

RASSEGNA WEB

LUGLIO 2021

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

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

Olio extravergine del Garda, un successo internazionale

LINK: <https://www.ladige.it/territori/riva-arco/2021/06/27/olio-extravergine-del-garda-un-successo-internazionale-1.2944591>



Cerca su l'Adige Cerca Meteo l'Adige Cerca su l'Adige Cerca Menu Comuni: Trento Rovereto Pergine **Riva** - Arco Territori Basso Sarca - Ledro Lavis - Rotaliana Valle dei Laghi Valsugana - Primiero Vallagarina Non - Sole Fiemme - Fassa Giudicarie - Rendena Alto Adige - Südtirol Dolomiti Ora in onda: Catch The Fox-Den Harrow Navigazione principale Home Cronaca Attualità Economia Cultura e Spettacoli Salute e Benessere Montagna Tecnologia Sport Foto Video Edicola Hot Topics: Il punto sui vaccini Covid: i dati di oggi Calcio: gli Europei Le materne aperte a luglio Sei in: Territori **Riva** - Arco Olio extravergine del Garda, un... Mode / Alimentare Olio extravergine del Garda, un successo internazionale Una produzione che vale 2 milioni di euro, e oggi l'evoluto dell'**Agraria** è conosciuto anche a New York; ma ormai non è solo di **Riva**, è «un prodotto trentino» **RIVA**. L'olio extravergine di oliva del Garda si lancia sui

mercati nazionali e internazionali. Nel 2020, nonostante la pandemia, la produzione di olive è stata buona, in qualche caso, come per l'**Agraria** di **Riva**, ottima. Il valore all'origine, secondo l'Osservatorio rete rurale nazionale-Ismea, si avvicina ai 2 milioni di euro, il doppio di cinque anni fa. L'olio prodotto dai frantoi a cui fanno capo i 1.800 coltivatori, olio di alta qualità, a denominazione di origine protetta (Dop), spesso biologico, vale molto di più, ma in gran parte è ancora utilizzato per autoconsumo. Il fatturato dei principali produttori è comunque in crescita verso i 4 milioni di euro. Una parte crescente di esso, superiore al 10% e ormai avviata verso il 20%, comincia ad arrivare sulle tavole di consumatori tedeschi e statunitensi, arabi e cinesi. I produttori hanno incontrato i vertici di Ingarda, col nuovo presidente Silvio Rigatti, e hanno chiesto una maggiore promozione dell'olio del Garda nei

ristoranti e negli alberghi, trovando orecchie attente e l'impegno dell'azienda di promozione turistica a campagne e iniziative in tal senso. «Ormai l'olio di qualità non si fa solo a **Riva del Garda**, è un prodotto trentino» sostiene Michele Adami, direttore di OlioCru, la boutique dell'olio extravergine Garda fondata da due appassionati come Mario Morandini e Marco Rabuffi. «C'è molto da fare per far conoscere il nostro prodotto - aggiunge Adami - Ma a New York, dove tornerò anche a settembre, già lo definiscono l'olio prodotto sul parallelo più a nord del mondo». Tra gli estimatori del prodotto del frantoio OlioCru c'è anche il regista statunitense Martin Scorsese (l'Adige del 6 dicembre 2020). OlioCru produce 20.000 litri di olio, di cui 5.000 litri sono di Garda Dop certificato e 10.000 litri dell'olio biologico Casaliva, la principale varietà della zona. Nel 2019 il valore della produzione sfiorava gli 800mila euro, gli addetti

sono dieci. «Il 30% lo vendiamo all'estero - spiega Adami - Gli Stati Uniti sono in forte crescita nei consumi. Ma crescono anche la Gran Bretagna, la Germania, la Cina, il Giappone, la Corea del Sud. Nel 2020, con le restrizioni a causa della pandemia, sono esplose le vendite attraverso il nostro sito, anche se a noi piace di più il contatto diretto. Abbiamo fatto alcuni eventi in streaming con cuochi stellati, ma basta anche lo chef della trattoria del territorio per abituare il cliente all'alta qualità e a non scegliere l'olio industriale». Per l'**Agraria Riva del Garda**, il maggiore produttore di olio extravergine della zona e del Trentino, il 2020 è stato un anno di grande successo nella raccolta delle olive, con qualcosa come 18mila quintali (l'Adige del 20 dicembre 2020). «Sul nostro valore della produzione di 12 milioni di euro, l'olio vale un quinto, circa 2 milioni e mezzo di euro - precisa il direttore della cooperativa **Massimo Fia** - Ma la grande maggioranza del prodotto è ancora a casa nelle cantine, utilizzato per autoconsumo». Fia conferma che la coltivazione dell'olivo si sta allargando anche fuori dalla zona del Garda. «Abbiamo iniziato qualche anno fa con

l'Istituto San Michele, non ci credeva nessuno. Ora gli olivicoltori sono 1.800, con 120mila piante in 500 ettari. Il nostro mercato è quello medio-alto, del resto ai soci paghiamo 14 euro al chilo d'olio. Seguiamo i clienti esteri in 42 Paesi, dall'Europa agli Stati Uniti, da Shanghai a Dubai. L'export è circa il 20% delle vendite». Fia sottolinea le qualità dell'olio del Garda, «non più solo condimento, ma ingrediente da scegliere come si scelgono i vini», l'altro grande prodotto dell'**Agraria**. Per Fia, Ingarda deve spingere perché gli albergatori usino i prodotti del territorio. Ma col presidente Rigatti «c'è una buona intesa».

Olio extravergine d'oliva: Consorzio Opera Olei per un olio italiano d'eccellenza

LINK: <https://www.salepepe.it/news/notizie/olio-extravergine-doliva-news/>



Olio extravergine d'oliva: Consorzio Opera Olei per un olio italiano d'eccellenza. Dalla sostenibilità ambientale, all'economia circolare, all'utilizzo di energie rinnovabili, all'innovazione nei campi e nei frantoi, ecco i programmi delle aziende partner del Consorzio Opera Olei, il Consorzio sui generis nasce dall'unione di sei produttori italiani d'olio extravergine d'oliva che non si basa sulla territorialità ma sulla qualità dei prodotti andando a rappresentare il comparto dell'olio extravergine d'oliva e le sue qualità. Le aziende agricole che fanno parte del Consorzio non sono tutte uguali, differiscono per dimensioni, volumi di produzione e tipologia di prodotto, ma hanno qualcosa in comune: la costante ricerca della qualità, il rispetto del territorio e la sostenibilità nella filiera di produzione. Fatto con amore e con passione: ecco come viene prodotto l'olio

extravergine d'oliva nei frantoi associati del Consorzio Opera Olei. 'Quando si lavora con la natura non ci si può mai fermare - spiega Riccardo Scarpellini, Presidente del Consorzio Opera Olei - e i lavori di accrescimento del patrimonio arboreo o aggiornamenti tecnologici nei frantoi sono all'ordine del giorno. Le iniziative e i progetti messi in campo negli anni passati e in questi mesi dai soci del Consorzio sicuramente hanno un elemento che li accomuna: migliorare sempre la qualità di un prodotto come l'olio EVO monovarietale, che rappresenta una vera e propria eccellenza del nostro Paese, sempre più apprezzata e riconosciuta in tutto il Mondo'. Innovazione e sostenibilità nel mondo dell'olio extravergine d'oliva per diffonderne la cultura. L'Azienda Agraria Viola di Foglino (Umbria) e i Frantoi Cutrera in Sicilia hanno intrapreso un percorso molto simile: hanno

investito in progetti di manutenzione e in nuove piantumazioni di ulivi con l'unico obiettivo di aumentare la sostenibilità delle produzioni, di preservare la biodiversità dei territori e di continuare a produrre un olio extravergine d'oliva di qualità. Non solo, i due frantoi hanno anche investito nelle energie rinnovabili perché, chi l'ha detto che produrre un prodotto di qualità non possa non passare per il rispetto dell'ambiente? Ben fatto! L'Olearia San Giorgio in Calabria ha investito in un particolare sistema di estrazione dell'olio che riduce gli sprechi di acqua e di energia andando a migliorare il gusto e la qualità del prodotto finito. L'Azienda Agraria Riva del Garda concentra su una piattaforma telematica tutte le informazioni circa la coltivazione degli ulivi, le condizioni microclimatiche e del territorio per fornire le corrette informazioni e indicazioni per la coltura di

ulivi: dall'irrigazione, alla difesa parassitaria, alla raccolta e alla concimazione. Un prodotto unico nel suo genere e di grande valore! In Toscana, il Frantoio Franci ha in progetto di ampliare la sua struttura con nuovi 2500 mq per installare una nuova linea di produzione 4.0 dove l'innovazione e la sostenibilità saranno i punti chiave per produrre un olio extravergine d'oliva di qualità. Anche il Frantoio Franci ha dato importanza all'economia circolare ecosostenibile, infatti, per ridurre al massimo gli sprechi utilizzeranno i sottoprodotti della lavorazione delle olive per fertilizzare i terreni e per produrre nuova energia per gli impianti a biomassa. Non solo, il progetto prevede anche la messa a dimora di più di 12.000 olivi entro la fine del 2021 e la realizzazione di una terrazza panoramica a 360° su Maremma, Monte Amiata e Val d'Orcia dove poter fare degustazioni ed eventi. Che meraviglia! L'olio extravergine d'oliva monovarietale di Donato Conserva di Mimì in Puglia è una vera chicca tanto da essere apprezzata anche all'estero. Con l'ampliamento della produzione e dell'area di vendita si vuole coinvolgere in tour guidati e degustazioni un numero

sempre più ampio di visitatori sia italiani che esteri. Infatti, ricordiamoci che l'olio non è un semplice condimento ma un prodotto protagonista delle nostre tavole. L'olio extravergine d'oliva tra passato e futuro Per preservare la biodiversità del mondo dell'olio extravergine d'oliva, Olearia San Giorgio, alla Biblioteca dell'olivo destina un terreno di 1,5 ettari dove verranno piantumate nuove piante di ulivo sia con metodi di coltivazioni tradizionali che con quelli più innovativi e moderni. La strategia messa in atto è per valutare le caratteristiche e le potenzialità sensoriali, organolettiche e chimiche degli oli prodotti. luglio 2021

Tromba d'aria e pioggia: l'agricoltura del Basso Sarca è in ginocchio, persi i raccolti di uva, mele e gran parte delle olive

LINK: <https://www.ladige.it/territori/riva-arco/2021/07/14/tromba-d-aria-e-pioggia-l-agricoltura-del-basso-sarca-e-in-ginocchio-persi-i-raccolti-d...>



Cerca su l'Adige Cerca Meteo l'Adige Cerca su l'Adige Cerca Menu Comuni: Trento Rovereto Pergine **Riva** - Arco Territori Basso Sarca - Ledro Lavis - Rotaliana Valle dei Laghi Valsugana - Primiero Vallagarina Non - Sole Fiemme - Fassa Giudicarie - Rendena Alto Adige - Südtirol Dolomiti Ora in onda: Niente Di Grave-Joe Barbieri Navigazione principale Home Cronaca Attualità Economia Cultura e Spettacoli Salute e Benessere Montagna Tecnologia Sport Foto Video Edicola Hot Topics: Il punto sui vaccini Covid: i dati di oggi Il caso Sara Pedri Le materne aperte a luglio Sei in: Territori **Riva** - Arco Tromba d'aria e pioggia:... Maltempo / Il bilancio Tromba d'aria e pioggia: l'agricoltura del Basso Sarca è in ginocchio, persi i raccolti di uva, mele e gran parte delle olive Fra serre abbattute e filari divelti, si fa una prima conta dei danni: in certe zone non si

recupera niente, dove va bene distrutto il 70 per cento della produzione PREVISIONI Che tempo farà nei prossimi giorni TRENTO. Il maltempo ieri in Trentino ha messo in ginocchio la produzione agricola di vaste aree: ha colpito soprattutto in Valsugana, Valle dei Laghi e Alto Garda. Pioggia, grandine e forti raffiche di vento (138 km/h a Torbole), hanno gravemente danneggiato la produzione di mele, quasi completamente distrutta (in alcune zone siamo al 100%). Danni che vanno dal 30 al 70% anche per la vite. Un bilancio pesante al quale mancano le coltivazioni di olivo, con i danni ancora da quantificare, ma ai piedi delle piante si notano chiaramente i frutti abbattuti dalla grandine. Ma il conto degli effetti sul maltempo dell'Alto Garda trentino non finisce qui, considerando che moltissimi teli antigrandine e serre sono stati devastati dalle

raffiche di vento. Unica - magra - consolazione, la maggior parte degli agricoltori è assicurato. La giornata di Giorgio Planchenstainer, presidente del consorzio **Agraria** di **Riva**, è un rincorrersi di telefonate dei soci che snocciolano i dati del disastro: "Il maltempo ha colpito l'agricoltura in tutto l'Alto Garda, da **Riva** ad Arco, in modo particolare l'Oltresarca. Per quanto riguarda l'uva, che aveva già raggiunto una certa dimensione, il danno va dal 30 al 70 per cento della produzione. Ci vorranno due-tre giorni per un bilancio definitivo, sul quale senz'altro peseranno le condizioni meteo: con la pioggia le lesioni ai frutti aumenteranno, se ci sarà il sole invece saranno più contenute", dice Planchenstainer. Ancora più pesante la situazione per quanto riguarda la produzione di mele: "Nella zona dell'Oltresarca, dove il vento ha strappato i teli

antigrandine, il danno ha raggiunto il 100% della produzione, così come nelle località Grotta, San Giorgio, Pasina, Varone e Ceole. Nella migliore delle ipotesi, i frutti potranno essere destinati all'uso industriale".

Maltempo, in Trentino danneggiati meli e vitigni

LINK: https://www.ansa.it/trentino/notizie/2021/07/14/maltempo-in-trentino-danneggiati-meli-e-vitigni_9b074f4a-bf02-486f-87a9-37a327a82676.html



ANSA.it Trentino AA/S Maltempo, in Trentino danneggiati meli e vitigni Maltempo, in Trentino danneggiati meli e vitigni Gravi danni in Alto Garda Redazione ANSA TRENTO 14 luglio 202110:48 News Stampa Scrivi alla redazione (ANSA) - TRENTO, 14 LUG - Il maltempo in Trentino ha colpito soprattutto in Valsugana, Valle dei Laghi e Alto Garda. Grandinate anche in Alto Adige, nella zona di Laives e nella Bassa Atesina. In Trentino pioggia, grandine e forti raffiche di vento (138 km/h a Torbole), hanno gravemente danneggiato la produzione di mele, quasi completamente distrutta (in alcune zone siamo al 100%). Danni che vanno dal 30 al 70% anche per la vite. Un bilancio pesante al quale mancano le coltivazioni di olivo, con i danni ancora da quantificare, ma ai piedi delle piante si notano chiaramente i frutti abbattuti dalla grandine. Ma il conto degli effetti sul

maltempo dell'Alto Garda trentino non finisce qui, considerando che moltissimi teli antigrandine e serre sono stati devastati dalle raffiche di vento. Unica - magra - consolazione, la maggior parte degli agricoltori è assicurato. La giornata di Giorgio Planchenstainer, presidente del consorzio Agraria di Riva, è un rincorrersi di telefonate dei soci che snocciolano i dati del disastro: "Il maltempo ha colpito l'agricoltura in tutto l'Alto Garda, da Riva ad Arco, in modo particolare l'Oltresarca. Per quanto riguarda l'uva, che aveva già raggiunto una certa dimensione, il danno va dal 30 al 70 per cento della produzione. Ci vorranno due-tre giorni per un bilancio definitivo, sul quale senz'altro peseranno le condizioni meteo: con la pioggia le lesioni ai frutti aumenteranno, se ci sarà il sole invece saranno più contenute", dice Planchenstainer all'ANSA. Ancora più pesante la situazione per quanto

riguarda la produzione di mele: "Nella zona dell'Oltresarca, dove il vento ha strappato i teli antigrandine, il danno ha raggiunto il 100% della produzione, così come nelle località Grotta, San Giorgio, Pasina, Varone e Ceole. Nella migliore delle ipotesi, i frutti potranno essere destinati all'uso industriale". Problemi anche per la viabilità: chiusa la galleria di Martignano in direzione Padova, dovrebbe essere riaperta nel pomeriggio. In Bassa Valsugana la provinciale 75 nel Comune di Grigno è stata chiusa per uno smottamento. (ANSA). Ottieni il codice embed

Vento e grandine, molti i danni all'agricoltura nell'Alto Garda

LINK: <https://www.rainews.it/tgr/trento/articoli/2021/07/tnt-maltempo-agricoltura-basso-sarca-dro-arco-9aacd741-989a-4c0a-a3f5-b64729dcc536.html>



Vento e grandine, molti i danni all'agricoltura nell'Alto Garda. Filari di vite abbattuti, mele colpite dalla grandine così come le prugne e le olive, gli agricoltori devono fare i conti con pesanti perdite nelle campagne. Il maltempo ha compromesso sino al 70%, talvolta il 100% del raccolto. Credits © TgRTrento. Viti abbattute dal vento. Non ha risparmiato praticamente nulla il turbine di vento e grandine che si è scatenato colpendo anche le campagne dell'Alto Garda. Oggi gli agricoltori stanno spargendo il rame per favorire la cicatrizzazione delle pergole di vite strappate dalla tempesta. Molte sono state sradicate, per il pinot grigio, anche nella zona di Arco si parla del 70% di uva persa, anche per la qualità, lo stesso vale per le mele. A terra sono finite le prugne, rami interi, non vale la pena nemmeno raccogliercle dicono dalle campagne, non sono più commercializzabili,

il 100%. Si sono salvati i kiwi che comunque rimarranno piccoli a causa dello shock termico anche qui dani al 60%. Il presidente dell'**Agraria di Riva** del Garda, circa 300 soci sta seguendo l'aggiornamento che riguarda i danni da grandine anche agli olivi e le serre dei vivai andate distrutte, soprattutto, nella zona di Sant'Alessandro, Pasina, Ceole, Romarzollo, Bolognano fino ad Arco. I danni a quest'ultimi vanno dal 30% al 70%.

Nubifragio, in Trentino danneggiati meli e vitigni: in alcune zone persa l'intera produzione

LINK: <https://www.giornaletrentino.it/cronaca/riva/nubifragio-in-trentino-danneggiati-meli-e-vitigni-in-alcune-zone-persa-l-intera-produzione-1.29...>



Nubifragio, in Trentino danneggiati meli e vitigni: in alcune zone persa l'intera produzione Il presidente dell'**Agraria** di **Riva** Giorgio Planchenstainer alle prese con la prima conta dei danni: «Per quanto riguarda l'uva, che aveva già raggiunto una certa dimensione, il danno va dal 30 al 70 per cento della produzione». Per le mele, in certe zone, il danno è del 100 per cento Tags danni da maltempo nubifragio lago di garda 14 luglio 2021 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Condividi questo articolo su Whatsapp Mail TRENTO. Il maltempo in Trentino ha colpito soprattutto in Valsugana, Valle dei Laghi e Alto Garda. Pioggia, grandine e forti raffiche di vento (138 km/h a Torbole), hanno gravemente danneggiato la produzione di mele, quasi completamente distrutta (in alcune zone siamo al 100%). Danni che vanno dal 30 al 70% anche per la vite. Un bilancio pesante al

quale mancano le coltivazioni di olivo, con i danni ancora da quantificare, ma ai piedi delle piante si notano chiaramente i frutti abbattuti dalla grandine. Ma il conto degli effetti sul maltempo dell'Alto Garda trentino non finisce qui, considerando che moltissimi teli antigrandine e serre sono stati devastati dalle raffiche di vento. Unica - magra - consolazione, la maggior parte degli agricoltori è assicurato. La giornata di Giorgio Planchenstainer, presidente del consorzio **Agraria** di **Riva**, è un rincorrersi di telefonate dei soci che snocciolano i dati del disastro: «Il maltempo ha colpito l'agricoltura in tutto l'Alto Garda, da **Riva** ad Arco, in modo particolare l'Oltresarca. Per quanto riguarda l'uva, che aveva già raggiunto una certa dimensione, il danno va dal 30 al 70 per cento della produzione. Ci vorranno due-tre giorni per un bilancio definitivo, sul quale

senz'altro peseranno le condizioni meteo: con la pioggia le lesioni ai frutti aumenteranno, se ci sarà il sole invece saranno più contenute», dice Planchenstainer. Ancora più pesante la situazione per quanto riguarda la produzione di mele: «Nella zona dell'Oltresarca, dove il vento ha strappato i teli antigrandine, il danno ha raggiunto il 100% della produzione, così come nelle località Grotta, San Giorgio, Pasina, Varone e Ceole. Nella migliore delle ipotesi, i frutti potranno essere destinati all'uso industriale». Problemi anche per la viabilità: chiusa la galleria di Martignano in direzione Padova, dovrebbe essere riaperta nel pomeriggio. In Bassa Valsugana la provinciale 75 nel Comune di Grigno è stata chiusa per uno smottamento. Grandinate anche in Alto Adige, nella zona di Laives e nella Bassa Atesina. Durante un forte temporale un albero è finito sulla

funivia che da Rio Pusteria porta a Maranza. Una decina di persone si trovavano nella cabina, che è stata letteralmente spinta dall'albero verso il pilone dell'impianto che si è immediatamente bloccato. Sul posto sono arrivati i soccorritori che hanno tratto in salvo i passeggeri, come anche altre tre persone che stavano scendendo a valle nell'altra cabina. Tags danni da maltempo nubifragio lago di garda 14 luglio 2021
Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi
Condividi questo articolo su Whatsapp Mail

Maltempo in Trentino Alto Adige: danneggiati meli e vitigni, albero su funivia in Alto Adige: salvi, centinaia di interventi in Veneto

LINK: <http://www.lavocedelnordest.eu/maltempo-in-trentino-alto-adige-danneggiati-meli-e-vitigni-albero-su-funivia-in-alto-adige-salvi-centinaia-di...>



Maltempo in Trentino Alto Adige: danneggiati meli e vitigni, albero su funivia in Alto Adige: salvi, centinaia di interventi in Veneto
Posted on 14 Luglio 2021
Author Redazione Molti gli interventi dei vigili del fuoco tra il pomeriggio e la notte a causa del maltempo fra Trentino e Veneto
Trento/Bolzano - Il maltempo in Trentino ha colpito soprattutto in Valsugana, Valle dei Laghi e Alto Garda. Grandinate anche in Alto Adige, nella zona di Laives e nella Bassa Atesina. Pioggia, grandine e forti raffiche di vento (138 km/h a Torbole), hanno gravemente danneggiato la produzione di mele, quasi completamente distrutta (in alcune zone siamo al 100%). Danni che vanno dal 30 al 70% anche per la vite. Un bilancio pesante al quale mancano le coltivazioni di olivo, con i danni ancora da quantificare, ma ai piedi delle piante si notano chiaramente i frutti

abbattuti dalla grandine. Ma il conto degli effetti sul maltempo dell'Alto Garda trentino non finisce qui, considerando che moltissimi teli antigrandine e serre sono stati devastati dalle raffiche di vento. Unica - magra - consolazione, la maggior parte degli agricoltori è assicurato. La giornata di Giorgio Planchenstainer, presidente del consorzio Agraria di Riva, è un rincorrersi di telefonate dei soci che snocciolano i dati del disastro: "Il maltempo ha colpito l'agricoltura in tutto l'Alto Garda, da Riva ad Arco, in modo particolare l'Oltresarca. Per quanto riguarda l'uva, che aveva già raggiunto una certa dimensione, il danno va dal 30 al 70 per cento della produzione. Ci vorranno due-tre giorni per un bilancio definitivo, sul quale senz'altro peseranno le condizioni meteo: con la pioggia le lesioni ai frutti aumenteranno, se ci sarà il sole invece saranno più

contenute", dice Planchenstainer. Ancora più pesante la situazione per quanto riguarda la produzione di mele: "Nella zona dell'Oltresarca, dove il vento ha strappato i teli antigrandine, il danno ha raggiunto il 100% della produzione, così come nelle località Grotta, San Giorgio, Pasina, Varone e Ceole. Nella migliore delle ipotesi, i frutti potranno essere destinati all'uso industriale". Problemi anche per la viabilità: chiusa la galleria di Martignano in direzione Padova, dovrebbe essere riaperta nel pomeriggio. In Bassa Valsugana la provinciale 75 nel Comune di Grigno è stata chiusa per uno smottamento. Un grosso masso si è staccato dopo la pioggia di queste ore sulla strada tra Canal San Bovo e Caoria nel Vanoi (Trentino orientale), fortunatamente senza coinvolgere nessuna vettura
Albero sulla funivia
Durante il forte temporale un albero è finito sulla

funivia che da Rio Pusteria porta a Maranza, in Alto Adige. Una decina di persone si trovavano nella cabina, che è stata letteralmente spinta dall'albero verso il pilone dell'impianto che si è immediatamente bloccato. Sul posto sono arrivati i soccorritori che hanno tratto in salvo i passeggeri, come anche altre tre persone che stavano scendendo a valle nell'altra cabina. La funivia resta chiusa per le verifiche del caso. In breve dal Veneto #14luglio #Veneto, sono stati oltre 200 gli interventi dei #vigilidelfuoco a fronte di oltre 500 chiamate per il nubifragio, che dal pomeriggio di ieri e fino a tarda notte ha interessato gran parte della regione in particolar modo la provincia di #Vicenza e #Verona #14luglio #Veneto, sono stati oltre 200 gli interventi dei #vigilidelfuoco a fronte di oltre 500 chiamate per il nubifragio, che dal pomeriggio di ieri e fino a tarda notte ha interessato gran parte della regione in particolar modo la provincia di #Vicenza e #Verona pic.twitter.com/r8zqv0areQ - VigilFuoco Veneto (@vvfveneto) July 14, 2021 Una colata detritica ha invaso la strada provinciale 350 e il ristorante ad Arsiero #14luglio #Arsiero(VI) a causa del nubifragio di ieri una colata

detritica ha invaso la strada provinciale 350 e il ristorante. Sopralluogo dei #vigilidelfuoco all'interno del ristorante #soccorsiquotdiani pic.twitter.com/aEWVoedES - VigilFuoco Veneto (@vvfveneto) July 14, 2021

28 luglio, 20:00 / [Press Release](#)

Agraria Riva del Garda: i sapori del Trentino

Dall'amore degli agricoltori per la propria terra, nel 1926 fu fondata Agraria Riva del Garda cresciuta nel tempo grazie allo spirito e alla passione dei propri soci. Oggi è un esempio dell'imprenditorialità cooperativa trentina legata al territorio: circa 300 i soci viticoltori e 1200 gli olivicoltori, di cui circa 80 sono soci.



Gli aceti con madre Probiotics: garanzia di naturalità e gusto

28 LUGLIO, 11:53 / [PRESS RELEASE](#)

SCARICA ORA GRATIS

Canale
ANSA2030
PIÙ RESPONSABILI, PIÙ SOSTENIBILI

Video

[vai alla rubrica](#)



VIDEO

Rogo Oristanese, solidarietà tra pastori, nuovi aiuti per gli animali sopravvissuti



VIDEO

Vino sostenibile, debuttano i certificati green



VIDEO

Salmone norvegese, il futuro è fuori dal mare? Ecco come viene allevato in capannoni



DALLA HOME TERRA&GUSTO



Pac: Patuanelli, portiamo produttori italiani in nuova fase istituzioni

Nella rubrica
press release

Nella home page di Terra & Gusto



**GUSTA
IL NOSTRO
CAFFÈ COME
TI PIACE
DI PIÙ**

SCOPRI DI PIÙ



**MONDO
AGRICOLA**

News



Per l'autenticità dell'olio di oliva nasce la Federazione olivicoltori indipendenti

L'artigianale deve potersi distinguere dalla commodity

BUSINESS

News



Istat, 300 i prodotti a denominazione nel 2019

Vino: accolta richiesta di riduzione rese per Chianti e Brunello di Montalcino

Vino



leader nelle ordinazioni seguita da Milano



Pac: agricoltura 4.0, arriva piattaforma taglia-burocrazia

Lanciata da Abaco Group in collaborazione Università Perugia



Per l'autenticità dell'olio di oliva nasce la Federazione olivicoltori indipendenti

L'artigianale deve potersi distinguere dalla commodity



Agricoltura: E-R, bando da 6,5 mln contro gelate primaverili

Sosterranno gli investimenti agricoli in sistema antibrina

Cia, agricoltura garante della sicurezza alimentare globale

Nel decalogo Uniti nel cibo le priorità dell'organizzazione



PRESS RELEASE

vai al sito

Agraria Riva del Garda: i sapori del Trentino

PRIMA PAGINA ITALIA



Gli aceti con madre Probios: garanzia di naturalità e

AgriMercati

In collaborazione con:



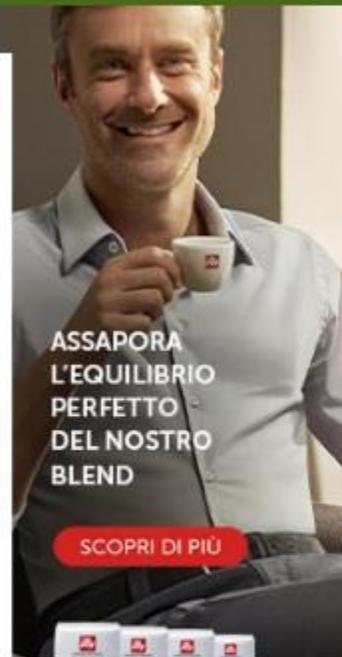
vai alla rubrica

Ricambio generazionale, parte il portale 'Più impresa'

AgriMercati



Arance Rosse,
il patrimonio naturale



**ASSAPORA
L'EQUILIBRIO
PERFETTO
DEL NOSTRO
BLEND**

SCOPRI DI PIÙ





Agraria Riva del Garda

Tutti Maps Immagini **Notizie** Shopping

Circa 4.180 risultati (0,29 secondi)

ANSA.it

Agraria Riva del Garda: i sapori del Trentino - Terra
Inoltre Agraria Riva del Garda organizza anche itinerari guidati "G
oliveti dell'Alto Garda, alla scoperta dei ...
26 min fa

Umbriajournal

EXTRA CUOCA primo concorso nazionale cuoche
Agraria Riva del Garda con due etichette: l'e.v.o. Uliva – Garda Tr
l'olio e.v.o. 46° Parallelo..
7 ore fa

L'Adigetto

Agraria Riva del Garda inaugura la Galleria del Gus
Esperienze sensoriali tra olio, vino e prodotti locali per i palati sem
raffinati. Sin dalla sua fondazione Agraria Riva del Garda ...
1 mese fa

Gardapost

Agraria di Riva è "Frantoio dell'anno 2021" di Gamb
Rosso



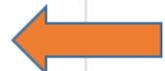
sapori del trentino

Tutti Shopping Maps Immagini **Notizie** Altro Strumenti

Circa 160.000 risultati (0,33 secondi)

ANSA.it

Agraria Riva del Garda: i sapori del Trentino - Terra&Gusto
... alla scoperta dei vigneti "vista lago", per poi gustare le prelibatezze dei prodotti della Strada del
Vino e dei Sapori del Trentino.
28 min fa



Corriere del Vino

Taste&Train il video della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino
La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino prosegue nel suo percorso di
creazione e diffusione di contenuti video attrattivi per poter ...
10 ore fa



EgNews

Trentino: la Strada del Vino e dei Sapori "sposa" il treno per nuove esperienze di gusto
La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino prosegue nel suo percorso di
creazione e diffusione di contenuti video per poter raccontare in ...
1 giorno fa



L'Adigetto

Al via la XXIV Dossena Müller Thurgauer, vino di montagna



Nelle News di Google

Prorogate al 18 settembre 2021 le iscrizioni ad "EXTRA CUOCA" il primo concorso nazionale dedicato alle cuoche professioniste

LINK: <https://www.umbriajournal.com/breaking-news-2/extra-cuoca-2-420097/>



Prorogate al 18 settembre 2021 le iscrizioni ad "EXTRA CUOCA" il primo concorso nazionale dedicato alle cuoche professioniste 28 Luglio 2021 Breaking News 2, Istruzione, Sociale Chiama o scrivi in redazione EXTRA CUOCA, primo concorso nazionale "EXTRA CUOCA" nasce per valorizzare il ruolo delle donne nel mondo della ristorazione in connubio agli oli extravergine di altissima qualità finalisti del Premio Nazionale Ercole Olivario Le professioniste per realizzare le ricette proposte useranno gli oli finalisti della XXIX edizione dell'Ercole Olivario del loro territorio di appartenenza Prorogata al 18 settembre 2021, la possibilità di partecipare gratuitamente alla prima edizione di "Extra Cuoca", il primo concorso nazionale dedicato alle cuoche, professioniste o lavoratrici autonome con partita iva. Il concorso ha l'obiettivo di valorizzare le donne che ricoprono un

ruolo sempre più essenziale nel mondo della ristorazione, in connubio ad uno dei prodotti principe della cucina italiana: l'olio extravergine di oliva di alta qualità; per le loro ricette le cuoche saranno, infatti, chiamate ad utilizzare gli oli finalisti del Concorso nazionale Ercole Olivario, dedicato alle eccellenze olearie italiane. (Partecipazione al concorso Extra Cuoca gratuita. Iscrizioni aperte fino al 18 settembre 2021. Per regolamento ed iscrizioni <https://extracuoca.it/concorso/>). Come concorrere ad Extra Cuoca 2021: Extra Cuoca è rivolto alle cuoche, professioniste o lavoratrici autonome con partita iva, operanti in Italia in strutture ristorative come chef titolari della cucina del locale o che ricoprono ruoli di gestione di partite o settori specifici. Oggetto del concorso è l'elaborazione di una ricetta, preparata utilizzando un olio e.v.o. prodotto dell'ambito

territoriale in cui la cuoca svolge la propria attività professionale tra quelli finalisti della XXIX edizione dell'Ercole Olivario, la cui eccellenza è garantita grazie alle fasi di selezione regionali e ai rigidi criteri di accesso. Ogni cuoca potrà partecipare con una ricetta per ognuna delle tre categorie in gara: Primi Piatti, Secondi Piatti, altre preparazioni sia dolci che salate (antipasti, finger food, contorni e altro). Al momento dell'iscrizione le partecipanti dovranno inviare una loro ricetta, una volta superata la fase di preselezione, le cuoche finaliste dovranno realizzare il piatto proposto, documentando le fasi dell'esecuzione in modo dettagliato, tramite una foto-ricetta o video-ricetta. Una Giuria nazionale composta da professionisti ed esperti del settore della ristorazione e del comparto dell'olio d'oliva valuterà i piatti proposti in base a: capacità di valorizzare le

particolari caratteristiche dell'olio prescelto; cura nella scelta degli ingredienti utilizzati; gradevolezza complessiva della preparazione e attitudine del piatto a testimoniare il processo creativo di cui è frutto; salubrità e genuinità della preparazione; aspetto della preparazione in termini di presentazione del piatto, aspetto cromatico, esatta disposizione e pulizia del piatto, assenza di guarnizioni artificiali, originalità della preparazione e tutto ciò che mette in evidenza la creatività artistica della cuoca. Olio e.v.o. Ercole Olivario Il corso di Alta Formazione previsto per le partecipanti: Extra Cuoca è il primo concorso in Italia che si propone di premiare cuoche professioniste di eccezionale talento, valorizzandone il ruolo sempre più importante nella ristorazione, mondo tipicamente al maschile; il concorso punta però anche ad affinare tra le donne chef, la conoscenza degli oli e.v.o. di qualità, dando la possibilità alle iscritte al concorso di partecipare ad un corso di alta formazione sulle caratteristiche sensoriali degli oli extravergine, aspetti nutrizionali, uso dell'olio in cucina ed abbinamenti in sala, biodiversità legata al territorio di produzione, come preservare le

caratteristiche dell'olio con una buona conservazione, ma anche sulle tecniche di base per promuovere le proprie creazioni tramite social network. Il corso si svolgerà parallelamente allo svolgimento del concorso e sarà organizzato in 7 webinar tenuti da un corpo di docenti d'eccezione quali: Maria Grazia Barone, produttrice di olio extra vergine in Calabria, Vice capo panel nel Panel Professionale Aipol a Brescia e giudice in diversi concorsi oleari nazionali ed internazionali; Anna Cane, Esperta in Chimica, Tecnologia e Analisi Sensoriale dell'olio d'oliva; Daniela Capogna, Tecnologa Alimentare, specialista in Olivicoltura ed Elaiotecnica; Filippo Falugiani, Presidente di AIRO - Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio; Maria Cristina Leonardi, Agronoma Paesaggista e Imprenditrice agricola; Elena Parovel, imprenditrice agricola e presidente del Consorzio di Tutela Olio Targeste DOP; Natascia Riggi, consulente tecnico per la gestione della filiera olearia ed assaggiatrice professionista; e Gabriella Stansfield, produttrice di olio extravergine di oliva in Toscana e Presidente dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio. (qui il programma del corso di alta formazione:

<https://extracuoca.it/webinar/>). LEGGI ANCHE: Donne dell'olio Il Concorso Extra Cuoca è promosso dal Comitato di Coordinamento del Premio Ercole Olivario e dall'Associazione Nazionale Donne dell'Olio, con la partecipazione dell'associazione Lady Chef e di AIRO e con la sponsorizzazione di Ambrogio Sanelli. La Segreteria Organizzativa del Premio ha sede presso Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria. (Partecipazione al concorso Extra Cuoca gratuita. Iscrizioni aperte fino al 18 settembre 2021. Per regolamento ed iscrizioni <https://extracuoca.it/concorso/>). Per maggiori informazioni: Segreteria Organizzativa c/o Promocamera - Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria Tel. +39 075 9660589 / 075 9 6 6 0 6 3 9 promocamera@umbria.camcom.it - info@extracuoca.it www.extracuoca.it Ufficio Stampa A D D Comunicazione Questi gli oli finalisti della XXIX edizione dell'Ercole Olivario che saranno utilizzati per le ricette in lizza nella prima edizione di Extra Cuoca: Abruzzo: Olivicola Casolana con l'olio e.v.o. Piano degli ulivi Dop Colline Teatine, Frantoio oleario di Mercurio Claudio con due

extravergini: Vesta Dop bio e Frantoio Mercurius Venus Bio, Azienda Agricola Tommaso Masciantonio con l'olio e.v.o. Trappeto di Caprafico Dop Colline Teatine, Società Agricola Forcella con l'olio e.v.o. Forcella; Basilicata: Frantoio Oleario Fratelli Pace con l'olio e.v.o. IGP Lucano Aurum denocciolato biologico, Frantoiani del Vulture con l'olio e.v.o. Vù DOP Vulture, Az. **Agraria** Quinto Angelo con l'olio e.v.o. Quinto; Calabria: Agricola Parisi Donato con l'olio e.v.o. "Parisi 1879", Az. Agricola De Lorenzo & c. con due etichette: l'olio e.v.o. monocultivar "I Tesori del Sole - Coratina" e il DOP Lametia monocultivar Carolea, Azienda Agricola Sorelle Garzo con l'olio e.v.o. "Dolciterre Rosi", Oleificio Torchia con l'olio e.v.o. "Torchia", Tenute Librandi con l'olio e.v.o. "Tenute Librandi Dradista"; Campania: Oleificio FAM con l'olio e.v.o. FAM Dop Irpinia Colline dell'Ufita, Frantoio Romano con l'olio e.v.o. monocultivar Ortice Bio, Cooperativa Agricola Terre di Molinara con l'olio e.v.o. Seleca, Azienda Torretta con due extravergini: l'olio Torretta Teti e il Torretta Diesis - Dop Colline Salernitane, Emilia Romagna: Frantoio Paganelli Benito con l'olio e.v.o. Dop Colline di

Romagna, Azienda Terra di Brisighella con l'olio e.v.o. Brisighello Olio DOP Brisighella; Lazio: Az. Agr. Alfredo Cetrone con l'olio e.v.o. Cetrone Colline Pontine Dop, Az. Agr. biologica Paola Orsini con l'olio e.v.o. Biologico Orsini Colline Pontine Dop, Az. Agr. Cosmo Di Russo con due etichette: l'olio e.v.o. "Don Pasquale - Dop Colline Pontine" ed il Monocultivar Caieta, Az. Agr. Iannotta Lucia con l'e.v.o. "Olio Iannotta Colline Pontine Dop", Società Agricola Colle Difesa con l'olio e.v.o. Sabina Dop, Società Agricola Cooperativa Colli Etruschi con due etichette: l'olio e.v.o. Tuscia Dop ed il "Io Bio", Società Agr. Sciuga Il Molino con l'olio e.v.o. Il Molino Denocciolato Caninese Tuscia Dop, Az. Agr. Biologica Americo Quattrociocchi con l'olio e.v.o. biologico Olivastro, Az. Agr. Francesco Saverio Bianchieri con l'olio e.v.o. Colle del Polverino, Agricola Colfiorito 1974 srl con l'olio e.v.o. Cocceio; Liguria: Azienda Cassini Paolo con l'Olio e.v.o. Extremum monocultivar taggiasca, Lombardia: Cooperativa Agr. San Felice del Benaco con l'olio e.v.o. Verità Dop Garda - Bresciano, Az. Agricola Novello Cavazza di Alessandra Cavazza con l'olio e.v.o. Cavazza Garda Dop, Società Agr. Rocca Pietro e Rita con l'olio e.v.o.

Rocca Garda Dop; Marche: Frantoio Oleario l'Olivaio con l'Olio e.v.o. Marche IGP l'Olivaio verde; Puglia: Azienda Agricola Donato Conserva con due extravergini: il Mimì monocultivar coratina Dop Terra di Bari - Bitonto ed il Mimì Denocciolato monocultivar coratina, Soc. Agr. Ciccolella con l'olio e.v.o. Coppadoro, Aziende Agricole Stasi con l'olio e.v.o. Arciprete, Frantoio Sabino Leone con l'olio e.v.o. Don Gioacchino Dop Terra di Bari - Castel del Monte, Az. Agr. Di Martino sas con l'olio e.v.o. La Coratina Schinosa, Azienda Intini con l'olio e.v.o. Monocultivar Coratina, Tenuta Venterra di Ferrara Antonella con l'olio e.v.o. biologico Tenuta Venterra CRU#112 Coratina, Azienda Agr. De Carlo con l'olio e.v.o. biologico Olio Bio Tenuta Arcamone Dop Terra di Bari - Bitonto; in Sardegna: Accademia Olearia con l'olio e.v.o. Gran Riserva, Frantoio Artigiano Sandro Chisu con l'olio e.v.o. Vantu Bio, Oleificio Demuru Paolo con l'olio e.v.o. Scerì monocultivar, Società Coop. Agr. Olivicoltori Valle del Cedrino con l'olio e.v.o. Costa degli Olivi Dop Sardegna, Azienda Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo con l'olio e.v.o. Delogu, Azienda Masoni Becciu di Deidda Valentina

con l'olio e.v.o. Ispirito Sardu; Sicilia: Agrestis Societa' Cooperativa Agricola con l'Olio e.v.o. biologico Agrestis Nettaribleo Dop Monti Iblei - Montelauro, Azienda Agricola Biologica Titone con l'Olio e.v.o. Titone - Dop Valli Trapanesi, Azienda Rollo con l'Olio e.v.o. Letizia - Dop Monti Iblei, Azienda Fisicaro Sebastiana - Frantoio Galioto con l'Olio e.v.o. Frantoio Galioto Dop Monti Iblei - Montelauro, Soc. Agr. Verneria di Spano' & c. con l'Olio e.v.o. biologico Le Case di Lavinia Dop Monti Iblei - Montelauro, Frantoi Cutrera con due etichette: l'Olio e.v.o. Primo Dop Monti Iblei - Gulfi e l'olio e.v.o. Nocellara, Società Agricola Sistemi Agro Biologici con l'Olio e.v.o. Bocca d'Oro; Toscana: Frantoio di Croci con due oli extravergini: il Frantoio di Croci - Tradizionale; ed il Prima Oliva Toscano IGP, Azienda Agricola Buoni o Del Buono Maria Pia con l'olio e.v.o. Podere Ricavo - Dop Terre di Siena, Azienda biologica Podere Borselli con l'Olio e.v.o. Oro Dop Seggiano, Azienda Oliviera Sant'Andrea di Giganti Enrico e Enzo snc con l'olio e.v.o. Olio del Capunto IGP Toscano - ECCO!, Azienda Agricola Biserno con l'e.v.o. Olio del Marinaio IGP Toscano, Fattoria di Ramerino Società Agricola

Srl con l'olio e.v.o. Cultivar Frantoio, Frantoio Franci srl con l'olio e.v.o. Frantoio Franci Bio IGP Toscano, Azienda Agricola Giancarlo Giannini con l'Olio e.v.o. Vipiano, Frantoio del Grevepesa Scarl con l'olio e.v.o. DOP Chianti Classico Frantoio del Grevepesa, Fattoria Il Peraccio con l'olio e.v.o. Il Peraccio; Trentino Alto Adige: **Agraria Riva** del Garda con due etichette: l'e.v.o. Uliva - Garda Trentino Dop; e l'olio e.v.o. 46° Parallelo, Az. Agricola Brioleum con due etichette: l'e.v.o. Brioleum Tenuta Scannone; e l'e.v.o. Brioleum Tenuta Ferruccio - Casaliva Garda Trentino Dop, Agriturismo Maso Botes con l'olio e.v.o. Dieci/Decimi; Umbria: Azienda Agricola Decimi con l'olio e.v.o. Decimi Dop Umbria, Azienda Agricola Viola con due etichette: Viola - Colleruita Dop Umbria e il Viola - Selezione Il Sincero, Bacci Noemio con l'olio e.v.o. Bacci Dop Umbria, Azienda Agricola Augusto Coli con l'olio e.v.o. Colio Dop Umbria, Az. Agricola Ranchino Eugenio con l'olio e.v.o. Poggio Amante Dop Umbria, Frantoio di Spello uccd con l'olio e.v.o. Frantoio di Spello Dop Umbria, Azienda Agricola Oliveto con l'olio e.v.o. Nobile di Amelia Dop Umbria, Azienda Agricola Marfuga con due etichette: l'olio e.v.o. Marfuga Riserva

Dop Umbria; e l'olio e.v.o. l'Affiorante Marfuga Monocultivar moraiolo, Azienda Agricola La Fonte con l'olio e.v.o. Nostrum, Azienda Agricola Locci con l'olio e.v.o. Moraiolo Monocultivar; Veneto: Cantina Valpantena con l'olio e.v.o. Torre del Falasco, Le Creve - Speck Stube di Paolo Forelli con l'olio e.v.o. Le Creve Garda Dop, Frantoio di Cornoleda con l'olio e.v.o. Terravegra Frantoio di Cornoleda Dop Veneto Colli Euganei e Berici, Frantoio di Valnogaredo snc con l'olio e.v.o. Frantoio di Valnogaredo Dop Veneto Colli Euganei e Berici. Ufficio Stampa ADD Comunicazione Mi piace: Mi piace Caricamento... cuoche professioniste Ercole Olivario lavoratrici autonome con partita iva oli extravergine di altissima qualità Primo concorso nazionale Lascia questo campo vuoto Controlla la tua casella di posta o la cartella spam per confermare la tua iscrizione

Extra Cuoca 2021: il concorso dedicato alle professioniste della ristorazione

LINK: <https://www.horecanews.it/extra-cuoca-2021-il-concorso-dedicato-alle-professioniste-della-ristorazione/>

Extra Cuoca 2021: il concorso dedicato alle professioniste della ristorazione Extra Cuoca è il primo concorso dedicato alle donne professioniste che valorizzeranno gli oli evo finalisti del Premio Ercole Olivario 2021. Redazione 2 - 29 Luglio 2021 Prorogata al 18 settembre 2021 la possibilità di partecipare gratuitamente alla prima edizione di "Extra Cuoca", il primo concorso nazionale dedicato alle cuoche, professioniste o lavoratrici autonome con partita iva. Il concorso ha l'obiettivo di valorizzare le donne che ricoprono un ruolo sempre più essenziale nel mondo della ristorazione, in connubio ad uno dei prodotti principe della cucina italiana: l'olio extravergine di oliva di alta qualità; per le loro ricette le cuoche saranno, infatti, chiamate ad utilizzare gli oli finalisti del Concorso nazionale Ercole Olivario, dedicato alle eccellenze olearie italiane. Come concorrere ad Extra Cuoca 2021 Extra Cuoca è rivolto alle cuoche, professioniste o lavoratrici autonome con partita iva, operanti in Italia in strutture ristorative come chef titolari della cucina del

locale o che ricoprono ruoli di gestione di partite o settori specifici. Oggetto del concorso è l'elaborazione di una ricetta, preparata utilizzando un olio e.v.o. prodotto dell'ambito territoriale in cui la cuoca svolge la propria attività professionale tra quelli finalisti della XXIX edizione dell'Ercole Olivario, la cui eccellenza è garantita grazie alle fasi di selezione regionali e ai rigidi criteri di accesso. Ogni cuoca potrà partecipare con una ricetta per ognuna delle tre categorie in gara: Primi Piatti, Secondi Piatti, altre preparazioni sia dolci che salate (antipasti, finger food, contorni e altro). Al momento dell'iscrizione le partecipanti dovranno inviare una loro ricetta, una volta superata la fase di preselezione, le cuoche finaliste dovranno realizzare il piatto proposto, documentando le fasi dell'esecuzione in modo dettagliato, tramite una foto-ricetta o video-ricetta. Una Giuria nazionale composta da professionisti ed esperti del settore della ristorazione e del comparto dell'olio d'oliva valuterà i piatti proposti in base a: capacità di valorizzare le particolari caratteristiche

dell'olio prescelto; cura nella scelta degli ingredienti utilizzati; gradevolezza complessiva della preparazione e attitudine del piatto a testimoniare il processo creativo di cui è frutto; salubrità e genuinità della preparazione; aspetto della preparazione in termini di presentazione del piatto, aspetto cromatico, esatta disposizione e pulizia del piatto, assenza di guarnizioni artificiali, originalità della preparazione e tutto ciò che mette in evidenza la creatività artistica della cuoca. Il corso di Alta Formazione previsto per le partecipanti Extra Cuoca è il primo concorso in Italia che si propone di premiare cuoche professioniste di eccezionale talento, valorizzandone il ruolo sempre più importante nella ristorazione, mondo tipicamente al maschile; il concorso punta però anche ad affinare tra le donne chef, la conoscenza degli oli e.v.o. di qualità, dando la possibilità alle iscritte al concorso di partecipare ad un corso di alta formazione sulle caratteristiche sensoriali degli oli extravergine, aspetti nutrizionali, uso dell'olio in cucina ed abbinamenti in

sala, biodiversità legata al territorio di produzione, come preservare le caratteristiche dell'olio con una buona conservazione, ma anche sulle tecniche di base per promuovere le proprie creazioni tramite social network. Il corso si svolgerà parallelamente allo svolgimento del concorso e sarà organizzato in 7 webinar tenuti da un corpo di docenti d'eccezione quali: Maria Grazia Barone, produttrice di olio extra vergine in Calabria, Vice capo panel nel Panel Professionale Aipol a Brescia e giudice in diversi concorsi oleari nazionali ed internazionali; Anna Cane, Esperta in Chimica, Tecnologia e Analisi Sensoriale dell'olio d'oliva; Daniela Capogna, Tecnologa Alimentare, specialista in Olivicoltura ed Elaiotecnica; Filippo Falugiani, Presidente di AIRO - Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio; Maria Cristina Leonardi, Agronoma Paesaggista e Imprenditrice agricola; Elena Parovel, imprenditrice agricola e presidente del Consorzio di Tutela Olio Targeste DOP; Natascia Riggi, consulente tecnico per la gestione della filiera olearia ed assaggiatrice professionista; e Gabriella Stansfield, produttrice di olio extravergine di oliva in Toscana e Presidente dell'Associazione Nazionale

Donne dell'Olio. (qui il programma del corso di alta formazione: <https://extracuoca.it/webinar/>). Il Concorso Extra Cuoca è promosso dal Comitato di Coordinamento del Premio Ercole Olivario e dall'Associazione Nazionale Donne dell'Olio, con la partecipazione dell'associazione Lady Chef e di AIRO e con la sponsorizzazione di Ambrogio Sanelli. La Segreteria Organizzativa del Premio ha sede presso Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria. Partecipazione al concorso Extra Cuoca gratuita. Iscrizioni aperte fino al 18 settembre 2021. Per regolamento ed iscrizioni <https://extracuoca.it/concorso/> Di seguito gli oli finalisti del concorso Ercole Olivario 2021 che saranno utilizzati per le ricette della prima edizione di Extra Cuoca 2021
Abruzzo: Olivicola Casolana con l'olio e.v.o. Piano degli ulivi Dop Colline Teatine, Frantoio oleario di Mercurio Claudio con due extravergini: Vesta Dop bio e Frantoio Mercurius Venus Bio, Azienda Agricola Tommaso Masciantonio con l'olio e.v.o. Trappeto di Caprafico Dop Colline Teatine, Società Agricola Forcella con l'olio e.v.o. Forcella; Basilicata: Frantoio Oleario Fratelli Pace con l'olio e.v.o. IGP

Lucano Aurum denoccolato biologico, Frantoiani del Vulture con l'olio e.v.o. Vù DOP Vulture, Az. Agraria Quinto Angelo con l'olio e.v.o. Quinto; Calabria: Agricola Parisi Donato con l'olio e.v.o. "Parisi 1879", Az. Agricola De Lorenzo & c. con due etichette: l'olio e.v.o. monocultivar "I Tesori del Sole - Coratina" e il DOP Lametia monocultivar Carolea, Azienda Agricola Sorelle Garzo con l'olio e.v.o. "Dolciterre Rosi", Oleificio Torchia con l'olio e.v.o. "Torchia", Tenute Librandi con l'olio e.v.o. "Tenute Librandi Dradista"; Campania: Oleificio FAM con l'olio e.v.o. FAM Dop Irpinia Colline dell'Ufita, Frantoio Romano con l'olio e.v.o. monocultivar Ortice Bio, Cooperativa Agricola Terre di Molinara con l'olio e.v.o. Seleca, Azienda Torretta con due extravergini: l'olio Torretta Teti e il Torretta Diesis - Dop Colline Salernitane, Emilia Romagna: Frantoio Paganelli Benito con l'olio e.v.o. Dop Colline di Romagna, Azienda Terra di Brisighella con l'olio e.v.o. Brisighello Olio DOP Brisighella; Lazio: Az. Agr. Alfredo Cetrone con l'olio e.v.o. Cetrone Colline Pontine Dop, Az. Agr. biologica Paola Orsini con l'olio e.v.o. Biologico Orsini Colline Pontine Dop, Az. Agr. Cosmo Di Russo con

due etichette: l'olio e.v.o. "Don Pasquale - Dop Colline Pontine" ed il Monocultivar Caieta, Az. Agr. Iannotta Lucia con l'e.v.o. "Olio Iannotta Colline Pontine Dop", Società Agricola Colle Difesa con l'olio e.v.o. Sabina Dop, Società Agricola Cooperativa Colli Etruschi con due etichette: l'olio e.v.o. Tuscia Dop ed il "Io Bio", Società Agr. Sciuga Il Molino con l'olio e.v.o. Il Molino Denoccolato Caninese Tuscia Dop, Az. Agr. Biologica Americo Quattrococchi con l'olio e.v.o. biologico Olivastro, Az. Agr. Francesco Saverio Bianchieri con l'olio e.v.o. Colle del Polverino, Agricola Colfiorito 1974 srl con l'olio e.v.o. Cocceio; Liguria: Azienda Cassini Paolo con l'Olio e.v.o. Extremum monocultivar taggiasca, Lombardia: Cooperativa Agr. San Felice del Benaco con l'olio e.v.o. Verità Dop Garda - Bresciano, Az. Agricola Novello Cavazza di Alessandra Cavazza con l'olio e.v.o. Cavazza Garda Dop, Società Agr. Rocca Pietro e Rita con l'olio e.v.o. Rocca Garda Dop; Marche: Frantoio Oleario l'Oliveaio con l'Olio e.v.o. Marche IGP l'Oliveaio verde; Puglia: Azienda Agricola Donato Conserva con due extravergini: il Mimì monocultivar coratina Dop Terra di Bari - Bitonto ed il Mimì Denoccolato monocultivar coratina, Soc.

Agr. Ciccolella con l'olio e.v.o. Coppadoro, Aziende Agricole Stasi con l'olio e.v.o. Arciprete, Frantoio Sabino Leone con l'olio e.v.o. Don Gioacchino Dop Terra di Bari - Castel del Monte, Az. Agr. Di Martino sas con l'olio e.v.o. La Coratina Schinosa, Azienda Intini con l'olio e.v.o. Monocultivar Coratina, Tenuta Venterra di Ferrara Antonella con l'olio e.v.o. biologico Tenuta Venterra CRU#112 Coratina, Azienda Agr. De Carlo con l'olio e.v.o. biologico Olio Bio Tenuta Arcamone Dop Terra di Bari - Bitonto; in Sardegna: Accademia Olearia con l'olio e.v.o. Gran Riserva, Frantoio Artigiano Sandro Chisu con l'olio e.v.o. Vantu Bio, Oleificio Demuru Paolo con l'olio e.v.o. Scerì monocultivar, Società Coop. Agr. Olivicoltori Valle del Cedrino con l'olio e.v.o. Costa degli Olivi Dop Sardegna, Azienda Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo con l'olio e.v.o. Delogu, Azienda Masoni Becciu di Deidda Valentina con l'olio e.v.o. Ispirito Sardu; Sicilia: Agrestis Societa' Cooperativa Agricola con l'Olio e.v.o. biologico Agrestis Nettaribleo Dop Monti Iblei - Montelauro, Azienda Agricola Biologica Titone con l'Olio e.v.o. Titone - Dop Valli Trapanesi, Azienda Rollo con l'Olio

e.v.o. Letizia - Dop Monti Iblei, Azienda Fisicaro Sebastiana - Frantoio Galioto con l'Olio e.v.o. Frantoio Galioto Dop Monti Iblei - Montelauro, Soc. Agr. Venera di Spano' & c. con l'Olio e.v.o. biologico Le Case di Lavinia Dop Monti Iblei - Montelauro, Frantoi Cutrera con due etichette: l'Olio e.v.o. Primo Dop Monti Iblei - Gulfi e l'olio e.v.o. Nocellara, Società Agricola Sistemi Agro Biologici con l'Olio e.v.o. Bocca d'Oro; Toscana: Frantoio di Croci con due oli extravergini: il Frantoio di Croci - Tradizionale; ed il Prima Oliva Toscano IGP, Azienda Agricola Buoni o Del Buono Maria Pia con l'olio e.v.o. Podere Ricavo - Dop Terre di Siena, Azienda biologica Podere Borselli con l'Olio e.v.o. Oro Dop Seggiano, Azienda Oliviera Sant'Andrea di Giganti Enrico e Enzo snc con l'olio e.v.o. Olio del Capunto IGP Toscano - ECCO!, Azienda Agricola Biserno con l'e.v.o. Olio del Marinaio IGP Toscano, Fattoria di Ramerino Società Agricola Srl con l'olio e.v.o. Cultivar Frantoio, Frantoio Franci srl con l'olio e.v.o. Frantoio Franci Bio IGP Toscano, Azienda Agricola Giancarlo Giannini con l'Olio e.v.o. Vipiano, Frantoio del Grevepesa Scarl con l'olio e.v.o. DOP Chianti Classico Frantoio del Grevepesa, Fattoria Il Peraccio con l'olio

e.v.o. Il Peraccio; Trentino Alto Adige: **Agraria Riva** del Garda con due etichette: l'e.v.o. Uliva - Garda Trentino Dop; e l'olio e.v.o. 46° Parallelo, Az. Agricola Brioleum con due etichette: l'e.v.o. Brioleum Tenuta Scannone; e l'e.v.o. Brioleum Tenuta Ferruccio - Casaliva Garda Trentino Dop, Agriturismo Maso Botes con l'olio e.v.o. Dieci/Decimi; Umbria: Azienda Agricola Decimi con l'olio e.v.o. Decimi Dop Umbria, Azienda Agricola Viola con due etichette: Viola - Colleruita Dop Umbria e il Viola - Selezione Il Sincero, Bacci Noemio con l'olio e.v.o. Bacci Dop Umbria, Azienda Agricola Augusto Coli con l'olio e.v.o. Colio Dop Umbria, Az. Agricola Ranchino Eugenio con l'olio e.v.o. Poggio Amante Dop Umbria, Frantoio di Spello uccd con l'olio e.v.o. Frantoio di Spello Dop Umbria, Azienda Agricola Oliveto con l'olio e.v.o. Nobile di Amelia Dop Umbria, Azienda Agricola Marfuga con due etichette: l'olio e.v.o. Marfuga Riserva Dop Umbria; e l'olio e.v.o. l'Affiorante Marfuga Monocultivar moraiolo, Azienda Agricola La Fonte con l'olio e.v.o. Nostrum, Azienda Agricola Locci con l'olio e.v.o. Moraiolo Monocultivar; Veneto: Cantina Valpantena con l'olio e.v.o. Torre del Falasco, Le Creve - Speck

Stube di Paolo Forelli con l'olio e.v.o. Le Creve Garda Dop, Frantoio di Cornoleda con l'olio e.v.o. Terravegra Frantoio di Cornoleda Dop Veneto Colli Euganei e Berici, Frantoio di Valnogaredo snc con l'olio e.v.o. Frantoio di Valnogaredo Dop Veneto Colli Euganei e Berici. Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua. Nome e cognome* Numero telefonico* Indirizzo e-mail* Link o titolo di questo articolo* Testo del messaggio*