CANTINA FRANTOIO
DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA

AGRARIA RIVA DEL GARDA

Rassegna web
1-31 ottobre 2019

HOSTARIA" VERONA 11/12/13 OTTOBRE 2019

LINK: http://www.giornaledelgarda.info/hostaria-verona-111213-ottobre-2019/

https://www.youtube.com/watch?v=COw7RTYf3sY

HOSTARIA si conferma un grande evento en plen air tra sole, stelle e cielo, storia e arte, che coccola il suo pubblico nelle magiche atmosfere di un centro storico che trasuda cultura da ogni via, da ogni piazza, da ogni palazzo. È curato dall'Associazione Culturale Hostaria in collaborazione con il Comune di Verona, con il patrocinio della Regione Veneto e GAL Baldo Lessinia, e il supporto di Fondazione città di Caorle, Monte Veronese, Rigoni d'Asiago, Biscopan, Savi Alimentare, NewChem, ATV, AMT, Acque Veronesi, L'Automobile. LA FILOSOFIA DI HOSTARIA 2019 Con le sue eleganti casette in legno che ospitano le numerose cantine veronesi e gli info point, il percorso di HOSTARIA si disloca tra le principali vie, ponti, e piazze pedonali di Verona, in un anello ordinato lungo 3 chilometri che collega i giardini dell'Arsenale austro-ungarico al centro della città. HOSTARIA trasporta la città in una grande osteria sotto il cielo e le stelle,confermandosi luogo di incontro e dello stare insieme, del buon cibo, della condivisione di sapori, passioni e interessi nella cornice di un centro storico che racconta di arte e cultura ad ogni angolo. TRA GUSTO E CULTURA Vino e sapori d'eccellenza sono il cuore del programma proposto da HOSTARIA, tra i più importanti appuntamenti in Italia nel suo genere, occasione speciale di condivisione e incontro per un pubblico appassionato e interessato al turismo culturale, del quale beneficiano anche commercianti e ristoranti, con negozi e attività aperte fino a tarda sera. Per tre giorni sarà possibile avvicinarsi al meglio della produzione vitivinicola locale, nazionale e internazionale (Francia) e al mondo delle specialità gastronomiche, con decine di cantine, macellai gastronomi e "stuzzicherie" sempre più specializzate che propongono i piatti della tradizione italiana. Cultura e divertimento: ai sapori d'eccellenza si uniscono incontri con artisti, registi e scrittorinazionali, brindisi di coppia sulla "Terrazza di Giulietta" proposti dal Consorzio Lessini Durello, musica dal vivo con concerti e dj set, visite guidate e laboratori. Tradizione ormai consolidata l'Osteria di Hostaria con la proposta di vini classici di tutti i partecipanti nei Giardini di Piazza Indipendenza. I VINI DELLA FORESTERIA I Giardini esterni dell'Arsenale austro-ungarico tornano ad accogliere la "Foresteria", un'area interamente dedicata alle eccellenze vitivinicole di tutta Italia: lo spazio ospiterà le migliori cantine provenienti da Sicilia (Azienda Agricola Ferreri e Bianco), Puglia (Alessandro Carrozzo), Abruzzo (Vini Biagi), Lombardia (Cantina Monsupello), Trentino (Madonna delle Vittorie, Agraria Riva del Garda), Veneto (Cantine Umberto Bortolotti, Ornella Bellia e Sutto). Anche la Francia sarà rappresentata in questa edizione di HOSTARIA, con una selezione speciale di tre cantine provenienti da altrettante zone vinicole francesi: Bordeaux, Bourgogne, Alsazia. BIGLIETTI IN PREVENDITA = ESPERIENZE ESCLUSIVE Lungo il percorso della città, il pubblico troverà una serie di vini dal pregio diverso, in modo da sperimentare vari livelli di degustazione. Ognuno avrà un diverso

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

"valore": ci saranno vini da 1, 2 e 3 gettoni. I vini che, ad esempio, varranno 3 gettoni, saranno l'Amarone DOCG, il Recioto DOCG, il Passito e quelli valutati Top dai sommelier autori de "La Guida dei Vini di Verona 2019 - Top 100" che affiancano Hostaria nella realizzazione del Festival. Per chi acquista biglietti in prevendita, ci sarà inoltre e un gettone degustazione omaggio da utilizzare nelle aree "ospiti". www.hostariaverona.com

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

Isera festeggia sua maestà il Marzemino in tutte le sue declinazioni

LINK: https://www.egnews.it/isera-festeggia-sua-maesta-il-marzemino-in-tutte-le-sue-declinazioni/

Isera festeggia sua maestà il Marzemino in tutte le sue declinazioni Posted by Giuseppe Casagrande Date: Ottobre 09, 2019 in: Reportage 32 Views Home Reportage Torna anche quest'anno ad Isera la manifestazione dedicata a Sua Maestà il Marzemino. 'L'eccellente Marzemino" citato da Mozart nel secondo atto del Don Giovanni. Un evento ricco di iniziative, spettacoli, degustazioni, laboratori, cene a tema nei ristoranti e nelle corti. Nata su stimolo del Concorso "La Vigna eccellente' ideato nel 2001 dal Comune di Isera con l'intento di premiare il miglior vigneto presente sul territorio. La kermesse intende festeggiare questo particolare vitigno che identifica la storia della viticoltura della Vallagarina esaltando il "genius loci" di quanti hanno creduto in questo vitigno. In occasione della rassegna "La Vigna Eccellente... ed è subito Isera" La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino accompagna l'evento contribuendo a far conoscere questo straordinario vino anche al di fuori dellaVallagarina. Dieci le iniziative che da qui si spostano in Valsugana, ma anche sul Lago di Garda, sull'Altopiano di Pinè e nella città di Trento. A Palazzo Roccabruna, l'enoteca provinciale del Trentino, va in scena "Speciale Marzemino" con assaggi di diverse etichette. Presso il Ristorante Orso Grigio di Trento è invece tempo di A cena con il produttore,. Due versioni di Marzemino Superiore di Vivallis (Ziresi e Isera) saranno protagoniste di una speciale serata assieme ai prodotti locali di Caseificio degli Altipiani. Vezzena, La Trentina, Macelleria Sighel, Molino Pellegrini, OlioCRU e Salumeria Belli, rielaborati dallo chef in gustose preparazioni. A Baselga di Pinè, presso la Locanda 2 Camini, Franca Merz propone "In cucina con Franca speciale Marzemino", con corso di cucina. Ciò dedicato a proprietà, benefici e usi delle uova, dove i piatti realizzati verranno abbinati al Marzemino Letrari. Presso Palazzo de Probizer a Isera, è in programma "Vallagarina di cucina in cantina'.Percorso eno-gastronomico alla scoperta delle eccellenze wine&food dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Presso la Cantina d'Isera è invece la volta di "Scopri la vendemmia" che permette di provare la vita di vendemmia assieme ad esperti viticoltori. L'osservazione del loro lavoro e delle differenze tra le diverse varietà, toccando con mano l'uva appena raccolta, degustando, infine, i Marzemino aziendali. Diverse poi le proposte enogastronomiche disponibili nel corso di tutti gli undici giorni di rassegna. La proposta di mezzodì...speciale Marzemino presso l'Osteria a "Le Due Spade" di Trento con il Marzemino di Vivallis. Marzemino e sapori

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

di montagna presso il Ristorante al Vò di Trento con il Marzemino di Cantina d'Isera. Incroci di Marzemino presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera con il Marzemino Superiore d'Isera di Azienda Agricola Grigoletti. Quello dei Ziresi di Cantina Sociale di Trento. Marzemino tra calici e forchette presso il Ristorante VillettaAnnessa di Riva del Garda con il Marzemino di Agraria Riva del Garda. Altre ghiotte tentazioni. A Isera alla Casa del Vino della Vallagarina verrà proposta "Cardio Cena. I benefici del vino rosso a tavola'. Alla Locanda delle Tre Chiavi "Cena Georgiana. Alle origini del Marzemino"; al Ristorante To:N.Y. "Spaghetti cotti nel vino Marzemino" e alla Vineria De Tarczal. "Pernice di spalla di vitello glassato al Marzemino con pera caramellata". Insomma non c'è che l'imbarazzo della scelta. In alto i calici. (GIUSEPPE CASAGRANDE)

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

Una festa open air per Bacco: è la nuova edizione di Hostaria

LINK: https://www.mitomorrow.it/dove/hostaria-verona/

Una festa open air per Bacco: è la nuova edizione di Hostaria Di Francesca Grasso - 9 Ottobre 2019 hostaria Un'unica grande "hostaria" che si snoda per circa tre chilometri di percorso, tra piazze, vie e ponti in cui le cantine veronesi che propongono degustazioni di vini di pregio, provenienti dalle zone di produzione del Valpolicella, del Bardolino, del Lugana, del Soave, del Custoza, dell'Arcole Doc, della Terra dei Forti e del Durello, per una proposta totale di oltre 150 vini. Da venerdì 11 a domenica 13 ottobre, Verona ospiterà Hostaria, il Festival del vino e della vendemmia. Il percorso collega i giardini dell'Arsenale austriaco con Il cortile Mercato Vecchio, passando attraverso le principali vie e piazze pedonali del centro storico di Verona. Gli ingressi al Festival Hostaria sono collocati in 4 punti: Piazza Sacco e Vanzetti (Giardini dell'Arsenale), Piazza Bra, Portoni Borsari e Piazza dei Signori. I Giardini dell'Arsenale saranno dedicati alle eccellenze vinicoleextra-veronesi che daranno vita a Foresteria, una intera area con cantine e sapori provenienti dalle regioni Italiane. Sbecolerie e ciacole in piasa. Alle degustazioni si alternano gli assaggi gastronomici, che si possono fare negli stand delle sbecolerie, disseminate un po' ovunque lungo il percorso, le quali propongono eccellenze della tavola veronese. Sul ponte di Castelvecchio, uno dei più suggestivi affacci sull'ansa dell'Adige, l'area dedicata agli oli extra vergine di oliva d'eccellenza, una delle novità dell'edizione 2019. Quattro produttori di olio EVO del territorio, scelti tra quelli che hanno mantenuto negli ultimi anni un livello qualitativo eccellente, e per questo in grande sintonia con il festival, saranno ospitati sul ponte di Castelvecchio, la più romantica porta d'accesso alla città antica. L'Agraria di Riva del Garda, il Museum Olificio di Cisano, la Tenuta Pojana di Cazzano di Tramigna e l'AIPO, l'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli. Durante lakermesse concerti animeranno le piazze della cittadina: venerdì i Sonohra, apriranno le danze alle 21.00 con le loro canzoni a cuore aperto. Sabato, al Cortile Mercato Vecchio alle 16.00 si terrà un incontro pubblico con Red Canzian dal titolo Il calicanto e la vite. Piazza dei Signori sarà la sede delle ciacole in piasa, ovvero le conferenze pubbliche. Info e prezzi su hostariaverona.com.

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

L'Adigetto.it
Quotidiano di Opinione virtuale

La «Festa della patata» del Lomaso è pronta per essere servita

LINK: https://www.ladigetto.it/economia-e-finanza/agricoltura/92344-la-%C2%ABfesta-della-patata%C2%BB-del-lomaso-%C3%A8-pronta-per-essere-servita....

La «Festa della patata» del Lomaso è pronta per essere servita 15/10/2019 La 12ª edizione va da venerdì 25 a domenica 27 ottobre - Tra le novità il «Pataparty» alla Copag di Dasindo > Tra gli eventi dell'autunno trentino la Festa della patata del Lomaso è tra i più attesi e partecipati. Appuntamento, con l'edizione numero dodici, da venerdì 25 a domenica 27 ottobre a Campo Lomaso e Dasindo. Una dozzina di anni fa la prima volta della tre giorni. L'iniziale curiosità si era trasformata in successo crescente, confermato anno dopo anno grazie a una proposta sempre più ricca e indirizzata a un pubblico di ogni età. Il programma della tre giorni è pensato per grandi e piccini. Giungono nel Lomaso (conosciuto anche con l'appellativo di «culla della Cooperazione») per trascorrere uno o più giorni o un intero fine settimana tra i colori e i profumi di un territorio straordinario e per lasciarsi catturare dal sapore del frutto della terra declinato nei piatti di un ricco menù. Dall'antipastofino al dolce, per un autentico festival di sapori non slegati dai tanti saperi legati alla patata: la storia, le tecniche di coltivazione, le tante varietà prodotte nel mondo, l'impiego nell'arte culinaria. Gli incontri degustazione a numero chiuso (con prenotazione obbligatoria) sono in calendario venerdì 25 e sabato 26 ottobre con inizio alle ore 20 e domenica 27 ottobre alle ore 12. Il proprio posto a tavola si può prenotare telefonando al numero 335/8302256. «La nostra tre giorni non è sinonimo solamente di gastronomia per quanto rappresenti un elemento centrale della nostra proposta fin dalla prima edizione, - aggiungono gli organizzatori. - Da alcuni anni abbiamo riempito di ulteriori contenuti tutto quanto ruota attorno alla patata, coltivata da generazioni di agricoltori. «Da noi la pataticoltura è di casa perché rappresenta la coltura identitaria della nostra attività agricola.» Tra le proposte destinate a catturare l'attenzione gli show cooking, le porte aperte allaCopag - Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi, la dolce merenda preparata dalle Donne Rurali. «Per il pubblico più giovane, a partire dalle 22 di sabato 26 ottobre - aggiungono gli organizzatori - la Copag ospiterà il Pataparty con musica degli anni Ottanta.»

Inoltre si potrà percorrere il «Sentiero della patata» ricavato tra stradine di campagna, borghi rurali e campi coltivati. «La tre giorni è occasione per valorizzare le Montagnine - concludono gli organizzatori - Sono le patate di montagna coltivate nelle valli del Lomaso e del Bleggio. Conservate al naturale e senza trattamenti antigermoglianti, vengono proposte nelle varietà precoci e tardive che ben si

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

L'Adigetto.it
Quotidiano di Opinione virtuale

prestano alle ricette più gustose.» La «Festa della patata del Lomaso» è curata da «Stra...Volti - Proloco Piana del Lomaso» con il sostegno di altre realtà del territorio (Comune di Comano Terme, Azienda per il Turismo Comano-Valle Salus, Strada Vino e Sapori del Trentino, Copag - Cooperativa Produttori AgricoliGiudicariesi, Cassa Rurale Alto Garda) e delle aziende partner (Federazione Provinciale Allevatori, Famiglia Cooperativa Terme di Comano, Astro, La Trentina, Cantina Toblino, Agraria Riva, Agri 90 e Bontadi). © Riproduzione riservata

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

Italia a Tavola

Dal Garda alle Dolomiti In tavola tornano gusti locali - Italia a Tavola

LINK: https://www.italiaatavola.net/turismo/tendenze-e-servizi/2019/10/15/dal-garda-alle-dolomiti-in-tavola-tornano-gusti-locali/63291

Dal Garda alle Dolomiti In tavola tornano gusti locali Dal Garda alle Dolomiti In tavola tornano gusti locali Pubblicato il 15 ottobre 2019 | 09:07 Dal vertice nord del Benaco fino alle vette dolomitiche trentine i menu dei ristoranti si sono allineati alle tendenze del momento puntando sulle materie prime del posto. È un vero e proprio viaggio di scoperta quello che conduce dal lago di Garda al cospetto delle Dolomiti di Brenta, lungo la zona sud occidentale del Trentino. Passando da queste parti il paesaggio spesso scorre veloce. Si esce dall'autostrada, si affrontano le prime curve che portano verso Riva del Garda e poi su, mordendo l'asfalto, verso le vette dolomitiche, addentrandosi tra una valle e l'altra. Nei ristoranti e negli alberghi sempre più prodotti tipici Ma è ciò che si lascia indietro quello che davvero stupisce, un paesaggio fatto di siti termali, castelli fiabeschi, chiesette antiche, villaggi su palafitte e soprattutto soste golose. La bellezza di questo fazzolettodi terra benedetto da un microclima mediterraneo, si sposa perfettamente con i prodotti della terra. L'inconfondibile stile trentino L'olio del Garda Dop, delicata espressione della varietà casaliva (eccellente quello dell'Agraria di Riva del Garda), le grappe a produzione familiare (notevoli quelle della Premiata Distilleria Giovanni Bononi di Borzago), le carni di razze autoctone (Rendena), i gustosi formaggi (la Spressa delle Giudicarie Dop è di queste parti) e naturalmente i vini (tra cui Nosiola e Vino Santo Trentino Doc). A Madonna Campiglio sono diversi i cuochi emergenti La ristorazione si è finalmente accorta di questo grande potenziale di gusti e sapori che solo un territorio vocato può declinare in mille sfumature. Oggi i ristoranti delle più importanti località turistiche hanno rivisto i loro menu, un tempo più legati a piatti nazionali ed internazionali, proponendo una cucina creativa basata su ingredienti locali rigorosamente selezionati. E con questa operazione sonoarrivati riconoscimenti e stelle. Un modello di ecosostenibilità che ha premiato ristorazione e clientela. Garda trentino, l'eccellenza è servita. Dello specchio d'acqua più esteso d'Italia, solo la punta nord è trentina. Poche decine di chilometri quadrati che, come confermano i flussi turistici, rappresentano la zona più bella e suggestiva del lago. Qui come da nessun'altra parte il clima mediterraneo del Garda si coniuga perfettamente con l'area alpina. Nei giardini ulivi e agrumeti fanno da quinta a montagne che arrivano anche a duemila metri. Ma quello che davvero conduce tedeschi e nord europei in quest'area turistica è la tradizione gastronomica e il suo inestimabile paniere. I

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

Italia a Tavola

prodotti tipici sono un mix di sapori influenzati dal lago e dalle montagne. Come la carne salada De.Co. (Denominazione di origine comunale) dell'Alto Garda, il pesce di lago Igp, le susine Dop di Dro, i broccoli di Torbole (presidio Slow Food), i marroni di Drena, Nago e Tenno. Non mancano il tartufo elo zafferano del Monte Baldo e naturalmente il delicato Olio Extravergine d'Oliva Dop del Garda Trentino. L'inconfondibile bellezza delle vette dolomitiche E poi i vini come Nosiola, Schiava, Cabernet, Merlot, Chardonnay, Traminer, Sauvignon, Pinot bianco, Pinot grigio, Moscato giallo, le grappe aromatiche, il nobile Vino Santo Trentino. Per quanto riguarda, in particolare il pesce, solo nel Lago di Garda si può trovare il raro carpione, assieme a pesci come trota, coregone o lavarello, l'alborella, le sarde, il luccio, la tinca, il persico e l'anguilla. Madonna di Campiglio si afferma come meta ecosostenibile. Riprendendo la strada che ci porta alla scoperta dei nobili sapori di questa parte di Trentino, la direzione va senz'altro verso Madonna di Campiglio. Se altre località turistiche dell'arco alpino hanno perso nel tempo il loro appeal internazionale, Campiglio è sempre riuscita a rilanciarsi confermandosi meta privilegiata del turismo d'elite. Inoltre, a dispetto di altrelocalità alpine, è riuscita a trovare un perfetto equilibrio tra conservazione e sviluppo economico. Oggi lo skyline che si ammira dalla piazzetta centrale del borgo dolomitico è un susseguirsi di moderne strutture ricettive che, pur strizzando l'occhio all'estetica, non tradiscono le tematiche della sostenibilità. Molti hotel storici hanno subito negli ultimi anni importanti ristrutturazioni e le nuove costruzioni sono improntate a criteri di sostenibilità. Come l'Hotel Chalet del Sogno di proprietà della famiglia Schiavon, elegante boutique hotel, luxury 5 Stelle, a pochi passi dalle piste da sci. Già nel 2006 la proprietà si era interessata alla geotermia come modello di sostenibilità energetica, applicandone la tecnologia alla struttura in costruzione. Un'audace provocazione per alcuni, una strada da seguire per altri, come poi accade nella realtà. Madonna di Campiglio oggi guarda al futuro pensando anche a progetti di mobilità sostenibile in partnership con un'importante casaautomobilistica. L'obiettivo è di trasformare la destinazione turistica nella prima località montana d'Italia totalmente sostenibile dal punto di vista della mobilità. Ma parlando di ecosostenibilità, è nei menu dei ristoranti di Madonna di Campiglio la vera sorpresa. Un'armoniosa e originale sinfonia di gusti, consistenze, colori e profumi rubati al territorio. Dimenticata una ristorazione più incline a sfamare sportivi e famiglie, oggi molte strutture sono dotate di ristoranti con cucine creative e di sentimento. Locali d'ispirazione contemporanea o alpina, con interni arredati in maniera sobria ed elegante propongono sia una cucina internazionale, in risposta al target, che legata ai sapori mediterranei, con abbinamenti locali e tecniche classiche. Come quella proposta dal talentuoso Stefano Righetti al ristorante gourmet Due Pini dello Chalet del Sogno. I suoi piatti raffinati, frutto dell'esperienza maturata in numerosi ristoranti stellati, valorizzano appieno i prodotti locali.Il menu composto da 5 sezioni (Dai Laghi e dai Fiumi, Dal Bosco, Dalla Fattoria, Dai Pascoli, Dall'Orto) è un elogio ai prodotti del territorio dove la carne (il toro Bio delle Dolomiti nel vaso è da provare) e il pesce di lago (la tartare di coregone, agretti, ravanello, tuorlo in particolare) trovano spazio

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

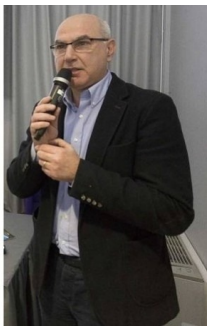
Italia a Tavola

e creatività. La carta dei vini presenta una ricca selezione di etichette ricercate e di nicchia: dalle cantine trentine locali (scrupolosamente selezionate) alle note e prestigiose cantine italiane e d'Oltralpe. HOME > TURISMO > TENDENZE e SERVIZI > Dal Garda alle Dolomiti In tavola tornano gusti locali - Italia a Tavola turismo tourism lago di garda trentino dolomiti riva del garda madonna di campiglio montagna lago ristorante menu cibo RESTA SEMPRE AGGIORNATO! Iscriviti alle newsletter settimanali inviate via mail, oppure iscriviti alle newsletter quotidiane e ricevile direttamente su WhatsApp, oppure ricevi in tempo reale le principali notizie del giorno su Telegram.SCRIVI UN COMMENTO Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza. * * * * Voglio ricevere le newsletter settimanali Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

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

Sul Garda crolla la produzione di olive: "Chiesto lo stato di calamità, raccolto in calo del 90%"

LINK: https://www.ildolomiti.it/ambiente/2019/sul-garda-crolla-la-produzione-di-olive-chiesto-lo-stato-di-calamita-raccolto-in-calo-del-90



Ambiente Sul Garda crolla la produzione di olive: "Chiesto lo stato di calamità, raccolto in calo del 90%" Tra i principali indiziati ci sono i cambiamenti climatici, in particolare il caldo di fine giugno che ha sicuramente influito negativamente sul raccolto di quest'anno. Ma secondo i 1400 olivicoltori del Garda Trentino "Condizioni simili non si sono mai verificate in precedenza" Di Tiziano Grottolo - 21 ottobre 2019 - 19:36 RIVA DEL GARDA. Gli esperti lo avevano annunciato (QUI e QUI): il 2019 sarà un anno di scarsa produzione per quanto riguarda le olive. Così è stato ma quello che non si poteva immaginare era la portata del calo del raccolto, la Fondazione Mach aveva parlato di una riduzione introno al 70% ma la situazione potrebbe essere ben peggiore. Così grave da spingere il Consorzio di Tutela Olio Garda Dop a chiedere lo stato di calamità naturale ai presidenti delle Regioni Veneto, Lombardia e della Provincia Autonoma di Trento. Il consorzio di tutela, che riunisceproduttori e operatori della filiera delle province di Brescia, Mantova, Trento e Verona, stima che rispetto alla produzione dello scorso anno siano andate perse fra il 90 e il 95% delle olive.

"Gli olivicoltori - spiega Laura Turri, presidente del Consorzio Olio Garda Dop - che con la loro attività contribuiscono al mantenimento del paesaggio gardesano, così importante per il turismo dell'area e così famoso all'estero, si troveranno nella situazione di aver sostenuto tutte le spese per la coltivazione senza alcuna remunerazione per la vendita del raccolto. È compito del Consorzio dunque far sentire nelle sedi competenti la voce dei 474 soci che ne fanno parte". È vero, il dato definitivo lo si potrà avere solo a fine novembre, quando terminerà la raccolta delle olive, ma la perdita produttiva ed economica è evidente già oggi. La raccolta nell'Alto Garda è iniziata la scorsa settimana e come certificato dal direttore dell'Agraria di Riva del Garda, Massimo Fia quella diquest'anno "è una situazione mai vista prima". Ricordiamo che nel Garda Trentino i produttori grandi e piccoli sono circa 1400 e gestiscono oltre 120mila piante. Se il 2018 è stato l'anno dei record, con una produzione olivicola che ha raggiunto i 15mila quintali segnando un record storico, quello in corso può essere definito a ragione l'annus horribilis: "Avevamo messo in conto che la resa sarebbe calata ma nemmeno gli anziani ricordano un'annata così misera". L'unica consolazione è che le piante godono di buona salute e, prendendosi un anno di riposo, già dalla prossima stagione potrebbero tornare a pieno regime, certo se le condizioni lo

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

permetteranno. Tra i principali indiziati di questa catastrofe ci sono i parassiti, come la cimice asiatica, e i cambiamenti climatici, in particolare il caldo di fine giugno. Produttori ed esperti però propendono per questa seconda ipotesi, infatti come fatto rilevare da Fia "Tutto sommato gli oliveti che si trovano sopra i 300 metri diquota, come quelli di Laghel, Nago e del Brione, riescono a garantire un minimo di raccolto". Le cause dunque sarebbero da ricercare nei cambiamenti climatici in atto: il freddo di maggio e il caldo intenso di giugno, seguiti da venti forti e grandine, che non hanno lasciato scampo alle piante.

Data la situazione, il Consorzio, che conta fra i settanta e gli ottanta soci anche in Trentino, si è attivato per richiedere alle autorità competenti di adottare gli strumenti adeguati di rimborso o di indennizzo per le imprese della filiera coinvolte. "In questa difficile situazione - riprende Turri - abbiamo richiesto alle autorità di controllo delle ulteriori verifiche per garantire la tutela del marchio Garda Dop". Dopodiché secondo la presidente del Consorzio Olio Garda Dop "Per affrontare il cambiamento climatico e il futuro della olivicoltura del Garda sarà necessario mettere in atto un'attività di studio che coinvolga tutti i centri di ricerca, identificando con certezza le causedi quanto accaduto e individuando i rimedi atti a risolvere o mitigare i fenomeni avversi, nel caso in cui situazioni simili a quelle verificate quest'anno dovessero ripetersi". Da parte sua il direttore dell'Agraria di Riva del Garda preferisce non farsi illusioni "Speriamo di essere di fronte a un evento eccezionale, ripeto gli olivi stanno bene e se le condizioni saranno favorevoli pensiamo che si possa tornare a una buona produzione ma ormai dobbiamo mettere in conto troppe variabili per fare delle previsioni certe. Per ora - conclude Fia - possiamo solo raccogliere ciò che è rimasto e attendere l'intervento delle autorità".

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

Un weekend all'insegna dei sapori dell'autunno. Dalla festa della patata all'aperitivo con lo chef Peter Brunel, dalle caldarroste ai pregiati vini del territorio

LINK: https://www.ildolomiti.it/societa/2019/un-weekend-allinsegna-dei-sapori-dellautunno-dalla-festa-della-patata-allaperitivo-con-lo-chef-peter-...

Società Un weekend all'insegna dei sapori dell'autunno. Dalla festa della patata all'aperitivo con lo chef Peter Brunel, dalle caldarroste ai pregiati vini del territorio Sette gli eventi che, il prossimo fine settimana, chiuderanno la rassegna DiVin Ottobre, organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Da Lavis ad Altavalle, passando per Giovo, da Comano Terme a Riva del Garda, da Roncegno Terme a Trento. Qui il programma completo Pubblicato il - 24 ottobre 2019 - 20:48 TRENTO. E' un weekend all'insegna dei sapori e dei colori dell'autunno quello che ci aspetta. Saranno infatti ben sette gli eventi che, il prossimo fine settimana, chiuderanno la rassegna DiVin Ottobre, organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con i propri soci e inserita nel calendario delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest. Ecco tutti gli appuntamenti: Venerdì 25 ottobre alle 20.00 - Cantina "La Vis" di Lavis: alvia "Passioni d'autunno" (QUI SITO), viaggio enogastronomico nella storia della cantina tra botti antiche e tecnologia moderna. Vini e spumanti aziendali accompagnati da stuzzichini preparati dalla chef-blogger Antonella Iannone. Alla fine: brindisi con le caldarroste. Il costo è di 25 euro a persona. Per info e prenotazioni, da effettuare entro giovedì 24 ottobre, contattare la vinoteca della Cantina La Vis chiamando il numero 0461 440150 o scrivendo a vinoteca@la-vis.com. Venerdì 25 ottobre alle 20.30 - Oratorio di Sardagna: convegno "Usi civici a Sardagna tra castagneto e cura del territorio" (QUI SITO), in compagnia dell'antropologo di fama internazionale Annibale Salsa e dell'agroecologo ed esperto della coltivazione del castagno Stefano Delugan. Al termine dell'incontro, degustazione di vini di varietà antiche accompagnati dall'assaggio dei marroni di Sardagna. Per informazioni, contattare l'Associazione Culturale Alto Sasso scrivendo a info@giuliadegaspari.eu. Da venerdì 25 adomenica 27 ottobre - Campo Lomaso e Dasindo di Comano Terme: tradizionale "Festa della patata" (QUI SITO), durante la quale l'ortaggio diverrà protagonista di menù dedicati e laboratori per bambini. Trekking anche lungo il "sentiero della patata" per scoprire i luoghi dove viene coltivato questo tubero. Per informazioni contattare APT Terme di Comano e Dolomiti di Brenta al numero 0465 702626 o scrivere a info@visitacomano.it. Per prenotazioni menù, contattare la Pro Loco Piana del Lomaso al numero 340

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

2419803 o scrivendo a info@stravolti.it. Sabato 26 ottobre alle 17.00 - Agraria di Riva del Garda: in programma "Aperitivo all'imbrunire con Peter Brunel" (QUI SITO), per inaugurare i nuovi spazi dell'area degustazione di Agraria di Riva del Garda. il noto chef stellato proporrà al pubblico sfiziosi finger food abbinati ai vini e agli oli extravergine d'oliva dell'azienda rivana. L'aperitivo ha un costo di 30 euro e la prenotazione è richiesta entro giovedì 24 ottobre chiamando ilnumero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it. Sabato 26 ottobre alle 14.00 - Grumes di Altavalle (Valle di Cembra): "Dal bosco a casa" (QUI SITO), percorso tematico alla scoperta del legno, tra passato e presente, antichi usi e nuove tecnologie, con visita anche alla segheria veneziana e ad un castagneto storico, con, sul finale, aperitivo scientifico culturale al Green Grill-Info e sapori che proporrà una riflessione legata al valore del bosco ad un anno dalla terribile tempesta Vaia. Il costo è di 5 euro a persona, comprensivo di trekking guidato e aperitivo. Per info e prenotazioni, contattare la Rete di Riserve Alta Val di Cembra - Avisio chiamando i numeri 349 5805345 e 327 1631773 o scrivendo a reteriservecembra@gmail.com. Sabato 26 e domenica 27 ottobre - Roncegno Terme: organizzata dalla Pro Loco e giunta alla 40° edizione, arriva la Festa della Castagna (QUI SITO). passeggiate, bancarelle di prodotti tipici, stand gastronomici, laboratori per bambini e ilfestival dei dolci di castagne, senza dimenticare le caldarroste. Per informazioni, contattare APT Valsugana al numero 0461 727700 o scrivendo a info@visitvalsugana.it. Domenica 27 ottobre alle 15.30 - Villa Corniole a Giovo: si festeggia la fine della vendemmia con "Vini, castagne e Malegria" (QUI SITO). Ottimi vini, finger food e castagne. Per info e prenotazioni contattare il numero 0461 695067 o scrivere a info@villacorniole.com. Non vi resta che segnarlo in agenda, quindi.

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

Travelnostop
il giornale del travelling italiano

DiVin Ottobre chiude l'edizione 2019 con 7 eventi

LINK: https://www.travelnostop.com/trentino-alto-adige/eventi/470945_470945

DiVin Ottobre chiude l'edizione 2019 con 7 eventi 24 ottobre 2019, 11:47 Dopo settimane di continua trasformazione, i colori del bosco hanno raggiunto la massima espressione di cromie. E sono ben 7, nel prossimo fine settimana, le occasioni per godere di questi paesaggi mozzafiato, nell'ambito dell'ultimo fine settimana di DiVin Ottobre, rassegna organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con i propri soci e inserita nel calendario delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest. Venerdì 25 ottobre, a partire dalle 20, presso la Cantina La Vis, a Lavis, si svolge Passioni d'autunno (link), viaggio enogastronomico nella storia della cantina, passeggiando tra botti antiche e tecnologia moderna e assaggiando vini e spumanti aziendali accompagnati da finger food preparati a vista dalla chef-foodblogger Antonella Iannone a base di prodotti ittici di ASTRO - Associazione Troticoltori Trentini e salumi di Arturo Paoli SpecialitàAlimentari. E per il gran finale, un brindisi in compagnia delle caldarroste. Il costo è di 25 euro a persona. Alle 20.30, presso l'oratorio di Sardagna di Trento, serata di approfondimento grazie al convegno Usi civici a Sardagna tra castagneto e cura del territorio, in compagnia dell'antropologo Annibale Salsa e dell'agroecologo ed esperto della coltivazione del castagno Stefano Delugan. Al termine dell'incontro, degustazione di vini di varietà antiche accompagnati dall'assaggio dei marroni di Sardagna. L'iniziativa fa parte della manifestazione Sardagna in castagna posticipata all'8, 9 e 10 novembre. Da venerdì 25 a domenica 27 ottobre Campo Lomaso e Dasindo di Comano Terme saranno teatro della tradizionale Festa della patata, dove questo straordinario ortaggio verrà interpretato in speciali menù da gustare sotto i vòlti, e sarà protagonista anche di laboratori per bambini, musica e trekking lungo il Sentiero della Patata. Sabato 26 ottobre, dalle 17, a Riva del Garda, è inprogramma Aperitivo all'imbrunire con Peter Brunel (link), per inaugurare i nuovi spazi dell'area degustazione di Agraria di Riva del Garda, in cui il noto chef stellato proporrà al pubblico sfiziosi finger food abbinati ai vini e agli oli extravergine d'oliva dell'azienda rivana. A Grumes di Altavalle, in Valle di Cembra, nello stesso giorno, alle 14, si svolge Dal bosco a casa, percorso tematico alla scoperta del legno, tra passato e presente, antichi usi e nuove tecnologie, con visita anche alla segheria veneziana e ad un castagneto storico, con, sul finale, aperitivo scientifico culturale al Green Grill-Info e sapori che proporrà una riflessione legata al valore del bosco ad un anno dalla terribile tempesta Vaia in compagnia dei prodotti di

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

Travelnostop
il giornale del travelling italiano

Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Azienda Agricola Pojer e Sandri e Macelleria Zanotelli. Il costo è di 5 euro a persona, comprensivo di trekking guidato e aperitivo. Sabato e domenica torna la Festa della Castagna a Roncegno Terme,organizzata dalla Pro Loco di Roncegno Terme e giunta alla 40° edizione, con passeggiate, bancarelle di prodotti tipici, stand gastronomici, laboratori per bambini e il festival dei dolci di castagne, senza dimenticare le caldarroste. Infine, domenica 27 ottobre, dalle 15.30, presso Villa Corniole a Giovo, si festeggia la fine della vendemmia con Vini, castagne e Malegria (link), con i vini della cantina abbinati a raffinati finger food a cura di Maso Franch e castagne dell'Associazione Tutela Marroni di Castione, in compagnia delle note del duo Malegria Primos Estilo.

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

Vom Gardasee in die frühere Hauptstadt

LINK: https://www.morgenweb.de/bergstraesser-anzeiger_artikel,-bensheim-vom-gardasee-in-die-fruehere-hauptstadt-_arid,1541844.html

Freundeskreis Riva Neuntägige Reise führte in die Partnerstadt und nach Turin Vom Gardasee in die frühere Hauptstadt 25. Oktober 2019 Die Reisegruppe des Freundeskreises Riva vor dem Schloss Venaria Reale bei Turin. © Freundeskreis Bensheim.Der deutsch-italienische Freundeskreis Bensheim - Riva del Garda unternahm kürzlich mit 49 Personen eine neuntägige Busreise nach Riva del Garda, Turin und die Langhe. Zunächst wurde ein mehrtägiger Aufenthalt in Bensheims Partnerstadt am nördlichen Ufer des Gardasees eingelegt. Höhepunkt dieses Besuches waren die feierlichen Zeremonien im Palazzo Martini anlässlich der 30-jährigen Verschwisterung von Riva mit Bensheim sowie die Verleihung der Ehrenbürgerschaft von Riva del Garda an Georg Stolle, Ehrenbürgermeister von Bensheim (wir haben berichtet). Verwinkelte Gassen Außerdem wurden die vier besten italienischen Sprachschülerinnen des Deutschsprachkurses des Partnerschaftsvereines geehrt. Ein Galadiner der Hotelfachschule Riva del Garda ließ denAbend anschließend würdevoll ausklingen. Während einer Stadtführung besuchte die Reisegruppe die Sehenswürdigkeiten des Ortes, wie beispielsweise die Altstadt mit ihren romantischen und verwinkelten Gassen und bunten Häusern, die Barockkirche Chiesa S. Maria Inviolata und die Rocca die Riva, eine im Wasser gelegene Stadtburg. Ein Ausflug zur romanischen Kirche St. Lorenzo und dem nahegelegenen Tennosee, der mit seinem klaren und smaragdgrünen Wasser beeindruckte, sowie eine Besichtigung der Genossenschaft "Agraria" mit einer Weinprobe rundeten das Programm in Riva del Garda ab. Der zweite Teil der Reise ging weiter durch die fruchtbare Poebene, vorbei an Europas größten Reisfeldern bis nach Turin, die Hauptstadt der Region Piemont. Turin war einst Hauptstadt Italiens und schon immer ein strategisches Handelszentrum. Ein kleiner Abstecher führte zunächst nach Lingotto, einem Stadtteil mit der ehemaligen Produktionsstätte des Autokonzerns Fiat. Dort konnte man die berühmte Teststreckeauf dem Dach sehen. Turin ist eine oftmals unterschätzte Stadt mit zahlreichen barocken Gebäuden und kilometerlangen prachtvollen Arkaden, die zum Shoppen einladen und wunderbare nostalgische Kaffeehäuser beheimaten. Zahlreiche Schlösser und Paläste des Königshauses Savoyen, die zum Weltkulturerbe gehören, befinden sich in Turin und der näheren Umgebung. Eine kleine Stadtführung zur Piazza San Carlo mit den beiden Zwillingskirchen Santa Cristina und San Carlo ergaben einen ersten Einblick in eine majestätische Welt. Paläste

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

und ein Jagdschloss Im weiteren Verlauf der Reise besichtigte die Gruppe unter anderem den Palazzo Reale, die ehemalige königliche Residenz der Savoyer, sowie eine außergewöhnliche Waffensammlung des Königshauses aus dem 16. bis 19. Jahrhundert. Weitere Programmpunkte waren eine Führung durch das etwas außerhalb gelegene Jagdschloss Stupinigi, ein Besuch der großen Schlossanlage Venaria Reale und ein Besuch im Parco del Valentino, dem größten Stadtpark Turins. Indiesem Park befindet sich neben dem gleichnamigen Schloss auch der Borgo Medievale, ein mittelalterliches Dorf, entlang des Flusses Po gelegen. Eine Tagestour außerhalb Turins führte in die mittelalterliche Stadt Alba, die unter anderem für ihre köstlichen Trüffel und den Anbau von Haselnüssen bekannt ist. Weit berühmter noch ist das Unternehmen Ferrero, welches in Alba gegründet wurde. Eine Fahrt durch die Langhe, einer lieblichen, von Weinkultur geprägten Landschaft, führte in der Nähe von Barolo zu einer Weinprobe auf dem Weingut "Gigi Rosso" und zu einem Abstecher in die kleinen Dörfern Morra und Barolo und belohnte mit einem herrlichen Panoramablick. Am vorletzten Tag der Reise wurde der Palazzo Madama mit seiner prächtigen Barockfassade besichtigt. Einst diente er als Wohnsitz der Herzöge von Savoyen. Heute befindet sich darin ein Kunstmuseum. Die Reise wurde mit sachkundigen und ausführlichen Informationen von Pina Kittel, Heribert Kittel, Georg Drinnenberg, sowie einem Beitragzum Unternehmen Ferrero von Peter Rohr begleitet. red © Bergsträßer Anzeiger, Freitag, 25.10.2019

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

TRENTINO

Porte aperte all'Agraria di Riva con l'aperitivo di chef Brunel

LINK: http://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/porte-aperte-all-agraria-di-riva-con-l-aperitivo-di-chef-brunel-1.2163375

Porte aperte all'Agraria di Riva con l'aperitivo di chef Brunel Riva. Agraria ha deciso di dare il via a una nuova fase, un progetto d'accoglienza il cui obiettivo è la valorizzazione e la tutela del Trentino e dei suoi tesori. Il primo passo in questa direzione... 25 ottobre 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail Riva. Agraria ha deciso di dare il via a una nuova fase, un progetto d'accoglienza il cui obiettivo è la valorizzazione e la tutela del Trentino e dei suoi tesori. Il primo passo in questa direzione sarà il passaggio - a partire da domani - del punto vendita all'orario continuato, che permetterà a curiosi e golosi di assaggiare le eccellenze del territorio nella rinnovata area degustazione anche durante l'ora di pranzo e la sera fino alle 20. Un'altra novità rappresenta il rafforzamento del reparto ortofrutta, infatti a partire da questo sabato l'azienda agricola rivana Mosca, sotto il nome "Passione Frutta" verrà inserita nel contesto dello store diAgraria Riva del Garda come lo è dal 2010 l'azienda agricola Bertoldi con la sua macelleria. Per inaugurare la rinnovata area degustazione, Agraria Riva del Garda ha deciso di dedicare ai suoi affezionati clienti una giornata speciale. L'evento prevede un ricco programma che non mancherà di deliziare tanto le buone forchette quanto i palati raffinati. Dalle 11 alle 16 sarà possibile visitare la cantina e il frantoio, i luoghi in cui vedono la luce i premiati prodotti di Agraria. A seguire, tra le 12 e le 15, sarà possibile provare in area degustazione i prodotti gastronomici di alcuni dei migliori produttori dell'Alto Garda. Alle 17 chiuderà la giornata "Aperitivo all'imbrunire" con Peter Brunel, uno speciale incontro in cui lo chef stellato proporrà sfiziosi finger food abbinati ai vini e agli oli di Agraria Riva del Garda, il tutto accompagnato da una piacevole musica di sottofondo. Per partecipare all'aperitivo è necessario prenotarsi chiamando il numero 0464 552133 o scrivendoall'indirizzo di posta elettronica info@agririva.it. Agraria Riva del Garda è stata istituita nel 1926 per promuovere e sostenere l'agricoltura dell'Alto Garda. La cantina dell'associazione è stata fondata nel 1957, mentre il frantoio ha iniziato la propria attività nel 1965. Il 2000 è stato l'anno in cui Agraria è diventata una società cooperativa: questa trasformazione ha permesso di ampliare la produzione e rinnovare gli impianti, dando il via a un processo che ha reso - e continua a rendere - Agraria un'azienda all'avanguardia nel settore. Oggi Agraria conta ben 300 soci, famiglie dall'animo agricolo accomunate dall'amore per la qualità e la completezza dei metodi di coltivazione, il cui lavoro è supportato dall'esperienza dei tecnici della cooperativa. © RIPRODUZIONE RISERVATA 25 ottobre 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

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

L'Adigetto.it
Quotidiano di Opinione virtuale

Show Cooking di Riva del Garda 1-3 novembre 2019

LINK: https://www.ladigetto.it/sapori/garda-con-gusto-2019/92745-show-cooking-di-riva-del-garda-1-3-novembre-2019.html

Show Cooking di Riva del Garda 1-3 novembre 2019 27/10/2019 Chef Alfio Ghezzi & Chef Matteo Delvai, alle ore 12 di venerdì 1 novembre 2019 > A Garda con Gusto 2019 Alfio Ghezzi ci stupirà con uno Show Cooking di inaugurazione a 4 mani con il giovane chef Matteo Delvai, un vero talento trentino tanto da aggiudicarsi il premio come miglior giovane cuoco d'Italia 2019 a Rimini in occasione del concorso di cucina della Federazione italiana Cuochi. Venerdì 1 novembre alle ore 12 chef Alfio Ghezzi e chef Matteo Delvai ci condurranno in un viaggio gastronomico alla scoperta di vere e proprie eccellenze del Lago di Garda Trentino: la carne salada De.Co, il pesce di lago ed in particolare lui, il re delle acque lacustri, il Carpione, pesce autoctono che vive solo nelle limpide acque del Lago di Garda - che per secoli ha rappresentato la fortuna dei pescatori rivieraschi - e ora protagonista di un progetto di tutela e salvaguardia, parallelo al suo allevamento (essendone vietata la pesca) a curadi Astro - Associazione Troticoltori Trentini - in collaborazione con Consorzio Trentino Piscicoltura e Fondazione Edmund Mach. La pasta sarà l'eccellenza trentina in fatto di pastifici: la Monograno Felicetti e come dono di madre natura, Alfio e Matteo ci condurranno in una scoperta sensoriale di uno dei prodotti più genuini delle campagne altogardesane: il broccolo di Torbole, presidio Slow Food. La proposta showcooking si comporrà di una entrée, un antipasto, un primo piatto ed un secondo portando il degustatore in un vero e proprio viaggio sensoriale attraverso un territorio unico come il Garda Trentino. Presenta Eleonora Cozzella, giornalista e critica gastronomica, ispettrice della Guida Ristoranti del L'Espresso e capo della giuria italiana del World's 50 Best Restaurants. Menu Show Cooking Alfio Ghezzi & Matteo Delvai Venerdì 1 novembre - ore 12.00 Carne Salada De.Co. Macelleria Bertoldi con mele e estratto di sedano rapa grigliato Abbinato a vini delle Cantine Ferrari Broccolo di Torbole Slow Food con salsa al Trentingrana, Trentodoc e peperoncino trentino di Isera Abbinato a vini delle Cantine Ferrari Spaghettone Monograno Matt Felicetti con olio extra vergine di oliva di Agraria di Riva del Garda, limone e cumino Abbinato a La Préa, Gewürztraminer Trentino Superiore DOC 2016 - Agraria Riva del Garda Carpione Astro con verdure agre della Val di Gresta Abbinato a Bianco Trentino DOC Biologico Collezione Apponale - Agraria Riva del Garda Trentino di Malga in purezza con gelato al fior di latte e olio essenziale al pino mugo Ecoidea In abbinamento ad ogni piatto una selezione di oli extra vergine di oliva di Agraria Riva del Garda A seguire il rituale del caffè di Omkafè preparato con la Chemex

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

L'Adigetto.it
Quotidiano di Opinione virtuale

Degustazione grappa con l'esperto dell'istituto Tutela Grappa del Trentino Guarda tutti gli Show Cooking © Riproduzione riservata

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

Dai "bottoni" farciti di cinghiale alle rivisitazioni di piatti classici e una pasticceria spettacolare. Il ristorante dello chef Peter Brunel prende quota

LINK: https://www.ildolomiti.it/societa/2019/dai-bottoni-farciti-di-cinghiale-alle-rivisitazioni-di-piatti-classici-e-una-pasticceria-spettacolare...

Società Dai "bottoni" farciti di cinghiale alle rivisitazioni di piatti classici e una pasticceria spettacolare. Il ristorante dello chef Peter Brunel prende quota A tre mesi dall'inaugurazione del fascinoso locale del Linfano, tra Arco, Torbole e Riva del Garda, i riscontri sono a dir poco entusiasmanti. Sotto ogni profilo. Con ulteriori importanti novità, per non smettere di rilanciare il blasone di PB, la sigla che caratterizza ogni dettaglio di questa raffinata proposta enogastronomica Di Nereo Pederzolli - 27 ottobre 2019 - 20:59 ARCO. Elogi corali, sperticati, per l'avvio di un progetto culinario che guarda lontano, molto lontano. Punta a trasformare l'Alto Garda in una nuova, futuribile fucina gastronomica, un distretto gourmet di eccitante golosità. Con la cucina di Peter Brunel pronta e preparata a scandirne l'evoluzione. A tre mesi dall'inaugurazione del fascinoso locale del Linfano, tra Arco, Torbole e Riva del Garda, i riscontri sono a dir pocoentusiasmanti. Sotto ogni profilo. Con ulteriori importanti novità, per non smettere di rilanciare il blasone di PB, la sigla che caratterizza ogni dettaglio di questa raffinata proposta enogastronomica. Sedersi ai tavoli imbanditi con assoluta eleganza è l'avvio di una sosta gastronomica che coinvolge ogni personalissima esigenza sensoriale. Stimola a recuperare sapori, evocare ricordi spesso sedimentati inconsapevolmente nel nostro intimo. Perché la sequenza dei piatti cucinati da Peter Brunel scardina tutta una serie di convenzioni alimentari, pure il modo stesso di mangiare.

Coinvolge per educare, stupisce senza stravolgere, elabora le pietanze con tecnica evolutiva, rispettando la semplicità dell'origine per renderla pure emozionante. Per farlo la brigata di cucina - che si può ammirare mentre opera tra fornelli ipertecnologici, pentole luccicanti color argento vivo, l'arredo in stile dannunziano di razionale struttura, pavimento bianconero, la luce dominante - agisceseguendo uno spartito che ha del musicale. Sotto la direzione di Peter Brunel, che tocca ogni piatto, accorgimenti specifici, speciali, per firmare l'esecuzione. Pietanze che vengono proposte dal giovanissimo personale di sala con la supervisione - e l'altissima professionalità - di Christian Rainer, maitre sommelier d'alto profilo, che da qualche settimana ha scelto di partecipare attivamente al "Progetto Brunel". Così non solo ha lasciato amichevolmente la sua natìa Val Badia, ma pure il suo grandissimo amico, quel Norbert Niederkofler "tri-stellato", per il quale ha diretto per anni l'accoglienza e la cantina dello Stella Alpina. Un trasferimento verso il

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

Garda, per nuove sfide, per consegnare ad altri giovani esperienze maturate in sinergia con cuochi super famosi di mezzo mondo, compreso il mitico Massimo Bottura. L'apporto del top sommelier s'è subito notato. Ad ogni pietanza servita ai tavoli è consigliato l'abbinamento enoico, attingendo da una cantina - pure questa avista - che dispone di quasi 500 referenziate etichette, vini d'assoluto stampo internazionale, altrettanti patriarchi dell'enologia italiana, correttamente affiancati da quelli frutto di vendemmie a km0, forniti da alcuni vignaioli gardesani e della vicina Valle dei Laghi. Suggerisce sequenze che hanno dell'incredibile, coniugando la setosa effervescenza di champagne o Trento Doc con microvinificazioni scovate in cantine europee dove riesling, sauvignon o chardonnay stupiscono per grazia e versatilità, mentre dalle bottiglie appositamente aperte, posizionate sul tavolo centrale della sala, decanta certi esclusivi chàteau, chiudendo l'esperienza con indimenticabili, davvero esclusivi sauternes, d'Yquem compreso.

Torniamo alla cucina. La lista delle vivande è in continua evoluzione. Con alcuni piatti oramai ritenuti un must. Dalla Pappa al pomodoro - in onore della sua esperienza toscana sul Ponte Vecchio di Firenze - all'innovativo Ricordo di Lofoten, senza tralasciare tutta unaserie di variazioni a base di riso Acquerello, con acqua di mele, rafano, caprino, polvere di lampone e un tocco (spruzzata) di Vino Santo Trentino. Ma anche il Cinghiale in cinta, cioè "bottoni" farciti con cinghiale su fondo di salsa di cinta senese, briciole d'oro al pan di segale. Non manca neppure una rivisitazione degli spaghetti cotti in Teroldego, ragout di salmerino e il nostrano, premiatissimo olio extravergine del Garda, quello delle olive che maturano sul 46° parallelo, messo in bottiglia da Agraria Riva. Citazione d'obbligo per il pesce d'acqua dolce, trote trentine, anche quelle che guizzano nell'attigua rinomata troticoltura. Immancabile pure la Carne salda, il prodotto simbolo della Busa gardesana. La pasticceria è altrettanto spettacolare, gestita in prima persona da Loretta Fanella, che con lo chef già collaborava a Firenze. La cioccolateria viene servita a fine pasto, comodamente seduti nei dive salottini incastonati tra le sale riservate al cibo. Il PB dunque èin gran spolvero. Non a caso la prenotazione è d'obbligo. Schiere di bongustai, ma anche i clienti più accorti e curiosi, hanno subito frequentato il locale. Per una sosta di mezzogiorno - menù lunch con poche portate, una trentina di euro - come per l'importante esperienza serale (qualcosa di più di 100 euro, ovviamente bevande escluse) tra fragranze, relax e la raffinatezza dell'esclusività. Firmata PB. Ultima informazione: Peter Brunel e il suo staff saranno impegnati in alcuni imminenti quanto importanti eventi gastronomici. Il ristorante sospenderà dunque l'attività nelle prime due settimane di novembre.

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

TRENTINO

L'Agraria allarga gli spazi ma anche i suoi orizzonti

LINK: http://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/l-agraria-allarga-gli-spazi-ma-anche-i-suoi-orizzonti-1.2164942

L'Agraria allarga gli spazi ma anche i suoi orizzonti La svolta. Ieri porte aperte a cantina e frantoio con la presentazione delle novità in negozio Il direttore Massimo Fia: «Questa apertura verso il consumatore sarà sempre maggiore» 27 ottobre 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail Riva. È il primo step di un futuro progetto di Agraria, la giornata di ieri, nella quale, tra assaggi e convivialità, sono state presentate le nuove collaborazioni con i produttori, ma anche il nuovo orario di apertura al pubblico. «Non voglio svelare nulla» - dichiara il direttore Massimo Fia - «ma quello che posso per certo dire è che questa apertura verso il consumatore sarà sempre maggiore. Questi primi, piccoli passi, non sono che l'embrione di un'idea più complessa, che ruota tutta attorno al concetto che Agraria non possa più essere solo uno spazio per i produttori, ma anche per chi le eccellenze del territorio le vuole conoscere da vicino e gustare». Senza mirare a diventare unbar o a un ristorante, e allo stesso tempo senza scadere nell'attrazione turistica, allora, l'azienda - questo almeno è chiaro, nonostante l'alone di mistero - troverà una nuova linea, una nuova filosofia, più a contatto con l'utenza. In attesa di conoscere le future offerte, intanto, i primi curiosi ne hanno approfittato, ieri, di buon grado, per godersi il "festeggiamento" di questa rinnovata visione: tra un acquisto e l'altro, in molti hanno, per tutta la giornata - da ora appunto estesa nel suo orario continuato fino alle 20 - gustato e gradito gli assaggi di alcuni dei produttori esposti tra gli scaffali, per l'occasione fisicamente presenti con degli stand. Troticoltura Armanini, Maso Giare, Mulino Pellegrini, Levà, Passione Frutta (new entry in casa Agraria con il reparto ortofrutta) e Macelleria Bertoldi sono i nomi di coloro che, tra sorrisi, cordialità e spiegazioni dettagliate su ogni prodotto, hanno intrattenuto e deliziato clienti e curiosi. Approfittando delle porte dicasa aperte, un nutrito gruppo di interessati ha inoltre potuto visitare, guidato, la cantina - dove ancora fermentano gli ultimi rossi dell'anno - e il frantoio. Clou della giornata, infine, l'aperitivo dalle 17, con lo chef Peter Brunel, che ha cucinato alcune sfiziosità, tra cui il suo celebre risotto, sulla base dei prodotti presenti tra gli scaffali di Agraria, accompagnato dalla leggera musica di un duo jazz. K.D.E. 27 ottobre 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

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

TRENTINO

Fornelli pronti al Palavela: da domani si sfidano gli chef

LINK: http://www.giornaletrentino.it/cronaca/riva/fornelli-pronti-al-palavela-da-domani-si-sfidano-gli-chef-1.2168816

Fornelli pronti al Palavela: da domani si sfidano gli chef riva. Fornelli pronti per la quinta edizione di Garda con gusto, la tre giorni dedicata all'arte della cucina del nostro territorio: dalla carne salada ai broccoli di Torbole passando per l'olio d'oli... di Maurizio Zambarda 31 ottobre 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail riva. Fornelli pronti per la quinta edizione di Garda con gusto, la tre giorni dedicata all'arte della cucina del nostro territorio: dalla carne salada ai broccoli di Torbole passando per l'olio d'oliva e molto altro. Da domani fino a domenica il PalaVela si trasformerà in un teatro culinario fatto di show cooking stellati, celebrity chef e salotti del gusto. La formula proposta da Garda Trentino è quella vincente della passata edizione: un biglietto d'ingresso (12 euro) che dà diritto a un antipasto a scelta tra le 7 proposte locali abbinato al Ferrari Maximum oppure un aperitivo con piccole proposte ed un drink. Per gustare i piattistellati e assistere da vicino alla loro preparazione durante i 5 show cooking ci sono solo 30 posti a sessione (costo 80 euro), anche questi prenotabili online (www.gardacongusto.it) e in loco. Ogni esperienza sarà condotta da Eleonora Cozzella, considerata tra i massimi esperti di storia e cultura della pasta, apprezzata ospite di programmi tra i quali Hell's kitchen e Master Chef, oltre a essere ispettrice della guida dell'Espresso e capo della prestigiosa giuria italiana del "World's 50 best restaurants". Dietro i fornelli della cucina, proiettata sul grande schermo, si alterneranno vere celebrità come Gennaro Esposito, Alfio Ghezzi, Matteo Delvai, Filippo Sinisgalli, Valeria Raciti e Josef Steffner. Ma si potranno vedere all'opera anche Loretta Fanella, Peter Brunel, Sebastian Sartorelli e Daniele D'Ambra. L'inaugurazione è domani alle 11 e a mezzogiorno in punto padelle ben calde per lo spettacolo culinario della super coppia Alfio Ghezzi e Matteo Delvai che tra gli altri piattiproporranno un broccolo di Torbole con del peperoncino di Isera, spaghettoni Monograno Felicetti con olio d'oliva dell'Agraria di Riva, limone e cumino, carpione Astro con verdure della val di Gresta. Nel pomeriggio, alle 17.30, sarà la volta dell'aperitivo stellato proposto da Peter Brunnel, quindi alle 18.15 spazio al salotto green-vegetariano, mentre alle 19 sarà la volta di quello curato da Armanini. Alle 20 lo chef austriaco sarà il protagonista di abbinamenti curiosi come quelli del formaggio di malga e le susine di Dro, delle carne salada della macelleria Cis con patate di Copag in umido ed altri ancora. Il dolce sarà proposto da Loretta Fanella con il suo Oro di castagna, cake ai marroni di Drena, mousse al cioccolato e mousse all'arancio, caramello salato e marron glacè.

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

TRENTINO

© RIPRODUZIONE RISERVATA 31 ottobre 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

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

TRENTINO

In cantina 35 mila quintali d'uva

LINK: http://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/in-cantina-35-mila-quintali-d-uva-1.2160677

In cantina 35 mila quintali d'uva Vendemmia. Sono ormai lontani i tempi della abbondanza di grappoli a causa delle mutate condizioni climatiche Il direttore Massimo Fia: «Ma la ridotta produzione ci permette di realizzare un prodotto qualitativamente più elevato» di Katia Dell'eva 22 ottobre 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail Alto garda. Lontana dal record del 2018, che non si vedeva raggiungere da oltre un quarantennio, di circa 40mila quintali di uve conferite, l'Agraria di Riva punta tutto, per la nuova vendemmia appena terminata e per il vino che da essa ne deriverà, sulla qualità, senza tralasciare anche qualche novità di settore. Scarsa quantità «Siamo distanti dalle cifre, quantitativamente parlando, che erano state raggiunte lo scorso anno» - afferma infatti il direttore, Massimo Fia, non senza una certa nota di pessimismo. Raggiungono infatti poco meno di 35mila quintali di peso, in questo 2019, le uve, sia bianche che rosse, giunte in Agraria e pronteall'avvio del processo di produzione del vino: quasi 5mila quintali in meno rispetto alla stagione precedente. Del resto, si sapeva ed era già stato preannunciato: la vendemmia, quest'anno, sarebbe iniziata in ritardo rispetto al solito, e, a causa del clima secco e praticamente privo di piogge degli scorsi mesi, avrebbe comportato un frutto del tutto diverso dalla stagione 2018: cominciata circa dieci giorni dopo il consueto, a fine agosto, la raccolta dell'uva, è allora terminata solo alcuni giorni fa. «Un autunno così caldo e soleggiato» - aggiunge del resto il direttore, Giorgio Planchensteiner - «non lo si vedeva da anni». Un frutto del surriscaldamento globale e dei cambiamenti climatici che però, per il direttore, sono tutt'altro che di impatto negativo: «Abbiamo sì meno uva»- prosegue - «ma è di ottima qualità. I rossi soprattutto, ma anche i bianchi, che con questi ritardi di tempistiche si sono potuti preservare nella loro freschezza, al pari della base spumante Chardonnay».Alta qualità Lontani dall'eccesso, insomma, si persegue una via più modesta ma che punti tutto ad un alto livello: «In qualche modo, questa, è forse la strada migliore da percorrere, la miglior condizione possibile per del vino davvero di qualità»- spiega ancora Planchensteiner. «Non è un caso che, negli ultimi anni, i nostri circa 300 soci (che comprendono proprietari di vigne, di olivi, e di entrambe le colture n.d.r.) si siano adeguati a un disciplinare che punta a controlli costanti della crescita della pianta e a diradamenti obbligatori, in modo tale che esista un tetto massimo di prodotto per ogni ettaro». Insomma, meno uva sulla pianta, vuol dire uva più buona. Una nicchia di eccellenza «Ed è proprio lì che vogliamo mirare, oggi come in futuro» - conclude il

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

TRENTINO

direttore - «l'Alto Garda e Agraria non possono pensare di competere a livello internazionale con colossi della produzione. Deve fare in modo di farsi riconoscere al primo assaggio, per il suo alto valore». Mentre allora sivocifera di una possibile nuova produzione futura di "bollicine" e di una grande attenzione al biologico, la linea che la cantina sembra già preannunciare di seguire è più quella, ormai consueta, di vini "da podio" (di recente Agraria si è distinta in competizioni come il Concorso Enotecnico valorizzazione vini territorio, il Concorso Nazionale del Pinot Nero, il Concorso Enologico Internazionale Città del Vino, i Decanter World Wine Awardse l'Inernational Wine & Spirit Competition), piuttosto che di un prodotto che dia avvio a una vera e propria guerra ai grandi nomi. 22 ottobre 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

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