

RASSEGNA WEB

OTTOBRE 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

Una storia secolare e oltre 100 mila olivi su 500 ettari, tempo di olio nel Garda Trentino con "Frantoi Aperti"

LINK: <https://www.ildolomiti.it/societa/2021/una-storia-secolare-e-oltre-100-mila-olivi-su-500-ettari-tempo-di-olio-nel-garda-trentino-con-frantoi...>



Società Una storia secolare e oltre 100 mila olivi su 500 ettari, tempo di olio nel Garda Trentino con "Frantoi Aperti" L'Azienda per il turismo Garda Dolomiti, in collaborazione con sei frantoi del territorio, ha programmato visite guidate e percorsi sensoriali alla scoperta di una delle eccellenze gastronomiche dell'Alto Garda. Ingresso gratuito per tutta la durata dell'evento Pubblicato il - 12 ottobre 2021 - 12:43 **RIVA DEL GARDA**. Da sempre il Garda Trentino propone un'offerta enogastronomica contaminata da tradizioni storiche e creatività, invitando i suoi ospiti durante il loro soggiorno a immergersi in intense esperienze sensoriali alla scoperta di sapori, delle fragranze e delle eccellenze del territorio. Una delle prelibatezze del Garda è senz'altro l'olio extravergine d'oliva che viene coltivato nella zona di produzione tradizionale più a nord del mondo. La produzione arriva infatti fino al 46°

parallelo e dal 1998 l'olio è certificato Dop, sottolineando la qualità che contraddistingue le eccellenze della zona. Per provare l'unicità del prodotto, Apt Garda Dolomiti ha organizzato per la giornata di domenica 24 ottobre "Frantoi Aperti", l'evento per conoscere il processo produttivo e assaggiare l'olio tipico dell'area attraverso tour guidati in sei frantoi del territorio, accompagnati da coloro che si dedicano alla coltivazione dell'oliva, attività molto diffusa nella zona. Il Garda Trentino infatti vanta oltre 100 mila olivi su 500 ettari di terreno e da secoli l'ulivo viene coltivato nel rispetto della natura sui terrazzamenti del territorio. Tra le varietà di olive del Garda Trentino spicca la Casaliva, una specie autoctona molto pregiata. L'olio extravergine è ricco inoltre di polifenoli, acidi grassi monoinsaturi e di vitamina A ed E, utili sia per il mantenimento di ossa forti che per la pelle e per

questo è un condimento che i nutrizionisti consigliano in una sana dieta mediterranea. L'iniziativa "Frantoi Aperti" si terrà dalle 10 alle 18, con ingresso gratuito e libero, ma è consigliata la prenotazione nelle strutture coinvolte nell'evento. Per poter accedere agli spazi interni è necessario esibire il Green pass. I frantoi coinvolti nell'evento sono Acetaia del Balsamico Trentino, **Agraria Riva del Garda** Cantina&Frantoio, Frantoio Ivo Bertamini, Madonna delle Vittorie, Maso Bòtes e OlioCRU (per maggiori informazioni clicca qui). Per gli amanti delle due ruote che desiderano visitare più frantoi nell'arco della giornata, i seguenti bike partner dell'evento propongono il noleggio bike / e-bike a prezzi convenzionati per tutta la durata dell'evento: Degasperi Noleggio Bike (disponibili e-mtb / e-city bike), The Lab (disponibili e-mtb) e Velolake (disponibili e-mtb / e-city

bike / mtb, solo con prenotazione online e utilizzo codice sconto Frantoi2021). Da venerdì 22 a domenica 24 ottobre inoltre alcuni ristoranti selezionati della zona - che aderiscono alla rete di "Vacanze con Gusto", il progetto che unisce le strutture del Garda al fine di garantire qualità e territorialità dei prodotti offerti in ogni singola fase - presenteranno piatti e menù tematici dedicati all'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino (Clicca qui per visualizzare la lista dei ristoranti aderenti all'iniziativa e il programma completo dell'evento).

Trentino, enogastronomia, otto gli appuntamenti per il terzo weekend di DiVin Ottobre

LINK: <http://www.comunicati-stampa.net/com/trentino-enogastronomia-otto-gli-appuntamenti-per-il-terzo-weekend-di-divin-ottobre.html>



Trentino, enogastronomia, otto gli appuntamenti per il terzo weekend di DiVin Ottobre October 13 2021 Mariella Belloni Marketing Journal Scheda utente Altri testi utente RSS utente Dalla Valle dei Laghi al Lago di Garda, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, fino alla Valle di Cembra: tanti i territori coinvolti in questo nuovo fine settimana di gusto. Prosegue anche il prossimo fine settimana DiVin Ottobre, la rassegna di appuntamenti con cui i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino danno il benvenuto all'autunno. Il via, anche per questo fine settimana, in Vallagarina: venerdì 15 e sabato 16 ottobre, dalle 9.00 alle 18.00, si svolge infatti Enotour d'Autunno (link) presso Borgo dei Posseri ad Ala: agli ospiti verrà consegnata una cartina che condurrà ad una serie di isole posizionate accanto ai vigneti, dove si potrà degustare un calice di vino aziendale nato proprio da quella particolare vigna

in abbinata a specialità di Caseificio Sociale di Sabbionara e Salumeria Belli. La quota di partecipazione è di 25 euro nella giornata di venerdì, 30 euro in quella di sabato. È richiesta la prenotazione chiamando il numero 0464 671899 o scrivendo a info@borgodeiposseri.com. Poco distante e solo nella giornata di venerdì 15 ottobre, alle ore 14.00, presso la Cantina d'Isera, è invece in programma Passeggiando nel vigneto (link), camminata nelle campagne circostanti e degustazione finale dei prodotti aziendali, accompagnati dalle specialità Biodebiasi, Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 20 euro, gratuita per bambini e ragazzi. È richiesta la prenotazione chiamando il numero 0464 433795 o scrivendo a vinoteca@cantinaisera.it. Alle 17.00 presso il Giardino dei Ciucìoi di Lavis,

l'appuntamento è con Dal giardino alla cantina (link), con visita guidata dell'opera architettonica insieme ad Ecomuseo Argentario e Albatros, passeggiata in centro storico a Lavis e degustazione finale presso Cantina La Vis. La quota di partecipazione è di 15 euro a persona. È richiesta la prenotazione contattando l'Ecomuseo Argentario al numero 335 6485650 o tramite la pagina www.ecoargentario.it/news. Ma questo terzo weekend del mese ospita anche la quarta edizione di Reboro. Territorio&Passione (link), in programma venerdì 15 e sabato 16 ottobre: due giornate alla scoperta di questo vino in varie location tra Arco e la Valle dei Laghi. Oltre alle visite in alcune cantine del territorio, si potrà partecipare ad un convegno scientifico, una master class, una degustazione tra le cantine e una cena a tema. Tra le aziende coinvolte, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Giovanni

Poli S. Massenza, Azienda Agricola Francesco Poli e Maxentia. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 864116 o **s c r i v e r e** a info@vinosantotrentino.it entro giovedì 14 ottobre. Solo nella giornata di sabato 16 ottobre, a **Riva del Garda**, invece, è in programma **Agririva** Bike Tour (link): a partire dalle 14.00 si percorrerà in bici il percorso che unisce Lago di Garda a Valle dei Laghi e ritorno, con tappe di gusto presso alcuni associati della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, alla scoperta dei prodotti di Azienda Agricola Trosciolto, Azienda Agricola Armanini, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Panificio Tecchioli e **Agraria Riva del Garda**. La quota di partecipazione è di 25 euro. Per info e prenotazioni chiamare il numero 0464 552133 o scrivere a communication@agririva.it entro martedì 12 ottobre. Sempre sabato, ma alle 16.30, a San Michele all'Adige, è previsto Doc&Dop (link): le Cantine Mezzacorona-Rotari apriranno le loro porte per una visita della cantina che si concluderà nella suggestiva Sala del Re, con degustazione guidata dell'intera linea di Millesimati AlpeRegis abbinata ad eleganti finger food di Ristorante Da Pino, pensati per valorizzare le

varie stagionature e consistenze di Trentingrana, e i prodotti di Panificio Sosi. La quota di partecipazione è di 20 euro, 10 per bambini e ragazzi fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione, chiamando il numero 0461 616300 o scrivendo a visite@mezzacorona.it, entro le ore 12.00 di venerdì 15 ottobre. A partire dalle 16.00, invece, in Valle di Cembra, torna nuovamente in presenza Caneve en festa (link), la cena itinerante ad 8 tappe, per un totale di 16 degustazioni wine&food, a base di prodotti locali, come quelli di Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra cantina di montagna, Maso Franch e Zanotelli, tra gli avvolti di Cembra, accompagnata da musica di vario genere e mostre d'arte. Il giorno successivo, domenica 17 ottobre, a partire dalle 11.00, sarà la volta di Wine Trekking Gourmet (link), passeggiata di 5 km tra i vigneti della Valle di Cembra intervallata da quattro gustose pause enogastronomiche. Durante il percorso, si potranno degustare anche i vini di Cembra cantina di montagna e Zanotelli, in abbinata a piatti curati da ristoranti locali, tra cui il Ristorante Vecchia Segheria. Entrambe le iniziative sono organizzate dai Cembrani Doc. La quota di partecipazione per

Caneve en festa è di 40 euro, 25 per il percorso analcolico, mentre per Wine Trekking Gourmet è di 50 euro. Per info e prenotazioni, collegarsi a www.visitcembranidoc.it, chiamare il numero 393 5503104 o scrivere a info@cembranidoc.it (entro giovedì 14 ottobre per Caneve en festa; entro venerdì 15 ottobre per Wine Trekking Gourmet). DiVin Ottobre fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali **d e n o m i n a t o** **#trentinowinefest** e viene **o r g a n i z z a t a** in collaborazione con Bontadi Caffè, e con il supporto di Regione Trentino - Alto Adige, BIM dell'Adige e Comunità della Valle di Cembra. Dettagli, costi e informazioni sulle prenotazioni sono disponibili **s u l** **s i t o** tastetrentino.it/divinottobre **# d i v i n o t t o b r e** **# t r e n t i n o w i n e f e s t** **#stradavinotrentino** La kermesse potrà subire variazioni in base alle disposizioni governative e provinciali legate all'emergenza Coronavirus. Licenza di distribuzione: Mariella Belloni Vicecaporedattore - Marketing Journal

Da Trento alla Calabria, sei oli per una cena con vista

LINK: <https://1900cucina.it/da-trento-alla-calabria-sei-oli-per-una-cena-con-vista/>



Direzione Leave a Comment on Da Trento alla Calabria, sei oli per una cena con vista Affacciati sulla Roma che si addormenta i partecipanti al terzo incontro formativo di Accademia Maestrod'olio ed Euro-Toques hanno degustato sei diverse tipologie di olio oltre ai piatti dello chef Antonino Fratello Affacciati sulla Roma che si addormenta i partecipanti al terzo incontro formativo di Accademia Maestrod'olio ed Euro-Toques hanno degustato sei diverse tipologie di olio oltre ai piatti dello chef Antonino Fratello Terza serata di degustazione e formazione a Roma, al 5° piano di Carolina Rosi (patronne dell'azienda Scovaventi in Maremma) all'interno del percorso studiato insieme da Euro-Toques e Accademia Maestrod'olio. Antonino Fratello in cucina Temi dell'incontro Il tema della serata si è concentrato sui migliori sistemi di produzione per ottenere grandi oli aromatici e

profumati ma anche su come usare i prodotti nell'agricoltura, per migliorare a produttività, senza danneggiare l'eco sistema. Tra i relatori: Fiammetta Nizzi Grill e Domenico Terenzio (amministratore unico, di Dom Terry Agrisolutions, leader mondiale nella nutrizione vegetale) con degustazione a cura di Fausto Borella, presidente di Accademia Maestrod'olio. Gli oli assaggiati A proposito di assaggi, sono stati degustati gli oli extravergini artigianali di diverse regioni italiane. Primo fra tutti l'extravergine Uliva, Dop Garda Trentino dell'Azienda **Agraria Riva del Garda**, monocultivar Casaliva, seguito dall'olio special edition appena franto dell'Azienda agricola Il Cavallino, della famiglia Salvadori, di Bibbona (Livorno), Monocultivar di Leccio del Corno. Il terzo olio assaggiato ci ha portati in invece in Sicilia, con la Nocellara in purezza dei Frantoi Cutrera, di Chiaramonte Gulfi -

Ragusa, con il suo inconfondibile profumo di foglia di pomodoro e con note agrumate. Il quarto olio, torna nella Penisola, con un'eccellenza appena franta dell'Azienda Agricola Fratelli Renzo, con un blend di Dolce di Rossano, Nocellara e la Tummaredda a esaltare la bellissima Calabria. Gli ultimi due oli hanno raccontato le varietà toscane dell'Azienda Giacomo Grassi, con la loro L'Aromantica, di Greve in Chianti, Firenze e dalla esplosiva nuova frangitura dell'Ottobratica delle Sorelle Garzo, dell'Azienda Dolciterre a Seminara, Reggio Calabria. Menu della serata Gli oli sono tutti selezionati in Guida Terred'Olio di Fausto Borella, e tutti premiati con i premi Corone e Gemme Maestrod'olio. Gli oli sono stati accompagnati con un carpaccio di fassona e un risotto mantecato con il Pecorino Romano Dop del Caseificio Deroma con spuntoni di zucca e pomodoro san Marzano essiccato e grattugiato dello

chef Antonino Fratello. I grandi piatti sono stati la base perfetta per permettere agli ospiti di abbinare i grandi oli assaggiati. Per l'occasione è stato aperto una Jeroboam Fontalloro 2001 dell'Azienda Fèlsina di Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena, vera eccellenza di vino e olio, guidata dall'illuminato Giuseppe Mazzocolin. Come tutti i martedì, gli ospiti sono stati accolti da un aperitivo a base dei prodotti dell'Azienda Agricola Scovaventi, gustati di fronte al tramonto mozzafiato che ha avvolto tutta la città eterna. Prossimi incontri Martedì 19 ottobre ore 19.30 - 23.00 Aperitivo al calar della luce. Ore 20:00. Lezione sulle migliori strategie di marketing per riuscire a vendere l'olio di estrema qualità nei locali più adatti. Degustazione di 6 Oli Evo. Degustazione di 3 champagne della maison Encry abbinata ai migliori caviali e acciughe dell'azienda Aquavirgo. Relatori: Fausto Borella, Enrico Baldin, Nadia Nicoli, Maurizio Barcella. Martedì 26 ottobre ore 19.30 - 23.00 Aperitivo dalla finestra. Ore 20.00. Lezione sui benefici dell'olio extravergine e i diversi impieghi dell'Evo in cucina, in pasticceria, e nella salute. Intervento del Comandante dei NAF

Amedeo De Franceschi. Relatori: Sara Farnetti - Amedeo De Franceschi - Fausto Borella Martedì 2 novembre ore 19.30 - 23.00 Test di verifica in cui i partecipanti potranno dimostrare la loro preparazione e apprendimento con domande sul mondo dell'olio extravergine italiano. Seguirà una cena di abbinamento cibo-olio-vino con consegna dei diplomi. La cena sarà curata dallo chef Enrico Derflinger, presidente dell'associazione Euro-Toques Italia e International. Il costo per partecipare è di 700 euro (+ iva). 12 i posti massimi a disposizione per le 7 lezioni nelle quali si degusteranno 60 oli. Il prezzo comprende una gita didattica, una cena e il materiale del corso. Per partecipare è necessario il green pass. © Riproduzione riservata

Da Trento alla Calabria, sei oli per una cena con vista

LINK: <https://www.italiaatavola.net/olio/olio/2021/10/14/da-trento-alla-calabria-sei-oli-per-cena-con-vista/80750/>



Da Trento alla Calabria, sei oli per una cena con vista Affacciati sulla Roma che si addormenta i partecipanti al terzo incontro formativo di Accademia Maestrod'olio ed Euro-Toques hanno degustato sei diverse tipologie di olio oltre ai piatti dello chef Antonino Fratello SALVA NEL TUO ARCHIVIO 14 ottobre 2021 | 16:41 Degustazioni OLIO Da Trento alla Calabria, sei oli per una cena con vista Affacciati sulla Roma che si addormenta i partecipanti al terzo incontro formativo di Accademia Maestrod'olio ed Euro-Toques hanno degustato sei diverse tipologie di olio oltre ai piatti dello chef Antonino Fratello 14 ottobre 2021 | 16:41 Terza serata di degustazione e formazione a Roma, al 5° piano di Carolina Rosi (patronne dell'azienda Scovaventi in Maremma) all'interno del percorso studiato insieme da Euro-Toques e Accademia Maestrod'olio. Antonino Fratello in cucina Temi dell'incontro Il tema della serata si è concentrato

sui migliori sistemi di produzione per ottenere grandi oli aromatici e profumati ma anche su come usare i prodotti nell'agricoltura, per migliorare a produttività, senza danneggiare l'eco sistema. Tra i relatori: Fiammetta Nizzi Grill e Domenico Terenzio (amministratore unico, di Dom Terry Agrisolutions, leader mondiale nella nutrizione vegetale) con degustazione a cura di Fausto Borella, presidente di Accademia Maestrod'olio. Gli oli assaggiati A proposito di assaggi, sono stati degustati gli oli extravergini artigianali di diverse regioni italiane. Primo fra tutti l'extravergine Uliva, Dop Garda Trentino dell'Azienda **Agraria Riva del Garda**, monocultivar Casaliva, seguito dall'olio special edition appena franto dell'Azienda agricola Il Cavallino, della famiglia Salvadori, di Bibbona (Livorno), Monocultivar di Leccio del Corno. Il terzo olio assaggiato ci ha portati in invece in Sicilia, con la

Nocellara in purezza dei Frantoi Cutrera, di Chiaramonte Gulfi - Ragusa, con il suo inconfondibile profumo di foglia di pomodoro e con note agrumate. Il quarto olio, torna nella Penisola, con un eccellenza appena franta dell'Azienda Agricola Fratelli Renzo, con un blend di Dolce di Rossano, Nocellara e la Tummaredda a esaltare la bellissima Calabria. Gli ultimi due oli hanno raccontato le varietà toscane dell'Azienda Giacomo Grassi, con la loro L'Aromantica, di Greve in Chianti, Firenze e dalla esplosiva nuova frangitura dell'Ottobratica delle Sorelle Garzo, dell'Azienda Dolciterre a Seminara, Reggio Calabria. Menu della serata Gli oli sono tutti selezionati in Guida Terred'Olio di Fausto Borella, e tutti premiati con i premi Corone e Gemme Maestrod'olio. Gli oli sono stati accompagnati con un carpaccio di fassona e un risotto mantecato con il Pecorino Romano Dop del Caseificio Deroma con

spuntoni di zucca e pomodoro san Marzano essiccato e grattugiato dello chef Antonino Fratello. I grandi piatti sono stati la base perfetta per permettere agli ospiti di abbinare i grandi oli assaggiati. Per l'occasione è stato aperto una Jeroboam Fontalloro 2001 dell'Azienda Fèlsina di Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena, vera eccellenza di vino e olio, guidata dall'illuminato Giuseppe Mazzocolin. Come tutti i martedì, gli ospiti sono stati accolti da un aperitivo a base dei prodotti dell'Azienda Agricola Scovaventi, gustati di fronte al tramonto mozzafiato che ha avvolto tutta la città eterna. Prossimi incontri

Martedì 19 ottobre ore 19.30 - 23.00 Aperitivo al calar della luce. Ore 20:00. Lezione sulle migliori strategie di marketing per riuscire a vendere l'olio di estrema qualità nei locali più adatti. Degustazione di 6 Oli Evo. Degustazione di 3 champagne della maison Encry abbinata ai migliori caviali e acciughe dell'azienda Aquavirgo. Relatori: Fausto Borella, Enrico Baldin, Nadia Nicoli, Maurizio Barcella. Martedì 26 ottobre ore 19.30 - 23.00 Aperitivo dalla finestra. Ore 20.00. Lezione sui benefici dell'olio extravergine e i diversi impieghi dell'Evo in cucina,

in pasticceria, e nella salute. Intervento del Comandante dei NAF Amedeo De Franceschi. Relatori: Sara Farnetti - Amedeo De Franceschi - Fausto Borella Martedì 2 novembre ore 19.30 - 23.00 Test di verifica in cui i partecipanti potranno dimostrare la loro preparazione e apprendimento con domande sul mondo dell'olio extravergine italiano. Seguirà una cena di abbinamento cibo-olio-vino con consegna dei diplomi. La cena sarà curata dallo chef Enrico Derflinger, presidente dell'associazione Euro-Toques Italia e International. Il costo per partecipare è di 700 euro (+ iva). 12 i posti massimi a disposizione per le 7 lezioni nelle quali si degusteranno 60 oli. Il prezzo comprende una gita didattica, una cena e il materiale del corso. Per partecipare è necessario il green pass. © Riproduzione riservata

50 Migliori olio del garda nel 2021 (recensioni, opinioni, prezzi)

LINK: <https://ilsudsiamoi.it/migliori-olio-del-garda/>



Migliori olio del garda

50 Migliori olio del garda nel 2021 (recensioni, opinioni, prezzi) By 0 7 Sei alla ricerca della migliore olio del garda? Non preoccuparti più! Come in questo post, abbiamo elencato i modelli 50 che sono i più votati e apprezzati dalle persone che li usano. Prima di iniziare, crea un elenco di funzioni che stai cercando in una olio del garda in questo modo, scegliere quella migliore per le tue esigenze da questo elenco sarebbe molto più semplice. Non importa quali siano i tuoi requisiti, questo elenco contiene le olio del garda che li soddisferanno! Tutte olio del garda su Amazon Offers on Amazon Dichiarazione di non responsabilità: questo elenco include collegamenti ad Amazon, ciò significa che guadagneremo una piccola tassa se acquisti da questo collegamento senza che tu debba pagare un extra! Vorrei anche ricordare che, quando abbiamo pubblicato questo post, molti marchi ci hanno contattato e ci hanno

chiesto di presentare i loro marchi, ma non abbiamo preso alcuna sponsorizzazione perché vogliamo che questo elenco sia completamente imparziale! Le migliori olio del garda recensioni nel 2021 Più Foto Prodotto Trentino di qualità superiore O L I O EXTRAVERGINE ULIVA **AGRARIA RIVA** DEL GARDA DOP Nel negozio online dedicato alle eccellenze enogastronomiche Trentiner.it non poteva di certo mancare Uliva: l'olio extravergine DOP dell'**Agraria Riva** del Garda Uliva Garda Trentino DOP è un olio extravergine di alta qualità, prodotto a partire da un'unica varietà di oliva, l'autoctona Casaliva, raccolta ad uno stadio di maturazione precoce e franta con una rigida selezione in frantoio per individuare i migliori.. Le olive vengono molite nel frantoio aziendale entro le 8 ore dalla raccolta Periodo di raccolta: dal 15 settembre al 15 ottobre Olio

extravergine di oliva italiano, di qualità superiore proviene direttamente da olive di propria produzione monovarietale Verdesa - 100% Italiano, siciliano estratto ad Ottobre 2021, primo novello su Amazon. È estratto a Freddo a temperatura controllata (27°), in frantoio moderno a ciclo continuo Questo Olio Extravergine di Oliva è puramente il succo appena estratto del frutto dell'olivo NON FILTRATO Dopo l'assaggio da parte di un panel autorizzato fondamentale per stabilire l'alta qualità e le qualità organolettiche l'olio EVO viene stoccato sotto azoto in silos di acciaio prima di essere imbottigliato Il risultato è il nostro olio extra vergine d'oliva dal carattere forte Più Foto Olio evo multivarietale Qui gli ulivi crescono in una particolare combinazione di microclima alpino e mediterraneo che permette di produrre pregiati oli extravergine dalle caratteristiche uniche 100%

Olio extravergine di oliva ottenuto in Italia da olive raccolte e frante in Italia L'olio extravergine di oliva 46° Parallelo Multivarietale di **Agraria Riva** del Garda prende nome da quest'oasi mediterranea nel cuore delle Alpi Ciò che ci In cucina: ideale a crudo su ogni tipo di verdura, pesce o carne e per condire in semplicità la pasta per grandi e piccini OLIO NUOVO - RACCOLTA NOVEMBRE 2020 - GENNAIO 2021 Da provare nella preparazione di torte e biscotti. Estratto a freddo Non filtrato e non miscelato Olio extravergine 100% monocultivar taggiasca - Produzione propria - Azienda agricola Cuvea Olio extravergine dal gusto estremamente delicato e dal profumo fruttato, con sentore di carciofo eccellente e di mandorla sul finale. Si presta bene anche per le preparazioni in cottura perché non copre gli ingredienti ma ne esalta il gusto Gradevole aroma di oliva verde, erbaceo, piccante con finale amaro Ottimo da utilizzare sia a crudo che nella cottura di tutte le pietanze. L'olio extra vergine di oliva Franto dell'Olearia Caldera è ottenuto dall'accurata selezione di oli provenienti dalle regioni più vocate alla produzione olivicola italiana All'olfatto è fresco, con sentori vegetali di oliva

matura ed erbe di campo È ESTRATTO A FREDDO da olive PROVENZALE, considerata tra le prime dieci migliori cultivar di oliva al Mondo. Contenuto: 1 latta da 5 litri di Olio Extravergine d'Oлива Monocultivar Provenzale Questo Olio Extravergine di Oliva è puramente il succo appena estratto del frutto dell'olivo Tanica doppio foro, sistema di sfiato anti gorgoglio. È di qualità superiore proviene direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Le olive vengono molite, a temperatura ambiente, entro le 24 ore dalla raccolta EVO 100 % Italiano: prodotto e imbottigliato dai Frantoi LeFas che si trovano a San Severo (Puglia) Lo stoccaggio avviene in ambienti climatizzati H24 ed imbottigliato con la massima cura in latte di alluminio, sigillate, per proteggerlo dall'esposizione solare. NON FILTRATO. Più Foto Questo Olio Extravergine di Oliva è il Succo appena Estratto dal Frutto dell'Olivo Di qualità Superiore ed ESTRATTO A FREDDO da Olive LECCINO FRANTOIO MORAILOLO ed ALTRE, Considerato tra il miglior blend di olive al Mondo. Olio Dal gusto Intenso ma non Aggressivo e con un Leggerissimo Retrogusto Piccante. Ricco

in polifenoli, Antiossidanti naturali che mantengono giovani le cellule del nostro organismo; Bassa Acidità (inferiore al 0,3%) sintomo di freschezza ed ottima lavorazione del prodotto; Basso Numero di Perossidi (7,5), che indicano l'ottimo stato di conservazione del prodotto. Lo Stoccaggio Avviene in Ambienti Climatizzati H24 ed Imbottigliato in Bottiglie Scure, Sigillate, per Proteggerlo Dall'esposizione Solare. Olive Molite a Temperatura Ambiente Entro le 24H dalla Raccolta Innovativo Sistema E.O.L.O.(Easy-Pour for Olive Oil): Grazie al nuovo sistema di ventilazione anti-gorgoglio, versare il nostro olio extravergine di oliva non è mai stato così facile Olio EVO 100% ITALIANO. Più Foto OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE ITALIANO LATTA 5L Il portale dedicato alle eccellenze dell'enogastronomia trentina Trentiner.it propone il rinomato olio di oliva extravergine, prodotto dal Frantoio di **Riva**, nella confezione formato convenienza in latta da 5 litri. Questo Olio Extravergine 100% italiano presenta un eccellente rapporto qualità - prezzo adeguato, al consumo quotidiano Dal sapore armonico, con una leggera nota di amaro e piccante, l'olio di oliva della

Can.. Prodotto Trentino di qualità superiore Per una cucina da veri intenditori, leggera, sana, e dall'ottimo gusto. Particolarmente indicato per una cucina italiana leggera e gustosa. Ideale per antipasti, pizza, pesce, carni bianche, verdure bollite. Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive mediante procedimenti meccanici. Un fruttato dal gusto deciso. Prodotto da Gnavolini Raccolta Sapore tra le verdi colline dell'Umbria tra Assisi e Spoleto. Olive Molite a Temperatura Ambiente Entro le 24H dalla Raccolta Lo Stoccaggio Avviene in Ambienti Climatizzati H24 ed Imbottigliato in Bottiglie Scure, Sigillate, per Proteggerlo Dall'esposizione Solare. Olio EVO 100% ITALIANO Olio Dal gusto Intenso ma non Aggressivo e con un Leggerissimo Retrogusto Piccante. OFFERTA PICCOLO CONSUMO: Confezione Contenente 1 Bottiglia da 1 litro di Olio EVO 100% italiano Perfetto per Cucinare in Famiglia NON FILTRATO Questo Olio Extravergine di Oliva è il Succo appena Estratto dal Frutto dell'Olivo Di qualità Superiore ed ESTRATTO A FREDDO da Olive LECCINO FRANTOIO MORAILO ed ALTRE, Considerato tra il miglior blend di olive al Mondo. Più Foto

Abbinamento: il tocco finale, verde smeraldo, per arricchire ogni esperienza gourmet. Un olio extra vergine di oliva potente e naturalmente ricco di polifenoli; ha un colore brillante, verde smeraldo, un profumo di erba falciata e carciofo, ed un sapore intenso e piccante. La raccolta avviene ad ottobre La frangitura avviene sempre entro poche ore dalla raccolta nel frantoio di proprietà; questo dona minima acidità, aromaticità e elevate proprietà nutritive. La famiglia Frescobaldi possiede circa 300 ettari di uliveti; frescobaldi effettua una rigida selezione e solo l'olio extra vergine di oliva con la massima qualità diventa Laude mio Frescobaldi. Per condire le insalate e il pesce Estratto a freddo campagna 2019/2020 La dolce armonia di un fruttato leggero Extravergine di oliva 100% italiano 3 litri TIPOLOGIA MATERIA PRIMA: Olive delle varietà CORATINA, CAROLEA ed OGLIAROLA PROVENIENZA MATERIA PRIMA: Calabria e Puglia TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE: Questo prodotto viene ottenuto da olive italiane raccolte al giusto punto di maturazione e rapidamente molite mediante un procedimento di estrazione a freddo (T < 27°C) Diverse partite di

Olio extra vergine di oliva italiano così ottenute vengono miscelate tra loro fino ad ottenere un Taglio con caratteristiche chimiche e organolettiche costanti nel tempo e conformi allo standard aziendale. TIPOLOGIA PRODOTTO: Olio extra vergine di oliva prodotto in Italia P R O P R I E T À ORGANOLETTICHE: Il prodotto finale presenta un fruttato intenso e fresco ed un gusto equilibrato ma di carattere con un amaro e un piccante di media intensità e persistenti impiegositi da gradevoli note vegetali. PROVENIENZA: Origine garantita - olio extravergine ITALIANO 100% prodotto esclusivamente con olive provenienti da uliveti di PUGLIA TRADIZIONE: Quella dell'olio d'oliva e una tradizione antica della nostra terra: la Puglia SAPORE: Fruttato medio, si presenta con una bella freschezza olfattiva che ricorda il carciofo ed il verde vegetale Grazie all'estrazione a freddo, lavoriamo le olive poche ore dopo la raccolta, per ottenere un olio con bassissima acidità, ricco di antiossidanti, dal fruttato medio, molto apprezzato per il suo profumo. QUALITA': Raguso Classico è un olio extravergine d'oliva 100% italiano, da sole olive pugliesi Si

esprime con un'intrigante equilibrio nelle sue componenti amaro e piccante, che si susseguono con pulizia ed eleganza Noi di Raguso celebriamo l'armonia dei sapori e dedichiamo ricerche di gusto per rendere unica ogni esperienza gastronomica Grande coerenza e piacevolezza. IN CUCINA: Raguso Classico è l'ingrediente fondamentale in cucina: essenziale per la preparazione di insalate, primi piatti, secondi di carne e pesce, verdure cotte e crude. La cultura contadina contaminata e rivisitata in chiave moderna. Estratto a freddo campagna 2019/2020 Per tutti i cibi e tutti i gusti Extravergine di oliva 100% italiano 3x1litro Una scatola per regali e viaggi Più Foto OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - Olio Cirulli è un olio certificato dall'Unione Europea per la provenienza e la sua qualità Il nostro olio certificato BIO, proveniente dalla assoluta raccolta naturale dei nostri oliveti, garantisce l'alta qualità e l'eccezionale sapore È olio d'oliva non raffinato e non filtrato di altissima qualità proveniente dalle tenute di famiglia Una storia lunga 70 anni LINEA BIOLOGICA - Utilizziamo anche una linea di produzione completamente biologica Dalla naturale raccolta dei

nostri oliveti, questo olio extra vergine di oliva Italiano è particolare per il suo ricco aroma fruttato L'inconfondibile aroma fruttato di questo olio è dovuto alla sua varietà di oliva utilizzata in questo straordinario olio d'oliva UNICA ORIGINE - L'olio d'oliva viene raccolto e imbottigliato alla fonte nella proprietà olivicola situata in Puglia in Italia ESTRATTO A FREDDO - Tutto il nostro olio BIO ed EVO è estratto a freddo al 100% dalla prima spremitura a freddo delle olive di varietà monocultivar coratina alla fonte AROMA FRUTTATO- L'inconfondibile aroma fruttato di questo olio è dovuto alla sua varietà di oliva utilizzata in questo straordinario olio d'oliva Ogni lattina garantisce la freschezza e la qualità controllata Gli uliveti monocultivar coratina si trovano nella zona del nord barese, dove le olive vanno oltre un semplice prodotto agricolo per essere un ingrediente chiave nella vita, nella cultura e nella cucina della regione Il nostro Olio Extra Vergine viene monitorato costantemente attraverso analisi chimiche programmate Prodotto di famiglia venduto direttamente dal produttore al consumatore. L' Olio extravergine di oliva della Famiglia Perilli è prodotto e

confezionato in PUGLIA cuore di ulivi tra Castel del Molte e Mar Adriatico la migliore posizione geografica al mondo. Lattina Olio Evo da 5 Litri: formato risparmio, vantaggioso e perfetto per la conservazione, 100% protezione luce. FRANTOIO PERILLI, Famiglia Olearia da tre generazioni Estratto a freddo a temperatura costante < 26° C. Olive raccolte e trasformate in 24 ore La Cultivar Coratina ha un sentore fruttato intenso e sfoggia qualità straordinarie, con spiccate caratteristiche organolettiche. Olio Extra Vergine Oliva Siciliano Produzione 100% Italia Olio extra vergine di oliva Siciliano Olio Extra Vergine di Oliva Olio Extravergine di Oliva - Italiano 100% - Campagna Olearia 2020/2021 - Cultivar Coratina + Cultivar Ogliarola - Estratto a freddo mediante procedimenti meccanici entro le 24 ore dalla raccolta. Produzione da Filiera Corta - Tutte le fasi produttive sono interne alla nostra azienda Olio Extravergine di Oliva - Prodotto Italiano 100% - Campagna Olearia 2020/2021 - Cultivar Ogliarola - Estratto a freddo unicamente mediante procedimenti meccanici entro le 24 ore dalla raccolta. Dall'albero fino alla tua tavola, tutti i

passaggi produttivi sono controllati dalle stesse persone! Da Noi! Non Filtrato - Il nostro Olio non viene filtrato ma sottoposto esclusivamente a decantazione naturale, preservando, in questo modo, tutte le sue caratteristiche organolettiche. La filosofia produttiva dell'azienda agricola "Terre di Lidia" prende origine dal sapere contadino e dal rispetto per i cicli stagionali della natura. Fruttato e saporito, con un retrogusto di mandorla dolce Coltivato e spremuto a freddo in Italia con olive italiane Particolarmente adatto per condire verdure, legumi e zuppe Visita il nostro BRAND STORE per scoprire tutta la selezione Le Terre di Colombo: link diretto sotto al titolo prodotto Questo Olio extravergine di oliva siciliano in bottiglia è semplicemente il succo appena estratto del frutto dell'olivo Olio oliva Periodo di raccolta: dal 1 al 30 ottobre. OLIO EVO BIOLOGICO NON FILTRATO Olio oliva extravergine italiano estratto a freddo a temperatura controllata (27°), in frantoio moderno a ciclo continuo Dopo l'assaggio da parte di un panel autorizzato, fondamentale per stabilire l'alta qualità e le qualità organolettiche, l'olio EVO viene stoccato sotto azoto

in silos di acciaio prima di essere imbottigliato Il risultato è un olio biologico extravergine di oliva fruttato, dal gusto equilibrato tra note di amaro e piccante. Le olive vengono molite nel frantoio della nostra azienda entro le 8 ore dalla raccolta Olio di oliva extravergine italiano blend MORESCA & VERDESCA proveniente direttamente da olive di propria produzione sotto regime BIOLOGICO certificato ICEA - Olio evo italiano 100%, che racchiude i sapori siciliani. Olio extravergine siciliano indicato per esaltare piatti a base di legumi, minestre, carni e insalate. Più Foto Il suo design è un omaggio alla storia della Sicilia ed ha ottenuto importanti riconoscimenti per il suo DESIGN. LA MASSIMA ESPRESSIONE DELL'OLIO SICILIANO: Zahara è un Olio Extra Vergine di Oliva di grande struttura, corposo ed equilibrato, ricco di Polifenoli (Antiossidanti) e Vitamine, a bassa acidità, caratterizzato da spiccate note di pomodoro, erbe mediterranee, cardo, ortica e pepe bianco PREMIATO COME UNO DEI MIGLIORI IN ITALIA: Zahara è veramente un'opera d'arte italiana premiata da quattro anni consecutivi con le prestigiose 3 Foglie del Gambero Rosso - il più alto

riconoscimento assegnato ogni anno ai MIGLIORI OLI D'ITALIA Ogni bottiglia di Zahara EVOO è un capolavoro speciale e unico che incarna la tradizione, il profumo e i colori del bellissimo territorio da cui proviene PRODOTTO PREMIUM DELLA SICILIA: dal 1966 Oleificio Guccione produce pregiati oli di oliva a Chiaramonte Gulfi, piccolo borgo barocco nel cuore dei Monti Iblei nella parte sud-orientale della Sicilia, considerata la zona dove si producono i migliori oli dell'isola PRODUZIONE ARTIGIANALE LIMITATA: Zahara è ottenuto esclusivamente da olive di VARIETA' TONDA IBLEA, una meravigliosa cultivar che esprime il suo meglio unicamente nel territorio di Chiaramonte Gulfi REGALO PERFETTO per gli appassionati gourmet Inoltre premiato e apprezzato nel corso degli anni da importanti riviste gourmet e concorsi internazionali come Gambero Rosso, Slow Food, Der Feinshmecker. Oleificio Guccione segue un metodo tradizionale tramandato da tre generazioni Le olive vengono raccolte rigorosamente a mano da alberi secolari e trasformate in olio entro poche ore dalla raccolta nel frantoio di famiglia utilizzando TECNOLOGIE DI ULTIMA GENERAZIONE. In CUCINA

Zahara si abbina con verdure cotte e crude, pomodoro Caprese, insalata di arance siciliane, zuppe di cereali e legumi, carne alla griglia e pesce. Più Foto Siamo sempre a Tua disposizione, non esitare a contattarci! SERVIZIO CLIENTI - I clienti possono contattarci via email per qualsiasi informazione, per conoscerci e scoprire come produciamo un olio EVO di qualità oppure immergersi nella natura del nostro lago Durabilità: 24 Mesi ORO LIQUIDO - Il nostro olio è un prodotto di categoria superiore che fa parte della tradizione, ed è prodotto solo con olive selezionate OLEIFICIO DEL GARDA - L'olio EVO confezionato dall'oleificio Moniga Del Garda porta con sé tutto il gusto e la tradizione di un territorio che da decenni si impegna nella coltivazione degli olivi La passione e il legame con la terra, unite all'attenta selezione delle materie prime e alla ricerca dei profumi e dei sapori del territorio permettono di ottenere prodotti genuini e di alta qualità. L'olio di Moniga del Garda è un prodotto ad alta digeribilità, ottimo come condimento o anche nell'uso quotidiano, adatto su ogni portata, non copre i sapori lasciandoli integri Prodotto sano, genuino, ricco di proprietà benefiche con un gusto inimitabile. Si consiglia di

agitare prima dell'utilizzo e di conservare in un ambiente fresco e asciutto lontano da luci e fonti di calore. Porta sulla tavola tutto il gusto e la leggerezza di questo olio pregiato Si consiglia la conservazione a temperatura compresa tra i 18°C e 22°C in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore Si tratta di un condimento delicato e perfetto per insaporire i tuoi piatti preferiti, ideale per dare un leggero e gustoso retrogusto di tartufo e per condire paste, risotti, carni in umido ma anche sulle bruschette o salse. Dal 1998 l'oleificio porta sulla tavola del consumatore il meglio delle produzioni olio casearie MODALITÀ D'IMPIEGO - Per apprezzare al meglio la qualità e il gusto di quest'olio si consiglia l'utilizzo a crudo per mantenere al massimo il suo profumo CONTENUTO - A casa riceverai una bottiglia da 250 ml di Condimento a base di Olio extravergine d'oliva aromatizzato al Tartufo bianco prodotto dall'oleificio di Moniga del Garda, ottenuto direttamente da olive fresche, unicamente mediante procedimenti meccanici Condimento raffinato, adatto a una moltitudine di piatti oltre che bruschette, crostini, primi piatti, anche frittate, insalate, e addirittura

carpacci di pesce Le olive vengono molite, a temperatura ambiente, entro le 24 ore dalla raccolta È ESTRATTO A FREDDO da olive Provenzale - Ogliarola - Leccino. È di qualità superiore proviene direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. NON FILTRATO. EVO 100 % Italiano: prodotto e imbottigliato dai Frantoi LeFas che si trovano a San Severo (Puglia) Lo stoccaggio avviene in ambienti climatizzati H24 ed imbottigliato con la massima cura in latte di alluminio, sigillate, per proteggerlo dall'esposizione solare. Questo Olio Extravergine di Oliva è puramente il succo appena estratto del frutto dell'olivo CONTENUTO: 5 Litri di Olio Extravergine ottenuto dalla spremitura delle olive provenzali - ogliarola - leccino, sapientemente abbinato dal nostro mastro oleario. L'olio extravergine di oliva 46° Parallelo Casaliva di Agraria Riva del Garda prende nome da quest'oasi mediterranea nel cuore delle Alpi Il 46° parallelo delinea la posizione più settentrionale al mondo a coltivazione olivicola 100% Olio extravergine di oliva ottenuto in Italia da olive raccolte e frante in Italia Fruttato intenso Un olio che

ci en Qui gli ulivi crescono in una particolare combinazione di microclima alpino e mediterraneo che permette di produrre pregiati oli extravergine dalle caratteristiche uniche Casaliva È un olio DI FAMIGLIA, NON DI UNA MULTINAZIONALE. Non filtrato e dal colore intenso Molitura estrazione a freddo 6 bottiglie di olio extra vergine granfruttato monini 100% italiano con pratico beccuccio versatore richiudibile nel tappo, ideale per un perfetto dosaggio del prodotto Corposità: decisamente corposo, lungamente persistente, con un finale di grande nettezza (pulizia, freschezza) al palato Confezione da n Prodotto di ottima qualita Gusto: caratteristico di mandorla amara e mandorla dolce più o meno secca; talvolta astringente con media sensazione di amaro e pungente di crescente intensità e grande persistenza retro olfattiva Più Foto L'olio extra vergine di oliva San Felice Bonamini è un olio che trasmette immediatamente la sensazione di qualità e genuinità del prodotto, il legame con le proprie terre e la cultura contadina che il Frantoio mantiene e vuole continuare a mantenere. gusto armonico e rotondo, equilibrio nelle componenti di amaro e piccante San

Felice è infatti una località della Val d'Illasi, che in un'antica rappresentazione fa da sfondo ad un'originale etichetta a forma di francobollo. Perfetto come olio di uso quotidiano, in grado di esaltare anche i piatti più semplici della tradizione gastronomica italiana CARATTERISTICHE - L'olio extravergine di oliva Selezione Oro nasce da alcune limitatissime e pregiate partite di oli che la famiglia Pantaleo utilizza per il proprio uso personale Temperatura compresa tra 18 e 22 °C. CONTENUTO - Confezione contenente 1 bottiglia di olio extravergine di oliva italiano da 500 ml. Caratteristico, fruttato verde medio, esente da gusti ed odori estranei sgradevoli e da difetti di qualsiasi natura, estratto a freddo. ORIGINE - Italia CONSERVAZIONE - Per mantenere intatte tutte le sue caratteristiche, consigliamo di mantenere l'olio extravergine italiano di oliva Selezione Oro nella sua bottiglia sempre chiusa e lontana da fonti di luce e calore IDEALE PER - Dal colore verde-giallo, quest'olio extravergine Selezione Oro presenta inizialmente un fruttato verde di oliva con profumo di erbe di campo, lasciando nel retro olfatto sentori di carciofo crudo e un retrogusto di mandorla amara Consigliamo l'utilizzo

a crudo su verdure, legumi, carni, pesce o crostacei, o semplicemente per condire ottime insalate. Per questo abbiamo ideato un tappo anti-rabbocco che garantisce un dosaggio ottimale dell'olio extravergine Selezione Oro evitando condimenti eccessivi e sprechi. Prodotto dalla varietà coratina e ogliarola barese, l'olio extravergine d'oliva Selezione Oro è l'ideale per gli amanti dei sapori intensi e netti FORMATO E CONFEZIONE: 5 LT, BAG IN BOX Varietà di olive: Ogliarola, Coratina Gusto dell'olio: Fruttato medio Abbinamenti: Si abbinano in modo ottimo a bruschette con pomodoro, carpaccio di tonno, insalate di funghi porcini, radicchio ai ferri, minestrone di verdure, primi piatti con salsiccia, polpo bollito, carni rosse o cacciagione arrosto, formaggi stagionati a pasta dura. È ESTRATTO A FREDDO da olive PROVENZALE, considerata tra le prime dieci migliori cultivar di oliva al Mondo È di qualità superiore proviene direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Lo stoccaggio avviene in ambienti climatizzati H24 ed imbottigliato con la massima cura in latte di alluminio, sigillate, per proteggerlo dal

L'esposizione solare
Contenuto: 1 lattina da 3 Litri di Olio Extravergine d'Oliva Biologico Monocultivar Provenzale Le olive vengono molite, a temperatura ambiente, entro le 24 ore dalla raccolta Questo Olio Extravergine di Oliva è puramente il succo appena estratto del frutto dell'olivo NON FILTRATO L'Olio extra vergine BIOLOGICO Coppini è un condimento sano e sicuro. Sapore pieno e fruttato e profumo fragrante. Ideale su ogni tipo di piatto. Il Natura Sana BIO nasce da oliva perfettamente sane e protette, nel rispetto dei metodi dell'Agricoltura Biologica, come garantito dal Certificato di conformità prodotto biologico. Particolarmente indicato per le diete di anziani e bambini. Olio di CATEGORIA SUPERIORE ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante processi meccanici; Olio extravergine di oliva ottenuto attraverso il METODO TRADIZIONALE Vengono utilizzate esclusivamente OLIVE RACCOLTE IN ITALIA; PRODOTTO e confezionato in ITALIA a Polignano a mare (PUGLIA); Filtrato attraverso il cotone idrofilo per olio SENZA l'aggiunta di additivi chimici. Più Foto È estratto a Freddo a temperatura controllata (27°), in frantoio moderno

a ciclo continuo Olio extravergine di oliva italiano, di qualità superiore proviene direttamente da olive di propria produzione monovarietale Verdesa - 100% Italiano, siciliano Il risultato è il nostro olio extra vergine d'oliva dal carattere forte Le olive vengono molite nel frantoio aziendale entro le 8 ore dalla raccolta NON FILTRATO Periodo di raccolta: dal 1 ottobre al 10 novembre Questo Olio Extravergine di Oliva è puramente il succo appena estratto del frutto dell'olivo Dopo l'assaggio da parte di un panel autorizzato fondamentale per stabilire l'alta qualità e le qualità organolettiche l'olio EVO viene stoccato sotto azoto in silos di acciaio prima di essere imbottigliato SAPORE: Fruttato medio, si presenta con una bella freschezza olfattiva che ricorda il carciofo ed il verde vegetale La cultura contadina contaminata e rivisitata in chiave moderna. IN CUCINA: Raguso Classico è l'ingrediente fondamentale in cucina: essenziale per la preparazione di insalate, primi piatti, secondi di carne e pesce, verdure cotte e crude. TRADIZIONE: Quella dell'olio d'oliva e una tradizione antica della nostra terra: la Puglia Noi di Raguso celebriamo l'armonia dei sapori e

dedichiamo ricerche di gusto per rendere unica ogni esperienza gastronomica Si esprime con un'intrigante equilibrio nelle sue componenti amaro e piccante, che si susseguono con pulizia ed eleganza QUALITA': Raguso Classico è un olio extravergine d'oliva 100% italiano, da sole olive pugliesi Grande coerenza e piacevolezza. Grazie all'estrazione a freddo, lavoriamo le olive poche ore dopo la raccolta, per ottenere un olio con bassissima acidità, ricco di antiossidanti, dal fruttato medio, molto apprezzato per il suo profumo. PROVENIENZA: Origine garantita - olio extravergine ITALIANO 100% prodotto esclusivamente con olive provenienti da uliveti di PUGLIA Capace di soddisfare ogni esigenza e di arricchire il sapore di ogni piatto Olio d'Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici L'olio di oliva Extra vergine Coppini Classico è il tradizionale extra vergine di oliva dal gusto perfettamente equilibrato Quest'olio è il Classico ingrediente fondamentale in cucina: essenziale per la preparazione di primi piatti, secondi di carne e pesce, verdure cotte e crude

Equilibrato nel sapore dove la base dolce è rotta da note fruttate ed intense Estratto a freddo unicamente mediante procedimenti meccanici entro le 24 ore dalla raccolta. Dall'albero fino alla tua tavola, tutti i passaggi produttivi sono controllati dalle stesse persone! Da Noi! Produzione da Filiera Corta - Tutte le fasi produttive sono interne alla nostra azienda Olio Extra Vergine di Oliva - Prodotto Italiano 100% - Campagna Olearia 2020/2021 - Cultivar Coratina. Non Filtrato - Il nostro Olio non viene filtrato ma sottoposto esclusivamente a decantazione naturale, preservando, in questo modo, tutte le sue caratteristiche organolettiche GNAVOLINI RACCOLTA SAPORE è Certificata alla Produzione di Alimenti Biologici da ICEA, IT BIO 006 Olive Molite a Temperatura Ambiente Entro le 24H dalla Raccolta NON FILTRATO Biologico 100% Italiano Estratto a Freddo Interamente da Olive Lavorate dall'Azienda Gnavolini Raccolta Sapore con L'Utilizzo delle Ultime Avanguardie Tecnologiche. Questo Olio Extravergine di Oliva è il Succo appena Estratto dal Frutto dell'Olivo Ricco in polifenoli, Antiossidanti naturali che

mantengono giovani le cellule del nostro organismo, prevengono Molte Malattie, Equilibrano la Digestione e Migliorano la Circolazione del Sangue e la Condizione della Pelle; Bassa Acidità (inferiore al 0,4%) sintomo di freschezza ed ottima lavorazione del prodotto; Basso Numero di Perossidi (7,5), che indicano l'ottimo stato di conservazione del prodotto. Risulta Essere Fluido e Delicato, con Leggerissime Note di Piccante. Fruttato Medio con Profumo e Gusto Fresco Lo Stoccaggio Avviene in Ambienti Climatizzati H24 ed Imbottigliato in Latte di Alluminio, Sigillate, per Proteggerlo Dall'esposizione Solare. Olio Biologico Extravergine d'Oliva LECCINO, FRANTOIO ed Altre Il Nostro Certificato è Disponibile Presso l'Organo di Controllo con il Numero di Riferimento 2019/00755. 🫒 QUALITA': L'olio EVO biologico MAMOIA viene prodotto da una delle olive cultivar più pregiate e saporite "Made in Daunia", La Peranzana, ricca di antiossidanti naturali (i polifenoli) Per evitare ammaccature la tanica di olio da 3 litri viene spedita in una confezione rinforzata. IL GUSTO è complesso e con forte equilibrio aromatico, segno di una materia prima eccellente Ottimo per

condire la pasta dove l'olio è uno dei sapori principali Inoltre la Latta è in banda stagnata e una volta svuotata è completamente riciclabile all'infinito e al 100% 🫒GUSTO INTENSO E FRUTTATO: IL PROFUMO, medio intenso, è di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e p o m o d o r o L A CONSISTENZA, fluidità medio-bassa. 🫒 IN CUCINA: Il suo sapore deciso lo rende capace di soddisfare ogni esigenza e di arricchire il sapore di ogni piatto Da provare a crudo su semplice pane caldo, bruschette, verdure, zuppe di legumi o per condire saporite insalate IL COLORE tende al giallo con riflessi verde Con l'olio MAMOIA sentirai sempre l'intenso profumo di fresco tipico dell'olio Extravergine italiano. E' prodotto esclusivamente con olive Italiane, nel pieno rispetto della natura bandendo qualsiasi tipo di concimi e diserbanti chimici di sintesi Il processo di molitura consiste nell'estrazione a freddo ad un temperatura al di sotto dei 25 gradi, l'olio viene conservato in botti di acciaio in una stanza a temperatura controllata, facendo sì che tutti gli aromi e i profumi restino racchiusi nel contenitore che riceverai a casa. Grazie alla spremitura a freddo le sue proprietà organolettiche

e antiossidanti restano inalterate permettendo di ottenere un olio di qualità superiore. **BIOLOGICO CERTIFICATO:** Il nostro olio extravergine d'oliva pugliese ha ottenuto la certificazione di conformità Biologica Elevata azione antiossidante Questo olio extravergine si ottiene lavorando le olive poche ore dopo la raccolta **IL RETROGUSTO**, come da tradizione della peranzana, è piacevolmente amaro e leggermente piccante con note di mandorla, se "pizzica" è un ottimo primo segno di qualità La maggior parte dei nostri oliveti hanno secoli di vita **FRESCHEZZA ASSICURATA:** Le olive sono raccolte a mano verso la fine di Ottobre, non ancora completamente mature, e molite entro le 36 ore successive **MONO VARIETALE KORONEIKI** - olive greche mono-cultivar koroneiki cresciute nell'area di olimpia (in peloponneso), raccolte a mano a 800mt di altitudine **ABBINAMENTI** - dal gusto delicato e fruttato, di colore verde-oro con aromi di erbe e con note leggermente amarognole, si abbina idealmente con piatti a base di pesce e tartare, ideale per una sana dieta mediterranea !!! **NUOVO RACCOLTO 2020** - olive fresche da ultima

produzione raccolte a mano durante il mese di novembre 2020, annata eccezionale con elevato livello di polifenoli **ORIGINE GARANTITA** - olio extravergine greco 100% prodotto esclusivamente con olive provenienti dagli alberi della tenuta lucius **IDEALE PER I BAMBINI** - il sapore delicato e naturale dell'olio extravergine Lucius lo rende la scelta ottimale per l'alimentazione di tutta la famiglia e dei bambini **BASSA ACIDITA'** - olio extravergine naturalmente basso di acidità, estratto a freddo lo stesso giorno della raccolta **Più Foto P R O P R I E T À ORGANOLETTICHE:** Il prodotto finale presenta un fruttato intenso e fresco ed un gusto equilibrato ma di carattere con un amaro e un piccante di media intensità e persistenti preziosità da gradevoli note vegetali. Diverse partite di Olio extra vergine di oliva italiano così ottenute vengono miscelate tra loro fino ad ottenere un Taglio con caratteristiche chimiche e organolettiche costanti nel tempo e conformi allo standard aziendale. **TIPOLOGIA PRODOTTO:** Olio extra vergine di oliva **TIPOLOGIA DI LAVORAZIONE:** Questo prodotto viene ottenuto da olive raccolte al giusto punto di maturazione e rapidamente molite

mediante un procedimento di estrazione a freddo (T < 27°C) **TIPOLOGIA MATERIA PRIMA:** Olive delle varietà ARBEQUINA, CORATINA, CAROLEA ,OGLIAROLA E KORONEIKI **PROVENIENZA MATERIA PRIMA:** Spagna, Italia, Grecia **Più Foto ANNATA 2020-2021 3 Molitura**, Le olive giunte al frantoio vengono defogliate passando attraverso l'impianto di lavaggio asciugate e lavorate con frangitore a taglio il tutto per garantire la produzione di un olio dal colore intenso e di altissima qualità **4 Estrazione** Nella gramola prendono forma le agglomerazioni di olio di oliva, che in questa fase cominciano a separarsi dalle particelle di acqua presenti nella pasta e divise dalla sansa, parte fibrosa della pasta ottenuta dalla frangitura. **1 Coltivazione** La Peranzana è una varietà d'ulivo che viene coltivata in una zona particolare dell'Alto Tavoliere della Puglia nella nostra azienda in agro di Torremaggiore **2 Raccolta**, Raccogliamo manualmente le olive con rastrelli e l'ausilio di pettini elettrici, trasportiamo le nostre olive al frantoio nelle prossime 6 ore. **Voglia Di Puglia Olio Extravergine Di Oliva Da Olive Monovarietali Peranzana Tappo Fungo Versatore 500 ml L'olio Italico**, grazie al suo prezzo .. Prodotto Trentino di

qualità superiore OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE ITALICO LATTA 3L L'Olio Extravergine di oliva Italico, del Frantoio di **Riva**, viene proposto nella sezione "mangiare" del nostro catalogo nel pratico formato da 3 L ad un prezzo conveniente per tutti coloro che non vogliono rischiare di rimanere senza questo condimento fondamentale della cucina italiana. L'olio di oliva extravergine italico è 100% italiano, prodotto con olive selezionate esclusivamente italiane Più Foto Il risultato è un olio extravergine di oliva fruttato medio, dal gusto intenso e persistente all'olfatto. Acidità 0,1% , dopo l'assaggio da parte di un panel autorizzato, fondamentale per stabilire l'alta qualità e le qualità organolettiche, l'olio EVO viene stoccato sotto azoto in silos di acciaio prima di essere imbottigliato Periodo di raccolta: dal 20 settembre al 20 ottobre. Olio oliva extravergine italiano estratto a freddo a temperatura controllata (27°), in frantoio moderno a ciclo continuo Questo Olio extravergine di oliva siciliano è semplicemente il succo appena estratto del frutto dell'olivo Le olive vengono molite nel frantoio della nostra azienda entro le 8 ore dalla raccolta OLIO EVO NON FILTRATO Olio extra vergine siciliano si

apprezza al meglio a crudo su carni bianchi, insalate e pesce. Olio di oliva extravergine italiano monocoltivar ottenuto solo dalla pregiata varietà di oliva BIANCOLILLA - Primaluce è il primo olio extravergine di categoria superiore che Oleificio Mallia produce ogni anno, il nostro olio novello. Non filtrato, per non alterarne il sapore e la corposità Disponibile sia fruttato leggero che fruttato medio Certificato da analisi chimiche di laboratorio (presenti in foto) Estratto a freddo da olive raccolte e frante nell'arco delle 24 ore. Prodotto 100% italiano, ottenuto da olive coltivate e raccolte in Puglia Tingo Tingo è Puglia, voglia di sapori forti e piatti dai gusti decisi! Olio Tingo Tingo racconta storie di terra, cibo e sapori rigorosamente terroni anche sulla pagina Instagram, seguici subito! La scorta perfetta per chi non vuole perdere mai i "sapori di giù" forse! 3L di Puglia sono abbastanza.. Dalla località di Tingo Tingo e per 90 ettari di terreno certificati BIO e sparsi sul territorio dell'Alta Murgia Pugliese, ogni giorno ci prendiamo cura dei nostri ulivi secolari di sola Monocoltivar Coratina. Olive molite entro 6/12 ore e lavorate a ciclo continuo ed estrazione a freddo Varietà di olive: 80% Dolce di

Rossano, 15% Tondina, 5% Carolea Decantazione naturale in silos di acciaio con insufflaggio di azoto. Gusto dolce con spiccate note di mandorla, arricchito da lievi percezioni di amaro e piccante. Prodotto dalla Azienda Agricola Vulcano lungo la costa jonica calabrese Olio extravergine di oliva biologico 100% italiano Più Foto Olio oliva Periodo di raccolta: dal 1 al 30 ottobre. Questo Olio extravergine di oliva siciliano in bottiglia è semplicemente il succo appena estratto del frutto dell'olivo Olio extravergine siciliano indicato per esaltare piatti a base di legumi, minestre, carni e insalate. Il risultato è un olio biologico extravergine di oliva fruttato, dal gusto equilibrato tra note di amaro e piccante. Dopo l'assaggio da parte di un panel autorizzato, fondamentale per stabilire l'alta qualità e le qualità organolettiche, l'olio EVO viene stoccato sotto azoto in silos di acciaio prima di essere imbottigliato Le olive vengono molite nel frantoio della nostra azienda entro le 8 ore dalla raccolta Olio di oliva extravergine italiano blend MORESCA & VERDESCA proveniente direttamente da olive di propria produzione sotto regime BIOLOGICO certificato ICEA - Olio evo italiano 100%, che

racchiude i sapori siciliani. Olio oliva extravergine italiano estratto a freddo a temperatura controllata (27°), in frantoio moderno a ciclo continuo OLIO EVO BIOLOGICO NON FILTRATO Leggero, con un aroma delicato e note dolci di mandorla e frutta secca Particolarmente adatto a piatti a base di pesce o verdura, ma anche dessert

Visita il nostro BRAND STORE per scoprire tutta la selezione Le Terre di Colombo: link diretto sotto al titolo prodotto Bottiglia dorata da 0.75 litri Da oliva Taggiasca monocultivar, raccolta e spremuta in loco Imbottigliato e protetto dall'ossidazione per preservarne il sapore naturale

Acquista da Amazon I migliori marchi olio del garda in Italia Una delle cose che suggeriamo alla maggior parte dei nostri lettori è quella di acquistare la olio del garda da un marchio noto. Buoni marchi forniscono, prodotti di buona qualità, ottimo supporto clienti e hanno centri di assistenza in diversi luoghi del paese. Per quanto riguarda olio del garda ho una preferenza per i prodotti dei marchi elencati di seguito. Frantoio Tuscus Il miglior olio del garda - Guida dell'acquirente 2021 Ci sono alcune cose che dovresti considerare quando acquisti una olio del garda. Abbiamo

trascorso 89 ore alla ricerca delle cose più importanti che dovresti considerare quando acquisti una olio del garda. Quindi dovremmo iniziare con l'elenco delle cose che dovresti considerare? 1. Budget e corrispondenza dei prezzi Fai un elenco delle cose che vuoi nella tua olio del garda e il prezzo che sei disposto a pagare per questo. Quindi prova a cercare un prodotto in quella fascia di prezzo e scegli quello che ti attrae di più. Un suggerimento che vorremmo darti è: non accontentarti di un prodotto più economico se non ha nemmeno una funzione di cui hai bisogno. La maggior parte delle olio del garda rientrano nell'intervallo di prezzo compreso tra 6,49 € (12,98 € / l) e 79,99 € (16,00 € / l). Pertanto, se il budget non è un problema e desideri il prodotto migliore per le tue esigenze, ti consigliamo di scegliere il CUVEA - Olio extravergine di oliva Taggiasca dell'azienda agricola Ligure Cuvea - latta 5 litri. Se vuoi qualcosa di medio raggio, scegli **Agraria Riva** del Garda - OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE ITALIANO 5 LITRI | **AGRIRIVA**. Se hai un budget molto basso, puoi scegliere quello che è il PANTALEO "SELEZIONE ORO" Olio Extravergine di Oliva Italiano, 1 Bottiglia da 500 ml di Olio extravergine

di Oliva, Estratto a Freddo, Olio Extravergine di Oliva 100% Italiano 2. Ha tutte le funzionalità di cui hai bisogno? La cosa più importante è che la olio del garda che stai acquistando dovrebbe avere tutte le funzionalità che stai cercando. Nel caso in cui non ne abbia nemmeno uno, non comprare! Lo stiamo dicendo perché non sarai in grado di usarlo a tale scopo. Se sei una persona senza problemi di budget, ti suggerirei di scegliere il modello migliore che è Olio extravergine di oliva Taggiasca dell'azienda agricola Ligure Cuvea - latta 5 litri. 3. Il marchio L'acquisto della olio del garda da un marchio rispettabile può effettivamente avere senso. Non solo sarà migliore di altri in termini di "qualità costruttiva", ma avrà anche alcune funzionalità extra, un migliore supporto clienti. I marchi famosi hanno più centri di assistenza in tutto il paese, quindi in caso di problemi puoi semplicemente portare la tua olio del garda in uno dei loro centri di assistenza. 4. Questioni di garanzia! Quando acquisti una olio del garda da un marchio noto, otterrai una garanzia. Anche i prodotti a basso costo vengono forniti con garanzie, ma il processo di rivendicazione potrebbe essere più duro. Ecco

perché ti suggerisco sempre di acquistare il prodotto da un marchio di fama e quello fornito in garanzia. Ti risparmierà in futuro dai costi di riparazione. In media, circa il 21% delle persone finisce per pagare il 40% del prezzo del prodotto per il servizio! È possibile risparmiare sui costi di assistenza se il prodotto è in garanzia! 5. Controlla il nostro sito Web Sul nostro sito Web abbiamo esperti in tutte le categorie e non importa quale sia il prodotto, abbiamo una recensione o l'elenco migliore su di esso. I prodotti nella nostra lista si basano su scelte di esperti, consigli e ore di ricerca. Ecco perché quando acquisti qualcosa che è elencato nella nostra migliore lista, non te ne pentirai. Tuttavia, c'è la possibilità che potremmo non aver coperto il prodotto che ti potrebbe interessare, ma se ti imbatti in qualcosa del genere, faccelo sapere tramite commenti o contattaci. Domande frequenti Qual è la migliore olio del garda? La migliore olio del garda è quella che ha tutte le caratteristiche che soddisfano le tue esigenze. Penso che il migliore sia Olio extravergine di oliva Taggiasca dell'azienda agricola Ligure Cuvea - latta 5 litri Ci sono buoni affari su olio del garda? Nel mercato

offline, non troverai molte offerte. Tuttavia, ho scelto la migliore olio del garda e ho aggiunto collegamenti ad Amazon che ha affari e offerte in esecuzione su base regolare. Qual è la olio del garda più economica? Sebbene la maggior parte delle olio del garda più economiche non abbiano molte funzionalità, ma se stai cercando la migliore a basso costo, la mia scommessa migliore sarebbe su PANTALEO "SELEZIONE ORO" Olio Extravergine di Oliva Italiano, 1 Bottiglia da 500 ml di Olio extravergine di Oliva, Estratto a Freddo, Olio Extravergine di Oliva 100% Italiano Da dove posso acquistare la olio del garda? Esistono diversi luoghi in cui è possibile acquistarlo, ma secondo me, quando si tratta del mercato online, non consiglieri altro che Amazon. È perché il loro servizio è fantastico! Perché dovresti fidarti del nostro sito Web? Siamo stati nel settore delle recensioni per più di 15 anni e il nostro motivo è aiutare le persone ad acquistare i prodotti più votati al miglior prezzo. Abbiamo consultato 89 per aiutarti a trovare la migliore olio del garda Il verdetto Speriamo che ti siano piaciute le olio del garda che abbiamo elencato nel nostro migliore elenco. Se è stato utile, aggiungi il

nostro sito ai segnalibri e condividerlo con le persone che conosci ogni volta che intendono acquistare qualcosa. Per concludere questa guida,

Il vino Trentino pronto alla ripresa. Parola ai top 5 per fatturato

LINK: <https://wine.pambianconews.com/2021/10/il-vino-trentino-pronto-alla-ripresa-parola-ai-top-5-per-fatturato/198634>

Il vino Trentino pronto alla ripresa. Parola ai top 5 per fatturato 18 Ottobre 2021 di Fabio Gibellino La provincia di Trento, tra quelle italiane, è forse quella più sui generis. Lo è perché nei suoi 10.200 ettari vitati, che rappresentano circa l'1,5% del totale tricolore e che si estendono dalle sponde del lago di Garda fino alle pendici delle Dolomiti, sono coltivati una ventina di vitigni che alimentano un parterre di 164 aziende, suddivise in 119 imprese vinificatrici, trenta società operanti nei settori del commercio e dell'industria e quindici tra grandi cantine sociali e cooperative. Una superficie che di per sé è addirittura inferiore a quella del 1970, come indicato dal Consorzio vini del Trentino. Una realtà che ha in seno 83 soci, ha spiegato a Pambianco Wine&Food il direttore generale Graziano Molon, per un 'tessuto variegato e diversificato di produttori che si identificano nelle produzioni cooperative, nei loro conferitori, nelle cantine di media dimensione e nei vignaioli di dimensioni più contenute e produzioni di nicchia'. Questo sistema, ha aggiunto il manager, 'in

questo momento di grande crisi, proprio per la sua diversificazione e la sua presenza nei vari canali distributivi dalla gdo all'horeca, pur nella difficoltà complessiva, ha garantito una miglior tenuta rispetto ad altre realtà'. E questo a fronte di un'offerta che, se da una parte non comprende nessuna Docg, dall'altra garantisce cinque Doc (Trentino, Trento, Teroldego Rotaliano, Valdadige e Casteller) e due Igt (Vigneti delle Dolomiti e Vallagarina). Il tutto per una produzione complessiva di circa 990mila ettolitri dei quali circa 728mila Dop e circa 212mila Igp, o ancora, ma guardando al prodotto finito, 287mila ettolitri di vini rossi e rosati e 703mila ettolitri di vini bianchi. La superficie vitata al 2019 è dominata da Pinot Grigio (28,9%), Chardonnay (26,8%) e Müller-Thurgau (9,3%), lasciando alle bacche rosse di Teroldego (6,3%) e Merlot (5,4%) il compito di chiudere la classifica dei cinque vitigni più diffusi nella provincia. E se la Top5 delle uve è schiacciante per composizione, altrettanto lo è quella dei fatturati, che vede saldamente in prima posizione Cavit, consorzio

che comprende undici cantine di primo grado (Cantina Sociale Roveré della Luna, Cantina Rotaliana, Cantina La-Vis e Valle di Cembra, Cantina Toblino, Cantina Sociale di Trento, Cantina Aldeno, Cantina Vivallis, Agraria Riva del Garda, Cantina D'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Sociale Viticoltori in Avio) e la tedesca Kessler (spumanti). Realtà che ha chiuso il ultimo esercizio con ricavi per quasi 210 milioni di euro, +9,6% sui dodici mesi precedenti, tenuto conto dell'acquisizione di Casa Girelli, Cesarini Sforza e Glv da Cantina di Lavis e Valle di Cembra. Per Enrico Zanoni, direttore generale: 'È stato un anno straordinario nonostante un primo impatto negativo e penalizzante che ci ha costretti riorganizzare la produzione per rispettare le norme anti-covid'. Il secondo gradino del podio invece appartiene a Mezzacorona, 193,6 milioni di euro e +3,7%, che oltre all'etichetta ammiraglia controlla altre cinque cantine comprese le trentine Castel Firmian e Rotari, la distilleria Nota e l'azienda agricola Valentina (mele). 'Dopo 15 mesi di

pandemia ne stiamo uscendo abbastanza bene, considerando che il 60/65% del nostro business arriva dalla Gdo', è il commento di Francesco Giovannini, direttore generale del gruppo. Al terzo posto, un po' a sorpresa, c'è invece Provinco di Italian Wine Brand, 96,8 milioni di euro (+16,7%), che però, pur avendo sede a Rovereto, ha presenze più evidenti in altre regioni, come Puglia e Piemonte. Chi è sceso dal podio, e proprio a causa della pandemia, è il gruppo Lunelli, che tra le realtà più grandi del Trentino è quello che più di ogni altro ha nell'horeca il suo sbocco principale. La società, che controlla Cantine Ferrari, Tenute Lunelli, Bisol 1542, Segnana, Surgiva, Cedral Tassoni si è fermata a 85 milioni di euro, 21 milioni in meno rispetto all'esercizio precedente. Anche La-Vis, quinta con poco più di 23,9 milioni di euro, ha visto un significativo calo del fatturato, ma anche a causa dell'uscita dal perimetro di Cesarini Sforza, Girelli e dell'80% della Glv cedute a Cavit. Dunque i big del trentino hanno vissuto diversamente un anno dai due volti. Esercizio che alla fine ha premiato chi guarda come primo approdo alla grande distribuzione e penalizzato chi poggia le proprie strategie nel mondo dell'horeca. A pagare di più

sono stati i produttori di Trento doc partendo naturalmente dal gruppo Lunelli, che con le oltre 5 milioni di bottiglie commercializzate ogni anno da Ferrari, copre da solo più del 50% delle nove milioni di pezzi prodotti dall'intera denominazione. Per Camilla Lunelli, direttore comunicazione e rapporti esterni del gruppo: 'Tutto il mondo delle bollicine ha sofferto, questo perché nel corso dell'anno sono saltate le celebrazioni e anche la convivialità è stata fortemente ridotta, detto questo, per noi è stato interessante osservare come a tenere mercato sono stati gli estremi della nostra offerta, cioè il Ferrari Brut e Giulio Ferrari'. Scavallato il passato, ora tocca a un presente e un futuro che sembrano aver cambiato il passo; nel mondo come nel Trentino. A darne conferma è per primo Enrico Zanoni di Cavit: 'In questi primi mesi abbiamo visto una crescita significativa e anche gli spumanti stanno ben funzionando'. Non diverso è il percepito di Francesco Giovannini che ha sottolineato come per Mezzacorona ci sono già: 'Dati molto interessanti per il prossimo bilancio e, guardando al futuro, ci aspettiamo risultati ancora migliori considerato che abbiamo approfittato della

pandemia per focalizzarci su nuovi progetti, con nuovi brand e prodotti in linea con quelli che sono le aspettative dei mercati'. Chi più di ogni altro sta vivendo un 2021 a tutta velocità è proprio il gruppo Lunelli che, nonostante tutte le prudenze del caso, 'abbiamo iniziato con una performance addirittura superiore a quella del 2019 che per noi è stato un anno record', ha sottolineato la stessa Camilla Lunelli: 'Questo anche in virtù dell'accordo di partnership triennale con la Formula Uno che sta iniziando a dare i suoi frutti'. Il tutto in attesa dell'ingresso in perimetro della recente acquisizione Cedral Tassoni. Dunque le prospettive per il vino trentino sono promettenti e potrebbero anche diventare brillanti considerati i margini di crescita sia in termini di qualità che di quantità. Naturalmente ci sono ancora delle cose da fare e pianificare. Il primo passo per Graziano Molon: 'È quello di proseguire con il percorso virtuoso di sostenibilità ambientale, iniziato nel 2016 e che vede il Trentino quale unica realtà regionale italiana che certifica l'uva di quasi 6 mila viticoltori, in buona sostanza tutto il territorio vitato'. A questo si aggiunge l'invito di Enrico Zanoni, 'di lavorare con più

forza sulla distribuzione, sulla promozione storica e sull' 'e n o t u r i s m o ' , aggiungendo che, 'per i vini fermi c'è bisogno di un miglioramento a prescindere, tenuto conto che già oggi godono di ottima immagine e di un eccellente rapporto qualità/prezzo, ma forse andrebbero evidenziate meglio alcune specifiche eccellenza'. Osservazioni condivise da Francesco Giovannini, soprattutto sui vini rossi: 'Dove si può fare ancora tanto, soprattutto focalizzandoci su Teroldego Rotaliano e Marzemino, magari cercando di replicare il lavoro fatto da Trento doc, oggi riconosciuto in tutto il mondo'. Denominazione quest'ultima che per Camilla Lunelli, 'porta già in dote la soddisfazione per la qualità offerta da tutte e 57 le cantine che lo producono, ma non è ancora sufficiente, perché si può fare ancora molto sulla forza del marchio all'estero, occorre lavorare di più sulla cultura, a partire dal nome Trento doc, e, infine, sfruttare ancora di più il potenziale di produzione, noi a esempio stiamo impiantando vigneti sempre più in quota, anche per prevenire i cambiamenti climatici'. L'articolo è tratto dal numero di settembre/ottobre di Pambianco Wine&Food

Magazine

«Frantoi Aperti»: il Garda Trentino apre il tesoro del suo olio

LINK: <https://www.ladigetto.it/interno/riva-arco-torbole/115496-%C2%ABfrantoi-aperti%C2%BB%3A-il-garda-trentino-apre-il-tesoro-del-suo-olio.html>



«Frantoi Aperti»: il Garda Trentino apre il tesoro del suo olio 19/10/2021
Domenica 24 ottobre l'APT Garda Dolomiti offre un'esperienza unica in sei frantoi del territorio: visite guidate e percorsi sensoriali con ingresso gratuito
Photo Credits: Dennis Pasini/Vitesse. Da sempre il Garda Trentino propone una raffinata offerta enogastronomica e il suo olio extravergine d'oliva ne rappresenta l'eccellenza. Coltivato nella zona di produzione più a nord del mondo, fino al 46° parallelo, dal 1998 l'olio del Garda è certificato Dop. Per provare l'unicità di questo autentico tesoro del territorio, Garda Dolomiti S.p.A. organizza domenica 24 ottobre «Frantoi Aperti», l'evento per conoscere il processo produttivo e assaggiare l'olio tipico del Garda Trentino attraverso tour guidati in sei frantoi, accompagnati da coloro che si dedicano alla coltivazione dell'oliva. La manifestazione è stata presentata oggi,

martedì 19 ottobre, in conferenza stampa presso il frantoio Agraria Riva del Garda, una delle strutture coinvolte nell'evento. Hanno preso parte alla presentazione odierna: Giorgio Planchenstainer (Presidente di Agraria Riva del Garda), Michele Adami (Marketing & Events OlioCru), Anna Marzadro (Proprietaria Madonna delle Vittorie), Renato Santuliana (Titolare Maso Bòtes). «Ogni bottiglia di olio del Garda Trentino è una vera e propria ambasciatrice del territorio, - ha commentato il Direttore di Garda Dolomiti S.p.A. Oskar Schwazer. - L'evento di domenica celebra un'eccellenza enogastronomica dell'Alto Garda riconosciuta a livello mondiale: basti pensare al Gambero Rosso che ha premiato una delle aziende coinvolte come miglior frantoio dell'anno.» L'evento si terrà dalle ore 10 alle ore 18, con ingresso gratuito e libero, ma è consigliata la prenotazione

contattando direttamente i frantoi coinvolti. Per poter accedere agli spazi interni è necessario esibire il Green Pass. I «frantoi aperti» nella giornata di domenica sono: Acetaia del Balsamico Trentino, Agraria Riva del Garda Cantina&Frantoio, Frantoio Ivo Bertamini, Madonna delle Vittorie, Maso Bòtes e OlioCRU. Per gli amanti delle due ruote che desiderano visitare più frantoi nell'arco della giornata, i bike partner dell'evento propongono il noleggio bike / e-bike a prezzi convenzionati per tutta la durata dell'evento (per maggiori informazioni clicca qui). Da venerdì 22 a domenica 24 ottobre inoltre alcuni ristoranti selezionati della zona che aderiscono alla rete di «Vacanze con Gusto» - il progetto che unisce le strutture del Garda al fine di garantire qualità e territorialità dei prodotti offerti in ogni singola fase - presenteranno piatti e menu tematici dedicati all'olio extravergine d'oliva

del Garda Trentino. ©
Riproduzione riservata

APT GARDA DOLOMITI * "FRANTOI APERTI": SCHWAZER « L'EVENTO DI DOMENICA 24 OTTOBRE CELEBRA UN'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA DELL'ALTO GARDA, RICONOSCIUTA A LIVELLO MONDIALE »

<https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/ancio-dagerzia/pt-arda-dolomiti-frantoi-aperti-schwazer-evento-didomenica-24-ottobre-celeb>
APT GARDA DOLOMITI * "FRANTOI APERTI": SCHWAZER « L'EVENTO DI DOMENICA 24 OTTOBRE CELEBRA UN'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA DELL'ALTO GARDA, RICONOSCIUTA A LIVELLO MONDIALE » "Frantoi Aperti": il Garda Trentino apre il tesoro del suo olio. Domenica 24 ottobre l'APT Garda Dolomiti offre un'esperienza unica in sei frantoi del territorio: visite guidate e percorsi sensoriali con ingresso gratuito Da sempre il Garda Trentino propone una raffinata offerta enogastronomica e il suo olio extravergine d'oliva ne rappresenta l'eccellenza. Coltivato nella zona di produzione più a nord del mondo, fino al 46° parallelo, dal 1998 l'olio del Garda è certificato Dop. Per provare l'unicità di questo autentico tesoro del territorio, Garda Dolomiti S.p.A. organizza domenica 24 ottobre "Frantoi Aperti", l'evento per conoscere il processo produttivo e assaggiare l'olio tipico del Garda Trentino attraverso tour guidati in sei frantoi, accompagnati da coloro che si dedicano alla coltivazione dell'oliva. La manifestazione è stata presentata oggi,

martedì 19 ottobre, in conferenza stampa presso il frantoio **Agraria Riva** del Garda, una delle strutture coinvolte nell'evento. Hanno preso parte alla presentazione odierna: Giorgio Planchenstainer (Presidente di **Agraria Riva** del Garda), Michele Adami (Marketing & Events OlioCru), Anna Marzadro (Proprietaria Madonna delle Vittorie), Renato Santuliana (Titolare Maso Bòtes). "Ogni bottiglia di olio del Garda Trentino è una vera e propria ambasciatrice del territorio - ha commentato il Direttore di Garda Dolomiti S.p.A. Oskar Schwazer - L'evento di domenica celebra un'eccellenza enogastronomica dell'Alto Garda riconosciuta a livello mondiale: basti pensare al Gambero Rosso che ha premiato una delle aziende coinvolte come miglior frantoio dell'anno". L'evento si terrà dalle ore 10 alle ore 18, con ingresso gratuito e libero, ma è consigliata la prenotazione contattando direttamente i frantoi coinvolti. Per poter accedere agli spazi interni è necessario esibire il Green Pass. I "frantoi aperti" nella giornata di domenica sono:

Acetata del Balsamico Trentino, **Agraria Riva** del Garda Cantina&Frantoio, Frantoio Ivo Bertamini, Madonna delle Vittorie, Maso Bòtes e OlioCRU. Per gli amanti delle due ruote che desiderano visitare più frantoi nell'arco della giornata, i bike partner dell'evento propongono il noleggio bike / e-bike a prezzi convenzionati per tutta la durata dell'evento (per maggiori informazioni clicca qui). Da venerdì 22 a domenica 24 ottobre inoltre alcuni ristoranti selezionati della zona che aderiscono alla rete di "Vacanze con Gusto" - il progetto che unisce le strutture del Garda al fine di garantire qualità e territorialità dei prodotti offerti in ogni singola fase - presenteranno piatti e menu tematici dedicati all'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino. Per visualizzare la lista dei ristoranti aderenti all'iniziativa e il programma completo dell'evento clicca qui. Olio HANNO DETTO: Giorgio Planchenstainer (Presidente di **Agraria Riva** del Garda): "Il premio che abbiamo ricevuto dal Gambero Rosso come miglior frantoio dell'anno ha

un'importanza fondamentale in quanto riconosce il duro lavoro svolto negli ultimi anni". Michele Adami (Marketing & Events OlioCru): "La nostra missione è rendere l'Olio del Garda Trentino un prodotto popolare, e possiamo farlo solo facendo squadra tra frantoi, ristoratori e addetti ai lavori. Dobbiamo puntare su questo evento e renderlo un prolungamento della stagione turistica, puntando su un'eccellenza che ci viene riconosciuta anche all'estero". Anna Marzadro (Proprietaria Madonna delle Vittorie): "Frantoi Aperti è l'evento ideale per raccontare tutto il lavoro e l'impegno profusi nel prodotto finito. Nonostante la nostra attività abbia approcciato l'olio da poco tempo, la qualità che contraddistingue ogni fase è la nostra forza". Renato Santuliana (Titolare Maso Bòtes): "Nonostante il Garda Trentino sia solo una "goccia nell'oceano dell'olio", la qualità del prodotto finale è innegabile e l'obiettivo di tutti i frantoi è quello di tenere alto il nome della varietà Casaliva, una specie autoctona molto pregiata del nostro territorio".

Frantoi Aperti: il Garda Trentino apre il tesoro del suo olio

LINK: <https://www.greenretail.news/ambiente-territorio/5535-frantoi-aperti-il-garda-trentino-apre-il-tesoro-del-suo-olio.html>



Ambiente & Territorio
Frantoi Aperti: il Garda Trentino apre il tesoro del suo olio Pubblicato: Mercoledì, 20 Ottobre 2021 10:38 L'APT Garda Dolomiti offre un'esperienza unica in sei frantoi del territorio: visite guidate e percorsi sensoriali con ingresso gratuito. Da sempre il Garda Trentino propone una raffinata offerta enogastronomica e il suo olio extravergine d'oliva ne rappresenta l'eccellenza. Coltivato nella zona di produzione più a nord del mondo, fino al 46° parallelo, dal 1998 l'olio del Garda è certificato Dop. Per provare l'unicità di questo autentico tesoro del territorio, Garda Dolomiti organizza domenica 24 ottobre "Frantoi Aperti", l'evento per conoscere il processo produttivo e assaggiare l'olio tipico del Garda Trentino attraverso tour guidati in sei frantoi, accompagnati da coloro che si dedicano alla coltivazione dell'oliva. La manifestazione è stata presentata il 19

ottobre, in conferenza stampa presso il frantoio **Agraria Riva** del Garda, una delle strutture coinvolte nell'evento. Hanno preso parte alla presentazione: Giorgio Planchenstainer (Presidente di **Agraria Riva** del Garda), Michele Adami (Marketing & Events OlioCru), Anna Marzadro (Proprietaria Madonna delle Vittorie), Renato Santuliana (Titolare Maso Bòtes). "Ogni bottiglia di olio del Garda Trentino è una vera e propria ambasciatrice del territorio - ha commentato il Direttore di Garda Dolomiti S.p.A. Oskar Schwazer - L'evento di domenica celebra un'eccellenza enogastronomica dell'Alto Garda riconosciuta a livello mondiale: basti pensare al Gambero Rosso che ha premiato una delle aziende coinvolte come miglior frantoio dell'anno". L'evento si terrà dalle ore 10 alle ore 18, con ingresso gratuito e libero, ma è consigliata la prenotazione contattando direttamente i frantoi

coinvolti. Per poter accedere agli spazi interni è necessario esibire il Green Pass. I "frantoi aperti" nella giornata di domenica sono: Acetaia del Balsamico Trentino, **Agraria Riva** del Garda Cantina&Frantoio, Frantoio Ivo Bertamini, Madonna delle Vittorie, Maso Bòtes e OlioCRU. Per gli amanti delle due ruote che desiderano visitare più frantoi nell'arco della giornata, i bike partner dell'evento propongono il noleggio bike / e-bike a prezzi convenzionati per tutta la durata dell'evento. Da venerdì 22 a domenica 24 ottobre inoltre alcuni ristoranti selezionati della zona che aderiscono alla rete di "Vacanze con Gusto" - il progetto che unisce le strutture del Garda al fine di garantire qualità e territorialità dei prodotti offerti in ogni singola fase - presenteranno piatti e menu tematici dedicati all'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino. Per visualizzare la lista dei ristoranti aderenti

all'iniziativa e il programma
c o m p l e t o
https://www.gardatrentino.it/it/eventi/frantoi-aperti_11319 Nella foto in alto: Da sinistra, il Direttore di Garda Dolomiti S.p.A. Oskar Schwazer, il responsabile Marketing&Events di OlioCru Michele Adami, la titolare della Madonna delle Vittorie Anna Marzadro, il Presidente di Agraria Riva del Garda Giorgio Planchenstainer, il titolare di Maso Bòtes Renato Santuliana, il Presidente di Garda Dolomiti S.p.A. Silvio Rigatti (Credits: Dennis Pasini/Vitesse)- Nella foto di copertina: L'assaggio dell'olio di uno dei frantoi che parteciperanno all'evento di domenica (Credits: Dennis Pasini/Vitesse).

Sold-out per la prima edizione di «Frantoi Aperti»

LINK: <https://www.ladigetto.it/interno/riva-arco-torbole/115728-frantoi.html>

Sold-out per la prima edizione di «Frantoi Aperti» 26/10/2021 Domenica 24 ottobre Garda Dolomiti SpA ha organizzato l'evento dedicato all'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino con sei frantoi del territorio > Il programma di visite guidate e degustazioni nei sei frantoi del Garda Trentino ha registrato una fortissima affluenza che pone le basi per le prossime edizioni. Grande soddisfazione da parte dei gestori delle strutture coinvolte che hanno accompagnato gli ospiti alla scoperta dell'olivicoltura del territorio. È stata un grandissimo successo la prima edizione della kermesse gastronomica «Frantoi Aperti», l'evento dedicato all'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino, svoltosi domenica 24 ottobre, organizzato da Garda Dolomiti S.p.A. in collaborazione con sei frantoi del territorio: Acetaia del Balsamico Trentino, **Agraria Riva** del Garda Cantina&Frantoio, Frantoio Ivo Bertamini, Madonna delle Vittorie, Maso Bòtes e OlioCRU. Molto positivi i dati della partecipazione, al di sopra delle aspettative, complice anche il tempo favorevole: i

frantoi con prenotazione obbligatoria hanno registrato il sold-out già alcuni giorni prima dell'evento, così come sono stati ottimi i riscontri dei frantoi a ingresso libero, con una forte partecipazione di pubblico non solo locale, ma anche proveniente dalle province di prossimità e con una buona componente straniera. Seppur dopo un'annata che non ha riservato una produzione particolarmente generosa, l'oro verde del Garda Trentino è stato il protagonista indiscusso della giornata, raccontato dai gestori dei frantoi, dalla raccolta delle olive al prodotto finito, appassionando tutti i partecipanti. «Siamo molto soddisfatti dell'ottimo risultato di Frantoi Aperti, - ha commentato Oskar Schwazer, Direttore di Garda Dolomiti SpA. - La partecipazione da parte del pubblico è stata positiva, c'è forte interesse verso quest'eccellenza del Garda Trentino e il lavoro che viene svolto con grande dedizione e passione dai frantoi della destinazione. «Come Azienda per il Turismo lavoriamo con impegno per innalzare la

qualità dell'offerta territoriale in tutte le sue componenti, compresa naturalmente quella enogastronomica, e questa edizione di Frantoi Aperti è sicuramente la prima di una lunga serie.» Durante le visite il momento più atteso è stato senza dubbio quello dell'assaggio. Per una degustazione perfetta, i gestori dei frantoi hanno svelato i segreti per assaporare al meglio l'olio, dal riscaldare il bicchierino con le mani allo strippaggio - ispirazione dell'aria dalla bocca per ossigenare l'olio e cogliere gli aromi in modo più intenso, - tecniche fondamentali per un'esperienza indimenticabile. «Frantoi Aperti» è stato il leitmotiv del weekend per alcuni ristoranti selezionati della zona che aderiscono al progetto «Vacanze con Gusto», che nel fine settimana hanno presentato piatti e menu tematici dedicati all'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino, arricchendo ulteriormente la vasta proposta gastronomica di cui il territorio può andare giustamente fiero. © Riproduzione riservata

GARDA DOLOMITI SPA * "FRANTOI APERTI": « SOLD-OUT PER LA PRIMA EDIZIONE, GRANDE SODDISFAZIONE DA PARTE DEI GESTORI DELLE STRUTTURE COINVOLTE »

LINK: <https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/opinionews/garda-dolomiti-spa-frantoi-aperti-sold-out-per-la-prima-edizione-grande-soddisfazione...>

GARDA DOLOMITI SPA * "FRANTOI APERTI": « SOLD-OUT PER LA PRIMA EDIZIONE, GRANDE SODDISFAZIONE DA PARTE DEI GESTORI DELLE STRUTTURE COINVOLTE » Sold-out per la prima edizione di "Frantoi Aperti". Il programma di visite guidate e degustazioni nei sei frantoi del Garda Trentino ha registrato una fortissima affluenza che pone le basi per le prossime edizioni. Grande soddisfazione da parte dei gestori delle strutture coinvolte che hanno accompagnato gli ospiti alla scoperta dell'olivicoltura del territorio Olio. È stata un grandissimo successo la prima edizione della kermesse gastronomica "Frantoi Aperti", l'evento dedicato all'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino, svoltosi domenica 24 ottobre, organizzato da Garda Dolomiti S.p.A. in collaborazione con sei frantoi del territorio: Acetaia del Balsamico Trentino, **Agraria Riva del Garda** Cantina&Frantoio, Frantoio Ivo Bertamini, Madonna delle Vittorie, Maso Bòtes e OlioCRU. Molto positivi i dati della

partecipazione, al di sopra delle aspettative, complice anche il tempo favorevole: i frantoi con prenotazione obbligatoria hanno registrato il sold-out già alcuni giorni prima dell'evento, così come sono stati ottimi i riscontri dei frantoi a ingresso libero, con una forte partecipazione di pubblico non solo locale, ma anche proveniente dalle province di prossimità e con una buona componente straniera. Seppur dopo un'annata che non ha riservato una produzione particolarmente generosa, l'oro verde del Garda Trentino è stato il protagonista indiscusso della giornata, raccontato dai gestori dei frantoi, dalla raccolta delle olive all'imbottigliamento del prodotto finito, appassionando tutti i partecipanti. "Siamo molto soddisfatti dell'ottimo risultato di 'Frantoi Aperti' - ha commentato Oskar Schwazer, Direttore di Garda Dolomiti S.p.A. - La partecipazione da parte del pubblico è stata positiva, c'è forte interesse verso quest'eccellenza del Garda Trentino e il lavoro che viene svolto con grande

dedizione e passione dai frantoi della destinazione. Come Azienda per il Turismo lavoriamo con impegno per innalzare la qualità dell'offerta territoriale in tutte le sue componenti - compresa naturalmente quella enogastronomica - e questa edizione di 'Frantoi Aperti' è sicuramente la prima di una lunga serie". Durante le visite il momento più atteso è stato senza dubbio quello dell'assaggio. Per una degustazione perfetta, i gestori dei frantoi hanno svelato i "segreti" per assaporare al meglio l'olio, dal riscaldare il bicchierino con le mani allo strippaggio - ispirazione dell'aria dalla bocca per ossigenare l'olio e cogliere gli aromi in modo più intenso -, tecniche fondamentali per un'esperienza indimenticabile. "Frantoi Aperti" è stato il leitmotiv del weekend per alcuni ristoranti selezionati della zona che aderiscono al progetto "Vacanze con Gusto", che nel fine settimana hanno presentato piatti e menu tematici dedicati all'olio extravergine d'oliva del Garda Trentino, arricchendo ulteriormente la vasta proposta

gastronomica di cui il
territorio può andare
giustamente fiero.

un sito che profuma d'Italia -

LINK: <https://www.barsport.net/un-sito-che-profuma-ditalia/>



Google+ Pinterest Mamma Mozza, attore della gastronomia italiana a Mulhouse e specializzato in gastronomia, ristorazione e take-away lancia il suo nuovo sito web. Uno strumento prodotto dall'agenzia Mars Rouge. La salumeria italiana si sta muovendo sul fronte digitale con un sito web che, oltre ai consueti servizi, mette in primo piano i piatti d'asporto, la ristorazione e l'artigianato italiano. La drogheria italiana Mamma Mozza di Mulhouse lancia il suo nuovo sito web. Nel menu, navigazione facile e approccio grafico dinamico immaginato da Mars Rouge di Julien Di Giusto. Mamma Mozza si rinnova sul web con un nuovo sito L'Italia è probabilmente il paese che offre una delle migliori gastronomie del mondo. Scopri oggi il nuovo sito di Mamma Mozza, uno dei più famosi negozi di alimentari italiani a Mulhouse per la preparazione di piatti "molto bene"! Questo supporto web è stato

prodotto dall'agenzia Mars Rouge fondata a Mulhouse da Julien Di Giusto. Questo sito web utilizza un web design immaginato dall'agenzia Mars Rouge, piacevole alla vista. L'eccellenza della user experience al servizio della visibilità In linea con gli obiettivi del progetto di Andrea Bon, Mars Rouge ha posto design e creazione al servizio del posizionamento di eccellenza di Mamma Mozza. Con l'obiettivo di aumentare la visibilità della gastronomia Mulhouse su Google e sviluppare la sua reputazione nel settore della gastronomia italiana, il sito offre un'esperienza di navigazione intuitiva e facile. "Mamma Mozza voleva migliorare la sua esperienza utente per promuovere ciò che sa fare meglio: gastronomia italiana, catering e pasti da asporto", spiega Julien Di Giusto. Per fare ciò, l'agenzia Mars Rouge ha facilitato il contatto qualificando efficacemente il progetto e la richiesta. Il design ottimizza

vantaggiosamente la presentazione dei servizi di gastronomia grazie a una struttura ad albero semplice, chiara e pragmatica. Mamma Mozza, catering e drogheria italiana nel cuore di Mulhouse La cucina italiana è una delle più apprezzate al mondo e i francesi la adorano. Pizze, pasta, risotti, niente batte un piatto cucinato con prodotti freschi italiani. Ma prima di iniziare a cucinare la tua carbonara o la tua pasta alla bolognese, devi assicurarti di avere gli ingredienti migliori per realizzare un piatto eccezionale. Vieni da Mamma Mozza a Mulhouse, un catering e negozio di alimentari italiano nel centro della città di Bollwerk e gestito da Andrea Bon. READ In Italia riaprono quindici regioni tra preoccupazione Prodotti dai sapori d'Italia Originario di Cividale, un piccolo villaggio italiano situato a Firoul, il ristoratore di questo negozio di alimentari italiano unisce autenticità e originalità nelle sue

creazioni. Ordinando da Mamma Mozza, avrai la garanzia di cucinare prodotti con i veri sapori d'Italia. Andrea Bon seleziona i migliori produttori, tra cui: Aceti di Acetaia Castelli, **Agraria Riva** del Garda, Qualità Artigianale, Beretta e la sua nuvola di Como, Birra Baladin, Checco il Pastaio, D'Oswaldo e il suo prosciutto di Cormons, Morgante, Muraglia o Nonnino e la sua famosa grappa. Da Mamma Mozza trovi il meglio d'Italia. Che tu stia cercando una salsa dal gusto autentico o un assortimento di antipasti per stupire i tuoi ospiti, Mamma Mozza assicurerà il tuo viaggio culinario. e aller 15 rue de la Moselle 68100 Mulhouse

Olio novello in cucina con Emanuele Natalizio

LINK: <https://www.bitontolive.it/news/attualita/1072066/olio-novello-in-cucina-con-emanuele-natalizio>



Olio novello in cucina con Emanuele Natalizio Cena evento domani al ristorante "Il Patriarca" Attualità Bitonto giovedì 28 ottobre 2021 di La Redazione Emanuele Natalizio © n.c. Olio novello protagonista domani sera al ristorante "Il Patriarca" di Bitonto. Proseguendo nella rigorosa politica di selezione di olii extravergine di elevatissima qualità, lo chef Emanuele Natalizio si cimenterà con cinque olii novelli provenienti da alcuni dei frantoi più prestigiosi del territorio italiano: Quattrococchi di Frosinone, Titone di Locogrande (Trapani), Sabino Leone di Canosa, Olio Agraria di Riva del Garda (Trento), Olio Mimì di Modugno. Un'esperienza innovativa che punta a premiare la bontà dell'olio novello a confronto con alcuni dei piatti della tradizione culinaria pugliese. All'evento parteciperanno anche il professor Antonio Moschetta - che interverrà per ribadire l'importanza della scelta dell'olio

extravergine di oliva nella definizione della dieta ideale per vivere in salute e in forma - e Filippo Falugiani presidente di Airo, l'associazione che riunisce 600 "ristoranti dell'olio" e un centinaio di produttori di olio per difenderne l'essenzialità nella cucina di qualità Sarà anche l'occasione per la presentazione a Bitonto del libro di Maurizio Pescari "L'olio e gli altri ingredienti della nostra vita", un gradevolissimo romanzo già esaurito nella prima edizione, che partendo dall'idea dell'olio come elemento centrale della vita e della storia dell'uomo narra storie, esperienze e addirittura esperimenti scientifici. Negli ultimi anni la presenza di una carta degli olii nei menu dei ristoranti più rinomati è diventata una tendenza di cui Emanuele Natalizio è uno dei portabandiera a livello nazionale. Un impegno che gli è valso premi e riconoscimenti e che, supportato da una continua attività di ricerca e

valutazione, lo sta portando a diventare una delle eccellenze nella selezione di olii da abbinare ad ogni singolo piatto, per esaltarne sapori e qualità.

Olio novello in cucina con Emanuele Natalizio

LINK: <http://www.bitontolive.it/news/attualita/1072066/olio-novello-in-cucina-con-emanuele-natalizio>



Olio novello in cucina con Emanuele Natalizio. Cena evento domani al ristorante "Il Patriarca" Attualità Bitonto giovedì 28 ottobre 2021 di La Redazione Emanuele Natalizio © n.c. Olio novello protagonista domani sera al ristorante "Il Patriarca" di Bitonto. Proseguendo nella rigorosa politica di selezione di olii extravergine di elevatissima qualità, lo chef Emanuele Natalizio si cimenterà con cinque olii novelli provenienti da alcuni dei frantoi più prestigiosi del territorio italiano: Quattrococchi di Frosinone, Titone di Locogrande (Trapani), Sabino Leone di Canosa, Olio Agraria di Riva del Garda (Trento), Olio Mimì di Modugno. Un'esperienza innovativa che punta a premiare la bontà dell'olio novello a confronto con alcuni dei piatti della tradizione culinaria pugliese. All'evento parteciperanno anche il professor Antonio Moschetta - che interverrà per ribadire l'importanza della scelta dell'olio

extravergine di oliva nella definizione della dieta ideale per vivere in salute e in forma - e Filippo Falugiani presidente di Airo, l'associazione che riunisce 600 "ristoranti dell'olio" e un centinaio di produttori di olio per difenderne l'essenzialità nella cucina di qualità. Sarà anche l'occasione per la presentazione a Bitonto del libro di Maurizio Pescari "L'olio e gli altri ingredienti della nostra vita", un gradevolissimo romanzo già esaurito nella prima edizione, che partendo dall'idea dell'olio come elemento centrale della vita e della storia dell'uomo narra storie, esperienze e addirittura esperimenti scientifici. Negli ultimi anni la presenza di una carta degli olii nei menu dei ristoranti più rinomati è diventata una tendenza di cui Emanuele Natalizio è uno dei portabandiera a livello nazionale. Un impegno che gli è valso premi e riconoscimenti e che, supportato da una continua attività di ricerca e

valutazione, lo sta portando a diventare una delle eccellenze nella selezione di olii da abbinare ad ogni singolo piatto, per esaltarne sapori e qualità.