#)  
[Cinema e teatro](#)  
[Dal Ticino](#)  
[Economia](#)  
[Enogastronomia](#)  
[Eventi](#)  
[Food & Beverage](#)  
[Guida al Diritto](#)





Fervono i preparativi per quello che è, senza ombra di dubbio, l'appuntamento italiano più importante per il mondo del vino: dal 2 al 5 aprile prossimi andrà infatti in scena a Verona la 55esima edizione di **Vinitaly e Agraria Riva del Garda**, con i prodotti della sua cantina e del suo frantoio, sarà tra i protagonisti.

Gli eventi fieristici, oltre che un'importante vetrina, rappresentano spesso l'occasione, per le realtà produttive, per fare dei **bilanci** e Agraria Riva del Garda non può che far altro che tracciare un segno decisamente **positivo**. A parlare non sono solo i numeri, ma anche il costante riconoscimento, frutto del lungimirante lavoro di squadra tra soci, conferitori, agronomi, esperti, ricercatori ed enologi, della **qualità dei vini e degli oli**.

A confermare il *trend* ci sono poi anche i premi. Il **Lagrein 2019 Vista Lago** ha recentemente conquistato i **Due Bicchieri Rossi della guida Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso** e sarà quindi tra i protagonisti del Wine Tasting Fuori Salone organizzato nel Cortile del Tribunale di Verona e della Tre Bicchieri Vinitaly Special Edition in programma per domenica 2 aprile alle 16.30 nella Sala Argento del Palaexpo di Veronafiere.

Medicina e Salute  
Moda & Design  
Musica e danza  
News dal mondo  
Recensioni  
Scienza  
Spettacolo  
Sport  
Tecnologia  
Turismo  
Viaggi

### Archivi

Marzo 2023  
Febbraio 2023  
Gennaio 2023  
Dicembre 2022  
Novembre 2022  
Ottobre 2022  
Settembre 2022  
Agosto 2022  
Luglio 2022  
Giugno 2022  
Maggio 2022  
Aprile 2022  
Marzo 2022  
Febbraio 2022  
Gennaio 2022  
Dicembre 2021  
Novembre 2021  
Ottobre 2021  
Settembre 2021  
Agosto 2021  
Luglio 2021  
Giugno 2021  
Maggio 2021  
Aprile 2021  
Marzo 2021  
Febbraio 2021  
Dicembre 2020  
Novembre 2020



«Il territorio vitivinicolo dell'Alto Garda Trentino – ha spiegato il presidente **Giorgio Planchenstainer** – ha saputo distinguersi puntando su produzioni dalla qualità indiscussa. Si tratta di un ambiente la cui ricchezza enologica è unica nel suo genere, con un microclima mediterraneo inserito in un contesto alpino e il merito di averlo saputo rispettare e valorizzare va riconosciuto non solo a noi, ma anche a tutte le realtà a noi vicine».

Anche il Frantoio di Riva ha fatto **incetta di riconoscimenti**: si va infatti dal 5 Gocce di Bibenda per Uliva e 46° Parallelo Biologico alla Gold Medal del Monocultivar Olive Oil Expo per 46° Parallelo Monovarietale o dal Due Foglie Rosse del Gambero Rosso per Uliva e 46° Parallelo Biologico e dal Tre Foglie per 46° Parallelo Monovarietale alla Gran menzione del Sol d'Oro a Uliva e 46° Parallelo Monovarietale.

Una delle **novità** per Agraria Riva del Garda a Verona è rappresentata dalla scelta di accorpare lo stand del frantoio, in passato dislocato al Sol&Agrifood, a quello della cantina: sia gli oli che i vini saranno quindi presenti, nello stand B4, al padiglione 3, dedicato al Trentino. Gli oli saranno comunque proposti in degustazione anche allo stand AIPO, l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli.

a cura della redazione

Written by **giovanni47**



### Leave a Comment

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Nome \*

## VINITALY, AGRARIA RIVA DEL GARDA CON I VINI E GLI OLI PLURIPREMIATI

Noi e terze parti selezionate utilizziamo cookie o tecnologie simili per finalità tecniche e, con il tuo consenso, anche per altre finalità come specificato nella cookie policy. Il rifiuto del consenso può rendere non disponibili le relative funzioni. VERONA Fervono i preparativi per quello che è, senza ombra di dubbio, l'appuntamento italiano più importante per il mondo del

vino: dal 2 al 5 aprile prossimi andrà infatti in scena a Verona la 55esima edizione di Vinitaly e Agraria Riva del Garda, con i prodotti della sua cantina e del suo frantoio, sarà tra i protagonisti. Gli eventi fieristici, oltre che un'importante vetrina, rappresentano spesso l'occasione, per le realtà produttive, per fare dei bilanci e Agraria Riva del Garda si legge in una nota non può che far altro che tracciare un segno decisamente positivo. A parlare non sono solo i numeri, ma anche il costante riconoscimento, frutto del lungimirante lavoro di squadra tra soci, conferitori, agronomi, esperti, ricercatori ed enologi, della qualità dei vini e degli oli. A confermare il trend ci sono poi anche i premi. Il Lagrein 2019 Vista Lago ha recentemente conquistato i Due Bicchieri Rossi della guida Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso e sarà quindi tra i protagonisti del Wine Tasting Fuori Salone organizzato nel Cortile del Tribunale di Verona e della Tre Bicchieri Vinitaly Special Edition in programma per domenica 2 aprile alle 16,30 nella sala Argento del Palaexpo di VeronaFiore. Il territorio vitivinicolo dell'Alto Garda Trentino ha spiegato il presidente Giorgio Planchenstainer ha saputo distinguersi puntando su produzioni dalla qualità indiscussa. Si tratta di un ambiente la cui ricchezza enologica è unica nel suo genere, con un microclima mediterraneo inserito in un contesto alpino e il merito di averlo saputo rispettare e valorizzare va riconosciuto non solo a noi, ma anche a tutte le realtà a noi vicine. Anche il Frantoio di Riva ha fatto incetta di riconoscimenti: si va infatti dal 5 Gocce di Bibenda per Uliva e 46° Parallelo Biologico alla Gold Medal del Monocultivar Olive Oil Expo per 46° Parallelo Monovarietale o dal Due Foglie Rosse del Gambero Rosso per Uliva e 46° Parallelo Biologico e dal Tre Foglie per 46° Parallelo Monovarietale alla Gran menzione del Sol d'Oro a Uliva e 46° Parallelo Monovarietale. Una delle novità per Agraria Riva del Garda a Verona è rappresentata dalla scelta di accorpare lo stand del frantoio, in passato dislocato al Sol&Agrifood, a quello della cantina: sia gli oli che i vini saranno quindi presenti, nello stand B4, al padiglione 3, dedicato al Trentino. Gli oli saranno comunque proposti in degustazione anche allo stand Aipo, l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli. Scarica in PDF





## Cantine trentine, in 60 al Vinitaly di Verona

Cantine trentine, in 60 al Vinitaly di Verona

di Margherita Montanari

Nel padiglione 3 dedicato al settore vitivinicolo della nostra Regione ci saranno anche i tre «big», ossia Cavit, Cantine Mezzacorona e Ferrari

Il 2023, cominciato con 14 realtà trentine aderenti al Consorzio Vini del Trentino alla fiera internazionale ProWein di Düsseldorf, proseguirà con una sessantina di produttori a Vinitaly. Sono circa 4mila da tutta Italia e da 30 nazioni, le aziende che prenderanno parte alla 55esima edizione del salone internazionale del vino e dei distillati, a Veronafiere dal 2 al 6 aprile. Nel padiglione 3 dedicato al settore vitivinicolo trentino, ci saranno all'incirca 60 produttori locali - inclusi i tre «big», ossia Cavit, Cantine Mezzacorona e Ferrari - e le istituzioni (Consorzio tutela vini del Trentino, Provincia, Trentino Marketing, Fondazione Mach e Istituto del Trento Doc) riunite in un unico stand, all'interno di uno spazio di 1.800 metri quadrati. Anche Agraria Riva del Garda, società cooperativa trentina, sarà presente.

Editore: Synthesis s.r.l. - Via Maccani, 108/21 - 38121 Trento | Capitale sociale: 10.000,00

Codice Fiscale e N. Iscrizione al Registro Imprese 02674160227

Copyright © Synthesis s.r.l. Tutti i diritti sono riservati

Photogallery

Cookie Policy

Il nostro sito utilizza cookie individuali e di terze parti per finalità tecniche e, con il tuo consenso, anche per altre finalità come specificato nella cookie policy. Puoi liberamente prestare, rifiutare o revocare il consenso a tutti o alcuni dei trattamenti utilizzando i pulsanti "Accetta" o "Rifiuta".

I cookie tecnici restano sempre attivi per garantire il corretto funzionamento del sito. Rifiutando gli altri cookie non si garantisce la migliore esperienza di navigazione sul sito.

Accetta

Impostazioni della casella dei cookie

Impostazioni della casella dei cookie

Impostazioni Cookies

Puoi cambiare queste impostazioni in qualsiasi momento. Tuttavia, i cookie tecnici restano sempre attivi per garantire il corretto funzionamento del sito. Rifiutando gli altri cookie non si garantisce la migliore esperienza di navigazione sul sito.

Tecnici

Essenziale: ricorda l'impostazione dei permessi dei cookie

Essenziale: consentire i cookie di sessione

Essenziale: raccogli informazioni che inserisci in moduli di contatto, newsletter e altri moduli in tutte le pagine

Essenziale: tieni traccia di ciò che hai inserito in un carrello della spesa

Essenziale: autenticare che si è connessi al proprio account utente

Essenziale: ricorda la versione della lingua selezionata

Questo sito Web non:

Ricorda i tuoi dati di accesso

Funzionalità: ricorda le impostazioni dei social media

Funzionalità: ricorda regione e paese selezionati

Analytics: tieni traccia delle pagine visitate e delle interazioni intraprese

Analytics: tieni traccia della tua posizione e regione in base al tuo numero IP

Analytics: tieni traccia del tempo trascorso su ogni pagina

Analytics: aumentare la qualità dei dati delle funzioni statistiche

Pubblicità: adattare le informazioni e la pubblicità ai tuoi interessi in base ad es. il contenuto che hai visitato prima. (Al momento non utilizziamo i cookie di targeting o targeting.)

Pubblicità: raccogliere informazioni personali identificabili come nome e posizione

Questo sito farà:

Essenziale: ricorda l'impostazione dei permessi dei cookie

Essenziale: consentire i cookie di sessione



Essenziale: raccogli informazioni che inserisci in moduli di contatto, newsletter e altri moduli in tutte le pagine

Essenziale: tieni traccia di ciò che hai inserito in un carrello della spesa

Essenziale: autenticare che si è connessi al proprio account utente

Essenziale: ricorda la versione della lingua selezionata

Funzionalità: ricorda le impostazioni dei social media

Funzionalità: ricorda regione e paese selezionati

Questo sito Web non:

Ricorda i tuoi dati di accesso

Analytics: tieni traccia delle pagine visitate e delle interazioni intraprese

Analytics: tieni traccia della tua posizione e regione in base al tuo numero IP

Analytics: tieni traccia del tempo trascorso su ogni pagina

Analytics: aumentare la qualità dei dati delle funzioni statistiche

Pubblicità: adattare le informazioni e la pubblicità ai tuoi interessi in base ad es. il contenuto che hai visitato prima. (Al momento non utilizziamo i cookie di targeting o targeting .

Pubblicità: raccogliere informazioni personali identificabili come nome e posizione

Questo sito farà:

Essenziale: ricorda l'impostazione dei permessi dei cookie

Essenziale: consentire i cookie di sessione

Essenziale: raccogli informazioni che inserisci in moduli di contatto, newsletter e altri moduli in tutte le pagine

Essenziale: tieni traccia di ciò che hai inserito in un carrello della spesa

Essenziale: autenticare che si è connessi al proprio account utente

Essenziale: ricorda la versione della lingua selezionata

Funzionalità: Ricorda impostazioni di social media Funzionalità: Ricorda regione e paese selezionati

Analytics: tieni traccia delle pagine visitate e delle interazioni intraprese

Analytics: tieni traccia della tua posizione e regione in base al tuo numero IP

Analytics: tieni traccia del tempo trascorso su ogni pagina

Analytics: aumentare la qualità dei dati delle funzioni statistiche

Questo sito Web non:

Ricorda i tuoi dati di accesso

Pubblicità: utilizzare le informazioni per la pubblicità su misura con terze parti

Pubblicità: consente di connettersi ai siti sociali

Pubblicità: identifica il dispositivo che stai utilizzando

Pubblicità: raccogliere informazioni personali identificabili come nome e posizione

Questo sito farà:

Essenziale: ricorda l'impostazione dei permessi dei cookie

Essenziale: consentire i cookie di sessione

Essenziale: raccogli informazioni che inserisci in moduli di contatto, newsletter e altri moduli in tutte le pagine

Essenziale: tieni traccia di ciò che hai inserito in un carrello della spesa

Essenziale: autenticare che si è connessi al proprio account utente

Essenziale: ricorda la versione della lingua selezionata

Funzionalità: Ricorda impostazioni di social media Funzionalità: Ricorda regione e paese selezionati

Analytics: tieni traccia delle pagine visitate e delle interazioni intraprese

Analytics: tieni traccia della tua posizione e regione in base al tuo numero IP

Analytics: tieni traccia del tempo trascorso su ogni pagina

Analytics: aumentare la qualità dei dati delle funzioni statistiche

Pubblicità: utilizzare le informazioni per la pubblicità su misura con terze parti

Pubblicità: ti consente di collegarti ai siti social. Pubblicità: identifica il dispositivo che stai utilizzando

Pubblicità: raccogliere informazioni personali identificabili come nome e posizione

Questo sito Web non:



Cronaca Politica La Inchiesta Crisi climatica Economia La storia La grande intervista Cultura&Spettacoli Sport Motori  
La guerra del bambù Salute Scuole Università e ricerca Italiano-Innover (Europe) Italia Mondo Redazioni

Città e valli

Cerca



Legal  
IT  
Online

ABBONATI

CRONACA

sabato 25 Marzo, 2023

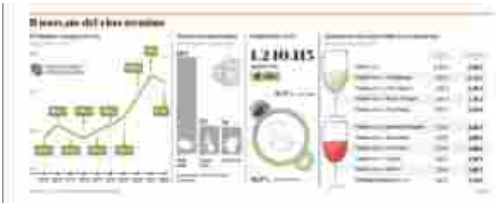
# Economia, il distretto del vino trentino vale un miliardo

di Margherita Montanari

Export a quota 418 milioni, il 5% del valore delle esportazioni nazionali. Il giro d'affari mondiale è cresciuto del 20% in 10 anni Boom del Trento Doc



Il distretto del vino che si allunga dalle sponde del lago di Garda fino alle Dolomiti vale ormai un miliardo di euro. I bilanci delle maggiori cantine e società di commercializzazione di prodotti vitivinicoli del Trentino sono cresciuti negli ultimi anni, spinti anche dagli affari delle aziende sui mercati esteri, principalmente negli Stati Uniti, in Germania e nel Regno Unito. L'export di vino dal territorio provinciale, in quasi 10 anni, è cresciuto in valore del 20%. E nel 2022 risulta quantificabile all'incirca in 418 milioni. È questo il biglietto da visita con cui il territorio si presenta al Vinitaly, la principale fiera internazionale del vino e dei distillati (a Verona dal 2 al 6 aprile la 55esima edizione). Una vetrina di promozione per bianchi, rossi e bollicine made in Trentino.



I dati del distretto trentino del vino

Nonostante la congiuntura economica marchiata dall'inflazione e dai rincari delle materie prime, le principali cantine hanno vissuto un 2022 di soddisfazioni. Nell'andamento dell'export si legge una leggera flessione rispetto al 2021, anno record in cui gli scambi avevano raggiunto un valore di 428 milioni (28 in più a confronto con il già ottimo 2020). A fronte di esportazioni nel comparto che in Italia sono arrivate a 7,8 miliardi di euro nell'ultimo anno (tra vini da tavola, vini di qualità, vino spumante e altri vini speciali), la porzione trentina vale circa il 5,3% del dato nazionale (poco meno rispetto al 5,9% dello scorso anno, quando l'export italiano del settore vitivinicolo arrivava a 7,1 miliardi). Con circa 10.211 ettari di terreni vitati e il 14% dei vitigni situati oltre i 500 metri sul livello del mare, di cui per la maggior parte (oltre due terzi) uve di varietà bianche, le prospettive per le aziende vitivinicole trentine sono in costante crescita, sia in termini di qualità che di quantità. La vendemmia 2022, come riferito dal Consorzio Vini del Trentino, ha rappresentato un'annata migliore di altre. Con una produzione superiore alla media dell'ultimo decennio circa dell'8%. Il raccolto delle aziende ha raggiunto nella vendemmia 1.240.115 quintali di uva, con un aumento del 13% rispetto all'annata 2021 (annata piuttosto scarsa). Di questi, il 76,9% rappresentano le uve bianche, mentre quelle nere coprono il restante 23,1%. Da tali valori si rileva che il 70% della produzione totale di uve trentine è costituito da Pinot grigio (35,5%), Chardonnay (25,4%) e Müller Thurgau (8,7%). Mentre tra le varietà a bacca nera spicca il Teroldego (7,1%).

**In termini di fatturato, i primi tre player tra gruppi cooperativi vitivinicoli (Cavit e Mezzacorona) e società di privati (Cantine Ferrari) portano insieme un valore all'incirca di 630 milioni di euro.** A questi si aggiungono altre aziende vinicole del Trentino, da Endrizzi a cantine sociali come Agraria Riva del Garda che, oltre a conferire a Cavit, mantengono la propria vendita, fino ai vignaioli trentini. Va poi sommato il contributo di Italian Wine Brands, società quotata in borsa di cui fa parte la roveretana Provinco, che si occupa di commercializzazione del vino e ha chiuso il 2022 con ricavi a 430 milioni (vedi pezzo sotto, ndr). Il giro d'affari complessivo del distretto trentino del vino raggiunge quindi il miliardo di euro. Cinque anni fa, il giro d'affari era di quasi 300 milioni più basso.

**Un ruolo significativo lo gioca l'export, ma non va dimenticato il contributo del Trento Doc alla crescita.** Le bollicine valevano nel 2021 circa 150 milioni (con oltre 12 milioni di bottiglie vendute). Numeri che, nel 2022, andranno con ogni probabilità a crescere (anche se non a doppia cifra, come previsto da Uiv-Ismea). Ci si potrebbe avvicinare ai 13 milioni di bottiglie e ai 160 milioni di fatturato, sommando i contributi delle 70 cantine che producono spumante. Solo Cantine Ferrari, a fine anno, stimava circa 7 milioni di bottiglie vendute e un fatturato a 151 milioni di euro nel 2022.

PIÙ LETTI



**Francesco Moser: «Ho un nuovo amore, Mara è un'ex ciclista. Ignazio e Cecilia? Il matrimonio in estate»**



**«Daidegas», passione moto**



**Francesco Moser, la nuova compagna Mara Mosole: «Raccoglie fiori per me. È un orso, ma con humour»**

CONSIGLIATI

**L'INTERVISTA**  
Reinhold Messner: «Sono sopravvissuto ai pericoli delle vette. Oggi? Si comprano»



**L'INTERVISTA**  
Carlo Borzaga «Le terapie per la slia mi aiutano a studiare e scrivere libri»



**DALLE VALLI**  
«I Mocheni? Resistiamo, ma la lingua è a rischio»







# La mescoLanza

PAGELLE & CLASSIFICHE EDITORIALE RUBRICHE DI CLAN IL DECODER L'ATTIMO FUGGENTE SOCRATE COMPLEANNI MERCATINI CONTATTI

HOT TOPICS

26 MARZO 2023 | NON VEDENTE CON CANE GUIDA "SFRATTATA". BRAMBILLA: MANCANZA DI

Cerca qui...



HOME

EDITORIALE

## Agraria Riva del Garda a Vinitaly 2023

27 MARZO 2023



Fervono i preparativi per quello che è, senza ombra di dubbio, l'appuntamento italiano più importante per il mondo del vino: dal 2 al 5 aprile prossimi andrà infatti in scena a Verona la 55esima edizione di Vinitaly e Agraria Riva del Garda, con i prodotti della sua cantina e del suo frantoio, sarà tra i protagonisti.

Gli eventi fieristici, oltre che un'importante vetrina, rappresentano spesso l'occasione, per le realtà produttive, per fare dei bilanci e Agraria Riva del Garda non può che far altro che tracciare un segno decisamente positivo. A parlare non sono solo i numeri, ma anche il costante riconoscimento, frutto del lungimirante lavoro di squadra tra soci, conferitori, agronomi, esperti, ricercatori ed enologi, della qualità dei vini e degli oli.

A confermare il trend ci sono poi anche i premi. Il Lagrein 2019 Vista Lago ha recentemente conquistato i Due Bicchieri Rossi della guida Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso e sarà quindi tra i protagonisti del Wine Tasting Fuori Salone organizzato nel Cortile del Tribunale di Verona e della Tre Bicchieri Vinitaly Special Edition in programma per domenica 2 aprile alle 16.30 nella Sala Argento del Palaexpo di Veronafiore.

«Il territorio vitivinicolo dell'Alto Garda Trentino – ha spiegato il presidente Giorgio Planchenstainer – ha saputo distinguersi puntando su produzioni dalla qualità indiscussa. Si tratta di un ambiente la cui ricchezza enologica è unica nel suo genere, con un microclima mediterraneo inserito in un contesto alpino e il merito di averlo saputo rispettare e valorizzare va riconosciuto non solo a noi, ma anche a tutte le realtà a noi vicine».

Anche il Frantoio di Riva ha fatto incetta di riconoscimenti: si va infatti dal 5 Gocce di Bibenda per Uliva e 46° Parallelo Biologico alla Gold Medal del Monocultivar Olive Oil Expo per 46° Parallelo Monovarietale o dal Due Foglie



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Rosse del Gambero Rosso per Uliva e 46° Parallelo Biologico e dal Tre Foglie per 46° Parallelo Monovarietale alla Gran menzione del Sol d'Oro a Uliva e 46° Parallelo Monovarietale.

Una delle novità per Agraria Riva del Garda a Verona è rappresentata dalla scelta di accorpare lo stand del frantoio, in passato dislocato al Sol&Agrifood, a quello della cantina: sia gli oli che i vini saranno quindi presenti, nello stand B4, al padiglione 3, dedicato al Trentino. Gli oli saranno comunque proposti in degustazione anche allo stand AIPO, l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli.

**TOPICS:** [Agenzia Riva Del Garda](#) [Cantina](#) [Eventi](#) [Frantoio](#) [Vinitaly](#)

[◀ Previous post](#)

#### RELATED ARTICLES



Trenitalia in Piemonte green partner di Terra Madre – Salone del Gusto di Torino



Vinitaly: Gdo, Vermentino fra vini preferiti nel 2017



Facebook, stop eventi fino a metà 2021



Roma, presentata la stagione del Teatro Parioli



VIDEO PAGELLE E CLASSIFICHE

# Quotidiano Piemontese

Piemonte di moda

[Alessandria](#) [Asti](#) [Biella](#) [Cuneo](#) [Novara](#) [Torino](#) [Vco](#) [Vercelli](#) [Piemonte](#)Agririva-vista-lago-2022  
Agririva-vista-lago-2022

## Agraria Riva del Garda a Vinitaly 2023

27 Marzo 2023 / in [Storie Aziende, vino](#)

### Agraria Riva del Garda a Vinitaly 2023

La società cooperativa trentina sarà presente alla prossima edizione del Salone internazionale dei vini e distillati in programma a Verona dal 2 al 5 aprile. Protagonisti degli spazi espositivi, allestiti allo stand B4 del padiglione 3, saranno i vini e gli oli che sono da sempre sinonimo di qualità e massima espressione del territorio.

Fervono i preparativi per quello che è, senza ombra di dubbio, l'appuntamento italiano più importante per il mondo del vino: dal 2 al 5 aprile prossimi andrà infatti in scena a Verona la 55esima edizione di Vinitaly e Agraria Riva del Garda, con i prodotti della sua cantina e del suo frantoio, sarà tra i protagonisti.

A confermare il trend ci sono poi anche i premi. Il Lagrein 2019 Vista Lago ha recentemente conquistato i Due Bicchieri Rossi della guida Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso e sarà quindi tra i protagonisti del Wine Tasting Fuori Salone organizzato nel Cortile del Tribunale di Verona e della Tre Bicchieri Vinitaly Special Edition in programma per domenica 2 aprile alle 16.30 nella Sala Argento del Palaexpo di Veronafiere.

## Newsletter

Per ricevere gratuitamente la newsletter di Quotidiano Piemontese

Email

- ☒
- QP Ultime Notizie
- 
- ☒
- QP novità

☐ [Accetto termini e condizioni d'utilizzo di questo sito](#)

## QP Twitter

[Follow @quotidianopiem](#)

## Piemonte Expo

Gli eventi e il Turismo in [Piemonte](#) provincia per provincia [Alessandria](#), [Asti](#), [Biella](#), [Cuneo](#), [Novara](#), [Torino](#), [Vercelli](#), [Verbania](#)  
Seguiteci su [Facebook](#) e [Twitter](#)

## Piemonte Expo

Subscribe to RSS headline updates from:  
Powered by FeedBurner





Il territorio vitivinicolo dell'Alto Garda Trentino – ha spiegato il presidente Giorgio Planchenstainer – ha saputo distinguersi puntando su produzioni dalla qualità indiscussa. Si tratta di un ambiente la cui ricchezza enologica è unica nel suo genere, con un microclima mediterraneo inserito in un contesto alpino e il merito di averlo saputo rispettare e valorizzare va riconosciuto non solo a noi, ma anche a tutte le realtà a noi vicine».

Anche il Frantoio di Riva ha fatto incetta di riconoscimenti: si va infatti dal 5 Gocce di Bibenda per Uliva e 46° Parallelo Biologico alla Gold Medal del Monocultivar Olive Oil Expo per 46° Parallelo Monovarietale o dal Due Foglie Rosse del Gambero Rosso per Uliva e 46° Parallelo Biologico e dal Tre Foglie per 46° Parallelo Monovarietale alla Gran menzione del Sol d'Oro a Uliva e 46° Parallelo Monovarietale.

Una delle novità per Agraria Riva del Garda a Verona è rappresentata dalla scelta di accorpare lo stand del frantoio, in passato dislocato al Sol&Agrifood, a quello della cantina: sia gli oli che i vini saranno quindi presenti, nello stand B4, al padiglione 3, dedicato al Trentino. Gli oli saranno comunque proposti in degustazione anche allo stand AIPO, l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli.

## Commenta su Facebook

Vi è piaciuto questo articolo ? [Iscrivetevi alle newsletter di Quotidiano Piemontese per sapere tutto sulle ultime notizie](#), Se vi piace il nostro lavoro e volete continuare ad essere aggiornati sulle notizie dal Piemonte, [andate alla nostra pagina su Facebook](#) e cliccate su "Like".

Se preferite potete anche seguirci sui social media su [Twitter](#) , [Google+](#), [Youtube](#)

Ora potete anche essere aggiornati via [Telegram](#)

TAGS: [Agraria Riva del Garda](#), [Vinitaly 2023](#)



### Scritto da Isabella Scuderi

Nata nel mese di ottobre, attualmente vive e lavora a Milano. Un Master in Giornalismo Enogastronomico presso l'Accademia Telematica Europea. Dopo alcune esperienze lavorative nel settore commerciale della ristorazione, intraprende l'attività di consulente per aziende del food ed editorialista per alcune testate a diffusione nazionale. Giornalista, Scrittrice, trendsetter,

[f](#) [g](#)

## Olio Extravergine Oliva, e' tempo di acquisti: La Guida 2023 di Slow Food individua i migliori d'Ita

La forfora è una condizione comune della pelle e a volte può essere fastidiosa e imbarazzante. Nella maggior parte dei casi, la forfora è causata da una crescita eccessiva di un tipo di fungo che si trova naturalmente sulla maggior parte del cuoio capelluto. Dopo aver usato lo shampoo antiforfora corretto, la forfora molto spesso scompare. Ma i sintomi della forfora possono anche indicare una condizione medica più grave. Inoltre, alcune persone sono più sensibili rispetto ad altre. Quindi, soffri di un cuoio capelluto secco, pruriginoso e squamoso? È ora di comprare l'olio. In questo periodo (dopo qualche mese dalla spremitura e per almeno dodici mesi) l'olio esprime al meglio il suo profumo e le sue caratteristiche nutritive. Ha un aspetto limpido che esalta le numerose sfumature di colore, dal verde intenso al giallo paglierino. Puntuale come ogni anno esce la Guida agli Extravergini di Slow Food Italia, un quadro ragionato dell'olio di qualità italiano che oltre cento collaboratori hanno individuato attraversando la penisola in lungo e largo. Uno strumento non solo indispensabile per chi acquista questo prodotto ancora poco conosciuto che fa parte della nostra quotidianità, ma anche per le aziende produttrici di extravergine d'oliva italiano buono, pulito e giusto, che possono così farsi conoscere e costruire un necessario dialogo con gli acquirenti. Elemento centrale della Dieta Mediterranea: «L'olio extravergine afferma Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia non è un semplice condimento, ma alimento nutraceutico, in grado di fornire all'organismo l'apporto di sostanze essenziali che aiutano anche a prevenire numerose malattie. Uno strumento per conoscere l'olio, chi lo produce, dove e come. La guida è un valido strumento per conoscere l'olio, chi lo produce, dove e come. Per questo da anni Slow Food promuove l'etichetta narrante dove ogni produttore può raccontare cosa stiamo acquistando in tutti i suoi aspetti». L'etichetta per ora è già sulla confezione degli oli che fanno parte del Presidio degli Olivi secolari (riconoscibili anche dal logo dei Presidi sulla bottiglia), progetto che promuove il valore ambientale, paesaggistico, salutistico ed economico degli oliveti antichi di cultivar autoctone e che raggruppa produttori che non adoperano fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici. L'olio per la Fondazione Veronesi Elisir di lunga vita. Un Elisir di lunga vita, così la Fondazione Veronesi definisce l'olio extravergine d'oliva. E a ragione. Sul sito della Fondazione a proposito delle sue tante proprietà si legge: Tra le molte proprietà dell'extravergine di oliva vi è sicuramente quella di proteggere le nostre arterie. Ciò avviene attraverso la regolazione dei livelli di colesterolo circolanti nel sangue. Questo parametro, da tutti temuto quando ci si reca ad effettuare gli esami ematologici, è uno dei fattori più importanti legati al rischio cardiovascolare. Livelli elevati di colesterolo LDL, chiamato anche cattivo, sono infatti una causa della formazione delle placche aterosclerotiche, quei restringimenti di vene ed arterie che alla lunga possono causare infarti ed ictus. Con l'extravergine d'oliva i livelli di colesterolo cattivo si abbassano. Non solo, quello buono invece, noto anche con il nome di HDL, non viene minimamente alterato. Dunque, la spremuta d'oliva rappresenta, oltre che un gustoso condimento, un'ottima forma di prevenzione del rischio cardiovascolare. E che dire degli effetti anti-invecchiamento? L'extravergine è una miniera di antiossidanti, tra cui la vitamina E, il tocoferolo e diversi composti fenolici. Tutte molecole in grado di difendere il nostro corpo dall'invecchiamento precoce attraverso la lotta ai radicali liberi. Questi ultimi sono i responsabili principali dei danni cellulari tipici dell'età. Essi sono delle forme particolarmente reattive dell'ossigeno, ovvero molecole molto potenti in grado di danneggiare il DNA e, alla lunga, innescare la genesi dei tumori. Grazie all'olio, gli antiossidanti contenuti in esso neutralizzano i pericolosi radicali garantendo così longevità alle cellule. Ma le proprietà dell'olio extravergine non finiscono qui. A giovare è anche l'apparato digerente. L'olio infatti è in grado di ridurre le secrezioni di acidi gastrici e di conseguenza il pericolo di ulcere. Inoltre, ha effetto anche sul fegato. Grazie alla sua composizione equilibrata di grassi ha un elevato potere disintossicante. Oltre a tenere a bada i livelli di colesterolo è indicato per contrastare l'invecchiamento cellulare. Ottimo quando utilizzato a crudo, rappresenta il condimento ideale per i piatti della Dieta Mediterranea. 766 realtà tra frantoi, aziende agricole e oleifici, 1227 oli testati. La guida recensisce 766 realtà tra frantoi, aziende agricole e oleifici (126 novità a testimonianza di un settore vivace), 1227 oli tra gli oltre 1600 assaggiati. Cresce il numero delle aziende (indicate con la foglia) che certificano in biologico l'intera filiera (ben 531 gli oli segnalati) e aumentano gli oli (175) del Presidio degli Olivi secolari (riconoscibili dalla chiocciola di Slow Food). Non mancano, facilmente individuabili, i riconoscimenti classici: la Chiocciola grande grigia indica le aziende (40) 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 (81), indicato con il disegno dell'Oлива, 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 Grande Olio Slow (124), riconoscibile dalla scritta slow in campo verde, premia l'attività delle aziende che adottano pratiche agronomiche sostenibili per l'ambiente e per il lavoratore. La guida ci consegna anche delle speranze, Francesca Baldereschi, curatrice della Guida agli Extravergini: «Prima di tutto la costante crescita della qualità degli oli proposti continua Francesca Baldereschi che riescono a raccontare tutte le sfumature di sapori delle numerose varietà presenti in Italia. Crescita dei giovani produttori, se da un lato si registra un calo della superficie olivicola, dall'altro si registrano nuovi ingressi di contadini che subentrano nella conduzione ai genitori o che riprendono oliveti familiari abbandonati. Collegata a questo fenomeno, ma anche a una aumentata coscienza ecologica, è la crescita degli oli biologici recensiti. Una crescita costante di anno in anno». Le Chioccioline alle le aziende che si distinguono per il modo in cui interpretano i valori produttivi: organolettici, territoriali e ambientali

Abruzzo Tommaso Masciantonio Casoli (Ch) Davide Iacovella Chieti Frantoio Mercurius Penne (Pe) Giardini di Giulio Tocco da Casauria (Pe) Calabria Agricola Doria Cassano allo Ionio (Cs) Campania Maria Ianniciello Grottaminarda (Av) Terre di Molinara Molinara (Bn) Liguria Olio Pedro Pietra Ligure (Sv) Lazio Colli Etruschi Blera (Vt) Mandrarita Itri (Lt) Sciuga Il Molino Montefiascone (Vt) Paola Orsini Priverno (Lt) Marche Fiorano Cossignano (Ap) Barbara Pacioni Montegranaro (Fm) Agrobiologica Foglini Amurri Petritoli (Fm) I Tre Filari Recanati (Mc) Molise Giorgio Tamaro Termoli (Cb) Terra Sacra Termoli (Cb) Puglia De Carlo Bitritto (Ba) Vallillo Serracapriola (Fg) Sardegna Antonella Anna Maria Orrù Siamaggiore (Or) Masoni Becciu Villacidro (Ca) Sicilia Terraliva Buccheri (Sr) Venera Buccheri (Sr) Agrobiologica Rosso Chiamonte Gulfi (Rg) Titone Misiliscemi (Tp) Vincenzo Signorelli Nicolosi (Ct) Tenuta Cavasecca Siracusa Toscana Alle Camelie Capannori (Lu) Tenuta Lenzini Capannori (Lu) Leonardo Salustri Cinigiano (Gr) Stefano Spinelli Lamporecchio (Pt) Fattoria Altomena Pelago (Fi) Val di Lama Pontedera (Pi) Trentino-Alto Adige Laghel7 Arco (Tn) Maso Bòtes Arco (Tn) Umbria Le Pietraie Città di Castello (Pg) Augusto Coli Marsciano (Pg) Fontanaro Paciano (Pg) Veneto La Contarina Illasi (Vr) I Grandi Oli Slow, oli eccellenti, che si distinguono per caratteristiche sensoriali, stretta relazione con il territorio e cultivar regione per regione

Campania Dafne di Torretta Battipaglia (Sa) Alter Ego di Nicolangelo Marsicani Morigerati (Sa) Segreto di Oleificio Romolo Ariano Irpinio (Av) Calabria Vivace Calabria di Frantolio Aciri Vellutato Corigliano Rossano (Cs) OrOlio Limited Edition di Fratelli Renzo Corigliano Rossano (Cs) Blend di Oleificio Torchia Tiriolo (Cz) Dolciterre Rosi di Sorelle Garzo Seminara (Rr) Emilia-Romagna Brisighello Dop Brisighella e Nobildrupa di Terra di Brisighella Brisighella (Ra) Ascolana di Podere La Torre Roncofreddo (Fc) Oro Colato di Oleificio Sapigni Verucchio (Rn) Friuli-Venezia Giulia Olivicole e Dagla di Boris Pangerc Coltura San Dorlingo della Valle (Ts) Lazio Dop Tuscia di Colli Etruschi Blera (Vt) Caieta e Don Pasquale Dop Colline Pontine di Cosmo Di Russo Gaeta (Lt) Novolio e Cetrone In Alfredo Cetrone Sonnino (Lt) Electum di La Selvotta Vasto (Ch) Liguria Estremo di La Baita & Galleano Borghetto d'Arroscia (Im) Extremum di Paolo Cassini Isolabona (Im) Puglia Terrematte di Francesco Leonetti Andria (Bt) Coratina di Pantaleo Di Molfetta Bisceglie (Bt) L'olio di Felice Garibaldi di De Carlo Bitritto (Ba) Cima di Bitonto di Amore Coltivato Bitonto (Ba) Posta Locone di Fratelli Ferrara Foggia Mimì Ogliarola di Donato Conserva Modugno (Ba) Coppadoro di Ciccolella Molfetta (Ba) Alfieri Coratina di Tedò Ruvo di Puglia (Ba) Evo Agape di Agape Sannicandro di Bari (Ba) Casino Mezzanola di Pannarale Torremaggiore (Fg) Blend di Visconti Torremaggiore (Fg) Sardegna Nuragikus e Semidana di Olearia Medda Barumini (Ca) Sicilia Sciabacco di Francesca Tumino Mazzarone (Ct) Salvatore Cutrera Nocellara di Frantoio Cutrera Chiamonte Gulfi (Rg) Oliosarullo di Frantoio Oleario Gaspare Sarullo Ribera (Ag) Intenso di Oleificio Sant'Anna Marsala (Tp) A Firrisa di Santa Barbara Solarino (Sr) Frantoio Galioto Moresca 03 e Frantoio Galioto Dop Monti Iblei 04 di Sebastiana Ficararo Ferla (Sr) Saptia Igp Sicilia di Vincenzo Ventura Biancavilla (Ct) L'Olio della Maestra Tina Igp Sicilia di Giuseppe La Pira Canicattini Bagni (Sr) Toscana Maurino di Reto di Montisoni Bagno a Ripoli (Fi) Il Moraiolo di Eredi Casini Santi Bucine (Ar) Leccino di Tenuta Il Leccio Bucine (Ar) Laudemio di Fattoria di Volmiano Calenzano (Fi) Maurino di Cesare Diddi Mussi Casale Marittimo (Pi) Igp Toscano Bolgheri e 1979 di Fonte di Foiano Castagneto Carducci (Li) IgpToscano Frantoio di Bardelli dal 1941 Larciano (Pt) Riserva e Prima Oliva Igp Toscano di Frantoio di Croci Massa e Cozzile (Pt) Evo Cavozzoli Riserva di Podere Cavozzoli Montecatini Terme (Pt) Maurino di Solaia Montespertoli (Fi) Ti Garba! di Luca Varini Pieve a Nievole (Pt) Selezione O! di Frantoio del Grevepesa San Casciano in Val Pesa (Fi) Maurino di I Greppi di Silli San Casciano in Val Pesa (Fi) Leccio del Corno di Maryamado San Casciano in Val Pesa (Fi) Trentino-Alto Adige Tenuta Ferruccio Dop Garda Trentino di Brioleum Arco (Tn) 46° Parallelo casali e Uliva Dop Garda Trentino di Frantoio di Riva Riva del Garda (Tn) Umbria Moraiolo e N° 51 di Decimi Bettona (Pg) Riserva Marfuga Dop Umbria Colli e Assisi Spoleto di Marfuga Campello sul Clitunno (Pg) Olio del Cardinale di Luigi Tega Foligno (Pg) Moraiolo e San Felice di Agricola Locci Giano dell'Umbria



(Pg) Sincero di Viola Foligno (Pg) Oro di Frantoio Speranza Giano dell'Umbria (Pg) Istante e Sesto di Frantoio Loreti Gualdo Tadino (Pg) Borgiona e Vubia di Castello Monte Vibiano Vecchio Marsciano (Pg) Riano e Frantoio di Alessandro Ricci Montecchio (Tr) Moraiole di Passo della Palomba Todi (Pg) Veneto Green Selection di Frantoio di Cornoleda Cinto Euganeo (Pd) Grignano di Luigi Ruffo Illasi (Vr) Campo delle Marogne e Campo Storico di Erminio Cordioli & C. Verona Donna Emme Dop Veneto Valpolicella di Monica Vaccarella Verona Scorri la galleria e scopri come affrontare la forfora. Contenuto sponsorizzato Altro per te

# HORECA

  
 IL PORTALE DEL "FUORICASA" NEWS.IT


## TUTTE LE NOTIZIE

HOME

NOTIZIE

PRODOTTI

BUSINESS

HO.RE.CA.

MULTIMEDIA

AGENDA

Cosa vuoi cercare?



## ULTIME NOTIZIE

Stop del Garante, OpenAI sospende ChatGpt in Italia

## HORECA NEWSLETTER

 ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER PER RICEVERE OGNI GIORNO  
 LE NOTIZIE DEDICATE ALL'HO.RE.CA. ATTRAVERSO LE NOSTRE COMUNICAZIONI

ISCRIVITI


 Ti trovi qui: [Home](#) > [Eventi](#) > [Eventi & Fiere](#) > [Articoli Eventi](#) > [Vinitaly](#) > Parte il conto alla rovescia per Vinitaly. Ecco alcune delle realtà che troverai in fiera


## Parte il conto alla rovescia per Vinitaly. Ecco alcune delle realtà che troverai in fiera

Parte il conto alla rovescia per Vinitaly 2023, in programma a Verona dal 2 al 5 aprile. Ecco alcune delle aziende che saranno in fiera con tante novità e appuntamenti imperdibili.

Redazione 2 - Pubblicato il 31 Marzo 2023 alle ore 15:52

 Categoria: [Vinitaly](#)

**Scaric Profes**

 Consigli, gu  
e notifiche  
a portata di

**Promem**

 8-11 maggio  
TUTTOFOO  
ecosistema;  
è il punto di  
e distributori  
del food and  
manifestazio





## NOTIZIE FLASH

- 16:59** Compagnia dei Caraibi a Vinitaly con un format innovativo di degustazione  
31 Mar
- 16:37** Ibis Panettone per dolci di Pasqua soffici e freschi a lungo  
31 Mar
- 15:53** La Cantina Damilano presenta il nuovo Barolo docg annata 2019  
31 Mar
- 15:08** Roberto è partner tecnico di Vinitaly  
31 Mar
- 14:02** Felicetti premia i giovani chef innovativi  
31 Mar
- 13:07** Il Consorzio per la Tutela dei Vini d'Acqui torna al Vinitaly  
31 Mar
- 12:28** Pasqua 2023; arriva il Cacio BUovo  
31 Mar
- 11:37** A Vinitaly cento cantine della Regione Marche  
31 Mar
- 11:09** Negrone e Banco Alimentare uniti nel segno della solidarietà  
31 Mar
- 9:22** Lo spot Grana Padano riceve il Formaggi&Consumi Award  
31 Mar
- 8:43** Bavaria partner della CMP Venice Night Trail 2023  
31 Mar
- 16:09** Cecchetto e Comune di Maser a tutela della biodiversità  
30 Mar
- 15:30** Cocciuto rinnova il suo menu e annuncia una nuova apertura milanese  
30 Mar
- 14:53** I succhi Derby Blue in campo con Virtus Segafredo Bologna  
30 Mar
- 14:18** Riapre il ristorante Olimpo di Sestri Levante  
30 Mar
- 13:53** Fratelli Beretta lancia la nuova campagna #CarbonaraStories  
30 Mar
- 12:46** Accordo tra AIAB ed Equalitas per un nuovo modello agricolo sostenibile  
30 Mar
- 12:07** DEEP INK, La prima "one shot" del Birrificio L'Orso Verde  
30 Mar
- 11:19** A Cristina Scocchia la benemerenda Filo di Seta dall'Associazione Cinzia Vitale Onlus di Trieste  
30 Mar
- 10:52** Baglio Oneto, il luogo perfetto per vivere la Pasqua Siciliana  
30 Mar
- 10:26** Mercanti di Spirits distribuisce Bekerton London Dry Gin  
30 Mar
- 10:01** Arrivano i nuovi corsi di Unica, la



Inizia il conto alla rovescia per la partenza di **Vinitaly**, la prima fiera del vino e dei distillati rivolta agli operatori del business sui mercati internazionali in programma a Verona dal 2 al 5 aprile 2023. Ecco alcune delle aziende che parteciperanno al salone internazionale e alcuni degli imperdibili eventi che saranno proposti durante i 4 giorni della manifestazione.

### Cantina Pizzolato: la masterclass Discover Piwi

L'incontro dal titolo **"DISCOVER PIWI"** sarà un viaggio alla scoperta dei vitigni resistenti che la cantina produce dal 2017 e si concluderà con una degustazione dedicata.

L'appuntamento è per **domenica 2 aprile dalle ore 11.00 alle ore 12.00 Sala Iris, piano -1, Palaexpo (Ingresso A1)**

*"Siamo lieti di invitarvi alla masterclass DISCOVER PIWI. Vi vogliamo portare con noi nel mondo dei vitigni resistenti, che produciamo dal 2017, e approfondire assieme i temi della sostenibilità agricola e dell'impatto che questi vitigni hanno ad oggi sull'agricoltura. Seguirà la degustazione dei quattro vini PIWI della nostra cantina e del vino della rete di Nicola Biasi, enologo di vitigni resistenti. L'evento sarà condotto e guidato da Filippo Bartolotta, wine expert".*

Così Cantina Pizzolato presenta l'evento in programma al Vinitaly 2023.

Il Programma:

- 11:00 – Presentazione del seminario e degli ospiti
- 11:10 – Il mondo dei PIWI da un punto di vista agronomico ed enologico 11:25 – L'esperienza di Cantina Pizzolato nel mondo PIWI
- 11:30-11:45 – Degustazione di 5 vini PIWI
- 11:45 -12:00 – I feedback dei mercati verso i PIWI e eventuali Q&A.

Vini Piwi in degustazione:

- CANTINA PIZZOLATO – Vino Bianco IGT Veneto "Huakai" – annata 2021
- CANTINA PIZZOLATO – Vino Bianco Frizzante IGT Veneto col fondo "Hoopa" – annata 2021
- CANTINA PIZZOLATO – Vino Rosato Frizzante IGT Veneto col fondo "Hurrà" – annata 2021
- CANTINA PIZZOLATO – Vino Rosso IGT Veneto senza solfiti aggiunti "Konti-Ki" – annata 2022
- RESISTENTI NICOLA BIASI – Vino bianco d'Italia "Renitens" – annata 2021

**Sala Iris, piano -1, Palaexpo (Ingresso A1)**

d'acquisto ci negozi di pro service, [...]

24, il 25 e il Bar\_To\_Be Trade Show Dopo una pr Mediterraneo ad accender dalla miccia





30 Mar Food Innovation School di Unigrà

Guarda tutte le ultime Notizie FLASH

## NOTIZIE FLASH



Scarica l'App BRITA Professional Filter.

Consigli, guide d'installazione e notifiche per la sostituzione a portata di mano

Download



CREA RICETTE IN MODO FACILE E GUSTOSO!



PROVA IL NUOVO PESTO AL PISTACCHIO!



• DIVERSE TIPOLOGIE DI BEVANDE  
• DISPONIBILE IN CIALDE ESE E SISTEMI COMPATIBILI  
• NESPRESSO - DOLCE GUSTO - LAVAZZA BLUE -  
KEURIG-FAP ESPRESSO POINT



## LE NOTIZIE DI VENDINGNEWS.IT



Rhea alla Varese Design Week con nuove esperienze di food&coffee

Dal distributore di palline di chewing-gum, icona degli anni '60, alla futuristica Monolite che, grazie alla realtà aumenta...

31.03.2023 3:00

## Domenis1898 torna al Vinitaly

DOMENIS1898 torna a Verona per la 55° edizione del Salone Internazionale dei vini e dei distillati in un anno importante: il 125esimo anniversario della storica distilleria italiana con sede ai piedi dei colli friulani.

Il 1898 è una data che ha segnato la storia grazie agli importanti avvenimenti che si sono succeduti nel bel paese: Guglielmo Marconi depositava il brevetto della radio, a Torino veniva fondata la Federazione Italiana Giuoco Calcio, e i coniugi Curie scoprivano il radio. Ed è proprio nello stesso anno che Pietro Domenis gettava le basi di una solida realtà giunta al 125° anno di attività, sempre attenta ai gusti del consumatore e desiderosa di confrontarsi con le sfide di un mercato in costante espansione.



Da sx: Cristina Domenis, Paolo Cogliati, Alain Rubeli

L'Azienda, che da ben quattro generazioni tramanda il proprio know-how e la passione per i distillati di alta gamma, racconta a Vinitaly dei suoi fiori all'occhiello – *Storica Nera* in primis – e dei suoi "125 anni con lo stesso spirito", avviando ufficialmente i festeggiamenti del suo anniversario.

Per onorare questo importante traguardo alcuni nuovi prodotti, rappresentativi della filosofia aziendale, verranno introdotti sul mercato mostrando come l'arte distillatoria possa, al tempo stesso, strizzare l'occhio alla tradizione e al mondo del bartending, coinvolgendo anche le nuove generazioni di consumatori.

Proprio in occasione di Vinitaly verrà, infatti, presentato *Ginrose*, il gin italiano audace e intenso, ultimo arrivato in *Trittico*, la linea di *spirits* dedicata soprattutto alla mixology, nonchè la prima delle novità firmate DOMENIS1898 create per l'importante celebrazione.

Sensibile al mondo della miscelazione, DOMENIS1898 offrirà una serie di degustazioni guidate da un professionista di calibro: Riccardo Sironi, docente AIBES esperto in infusioni di ogni tipo, fermentazioni e preparazioni con apparecchiature da laboratorio.

DOMENIS1898 @ Vinitaly Verona

dom 02 - mer 05 aprile 2023

Padiglione 6, Stand B7



LT OFFER

QUALIFICA

Receptionist

Aiuto cuoco

Maitre

Economo

Animatore

Restaurant m

Aiuto cuoco

Capo partita

Camierere sa

Barman

Cuoco

Snackista

Pizzaiolo

Pizzaiolo

Barista

F.L.L.

Servizio Clienti

FRESCH

Italiano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

LE IN

SIGEP 2023

Monastero,



www.vendingnews.it



**Dal 18 al 23 aprile**  
**BRITA al Fuorisalone**  
con l'evento "Redesign  
your future!"

BRITA sarà presente alla  
prossima edizione del  
Fuorisalone dal 18 al 23  
Aprile, all'interno di Isola  
Design District con l'evento

30.03.2023 3:00

www.vendingnews.it



#### Bando di gara Comune di San Mauro Pascoli (FC)

Il Comune di San Mauro Pascoli (FC) indice  
bando di gara per la concessione di suolo  
pubblico da destinare all'installazione...

30.03.2023 3:00

www.vendingnews.it



**Estate 2023: i gelati**  
**Ferrero arrivano nell'out-**  
**of-home con 5 novità**  
**ricche di gusto**

I Gelati Ferrero tornano,  
anche quest'anno, e fanno il  
loro debutto nell'Out-of-  
home con cinque novità  
ricche di gusto: Ferre...

30.03.2023 3:00

www.vendingnews.it



#### Mila presenta My High Protein Yogurt

Mila - Latte Montagna Alto  
Adige società cooperativa  
agricola con sede a Bolzano  
e Brunico, specializzata nella  
produzione di...

29.03.2023 3:00

www.vendingnews.it



#### Family Group continua a investire per migliorare il

## Agraria Riva del Garda a Vinitaly 2023

La società cooperativa trentina sarà presente alla prossima edizione del Salone internazionale dei vini e distillati in programma a Verona dal 2 al 5 aprile. Protagonisti degli spazi espositivi, allestiti allo **stand B4 del padiglione 3**, saranno i vini e gli oli che sono da sempre sinonimo di qualità e massima espressione del territorio.

Fervono i preparativi per quello che è, senza ombra di dubbio, l'appuntamento italiano più importante per il mondo del vino: dal 2 al 5 aprile prossimi andrà infatti in scena a Verona la 55esima edizione di Vinitaly e Agraria Riva del Garda, con i prodotti della sua cantina e del suo frantoio, sarà tra i protagonisti.

Gli eventi fieristici, oltre che un'importante vetrina, rappresentano spesso l'occasione, per le realtà produttive, per fare dei bilanci e Agraria Riva del Garda non può che far altro che tracciare un segno decisamente positivo. A parlare non sono solo i numeri, ma anche il costante riconoscimento, frutto del lungimirante lavoro di squadra tra soci, conferitori, agronomi, esperti, ricercatori ed enologi, della qualità dei vini e degli oli.



A confermare il trend ci sono poi anche i premi. Il Lagrein 2019 Vista Lago ha recentemente conquistato i Due Bicchieri Rossi della guida Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso e sarà quindi tra i protagonisti del Wine Tasting Fuori Salone organizzato nel Cortile del Tribunale di Verona e della Tre Bicchieri Vinitaly Special Edition in programma per domenica 2 aprile alle 16.30 nella Sala Argento del Palaexpo di Veronafiere.

*"Il territorio vitivinicolo dell'Alto Garda Trentino - ha spiegato il presidente Giorgio Planchenstainer - ha saputo distinguersi puntando su produzioni dalla qualità indiscussa. Si tratta di un ambiente la cui ricchezza enologica è unica nel suo genere, con un microclima mediterraneo inserito in un contesto alpino e il merito di averlo saputo rispettare e valorizzare va riconosciuto non solo a noi, ma anche a tutte le realtà a noi vicine".*

Anche il Frantoio di Riva ha fatto incetta di riconoscimenti: si va infatti dal 5 Gocce di Bibenda per Uliva e 46° Parallelo Biologico alla Gold Medal del Monocultivar Olive Oil Expo per 46° Parallelo Monovarietale o dal Due Foglie Rosse del Gambero Rosso per Uliva e 46° Parallelo Biologico e dal Tre Foglie per 46° Parallelo Monovarietale alla Gran menzione del Sol d'Oro a Uliva e 46° Parallelo Monovarietale.

Una delle novità per Agraria Riva del Garda a Verona è rappresentata dalla scelta di accorpare lo stand del frantoio, in passato dislocato al Sol&Agrifood, a quello della cantina: sia gli oli che i vini saranno quindi presenti, nello stand B4, al padiglione 3, dedicato al Trentino. Gli oli saranno comunque proposti in degustazione anche allo stand AIPO, l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli.

La San Mar



SIGEP 2023:  
Amministra  
SpA



SIGEP 2023:  
Tomasich, I  
SpA



SIGEP 2023:  
Wurzbürger  
KREMOSO



SIGEP 2023:  
Responsabil  
Group SpA



SIGEP 2023:  
Trombetta,  
Costadoro S

Agraria Riva del Garda – stand B4 del padiglione 3

### Distillerie Bonollo Umberto al Vinitaly

I capolavori di stile e di gusto firmati OF Bonollo e il rilancio del brand Ballor diventano protagonisti al Vinitaly 2023, al Padiglione 5, Stand F3.

Le **Distillerie Bonollo Umberto** di Padova si presentano alla kermesse veronese dando un'impronta lifestyle a Bonollo OF, eleganti capolavori, frutto di una centenaria sapienza distillatoria, ma anche figli di una, originale e distintiva capacità creativa. Bonollo OF è dedicato alla community dei "Life Explorers", ovvero coloro che amano il buono e il bello senza compromessi. Il mondo Bonollo OF propone un innovativo modello di consumo di alto valore edonistico attraverso profili sensoriali sorprendentemente intensi, morbidi ed eleganti, riflessi in un packaging altrettanto esclusivo ed originale che già al primo colpo d'occhio riesce ad esprimere un'esperienza di gusto inimitabile per classe ed esclusività, in grado di conquistare a colpo d'occhio anche i consumatori più esigenti e sofisticati.



Gli ormai innumerevoli estimatori del mondo OF troveranno presso lo stand del Vinitaly tutti i prodotti che grazie al lavoro dei mastri distillatori Bonollo hanno segnato con impronte indelebili l'evoluzione del settore, tra questi in particolare i **tre pilastri edonistici** della distilleria padovana:

– **Grappa OF Amarone Barrique**, punta di diamante della produzione che nel 1999 ha inaugurato la categoria dei distillati barricati. Unica nel suo particolare pregio, è entrata nei 100 Top Spirits al mondo secondo Wine Enthusiast, posizionandosi al primo posto tra le grappe. Frutto della distillazione delle vinacce, provenienti dalla pigiatura delle uve passite del vino Amarone della Valpolicella, contraddistinte da una incredibile ampiezza e vivacità di aromi, è un'esperienza inimitabile e capace di appassionare.

– **Dorance OF** è un capolavoro di stile che profuma di mediterraneo, un mix unico e sapiente di OF Amarone Barrique e infusi naturali di scorze di arance di Sicilia. È un matrimonio straordinario, da cui nasce un liquore altrettanto eccezionale: aristocratico, vellutato, autentico, di forte personalità e senza aromi aggiunti.

– **Amaro OF** delicato al naso, ricco ed equilibrato in bocca. Inimitabile grazie alle fresche tonalità agrumate iniziali che lasciano spazio alle più tipiche note erboristiche – aromatiche e balsamiche e ai toni caldi delle note di OF Amarone Barrique.



SIGEP 2023  
Guaragni, A  
Zucchetti H



SIGEP 2023  
CEO del Gr



SIGEP 2023  
Direttore ve  
SpA



SIGEP 2023  
Direttore M  
Optima SpA



SIGEP 2023  
Pasticciere  
dell'AMPI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263





Sarà invece la **prima volta al Vinitaly per il Vermouth di Paul e il Gin di Emilie**, i primi due prodotti nati dal rilancio del **brand Ballor**, considerato tra i più **iconici e storici nel mondo del buon bere italiano**. La Freund Ballor & C.IA fu fondata a Torino nel 1856 da Paul Ballor, Henry Freund ed Emilie Roussette. Sono passati 168 anni dalla fondazione del marchio Ballor e oggi la famiglia Bonollo, portavoce dello spirito innovativo del brand e delle sue qualità eccellenti, lo riporta alla luce con il lancio di nuovi prodotti di grande fascino edonistico che i maestri distillatori e liquoristi dell'azienda padovana sanno fare con grande passione e professionalità per presentare una proposta esclusiva alle tendenze più moderne della mixology. La passione, l'entusiasmo e la dedizione di Paul, Emilie ed Henry con la stessa intensità e l'ulteriore sostegno che viene dalle esperienze e conoscenze contemporanee vengono rivissuti e reinterpretati dal team Bonollo per proporre esperienze nuove che si fondano sulla solidità di know how ultra centenari, ma che tutt'ora fanno la differenza.

– Il **Vermouth di Paul** si presenta intenso e vivace, con note speziate prevalenti di chiodi di garofano, cannella e sentori fruttati di dattero, arancia candita, fino alle note marsalate conferite dal vino, ottima base per aperitivi di qualità, è altrettanto eccezionale liscio, alla moda piemontese dell'800.

– Il **Gin di Emilie** conquista per il gusto fresco e vivace conferito dalle note agrumate di pompelmo rosa, arancia dolce di Sicilia, bergamotto di Calabria e le note balsamiche di menta piemontese e cardamomo, unite a quelle delle erbe aromatiche mediterranee di timo e basilico.

**Distillerie Bonollo Umberto – Padiglione 5, Stand F3**

### **Cantina Valpolicella Negrar porta a Vinitaly i vini Domini Veneti prodotti con metodi anti-spreco d'acqua**

La Valpolicella è sempre stata ricca d'acqua, ma i cambiamenti climatici in corso obbligano anche i viticoltori della zona all'adozione di strategie a favore del risparmio idrico, in modo da riuscire a fronteggiare casi di prolungata siccità, come il periodo che, purtroppo, si sta profilando all'orizzonte. **Cantina Valpolicella Negrar**, che **controlla l'intera filiera produttiva degli oltre 700 ettari di vigneto dei 244 soci**, integra buone tecniche e scelte agronomiche per risparmiare e gestire con parsimonia l'acqua. «E' questa una strategia fondamentale, perché la scelta di realizzare nuovi pozzi per l'irrigazione non è la soluzione ottimale, in un periodo dove l'acqua sta diventando un bene in fase di esaurimento», afferma **Claudio Oliboni**, il tecnico di campagna della cantina. Di seguito, le **buone pratiche anti-spreco d'acqua adottate dalla cantina** per la produzione di **oltre 9 milioni di bottiglie all'anno**, tra linea premium **Domini Veneti**, presente a **Vinitaly 2023 (Pad. 5 C3)** e **Cantina di Negrar**.



**SIGEP 2023**  
**Ho.Re.Ca.**  
**Group**



**SIGEP 2023**  
**Brazzale, P**  
**SpA**



**SIGEP 2023**  
**Pasticciere**  
**KNAM**



**Intervista co**  
**BRITA Pro**



**HOST 2021**  
**Iginio Mass**



**TUTORING**

### Le buone pratiche agronomiche anti-spreco d'acqua in vigna

**E' bene conservare le viti vecchie.** Le piante vecchie sopportano meglio la carenza idrica rispetto gli impianti giovani grazie all'apparato radicale ben sviluppato. **Cantina Valpolicella Negrar ha, a questo proposito, ancora delle vigne "monumentali".** Nei nuovi impianti, si privilegia la scelta di portinnesti con sviluppo radicale fittonante e ben espanso.

**Conservazione della sostanza organica nel suolo.** È un'operazione fondamentale: **funge da assorbitore per l'umidità, cattura l'acqua piovana o di irrigazione e la cede poi con gradualità alle radici;** favorisce la presenza di micro-organismi che interagiscono con le radici delle piante, e migliora la loro efficienza. Per ottenere questo obiettivo, si interviene anche con l'impiego dei fertilizzanti di origine organica.



**Inerbimento.** È importante per ridurre la superficie di terreno nudo esposto alle elevate temperature e non esporre le radici delle viti a stress da calore. Lo **sfalcio viene fatto dopo che le essenze erbacee hanno superato la fase di fioritura**, in modo che sia presente una componente maggiore di lignina rispetto alla cellulosa, per cui la loro decomposizione è più lenta e viene favorito l'accumulo di sostanza organica nel suolo. Quindi: **pochi sfalci (2/3 l'anno)** e, se la stagione è molto secca, si possono sostituire o integrare con una "rullatura" che piega gli steli sul suolo fungendo da pacciatura organica.

**Lavorazione del sottofila.** Il suolo sotto i filari viene **inerbito nel caso di piante adulte**, mentre con i nuovi impianti o **vigneti giovani va bene la lavorazione superficiale**, in quanto interrompe la risalita capillare dell'acqua, riduce l'evaporazione e stimola lo sviluppo radicale delle viti in profondità.

**Uso parsimonioso dell'irrigazione.** E' fondamentale **non eccedere mai con la distribuzione di acqua**, perchè stimola la crescita vegetativa e «abitu» la pianta ad essere più sensibile qualora questa inizi a mancare. Quindi, bene l'impiego dell'**irrigazione a goccia, usata dai soci della cantina anche in pianura**, in sostituzione di quella a scorrimento e a pioggia.

Cantina Valpolicella Negrar – Padiglione 5 Stand C3

TUTTOFO  
Alessandro  
Armando

TUTTOFO  
Maestro Pas



fc  
182263

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



## Ricci Curbastro di Franciacorta al Vinitaly

L'azienda Agricola Ricci Curbastro di Franciacorta protagonista all'edizione 2023 di Vinitaly allo stand B3 del Palaexpo Lombardia Area Franciacorta.

Sarà l'occasione per presentare tutte le nuove annate dei suoi Franciacorta DOCG, Curtefranca DOC e Sebino IGT. Molta attesa in particolare per il Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2013 che, con l'annata 2012, ha conquistato i massimi punteggi su tre importantissime guide nazionali dedicate al vino e, in particolare: i 5 grappoli di Bibenda 2023; i tre bicchieri della Guida Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso; il Premio Corona della Guida Vinibuoni d'Italia del Touring Club Italiano. L'appuntamento alla Fiera di Verona permetterà a operatori e *wine*lover di degustare anche le nuove annate di Curtefranca Bianco DOC 2022 e Sebino IGT Pinot Bianco 2022 che, nonostante le difficoltà climatiche, promettono molto bene in qualità ed eleganza.



da sx Gualberto, Riccardo Filippo Ricci Curbastro @Ricci Curbastro

Il forte impegno nei confronti della sostenibilità che caratterizza da sempre la Ricci Curbastro – testimoniata dalla certificazione Equalitas ottenuta nel 2017 e dal recente inserimento nella lista Agricoltura100 di Confagricoltura delle 100 migliori imprese italiane in termini di sostenibilità – sarà centrale anche a Vinitaly.

Verrà infatti presentata la seconda fase del progetto "Il nido della sostenibilità, le tre vite dell'albero", un percorso di sostenibilità ambientale, economica ed etica per il riciclo virtuoso delle doghe di rovere delle botti di vino dismesse con le quali i detenuti del Carcere di Alessandria hanno dato vita ad una nuova serie di nidi artificiali destinati ai vigneti aziendali per ospitare Cinciallegre, Codirossi e altri uccelli insettivori utili all'equilibrio naturale dei vigneti stessi. L'obiettivo è quello di chiudere il ciclo del legno nel più naturale dei modi, in linea con le principali direttive per la promozione dell'economia circolare.

L'appuntamento è quindi dal 2 al 5 aprile a Verona, presso lo stand B3 del Palaexpo Lombardia Area Franciacorta.

**Ricci Curbastro di Franciacorta Palaexpo Lombardia Area Franciacorta Stand B3**

*Servizi Dattilo*

*Servizi Dattilo*

SA



Foodse

Notizie

Notizie

Milano Fiera H

lavoro lavoro g

ristoratore Chel

Fuori Cas

ristorante pane

beverage indice

prosecco birrèl

caffè ospitalità

formazione Alca

risertura Even

cantina Cina c

di lavoro foc

pulizia delivery

Pasta Vini Sicu

Home on

ristorazione ital

horeca

fuori casa

coronavirus s

182263

Indagini

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



## Coravin al Vinitaly

L'azienda promuove Coravin Passport Campaign: un viaggio alla scoperta delle etichette più prestigiose delle aziende partner, grazie all'innovativo sistema di conservazione Coravin Sparkling. L'iniziativa consiste nel visitare le cantine che partecipano alla campagna, assaggiare le loro migliori referenze preservate con il device e ottenere un timbro sul passaporto. I primi 5 partecipanti che avranno collezionato 10 timbri, riceveranno un Coravin Pivot in omaggio.

**Lugana**  
D.O.C.

**Masterclass**

**LUGANA RISERVA**  
**L'ARTE DI INVECCHIARE**

Lunedì 3 aprile - Martedì 4 aprile  
h. 14.00-15.00  
Presso lo stand del Consorzio Tutela  
Lugana DOC Palaexpo A6

Masterclass alla scoperta  
delle migliori annate  
di Lugana Riserva con  
**Chiara Giovoni**.  
Insieme alla tecnologia  
Coravin scopriremo  
6 annate emblematiche  
firmate Lugana.

**#LUGANALOVER**  
@consorziolugana  
@consorzioluganadoc  
www.consorziolugana.it

In collaborazione con  
**CORAVIN®**

**Cresce di prod in Svizz inter mercat espans**

**Cresce il biologici : mercato in**

**redazioni**

Dal 2018 al :  
biologici in 5  
miliardi di fr  
del 22,5 per

**Vino. In 12 a  
130% l'expor**  
29 Marzo 2021

**Pagamenti ca  
cala lo scontr  
dell'Osservat**  
29 Marzo 2021

**Erbert: la pa  
milanesi a ba  
è sana e velo**  
29 Marzo 2021

**Food e econ  
Bigcommerce  
per avere suc**  
28 Marzo 2021

**Cosa spinge l  
"alcolici anal  
gradazione? l**  
28 Marzo 2021

**Crisi del cost  
Italia: come  
abitudini nel  
L'indagine C**  
27 Marzo 2021

**Bevande zero  
tasso: un me  
sottovalutare**  
24 Marzo 2021

**Food & Beve  
consumatori j  
la spesa e la  
d'acquisto**  
22 Marzo 2021

**Vino italiano  
sul mercato b  
Nomisma e V**  
21 Marzo 2021

**Gelato Day 2  
Gusto 17 sve  
gelato**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

Sarà possibile partecipare alle masterclass organizzate dal Consorzio Lugana DOC e scoprire insieme a Chiara Giovoni, e alla tecnologia Coravin, sei referenze delle migliori annate di Lugana Riserva.

DOVE: Palaexpo A6, Stand Consorzio del Lugana DOC

QUANDO: lunedì 3 aprile (dalle 14.00 alle 15.00) e martedì 4 aprile (dalle 14.00 alle 15.00)

COME PARTECIPARE: I posti sono limitati, scrivimi per confermare la tua partecipazione.

**Coravin - Padiglione F, Stand B6**

### Montelvini al Vinitaly

La cantina veneta presenta "Asolo Experience", un nuovo modo di vivere un territorio unico, culla della DOCG Asolo Montello.

In programma lunedì 3 aprile una giornata speciale in collaborazione con lo chef Daniel Canziani: le eccellenze venete dello chef accompagnano le referenze Montelvini in tre momenti diversi:

Prosecco for Breakfast: dalle 10.30 alle 12.30

Light Lunch: dalle 12.30 alle 14.00

Aperitivo Montelvini dalle 15.30 alle 18.00

Domenica 2, martedì 4 e mercoledì 5 aprile, le etichette Montelvini saranno, invece, accompagnate dalla cucina di Eccellentissimo, brand di qualità nel cuore del territorio trevigiano.

**MONTELVINI**  
*Asolo Experience*

**Montelvini ti invita a scoprire "Asolo Experience":**  
un nuovo modo di vivere un territorio unico, culla della DOCG Asolo,  
icona di tradizione, cultura ed eleganza.

**vinitaly** | 2-5 APRILE  
PAD 4 | STAND E6

Infine, domenica 2 aprile, dalle 15.15 alle 16.15, sarà possibile assistere alla presentazione dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG Brut FM333, in occasione del Wine Talk di Vinitaly and The City, presso il Cortile Mercato Vecchio, nel centro storico di Verona.

**Montelvini Padiglione 4, Stand E6**

### Edoardo Freddi International

Edoardo Freddi International, prima realtà italiana di export management del settore del vino che si occupa di supportare le aziende vinicole, curandone la diffusione nei mercati internazionali, presenta le cantine del suo portfolio. Per scoprirle e degustarle in maniera esclusiva, sarà inoltre possibile partecipare, sabato 1° aprile, a partire dalle 18.00, al primo Portfolio Tasting Dinner organizzato dall'azienda, che si terrà presso una delle cantine partner di Edoardo Freddi. In caso di interesse, contattaci per poter partecipare alla serata.

[www.ecostampa.it](http://www.ecostampa.it)

21 Marzo 2021

**Un 2022 da r  
marchigiano**

20 Marzo 2021

**Solo il 39% c  
soddisfatto da  
retail fisico. I  
Company**

20 Marzo 2021

**A febbraio in  
e i carrelli si  
ha influito su  
acquisto degl**

17 Marzo 2021

**Ottime le per  
birra nel fuor  
Cash&Carry.  
Circa**

16 Marzo 2021

**Ospitali**



**Baglio Or  
vivere la**

redazioni

Pasqua al Bi  
natura, tra c  
Settimana S

**LA ROQQA  
Ercole**

28 Marzo 2021

**La proposta c  
Marsala dedi  
innamorati**

23 Marzo 2021

**L'Hotel Hern  
sceglie le sol  
di Hotel TV**

23 Marzo 2021

**Castello di V  
nuova stagior**

16 Marzo 2021

**Baglio Oneto  
all'arrivo dell**

15 Marzo 2021

**Anantara Cor  
Grand Hotel  
collaborazion  
Sorbillo**

14 Marzo 2021

**Al via la stag  
Resort Sardin**



Edoardo Freddi Palaexpo Lombardia 4, Stand D4-D5

## A Vinitaly debutta la nuova idea di Schioppettino firmata I Clivi

Può un vino di grande bontà emergere accanto a vini di fama internazionale? Il suo destino sembrerebbe segnato, eppure... Nel 2020, durante le settimane impegnative del primo lockdown, la lettura del romanzo **Il soccombente** di **Thomas Bernhard** si è rivelata illuminante per **Mario Zanusso**, titolare della cantina **I Clivi** di **Corno di Rosazzo** (Udine). Il libro racconta la storia di Wertheimer, musicista di talento che si trova ad avere come compagno di corso un genio che brilla di luce immensa, destinato a diventare una star mondiale e a oscurare chiunque gli stia vicino: Glenn Gould. Dinnanzi a tale virtuosismo, Wertheimer scoprirà che il proprio destino è quello del soccombente, epiteto coniato per lui dallo stesso Gould.



*"Proprio come il talentuoso Wertheimer - racconta **Mario Zanusso** - lo **Schioppettino** ha trovato lungo la propria strada vini storicamente nobili o assai più largamente diffusi che gli hanno reso impossibile dispiegare tutto il proprio valore. Presente in Friuli Venezia Giulia fin dal Medioevo, fu quasi completamente distrutto dalla fillossera, quindi sostituito con vitigni più produttivi nel corso del Novecento tanto da essere addirittura escluso dalle varietà d'uva coltivabili in regione fino alla seconda metà degli anni Settanta".*

Da questa riflessione è scaturita la volontà di dare la giusta dignità a un vitigno storico confinato per troppo tempo a un ruolo minore, che è al tempo stesso il rosso più rappresentativo del Friuli e un outsider affascinante dalle potenzialità ancora non completamente esplorate. Durante la vendemmia di quell'anno sono state raccolte le uve della prima edizione del **Friuli Colli Orientali Dop Schioppettino "Il soccombente"**, che debutterà in anteprima a **Vinitaly 2023**, in programma dal 2 al 5 aprile a Verona.

*"Da tempo stiamo portando avanti in azienda, con curiosità e liberi da preconcetti, un percorso di sperimentazione dei materiali tra acciaio, cemento e legno" spiega **Zanusso**. "E' in quest'ultimo che abbiamo trovato la strada ideale per esaltare i migliori tratti del nostro Schioppettino. Il **legno**, impiegato fin troppe volte in passato come riserva di tannini o elemento omologante, se usato con sapienza è un grandissimo **amplificatore di terroir**".*

Un affinamento di dodici mesi in botti di rovere da 300 litri, a cui segue un periodo analogo in acciaio è il punto di equilibrio che ha permesso di raggiungere a I Clivi l'intuizione avuta poco più di tre anni fa. Lo **Schioppettino "Il soccombente"** esce in **tiratura limitata**: un racconto emozionante distillato in **mille bottiglie**. La scatola in legno, la carta velina e l'assenza di capsula sono i tratti principali della sua veste, in linea con il desiderio di liberare l'anima nobile di questo vino nella sua essenzialità.

14 Marzo 2021

Il Borro è pre stagione, che 30esimo anni  
13 Marzo 2021

Puglia Paradi lusso in Pugli  
10 Marzo 2021

2022 da reco raggiunti i 24 fatturato  
10 Marzo 2021

Mandarin Ori re-branding d Palace Hotel  
6 Marzo 2023

Pianeta

OPERAI INTERN PIZZA E CON UN NUC DESIGN

OperaPri Expo con

redazioni

La Pizza Sha 28 marzo sa Las Vegas in rinnovato

Dazio a Rom vette il conce gourmet"  
23 Marzo 2021

Partita in gra 2023 de La C  
22 Marzo 2021

Alice Pizza li Primavera 20 collaborazion Tenerone  
21 Marzo 2021

L'Antica Pizz pre a Colonia  
20 Marzo 2021

Errico Porzio lungomare di 17 marzo l'in  
16 Marzo 2021

Rom'antica a  
16 Marzo 2021

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



## Cadis 1898, protagonista a Vinitaly con tante novità

L'edizione numero 55 di Vinitaly è ormai alle porte e non vediamo l'ora di potervi nuovamente incontrare. Cogliamo l'occasione per segnalarvi le principali novità che ci riguardano e degli appuntamenti che ci accompagneranno in fiera. Venite a trovarci al PAD 4 Stand F4, vi aspettiamo!



Dg Wolfgang Raifer

La Città della  
da Milano il  
pizzaioli  
15 Marzo 2023

Anantara Cor  
Grand Hotel  
collaborazion  
Sorbillo  
14 Marzo 2023

Cilentina, la  
la storica piz  
del Cilento  
13 Marzo 2023

Crocca apre  
a Gallarate  
7 Marzo 2023

Da Cocciuto  
la Pizza Mim  
alle donne  
7 Marzo 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

#### NASCE CADIS 1898

Lo scorso febbraio abbiamo annunciato la nascita di CADIS 1898, che sarà presente a Vinitaly con le sue quattro realtà operative: Cantina di Soave, Cantina di Illasi, Cantina di Montecchia e Terre al Lago. In quest'occasione potrete conoscere la prima parte delle nostre referenze: nuove bottiglie ed etichette strettamente legate al territorio d'origine. Tra queste una menzione la meritano sicuramente i rossi di Cantina d'Illasi, in particolare: il "Val d'Illasi" - Valpolicella Ripasso Superiore Doc 2019 premiato al concorso internazionale Mundus Spring 2023 come miglior prodotto nella sua categoria e il Valpolicella Ripasso Doc 2018, medaglia d'oro sia a Mundus Spring 2023 che al Berliner Wine Trophy.

#### BRINDISI CON MAXIMILIAN I E I GIOCATORI DELL'A.C. MONZA

Lunedì 3 aprile, dalle 15.30, saranno con noi in visita allo stand di CADIS 1898 l'attaccante Gianluca Caprari, ex Hellas Verona. Con lui brinderemo assieme alle bollicine di MAXIMILIAN I, protagonista negli ultimi anni di un articolato restyling e oggi silver sponsor dell'Associazione Calcio Monza. Una partnership di successo quella nata quest'anno tra MAXIMILIAN I e Calcio Monza che mira a consolidarsi nei prossimi anni.

#### PROTAGONISTI A VINITALY AND THE CITY: IL FUORI SALONE PER LE VIE DEL CENTRO DI VERONA

Venerdì 31 marzo, dalle 19 alle 22, al MAX&Co. di via Mazzini, angolo via Cappello, Aperitivo fashion musicale con "733" Charnat Lessini Durello Doc, lo spumante vulcanico di Cantina di Montecchia, immediato, piacevole ed elegante, ma al contempo vivace e di grande carattere. Nel cuore del centro storico di Verona, CADIS 1898 sarà protagonista con una delle sue bollicine più famose e apprezzate dai giovani per la grande varietà di componenti aromatiche che spaziano tra le suggestive fragranze silvane tipiche della Lessinia come il sambuco e il biancospino, fino a sfiorare le delicate e seducenti note agrumate del cedro e del pompelmo giallo.

Inoltre, dal 31 marzo al 3 aprile, i vini di CADIS 1898 saranno tra i protagonisti nella Loggia di Fra Giocondo, all'ombra di Dante nella piazza museo a cielo aperto, della grande Enoteca di Vivite - Alleanza delle Cooperative, il cuore pulsante di Vinitaly and the City. In degustazione, per tutti gli appassionati, l'espressione più rappresentativa dei vini tricolori e della varietà dei nostri terroir: spumanti, bianchi, rossi e rosati.

#### CADIS 1898 E LE DEGUSTAZIONI NEI CONSORZI

A Vinitaly i nostri vini saranno protagonisti anche all'interno degli spazi riservati ai Consorzi di tutela:

Enoteca Soave e Durello (Pad 5 - stand G 4-5-6): Soave Doc Rocca Sveva 2022, "Castelcerino" Soave Classico Rocca Sveva Doc 2022, "733" Charnat Lessini Durello Doc, "Collineri" Metodo Classico Lessini Durello Doc.

Enoteca Valpolicella (Pad 8 - stand H 2-3-4): Amarone della Valpolicella Rocca Sveva Docg 2016 e il Valpolicella Ripasso Superiore Doc Rocca Sveva.

Enoteca Garda (Pad 5 - esterno): Maximilian I Garda Doc, Pinot Grigio Rocca Sveva Doc, Cabernet Sauvignon Rocca Sveva Doc.

Enoteca Bardolino (Pad 4 - stand D1): Chiaretto di Bardolino Classico Rocca Sveva 2022 e Chiaretto di Bardolino Terre Al Lago 2022.

Condividi su:



Print PDF



# L'Adigetto.it

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

[www.bontadi.it](http://www.bontadi.it) **I790**

Home | Interno | Covid-19 | Alto Adige | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia | Festival Economia | Miss | Sapori | Sport | Foto | Satira | Necrologie | Eventi

[Cerca](#) | [Ricerca avanzata](#)

Farmacie di turno TN

[Home](#) | [Rubriche](#) | [Gourmet](#) | In alto i flûte con le bollicine Trentodoc – Di G. Casagrande

**In alto i flûte con le bollicine Trentodoc – Di G. Casagrande**

[Invia ad un amico](#)  
[Versione stampabile](#)  
[Versione solo testo](#)





01-04-2023

Pagina

Foglio 2 / 7

LADIGETTO.IT (WEB)



www.ecostampa.it

**FIRMIAMO**  
**LA PETIZIONE**

01/04/2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263



LA PETIZIONE  
Per fermare

Superato il tetto di 12 milioni di bottiglie con una previsione di un ulteriore balzo a fine

Farmacie di turno BZ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

## Per fermare le violenze di Stato in Iran



Mahsa Amini

Meteo Trentino

Stasera in TV

## L'arte trentina di fare il formaggio



Film in Trentino



Stampa digitale on-line



anno. Un boom che sembra inarrestabile. Le case consorziate sono 67



In alto i calici con le bollicine di montagna Trentodoc.

Ne è passata di acqua sotto i ponti del fiume Adige da quando nel 1953, settant'anni fa, il sior Giulio, non avendo figli, decise di vendere a Bruno Lunelli, un commerciante trentino che aveva il fiuto degli affari, la casa spumantistica Ferrari, marchio già prestigioso all'epoca, e le 11.230 bottiglie *méthode champenoise* accatastate nella storica cantina di via Belenzani, a due passi dal Duomo.

In pochi anni quelle bottiglie divennero un milione, poi due, poi quattro per raggiungere e superare oggi quota 7 milioni.

### I pionieri: Giulio Ferrari, Nereo Cavazzani, Leonello Letrari

Non potevamo non raccontare questo capitolo di storia legato alla *maison* Ferrari per inquadrare il boom del Trentodoc e delle bollicine di montagna di quel Trentino che si conferma, come recitava qualche anno fa un simpatico slogan pubblicitario, l'unica regione, oggi provincia autonoma, che fa rima con... vino.

Il merito è dei pionieri che credettero in quell'ambizioso progetto e Giulio Ferrari è uno di questi. Ma non vanno dimenticate altre figure benemerite: Nereo Cavazzani, un innovatore che inventò una tecnica di spumantizzazione rivoluzionaria: il famoso *metodo Cavazzani*, evoluzione del metodo Charmat e Martinotti, che consiste nella lunga fermentazione in autoclave con la presa di spuma del vino base a bassa temperatura.

Metodo esportato con successo anche nella zona del Prosecco.



Gli splendidi vigneti terrazzati della Val di Cembra.

Oltre a Cavazzani va ricordato un altro patriarca: Leonello Letrari (cui si deve anche la creazione del primo "bordoless" trentino: il mitico Fojaneghe dei conti Bossi Fedrigotti) che negli anni Sessanta in collaborazione con l'enologo Ferdinando Mario Tonon, con il cantiniere Riccardo Zanetti, con il responsabile del Laboratorio d'analisi dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige Pietro Turra e con l'imprenditore Bepi Andreasson creò l'"Equipe5".

Un metodo classico di grande fascino acquistato negli anni Novanta dalla Cantina di Soave dopo l'arrivo (da Trento) del direttore generale, trentinissimo di nome e di fatto, Bruno Trentini.



Meteo Alto Adige



Film a Bolzano

PER LA TUA PUBBLICITÀ

www.tandempubblicità.it

Pagine Gialle

### Le Rubriche

**PENSIERI, PAROLE, ARTE**  
di Daniela Larentis

**PARLIAMONE**  
di Nadia Clementi

**MUSICA E SPETTACOLI**  
di Sandra Matuella

**PSICHE E DINTORNI**  
di Giuseppe Maiolo

**DA UNA FOTO UNA STORIA**  
di Maurizio Panizza

**LETTERATURA DI GENERE**  
di Luciana Grillo

**SCENARI**  
di Daniele Bormancin





## Ristoranti



Lo chef Andrea Berton con Francesco Moser alla presentazione del Blauen 2015.

### Accanto ai colossi della cooperazione ecco la «new generation»

Ma torniamo ai giorni nostri. Dopo i pionieri e accanto ai colossi della cooperazione (Cavit, Rotari, Cesarini Sforza, La Vis, Toblino, Vivalis), oggi sono le *new generation* a portare avanti con successo la tradizione delle bollicine trentine: i Lunelli (Ferrari), i Letrari, i Balter, i Conti Bossi Fedrigotti, i Dorigati (con il Methius), Francesco Moser (Maso Warth), i Malfer (con il brand Revi), i Pedrotti, i Pisoni, i Simoncelli, i Salizzoni, gli Spagnolli, i Romanese, Marco Tonini, Alfio Nicolodi, Mattia Filippi, Roberto Zeni, la famiglia Zanotelli. Ed ancora: le cantine Endrizzi, Casata Monfort, Gaierhof, Maso Poli, Laste Rosse oltre alle già affermate *maison* Abate Nero, Maso Martis, Fondazione Mach, Bellaveder, Villa Corniole, Pojer&Sandri, Pravis, Madonna delle Vittorie, Cantina di Riva, Mas dei Chini, Vallarom, solo per citare le etichette più famose.

### Un successo confermato dai numerosi riconoscimenti internazionali

Il successo delle bollicine trentine è confermato anche dai numerosi riconoscimenti internazionali che vedono ogni anno il Trentodoc sul podio dei migliori «sparkling wine» del mondo accanto ai grandi Champagne.

«Un motivo di orgoglio e di ulteriore stimolo per i nostri associati» – ha dichiarato alla vigilia della 55. edizione di Vinitaly il presidente dell'Istituto Trentodoc Enrico Zanoni.

Oggi le case spumantistiche associate sono 67, numero in costante crescita. La superficie vocata alla produzione di spumanti metodo classico è di 1.250 ettari distribuiti su un territorio di alta collina e montagna. Le bottiglie prodotte: 12 milioni con la previsione di un ulteriore balzo a fine anno.



**IL VENERDI DI FRANCA MERZ**

di Franca Merz



**DIALETTO E TRADIZIONE**

di Cornelio Galas



**ORTO E GIARDINO**

di Davide Brugna



**GOURMET**

di Giuseppe Casagrande



**ALLA RICERCA DEL GUSTO**

di Alla ricerca



**CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA**

di Guido de Mozzi



**CARTOLINE**

di Bruno Lucchi



**L'AUTONOMIA IERI E OGGI**

di Mauro Marcantoni



**UNA FINESTRA SU ROVERETO**

di Paolo Farinati



**I MIEI CAMMINI**

di Elena Casagrande

## Necrologie

Come fare  
una necrologia su  
L'Adigetto.it



Segui la Pagina



Stampa online



Luigi Veronelli a Cimone con il prof. Francesco Spagnoli. Era il 1985.

#### La profezia di Veronelli sul Trentino ribattezzato la «Champagne d'Italia»

Si sta avverando quanto negli anni Ottanta del secolo scorso Gino Veronelli, in vacanza in Trentino, confessò all'amico prof. Francesco Spagnoli, preside emerito dell'Istituto Agrario di San Michele:

«Datevi da fare che in pochi anni i vostri *sgrebeni* [parola dialettale che significa terreni impervi e abbandonati – ndr] potrebbero diventare la *Champagne d'Italia*.

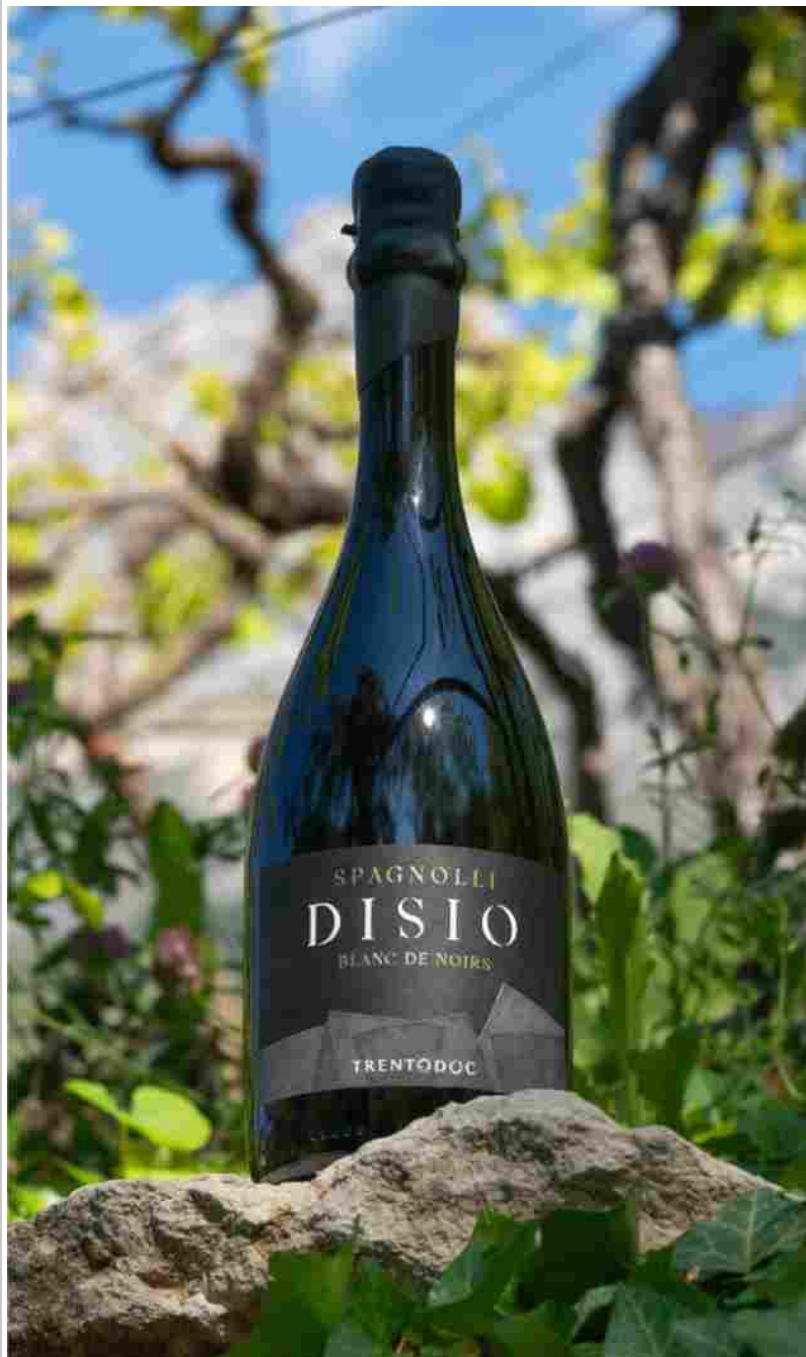
Aveva visto giusto. Oggi quegli *sgrebeni* sono dei meravigliosi vigneti terrazzati che non hanno nulla da invidiare alla «Côte des Blancs» dei Grand Cru e dei Premier Cru francesi.

Vigneti che, grazie anche a condizioni pedoclimatiche ideali, consentono di ottenere delle bollicine davvero esclusive per freschezza, sapidità e persistenza.

*In alto i calici. Prosit!*



Giuseppe Casagrande – g.casagrande@ladigetto.it

*Disio, il Blanc de Noirs di Alvise Spagnolli.*

© Riproduzione riservata

Condividi con:  Facebook  Twitter Commenti (0 inviato)

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento Il tuo nome: La tua e-mail: Il tuo sito web: Aggiungi i tuoi commenti:





Home Notizie Telegarda ▼ Rivista mensile Webcam LIVE



AGRICOLTURA

ECONOMIA

## Agraria di Riva a Vinitaly



Claudio Chiarani

01/04/2023

3 min



Agraria Riva del Garda sarà presente di Vinitaly, il Salone internazionale dei vini e distillati giunto alla sua 55ª edizione, che si svolgerà a Verona Fiere dal 2 al 5 aprile prossimo. La società cooperativa rivana si presenterà ai visitatori forte del suo bilancio positivo, fatto logicamente di numeri ma anche di un costante riconoscimento della qualità dei vini e degli oli prodotti, frutto questo di un lungimirante lavoro di squadra tra i vari operatori del settore. Soci, coloro i quali conferiscono il prodotto da lavorare, gli agronomi, gli esperti, i ricercatori e gli enologi contribuiscono a far sì che ciò che Agraria Riva metta poi in commercio sia apprezzato in tutto il mondo. Fatti non parole si dice



Oral-B Pro 2  
2000...

Acquista ora



Decdeal 1  
Borraccia in...

Acquista ora

Sabato 01 Aprile



### Appuntamenti

spesso in queste occasioni, e Agraria Riva lo dimostra con i numerosi riconoscimenti che ottiene a livello internazionale. Il Lagrein 2019 Vista Lago, ad esempio, si è portato a casa i Due Bicchieri Rossi della guida Vini d'Italia 2023 edita da Gambero Rosso, e sarà sicuramente uno dei protagonisti di questa edizione di Vinitaly. In particolare, all'interno dell'evento, quando sarà il momento del Wine Tasting Fuori Salone che sarà organizzato nel Cortile del tribunale di Verona e della successiva Tre Bicchieri Vinitaly Special Edition in calendario per domenica 2 aprile alle ore 16.30 nella Sala Argento del Palaexpo di Veronafiere. "Produzione di qualità, questa è la ricetta vincente del territorio vitivinicolo dell'Alto Garda Trentino – ha dichiarato alla stampa (eroidelgusto.it) il presidente Giorgio Planchestainer – perché il nostro ambiente possiede una ricchezza enologica unica nel suo genere. Il microclima mediterraneo, inserito nel contesto alpino che le sue genti, realtà a noi vicine comprese, hanno contribuito a rispettare e valorizzare ne sono il segreto. Agraria Cantina Riva del Garda a Vinitaly si trova nello Stand B4, padiglione 3 dedicato tutto al Trentino, logicamente anche con i suoi olii in degustazione come il 46 parallelo mono varietale, il premiato Due Foglie Rosse del Gambero Rosso "Uliva" oltre agli altri di Agraria che hanno fatto incetta di premi e proposti in degustazione anche presso lo Stand AIPO, l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli.

## Nuova filiale ad ARCO

**ACUSTICA TRENINA**  
innanzitutto persone

Chiamata Gratuita

800-274067

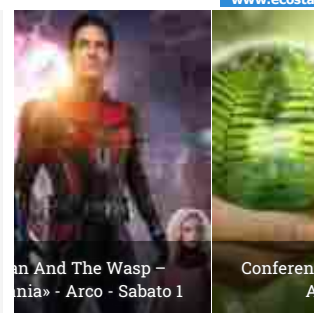
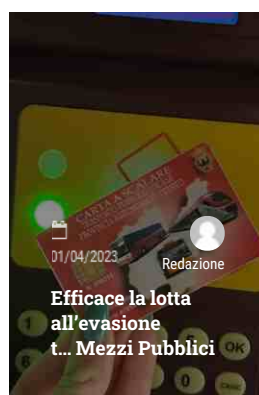
fabio galas fotografo

Arco 0464519191

Stampa le tue immagini con **www.rikorda.it**



## Articoli correlati



**tema Oratorio - Film:** ARCO - Pa  
**1 and the Wasp - Conferen:**  
**nia»** (Usa, 2023, 125  
 clima Secc  
 gia di Peyton Reed, per l'Alto  
 add, Evangeline Lilly, pubblica s  
 . Majors, Kathryn giovani su  
 il Murray [...] progetto pr

## Necrologi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



PRECEDENTE

**A Torbole torna in grande stile il  
 "gotha" del windsurf**

La vita è un viaggio  
E chi viaggia vive due volte  
Omar khayyam

Online dal 2004

Un vero viaggio non è cercare  
nuove terre ma avere nuovi occhi  
Marcel Proust

# NATOCONLAVALIGIA

GIRO DEL MONDO STANDO COMODAMENTE IN POLTRONA

Cerca


[VIAGGI & STILI](#)
[ARTE & CULTURA](#)
[ASSAGGI & GUSTI](#)
[WELLNESS & LIFESTYLE](#)
[MANIFESTAZIONI](#)
[AUTO & MOTO &...](#)
[VIDEO](#)


Vinitaly2019\_ - @Veronafiore - ph Ennevi


[Fiere](#)
[Manifestazioni](#)
[Natoconlavaligia](#)

## IL CALENDARIO DI APPUNTAMENTI DI VINITALY

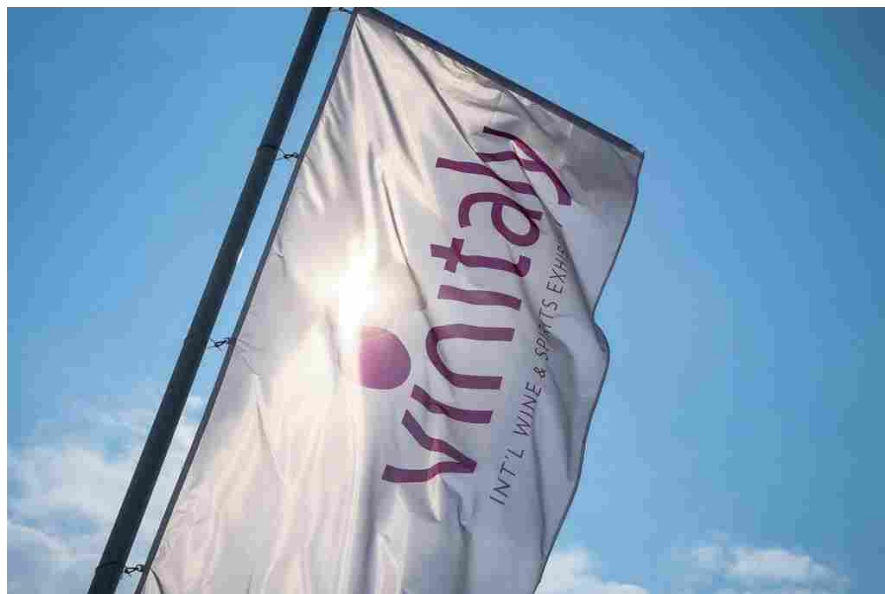
📅 01/04/2023 📍 Natoconlavaligia - La Redazione 🍷 cantine, distillati, eventi, manifestazioni, natoconlavaligia, veronafiore, vinitaly, wine

👁 360

VERONA, 2-5 APRILE 2023 – FIERA DI VERONA

SCOPRIAMO INSIEME COSA CI RISERVA QUESTA EDIZIONE DI VINITALY!





Vinitaly2019\_@Veronafiore – ph Ennevi

#### VENETO. Pasqua Vini

##### Hall 5 stand E4

Pasqua Vini arriva alla manifestazione "casalinga" con un ricco palinsesto di attività. Allo stand sarà possibile degustare le nuove annate delle principali Icons: da 11 Minutes 2022, l'espressione più potente del rosé firmato Pasqua Vini, al multi-vintage Hey French: You Could Have Made This but You Didn't (qui alla sua seconda edizione, che racchiude in un blend unico di Garganega, Pinot Bianco e Sauvignon le 4 migliori vendemmie dello scorso decennio), passando per i progetti più sperimentali, come quello di agricoltura biologica di Cascina San Vincenzo, sia in versione Amarone (2017) che Ripasso (2019), per arrivare a Famiglia Pasqua (con la nuova annata 2018, che succede al pluripremiato Amarone 2017, inserito tra i Wines of the Year 2022 di Decanter, che gli ha assegnato anche 97 punti), Cecilia Beretta Mizzole 2018 e Mai Dire Mai, l'interpretazione più radicale dell'Amarone, qui con la vendemmia 2015.

Ma il programma di attività non si esaurisce qui: Pasqua Vini, per il secondo anno consecutivo, ha affidato a fuse\* il compito di portare a Vinitaly un progetto artistico immaginifico e coinvolgente, che vede la luna come protagonista.

Il 2 aprile ci sarà il vernissage di Luna Somnium, installazione site specific riprogettata da fuse\* per lo spazio delle Gallerie Mercatali di Verona. L'opera, che sarà poi aperta al pubblico il 3 e 4 aprile dalle 20.00 alle 23.00, vuole suggerire una nuova visione della realtà attraverso il potere emozionale dell'arte, sollecitando l'osservatore a non restare ancorato a pregiudizi, a quello che già si conosce, ma a essere aperto a cambiare punto di vista e modificare la sua percezione, valutazione e giudizio sulla realtà. Il 3 aprile, infine, il progetto Mai Dire Mai sarà protagonista della masterclass internazionale Never Say Never, guidata da Jeff Porter, writer at large di Wine Enthusiast, una delle principali riviste internazionali di settore.

#### MARCHE. Velenosi Vini

##### Hall 7 Stand C10

La Signora del Piceno, Angela Velenosi, porta a Verona un angolo di Ascoli con la sua collezione di vini. Oltre a presentare le nuove annate delle sue etichette più pregiate, da Roggio del Filare (inserito al quarto posto della classifica dei 100 vini rossi italiani del 2023 da Gentleman) a Rosa (a cui è dedicata la parete ricoperta di rose che diventa punto altamente instagrammabile durante la manifestazione), Velenosi Vini arriva a Vinitaly portando in dote il restyling di Solestà Rosso Piceno DOC Superiore e di Offida DOCG Pecorino. La nuova etichetta di quest'ultimo, realizzata da Mario Di Paolo, richiama lo spirito controcorrente di questo vino: da una serie di onde emerge la linea stilizzata eppure raffinatissima di un pesce, che sembra proprio risalire la corrente con la sua elegante potenza, metafora delle caratteristiche del vino.

La profonda identità territoriale e marchigiana di Velenosi Vini sarà rafforzata anche dal food pairing in

accompagnamento alla degustazione di vini: tornano le creazioni di Mirko Petracci, maestro pizzaiolo de La Scaletta di Ascoli, che proporrà una selezione di pizze gourmet con impasto brevettato GranAria, sarà possibile assaggiare salumi come il ciauscolo dell'azienda Ciriaci di Ormezzano (Fermo), e non può mancare l'oliva ascolana, prodotto d'eccellenza della terra di Angela Velenosi, qui preparata dalla famiglia Migliori che, con il suo negozio al centro di Ascoli, rappresenta un'autentica istituzione in materia.

### TOSCANA. Podere Forte

#### Hall 9 stand A12

Podere Forte è al Vinitaly con le nuove annate dei suoi grandi vini di territorio, capaci di raccontare in modo genuino il messaggio gustativo del luogo: Villaggio (2021), Petruccino (2020), Petrucci Anfiteatro (2018), Petrucci Melo (2018) e Guardiavigna (2018). Villaggio esprime l'energia delle terre di Podere Forte e delle lavorazioni biodinamiche. Vino con brillanti riflessi rosso rubino, naso teso e pulito con richiami di visciola, tocchi iodati. Elegante con un ritorno di agrumi. In bocca, teso ma di grande eleganza, con tannini piacevoli che donano grande bevibilità dalla chiusura sapida e minerale. Petruccino 100% Sangiovese, rosso di spiccata piacevolezza e bella acidità, presenta aromi di frutti rossi, ciliegia, confettura di fragole, note speziate di pepe, erbe aromatiche, tabacco con finale balsamico. Il tannino è fine e lungo. Petrucci Melo, anch'esso 100% Sangiovese, è un vino più femminile, aperto, elegante, fine e affascinante.

Un vino da meditazione, asciutto e generoso. Di grande tensione e verticalità. con un tanino fine e persistente. Rosso rubino con richiami di frutti rossi, erbe aromatiche e finale balsamico. Petrucci Anfiteatro, 100% Sangiovese, è un vino sensuale, che seduce per la morbidezza e che, come evoca il nome, abbraccia, accoglie. Un vino complesso, succulento, con una persistenza raffinata. Ricco di aromi, intenso, dai sentori di ciliegia al fiore della viola. Speziato con un tannino setoso e sapido, che asciuga la parte esondante del frutto creando un perfetto bilanciamento. Infine Guardiavigna, dal nome della piccola torre di guardia posta nel punto più panoramico del Podere, è espressione unica di Cabernet Franc. Emblema della potenza, dal cuore fine ed elegante è un rosso avvolgente, di grande profondità.

### PIEMONTE. Damilano

#### Hall 10 Stand E2 F2

Damilano presenta la nuova identità d'immagine, che interessa la Linea del Barolo, delle MGA e della Linea Classica. Si fonda, da una parte, sul recupero dell'antico stemma di famiglia (composto da leone, spada e losanghe) e, dall'altro, dall'impiego di un fascione nero che diventa denominatore comune delle nuove etichette dell'intera gamma. Con la veste grafica rivisitata viene maggiormente valorizzato il naming dei singoli prodotti: a fianco di Marghe e Lablù, che rappresentano rispettivamente il Nebbiolo e la Barbera d'Alba, debutta Zero Sette, abbreviazione di 2007, anno in cui la Cantina ha deciso di affiancare alla produzione della Barbera d'Alba anche la Barbera d'Asti. Il percorso che traghetterà alla nuova immagine sarà graduale.

Per la Linea Classica si concluderà nel secondo semestre dell'anno, mentre per la linea del Barolo e delle MGA le nuove etichette faranno il loro ingresso con l'annata 2019, mentre la nuova bottiglia debutterà nell'aprile del 2024. Inoltre al Vinitaly sarà presentato l'ultimo nato della famiglia Damilano, il Barolo di Serralunga D'Alba, al debutto con l'annata 2019. Un vino austero, longevo e dai profumi nobili che impreziosisce la collezione e persegue l'intento di valorizzare al meglio le caratteristiche che rendono unica ogni singola parcella del territorio.

### Consorzio per la Tutela dei Vini d'Acqui torna al Vinitaly

#### Verona – Padiglione 10 – Piemonte Land of Wine – Isola 1

Un Vinitaly un po' più dolce, un po' più rosa e un po' più d'Acqui grazie alla partecipazione del Consorzio del Brachetto e dei vini d'Acqui con le sue degustazioni e gli incontri con blogger, influencer e giornalisti del settore.

Il programma dedicato alla promozione dei vini d'Acqui continua con l'immane appuntamento di Verona in cui la missione educativa e divulgativa sarà portata a termine calice dopo calice: ogni visitatore troverà presso lo stand informazioni, approfondimenti culturali e curiosità dal territorio d'origine del Monferrato.

### II PROGRAMMA

Da domenica 2 a martedì 4 Aprile lo stand sarà animato dalla proposta di due nuovi cocktail ideati ad hoc per

l'occasione dai Bartender's Road, partner per le collaborazioni mixology con Brachetto da due anni. Per questa edizione di Vinitaly ci portano in viaggio con l'Acqui-Milano-Verona, in cui gli ingredienti dei diversi territori fanno da spalla al Brachetto e ci invitano ad una pausa con il Brachetto Punch.

Lunedì 3 Aprile sarà prevista la presenza di Papilla Monella e Orso in cucina, i food blogger Ambassador dei profili social del Brachetto d'Acqui. Durante la giornata esporranno le ricette create durante la collaborazione in cui il Brachetto d'Acqui è il protagonista.

Inoltre, degustazioni delle tre tipologie tutelate dal Consorzio: il dolce, il rosso, il rosé in abbinamento con prodotti del territorio, riservato ai professionisti del settore.

Lunedì 3 ore 16.00 presso l'area istituzionale della regione Piemonte incontro con la stampa per la presentazione della terza edizione di "Acqui Wine Days", il festival dedicato ai vini aromatici ed in particolare al Brachetto d'Acqui.

## II CONSORZIO TUTELA VINI D'ACQUI

Il Consorzio Tutela Vini d'Acqui nasce nel 1992 ad Acqui Terme, in provincia di Alessandria, in Piemonte, nel Nord Ovest d'Italia, con lo scopo di controllare e regolamentare la crescita delle denominazioni dei Vini d'Acqui, a tutela del loro territorio d'origine, dei produttori e dei consumatori. Il Consorzio riunisce 60 aziende tra cui aziende agricole, cantine cooperative e aziende spumantiere. Nel 1996 il Brachetto d'Acqui ha ottenuto la DOCG (denominazione d'Origine Controllata e Garantita) grazie al forte impulso del Consorzio che contribuì a definire con maggiore precisione, dal punto di vista legale e amministrativo, le peculiarità sia del vino sia dello spumante, elevando così il livello di entrambe le categorie tutelate.

## IL MONFERRATO

I vini d'Acqui sono figli di un territorio vocato e variegato dove i vitigni si esprimono al meglio sin dall'antichità. Grazie a un clima caratterizzato da un regolare avvicinarsi delle stagioni, le uve sviluppano caratteristiche particolari che definiscono la tipicità, mentre la diversa composizione dei terreni (ricchi di sabbia, limo e argilla) di natura friabile, conferisce ai vini una versatilità espressiva unica, ponendo l'accento ora su finezza ed eleganza, ora su corpo e intensità di ogni elemento, ora su leggerezza e fragranza.

Questo territorio nel 2014 è stato proclamato, patrimonio dell'umanità dall' Unesco.

Una nuova brand identity per lo stand del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese che si apre ad incontri, degustazioni, appuntamenti, presentazioni di libri e di eventi: il mondo della DOCG e delle DOC dell'Oltrepò Pavese, tutelato dal Consorzio, si presenta al Vinitaly edizione numero 55 per affrontare un viaggio di promozione e opportunità di sviluppo della sua terra del vino. Dal 2 al 5 aprile, a Verona, per la 55ma edizione del Vinitaly. Appuntamento al Padiglione Lombardia, stand B10/C10. La presenza del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese a Verona e il relativo programma si realizzano grazie alla collaborazione con Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia

Business, internazionalizzazione e posizionamento sono le direttrici ufficiali di questa edizione 2023 del Vinitaly e sono strade coincidenti che portano in Oltrepò Pavese, terra del vino da sempre, terra che si propone meta di esperienze, di degustazioni, di sostenibile valorizzazione delle sue DOC e DOCG, con una identità poliedrica e di carattere, anzi di più caratteri, che contraddistingue questo territorio di produzione vitivinicola, che rappresenta oltre il 62 per cento della produzione del vino di Lombardia.

Vinitaly dal 2 al 5 aprile apre le porte ad oltre 4.000 aziende da tutta Italia e da più di 30 nazioni, e un contingente record che supera i 1000 top buyer (+43% sul 2022) da 68 Paesi selezionati, invitati e ospitati da Veronafiere in collaborazione con Ice Agenzia, come recita una nota ufficiale. Vinitaly 2023, al Padiglione Lombardia, stand B10/C10, per il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese rappresenta il lancio di un nuovo progetto di comunicazione, massivo, interattivo, social, inclusivo per tutte le declinazioni - i caratteri - dei suoi vini a Denominazione.

Nuova visual, nuova creatività curata da ASBorsoni e un piano di comunicazione integrato che ottimizza le risorse della misura Gal Oltrepò Pavese - PSR 2014-2022 per lanciare una nuova brand identity dell'area a Denominazione, l'Oltrepò Pavese, con 6 DOC e una DOCG fiore all'occhiello, quella dedicata al metodo classico italiano da Pinot nero, che sta conquistando sempre di più i palati degli intenditori. I caratteri dell'Oltrepò Pavese, i caratteri dei suoi meravigliosi vini



saranno svelati al Vinitaly numero 55 presso lo stand del Consorzio che si animerà per incontri, presentazioni di libri, appuntamenti e soprattutto occasioni di degustazione dei "rappresentanti" delle Denominazioni.

L'azione di comunicazione, che scatta al Vinitaly e si riverbera su campagne social e media da Verona in poi, va ad integrarsi con due paralleli progetti focus mediatici che valorizzano i vini delle Denominazioni, progetti che si possono attuare grazie al finanziamento dell'attività realizzata con il contributo del Masaf e vede in azione anche l'agenzia Wellcom.

Madonna delle Grazie  
Masca del Tacco  
Masseria Altemura  
Masseria Borgo dei Trulli  
Masseria Cicella  
Masseria Cuturi  
Mocavero Vini  
Mottura Vini del Salento  
Produttori di Manduria  
Soloperto Vini  
Tenute Casinovi  
Tenute Giustini  
Tenute Tocci  
Tormaresc  
Trullo di Pezza  
Varvaglione 1921  
Vespa Vignaioli per Passione  
Vigne Monache  
Vigneti Calitro  
Vigneti del Salento  
Vigneti Reale  
Vinicola Mediterranea  
Vinicola Savese Pichierri

Fervono i preparativi per quello che è, senza ombra di dubbio, l'appuntamento italiano più importante per il mondo del vino: dal 2 al 5 aprile prossimi andrà infatti in scena a Verona la 55esima edizione di Vinitaly e Agraria Riva del Garda, con i prodotti della sua cantina e del suo frantoio, sarà tra i protagonisti.

Gli eventi fieristici, oltre che un'importante vetrina, rappresentano spesso l'occasione, per le realtà produttive, per fare dei bilanci e Agraria Riva del Garda non può che far altro che tracciare un segno decisamente positivo. A parlare non sono solo i numeri, ma anche il costante riconoscimento, frutto del lungimirante lavoro di squadra tra soci, conferitori, agronomi, esperti, ricercatori ed enologi, della qualità dei vini e degli oli.

A confermare il trend ci sono poi anche i premi. Il Lagrein 2019 Vista Lago ha recentemente conquistato i Due Bicchieri Rossi della guida Vini d'Italia 2023 del Gambero Rosso e sarà quindi tra i protagonisti del Wine Tasting Fuori Salone organizzato nel Cortile del Tribunale di Verona e della Tre Bicchieri Vinitaly Special Edition in programma per domenica 2 aprile alle 16.30 nella Sala Argento del Palaexpo di Veronafiere.

«Il territorio vitivinicolo dell'Alto Garda Trentino - ha spiegato il presidente Giorgio Planchenstainer - ha saputo distinguersi puntando su produzioni dalla qualità indiscussa. Si tratta di un ambiente la cui ricchezza enologica è unica nel suo genere, con un microclima mediterraneo inserito in un contesto alpino e il merito di averlo saputo rispettare e valorizzare va riconosciuto non solo a noi, ma anche a tutte le realtà a noi vicine».

Anche il Frantoio di Riva ha fatto incetta di riconoscimenti: si va infatti dal 5 Gocce di Bibenda per Uliva e 46° Parallelo Biologico alla Gold Medal del Monocultivar Olive Oil Expo per 46° Parallelo Monovarietale o dal Due Foglie Rosse del Gambero Rosso per Uliva e 46° Parallelo Biologico e dal Tre Foglie per 46° Parallelo Monovarietale alla Gran menzione del Sol d'Oro a Uliva e 46° Parallelo Monovarietale.

Una delle novità per Agraria Riva del Garda a Verona è rappresentata dalla scelta di accorpare lo stand del frantoio, in passato dislocato al Sol&Agrifood, a quello della cantina: sia gli oli che i vini saranno quindi presenti, nello stand B4, al padiglione 3, dedicato al Trentino. Gli oli saranno comunque proposti in degustazione anche allo stand AIPO, l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli.

### Dal 2 al 5 aprile la denominazione senese sarà presente al Pad. 9 (Toscana) Stand D1

#### Doc Orcia: il Consorzio di tutela si prepara per il ritorno con stand a Vinitaly

Con cinque aziende in forma diretta e una decina di etichette al banco degustazione, il vino "più bello del mondo" torna a Verona con uno stand collettivo per comunicare i valori di un territorio targato Unesco

La vera notizia è che dopo tanti anni di assenza il Consorzio del Vino Orcia torna con uno stand in collettiva al Vinitaly. Dal 2 al 5 aprile infatti nel Padiglione 9 (Toscana) allo Stand D1 sarà presente uno spazio dedicato alla presentazione e promozione dei vini dell'Orcia Doc. Con 5 aziende in forma diretta, oltre a una decina di marchi in degustazione al banco d'assaggio, il vino "più bello del mondo" riapre le porte al grande pubblico di Vinitaly in attesa di operatori e appassionati. «Un risultato importante che abbiamo raggiunto non senza fatica facendo squadra – commenta la presidente del Consorzio, Giulitta Zamperini – siamo orgogliosi di poter tornare insieme in uno degli appuntamenti del vino più importanti al mondo per comunicare insieme le novità della denominazione a partire dall'evento in programma già per fine mese, l'Orcia Wine Festival».

Lo stand e le aziende. Nello spazio gestito dal Consorzio del Vino Orcia saranno presenti come detto alcune aziende in forma diretta: Bagnaia, Campotondo, Fabbrica Pienza, Podere Albiano, Poggio Grande. Oltre a queste che saranno presenti con il produttore, un banco d'assaggio con le etichette di Sassodisole, Donatella Cinelli Colombini, Capitoni, Sanoner, I Loghi, La Nascosta, Podere Forte, Valdorcina Terre Senesi, Atrium e Palazzo Massaini. Ogni giorno la possibilità quindi di degustare oltre trenta etichette del vino della Doc senese.

I numeri della Doc. Nata nel febbraio del 2000, l'Orcia Doc raccoglie nella sua area di produzione dodici comuni a sud di Siena (Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia, Trequanda, parte dei territori di Abbazia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena). Il disciplinare di produzione prevede la tipologia "Orcia" (uve rosse con almeno il 60% di Sangiovese), l'"Orcia Sangiovese" (con almeno il 90% di Sangiovese) entrambe anche con la menzione Riserva in base a un prolungato invecchiamento (rispettivamente 24 e 30 mesi tra botte di legno e bottiglia). Fanno inoltre parte della Doc il bianco, il rosato e il Vin Santo. A oggi sono 153 gli ettari di vigneti dichiarati su un totale potenziale di 400 ettari. La produzione media annua si attesta intorno alle 255.631 bottiglie realizzate dalle circa 60 cantine nel territorio di cui oltre 30 socie del Consorzio di tutela che dal 2014 ha l'incarico di vigilanza e promozione Erga Omnes nei confronti di tutti i produttori della denominazione. Il Consorzio di tutela si occupa di promuovere la denominazione attraverso azioni varie, dal web alla segnaletica sul territorio, passando per incoming di giornalisti e buyers da tutto il mondo. Sono ormai di riferimento eventi territoriali tra cui proprio l'Orcia Wine Festival.

San Quirico d'Orcia (Si), 29 marzo 2023

Consorzio del vino Orcia

Via Borgo Maestro, 90

53023 Rocca d'Orcia – Castiglione d'Orcia (Si)

Tel. 0577 887471

[www.consorziovinoorcia.it](http://www.consorziovinoorcia.it)

[info@consorziovinoorcia.it](mailto:info@consorziovinoorcia.it)



### I brindisi del Giro d'Italia sono tutti Astoria Wines Lo spumante ufficiale, partner dal 2012 della Corsa Rosa

Da oltre 100 anni il Giro porta con sé aria di festa e leggerezza ovunque, anche se si alimenta della fatica dei ciclisti sulle salite più belle d'Italia. Da sabato 6 maggio, al fianco dei partecipanti alla 106ª edizione del Giro d'Italia, in partenza dal litorale abruzzese, e più precisamente dalla Costa dei Trabocchi di Fossacesia Marina, la leggerezza sarà anche quella dello spumante trevigiano targato Astoria Wines, dal 2012 presenza fissa sul podio più rosa che c'è.

Sono in tanti ad aspirare a questo podio, impossibile sapere chi vincerà, ma di certo con lui ci sarà ancora una volta il brand trevigiano, che in questi anni ha celebrato i più grandi nomi del ciclismo mondiale: Contador, Nibali, Froome, fino a Jay Hindley, detentore del trofeo 2022.

La caratteristica bottiglia intagliata di Astoria quest'anno rende omaggio a Roma, ultima tappa della Corsa prevista per domenica 28 maggio, con una grafica rosa e nera e l'inconfondibile silhouette del Colosseo. La Città Eterna diviene l'assoluta protagonista di questa edizione: la Capitale sarà presente nei brindisi di tutte le frazioni, fino a quella conclusiva.

La curiosità: omaggio a Napoli.

Oltre alla bottiglia ufficiale, Astoria ha creato un'edizione limitata che invece della sagoma del Colosseo riporta la silhouette del Vesuvio negli inconfondibili colori bianco e azzurro. La bottiglia sarà stappata giovedì 11 maggio in occasione della tappa del Giro tutta dedicata a Napoli: un omaggio alla passione partenopea per il ciclismo.

La bottiglia del Giro è già disponibile in wine bar, enoteche e online su

[www.astoriawineshop.com](http://www.astoriawineshop.com)

### ASTORIA WINES A VINITALY TRA ROSÉ E CORSA ROSA

Presenta il nuovo RoséMina e come sempre omaggio al Giro d'Italia

Padiglione 4, stand G8

Lunedì 3 aprile alle 11:30: APERTURA DELLA PRIMA BOTTIGLIA DEL GIRO D'ITALIA 2023

Puntuale come Vinitaly torna il momento dedicato al Giro d'Italia di ciclismo con l'apertura della prima bottiglia ufficiale (da 12 anni targata Astoria) e il brindisi di rito coi grandi protagonisti del ciclismo e dello sport.

Un Vinitaly all'insegna del rosa per Astoria anche per un altro motivo: fa infatti il suo esordio RoséMina, un rosé "tranquillo", un blend di uve a bacca rossa vinificate in bianco con breve macerazione che porta il nome Mina in omaggio alla signora Polegato, moglie di Vittorino, fondatore di Astoria.



Vinitaly di Verona, dal 2 al 4 aprile 2023 affianco alle iniziative di promozione dei pregiati vini umbri, ampio spazio verrà dedicato all'olio extravergine di oliva di qualità dell'Umbria ed alle esperienze di oleoturismo da vivere in Umbria.

Sarà la Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria – associazione di promozione turistica, che dal 2004 si occupa di oleoturismo in Umbria grazie ad un importante progetto di marketing territoriale che vede coinvolti circa 100 soggetti tra organizzazioni, Comuni, Aziende Agricole, frantoi e strutture ricettive (ristorazione e ricettività rurale) – a proporre infatti e di degustazione oleocentrica a cura di alcuni degli chef del circuito “Umbrian #EVOOAmbassador – Testimoni di oli unici”, la rete creata dalla Strada dell'olio e.v.o. Dop Umbria che seleziona i migliori ristoranti ed enoteche umbri in cui trovare prodotti di qualità tra cui una ricca selezione di oli e.v.o. prodotti in Umbria.

Questo il calendario degli appuntamenti che si terranno dal 2 al 4 aprile 2023 presso l'Area Degustazioni dello stand della Regione Umbria al Vinitaly di Verona:

Domenica 2 aprile 2023, ore 13.00

“Il Racconto e la degustazione”

Ouverture con due chef umbri del circuito “Umbrian #EVOOAmbassador – Testimoni di oli unici”:

Lorenzo Cantoni, chef del ristorante “Il Frantoio” di Assisi proporrà “Come fosse una puttanesca” e come dessert “Pane, olio e pomodoro”; Armando Beneduce, chef del ristorante “Nascostoposto” di Terni proporrà “Baccalà in oliocottura con lenticchia Igp e patata fondente di Colfiorito” e come dessert “Gelato all'olio e.v.o. Dop Umbria”. I piatti proposti saranno preparati con una selezione di oli e.v.o. Dop dell'Umbria provenienti dalle 5 sottozone Dop Umbria ed accompagnati da pane tradizionale sciapo impastato a mano con grani antichi umbri e vini dell'Umbria.

Martedì 4 aprile 2023, ore 15.30

Vinitaly, Verona | PAD. 2 – A9/F9

Nel pomeriggio di martedì 4 aprile si terrà un momento di confronto sull'enoturismo e sull'oleoturismo, la sua evoluzione e l'importanza per il settore vitivinicolo e olivicolo regionale, in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino Umbria, le Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e la Regione dell'Umbria.

Produttori, istituzioni e organizzazioni del settore, suggeriranno il “Manifesto per lo sviluppo dell'Enoturismo e dell'Oleoturismo in Umbria”, un piano di intenti da perseguire all'insegna del supporto reciproco per implementare e sostenere questa attività strategica per le cantine, i frantoi e i territori del vino e dell'olio nel loro complesso.

All'incontro, coordinato da Fabio Piccoli, giornalista e direttore responsabile di Wine Meridian, interverranno Giovanni Dubini, Presidente Movimento Turismo del Vino Umbria; Paolo Morbidoni, Presidente Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria ed i rappresentanti delle Istituzioni della Regione Umbria.

Durante l'incontro verranno inoltre presentati i principali eventi di oleoturismo che si terranno nel 2023 in Umbria:

- 29, 30 Aprile, 1° Maggio 2023: “Pic&Nic a Trevi. Arte, musica e merende tra gli ulivi” – Trevi (Pg) [www.picnicatrevisi.it](http://www.picnicatrevisi.it)
- Da maggio 2023 “Passeggiate e Buon Gusto di Primavera in Umbria” [www.stradaoliodopumbria.it](http://www.stradaoliodopumbria.it)
- Ottobre – Novembre 2023 “Passeggiate e Buon Gusto d'Autunno in Umbria” [www.stradaoliodopumbria.it](http://www.stradaoliodopumbria.it)
- Sabato 28 Ottobre 2023 “La Grande Pedalata lungo la Fascia Olivata Assisi – Spoleto” evento realizzato in collaborazione con Youmobility, marketplace della mobilità sostenibile [www.lagrandepedalata.it](http://www.lagrandepedalata.it)
- Da sabato 28 Ottobre a domenica 26 Novembre 2023 “Frantoi Aperti in Umbria” [www.frantoiaperti.net](http://www.frantoiaperti.net)
- Gennaio 2024 “Anteprima Olio Dop Umbria” Trevi (Pg) [www.anteprimaoliodopumbria.it](http://www.anteprimaoliodopumbria.it)

Inoltre in collaborazione con il Coordinamento delle Strade dei Vini e dell'Olio dell'Umbria e con il Movimento Turismo del Vino dell'Umbria, si terranno altri due momenti di degustazione, racconto e viaggio tra i territori, i vini e non vediamo l'ora che aprano i battenti”.

Il consigliere di Enoteca Regionale della Liguria e presidente della rete d'impresa Vite in Riviera Massimo Enrico afferma: “Ci apprestiamo ad iniziare l'avventura di Vinitaly 2023, Enoteca Regionale della Liguria si presenta a Verona con entusiasmo, dinamicità e con grande voglia di portare alla ribalta del mondo quello che sono le peculiarità del nostro settore vitivinicolo regionale, 8 denominazioni di origine più le IGT che identificano un prodotto vino che è estremamente territoriale, identificativo e qualificante di una terra come la Liguria che stretta fra mari e monti è espressione esclusiva di qualità dei suoi vini che indipendentemente dalle varie denominazioni sono estremamente

rappresentativi del territorio. Un Vinitaly 2023 che si presenta nelle aspettative estremamente interessante e ricco di appuntamenti di eventi e di condivisione di quello che è il sistema vino ligure, in tutto questo contesto accanto ad Enoteca Regionale della Liguria anche Vite in Riviera conferma la propria partecipazione al Vinitaly di Verona nello stand padiglione 12 stand D4 quindi estremamente vicino adiacente l'area di Enoteca Regionale della Liguria per essere un tutt'uno in rappresentanza del mondo vitivinicolo ligure".

"Vinitaly, la grande vetrina di Verona, rappresenta un punto di riferimento a livello internazionale: una rassegna in cui crediamo per gli effetti concreti sulle attività – spiega Enrico Lupi, presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria Imperia La Spezia Savona – Il vino ligure sta vivendo un momento di grande crescita ed è un prodotto sempre più apprezzato in grado di intercettare nuovi mercati. La grande 'piazza' di Vinitaly rappresenta per i nostri viticoltori uno strumento unico di promozione e un'occasione di confronto e di dialogo con le realtà produttive di tutto il mondo. Il vino fa parte della dieta mediterranea, è espressione della nostra cultura, racconta il nostro territorio e intercetta l'interesse sempre più significativo dei wine lovers, valorizzando il mondo dell'enoturismo, degli enologi, dei sommelier e dei viticoltori".

"La Camera di Commercio di Genova supporterà ancora una volta la presenza dei nostri produttori che presenteranno, nello splendido scenario di Vinitaly, le eccellenze del nostro territorio – dichiara Alessandro Cavo, consigliere della Camera di Commercio di Genova – La consapevolezza di proporre produzioni di alta qualità, ormai affermate e riconosciute da tutto il settore, ci spinge nella ricerca continua a migliorare e diffondere al meglio le nostre produzioni di nicchia".

01/04/2023 19:23:13 Nota stampa

[← AL VIA LA 55^ EDIZIONE DI VINITALY](#)



NATOCONLAVALIGIA - LA REDAZIONE

Il sito non commerciale, nato nel 2004 si propone al servizio dei lettori e lettrici dei nostri articoli inseriti nelle tante sezioni informative.

## 👍 POTREBBE ANCHE INTERESSARTI



REFLECTED NATURE – LA MOSTRA  
DI NICOLA EVANGELISTI

📅 23/03/2023



PONTE IN FESTA DALL'1 AL 26  
GIUGNO 2022 A  
PONTELAGOSCURO

📅 28/05/2022



BISCOTTI MILITARES DE PARIS

📅 12/04/2022



ITALIAN  
NEWS PLATFORM

< ITALY

This article was added by the user. TheWorldNews is not responsible for the content of the platform.

## Olio Extravergine Oliva, è tempo di acquisti: La Guida 2023 di Slow Food individua i migliori d'Italia (e i più salutari)

È ora di comprare l'olio. In questo periodo (dopo qualche mese dalla spremitura e per almeno dodici mesi) l'olio esprime al meglio il suo profumo e le sue caratteristiche nutritive. Ha un aspetto limpido che esalta le numerose sfumature di colore, dal verde intenso al giallo paglierino. Puntuale come ogni anno esce la **Guida agli Extraverugini di Slow Food Italia**, un quadro ragionato dell'olio di qualità italiano che **oltre cento collaboratori hanno individuato attraversando la penisola in lungo e largo**. Uno strumento non solo indispensabile per chi acquista questo prodotto ancora poco conosciuto che fa parte della nostra quotidianità, ma anche per le **aziende produttrici di extravergine d'oliva italiano buono, pulito e giusto**, che possono così farsi conoscere e costruire un necessario dialogo con gli acquirenti. Elemento centrale della Dieta Mediterranea: «L'olio extravergine – afferma **Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia** – **non è un semplice condimento, ma alimento nutraceutico**, in grado di fornire all'organismo l'apporto di sostanze essenziali che aiutano anche a prevenire numerose malattie.

Uno strumento per conoscere l'olio, chi lo produce, dove e come

La guida è un valido **strumento per conoscere l'olio, chi lo produce, dove e come**. Per questo da anni Slow Food promuove l'etichetta narrante dove ogni produttore può raccontare cosa stiamo acquistando in tutti i suoi aspetti». L'etichetta per ora è già sulla confezione degli oli che fanno parte del Presidio degli Olivi secolari (riconoscibili anche dal logo dei Presidi sulla bottiglia), progetto che promuove il valore ambientale, paesaggistico, salutistico ed economico degli oliveti antichi di cultivar autoctone e che raggruppa produttori che non adoperano fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici.

L'olio per la Fondazione Veronesi "Elisir di lunga vita"

Un **"Elisir di lunga vita"**, così la **Fondazione Veronesi definisce l'olio extravergine d'oliva**. E a ragione. Sul sito della Fondazione a proposito delle sue tante proprietà si legge: **"Tra le molte proprietà dell'extravergine di oliva vi è sicuramente quella di proteggere le nostre arterie**. Ciò avviene attraverso la regolazione dei livelli di colesterolo circolanti nel sangue. Questo parametro, da tutti temuto quando ci si reca ad effettuare gli esami ematologici, è uno dei fattori più importanti legati al rischio cardiovascolare. Livelli elevati di colesterolo LDL, chiamato anche "cattivo", sono infatti una causa della formazione delle placche aterosclerotiche, quei restringimenti di vene ed arterie che alla lunga possono causare infarti ed ictus. Con **l'extravergine d'oliva i livelli di colesterolo cattivo si abbassano**. Non solo, quello buono invece, noto anche con il nome di HDL, non viene minimamente alterato. Dunque, la spremuta d'oliva rappresenta, oltre che un gustoso condimento, un'ottima forma di prevenzione del rischio cardiovascolare. E che dire degli **effetti anti-invecchiamento**? L'extravergine è una miniera di antiossidanti, tra cui la vitamina E, il tocoferolo e diversi composti fenolici. Tutte molecole in grado di difendere il nostro corpo dall'invecchiamento precoce attraverso la lotta ai radicali liberi. Questi ultimi sono i responsabili principali dei danni cellulari tipici dell'età. Essi sono delle forme particolarmente reattive dell'ossigeno, ovvero molecole molto potenti in grado di danneggiare il DNA e, alla lunga, innescare la genesi dei tumori. Grazie all'olio, gli



STATISTICS

0

NEWS VIEWED

0

TOTAL USERS

0

ONLINE



LEGAL ISSUES

**Denial of responsibility!** The World News is a platform for publishing news. Any user can add any publication. In each material the author and a hyperlink to the primary source are specified. All trademarks belong to their rightful owners, all materials to their authors. If you are the owner of the content and do not want us to publish your materials, please contact us by email [abuse@theworldnews.net](mailto:abuse@theworldnews.net). The content will be deleted within 24 hours.



OTHER NEWS

All News

Great Britain News

Switzerland News

Italy News

Netherlands News

Football sport news

Notizie sul calcio italiano

Noticias de fútbol español

NuralWriter - Paraphrasing tool



OTHER NEWS





antiossidanti contenuti in esso neutralizzano i pericolosi radicali garantendo così longevità alle cellule. Ma le proprietà dell'olio extravergine non finiscono qui. A giovarne è anche l'apparato digerente. **L'olio infatti è in grado di ridurre le secrezioni di acidi gastrici e di conseguenza il pericolo di ulcere. Inoltre, ha effetto anche sul fegato.** Grazie alla sua composizione equilibrata di grassi ha un elevato potere disintossicante. Oltre a tenere a bada i livelli di colesterolo è indicato per contrastare l'invecchiamento cellulare. Ottimo quando utilizzato a crudo, rappresenta il condimento ideale per i piatti della Dieta Mediterranea

## 766 realtà tra frantoi, aziende agricole e oleifici, 1227 oli testati

**La guida recensisce 766 realtà tra frantoi, aziende agricole e oleifici (126 novità a testimonianza di un settore vivace), 1227 oli tra gli oltre 1600 assaggiati.** Cresce il numero delle **aziende (indicate con la foglia) che certificano in biologico l'intera filiera** (ben 531 gli oli segnalati) e aumentano gli **oli (175) del Presidio degli Olivi secolari** (riconoscibili dalla chiocciola di Slow Food). Non mancano, facilmente individuabili, i riconoscimenti classici: la **Chiocciola grande grigia indica le aziende (40) 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 (81), indicato con il disegno dell'Oliiva, 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 **Grande Olio Slow (124), riconoscibile dalla scritta slow in campo verde, premia l'attività delle aziende che adottano pratiche agronomiche sostenibili per l'ambiente e per il lavoratore.**

La guida ci consegna anche delle speranze, Francesca Baldereschi, curatrice della Guida agli Extravergini: «Prima di tutto la costante crescita della qualità degli oli proposti – continua Francesca Baldereschi – che riescono a raccontare tutte le sfumature di sapori delle numerose varietà presenti in Italia. Crescita dei giovani produttori, se da un lato si registra un calo della superficie olivicola, dall'altro si registrano nuovi ingressi di contadini che subentrano nella conduzione ai genitori o che riprendono oliveti familiari abbandonati. Collegata a questo fenomeno, ma anche a una aumentata coscienza ecologica, è la crescita degli oli biologici recensiti. Una crescita costante di anno in anno».

## Le Chioccioline alle le aziende che si distinguono per il modo in cui interpretano i valori produttivi: organolettici, territoriali e ambientali

### Abruzzo

Tommaso Masciantonio – Casoli (Ch)

Davide Iacovella – Chieti

Frantoio Mercurius – Penne (Pe)

Giardini di Giulio – Tocco da Casauria (Pe)

### Calabria

Agricola Doria – Cassano allo Ionio (Cs)

### Campania

Maria Ianniciello – Grottaminarda (Av)

Terre di Molinara – Molinara (Bn)

### Liguria

Olio Pedro – Pietra Ligure (Sv)

### Lazio

Colli Etruschi – Blera (Vt)

Mandrarita – Itri (Lt)

- Sisma nella notte in Molise, paura e gente in strada  
0:0 Comments
- Povertà, il 13% degli italiani è sul lastrico  
0:0 Comments
- PNRR in gravissimo ritardo: per la Corte dei Conti è stato speso solo il 6% dei fondi e Fitto bacchetta i ministri  
0:0 Comments
- Olio Extravergine Oliva, è tempo di acquisti: La Guida 2023 di Slow Food individua i migliori d'Italia (e i più salutari)  
0:0 Comments
- Ucraina, ultime notizie. Zelensky invita Xi Jinping, pronto a parlare con lui. Russia avvia esercitazioni missilistiche  
0:0 Comments
- Frodi online: è allarme "vishing". Cos'è e come difenderci dalle telefonate truffa  
0:0 Comments
- Mercallo, Silvia sbanca l'Eredità  
0:0 Comments
- Sanzioni: facciamo due conti  
0:0 Comments
- Borse, Alibaba vola. Tecnologici sugli scudi  
0:0 Comments
- Bollette e bonus riscaldamento: cosa ha deciso il governo  
0:0 Comments
- I disegni volgari e le dediche d'amore sul muro, il sindaco trasforma i baby vandali in imbianchini  
0:0 Comments
- Anticipazioni per il Grande Teatro di Harris in TV del 29 marzo alle 15.45 su Rai 5:





Sciuga – Il Molino – Montefiascone (Vt)

Paola Orsini – Priverno (Lt)

### Marche

Fiorano – Cossignano (Ap)

Barbara Pacioni – Montegranaro (Fm)

Agrobiologica Foglini Amurri – Petritoli (Fm)

I Tre Filari – Recanati (Mc)

### Molise

Giorgio Tamaro – Termoli (Cb)

Terra Sacra – Termoli (Cb)

### Puglia

De Carlo – Bitritto (Ba)

Vallillo – Serracapriola (Fg)

### Sardegna

Antonella Anna Maria Orrù – Siamaggiore (Or)

Masoni Becciu – Villacidro (Ca)

### Sicilia

Terraliva – Buccheri (Sr)

Venera – Buccheri (Sr)

Agrobiologica Rosso – Chiaramonte Gulfi (Rg)

Titone – Misiliscemi (Tp)

Vincenzo Signorelli – Nicolosi (Ct)

Tenuta Cavasecca – Siracusa

### Toscana

Alle Camelie – Capannori (Lu)

Tenuta Lenzini – Capannori (Lu)

Leonardo Salustri – Cinigiano (Gr)

Stefano Spinelli – Lamporecchio (Pt)

Fattoria Altomena – Pelago (Fi)

Val di Lama – Pontedera (Pi)

### Trentino-Alto Adige

Laghel7 – Arco (Tn)

Maso Bòtes – Arco (Tn)

### Umbria

Le Pietraie – Città di Castello (Pg)

Augusto Coli – Marsciano (Pg)

Fontanaro – Paciano (Pg)

### Veneto

"L'eredità"

0:0 Comments

- Ubs nomina Sergio Ermotti nuovo Ceo, sostituisce Hamers  
0:0 Comments
- Codice appalti, bollette e concorrenza. Dal governo l'ultima figuraccia  
0:0 Comments
- Terremoto in Molise di magnitudo 4.6  
0:0 Comments
- Terremoto Molise, scossa di magnitudo 4.6 in provincia di Campobasso  
0:0 Comments
- Anticipazioni per "Attila" di Verdi del 29 marzo alle 10 su Rai 5: dal Teatro alla Scala di Milano  
0:0 Comments
- Cibo sintetico e caccia-bombardieri per coprire la doppia bocciatura del Pnrr  
0:0 Comments
- Incidente tra tre auto a Monza, traffico va in tilt  
0:0 Comments
- Lombardia Ideale: «Sorpresi dalla decisione di Quintiglio»  
0:0 Comments
- Stretta sui medici gettonisti  
0:0 Comments
- Anticipazioni per "Elisir" del 29 marzo alle 10.30 su Rai 3: si parla di insonnia e di sindrome di Down, cistite e salute delle ossa  
0:0 Comments
- Anticipazioni per "I due Foscari" di Verdi del 29 marzo alle 10 su Rai 5: dalla Scala di Milano  
0:0 Comments
- Perché Silvio Berlusconi è stato ricoverato ancora una volta in ospedale

La Contarina – Illasi (Vr)

I Grandi Oli Slow, oli eccellenti, che si distinguono per caratteristiche sensoriali, stretta relazione con il territorio e cultivar regione per regione

### Campania

Dafne di Torretta – Battipaglia (Sa)

Alter Ego di Nicolangelo Marsicani – Morigerati (Sa)

Segreto di Oleificio Romolo – Ariano Irpinio (Av)

### Calabria

Vivace Calabria di Frantolio Acri Vellutato – Corigliano Rossano (Cs)

OrOlio Limited Edition di Fratelli Renzo – Corigliano Rossano (Cs)

Blend di Oleificio Torchia – Tiriolo (Cz)

Dolciterre Rosi di Sorelle Garzo – Seminara (Rr)

### Emilia-Romagna

Brisighello Dop Brisighella e Nobildrupa di Terra di Brisighella – Brisighella (Ra)

Ascolana di Podere La Torre – Roncofreddo (Fc)

Oro Colato di Oleificio Sapigni – Verucchio (Rn)

### Friuli-Venezia Giulia

Olivicole e Dagla di Boris Pangerc Colture – San Dorlingo della Valle (Ts)

### Lazio

Dop Tuscia di Colli Etruschi – Blera (Vt)

Caieta e Don Pasquale Dop Colline Pontine di Cosmo Di Russo – Gaeta (Lt)

Novolio e Cetrone In Alfredo Cetrone – Sonnino (Lt)

Electum di La Selvotta – Vasto (Ch)

### Liguria

Estremo di La Baita &amp; Galleano – Borghetto d'Arroscia (Im)

Extremum di Paolo Cassini – Isolabona (Im)

### Puglia

Terrematte di Francesco Leonetti – Andria (Bt)

Coratina di Pantaleo Di Molfetta – Bisceglie (Bt)

L'olio di Felice Garibaldi di De Carlo – Bitritto (Ba)

Cima di Bitonto di Amore Coltivato – Bitonto (Ba)

Posta Locone di Fratelli Ferrara – Foggia

Mimi – Ogliarola di Donato Conserva – Modugno (Ba)

Coppadoro di Ciccolella – Molfetta (Ba)

Alfieri – Coratina di Tedò – Ruvo di Puglia (Ba)

Evo Agape di Agape – Sannicandro di Bari (Ba)

Casino Mezzanola di Pannarale – Torremaggiore (Fg)

Blend di Visconti – Torremaggiore (Fg)

0:0 Comments

- Strage al centro migranti, 38 morti nell'incendio: spunta il video che inchioda gli agenti

0:0 Comments

- Sta per arrivare un mese d'oro per questi segni: tante sorprese e soddisfazioni

0:0 Comments

- Guerra Ucraina - Russia, le news di oggi. Zelensky invita Xi Jinping: "Pronto a parlare con lui". Mosca accusa Berlino: "Coinvolta nella guerra"

0:0 Comments

- Anticipazioni per Agorà del 29 marzo alle 8 su Rai 3: decreto bollette e gli sviluppi della guerra

0:0 Comments

- I Soliti Idiotti di nuovo insieme: «Che felicità ritrovarsi dopo i nostri problemi. Il politicamente corretto? Tutta ipocrisia»

0:0 Comments

- Il colpo di fulmine: l'emulsione che rende la pelle più resiliente

0:0 Comments

- Slob, o slick bob: il taglio di capelli che ha conquistato anche le reali (come Maria-Olympia di Grecia)

0:0 Comments

- Giuliaci, le previsioni per i prossimi giorni e il ruolo del Mare freddo in Italia

0:0 Comments

- Guerra Ucraina - Russia, le news di oggi. Mosca accusa Berlino: "Coinvolta nella guerra". Capo Aiea atteso a Zaporizhzhia

0:0 Comments

- Oroscopo del giorno dopo: giovedì 30 marzo 2023 (San Leonardo)

0:0 Comments





## Sardegna

Nuragikus e Semidana di Olearia Medda – Barumini (Ca)

## Sicilia

Sciabacco di Francesca Tumino – Mazzarone (Ct)

Salvatore Cutrera – Nocellara di Frantoio Cutrera – Chiaramonte Gulfi (Rg)

Oliosarullo di Frantoio Oleario Gaspare Sarullo – Ribera (Ag)

Intenso di Oleificio Sant'Anna – Marsala (Tp)

A Firrisa di Santa Barbara – Solarino (Sr)

Frantoio Galioto Moresca 03 e Frantoio Galioto Dop Monti Iblei 04 di Sebastiana Fiscaro – Ferla (Sr)

Sapta Igp Sicilia di Vincenzo Ventura – Biancavilla (Ct)

L'Olio della Maestra Tina Igp Sicilia di Giuseppe La Pira – Canicattini Bagni (Sr)

## Toscana

Maurino di Reto di Montisoni – Bagno a Ripoli (Fi)

Il Moraiolo di Eredi Casini Santi – Bucine (Ar)

Leccino di Tenuta Il Leccio – Bucine (Ar)

Laudemio di Fattoria di Volmiano – Calenzano (Fi)

Maurino di Cesare Diddi Mussi – Casale Marittimo (Pi)

Igp Toscano Bolgheri e 1979 di Fonte di Foiano – Castagneto Carducci (Li)

IgpToscano – Frantoio di Bardelli dal 1941 – Larciano (Pt)

Riserva e Prima Oliva Igp Toscano di Frantoio di Croci – Massa e Cozzile (Pt)

Evo Cavozzoli Riserva di Podere Cavozzoli – Montecatini Terme (Pt)

Maurino di Solaia – Montespertoli (Fi)

Ti Garba! di Luca Varini – Pieve a Nievole (Pt)

Selezione O! di Frantoio del Grevepesa – San Casciano in Val Pesa (Fi)

Maurino di I Greppi di Silli – San Casciano in Val Pesa (Fi)

Leccio del Corno di Maryamado – San Casciano in Val Pesa (Fi)

## Trentino-Alto Adige

Tenuta Ferruccio Dop Garda Trentino di Brioleum – Arco (Tn)

46° Parallelo – casativa e Uliva Dop Garda Trentino di Frantoio di Riva – Riva del Garda(Tn)

## Umbria

Moraiolo e N° 51 di Decimi – Bettona (Pg)

Riserva Marfuga Dop Umbria Colli e Assisi Spoleto di Marfuga – Campello sul Clitunno (Pg)

Olio del Cardinale di Luigi Tega – Foligno (Pg)

Moraiolo e San Felice di Agricola Locci – Giano dell'Umbria (Pg)

Sincero di Viola – Foligno (Pg)

Oro di Frantoio Speranza – Giano dell'Umbria (Pg)

Istante e Sesto di Frantoio Loreti – Gualdo Tadino (Pg)

● Antonello, morto a 24 anni nella cava: "Omicidio, non incidente sul lavoro"

0:0 Comments

● Antonello, morto a 24 anni nella cava: "L'hanno ucciso, non è incidente sul lavoro"

0:0 Comments

● Anticipazioni per le SS. Messe del 29 marzo alle 7, 8.30 e 19 su TV 2000: dalla Basilica di San Giuseppe al Trionfale

0:0 Comments

● Almanacco di oggi, 29 marzo: quando la Île de la Cité fu conquistata dai vichinghi di Ragnar Lodbrok

0:0 Comments

● Badanti, in Trentino la domanda è in crescita ma è allarme per le famiglie: "Costano anche più di mille euro, la spesa è diventata insostenibile"

0:0 Comments

● Varese, l'Insubria contro ansia e paura

0:0 Comments

● Shopping online: 10 indirizzi low cost (ma non i soliti) da conoscere

0:0 Comments

● Oroscopo Paolo Fox oggi 29 marzo 2023, le previsioni segno per segno

0:0 Comments

● Il film consigliato stasera in TV: "Qualcosa di buono" martedì 28 marzo 2023

0:0 Comments

● Cannabis, 22,3% studenti scuole superiori l'ha fumata, studio su generazione Z

0:0 Comments

● Salute: più ragazze, età clou 13 anni, ecco i



Borgiona e Vubia di Castello Monte Vibiano Vecchio – Marsciano (Pg)

Riano e Frantoio di Alessandro Ricci – Montecchio (Tr)

Moraiolo di Passo della Palomba – Todi (Pg)

#### Veneto

Green Selection di Frantoio di Cornoleda – Cinto Euganeo (Pd)

Grignano di Luigi Ruffo – Illasi (Vr)

Campo delle Marogne e Campo Storico di Erminio Cordioli & C. – Verona

Donna Emme Dop Veneto Valpolicella di Monica Vaccarella – Verona

baby-Hikikomori italiani

0:0 Comments

- Sanità, specialisti 20 volte più digital di medici di famiglia

0:0 Comments

- Eleonora Pratelli chi è la moglie di Beppe Fiorello? Età, lavoro e figli

0:0 Comments

- Oroscopo Paolo Fox domani 30 marzo 2023, le previsioni complete

0:0 Comments

- La plastica è contro l'ambiente: la mostra dei fotografi Bernucci e Rombi a Busto Garolfo alle porte di Milano

0:0 Comments

- Oroscopo Branko domani 30 marzo 2023, le previsioni segno per segno

0:0 Comments

- Pd e Terzo Polo alla ricerca di una linea politica identitaria (e di un'alternativa al governo)

0:0 Comments

- La nuova crisi bancaria non è colpa del capitalismo, ma delle scelte politiche

0:0 Comments

- Energie rinnovabili, il punto a MalpensaFiere

0:0 Comments

- Start. Terremoto in centro Italia, boom di migranti dalla Tunisia e le altre notizie di oggi

0:0 Comments

- Neurologia di Gallarate, cure con la tossina botulinica

0:0 Comments

- Beautiful, anticipazioni all'8 aprile: Paris seduce ancora Carter

0:0 Comments

- Guerra Ucraina -