



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 31 Maggio 2016

Rovereto 31 Maggio 2016

<http://www.colleamenobeb.it/it/category/news/>



Un Sorso di Primavera

06/13 - 20 e 27 Maggio 2016

Dalle ore 19.00 alle 21.00

Ogni venerdì sera del mese di Maggio, presso l'accogliente enoteca inserita nella struttura ipogea che caratterizza la Cantina Mori Colli Zugna, verrete accolti dal sorriso di Erika e dal suo staff: in ogni appuntamento potrete degustare vini che ben si legano a variegati prodotti gastronomici.

Quali gli abbinamenti? Scopri con noi quali tra i prodotti del periodo (erbe aromatiche, prodotti ittici o farine molite a pietra) si sposano meglio a vini bianchi e profumati che "fan primavera" quali i Trentino Dop Gewurztraminer, il Mueller Thurgau oppure il nuovo Serico o ancora lo spumeggiante Trentodoc Morus.

<http://www.colleamenobeb.it/it/category/news/>

DOVE: Enoteca degli OstiNati Trentini
presso Cantina Mori Colli Zugna a Mori

INFO E PRENOTAZIONI:

Per maggiori informazioni contattare
l'Enoteca al numero 0464 917918
Degustazioni a pagamento

AZIENDE ED ENTI PARTECIPANTI

Cantina Mori Colli Zugna
Loc. Formigher 2, SP 90 - Mori
Tel 0464 918154
info@cantinamoricollizugna.it

Agraria Riva del Garda
Via S. Nazzaro, 4, Riva del Garda
Tel. 0464 552133
info@agririva.it

Casa del Vino della Vallagarina
Piazza S.Vincenzo, 1 Isera
Tel. 0464 486057
info@casadelvino.info

Molino Pellegrini
via Varoncello 27, Varone di Riva del Garda
Tel. 0464 521323
ufficio@molinopellegrini.it

Az. Agr. Bio Maso Giomo,
Brentonico

Az. Agr. Bio Passerini Paolo,
Brentonico

Casearia Trentina
Loppio di Mori

Fonte: www.visittrentino.it

**MORI**

Cantina Colli Zugna vini e cibi tipici

MORI. Ogni venerdì sera di maggio l'enoteca della Cantina Mori Colli Zugna propone accostamenti tra i vini e i prodotti gastronomici del territorio. A collaborare sono aziende vicine: Agraria Riva del Garda, Casa del vino Vallagarina, Molino Pellegrini di Varone, Bio Maso Giomo di Brentonico, Azienda agricola Bio Passerini di Brentonico, Casearia Trentina di Loppio. L'iniziativa valorizza le produzioni tipiche, abbinata a vini quali il Trentino Doc Gewürztraminer, il Müller Thurgau, il nuovo Serico o ancora il Trentodoc Morus. Info e prenotazioni: 0464/917918. (m.cass.)



09 Maggio 2016

http://www.trentaciclismo.it/index.php?option=com_content&view=article&id=40%3Acomun-4-2016&catid=10&Itemid=101

AUTORIZZAZIONI GARE

Tuenno – giovedì 2 giugno – “11^a cronoscalata Tuenno > Lago di Tovel”- ASD organizzatrice Bike Tuenno Fondriest – Ritrovo: ore 8.00 presso Piazza Liberazione

Tuenno – Partenza: ore 10.00 primo concorrente indi ogni minuto primo – Km. 12,00.-
categorie tutte - Info 339 7161321.

Fraveggio – giovedì 2 giugno – “2^a Crono ToblinoBike > Fraveggio”- ASD organizzatrice Toblino Bike – mtb – Ritrovo ore 8.00 presso Casa Sociale Fraveggio – Partenza: ore 10.00 primo concorrente indi ogni minuto primo – Categorie tutte + non tesserati – Km. 4,00 – Info www.toblinobike.net .

Romagnano – sabato 4 giugno – “9° Mem. fratelli Consolati” – ASD organizzatrice G. C. Consolati – strada circuito – Ritrovo ore 12.00 presso Ristorante Smorza di Romagnano – Partenze: ore 14.00 cat.: deb, gent, s. gent. A e B, donne; ore 13.30 cat. jun, sen, vet.- Km. 48,00 – Info 0464 412347.

La gara prevista per domenica 12 giugno Tr. Garniga Terme mtb è annullata.

La gara in calendario per il 12 giugno Marcialonga Cycling non è di competenza di questo Comitato.

Pergine Valsugana – domenica 12 giugno – “Zock Bike 2016” – ASD organizzatrice Zock Bike Cicloequipe – cicloturistica ad invito da Pergine a Salò – Ritrovo ore 6.10 presso Albergo Ristorante La Rotonda Pergine Valsugana – Partenza ore 6.30 – KM. 141.00 – info 347 3771277.

Riva del Garda – sabato 18 giugno – “Grand Prix della Montagna Garda Trentino”- ASD organizzatrice Pol. S. Giorgio Ugo Bike – prima semitappa Riva del Garda> Tenno - Ritrovo ore 8.00 presso **Agraria Riva del Garda** – Partenza ore 9.30 – Km. 8.00; trasferimento fino a **Varignano d’Arco** per partenza seconda semitappa Varignano > S. Giovanni al Monte – Partenza ore 11.30 – Km. 8.500. Info www.ugobike.net .

Torbole sul Garda – domenica 19 giugno – “Grand Prix della Montagna Garda Trentino” – ASD organizzatrice Pol. S. Giorgio Ugo Bike – prima semitappa Torbole>Malga Casina – Ritrovo ore 8.00 presso Colonia Pavese Torbole sul Garda – Partenza ore 9.00 – Km 8.500; trasferimento fino a **Bolognano d’Arco** per partenza seconda semitappa Bolognano > Passo S. Barbara – Partenza ore 11.30 – Km. 10.500 – Info www.ugobike.net .

Birgerosso & Birgianco

Wine concept and packaging.

Together with italian wine producer Agraria Riva del Garda we have made two bag-in-box wines named Birgerosso and Birgianco. The concept for the wine is craftsmanship and sustainability, and the design is our interpretation of the area from which the grapes origin. Agraria is based in Valle de Lago, at the north shore of Lago de Garda, an area well know for windsurfing, spectacular roads, mountains and lakes, and the illustrations on the box are made up by these elements.



<http://birgersoterutleie.com/birgerosso-birgiano>



<http://birgersoterutleie.com/birgerosso-birgiano>



Release event in Italy

To celebrate the release of the wines on the marked Birgers Oterutleie was invited to Italy to do 3 live events, in 3 different cities, in 3 days. The result was an undefined number of curious doodles in Riva, Trento and Verona.

<http://birgersoterutleie.com/birgerosso-birgiano>



BIRGER'S OTER UTLEIE

11 Maggio 2016

<http://birgersoterutleie.com/birgerosso-birgiano>



<http://www.garda-outdoors.com/pan-di-molche/>

RICETTE

PAN DI MOLCHE

Molche è una parola del dialetto Trentino e la sentirete utilizzare solamente nell'alto Garda nelle zone di Riva, Arco, Torbole e Tenno. Questo perchè le molche sono un residuo solido della lavorazione dell'olio di oliva, composto dalle bucce e dalla polpa delle olive.



ANTONELLA IANNONE - 2016/05/02

SHARE ON:    



Oggi desidero condividere con voi la ricetta del **pan di molche!**

Vi devo confessare che per me non è stato facile far rientrare questa ricetta nelle mie corde, ma con il tempo sono riuscita a capire e valorizzare al meglio questo prodotto che caratterizza il Lago di Garda 😊

Ma cosa sono le Molche?

Molche è una parola del dialetto Trentino e la sentirete utilizzare solamente nell'alto Garda nelle zone di Riva, Arco, Torbole e Tenno. Questo perchè le *molche* sono un residuo solido della lavorazione dell'olio di oliva, composto dalle bucce e dalla polpa delle olive, privato dei noccioli ed è solo in questa zona del Trentino che vengono coltivati gli ulivi. Il territorio più a nord del mondo dove viene prodotto l'olio d'oliva extravergine.

Da poco ho scoperto che dell'uliva non si butta via nulla e anche con le Molche si possono preparare diverse ricette, ma la più famosa è sicuramente il **pan de molche**.

ps: [qui](#) potete trovare i corsi di cucina organizzati da *Passione Cucina*, in particolare questa settimana inizierà il corso di cucina base 😊

<http://www.garda-outdoors.com/pan-di-molche/>

Ingredienti:

600 g farina 0

120 g acqua tiepida

110 g latte intero

100 g molche

40 g lievito di birra

10 g zucchero

30 g olio extra vergine d'oliva

Preparazione:

In una ciotola o in planetaria, sciogliere il lievito con l'acqua e lo zucchero.

Aggiungere il latte l'olio.

Setacciare la farina e unirla agli altri ingredienti.

Iniziare ad impastare, infine aggiungere le molche ed il sale.

Lavorare bene fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti.



Ungere con un filo d'olio il fondo di una ciotola e riporre l'impasto.

Coprire con la pellicola.

A questo punto potete porlo in un posto caldo, e farlo lievitare 2 ore oppure riporlo in un luogo fresco (circa 15°) e lasciarlo lievitare lentamente anche per tutta la notte.

Trascorso il tempo di lievitazione, prendere l'impasto e staccare con una spatola pezzetti da circa 60/70 g.

Appiattire con le mani ogni pezzetto e arrotolare su stesso.

<http://www.garda-outdoors.com/pan-di-molche/>



Disporre i panini su una placca precedentemente foderata da carta.

Fari lievitare un'altra oretta.

Accendere il forno a 220° e cuocere per circa 15 minuti.



Se avete una ricetta di "famiglia" condivideretela con noi scrivendola nei commenti sotto a questo post.

Le molche le potete acquistare all' **Agraria di Riva del Garda.**

PALAZZO ROCCABRUNA APRE ALLA 79° MOSTRA VINI DEL TRENTINO

Dopo un anno di pausa, torna l'appuntamento nato per richiamare appassionati del settore e amanti dei vini del Trentino per quattro giorni di degustazioni e momenti formativi. Fulcro dell'evento, Palazzo Roccabruna, ma previsti appuntamenti anche lungo la città e presso alcune aziende coinvolte. In programma, anche un incoming di operatori stranieri.

Da giovedì 19 a domenica 22 maggio il Consorzio Vini del Trentino e Palazzo Roccabruna organizzano la 79° edizione della Mostra Vini del Trentino, una quattro giorni di degustazioni e di formazione, alla scoperta di alcuni dei prodotti enologici più rappresentativi del territorio, aperta sia al pubblico finale che agli operatori del settore.

Protagoniste nelle sale del palazzo 43 aziende trentine: Abate Nero, Agraria Riva del Garda, Altemasi di Cavit, Bailoni, Bolognani, Cantina di Aldeno, Cantina d'Isera, Cantina La-Vis e Valle di Cembra, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantina Sociale di Avio, Cantina Sociale di Trento, Cantina Toblino, Cantine Ferrari, Cantine Monfort, Cavit, CEMBRA cantina di montagna, Cembrani DOC, Cesarini Sforza Spumanti, Concilio, Donati Marco, Endrizzi, Endrizzi Elio e F.lli, Fondazione Edmund Mach, Gaierhof, Grigoletti, Laste Rosse, Letrari, Maso ai Dossi, Maso Poli, Mezzacorona, Opera Vitivinicola in Valdicembra, Revi, Rotari, Salizzoni Valter, San Michael, Simoncelli, Villa Corniole, Vini Spagnolli, Vivalis, Zanini Luigi.

Otto di queste - Azienda Spagnolli, Borgo dei Posseri, Cantina di Aldeno, Cantina d'Isera, Cantina Mezzacorona, Cantina Sociale Mori Colli Zugna, Cembrani DOC, in collaborazione con l'APT Altopiano di Pinè e Calle di Cembra, e Villa Corniole - **apriranno inoltre le porte delle loro aziende** per visite in cantina, degustazioni e, in alcuni casi, trekking culturali.

Ad esaltare ulteriormente la proposta di Palazzo Roccabruna, grazie alla **collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e con la Strada dei Formaggi delle Dolomiti**, il coinvolgimento di **tre ristoranti che da venerdì a domenica**, in orario mostra, realizzeranno **stuzzicanti proposte gastronomiche in abbinamento ai vini presenti**. Si parte venerdì **20 maggio** con l'**Agritur Fior di Bosco** di Valfloriana, si prosegue sabato **21 maggio** con lo **Scrigno del Duomo** di Trento e si conclude domenica **22 maggio** con l'**Agritur Rincher** di Roncegno Terme.

Non mancheranno i **momenti formativi: venerdì 20 e sabato 21 maggio, alle ore 11.00 e alle ore 18.00**, presso il **Libercafé di Piazza Dante**, è infatti in programma **Momenti DiVini**, percorso di avvicinamento agli **autoctoni trentini**; mentre **venerdì alle ore 20.00 e alle 21.30 e sabato alle ore 19.30 e alle 22.30**, a **Palazzo Roccabruna**, sarà la volta di **Divinisenzi**, ovvero **degustazioni sensoriali immersive a cura di Carlo Casillo e Mariano De Tassis**. Inoltre, al costo di 5 euro, **domenica, alle ore 11.00**, presso **Palazzo Roccabruna**, il **laboratorio degustativo-olfattivo Profumo di-vino**, a cura dell'esperta di profumi **Erica Angeli (ArtFoodLab)** e del **sommelier AIS Antonio Falzogher**. E, per dare maggiore valore aggiunto all'evento, durante la mostra si svolgerà un **incoming di 12 operatori esteri organizzato dal Consorzio Vini e coordinato dalla guida esperta di Michelle Shah**.

Spazio infine anche all'arte con appuntamenti al cinema e a teatro. **Giovedì, alle ore 19.00**, presso il **Cinema Astra di Corso Buonarroti**, saranno proiettati **Archèvitis** e **L'Approdo enoico** - cortometraggi dedicati al viaggio del Marzemino dal Caucaso al Trentino - con **presentazione a cura di Nereo Pederzoli**; mentre **venerdì, allo stesso orario**, sarà la volta di **Barolo boys. Storia di una rivoluzione**. L'ingresso è gratuito e l'enoteca del cinema sarà aperta con una selezione di vini presentati alla Mostra. **Venerdì e sabato, alle 20.45**, presso l'**Aresa Sass, Spazio Archeologico sotterraneo del Sas in Piazza Cesare Battisti**, si potrà invece assistere alla **rappresentazione teatrale "Sei vitigni in cerca d'autore"**, con **Beatrice Uber e Giuliano Comin**.

E per gli **enoturisti** giunti da fuori città, sabato 21 maggio la possibilità di **visitare il centro storico accompagnati dalle guide dell'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi**.

La mostra è aperta **giovedì 19 e venerdì 20 maggio dalle 17.00 alle 22.00; sabato 21 maggio dalle 11.00 alle 23.00 e domenica 22 maggio dalle 11.00 alle 21.00**.

<http://www.informazioneLibera.eu/?tag=olive>



CURIOSITÀ

E' SICILIANO L'OLIO D'OLIVA PIÙ BUONO DEL MONDO

🕒 18/05/2016 💬 LASCIA UN COMMENTO

Ci sono **tre aziende olivicole siciliane del Siracusano** fra i produttori premiati a livello internazionale nell'ambito della **13ª edizione di Sol d'Oro** di iniziativa di Veronafiore; la rassegna che premia i migliori olii extravergine di oliva di qualità a livello mondiale. I prestigiosi riconoscimenti sono stati assegnati a tre aziende che si sono affermate nelle categorie: Fruttato medio (**Azienda Agricola La Tonda**), Fruttato intenso (**Azienda Terraliva**) e Monovarietale (**Azienda Agrestis**).

“A dispetto dell'annata meteorologicamente non felice – dice **Nino Caleca, Assessore Regionale dell'Agricoltura**, appena ricevuta la notizia – gli oli extravergine di oliva siciliani si affermano e ottengono meritati riconoscimenti a livello internazionale. E' la conferma della capacità delle nostre aziende di saper produrre bene, in sicurezza, nel rispetto del territorio e con alti livelli qualitativi. E' questa la Sicilia che produce di cui possiamo andare orgogliosi e che dobbiamo rappresentare a livello internazionale quando parliamo di eccellenze e di biodiversità in Sicilia. Intendo incontrare al più presto gli imprenditori premiati – continua Nino Caleca – per chiedere loro di aiutarmi a testimoniare al mondo intero nel **Cluster Bio-mediterraneo di Expo 2015** la capacità della Sicilia di raccontare una storia millenaria”.

<http://www.informazioneLibera.eu/?tag=olive>

L'olio extravergine di oliva, elemento cardine della dieta mediterranea, è oggi un prodotto dell'eccellenza agroalimentare italiana molto richiesto all'estero e considerato al pari di un bene di lusso. I campioni sottoposti al giudizio sono stati quest'anno **238**. Gli oli vincitori di medaglia, con la scheda di degustazione redatta dai 13 giudici del panel, saranno inseriti nella guida **"Le stelle del Sol d'Oro"** e verranno premiati formalmente nel corso di Sol&Agrifood, in programma dal 22-25 marzo 2015.

Ecco l'elenco dei vincitori SOL d'ORO edizione 2015

(fonte: www.solagrifood.com)

Categoria oli fruttato leggero:

Sol d'Oro – Azienda Agricola Pietrabilanca di Casalvelino (Salerno) – Campania

Sol d'Argento – Frantoio della Valle di Prezza (L'Aquila) – Abruzzo

Sol di Bronzo – Azienda Agricola La Selvotta di Vasto (Chieti) – Abruzzo

Categoria oli fruttato medio:

Sol d'Oro – Azienda Agricola La Tonda di Buccheri (Siracusa) – Sicilia

Sol d'Argento – Azienda Agricola Paolo Bonomelli di Torri del Benaco (Verona) – Veneto

Sol di Bronzo – Società Agricola Fonte di Foiano di Castagneto Carducci (Livorno) – Toscana

Categoria oli fruttato intenso:

Sol d'Oro – Azienda Agricola Terraliva di Siracusa – Sicilia

Sol d'Argento – Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (Siena) – Toscana

Sol di Bronzo – Frantoio Gaudenzi di Trevi (Perugia) – Umbria

Categoria oli biologici:

Sol d'Oro – Finca La Reja s.l. di Bobadilla (Malaga) – Spagna

Sol d'Argento – Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trento) – Trentino Alto Adige

Sol di Bronzo – Azienda Agricola Tommaso Masciantonio di Casoli (Chieti) – Abruzzo

Premi Prima Categoria Gold Metal - Italia

I giudici della prima edizione del concorso "Domina International Olive Oil Contest - D-IOOC" hanno attribuito il premio Prima Categoria (GOLD MEDAL)

Nelle prossime settimane sul sito web www.d-iooc.com sarà possibile scaricare l'attestato di attribuzione del premio al concorso (D-IOOC Gold Medal).

Agrestis Soc. Coop. Agricola

*Agriturismo Arcobaleno Anita Regenass
Antiche Masserie D'Apulia
Az. Agr. Ortoplant di Depalo Michele &
C.S.S.*

*Az. Agr. Case D'Alto Di Claudio De Luca
Az. Agr. Ciccolella Giuseppe
Az. Agr. Francesca Boni*

Az. Agr. Francescantonio Posterino

*Az. Agr. Il Brolo Di Augusto Rampa
Az. Agr. Il Colle
Az. Agr. Ione Zorbi S.R.L.
Az. Agr. Leone Sabino*

*Az. Agr. Mancini Alessandro Donato
Mancini*

*Az. Agr. Mandranova Di Giuseppe Di
Vincenzo*

*Az. Agr. Tommaso Masciantonio -
Trappeto Di Caprafico*

*Az. Agricola Fontanaro Lucia Verdacchi
Pinelli*

Az. Cinque Colli

*Azienda Agri Basile di Basile Michele
Antonio & C. s.s.*

Azienda Agricola Casa del Tempo Ritrovato Casa del Tempo Ritrovato Casaliva

Azienda Agricola Cosmo Di Russo

Azienda Agricola G. Taibi

Azienda Agricola Iemolo Thierry

Azienda Agricola La Tonda

Azienda Agricola Oliva

Fiore D'Oro Dop Monti Iblei Monte Lauro

Nettaribleo Bio & Dop Monti Iblei Monte Lauro

Frisina

Explorium - Antiche Masserie D'Apulia

Oro Di Ruffolo Don Gaudio

Coevo Monocultivar Ravece

Olio Extravergine di Oliva Coppadoro

Olio Traldi Athos

Olio Traldi Eximius

Olio Extravergine Di Oliva Posterino

Olio Extravergine Di Oliva Il Brolo Dop Garda

Bresciano

Olio Extravergine Di Oliva Capanneum

I&P Grand Cru Spinicci

Don Gioacchino

La Patràun

Sua Maestà

Mandranova Nocellara

Trappeto Di Caprafico Olio Extravergine Dop Colline

Teatine Biologico

Fontanaro Fonte Della Pace

Cinque Colli Tonda Iblea

Foglia d'Oro Biologico

Caieta Monocultivar Itrana

Don Pasquale Monocultivar Itrana Colline Pontine

DOP

Olio Taibi Biancolilla

Sirè D.O.P. Monte Iblea Valle dell Irminio

Nerovulcano

Favola Olio Extravergine D Oliva Moresca

http://www.d-iooc.com/1/premi_prima_categoria_gold_metal_italia_2374309.html

<i>Azienda Agricole Colle di Paoletti Flavia</i>	<i>Verde Del Colle</i>
<i>Aziende Agricole Di Martino S.A.S.</i>	<i>Schinosa</i>
<i>Casale San Giorgio S.R.L.</i>	<i>Maestrato Olio Extravergine Di Oliva</i>
	<i>Ponentino Olio Extravergine Di Oliva</i>
<i>Contrada Del Fiorano</i>	<i>Acherolio</i>
<i>Decimi</i>	<i>Emozione</i>
<i>Ermma Az. Agr. Sansone Sara Ersilia</i>	<i>Gocce Di Principio</i>
<i>Fattoria Ramerino</i>	<i>Cultivar Frantoio</i>
<i>Fèlsina</i>	<i>Felsina Leccino Monocultivar Denoccolato 2015</i>
	<i>Felsina Raggiolo Monocultivar Denoccolato 2015</i>
<i>Frantoio Di Cornoleda</i>	<i>Green Selection</i>
<i>Frantoio Di Riva - Agraria Riva Del Garda</i>	<i>Uliva Garda Trentino Dop</i>
<i>Frantoio Nutile</i>	<i>Lapiolio</i>
<i>Frantoio Romano Vincenzo</i>	<i>Le Sciare</i>
<i>Fratelli Ferrara Società Agricola Semplice</i>	<i>Posta Locone</i>
<i>L Arte Dell Olivo</i>	<i>L Arte Dell Olivo Tuscany</i>
<i>Lapoc Società Cooperativa Agricola</i>	<i>Lydoy</i>
<i>Manfredi Barbera & Figli Spa</i>	<i>Lorenzo N. 3</i>
<i>Marsicani Nicolangelo</i>	<i>Marsicani Dop Cilento</i>
<i>Monte Schiavo - Tenute PIERALISI Società Agricola S.R.L.</i>	<i>4 Ore Monocultivar Ascolana Dura</i>
<i>Olearia San Giorgio</i>	<i>L'Aspromontano</i>
<i>Oleificio Fam S.A.S.</i>	<i>Fam Ravece</i>
<i>Oleificio Torchia Di Tommaso Torchia E F.Lli S.A.S.</i>	<i>Olio Extravergine Di Oliva Torchia</i>
<i>Olio Di Dievole</i>	<i>Olio Extravergine Di Oliva 100% Italiano Coratina</i>
	<i>Olio Extravergine Di Oliva Dop Chianti Classico</i>
<i>Olio Intini</i>	<i>Leccino</i>
<i>Paolo Bonomelli</i>	<i>Bio Coratina</i>
<i>Parature</i>	<i>Ca Rainene Monovarietale Drizzar Dop Garda</i>
	<i>Andromeda</i>
<i>Prime Bio Farm Ruffa Vincenzo</i>	<i>Cassiopea</i>
<i>S.S. Sciavuru D'Aliva</i>	<i>Privilegio</i>
<i>Tenuta Gallinella</i>	<i>Sciavuru D'Aliva</i>
	<i>Olio Extravergine Di Oliva Cerasuola</i>
<i>Tenuta Romano S.R.L.</i>	<i>Olio Extravergine Di Oliva Don Mimi</i>
<i>Torretta S.R.L.</i>	<i>Frantoio Romano Ortice Riserva</i>
<i>Val Paradiso S.R.L.</i>	<i>Teti</i>
	<i>Val Paradiso Bio</i>

<http://www.wherevent.com/detail/Agraria-Riva-del-Gemme-di-Gusto-Quattro-passi-tra-borghi-vigneti-ed-oliveti-nell'Alto-Garda>

Garda



Dro

Saturday 21 May 2016, 10:00

Organized by : Agraria Riva del Garda

Scegli Tu!

- [▶ Garda Riva](#)
- [▶ Garda Riva del](#)
- [▶ Bologna parcheggi](#)

Activities Oxford / Description

Ore 10.00 Ritrovo presso il campo sportivo di Dro, loc. Oltra.

Passeggiata tra vigneti ed oliveti di Dro e Ceniga, attraverso la quale vi condurremo alla scoperta dei nuovi vini **Bio Vegan e del Rosso Bio Apponale.**

Ore 13.00 Maso Lizzone | Pranzo a base di sapori e prodotti tipici, in collaborazione con Azienda Agricola Troticoltura Armanini, Macelleria Bertoldi, Tecchiolli e www.fontanel.it, il tutto accompagnato da un piacevole... [Read more](#)

<http://blog.enotourtrento.it/a-tutto-muller-sulla-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-dal-1-al-30-giugno-2016/>

A TUTTO MÜLLER

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

IN: [#ATUTTOMUELLER](#) [#STRADAVINOTRENTINO](#)



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

Da Trento a Riva del Garda, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dall'Altopiano di Pinè alla Valle di Cembra: più di una decina gli appuntamenti

organizzati dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nel corso del mese di giugno per celebrare uno dei vitigni più rappresentativi del territorio, il **Müller Thurgau**, in attesa della 29ª Rassegna internazionale ad esso dedicata, che si terrà a Cembra dal 30 giugno al 3 luglio.

Ecco il calendario completo.

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

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

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

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

<http://blog.enotourtrento.it/a-tutto-muller-sulla-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-dal-1-al-30-giugno-2016/>

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

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

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

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

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

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

<http://www.cavit.it/news-and-event/categories/eventi/>

News & Eventi

Sabato 4 giugno: serata Bottega Vinai all'Hotel Bel Sit di Comano Terme

DATA EVENTO: 4 GIUGNO 2016 - **EVENTI**

Sabato 4 giugno a partire dalle ore 18.00, presso l'Hotel Bel Sit di Comano Terme TN (Via Marconi, 34 – Fraz. Ponte Arche – Tel. 0465/701220), degustazione di vini Trentino D.O.C. Bottega Vinai. Per informazioni contattare direttamente il locale.

Giovedì 9 giugno: aperitivo al Ristorante Scigno del Duomo di Trento

DATA EVENTO: 9 GIUGNO 2016 - **EVENTI**

Giovedì 9 giugno dalle ore 19.00 alle ore 21.00, presso il Ristorante Scigno del Duomo di Trento (Piazza Duomo, 29 – Tel. 0461/220030) aperitivo con abbinamento di Spumante TRENTO DOC Altemasi Pas Dosé e Altemasi Rosé ai prodotti dell'Azienda Eccher Frutta e Verdura e Agraria di Riva del Garda. Per informazioni contattare direttamente il locale.