



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 30 Aprile 2016

Rovereto 30 Aprile 2016

<http://www.newsfood.com/assaggi-oli/>

ASSAGGI di OLI (Work in Progress)

Un aiuto alla scelta, all'acquisto. Nessun voto o premio, ma quel saggio, onesto e trasparente incontro dell'identità territoriale, del valore qualitativo, del prezzo e dell'origine



Assaggi liberi

Rubrica, di degustazioni, commenti, indirizzi e consigli, curata da Giampietro Comolli: una vita fra i vini e le cucine italiane, da Veronelli a Marchesi come maestri di lunga data, appassionato, non ama i voti, ma il gusto e lo stile di ogni prodotto, dal vino all'olio, dall'aceto alla birra.

=====DEGUSTAZIONE OLI=====

*blablablabla blablablablablabla blablablablablablabla blablablablablablabla
blablablablablablabla blablablablablablabla blablablablablablabla blablablablablablabla
blablablablablabla*

(Da impaginare)

Comincioli – Leccino Denocciolato

Olio extra vergine d'oliva Dop Garda Lombardo

Regione Lombardia – Brescia

100×100 Leccino. Luminoso e rifrangente, dorato e con impronte di foglia, aroma gentile e armonico, gusto leggero del frutto, amaro/acido equilibrato, con punte caratteristiche di verdi cicorie di campo dolci. Fruttato medio ideale per gli spaghetti . € 23-34 euro per tipo confezione

<http://www.newsfood.com/assaggi-oli/>

Missione extravergine, in primis, sulle dolci colline che guardano il lago e il promontorio simbolo del Benaco, ulivi rivolti a est baciati dai raggi dell'aurora solare ai piedi del parco alto Garda. Az.Agr. Comincioli, loc.Castello, via Roma 10, 25080 Puegnago del Garda – Brescia, tel +390365651141, www.comincioli.it

Peppe Zullo – Daunia Olio

Olio extra vergine d'oliva Daunia

Regione Puglia – Foggia

Olive di varietà Peranzana, Coratina e Ogliarola Garganica compongono il mix di un olio verde velato di giallo, al naso sensazioni di erbe di campo e di orto, tono delicato di mela acerba; al gusto prevale mandorla schiacciata fresca con ancora erbe d'orto, retrogusto deciso amaro e piccante. Fruttato medio. € 7/18 per confezione.

Fra l'Alta Irpinia e Lucera, sui primi pendii dei monti Dauni, fra uliveti e vigneti, orti e verdure, la casa-azienda di Peppe Zullo è vocata alla ospitalità. Azienda Agricola Giuseppe Zullo, via Piano Paradiso, 71027 Orsara di Puglia (Foggia) www.pepezullo.it, tel + 390881964763

Dritta di Marina Cvetic – Extra Vergine

Olio Extra Vergine d'Oliva da agricoltura biologica

Regione Abruzzo – Teramo

Monovarietale assoluto della cultivar autoctona Dritta Loretana per un colore giallo dorato chiaro trasparente e bagliori verdi caldi; aromi erbacei decisi di basilico, prezzemolo, lattuga; in bocca è fruttato pungente e tono amaro pizzicoso su sedano e noce, gradevole. Fruttato intenso ideale torte di legumi e carciofi fritti. € 9/16 conf 50 cl.

A Corropoli, in quel di Teramo, valle vestina, 6 ettari di collina con 2400 ulivi di 4 varietà, spremitura meccanica, da agricoltura biologica certificata. Tenute Agricole Masciarelli, Marina Cvetic, contrada Gamberale 1, 66010 San Martino sulla Marrucina (Chieti), www.masciarelli.it, tel +39087185241

Castello di Semivicoli – Extra vergine biologico

Olio Extra Vergine d'Oliva da agricoltura biologica

Regione Abruzzo – Chieti

Blend di varietà Leccino, Gentile, Frantoio compongono un abito giallo dorato con riflessi luminosi verdolini, profumo fruttato e di fiori carnosì; gusto delicato con fondo agrumato secco e mandorla verde, finale di mais vitreo e amaro pungente. Fruttato medio ideale insalate di farro e patate lessate. € 9/16 per 50 cl

Sulla collina sovrastante, un giardino di mezzo ettaro con 600 ulivi tutto a mano e solo lavori meccanici, di diverse varietà, fra l'Adriatico e la Maiella, aria salmastra e profumi forestali. Azienda Castello di Semivicoli, Marina Cvetic, via San Nicola 24, Casacanditella(Chieti), www.castellodisemivicoli.it, tel. + 390871890045

<http://www.newsfood.com/assaggi-oli/>

Sulla collina sovrastante, un giardino di mezzo ettaro con 600 ulivi tutto a mano e solo lavori meccanici, di diverse varietà, fra l'Adriatico e la Maiella, aria salmastra e profumi forestali. Azienda Castello di Semivicoli, Marina Cvetic, via San Nicola 24, Casacanditella(Chieti) , www.castellodisemivicoli.it, tel. + 390871890045

Olio Tulipano

Olio extra vergine d'oliva dop Molise

Regione Molise – Campobasso

Varietà di Gentile e Rumignana, con Frantoio e Leccino per un colore giallo dorato con riflessi verdolini, limpido; aromi delicati di cardo e carciofo fresco; in bocca è gradevole e leggero con sapori di mandorla e pomodoro verde oltre a un tono balsamico di basilico, finale equilibrato e leggero amaro e piccante. Fruttato medio.

Dolci colline ondulate racchiuse fra la brezza del mare Adriatico e le valli di Bisacci e Monte Antico di fronte alla valle di Biferno verso gli appennini di Campobasso. Oleificio Tulipano, contrada valle di Gioia, 86034 Guglionesi (Campobasso) www.oleificiotulipano.it, tel +393384662930

Olio Pria Grossa Ruffino

Olio extravergine d'oliva monovarietale

Regione Liguria – Savona

Da sole olive varietà Colombaia, un bel colore giallo dorato con striature verdoline, limpido; trame intrecciate di cicoria e carciofi maturi; al gusto è speziato fra mandorla e rosmarino, avvolgente, amarognolo armonico. Fruttato leggero per antipasti di funghi, marinate forti, verdure. € 15/18 ½ litro

800 piante dell'oliveto centenario Pria Grossa, sui gradoni e muretti a secco. Azienda Agricola Domenico Ruffino, strada del Borriolo di Varigotti, 17024 Finale Ligure – Savona, domenicoruffino@hotmail.com, tel +39019698044

46°Parallelo – Riva del Garda

Olio extravergine d'oliva monovarietale

Regione Trentino – Trento

Da sole olive varietà Casaliva, giallo dorato spesso con fili smeraldini, ampio ed eleganti profumi di cardo e lattuga cicoria, gusto spiccato amaro deciso, pizzicante il palato con precise sfumature di pepe, mandorla e menta balsamica. Fruttato medio per insalate di legumi e cereali. 12/15 ½ litro

120milapiante per 300 ettari, per 80 associati olivicoltori locali , sulle rive del lago e nei pianori scoscesi dell'alto lago, già Trentino. **Frantoio Riva del Garda**, via san Nazzaro 4, 38066 Riva del Garda (Trento), www.agririva.it, tel +390464552133

<http://www.newsfood.com/assaggi-oli/>

Bonamini Olio Extravergine di Oliva

Olio extravergine d'oliva dop Veneto Valpolicella

Regione Veneto – Verona

Mix di olive varietà Favarol e Grignan, giallo intenso nitido con ombre verdoline, sentori vivaci e eleganti di sedano e mela, al gusto si esaltano sapori di pomodoro verde, prezzemolo con finale amaro armonico. Fruttato leggero ideale per creare una maionese perfetta. € 10/12 per ½ litro

3800 ulivi in azienda e acquisti dai piccoli olivicoltori della valle d'Illasi, sulle colline del Veronese fra vigne di Valpolicella e Amarone. Frantoio Bonamini, Giancarlo Bonamini, via santa Giustina 10, 37031 Illasi (Verona), www.oliobonamini.com, tel +390456520558

Via Fleming 10 Extra Vergine – Fontanara

Olio extravergine d'oliva dop Veneto Valpolicella

Regione Veneto – Verona

Mix di varietà Grignan, Favarol, Casaliva, Leccino. Un dorato intenso avvolge lampi verdolini, limpido, sentori di erbe di campo tagliate con toni di basilico e menta balsamica; al gusto è pieno, foglie di radicchio con finale di mandorla e pepe in un armonico mix di amaro e pungente. Fruttato leggero, ideale per antipasti di cereali e legumi e per dolci secchi. € 15/18 per ½ litro.

3220 piante, secolari e giovani e altre scelte di amici conferitori, fra colline che guardano il lago e pianura a sud, in conversione biologico al 100%. Frantoio Fontanara, Patrizia Bocchi, via Alexander Fleming 10, 37036 San Martino Buon Albergo (Verona), www.fontanara.it, tel +390458394600

San Colombano Olio – Trabucchi

Olio extravergine d'oliva dop Veneto

Regione Veneto – Verona

Da agricoltura biologica, mix di varietà Grignan, Frantoio, Leccino, Perlarol. Giallo-dorato limpido e brillante, di aromi fini e sottili, molto olivato con toni di pomodoro e buccia di mela cotogno; in bocca è complesso fra sentori di banana e prezzemolo balsamico, buona armonia di amaro e piccante. Fruttato medio ideale per cous cous. € 10/12 per ½ litro

1800 piante in Valle d'Illasi, una valle a oriente di Verona, solcata da vigne e viali di oleandri, mimose e ginestre e oliveti. Azienda Agricola Trabucchi, famiglia Trabucchi, Monte Tenda, 37031 Illasi (Verona), www.trabucchidillasi.it, tel+390457833233

Nobil Drupa Extra Vergine – Terra di Brisighella

Olio extravergine d'oliva

Regione Emilia Romagna – Ravenna

<http://www.newsfood.com/assaggi-oli/>

100x100 di varietà Ghiacciola. Limpidissimo con striature verdoline in un campo dorato giallo intenso; al naso è diretto e pungente di menta e basilico, ricco di mela e banana; al gusto è ampio di fave e lattuga, con finale di sedano e lattuga e mandorlato amaro e piccante ottimamente dosato. Fruttato medio ideale per bruschette di carne e passate di verdure con pasta. € 18/22 per ½ litro

Cooperativa di 650 soci, 300 ettari e 100.000 piante su terreni e comuni diversi, in terra dagli influssi marini e appenninici, in valli aperte. Terra di Brisighella, coop dal 1962, via Strada 2, 48013 Brisighella (Ravenna), www.brisighello.net, tel +39054681103

Olivastra Seggianese – Franci

Olio Extra verdine d'oliva selezione

Regione Toscana – Grosseto

In purezza di Olivastra Seggianese. Corpo dorato intenso e nitido, profumi variegati e profondi di cardo e lattuga; in bocca parte con note di erba tagliata crescendo in complessità ed eleganza; finale amalgamato di amaro e piccante con note di pepe e menta molto aromatici.

Fruttato leggero ideale per passata di cereali e insalate di funghi chiari. € 12/15 ½ litro

3000 piante in proprietà e il doppio selezionate da amici olivicoltori per un insieme di etichette, fra cui un Bio reale, tutte degne di attenzione, esempio di passione e amore per la valle d'Orcia. Frantoio Franci, via Achille Grandi 5, Montenero d'Orcia, 58033 Castel del Piano (Grosseto), tel.+390564954000, www.frantoiofranci.it

<http://www.doveventi.it/riva-del-garda/birgers-in-action/>

Birger's in action | Riva del Garda



BIRGER'S IN ACTION
BioVegan wines - Performance art & taste
Presentazione e degustazione nuovi vini BioVegan

8-10 Aprile Riva del Garda
Trento
Verona

CANTINA FRANTOIO
AGRARIA RIVA DEL GARDA

Cosa c'è in programma?

Birgiano e Birgerosso... Di cosa si tratta?

Sono i nuovi vini bio vegani di [#agririva](#), prodotti secondo i dettami dell'agricoltura biologica e vinificati senza l'impiego di prodotti di origine animale.

I box sono impreziositi dal design creativo di un gruppo di affermati artisti norvegesi denominato Birger's Oterutleie.

Dall'8 al 10 aprile gli illustratori norvegesi saranno in Italia per il lancio dei nuovi vini BioVegan in bag-in-box

L'8 aprile saranno in [Agraria](#), dove si esibiranno dal vivo nella realizzazione di un disegno su una barrique all'interno del nostro Store: l'evento è aperto a tutti, con degustazioni gratuite dei vini BioVegan.

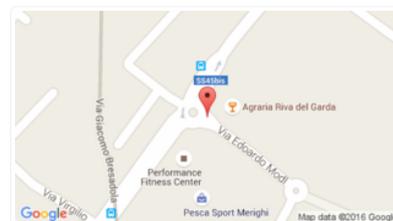
Il 9 aprile saranno ospiti del Muse di Trento, dove all'ingresso si esibiranno in una performance artistica nel corso dell'intera giornata, mentre il giorno successivo saranno ospiti di Vinitaly and the City in centro a Verona, su un palco allestito appositamente. Non mancate!

Quando?

venerdì, 08 aprile 2016 dalle 15:00

Dove?

[Agraria Riva del Garda](#)
via San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda





OLEONAUTA

04 aprile 2016

<http://www.oleonauta.com/newsletter-aprile-2016-a-cura-di-luciana-squadrilli/>

La ricetta del mese



La ricetta di aprile – **Tartelletta brisé con ricotta pomodorino ripieno e olive in frammento** – ce la manda **Marcella Prosperi**, una cliente dell'oleoteca che ha scoperto da noi **Ulidea** e se ne è innamorata!

Nella sua ricetta non è specificato, ma se volete aggiungere **un filo di extravergine** per sottolineare il sapore della preparazione vi consigliamo di utilizzare il **Monovarietale Negrel de La Zadruha**, da olive di una cultivar del Garda Bresciano poco nota e riscoperta dall'azienda: dal fruttato leggero ed elegante con note decise di erba tagliata e mandorla verde, ha amaro e piccante equilibrati e contenuti e si presta a sottolineare la dolcezza della ricotta con la "spinta" dei peperoni.

Se volete condividere anche voi le vostre **"extra-ricette"** inviatecele con una foto, saremo felici di pubblicarle!

Ecco la ricetta di Marcella:

Pasta brisé

200 g farina

100 g burro

Sale (un pizzico)

Acqua fredda

Pomodorini ripieni

Pomodorini

Tonno

Capperi

Prezzemolo

Pistacchi

Pan grattato

Ricotta

Sale

Olio extravergine

frammenti di olive Ulidea

Procedimento

per la paste brisé

Mettere burro e farina nel frullatore e aggiungere sale e poca acqua alla volta finché si compatta.

Mettere in frigo almeno un'ora.

Stendere la pasta e mettere in forma sugli stampi delle cartellette (se messe al contrario è più facile e vengono meglio), mettere in forno a 180 gradi per 20 minuti o fino a colorazione.

Per i pomodori

Tagliare le calotte ai pomodori, precedentemente lavati ed asciugati, quindi svuotarne l'interno con l'aiuto di un cucchiaino. Salare leggermente l'interno e porli a testa in giù. Riunire un po' di polpa in una ciotola con il tonno sgocciolato e sminuzzato, il pangrattato, i capperi, i pistacchi tagliuzzati, l'olio ed il prezzemolo tritato. Mescolare bene e riempire con questo composto i pomodori, quindi irrorarli ancora con un filo di olio e porre in forno in una teglia. Cuocere a 180 gradi per circa 30 minuti.

Composizione

Amalgamare con una frusta la ricotta e sale e fare uno strato abbondante nelle tartellette, posizionare un pomodorino e spolverare con i frammenti di olive Ulidea di Agraria Riva del Garda.



Guida E.V.O. Slow Food 2016: i premiati

BY REDAZIONE • 6 APRILE 2016 • NOTIZIE • COMMENTS (0) •

Diciotto chiocciole. Cinquantadue olii Slow. Settantadue grandi oli. Settecentoquarantacinque aziende in guida. Milleesettantacinque oli di qualità. Questi i numeri della Guida agli extravergini di Slow Food. Ottimi risultati per la Toscana. Una chiocciola per la Colli Etruschi di Blera. Olio Slow per il suo Io Bio. Due Grandi Oli: EVO DOP Toscana della Colli Etruschi di Blera e DOP Canino Cerrosughero - Laura De Parri di Canino.

Le Chiocciole:

Agrobiologica Foglini Amurri - Petritoli - FM

Alle Camelie - Capannori - LU

Biologica Titone - Trapani

Colli Etruschi - Blera - VT

Fattoria Altomena - Pelago - FI

Fiorano - Cossignano - AP

Fontanaro - Paciano - PG

Giovanni Batta - Perugia

Maria Ianniciello - Grottaminarda - AV



<http://www.carlozucchetti.it/guida-e-v-o-slow-food-2016-i-premiati/>

Maria Ianniciello - Grottaminarda - AV

Masoni Becciu - Villacidro - VS

Olio Intini - Alberobello - BA

Paola Orsini - Priverno - LT

Salamone - Aragona - AG

Salustri Leonardo - Cinigiano - GR

Tenuta Pennita - Castrocaro Terme e Terra del Sole - FC

Terraliva - Buccheri - SR

Trappeto di Caprafico - Casoli - CH

Val Paradiso - Favara - AG

OLIO SLOW

Abruzzo

L'Olio Monovarietale Intosso - Trappeto di Caprafico - Casoli - CH

Calabria

La Badessa Biologico - Barranca - Siderno - RC

Campania

Dop Irpinia Colline dell'Ufita Biologico Regio - Fontana Madonna - Frigento - AV

Coevo Ravece - Case d'Alto - Grottaminarda - AV

Ravece Biologico - Le Masciare - Paternopoli - AV

Badevisco Bio - Badevisco - Sessa Aurunca - CE

Cuore d'Ortice Biologico - Torre a Oriente - Torrecuso - BN

ProverBio - San Comaio - Zungoli - AV

Lazio

Io Bio - Colli Etruschi - Blera - VT

Cesa da Agricoltura Biologica - La Tenuta dei Ricordi - Lenola - LT

Monovarietale Core da Agricoltura Biologica - Augusto Spagnoli - Nerola - RM

Monocultivar Carboncella da Agricoltura Biologica - Agamennone - Poggio San Lorenzo - RI

Monocultivar Itrana Colle del Polverino da Agricoltura Biologica - Francesco Saverio Biancheri - Priverno - LT

Dop Colline Pontine Orsini Biologico - Paola Orsini - Priverno - LT

Liguria

Ludo da Agricoltura Biologica - La Baita e Galleano - Borghetto d'Arroscia - IM

Marche

Monovarietale di Mignola Biologico - I Tre Filari - Recanati - MC

Puglia

Cima di Mola - Olio Intini - Alberobello - BA

Dop Terra di Bari Castel del Monte Monterisi Biologico - Nicola Monterisi - Andria - BT

Santagostino - Torrerivera - Andria - BT

Dop Terra di Bari Gran Pregio Bio - Maria Caputo - Molfetta - BA

Sardegna

Ozzastrera Biologico - Giovanni Maria Nieddu - Bolotana - NU

Lunavera Bosana Biologico e Lunavera Nera di Oliena Biologico - Sebastiano Fadda - Oliena - NU

Ispirito Sardu Biologico e Masoni Becciu Biologico - Masoni Becciu - Villacidro - VS

Sicilia

Calvaruso Biologico - Paolino Calvaruso - Alcamo - TP

Carbonia Giarraffa - Salamone - Aragona - AG



<http://www.carlozucchetti.it/guida-e-v-o-slow-food-2016-i-premiati/>

Bell'Omio Biologico - Agrestis - Buccheri - SR

Dop Monti Iblei Cherubino Biologico - Terraliva - Buccheri - SR

Caruso da Agricoltura Biologica - Caruso - Caltabellotta - AG

Centonze Case di Latomie Riserva Monocultivar - Centonze - Castelvetro - TP

Sciavuru d'Aliva - Sciavuru d'Aliva - Castelvetro - TP

Baglio Ingardia Cerasuola - Baglio Ingardia - Paceco - TP

Dop Valli Trapanesi Firriato Biologico - Firriato - Paceco - TP

Dop Valli Trapanesi Titone Biologico - Biologica Titone - Trapani

Toscana

Cultivar Frantoio Biologico - Fattoria Ramerino - Bagno a Ripoli - FI

Igp Toscano Optimun - L'Antellino - Bagno a Ripoli - FI

Idillio - Reto di Montisoni - Bagno a Ripoli - FI

La Torrita - Torrita - Bagno a Ripoli - FI

Dop Lucca - Tenuta Lenzini - Capannori - LU

Monocultivar Pendolino Denoccolato Biologico - Fèlsina - Castelnuovo Berardenga - SI

Dop Terre di Siena Podere Ricavo Biologico - Buoni o Del Buono Maria Pia - Cetona - SI

Castello Collemassari - Colle Massari - Cinigiano - GR

Il Tradizionale Biologico - Fattoria Altomena - Pelago - FI

Il Tradizionale - I Sergenti - Reggello - FI

Pietrapiana Moraiole - Tenuta Pietrapiana - Reggello - FI

Trentino - Alto Adige

Monocultivar Casaliva Biologico Laghel 7 Ex Albis Ulivis - Laghel - Arco - TN

Preèra Biologico - Renato Santuliana - Arco - TN



Umbria

Olio del Cardinale - Molino il Fattore - Foligno - PG

Dop Umbria Colli del Trasimeno Biologico - Giovanni Batta - Perugia

Quinta Luna - Gaudenzi - Trevi - PG

Veneto

Le Passioni Biologico - Lucia Repele - Nogarole Vicentino - VI

Dop Veneto Euganei e Berici San Gottardo - Del Rebene - Zovencedo - VI

GRANDE OLIO

Abruzzo

Armonia Bio - Frantoio Hermes - Penne - PE

Guardiani Farchione - Agricola Guardiani Farchione - Tocco da Casauria - PE

Monovarietale Oliva Grossa - La Selvotta - Vasto - CH

Basilicata

La Majatica - La Majatica - San Mauro Forte - MT

Calabria

Dop Lametia I Tesori del Sole De Lorenzo & C. - Lamezia Terme - CZ

Campania

Il Capperò - Gianfranco D'Amato - Anacapri - NA

Rupe - Pietrabbianca - Casal Velino - SA

Idra - Fattoria Ambrosio - Castelnuovo Cilento - SA

Recioppella - Zamparelli - Cerreto Sannita - BN

Ansanticum - Montuori - Villamaina - AV

Emilia-Romagna

Valdoletto - Tenuta Pennita - Castrocaro Terme e Terra del Sole - FC



Lazio

EVO DOP Tuscia - Colli Etruschi - Blera - VT

Cerrosughero DOP Canino - Laura De Parri - Canino - VT

Dop Colline Pontine Don Pasquale - Cosmo Di Russo - Gaeta - LT -

Pepite d'Aurum Monocultivar Frantoio - Altobelli - Montelibretti - RM -

Olitrana - Gregorio De Gregoris - Sonnino - LT -

Liguria

Almeoli Selezione i Tecci - L'Uga Murella - Borghetto d'Arroscia - IM

Primuruggiu - Benza Frantoiano - Imperia

Dop RL Riviera di Levante - Orseggi - Lavagna - GE

Lombardia

Casaliva Denoccolato - Comincioli - Puegnago sul Garda - BS

Marche

Spalià Ascolana tenera - Walter Cestini - Castelleone di Suasa - AN

Ascolana Tenera Marche - Montecappone - Jesi - AN

Frà Bernardo monovarietale di Ascolana tenera - Il Conventino - Monteciccardo - PU

Monocultivar Ascolana Tenera - Saladini Pilastrini - Spinetoli - AP

Puglia



<http://www.carlozucchetti.it/guida-e-v-o-slow-food-2016-i-premiati/>

Olivastra - Olio Intini - Alberobello - BA

Carrillo Peranzana - Corleto - Ascoli Satriano - FG

L'Olio di Felice Garibaldi - De Carlo - Bitritto - BA

Dop Terra di Bari Don Gioacchino Biologico - Leone Sabino - Canosa di Puglia - BT

Posta Locone - Fratelli Ferrara - Foggia - FG

Dop Terra d'Otranto - Forestaforte - Gagliano del Capo - LE

Oro di Rufolo Coratina - Ortoplant - Giovinazzo - BA

Oro di Rufolo Ogliarola Barese - Ortoplant - Giovinazzo - BA

Dop Terra d'Otranto Serra di Chi l'Ama Bio - Paola Lucia Conte - Martano - LE

NO2 Fruttato Intenso - Francesco Frisino - Palagiano - TA

Dop Terra d'Otranto I Sapori di Don Vito - Vito Esposito - Tiggiano - LE

Sardegna

Solianu - Giuseppe Gabbas - Nuoro

S'Ard - Franco Ledda - Oristano

Sicilia

Nocellino - Genco - Castelvetro - TP

Dop Monti Iblei L'Olio di Chiaramonte G - Tecnoimpianti - Chiaramonte Gulfi - RG

Val Paradiso - Val Paradiso - Favara - AG

Diodoros - Val Paradiso - Favara - AG

Disisa - Disisa - Palermo

Murgo - Murgo - Santa Venerina - CT

U Trappitu Delicato - Terre di Shemir - Trapani



Toscana

Le Torri - Le Torri - Barberino Val d'Elsa - FI

Grand Cru - Fonte di Foiano - Castagneto Carducci - LI

Villa Magra Grand Cru - Frantoio Franci - Castel del Piano - GR

Selezione Diavolino - Frantoio Plona - Castiglione della Pescaia - GR

Keya - Poggio al Gello - Civitella Paganico - GR

Ad Astra - Fattoria Casagrande - Figline e Incisa Valdarno - FI

Agrifoglio - Il Violone - Figline e Incisa Valdarno - FI

Marignolle Etichetta Oro - Giovanni Cappelli - Firenze

Laudemio Frescobaldi - Marchesi De Frescobaldi - Firenze

L'Olinto Leccino Dop Chianti Classico - Erede di Grassi Rolando - Greve in Chianti - FI

Olivo Bianco - Giacomo Grassi - Greve in Chianti - FI

Tenuta di Ghizzano Denocciolato - Tenuta di Ghizzano - Peccioli - PI

Biologico monocultivar Rossellino - La Ranocchiaia - San Casciano in Val di Pesa - FI

I Greppi di Silli Leccio del Corno - Miciolo I Greppi di Silli - San Casciano in Val di Pesa - FI

Il Cerro - Casa del Bosco - Tavarnelle Val di Pesa - FI

Trentino - Alto Adige

Dop Garda Trentino - Madonna delle Vittorie - Arco - TN

Monovarietale Casaliva Denocciolato Le Origini - Olio Cru - Arco - TN

Dop Garda Trentino Uliva - Agraria Riva del Garda Frantoio di Riva - Riva del Garda - TN

Umbria

Emozione - Decimi - Bettona - PG

Tracciato - Giulio Mannelli - Bettona - PG

L'affiorante Monocultivar Moraiolo - Marfuga - Campello sul Clitunno - PG

Viola Il Sincero - Viola - Foligno - PG



IL GIORNALE
ENOGASTRONOMICO
CON IL CAPPELLO

CARLO
ZUCCHETTI

06 aprile 2016

<http://www.carlozucchetti.it/guida-e-v-o-slow-food-2016-i-premiati/>

Viola Il Sincero - Viola - Foligno - PG

Dop Umbria Colli Orvietani Poggio Amante - Frantoio Ranchino - Orvieto - TR

Veneto

Laudo - Marani - Arcugnano - VI

Dop Veneto Valpolicella Monocultivar Grignano - San Cassiano - Mezzane di Sotto - VR

Dop Garda Orientale - Marchese Guidalberto di Canossa - Verona - VR



VIRGILIO.IT

Malcesine

SCOPRI ALTRE CITTÀ ▼

07 aprile 2016

http://riva-del-garda.virgilio.it/eventi/birger-s-in-action_550651_102

VISTI IN RETE - FOOD&DRINK



Birger's in action

Riva del Garda (TN)

Birgianco e Birgerosso... Di cosa si tratta? Sono i nuovi vini bio vegani di #agririva, prodotti secondo i dettami...

Località San Nazzaro 4,
38066 RIVA DEL GARDA (TN)

VISTI IN RETE

Powered by evensi

Birger's in action



Condividi con gli amici



Invia agli amici



FOOD&DRINK

Birgianco e Birgerosso... Di cosa si tratta?

Sono i nuovi vini bio vegani di #agririva, prodotti secondo i dettami dell'agricoltura biologica e vinificati senza l'impiego di prodotti di origine animale.

I box sono impreziositi dal design creativo di un gruppo di affermati artisti norvegesi denominato Birger's Oterutleie.

Dall'8 al 10 aprile gli illustratori norvegesi saranno in Italia per il lancio dei nuovi vini BioVegan in bag-in-box

L'8 aprile saranno in Agraria, d...

<https://www.evensi.com/birgers-in-action-agraria-riva-del-garda/174635169>

Mappa > Agraria Riva del Garda > **Birger's in action**



11 VISUALIZZAZIONI

Birgiano e **Birgerosso**... Di cosa si tratta?

Sono i nuovi vini bio vegani di #agririva, prodotti secondo i dettami dell'agricoltura biologica e vinificati senza l'impiego di prodotti di origine animale.

I box sono impreziositi dal design creativo di un gruppo di affermati artisti norvegesi denominato **Birger's Oterutleie**.

Dall'8 al 10 aprile gli illustratori norvegesi saranno in Italia per il lancio dei nuovi vini BioVegan in bag-in-box

L'8 APRILE SARANNO **IN AGRARIA**, DOVE SI ESIBIRANNO DAL VIVO NELLA REALIZZAZIONE DI UN DISEGNO SU UNA BARRIQUE ALL'INTERNO DEL NOSTRO STORE: L'EVENTO È APERTO A TUTTI, CON DEGUSTAZIONI GRATUITE DEI VINI BIOVEGAN.

Il 9 aprile saranno ospiti del Muse di Trento, dove all'ingresso si esibiranno in una performance artistica nel corso dell'intera giornata, mentre il giorno successivo saranno ospiti di Vinitaly and the City in centro a Verona, su un palco allestito appositamente. Non mancate!

<http://www.kmillimitato.com/>

Le nostre Cantine al Vinitaly

Agraria Riva del Garda

Agricola Etrusco s.s.
Agintesa
Alessandro di Camporeale
Antica Hiplina
Antichi Poderi di Jerzu
Araldica Castelvero
C.V.A. Caricatti
Cantina del Tabumo del C.A.P. Benevento
Cantina Produttori Bolzano
Cantina "B. Bartolomeo" da Ereganze
Cantina "I Vini di Maremma"
Cantina Alboina Canali
Cantina Aldeno
Cantina Alice Bel Colle
Cantina Caosa - Consorzio Agrario del Nord Est
Cantina Castelnuovo del Garda
Cantina Castadas
Cantina Cellaro
Cantina Cincinato
Cantina Clavesana
Cantina Colle Moro
Cantina Colli del Soligo
Cantina Colli Euganei
Cantina Colli Fiorentini
Cantina Colli Morenci dell'Alto Mantovano
Cantina Colonnella
Cantina Colterenzio
Cantina Coop. della Riforma Fondiaria Ruvo di Puglia
Cantina Cooperativa Salice Salentino
Cantina del Colli Ripani
Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema
Cantina del Mandrolisai
Cantina del Nebbiolo
Cantina del Vermentino
Cantina della Vermacella
Cantina di Calasetta
Cantina di Caspi e Sorbara
Cantina di Cesena
Cantina di Custoza
Cantina di Monteforte d'Alpone
Cantina di Montepozzolo Catone
Cantina di Quistello
Cantina di Santa Croce
Cantina di Soave
Cantina di Solopaca
Cantina di Toblino
Cantina di Torevillia
Cantina di Venosa
Cantina di Vicobaronc
Cantina Duca della Cogna -Cantina del Tasimeno
Cantina Fori Predappio
Cantina Fomigine Pedemontana
Cantina Frentana
Cantina Gallura
Cantina Gilfan
Cantina Il Nuraghe
Cantina Kuitasch
Cantina La Salute
Cantina Madonna dei Miracoli soc. coop. agricola
Cantina Merano Buggiattler
Cantina Montelliana e del Colli Asolani

Cantina Produttori Comons
Cantina Produttori San Michele Appiano
Cantina Produttori San Paolo
Cantina Produttori Terzano
Cantina Rauscedo
Cantina Rotaliana di Mezzolombardo
Cantina San Donaci
Cantina Santa Maria La Palma
Cantina Santadi
Cantina Settecani - Castelvetro
Cantina Sociale di Barletta
Cantina Sociale di Dogliani
Cantina Sociale di Gualtieri
Cantina Sociale di Isere
Cantina Sociale di Monsevero
Cantina Sociale di Pulanella & Covolo
Cantina Sociale di San Martino in Rio
Cantina Sociale di Trento - Le Meridiane
Cantina Sociale Glogantinu
Cantina Sociale Masone Campogalliano
Cantina Sociale Mori Colli Zugna
Cantina Sociale Ogliastro
Cantina sociale Paolini
Cantina Sociale Roverè della Luna
Cantina Sociale Santebrana
Cantina Terre del "Tinci"
Cantina Terre del Barolo
Cantina Tollo
Cantina Tramin
Cantina Tre Secoli
Cantina Trecento
Cantina Tudumum
Cantina Valdadige
Cantina Valle Isarco
Cantina Vallebelvo
Cantina Valpantena Verona
Cantina Valpolicella Negrar
Cantina Valtidone
Cantina Vecchia Torre
Cantina Viticoltori Benesi Aretini
Cantina Bettona
Cantina Bigli
Cantina Colomba Bianca
Cantina Cooperative Riunite & CIV
Cantina di Dolanova
Cantina Due Palme
Cantina Due Torri nella Val D'Enza
Cantina Europa
Cantina Lento
Cantina Leonardo da Vinci
Cantina Lizzano "L. Ruggieri"
Cantina Patia
Cantina Riunite del Cirò e del Melissa
Cantina San Marzano
Cantina Sardinus Pater
Cantina Settesoli
Cantina Stati
Cantina Vitevis
Capana & Sicilliani
Casal Thaulero srl
Casali Viticoltori s.r.l.
Casaltrinita

Castelli del Grevespe
Cave des Onze Communes
Cave Mont Blanc de Moigex et de La Salle
Caves Cooperatives De Donnas
CAV/RO
CAVIT
Centopassi
CIVIELLE - Cantine la Pergola
Codice Citra
Collis - Riondo
Colonnare Marchedoc
Cons. Tutela Vini DOC Bagnoli
Cons. Volontario Tutela Vini Colli Euganei
Conselve Vigneti e Cantine
Consorzio Viticoltori Associati del Vulture Barile
Cooperative Agricola Pimiana
Cooperative viticoltori Ingauni
Cooperative de L'Enter
Corte D'Albo
Cupertinum - Cantine Soc. Cooperativa di Cuperdino
DalleVigne SpA
Due Tigli
Emilia Wine
Erste + Neue
Floricoltori Riviera dei Fiori - Vini Mairai
Fontana di Papa - Vini di Italia
Gotto d'Oro
Gruppo CEVICO
Gruppo Italiano Vini
I Castelli
Kaltum Caldaro
La Cantina di Andria
La Crotta Di Vegneron
La Marca Vini e Spumanti
La Vis
L'Antica Cantina - Cantine Sociale San Severo
Le Ohiantigiane
Mezzacorona
Nais Margheri
Pertinace
Produttori del Barbaresco
Produttori di Govone
Produttori Vini Manduria
Basso del Lupi
Soc. Coop. Vecchia Cantina di Montepulciano
"Biaro" Lavoro e Salute
Tenuta Gausola
Terre Cortesi Moncaro
Terre dei Santi
Terre d'Oltrepo
Terenoste
Val d'Oca Cantine produttori Valdoobladene
Valle dell'Acate
VCR Vival Cooperative Rauscedo
VI.V.O. Cantine
Vini Tipici dell'Aretino
Viticoltori Associati di Vinchio-Vaglio Serra
Viticoltori del Colli Gimini
Viticoltori Friulani "La Delizia"
Viticoltori Ponte
Vivallia - Viticoltori in Vallagarina

<http://www.vinivino.com/ricerca.html?tags=Verona>



SOL D'ORO 2015: L'OLIO ITALIANO CONQUISTA 14 MEDAGLIE 15

Sol d'Oro Emisfero Nord, il più importante concorso oleario internazionale organizzato da Veronafiere, ha assegnato i premi ai migliori oli d'oliva. Nonostante l'annata italiana sia stata difficile, gli oli d'oliva italiani si sono confermati i

OLIO ITALIANO



Condividi:
SOL D'ORO 2015: l'olio
italiano conquista 14
medaglie 15



Redattore/Redazione
Vinivino.com

Tags

veronafiere
olio italiano

COMMENTI

Stampa



SOL D'ORO 2015: L'OLIO ITALIANO CONQUISTA 14 MEDAGLIE 15

SOL D'ORO 2015: l'olio italiano conquista 14 medaglie 15

Sol d'Oro Emisfero Nord, il più importante concorso oleario internazionale organizzato da Veronafiere, ha assegnato i premi ai migliori oli d'oliva. Nonostante l'annata italiana sia stata difficile, gli oli d'oliva italiani si sono confermati i migliori al mondo, vincendo 14 delle 15 medaglie in palio.

Sol d'Oro 2015: dai campioni alle degustazioni

I campioni valutati sono stati 238, 13 giudici hanno valutato gli oli e i prodotti che hanno vinto una medaglia saranno inseriti nella guida "Le stelle del Sol d'Oro" di Sol&Agrifood, in programma dal 22-25 marzo 2015. Sempre durante Sol&Agrifood sarà possibile degustare gli oli vincitori di Sol d'Oro Emisfero Nord 2015 e quelli dell'edizione Emisfero Sud dell'autunno 2014 presso l'Oil Bar realizzato in collaborazione con Onaco, l'Organizzazione nazionale assaggiatori olio di oliva.

<http://www.vinievino.com/ricerca.htm?tags=Verona>

2015 di ottimi oli nonostante il clima

«Temevamo un'annata con una qualità generale sotto tono vista la difficile campagna produttiva italiana, caratterizzata da un clima particolarmente sfavorevole – afferma Marino Giorgetti, capo panel di Sol d'Oro –, invece abbiamo dovuto ricrederci. Il gran numero di campioni arrivati dimostra anche una notevole capacità di giudizio dei produttori sul valore del proprio lavoro. Sorprendente in particolare il livello degli oli della categoria Biologico, teoricamente più a rischio quando si devono affrontare situazioni climatiche difficili come nel 2014».

Tutte le medaglie d'argento e di bronzo sono andate a oli italiani

«L'olio extravergine di oliva è un prodotto dell'eccellenza agroalimentare italiana, frutto di una tradizione produttiva e culturale non ancora eguagliata. Con Sol d'Oro Veronafiere intende da sempre offrire un tavolo di confronto tra produttori dei vari Paesi dove condividere il valore della qualità – dice Damiano Berzacola, vicepresidente di Veronafiere –. I risultati si vedono e hanno permesso, grazie al crescente numero di partecipanti, di sdoppiare la manifestazione con la creazione di Sol d'Oro Emisfero Sud»

Elenco dei vincitori SOL D'ORO edizione 2015

Categoria oli fruttato leggero:

Sol d'Oro all'Azienda Agricola Pietrabianca di Casalvelino (Salerno) - Campania

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

Sol di Bronzo all'Azienda Agricola La Selvotta di Vasto (Chieti) - Abruzzo

Categoria oli fruttato medio:

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

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

Sol di Bronzo alla Soc. Agricola Fonte di Foiano di Castagneto Carducci (Livorno) - Toscana

Categoria oli fruttato intenso:

Sol d'Oro all'Azienda Agricola Terraliva di Siracusa - Sicilia

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

Sol di Bronzo al Frantoio Gaudenzi di Trevi (Perugia) - Umbria

<http://www.vinievino.com/ricerca.htm?tags=Verona>

Categoria oli biologici:

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

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

Sol di Bronzo all'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio di Casoli (Chieti) -
Abruzzo

Categoria oli monovarietal:

Sol d'Oro alla Società Agrestis di Buccheri (Siracusa) - Sicilia

Sol d'Argento alla Società Agricola OlioCRU di Arco (Trento) - Trentino Alto Adige

Sol di Bronzo al Frantoio Hermes di Di Mercurio Claudio di Penne (Pescara) -
Abruzzo

23/02/2015

© RIPRODUZIONE RISERVATA

<http://www.gazzettadellevali.it/attualita/vinality-7-soci-della-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-premiati-dal-5-star-wines-84489/>

Vinality, 7 soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino premiati dal 5 Star Wines

giovedì, 14 aprile 2016

Verona – Ottimi risultati per le **aziende vinicole socie della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a Vinality 2016** conclusosi ieri a Verona. Sono infatti **ben 11 su 14 totali trentine** le **etichette premiate** nell'ambito del **Concorso Enologico 5 Star Wines** organizzato annualmente dalla kermesse.

Nato 23 anni fa con lo **scopo di premiare e stimolare lo sforzo delle aziende vinicole che investono nel continuo miglioramento qualitativo dei propri prodotti**, il riconoscimento rappresenta una garanzia per i buyer



internazionali sulla qualità dei nuovi vini immessi sul mercato ma ancora non conosciuti. Quest'anno, per la prima volta, è stato **introdotto il giudizio in centesimi** e il **premio viene riconosciuto solo ai vini che hanno raggiunto o superato la valutazione di 90 punti**.

Per la **categoria bianchi**, sono stati premiati ***Vigneti delle Dolomiti IGT Bianco Cuvée Maso Toresella 2014*** di Cavit, con 92 punti; e due nuovi bianchi della linea "I Classici" della **Cantina Roverè della Luna Aichholz**, ovvero il ***Pinot Grigio 2015*** e il ***Traminer Aromatico 2015***, entrambi con un punteggio di 91.

Per la **categoria rossi**, il ***Trentino DOC Lagrein Riserva "Castel Firmian" 2013*** di Mezzocorona ha ottenuto 92 punti mentre il ***Trentino DOC Cabernet Sauvignon "Ritratti" 2012*** di La Vis e il ***Trentino DOC Superiore "Quattro Vicariati" 2012*** di Cavit si sono assestati a quota 91. 90 punti, infine, per il ***Vallagarina IGT Rosso "Suseya" 2013*** di Vivallis.

<http://www.gazzettadellevalli.it/attualita/vinality-7-soci-della-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-premiati-dal-5-star-wines-84489/>

Tra gli **Spumanti**, posto d'onore per il **Trento DOC Spumante Pas Dosè Millesimato "Rotari Alpergis" 2009** di Mezzocorona, con 91 punti, seguito da **Trento DOC Spumante Brut Rosè Noir "Opera"** di Opera Vitivinicola in Val di Cembra e **Trento DOC Spumante Brut Millesimato "Vervè" 2012** di Cantina Roverè della Luna Aichholz, entrambi a 90 punti.

Premiato anche un prodotto nella **categoria dolce**, ovvero il **Trentino DOC Vino Santo 2009** dell'**Azienda Agricola Salvetta** di Madruzzo, che ha ottenuto 91 punti.

I punteggi ottenuti assumono ancora più rilevanza se si considera che il panel giudicante era composto da commissioni formate da esperti di altissimo valore internazionale, di riconosciuta esperienza e di grande credibilità, ciascuna delle quali ha giudicato i vini di una specifica area geografica di produzione, per garantire ai partecipanti provenienti da tutti i Paesi produttori una valutazione supportata da un'effettiva conoscenza della tipologia del proprio vino.

Soddisfazioni anche sul fronte olio con **3 riconoscimenti ottenuti dall'Agraria Riva del Garda** nell'ambito del **Concorso Internazionale Sol d'Oro**, il più importante a livello mondiale. L'azienda ha infatti ottenuto una **Gran Menzione nella categoria monovarietali** con il **46° Parallelo Monovarietale**; una **Gran Menzione nella categoria biologici** con il **46° Parallelo Biologico**; e, infine, una **Gran Menzione nella categoria fruttato** medio con **l'Uliva Garda Trentino DOP**.



STRADA DEL VINO: LE 5 STAR WINES

Publicato il 14 aprile 2016 da Tiziano Bianchi

VINITALY, 7 SOCI DELLA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO PREMIATI DAL 5 STAR WINES

Azienda Agricola Salvetta, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cavit, Gruppo Mezzocorona, La Vis, Opera Vitivinicola in Val di Cembra, Vivallis sono i "magnifici 7" della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino premiati nell'ambito del Concorso Enologico Internazionale della kermesse. Tripla Gran Menzione anche all'Agraria Riva del Garda al Concorso Internazionale Sol D'Or.

Trento, 14 aprile 2016 – Ottimi risultati per le **aziende vinicole socie della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a Vinitaly 2016** conclusosi ieri a Verona. Sono infatti **ben 11 su 14 totali trentine** le **etichette premiate** nell'ambito del **Concorso Enologico 5 Star Wines** organizzato annualmente dalla kermesse.

Nato 23 anni fa con lo **scopo di premiare e stimolare lo sforzo delle aziende vinicole che investono nel continuo miglioramento qualitativo dei propri prodotti**, il riconoscimento rappresenta una garanzia per i buyer internazionali sulla qualità dei nuovi vini immessi sul mercato ma ancora non conosciuti. Quest'anno, per la prima volta, è stato **introdotto il giudizio in centesimi** e il **premio viene riconosciuto solo ai vini che hanno raggiunto o superato la valutazione di 90 punti**.

Per la **categoria bianchi**, sono stati premiati **Vigneti delle Dolomiti IGT Bianco Cuvée Maso Toresella 2014** di **Cavit**, con 92 punti; e due nuovi bianchi della linea "I Classici" della **Cantina Roverè della Luna Aichholz**, ovvero il **Pinot Grigio 2015** e il **Traminer Aromatico 2015**, entrambi con un punteggio di 91.

Per la **categoria rossi**, il **Trentino DOC Lagrein Riserva "Castel Firmian" 2013** di **Mezzocorona** ha ottenuto 92 punti mentre il **Trentino DOC Cabernet Sauvignon "Ritratti" 2012** di **La Vis** e il **Trentino DOC Superiore "Quattro Vicariati" 2012** di **Cavit** si sono assestati a quota 91. 90 punti, infine, per il **Vallagarina IGT Rosso "Suseya" 2013** di **Vivallis**.

Tra gli **Spumanti**, posto d'onore per il **Trento DOC Spumante Pas Dosè Millesimato "Rotari Alperegis" 2009** di **Mezzocorona**, con 91 punti, seguito da **Trento DOC Spumante Brut Rosè Noir "Opera"** di **Opera Vitivinicola in Val di Cembra** e **Trento DOC Spumante Brut Millesimato "Vervè" 2012** di **Cantina Roverè della Luna Aichholz**, entrambi a 90 punti.

<http://www.trentinowine.info/2016/04/strada-del-vino-le-5-star-wines/>

Premiato anche un prodotto nella **categoria dolce**, ovvero il **Trentino DOC Vino Santo 2009** dell'**Azienda Agricola Salvetta** di Madruzzo, che ha ottenuto 91 punti.

I punteggi ottenuti assumono ancora più rilevanza se si considera che il panel giudicante era composto da commissioni formate da esperti di altissimo valore internazionale, di riconosciuta esperienza e di grande credibilità, ciascuna delle quali ha giudicato i vini di una specifica area geografica di produzione, per garantire ai partecipanti provenienti da tutti i Paesi produttori una valutazione supportata da un'effettiva conoscenza della tipologia del proprio vino.

Soddisfazioni anche sul fronte olio con **3 riconoscimenti ottenuti dall'Agraria Riva del Garda** nell'ambito del **Concorso Internazionale Sol d'Oro**, il più importante a livello mondiale. L'azienda ha infatti ottenuto una **Gran Menzione nella categoria monovarietali** con il **46° Parallelo Monovarietale**; una **Gran Menzione nella categoria biologici** con il **46° Parallelo Biologico**; e, infine, una **Gran Menzione nella categoria fruttato** medio con l'**Uliva Garda Trentino DOP**.

Leggi anche:



Il lavoro ai tempi di Vinitaly

Aspettando Vintaly 2



Trentino, no grazie!
Parola di enonauta



Le confessioni di un Santo Consumatore (a Vinitaly...



I VINI DI VINITALY 2016



CAVIT: BUON CHARMAT A TUTTI!



Gli italiani, il vino e i ristoranti: l'identikit ...

I cento oli più rappresentativi d'Italia

Nel volume di Luigi Caricato, edito da Mondadori con il titolo *Atlante degli oli italiani*, sono elencati, con una documentata scheda di profilo, gli extra vergini che l'autore ha ritenuto identificativi di un Paese. Non è una classifica, ma si può ricavare lo spaccato di una Italia olivicola biodiversa. Secondo tale logica, la categoria degli oli eccellenti non esiste, se non come categoria dello spirito. Nella realtà di tutti i giorni, ci si confronta con un quadro complesso e variegato

OO M



Chi ha letto il libro si sarà reso conto che si tratta di un *Atlante* nel senso pieno del termine. Il volume, un grande formato ricco di tante belle fotografie, è un libro in cui si tracciano i confini di una geografia dell'olio, raccontando regione per regione ciò che emerge da un Paese caratterizzato da una olivicoltura che ha solide radici nei secoli.

In un capitolo del libro di **Luigi Caricato**, l'autore indica i suoi "Cento oli", individuati non come avviene con le guide, ma andando oltre, indicando quelle produzioni, e quelle aziende, ritenute più rappresentative di un percorso, poiché chi produce non si limita a mettere in commercio un olio, ma vi racconta indirettamente

<http://www.oliofficina.it/saperi/olio/i-cento-oli-piu-rappresentativi-d-italia.htm>

una storia, un tessuto familiare, uno status che il lettore, dopo aver letto il libro, ha ben compreso quanto sia importante l'arte di far l'olio in Italia.

Questi cento oli non sono da ritenersi i migliori secondo una logica da classifica di merito. “La categoria degli oli eccellenti – sostiene Luigi Caricato – non esiste, se non come categoria dello spirito. Nella realtà di tutti i giorni – spiega – ci si confronta con un quadro complesso e variegato, da cui è impossibile ricavare una scala di valore assoluta, che abbia la certezza di esprimere la perfezione. L'olio perfetto non esiste, tanto più che gli oli sono corpi vivi che invecchiano e, in quanto tali, destinati a perdere le proprie caratteristiche originarie, pur buone e apprezzabili all'origine, in partenza. L'olio non è il vino, più facile quest'ultimo da decifrare, anche perché destinato a durare più a lungo, migliorando tra l'altro con gli anni. L'olio, essendo un prodotto fresco, va consumato in tempi brevi, anche se un olio eccelso può comunque vantare una maggiore stabilità”.

Scrive Luigi Caricato nel suo *Atlante degli oli italiani*: “Il principio cui è ispirato l'elenco, è senza dubbio la qualità sensoriale degli extra vergini, ma anche alcune specificità degli oli inusuali e sorprendenti all'assaggio, come pure lo stile e l'approccio professionale delle aziende, siano esse piccole, medie o grandi, oltre che la costanza nella qualità delle produzioni. Per il resto, l'invito è di non fermarsi solo a quanto indicato, ma a scoprire tutte le produzioni olearie d'Italia, perché ogni scoperta è sempre un utile beneficio per migliorare la qualità e varietà dei consumi”.

I CENTO OLI

Piemonte e Valle d'Aosta

Besuc

Azienda agricola Mimosa, Pinerolo, Torino

Liguria

Raineri, Selezione Primavera

Raineri, Chiusanico, Imperia

Sommariva, Cru Maina, denocciolato

Sommariva Tradizione Agricola, Albenga, Savona

Gran Cru Taggiasca di Montagna

Sant'Agata d'Oneglia, Imperia

<http://www.oliofficina.it/saperi/olio/i-cento-oli-piu-rappresentativi-d-italia.htm>

Roi, Cru Gianca, Dop Riviera Ligure – Riviera dei Fiori
Olio Roi, Badalucco, Imperia

Venturino, Dop Riviera Ligure – Riviera dei Fiori
Venturino Bartolomeo, Diano San Pietro, Imperia

Celso, Affiorato del Levante
Azienda agricola Tenuta de L'Esedra, Sestri Levante, Genova

Lombardia

Dop Garda, Il Roccolo
Azienda Agricola Il Roccolo di Andrea Bertazzi, Polpenazze del Garda, Brescia

Rocca, Dop Garda Bresciano
Soc. Agricola Rocca Pietro e Rita, Salò, Brescia

Manestrini, Dop Garda Bresciano
Azienda agricola Manestrini, Soiano del Lago, Brescia

Due Gelsi, Dop Laghi Lombardi-Sebino
Azienda agricola Due Gelsi, di Ida Bonù, Erbusco, Brescia

Dop Laghi Lombardi - Lario
Olivicoltori del Lago di Como, Perledo, Como

Trentino-Alto Adige

Unterganzner
Erbhof Unterganzner, Josephus Mayr, Cardano, Bolzano

Uliva 1111, Dop Garda Trentino
Agraria Riva del Garda Società cooperativa, Riva del Garda, Trento

<http://www.ladigetto.it/permalink/53216.html>

Vinitaly, premiati 7 soci della Strada del vino e sapori del Trentino

14/04/2016

Sono Azienda Agricola Salvetta, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cavit, Gruppo Mezzocorona, La Vis, Opera Vitivinicola in Val di Cembra, Vivallis

Ottimi risultati per le aziende vinicole socie della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a Vinitaly 2016 conclusosi ieri a Verona.

Sono infatti ben 11 su 14 totali trentine le etichette premiate nell'ambito del Concorso Enologico 5 Star Wines organizzato annualmente dalla kermesse.

Nato 23 anni fa con lo scopo di premiare e stimolare lo sforzo delle aziende vinicole che investono nel continuo miglioramento qualitativo dei propri prodotti, il riconoscimento rappresenta una garanzia per i buyer internazionali sulla qualità dei nuovi vini immessi sul mercato ma ancora non conosciuti.

Quest'anno, per la prima volta, è stato introdotto il giudizio in centesimi e il premio viene riconosciuto solo ai vini che hanno raggiunto o superato la valutazione di 90 punti.

Per la categoria bianchi, sono stati premiati Vigneti delle Dolomiti IGT Bianco Cuvée Maso Toresella 2014 di Cavit, con 92 punti; e due nuovi bianchi della linea «I Classici» della Cantina Roverè della Luna Aichholz, ovvero il Pinot Grigio 2015 e il Traminer Aromatico 2015, entrambi con un punteggio di 91.

Per la categoria rossi, il Trentino DOC Lagrein Riserva «Castel Firmian» 2013 di Mezzocorona ha ottenuto 92 punti mentre il Trentino DOC Cabernet Sauvignon «Ritratti» 2012 di La Vis e il Trentino DOC Superiore «Quattro Vicariati» 2012 di Cavit si sono assestati a quota 91. 90 punti, infine, per il Vallagarina IGT Rosso «Suseya» 2013 di Vivallis.

Tra gli Spumanti, posto d'onore per il Trento DOC Spumante Pas Dosé Millesimato «Rotari Alperegis» 2009 di Mezzocorona, con 91 punti, seguito da Trento DOC Spumante Brut Rosè Noir «Opera» di Opera Vitivinicola in Val di Cembra e Trento DOC Spumante Brut Millesimato «Vervè» 2012 di Cantina Roverè della Luna Aichholz, entrambi a 90 punti.

Premiato anche un prodotto nella categoria dolce, ovvero il Trentino DOC Vino Santo 2009 dell'Azienda Agricola Salvetta di Madruzzo, che ha ottenuto 91 punti.

I punteggi ottenuti assumono ancora più rilevanza se si considera che il panel giudicante era composto da commissioni formate da esperti di altissimo valore internazionale, di riconosciuta esperienza e di grande credibilità, ciascuna delle quali ha giudicato i vini di una

<http://www.ladigetto.it/permalink/53216.html>

specifica area geografica di produzione, per garantire ai partecipanti provenienti da tutti i Paesi produttori una valutazione supportata da un'effettiva conoscenza della tipologia del proprio vino.

Soddisfazioni anche sul fronte olio con 3 riconoscimenti ottenuti dall'**Agraria Riva del Garda** nell'ambito del Concorso Internazionale Sol d'Oro, il più importante a livello mondiale.

L'azienda ha infatti ottenuto una Gran Menzione nella categoria monovarietali con il **46° Parallelo Monovarietale**; una Gran Menzione nella categoria biologici con il **46° Parallelo Biologico**; e, infine, una Gran Menzione nella categoria fruttato medio con l'**Uliva Garda Trentino DOP**.

<http://www.makemefeed.com/2016/04/14/vinality-7-soci-della-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-premiati-dal-5-star-wines-1620759.html>

Vinality, 7 soci della strada del vino e dei sapori del trentino premiati dal 5 star wines

 Pubblicata il: 14/04/2016



Azienda Agricola Salvetta, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cavit, Mezzacorona, La Vis, Opera Vitivinicola in Valdicembra, Vivallis sono i "magnifici 7" della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino premiati nell'ambito del Concorso Enologico Internazionale della kermesse. Tripla Gran Menzione anche a Agraria Riva del Garda al Concorso Internazionale Sol D'Or. Ottimi risultati per [...]



Rosso, bianco, cruelty free Il veganesimo nei calici

di **Solomon Tokaj**

Il primato

La Cantina di Aldeno da anni ha una linea per chi rifiuta prodotti di origine animale

«Sogno di dare in pasto un vegetariano ad un vegano», mi disse un giorno un amico un pochino intollerante nei confronti di queste tendenze alimentari. Un amico onnivoro, ovviamente, che alimenta il proprio umorismo geniale con tutti i migliori prodotti che il mondo vegetale, animale e minerale offre all'uomo, e che ha sicuramente la risposta (indicibile) alla retorichissima domanda che si pose Honoré de Balzac: «Ma che uomo è uno che, così, da un momento all'altro, senza nemmeno consultare il medico, decide di mangiare solo verdure?».

Ma d'altronde, se anche Albert Einstein sosteneva che niente aumenterà le possibilità di sopravvivenza della vita sulla Terra quanto l'evoluzione verso un'alimentazione vegetariana, e se per Henry David Thoreau «fa parte del progresso umano arrivare a smettere di nutrirsi di carne, così come molte tribù di selvaggi hanno smesso il cannibalismo quando sono venuti a contatto di popoli più civili», mi viene il dubbio che qualche ragione in queste radicali scelte nutrizionali ci debba an-

colla di pesce ... speriamo solo che ci si accerti con attenzione certosina che api, formiche e altri insettini non finiscano nella pressa: non voglio pensare ai ricorsi al Codacons, altrimenti!). Chardonnay, Gewürztraminer, Moscato Giallo, Pinot Grigio, Pinot Nero, Lagrein, Merlot, Cabernet Sauvignon: è davvero molto lungo l'elenco dei vini che questa cantina sociale – composta da circa quattrocento soci che coltivano vigneti in un vasto territorio che va da Besenello a Garniga, dal fondovalle fino ad un'altitudine di 700 metri – propone ad una fascia di consumatori sempre più attenta e scrupolosa.

Da ultimo, si è aggiunto uno spumante metodo classico, presentato in occasione del Vinitaly appena concluso: l'Altinate Trentodoc Biovegan 2013, prodotto da uve Chardonnay, va a completare una gamma già molto ampia, pensata per far sì che vegetariani e vegani incalliti abbiano sempre di che brindare, dall'aperitivo a fine pasto. Perché grappe e distillati, ohibò, quelli son vegani per forza: se anche ci fosse un milligrammo animale, se andrebbe agli angeli, una volta di più. Comunque, la scelta di produrre vini «tricertificati» (doc, bio, vegan) non è

solo legata alla sensibilità degli amministratori (il presidente della cantina, Alessandro Bertagnolli, è un vegano convinto), ma ad un'intelligente scelta commerciale: la richiesta di questo tipo di prodotti è in continuo aumento, ed essere arrivati per primi a coprire questa fetta di mercato garan-

tirà per diversi anni un notevole vantaggio competitivo a questa dinamica cooperativa.



NEI-CALICI

che essere. Di sicuro il dubbio è venuto alla Cantina di Aldeno, che già da diversi anni produce e commercia una specifica linea di vini definiti «Biovegan», prodotti non solo con uve da agricoltura biologica, ma senza utilizzo di prodotti di origine animale durante la vinificazione (albumina, caseina, lisozima da uovo, packaging per i bag in box. Che Solomon debba cominciare a bere vino vegano durante ghiotte merende a base di seitan e tofu? Perché è vero, non vi è ombra di dubbio, che i vegetariani viva-

Ma poco a poco arrivano anche gli altri: giusto la settimana scorsa l'Agraria di Riva del Garda ha presentato i vini biologici e vegani Birgerosso (Merlot e Rebo) e il Birgiano (Chardonnay e Müller Thurgau), puntando sulla performance del collettivo di artisti norvegesi Birger's Oter Utleie, i quali hanno sviluppato anche il

no più a lungo. Sempre che non li mangi prima. Tutti gli articoli di Solomon si trovano su www.imperialwines.org.



Nuovi vini BioVegan di Agraria Riva del Garda presentati nella inedita performance Birger's in action

Dall'8 al 10 aprile, un tour di tre tappe per presentare la nuova produzione vinicola: Birgerosso e Birgianco. Il packaging è frutto della collaborazione internazionale con gli artisti norvegesi Birger's Oter Utleie che si esibiranno nella esclusiva Biovegan wines- Performance [...]

📅 aprile 7, 2016 📍 I luoghi del bere



Vinitaly 2016: Torna l'annuale appuntamento veronese con le aziende del Consorzio Tutela Valcalepio

Vinitaly rappresenta da 50 anni a questa parte l'appuntamento più importante per l'enologia nazionale ed internazionale. Anche nel 2016 il Consorzio Tutela Valcalepio sarà presente al Pala Expo Lombardia presso gli spazi B8-C8 quale unico rappresentante dell'enologia bergamasca, con il [...]

Nuovi vini BioVegan di Agraria Riva del Garda presentati nella inedita performance Birger's in action



PDF

📅 04/2016

Direttore: Claudia di Meglio - direttorenews@gmail.com



*Dall'8 al 10 aprile, un tour di tre tappe per presentare la nuova produzione vinicola: **Birgerosso e Birgianco**.*

*Il packaging è frutto della collaborazione internazionale con gli artisti norvegesi **Birger's Oter Utleie** che si esibiranno nella esclusiva Biovegan wines- Performance art & taste.*

<http://www.saporinews.com/vetrina/>

Agraria Riva del Garda da diversi anni ha avviato modalità di coltivazione rispettose del vigneto, della biodiversità e a basso impatto ambientale. Nasce con questa filosofia la linea BioVegan con i nuovi vini biologici e vegani **Birgerosso** (Merlot e Rebo) e **Birgiano** (Chardonnay e Müller Thurgau), prodotti secondo i dettami dell'agricoltura biologica e senza l'impiego di prodotti di origine animale in tutto il processo di vinificazione.

Si tratta di una nicchia di vini in forte crescita, specialmente nei paesi nordeuropei, in Germania ed in Usa, mercati ai quali **Agraria Riva del Garda** si rivolge da tempo.

La nuova linea è valorizzata da un progetto artistico inedito, che ha coinvolto il gruppo di artisti norvegesi Birger's Oter Utleie, innovatori nel campo del disegno ed ottimi performer in grado di impreziosire e animare il packaging dei vini BioVegan, con il tratto decorativo che li contraddistingue in tutto il mondo e con il quale hanno interpretato il territorio dell'Alto Garda, fonte d'ispirazione per i due bag-in-box.

Dall'8 al 10 aprile gli illustratori saranno ospiti di Agraria Riva del Garda, per animare l'anteprima italiana della presentazione dei nuovi vini BioVegan e si esibiranno in "Birger's in action-Performance art & taste" un ciclo di tre performance dal vivo con sessioni di disegno su superfici inusuali che vedrà la partecipazione del pubblico, eventi organizzati con la collaborazione di ITAS Assicurazioni.

Tutto avrà inizio **venerdì 8 aprile**, a partire dalle ore 15.00 con l'evento di presentazione ufficiale dei vini, **presso lo Store Rurale di Agraria Riva**, accompagnato dalla decorazione dal vivo di una pregiata barrique e dalla degustazione gratuita dei nuovi vini.

Il giorno successivo, 9 aprile, la performance di disegno dal vivo vedrà protagoniste sagome inusuali presso la **Lobby del Muse – Museo della Scienza di Trento**, dalle 10.00 alle 18.30, con possibilità di degustare Birgerosso e Birgiano presso il punto vendita Dal Marcante 1758, nel Quartiere Le Albere.

L'esibizione si chiuderà nell'ambito di **Vinitaly and the City**, che avrà luogo nel **centro di Verona**, in un palco appositamente attrezzato dalle 11.00 alle 15.00. Le opere realizzate durante i tre giorni, saranno successivamente collocate e visibili presso il corner dedicato, all'interno dello Store Rurale a Riva del Garda.

Negli stessi giorni la cooperativa sarà presente anche alla fiera Vinitaly – SOL& Agrifood, presso lo Stand B1 – Tensostruttura Area C SAG, dove riceverà 3 Gran Menzioni per gli oli extra vergine d'oliva presentati al concorso. Nello stand sarà presente il meglio della produzione di extravergini di Agraria.

<http://www.intrentino.to/interne/articoli.aspx?ID=3850&IDA=6890>

Sei “Declinazioni del benessere”



18/04/2016

Dal Consorzio Vita Nova Trentino Wellness nuovi cofanetti esperienziali per vivere la natura e la tradizione del territorio

Crescono le opportunità di scelta per il turista in vacanza sul territorio della farfalla: con le “Declinazioni del benessere” – realizzate dal Consorzio Vita Nova Trentino Wellness, marchio di prodotto riconosciuto dalla Provincia autonoma di Trento che raggruppa 22 tra le migliori strutture di benessere della zona, dotate di servizi preziosi e standard qualitativi elevati – è possibile personalizzare le esperienze in base alle proprie preferenze e inclinazioni, soggiornando presso uno degli hotel e resort del club. Le “Declinazioni” sono il frutto di un progetto nato due anni fa che ha portato alla creazione di una rete di sinergie tra 18 eccellenze territoriali: il risultato sono sei diversi cofanetti vacanza, veri e propri weekend esperienziali realizzati in collaborazione con il

tour operator Enjoy33. Acquistandone uno si entra in possesso di una guida su come declinare la vacanza di benessere in Trentino e di un assegno senza valore nominale che dà diritto a pernottamento, trattamenti, ingresso al centro benessere, visite sul territorio e, a seconda dei casi, degustazioni, buoni per prodotti tipici, cene, accesso ai musei e altro ancora.

I cofanetti abbracciano tutti i temi di vacanza in Trentino, per regalare all'ospite momenti unici, dal lago di Garda alle Dolomiti Patrimonio Unesco: wellness, gusto, sport, cultura, enogastronomia, natura e - grazie alla collaborazione con la Trentino Guest Card - tutte le esperienze sono a portata di mano. I temi sono “Naturalmentetrentino”, “Sapori del benessere”, “Emozioni del benessere”, “Luoghi del benessere”, “Trekking del benessere” e “Viaggio del benessere”.

Le “Declinazioni del benessere” si avvalgono della collaborazione di 18 realtà di fama internazionale: Agraria Riva del Garda, Arte Sella, Castello del Buonconsiglio, Ciclabili del Trentino, Dolomiti Fruits, Endrizzi, Felicetti, Fondazione Dolomiti Patrimonio Unesco, Il Sentiero della Pace, La Sportiva, Mart, Melinda, MieliThun, Muse, Strada Vino Trentino, Trentodoc, Trota Oro e Vignaioli del Trentino.

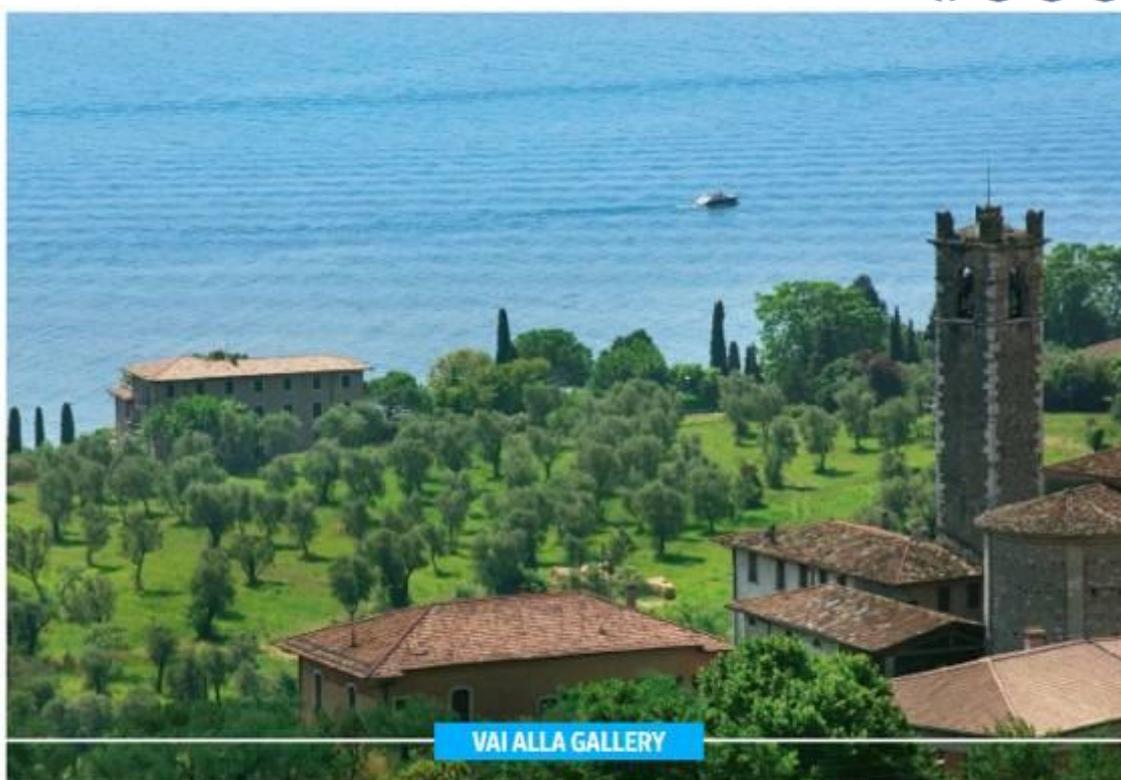
Info: www.vitanova.to

http://viaggi.corriere.it/viaggi/weekend/lago-di-garda-sulle-strade-dellolio-e-del-pesce-dacqua-dolce/?refresh_ce-cp

Lago di Garda: sulle strade dell'olio. E del pesce d'acqua dolce

Weekend gourmand lungo le rive bresciana, veneta e trentina. Per fare shopping di bottiglie di oro liquido. E per gustare la cucina di lago, anima di Fish & Chef, manifestazione che vede lavorare fianco a fianco i migliori cuochi del Benaco e i colleghi italiani e stranieri

di Mari Mollica - 19 aprile 2016



[VAI ALLA GALLERY](#)

Là dove le olive maturano a Nord. Sulle sponde di un lago. Dimenticata la pianura nel giro di pochissimi chilometri, ci si trova ai piedi della catena del Baldo: il Garda è una scheggia di Mediterraneo tra le Alpi. Un'anomalia geografica che regala a queste terre un microclima unico e un record: **qui la coltivazione dell'olivo raggiunge la latitudine più a nord nel mondo**. Così le cultivar **Casaliva, Frantoio e Leccino** si trasformano in uno dei più pregiati olii italiani. Quest'anno, più che mai. «L'annata 2015 è stata baciata dal sole. Il clima è stato

http://viaggi.corriere.it/viaggi/weekend/lago-di-garda-sulle-strade-dellolio-e-del-pesce-dacqua-dolce/?refresh_ce-cp
decisamente favorevole, il caldo ha salvato gli ulivi preservandoli dall'umidità – spiega **Andrea Bertazzi**, presidente del **Consorzio Olio Garda Dop** – Il risultato? 50% di produzione in più rispetto alla raccolta precedente e una qualità tra le migliori dell'ultimo decennio». Ragione che di per sé basta a concedersi un weekend gastronomico, a caccia dell'oro liquido. È certo tardi per assistere alla raccolta e alla frangitura, ma è il momento giusto per andare a fare shopping. Direttamente alla fonte: **il turismo in frantoio è in crescita (un aumento di circa il 30%, stranieri l'80%)** e il Garda conta una **sessantina di produttori** disseminati tra le colline delle sue **tre sponde: Garda Bresciano, Garda Orientale (province di Verona e Mantova) e Garda Trentino**. Tre territori, tre denominazioni di olio: ecco gli itinerari da seguire, in un tour del gusto che racchiude nel palato l'intero lago. Guarda la gallery **Lago di Garda: tra borghi e uliveti**

Senza contare che in questo periodo primaverile questa zona regala anche altri sapori, quelli del pesce di acqua dolce. Torna **Fish & Chef**, manifestazione che vede lavorare fianco a fianco i migliori cuochi del Benaco e colleghi italiani e stranieri: cene stellate ma anche street food, street art e musica da strada, un mix che incontra i gusti di tutti, una manifestazione ideale per godersi anche le prime serate all'aperto sul lungolago. Appuntamento **dal 21 al 27 aprile** con sei cene stellate, nei ristoranti delle più belle località del Garda, per scoprire il **pesce di lago: nel Garda si contano oltre 40 varietà**, dalla trota al raro e delicato carpione. Ma la cucina d'autore scende anche in piazza nella stessa cittadina che dà il nome al lago, con showcooking gratuiti e un evento ogni sera, tra esibizioni musicali e performance artistiche. Davvero goloso il calendario delle sei cene in programma per questa edizione: si parte il 22 aprile al **Grand Hotel Fasano a Gardone Riviera** con **Peter Brunel** (1 stella Michelin) del ristorante Borgo San Jacopo di Firenze. Ospite dell'**Hotel Acqualux di Bardolino**, domenica 24 sarà invece il milanese **Andrea Berton** (1 stella Michelin), seguito, il 25, dal collega **Andrea Aprea** (1 stella Michelin) del ristorante Vun di Milano, che porterà i suoi sapori campani rivisitati a **Villa Fiordaliso di Gardone Riviera**. Arrivano invece dal Giappone i due chef che rappresentano gli ospiti internazionali della rassegna: appuntamento martedì 26 aprile con **Valentino Palmisano** e **Kido Toshimizu** del Ritz-Carlton di Kyoto, che porteranno un tocco orientale nella cucina di **Andrea Costantini**, chef dell'**Hotel Regina Adelaide di Garda**. Gran finale a più mani mercoledì 27 aprile a **La Casa degli Spiriti di Costermano**, dove il **Dream Team Lake Garda**, composto dai top chef del lago, giocherà in casa la sfida con i cuochi ospiti, rivisitando in chiave creativa i prodotti tipici del territorio.

IL GARDA BRESCIANO

Lungo questa sponda si crogiolava **D'Annunzio**: "Ulivi del Garda tanto umani! Magri, svelti,

http://viaggi.corriere.it/viaggi/weekend/lago-di-garda-sulle-strade-dellolio-e-del-pesce-dacqua-dolce/?refresh_ce-cp

col tronco diviso, senza mole, tutti respiro ed attenzione, ariosi ed ingegnosi...". Sono tante le località famose, per motivi storici o turistici, su questa riva, dalla **Sirmione** di Catullo, a **Desenzano del Garda**, da **Gardone Riviera** a **Salò**. Ma se si è a caccia di bottiglie d'olio, è bene puntare su **Polpenazze**, dove, all'ombra di un castello con vista spettacolare, si trovano aziende che valgono una sosta, come **Il Brolo** e **Il Roccolo**. Poco distante, la **Cooperativa agricola San Felice del Benaco**, altra località dove le olive nascono sotto una buona stella. E un ottimo sole.

IL GARDA ORIENTALE

A **Bardolino** la produzione l'olio si accompagna sempre a quella del vino. Il **Bardolino Doc** in tutte le sue versioni (tra cui il superiore Docg e il rosato Chiaretto) è protagonista in tavola con il pesce di lago (da assaggiare il risotto con la tinca o l'anguilla alla griglia) o – naturalmente – con un altro must del Veneto, l'immancabile polenta e baccalà. Non solo vini rossi, però: la zona offre anche bianchi meno noti, come il **Garda Garganega Doc**, il **Garda Cortese Doc** e il **Polsà**, un ottimo passito selezionato da **Costadoro**, azienda agricola-agriturismo dove rifugiarsi anche per un soggiorno in stile rurale, tra vigneti e uliveti. In alternativa, se si punta anche a una remise en forme, l'indirizzo giusto è l'**Hotel Caesius Thermae & Spa Resort**. Qui l'essenza di Bardolino finisce, letteralmente, sulla propria pelle, grazie agli speciali trattamenti viso e corpo all'olio di oliva e all'uva rossa. Ma l'hotel è famoso anche come centro termale di medicina ayurvedica e non trascura l'aspetto nutrizionale con diete personalizzate, un servizio di consulenza medica e un menu, al ristorante interno Benacus, che sposa prodotti a km zero e cucina ayurvedica.

Da Bardolino, antico borgo di pescatori cinto da mura scaligere, si punta verso l'entroterra. Dalle alture di **monte Cerial** e **monte San Michele** ci si gode uno dei migliori panorami del lago e degli uliveti. A **Cavaion Veronese** è tappa obbligata il frantoio dei **Fratelli Turri**, tra i primi oleifici del Garda, dove è possibile visitare un museo ad hoc, tra vecchi torchi e cimeli che testimoniano decenni di fatica e passione. All'ingresso, ad accogliere i visitatori, una frase davvero azzeccata: «La memoria è come una goccia d'olio buttata nell'acqua. Può scomparire per un istante ma poi se ne torna su, sta lì, galleggia come uno sguardo su ciò che è stato» (Nico Orengo, *Il salto dell'acciuga*).

Altro obbligo per i veri gourmet è una cena a l'**Oseleta**, il ristorante del wine relais **Villa Cordevigo**. Tra le mura della barchessa di questa villa veneta nascosta da secolari cipressi, lo chef stellato **Giuseppe D'Aquino** bilancia le sue origini napoletane con eccellenze locali: nascono così piatti come Baccalà, scapece di zucchine e provola affumicata o il Riso Vialone Nano, pomodoro del piennolo, calamaretti spillo, colatura di alici, limone candito. Dalle colline di Cavaion si scende di nuovo verso il lago, destinazione Garda, per non perdersi il tramonto sul promontorio di **Punta San Vigilio**, uno degli scorci più pittoreschi. Di proprietà

http://viaggi.corriere.it/viaggi/weekend/lago-di-garda-sulle-strade-dellolio-e-del-pesce-dacqua-dolce/?refresh_ce_cp

dei conti Guarienti di Brenzone, è un micro-borgo affacciato sull'acqua, con una villa padronale, una chiesetta, una storica locanda, un porticciolo e la Baia delle Sirene.

IL GARDA TRENTINO

Qui l'olivicultura diventa eroica: si strappa la terra alle montagne con terrazzamenti e muri a secco. Ma lo sforzo viene ripagato a tavola: l'olio **Alto Garda Trentino** va a nozze con **carne salada e strangolapreti**, tipici gnocchi di pane e spinaci. I sapori più tipici si possono gustare alla **Madonna delle Vittorie** di **Arco di Trento**, dove, all'azienda agricola con cantina e frantoio, si affiancano un ristorante dalla cucina casereccia e due appartamenti dedicati all'ospitalità. Olio, vini e grappe, mele trentine, salumi e formaggi locali sono il mix su cui punta **l'Agraria Riva del Garda**: accanto alla cantina e al frantoio della cooperativa che coinvolge **300 viticoltori e 1200 olivicoltori**, si trova **Corte del Tipico**, lo store a filiera corta dove fare tappa anche per una pausa golosa e per degustazioni guidate. Ci sono quattro corner dov'è posizionato in bella mostra l'eccellente extravergine di Agraria: la linea limited edition **"Uliva 111"** con bottiglie numerate, **"Imperiale"**, con note fruttate più intense, **"Italiaco"**, un omaggio alla tradizione rurale, e la linea **"46° parallelo"**, a ricordare il limite mondiale dell'olivicultura.

http://webitmag.it/trentino-i-nuovi-cofanetti_111821/

Trentino: i cofanetti del Consorzio Vita Nova Wellness declinano il benessere in 6 esperienze

di redazione1 - 21 aprile 2016



Dal **Consorzio Vita Nova Trentino Wellness** arrivano **6 nuovi cofanetti esperienziali** per vivere la natura e la tradizione del territorio secondo le... Declinazioni del benessere. Realizzate in collaborazione con il **TO Enjoy33** e la **Trentino Guest Card** le 6 Declinazioni (Naturalmentetrentino, Sapori del benessere, Emozioni del benessere, Luoghi del benessere, Trekking del benessere e Viaggio del benessere), sono il frutto di un progetto nato 2 anni fa che ha portato alla creazione di una rete di 18 eccellenze territoriali (**Agraria Riva del Garda**, Arte Sella, Castello del Buonconsiglio, Ciclabili del Trentino, Dolomiti Fruits, Endrizzi, Felicetti, Fondazione Dolomiti Patrimonio Unesco, Il Sentiero della Pace, La Sportiva, Mart, Melinda, MielThun, Muse, Strada Vino Trentino, Trentodoc, Trota Oro e Vignaioli del Trentino).

Il Consorzio Vita Nova Trentino Wellness è il marchio di prodotto riconosciuto dalla Provincia autonoma di Trento che raggruppa **22 strutture di** benessere della zona dotate di servizi dagli standard qualitativi elevati. È possibile perciò personalizzare le esperienze in base alle proprie preferenze e inclinazioni, soggiornando presso uno dei 22 hotel e resort del Consorzio. Che abbraccia un po' tutti i luoghi vacanza del Trentino, dal lago di Garda alle Dolomiti, e declina i suoi cofanetti secondo esperienze di wellness, gusto, sport, cultura, enogastronomia. Ogni **cofanetto** comprende pernottamento, trattamenti, ingresso al centro benessere, visite sul territorio e, a seconda dei casi, degustazioni, buoni per prodotti tipici, cene, accesso ai musei e tanto altro ancora.

<http://www.grafill.no/feature/intervju-birgers-oterutleie>

INTERVJU: BIRGERS OTERUTLEIE

— FEATURE, DESIGN, ILLUSTRASJON

Illustrasjonskollektivet Birgers Oterutleie tegner på vegger, t-skjorter, tekstiler, møbler og papir.



Tusjling og tvangsnevroser

Av *Dortle Smeby*

Med sin detaljerte, humoristiske og gjenkjennelige svart-hvitt-stil har tremanns-studioet utmerket seg de seneste årene, med oppdrag som spenner fra dekorering av oldefedres gamle kister til dovegger og vinkartonger.

- Birgers Oterutleie starta opp ein sumardag i 2011, da vi var på veg heim ifrå Tyskland med 100 liter maling i bagasjerommet på ein leigebil, sier Martin Lothe. Lothe er utdannet visuell kommunikator fra Kunsthøgskolen i Bergen og jobber til daglig som grafisk designar. Han fungerer også som diktator i Birgers Oterutleie.

- Tanken slo oss at vi burde starte eit illustrasjonskollektiv. Så i mild bris på Danskebåten etablerte vi Birgers Oterutleie. I tillegg til meg består vi av Ole Fredrik Hvidsten, som er utdanna illustratør frå NKF og lærar fra HIOA, og jobber fulltid som illustratør. Han er dagleg leder i Birgers Oterutleie. Daniel Dahn er utdanna Motion Graphic Designer frå NKF, og arbeidar til dagleg som animatør. Han vart adoptert inn i Birgers Oterutleie, og har tittelen Matros. Birger er far til ein gamal sjømannsskrone med ukvemsord og harselars. Saknet fortel at han er imaginær, sjolv om dette ikkje er verken opplest eller bekrefta. Det vi veit er at han har bart, og at han ikkje held kråkar og sjor høgt i kurs. Dei resterande faktorane er noko uklare, men vil truleg formast i tråd med tidens tann. Det er ikkje umogleg at Birger i framtida vil bli definert som ein religion.

<http://www.grafill.no/feature/intervju-birgers-oterutleie>



Kvantitet og variasjon

Studioet beskriver arbeidsmengden som svært mangfoldig, og kundegruppen som bred og forskjelligartet. Birgers Oterutleie har blant annet laget bøker, filmer, t-skjorte-kolleksjoner, utstillinger, grafiske profiler og plakatkampanjer. De har også tegnet på møbler, en sveisehjelm, drevet med streetart og laget større murals i kontorlandskap. Prosjektene det går med mest tid til om dagen er derimot live illustrasjon på konferanser og eventer, der de tolker innholdet i foredrag og lager illustrasjoner med utgangspunkt i dette.

- Stilen vår har blitt til gjennom ein lek som vi kallar Draw Off, sier Martin.

- På reinversdagar kjøpte vi inn øl og satt og teikna. Leiken går ut på at ein person seier ein bokstav, og ein annan person seier det fyste ordet han kjem på som startar på denne bokstaven, og så har vi to minutt på å teikne noko med utgangspunkt i dette ordet. Og slik held vi på heile kvelden, til arket framfor oss er fullt opp av små teikningar med forskjellige tolkingar og historier. Til slutt fyllar vi inn mellomrom mellom illustrasjonane og syr det heile saman til ein komposisjon. Kvaliteten i stilen vår ligger i mangfoldet - vi pleier å kalle det Quality by Quantity.



<http://www.grafill.no/feature/intervju-birgers-oterutleie>

Skapertvang og skaperglede

Inspirasjon til nye tegninger og motiver finner de i hverandre, samt andre dyktige illustratører de ser opp til. Også å jobbe med flinke folk innenfor andre disipliner, hvor samarbeid fører til utvikling av eget produkt - fra å være et papirark til å bli et integrert element i en mer kompleks helhet.

- Vi har alle tre ein slags skapertvang i oss, og vi opplev det som særst tilfredsstillande å produsere fysiske verk. Vi må teikne på ting, ellers får vi abstinensar. Heldigvis har vi klart å gjere tvangsnevrosane vår om til noko konstruktivt, sier Martin.

- I vårt daglege virke må vi i stor grad forhalde oss til briefar og innspill frå kunder. Det som skal produseras der skal leve opp til definerte funksjonar og verdiar, noko som førar til at ein del sjølvensur, og at gode idear må vrakast fordi dei ikkje lever opp til kundens behov. Birgers Oterutleie er ein slags reaksjon på dette. Ein kunstnerisk fristad der du kan få skape det du vil. Ein hyllest til skaperglede.



<http://www.grafill.no/feature/intervju-birgers-oterutleie>

- Hva er planene for BirgersOterUtleie fremover?

- For tida arbeidar vi med vår femte t-skjorte kolleksjon. Den skal heite The Unicorn Doomsday Collection, og handlar om korleis Birger på 1700-tallet lurte alle einhorningar til å ta kollektivt sjølv mord, og med klarte å begrense antall reinboger på himmelen. Det vert nok ein overvekt av svart og kvitt i den kolleksjonen. Vi skal også dekorere ein foodtruck for gjengen bak Hitchhiker og Smallhans, lage ein putekolleksjon saman med Thoresonn. Og så skal vi gjenta suksessen frå fjordåret med å teikne live i Myrkdalen under Open Klasse, der vi er ein slags minisponsor. Vi trakter etter ein kvardag med utfordringar som strekker seg over eit bredt spekter, og er alltid på jakt etter nye måter å bruke illustrasjon på.

I samarbeid med vinprodusenten **Agraria Riva del Garda** har kollektivet også laget to bag-in-box-viner, med emballasje produsert av resirkulerbar papp uten plasthank. Boksene brettes på en måte som minimerer bruken av lim, og vinene har fått navnene **Birgerosso** og **Birgiano**.

- Konseptet bak vinen er bærekraft og handverk, og designet er vår tolkning av området der vinen kjem frå. Produsenten held til ved Gardasjøen og Valle de Lago i Nord Italia, eit område som bland anna er kjent for vindsurfing, flotte vegar, landsbyar, fjell og innsjøar, og desse elementa gjer opp illustrasjonen på emballasjen. I tillegg til å vere økologisk er vinene også produsert utan bruk av animalske produkt, og kan dermed nytes av både tjuagutter og veganere. I forbindelse med lansering av vinen var vi i Italia og teikna live på tre eventer i tre byar på tre dagar, sier han.

- Hva er Birgers drømmeprojekt?

- I februar var vi på Lillehammer i 10 dagar under Youth Olympic Games og Sjøggfest. Dette var ein fantastisk oppleving der vi dro rundt og teikna på idrettsarrangement, konsertar, på legekantor, under foredrag, og i butikkar. Vi teikna på plater, på vegger, på ein curlingstein, på ski og på ein snowboardhjelm. På mange måter var dette eit slags draumeprojekt, der vi fekk utfolde oss fritt på mange forskjellige felt, og på mange forskjellige arenaer. Vi håper å kunne gjere fleire liknande prosjekt, som går over fleire dagar, og der vi kan ta illustrasjonen ut blant folk. Vi var også på Øya festivalen og teikna i regi av Ms. Ginger (matbilen også kjent som Meal on Wheels). Det hadde vore morosamt å gjere noko i stor skala på ein festival ein gong.

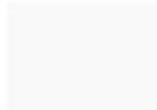
Relatert innhold [Se alt](#)



26. apr 2016
Grafill Bergen
inviterer til foredrag
med Serial Cut™
04.05



25. apr 2016
Siste Quiz+Pils for
sommaren 04.05



25. apr 2016
Wabo inn i styret hos
ELLE MELLE



25. apr 2016
AVLYST! Earlyneer -
Våre digitale
rettigheter 26.04



24. apr 2016
KHIO: Avgang 2016



24. apr 2016
KHIO:
Masterutstillingen i
design 2016

<http://www.vitanovawellnesshotel.it/insegu-le-tue-passioni-e-scopri-i-luoghidelbenessere-in-trentino/>



INSEGUI LE TUE PASSIONI E SCOPRI | #LUOGHIDELBENESSERE IN TRENTINO

APR
22

IN [BENESSERE](#) | [BLOG](#) | [HOMEPAGE](#) | [NOTIZIE](#) | [BLOG](#) | [TERRITORIO](#) | [BLOG](#) | [Tags](#)

Non saprei da dove iniziare ... sono talmente *emozionata* che queste #declinazionidelbenessere sanno davvero il fatto suo!

Erano anni che volevo regalarmi una vacanza in **Trentino**, e mai, o per un motivo o per l'altro, ho avuto l'occasione di andarci. Mi sarei accontentata anche di un piccolo assaggio, una vacanza "mordi e fuggi" pur di vedere quei meravigliosi paesaggi tanto discussi e tanto lodati. Molto spesso alla tv, guardando documentari sulla natura, si sono viste le **Dolomiti** e la terra Trentina e, un po' per curiosità, un po' per il piacere di fare una vacanza, nel mio cuore si celava il **desiderio di scoprire quei territori unici e tanto amati**.

Milano si sa, è una città dalle mille opportunità. E' la città della movida, della moda e della continua frenesia.. sono tutti perennemente di corsa, io per prima! e allora la voglia di rilassarmi e fermare il tempo anche solo per un attimo, era sempre più forte. In ogni caso, il lavoro è riuscito a distrarmi da questi desideri reconditi per un po' di tempo, finché un giorno, mia figlia, tornata a casa da scuola e con aria super felice mi dice "mamma, la maestra ci porta al **MUSE!**". Io rimango leggermente attonita non capendo di cosa stesse parlando, poi ho iniziato la mia ricerca. Martina è tornata dalla sua gita fuori porta e chiamiamola casualità ha portato con sè tra i vari volantini, pubblicità, cataloghi una curiosa cartolina delle #declinazionidelbenessere. Incuriosita sono andata sul sito www.declinazionibenessere.it e ho scoperto tante bellissime occasioni per fare una vacanza in Trentino. Non ci ho pensato tanto e in un lampo ho scelto il pacchetto che più mi ispirava. Finalmente, il mese successivo, siamo arrivati in **Trentino**.



La nostra scelta si è orientata ai **#luoghidelbenessere** un pacchetto tutto compreso che ci ha permesso di vedere, anche se in poco tempo, dei luoghi meravigliosi e ricchi di emozione. La nostra struttura è stata orientata ad una vacanza relax ma che non fosse troppo noiosa per i bambini, e con grande stupore tutte le nostre esigenze sono state soddisfatte; gli hotel Vitanova sanno davvero cogliere le necessità dei propri ospiti e regalarci emozioni di vero benessere.

<http://www.vitanovawellnesshotel.it/insequi-le-tue-passioni-e-scopri-i-luoghi-del-benessere-in-trentino/>

In tre giorni abbiamo davvero dato un senso alla nostra "pausa relax", ci sentivamo così carichi che il giorno dopo il nostro arrivo, muniti di scarponi e zaini in spalla, siamo andati a fare un trekking tra le maestose **Dolomiti!** Sono davvero opere d'arte a cielo aperto..la giornata magnifica è stata dalla nostra parte, ma una volta in vetta abbiamo realmente capito perché le Dolomiti sono considerate patrimonio dell'umanità UNESCO.



Il giorno seguente l'abbiamo trascorso in due località differenti, in Valsugana e a Riva del Garda. La mattina entrando a contatto con la natura e la creatività, Arte Sella. Un delizioso percorso immerso nel bosco e nella natura in cui si scorgono opere d'arte contemporanea realizzate da diversi artisti con linguaggi e ispirazioni diverse. E' stato una novità per noi, perché non avremmo mai pensato che l'arte così come la intendiamo noi, potesse davvero fare un tutt'uno con la natura circostante.



Nel pomeriggio al rientro in hotel ci siamo rilassati nel centro benessere del nostro hotel Vitanova. Un benessere che ci ha rilassati, rinvigoriti e rigenerati a 360°, ottimi i massaggi e i trattamenti, le saune erano davvero un tocco sana, e la piscina per i bambini è stata super sfruttata.

Il giorno seguente abbiamo preso l'auto e ci siamo diretti in Valsugana, più precisamente nella valle di Sella dove risiede una delle più grandi esposizioni in mezzo alla natura. **Arte Sella è un delizioso percorso immerso nel bosco e nella natura** in cui si scorgono opere d'arte contemporanea realizzate da diversi artisti con linguaggi e ispirazioni diverse. E' stato una novità per noi, perché non avremmo mai pensato che l'arte così come la intendiamo noi, potesse davvero fare un tutt'uno con la natura circostante.



<http://www.vitanovawellnesshotel.it/inseguir-le-tue-passioni-e-scopri-i-luoghi-del-benessere-in-trentino/>

Nel pomeriggio invece, ci siamo direzionati nella zona del **Lago di Garda**, così abbiamo abbinato un po' di relax presso il lago per i bambini, e un tocco di gusto per il palato per noi. Dopo qualche ora di meritato riposo abbiamo fatto visita alla **Cantina Frantolo facente parte dell'agraria Riva del Garda**, dove abbiamo potuto deliziare di un meraviglioso olio prodotto dagli ulivi del **Garda Trentino**... ci è piaciuto così tanto che abbiamo fatto rifornimento e ci siamo portati a casa dei graziosi souvenir da portare a Milano.



Non potevo ritornare a casa senza un ricordo del Trentino, così ho acquistato una crema alla **Nigritella della linea cosmetica VitaNova**. Ed ora, ogni volta che la applico sprigiona quel magnifico profumo di vaniglia e cioccolato e mi sembra ancora di essere in mezzo ai prati di alta quota delle Dolomiti.

E tu di che benessere sei? Scegli come declinare la tua vacanza di benessere in Trentino
www.declinazionibenessere.it

Marta e Mattia

ATTACHMENTS



SHARE NOW



DECLINA IL TUO BENESSERE E SCOPRI LE #EMOZIONIDELBENESSERE IN TRENTINO

Posted On 22 APRILE 2016

<http://www.metodo-classico.it/spumante/brezza-riva/>



Brezza Riva Brut

★★★★★ (2 recensioni dei clienti)

Brezza Riva è lo spumante brut a metodo classico Trentodoc di **Agraria Riva del Garda**. Si tratta di un blanc de blanc, ottenuto cioè da sole uve Chardonnay, i cui vigneti vengono coltivati in medio-alta collina, nelle zone più vocate per la produzione dello spumante.

Categorie: **Agririva**, Brut Etichette: Antipasto, Pesce, risotti

[Descrizione](#) [Discussion \(2\)](#)

Descrizione prodotto

Il **Brezza Riva** è lo spumante brut a metodo classico Trentodoc prodotto dalla cantina **Agraria Riva del Garda**. Il vino è tratta di un blanc de blanc, ottenuto ossia da sole uve Chardonnay, affinate sui lieviti per almeno 15 mesi. Lo spumante dal gusto fresco e persistente ci caratterizza per il perlage molto fine alla vista e per il suo aroma pieno, con i tipici sentori di lievito

Vitigno: 100% Chardonnay

Aspetto: giallo paglierino con perlage molto fine, con schiuma bianchissima

Profumo: fruttato, tipico, con piacevole sentore di lievito

Sapore: pieno, piacevolmente fresco, equilibrato e di grande persistenza

Temperature di servizio: 8-10°C

Abbinamenti gastronomici: ottimo aperitivo, risotti, pesce

Gradazione Alcolica: 12,5%



Trentodoc Brezza Riva Brut - Agraria Riva del Gard ...

9 0



#aperitivo#bestoftheday#brezzariva #agrariadirivade ...

15 0



#brezzariva #metodoclassico #spumante #aperitivo # ...

21 0

<http://www.metodo-classico.it/spumante/brezza-riva/>

La Cantina

La cantina Agririva: Agraria Riva del Garda Cantina e Frantoio dal 1926 lavora, trasforma, commercializza e valorizza i prodotti del territorio. Il punto vendita di 700mq fornisce al visitatore una vasta qualità di vini e di oli oltre che di prodotti del territorio. All'interno vi è una vasta gamma di vini Trento DOC che si possono degustare con i suggerimenti di un sommelier.



AGRARIA RIVA DEL GARDA

indirizzo	Via S. Nazario, 4, Riva del Garda TN
telefono	0464 552133
email	info@agririva.it
sito web	www.agririva.it



Orari	8.30 - 12.30 e 15.00 - 19.00.
Lunedì	8.30 - 12.30 e 15.00 - 19.00.
Martedì	8.30 - 12.30 e 15.00 - 19.00.
Mercoledì	8.30 - 12.30 e 15.00 - 19.00.
Giovedì	8.30 - 12.30 e 15.00 - 19.00.
Venerdì	8.30 - 12.30 e 15.00 - 19.00.
Sabato	8.30 - 12.30 e 15.00 - 19.00.
Domenica	8.30 - 12.30 (solo nel periodo estivo e natalizio).

<http://www.metodo-classico.it/spumante/brezza-riva/>



Oggi #Agririva ospita parte dello staff del #Bayer ...
♥ 16 💬 0



Oggi il #GiroDelTrentino passa dal nostro #store! ...
♥ 20 💬 0



Winebarrel decorated to celebrate the release of o ...
♥ 40 💬 2



#agririva #vinitaly #ristoratori #eccellenzeitalia ...
♥ 6 💬 0

<http://allevents.in/ponte%20delle%20arche/gemme-di-gusto-2016-camminare-con-gusto-nella-comano-vallesalus/477036142505974>



EVENT DETAILS

GEMME DI GUSTO 2016: CAMMINARE CON GUSTO NELLA COMANO VALLESALUS

TREKKING GUIDATO CON PAUSE ENOGASTRONOMICHE NELLA COMANO VALLESALUS

Escursione nella suggestiva Comano Valle Salus, da Ponte Arche a Campo Lomaso, per lasciarci incantare dai colori e dai profumi della primavera trentina, con soste enogastronomiche... per scoprire la primavera anche a tavola.

Il trekking sarà guidato da Giorgia, esperta accompagnatore di territorio, che ci mostrerà i castelli e i luoghi ad alto valore artistico e culturale e il territorio ad alto valore agro-alimentare.

- Partenza dall'hotel del Comano Cattoni Holiday verso Poia e Vigo Lomaso, dove scopriremo la Pieve di San Lorenzo, una delle pievi più antiche del Trentino
- A Dasindo si raggiunge la Copag, la Cooperativa di Produttori Agricoli Giudicariesi, dove scopriremo i prodotti a km-zero come le patate del Lomaso, gli ortaggi, le mele, le ciliegie e i piccoli frutti
- Sempre a Dasindo scopriremo le bellezze di questo paesino, come la chiesetta dedicata alla Madonna Assunta, affrescata dai Baschenis e la Casa di Giovanni Prati, poeta e politico trentino
- Attraverseremo l'incantevole Val Lomasona e scopriremo il mondo di Agrilife: azienda agricola con allevamento di asini, coltivazione di piante officinali, patate, mais e fattoria didattica
- Si arriva così a Villa di Campo a Vigo Lomaso, dimora storica di charme dove nell'ampio parco giardino gusteremo assaggi di prodotti tipici a km-zero trentini. I produttori presenti all'evento saranno: Cantina Pisoni, Azienda Agricola Filanda de Boron, **Agraria di Riva del Garda**, Azienda Agricola Agrilife, Azienda Paolo Serafini con il suo prodotto di punta il Malghito, Salumificio Parisi, Copag, Azienda Agricola Sant'Antonio di Cristian Malacarne, Troticoltura Armanini (alcuni produttori saranno presenti o il 7 o il 21 maggio).
- Rientro a piedi in hotel

<http://www.genuss-lifestyle.de/it/eintrag/agraria-riva-del-garda-847>

adesso scoprire il Shop! ▶

Meteo News Stampa Newsletter Contatti

Home | Agraria Riva del Garda

AGRARIA RIVA DEL GARDA



@ Indirizzo:
Via San Nazario 4
38066 Riva del Garda
+39 0464 55 21 33
www.agriniva.it

📌 categoria: mista, formaggi, pasta, olio, salumi, riso

€ livello prezzi : medio

🕒 giorno di riposo: estate: domenica; inverno: domenica

♿ accessibile ai disabili: si

P parcheggio: si

€ modalità di pagamento: in contanti, EC, carta di credito (tranne American Express), carta di credito (tranne American Express e Dinners Club)

valutazione dei clienti: non classificato

f Share

ricerca
trovare ▶

CATEGORIE

- GASTRONOMIA
- RISTORANTI
- BAR
- VIGNAIOLI
- SPECIALITÀ
- LIFESTYLE
- SHOPS
- EVENTS
- SIGHTSEEING
- NIGHTLIFE

METEO

martedì, 26.04.2016

soleggiato 14°C 13°C
temp.

▶ ulteriore informazioni

Canale e Corinaldo più vicini

Una delegazione del Comitato Ville del Monte ospite del borgo marchigiano

27 aprile 2016



0

Condividi

Tweet

0

G+

0

LinkedIn

0

Pinterest



TENNO. Si è concluso nel ponte del 25 aprile la visita di una delegazione del "Comitato Ville del Monte" a Corinaldo, vera e propria perla nell'entroterra marchigiano che vanta come Tenno e Canale la bandiera arancione Touring

Club e l'appartenenza ai Club dei 100 borghi più belli d'Italia L'invito, in occasione della "Festa dei folli", una delle tantissime feste che vengono organizzate dalla cittadina, getta le basi ad un vero e proprio gemellaggio al fine del confronto su temi quali turismo sostenibile legato ai luoghi che rappresentano la storia e l'identità.

All'interno delle mura cittadine è stato allestito uno stand con degustazione di prodotti dell'Azienda Agraria di Riva del Garda e dalla coop Valli del Sarca. Si è inoltre promosso l'Alto Garda, il Tennese e Canale con i mercatini di Natale e "Rustico Medioevo" che quest'anno vedrà la sua 30ma edizione. Oltre al presidente del comitato ville del monte Erino Marocchi, in rappresentanza del comune si Tenno è intervenuto il consigliere delegato Stefano Bonora che con il sindaco Matteo Principi e il presidente della pro loco Federico Piersanti ha ribadito l'importanza del lavoro fatto al fine di custodire in modo responsabile i patrimoni storici e le bellezze dei territori.

27 aprile 2016

