



AGRARIA RIVA

01 - 31 ottobre 2016

INDICE

AGRARIA RIVA

11/10/2016 Il Trentino Giro in piroscabo per parlare di paesaggio	4
14/10/2016 L' Adige IL CASALIVA MADONNA DELLE VITTORIE SUPERSTAR TRA GLI OLI «GARDA DOP»	5
15/10/2016 Il Trentino La Comunità del gusto, cibo e territorio	7
20/10/2016 L' Adige «Miglior produzione di olio degli ultimi dieci anni»	8
21/10/2016 L' Adige Prima Comunità del cibo	10
21/10/2016 Il Trentino Dopo dieci anni è l'ora di assaggiare i vini	11
27/10/2016 Dove Il gusto della valle / 1	12
27/10/2016 Dove Il gusto della valle / 2	20
29/10/2016 Il Trentino Garda con Gusto, ci sarà lo chef Rugiati	24

AGRARIA RIVA

9 articoli

Giro in piroscampo per parlare di paesaggio

Bella iniziativa di Mag e Muse: a bordo 250 persone e pranzo curato dagli studenti dell'Alberghiera

► RIVA

Cos'è il paesaggio? È questa la domanda dalla quale sono partiti gli organizzatori (Museo Alto Garda, Muse-Museo delle palafitte, Rete di Riserve Alpi Ledrensi) dell'uscita di domenica sul Garda con il piroscampo Zanardelli, uno dei gioielli della flotta della Navigarda, che ha visto una partecipazione di 250 persone.

Di paesaggio ne parla innanzitutto la nostra Costituzione all'articolo 9, e se è uno dei dettami costituzionali qualcosa vorrà pur dire! Senza dimenticare che dal 2000 è stata sottoscritta la Convenzione europea sul paesaggio. Quindi è un concetto importante ma molto ampio che ci coinvolge tutti e che sarebbe meglio non lasciare solo agli addetti ai lavori.

Con queste convinzioni si è costruito l'evento conclusivo di "Sguardi aperti...e tutti a bordo. Colori e sapori del Gar-

da", per far sentire i nostri sapori e far capire tutto lo straordinario e delicato mondo che c'è dietro. E per sollecitare il gusto sono stati chiamati i ragazzi della quarta classe dell'istituto Alberghiero di Varone che, con tutto lo staff, capeggiato dal direttore Massimo Malossini, delle cucine e della sala hanno servito una decina di "finger food" accompagnati da spumante e bevande analcoliche. Gli ingredienti sono stati forniti dall'Agraria di Riva, presente con il direttore

Massimo Fia, e la discussione è scivolata via sulla qualità straordinaria della vendemmia di quest'anno e sul vino dei Reti, sulla produzione attuale degli olivi dell'Alto Garda di circa 17-18.000 quintali e sui Romani di Riva che avevano introdotto l'olivo.

I rimandi storico paesaggistici erano curati da Luca Scoz e Alessandro Fedrigotti, mentre la particolarità botanica e geologica del Garda è stata spiegata da Francesco Rigobello. Sergio Valentini ha parlato delle 120.000 piante di broccolo di Torbole e del presidio slow food, mentre Nereo Pederzoli ha introdotto concetti più sensoriali e filosofici sull'approccio al vino, dove la vista non serve. E qui la "lezione" sul paesaggio di Giu-

liano Beltrami, ha toccato uno degli apici dell'iniziativa: Giuliano vede il paesaggio con gli altri 4 sensi, l'olfatto, l'udito, il gusto e soprattutto il tatto ed ha invitato tutti a provare a percepire in questo modo il mondo senza farsi sviare troppo dalla vista. La nota curiosa è stata introdotta da Vittorio Napoli che ha "inventato" un modo molto originale di conoscere i laghi e soprattutto i mari, l'acqua trekking. Nel 2010 aveva percorso i 158 chilometri del Garda rimanendo sempre nei pressi delle sponde pinna-ndo dove la roccia entra a picco e camminando dove era possibile. Ed infine questi contenuti entreranno a scuola, e precisamente in ben 15 prime medie dell'intero Basso Sarca con la speranza che i ragazzi possano provare a capire cos'è il paesaggio e la bellezza unica che ci circonda. Per rispettarla e per consegnarla alle generazioni successive.



Il piroscampo "Zanardelli", domenica aveva 250 persone a bordo



Gli studenti dell'Alberghiera si sono occupati del rinfresco

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



IL CASALIVA MADONNA DELLE VITTORIE SUPERSTAR TRA GLI OLI «GARDA DOP»

Trentino ancora una volta superstar nell'annuale concorso «L'Oro del Garda» indetto dal Consorzio di Tutela dell'Olio Garda Dop. Sul gradino più alto del podio un'azienda di Arco: Madonna delle Vittorie che ha conquistato la medaglia d'oro nella categoria fruttato medio con la varietà Casaliva. Al secondo posto l'Agraria di Riva del Garda con l'extravergine «Uliva». Nella categoria fruttato leggero primo posto per l'Azienda Agricola Paolo Vezzola di San Felice del Benaco (Brescia).

È questo il responso della quarta edizione del concorso «L'Oro del Garda» abbinato quest'anno al Festival dell'Olio Gardesano «GardaWarda» tenutosi a Cavaion.

Gli extravergine Garda Dop della campagna olearia 2015 sono stati esaminati alla cieca da una giuria di assaggiatori professionisti. Nella categoria fruttato leggero al 1° posto si è classificato l'Olio Garda Bresciano Dop dell'Azienda Agricola Paolo Vezzola di San Felice del Benaco (Brescia). Al 2° posto l'olio Garda Bresciano Dop della Cooperativa Agricola San Felice del Benaco e al terzo l'olio Garda Orientale Dop dell'Azienda Franzini Sas di Cavaion Veronese. Al quarto posto troviamo poi la Società Agricola Il Cavaliere con l'Olio Garda Dop Bresciano e al quinto posto per l'Azienda Agricola Costadoro di Valentino Lonardi di Bardolino (Verona) con l'Olio Garda Dop Orientale. Nella categoria fruttato medio - come detto - sul gradino più alto del podio si è classificata l'Azienda Madonna delle Vittorie di Arco (località Linfano) con l'Olio Garda Dop

Trentino e al secondo l'Agraria di Riva del Garda sempre con l'Olio Garda Dop Trentino «Uliva».

L'olio extravergine Garda Trentino Dop Madonna delle Vittorie è stato premiato per il suo colore verde intercalato da riflessi brillanti e dorati, per il suo profumo che ricorda note erbacee fresche e per il gusto che alterna un'iniziale nota dolce a un sapore piacevolmente amaro, arricchito da una delicata sensazione piccante. L'amaro e il piccante che si percepiscono al palato

sono la garanzia che l'olio è stato estratto da olive ancora fresche, al primo stadio di maturazione, ossia quando le straordinarie proprietà del frutto sono ancora concentrate nei polifenoli.

Grande soddisfazione in casa Marzadro per il prestigioso riconoscimento. «Quando abbiamo acquistato Madonna delle Vittorie - ha dichiarato la famiglia Marzadro - avevamo constatato l'alta qualità dell'olio gardesano. Ora i nostri obiettivi sono quelli di far conoscere questo oro verde anche al di fuori dei confini regionali, proprio perché crediamo sul valore e sui simboli della territorialità. Contemporaneamente stiamo lavorando con gli stessi criteri anche sui vini, altro prodotto d'eccellenza del Trentino. L'aver ricevuto questo premio ci ha fatto enormemente piacere ed è per questo motivo che vogliamo ringraziare pubblicamente Enzo Pasini, il responsabile dell'oleificio, e quanti conferiscono le olive al nostro frantoio».

Giuseppe Casagrande





Stefano e Andrea Marzadro, proprietari della tenuta Madonna delle Vittorie (Arco)

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

La Comunità del gusto, cibo e territorio

Il marchio, legato a Garda e Dolomiti, veicolato attraverso cooperative agricole e consorzi di tutela

La Comunità del gusto promuove il territorio attraverso i prodotti alimentari

ALTO GARDA

Nasce la «Comunità del cibo Garda Dolomiti» un'associazione che riunisce sotto un unico nome la promozione territoriale attraverso i prodotti di punta di sette tra cooperative agricole e consorzi di tutela, quali Agraria Riva del Garda, Cooperativa Valli del Sarca, Cantina di Toblino, Cooperativa Agri90, Consorzio Volontario di tutela formaggio Spresa delle GiudicarieDop, Trote Astro e Copag. A trainare la Comunità del cibo Garda Dolomiti, per

quanto riguarda la zona dell'Alto Garda saranno l'olio extravergine Dop Garda Trentino e la Susina di Dro Dop a cui si agglieranno il Vino Santo della Valle dei Laghi, la farina gialla di Storo, le patate di montagna, la trota e la Spresa delle Giudicarie Dop. L'onere e l'onore di guidare la neonata associazione per il primo mandato è andato a Bruno Lutterotti, presidente della Cantina di Toblino affiancato nel direttivo da Giorgio Planchenstainer di Agraria Riva, Vigilio Giovaneli per Agri90, Rodolfo Broc-

chetti per Copag e Valli del Sarca, Mauro Povinelli per il Consorzio Volontario di Tutela Formaggio Spresa delle Giudicarie Dop e Marco Leonardi per Astro. Obiettivo primario quello della promozione territoriale attraverso il sostegno e la diffusione dei prodotti di eccellenza. «La nostra mission - spiega Lutterotti - è quella di promuovere il territorio nel prodotto e favorire una collaborazione fattiva tra le realtà partecipanti per valorizzare in modo coordinato le cooperative e i consorzi presenti». «Il tutto - sot-

tolinea il presidente - con un occhio di riguardo per quanto concerne la sostenibilità ambientale delle produzioni e l'attenzione alla valorizzazione di varietà e razze storiche locali». Anche l'Alto Garda farà la sua parte con due importanti prodotti della tradizione locale. Il pregiato olio extravergine Dop Garda Trentino di Agraria e la Susina di Dro della Cooperativa

Valli del Sarca. L'atto formale della neonata Comunità del Cibo Garda Dolomiti è stato sottoscritto nei giorni scorsi, ma rappresenta la conclusione di un percorso durato svariati mesi. Il primo passo è quello di predisporre in ogni punto vendita un angolo dedicato ai prodotti d'eccellenza del territorio Garda Dolomiti. (L.o)



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



Fia, direttore di Agraria: «Dopo un settembre sofferto le piogge di ottobre hanno salvato la stagione: quantità di tutto rispetto, per la qualità si deve attendere»

«Miglior produzione di olio degli ultimi dieci anni»

Pezzini, presidente di Aipo Nord Est: «L'extravergine dei produttori locali a Riva del Garda lo scorso anno è andato tutto esaurito al prezzo di 35 euro al litro»

Pezzini, presidente di Aipo-Associazione italiana produttori olivicoli Nord Est. «La principale caratteristica della produzione del Garda è la qualità», ribadisce Fia. A chi gli chiede come sia possibile trovare al supermercato extravergini anche a tre euro al litro risponde: «lo faccio solo un discorso di

BARBARA GOIO

Oggi riprende l'attività del Frantoio dell'Agraria di Riva del Garda, il cuore della produzione dell'olio trentino, tra i più pregiati in Italia. «Sarà una delle più abbondanti degli ultimi dieci anni - precisa il direttore di Agraria Massimo Fia - e questo anche se a settembre la situazione presentava alcuni problemi a causa della siccità. Poi le piogge di ottobre hanno potuto garantire una produzione di tutto rispetto e siamo molto soddisfatti».

«La stagione olivicola - dicono ad Agraria - era partita nel migliore dei modi, con una bellissima fioritura e una altrettanto abbondante allegagione, ovvero la formazione del frutto dal fiore. Ma la totale assenza di pioggia settembre ha portato in grande sofferenza i nostri olivi ancora non irrigati: con la siccità, l'oliva tendeva a seccare e rischiava di cadere. Fortunatamente, la pianta d'olivo ha una grande forza di reazione e sono bastate poche gocce di pioggia ad ottobre per trasformare magicamente l'oliva. I frutti sono turgidi, pronti per essere raccolti». La siccità di settembre aveva però colpito soprattutto le piante in alto, mentre quelle in valle, con più terra, hanno avuto a disposizione maggiore umidità.

«Questo - riprende Fia - per quanto riguarda la quantità. Per avere informazioni sulla qualità, che comunque si presume buona, bisogna attendere gli assaggi dei primi oli».

Agraria, con oltre 80 soci e più di mille olivicoltori che conferiscono il loro prodotto, rappresenta il 65 per cento circa della produzione di olio di oliva del Garda Trentino. E mentre il resto

dell'Italia, con un calo del 37 per cento rispetto allo scorso anno (stima di

Unaprol-Consortio Olivicolo italiano) si dispera, il Trentino e in genere il Nord-est tira un respiro di sollievo. A soffrire è stata soprattutto la produzione delle regioni del Sud Italia, Puglia, Sicilia e Campania in testa, che hanno dovuto fare anche i conti con la mosca olearia, parassita che attacca gli olivi e con il batterio Xylella fastidiosa.

«Purtroppo la mosca olearia colpisce anche da noi - spiega Fia - e questa è una conseguenza degli inverni troppo miti che permettono la schiusa delle uova, basterebbero tre, quattro settimane di freddo intenso per eliminare questo parassita. Ma grazie al posizio-

namento di 40 mila trappole distribuite in tutta l'area del Basso Sarca, e tre interventi con fitosanitari su indicazione dell'istituto di San Michele e in sintonia con il protocollo sul biologico, abbiamo contenuto i danni». «Per Veneto, Friuli e Trentino si stima un incremento della produzione» ricorda Albino

costi. Se oltre all'olio, (da un quintale di olive se ne estraggono 15 kg) ci mettiamo i costi di raccolta, lavorazione, il tappo, la bottiglia, la distribuzione ed altro, si arriva a 2 euro e mezzo. E allora quell'olio, come può essere venduto a 50 centesimi, meno dell'olio per le macchine? I conti non tornano»

Pezzini rincara: «I prezzi al frantoio sono di 13-20 euro al litro. La qualità è sempre più richiesta dal mercato. So che l'extravergine dei produttori locali a Riva del Garda lo scorso anno è andato tutto esaurito al prezzo di 35 euro al litro, richiestissimo dal turismo che frequenta la zona».

I COSTI

Gli extravergine a prezzo discount

Quest'anno in Italia si preventiva un calo del 37 per cento, soprattutto nelle zone del sud dove prevale la coltivazione estensiva. Quello che caratterizza l'olio del Garda è la sua qualità e comunque il fatto che la produzione è limitata: è anche per questo che, nonostante sia molto caro e arrivi ai 35 euro al litro, finisce sempre ad essere venduto tutto. Oli extravergini a 3 euro al litro? Tolle le spese fisse, restano 50 centesimi di prodotto e, dice Agraria per voce del suo direttore Fia, «è difficile comprendere come possa accadere una cosa del genere»

AGRICOLTURA





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

Promozione | **Garda** Dolomiti: prodotti di eccellenza per «vendere» il territorio

Prima Comunità del cibo

SARCHE - Puntare sui prodotti di eccellenza come volano per la promozione del territorio. Con questo obiettivo nasce l'associazione «Comunità del Cibo **Garda Dolomiti** - Judicaria Summa Laganensis». A fare da traino nell'iniziativa saranno il Vino Santo della Valle dei Laghi, la farina gialla di Storo, l'olio extravergine **Dop Garda Trentino**, le patate di montagna, la Susina di Dro **Dop**, la Spressa delle Giudicarie **Dop** e le trote del Trentino Igp. L'associazione ha unito attorno allo stesso tavolo sette tra cooperative agricole e consorzi di tutela: Cantina di Toblino, **Cooperativa Agri90**, **Agraria Riva del Garda**, Co.P.A.G., Cooperativa Valli del Sarca, Consorzio Volontario di Tutela Formaggio Spressa delle Giudicarie **Dop** e Astro. Un'unione che, nei giorni scorsi, presso la Cantina di Toblino è stata messa nero su bianco con la firma dell'atto costitutivo e l'elezione delle cariche sociali. L'onere e l'onore di guidare la neonata associazione per il primo

La Spressa delle Giudicarie **Dop** è uno dei prodotti di eccellenza della neonata Comunità del cibo **Garda Dolomiti**



mandato è andato a **Bruno Lutterotti**, presidente della Cantina di Toblino. Ad affiancarlo nel direttivo ci sono poi **Vigilio Giovanelli** per **Agri90**, **Giorgio Planchenstainer** per **Agraria**, **Rodolfo Brocchetti** per Co.P.A.G. e Valli del Sarca, **Mauro Povinelli** per il Consorzio di tutela della Spressa delle Giudicarie e **Marco Leonardi** per Astro. «La nostra mission» spiega Lutterotti «è quella promuovere il territorio nel

prodotto e favorire una collaborazione fattiva tra le realtà partecipanti per valorizzare in modo coordinato le cooperative e i consorzi presenti, con un occhio di riguardo per quanto concerne la sostenibilità ambientale delle produzioni e l'attenzione alla valorizzazione di varietà e razze storiche locali». Diverse le azioni che la Comunità del Cibo ha pianificato, in primis la realizzazione di un «cesto d'eccellenza» con i prodotti.

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



OGGI DEGUSTAZIONE ALL'AGRARIA

Dopo dieci anni è l'ora di assaggiare i vini

► RIVA

“Vino, Terroir e Abbinamenti” è il nuovo evento organizzato da Agraria Riva del Garda, inserito nel programma DivinOttobre promosso dalla Strada del Vino del Trentino. L'evento si terrà oggi dalle 15 alle 20 nel negozio Agraria. Un appuntamento dedicato al territorio dell'Alto Garda e ai suoi prodotti viticoli che Agraria ha legato a una particolare gamma di prodotti: Le Selezioni. Un progetto nato più di dieci anni fa per creare una linea di vini, attuando scelte che nel tempo hanno portato a uno standard qualitativo molto alto, ricono-

sciuto anche da importanti guide e concorsi internazionali. “Vino, Terroir e Abbinamenti” partirà dalla terra per concludersi al cibo grazie alla partecipazione di importanti chef che dovranno abbinare a un particolare vino uno specifico piatto confezionato al momento dalle loro sapienti doti culinarie. Si inizierà con la conoscenza del territorio attraverso lo studio dei carotaggi dei terreni che gli enologi della Cantina illustreranno ai presenti declinando le caratteristiche di ogni vitigno. Successivamente Antonio Garofolin, sommelier e coordinatore Aspi Trentino, in collaborazione con il som-

melier di Agraria Paolo Bailoni, spiegherà le caratteristiche organolettiche dei vini. Infine l'appuntamento più atteso. Gli chef avranno il compito di creare un abbinamento cibo-vino. Gli studenti della Alberghiera di Rovereto creeranno dei finger food per il libero assaggio del pubblico presente. I ristoranti coinvolti sono Comano Cattoni Holiday (Comano Terme), Villetta Annesa (Riva), Ristorante Pizzeria Alfio (Dro) e Park Hotel Querceto (Malcesine). In chiusura la degustazione delle migliori annate di Créa - Merlot Trentino con il giornalista Nereo Pederzoli. (l.o)

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





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

Tavola imbandita
di tipiche
specialità trentine
a Maso Naranch,
azienda agricola
dove si producono
ortaggi e vino
biologici, aperta
all'ospitalità,
con camere
e ristorante.

124 | DOVE | NOVEMBRE - 2016

IL CIBO È CULTURA

Il gusto della valle

In Trentino, lungo il corso dell'Adige, dove contadini 3.0 hanno fatto delle tecniche green il loro credo. Viaggio fra orti, vigne, frantoi, allevamenti. Per assaporare l'autunno, sostando in masi gourmet e agriturismi di charme

di ENRICO SARAVALLE
foto di MARISA MONTIBELLER



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



IL CIBO È CULTURA | TRENTINO

1. Le carni alla griglia sono tra le specialità del ristorante **Antica Gardumo**, ricavato in una vecchia casa di famiglia a **Ronzo-Chienis**.
2. Degustazione nella **cantina** dell'azienda vitivinicola **Eredi di Cobelli Aldo**.
3. Pranzo sotto gli ulivi al **Frantoio Madonna delle Vittorie**, ad **Arco**.

Le acque azzurre del **Garda** dove strapiombano falesie e bastioni calcarei, ma anche le colline che affiancano la Piana Rotaliana. I castelli che sorvegliano da secoli il percorso dell'Adige e le rocce granitiche che, sullo sfondo, fanno da sipario. È il Trentino, bellezza, nel tratto che corrisponde alla media **valle dell'Adige, tra Avio e la Stretta di Salorno**: a percorrere le strade meno battute alla ricerca di ghiottonerie, di prodotti che parlano di territorio e di tradizione, ci si sente un po' come Alice nel suo paese delle meraviglie. Anche in autunno, perché no? Certo, la grande stagione del "circo bianco" non è ancora iniziata; e i *Suoni delle Dolomiti* sono solo un'eco dell'estate lontana. Ma l'aria più frizzante e carica dei profumi dei boschi invita a perdersi tra vigneti, frutteti e masi per incontrare vignaioli, casari e contadini, per assaggiare le buone cose che producono e per farne scorta. Chi non vuole correre il rischio di perdersi tra le mille e una tentazioni che il territorio offre, segue la **Strada del Vino e dei Sapori**, una specie di via Francigena del gusto che, tra diramazioni e percorsi alternativi, lambisce orti, vigneti, mele e uliveti, accompagnando il percorso dell'Adige. A novembre si conclude la **stagione dei raccolti**: le uve stanno fermentando nel buio delle **cantine** (le annate scorse sono pronte in bottiglia da degustare); **frutta e ortaggi che parlano di autunno** sono già stati

colti e alcuni stanno per essere trasformati in salse, creme e confetture; l'**olio nuovo**, appena uscito dai frantoi, profuma e insaporisce anche le preparazioni più rustiche, mentre nei masi, nelle osterie e nei localini ruspanti sono pronti i piatti di stagione: umidi e selvaggina da accompagnare alla polenta fumante, zuppe e minestre ipercaloriche.

DOVE SI ASSAGGIA L'"ORO VERDE"

Si comincia nella zona dell'**Alto Garda**, dove, a una latitudine in cui nel resto del mondo l'ulivo non attecchisce, vivono antichi uliveti grazie alla brezza (la chiamano Ora) che soffia dal lago, mitiga il clima e ritaglia un'oasi mediterranea anche a nord dello specchio d'acqua. Così, tra **Arco** e **Riva**, le piante di Casaliva, la cultivar autoctona della zona, hanno trovato il loro habitat naturale e con le **olive** si produce un **olio** extravergine in grado di rivaleggiare con i prodotti umbri, toscani, pugliesi. Facile, quindi, trovare in zona frantoiani pronti a far assaggiare il loro oro verde ai viaggiatori golosi e curiosi. Succede, per esempio, al **Frantoio Madonna delle Vittorie** dove l'**olio** ricavato dalla spremitura a freddo si degusta anche sulle preparazioni del piccolo ristorante ricavato all'interno dell'azienda. Dall'**olio** all'aceto, il passo non è breve, ma nell'**Alto Garda** è possibile. Sulla Strada di San Zeno, si scopre, infatti, l'**Acetaia del Balsamico**

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



Trentino: “Produco il mio condimento partendo da un mosto di Gewürtztraminer, ma con le stesse tecniche utilizzate nelle acetaie di Modena e Reggio Emilia: batterie di botti di dimensioni sempre più ridotte e di essenze diverse (rovere, gelso, ciliegio, castagno...) e, naturalmente, lunghi anni di affinamento”, rivela il patron, **Ivo Bombardelli**.

Nei dintorni non mancano osterie ruspanti e ristoranti chic a bordo lago, dove degustare cucina tipica. In pieno centro storico, a **Riva**, **Al Volt**, ospitato in una elegante palazzina del Seicento e con decori *total white*, propone un menu in sapiente equilibrio tra lago e terra: polenta con porcini, per esempio, e luccio in saor. Consigliabile anche una sosta all'**Osteria Le Servite**, negli spazi dell'antico convento delle Serve di Maria, circondato da un vigneto. “Qui la cucina è del territorio”, spiega lo chef **Alessandro Manzana**. “In carta non mancano mai i piatti della tradizione come i *bigoi* con le sarde e il salmerino alla griglia e le paste fresche e i dolci sono fatti in casa”. Fra i vanti del ristorante, la cantina dove sono custodite 500 fra le migliori etichette trentine e nazionali.

Per la notte, gli amanti del country contemporaneo scelgono **Vivere Suites & Rooms**, un elegante agriturismo, come lo definisce con voluto *understatement* il proprietario **Edy Longo**, racchiuso in un'architettura contemporanea perfettamente integrata nel paesaggio



A novembre, finito il tempo dei raccolti, **l'olio** e gli ortaggi di stagione sono pronti per **essere degustati**



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

Fra le specialità locali, lo **speck** e la **carne salada**, nata secoli fa come riserva per l'inverno

incorniciato dalle montagne di Arco. "Suite e camere, tutte con giardino privato, sono affacciate su un vecchio vigneto", precisa. "Abbiamo anche un piccolo centro benessere dove praticare yoga, allenarsi o regalarsi qualche coccola con massaggi e trattamenti di bellezza."

Così ritemprati, si può riprendere il viaggio a caccia di golosità e, arrivati alle pendici del Monte Baldo, a **Brentonico**, si incontra l'**Apicoltura del Monte Baldo**: tra castagneti e praterie, regine e operaie si

danno un gran daffare perché i **Bertè**, apiari da quasi 40 anni, possano preparare mieli, dal classico millefiori a quelli di acacia, più delicato, castagno, profumatissimo, pollini di montagna.

Riempire un panierino di prelibatezze non è difficile e per fare scorta dei buoni formaggi del posto, dalla Spressa delle Giudicarie al Marcion de Pinzol allo Sguinz, preparati e affinati dai **lataroi** locali, basta fermarsi allo spaccio di **Latte Trento**, ad Arco, o alla **Casaria Trentina**, a **Loppio di Mori**. A **Riva del Garda**, poi, sopravvive un monumento di archeologia industriale, il **Molino Pellegrini**, con oltre cento anni di storia alle spalle, e uno dei pochi ancora attivi in provincia di Trento. Qui sono protagoniste le farine: quelle di granoturco, da polenta, ovviamente, ma anche di mais bianco e di grano saraceno. E, poi, pasta artigianale, grissini e biscotti.



1. Giovanni Tava e Mattia Cristofoletti fra le loro galline allevate allo stato brado. **2.** Nello store di Agraria Riva del Garda si degustano e acquistano le produzioni del territorio. **3.** Lo speck dell'Azienda agricola Bronzini, che produce salumi tipici da maiali allevati in proprio.

NELLA VALLE DEGLI ORTI BIOLOGICI

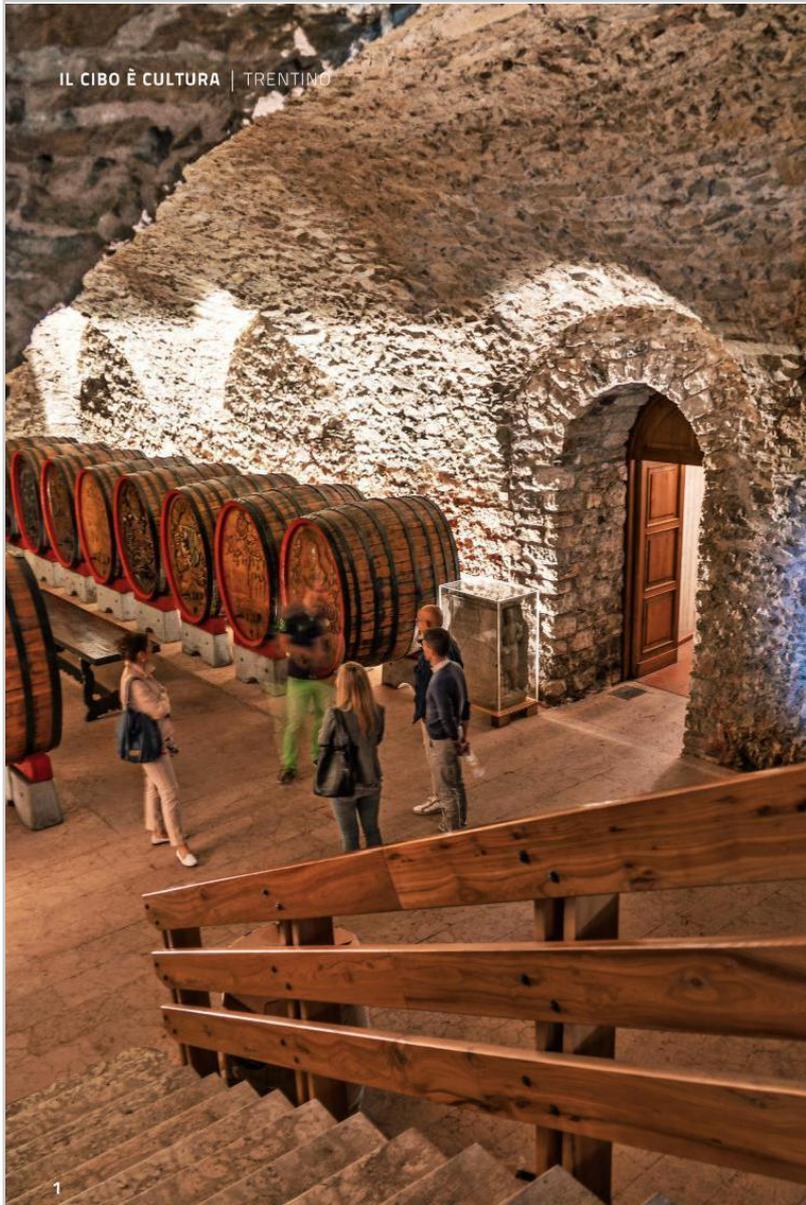
Tra le ghiottonerie delle tavole locali un posto d'onore è occupato dalla carne salada, nata, secoli fa, come riserva per l'inverno: salata e aromatizzata, la polpa di bovino poteva essere conservata a lungo. Per trovarne una preparazione artigianale si va alla **Macelleria Cis**, a **Bezzecca**, dove la famiglia che dà nome all'insegna esercita le nobili arti della macelleria e della norcineria da oltre un secolo: è per questo che la linea di produzione prevede anche altre specialità, dallo speck alla luganega trentina, presidio Slow Food.

Vegetariani e vegani, invece, trovano, in **Val di Gresta**, detta anche la valle degli orti biologici, prodotti tagliati su misura per loro. Per scoprirne i tesori basta lasciarsi alle spalle il **Garda** e seguire la strada che si dirige a **Ronzo-Chienis**: disegnata da muri a secco, è circondata da piccoli campi coltivati che si aprono tra

i boschi, sui pianori e sui terrazzamenti ritagliati dai pendii della valle. Quello di Gresta è, davvero, un habitat magico, dove l'antica sapienza contadina si combina con le tecniche di coltura biologica e biodinamica più attuali. A questo si aggiunge il fenomeno dei nuovi contadini, giovani imprenditori agricoli che riscoprono filiere tradizionali in versione green e scommettono sull'agroecologia. Tutto all'insegna del buono, pulito e giusto.

Lorenzo Campedelli, per esempio, nel suo piccolo emporio, racconta che nella sua azienda **Abete Rosso**, a **Santa Barbara**, coltiva ortaggi di montagna, rape, cavolfiori, sedano rapa, utilizzando per i lavori in campo solo la trazione animale, senza ricorrere a mezzi meccanici. Poi c'è **Maso Naranch**, che si raggiunge dopo aver percorso una strada che si inoltra nei boschi e che regala uno spettacolo incredibile: un anfiteatro

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



IL CIBO È CULTURA | TRENTINO

di roccia ai piedi del **Monte Creino** e un pratone che diventa una terrazza naturale spalancata sul **Garda**. Qui, a **Pannone di Mori**, **Lorenzo Benoni** e **Maura Wide-sott**, compagni nella vita e nel lavoro, producono patate, l'ortaggio più rinomato della valle, poi radicchio, sedano rapa, zucca, porri e vini bio. E danno ospitalità: nel vecchio maso sono state ricavate, infatti, quattro stanze federate di larice e di abete con una vista spettacolare sul lago. "Per un'accoglienza completa", informa Benoni, "abbiamo anche un ristorante con menu di specialità tipiche: polentate, taglieri di salumi e formaggi, gnocchi di pane ai cappucci rossi."

Uova di Montagna si chiama l'azienda di **Giovanni Tava** e **Mattia Cristoforetti**, un nome che non lascia spazio a dubbi o incertezze: i due allevano galline di razza livornese allo stato brado e le alimentano con mais, soia, piselli, orzo, crusca, tutto biologico. Il risultato? Animali felici e uova di dimensioni maggiori della media e dal tuorlo di un giallo intenso, particolarmente richieste dai pasticceri e dai pastai. Ma gli incontri interessanti in valle non sono terminati. Ci sono i *rendez-vous* con gli sciroppi, i mieli, gli aromi e i liquori di **NaturGresta**, e con i menu saggiamente fantasiosi di **Giovanni Benedetti**, che nella sua **Antica Gardumo** trasforma i buoni prodotti del territorio in pietanze saporite come lo strudel di verdure bio, il *tortel* di patate con cavolo cappuccio e salame, gli gnocchi alla crema di Pasubio.

LA PIÙ BELLA VIGNA D'EUROPA

Si abbandona la Val di Gresta solo per riprendere la corsia principale della Strada del Vino, quella che costeggia il nastro azzurro dell'Adige e percorre la **Piana Rotaliana**, tra Mezzolombardo, Mezzocorona, San Michele all'Adige. Questo è il "più bel giardino vitato d'Europa" e qui, infatti, nascono i vini più nobili della provincia. Primo fra tutti il **Teroldego Rotaliano Doc**

Racconto popolare

Il **MUCGT, Museo degli usi e costumi della gente trentina**, nasce quasi 50 anni fa negli spazi dell'antico convento agostiniano di **San Michele all'Adige** (lo stesso dove ha sede la **Fondazione Mach**, ente di ricerca e sperimentazione nel settore agroalimentare) con un percorso espositivo scandito da più di **12 mila oggetti** (a destra). Vero museo dell'uomo della montagna alpina, è dedicato alla cultura materiale e alla tecnologia del sistema agrosilvopastorale tradizionale. Le collezioni raccontano **la vita e il lavoro di agricoltori, vignaioli, pastori** delle valli trentine e, insieme, la sapienza e l'abilità degli artigiani (falegnami, fabbri, ceramisti, tessitori che facevano da supporto al mondo contadino), la religiosità, la musica e il folklore. Tra gli strumenti di lavoro e gli oggetti della vita quotidiana, il Museo offre uno sguardo d'insieme su un mondo popolare ricco di suggestioni e di creatività. Altra eccellenza del Museo è la **Biblioteca Šebesta**, con oltre 17 mila titoli, specializzata in antropologia culturale, etnografia alpina, storia trentina e studi di cultura materiale.





1. Le **cantine** della **Fondazione Edmund Mach** negli spazi dell'antico convento agostiniano dove ha sede anche il **MUCGT**. 2. **Vivere Suites & Rooms**, agriturismo 2.0 con piscina e Spa immerso fra i vigneti. 3. Il bar dell'**Albergo Caffè Centrale** di **Mezzocorona**, lungo la Strada del Vino che attraversa la Piana Rotaliana. 4. Il **ristorante di Maso Naranch** propone un menu di specialità tipiche: polenta, taglieri di salumi e formaggi, gnocchi di patate ai cappucci rossi.

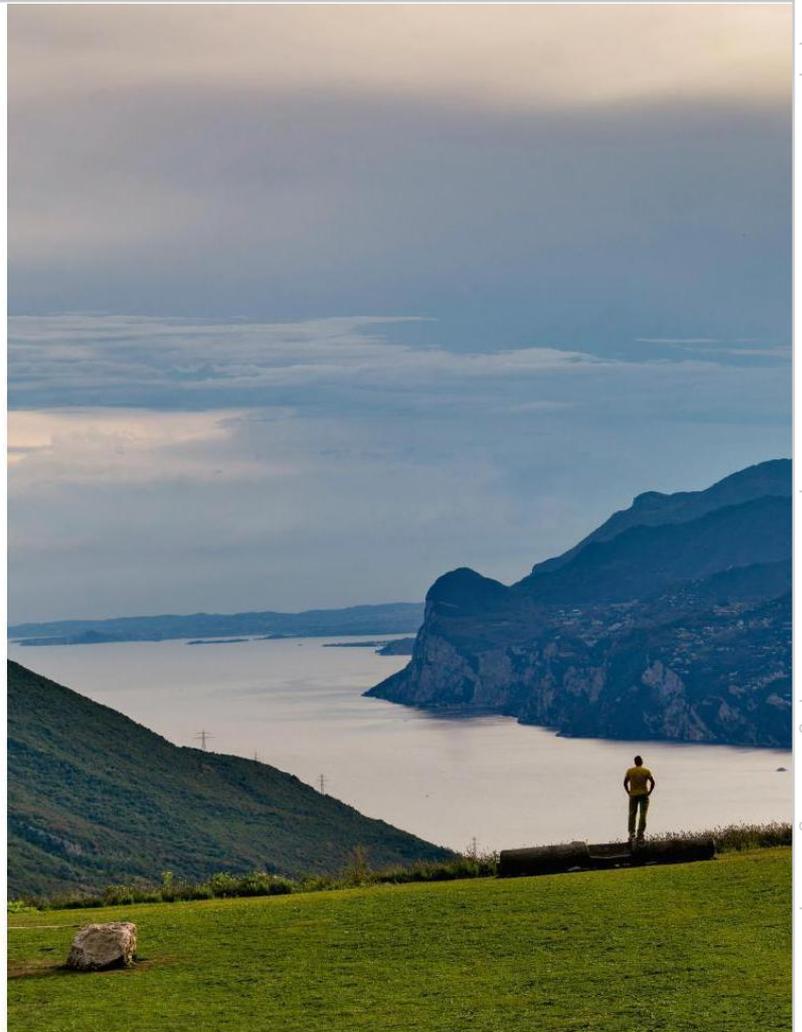
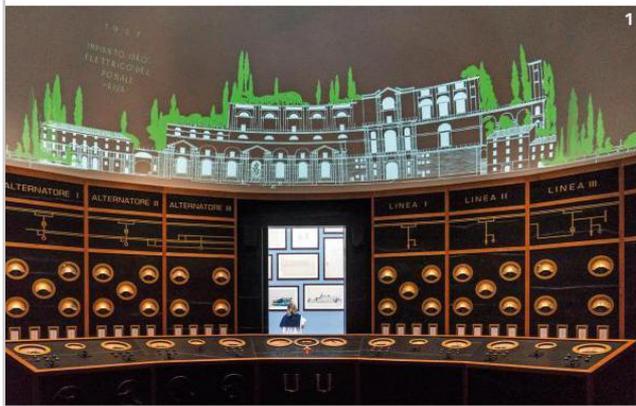


La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

IL CIBO È CULTURA | TRENTINO

E luce sia

La Strada del Vino e dei Sapori spesso diventa anche una "Strada dei Saperi" che rende possibile individuare le portate di un intrigante menu della cultura. A **Riva**, per esempio, dopo aver visitato la Rocca Asburgica e le collezioni archeologiche del MAG (il Museo dell'Alto **Garda**), ci si ferma alla **Centrale Idroelettrica**, gioiello di architettura razionalista aperto al pubblico da qualche mese. Uscito dalla matita dell'architetto Giancarlo Maroni (a cui si deve il restyling, negli anni Trenta, del centro di **Riva** e la costruzione del Vittoriale a Gardone) è il luogo ideale per scoprire come si produce in Trentino **energia pulita**: postazioni interattive e **tour guidati nelle gallerie delle condotte forzate**, nelle sale delle megaturbine (ancora in funzione), nella Sala Comandi, ricostruita fedelmente sui disegni originari dell'epoca, raccontano tutto quello che si voleva sapere sull'idroelettrico e non si è mai osato chiedere.



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

1. L'interno della **Centrale idroelettrica di Riva del Garda**.
2. Il grande prato davanti a Maso Naranch, **terrazza naturale spalancata sul Garda**.
3. La **raccolta delle rape in Val di Gresta**, nota come la valle degli orti biologici.

diventato una vera e propria icona dell'enologia autoc-tona. Alcune delle grandi firme del vino trentino sono nella Piana (La Vis, Dorigati, Cavit), ma accanto ai big si trovano piccole **cantine** dove vignaioli carismatici seguono con passione la maturazione dei loro vini. A **Mezzolombardo**, nell'azienda di famiglia, **Giulio De Vescovi Ulzbach** fa assaggiare le sue due etichette di Teroldego, il *Vigilius* e il *Classico*, prodotti con le uve dei vigneti cresciuti in biologico di Mezzocorona, affinati in piccole botti nella suggestiva barriera in un palazzotto del Seicento, premiati dalle guide del bere bene (Vigilius si è meritato i Tre Bicchieri del *Gamborro Rosso*) e che in bottiglia diventano, come dice lui, "di beva compulsiva".

FRA GRAPPE, VINI E BIRRE

Dove c'è vino, c'è grappa e a **Villa de Varda** le vinnacce (non solo di Teroldego) vengono trasformate, ormai da cinque generazioni, in pregiato distillato. Il top di gamma è *Vibrazioni*, blend di vitigni trentini, invecchiata in botti di abete rosso di Paneveggio (il

legno utilizzato dai liutai per creare i loro strumenti) e perfetta da sorseggiare alla fine di un pasto a base di piatti della tradizione. Come quelli che il giovanissimo chef **Andrea Rossi** propone nella sua **Locanda Camorz**. Nella piccola sala foderata di legno e sassi, e nella loggia aperta su una vigna, propone ai suoi ospiti pietanze con salde radici nel territorio, ma con qualche tocco inedito. Così in tavola arrivano carne salada con spuma di Trentingrana, trota marinata con aceto di lampone e spuma di rafano, lombo di cervo rosolato con erbe aromatiche. Per la notte a **Mezzocorona** si prenota, all'**Albergo Caffè Centrale**, una delle stanze della Torretta, quelle identificate dal nome di un'erba officinale e affacciate sui vigneti della Piana. Pronti, la mattina dopo, ad arrampicarsi sulle **Colline Avisiane** per altri incontri ravvicinati con giovani *vigueron* e agricoltori entusiasti. Prima sosta all'**Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo**. "La mia famiglia fa vino da sempre", racconta **Devis Cobelli**, mentre stappa una bottiglia di *Teroldego Grill* nella Caneva Fonda, la cantina di casa riservata alla degustazione delle etichette

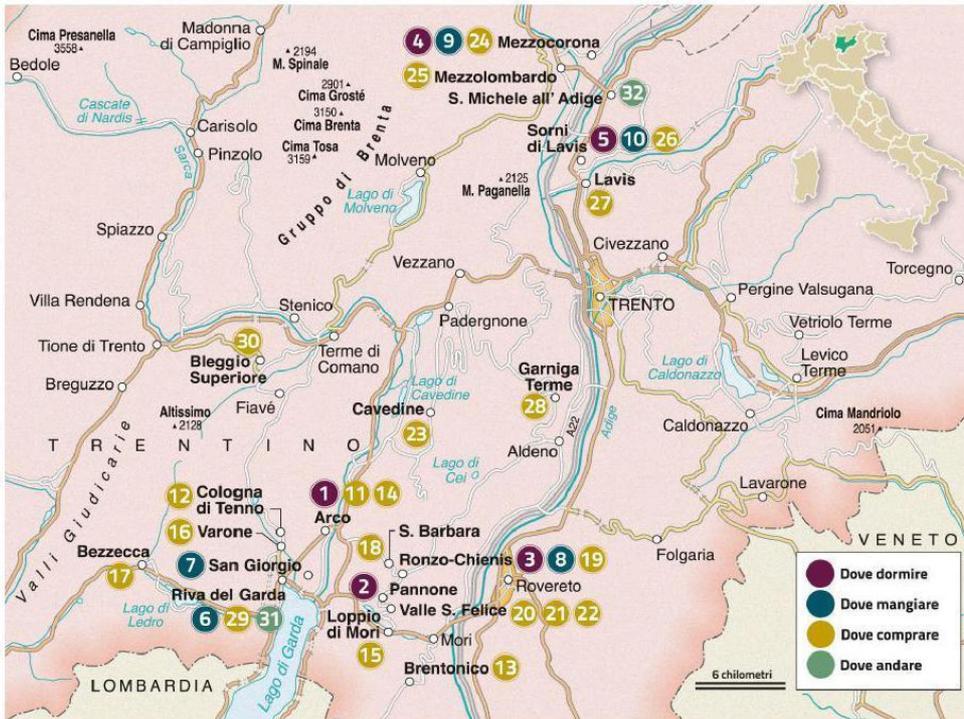


più pregiate. “Ma nelle nostre vigne alleviamo altri vitigni nobili come il Gewürztraminer, lo Chardonnay, la Nosiola e le basi per uno spumante metodo classico.” A chi vuole trascorrere la notte qui, Cobelli offre una delle cinque stanze di francescana eleganza del suo maso, tutte con vista sui vigneti e sul corso dell’Adige.

Ad arricchire la collezione delle eccellenze trentine in bottiglia c’è anche la birra. Anche qui, fra fiumi e montagne, le bionde a base di malti, lieviti, luppoli e acque di qualità, rafforzano lo zoccolo duro degli intenditori e conquistano giorno dopo giorno schiere di nuovi adepti. Sembra un paradosso, ma sulla antica Strada del Vino si possono degustare le birre di **Maso Alto**. Il Maso è un’antica costruzione di pietra e porfido appollaiata su una terrazza naturale, che si raggiunge dopo aver attraversato boschi e vigneti. Ma il viaggio vale l’impegno: i prodotti, dalla birra Ruspante alla Selvatica, con luppolo selvatico, alla Intrepida, aromatizzata al bergamotto, si assaggiano nel *brew pub* del Maso. Con davanti agli occhi lo spettacolo, impagabile, dell’Adige che scorre lento nella Piana. **1**



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



Masi, formaggi e carne salada

DOVE Budget

Per il viaggio raccontato in queste pagine sono necessari almeno quattro giorni. Il costo è di circa 460 € a persona e comprende alloggio (una media di 50 € a notte) e pasti (25 € per un pranzo e 40 € per una cena).

DOVE Dormire

1 VIVERE SUITES & ROOMS

Scegliere il lusso minimal della Romantic Junior Suite (letto a baldacchino e 80 metri di giardino privato). Consigliato, nella Spa, il tratta+mento al mosto.

Indirizzo: via Gobbi 30, Arco (Tn),
tel. 0464.51.47.86.
Web: agrivivere.com.
Prezzi: doppia b&cb da 250 a 310 €.

2 MASO NARANCH

Una passeggiata nei boschi porta a questo maso dove l'ospitalità è a 360 gradi: si mangia, si beve, si dorme, si compra.

Indirizzo: loc. Naranch, Pannone

di Mori (Tn),
cell. 347.89.34.192
Web: naranch.it
Prezzi: 90 € per la doppia in b&cb.

3 AGRITURISMO CONCETTA

Piccolo agriturismo inaugurato da pochi mesi e gestito da quattro sorelle. La camera dedicata alla ballerina bianca, un uccellino della valle, è la più romantica.

Indirizzo: via Monte Creino 52, Ronzo-Chienis (Tn),
tel. 345.50.57.478.
Prezzi: doppia b&cb da 50 a 70 €.

4 ALBERGO CAFFÈ CENTRALE

Wellness Hotel con piscina, sauna, bagno turco e massaggi. Richiedere la Guest Card per facilitazioni, sconti e ingressi free.

Indirizzo: piazza San Gottardo 2, Mezzocorona (Tn),
tel. 0461.60.29.41.
Web: albergocaffecentrale.it.
Prezzi: doppia b&cb da 110 a 130 €.

5 AGRITURISMO COBEI

Le stanze a tema sono dedicate al mondo agricolo con elementi di design e legni di varie essenze. La Pomari è intitolata alla mela.

Indirizzo: Strada del Vino 22, loc. Sorni di Lavis (Tn),

cell. 331.96.72.482.
Web: cobelli.it
Prezzi: doppia b&cb, 90 €.

DOVE Mangiare

6 AL VOLT

Il "volt" dell'insegna è l'arco di pietra che separa le salette.

Indirizzo: via Fiume 73, Riva del Garda (Tn),
tel. 0463.55.25.70.
Web: ristorantealvolt.com.
Prezzo medio: 50 €.

7 OSTERIA LE SERVITE

Nelle giornate più calde, si cena in veranda sotto un pergolato di uva fragola.

Indirizzo: via Passirone 68, San Giorgio Arco (Tn),
tel. 0464.55.74.11.
Web: leservite.com.
Prezzo medio: 33 €.

8 ANTICA GARDUMO

Vecchia casa di famiglia in pietra e legno e arredi moderatamente high-tech. Ordinare una grigliata di carni per essere stupiti da un coup de théâtre imprevedibile.

Indirizzo: via ai Piani 1, Ronzo-Chienis (Tn),

tel. 0464.80.28.55.
Web: anticagardumo.it.
Prezzo medio: 35 €.

9 LOCANDA CAMORZ

Piccolo ristorante gourmet con una carta interessante e sfiziosa. Prenotare un tavolo nel dehors.

Indirizzo: via dei Camorzi 17, Mezzocorona (Tn),
tel. 0461.60.39.26.
Prezzo medio: 35 €.

10 TRATTORIA VECCHIA SORNI

Look da vecchia trattoria (panche, piatti di peltro alle pareti, stube di maiolica) ma menu innovativo: formaggio cruscato con carne salada, fettucine di pane croccante di segale con ragù di coniglio.

Indirizzo: piazza Assunta 40, Sorni di Lavis (Tn),
tel. 0461.87.05.41.
Web: trattoriavecchiasorni.
Prezzo medio: 35 €.

DOVE Comprare

11 FRANTOIO MADONNA DELLE VITTORIE

Sotto gli ulivi della corte si degusta anche il Denocciolato, un extravergine monocultivar di olive Frantoio.

Indirizzo: via Linfano 81, Arco (Tn),
tel. 0464.50.54.32.
Web: madonnadellevittorie.it.

12 ACETAIA DEL BALSAMICO TRENINO

Il formaggio prodotto in azienda accompagnato da gocce di Balsamico Trentino è imperdibile.

Indirizzo: Strada di San Zeno 2, Cologna di Tenno (Tn),
tel. 0464.55.00.64.
Web: acetaiadelbalsamico.it.

13 APICOLTURA DEL MONTE BALDO

Arnie e alveari gestite dalla stessa famiglia sono sulle pendici del Baldo, vero e proprio giardino d'Europa.

Indirizzo: Strada de Bore 2, Brentonico (Tn),
tel. 0464.69.62.81.

14 SPACCIO LATTE TRENTO

Uno degli spacci del Consorzio Latte Trento dove si trovano tutti i prodotti a marchio, ma anche una selezione di produzioni del territorio.

IL CIBO È CULTURA | TRENTINO



1. Fra le botti di Teroldego dell'**Azienda De Vescovi Ulzbach**.
2. Una stanza dell'**Agriturismo Cobei**, a Sorni di Lavis.
3. L'affinamento dei formaggi nell'**Azienda agricola Dallapiazza**.



Indirizzo: via Roma 9, Arco (Tn),
tel. 0464.51.80.00.
Web: lattrentino.it.

15 CASEARIA TRENTINA
Spaccio di formaggi, con annessa sala di stagionatura e affinamento, che vende anche pancette, speck e salami.
Indirizzo: via Rivana 23, Loppio di Mori (Tn),
tel. 0464.91.82.73.
Web: caseariatrentina.it.

16 MOLINO PELLEGRINI
Nella Bottega oltre alle farine, si comprano vari formati di pasta preparati con farina di mais e di grano saraceno.
Indirizzo: via Varoncello 27, Varone, Riva del Garda (Tn),
tel. 0464.52.13.23.
Web: molinopellegrini.it.

17 MACELLERIA CIS
Macelleria e salumeria che propone specialità trentine, a partire dalla carne salada.
Indirizzo: via XXI Luglio 8, Bezzecca (Tn),
tel. 0464.59.10.23.
Web: macelleriacis.it.

18 AZIENDA AGRICOLA ABETE ROSSO
Da comprare ortaggi freschi ma anche salse di verdura (crema di cavolfiori e pesto di zucchine, tra le altre); da prenotare, poi, la carne di Black Angus.
Indirizzo: via Case Sparse 20/b, loc. Santa Barbara, Ronzo-Chienis (Tn),
cell. 349.64.25.620.

19 CONSORZIO ORTOFRUTTICOLO VAL DI GRESTA
Direttamente dagli orti dei soci sono in vendita cavoli, patate, sedani, porri. Freschi o trasformati in salse, paté, creme.
Indirizzo: via Longa, 86/90,

Ronzo-Chienis (Tn),
tel. 0464.80.29.22.
Web: valdigresta.org.

20 UOVA DI MONTAGNA
Oltre al mangime biologico, le galline possono beccare i frutti di peri, meli e ciliegi coltivati nei terreni dell'azienda.
Indirizzo: piazza San Felice 21, Valle San Felice (Tn),
cell. 393.73.21.440.
Web: uovadimontagna.bio.

21 AZIENDA AGRICOLA NATURGRESTA
Laboratorio artigianale bio con tre linee di produzione: alimentare, cosmetica e integratori.
Indirizzo: loc. Rinzom, Valle San Felice, Mori (Tn),
tel. 0464.91.03.65.
Web: naturgresta.it.

22 NA' VAL DE GRESTA
In questo laboratorio di trasformazione dei prodotti della Valle si comprano passate e creme, pesti, sottoli e succhi.
Indirizzo: via S. Anna 5/7, Valle San Felice, Mori (Tn),
tel. 0464.35.69.53.

23 MOLINO E PANIFICIO TECCHIOLLI
Altro forno centenario con pagnotte e panini (più di 50 tipologie) preparate con farina di grano coltivato nella Valle dei Laghi.
Indirizzo: viale Alcide De Gasperi 1/D, Cavedine (Tn),
tel. 0461.86.40.19.
Web: tecchiolli.it.

24 AZIENDA AGRICOLA DE VESCOVI ULZBACH
Lunga tradizione per la famiglia che da tre secoli fa vino nella Piana.
Indirizzo: piazza Garibaldi 12, Mezzocorona (Tn),
tel. 0461.17.40.050.
Web: devescoviulzbach.it.



25 VILLA DE VARDA
D'obbligo una visita a Cose di Casa, una Wunderkammer che raccoglie 1.600 strumenti e utensili agricoli e di distilleria.
Indirizzo: via Rotaliana 27/a, Mezzolombardo (Tn),
tel. 0461.60.14.86.
Web: villadevarda.com.

26 AZIENDA AGRICOLA EREDI DI COBELLI ALDO
Ancora piccoli numeri (ma grandi riconoscimenti) per i vini aziendali.
Indirizzo: Strada del Vino 22, loc. Sorni di Lavis (Tn),
cell. 331.96.72.482.
Web: cobelli.it.

27 AGRIBIRRIFICIO MASO ALTO DI PRESSANO
Nella lista di Maso Alto non mancano le birre limited edition come l'*Avec Amour*, preparata con acqua di neve e pino mugho.
Indirizzo: Loc. Masi alti di Pressano 9, Lavis (Tn),
cell. 347.58.34.146.
Web: masoalto.com.

28 AZIENDA AGRICOLA DALLAPIAZZA
Dal latte delle mucche allevate in azienda si producono formaggi, stagionati e freschi, e burro.
Indirizzo: via Piazza 6, Garniga Terme (Tn),
cell. 348.73.18.390.

29 AGRARIA RIVA DEL GARDA
Nello store del Consorzio di produttori un ampio assortimento di tipicità, dall'olio

alle confetture, ai salumi.
Indirizzo: loc. S. Nazaro 4, Riva del Garda (Tn),
tel. 0464.55.21.33.
Web: agririva.it.

30 AZIENDA AGRICOLA BRONZINI
Dai maiali allevati in azienda producono una *ciuiga*, tipico salame da cuocere, da premio.
Indirizzo: fraz. Balbido 1, Bleggio Superiore (Tn),
tel. 0465.77.99.58.
Web: agricolabronzini.it.

DOVE Vedere

31 CENTRALE IDROELETTRICA DI RIVA DEL GARDA
Meglio munirsi di maglie e giacche di lana: nelle gallerie la temperatura si abbassa.
Indirizzo: via Giacomo Cis 13, Riva del Garda (Tn),
tel. 0461.03.24.86.
Web: hydrotourdolomiti.it.

32 MUSEO DEGLI USI E COSTUMI DELLA GENTE TRENTINA
Oltre 12 mila oggetti esposti per raccontare la cultura materiale del territorio.
Indirizzo: via Mach 2, San Michele all'Adige (Tn),
cell. 0461.65.03.14.
Web: museosanmichele.it.

Il tuo consulente DOVE CLUB 02.89.29.26.87

Itinerario gourmand in Trentino? Gli esperti di DoveClub sono a disposizione per fornire preventivi gratuiti e dare informazioni. Orari: lun.-ven. 9-20; sab. 10-19. Costo di una chiamata nazionale.

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

Garda con Gusto, ci sarà lo chef Rugiati

Dal 4 al 6 novembre torna al Palameeting l'evento che unisce la gastronomia allo show cooking

ALTO GARDA

Tutto il gusto del Garda Trentino racchiuso in un evento unico nel suo genere e che giunge alla sua seconda edizione. **Garda con Gusto**, il viaggio culinario che troverà spazio al Palameeting di Riva del Garda dal 4 al 6 novembre cercherà di unire tasting, food market e show cooking in un contatto sinergico tra territorio, turismo, imprenditoria e apprendimento. A dimostrazione della varietà di anime che questo evento targato Garda Trentino Spa porta con sé i tanti esponenti delle categorie di settore presenti alla conferenza stampa di presentazione svoltasi ieri matti-

na alla Spiaggia degli Olivi. Oltre al presidente di Garda Trentino Marco Benedetti e alla direttrice Roberta Maraschin, presente il presidente dei ristoratori altogardesani Flavio Biondo, il presidente di Concommercio Alto Garda Claudio Miorelli, il presidente di Agraria Massimo Fia, il direttore di Riva Fierecongressi Giovanni Laezza, il presidente dell'Accademia dell'olio e dell'oliva Roberto Zampiccoli, la presidente di Coop Alto Garda Chiara Maino, il presidente dei pubblici esercizi Vasco Bresciani e il presidente di Assocentro Bruno Lunelli.

Insieme a questi gli istituti professionali Alberghiero, Upt

e Enaip che collaboreranno con stand culinari, i primi, e all'allestimento, i secondi. Un programma fitto e denso dove il gusto sarà declinato in una serie di eventi, laboratori, assaggi e manifestazioni. Ospite d'onore il noto cuoco Simone Rugiati, famoso per i suoi intriganti e seguiti programmi di cucina a cui spetterà il compito, nella giornata di sabato 5 novembre, di stupire e deliziare la platea con una presentazione di piatti a base di prodotti del Garda Trentino rivisitati in chiave innovativa pur con il rispetto della tradizione. Tema guida di questa edizione 2016 la lavorazione a crudo in particolare mettendo in risalto pro-

dotti quali la carne salada, il pesce di lago Igp l'olio extravergine di oliva il broccolo di Torbole le susine di Dro e i Marroni DeCo di Drena, Nago, Tenno e Campi. «Un evento che si raf-

forza e che si inserisce in un fine settimana importante per le presenze turistiche fuori stagione - ha dichiarato Marco Benedetti - Pertanto ci rivolgiamo a un pubblico ospite, ma anche con attenzione al locale». Destagionalizzazione che spinge il turismo come ha sottolineato il presidente dei ristoratori. «Manifestazioni di questo tipo fanno bene alle aziende locali allungando la stagione turistica - spiega Biondo - Una stagione lunga che aiuta di molto il mondo dell'imprenditoria turistica locale in ogni settore». «Garda con Gusto è sinonimo di sinergia tra territorio, turismo e promozione - ricorda Maraschin - Per noi e per chi viene a trovarci». (l.o)



Marco Benedetti, presidente di Garda Trentino, e Roberta Maraschin

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

