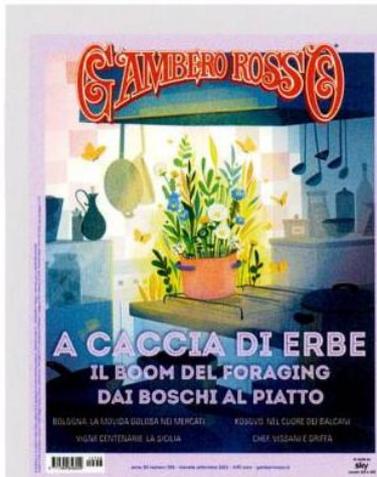


# RASSEGNA STAMPA

AGOSTO 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



42

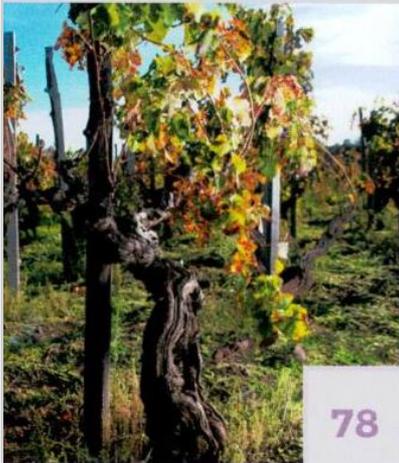
60

*Erbe, piante... la natura nel piatto. La disegnatrice Andrea Boatta gioca su luce e trasparenze, eleganza e semplicità per darci il senso di un'esperienza e portarci direttamente nella nostra cucina*

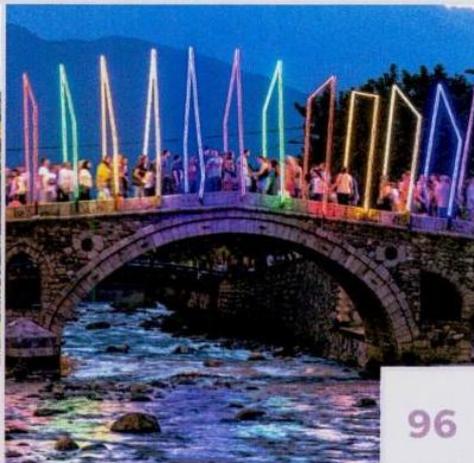
**A QUESTO NUMERO HANNO COLLABORATO**

Linda Baleta, Michela Becchi, Maurizio Bertera, Stefano Biccocchi (in arte Vito), Andrea Boatta, Giuseppe Carrus, Gabriella Ciofetta, Andrea Ciprian, Igles Corelli, Tommaso Costa, Roberta Cozzetto, Mehedi Daka, Antonella De Santis, Paolo Della Corte, **Massimo Fia**, Indra Galbo, Alfio Ghezzi, Antonella Giovinazzo,

<b>L'EDITORIALE</b>	❖4❖	<b>Italia all'aria aperta</b> di Paolo Cuccia
<b>LE BREVI</b>	❖ 15 ❖ ❖ 17 ❖ ❖ 18 ❖ ❖ 21 ❖ ❖ 26 ❖ ❖ 28 ❖ ❖ 31 ❖	<b>Nuove aperture</b> <b>Il cocktail di stagione</b> di Paola Mencarelli <b>The hotel gazette</b> di Clara Barra <b>Come ti cucino un film</b> di Marco Lombardi <b>Libri</b> di Antonella De Santis <b>Design</b> di Sonia Massari <b>Portfolio</b> di Andrea Sabbadini
<b>LE STORIE</b>	❖ 42 ❖ ❖ 60 ❖ ❖ 73 ❖ ❖ 78 ❖ ❖ 96 ❖	<b>Dai boschi alla tavola. Il boom del foraging</b> <b>Bologna va al mercato. La riscoperta di banchi e quartieri</b> <b>Pallottini: il rilancio dei grandi mercati</b> <b>Vigne centenarie. Alla ricerca del vino perduto/Sicilia</b> <b>Nel cuore dei Balcani alla scoperta del Kosovo</b>



78



96



122

Paolo Griffa, Cinzia Leone, Arben Llapashtica, Marco Lombardi, Valentina Marino, Francesca Masotti, Sonia Massari, Eleonora Matarrese, Paola Mencarelli, Fabio Massimo Pallottini, Marco Radicioni, Leonardo Romanelli, Andrea Sabbadini, Attilio Scienza, Roberto Serra, Marco Stabile, Alessio Turazza, Gianfranco Vissani

**LE RICETTE**

❖ 122 ❖

I piatti di **Paolo Griffa** al **Petit Royal** di Courmayeur (AO)

La Favò

Risi e bisì blu e oro Chagall

Faraona al fieno

Pie di cinghiale Banksy

❖ 129 ❖

**Gianfranco Vissani**. Il gusto della... provocazione

❖ 136 ❖

**La ricetta di Armidda** ad Abbasanta (OR)

**LE CLASSIFICHE**

❖ 142 ❖

**Origano e peperoncino. I migliori sugli scaffali**

❖ 161 ❖

**Note di degustazione: 14 vini di 11 cantine**

❖ 171 ❖

**Vinimondo. 19 etichette da provare**

**MINIGUIDA**

❖ 182 ❖

**Sua Altezza il Garda Trentino**

**GRAPHIC NOVEL**

❖ 192 ❖

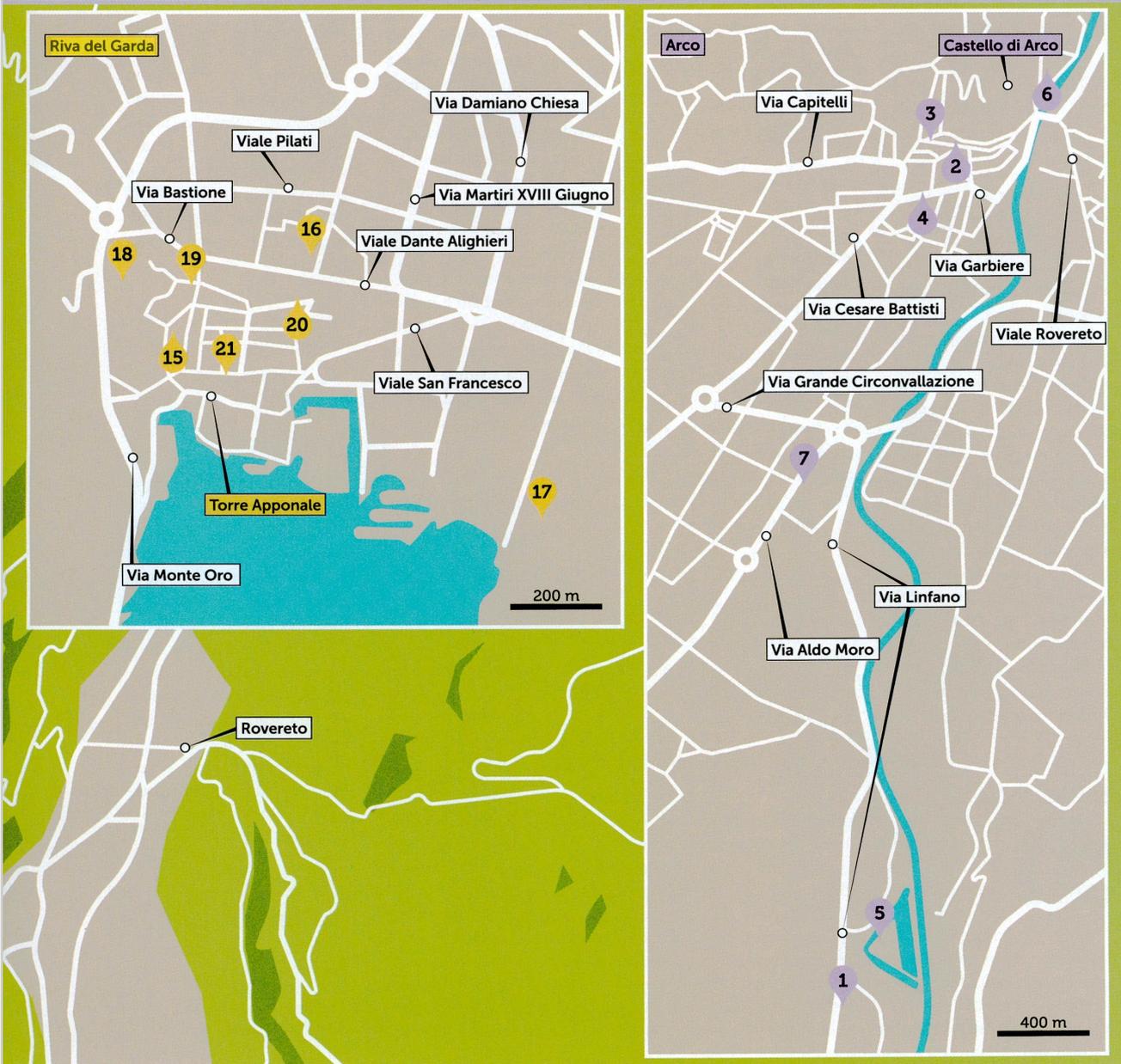
**Orti e cantine sotto il mare** di Cinzia Leone

MINIGUIDA



Camminare, pedalare, staccare la spina: la sponda settentrionale del Benaco, cerniera fra le province di Brescia, Verona e Trento, offre ospitalità per tutti i gusti e le stagioni. Piste ciclabili e sentieri panoramici che attraversano distese di viti e ulivi, ristori bucolici e attrezzati per ciclisti, baite e osterie per conoscere un'enogastronomia ricca di storia e di eccellenze, olio e vino in primis. Dove il lago non è l'unico protagonista

GARDA TRENTINO



# SUA ALTEZZA IL GARDA TRENTINO

a cura di Valentina Marino

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

MINIGUIDA

<p><b>ARCO</b></p>	<p>sala e preparatissimo sull'intrigante cantina.</p>	<p><i>Di tutto un po'</i></p>	<p>gola. La caffetteria adiacente al casinò rimane il luogo affascinante di sempre, col suo stile classico, il patio esterno e un'offerta completa: prime colazioni con dolci di produzione propria, sfizi durante il giorno e vini e drink per l'aperitivo. Personale attento e fitto calendario di eventi e serate musicali.</p>	
<p><b>1</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p>Pizzeria. Menu lungo con piatti di carne e di pesce, specialità della zona e pietanze per i più piccoli, più una lunga sciorinata di pizze, perlopiù classiche, senza tralasciare insalatone per chi vuole star leggero. Sembra la solita mangiatoia turistica, ma non lo è, sin dall'ambiente confortevole e dal servizio garbato e non affrettato. Le tonde sono sottili e digeribili, e si fa sempre attenzione alla materia prima. Birre artigianali e qualche vino giusto per accompagnare.</p>	<p><b>5</b></p>	
<p><b>Peter Brunel</b> via Linfano, 47 0464 076705 peterbrunel.com @peterbrunel ristorantegourmet <i>Cucina di mondo</i> Ristorante. La sua ultima fatica si chiama La Scienza degli ortaggi, e il versante "green", in questo bellissimo spazio di design inaugurato poco più di un anno fa da un trentino doc con un bagaglio di esperienze internazionali da far invidia, è parte integrante della sua filosofia. Suggestioni Nikkei a tavola, ma pure la rara eleganza de L'Orto Frutto (barbabietola e quinoa, seme, humus e olio, bulbo, cipolla e scalogno, tubero, patata e lime), e il gioco della Tatin fatta con lo scalogno. Un'esperienza che è una sorpresa continua, sentendosi a casa grazie anche a Christian Rainer, garbato in</p>	<p><b>Alla Lega</b> via Vergolano, 8 0464 516205 ristoranteallalega.com <i>La tradizione più antica</i> Trattoria. Nel centro storico e in un palazzo cinquecentesco, un posto nato nel 1956 che sa di antico e di buona cucina di territorio. Semplici, genuini e autentici la carne salada e la polenta col coniglio, la trota "en saôr" e lo strudel di mele con salsa alla vaniglia, un vero viaggio nelle usanze del luogo. Vini ad hoc e servizio familiare.</p>	<p><b>4</b></p>	<p><b>Troticoltura Armanini</b> loc. Linfano via Linfano, 39 0464 505224 armanini.it @armaninitrote Azienda Agricola. Sede centrale a Storo e altra succursale a Biascesca di Ledro, con allevamenti di trota iridea e salmerino, lavarello, persico e sarda di lago nelle acque pure di torrenti e sorgenti dolomiti. Una tradizione familiare che si tramanda da oltre mezzo secolo, con produzione artigianale di affumicati, marinati, sottoli, bottarghe, burger e paste ripiene, surgelati. Presso i tre shop si organizzano degustazioni, pesca sportiva, attività per i più piccoli.</p>	
<p><b>3</b></p>	<p><b>Pace</b></p>	<p><b>Caffè Casinò Città di Arco</b> v.le delle Palme, 6 0464 661461 caffecasinoarco.it @caffecasinocittadiarco Caffè &amp; Bar. La ripresa nella primavera scorsa è stata con l'apertura della Spaghetti Haus, ristorante in piena re-</p>	<p><b>6</b></p>	
<p><b>IL MIO GARDA TRENINO</b></p>				<p><b>Il Forno dei Sapori</b> via Paolina Caproni Maini, 18 324 5986739 ilfornodeisapori.com @fornodeisapori Panetteria. Una piccola realtà artigianale con sede anche a Riva del Garda, dalla lavorazione scrupolosa e con un buon assortimento. Una ventina le proposte, con lievito madre e farine pregiate, ma ogni giorno c'è qualcosa di diverso</p>
<p><b>LAGO IN FERMENTO</b></p>				<p></p>
<p> Sono nato in montagna a circa 50 chilometri dal lago. A quei tempi non era così scontato spostarsi, ma il Garda ha sempre rappresentato il nostro piccolo Mediterraneo: il panorama, l'aria delicata, i profumi diversi ci aprivano un mondo. Sensazione che vivo tuttora frequentandone più spesso e per lavoro la parte alta, nelle materie, nei cibi, nel modo di vivere. Mi colpiscono sempre i terrazzamenti di ulivo, e spesso visito l'<b>Agraria Riva del Garda</b> dove si possono trovare i prodotti del mercato contadino oltre l'extravergine Garda Trentino, la carne salada della <b>Macelleria Bertoldi</b>, le verdure e le noci del Bleggio. Ma mi incantano pure le limonaie di Limone sul Garda e i muretti avvolti dai capperi. A pranzo torno volentieri all'osteria <b>Antiche Mura</b> (via Bastione, 19 a <b>Riva del Garda</b>) o a Tenno alla trattoria <b>Acetaia del Balsamico Trentino</b> (s.da di San Zeno, 2) con una cucina verace del basso Trentino. Verso sera non può mancare un aperitivo sulla meravigliosa terrazza del <b>Lido Palace</b> con Trentodoc e pan di molche. In generale comunque c'è gran fermento qui, sembra che la ristorazione goda di una rinnovata vivacità, nascono posti nuovi e arrivano chef importanti su tutte le sponde. A tal proposito ammiro davvero il progetto di <b>Peter Brunel</b> ad Arco, elegante, raffinato e curatissimo in ogni dettaglio.</p>				<p></p>
<p>– <b>Alfio Ghezzi</b>, chef di Senso e del Bistrot a Rovereto</p>				<p></p>

GARDA TRENINO

(prenotate se volete qualcosa di specifico). Tra Kamut, grani duri siciliani, curcuma e semi di zucca c'è l'imbarazzo della scelta. E pure i dolci meritano.

7

**Omkafe**

via Aldo Moro, 7  
0464 552761  
omkafe.com  
@omkafe

Torrefazione. Nome storico che dal fondatore Ottorino Martinelli ha sempre lavorato con rigore e continua ricerca, nel nome dell'etica e della sostenibilità. Il primo laboratorio era a Riva del Garda, oggi in questa sede moderna sono in vendita tutti i prodotti della casa ed eccellenze enogastronomiche. E si può anche visitare il Museo del Caffè.

DRO

8

**Maui**

via Mazzini, 10  
0464 504770  
@GelateriaMaui

Gelateria. Frutta fresca di stagione per sorbetti e granite e ingredienti di qualità per tutto il resto. Un pit stop consigliabile se avete voglia di un cono o di una coppetta genuini e gustosi. Da provare, oltre ai classici, i gusti Sacher o caramello salato. Anche bar.

9

**Pietra Rara 1769**

fraz. Pietramurata  
via Alla Busa, 6  
3666457187  
pietrarara.it  
@pietrarara

Bed and Breakfast. Nel cuore

## Non solo lago: "l'altra" cucina gardesana, fatta di ricette antiche e concretezza contadina

### 1 Baccalà dei frati

Preparazione nata nei conventi e proposta nei sei mesi di digiuno. Il pesce si metteva in ammollo una settimana prima, poi si tagliava a pezzi, si sbollentava in acqua aromatizzata con alloro e si ripuliva di pelle e lisce. Quindi la lenta cottura nel tegame di rame con cipolla, aglio, sedano e patate, sul fuoco o sulla cenere, senza mai mescolare e aggiungendo latte poco alla volta. In chiusura l'aggiunta di acciughe tritate e in qualche versione di uvetta e pinoli, una spolverata di farina per addensare la salsa e una noce di burro. Doveroso accompagnamento, la polenta morbida.

### 2 Bigoi alla torbolana

Sorta di spaghettoni di pasta fresca (realizzati con l'apposito "bigolaro") conditi con una salsa a base di alborelle (piccoli pesci poveri di lago, "aole" in dialetto locale) tritate e saltate in padella con olio, aglio e rosmarino. Sono i protagonisti della Spigolada Torbolana, l'antica festa culinaria che si tiene ogni anno l'ultima domenica di Carnevale.

### 3 Gnocchi boemi

Dall'esodo in Boemia della popolazione della Valle di Ledro durante la Prima Guerra Mondiale, ecco una delle preparazioni simbolo di un legame culturale ancora forte. Sono palline di pasta lievitata lessate e condite con burro fuso, che in genere fanno da contorno ai secondi piatti. Nella versione dolce sono ripiene di prugne e aromatizzate con zucchero e cannella.



### 4 Pan di molche

Pagnotte arricchite con i residui della lavorazione dell'extravergine, bucce e polpa di olive private del nocciolo, tipici dell'Alto Garda e alla base di molte ricette e condimenti.

### 5 Polenta macafana

Originaria del borgo di Cimego, il suo nome sta per "scacciafame" in quanto pietanza contadina povera ma ben condita e saziante. È a base di farina gialla di Storo, "l'oro" del Chiese, di consistenza rustica e ricavata da mais qui coltivato in modo totalmente naturale e rispettoso dei cicli stagionali. Viene preparata con la cicoria e arricchita con formaggio Spressa, quindi servita caldissima con una spolverata di formaggio grattugiato e un generoso soffritto di cipolle stufate lentamente nel burro.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

MINIGUIDA

<p>della Valle dei Laghi, un'antica dimora trentina frutto di un accurato e rispettoso restauro. Sei camere con arredi in abete e ferro battuto, vista panoramica e, al mattino, colazione con prodotti locali bio. Ideale per una vacanza di relax e sport: centro wellness, mountain e city bike gratuite e "officina" attrezzata per tutte le esigenze dei cicloturisti.</p>	<p>0464 591290 @baitas.lucia</p> <p><i>Sapori e sorrisi sinceri e genuini</i></p> <p>Trattoria. Un'icona della Valle di Ledro, con oltre mezzo secolo - compiuto nel 2018 - di onorata attività alle spalle. Una confortevole baita con arredi caratteristici e un personale che vi accoglie a braccia aperte, e che con la neve intorno è ancora più suggestiva. La tavola è un inno ai sapori locali ma senza banalità, tra gulash e polenta, piatti di pesce d'acqua dolce e qualche ricetta più ricercata, sempre di territorio, così come la cantina.</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Chalet Rifugio al Faggio</b></p> <p>loc. al Faggio 0464 591100 hotelalfaggio.com @chalet.rifugio. al.faggio.ledro</p> <p><i>Repertorio locale tout court</i></p> <p>Ristorante. Nel cuore della Val Concei, è un hotel immerso in un paesaggio che offre relax, aria buona e panorami da cartolina. Se potete fermatevi qualche giorno, anche per sedervi più volte a tavola e fare il pieno di selvaggina e polenta, formai rosti e - imperdibili - gnocchi alla boema, dolci e salati.</p>	<p><b>12</b></p> <p><b>Maggiorina</b></p> <p>fraz. Bezzecca via XXIV Ottobre, 9 0464 591029 albergomaggiorina.it @MaggiorinaLedro</p> <p><i>Antiche ricette</i></p> <p>Trattoria. Albergo a gestione familiare con ristorante interno dalla cucina rustica e genuina. Valeria e Orietta Spagnolli, sorelle, usano solo ingredienti locali, e la loro specialità sono gli gnocchi boemi, con burro fuso, zucchero e cannella o ripieni di confettura di prugne fatta in casa (i nonni durante la Prima Guerra Mondiale erano</p>
<p><b>LEDRO</b></p>			
<p><b>10</b></p>			
<p><b>Baita Santa Lucia da Fritz</b> fraz. Bezzecca via Santa Lucia, 36</p>			

**I ristoranti a misura di biker:  
tre soste da non mancare per rifocillare pancia e spirito**



**A** **ARCO**  
**Madonna delle Vittorie**  
via Linfano, 81 - 0464505542  
madonnadellevittorie.it  
@madonnavittorie

Vi accoglie tra le vigne e gli ulivi aziendali - è anche cantina e frantoio. E a rimettervi in sesto per tornare in sella ci pensa una cucina casereccia realizzata con i prodotti aziendali (carne e pesce di lago, paste fresche, verdure di stagione) presentata con cura e accompagnata da vini e oli della casa. Shop annesso e accoglienza affettuosa.

**DRO**  
**B** **Bike&Wine Bar**  
loc. Centrale Volta, 3  
3331680964 - @bikeandwinebar

Proprio sulla ciclabile che porta verso la centrale di Fies - Pietramurata - Sarche, un pit stop per spuntini e merende nel verde all'insegna di appetitosi panini, insalatone, succhi bio e - insegna non mente - vini e birre. Attrezzato per riparazioni bici, piccoli ospiti e feste (su prenotazione).

**LEDRO**  
**C** **Rifugio Pernici a Bocca di Trat**  
loc. Molina - via di Gornoa, 9  
0464505090 - pernici.com  
@RifugioNinoPernici

In cima alla Val Concei, sul valico tra la Valle di Ledro e il Garda, una pausa dopo la fatica della salita che ripaga e appaga. Panorama incredibile, genuina accoglienza (anche camere) e repertorio locale: polenta con gulash o salsiccia, orzotto e piatti di stagione. Con la buona compagnia dei vini della zona.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

GARDA TRENTINO

rifugiati in Boemia e Moravia). Certificazione AIC e servizio affettuoso.

**TORBOLE  
SUL GARDA**

**13**

**Mecki's Bike & Coffee**

via G. Matteotti, 112  
0464 505191  
meckis.com  
@laband.meckis

*Spuntini,  
shopping e chiacchiere*

Street Food. Negli anni Sessanta nasce come "Bar & Tabacchi". Poi, all'alba del nuovo millennio, cambia nome e raddoppia con uno store e un marchio di abbigliamento sportivo. Ma lo spirito anti-conformista di questo appuntamento fisso di ciclisti italiani ed stranieri rimane quello. Ci si ferma per comprare e per rifocillarsi tra quattro chiacchiere, birra o caffè e gli amatissimi toast della casa.

**14**

**La Terrazza**

via Benaco, 14  
0464 506083  
allaterrazza.com  
@allaterrazzatorbole

*Lago nel piatto e negli occhi*

Ristorante. La sola posizione fronte lago, con veranda e, appunto, terrazza con vista unica, vale la sosta. Ma non lasciatevi distogliere, perché anche la proposta culinaria, incentrata sul pesce locale, ha il suo gran perché. Si viaggia con stile fra territorio, tradizione e un pizzico di creatività senza perdere di vista la materia prima, spesso bio. Sensata la selezione di vini.

**IL MIO GARDA TRENTINO**

**DAL SUDTIROLO ALLA PADANIA, TRADIZIONE RICCA E VARIEGATA**



Tra influenze tirolesi e padane, l'olio da Casaliva e bei vini, la nostra enogastronomia è eclettica e complessa. E questa complessità è la caratteristica del foodshop aziendale, dove abbiamo prodotti nostri e di agricoltori a poche centinaia di metri da noi, orti e carni incluse. I miei indirizzi preferiti? In primis **L'Ora** (viale Rovereto, 101 a **Riva del Garda**), ristorante-pizzeria affacciato sul porto San Nicolo di cui sono titolari Paolo, in sala, e Ivan, ai fornelli, un posto giovane dove si usano materie del territorio. A Rovereto, in corso Bettini 43 proprio di fronte al Mart, c'è **Senso - Alfio Ghezzi Bistrot**, un posto contemporaneo con emozionanti rivisitazioni d'autore. A Dro ecco **Alfio** (s.da Gardesana Occ. 7c), gestito da Flavio dopo la scomparsa del padre, che guida pure **La Brace** di Rovereto, di valida cucina locale, mentre ad Arco ha riaperto un anno fa il pluripremiato **Peter Brunel**, che al nostro extravergine Uliva dedica un menu intero, e che riesce sempre a stupire per la capacità di interpretare l'ingrediente e la ricerca continua. In centro, poi, c'è **Alla Lega**, un avamposto di tradizione con specialità come la carne salada o la polenta col coniglio. Tornando a **Riva**, per le carni vado alla **Villetta Annessa** dell'Hotel Villa Miravalle, e al **Leon d'Oro**, a gestione familiare, apprezzo l'ampio menu di mare e di lago. Partendo dal centro, una funicolare porta al **Bastione** (via Monte Oro, 26), una splendida terrazza sul lago dove si degustano piatti e prodotti tipici. A Torbole sul Garda, infine, la valida proposta lacustre di **Aqua** (l.goLago Conca d'Oro, 11) con un menu di alto profilo.

- **Massimo Fia**, Direttore di **Agraria di Riva**

**RIVA DEL GARDA**

**15**

**Leon d'Oro**

via Fiume, 28  
0464 552341  
ristorante  
leondororiva.it  
@LeonDoro  
RivadelGarda

*Calda accoglienza  
e buona tavola*

Ristorante. Non fatevi fuorviare dal lunghissimo menu, qui si lavora con concretezza da oltre sessant'anni. La proposta accontenta tutti, ci sono mare e lago, territorio e tradizione, e valide pizze e opzioni più moderne, come la parmigiana di melanzane con pomodoro fresco, bufala e cialde di grana e l'hamburger di Black Angus dentro a un panino al carbone con semi di girasole con pomodoro, formaggio, cetrioli e cipolla

rossa di Tropea caramellata con chips di patate. Si beve bene.

**16**

**Panem**

via Roma, 11  
0464 088066  
signorpanem.it  
@signorpanem

*Giro d'Italia*

Panineria. Quello con coppa di testa, pecorino fresco, salsa tartufata, funghi sott'olio e valeriana è dedicato all'Abruzzo, ed è una delle 20 varianti che celebrano ciascuna una regione, tranne il "Km0", per **Riva del Garda**, con carne salada, cavolo cappuccio, mele e Ca-solet. Il pane è home made e c'è pure la bottega annessa.

**17**

**Il Re della Busa  
del Lido Palace**

via G. Carducci, 10  
0464 021899  
lido-palace.it  
@lidopalace

*Atmosfera  
e raffinata ospitalità*

Ristorante. Lusso e stile in questa struttura dalla magnifica posizione fronte lago. Si soggiorna fra tutti i comfort, incluso un ristorante di livello dalla proposta curata e col tocco creativo tra lago, monti e Mediterraneo, che piace ai gourmet e agli ospiti internazionali. Pranzi e soste più informali al Tremani Bistrot. Per una cena romantica prenotate il tavolo per due sotto il gazebo. Vini pregiati.

**18**

**Villetta Annessa  
dell'Hotel Villa Miravalle**

via Monte Oro, 9  
0464 552335

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

GARDA TRENTINO

<p>hotelvillamiravalle.com @villettanessa</p> <p><b>Fine dining d'albergo</b></p> <p>Ristorante. Altra esperienza di classe in un affascinante albergo, con terrazza panoramica e menu intrigante dove la carne alla brace è uno dei protagonisti. Ma trovate anche la crema di patate novelle con basilico, capperi, pomodori essiccati e crumble di olive e la battuta di scottona con fagiolini verdi, uovo mimosa e salsa ai capperi. Cantina e servizio di rango.</p>	<p>ne a rotazione, la selezione del mese e un bell'assortimento tra etichette internazionali e italiane artigianali. Per placare la fame, poi, cucina da pub ma fatta bene e con buoni prodotti, tra nugget di pollo, puntine di maiale a bassa temperatura con patate rustiche e salsa barbecue, burger ben farciti (come il Busat con insalata, pomodorini, crema di cipolle caramellate, cheddar e bacon croccante), panini con pane artigianale e tigelle. Drink, cocktail con la birra e pure qualche bel vino.</p>	<p>tore del suo territorio. In sede una sala degustazione nuova di zecca e lo "store rurale", per acquisti e incontri culturali.</p>	<p><b>TENNO</b> <b>25</b></p>
<p><b>19</b></p>	<p><b>21</b></p>	<p><b>23</b></p>	<p><b>Agritur Calvola</b> via Villa Calvola, 62 0464 500820 agriturcalvola.it @aziendaagricola iCalvoleti</p> <p><i>Il vero "fatto in casa"</i></p> <p>Trattoria. Una sosta rigenerante e nutriente anche per l'anima. A tavola arrivano solo le produzioni aziendali, vino, olio, ortaggi e animali allevati in regime biologico misto. Carne salada e giardiniera, paste fresche con ragù di cervo, canederli, polpette, gelati di frutta fresca, nel verde e con vista sul lago, in un casolare caldo e accogliente dove è possibile pernottare.</p>
<p><b>Al Volt</b></p>	<p><b>Casa del Caffè</b></p>	<p><b>Domus Olivae dell'azienda OlioCru</b> via Maso Belli, 1b 0464 715344 oliocru.it @OlioCruSrl</p> <p>Azienda Olearia. Una realtà all'avanguardia - CRU sta per Centro Ricerche Ulivo - che punta all'economia circolare dell'oliva, seguita e sfruttata in ogni fase e in ogni aspetto. Il risultato sono oli di alta qualità e ricchi di sostanze nutritive, da acquistare o degustare nel nuovo frantoio di questa "casa dell'oliva".</p>	<p><b>26</b></p>
<p>via Fiume, 73 0464 552570 ristorantealvolt.com @RistoranteAlVolt</p> <p><i>Tradizione rivisitata e solida gestione familiare</i></p> <p>Ristorante. Un indirizzo elegante ritrovo fisso di tanti affezionati, in attività dal 1965, consolidato avamposto della tradizione e simbolo di un'ospitalità premurosa e attenta ai dettagli. Specchi e luci soffuse in sala, un piacevole spazio all'aperto e in tavola preparazioni col tocco moderno ben presentate e servite. Cantina adeguata.</p>	<p>via E. Maffei, 13 0464 557839</p> <p>Caffè &amp; Bar. Un'istituzione del centro storico, dove assaggiare un caffè da miscela della casa - è anche torrefazione - in tante versioni. Per accompagnare, croissant e biscotteria, ma pure strudel e dolci tipici. Nel corso della giornata tanti spuntini salati, e vini e cocktail per l'aperitivo.</p>	<p><b>24</b></p>	<p><b>Antica Croce</b></p>
<p><b>20</b></p>	<p><b>22</b></p>	<p><b>Macelleria Bertoldi</b></p>	<p>via dei Laghi, 1 0464 500620 gardaslowemotion.it @HotelAnticaCroce</p> <p>Hotel. "Slow motion hotel": una struttura tranquilla per soggiorni all'insegna del relax e della buona tavola di territorio, con tanto di vista e piscina panoramica. Ottima la prima colazione, e il ristorante offre una cucina semplice e genuina: da non perdere la carne salada fatta come una volta.</p>
<p><b>Busat</b></p>	<p><b>Agraria Riva del Garda</b></p>	<p>via S. Nazzaro, 4 0464 553076 macelleriabertoldi.com @MacelleriaBertoldi1947</p> <p>Carni &amp; Salumi. Con l'azienda agricola poco distante, la filiera è più che certa. Una famiglia nel settore dal 1947 che di generazione in generazione ha ampliato l'attività fino ad allevare in proprio, e che oggi propone vitello, scottona, conigli e pollame genuini e ultra certificati. Al bancone diversi pronti a cuocere. Occhio alla pagina Fb per partecipare a serate a base di ciccia ed eventi con chef della zona.</p>	<p>❖ Hanno collaborato: Andrea Ciprian, Indra Galbo, Maurizio Bertera ❖ Cantina di Alessandro Naldi</p>
<p>via Disciplini, 8 0464 971073 busatriva.it @busatriva</p> <p>Birreria. Una decina di spi-</p>	<p>via San Nazzaro, 4 0464 552133 agririva.it @agririva</p> <p>Azienda Agricola. Produzione di vino e olio tra i migliori dell'Alto Garda, che funziona dal 1926. Oggi a capo di tutto c'è <b>Massimo Fia</b> (vedi box), appassionato promo-</p>	<p><b>SUL PROSSIMO NUMERO: MINIGUIDA DI MACERATA</b></p>	

## TRENTINO

# A Riva del Garda tra lago, monti e tecnologia



■ Più a nord di così le coltivazioni di ulivo non vanno. Siamo lungo il 46° parallelo, quello del Canada e della Siberia. Ma dove prosperano 120mila ulivi grazie a 1800 olivicoltori. Questa cooperativa austro-ungarica che dal 1965 si occupa anche di olio è miglior frantoio d'Italia per il Gambero Rosso 2020. La tecnologia è utilizzata dal campo alla bottiglia per assicurare qualità, ma anche in ottica no waste: "l'acqua residuo della lavorazione è un concentrato fenolico. Dato agli animali diventa una barriera che evita l'uso di antibiotici. Con l'università di Bolzano stiamo lavorando per certificarne i benefici sull'uomo" dice il direttore **Massimo Fia**. La Casaliva, cultivar autoctona portata nell'Alto Gardesano dai Romani, derivato da un ceppo toscano e adattatosi al clima estremo, dà un olio equilibrato, con note erbacee al naso e di mandorla verde e carciofo al palato.

Nello showroom dell'azienda, oltre all'olio e al vino della cooperativa si trovano i prodotti locali. Le degustazioni sono in due modalità, veloci per frettolosi o più strutturate con abbinamenti al cibo locale e approfondimento su abbinamenti e profili sensoriali. Quanto ne sappiamo di olio? «Siamo alla fase che il vino ha vissuto negli anni '80» dice Fia.

**Cosa fare in zona:** per godere l'impareggiabile vista del Garda dall'alto ci sono varie passeggiate e ciclovie: da provare quella che collega **Riva del Garda** a Trento, molto accessibile. Per un'esperienza a tutto relax c'è la nuova funicolare che dal centro storico di Riva porta al Bastione, una torre veneziana con vista e ristorante di cucina tipica: imprescindibile la carne salada e il pesce di lago. Il MART di Rovereto è a soli 20 chilometri.

*Agraria Riva del Garda Loc. S. Nazzaro 4 - Riva del Garda (TN)*

