

Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 AL 31 OTTOBRE 2014

Rovereto 31 ottobre 2014

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/tempo-libero/2014/10/01/news/al-roccabruna-le-birre-artigianali-gran-protagoniste-1.10037967>

TRENTO. Da domani a sabato, palazzo Roccabruna, Enoteca del Trentino, diventa birreria! O meglio, in questi tre giorni, nella storica sede di via Ss.Trinità 24, i birrifici artigianali trentini proporranno in degustazione le proprie creazioni. Favorita dalla sua posizione geografica che ne fa un ponte naturale fra Europa centrale e meridionale, Trento è da sempre una città di incontro fra diverse tradizioni e culture, anche enogastronomiche. Già nel Quattrocento, entro il perimetro delle sue mura urbane, una numerosa comunità tedesca gestiva più di una decina di locande. Furono proprio i frequenti contatti col mondo tedesco che a poco a poco diffusero in Trentino la tradizione della birra. Pioniere di quella tradizione fu un medico, Giacomo Bacca, nato intorno al 1760 a Montevaccino, amico del conte di Cagliostro che fu a Trento nel 1788. Dopo aver gestito una taverna per soldati, Bacca nel 1790 aprì una fabbrica di birra a Piedicastello; da qui prende origine quella storia della birra trentina che con alterne vicende, momenti di crisi e rinascita, giunge fino ai giorni nostri. Come omaggio a chi ancora oggi tiene in vita questa tradizione con prodotti di alta qualità, Palazzo Roccabruna propone tre giorni di degustazioni delle birre artigianali trentine. Un'occasione per scoprire un mondo vivace e frizzante con tanti giovani imprenditori che oltre a recuperare una storia antica valorizzano anche prodotti del territorio. Dalle 17 alle 22, in degustazione le produzioni dei birrifici che hanno aderito all'iniziativa: Bionoc' di Mezzano, Birra Lagorai di Castelnuovo, Rethia di Vezzano, Agraria di Riva del Garda, Barbaforte di Folgaria, Birra del Bosco di Lavis, Carador di Costa di Folgaria, Teddy Bier di Mori, Birificio Val Rendena Pinzolo, Birra di Fiemme di Daiano e Melchiori di Tres. Le birre saranno abbinata a taglieri di salumi e formaggi del Trentino; inoltre, per saperne di più l'Enoteca organizzerà ogni giorno alle 18 un laboratorio enogastronomico in compagnia dei produttori con degustazioni ed approfondimenti delle caratteristiche organolettiche e produttive: domani alle 18 l'appuntamento dal titolo "Il piacere della birra" vedrà protagoniste i birrifici Lagorai e Carador; venerdì Birra del Bosco e Malchiori animeranno l'incontro dal titolo "Birra per passione" e infine sabato i birrifici Rethia e Maso Alto proporranno le proprie birre nell'incontro dal titolo "Il gusto dell'artigianalità"; è gradita la prenotazione, tel. 0461 887101.(c.l.)

<http://magazine.quotidiano.net/enogastronomia/2014/10/01/trentino-al-via-lottava-edizione-del-divin-ottobre/>

Trentino, al via l'ottava edizione del 'Divin Ottobre'



Alla scoperta del Trentino, guidati dal fascino dei suoi colori autunnali e dal gusto dei suoi tipici prodotti enogastronomici. A partire dal 3 ottobre e per tutti i weekend del mese, è in programma DiVin Ottobre, ricco calendario di appuntamenti che si snodano tra cantine, aziende agricole, ristoranti e agriturismi del territorio, organizzati dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il Consorzio Vini del Trentino.

“Dalle passeggiate fra i vigneti e nei boschi ai laboratori per imparare a realizzare il sale aromatico alle erbe, dai momenti musicali alle visite guidate, in

cantina o in museo, attraverso i centri storici più suggestivi della Provincia incorniciati dalla magia del foliage tipico della stagione – dichiara Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – DiVin Ottobre rappresenta una grande opportunità per valorizzare sia il nostro territorio sia i suoi prodotti e un volano al turismo enogastronomico di alta qualità”.



Il programma, weekend dopo weekend, è disponibile sul sito e alla pagina Facebook Strada Vino Trentino. Di seguito, i principali appuntamenti. Si parte venerdì 3 ottobre con “Bio...logico in Agraria” a Riva del Garda, per la presentazione del primo vino bio dell’Agraria Riva del Garda, in abbinamento alle specialità bio del Pastificio Felicetti e delle verdure della Val di Gresta, e si prosegue sabato 4 con l’appuntamento “Saperi e Sapori di

Montagna” – in replica anche il sabato successivo – alla Pensione Maria Turismo Rurale di Piscine di Sover, in Val di Cembra, per degustare una cena vegetariana realizzata con i prodotti dell’associazione “Terre Erte” e per partecipare ad un laboratorio in cui imparare a preparare il sale aromatico alle erbe. Chiusura del weekend domenica 5 nel Comune di Albiano, famoso per i suoi giacimenti di porfido, con “DiVino e DiPietra”, incontro ravvicinato tra i prodotti trentini e le pietre scolpite “ad arte” su cui essi nascono e si maturano.

<http://magazine.quotidiano.net/enogastronomia/2014/10/01/trentino-al-via-lottava-edizione-del-divin-ottobre/>

La settimana successiva, sabato e domenica, ci si sposta nel Comune di Besenello per un tuffo nel mondo del Moscato Giallo "Castel Beseno", prodotto nella sottozona della



DOC "Trentino Superiore", abbinato a sfiziose ricette. Percorrendo la Vallagarina verso sud, domenica 12 tappa obbligata nel centro storico barocco del Comune di Ala, Bandiera Arancione per il Touring Club Italiano, per la "Giornata Arancione", in cui le aziende vitivinicole del territorio proporranno assaggi dei propri prodotti mentre i bambini potranno assistere all'ammostatura dell'uva e alla frangitura delle olive con degustazione di Olio del Garda o ammirare i costumi settecenteschi che sfileranno nei vari angoli della città.

Venerdì 17 ottobre è invece la volta di Martignano di Trento, con "Il Terroir del Castagno e il gusto del vino", organizzato dall'Ecomuseo dell'Argentario e in programma alle ore 17.00, cui seguirà una serata di musica e gusto presso la "stube" nella Cantina La Vis. Sabato 18 e domenica 19, protagonista ancora la castagna a Centa San Nicolò, con la 15ª edizione della "Festa della Castagna" organizzata dal Consorzio Turistico La Vigolana, in cui si potranno scoprire i castagneti con trekking e pedalate, oltre a degustare i prodotti locali. Spostandoci a Sud del capoluogo, sabato alle ore 16.00 ad Aldeno ci sarà la possibilità di visitare la Cantina Revì, produttrice di Trentodoc, e l'Antica Erboristeria Cappelletti, che proporrà degustazione di grappe e distillati e il Concerto del Coro Tre Cime di Cimone, con chiusura affidata all'Associazione Tutela e Valorizzazione della Farina della Valsugana che preparerà la tradizionale polenta carbonera. E per gli amanti della natura, domenica 19, a partire dalle 15.00, nel Comune di Faedo, in Val d'Adige, in programma una passeggiata tra campi e boschi colorati d'autunno con l'esposizione di opere di artisti e la possibilità, per i più piccoli, di creare oggetti con materiali di recupero.

<http://magazine.quotidiano.net/enogastronomia/2014/10/01/trentino-al-via-lottava-edizione-del-divin-ottobre/>



Ultimo weekend del mese nel Comune di Aldeno con Mondo Merlot, la rassegna più importante e prestigiosa dedicata a questo nobile vino a livello nazionale, che prevede la 14° Mostra e il Concorso nazionale dei Merlot d'Italia in compagnia delle migliori aziende vinicole italiane e le firme più note del mondo enoico nazionale. Anche la Val di Cembra celebra il nettare degli dei grazie al Consorzio Cembrani DOC, con "Caneve Aperte", a partire dalle 18.00 di domenica, per degustazioni guidate di vini, spumanti e grappe accompagnati da carne salada, luganeghe, lardo affumicato, orzotto alle verdure,

strauben e tante altre specialità del territorio.

Ancora castagne, invece, sabato e domenica con l'Associazione Tutela Marroni di Castione a Castione di Brentonico, dove si potranno gustare piatti tipici, birra e liquori di castagne, oltre ovviamente alle caldarroste. Mentre solo per domenica, ore 16.00 a Sorni di Lavis, passeggiata nei vigneti, sax duo in concerto per un viaggio nella musica e gran finale con merenda-cena contadina nell'ambito di "Agricoltura", evento organizzato con il contributo dell'Azienda Agricola Bio Molino dei Lessi.

01/10/2014

per contattare la redazione: gloria.ciabattoni@quotidiano.net

<http://www.localgenius.eu/in-trentino-tre-giorni-di-degustazioni-dedicati-a-birrifici-e-birre-artigianali-8105.htm>

In Trentino tre giorni di degustazioni dedicati a birrifici e birre artigianali

Una iniziativa di Palazzo Roccabruna, omaggio a chi tiene ancora in vita questa tradizione con prodotti di alta qualità. Speciale menu dal titolo "A tutta birra"

"Favorita dalla sua posizione geografica che ne fa un ponte naturale fra Europa centrale e meridionale, Trento è da sempre una città di incontro fra diverse tradizioni e culture, anche enogastronomiche. Già nel Quattrocento, entro il perimetro delle sue mura urbane, una numerosa comunità tedesca gestiva più di una decina di locande. Furono proprio i frequenti contatti con il mondo tedesco che a poco a poco diffusero in Trentino la tradizione della



Alcune delle birre artigianali in degustazione (immagine allegata alla nota stampa)

birra. Pioniere di quella tradizione fu un medico, tale Giacomo Bacca, nato intorno al 1760 a Montevaccino, sulle pendici del Calisio, massone, avventuriero e viaggiatore nonché amico del conte di Cagliostro che fu a Trento nel 1788. Dopo aver gestito una taverna per soldati, Bacca nel 1790 aprì una fabbrica di birra a Piedicastello. Da qui prende origine quella storia della birra trentina che con alterne vicende, momenti di crisi e di rinascita, giunge fino ai giorni nostri. Come omaggio a chi ancora oggi tiene in vita questa tradizione con prodotti di alta qualità, Palazzo Roccabruna propone tre giorni di degustazioni delle birre artigianali trentine". Lo si legge in una nota stampa ufficiale della Camera di Commercio di Trento diramata il 30 settembre 2014, e che proponiamo in versione integrale. Un'occasione - prosegue il comunicato - per scoprire un mondo vivace e frizzante con tanti giovani imprenditori che oltre a recuperare una storia antica valorizzano anche prodotti del territorio.

<http://www.localgenius.eu/in-trentino-tre-giorni-di-degustazioni-dedicati-a-birrifici-e-birre-artigianali-8105.htm>

Dal 2 al 4 ottobre, dalle 17.00 alle 22.00, Palazzo Roccabruna – informa la Cciaa di Trento - proporrà in degustazione le produzioni dei birrifici che hanno aderito all'iniziativa: *Bionoc'* (Mezzano), *Birra Lagorai* (Castelnuovo), *Birra Rethia* (Vezzano), *Agraria di Riva del Garda* (Riva del Garda), *Barbaforte* (Folgaria), *Birra del Bosco* (Lavis), *Carador* (Costa di Folgaria), *Teddy Bier* (Mori), *Birrificio Val Rendena* (Pinzolo), *Birra di Fiemme* (Daiano), *Melchiori* (Tres). Le birre – continuiamo a citare testualmente - saranno abbinare a taglieri di salumi e formaggi del Trentino. Per saperne di più l'Enoteca organizzerà ogni giorno alle 18.00 un laboratorio enogastronomico in compagnia dei produttori con degustazioni e approfondimenti delle caratteristiche organolettiche e produttive: giovedì 2 ottobre alle 18.00 l'appuntamento dal titolo "Il piacere della birra" vedrà protagoniste i birrifici *Lagorai* (Castelnuovo) e *Carador* (Folgaria); venerdì 3 ottobre alle 18.00 i birrifici *Birra del Bosco* (Lavis) e *Melchiori* (Tres) animeranno l'incontro dal titolo "Birra per passione", ed infine, sabato 4 ottobre alle 18.00, i birrifici *Rethia* (Vezzano) e *Maso Alto* (Lavis) proporranno le proprie birre nell'incontro dal titolo "Il gusto dell'artigianalità". Per la partecipazione – si sottolinea nel comunicato - è gradita la prenotazione. Per il ciclo "A tavola con la cucina trentina", sabato 4 ottobre dalle 19.00 alle 22.00, l'antica scuderia di Palazzo Roccabruna che – si legge infine nel comunicato - oggi ospita una moderna cucina destinata alla valorizzazione dell'enogastronomia locale, vedrà ai fuochi lo chef **Paolo Betti** del rifugio Maranza di Trento, che si cimenterà nella realizzazione di un menù abbinato alle birre trentine dal titolo "A tutta birra": si comincia con *Crostoni di pane bio al malto d'orzo con lardo di casa nostra*; quindi *Tagliolini di frumento "smalzadi" nel ragù di cervo alla birra trentina e verdure croccanti*, per finire con *Guancia di manzo cotta sottovuoto nel luppolo di montagna e la sua birra guarnita con purè con patate mocchene bio*; pane fatto in casa.



02 ottobre 2014

http://www.r101.it/news/consiglia_dettaglio/3390

"DiVin Ottobre" in Trentino



Inserito il: 2014-10-02

Imparare a creare il proprio **sale alle erbe**, abbandonarsi ai **vigneti** d'autunno, degustare le **specialità del territorio** guidati dall'esperienza dei contadini e dalla poesia della **musica**. Una lunga serie di imperdibili iniziative, riunite sotto il cappello di "**DiVin Ottobre**", in programma nei prossimi fine settimana in varie località del Trentino, alla scoperta di cantine, aziende agricole, ristoranti e agriturismi del territorio, organizzati dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il Consorzio Vini del Trentino.

Si parte venerdì 3 ottobre con "Bio...logico in Agraria" a Riva del Garda, per la presentazione del primo vino bio dell'Agraria Riva del Garda, in abbinamento alle specialità bio del Pastificio Felicetti e delle verdure della Val di Cembra, e si prosegue **sabato 4 con l'appuntamento "Saperi e Sapori di Montagna"** - in replica anche il sabato successivo - alla Pensione Maria Turismo Rurale di Piscine di Sover, in Val di Cembra, per degustare una cena vegetariana realizzata con i prodotti dell'associazione "Terre Erte" e per partecipare ad un laboratorio in cui imparare a preparare il sale aromatico alle erbe. Chiusura del weekend **domenica 5 nel Comune di Albiano**, famoso per i suoi giacimenti di porfido, con "**DiVino e DiPietra**", incontro ravvicinato tra i prodotti trentini e le pietre scolpite "ad arte" su cui essi nascono e si maturano.

Per saperne di più, **clicca qui.....**

<http://www.gazzettadellevalli.it/eventi/vendemmia-in-trentino-a-riva-del-garda-parte-lottava-edizione-di-divin-ottobre-31655/>

Vendemmia in Trentino: da Riva del Garda parte l'ottava edizione di "DiVin ottobre"

giovedì, 2 ottobre 2014

Riva del Garda – Imparare a creare il proprio sale alle erbe, abbandonarsi ai vigneti d'autunno, degustare le specialità del territorio guidati dall'esperienza dei contadini e dalla poesia della musica. Una lunga serie di imperdibili iniziative, riunite sotto il cappello di "DiVin Ottobre", in programma nei prossimi fine settimana in varie località del Trentino.

Guidati dal fascino dei suoi colori autunnali e dal gusto dei suoi tipici prodotti enogastronomici, a partire dal 3 ottobre e per tutti i weekend del mese, è in programma DiVin Ottobre, ricco calendario di appuntamenti che si snodano tra cantine, aziende agricole, ristoranti e agriturismi del territorio, organizzati dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il Consorzio Vini del Trentino.

“Dalle passeggiate fra i vigneti e nei boschi ai laboratori per imparare a realizzare il sale aromatico alle erbe, dai momenti musicali alle visite guidate, in cantina o in museo, attraverso i centri storici più suggestivi della Provincia incorniciati dalla magia del foliage tipico della stagione – dichiara Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – DiVin Ottobre rappresenta una grande opportunità per valorizzare sia il nostro territorio sia i suoi prodotti e un volano al turismo enogastronomico di alta qualità”.

Gazzetta delle Valli

02 ottobre 2014

<http://www.gazzettadellevalli.it/eventi/vendemmia-in-trentino-a-riva-del-garda-parte-lottava-edizione-di-divin-ottobre-31655/>

IL PROGRAMMA

Gli eventi, weekend dopo weekend, è disponibile sul sito e alla pagina Facebook Strada Vino Trentino. Di seguito, i principali appuntamenti.

DAL 3 AL 5 OTTOBRE

Si parte domani, (venerdì 3 ottobre) con “Bio...logico in Agraria” a Riva del Garda, per la presentazione del primo vino bio dell’Agraria Riva del Garda, in abbinamento alle specialità bio del Pastificio Felicetti e delle verdure della Val di Gresta, e si prosegue sabato 4 con l’appuntamento “Saperi e Sapori di Montagna” – in replica anche il sabato successivo – alla Pensione Maria Turismo Rurale di Piscine di Sover, in Val di Cembra, per degustare una cena vegetariana realizzata con i prodotti dell’associazione “Terre Erte” e per partecipare ad un laboratorio in cui imparare a preparare il sale aromatico alle erbe. Chiusura del weekend domenica 5 nel Comune di Albiano, famoso per i suoi giacimenti di porfido, con “DiVino e DiPietra”, incontro ravvicinato tra i prodotti trentini e le pietre scolpite “ad arte” su cui essi nascono e si maturano.

http://www.travelnostop.com/trentino-alto-adige/enogastronomia/in-trentino-il-mese-di-ottobre-e-di-vin_118534

In Trentino il mese di ottobre è .. 'Di Vin'

🕒 02 OTTOBRE 2014, 10.05 ⬅ ENOGASTRONOMIA



L'autunno è il periodo migliore per andare alla scoperta del Trentino e dei suoi tipici prodotti enogastronomici. Per tutti i weekend di ottobre è in programma 'DiVin Ottobre', calendario di appuntamenti tra cantine, aziende agricole, ristoranti e agriturismi del territorio, organizzati dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il Consorzio Vini del Trentino.

Dalle passeggiate fra i vigneti e nei boschi ai laboratori per imparare a realizzare il sale

aromatico alle erbe, dai momenti musicali alle visite guidate, in cantina o in museo, attraverso i centri storici più suggestivi della provincia incorniciati dalla magia del foliage tipico della stagione, DiVin Ottobre rappresenta una grande opportunità per valorizzare sia il territorio sia i suoi prodotti e un volano al turismo enogastronomico di alta qualità.

Si parte venerdì 3 ottobre con 'Bio...logico in Agraria' a Riva del Garda, per la presentazione del primo vino bio dell'Agraria Riva del Garda, in abbinamento alle specialità bio del Pastificio Felicetti e delle verdure della Val di Gresta, e si prosegue sabato 4 con l'appuntamento 'Saperi e Sapori di Montagna' alla Pensione Maria Turismo Rurale di Piscine di Sover, in Val di Cembra, per degustare una cena vegetariana realizzata con i prodotti dell'associazione 'Terre Erte' e per partecipare ad un laboratorio in cui imparare a preparare il sale aromatico alle erbe. Chiusura del weekend domenica 5 nel Comune di Albiano con 'DiVino e DiPietra'.

La settimana successiva, sabato e domenica, ci si sposta nel Comune di Besenello per un tuffo nel mondo del Moscato Giallo 'Castel Beseno'. Domenica 12 tappa nel centro storico barocco del Comune di Ala, Bandiera Arancione per il Touring Club Italiano, per la 'Giornata Arancione', in cui le aziende vitivinicole del territorio proporranno assaggi dei propri prodotti.



02 ottobre 2014

http://www.travelnostop.com/trentino-alto-adige/enogastronomia/in-trentino-il-mese-di-ottobre-e-di-vin_118534

Venerdì 17 ottobre è la volta di Martignano di Trento, con 'Il Terroir del Castagno e il gusto del vino', organizzato dall'Ecomuseo dell'Argentario e in programma alle 17, cui seguirà una serata di musica e gusto presso la 'stube' nella Cantina La Vis. Sabato 18 e domenica 19, protagonista la castagna a Centa San Nicolò, con la 15^a edizione della 'Festa della Castagna'. Sabato alle 16 ad Aldeno ci sarà la possibilità di visitare la Cantina Revi, produttrice di Trentodoc, e l'Antica Erboristeria Cappelletti, che proporrà degustazione di grappe e distillati e il Concerto del Coro Tre Cime di Cimone, con chiusura affidata all'Associazione Tutela e Valorizzazione della Farina della Valsugana che preparerà la tradizionale polenta carbonera. Domenica 19, dalle 15, nel Comune di Faedo, in Val d'Adige, in programma una passeggiata tra campi e boschi colorati d'autunno.

Ultimo weekend del mese nel Comune di Aldeno con Mondo Merlot, la rassegna dedicata a questo nobile vino a livello nazionale, che prevede la 14^a Mostra e il Concorso nazionale dei Merlot d'Italia. Anche la Val di Cembra celebra il nettare degli dei grazie al Consorzio Cembrani DOC, con 'Caneve Aperte', dalle 18 di domenica, per degustazioni guidate di vini, spumanti e grappe. Ancora castagne, invece, sabato e domenica con l'Associazione Tutela Marroni di Castione a Castione di Brentonico, dove si potranno gustare piatti tipici, birra e liquori di castagne, oltre ovviamente alle caldarroste. Mentre domenica, alle 16 a Sorni di Lavis, passeggiata nei vigneti, sax duo in concerto per un viaggio nella musica e gran finale con merenda-cena contadina nell'ambito di 'Agricoltura', evento organizzato con il contributo dell'Azienda Agricola Bio Molino dei Lessi.

www.tastetrentino.it/uploads/tx_news/DIVIN_OTTOBRE_-_BROCHURE.pdf

TAGS: DIVIN OTTOBRE • TRENTINO



03 ottobre 2014

<http://www.travelnews24.it/il-comune-ti-invita/divin-ottobre>

◀ Chiudi la news



03 ottobre 2014

DiVin Ottobre

L'appuntamento con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Data evento: 03 ottobre . 31 ottobre

Dal 3 ottobre e per tutti i weekend del mese, nelle zone di Trento e limitrofi si va alla scoperta dei sapori e dei colori dell'autunno, degustando prodotti tipici del territorio con "DiVin Ottobre". L'evento offre l'occasione di passeggiare fra i vigneti e nei boschi, affrontando laboratori per imparare a realizzare il sale aromatico alle erbe, godendosi momenti musicali e visite guidate, in cantina o in museo, attraverso i centri storici più suggestivi della Provincia. Si parte venerdì 3 ottobre con "Bio...logico in Agraria" a Riva del Garda, per la presentazione del primo vino bio dell'Agraria Riva del Garda per tuffarsi nel weekend successivo fra i sapori del Moscato Giallo "Castel Beseno" e ancora "Festa della Castagna" e cantine aperte accompagnano la manifestazione itinerante per le strade dell'Alto Garda. www.tastetrentino.it



crushsite.it

Portale regionale di cultura, arte e spettacolo

03 ottobre 2014

<http://www.crushsite.it/it/incontri/2014/divin-ottobre-2014-bio-logico-in-agraria.html>



- (Foto dal sito ufficiale)

DiVin Ottobre 2014: BIO... logico in Agraria

INCONTRI / **Strada del Vino e dei sapori del Trentino**

Data: Venerdì 03 ottobre 2014

Dove: Agraria Riva del Garda, Via San Nazzaro 4 , Riva del Garda (Tn)

Orario: ore 17.00

Costo/note: è gradita la prenotazione al numero Tel. 0464 552133 oppure via mail a magdalena@agririva.it

crushsite.it

Portale regionale di cultura, arte e spettacolo

03 ottobre 2014

<http://www.crushsite.it/it/incontri/2014/divin-ottobre-2014-bio-logico-in-agraria.html>

Ciclo **Divin ottobre 2014**.

Con l'intenzione di offrire un'esperienza a 360° Bio abbiamo coinvolto il Pastificio Felicetti e il Consorzio Val di Gresta in quanto aziende leader del nostro territorio di prodotti biologici.

La serata con intrattenimento musicale del gruppo **"Nik Lee & the Markos"** sarà occasione per presentare il nostro primo vino BIO della Linea Aponale da parte del nostro sommelier e abbinarlo alla pasta Bio condita con verdure Bio e il nostro olio extravergine di oliva della linea 46° Parallelo Bio.

[Sfoggia la brochure! \(File PDF\)](#)

Iniziativa segnalata da [Strada del Vino e dei sapori del Trentino](#)



CLUB COMFORT
Residence & Appartamenti

03 ottobre 2014

<http://www.clubcomfort.it/cms-01.00/articolo.asp?idcms=2624&s=7>

03/10/2014

Alla scoperta dei sapori d'autunno



Nel mese di ottobre il Trentino si veste a festa grazie ai colori dell'autunno. Per celebrare i suoi sapori non c'è occasione migliore che partecipare a "DiVin Ottobre", la proposta promossa dalla Strada del vino e dei sapori del Trentino che consente di scoprire le eccellenze enogastronomiche del territorio. La kermesse, in programma tutti i weekend del mese di ottobre, presenta numerosi

appuntamenti tra degustazioni, visite alle cantine, concerti e passeggiate in diverse località della nostra provincia.

Il compito d'inaugurare la rassegna spetterà a Riva del Garda con "Bio... logico in Agraria", venerdì 3 ottobre, dove i partecipanti potranno vivere un'esperienza all'insegna dei prodotti biologici: dalla pasta alle verdure fino all'olio d'oliva. Il paese di Piscine di Sover propone due appuntamenti (il 4 e 11 ottobre) in cui verrà servita una cena a base di verdura e frutta coltivate dall'associazione "Terre erte". Domenica 5, al Museo Casa Porfido di Albiano, verranno presentate le opere del Simposio internazionale di scultura in pietra trentina 2014. Durante l'evento si potranno assaggiare alcuni prodotti locali accompagnati dal Müller Thurgau, vino simbolo del territorio.

L'11 e 12 ottobre a Besenello sarà possibile scoprire il Moscato Giallo oltre alle Cantine sociali e Aziende agricole di questo borgo dall'Alta Vallagarina. Sempre il 12 ottobre, ad Ala, le case vitivinicole del territorio proporranno la degustazione guidata dei loro prodotti.

Ci saranno anche iniziative che celebrano la castagna, uno dei prodotti tipici di questa stagione, con eventi che si terranno a Martignano (17 ottobre), Centa San Nicolò (18 e 19) e Castione di Brentonico (25 e 26).

Aldeno propone "Tra bollicine ed alambicchi il canto d'autunno" (18 ottobre) e "Mondo Merlot" (dal 24 al 26), iniziative che permetteranno di scoprire eccellenze enologiche come il Trentodoc, in abbinamento alla polenta carbonera, il Merlot, le grappe, i distillati e gli amari. Il 19 ottobre a Faedo la passeggiata tra campi e boschi sarà rallegrata dalle opere d'arte visibili lungo il percorso e, al termine della camminata, i partecipanti potranno degustare i prodotti del territorio. Sabato 25 Cembra apre le proprie "caneve" offrendo una vasta scelta di prelibatezze da accompagnare con vini, spumanti e grappe della zona.

Chiude la rassegna "DiVin Ottobre" l'appuntamento del 26 a Sorni con "Agricoltura" evento che unisce passeggiate nei vigneti, visite alle cantine e degustazione di vini accompagnata da due musicisti - sommelier.

Info: www.tastetrentino.it

Info e foto: www.intrentino.to

<http://www.winenews.it/news/36602/bollicine-a-treviso-presentazione-nuovi-bicchieri-di-riedel-la-presentazione-della-guida-essenziale-ai-vini-ditalia-2015-by-cernilli-e-milano-golosa-by-paolini-questo-e-molto-altro-per-tutti-gli-enoappassionati-assetati-di-eventi>

Categoria: News

Roma - 03 Ottobre 2014, ore 18:43

"BOLLICINE" A TREVISO, PRESENTAZIONE NUOVI BICCHIERI DI RIEDEL, LA PRESENTAZIONE DELLA GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2015 BY CERNILLI E "MILANO GOLOSA" BY PAOLINI ... QUESTO E MOLTO ALTRO PER TUTTI GLI ENOAPPASSIONATI "ASSETATI" DI EVENTI

"Bollicine" a Mogliano Veneto (Treviso) con oltre 100 vini in degustazione, la presentazione dei nuovi bicchieri "Veritas" di Riedel a Firenze, la presentazione della "Guida essenziale ai vini d'Italia 2015" di Cernilli a Montecatini e "Milano Golosa" del gastronomo Davide Paolini ... questo e molto altro per tutti gli enoappassionati "affamati" di eventi. Come trovarli? Basta seguire le indicazioni di **Winenews**.

Da oggi a domani, a Palazzo Roccabruna (Trento) proporrà in degustazione le produzioni dei birrifici che hanno aderito all'iniziativa: Bionoc' (Mezzano), Birra Lagorai (Castelnuovo), Birra Rethia (Vezzano), Agraria di Riva del Garda (Riva del Garda), Barbaforte (Folgaria), Birra del Bosco (Lavis), Carador (Costa di Folgaria), Teddy Bier (Mori), Birrificio Val Rendena (Pinzolo), Birra di Fiemme (Daiano), Melchiori (Tres). Le birre saranno abbinare a tagliere di salumi e formaggi del Trentino. Sarà allestito un laboratorio enogastronomico in compagnia dei produttori con degustazioni ed approfondimenti delle caratteristiche organolettiche e produttive (www.palazzoroccabruna.it).

<http://www.annuariotrentino.it/?q=node/95>

Agraria di Riva del Garda, ecco il primo vino bio

© 4 Oct 2014

"Rosso vigneti delle Dolomiti": questo il nome del primo vino bio prodotto dall'Agraria di Riva del Garda. (A)

DiVin Ottobre

Alla scoperta del Trentino

- > PROSEGUONO GLI APPUNTAMENTI
- > IL CALENDARIO È SU FACEBOOK



Proseguono gli appuntamenti



Dopo gli appuntamenti di questo primo fine settimana di ottobre, a cominciare da "Bio...logico in Agraria" a Riva del Garda , per la presentazione del primo vino bio dell'Agraria Riva del Garda, in abbinamento alle specialità bio del Pastificio Felicetti e delle verdure della Val di Gresta; "Saperi e Saperi di Montagna" - in replica anche il sabato successivo - alla Pensione Maria Turismo Rurale di Piscine di Sover, in Val di Cembra, per una cena vegetariana realizzata con i prodotti dell'associazione "Terre Erte" e il laboratorio per imparare a preparare il sale aromatico alle erbe e infine il "DiVino e DiPietra", nel

comune di Albiano, prosegue la scoperta del Trentino, guidati dal fascino dei suoi colori autunnali e dal gusto dei suoi tipici prodotti enogastronomici , nei prossimi weekend.



06 ottobre 2014

<http://www.vinoecibo.it/mete-e-viaggi/italia/divin-ottobre.html>

Il calendario è su Facebook



Ovviamente seguendo il programma del calendario ideato per DiVin Ottobre. Ricco carnet di appuntamenti che si snodano tra cantine, aziende agricole, ristoranti e agriturismi del territorio, organizzati dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il Consorzio Vini del Trentino.

Dalle passeggiate fra i vigneti e nei boschi ai laboratori per imparare a realizzare il sale aromatico alle erbe, dai momenti musicali alle visite guidate, in cantina o in museo, attraverso i centri storici più suggestivi della provincia incorniciati dalla magia del foliage tipico della stagione, DiVin Ottobre rappresenta una grande opportunità per valorizzare sia

il territorio sia i suoi prodotti e un volano al turismo enogastronomico di alta qualità.

Il calendario è disponibile sul sito e alla pagina Facebook Strada Vino Trentino scaricando il pdf [da qui](#)



<http://www.cnare.it/notizie/unioni-e-raggruppamenti/cna-pensionati/2494-gita-alle-cascate-del-varone-riva-del-garda-e-malcesine.html>

Gita alle cascate del Varone, Riva del Garda e Malcesine



Lunedì 06 Ottobre 2014 13:51



Giovedì 13 novembre partenza alle ore 6.30 dalla Sede Cna Provinciale – Reggio Emilia – Via Maiella, 4 per la cascata del Varone. A tre km da Riva, le cascate del Varone sono il risultato della discesa a valle del torrente Magnone e delle perdite sotterranee del lago di Tenno.

Con una caduta di oltre 90 metri, le cascate, già luogo di grande interesse turistico nel 1847, hanno ispirato la stesura de "la montagna incantata" di Thomas Mann che, agli inizi del '900, passò lunghi periodi di vacanza in questi luoghi. Il salto d'acqua cade in un imbuto di roccia di 55 metri ed è caratterizzato da una forra di 73 metri, scavata dall'acqua. Attrezzata con scalette e poggiali per una visione ravvicinata, nella cascata ci sono due grotte, l'una collocata nei pressi della prima passatoia, e la seconda, detta grotta superiore, dove l'acqua scorre all'interno della montagna, raggiungibile dopo 115 scalini e il passaggio attraverso il giardino botanico.

Al termine della visita, trasferimento a **Riva del Garda** per la visita alla **Società Cooperativa AGRARIA**, visita guidata del frantoio e degustazione di olio d'oliva extra vergine e due vini abbinati a prodotti locali. A seguire, proseguimento alla volta di **Pietramurata** per il pranzo.

MENU':

Antipasto con fantasia di stuzzichini caldi e freddi

Risottino carnaroli con zafferano, mirtili e rosmarino

Strangolapreti al burro nocciola e salvia croccante

Fesotto di maialino con mele della Val di Non

Giardinetto di verdure della Val di Gresta

Semifreddo al croccante con salsa al caramello

Vino – Minerale e Caffè.

Nel pomeriggio, durante il viaggio di rientro, costeggiando il **Lago di Garda**, sosta a **Malcesine** per la **visita libera** e per una piacevole passeggiata sul lungolago di questa graziosa località. Arrivo previsto nella prima serata.

La quota individuale di partecipazione di **€ 65,00** comprende: Viaggio in Pullman Gran Turismo dotato dei più moderni confort e sistemi di sicurezza; Biglietto d'ingresso alle Cascate del Varone; Visita e degustazione alla Cooperativa Agraria di Riva; Pranzo in ristorante riservato; bevande a pasto; tasse e percentuali di servizio.

PER INFORMAZIONI & PRENOTAZIONI ENTRO E NON OLTRE IL 31 OTTOBRE 2014: Elena Bonacini Tel. 0522 356488 e-mail: elena.bonacini@cnare.it

<http://www.copagtrentino.it/copag-giudicarie-trentino/la-festa-della-patata-trentina-di-montagna.html>

La Festa della Patata Trentina di Montagna

Ogni anno a fine ottobre Campo Lomaso ospita la **Festa della Patata**, una giornata evento gourmet interamente **dedicata alle nostre Montagnine**. Per l'occasione, in numerosi ristoranti della Valle viene preparato un **intero menù a base di patate**, dall'antipasto al dolce.

È un momento unico per riunirsi e gustare le nostre patate accompagnate da altri **prodotti tipici del Territorio**.

L'evento è organizzato dall'Associazione **Volti e Stravolti** di Campo Lomaso in collaborazione con **Copag**, che è anche il principale **sponsor**, insieme alla **Cantina di Toblino** e ad **Agraria Riva del Garda**.

Durante la festa è possibile partecipare a **visite guidate** della sede e del magazzino **COPAG**.

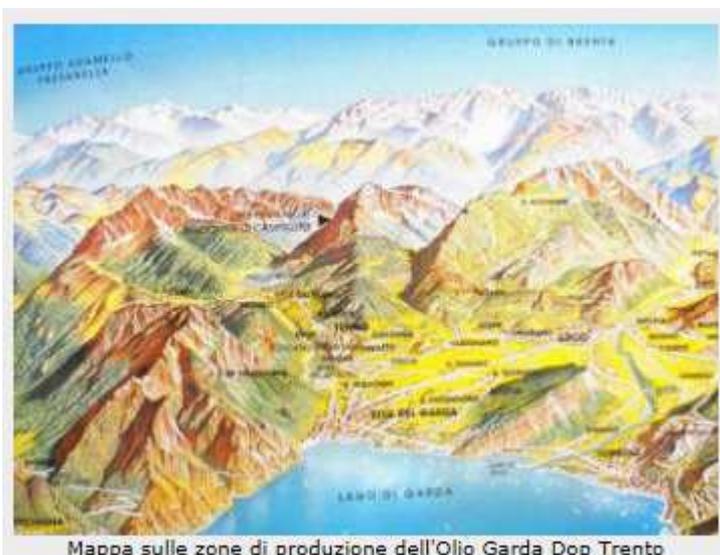


Guida sul prodotto

Le zone di produzione dell'Olio del Garda Dop Trento

La zona di produzione delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "Garda" accompagnata dalla menzione geografica aggiuntiva "Trentino" comprende, in provincia di Trento, l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, [Nago-Torbole](#), Padergnone, [Riva del Garda](#), Tenno, Vezzano.

[Guarda l'elenco dei produttori e dei frantoi](#)



Mapa sulle zone di produzione dell'Olio Garda Dop Trento



Olivi sotto la neve a Riva del Garda

Analisi e degustazione dell'olio del Garda Dop Trento

L'olio del Garda Dop Trento presenta un colore verde con riflessi dorati, un fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo ed erbe aromatiche.

Equilibrato nelle sensazioni gustative con note di amaro e piccante di intensità medio-leggera.

Protagonista della cucina tradizionale dell'Alto Garda, questo olio a bassa acidità è da provare con la Carne Salada cruda o sul pesce di lago.



Olio Garda Trento: Azienda Toniolli

Le origini dell'Olio del Garda Dop Trento

Già gli antichi romani, più di 2.000 anni fa, portarono nell'Alto Garda Trentino i primi ulivi: con la sua particolare collocazione geografica e microclima Mediterraneo legato al Lago di Garda è una delle zone più a nord d'Italia e d'Europa in cui da secoli crescono gli ulivi.

L'Olio del Garda Dop "Trento" deve essere ricavato per almeno l'80% dalle cultivar Casaliva, Frantoio, Pendolino e Leccino, impiegate da sole o insieme, eventualmente completate con altre varietà locali.

Le olive vengono raccolte a mano o mediante mezzi meccanici entro il 15 gennaio e sottoposte alla spremitura entro cinque giorni.



Olio del Garda Trento

Produttori dell'Olio del Lago di Garda Trento

L'Olio del Garda Dop della tipologia "Trento" è prodotto da diversi oleifici dislocati tra i comuni appartenenti alla Dop.

Alcuni dei produttori della zona sono: Agraria Riva del Garda, Madonna delle Vittorie, Az. Agr. Stefano Bonamico Olio Toniolli.

[Guarda l'elenco dei produttori e dei frantoi](#)

Approfondimenti: Le tipologie [Olio Garda Dop Bresciano](#), [Garda Orientale](#)

MERCATINO di NATALE a ARCO (Trento) – Lago di Garda

Publicato il 18 ottobre 2014 da [admin](#)

Domenica 7 dicembre 2014

Mercatino di Natale

Arco – Lago di Garda

programma

- Partenza da Martellago – CASA BIANCA – ore 13.00
- Sosta alla “CORTE del TIPICO” agraria di Riva del Garda specialità trentine – ore 16,30
- Visita libera nel centro storico di ARCO
Spettacolo pirotecnico – ore 21,30
- Ritorno previsto per le ore 24.00

QUOTA di PARTECIPAZIONE

€ 15,00 con versamento al momento della prenotazione

Prenotazione obbligatoria fino a esaurimento posti

telefono 041 5403044



18 ottobre 2014

<http://now.gardatrentino.it/it/2379367/CASALIVA-DAY---SAPERI-E-SAPORI---18-OTTOBRE-2014>

In occasione della pubblicazione dei dati scientifici della ricerca
"AGRICOLTURA SALUBRE E SOSTENIBILE DI MONTAGNA",
che avrà luogo sabato 18 ottobre 2014 alle ore 10.30 presso il Museo Civico di Rovereto

si organizza il primo appuntamento di

CASALIVA DAY

SAPERI E SAPORI , gustando l'identità del

CASALIVA - OLIVO UNICO del GARDA TRENTINO

18 OTTOBRE 2014

Ore 14.30 – **Percorso fra antichi ulivi del Garda Trentino** - Guidati da Franco Michelotti Fem (**ritrovo parcheggio Panorama Torbole**)

Ore 17.00 "BENVENUTO" - **Racconti storici sull'olivaia del Casaliva** a cura di Mauro Grazioli, accompagnati dagli aromi delle **Tisane del Baldo**

Ore 17.30 **Degustazioni di oli a confronto** – a cura di Furio Battelini di Agraria Riva del Garda

Ore 19.00 **Buffet** - "Assaporare le differenze, abbinare i colori ed i sapori dell'olio Casaliva" ad opera di Chef Massimiliano Arer

Costo buffet € 20,00 tutto compreso

In caso di pioggia la passeggiata verrà tralasciata e il ritrovo è alle ore 17.00 presso il Hotel Lago di Garda di Torbole.

E'richiesta prenotazione per numero limitato di posti, entro giovedì 16 ottobre 2014

magdalena@agririva.it

+39 0464 552133

in collaborazione con

Scuola di Gastronomia Alpina,

Comune di Nago Torbole, Fondazione Edmund Mach, Agraria Riva del Garda

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2014/10/18/news/oggi-c-e-casaliva-un-viaggio-tra-olivi-e-sapori-locali-1.10143721>

Oggi c'è Casaliva: un viaggio tra olivi e sapori locali

Oggi è in programma "Casaliva Day", una giornata alla scoperta dell'identità dell'olivo unico del Garda trentino. Alle 14.30, con ritrovo al parcheggio Panorama di Torbole, partirà un percorso fra...

18 ottobre 2014 |  | 

Oggi è in programma "Casaliva Day", una giornata alla scoperta dell'identità dell'olivo unico del Garda trentino. Alle 14.30, con ritrovo al parcheggio Panorama di Torbole, partirà un percorso fra gli antichi ulivi della zona sotto la guida di Franco Michelotti. Alle 17 un "benvenuto" con racconti storici sull'olivaia del Casaliva a cura di Mauro Grazioli e sculture in legno d'olivo di Nino Matteotti, con accompagnamento a base di aromi delle tisane del Baldo. Alle 17.30 degustazione di oli a confronto a cura di Furio Bettlini dell'Agraria di Riva e alle 19 il buffet "Assaporare le differenze, abbinare i colori ed i sapori dell'olio Casaliva" a opera dello chef Massimiliano Arer. Costo 20 euro. In caso di pioggia la passeggiata salterà e il ritrovo sarà alle 17 al ristorante Aqua di Torbole. Iscrizioni: tel. 0464/552133, magdalena@agririva.it. (m.cass.)

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2014/10/20/news/gli-oliveti-in-trentino-si-estendono-su-500-ettari-1.10155264>

IL CONVEGNO AL MUSEO CIVICO

Gli oliveti in Trentino si estendono su 500 ettari

ROVERETO. Inizia oggi con qualche giorno di anticipo sulla norma, la raccolta delle olive nell'Alto Garda. Un raccolto, quello di quest'anno assai problematico in quanto gli olivi hanno sofferto per...

20 ottobre 2014



<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2014/10/20/news/gli-oliveti-in-trentino-si-estendono-su-500-ettari-1.10155264>

ROVERETO. Inizia oggi con qualche giorno di anticipo sulla norma, la raccolta delle olive nell'Alto Garda. Un raccolto, quello di quest'anno assai problematico in quanto gli olivi hanno sofferto per l'eccesso di pioggia e per la mancanza del caldo estivo come dice Franco Michelotti storico tecnico del settore prima dell'Esat e poi della Fem. Sabato l'Agraria di Riva ha voluto dedicare un'intera giornata all'olio "Casaliva" un olio unico del Garda Trentino. Al mattino tavola rotonda al Museo civico di Rovereto, ed al pomeriggio passeggiate tra gli antichi olivi, degustazioni di oli, racconti sull'olivaia. «Il tutto per celebrare questa varietà (coltivata tra l'altro anche in alcune zone del Basso Trentino ndr) che si sposa perfettamente con l'ambiente - ha precisato Michelotti - il che ci dà la possibilità di ottenere un olio dalle caratteristiche eccezionali».

L'evento voluto dall'Agraria di Riva in collaborazione con il Museo Civico di Rovereto, e la Fondazione Mach aveva l'obiettivo di far conoscere i dati scientifici della ricerca sull'identità nutrizionale dell'olio Casaliva e le sue qualità antiossidanti e antinfiammatorie. Temi questi approfonditi da Stefano Lorenzetti dell'Istituto superiore di sanità, mentre Michelotti ha presentato i dati sulla consistenza dell'olivo nell'Alto Garda, ed in particolare della varietà Casaliva sul cui territorio del Garda Trentino. Circa il 75% degli olivi coltivati è della varietà Casaliva, mentre sulle colline specializzate questa cultivar rappresenta ben il 90% dell'intera produzione. Gli oliveti in Trentino si estendono su circa 500 ettari dei quali oltre 400 di questa varietà, la produzione complessiva si aggira sui 15-16 mila quintali e la resa in olio non supera il 15%. La maggior parte del prodotto è fatto per uso familiare, mentre circa 700 ettolitri vengono commercializzati dall'Agraria di Riva. «Per quanto riguarda l'aspetto commerciale - precisa il direttore dell'Agraria Massimo Fiale nostre scorte sono esaurite e pertanto siamo in attesa del nuovo prodotto, che per la verità è già tutto venduto anche se il prezzo non è comparabile con gli oli di oliva che si compera al supermercato a pochi euro, noi liquidiamo oltre 10 euro al litro ai soci e lo vendiamo al minuto a 19 euro a bottiglia da mezzo litro precisa Fia, sempre meno di quanto paghiamo per l'olio della macchina e si tratta di un prodotto di qualità eccezionali per la nostra alimentazione».

<http://trentinocorrierealpi.gelocal.it/trento/cronaca/2014/10/20/news/gli-oliveti-in-trentino-si-estendono-su-500-ettari-1.10155264>

«Certo, quest'anno è stato un anno molto difficile per tutti - precisano il direttore e Michelotti - la mosca olearia ha attaccato anche gli oliveti dove si pratica la cattura massale e si è dovuti intervenire con la chimica per tenerla sotto controllo». «Il Casaliva - ha affermato il responsabile frantoio Furio Battelini - è un olio che piace perché è elegante e pulito, con un gusto fresco, erbaceo, di forte intensità ed eleganza con una ricca presenza di polifenoli che le danno longevità ed armonia, se le olive vengono raccolte presto, certo, è molto apprezzato da buongustai e ristoranti di lusso»..(c.b.)

Italia a Tavola

20 ottobre 2014

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=36528>

VINO > CONCORSI

Primo Piano del 20 Ottobre 2014 10:59

Al concorso Emozioni dal Mondo 2014 32 medaglie d'oro ai vini italiani

Il 10° concorso enologico internazionale "Emozioni dal Mondo, Merlot e Cabernet Insieme" 2014 ha assegnato 63 medaglie d'oro in totale, di queste 32 sono andate a vini prodotti in Italia; 15 i Premi della stampa. I 93 giurati provenienti da 23 Paesi hanno degustato 210 vini iscritti al concorso, prodotti in 20 nazioni

Si è concluso il 10° concorso enologico internazionale "**Emozioni dal Mondo, Merlot e Cabernet Insieme**" 2014, che ha assegnato 63 medaglie d'oro, 32 di queste ottenute da vini di provenienza italiana. Ecco in breve il medagliere internazionale: 8 medaglie alla Croazia e altrettante alla Serbia, 4 a israeliani, 2 rispettivamente a Francia, Romania, Turchia e Malta, una medaglia a Slovenia, Slovacchia e Georgia.



I risultati delle degustazioni non lasciano spazio a dubbi: il concorso vede tra i suoi partecipanti campioni di altissima qualità. «Quest'anno - ha ricordato il direttore del concorso Sergio Cantoni - possiamo davvero parlare di risultati eccezionali. Ben 136 sono i vini che avrebbero ottenuto una medaglia, il Regolamento Oiv, però, ci consente di premiare solo il 30% dei partecipanti, abbiamo quindi dovuto porre lo sbarramento piuttosto in alto. Ciononostante sono state 63 le medaglie d'oro assegnate».

Italia a Tavola

20 ottobre 2014

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=36528>

La giuria stampa, composta da membri a maggioranza straniera, ha assegnato 15 Premi della Stampa mentre i 21 membri della Giuria dei Consumatori, selezionati grazie ad una partnership con Radio Number One, hanno selezionato i 4 vini per La Scelta del Consumatore, 2 italiani e 2 stranieri. Da notare come anche per questa edizione del 2014 il giudizio dei consumatori e quello dei tecnici si sia trovato in accordo: 2 dei vini selezionati dai consumatori hanno anche ottenuto la medaglia d'oro della giuria tecnica.

La kermesse nata e cresciuta a Bergamo che ogni anno raccoglie un numero sempre maggiore di consensi sia per quanto riguarda il numero di campioni partecipanti sia per quanto concerne le adesioni dei giudici internazionali, ha festeggiato nel 2014 il suo 10 anniversario. «Molta strada è stata fatta dal 2005 - ricorda Sergio Cantoni - allora i vini in concorso erano un centinaio ed erano prodotti in 7 nazioni, avevamo 68 giurati provenienti da 13 paesi e le degustazioni erano affidate a 4 giurie». Dieci anni dopo "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" porta avanti la bandiera di Bergamo nel mondo enologico internazionale con numeri di tutto rispetto.

Durante le sessioni di assaggio, svoltesi lo scorso 17 ottobre presso il Filandone di Martinengo (Bg), i 93 giurati originari di 23 Paesi (Colombia, Croazia, Francia, Germania, Giappone, Giorgia, Grecia, Israele, Italia, Lettonia, Lussemburgo, Malta, Perù, Polonia, Romania, Serbia, Spagna, Regno Unito, Repubblica Ceca, Slovacchia, Slovenia, Turchia e Ungheria) hanno degustato, riuniti in 7 commissioni, i 210 vini iscritti al Concorso e prodotti in 20 nazioni nel mondo (Bosnia e Herzegovina, Croazia, Francia, Germania, Giorgia, Israele, Italia, Macedonia, Malta, Perù, Repubblica Ceca, Romania, Serbia, Slovenia, Slovacchia, Spagna, Sud Africa, Svizzera, Turchia, Ungheria).

Internazionalità è dunque senz'altro la parola chiave di questa decima edizione del concorso enologico internazionale: un'internazionalità che si riscontra sia nel numero di paesi rappresentati dai giudici, sia in quello dei paesi produttori partecipanti. «Per la prima volta nella storia del concorso - ha voluto sottolineare Cantoni - possiamo affermare che la maggioranza dei campioni partecipanti è straniera. Inoltre il primato che "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" detiene ormai da tempo, quello del Concorso Enologico Internazionale con il maggior rapporto numerico tra giudici e campioni degustati, ci consente di avere dei risultati affidabili ed estremamente rappresentativi del gusto mondiale tanto dei tecnici quanto dei giornalisti».

Italia a Tavola

20 ottobre 2014

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=36528>



Ma "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" non è solo degustazione, e anche, e soprattutto un momento di incontro e di confronto. Quest'anno il tema scelto per il Convegno conclusivo della manifestazione è stato "L'Aggregazione: Chiave per la Promozione di un Territorio e dei suoi prodotti", un momento di confronto davvero interessante che ha visto la partecipazione di 5 relatori di grande rilevanza a livello internazionale che hanno portato la propria esperienza sul tema in oggetto. Vignaioli Bergamaschi e il Consorzio Tutela Valcalepio intendono "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" come un momento di fondamentale importanza per la promozione del territorio bergamasco, ecco perché ogni anno viene selezionato un tema conduttore dell'evento.

Il tema scelto per il 2014 è stato il tessile, elemento di fondamentale importanza per la cultura, la storia e l'economia della regione bergamasca. Di qui la scelta di portare gli ospiti italiani e stranieri in visita al museo del Tessile di Leffe e di ospitare la degustazione delle commissioni presso il Filandone di Martinengo, presso il quale è stato anche organizzato un importante momento di rievocazione delle antiche tecniche di filatura della seta.

Altro momento molto importante per il concorso enologico internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme", inoltre, è il banco d'assaggio dei vini vincitori che ha aperto al pubblico nel pomeriggio di lo scorso sabato presso gli spazi della Banca Popolare di Bergamo in Piazza Vittorio Veneto 8. Con l'occasione, inoltre, si è rinnovata la collaborazione tra Consorzio Tutela Valcalepio, Vignaioli Bergamaschi e la Onlus Nepios.

Italia a Tavola

20 ottobre 2014

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=36528>

10° Concorso enologico internazionale "Emozioni dal Mondo"

MEDAGLIA D'ORO

ITALIA	AGRARIA RIVA DEL GARDA	Trentino Merlot DOC	Crea 2012
--------	---------------------------	------------------------	-----------

<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie/Festa-della-patata-tra-cinque-giorni-il-via-alla-settima-edizione>

"Festa della patata": tra cinque giorni il via alla settima edizione

Lunedì, 20 Ottobre 2014

E' conto alla rovescia per la settima "Festa della patata", in programma da venerdì 24 a domenica 26 ottobre a Campo Lomaso.



Il calendario segna meno cinque, quanti sono i giorni dalla partenza della settima "Festa della patata".

L'evento, come puntualmente si è registrato nelle edizioni passate, è destinato a chiamare a raccolta i cultori della buona tavola. Insomma, chi ama degustare un prodotto tipico, caratteristico delle zone del Lomaso dove la patata, da sempre, è frutto identitario della terra coltivata e di una civiltà contadina particolarmente viva e attiva. Anche nel terzo millennio: con dotazione tecnologica moderna, destinata ad alleviare fatica e sudore per chi opera in campagna ma con la passione di sempre che contribuisce a mettere in tavola un prodotto salubre e di eccellenza qualitativa.



<http://www.cooperazionetrentina.it/Ufficio-Stampa/Notizie/Festa-della-patata-tra-cinque-giorni-il-via-alla-settima-edizione>

"Le Montagnine" saranno le protagoniste della tre giorni organizzata dai volontari dell'Associazione Pro Loco Piana del Lomaso "Stra...Volti", Copag - Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi. Da **venerdì 24** a **domenica 26 ottobre** gli "Stra...volti" (avvolti delle case del cuore di Campo Lomaso) saranno le ambientazioni di questa proposta enogastronomica. "Tre appuntamenti e solo su prenotazione - spiegano gli organizzatori. Per essere più precisi: venerdì 24 e sabato 25 ottobre la cena con inizio alle ore 20 e domenica 26 ottobre il pranzo dalle ore 12".

Regine della tavola saranno le "Montagnine", le patate del Lomaso, coltivate dai 500 ai 900 metri di quota. "Patate genuine - aggiungono i responsabili dell'evento - dal gusto tipico, conservate al naturale perché mantengano quel sapore di montagna che arriva intatto sulla tavola del consumatore. Insomma, il frutto di una terra fertile e generosa, unita alla passione e al lavoro di oltre cento pataticoltori".

La novità dell'edizione 2014 appartiene alla "Sagra della patata" ambientata negli "Stra...volti". Dal mezzogiorno di **domenica 26 ottobre** per l'intero pomeriggio "i nostri cuochi - viene spiegato - saranno impegnati ai fornelli e tutti i nostri ospiti, senza necessità di prenotare, potranno degustare il pranzo con polentina di patate accompagnate da un ottimo bicchiere di vino. Concluso il pasto potranno visitare lo Stra...mercato".

La "Festa della patata" è arte. "Sarebbe scontato dire o scrivere che rappresenta l'arte del cucinare - concludono gli organizzatori - Invece è l'arte di declinare la patata in molti piatti come viene dimostrato dal menù". Alcuni esempi. Dall'antipasto (Girotondo di carne salada con patate Montagnine o Crema di patate Montagnine e dolci porri della Val di Gresta) agli "Stragnocchi di patate" fino al gradito ritorno di un piatto che aveva fatto il suo debutto nell'edizione scorsa raccogliendo il gradimento immediato dei commensali. E' la ricetta della nonna: soffici polpettine alle patate con fettine di Montagnine e rape rosse della Val di Gresta. A chiudere il "Dolce di Lorena". Nutrita anche la varietà di vini. Nettare di bacco abbinato a ogni pietanza per esaltarne al meglio i sapori.

Tra le realtà partner: Cassa Rurale don Lorenzo Guetti, Apt Terme di Comano Valle Salus - Dolomiti di Brenta, Latte Trento, Consorzio Val di Gresta, Serene Star, Astro, Federazione Provinciale Allevatori, Famiglia Cooperativa Terme di Comano, Agraria di Riva del Garda, Cantina Toblino, Agri 90.

Per saperne di più e prenotare il proprio posto telefonare al 335/8302256 oppure consultare i siti www.lemontagnine.it e www.visitacomano.it



29 ottobre 2014

http://www.eventiesagre.it/Eventi_Enogastronomici/21132518_Casaliva+Day.html

CASALIVA DAY

*Sabato 15 novembre 2014
c/o Corte del Tipico, dalle 15.00 alle 19.00
Riva del Garda, (TN)*



Agraria Riva del Garda vi aspetta per il secondo appuntamento del Casaliva day, dedicato alla nuova produzione di olio extravergine d'oliva. Assaggi guidati vi porteranno a scoprire tutti i segreti del nuovo olio del Frantoio di Riva del Garda, che sarà accompagnato da una merenda sfiziosa: a tutti i presenti verrà offerto in degustazione un dolce natalizio a base di olio extravergine e prugne candite di Dro, abbinato alle nostre bollicine "BrezzaRiva" Trentodoc.

Per maggiori info:
Agraria Riva del Garda
Via S. Nazaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 552133
www.agririva.it - info@agririva.it

<http://plannify.com/riva-del-garda/?page=1>

Casaliva Day

ENOGASTROMIA

#rivadelgarda

#enogastronomici



CASALIVA DAY Sabato 15 novembre 2014 c/o Corte del Tipico, dalle 15.00 alle 19.00 Riva del Garda, (TN) Agraria Riva del Garda vi aspetta per il secondo appuntamento del Casaliva day, dedicato alla nuova produzione di olio extravergine d'oliva.

Assaggi guidati vi porteranno a scoprire tutti i segreti del nuovo olio del Frantoio di Riva del Garda, che sar accompagnato da una merenda sfiziosa: a tutti i presenti verr offerto in degustazione un dolce natalizio a base di olio extravergine e prugne candite di Dro, abbinato alle nostre bollicine "BrezzaRiva" Trentodoc.

Per maggiori info: Agraria Riva del Garda Via S.

Nazzaro, 4 38066 Riva del Garda (TN) Tel.

+39 0464 552133 www.agririva.it - info@agririva.it Fonte: www.eventiesagre.it

Riva Del Garda



Riva Del Garda

Riva del Garda



Strade del vino e dei sapori del Trentino

28 ottobre 2014

http://www.tastetrentino.it/no_cache/scoprire/eventi/dettaglio-eventi/articolo/casaliva-day/

CASALIVA DAY

Riva del Garda, 15 novembre 2014 - Una giornata alla scoperta dell'identità dell'olivo unico del Garda Trentino



Per maggiori info:

Agraria Riva del Garda

Via S. Nazario, 4

38066 Riva del Garda (TN)

Tel. +39 0464 552133

www.agriva.it - info@agriva.it



29 ottobre 2014

http://www.eventiesagre.it/Eventi_Enogastronomici/21132521_Happy+Trentodoc.html

HAPPY TRENTODOC *L'aperitivo 100% trentino*

Trento, dal 27 novembre al 14 dicembre 2014



Trento, dal 27 novembre al 14 dicembre 2014

Alla scoperta delle diverse proposte realizzate nei bar e ristoranti di Trento: stuzzicanti abbinamenti che renderanno più "sparkling" il momento dell'aperitivo!

Con **HAPPY TRENTODOC le bollicine di montagna** incontrano i prodotti gastronomici della Strada del vino e dei sapori del Trentino.

Tutti i giorni da giovedì 27 novembre a domenica 14 dicembre, nei seguenti locali:

MUSE CAFE'

Corso del Lavoro e della Scienza, 3 - Trento

Tel. 366 2146646

L'olio extra vergine di oliva di Agraria Riva del Garda abbinato a Trentodoc CEMBRA cantina di montagna