

RASSEGNA WEB

SETTEMBRE 2021

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

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

A tutto Marzemino lungo la Strada del vino e dei sapori del Trentino

LINK: <http://www.comunicati-stampa.net/com/a-tutto-marzemino-lungo-la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-21.html>



A tutto Marzemino lungo la Strada del vino e dei sapori del Trentino September 1 2021 Mariella Belloni Marketing Journal Scheda utente Altri testi utente RSS utente Dal 2 al 12 settembre 2021 torna la rassegna di appuntamenti dedicati a questo vino così rappresentativo della produzione enologica trentina. In programma, esperienze di gusto, degustazioni guidate, proposte vacanza, cene a tema e molte altre iniziative dentro e fuori la Vallagarina, territorio a sud di Trento dove questo vitigno ha trovato le condizioni ideali per esprimersi al meglio. Ad anticipare e accompagnare 'La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera', la manifestazione dedicata al Marzemino in programma a Isera (TN) dal 9 al 12 settembre, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedica 11 giorni a questo vitigno simbolo della Vallagarina, valorizzandolo dentro e fuori questo

specifico territorio a sud di Trento con una trentina di iniziative che vedono il coinvolgimento di 60 soci, tra Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Val Rendena, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e, ovviamente, Trento. Si parte con la Proposta Roccabruna Speciale Marzemino (link) che da giovedì 2 a sabato 4 e dal giovedì 9 a sabato 11 settembre, dalle 17.00 alle 22.00, arricchirà l'offerta di Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino di Trento, offrendo la possibilità di effettuare assaggi di diverse etichette di Marzemino e di grappa di Marzemino. Nelle stesse date, dalle ore 18.00, presso l'enoteca della Cantina Mori Colli Zugna, è invece in programma Marzemino d'alpeggio (link), un percorso di degustazione di diverse annate di Marzemino dell'azienda abbinato al Trentino di malga - formaggio d'alpeggio. Da giovedì 2 a sabato 4

settembre e da lunedì 6 a sabato 11 settembre, dalle 9.00 alle 18.00, presso Vivallis a Nogaredo è la volta di #tastemarzemino (link), percorso di degustazione di tre Marzemino dell'azienda abbinati ad assaggi di prodotti locali. Poco distante, presso la Cantina d'Isera, dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 19.00, ci sarà l'occasione di diventare agricoltori per un giorno con Vendemmia con noi (link), e quindi partecipare alla raccolta dell'uva in campagna, al processo di vinificazione e alla degustazione finale. In alternativa, nelle stesse date, la Cantina d'Isera propone anche Marzemino a tutto tondo (link), ovvero degustazione di quattro Marzemino aziendali presso l'enoteca, dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 19.00. Presso la Cantina Sociale di Trento, invece, sempre nelle stesse giornate (8.30-12.00; 15.00-18.30) è il turno di Seducente Marzemino

(link), con degustazione di questo vino e di un secondo prodotto dell'azienda, abbinato ai grissini di Panificio Sosi presso ARTèCRU, l'enoteca aziendale. Marzemino di **Agraria Riva** del Garda protagonista invece a **Riva del Garda** con la degustazione guidata Sapori di Marzemino (link), dalle 11.00 alle 13.00 e dalle 17.00 alle 19.00, presso lo Store Rurale, in abbinata a prodotti del territorio. Spostandosi in montagna, doppio appuntamento per venerdì 3 settembre: a Pinzolo (partenza dalla Stazione Funivie Pinzolo), a partire dalle 8.30, è in programma In montagna con gusto (link), passeggiata enogastronomica di rifugio in rifugio, degustando il Marzemino di **Agraria Riva** del Garda, Azienda Agricola Grigoletti e Cavit, abbinati ai salumi di Brenta Salumi, alla Sprezza delle Giudicarie di Latte Trento e alle proposte gastronomiche di Ristorante Pra Rodont, Malga Cioca e Rifugio Doss del Sabion; a Fai della Paganella, invece, dalle ore 17.00, c'è La via latte dolomitica (link), con visita in malga, aperitivo panoramico e cena in rifugio gustando i piatti dell'Alpine Lounge Meriz abbinati al Marzemino di Cantina d'Isera e Cantine Mezzacorona. Solo nelle

giornate di sabato 2, lunedì 6 e giovedì 9 settembre, dalle 16.30, invece, le Cantine Mezzacorona di San Michele all'Adige p r o p o n g o n o Centodiciassettesima vendemmia (link) con visita in cantina e degustazione di Marzemino dell'azienda. Venerdì 10 settembre, dalle 19.00 alle 24.00, torna invece Vallagarina, di cucina in cantina (link), un percorso enogastronomico alla scoperta dei produttori e dei ristoranti lagarini della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, protagonisti per una sera nella storica location di Palazzo Fedrigotti di Isera, con 6 proposte food&wine (per un totale di 12 degustazioni), i m p r e z i o s i t e da intrattenimenti musicali e i consigli di ONAV - Sezione di Trento. Non mancano le Esperienze di gusto, proposte da vivere in giornata a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nello specifico, nei weekend del 4-5 e dell'11-12 settembre, c'è la possibilità di prendere parte a Weekend in cantina speciale Marzemino (link): visita guidata e/o degustazione di Marzemino e/o di grappa di Marzemino presso le aziende aperte come **Agraria Riva** del Garda, Azienda Agricola Grigoletti, Cantina d'Isera, Cantina La Vis, Vivallis e Azienda Agricola Distilleria

Casimiro. Diverse, inoltre, le proposte Taste&Bike, da vivere in giornata su due ruote: sabato 4 e 11 settembre, a partire dalle 9.30, è infatti in calendario Taste&Bike 'L'eccellente lagarino' (link), tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo, che comprende colazione, due visite in cantina con relative degustazioni, laboratorio di cucina e pranzo; dal 2 al 4 e dal 7 all'11 settembre, con la stessa formula, si può provare invece Taste&Bike nel Comune Comunale (link), tra Isera, Aldeno e Villalagarina; mentre dal 2 al 12 settembre Taste&Bike 'Il Marzemino e la Vallagarina' (link), tra Trento, Nomi e Rovereto, che prevede invece due visite guidate con degustazione, intervallate da pranzo e merenda. Numerose le proposte enogastronomiche presso una serie di ristoratori associati, attive dal 2 al 12. In particolare, il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti sarà protagonista a Trento, presso Il Libertino - Osteria Tipica Trentina, con Nomi incontra Trento (link); in Valsugana, presso il Ristorante Antiche Contrade di Pergine Valsugana, con Nomi incontra Pergine Valsugana (link), e presso il Ristorante Boivin di Levico Terme con Nomi incontra Levico Terme (link); in Valle

dei Laghi, presso il Ristorante Alfio di Dro, con Nomi incontra Dro ([link](#)); nelle Giudicarie, presso il Ristorante La Contea di Bolbeno con Nomi incontra Bolbeno ([link](#)); in Valle del Chiese, presso l'Agriturismo La Polentera, con Nomi incontra Storo ([link](#)); infine in Vallagarina, presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera, con Nomi incontra Isera ([link](#)), e presso il Ristorante La Brace di Rovereto, con Nomi incontra Rovereto ([link](#)). Il Ristorante Alfio di Dro e il Ristorante La Brace di Rovereto proporranno inoltre, rispettivamente, Connubio di sapori ([link](#)) e Dalla Vallagarina al Garda ([link](#)), entrambi con piatti in abbinata al Marzemino della Cantina d'Isera. Il Marzemino di Azienda Agricola Marco Donati potrà essere degustato nella proposta A tavola col Marzemino ([link](#)), a Trento presso l'Antica Trattoria Due Mori. Infine, solo dal 7 al 10 settembre, L'Ora Ristorante di **Riva** del Garda proporrà Le eccellenze ([link](#)), in cui il Marzemino di Cantina d'Isera e la Carne Salada di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola incontreranno i piatti dello chef. Tre, infine, le proposte vacanza: Profumi di Marzemino ([link](#)), che comprende due notti al B&B Le Tre Chiavi di Isera e il focus sul Marzemino di

Azienda Agricola Grigoletti; Weekend tra Marzemino e sapori locali ([link](#)), con pacchetto da due notti al B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme alla scoperta di A tutto Marzemino e del Marzemino di Cantine Mezzacorona; Viaggi di gusto speciale Marzemino ([link](#)), ovvero una proposta vacanza presso i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a tema Marzemino cucita su misura rispetto alle esigenze dell'ospite. La rassegna A tutto Marzemino fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto de La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma, e di Bontadi Caffè. Dettagli e maggiori informazioni su tastetrentino.it/atuttomarzemino Licenza di distribuzione: Mariella Belloni Vicecaporedattore - Marketing Journal

A tutto Marzemino: tanti eventi per scoprire questo vino trentino

LINK: <https://www.italiaatavola.net/check-in/eventi/manifestazioni/2021/9/1/a-tutto-marzemino-tanti-eventi-per-scoprire-questo-vino-trentino/7962...>

A tutto Marzemino: tanti eventi per scoprire questo vino trentino Dal 2 al 12 settembre 2021 torna la rassegna di appuntamenti dedicati a questo vino: esperienze di gusto, degustazioni guidate, proposte vacanza, cene a tema e molte altre iniziative dentro e fuori la Vallagarina SALVA NEL TUO ARCHIVIO 01 settembre 2021 | 10:33 Eventi e vitigni EVENTI A tutto Marzemino: tanti eventi per scoprire questo vino trentino Dal 2 al 12 settembre 2021 torna la rassegna di appuntamenti dedicati a questo vino: esperienze di gusto, degustazioni guidate, proposte vacanza, cene a tema e molte altre iniziative dentro e fuori la Vallagarina 01 settembre 2021 | 10:33 Ad anticipare e accompagnare "La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera", la manifestazione dedicata al Marzemino in programma a Isera (Tn) dal 9 al 12 settembre, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedica 11 giorni a questo vitigno simbolo della Vallagarina, valorizzandolo dentro e fuori questo specifico territorio a sud di Trento con una trentina di iniziative che vedono il coinvolgimento di 60 soci,

tra Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Val Rendena, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e, ovviamente, Trento. Marzemino, vino rappresentativo della produzione enologica trentina. Foto: L. Campolongo Fototeca Strada del Vino e dei Sapori del Trentino Si parte con gli assaggi Si parte con la Proposta Roccabruna Speciale Marzemino che da giovedì 2 a sabato 4 e dal giovedì 9 a sabato 11 settembre, dalle 17.00 alle 22.00, arricchirà l'offerta di Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino di Trento, offrendo la possibilità di effettuare assaggi di diverse etichette di Marzemino e di grappa di Marzemino. Marzemino d'alpeggio Nelle stesse date, dalle ore 18, presso l'enoteca della Cantina Mori Colli Zugna, è invece in programma Marzemino d'alpeggio, un percorso di degustazione di diverse annate di Marzemino dell'azienda abbinato al Trentino di malga - formaggio d'alpeggio. Diversi i punti degustazione Da giovedì 2 a sabato 4 settembre e da lunedì 6 a sabato 11 settembre, dalle 9 alle 18, presso Vivallis a

Nogaredo è la volta di #tastemarzemino, percorso di degustazione di tre Marzemino dell'azienda abbinati ad assaggi di prodotti locali. Poco distante, presso la Cantina d'Isera, dalle 8.00 alle 12 e dalle 14 alle 19, ci sarà l'occasione di diventare agricoltori per un giorno con Vendemmia con noi, e quindi partecipare alla raccolta dell'uva in campagna, al processo di vinificazione e alla degustazione finale. In alternativa, nelle stesse date, la Cantina d'Isera propone anche Marzemino a tutto tondo, ovvero degustazione di quattro Marzemino aziendali presso l'enoteca, dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 19.00. L'abbinamento con i prodotti tipici Presso la Cantina Sociale di Trento, invece, sempre nelle stesse giornate (8.30-12.00; 15.00-18.30) è il turno di Seducente Marzemino, con degustazione di questo vino e di un secondo prodotto dell'azienda, abbinato ai grissini di Panificio Sosi presso ARTèCRU, l'enoteca aziendale. Marzemino di **Agraria Riva del Garda** protagonista invece a **Riva del Garda** con la degustazione guidata

Sapori di Marzemino , dalle 11.00 alle 13.00 e dalle 17.00 alle 19.00, presso lo Store Rurale, in abbinata a prodotti del territorio. In montagna con gusto Spostandosi in montagna, doppio appuntamento per venerdì 3 settembre: a Pinzolo (partenza dalla Stazione Funivie Pinzolo), a partire dalle 8.30, è in programma In montagna con gusto, passeggiata enogastronomica di rifugio in rifugio, degustando il Marzemino di **Agraria Riva del Garda**, Azienda Agricola Grigoletti e Cavit, abbinati ai salumi di Brenta Salumi, alla Sprezza delle Giudicarie di Latte Trento e alle proposte gastronomiche di Ristorante Pra Rodont, Malga Cioca e Rifugio Doss del Sabion; a Fai della Paganella, invece, dalle ore 17.00, c'è La via latte dolomitica, con visita in malga , aperitivo panoramico e cena in rifugio gustando i piatti dell'Alpine Lounge Meriz abbinati al Marzemino di Cantina d'Isera e Cantine Mezzocorona. Solo nelle giornate di sabato 2, lunedì 6 e giovedì 9 settembre, dalle 16.30, invece, le Cantine Mezzacorona di San Michele all'Adige p r o p o n g o n o Centodiciassettesima vendemmia con visita in cantina e degustazione di Marzemino dell'azienda. Vallagarina, di cucina in

cantina Venerdì 10 settembre, dalle 19.00 alle 24.00, torna invece Vallagarina, di cucina in cantina , un percorso enogastronomico alla scoperta dei produttori e dei ristoranti lagarini della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, protagonisti per una sera nella storica location di Palazzo Fedrigotti di Isera, con 6 proposte food&wine (per un totale di 12 degustazioni), i m p r e z i o s i t e da intrattenimenti musicali e i consigli di ONAV - Sezione di Trento. Weekend in cantina Non mancano le Esperienze di gusto, proposte da vivere in giornata a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nello specifico, nei weekend del 4-5 e dell'11-12 settembre, c'è la possibilità di prendere parte a Weekend in cantina speciale Marzemino: visita guidata e/o degustazione di Marzemino e/o di grappa di Marzemino presso le aziende aperte come **Agraria Riva del Garda**, Azienda Agricola Grigoletti, Cantina d'Isera, Cantina La Vis, Vivallis e Azienda Agricola Distilleria Casimiro. Diverse, inoltre, le proposte Taste&Bike, da vivere in giornata su due ruote: sabato 4 e 11 settembre, a partire dalle 9.30, è infatti in calendario Taste&Bike "L'eccellente lagarino", tra Rovereto, Mori, Isera e

Nogaredo, che comprende colazione, due visite in cantina con relative degustazioni, laboratorio di cucina e pranzo; dal 2 al 4 e dal 7 all'11 settembre, con la stessa formula, si può provare invece Taste&Bike nel Comune Comunale, tra Isera, Aldeno e Vallagarina; mentre dal 2 al 12 settembre Taste&Bike "Il Marzemino e la Vallagarina", tra Trento, Nomi e Rovereto, che prevede invece due visite guidate con degustazione, intervallate da pranzo e merenda. Appuntamento anche nei ristoranti Numerose le proposte enogastronomiche presso una serie di ristoratori associati, attive dal 2 al 12. In particolare, il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti sarà protagonista a Trento, presso Il Libertino - Osteria Tipica Trentina, con Nomi incontra Trento; in Valsugana, presso il Ristorante Antiche Contrade di Pergine Valsugana, con Nomi incontra Pergine Valsugana, e presso il Ristorante Boivin di Levico Terme con Nomi incontra Levico Terme; in Valle dei Laghi, presso il Ristorante Alfio di Dro, con Nomi incontra Dro; nelle Giudicarie, presso il Ristorante La Contea di Bolbeno con Nomi incontra Bolbeno; in Valle del Chiese, presso l'Agriturismo La Polentera, con Nomi

incontra Storo; infine in Vallagarina, presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera, con Nomi incontra Isera, e presso il Ristorante La Brace di Rovereto, con Nomi incontra Rovereto. Il Ristorante Alfio di Dro e il Ristorante La Brace di Rovereto proporranno inoltre, rispettivamente, Connubio di sapori e Dalla Vallagarina al Garda, entrambi con piatti in abbinata al Marzemino della Cantina d'Isera. Il Marzemino di Azienda Agricola Marco Donati potrà essere degustato nella proposta A tavola col Marzemino, a Trento presso l'Antica Trattoria Due Mori. Infine, solo dal 7 al 10 settembre, L'Ora Ristorante di **Riva del Garda** proporrà Le eccellenze, in cui il Marzemino di Cantina d'Isera e la Carne Salada di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola incontreranno i piatti dello chef. Vallagarina Tre idee per una vacanza Tre, infine, le proposte vacanza: Profumi di Marzemino, che comprende due notti al B&B Le Tre Chiavi di Isera e il focus sul Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti; Weekend tra Marzemino e sapori locali, con pacchetto da due notti al B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme alla scoperta di A tutto Marzemino e del Marzemino di Cantine Mezzacorona; Viaggi di

gusto speciale Marzemino, ovvero una proposta vacanza presso i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a tema Marzemino cucita su misura rispetto alle esigenze dell'ospite. La rassegna A tutto Marzemino fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto de La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma, e di Bontadi Caffè. © Riproduzione riservata

C'è chi continua a investire in olivicoltura

LINK: <https://www.teatronaturale.it/pensieri-e-parole/associazioni-di-idee/36545-c-e-chi-continua-a-investire-in-olivicoltura.htm>



C'è chi continua a investire in olivicoltura. Un 2020 eccellente per qualità di olio prodotto, un futuro ancora incerto ma tendente al bello stabile, nuovi progetti e investimenti: i frantoiani del Consorzio Opera Olei fanno squadra. Reduci come tutti da un anno difficile ma non per questo meno denso di soddisfazioni, i sei soci hanno messo in programma una serie di iniziative legate al mondo e alla cultura dell'olio con la passione e l'energia che li contraddistinguono. Una serie di investimenti che dimostrano l'impegno delle aziende del Consorzio sul fronte della sostenibilità ambientale, dell'economia circolare, dell'utilizzo di energie rinnovabili, dell'innovazione nei campi e nei frantoi, con l'obiettivo di ottenere oli extravergine d'oliva unici e, sempre, eccellenti. "Quando si lavora con la natura non ci si può mai fermare - spiega Riccardo Scarpellini, Presidente del Consorzio Opera Olei - e i lavori di accrescimento del

patrimonio arboreo o aggiornamenti tecnologici nei frantoi sono all'ordine del giorno. Le iniziative e i progetti messi in campo negli anni passati e in questi mesi dai soci del Consorzio sicuramente hanno un elemento che li accomuna: migliorare sempre la qualità di un prodotto come l'olio EVO monovarietale, che rappresenta una vera e propria eccellenza del nostro Paese, sempre più apprezzata e riconosciuta in tutto il Mondo". Ogni socio per i mesi a venire ha avviato una serie di progetti che vedranno i loro frutti nella realizzazione e nella diffusione di una cultura dell'olio che non deve mai venire meno. Parola d'ordine: innovazione e sostenibilità. Al primo posto negli investimenti sono i progetti di manutenzione degli apparati esistenti e la messa a dimora di nuove piante, con lo scopo di aumentare la sostenibilità delle produzioni. "Sono circa 500 le cultivar riconosciute in Italia -

spiega Marco Viola dell'Azienda Agraria Viola di Foligno (Umbria) - ognuna di esse rappresenta l'unicità e l'espressione più vera di ogni singolo territorio. In considerazione del piano di filiera della Regione Umbria, dedicato all'olivicoltura, abbiamo previsto la messa a dimora di nuovi ulivi, privilegiando cultivar autoctone in modo tale da preservare la biodiversità del nostro Territorio, mantenendo integra l'eccellenza e la caratterizzazione dei nostri oli extra vergine di oliva". "Inoltre - continua Viola - abbiamo iniziato a progettare un nuovo stabilimento di produzione che sarà realizzato con materiali eco sostenibili ed utilizzerà fonti energetiche rinnovabili. La scelta di produrre olio extra vergine di oliva di alta qualità non può non passare per il rispetto dell'ambiente che rappresenta il punto di forza di un'azienda di filiera corta". Analogo il percorso intrapreso in Sicilia dai Frantoi Cutrera. "Nel 2021,

dopo tre anni di lavoro, - racconta Salvatore Cutrera - concluderemo un progetto davvero originale nel mondo della produzione di olio extra vergine di oliva: un nuovo stabilimento produttivo che diventerà un polo di ricerca e sviluppo, un vero centro di scambio e cultura per l'EVO. Un frantoio all'avanguardia nel suo genere per innovazione e tecnologia in cui il 95% dell'energia impiegata proviene da fonti rinnovabili come biomassa, termico solare e fotovoltaico". L'oliva, al 100% "Nell'ultimo b i e n n i o - spiega Mimmo Fazari dell'Olearia San Giorgio in Calabria - nel nostro frantoio abbiamo investito in un sistema di estrazione dell'olio extravergine con il metodo continuo a gramolazione innovativa ViscoLine di Alfa Laval. Questo ci consente sia di mantenere alto il livello di produzione che di ridurre gli sprechi di acqua e di energia, migliorando ancora di più il gusto del prodotto finito". Azienda **Agraria Riva** del Garda, una cooperativa di 80 olivicoltori della zona del Garda Trentino, aderisce al Progetto Uliva GIS, a cui collaborano diversi enti di ricerca e aziende, (tra cui AIPO, Fondazione E. Mach, MPA Solutions) che concentra in una piattaforma telematica tutte le informazioni di ogni

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

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

Alla Biblioteca dell'olivo per la preservazione della biodiversità olivicola, Olearia San Giorgio destina un terreno di 1,5 ettari dove verranno messe a dimora piante di ulivo di cultivar dimenticate e ad erosione genetica. Il progetto unirà la tradizione delle antiche cultivar con metodi di coltivazione innovativi e moderni in modo da valutarne le attitudini e anche le potenzialità sensoriali e chimiche degli oli che ne deriveranno. Infine non dimentichiamo che l'olio EVO non solo è buono ma ha anche molte proprietà benefiche per la salute. In Trentino, **Agraria Riva** del Garda porterà avanti la prova clinica dell'estratto di polifenoli ricavato dalle olive dei suoi soci. "La prova di questo prodotto - spiega **Massimo Fia**-, già condotta con successo sugli animali, ha per obiettivo quello di osservare gli effetti benefici che polifenoli di alta qualità hanno sulla salute umana. Questo studio, svolto in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, è solo l'anello più recente di una lunga catena di progetti di ricerca e sviluppo a sostegno dell'economia circolare del territorio altogardesano". di C. S.

Migliori oli extravergine d'oliva secondo Gambero Rosso

LINK: <https://www.investireoggi.it/news/migliori-oli-extravergine-doliva-secondo-gambero-rosso/>



Migliori oli extravergine d'oliva secondo Gambero Rosso Ecco i migliori oli extravergine d'oliva per Gambero Rosso dal miglior produttore, ai migliori frantoi passando per i fruttati ed i bio. di Alessandra Di Bartolomeo, pubblicato il 14 Settembre 2021 alle ore 13:03 Quali sono i migliori oli extravergine d'oliva? Questa è una delle domande che si pongono in tanti anche perché il consumo mondiale di tale prodotto ha registrato un'impennata nel 2020. Dall'analisi della Coldiretti sui dati del consiglio Oleicolo Internazionale si evidenzia un consumo di 3,1 miliardi di chili. Le esportazioni dall'Italia di oli di oliva è passata da 40 a 62 milioni di euro negli ultimi cinque anni con un aumento quindi del 55%. In Italia, poi, sono 9 su 10 le famiglie che consumano oli extravergine di oliva prediligendo la qualità. Gambero Rosso ha quindi analizzato diversi oli extravergine da 544

aziende e stilato la classifica dei migliori del 2021. Gambero Rosso: ecco i migliori oli extravergine d'oliva Il riconoscimento dell'anno ai produttori per i migliori oli extravergine va a Frantoio di Santa Téa, Reggello (Firenze) e a Frantoio Muraglia, Andria (Bari). Per il miglior frantoio dell'anno il premio va al Frantoio di Riva, Riva del Garda (Trento) ed ai Colli Etruschi, Blera (Viterbo). Il premio come migliore olivicoltore va al Trappeto di Caprafico, Casoli (Chieti) mentre la novità dell'anno Olio Evo va a La Gramigna, Pontassieve (Firenze) e ad Albino Armani, Dolcè (Verona). Per olio Evo, ricordiamo si intende l'olio extravergine d'oliva ottenuto con la sola spremitura delle olive sane. Sono tre i fattori che aiutano a riconoscere il vero olio Evo: la vista, il gusto e l'olfatto. Nel primo caso il verde (se non ci sono contraffazioni) indica che l'olio viene da olive poco mature, il giallo che viene da olive mature ed il giallo

trasparente/irrancidito che viene da olive di scarsa qualità. Per quanto riguarda il gusto, un buon olio Evo deve essere leggermente amaro e un pochino piccante, inoltre deve avere una lieve percezione di fruttato. Infine deve avere il classico odore delle olive fresche, se non ha odore significa che è vecchio o contraffatto. Il migliore olio extravergine 2021 Tornando agli oli, il migliore fruttato leggero per Gambero Rosso è quello di Olearia San Giorgio, San Giorgio Morgeto (Reggio Calabria) mentre il miglior olio medio fruttato è l' Olio Decimi, Bettona (Perugia) nonché quello Fonte di Foiano, Castagneto Carducci (Livorno). Come migliori oli fruttati intensi ci sono l'Olio Ciccolella, Molfetta (Bari) e l' Oro di Giano, Giano dell'Umbria (Perugia) mentre i migliori bio sono quello dell' Osteria e Azienda Agricola Sàgona (Loro Ciuffenna, Arezzo) e l' Olio De Carlo, Bitritto (Bari). Per la categoria Monocultivar c'è l' Olio

Intini, Alberobello (Bari) e F.A.M. Oleificio, Venticano (Avellino) mentre per il miglior blend extravergine vincono La Selvotta, Vasto (Chieti) ed Emozioneolio, Serrungarina (Pesaro-Urbino). Infine i migliori Evo Dop sono il Titone Olio, Trapani e quello dell' Azienda Agricola Giacomo Grassi, Greve in Chianti (Firenze) mentre i migliori Igp quello Terenzi, Scansano (Grosseto) e Fattoria di Volmiano, Calenzano (Firenze). Dulcis in fundo i migliori oli per qualità prezzo per Gambero Rosso sono quello della San Bartolomeo, Viterbo (Viterbo) e l' Olio Flaminio, Trevi (Perugia).

Migliori oli extravergine d'oliva secondo Gambero Rosso

LINK: <https://www.investireoggi.it/news/migliori-oli-extravergine-doliva-secondo-gambero-rosso/>



Migliori oli extravergine d'oliva secondo Gambero Rosso Ecco i migliori oli extravergine d'oliva per Gambero Rosso dal miglior produttore, ai migliori frantoi passando per i fruttati ed i bio. di Alessandra Di Bartolomeo, pubblicato il 14 Settembre 2021 alle ore 13:03 Quali sono i migliori oli extravergine d'oliva? Questa è una delle domande che si pongono in tanti anche perché il consumo mondiale di tale prodotto ha registrato un'impennata nel 2020. Dall'analisi della Coldiretti sui dati del consiglio Oleicolo Internazionale si evidenzia un consumo di 3,1 miliardi di chili. Le esportazioni dall'Italia di oli di oliva è passata da 40 a 62 milioni di euro negli ultimi cinque anni con un aumento quindi del 55%. In Italia, poi, sono 9 su 10 le famiglie che consumano oli extravergine di oliva prediligendo la qualità. Gambero Rosso ha quindi analizzato diversi oli extravergine da 544

aziende e stilato la classifica dei migliori del 2021. Gambero Rosso: ecco i migliori oli extravergine d'oliva Il riconoscimento dell'anno ai produttori per i migliori oli extravergine va a Frantoio di Santa Téa, Reggello (Firenze) e a Frantoio Muraglia, Andria (Bari). Per il miglior frantoio dell'anno il premio va al Frantoio di Riva, Riva del Garda (Trento) ed ai Colli Etruschi, Blera (Viterbo). Il premio come migliore olivicoltore va al Trappeto di Caprafico, Casoli (Chieti) mentre la novità dell'anno Olio Evo va a La Gramigna, Pontassieve (Firenze) e ad Albino Armani, Dolcè (Verona). Per olio Evo, ricordiamo si intende l'olio extravergine d'oliva ottenuto con la sola spremitura delle olive sane. Sono tre i fattori che aiutano a riconoscere il vero olio Evo: la vista, il gusto e l'olfatto. Nel primo caso il verde (se non ci sono contraffazioni) indica che l'olio viene da olive poco mature, il giallo che viene da olive mature ed il giallo

trasparente/irrancidito che viene da olive di scarsa qualità. Per quanto riguarda il gusto, un buon olio Evo deve essere leggermente amaro e un pochino piccante, inoltre deve avere una lieve percezione di fruttato. Infine deve avere il classico odore delle olive fresche, se non ha odore significa che è vecchio o contraffatto. Il migliore olio extravergine 2021 Tornando agli oli, il migliore fruttato leggero per Gambero Rosso è quello di Olearia San Giorgio, San Giorgio Morgeto (Reggio Calabria) mentre il miglior olio medio fruttato è l' Olio Decimi, Bettona (Perugia) nonché quello Fonte di Foiano, Castagneto Carducci (Livorno). Come migliori oli fruttati intensi ci sono l'Olio Ciccolella, Molfetta (Bari) e l' Oro di Giano, Giano dell'Umbria (Perugia) mentre i migliori bio sono quello dell' Osteria e Azienda Agricola Sàgona (Loro Ciuffenna, Arezzo) e l' Olio De Carlo, Bitritto (Bari). Per la categoria Monocultivar c'è l' Olio

Intini, Alberobello (Bari) e F.A.M. Oleificio, Venticano (Avellino) mentre per il miglior blend extravergine vincono La Selvotta, Vasto (Chieti) ed Emozioneolio, Serrungarina (Pesaro-Urbino). Infine i migliori Evo Dop sono il Titone Olio, Trapani e quello dell' Azienda Agricola Giacomo Grassi, Greve in Chianti (Firenze) mentre i migliori Igp quello Terenzi, Scansano (Grosseto) e Fattoria di Volmiano, Calenzano (Firenze). Dulcis in fundo i migliori oli per qualità prezzo per Gambero Rosso sono quello della San Bartolomeo, Viterbo (Viterbo) e l' Olio Flaminio, Trevi (Perugia).

Opera Olei guarda al futuro ed avvia nuovi progetti e investimenti nell'ottica della qualità e della salvaguardia dell'ambiente

LINK: <https://lnx.spaghetitaliani.com/VisArticolo.php?CA=99520>



Opera Olei guarda al futuro ed avvia nuovi progetti e investimenti nell'ottica della qualità e della salvaguardia dell'ambiente. Nuovi progetti e nuovi investimenti in vista di un futuro ancora incerto ma tendente al bello: i frantoiani del Consorzio Opera Olei fanno squadra nell'ottica dell'innovazione e della sostenibilità. Obiettivo: olio fatto con amore in perfetto connubio tra cultura, tradizione e voglia di innovazione. Con sei aziende dislocate in altrettante regioni italiane e una produzione totale di oltre 14.000 quintali, il Consorzio - nato nel 2014 - rappresenta il comparto dell'olio di eccellenza attraverso sei aziende agricole diverse tra loro per dimensione, produzione e prodotto ma con un comune denominatore: la ricerca della qualità. Reduci da un anno difficile ma non per questo meno denso di soddisfazioni, i sei soci hanno messo in programma una serie di iniziative legate

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

monovarietale, che rappresenta una vera e propria eccellenza del nostro Paese, sempre più apprezzata e riconosciuta in tutto il mondo". Parola d'ordine: innovazione e sostenibilità. Al primo posto negli investimenti sono i progetti di manutenzione degli apparati esistenti e la messa a dimora di nuove piante, con lo scopo di aumentare la sostenibilità delle produzioni. "Sono circa 500 le cultivar riconosciute in Italia - spiega Marco Viola dell'Azienda Agraria Viola di Foligno - ognuna di esse rappresenta l'unicità e l'espressione più vera di ogni singolo territorio. In considerazione del piano di filiera della Regione Umbria, dedicato all'olivicoltura, abbiamo previsto la messa a dimora di nuovi ulivi, privilegiando cultivar autoctone in modo tale da preservare la biodiversità del territorio, mantenendo integra l'eccellenza e la caratterizzazione dei nostri

oli extra vergine di oliva". "Inoltre - continua Viola - abbiamo iniziato a progettare un nuovo stabilimento di produzione che sarà realizzato con materiali eco sostenibili ed utilizzerà fonti energetiche rinnovabili. La scelta di produrre olio extra vergine di oliva di alta qualità non può non passare per il rispetto dell'ambiente che rappresenta il punto di forza di un'azienda di filiera corta". Analogo il percorso intrapreso in Sicilia dai Frantoi Cutrera. "Nel 2021, dopo tre anni di lavoro - racconta Salvatore Cutrera - concluderemo un progetto davvero originale nel mondo della produzione di olio extra vergine di oliva: un nuovo stabilimento produttivo che diventerà un polo di ricerca e sviluppo, un vero centro di scambio e cultura per l'evo. Un frantoio all'avanguardia nel suo genere per innovazione e tecnologia in cui il 95% dell'energia impiegata proviene da fonti rinnovabili come biomassa, termico solare e fotovoltaico". L'oliva, al 100% "Nell'ultimo biennio - spiega Mimmo Fazari dell'Olearia San Giorgio in Calabria - nel nostro frantoio abbiamo investito in un sistema di estrazione dell'olio extravergine con il metodo continuo a gramolazione innovativa ViscoLine di Alfa Laval. Questo ci consente

sia di mantenere alto il livello di produzione che di ridurre gli sprechi di acqua e di energia, migliorando ancora di più il gusto del prodotto finito". Azienda **Agraria Riva** del Garda, una cooperativa di 80 olivicoltori della zona del Garda Trentino, aderisce al Progetto Uliva Gis, a cui collaborano diversi enti di ricerca e aziende, che concentra in una piattaforma telematica tutte le informazioni di ogni singola Particella Fondiaria coltivata ad olivo: dalle caratteristiche pedologiche, p e d o m o r f o l o g i c h e , microclimatiche, alla coltivazione. Tutto questo per poter fornire le corrette indicazioni per le pratiche colturali: dall'irrigazione alla difesa antiparassitaria, dalla raccolta alla concimazione. Unico nel suo genere, questo strumento di grande sviluppo nell'olivicoltura altogardesana supporta il frantoio nella selezione più puntuale delle olive prima della frantoiazione. Terrazza Tornando in centro Italia, in Toscana il Frantoio Franci amplierà la struttura per circa 2500 mq. "La nostra azienda - spiega Giorgio Franci - nasce negli anni '50 e nel tempo è cresciuta molto. I nuovi spazi serviranno per continuare a lavorare in modo efficiente grazie all'installazione di una nuova linea 4.0 per la

lavorazione delle olive, dove tecnologia ed innovazione saranno al servizio della nostra esperienza per migliorare sempre più la qualità dei nostri oli. Stiamo lavorando anche per un nuovo deposito, un magazzino, l'area di imbottigliamento ed una terrazza panoramica a 360° su Maremma, Monte Amiata e Val d'Orcia, che sarà il giusto palcoscenico sulla qualità dedicata a ospiti e degustazioni. Oltre a questo, è già in opera la messa a dimora di oltre 12.000 olivi entro il 2021, utilizzando varietà tipiche toscane che si prestano ad innovativi sistemi di produzione. A fronte dei nuovi investimenti sarà incrementato l'utilizzo dei sottoprodotti della lavorazione delle olive sia per fertilizzare i nostri oliveti in modo naturale sia per produrre nuova energia in impianti a biomasse. Il tutto per dar vita ad una economia circolare ecosostenibile dove la qualità dei nostri oli cresce rispettando l'ambiente ed il territorio". Ampliamento e area vendita anche per Donato Conserva di Mimì in Puglia: "Negli ultimi anni il turismo enogastronomico ha coinvolto numerosi visitatori italiani ed esteri: per noi è l'occasione per far conoscere al meglio un prodotto unico come l'olio Evo monovarietale. Una

struttura ricettiva e di ristorazione all'interno della nostra azienda accoglieranno visite e degustazioni guidate dove l'olio verrà anche abbinato ai piatti della tradizione: finalmente l'olio protagonista della tavola e non un semplice condimento". 'Imparare l'olio' tra passato e futuro Sempre nell'ottica di diffondere la "cultura dell'olio" vedono la luce anche altre due iniziative. Alla Biblioteca dell'olivo per la preservazione della biodiversità olivicola, Olearia San Giorgio destina un terreno di 1,5 ettari dove verranno messe a dimora piante di ulivo di cultivar dimenticate e ad erosione genetica. Il progetto unirà la tradizione delle antiche cultivar con metodi di coltivazione innovativi e moderni in modo da valutarne le attitudini e anche le potenzialità sensoriali e chimiche degli oli che ne deriveranno. Infine, non dimentichiamo che l'olio è non solo è buono ma ha anche molte proprietà benefiche per la salute. In Trentino, Agraria Riva del Garda porterà avanti la prova clinica dell'estratto di polifenoli ricavato dalle olive dei suoi soci. "La prova di questo prodotto - afferma Massimo Fia - già condotta con successo sugli animali, ha per obiettivo

quello di osservare gli effetti benefici che polifenoli di alta qualità hanno sulla salute umana. Questo studio, svolto in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, è solo l'anello più recente di una lunga catena di progetti di ricerca e sviluppo a sostegno dell'economia circolare del territorio alto gardesano". Del Consorzio Opera Olei fanno oggi parte: Olearia San Giorgio di San Giorgio Morgeto (Calabria), Agraria Riva del Garda di Riva del Garda (Trentino), Frantoi Cutrera dei Monti Iblei (Sicilia), Azienda Agraria Viola di Foligno (Umbria), Frantoio Franci di Montenero d'Orcia (Toscana), Mimì di Modugno (Puglia). Eduardo Cagnazzi

Nei fine settimana dal primo ottobre al primo novembre

LINK: <https://www.ladigetto.it/sapori/114686-nei-fine-settimana-dal-primo-ottobre-al-primo-novembre.html>



Nei fine settimana dal primo ottobre al primo novembre 25/09/2021 Con Divin Ottobre la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dà il benvenuto all'autunno > Le giornate si accorciano, il clima si fa più frizzante e nell'aria si sprigiona quell'inconfondibile profumo di castagne. È l'autunno, con la sua esplosione di colori che, illuminati dai raggi del sole, danno un tocco davvero magico a boschi e vallate. Ed è ottobre, in particolare, il mese in cui questo spettacolo si ripete, mai uguale a se stesso. Ecco perché da 16 anni la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino lo ha scelto per organizzare ogni fine settimana una serie di iniziative dedicate a questa stagione, grazie al coinvolgimento di oltre una settantina di soci. Archivate le vendemmie ed ultimati i raccolti, i produttori aprono dunque le porte delle loro aziende agricole per ospitare i food&wine lovers più curiosi di scoprire tutti i segreti

delle migliori eccellenze locali. Ma non solo: in programma visite in cantina e vigneto, esperienze di gusto, passeggiate e tour in ebike per ammirare le infinite varianti del foliage, aperitivi, laboratori enogastronomici, cene a tema e proposte vacanza dedicate, oltre alle immancabili feste che celebrano i prodotti più caratteristici del periodo. Appuntamenti pensati anche per piccoli gruppi di persone, vere e proprie esperienze di gusto da gustare in famiglia, in coppia o con gli amici, per vivere l'atmosfera dell'autunno trentino ed assaporarne gli inconfondibili sapori. Diverse le iniziative che si ripetono ogni fine settimana, come Enotour d'Autunno presso Borgo dei Posseri ad Ala, in programma tutti i venerdì e sabato del mese - in cui agli ospiti verrà consegnata una cartina che condurrà ad una serie di isole posizionate accanto ai vigneti, dove si potrà degustare un calice di

vino aziendale nato proprio da quella particolare vigna in abbinata a specialità di Caseificio Sociale di Sabbionara e Salumeria Belli - o Passeggiando nel vigneto, tutti i venerdì alla Cantina d'Isera, con camminata nelle campagne di Isera e degustazione finale dei prodotti aziendali, accompagnati dalle specialità Biodebiasi, Caseificio di Sabbionara e Panificio Moderno, ma anche Doc&Dop, tutti i sabati alle 16.30, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari a San Michele all'Adige, in cui la visita guidata si concluderà nella suggestiva Sala del Re, con degustazione guidata dell'intera linea di Millesimati AlpeRegis abbinata ad eleganti finger food di Ristorante Da Pino, pensati per valorizzare le varie stagionature e consistenze di Trentingrana, e i prodotti di Panificio Sosi.

1° weekend Venerdì 1 ottobre, inoltre, alle ore 18.00, presso l'azienda Cenci Trentino di Castelnuovo, c'è Calici al

tramonto con i vini dell'azienda abbinati alle specialità di Crucolo e di Carni e Salumi Meggio. Il primo weekend del mese prosegue poi con la manifestazione Latte in festa a Lavarone, organizzata da Apt Alpe Cimbra e in programma sabato 2 e domenica 3 ottobre, che prevede una serie di laboratori e iniziative alla scoperta di questa eccellenza, tra cui la passeggiata con visita in fattoria e picnic sul prato dell'Aperitivo del Malghese di sabato pomeriggio, ore 15.30, dove, oltre al formaggio di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e ad una proposta gourmet di Malga Millegrobbe, si potranno degustare le mele La Trentina in abbinata all'Acqua Levico e al Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola Zanini Luigi. Solo nella giornata di domenica, invece, l'appuntamento è anche poco distante, a Luserna, per Zimbartörggelen Herbst, suggestiva passeggiata enogastronomica tra i colori dell'autunno dell'Alpe Cimbra, con i prodotti di Malga Millegrobbe, Cantina Madonna delle Vittorie, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Distilleria Marzadro. Da segnalare infine due giorni del Festival della Polenta di Storo, organizzato dalla Pro Loco

di Storo in collaborazione con Apt Madonna di Campiglio, dedicato a questa specialità della tradizione, proposta in molteplici varianti. Presenti, inoltre, i prodotti di Azienda Agricola Trovicoltura Armanini e i vini di Azienda Agricola Grigoletti e Cantina Toblino. 2° weekend Sabato 9 ottobre, alle 14.30, ci si sposta a Vallelaghi per L'Autunno e la Nosiola, passeggiata dedicata a questo vitigno autoctono, con visita finale alla Casa Caveau Vino Santo e all'Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza (in replica il 23 ottobre con visita da Maxentia), in abbinata a prodotti di Panificio Pasticceria Tecchiolli, e a Lavis per Dal giardino alla cantina, alle ore 17.00, presso il Giardino dei Ciuciò, con visita guidata dell'opera architettonica insieme ad Ecomuseo dell'Argentario e Albatros, passeggiata in centro storico a Lavis e degustazione finale presso Cantine Monfort (in replica il 15 ottobre, con finale da Cantina La Vis, e il 23 ottobre, con finale nuovamente da Cantine Monfort). La giornata di domenica, invece, si potrà trascorrere al Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige con Autunno a 10/10 al museo: dalle 14.30 alle 18.00, laboratori

creativi a tema autunnale, una caccia al tesoro alla scoperta di particolarità degli oggetti esposti e una gustosa merenda finale, con i prodotti di Gelateria Serafini e La Corte dei Ciliegi. 3° weekend Venerdì 15 e sabato 16 ottobre torna invece Reboro. Territorio & passione, due giornate alla scoperta di questo vino in programma tra Arco e Vallelaghi. Oltre alle visite in alcune cantine del territorio, come Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza, Azienda Agricola Francesco Poli e Maxentia, si potrà partecipare ad un convegno, una degustazione dedicata e una cena a tema. Nella serata di sabato 16 ottobre, dalle 16.00, torna nuovamente in presenza anche Caneve en festa, la cena itinerante con prodotti locali tra gli avvolti di Cembra in abbinata ai vini e alle grappe della Valle di Cembra e accompagnata da musica di vario genere che vedrà, tra gli altri, il coinvolgimento di Cembrani DOC, Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra cantina di montagna, Maso Franch e Zanotelli Società Agricola. L'appuntamento serale sarà seguito, domenica 17 ottobre, alle 11.00, da Wine Trekking Gourmet, passeggiata di 5

km tra i vigneti della Valle di Cembra intervallata da gustose pause curate da ristoranti locali. Sabato 16 ottobre, a **Riva del Garda**, invece, è in programma **Aggiriva** Bike Tour: a partire dalle 14.00 si percorrerà in bici il percorso che unisce Lago di Garda a Valle dei Laghi e ritorno, con alcune tappe di gusto, durante le quali scoprire i prodotti di alcuni associati della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, come Troticoltura Armanini, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Macelleria Bertoldi, Azienda Agricola Fontanèl, Panificio Tecchiolli e, naturalmente, **Agraria Riva del Garda**. 4° weekend Da venerdì 22 a domenica 24 ottobre l'appuntamento è con La Dispensa dell'Alpe a Folgaria, una tre giorni di eventi organizzata dall'Apt Alpe Cimbra, all'insegna delle produzioni agroalimentari del Trentino attraverso convegni, ma anche laboratori esperienziali, mercato dei, visite guidate, fattorie aperte, trekking e bike del gusto, masterclass e iniziative didattiche per i più piccoli. Sabato 23 e domenica 24 ottobre si svolge inoltre anche la Festa della Castagna sull'Altopiano della Vigolana, con tante attività in programma dalle 10.00 alle 19.00, a cura dell'Apt del territorio e con la

presenza di vari produttori locali tra cui la Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige. 5° weekend L'ultimo weekend, come da tradizione, protagonista assoluto è invece il tipico salume povero di San Lorenzo Dorsino che sale giustamente sul palcoscenico per la Sagra della Ciùga, giunta alla XX edizione: dal 30 ottobre al 1 novembre la Pro Loco San Lorenzo in Banale, in collaborazione con il Comune San Lorenzo Dorsino e Apt Dolomiti Paganella, darà dunque spazio a gusto, cultura e tradizione in uno dei Borghi più belli d'Italia, con degustazioni, mercatini, rassegne musicali e teatrali, con il coinvolgimento, tra gli altri, di Cantina Endrizzi e Panificio Zambanini. © Riproduzione riservata

49 Migliore olio del garda nel 2021 In base a 892 Recensioni

LINK: <https://www.stylesheets.it/migliore-olio-del-garda/>



Migliore olio del garda

49 Migliore olio del garda nel 2021 In base a 892 Recensioni By 0 Se sei qui, supponiamo che tu stia cercando migliore olio del garda. Tuttavia, dato il numero di opzioni disponibili sul mercato, diventa davvero scoraggiante scegliere il prodotto giusto che si adatta alle tue esigenze. Quindi, dopo aver estenuato noi stessi per giorni su un tratto e testando i prodotti 892, alla fine l'abbiamo ridotto e elencato qui 49 best olio del garda. Controlla su Amazon Abbiamo classificato i modelli su vari fattori tra cui budget, durata, recensioni dei clienti e marchio in modo da non lasciare nulla di intentato per aiutarti a trovare la olio del garda che stai cercando. Quindi tieni solo a mente le tue esigenze particolari, sfoglia l'articolo e scegli quello che soddisfa la tua lista di controllo. Navigazione rapida: Migliore olio del garda | La guida dell'acquirente |

Domande frequenti Il 49 migliore olio del garda nel 2021 La maggior parte delle persone sottolinea l'acquisto di prodotti da marchi rinomati come BENVOLIO, CUVEA, Agraria Riva del Garda. Mentre i marchi contano, la qualità, la durata, il servizio post-vendita è qualcosa che molte persone dimenticano di controllare in anticipo. Voglio dire alla fine, vorresti sicuramente spendere per quello che è abbastanza forte e ha il supporto legittimo dell'azienda, giusto? Altre immagini OLIO EXTRAVERGINE ULIVA AGRARIA RIVA DEL GARDA DOP Nel negozio online dedicato alle eccellenze enogastronomiche Trentiner.it non poteva di certo mancare Uliva: l'olio extravergine DOP dell'Agraria Riva del Garda Uliva Garda Trentino DOP è un olio extravergine di alta qualità, prodotto a partire da un'unica varietà di oliva, l'autoctona Casaliva, raccolta ad uno stadio di maturazione precoce e

franta con una rigida selezione in frantoio per individuare i migliori.. Prodotto Trentino di qualità superiore Innovativo Sistema E.O.L.O.(Easy-Pour for Olive Oil): Grazie al nuovo sistema di ventilazione anti-gorgoglio, versare il nostro olio extravergine di oliva non è mai stato così facile Olio Dal gusto Intenso ma non Aggressivo e con un Leggerissimo Retrogusto Piccante. Olio EVO 100% ITALIANO. NON FILTRATO Di qualità Superiore ed ESTRATTO A FREDDO da Olive LECCINO FRANTOIO MORAILOLO ed ALTRE, Considerato tra il miglior blend di olive al Mondo. Lo Stoccaggio Avviene in Ambienti Climatizzati H24 ed Imbottigliato in Bottiglie Scure, Sigillate, per Proteggerlo Dall'esposizione Solare. Olive Molite a Temperatura Ambiente Entro le 24H dalla Raccolta Ricco in polifenoli, Antiossidanti naturali che mantengono giovani le cellule del nostro

organismo; Bassa Acidità (inferiore al 0,3%) sintomo di freschezza ed ottima lavorazione del prodotto; Basso Numero di Perossidi (7,5), che indicano l'ottimo stato di conservazione del prodotto. Questo Olio Extravergine di Oliva è il Succo appena Estratto dal Frutto dell'Olivo È ESTRATTO A FREDDO da olive PROVENZALE, considerata tra le prime dieci migliori cultivar di oliva al Mondo. EVO 100 % Italiano: prodotto e imbottigliato dai Frantoi LeFas che si trovano a San Severo (Puglia) Lo stoccaggio avviene in ambienti climatizzati H24 ed imbottigliato con la massima cura in latte di alluminio, sigillate, per proteggerlo dall'esposizione solare. Contenuto: 1 latta da 5 litri di Olio Extravergine d'Oliva Monocultivar Provenzale Tanica doppio foro, sistema di sfiato anti gorgoglio. Questo Olio Extravergine di Oliva è puramente il succo appena estratto del frutto dell'olivo È di qualità superiore proviene direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. NON FILTRATO. Altre immagini Dal sapore armonico, con una leggera nota di amaro e piccante, l'olio di oliva della Can.. OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE ITALIANO

LATTA 5L Il portale dedicato alle eccellenze dell'enogastronomia trentina Trentiner.it propone il rinomato olio di oliva extravergine, prodotto dal Frantoio di Riva, nella confezione formato convenienza in latta da 5 litri. Questo Olio Extravergine 100% italiano presenta un eccellente rapporto qualità - prezzo adeguato, al consumo quotidiano Prodotto Trentino di qualità superiore Altre immagini Dalla naturale raccolta dei nostri oliveti, questo olio extra vergine di oliva Italiano è particolare per il suo ricco aroma fruttato Il nostro olio certificato BIO, proveniente dalla assoluta raccolta naturale dei nostri oliveti, garantisce l'alta qualità e l'eccezionale sapore AROMA FRUTTATO- L'inconfondibile aroma fruttato di questo olio è dovuto alla sua varietà di oliva utilizzata in questo straordinario olio d'oliva L'inconfondibile aroma fruttato di questo olio è dovuto alla sua varietà di oliva utilizzata in questo straordinario olio d'oliva Ogni lattina garantisce la freschezza e la qualità controllata UNICA ORIGINE - L'olio d'oliva viene raccolto e imbottigliato alla fonte nella proprietà olivicola situata in Puglia in Italia Una storia lunga 70 anni OLIO EXTRAVERGINE

DI OLIVA - Olio Cirulli è un olio certificato dall'Unione Europea per la provenienza e la sua qualità ESTRATTO A FREDDO - Tutto il nostro olio BIO ed EVO è estratto a freddo al 100% dalla prima spremitura a freddo delle olive di varietà monocultivar coratina alla fonte È olio d'oliva non raffinato e non filtrato di altissima qualità proveniente dalle tenute di famiglia LINEA BIOLOGICA - Utilizziamo anche una linea di produzione completamente biologica Gli uliveti monocultivar coratina si trovano nella zona del nord barese, dove le olive vanno oltre un semplice prodotto agricolo per essere un ingrediente chiave nella vita, nella cultura e nella cucina della regione Per una cucina da veri intenditori, leggera, sana, e dall'ottimo gusto. Particolarmente indicato per una cucina italiana leggera e gustosa. Un fruttato dal gusto deciso. Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive mediante procedimenti meccanici. Ideale per antipasti, pizza, pesce, carni bianche, verdure bollite. PRODOTTO e confezionato in ITALIA a Polignano a mare (PUGLIA); Olio extravergine di oliva ottenuto attraverso il METODO TRADIZIONALE Olio di CATEGORIA SUPERIORE ottenuto

direttamente dalle olive e unicamente mediante processi meccanici; Vengono utilizzate esclusivamente OLIVE RACCOLTE IN ITALIA; Filtrato attraverso il cotone idrofilo per olio SENZA l'aggiunta di additivi chimici. Extravergine di oliva 100% italiano 3 litri La dolce armonia di un fruttato leggero Estratto a freddo campagna 2019/2020 Per condire le insalate e il pesce Prodotto di famiglia venduto direttamente dal produttore al consumatore. Estratto a freddo a temperatura costante < 26° C. FRANTOIO PERILLI, Famiglia Olearia da tre generazioni La Cultivar Coratina ha un sentore fruttato intenso e sfoggia qualità straordinarie, con spiccate caratteristiche organolettiche. L' Olio extravergine di oliva della Famiglia Perilli è prodotto e confezionato in PUGLIA cuore di ulivi tra Castel del Molte e Mar Adriatico la migliore posizione geografica al mondo. Il nostro Olio Extra Vergine viene monitorato costantemente attraverso analisi chimiche programmate Lattina Olio Evo da 5 Litri: formato risparmio, vantaggioso e perfetto per la conservazione, 100% protezione luce. Olive raccolte e trasformate in 24 ore Il risultato è un olio

biologico extravergine di oliva fruttato, dal gusto equilibrato tra note di amaro e piccante. Olio oliva Periodo di raccolta: dal 1 al 30 ottobre. Le olive vengono molite nel frantoio della nostra azienda entro le 8 ore dalla raccolta Olio di oliva extravergine italiano blend MORESCA & VERDESCA proveniente direttamente da olive di propria produzione sotto regime BIOLOGICO certificato ICEA - Olio evo italiano 100%, che racchiude i sapori siciliani. OLIO EVO BIOLOGICO NON FILTRATO Olio oliva extravergine italiano estratto a freddo a temperatura controllata (27°), in frantoio moderno a ciclo continuo Olio extravergine siciliano indicato per esaltare piatti a base di legumi, minestre, carni e insalate. Questo Olio extravergine di oliva siciliano in bottiglia è semplicemente il succo appena estratto del frutto dell'olivo Dopo l'assaggio da parte di un panel autorizzato, fondamentale per stabilire l'alta qualità e le qualità organolettiche, l'olio EVO viene stoccato sotto azoto in silos di acciaio prima di essere imbottigliato Altre immagini Ogni bottiglia di Zahara EVOO è un capolavoro speciale e unico che incarna la tradizione, il profumo e i colori del bellissimo

territorio da cui proviene PRODUZIONE ARTIGIANALE LIMITATA: Zahara è ottenuto esclusivamente da olive di VARIETA' TONDA IBLEA, una meravigliosa cultivar che esprime il suo meglio unicamente nel territorio di Chiaramonte Gulfi Il suo design è un omaggio alla storia della Sicilia ed ha ottenuto importanti riconoscimenti per il suo DESIGN. PRODOTTO PREMIUM DELLA SICILIA: dal 1966 Oleificio Guccione produce pregiati oli di oliva a Chiaramonte Gulfi, piccolo borgo barocco nel cuore dei Monti Iblei nella parte sud-orientale della Sicilia, considerata la zona dove si producono i migliori oli dell'isola In CUCINA Zahara si abbina con verdure cotte e crude, pomodoro Caprese, insalata di arance siciliane, zuppe di cereali e legumi, carne alla griglia e pesce. Inoltre premiato e apprezzato nel corso degli anni da importanti riviste gourmet e concorsi internazionali come Gambero Rosso, Slow Food, Der Feinshmecker. REGALO PERFETTO per gli appassionati gourmet Oleificio Guccione segue un metodo tradizionale tramandato da tre generazioni LA MASSIMA ESPRESSIONE DELL'OLIO SICILIANO: Zahara è un Olio Extra Vergine di Oliva di grande struttura, corposo

ed equilibrato, ricco di Polifenoli (Antiossidanti) e Vitamine, a bassa acidità, caratterizzato da spiccate note di pomodoro e foglia di pomodoro, erbe mediterranee, cardo, ortica e pepe bianco Le olive vengono raccolte rigorosamente a mano da alberi secolari e trasformate in olio entro poche ore dalla raccolta nel frantoio di famiglia utilizzando TECNOLOGIE DI ULTIMA GENERAZIONE. PREMIATO COME UNO DEI MIGLIORI IN ITALIA: Zahara è veramente un'opera d'arte italiana premiata da quattro anni consecutivi con le prestigiose 3 Foglie del Gambero Rosso - il più alto riconoscimento assegnato ogni anno ai MIGLIORI OLI D'ITALIA BASSA ACIDITA' - olio extravergine naturalmente basso di acidità, estratto a freddo lo stesso giorno della raccolta ORIGINE GARANTITA - olio extravergine greco 100% prodotto esclusivamente con olive provenienti dagli alberi della tenuta lucius !!! NUOVO RACCOLTO 2020 - olive fresche da ultima produzione raccolte a mano durante il mese di novembre 2020, annata eccezionale con elevato livello di polifenoli ABBINAMENTI - dal gusto delicato e fruttato, di colore verde-oro con aromi di erbe e con note leggermente amarognole, si abbina

idealmente con piatti a base di pesce e tartare, ideale per una sana dieta mediterranea MONOVARIETALE KORONEIKI - olive greche mono-cultivar koroneiki cresciute nell'area di olimpia (in peloponneso), raccolte a mano a 800mt di altitudine IDEALE PER I BAMBINI - il sapore delicato e naturale dell'olio extravergine Lucius lo rende la scelta ottimale per l'alimentazione di tutta la famiglia e dei bambini Gusto dolce con spiccate note di mandorla, arricchito da lievi percezioni di amaro e piccante. Olio extravergine di oliva biologico 100% italiano Prodotto dalla Azienda Agricola Vulcano lungo la costa jonica calabrese Decantazione naturale in silos di acciaio con insufflaggio di azoto. Varietà di olive: 80% Dolce di Rossano, 15% Tondina, 5% Carolea Olive molite entro 6/12 ore e lavorate a ciclo continuo ed estrazione a freddo Il colore scuro della bottiglia protegge dall'ossidazione per preservare il sapore naturale dell'olio Bottiglia a coste da 2 litri con tappo a scatto Visita il nostro BRAND STORE per scoprire tutta la selezione Le Terre di Colombo: link diretto sotto al titolo prodotto Coltivato e spremuto a freddo in Italia con olive

italiane Particolarmente adatto per condire verdure, legumi e zuppe Fruttato e saporito, con un retrogusto di mandorla dolce Non filtrato, per non alterarne il sapore e la corposità Prodotto 100% italiano, ottenuto da olive coltivate e raccolte in Puglia Estratto a freddo da olive raccolte e frante nell'arco delle 24 ore. Disponibile sia fruttato leggero che fruttato medio Certificato da analisi chimiche di laboratorio (presenti in foto) Extravergine di oliva 100% italiano 3x1litro Per tutti i cibi e tutti i gusti Estratto a freddo campagna 2019/2020 Una scatola per regali e viaggi Si presta ad arricchire pietanze cotte a vapore, carni e piatti della cucina vegetariana e vegana. Un olio armonico in grado di manifestare la sua pienezza all'assaggio OLIO DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. IN CUCINA: È ideale come condimento a crudo L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO BENVOLIO 1938 viene estratto a freddo da un'accurata selezione delle migliori olive da agricoltura biologica 100% Italiana DESTINATO A SORPRENDERE. BENEFIT: RICCO IN ACIDI GRASSI MONOINSATURI che contribuiscono al

mantenimento di normali livelli di colesterolo nel sangue. FONTE DI VITAMINA E, potente antiossidante naturale che aiuta a proteggere le cellule dai danni da stress ossidativo. È un prodotto equilibrato che arricchisce ed esalta tutte le pietanze Intenso e fine con delicate note fruttate. È riconoscibile al gusto grazie al suo sapore fruttato di media intensità con profumi che spaziano dal carciofo alle erbe di campo, contiene un fondo mandorlato e lievemente piccante L'olio extra vergine di oliva Il Frantoio Valtenesi è ottenuto da olive raccolte a mano, al giusto tempo di maturazione, e frante tempestivamente per garantire la fragranza e la qualità del prodotto finale Ottimo su verdure, carne e minestre Dà il meglio di sé sulle pietanze calde, dove sviluppa totalmente il suo profumo. Altre immagini Sicuro - Totalmente riparato dalla luce e sottovuoto, il prodotto all'interno non subisce nessun tipo di ossidazione o contaminazione con l'ambiente esterno Creato solo da olive di varietà Coratina, Monogram Intenso è l'olio ideale per chi ama I sapori decisi il suo sapore deciso ne fa l'ingrediente perfetto per carni alla brace, frittture, zuppe di legumi e piatti a

base di verdure Olio extravergine di oliva 100% italiano spremuto a freddo Dotato di un pratico rubinetto per spillare comodamente e senza colature Pratico - Maneggevole da trasportare Deve il suo carattere vigoroso alla cultivar più nota della Puglia, coltivata sui terreni che circondano Castel del Monte la sacca all'intero del box è in grado di preservare al meglio le proprietà organolettiche del nostro olio Inoltre, il pratico rubinetto garantisce la possibilità di prelevare le quantità di olio desiderata Monogram Intenso è caratterizzato da un retrogusto amaro e leggermente piccante, sentori di carciofo e mandorla con profumi di erba appena tagliata Buono - il bag in box Mantiene inalterati I profumi ed I sapori Buono, Pratico, Sicuro! è il nuovo Bag in Box Filiera corta - Curiamo ogni fase del processo produttivo dalla coltivazione delle olive alla molitura nel nostro frantoio; Unità: 1.0; Ingredienti: Olio d oliva Altre immagini Periodo di raccolta: dal 20 settembre al 20 ottobre. Olio di oliva extravergine italiano monocultivar ottenuto solo dalla pregiata varietà di oliva BIANCOLILLA - Primaluce è il primo olio extravergine di categoria superiore che Oleificio

Mallia produce ogni anno, il nostro olio novello. Le olive vengono molite nel frantoio della nostra azienda entro le 8 ore dalla raccolta Acidità 0,1% , dopo l'assaggio da parte di un panel autorizzato, fondamentale per stabilire l'alta qualità e le qualità organolettiche, l'olio EVO viene stoccato sotto azoto in silos di acciaio prima di essere imbottigliato OLIO EVO NON FILTRATO Olio oliva extravergine italiano estratto a freddo a temperatura controllata (27°), in frantoio moderno a ciclo continuo Olio extra vergine siciliano si apprezza al meglio a crudo su carni bianchi, insalate e pesce. Questo Olio extravergine di oliva siciliano è semplicemente il succo appena estratto del frutto dell'olivo Il risultato è un olio extravergine di oliva fruttato medio, dal gusto intenso e persistente all'olfatto. Altre immagini Filiera Biologica certificata da Ecogruppo Italia, Organismo di Controllo autorizzato da MIPAAF IT BIO 008 Il prodotto spedito si riferisce sempre al raccolto della campagna olearia più recente, entro 12 mesi dalla raccolta Si consiglia di conservare ad una temperatura compresa tra 12° e 18°C, in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore Le olive vengono molite nel

frantoio aziendale, con estrazione a freddo, nello stesso giorno della raccolta, per preservare tutta la freschezza dei frutti e conservarne i polifenoli, gli antiossidanti naturalmente presenti negli olii extravergini di oliva di qualità Come lo gustiamo: ideale per condire semplice pane caldo, sfiziose bruschette, pinzimoni di verdure, pesce crudo, formaggi freschi come mozzarella e ricotta, zuppe di pesce, carni bianche alla griglia, carpaccio di salmone, primi piatti alle verdure, per un soffritto leggero o per la frittura, come sostituto del burro nella preparazione di ciambelle, crostate e plumcakes Amaro e piccante sono in perfetto equilibrio: al gusto si avvertono una leggerissima nota amara e una piccantezza appena accennata che ben si armonizzano con le complessive sensazioni gustative e olfattive prevalentemente dolci. Nell'intero processo produttivo viene utilizzata energia pulita, prodotta dall'impianto fotovoltaico installato in azienda L'Olio Extravergine d'Oliva Piana del Lentisco è biologico, dal gusto delicato e fruttato leggero, con gradevoli note di mandorla dolce, carciofo e foglia di lattuga Prodotto esclusivamente dagli oliveti

di famiglia situati nell'Agro di Gagliano del Capo e Alessano, nel Basso Salento, in provincia di Lecce, nei mesi di ottobre/novembre La mission aziendale è migliorare quotidianamente per garantire l'ecosostenibilità, grazie anche all'efficientamento tecnologico, per costruire una nuova responsabilità etica verso l'ambiente e le persone e per produrre un Extravergine meritevole al gusto e al cuore Particolarmente indicato per le diete di anziani e bambini. Sapore pieno e fruttato e profumo fragrante. Il Natura Sana BIO nasce da oliva perfettamente sane e protette, nel rispetto dei metodi dell'Agricoltura Biologica, come garantito dal Certificato di conformità prodotto biologico. L'Olio extra vergine BIOLOGICO Coppini è un condimento sano e sicuro. Ideale su ogni tipo di piatto. Perfetto come olio di uso quotidiano, in grado di esaltare anche i piatti più semplici della tradizione gastronomica italiana gusto armonico e rotondo, equilibrio nelle componenti di amaro e piccante L'olio extra vergine di oliva San Felice Bonamini è un olio che trasmette immediatamente la sensazione di qualità e genuinità del prodotto, il legame con le proprie terre e la cultura contadina che il

Frantoio mantiene e vuole continuare a mantenere. San Felice è infatti una località della Val d'Illasi, che in un'antica rappresentazione fa da sfondo ad un'originale etichetta a forma di francobollo. Lo stoccaggio avviene in ambienti climatizzati H24 ed imbottigliato con la massima cura in latte di alluminio, sigillate, per proteggerlo dall'esposizione solare. EVO 100 % Italiano: prodotto e imbottigliato dai Frantoi LeFas che si trovano a San Severo (Puglia) Le olive vengono molite, a temperatura ambiente, entro le 24 ore dalla raccolta È ESTRATTO A FREDDO da olive Provenzale - Ogliarola - Leccino. CONTENUTO: 3 Litri di Olio Extravergine ottenuto dalla spremitura delle olive provenzali - ogliarola - leccino, sapientemente abbinato dal nostro mastro oleario. È di qualità superiore proviene direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. NON FILTRATO. TIPOLOGIA MATERIA PRIMA: Olive delle varietà CORATINA, CAROLEA ed OGLIAROLA PROVENIENZA MATERIA PRIMA: Calabria e Puglia TIPOLOGIA PRODOTTO: Olio extra vergine di oliva prodotto in Italia Diverse partite di Olio extra vergine di oliva italiano così

ottenute vengono miscelate tra loro fino ad ottenere un Taglio con caratteristiche chimiche e organolettiche costanti nel tempo e conformi allo standard aziendale. TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE: Questo prodotto viene ottenuto da olive italiane raccolte al giusto punto di maturazione e rapidamente molite mediante un procedimento di estrazione a freddo ($T < 27^{\circ}C$) PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Il prodotto finale presenta un fruttato intenso e fresco ed un gusto equilibrato ma di carattere con un amaro e un piccante di media intensità e persistenti impreziositi da gradevoli note vegetali. Altre immagini IN CUCINA: Raguso Classico è l'ingrediente fondamentale in cucina: essenziale per la preparazione di insalate, primi piatti, secondi di carne e pesce, verdure cotte e crude. Noi di Raguso celebriamo l'armonia dei sapori e dedichiamo ricerche di gusto per rendere unica ogni esperienza gastronomica PROVENIENZA: Origine garantita - olio extravergine ITALIANO 100% prodotto esclusivamente con olive provenienti da uliveti di PUGLIA QUALITÀ: Raguso Classico è un olio extravergine d'oliva 100% italiano, da sole olive pugliesi TRADIZIONE:

Quella dell'olio d'oliva e una tradizione antica della nostra terra: la Puglia Si esprime con un'intrigante equilibrio nelle sue componenti amaro e piccante, che si susseguono con pulizia ed eleganza La cultura contadina contaminata e rivisitata in chiave moderna. Grande coerenza e piacevolezza. Grazie all'estrazione a freddo, lavoriamo le olive poche ore dopo la raccolta, per ottenere un olio con bassissima acidità, ricco di antiossidanti, dal fruttato medio, molto apprezzato per il suo profumo. SAPORE: Fruttato medio, si presenta con una bella freschezza olfattiva che ricorda il carciofo ed il verde vegetale L'olio Italico, grazie al suo prezzo .. Prodotto Trentino di qualità superiore OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE ITALICO LATTA 3 L L'Olio Extravergine di oliva Italico, del Frantoio di **Riva**, viene proposto nella sezione "mangiare" del nostro catalogo nel pratico formato da 3 L ad un prezzo conveniente per tutti coloro che non vogliono rischiare di rimanere senza questo condimento fondamentale della cucina italiana. L'olio di oliva extravergine italico è 100% italiano, prodotto con olive selezionate esclusivamente italiane Realizzato nel frantoio della Famiglia Ursini a Fossacesia

(Chieti, Italia) In bottiglietta scura elegante, dallo stile moderno; 500ml Olio EVO monocultivar da olive abruzzesi varietà Intosso 100% La varietà Intosso, raccolta a ottobre inoltrato per la spremitura, è un Presidio Slow Food OLIO NUOVO - RACCOLTA NOVEMBRE 2020 - GENNAIO 2021 Olio extravergine 100% monocultivar taggiasca - Produzione propria - Azienda agricola Cuvea In cucina: ideale a crudo su ogni tipo di verdura, pesce o carne e per condire in semplicità la pasta per grandi e piccini Olio extravergine dal gusto estremamente delicato e dal profumo fruttato, con sentore di carciofo eccellente e di mandorla sul finale. Si presta bene anche per le preparazioni in cottura perché non copre gli ingredienti ma ne esalta il gusto Estratto a freddo Non filtrato e non miscelato Da provare nella preparazione di torte e biscotti. L'olio extra vergine di oliva Franto dell'Olearia Caldera è ottenuto dall'accurata selezione di oli provenienti dalle regioni più vocate alla produzione olivicola italiana Ottimo da utilizzare sia a crudo che nella cottura di tutte le pietanze. Gradevole aroma di oliva verde, erbaceo, piccante con finale amaro All'olfatto è fresco, con sentori vegetali di oliva

matura ed erbe di campo
Altre immagini Olio
Extravergine di Oliva -
Prodotto Italiano 100% -
Campagna Olearia
2020/2021 - Cultivar
Ogliarola - Estratto a freddo
unicamente mediante
procedimenti meccanici
entro le 24 ore dalla
raccolta. La filosofia
produttiva dell'azienda
agricola "Terre di Lidia"
prende origine dal sapere
contadino e dal rispetto per
i cicli stagionali della
natura. Produzione da
Filiera Corta - Tutte le fasi
produttive sono interne alla
nostra azienda Dall'albero
fino alla tua tavola, tutti i
passaggi produttivi sono
controllati dalle stesse
persone! Da Noi! Non
Filtrato - Il nostro Olio non
viene filtrato ma sottoposto
esclusivamente a
decantazione naturale,
preservando, in questo
modo, tutte le sue
caratteristiche
organolettiche. Olio
Extravergine di Oliva -
Italiano 100% - Campagna
Olearia 2020/2021 -
Cultivar Coratina + Cultivar
Ogliarola - Estratto a freddo
mediante procedimenti
meccanici entro le 24 ore
dalla raccolta. Olio Dal
gusto Intenso ma non
Aggressivo e con un
Leggerissimo Retrogusto
Piccante. Olive Molite a
Temperatura Ambiente
Entro le 24H dalla Raccolta
Lo Stoccaggio Avviene in

Ambienti Climatizzati H24
ed Imbottigliato in Bottiglie
Scure, Sigillate, per
Proteggerlo Dall'esposizione
Solare. NON FILTRATO
Prodotto da Gnavolini
Raccolta Sapore tra le verdi
colline dell'Umbria tra Assisi
e Spoleto. Olio EVO 100%
ITALIANO Di qualità
Superiore ed ESTRATTO A
FREDDO da Olive LECCINO
FRANTOIO MORAILOLO ed
ALTRE, Considerato tra il
miglior blend di olive al
Mondo. Questo Olio
Extravergine di Oliva è il
Succo appena Estratto dal
Frutto dell'Olivo OFFERTA
PICCOLO CONSUMO:
Confezione Contenente 1
Bottiglia da 1 litro di Olio
EVO 100% italiano Perfetto
per Cucinare in Famiglia
Contenuto: 1 latta da 5 Litri
di Olio Extravergine d'Oliva
Biologico Monocultivar
Provenzale Le olive
vengono molite, a
temperatura ambiente,
entro le 24 ore dalla
raccolta È di qualità
superiore proviene
direttamente dalle olive e
unicamente mediante
procedimenti meccanici.
EVO 100 % Italiano:
prodotto e imbottigliato dai
Frantoi LeFas che si trovano
a San Severo (Puglia) Lo
stoccaggio avviene in
ambienti climatizzati H24
ed imbottigliato con la
massima cura in latte di
alluminio, sigillate, per
proteggerlo dal
l'esposizione solare È

ESTRATTO A FREDDO da
olive PROVENZALE,
considerata tra le prime
dieci migliori cultivar di
oliva al Mondo Questo Olio
Extravergine di Oliva è
puramente il succo appena
estratto del frutto dell'olivo
L'olio di oliva Extra vergine
Coppini Classico è il
tradizionale extra vergine di
oliva dal gusto
perfettamente equilibrato
Capace di soddisfare ogni
esigenza e di arricchire il
sapore di ogni piatto Olio
d'Oliva di categoria
superiore ottenuto
direttamente dalle olive e
unicamente mediante
procedimenti meccanici
Quest'olio è il Classico
ingrediente fondamentale in
cucina: essenziale per la
preparazione di primi piatti,
secondi di carne e pesce,
verdure cotte e crude
Equilibrato nel sapore dove
la base dolce è rotta da
note fruttate ed intense
Diverse partite di Olio extra
verginne di oliva italiano così
ottenute vengono miscelate
tra loro fino ad ottenere un
Taglio con caratteristiche
chimiche e organolettiche
costanti nel tempo e
conformi allo standard
aziendale. TIPOLOGIA
MATERIA PRIMA: Olive delle
varietà ARBEQUINA,
CORATINA, CAROLEA
,OGLIAROLA E KORONEIKI
P R O P R I E T À
ORGANOLETTICHE: Il
prodotto finale presenta un
fruttato intenso e fresco ed

un gusto equilibrato ma di carattere con un amaro e un piccante di media intensità e persistenti impreziositi da gradevoli note vegetali. TIPOLOGIA PRODOTTO: Olio extra vergine di oliva TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE: Questo prodotto viene ottenuto da olive raccolte al giusto punto di maturazione e rapidamente molite mediante un procedimento di estrazione a freddo ($T < 27^{\circ}\text{C}$) PROVENIENZA MATERIA PRIMA: Spagna, Italia, Grecia Altre immagini Talvolta astringente con media sensazione di amaro e pungente di crescente intensità e grande persistenza retro olfattiva. In cucina: A crudo su bruschette, insalate, pinzimoni, carpaccio di carne e pesce, minestre calde, zuppe di legumi, verdure e carni grigliate Olio extravergine d'oliva 100% italiano latta da 500 ml Edizione limitata Zefferino Monini 100 anni Si estrae una minore percentuale di olio ma ricchissima di antiossidanti e polifenoli che conferiscono a quest'olio una fragranza fruttata e intensa Bouquet fruttato intenso di oliva verde, complesso ed elegante, con evidenti richiami alla mandorla verde, fresca, ed ampie note floreali. Caratteristiche: Le olive vengono colte in leggero

anticipo Gusto: note di mandorla amara e mandorla dolce più o meno secca Altre immagini Bag in Box - detta anche BIB - è una scatola in cartone ecocompatibile con rubinetto laterale che permette di spillare olio in maniera facile e veloce, senza dover sollevare pesanti lattine. La filosofia produttiva dell'azienda agricola "Terre di Lidia" prende origine dal sapere contadino e dal rispetto per i cicli stagionali della natura. Non Filtrato - Il nostro Olio non viene filtrato ma sottoposto esclusivamente a decantazione naturale, preservando, in questo modo, tutte le sue caratteristiche organolettiche. Olio Extravergine di Oliva - Prodotto Italiano 100% - Campagna Olearia 2020/2021 - Cultivar Ogliarola - Estratto a freddo unicamente mediante procedimenti meccanici entro le 24 ore dalla raccolta. Dall'albero fino alla tua tavola, tutti i passaggi produttivi sono controllati dalle stesse persone! Da Noi! Produzione da Filiera Corta - Tutte le fasi produttive sono interne alla nostra azienda Confezionato sul momento per garantirti il massimo gusto Olio extra vergine di oliva 100% Italiano - Ultima campagna

olearia 2020/2021 Non filtrato per lasciarti assaporare la vera essenza dell'olio appena prodotto. Estremamente fruttato e ricco di sapore. Prodotto con amore e dedizione a Caltanissetta, nel cuore della Sicilia. Gusto dell'olio: Fruttato medio FORMATO E CONFEZIONE: 5 LT, BAG IN BOX Varietà di olive: Ogliarola, Coratina Abbinamenti: Si abbina in modo ottimo a bruschette con pomodoro, carpaccio di tonno, insalate di funghi porcini, radicchio ai ferri, minestrone di verdure, primi piatti con salsiccia, polpo bollito, carni rosse o cacciagione arrosto, formaggi stagionati a pasta dura. Fruttato Medio con Profumo e Gusto Fresco Risulta Essere Fluido e Delicato, con Leggerissime Note di Piccante. Ricco in polifenoli, Antiossidanti naturali che mantengono giovani le cellule del nostro organismo, prevengono Molte Malattie, Equilibrano la Digestione e Migliorano la Circolazione del Sangue e la Condizione della Pelle; Bassa Acidità (inferiore al 0,4%) sintomo di freschezza ed ottima lavorazione del prodotto; Basso Numero di Perossidi (7,5), che indicano l'ottimo stato di conservazione del prodotto. Questo Olio Extravergine di Oliva è il Succo appena Estratto dal Frutto dell'Olivo

GNAVOLINI RACCOLTA SAPORE è Certificata alla Produzione di Alimenti Biologici da ICEA, IT BIO 006 Olio Biologico Extravergine d'Oлива LECCINO, FRANTOIO ed Altre Biologico 100% Italiano Estratto a Freddo Interamente da Olive Lavorate dall'Azienda Gnavolini Raccolta Sapore con L'Utilizzo delle Ultime Avanguardie Tecnologiche. Il Nostro Certificato è Disponibile Presso l'Organo di Controllo con il Numero di Riferimento 2019/00755. Lo Stoccaggio Avviene in Ambienti Climatizzati H24 ed Imbottigliato in Latte di Alluminio, Sigillate, per Proteggerlo Dall'esposizione Solare. Olive Molite a Temperatura Ambiente Entro le 24H dalla Raccolta Altre immagini La passione e il legame con la terra, unite all'attenta selezione delle materie prime e alla ricerca dei profumi e dei sapori del territorio permettono di ottenere prodotti genuini e di alta qualità. Si consiglia di agitare prima dell'utilizzo e di conservare in un ambiente fresco e asciutto lontano da luci e fonti di calore. SERVIZIO CLIENTI - I clienti possono contattarci via email per qualsiasi informazione, per conoscerci e scoprire come produciamo un olio EVO di qualità oppure immergersi nella natura del nostro lago

OLEIFICIO DEL GARDA - L'olio EVO confezionato dall'oleificio Moniga Del Garda porta con sé tutto il gusto e la tradizione di un territorio che da decenni si impegna nella coltivazione degli olivi CONTENUTO - A casa riceverai una bottiglia da 250 ml di Condimento a base di Olio extravergine d'oliva aromatizzato al Tartufo bianco prodotto dall'oleificio di Moniga del Garda, ottenuto direttamente da olive fresche, unicamente mediante procedimenti meccanici Si tratta di un condimento delicato e perfetto per insaporire i tuoi piatti preferiti, ideale per dare un leggero e gustoso retrogusto di tartufo e per condire paste, risotti, carni in umido ma anche sulle bruschette o salse. Condimento raffinato, adatto a una moltitudine di piatti oltre che bruschette, crostini, primi piatti, anche frittate, insalate, e addirittura carpacci di pesce Siamo sempre a Tua disposizione, non esitare a contattarci! MODALITÀ D'IMPIEGO - Per apprezzare al meglio la qualità e il gusto di quest'olio si consiglia l'utilizzo a crudo per mantenere al massimo il suo profumo ORO LIQUIDO - Il nostro olio è un prodotto di categoria superiore che fa parte della tradizione, ed è prodotto solo con olive selezionate

Prodotto sano, genuino, ricco di proprietà benefiche con un gusto inimitabile. L'olio di Moniga del Garda è un prodotto ad alta digeribilità, ottimo come condimento o anche nell'uso quotidiano, adatto su ogni portata, non copre i sapori lasciandoli integri Dal 1998 l'oleificio porta sulla tavola del consumatore il meglio delle produzioni olio casearie Porta sulla tavola tutto il gusto e la leggerezza di questo olio pregiato Si consiglia la conservazione a temperatura compresa tra i 18°C e 22°C in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore Durabilità: 24 Mesi Altre immagini Noi di Raguso celebriamo l'armonia dei sapori e dedichiamo ricerche di gusto per rendere unica ogni esperienza gastronomica Grazie all'estrazione a freddo, lavoriamo le olive poche ore dopo la raccolta, per ottenere un olio con bassissima acidità, ricco di antiossidanti, dal fruttato medio, molto apprezzato per il suo profumo. SAPORE: Fruttato medio, si presenta con una bella freschezza olfattiva che ricorda il carciofo ed il verde vegetale IN CUCINA: Raguso Classico è l'ingrediente fondamentale in cucina: essenziale per la preparazione di insalate, primi piatti, secondi di

carne e pesce, verdure cotte e crude. Grande coerenza e piacevolezza. **TRADIZIONE:** Quella dell'olio d'oliva e una tradizione antica della nostra terra: la Puglia **QUALITA':** Raguso Classico è un olio extravergine d'oliva 100% italiano, da sole olive pugliesi La cultura contadina contaminata e rivisitata in chiave moderna. Si esprime con un'intrigante equilibrio nelle sue componenti amaro e piccante, che si susseguono con pulizia ed eleganza **PROVENIENZA:** Origine garantita - olio extravergine ITALIANO 100% prodotto esclusivamente con olive provenienti da uliveti di PUGLIA Altre immagini È **ESTRATTO A FREDDO** da olive **PROVENZALE**, considerata tra le prime dieci migliori cultivar di oliva al Mondo Lo stoccaggio avviene in ambienti climatizzati H24 ed imbottigliato con la massima cura in latte di alluminio, sigillate, per proteggerlo dall'esposizione solare Le olive vengono molite, a temperatura ambiente, entro le 24 ore dalla raccolta **Contenuto:** 1 latta da 3 Litri di Olio Extravergine di Oliva Monocultivar Provenzale **NON FILTRATO EVO 100 % Italiano:** prodotto e imbottigliato dai Frantoi LeFas che si trovano a San

Severo (Puglia) È di qualità superiore proviene direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Questo Olio Extravergine di Oliva è puramente il succo appena estratto del frutto dell'olivo **Coltivazione e Produzione** a livello familiare Molite in giornata Olio Dal profumo Intenso, dal gusto fresco ed avvolgente, dolce e mai Aggressivo Olive Molite a Temperatura Ambiente Entro le 24H dalla Raccolta Lo Stoccaggio Avviene in Ambienti Climatizzati H24 e confezionato in contenitori scuri, ben sigillati, per Proteggerlo Dall'esposizione Solare Di qualità Superiore ed **ESTRATTO A FREDDO** da Olive Koroneiki, Kalamata, Athinolia ed Altre, adatte per creare un Blend incantevole. **NON FILTRATO** Olio Extravergine di oliva Prodotto da olivi secolari a Sparta - Grecia Ricco in polifenoli, Antiossidanti naturali che mantengono giovani le cellule del nostro organismo; Bassa Acidità (inferiore al 0,4%) sintomo di freschezza ed ottima lavorazione del prodotto; Basso Numero di Perossidi, che indicano l'ottimo stato di conservazione del prodotto. Questo Olio Extravergine di Oliva è il Succo appena Estratto dal Frutto dell'Olivo Innovativo Sistema E.O.L.O.(Easy-Pour for Olive Oil): Grazie al

nuovo sistema di ventilazione anti-gorgoglio, versare il nostro olio extravergine di oliva non è mai stato così facile Il nostro olio Extra Vergine di Oliva Angimbe Natures Bio è 100% italiano. Olio Bio di alta qualità nel rispetto dell'ambiente. Certificato e consigliato dal Gambero Rosso che dà la prima foglia. Angimbe Natures Bio riceve inoltre la medaglia di bronzo al Berlin Gooa 2021. Certificato Biologico. Altre immagini La filosofia produttiva dell'azienda agricola "Terre di Lidia" prende origine dal sapere contadino e dal rispetto per i cicli stagionali della natura. Bag in Box - detta anche BIB - è una scatola in cartone ecocompatibile con rubinetto laterale che permette di spillare olio in maniera facile e veloce, senza dover sollevare pesanti lattine. Dall'albero fino alla tua tavola, tutti i passaggi produttivi sono controllati dalle stesse persone! Da Noi! 100% Cultivar Coratina - Olio Extravergine di Oliva - Prodotto Italiano 100% - Campagna Olearia 2020/2021 - Estratto a freddo unicamente mediante procedimenti meccanici entro le 24 ore dalla raccolta. Produzione da Filiera Corta - Tutte le fasi produttive sono interne alla nostra azienda Non Filtrato - Il nostro Olio non

viene filtrato ma sottoposto esclusivamente a decantazione naturale, preservando, in questo modo, tutte le sue caratteristiche organolettiche. Visita il nostro BRAND STORE per scoprire tutta la selezione Le Terre di Colombo: link diretto sotto al titolo prodotto Bottiglia dorata da 0.75 litri Imbottigliato e protetto dall'ossidazione per preservarne il sapore naturale Fruttato medio con una generosa nota dolce e accenni aspri e speziati Per ogni tipo di pietanza: pesce, carne o verdura, cotta o cruda Denominazione di origine protetta Riviera Ligure; raccolto e spremuto solo con strumenti meccanizzati Angimbe Come scegliere una olio del garda: La Guida dell'acquirente Abbiamo già elencato i nostri prodotti consigliati sopra, tuttavia, se tu sei ancora confuso - non preoccuparti, ti prendiamo totalmente! Dal momento che il Web è invaso da così tante recensioni e informazioni, a volte può essere travolgente. Quindi, come diversivo, ti consigliamo di leggere la guida agli acquisti qui sotto e vedere come scegliere migliore olio del garda. 1. I tuoi reali requisiti Tutti possono darti suggerimenti ma solo tu puoi scegliere la olio del garda giusta per te. Quindi

annota le tue esigenze di base e confrontale con ogni prodotto che incontri. Prima di finalizzare il modello e spostarlo nel carrello, accertati che soddisfi le tue esigenze e non stai né compromettendo né selezionando un prodotto esagerato per il tuo scenario di utilizzo. 2. Budget Il Prossimo fattore importante da considerare è il prezzo che sei pronto a pagare. La regola pratica è quella di verificare il prezzo dei prodotti che soddisfano le tue esigenze. E poi passa il mouse e controlla le tue migliori scommesse. Migliore olio del garda va da 5.49 a 89.98. Ma mentre lo fai, ci saranno casi in cui ti rendi conto che il budget è troppo basso per ottenere tutte le funzionalità che stai cercando. In tal caso, aumentare il budget o attenersi a una variante inferiore disponibile e prendere in considerazione un aggiornamento in futuro. Molte volte, puoi ottenere un buon sconto sui prodotti, specialmente durante i saldi e le feste. Quindi considera anche quello. 3. Marchio Abbiamo eseguito test approfonditi e abbiamo elencato migliore olio del garda. Abbiamo anche preso in considerazione i marchi popolari, le preferenze dei clienti e quelli più recenti. Ecco l'assortimento di marchi secondo la nostra ricerca:

Miglior marchio: BENVOLIO, Agraria Riva del Garda, CUVEA Rapporto qualità-prezzo: Oleificio Mallia, Oleificio Mallia, Gnavolini Raccolta Sapore, Le Fascine, Piana del Lentisco, TERRE DI LIDIA SAPORI E SAPERI DI PUGLIA. Marchi economici e economici: Frantoio Tuscus, Frantoio Tuscus, Guglielmi. 4. Servizio post-vendita La maggior parte dei marchi più famosi produce una olio del garda durevole. Ma l'uso differisce e possono verificarsi problemi in qualsiasi momento. Quindi è sempre una buona pratica controllare la valutazione del centro servizi nella propria località. Puoi farlo semplicemente cercandolo su Google o Yahoo. Dai un'occhiata alle valutazioni e assicurati che non siano davvero cattive. Inoltre, controlla il numero di tali centri disponibili nella tua zona per assicurarti che ci siano più opzioni disponibili nel caso in cui uno vada fuori servizio. 5. Valutazioni e recensioni dei clienti Uno dei modi migliori per scoprire se una particolare olio del garda vale la pena è chiedere alle persone che l'hanno già utilizzata. Puoi leggere le recensioni dei clienti su siti Web di e-commerce popolari come Amazon e verificarne i pro e i contro. In questo modo, puoi verificare se ciò che è promesso dal produttore

viene effettivamente consegnato o meno. Se desideri sapere cosa non aspettarti dal prodotto, controlla le recensioni con 1 stella, indicano principalmente un servizio insoddisfacente in termini di qualità, prestazioni o garanzia. Puoi anche risolvere molti dei tuoi dubbi semplicemente dedicando un po' di tempo a questo esercizio. Idealmente, dovresti acquistare solo un prodotto con almeno 3 stelle. 6. Principali siti ed elenchi di recensioni Gli esperti sul campo testano il prodotto per ore e giorni, quindi scrivono la loro opinione. Esaminano olio del garda da tutte le angolazioni e ti danno le informazioni approfondite che stai cercando. Puoi leggerli sul Web. L'altro modo, quello che probabilmente stai facendo in questo momento è quello di passare attraverso gli elenchi specifici di consigli come questo. Non c'è niente di sbagliato nello sfogliare le liste multiple disponibili online prima di finalizzare le cose. Per ottenere una varietà di tali articoli, puoi anche provare più motori di ricerca come Google, Yahoo, Bing, ecc. 7. Recensioni Youtube C'è un aumento esponenziale del consumo di video. Le recensioni di Youtube stanno diventando una

nuova norma per giudicare il potenziale del prodotto. E per trarne vantaggio, guarda le singole recensioni dei modelli a cui hai ristretto e poi confrontali. 8. Offerte e buoni sconto È possibile risparmiare fino al 5-25% con sconti online. Anche se potresti non avere sempre un buon affare, è sempre una buona idea controllare gli sconti disponibili. Molti siti Web condividono anche codici promozionali gratuiti che è possibile usufruire al momento dell'acquisto. Puoi cercare offerte o coupon olio del garda sui motori di ricerca più diffusi per accelerare il processo. También intente buscar marcas que tengan múltiples centros de servicio al cliente en su ubicación, por lo que en caso de que una no esté operativa, puede visitar la otra. Domande frequenti su olio del garda 1. Qual è il migliore olio del garda? Secondo la nostra esperienza, il rapporto qualità-prezzo dipende dalle preferenze e dai bisogni individuali. Ma, se ci chiedi, ti consigliamo Olio extravergine di oliva Taggiasca dell'azienda agricola Ligure Cuvea - latta 5 litri. Rispetto ai modelli costosi, è un po' più economico ma è quasi uguale in termini di funzionalità. 2. Qual è l'opzione con il miglior

rapporto qualità-prezzo? Secondo la nostra esperienza, il rapporto qualità-prezzo dipende dalle preferenze e dai bisogni individuali. Ma, se ci chiedi, ti consigliamo Olio extravergine di oliva Taggiasca dell'azienda agricola Ligure Cuvea - latta 5 litri. Rispetto ai modelli costosi, è un po' più economico ma è quasi uguale in termini di funzionalità. 3. Qual è il olio del garda economica? Se hai un budget limitato e stai cercando una buona opzione, puoi scegliere Olio Extravergine Biologico di Oliva 100% ITALIANO di Gnavolini Raccolta Sapore | Latta da 5 Litri | Olio Evo Biologico per il Benessere in Cucina. È sicuramente un buon acquisto se non ti concentri sulle funzionalità di fascia alta ma su come svolgere correttamente il lavoro. 4. Quali sono i migliori marchi olio del garda? Se sei alla ricerca dei migliori olio del garda marchi, puoi considerare BENVOLIO, Agraria Riva del Garda, CUVEA, Oleificio Mallia, Oleificio Mallia, Gnavolini Raccolta Sapore, Le Fascine 5. BENVOLIO 1938 BIO Olio EXTRAVERGINE di OLIVA ITALIANO Biologico - Pack da 12 x 500ml (6 litri) - Olio EVO ITALIANO 100% Spremuta a Freddo Fruttato Medio Gusto Inconfondibile Lattina Olio è migliore di

O L I O D ' O L I V A
EXTRAVERGINE ITALIANO 5
LITRI | **AGRIRIVA**? Per
rispondere a questo,
abbiamo eseguito un test
aggiuntivo e abbiamo
scoperto che BENVOLIO
1938 BIO Olio
EXTRAVERGINE di OLIVA
ITALIANO Biologico - Pack
da 12 x 500ml (6 litri) - Olio
EVO ITALIANO 100%
Spremuta a Freddo Fruttato
Medio Gusto Inconfondibile
Lattina Olio ha
effettivamente prestazioni
migliori di OLIO D'OLIVA
EXTRAVERGINE ITALIANO 5
LITRI | **AGRIRIVA**. Puoi
ancora fare le tue ricerche e
decidere migliore che si
adatta alle tue esigenze. 6.
Qual è la olio del garda più
costosa? BENVOLIO 1938
BIO Olio EXTRAVERGINE di
OLIVA ITALIANO Biologico -
Pack da 12 x 500ml (6 litri)
- Olio EVO ITALIANO 100%
Spremuta a Freddo Fruttato
Medio Gusto Inconfondibile
Lattina Olio è l'opzione più
costosa del nostro elenco
che viene venduta per
89,98 € (15,00 € / l).
Tuttavia, acquistare un
prodotto solo perché è più
costoso non è una mossa
intelligente da fare.
Dovresti anche prendere in
considerazione le specifiche
e il tuo utilizzo. 7. Qual è la
olio del garda più
economica? L'acquisto della
olio del garda più
economica con tutte le
funzionalità più recenti è un
errore che molte persone

fanno. Non ti consigliamo di
innamorarti di tali trappole,
tuttavia, se non puoi
permetterti di ottenere un
modello moderato, puoi
scegliere Frantoio Tuscus -
Olio Extravergine d'Oliva -
"Tages" - 3 litri. Verdetto
Speriamo sinceramente che
ti sia utile acquistare la tua
olio del garda. Questa guida
dell'acquirente non sarebbe
stata possibile senza il
nostro straordinario team di
ricerca che ha messo
insieme tutte le
informazioni, recensioni e
rapporti di prova. Tuttavia,
se ritieni che ci sia sfuggito
un modello da aggiungere o
desideri che ne testiamo /
esaminiamo uno in
particolare, condividi i suoi
dettagli nella sezione
commenti qui sotto.

Autunno 2021 in trentino

LINK: <https://www.24orenews.it/home/turismonews/93594-autunno-2021-in-trentino>

Autunno 2021 in trentino
CON DIVIN OTTOBRE 26
Settembre 2021 DiVin
Ottobre Fototeca Strada
Vino Sapori Trentino
Ph.M.Facci LA STRADA DEL
VINO E DEI SAPORI DEL
TRENTINO DÀ IL
BENVENUTO ALL'AUTUNNO
2021 DiVin Ottobre
Fototeca Strada Vino
SaporiTrentino Ph.M.Facci
Trekking guidati nei boschi
o nei vigneti, cooking show,
aperitivi in fattoria a
degustazioni in cantina, ma
anche feste dedicate ai
prodotti più caratteristici del
periodo. Nei fine settimana
dal primo ottobre al primo
novembre. Le giornate si
accorciano, il clima si fa più
frizzante e nell'aria si
s p r i g i o n a
quell'inconfondibile profumo
di castagne. È l'autunno,
con la sua esplosione di
colori che, illuminati dai
raggi del sole, danno un
tocco davvero magico a
boschi e vallate. Ed è
ottobre, in particolare, il
mese in cui questo
spettacolo si ripete, mai
uguale a sé stesso. Ecco
perché da 16 anni la Strada
del Vino e dei Sapori del
Trentino lo ha scelto per
organizzare ogni fine
settimana una serie
di iniziative dedicate a
questa stagione, grazie al
coinvolgimento di oltre una

settantina di soci. Archivate
le vendemmie ed ultimati i
raccolti, i produttori aprono
dunque le porte delle loro
aziende agricole per
ospitare i food&wine lovers
più curiosi di scoprire tutti i
segreti delle migliori
eccellenze locali. Ma non
solo: in programma visite in
cantina e vigneto,
esperienze di gusto,
passeggiate e tour in ebike
per ammirare le infinite
varianti del foliage,
aperitivi, laboratori
enogastronomici, cene a
tema e proposte vacanza
dedicate, oltre alle
immancabili feste che
celebrano i prodotti più
caratteristici del periodo.
Appuntamenti pensati
anche per piccoli gruppi di
persone, vere e proprie
esperienze di gusto da
"gustare" in famiglia, in
coppia o con gli amici, per
vivere l'atmosfera
dell'autunno trentino ed
assaporarne gli
inconfondibili sapori.
Diverse le iniziative che si
ripetono ogni fine
settimana, come Enotour
d'Autunno presso Borgo dei
Posseri ad Ala, in
programma tutti i venerdì e
sabato del mese - in cui agli
ospiti verrà consegnata una
cartina che condurrà ad una
serie di isole posizionate
accanto ai vigneti, dove si

potrà degustare un calice di
vino aziendale nato proprio
da quella particolare vigna
in abbinata a specialità di
Caseificio Sociale di
Sabbionara e Salumeria
Belli - o Passeggiando nel
vigneto, tutti i
venerdì alla Cantina d'Isera,
con camminata nelle
campagne di Isera e
degustazione finale dei
prodotti aziendali,
accompagnati dalle
specialità Biodebiasi,
Caseificio di Sabbionara e
Panificio Moderno, ma
anche Doc&Dop, tutti i
sabati alle 16.30, presso
le Cantine Mezzacorona-
Rotari a San Michele
all'Adige, in cui la visita
guidata si concluderà nella
suggestiva Sala del Re, con
degustazione guidata
dell'intera linea di
Millesimati AlpeRegis
abbinata ad eleganti finger
food di Ristorante Da Pino,
pensati per valorizzare le
varie stagionature e
consistenze di Trentingrana,
e i prodotti di Panificio Sosi.
1° weekend Venerdì 1
ottobre 2021, inoltre,
alle ore 18.00, presso
l'azienda Cenci Trentino di
Castelnuovo, c'è Calici al
tramonto, con i vini
dell'azienda abbinati alle
specialità di Crucolo e di
Carni e Salumi Meggio. Il
primo weekend del mese

prosegue poi con la manifestazione Latte in festa a Lavarone , organizzata da Apt Alpe C i m b r a e i n programma sabato 2 e domenica 3 ottobre, che prevede una serie di laboratori e iniziative alla scoperta di questa eccellenza, tra cui la passeggiata con visita in fattoria e pic nic sul prato dell'Aperitivo del Malghese di sabato pomeriggio, ore 15.30, dove, oltre al formaggio di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e ad una proposta gourmet di Malga Millegrobbe, si potranno degustare le mele La Trentina in abbinata all'Acqua Levico e al Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola Zanini Luigi. Solo nella giornata di domenica , invece , l'appuntamento è anche poco distante, a Luserna, per Zimbartörggelen Herbst, suggestiva p a s s e g g i a t a enogastronomica tra i colori dell'autunno dell'Alpe Cimbra, con i prodotti di Malga Millegrobbe, Cantina Madonna delle Vittorie, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Distilleria Marzadro. Da segnalare infine due giorni del Festival della Polenta di Storo , organizzato dalla Pro Loco di Storo in collaborazione con Apt Madonna di Campiglio, dedicato a questa specialità della

tradizione, proposta in molteplici varianti. Presenti, inoltre, i prodotti di Azienda Agricola Trovicoltura Armanini e i vini di Azienda Agricola Grigoletti e Cantina Toblino. 2° weekend Sabato 9 ottobre 2021, alle 14.30, c i s i s p o s t a a Valledaghi per L'Autunno e la Nosiola , passeggiata dedicata a questo vitigno autoctono, con visita finale alla Casa Caveau Vino Santo e all'Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza (in replica il 23 ottobre con visita da Maxentia), in abbinata a prodotti di Panificio Pasticceria Tecchiolli, e a Lavis per Dal giardino alla cantina alle ore 17.00, presso il Giardino dei Ciucìoi, con visita guidata dell'opera architettonica insieme ad Ecomuseo dell'Argentario e Albatros, passeggiata in centro storico a Lavis e degustazione finale presso Cantine Monfort (in replica il 15 ottobre, con finale da Cantina La Vis, e il 23 ottobre, con finale nuovamente da Cantine Monfort). La giornata di domenica, invece, si potrà trascorrere al Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige con Autunno a 10/10 al museo: dalle 14.30 alle 18.00, laboratori creativi a tema autunnale, una caccia al tesoro alla scoperta di particolarità degli oggetti esposti e una

gustosa merenda finale, con i prodotti di Gelateria Serafini e La Corte dei Ciliegi. 3° weekend Venerdì 15 e sabato 16 ottobre 2021 torna invece Reboro. Territorio & passione , due giornate alla scoperta di questo vino in programma tra Arco e Valledaghi. Oltre alle visite in alcune cantine del territorio, come Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza, Azienda Agricola Francesco Poli e Maxentia, si potrà partecipare ad un c o n v e g n o , una degustazione dedicata e una cena a tema. Nella serata di sabato 16 ottobre, dalle 16.00, torna nuovamente in presenza anche Caneve en festa, la cena itinerante con prodotti locali tra gli avvolti di Cembra in abbinata ai vini e alle grappe della Valle di Cembra e accompagnata da musica di vario genere che vedrà, tra gli altri, il coinvolgimento di Cembrani DOC, Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra cantina di montagna, Maso Franch e Zantelli Società Agricola. L'appuntamento s e r a l e s a r à seguito, domenica 17 ottobre, alle 11.00, da Wine Trekking Gourmet (link), passeggiata di 5 km tra i vigneti della Valle di Cembra intervallata da gustose pause curate da ristoranti locali. Sabato 16

ottobre, a **Riva del Garda**, invece, è in programma **Agririva** Bike Tour: a partire dalle 14.00 si percorrerà in bici il percorso che unisce Lago di Garda a Valle dei Laghi e ritorno, con alcune tappe di gusto, durante le quali scoprire i prodotti di alcuni associati della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, come Troticoltura Armanini, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Macelleria Bertoldi, Azienda Agricola Fontanèl, Panificio Tecchiolli e, naturalmente, **Agraria Riva del Garda**. 4° weekend Da venerdì 22 a domenica 24 ottobre l'appuntamento è con La Dispensa dell'Alpe a Folgaria, una tre giorni di eventi organizzata dall'Apt Alpe Cimbra, all'insegna delle produzioni agroalimentari del Trentino attraverso convegni, ma anche laboratori esperienziali, mercato dei, visite guidate, fattorie aperte, trekking e bike del gusto, masterclass e iniziative didattiche per i più piccoli. Sabato 23 e domenica 24 ottobre 2021 si svolge inoltre anche la Festa della Castagna sull'Altopiano della Vigolana, con tante attività in programma dalle 10.00 alle 19.00, a cura dell'Apt del territorio e con la presenza di vari produttori locali tra cui la Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige. 5°

weekend L'ultimo weekend, come da tradizione, protagonista assoluto è invece il tipico salume "povero" di San Lorenzo Dorsino che sale giustamente sul palcoscenico per la Sagra della Ciùga, giunta alla XX edizione: dal 30 ottobre al 1 novembre 2021 la Pro Loco San Lorenzo in Banale, in collaborazione con il Comune San Lorenzo Dorsino e Apt Dolomiti Paganella, darà dunque spazio a gusto, cultura e tradizione in uno dei Borghi più belli d'Italia, con degustazioni, mercatini, rassegne musicali e teatrali, con il coinvolgimento, tra gli altri, di Cantina Endrizzi e Panificio Zambanini. Festival della Polenta Fototeca Proloco Di Storo DiVin Ottobre fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest e viene organizzata in collaborazione con Bontadi Caffè, e con il supporto di Regione Trentino - Alto Adige, BIM dell'Adige e Comunità della Valle di Cembra. Dettagli, costi e informazioni sulle prenotazioni sono disponibili sul sito tastetrentino.it/divinottobre (link) #divinottobre #trentinowinefest #stradavinotrentino La kermesse potrà subire variazioni in base alle disposizioni governative e

provinciali legate all'emergenza Coronavirus.

DiVin Ottobre: le iniziative in programma in Trentino

LINK: <https://www.tgtourism.tv/2021/09/divin-ottobre-iniziativa-in-programma-in-trentino-110198/>



Food News DiVin Ottobre: le iniziative in programma in Trentino Post on: Set 26, 2021 Sara D'Aversa - La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dà il via al DiVin Ottobre: un mese interamente dedicato all'enogastronomia, con eventi ogni fine settimana. La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dà il via al DiVin Ottobre: un mese di eventi legati all'enogastronomia. Ultimati i raccolti, i produttori aprono le porte delle loro aziende agricole per ospitare i food&wine lovers e permettere loro di scoprire i segreti delle eccellenze locali. Ma non solo: in programma visite in cantina e vigneti, esperienze di gusto, passeggiate e tour in ebike per ammirare il foliage, aperitivi, laboratori enogastronomici, cene a tema e proposte vacanza dedicate, oltre alle immancabili feste che celebrano i prodotti più caratteristici del periodo. Diverse le iniziative che si ripetono ogni fine

settimana, come Enotour d'Autunno presso Borgo dei Posseri ad Ala, in programma tutti i venerdì e sabato del mese. O anche Passeggiando nel vigneto, tutti i venerdì alla Cantina d'Isera, e Doc&Dop, tutti i sabati alle 16.30, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari a San Michele all'Adige. Primo weekend Venerdì 1 ottobre alle ore 18.00, presso l'azienda Cenci Trentino di Castelnuovo, c'è Calici al tramonto. Il primo weekend del mese prosegue poi con la manifestazione Latte in festa a Lavarone, in programma sabato 2 e domenica 3 ottobre, con una serie di laboratori e iniziative, tra cui la passeggiata con visita in fattoria e pic nic sul prato dell'Aperitivo del Malghese di sabato pomeriggio, ore 15.30. Solo nella giornata di domenica, invece, l'appuntamento a L u s e r n a , per Zimbartörggelen Herbst, una passeggiata enogastronomica tra i colori

dell'autunno dell'Alpe Cimbra. Da segnalare infine due giorni del Festival della Polenta di Storo, organizzato dalla Pro Loco in collaborazione con Apt Madonna di Campiglio, dedicato a questa specialità della tradizione, proposta in molteplici varianti. Secondo weekend Sabato 9 ottobre, alle 14.30, ci si s p o s t a a Vallelaghi per L'Autunno e la Nosiola, una passeggiata dedicata a questo vitigno autoctono, e a Lavis per Dal giardino alla cantina, alle ore 17.00, presso il Giardino dei Ciucioi. La giornata di domenica, invece, si potrà trascorrere al Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige con Autunno a 10/10 al museo: dalle 14.30 alle 18.00, laboratori creativi a tema autunnale, caccia al tesoro alla scoperta di particolarità degli oggetti esposti e merenda finale. Torta al vino: una ricetta facile e gustosa Terzo weekend Venerdì 15 e sabato 16

o t t o b r e t o r n a invece Reboro. Territorio & passione, due giornate alla scoperta di questo vino in programma tra Arco e Vallelaghi. Oltre alle visite in alcune cantine del territorio si potrà partecipare ad un c o n v e g n o , u n a degustazione dedicata e una cena a tema. Nella serata di sabato 16 ottobre, dalle 16.00, torna nuovamente in presenza anche Caneve en festa, la cena itinerante con prodotti l o c a l i a C e m b r a accompagnata da musica di vario genere. Seguirà domenica 17 ottobre, alle 11.00, Wine Trekking Gourmet, una passeggiata di 5 km tra i vigneti della Valle di Cembra intervallata da gustose pause curate da ristoranti locali. Sabato 16 ottobre, a Riva del Garda, i n v e c e , è i n programma Agririva Bike Tour: a partire dalle 14.00 si percorrerà in bici il percorso che unisce Lago di Garda a Valle dei Laghi e ritorno, con alcune gustose tappe. Quarto weekend Da venerdì 22 a domenica 24 ottobre l'appuntamento è c o n L a D i s p e n s a dell'Alpe a Folgaria, una tre giorni di eventi organizzata dall'Apt Alpe Cimbra, all'insegna delle produzioni agroalimentari del Trentino attraverso convegni, ma a n c h e l a b o r a t o r i esperienziali, mercati, visite

guidate, fattorie aperte, trekking e bike del gusto, masterclass e iniziative didattiche per i più piccoli. Sabato 23 e domenica 24 ottobre si svolge inoltre anche la Festa della Castagna sull'Altopiano della Vigolana, con tante attività in programma dalle 10.00 alle 19.00. Quinto weekend Per l'ultimo weekend, come da tradizione, protagonista assoluto sarà il tipico salume 'povero' di San Lorenzo Dorsino con la Sagra della Ciuiga, giunta alla XX edizione: dal 30 ottobre al 1 novembre. Spazio a gusto, cultura e tradizione in uno dei Borghi più belli d'Italia, con degustazioni, mercatini, rassegne musicali e teatrali. Zuppa al vino: la ricetta tipica dell'Alto Adige DiVin Ottobre fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest e viene organizzata in collaborazione con Bontadi Caffè, e con il supporto di Regione Trentino - Alto Adige, BIM dell'Adige e Comunità della Valle di Cembra. Dettagli, costi e informazioni sono disponibili sul sito: DiVin Ottobre | Strade del Vino e dei Sapori d e l T r e n t i n o ChicDestinations Experience per Sognare SCOPRI ORA Sara D'Aversa Riproduzione riservata. ChicDestinations Experience per Sognare

SCOPRI ORA Non perdere le notizie Top e le Offerte riservate ai nostri lettori. Iscriviti alla Newsletter Inserisci la tua email Iscrivendomi accetto le regole per la Privacy

I migliori oli extravergine d'oliva del 2021: la classifica

LINK: <https://www.inran.it/2021/09/27/migliori-oli-extravergine-doliva-2021-classifica/>



I migliori oli extravergine d'oliva del 2021: la classifica dal miglior produttore al miglior frantoio in Italia. (Foto Pexels) Dal 2020 il consumo mondiale di olio extravergine d'oliva ha subito un'impennata di 3,1 miliardi di chili. Le esportazioni dall'Italia sono aumentate e anche all'interno del territorio madre, si tratta di uno dei prodotti maggiormente utilizzati in cucina. Ma quali sono i migliori oli extravergine d'oliva? Scopriamolo da questa classifica ufficiale di Gambero Rosso che ha analizzato diversi oli da 544 aziende, stilando una lista dei migliori prodotti del 2021. I migliori oli extravergine d'oliva: come riconoscere un prodotto di qualità L'olio d'oliva è uno dei prodotti evergreen della cucina italiana tradizionale e, più in generale, della famosa dieta mediterranea. Si tratta di un regime alimentare basato sul

consumo di verdure condite a crudo e formaggi freschi in cui l'olio extravergine d'oliva assume un ruolo fondamentale. Infatti per distinguere un prodotto fresco e originale da un altro contraffatto è necessario percepire il classico odore delle olive fresche. Ma come riconoscere i migliori oli extravergine d'oliva? Ci sono ben tre fattori da prendere in considerazione: (Foto Pexels) la vista: l'olio evo di qualità deve avere un bel colore verde intenso, tonalità che segnala la provenienza da olive sane, giallo se le olive sono belle mature, mentre giallo trasparente indica delle olive di scarsa qualità. il gusto: un buon olio evo deve essere leggermente amaro e piccante, oltre ad avere un retrogusto fruttato. l'olfatto: un buon prodotto si caratterizza per il classico odore pungente delle olive fresche appena raccolte. Ricordiamo che per olio evo si intende un olio ottenuto dalla

spremitura di olive sane. I migliori produttori e frantoi di olio evo Gambero Rosso ha stilato la classifica dei migliori frantoi di olio evo italiani e dei migliori produttori sul mercato. Frantoio di Santa Téa, Reggello (Firenze) Frantoio Muraglia, Andria (Bari) Frantoio di **Riva, Riva del Garda** (Trento) si aggiudica il titolo di miglior frantoio del 2021 Colli Etruschi, Blera (Viterbo) Trappeto di Caprafico, Casoli (Chieti) si aggiudica il titolo di miglior olivicoltore La Gramigna, Pontassieve (Firenze) è la novità del 2021 Albino Armani, Dolcè (Verona) Potrebbe interessarti anche: Le merendine più salutari per i bambini: la classifica dei marchi migliori La classifica dei migliori oli extravergine del 2021 Oltre ad una lista dei prodotti migliori in assoluto, Gambero Rosso ha stilato una classifica del miglior olio evo del 2021. Infatti visto l'aumento del consumo giornaliero di questo prodotto, in molti si

sono chiesti come scegliere un prodotto di qualità maggiore. Ecco il risultato: Olearia San Giorgio, San Giorgio Morgeto (Reggio Calabria) Olio Decimi, Bettona (Perugia) Fonte di Foiano, Castagneto Carducci (Livorno) Olio Ciccolella, Molfetta (Bari) Oro di Giano, Giano dell'Umbria (Perugia) Osteria e Azienda Agricola Sàgona (Loro Ciuffenna, Arezzo) Olio De Carlo, Bitritto (Bari) Mentre i migliori prodotti per qualità prezzo sono: quello di San Bartolomeo, Viterbo (Viterbo) e l' Olio Flaminio, Trevi (Perugia). Sophia Melfi

Risi, Vaniglia, Frutti Rossi e Olive Nere

LINK: <https://foodandwineitalia.com/176727-2/>



Risi, Vaniglia, Frutti Rossi e Olive Nere 29 Settembre 2021 Tommaso Luongo Un dessert elegante e originale di Tommaso Luongo, chef del ristorante vegetariano Il Mirto a Ischia Tempo di preparazione 30 minuti Tempo totale 30 minuti + 24 ore di macerazione Dosi per 4 persone Ingredienti Crema di riso: 500 g di latte di riso 1 limone (la buccia) 1 baccello di vaniglia del Madagascar 75 g di amido di riso Riso Venere tostato: 100g di riso Venere Coulis di frutti rossi: 500 g di frutti di bosco misti freschi Il succo di 1 limone 100 g di acqua 6 foglie di stevia Polvere d'olive nere: 100g di olive nere Frutti rossi freschi e mentuccia per servire Per la crema di riso: Ricavare la buccia dal limone e aprire il baccello di vaniglia a metà nel senso longitudinale, cercando di prelevare quanti più semi con la punta di un coltello. Mettere in infusione nel latte la scorza di limone, i semi di vaniglia e le due metà del baccello e mettere da parte, in frigorifero, per

almeno due ore. Filtrare il latte, versarlo in una casseruola aggiungendo l'amido di riso, mescolare con cura e cuocere il tutto a bagnomaria fino a ottenere una crema omogenea. Per il riso Venere tostato: Lessate il riso per 20 minuti. Non appena è pronto, scolate e saltate senza aggiunta di grassi in una padella antiaderente per qualche minuto, finché non sarà tostato. Per il coulis di frutti rossi: Unite tutti gli ingredienti in una ciotola e fate macerare il tutto per 24 ore in frigorifero. Trascorso questo tempo schiacciate delicatamente i frutti rossi con un cucchiaino o una spatola e filtrate il liquido ricavato. Mettete da parte. Per la polvere di olive nere: Denocciolate le olive nere e lessatele per qualche minuto per eliminare il grasso interno delle drupe. Una volta lessate, mettetele in essiccatore a 50°C. Una volta secche e croccanti, frullatele creando così una sabbiolina. Per completare il piatto: Disponete sul fondo di quattro piatti o ciotoline

da servizio la crema di riso. Disponete sopra ciascuno un paio di cucchiaini di riso Venere tostato, una manciata di frutti rossi freschi, qualche fogliolina di mentuccia. Completate versando su ogni piatto il coulis di frutti di bosco e un cucchiaino di polvere di olive nere. Nota: Potete trovare in commercio la polvere di olive nere già pronta, per esempio Ulidea di **Agraria Riva del Garda**. Maggiori informazioni Leggi anche: Tommaso Luongo. Il cuore green dell'isola verde. Condividi

Ad Arco rinasce la Traubenkur

LINK: <https://www.lavocedeltrentino.it/2021/09/29/ad-arco-rinasc-la-traubenkur/>



Alto Garda e Ledro Ad Arco rinasce la Traubenkur Pubblicato 1 ora fa - 29 Settembre 2021 By Redazione Trento Share Tweet Torna ad Arco sabato 2 e domenica 3 ottobre dalle 9 alle 18 in viale delle Palme una manifestazione tradizionale e storica che si era persa nel tempo: la «Traubenkur» (cura dell'uva). Uva e benessere, un binomio antico che rivive grazie al Gruppo Costruttori, che dopo anni di oblio riporta in vita -con il supporto di Amsa e la collaborazione con l'amministrazione comunale - la manifestazione dedicata all'uva e al vino che anni fa si svolgeva sulla veranda del Casinò municipale e, negli anni Settanta, alla cantina Marchetti. La nuova «edizione zero» si tiene in viale delle Palme, poco distante dal Casinò, in quattro casette: tre dedicate al vino e ai produttori locali e una all'olio nostrano (grazie alla partecipazione dell'Accademia dell'Olio),

con la possibilità di assaggi e degustazioni. Fra i produttori locali che hanno aderito, le aziende agricole Furletti, Comai, Pojer e Sandri, Cesconi, l'Agraria di Riva del Garda e le cantine Marzadro e Madonna delle Vittorie. Pubblicità Pubblicità La conferenza stampa di presentazione si è tenuta lunedì 27 settembre al Casinò, presenti per l'amministrazione comunale l'assessore al turismo Dario Ioppi, per Amsa il presidente Renato Veronesi e il vicepresidente Renato Miorelli, per l'associazione Gruppo Costruttori il presidente Mario Matteotti. «L'amministrazione comunale appoggia convintamente questo nuovo evento -ha detto l'assessore Ioppi- con cui il Gruppo Costruttori ha reinventato una manifestazione tradizionale e storica che ha anche un interessante taglio culturale. Apprezzabile, inoltre, che siano coinvolte le piccole aziende agricole e le cantine del

territorio». «La Traubenkur veniva organizzata negli anni Settanta dalla Cantina Marchetti ed è stata poi riproposta negli anni Novanta al Casinò -ha ricordato Matteotti- e noi abbiamo pensato di recuperarla. Vista la pandemia, si tratterà di una edizione prudente, in viale delle Palme dove la logistica è più semplice, una sorta di esperimento per misurare il gradimento e impostare edizioni future più ambiziose». «Il cda dell'Amsa -ha detto il presidente Veronesi- ha ritenuto importante sostenere la manifestazione, in virtù delle sue caratteristiche storiche di notevole interesse e anche perché si svolge nelle immediate vicinanze del Casinò municipale, promuovendone l'attività, il che corrisponde a uno dei nostri obiettivi». Pubblicità Pubblicità Pubblicità Pubblicità

DiVin Ottobre: il Trentino da il benvenuto all'autunno

LINK: <https://www.winemag.it/divin-ottobre-il-trentino-da-il-benvenuto-all-autunno/>



DiVin Ottobre: il Trentino da il benvenuto all'autunno. Ogni weekend del mese cooking show, aperitivi in fattoria, degustazioni in cantina e feste dedicate a prodotti tipici. 30 Settembre 2021, 29 Settembre 2021. Redazione WineMag.it. La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza DiVin Ottobre. Ogni fine settimana del mese una serie di iniziative dedicate all'autunno. Un appuntamento che si rinnova da 16 anni grazie al coinvolgimento di oltre una settantina di soci. Archivate le vendemmie ed ultimati i raccolti, i produttori aprono le porte delle loro aziende agricole per ospitare i food&wine lovers più curiosi di scoprire tutti i segreti delle migliori eccellenze locali. In programma visite in cantina e vigneto, esperienze di gusto, passeggiate e tour in ebike. Aperitivi, laboratori enogastronomici, cene a tema e proposte vacanza dedicate, oltre alle immancabili feste che celebrano i prodotti più

caratteristici del periodo. Appuntamenti pensati anche per piccoli gruppi di persone. LE INIZIATIVE DIVERSE le iniziative che si ripetono ogni fine settimana, come Enotour d'Autunno presso Borgo dei Posseri ad Ala, in programma tutti i venerdì e sabato del mese. Agli ospiti verrà consegnata una cartina che condurrà ad una serie di isole posizionate accanto ai vigneti, dove degustare un calice di vino aziendale. In abbinamento specialità di Caseificio Sociale di Sabbionara e Salumeria Belli. Passeggiando nel vigneto, tutti i venerdì alla Cantina d'Isera. Una camminata nelle campagne di Isera e degustazione finale dei prodotti aziendali, accompagnati dalle specialità Biodebiasi, Caseificio di Sabbionara e Panificio Moderno. Doc&Dop, tutti i sabati alle 16.30, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari a San Michele all'Adige. La Visita guidata si concluderà nella suggestiva Sala del Re, con

degustazione guidata dell'intera linea di Millesimati AlpeRegis. In abbinamento i finger food di Ristorante Da Pino, pensati per valorizzare le varie stagionature e consistenze di Trentingrana, e i prodotti di Panificio Sosi. IL PROGRAMMA 1° weekend Venerdì 1 ottobre alle ore 18.00, presso l'azienda Cenci Trentino di Castelnuovo, c'è Calici al tramonto, con i vini dell'azienda abbinati alle specialità di Crucolo e di Carni e Salumi Meggio. Il primo weekend del mese prosegue poi con la manifestazione Latte in festa a Lavarone, organizzata da Apt Alpe Cimbra. In programma una serie di laboratori ed una passeggiata con visita in fattoria e picnic sul prato. Solo nella giornata di domenica l'appuntamento è a Luserna, per Zimbartörggelen Herbst. Suggestiva passeggiata enogastronomica tra i colori dell'autunno dell'Alpe Cimbra, con i prodotti di Malga Millegrobbe, Cantina

Madonna delle Vittorie, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Distilleria Marzadro. Da segnalare infine due giorni del Festival della Polenta di Storo, dedicato a questa specialità della tradizione, proposta in molteplici varianti. 2° weekend Sabato 9 ottobre, alle 14.30, ci si sposta a Vallelaghi per L'Autunno e la Nosiola. Passeggiata dedicata a questo vitigno autoctono, con visita finale alla Casa Caveau Vino Santo e all'Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza. In abbinata prodotti di Panificio Pasticceria Tecchiolli. A Lavis si terrà Dal giardino alla cantina, alle ore 17.00, presso il Giardino dei Ciucioi. Visita guidata dell'opera architettonica insieme ad Ecomuseo dell'Argentario e Albatros, passeggiata in centro storico a Lavis e degustazione finale presso Cantine Monfort. La giornata di domenica, invece, si potrà trascorrere al Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige. 3° weekend Venerdì 15 e sabato 16 ottobre torna invece Reboro. Territorio & passione. Due giornate alla scoperta di questo vino in programma tra Arco e Vallelaghi. Oltre alle visite in alcune cantine del territorio, si potrà partecipare ad un

convegno, una degustazione dedicata e una cena a tema. Nella serata di sabato 16 ottobre, dalle 16.00, torna nuovamente in presenza anche Caneve en festa. Cena itinerante con prodotti locali tra gli avvolti di Cembra in abbinata ai vini e alle grappe della Valle di Cembra e accompagnata da musica. L'appuntamento serale sarà seguito, domenica 17 ottobre, alle 11.00, da Wine Trekking Gourmet. Passeggiata di 5 km tra i vigneti della Valle di Cembra intervallata da pause curate da ristoranti locali. Sabato 16 ottobre, a **Riva del Garda** è in programma **Agririva** Bike Tour. A partire dalle 14.00 si percorrerà in bici il percorso che unisce Lago di Garda a Valle dei Laghi e ritorno, con alcune tappe di gusto. 4° weekend Da venerdì 22 a domenica 24 ottobre l'appuntamento è con La Dispensa dell'Alpe a Folgaria. Una tre giorni di eventi organizzata dall'Apt Alpe Cimbra, all'insegna delle produzioni agroalimentari del Trentino attraverso convegni, laboratori esperienziali, visite guidate, fattorie aperte, trekking e bike. Sabato 23 e domenica 24 ottobre si svolge inoltre la Festa della Castagna sull'Altopiano della Vigolana dalle 10.00 alle 19.00. 5° weekend L'ultimo weekend,

come da tradizione, protagonista assoluto è invece il tipico salume "povero" di San Lorenzo Dorsino con la Sagra della Ciuiga, giunta alla XX edizione. ® Riproduzione riservata sostieni winemag.it Siamo una testata indipendente gratuita, ma il nostro lavoro ha un costo che la pubblicità fatica a ripagare. Se credi nell'informazione libera e in un nuovo modo di raccontare il vino italiano, sostienici con un euro al mese. Dello stesso autore Redazione WineMag.it WineMag.it, giornale italiano di vino e gastronomia, è una testata registrata in Tribunale, con base a Milano. Un quotidiano online, sempre aggiornato sulle news e sulle ultime tendenze dell'enogastronomia italiana e internazionale. La direzione del wine magazine è affidata a Davide Bortone. Editiamo con cadenza annuale la "Guida Top 100" migliori vini italiani. Apprezzi il nostro lavoro? Abbonati a WineMag.it, con un euro al mese