

RASSEGNA WEB

MAGGIO 2021

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



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

Gemme di Gusto 2021: c'è ancora tempo per iscriversi

LINK: <https://newsfood.com/gemme-di-gusto-2021-ce-ancora-tempo-per-isciversi/>

Gemme di Gusto 2021: c'è ancora tempo per iscriversi 5 Maggio 2021 in : In evidenza , News dalle Aziende , PRIMA PAGINA Un nuovo appuntamento con Gemme di Gusto tra vigneti e oliveti dell'Alto Garda. Insieme vi porteremo alla scoperta dei nostri vigneti "vista lago", per poi gustare le prelibatezze dei prodotti della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. PROGRAMMA Ore 10.30 Ritrovo in località Ceole 8/B - **Riva** del Garda (parcheggio del ristorante La Berlera). Passeggiata panoramica tra gli oliveti e i vigneti che danno vita ai preziosi vini bianchi della **Cantina di Riva**. Picnic in vigneto con finger food preparati dallo chef emergente Matteo Delvai, insignito del titolo Best Italian Young Cheft 2019. Importante! È necessario munirsi di abbigliamento adeguato al trekking e di coperta o telo per picnic sul prato. Ore 14.00 Ritorno al parcheggio e spostamento verso lo Store di **Agraria Riva** del Garda. Apertura della mostra fotografica dell'associazione "Il Fotogramma". COSTI Adulti: 25 euro a persona. Bambini tra i 6 e i 12 anni: 15 euro a persona. I bambini sotto i 6 anni

invece partecipano gratis! INFO E PRENOTAZIONI Iscrizioni entro giovedì 6 maggio collegandosi al store. **agririva**.it/corsi-ed-eventi. Per ulteriori informazioni chiamare il numero 0464 552 133 o **s c r i v e r e** a communication@**agririva**.it. L'evento si farà con minimo 20 persone e sarà limitato a un massimo di 30 partecipanti. In caso di pioggia o ulteriori restrizioni causa COVID-19 l'evento verrà annullato e la quota di partecipazione verrà rimborsata.

Trentino, dal 14 al 16 maggio il secondo weekend di Gemme di gusto

LINK: <http://www.comunicati-stampa.net/com/trentino-dal-14-al-16-maggio-il-secondo-weekend-di-gemme-di-gusto.html>



Trentino, dal 14 al 16 maggio il secondo weekend di Gemme di gusto May 11 2021 Mariella Belloni Marketing Journal Scheda utente Altri testi utente RSS utente Giudicare, Valsugana, Lago di Garda e Trento protagonisti del secondo weekend di Gemme di Gusto Prosegue la rassegna di iniziative dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra percorsi in bici intervallati da golose degustazioni enogastronomiche alle passeggiate nella natura alla scoperta di vigneti e oliveti. Tutto pronto per il secondo fine settimana di Gemme di gusto, calendario di iniziative, aperitivi, degustazioni, trekking nella natura che i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizzano nei weekend di tutto il mese di maggio per dare il benvenuto alla bella stagione (all'indirizzo www.tastetrentino.it/gemme-di-gusto il programma dettagliato weekend dopo weekend). Il fine settimana

prende il via con una proposta da vivere sulle due ruote, con Taste&Bike tra Banale, Bleggio e Lomaso (link), in programma venerdì 14 maggio a partire dalle 9.30: una giornata alla scoperta delle Giudicarie partendo dal Comano Cattoni Holiday di Comano Terme, dove ritirare una gustosa proposta picnic per poi procedere alla volta di Stenico e dei suoi tesori artistici/naturalistici. Il pranzo sarà invece tra i meleti dell'Agritur Maso Pra Cavai di Bleggio Superiore, dal quale ci si sposterà in direzione Fivè per la visita all'Azienda Agricola Fontanè, comprensiva di degustazione di formaggi, per poi ritornare, verso le 16.30, a Comano Terme attraversando il Lomaso. Il percorso ad anello per un totale di 28 km con un dislivello di 730 m. La quota di partecipazione è di 40 euro a persona, escluso noleggio della bicicletta/ebike e biglietti entrata alle strutture di Stenico (Castello, Giardino,

ecc.). Prenotazione obbligatoria entro martedì 11 maggio contattando la Strada del Vino e dei sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Lo stesso giorno, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, è invece in programma Inkino Trekking (link): giornata in campagna, a partire dalle 10.00, dove scoprire le colline vitate guidate da un accompagnatore che illustrerà i segreti dei vini aziendali, seguita da un pranzo al maso con, tra l'altro, una selezione di prodotti Latte Trento, **Agraria Riva del Garda**, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Trota Oro in abbinata ai vini della cantina. Il tutto si concluderà con un pomeriggio di relax tra i filari. La quota di partecipazione è di 60 euro a persona; 30 euro per bambini e ragazzi fino a 14 anni. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 13 maggio contattando Mas

dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. In Valsugana, invece, dalle 15.30 alle 18.30 è il turno di Passeggiata tra i vigneti di Serso ([link](#)), un percorso guidato alla scoperta dei vigneti della zona, tra le più vocate alla produzione di vini bianchi della vallata. In conclusione, degustazione dei vini di Cantine Monfort qui prodotti in abbinamento ad appetizer food preparati con eccellenze di Azienda Agricola Le Mandre e altre realtà locali, come l'Associazione Antichi Vitigni della Valsugana. La quota di partecipazione è di 40 euro a persona; 15 per bambini e ragazzi dai 9 ai 18 anni; gratuito sotto i 9 anni. Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 12 maggio contattando Cantine Monfort via mail all'indirizzo info@cantinemonfort.it. E ancora, sempre venerdì 14 e sabato 15 maggio, è in programma La merenda del cuore ([link](#)), a partire dalle ore 15.00 presso il Quartiere de Le Albere di Trento: dopo aver ritirato una golosa merenda presso Dolcemente Marzari, gli ospiti potranno spostarsi nel parco adiacente e gustare le dolcezze di Pasticceria Marzari, realizzate con i prodotti di Ca' dei Baghi e Birrificio degli Arimanni, abbinati a dei curiosi giochi. La quota di partecipazione è di 12 o 15 euro a seconda

della soluzione pic-nic scelta. Prenotazione consigliata contattando Dolcemente Marzari al numero 0461 036036 o scrivendo a info@dolcementemarzari.it. Sabato 15 maggio sarà invece possibile prendere parte a Taste&Bike vista Brione ([link](#)): l'appuntamento è alle 9.30 presso Agraria Riva del Garda. Di lì si partirà verso il Monte Brione, dove ammirare uno splendido panorama sul Lago di Garda, per poi rientrare sulla ciclabile lungo il Benaco e fermarsi per il pranzo presso L'Orto Ristorante di Riva del Garda. Nel pomeriggio si proseguirà con la visita a Madonna delle Vittorie di Arco, per poi rientrare. Un percorso ad anello della lunghezza totale di 21 km per un dislivello di 240 m circa. La quota di partecipazione è di 49 euro, escluso il noleggio della bicicletta / e bike. Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 12 maggio contattando la Strada del Vino e dei sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Alle 10.30, presso Madonna delle Vittorie di Arco, è in programma anche Spirito di Primavera ([link](#)), visita guidata in cantina alla scoperta dello Chardonnay con pranzo

finale, dove i prodotti Trota Oro incontreranno le varie espressioni di questo vitigno, sia in versione ferma che Trentodoc, e conclusione con una grappa Distilleria Marzadro. La quota di partecipazione è di 45 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 14 maggio contattando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o scrivendo a info@madonnadellevittorie.com. Sia sabato 15 che domenica 16 maggio, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, dalle ore 10.00, si svolge Pic-nic vivi la vigna ([link](#)): agli ospiti verrà consegnato un goloso e ricco cesto da picnic con golosità a base di prodotti: Latte Trento, Trota Oro, Agraria Riva del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, un colorato plaid, e una bottiglia di vino ogni due persone da ritirare al Maso, per poi partire alla volta del vigneto a cercare l'angolino giusto per una pausa perfetta di relax da cui godersi un panorama mozzafiato. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona; 20 per bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente alla data scelta contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. Info prenotazioni, prezzi e dettagli percorsi bike

disponibili ai link indicati. Per rimanere aggiornati sul programma (sono possibili modifiche per adattarlo al meglio alla situazione e alle normative) consultare la pagina dedicata sul sito www.tastetrentino.it/gemmedigusto, e iscriversi alla newsletter per ricevere la brochure sfogliabile online. Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina, che omaggerà gli ospiti di alcune iniziative delle sue mele, e il supporto di Comune di Trento, Comunità di Valle Alta Valsugana Bersntol, Comunità della Valle dei Laghi, BIM Sarca. #gemmedigusto #trentinowinefest #stradavinotrentino <http://www.tastetrentino.it/gemmedigusto> Licenza di distribuzione: Mariella Belloni Vicecaporedattore - Marketing Journal

La Strada del vino invita alle "Gemme di gusto": prenotazioni per gli appuntamenti del fine settimana in Valsugana, Giudicarie, lago di Garda e Trento

LINK: <https://www.giornaletrentino.it/cronaca/la-strada-del-vino-invita-alle-gemme-di-gusto-prenotazioni-per-gli-appuntamenti-del-fine-settimana-i...>



La Strada del vino invita alle "Gemme di gusto": prenotazioni per gli appuntamenti del fine settimana in Valsugana, Giudicarie, lago di Garda e Trento. Calendario di iniziative, aperitivi, degustazioni, trekking nella natura. Oggi scadono i termini per la prenotazione di Taste&Bike tra Banale, Bleggio e Lomaso. Tags: strada del vino, gemme di gusto, iniziative 11 maggio 2021. Diminuire font. Ingrandire font. Stampa. Condividi. Condividi questo articolo su Whatsapp. Mail. TRENTO. Tutto pronto per il secondo fine settimana di Gemme di gusto, calendario di iniziative, aperitivi, degustazioni, trekking nella natura che i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizzano nei weekend di tutto il mese di maggio per dare il benvenuto alla bella stagione (all'indirizzo www.tastetrentino.it/gemm-edigusto il programma dettagliato weekend dopo

weekend). Il fine settimana prende il via con una proposta da vivere sulle due ruote, con Taste&Bike tra Banale, Bleggio e Lomaso, in programma venerdì 14 maggio a partire dalle 9.30: una giornata alla scoperta delle Giudicarie partendo dal Comano Cattoni Holiday di Comano Terme, dove ritirare una gustosa proposta picnic per poi procedere alla volta di Stenico e dei suoi tesori artistici/naturalistici. Il pranzo sarà invece tra i meleti dell'Agritur Maso Pra Cavai di Bleggio Superiore, dal quale ci si sposterà in direzione Fiaavè per la visita all'Azienda Agricola Fontanèl, comprensiva di degustazione di formaggi, per poi ritornare, verso le 16.30, a Comano Terme attraversando il Lomaso. Il percorso ad anello per un totale di 28 km con un dislivello di 730 m. Prenotazione obbligatoria entro domani, martedì 11 maggio contattando la Strada del Vino e dei sapori

del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Lo stesso giorno, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, è invece in programma Inkino Trekking: giornata in campagna, a partire dalle 10, dove scoprire le colline vitate guidate da un accompagnatore che illustrerà i segreti dei vini aziendali, seguita da un pranzo al maso con, tra l'altro, una selezione di prodotti Latte Trento, **Agraria Riva del Garda**, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Trota Oro in abbinata ai vini della cantina. Il tutto si concluderà con un pomeriggio di relax tra i filari. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 13 maggio contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. In Valsugana, invece, dalle 15.30 alle 18.30 è il turno di Passeggiata tra i vigneti di Serso, un percorso

guidato alla scoperta dei vigneti della zona, tra le più vocate alla produzione di vini bianchi della vallata. In conclusione, degustazione dei vini di Cantine Monfort qui prodotti in abbinamento ad appetizer food preparati con eccellenze di Azienda Agricola Le Mandre e altre realtà locali, come l'Associazione Antichi Vitigni della Valsugana. Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 12 maggio contattando Cantine Monfort via mail all'indirizzo info@cantinemonfort.it. E ancora, sempre venerdì 14 e sabato 15 maggio, è in programma La merenda del cuore, a partire dalle ore 15 al Quartiere de Le Alberi di Trento: dopo aver ritirato una golosa merenda presso Dolcemente Marzari, gli ospiti potranno spostarsi nel parco adiacente e gustare le dolcezze di Pasticceria Marzari, realizzate con i prodotti di Ca' dei Baghi e Birrificio degli Arimanni, abbinati a dei curiosi giochi. Prenotazione consigliata contattando Dolcemente Marzari al numero 0461 036036 o scrivendo a info@dolcementemarzari.it. Sabato 15 maggio sarà invece possibile prendere parte a Taste&Bike vista Brione: l'appuntamento è alle 9.30 presso **Agraria Riva del Garda**. Di lì si partirà verso il Monte Brione, dove ammirare uno splendido panorama sul

Lago di Garda, per poi rientrare sulla ciclabile lungo il Benaco e fermarsi per il pranzo presso L'Ora Ristorante di **Riva del Garda**. Nel pomeriggio si proseguirà con la visita a Madonna delle Vittorie di Arco, per poi rientrare. Un percorso ad anello della lunghezza totale di 21 km per un dislivello di 240 m circa. Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 12 maggio contattando la Strada del Vino e dei sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Alle 10.30, presso Madonna delle Vittorie di Arco, è in programma anche Spirito di Primavera, visita guidata in cantina alla scoperta dello Chardonnay con pranzo finale, dove i prodotti Trota Oro incontreranno le varie espressioni di questo vitigno, sia in versione ferma che Trentodoc e conclusione con una grappa Distilleria Marzadro. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 14 maggio contattando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o scrivendo a info@madonnadellevittorie.com. Sia sabato 15 che domenica 16 maggio, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, dalle ore 10, si svolge Pic-nic vivi la vigna: agli ospiti verrà consegnato un goloso e ricco cesto da pic-nic con

golosità a base di prodotti: Latte Trento, Trota Oro, **Agraria Riva del Garda**, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, un colorato plaid, e una bottiglia di vino ogni due persone da ritirare al Maso, per poi partire alla volta del vigneto a cercare l'angolino giusto per una pausa perfetta di relax da cui godersi un panorama mozzafiato. Prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente alla data scelta contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. Per rimanere aggiornati sul programma (sono possibili modifiche per adattarlo al meglio alla situazione e alle normative) consultare la pagina dedicata sul sito web www.tastetrentino.it/gemm edigusto ed iscriversi alla newsletter per ricevere la brochure sfogliabile online. Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina, che omaggerà gli ospiti di alcune iniziative delle sue mele, e il supporto di Comune di Trento, Comunità di Valle Alta Valsugana Bersntol, Comunità della Valle dei Laghi, Bim Sarca. C.L. Tags strada del vino gemme di gusto iniziative 11 maggio 2021 Diminuire font Ingrandire font Stampa

Condividi Condividi questo
articolo su Whatsapp Mail

Vacanza gourmet in Trentino

LINK: https://www.ansa.it/canale_viaggiart/it/notizie/gusto/2021/05/13/vacanza-gourmet-in-trentino_b0a3f620-d6b2-4190-9a5d-31995f4b9488.html



Vacanza gourmet in Trentino Degustazioni, picnic e passeggiate nei boschi e tra i vigneti Stampa Scrivi alla redazione di Ida Bini TRENTO 13 maggio 2021 10:39 Facebook Twitter LinkedIn Mail Ottieni il codice embed FOTO © ANSA +CLICCA PER INGRANDIRE TRENTO - In Trentino è tempo di picnic e di degustazioni all'aperto, di passeggiate nelle valli, lungo i corsi dei fiumi e nei sentieri che si inoltrano tra boschi e vigneti. La primavera fa fiorire prati e riscoprire la voglia di stare in libertà nella natura e di fare escursioni a piedi o in bicicletta, alla scoperta di borghi e di paesaggi mozzafiato. Chi ama fare trekking ha solo l'imbarazzo della scelta: può inoltrarsi nei sentieri del parco naturale del Monte Baldo, osservare la natura in fiore della Val di Ledro, rigenerarsi passeggiando tra i pascoli e i fienili dell'area di Dromaè e passeggiare tra i meleti fioriti delle sue valli. Fino alla fine di maggio nel parco nazionale dello Stelvio si può partecipare a visite guidate e a escursioni a tema; oppure assistere fino

al 2 giugno alla "Festa dei Fiori della val di Pejo" con merende nei prati, degustazioni nelle malghe e passeggiate nei boschi alla scoperta degli alpeggi. Fino al 6 giugno si può partecipare all'annuale appuntamento "Gemme di gusto", organizzato dalla Strada del Vino e dei Sapori, che coinvolge aziende e cantine di Trento e di numerose valli limitrofe. Ecco qualche suggerimento tra le tante proposte: "Pic-nic vivi la vigna", in programma il 14-15, il 22-23, il 29-30 maggio e il 5-6 giugno a Trento, a Martignano di Trento, a Borgo Lares, a Riva del Garda e a Lavarone. Si parte alle 10 dal maso o dall'azienda che partecipa all'evento, si ritira un cesto da picnic, un plaid e una bottiglia di vino per due persone, e si parte per una passeggiata guidata nel vigneto. Sabato 15 maggio si può partecipare all'appuntamento "Taste&Bike vista Brione": si parte alle 9.30 da Agraria Riva del Garda e ci si incammina verso il monte Brione, da dove si ammira il panorama sul lago di Garda, per poi rientrare sulla ciclabile lungo il

Benaco e fermarsi per il pranzo a "L'Ora Ristorante" di Riva del Garda. Nel pomeriggio si prosegue con la visita all'agriturismo "Madonna delle Vittorie di Arco" e poi si rientra al punto di partenza. Nel weekend del 21-23 maggio è in programma l'evento "Taste&Walk tra storia, fontane e sapori", giornata dedicata agli appassionati di cibo ma anche di storia e architettura: si tratta di un percorso ad anello nel cuore di Trento, intervallato da un aperitivo, un pranzo e una passeggiata panoramica sul Doss Trento per ammirare la città dall'alto e fare una golosa merenda in centro città. Un altro appuntamento interessante è, sempre nello stesso weekend, "Aspettando la rassegna", aperitivo musicale in Valle di Cembra con degustazione nel ristorante Maso Franch di Giovo. Sabato 5 giugno, inoltre, si può partecipare all'evento "Taste&Walk tra porfidi e vigneti": si parte alle 9 e 30 alla scoperta del centro storico di Cembra e del suo territorio passeggiando tra i terrazzamenti con le vigne; si visita una cantina e si raggiunge a piedi il negozio

gastronomico "Zanotelli", dove si riceve uno sfizioso cesto da pic-nic da gustare in mezzo alla natura presso l'Agriturismo Maso Besleri, con visita all'acetaia dell'Azienda Agricola Pojer e Sandri. Il 22 maggio si può partecipare a "Taste&Train lungo la via del Teroldego" che fa scoprire il noto vino trentino e la Piana Rotaliana viaggiando in treno. L'ultimo weekend di maggio, inoltre, torna il celebre appuntamento "Cantine aperte" con molte aziende vinicole che vi parteciperanno. Per scoprire l'intero programma: tastetrentino.it/gemmedigusto Un modo divertente per immergersi nella natura e assaporare le prelibatezze gastronomiche locali è fare escursioni utilizzando funivie o seggiovie fino ai rifugi. Ecco 4 indirizzi da scoprire per la bontà della cucina e per la bellezza dei panorami che offrono. Il rifugio "Lago di Nambino", a 1.770 metri d'altezza, si trova ai piedi di Madonna di Campiglio e del parco naturale Adamello Brenta. Nel suo ristorante si degustano ottimi piatti trentini mentre si guardano dalla finestra le montagne che si specchiano nelle acque del lago. A nord di Trento, a 2.115 metri d'altezza sulla Cima Paganella, si raggiunge il rifugio "La Roda": qui si degustano i piatti della

tradizione e si beve il vino locale, oltre a godere del panorama sulle maestose Dolomiti di Brenta e sul lago di Garda. Sopra il lago di Molveno, a 1.525 metri d'altezza, si trova il rifugio "La Montanara" che si raggiunge da Molveno con la seggiovia da Pradel o con una camminata di un'ora. Nel suo ristorante si assaporano piatti di pasta fatta in casa, salumi e polenta. In Val di Fassa, circondato dalla catena del Costabella e con una vista mozzafiato sulle Pale di San Martino, il rifugio "Fuciade" sorge a quasi 2mila metri d'altezza e offre un'ottima base per escursioni e per gustare i piatti della tradizione ladina. Per maggiori informazioni sulle vacanze in Trentino: visittrentino.it Luoghi d'arte nei pressi di "Trento" Mostra altri >
RIPRODUZIONE RISERVATA
© Copyright ANSA

Vacanza gourmet in Trentino

LINK: <https://gds.it/speciali/viaggi/2021/05/13/vacanza-gourmet-in-trentino-ebf6f749-da17-4319-b271-b885a3b1dca8/>



Vacanza gourmet in Trentino 13 Maggio 2021 © ANSA © ANSA © ANSA © ANSA © ANSA © ANSA © ANSA © ANSA "> "> "> "> "> "> "> "> "> TRENTO - In Trentino è tempo di picnic e di degustazioni all'aperto, di passeggiate nelle valli, lungo i corsi dei fiumi e nei sentieri che si inoltrano tra boschi e vigneti. La primavera fa fiorire prati e riscoprire la voglia di stare in libertà nella natura e di fare escursioni a piedi o in bicicletta, alla scoperta di borghi e di paesaggi mozzafiato. Chi ama fare trekking ha solo l'imbarazzo della scelta: può inoltrarsi nei sentieri del parco naturale del Monte Baldo, osservare la natura in fiore della Val di Ledro, rigenerarsi passeggiando tra i pascoli e i fienili dell'area di Dromaè e passeggiare tra i meleti fioriti delle sue valli. Fino alla fine di maggio nel parco nazionale dello Stelvio si può partecipare a visite guidate e a escursioni a tema; oppure assistere fino

al 2 giugno alla "Festa dei Fiori della val di Pejo" con merende nei prati, degustazioni nelle malghe e passeggiate nei boschi alla scoperta degli alpeggi. Fino al 6 giugno si può partecipare all'annuale appuntamento "Gemme di gusto", organizzato dalla Strada del Vino e dei Sapori, che coinvolge aziende e cantine di Trento e di numerose valli limitrofe. Ecco qualche suggerimento tra le tante proposte: "Pic-nic vivi la vigna", in programma il 14-15, il 22-23, il 29-30 maggio e il 5-6 giugno a Trento, a Martignano di Trento, a Borgo Lares, a **Riva** del Garda e a Lavarone. Si parte alle 10 dal maso o dall'azienda che partecipa all'evento, si ritira un cesto da picnic, un plaid e una bottiglia di vino per due persone, e si parte per una passeggiata guidata nel vigneto. Sabato 15 maggio si può partecipare all'appuntamento "Taste&Bike vista Brione": si parte alle 9.30 da **Agraria Riva** del Garda e ci si

incammina verso il monte Brione, da dove si ammira il panorama sul lago di Garda, per poi rientrare sulla ciclabile lungo il Benaco e fermarsi per il pranzo a "L'Orto Ristorante" di **Riva** del Garda. Nel pomeriggio si prosegue con la visita all'agriturismo "Madonna delle Vittorie di Arco" e poi si rientra al punto di partenza. Nel weekend del 21-23 maggio è in programma l'evento "Taste&Walk tra storia, fontane e sapori", giornata dedicata agli appassionati di cibo ma anche di storia e architettura: si tratta di un percorso ad anello nel cuore di Trento, intervallato da un aperitivo, un pranzo e una passeggiata panoramica sul Doss Trento per ammirare la città dall'alto e fare una golosa merenda in centro città. Un altro appuntamento interessante è, sempre nello stesso weekend, "Aspettando la rassegna", aperitivo musicale in Valle di Cembra con degustazione nel ristorante Maso Franch di Giovo. Sabato 5 giugno,

inoltre, si può partecipare all'evento "Taste&Walk tra porfidi e vigneti": si parte alle 9 e 30 alla scoperta del centro storico di Cembra e del suo territorio passeggiando tra i terrazzamenti con le vigne; si visita una cantina e si raggiunge a piedi il negozio gastronomico "Zanotelli", dove si riceve uno sfizioso cesto da pic-nic da gustare in mezzo alla natura presso l'Agriturismo Maso Besleri, con visita all'acetaia dell'Azienda Agricola Pojer e Sandri. Il 22 maggio si può partecipare a "Taste&Train lungo la via del Teroldego" che fa scoprire il noto vino trentino e la Piana Rotaliana viaggiando in treno. L'ultimo weekend di maggio, inoltre, torna il celebre appuntamento "Cantine aperte" con molte aziende vinicole che vi parteciperanno. Per scoprire l'intero programma: tastetrentino.it/gemmedigusto Un modo divertente per immergersi nella natura e assaporare le prelibatezze gastronomiche locali è fare escursioni utilizzando funivie o seggiovie fino ai rifugi. Ecco 4 indirizzi da scoprire per la bontà della cucina e per la bellezza dei panorami che offrono. Il rifugio "Lago di Nambino", a 1.770 metri d'altezza, si trova ai piedi di Madonna di Campiglio e del parco naturale Adamello Brenta. Nel suo ristorante si

degustano ottimi piatti trentini mentre si guardano dalla finestra le montagne che si specchiano nelle acque del lago. A nord di Trento, a 2.115 metri d'altezza sulla Cima Paganella, si raggiunge il rifugio "La Roda": qui si degustano i piatti della tradizione e si beve il vino locale, oltre a godere del panorama sulle maestose Dolomiti di Brenta e sul lago di Garda. Sopra il lago di Molveno, a 1.525 metri d'altezza, si trova il rifugio "La Montanara" che si raggiunge da Molveno con la seggiovia da Pradel o con una camminata di un'ora. Nel suo ristorante si assaporano piatti di pasta fatta in casa, salumi e polenta. In Val di Fassa, circondato dalla catena del Costabella e con una vista mozzafiato sulle Pale di San Martino, il rifugio "Fuciade" sorge a quasi 2mila metri d'altezza e offre un'ottima base per escursioni e per gustare i piatti della tradizione ladina. Per maggiori informazioni sulle vacanze in Trentino: visittrentino.it (ANSA). ©

Riproduzione riservata

Weekend con i sapori del Trentino tra escursioni in bici e picnic in vigna

LINK: <https://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2021/5/13/weekend-con-i-sapori-del-trentino-tra-escursioni-in-bici-picnic/76843/>



Weekend con i sapori del Trentino tra escursioni in bici e picnic in vigna
Weekend con i sapori del Trentino tra escursioni in bici e picnic in vigna
Pubblicato il 13 maggio 2021 | 12:39 Il 15 e il 16 maggio appuntamento con il secondo fine settimana di Gemme di Gusto tra percorsi in bici intervallati da golose degustazioni enogastronomiche alle passeggiate nella natura alla scoperta di vigneti e oliveti Tutto pronto per il secondo fine settimana di Gemme di gusto , calendario di iniziative, aperitivi, degustazioni, trekking nella natura che i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizzano nei weekend di tutto il mese di maggio per dare il benvenuto alla bella stagione. Taste&Bike tra Banale, Bleggio e Lomaso In sella tra natura e prodotti tipici Il fine settimana prende il via con una proposta da vivere sulle due ruote, con Taste&Bike tra Banale, Bleggio e

Lomaso, in programma venerdì 14 maggio a partire dalle 9.30: una giornata alla scoperta delle Giudicarie partendo dal Comano Cattoni Holiday di Comano Terme, dove ritirare una gustosa proposta pic-nic per poi procedere alla volta di Stenico e dei suoi tesori artistici/naturalistici. Il pranzo sarà invece tra i meleti dell'Agritur Maso Pra Cavai di Bleggio Superiore, dal quale ci si sposterà in direzione Fiavè per la visita all'Azienda Agricola Fontanèl, comprensiva di degustazione di formaggi, per poi ritornare, verso le 16.30, a Comano Terme attraversando il Lomaso. Il percorso ad anello per un totale di 28 km con un dislivello di 730 m. Lo stesso giorno, al Mas dei Chini a Martignano di Trento, è invece in programma Inkino Trekking: giornata in campagna, a partire dalle 10, dove scoprire le colline vitate guidate da un accompagnatore che illustrerà i segreti dei vini

aziendali, seguita da un pranzo al maso con, tra l'altro, una selezione di prodotti Latte Trento, Agraria Riva del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Trota Oro in abbinata ai vini della cantina. Il tutto si concluderà con un pomeriggio di relax tra i filari. Passeggiate tra i vigneti In Valsugana, invece, dalle 15.30 alle 18.30 è il turno di Passeggiata tra i vigneti di Serso, un percorso guidato alla scoperta dei vigneti della zona, tra le più vocate alla produzione di vini bianchi della vallata. In conclusione, degustazione dei vini di Cantine Monfort qui prodotti in abbinamento ad appetizer food preparati con eccellenze di azienda agricola Le Mandre e altre realtà locali, come l'Associazione Antichi Vitigni della Valsugana. Passeggiata tra i vigneti di Serso La merenda che scalda il cuore E ancora, sempre venerdì 14 e sabato 15 maggio, è in programma

La merenda del cuore, a partire dalle ore 15 nel Quartiere de Le Albere di Trento: dopo aver ritirato una golosa merenda presso Dolcemente Marzari, gli ospiti potranno spostarsi nel parco adiacente e gustare le dolcezze di Pasticceria Marzari, realizzate con i prodotti di Ca' dei Baghi e Birrificio degli Arimanni, abbinati a dei curiosi giochi. Pedalando tra il Monte Brione e il Lago di Garda Sabato 15 maggio sarà invece possibile prendere parte a Taste&Bike vista Brione: l'appuntamento è alle 9.30 ad **Agraria Riva del Garda**. Di lì si partirà verso il Monte Brione, dove ammirare uno splendido panorama sul Lago di Garda, per poi rientrare sulla ciclabile lungo il Benaco e fermarsi per il pranzo presso L'Ora Ristorante di **Riva del Garda**. Nel pomeriggio si proseguirà con la visita a Madonna delle Vittorie di Arco, per poi rientrare. Un percorso ad anello della lunghezza totale di 21 km per un dislivello di 240 m circa. Alla scoperta dello Chardonnay Alle 10.30, alle Madonna delle Vittorie di Arco, è in programma anche Spirito di Primavera, visita guidata in cantina alla scoperta dello Chardonnay con pranzo finale, dove i prodotti Trota Oro incontreranno le varie espressioni di questo

vitigno, sia in versione ferma che Trentodoc, e conclusione con una grappa Distilleria Marzadro. Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali Picnic in vigna Sia sabato 15 che domenica 16 maggio, al Mas dei Chini a Martignano di Trento, dalle ore 10.00, si svolge Pic-nic vivi la vigna: agli ospiti verrà consegnato un goloso e ricco cesto da picnic con golosità a base di prodotti: Latte Trento, Trota Oro, **Agraria Riva del Garda**, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, un colorato plaid, e una bottiglia di vino ogni due persone da ritirare al Maso, per poi partire alla volta del vigneto a cercare l'angolino giusto per una pausa perfetta di relax da cui godersi un panorama mozzafiato. Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali ed è **o r g a n i z z a t a** in collaborazione con il Consorzio La Trentina, che omaggerà gli ospiti di alcune iniziative delle sue mele, e il supporto di Comune di Trento, Comunità di Valle Alta Valsugana Bersntol, Comunità della Valle dei Laghi, Bim Sarca. © Riproduzione riservata

HOME > EVENTI > MANIFESTAZIONI > Weekend con i sapori del Trentino tra escursioni in

bici e picnic in vigna - Italia a Tavola RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

Olio extravergine di oliva italiano: 18 tra i migliori nella guida di Slow Food

LINK: <https://www.scattidigusto.it/2021/05/16/olio-extravergine-18-migliori-slow-food/>



Olio extravergine di oliva italiano: 18 tra i migliori nella guida di Slow Food Di Nico Cristiani - 16 Maggio 2021 Olio extravergine di oliva protagonista della guida 2021 di Slow Food. Con le recensioni di 1.328 bottiglie prodotte da 838 aziende italiane e 36 chioccioline per premiare i marchi di extravergine migliori. Prodotto insostituibile della nostra dieta, gli extravergine sono stati selezionati dall'associazione fondata da Carlo Petrini tra le etichette di qualità elevata, carattere e forte personalità. Molto distanti da problemi di falsificazione o contraffazione. Ognuna delle 18 bottiglie di olio extravergine che in redazione abbiamo scelto dalla nuova guida, rappresenta differenti cultivar, diverse zone e produttori, capaci quest'anno di superarsi. Cosa significa Cultivar Cultivar è la contrazione di "cultivated variety", espressione inglese che

indica differenti varietà di olive. Una diversità dovuta al territorio in cui crescono e all'incidenza del clima. Le cultivar italiane sono ben 538, quasi la metà di tutte quelle conosciute nel mondo. La Spagna ne ha 138, la Grecia 52. A testimonianza di una biodiversità unica e di quanto complesso e diverso sia il territorio italiano. Le cultivar italiane più diffuse sono: Leccino, Moraiolo, Taggiasca, Frantoio, Coratina, Nocellara del Belice. Al netto delle poche comuni a più regioni italiane, le cultivar sono tipiche di uno specifico territorio. Per esempio: Frantoio è una cultivar toscana, Nocellara del Belice siciliana. Nell'olio extravergine ci sono poi un'infinità di cultivar tipiche di particelle territoriali, ovvero di qualche comune confinante all'interno della stessa regione. Per esempio Intosso in Abruzzo o Ascolana Tenera nelle Marche. 18 tra i migliori oli della guida 2021 di Slow

Food Ecco allora 18 etichette di olio extravergine italiano, scelte da noi tra quelle presenti nella guida Slow Food 2021. Le trovate suddivise per regione, con nome dell'olio extravergine, dell'azienda e della cultivar. Non manca il prezzo per chi fosse interessato a comprare olio extravergine online. OLIO EXTRAVERGINE ITALIANO / NORD Trentino 46° Parallelo, nome olio Casaliva, cultivar Frantoio di Riva, azienda. Riva del Garda (TN) Prezzo: 24,90 EUR (500 ml) da Amazon 80 soci per un frantoio con cantina che possiede anche due distinti punti vendita. "Casaliva, classica varietà del Lago di Garda, che ha al naso una bellissima pulizia aromatica e tocchi balsamici". Friuli Venezia Giulia DOP Tergeste, nome olio Bianchera, cultivar Rado Kocjancic, azienda. San Dorligo della Valle (Trieste) Prezzo: 24,90 EUR (500 ml) da Wine-Online La produzione prevalente si basa sulla Bianchera, una

varietà autoctona esaltata da microclimi delle zone di produzione. "Al gusto questo extravergine entra morbido con richiami che confermano la nota dolce di frutta gialla". Liguria Ludo, nome olio Taggiasca, cultivar La Baita e Galleano, azienda. Borghetto d'Arroscia (Imperia) Una delle realtà più avanguardistiche nella lavorazione dell'oliva taggiasca, con oliveto da 7 ettari e 4.500 piante. "Un delizioso extravergine che presenta al palato una chiara sensazione di carciofo". Veneto DOP Veneto Valpolicella, nome olio Grignano, cultivar Montenigo, azienda. Montorio (Verona) Prezzo: 18 EUR (500ml) da Montenigo. 800 olivi a dimora di diverse cultivar tra le quali Grignano, una tra le più importanti del Veneto. "In bocca conferma la complessità chiudendo con armonia e giusta forza su amaro e piccante". Lombardia Monocultivar Casaliva, nome olio Casaliva, cultivar Comincioli, azienda. Puegnago sul Garda (Brescia) Prezzo: 24,18 EUR (250 ml) da OlivYou. La tenuta ha da una parte le sfumature di azzurro delle acque del Garda e dall'altra l'argento degli ulivi e il verde ora del magnifico olio extravergine. "Lunghezza e complessità

con richiami alla rucola e al carciofo. Amaro e piccante puliti in una chiusura armonica". Emilia Romagna Selezione Rodolfo, nome olio Correggiolo, cultivar Primo Fraternali Grilli, Uliveto del fattore, Azienda. Montegridolfo (Rimini) Prezzo: 75,90 EUR (6 x 500 ml) da Ventis La coltivazione degli olivi sulle colline del Montefeltro, che continua a dare oli extravergine dal carattere deciso, è una lunga tradizione di famiglia per i fratelli Fraternali Grilli. "Fruttato con richiami nitidi all'alloro e grande equilibrio in bocca". OLIO EXTRAVERGINE ITALIANO / CENTRO Toscana Lazzeri, nome olio Lazzeri, cultivar Podere San Bartolomeo, azienda. Santa Luce (Pisa) Prezzo: 30 EUR (500 ml) da Podere San Bartolomeo Piccolo produttore con azienda agricola a conduzione familiare sulle colline di Santa Luce, a 7 chilometri dal mare. "Un olio da grandi emozioni con piacevole piccante speziato di pepe nero ed erbe balsamiche". Marche Ascolana Tenera, nome olio Ascolana Tenera, cultivar Saladini Pilastri, azienda. Spinetoli (Ascoli Piceno) Prezzo: 15,60 EUR (500 ml) da Italian Luxury Taste Shop. La tenuta del conte Saladini Pilastri domina il profilo delle colline di Spinetoli dal 1600, con

uliveti e vigneti antichi. "Fruttato medio con note di mela e mandorla, sul finale questo extravergine riserva una virgola erbacea". Umbria Affiorante, nome olio Moraiolo, cultivar Marfuga, azienda. Campello sul Clitunno (Perugia) Prezzo: 22 EUR (500 ml) da Marfuga. Trenta ettari di olivi sui colli di Campello, Spoleto e Trevi tra i 300 e 600 metri di altezza. "In bocca è un extravergine potente, capace di un'altalena amaro-picante di stratosferica profondità e finezza". Lazio Tuscia, nome olio Caninese di Sciuga, cultivar Il Molino, azienda. Montefiascone (Viterbo) Prezzo: 14 EUR (500 ml) da Il Molino La tenuta di 250 ettari si sviluppa sulle colline nelle vicinanze del Lago di Bolsena, con 40 ettari di terreno che ospitano 9000 ulivi. "Al palato domina la mandorla con profumi di noce e erbe aromatiche". OLIO EXTRAVERGINE ITALIANO / SUD Abruzzo Intosso, nome olio Intosso, cultivar Forcella, azienda. Città Sant'Angelo (Pescara) Prezzo: 13,56 EUR (500 ml) da OlivYou 18 ettari di terreni in varie zone del comprensorio pescarese, soprattutto collinari, destinati alla più significativa varietà abruzzese. "Un vero fuoriclasse questo extravergine, ampio e

potente in bocca con gradevole ricordo di erba e ortica. Molise Colle d'Angiò, nome olio Rumignana, cultivar Giorgio Tamaro, azienda. Termoli (Campobasso) Prezzo: 9,40 EUR (250 ml) da Kylix Gli ettari di proprietà dell'azienda sono 4, con 800 olivi, parte dei quali ultra secolari, a un'altitudine che oscilla tra i 350 e i 500 metri "Il Colle d'Angiò Monocultivar Rumignana è un olio extravergine fine e variegato che mostra un carattere deciso con una nota pungente". Campania Erede, nome olio Marinese, cultivar Francesco Pepe, azienda. Luogosano Irpinia (Avellino) Prezzo: 13,50 EUR (500 ML) da Si-Wine. 12 ettari con olivi secolari coltivati a Marinese e Olivella, tra un piccolo borgo dell'Irpinia da 1000 abitanti o poco più e i comuni confinanti. "Complessità olfattiva con rimandi che aumentano all'assaggio". Basilicata Justa, nome olio Justa, cultivar Antico Frantoio Di Perna, azienda. Campomaggiore (Potenza) Nato nel 1968 nel cuore della Lucania, il Frantoio Di Perna destina 2 ettari di terreno alla coltivazione di circa 1000 olivi. "In bocca questo extravergine gioca sulle note balsamiche e quelle speziate di pepe nero, è infatti il piccante a

prevalere sull'amaro". Puglia Monocultivar, nome olio Perenzana, cultivar Visconti storie di terra, azienda. Torremaggiore (Foggia) Prezzo: 18,91 EUR (500 ml) da Salone del Gusto Terramadre Duemila olivi che si estendono nella campagne intorno a Torremaggiore e producono drupe di Perenzana coltivate in modo tradizionale. "Olio extravergine dal fruttato intenso, con una bella presenza di profumi di carciofo e pomodoro sapido". Calabria Monocultivar Carolea, nome olio Carolea, cultivar Tenute Librandi Pasquale, azienda. Vaccarizzo Albanese (Cosenza) Prezzo: 21,05 EUR (500 ml) da OlivYou 153 ettari nella pre-Sila greca destinati a oliveto con ben 30 mila olivi per una realtà produttiva di riferimento nella regione "Intensi l'amaro e il piccante, al gusto questo extravergine lascia percepire la noce, il pinolo e tornano le note amare". Sicilia Cherubino IGP Sicilia, nome olio Cultivar, Tonda Iblea Terraliva, azienda. Buccheri (Siracusa) Prezzo: 17,80 EUR (500 ml) da Terraliva In un ambiente affascinante a 700 metri di altezza, la tenuta di 10 ettari conserva il tesoro di 1700 vecchissimi alberi di olivo. "Intense e complesse sfumature di noce e scorza

di limone in questo olio extravergine, con un incedere nel palato che unisce in modo armonioso piccante e amaro". Sardegna Ispiritu Sardu, nome olio Nera di Villacidro, cultivar Masoni Becciu, azienda. Seddanus Villacidro (Cagliari) Prezzo: 15,90 EUR (500 ml) da Sardegna Prodotti Tipici Azienda agricola che coltiva due varietà, Nera di Villacidro e Nera di Gonnosfanadiga, lavorando le olive in salamoia al naturale. "Olio extravergine di grande complessità aromatica con una nota piccante nel finale che persiste a lungo" 1

Trentino, dal 21 al 23 maggio il terzo weekend di Gemme di gusto

LINK: https://corrierequotidiano.it/enogastronomia/trentino-dal-21-al-23-maggio-il-terzo-weekend-di-gemme-di-gusto/?utm_source=rss&utm_medium=rss&...



Prosegue la rassegna di iniziative dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra gustosi aperitivi, percorsi in bici e trekking urbani alla scoperta del "lato buono" della primavera. Advertisements Tutto pronto per il terzo fine settimana di Gemme di gusto, calendario di iniziative, aperitivi, degustazioni, trekking nella natura che i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizzano nei weekend di tutto il mese di maggio per dare il benvenuto alla bella stagione (all'indirizzo www.astetrentino.it/gemmedigusto il programma dettagliato weekend dopo weekend). Il terzo weekend di Gemme di gusto inizia venerdì 21 maggio alle 9.30 con Taste & Walk tra storia, fontane e sapori, giornata dedicata a food & wine lovers appassionati di storia e architettura. Si tratta infatti di un percorso ad anello di circa 6 km nel cuore di

Trento, con partenza da Via Belenzani, intervallato da un aperitivo al Bar Pasi, un pranzo presso Il Libertino - Osteria Tipica Trentina una passeggiata panoramica sul Doss Trento per ammirare la città dall'alto e una golosa merenda al Panificio Sosi in centro città. Ai partecipanti verrà fornito il percorso per vivere l'esperienza in totale autonomia. La quota di partecipazione è di 48 euro a persona. Lo stesso giorno, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, è invece in programma Inkino Trekking: giornata in campagna, a partire dalle 10.00, dove scoprire le colline vitate guidate da un accompagnatore che illustrerà i segreti dei vini aziendali, seguita da un pranzo al maso con, tra l'altro, una selezione di prodotti Latte Trento, **Agraria Riva** del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Trota Oro in abbinata ai vini della cantina. Il tutto si

concluderà con un pomeriggio di relax tra i filari. La quota di partecipazione è di 60 euro a persona; 30 euro per bambini e ragazzi fino a 14 anni. E ancora, sempre venerdì 21 e sabato 22 maggio, è in programma La merenda del cuore (link), a partire dalle ore 15.00 presso il Quartiere de Le Albere di Trento: dopo aver ritirato una golosa merenda presso Dolcemente Marzari, gli ospiti potranno spostarsi nel parco adiacente e gustare le dolcezze di Pasticceria Marzari, realizzate con i prodotti di Ca' dei Baghi e Birrificio degli Arimanni, abbinati a dei curiosi giochi. La quota di partecipazione è di 12 o 15 euro a seconda della soluzione pic-nic scelta. Alle ore 18.00, invece, l'appuntamento è in Valle di Cembra, con Aspettando la rassegna, aperitivo musicale organizzato dal Comitato Mostra Valle di Cembra presso il ristorante Maso Franch di

Giovedì in cui sarà possibile degustare una selezione di Müller Thurgau del territorio abbinati a finger food realizzati con eccellenze gastronomiche locali, e conoscere i dettagli della prossima edizione della manifestazione "Müller Thurgau: Vino di Montagna". Tra i vini in degustazione, quelli di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina La Vis, Cembra cantina di montagna, Villa Corniole e Zanotelli. La quota di partecipazione è di 5 euro per ogni bicchiere degustato, comprensivo di un finger food in abbinamento. Sabato 22 maggio si viaggia con Taste&Train lungo la via del Teroldego, giornata alla scoperta del principe dei vini trentini e della Piana Rotaliana, che si potrà raggiungere con la ferrovia Trento-Malè (partendo da Trento alle 9.30; da Cles alle 8.45 oppure dalle stazioni intermedie). Durante la giornata si potrà conoscere una cantina di Mezzocorona tra l'Azienda Agricola Marco Donati, l'Azienda Agricola Andrea Martinelli o Dorigati, passeggiare lungo la via del Teroldego (oppure riprendere il treno), raggiungendo Grumo di San Michele a/A dove pranzare al Ristorante Da Pino e poi scoprire le grappe di Azienda Agricola Zeni

Roberto presso la distilleria. Un percorso ad anello di 6,5 km al termine del quale si potrà rientrare o fare un'ulteriore sosta presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige. La quota di partecipazione è di 49 euro a persona, escluso biglietto A/R Ferrovia Trento Malè ed eventuale ingresso al museo. Lo stesso giorno, a partire dalle 9.00, a Isera, è in programma anche Pietre, iniziativa del Comune di Isera e dell'APT Rovereto e Vallagarina: dopo la visita alla Chiesa di Patone ed i suoi tesori, luogo di ritrovo, ci si sposterà verso Castel Corno guidati un accompagnatore, dove sarà proposta una degustazione curata dai produttori di Isera, tra cui Cantina d'Isera, Biodebiasi e Panificio Moderno in abbinata ad un momento musicale dal vivo. Il percorso totale è di circa 4 km. La quota di partecipazione è di 20 euro comprensiva di visita guidata alla chiesa, ingresso al castello, concerto e degustazione. Non manca, infine, l'appuntamento per gli amanti delle due ruote, questa volta in Valle dei Laghi per Nosiola by e-bike: la partenza è prevista alle 9.00 da Sarche di Madruzzo per un tour guidato di 26 km lungo il percorso etnografico "il

sentiero della Nosiola, dove il vino si fa Santo". Nell'itinerario si susseguiranno 6 tappe presso cantine produttrici di Vino Santo trentino, tra cui Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Giovanni Poli Santa Massenza, Azienda Agricola Francesco Poli, Maxentia e Cantina Toblino. L'appuntamento sarà occasione anche per visitare la Casa Caveau del Vino Santo. La quota di partecipazione è di 20 euro, escluso noleggio e-bike, ma comprensivi di percorso enogastronomico con 6 calici di vino e 6 proposte gastronomiche abbinate, guida del territorio e ingresso a Casa Caveau del Vino Santo. Alle 10.30, presso Madonna delle Vittorie di Arco, torna anche questo weekend Spirito di primavera ([link](#)), visita guidata in cantina alla scoperta dello Chardonnay con pranzo finale, dove i prodotti Trota Oro incontreranno le varie espressioni di questo vitigno, sia in versione ferma che Trentodoc, e conclusione con una grappa Distilleria Marzadro. La quota di partecipazione è di 45 euro a persona. Sia sabato 22 che domenica 23 maggio, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, dalle ore 10.00, si svolge Pic-nic vivi la vigna: agli ospiti verrà consegnato

un goloso e ricco cesto da pic-nic con golosità a base di prodotti: Latte Trento, Trota Oro, Agraria Riva del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, un colorato plaid, e una bottiglia di vino ogni due persone da ritirare al Maso, per poi partire alla volta del vigneto a cercare l'angolino giusto per una pausa perfetta di relax da cui godersi un panorama mozzafiato. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona; 20 per bambini fino a 12 anni. Info prenotazioni, prezzi e dettagli percorsi disponibili ai link indicati. Per rimanere aggiornati sul programma (sono possibili modifiche per adattarlo al meglio alla situazione e alle normative) consultare la pagina dedicata sul sito web, www.tastetrentino.it/gemmedigusto, e iscriversi alla newsletter per ricevere la brochure sfogliabile online. Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina, che omaggerà gli ospiti di alcune iniziative delle sue mele, e il supporto di Comune di Trento, Comunità di Valle Alta Valsugana Bersntol, Comunità della Valle dei Laghi, BIM Sarca.

#gemmedigusto

#trentinowinefest
#stradavinotrentino Seguici sul nostro canale Telegram
Condividi su:

Trentino, dal 21 al 23 maggio il terzo weekend di Gemme di gusto

LINK: <https://corrierequotidiano.it/enogastronomia/trentino-dal-21-al-23-maggio-il-terzo-weekend-di-gemme-di-gusto/>



Trentino, dal 21 al 23 maggio il terzo weekend di Gemme di gusto 17 Maggio 2021 Prosegue la rassegna di iniziative dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra gustosi aperitivi, percorsi in bici e trekking urbani alla scoperta del "lato buono" della primavera. Advertisements Tutto pronto per il terzo fine settimana di Gemme di gusto, calendario di iniziative, aperitivi, degustazioni, trekking nella natura che i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizzano nei weekend di tutto il mese di maggio per dare il benvenuto alla bella stagione (all'indirizzo www.astetrentino.it/gemmedigus to il programma dettagliato weekend dopo weekend). Il terzo weekend di Gemme di gusto inizia venerdì 21 maggio alle 9.30 con Taste & Walk tra storia, fontane e sapori, giornata dedicata a food & wine lovers appassionati di storia e

architettura. Si tratta infatti di un percorso ad anello di circa 6 km nel cuore di Trento, con partenza da Via Belenzani, intervallato da un aperitivo al Bar Pasi, un pranzo presso Il Libertino - Osteria Tipica Trentina una passeggiata panoramica sul Doss Trento per ammirare la città dall'alto e una golosa merenda al Panificio Sosi in centro città. Ai partecipanti verrà fornito il percorso per vivere l'esperienza in totale autonomia. La quota di partecipazione è di 48 euro a persona. Lo stesso giorno, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, è invece in programma Inkino Trekking: giornata in campagna, a partire dalle 10.00, dove scoprire le colline vitate guidate da un accompagnatore che illustrerà i segreti dei vini aziendali, seguita da un pranzo al maso con, tra l'altro, una selezione di prodotti Latte Trento, **Agraria Riva** del Garda, Caseificio degli Altipiani e

del Vezzena e Trota Oro in abbinata ai vini della cantina. Il tutto si concluderà con un pomeriggio di relax tra i filari. La quota di partecipazione è di 60 euro a persona; 30 euro per bambini e ragazzi fino a 14 anni. E ancora, sempre venerdì 21 e sabato 22 maggio, è in programma La merenda del cuore (link), a partire dalle ore 15.00 presso il Quartiere de Le Albere di Trento: dopo aver ritirato una golosa merenda presso Dolcemente Marzari, gli ospiti potranno spostarsi nel parco adiacente e gustare le dolcezze di Pasticceria Marzari, realizzate con i prodotti di Ca' dei Baghi e Birrificio degli Arimanni, abbinati a dei curiosi giochi. La quota di partecipazione è di 12 o 15 euro a seconda della soluzione pic-nic scelta. Alle ore 18.00, invece, l'appuntamento è in Valle di Cembra, con Aspettando la rassegna, aperitivo musicale organizzato dal

Comitato Mostra Valle di Cembra presso il ristorante Maso Franch di Giovo in cui sarà possibile degustare una selezione di Müller Thurgau del territorio abbinati a finger food realizzati con eccellenze gastronomiche locali, e conoscere i dettagli della prossima edizione della manifestazione "Müller Thurgau: Vino di Montagna". Tra i vini in degustazione, quelli di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina La Vis, Cembra cantina di montagna, Villa Corniole e Zanotelli. La quota di partecipazione è di 5 euro per ogni bicchiere degustato, comprensivo di un finger food in abbinamento. Sabato 22 maggio si viaggia con Taste&Train lungo la via del Teroldego, giornata alla scoperta del principe dei vini trentini e della Piana Rotaliana, che si potrà raggiungere con la ferrovia Trento-Malè (partendo da Trento alle 9.30; da Cles alle 8.45 oppure dalle stazioni intermedie). Durante la giornata si potrà conoscere una cantina di Mezzocorona tra l'Azienda Agricola Marco Donati, l'Azienda Agricola Andrea Martinelli o Dorigati, passeggiare lungo la via del Teroldego (oppure riprendere il treno), raggiungendo Grumo di San Michele a/A dove pranzare

al Ristorante Da Pino e poi scoprire le grappe di Azienda Agricola Zeni Roberto presso la distilleria. Un percorso ad anello di 6,5 km al termine del quale si potrà rientrare o fare un'ulteriore sosta presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige. La quota di partecipazione è di 49 euro a persona, escluso biglietto A/R Ferrovia Trento Malè ed eventuale ingresso al museo. Lo stesso giorno, a partire dalle 9.00, a Isera, è in programma anche Pietre, iniziativa del Comune di Isera e dell'APT Rovereto e Vallagarina: dopo la visita alla Chiesa di Patone ed i suoi tesori, luogo di ritrovo, ci si sposterà verso Castel Corno guidati un accompagnatore, dove sarà proposta una degustazione curata dai produttori di Isera, tra cui Cantina d'Isera, Biodebiasi e Panificio Moderno in abbinata ad un momento musicale dal vivo. Il percorso totale è di circa 4 km. La quota di partecipazione è di 20 euro comprensiva di visita guidata alla chiesa, ingresso al castello, concerto e degustazione. Non manca, infine, l'appuntamento per gli amanti delle due ruote, questa volta in Valle dei Laghi per Nosiola by e-bike: la partenza è prevista alle 9.00 da Sarche di

Madruzzo per un tour guidato di 26 km lungo il percorso etnografico "il sentiero della Nosiola, dove il vino si fa Santo". Nell'itinerario si susseguiranno 6 tappe presso cantine produttrici di Vino Santo trentino, tra cui Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Giovanni Poli Santa Massenza, Azienda Agricola Francesco Poli, Maxentia e Cantina Toblino. L'appuntamento sarà occasione anche per visitare la Casa Caveau del Vino Santo. La quota di partecipazione è di 20 euro, escluso noleggio e-bike, ma comprensivi di percorso enogastronomico con 6 calici di vino e 6 proposte gastronomiche abbinate, guida del territorio e ingresso a Casa Caveau del Vino Santo. Alle 10.30, presso Madonna delle Vittorie di Arco, torna anche questo weekend Spirito di primavera ([link](#)), visita guidata in cantina alla scoperta dello Chardonnay con pranzo finale, dove i prodotti Trota Oro incontreranno le varie espressioni di questo vitigno, sia in versione ferma che Trentodoc, e conclusione con una grappa Distilleria Marzadro. La quota di partecipazione è di 45 euro a persona. Sia sabato 22 che domenica 23 maggio, presso Mas dei Chini a Martignano di

Trento, dalle ore 10.00, si svolge Pic-nic vivi la vigna: agli ospiti verrà consegnato un goloso e ricco cesto da pic-nic con golosità a base di prodotti: Latte Trento, Trota Oro, Agraria Riva del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, un colorato plaid, e una bottiglia di vino ogni due persone da ritirare al Maso, per poi partire alla volta del vigneto a cercare l'angolino giusto per una pausa perfetta di relax da cui godersi un panorama mozzafiato. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona; 20 per bambini fino a 12 anni. Info prenotazioni, prezzi e dettagli percorsi disponibili ai link indicati. Per rimanere aggiornati sul programma (sono possibili modifiche per adattarlo al meglio alla situazione e alle normative) consultare la pagina dedicata sul sito web, www.tastetrentino.it/gemmedigusto, e iscriversi alla newsletter per ricevere la brochure sfogliabile online. Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina, che omaggerà gli ospiti di alcune iniziative delle sue mele, e il supporto di Comune di Trento, Comunità di Valle Alta Valsugana Bersntol,

Comunità della Valle dei Laghi, BIM Sarca.
#gemmedigusto
#trentinowinefest
#stradavinotrentino Seguici sul nostro canale Telegram

GEMME DI GUSTO (Strada del Vino) 21 -23/5/2021

LINK: <https://www.laragnatelanews.it/attualita/gemme-di-gusto-strada-del-vino-21-23-5-2021/69475.html>



GEMME DI GUSTO (Strada del Vino) 21 -23/5/2021 Prosegue la rassegna di iniziative dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra gustosi aperitivi, percorsi in bici e trekking urbani alla scoperta del "lato buono" della primavera. Tutto pronto per il terzo fine settimana di Gemme di gusto, calendario di iniziative, aperitivi, degustazioni, trekking nella natura che i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizzano nei weekend di tutto il mese di maggio per dare il benvenuto alla bella stagione (all'indirizzo www.tastetrentino.it/gemmedigusto il programma dettagliato weekend dopo weekend). Il terzo weekend di Gemme di gusto inizia venerdì 21 maggio alle 9.30 con Taste & Walk tra storia, fontane e sapori (link), giornata dedicata a food&winelovers appassionati di storia e architettura. Si tratta infatti di un percorso ad anello di circa 6 km nel cuore di

Trento, con partenza da Via Belenzani, intervallato da un aperitivo al Bar Pasi, un pranzo presso Il Libertino - Osteria Tipica Trentina una passeggiata panoramica sul Doss Trento per ammirare la città dall'alto e una golosa merenda al Panificio Sosi in centro città. Ai partecipanti verrà fornito il percorso per vivere l'esperienza in totale autonomia. La quota di partecipazione è di 48 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro martedì 18 maggio contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Lo stesso giorno, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, è invece in programma Inkino Trekking (link): giornata in campagna, a partire dalle 10.00, dove scoprire le colline vitate guidate da un accompagnatore che illustrerà i segreti dei vini aziendali, seguita da un pranzo al maso con, tra l'altro, una selezione di prodotti Latte Trento,

Agraria Riva del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Trota Oro in abbinata ai vini della cantina. Il tutto si concluderà con un pomeriggio di relax tra i filari. La quota di partecipazione è di 60 euro a persona; 30 euro per bambini e ragazzi fino a 14 anni. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 20 maggio contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. E ancora, sempre venerdì 21 e sabato 22 maggio, è in programma La merenda del cuore (link), a partire dalle ore 15.00 presso il Quartiere de Le Albere di Trento: dopo aver ritirato una golosa merenda presso Dolcemente Marzari, gli ospiti potranno spostarsi nel parco adiacente e gustare le dolcezze di Pasticceria Marzari, realizzate con i prodotti di Ca' dei Baghi e Birrificio degli Arimanni, abbinati a dei curiosi giochi. La quota di partecipazione è di 12 o 15 euro a seconda della

soluzione pic-nic scelta. Prenotazione consigliata contattando Dolcemente Marzari al numero 0461 036036 o scrivendo a info@dolcementemarzari.it. Alle ore 18.00, invece, l'appuntamento è in Valle di Cembra, con Aspettando la rassegna ([link](#)), aperitivo musicale organizzato dal Comitato Mostra Valle di Cembra presso il ristorante Maso Franch di Giovo in cui sarà possibile degustare una selezione di Müller Thurgau del territorio abbinati a finger food realizzati con eccellenze gastronomiche locali, e conoscere i dettagli della prossima edizione della manifestazione "Müller Thurgau: Vino di Montagna". Tra i vini in degustazione, quelli di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina La Vis, Cembra cantina di montagna, Villa Corniole e Zanotelli. La quota di partecipazione è di 5 euro per ogni bicchiere degustato, comprensivo di un finger food in abbinamento. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 20 maggio contattando Maso Franch al numero 0461 245533. Sabato 22 maggio si viaggia con Taste&Train lungo la via del Teroldego ([link](#)), giornata alla scoperta del principe dei vini trentini e della Piana Rotaliana, che si potrà raggiungere con la

ferrovia Trento-Malè (partendo da Trento alle 9.30; da Cles alle 8.45 oppure dalle stazioni intermedie). Durante la giornata si potrà conoscere una cantina di Mezzocorona tra l'Azienda Agricola Marco Donati, l'Azienda Agricola Andrea Martinelli o Dorigati, passeggiare lungo la via del Teroldego (oppure riprendere il treno), raggiungendo Grumo di San Michele a/A dove pranzare al Ristorante Da Pino e poi scoprire le grappe di Azienda Agricola Zeni Roberto presso la distilleria. Un percorso ad anello di 6,5 km al termine del quale si potrà rientrare o fare un'ulteriore sosta presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige. La quota di partecipazione è di 49 euro a persona, escluso biglietto A/R Ferrovia Trento Malè ed eventuale ingresso al museo. P r e n o t a z i o n e obbligatoria entro mercoledì 19 maggio contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Lo stesso giorno, a partire dalle 9.00, a Isera, è in programma anche Pietre ([link](#)), iniziativa del Comune di Isera e dell'APT Rovereto e Vallagarina: dopo la visita alla Chiesa di Patone ed i suoi tesori, luogo di ritrovo,

ci si sposterà verso Castel Corno guidati un accompagnatore, dove sarà proposta una degustazione curata dai produttori di Isera, tra cui Cantina d'Isera, Biodebiasi e Panificio Moderno in abbinata ad un momento musicale dal vivo. Il percorso totale è di circa 4 km. La quota di partecipazione è di 20 euro comprensiva di visita guidata alla chiesa, ingresso al castello, concerto e degustazione. Prenotazione obbligatoria entro le 15 di venerdì 21 maggio contattando l'APT Rovereto e Vallagarina al numero 0464 430363 o scrivendo a info@visitrovereto.it. Non manca, infine, l'appuntamento per gli amanti delle due ruote, questa volta in Valle dei Laghi per Nosiola by e-bike ([link](#)): la partenza è prevista alle 9.00 da Sarche di Madruzzo per un tour guidato di 26 km lungo il percorso etnografico "il sentiero della Nosiola, dove il vino si fa Santo". Nell'itinerario si susseguiranno 6 tappe presso cantine produttrici di Vino Santo trentino, tra cui Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Giovanni Poli Santa Massenza, Azienda Agricola Francesco Poli, Maxentia e Cantina Toblino. L'appuntamento sarà

occasione anche per visitare la Casa Caveau del Vino Santo. La quota di partecipazione è di 20 euro, escluso noleggio e-bike, ma comprensivi di percorso enogastronomico con 6 calici di vino e 6 proposte gastronomiche abbinate, guida del territorio e ingresso a Casa Caveau del Vino Santo. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 20 maggio contattando Ecomuseo Valle dei Laghi al numero 353 403789 o [scrivendo a casacaveauvinosanto@gmail.com](mailto:scrivendo@casacaveauvinosanto@gmail.com). Alle 10.30, presso Madonna delle Vittorie di Arco, torna anche questo weekend Spirito di primavera ([link](#)), visita guidata in cantina alla scoperta dello Chardonnay con pranzo finale, dove i prodotti Trota Oro incontreranno le varie espressioni di questo vitigno, sia in versione ferma che Trentodoc, e conclusione con una grappa Distilleria Marzadro. La quota di partecipazione è di 45 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 21 maggio contattando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o [scrivendo a info@madonnadellevittorie.com](mailto:scrivendo@info@madonnadellevittorie.com). Sia sabato 22 che domenica 23 maggio, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, dalle ore 10.00, si

svolge Pic-nic vivi la vigna ([link](#)): agli ospiti verrà consegnato un goloso e ricco cesto da pic-nic con golosità a base di prodotti: Latte Trento, Trota Oro, **Agraria Riva del Garda**, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, un colorato plaid, e una bottiglia di vino ogni due persone da ritirare al Maso, per poi partire alla volta del vigneto a cercare l'angolino giusto per una pausa perfetta di relax da cui godersi un panorama mozzafiato. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona; 20 per bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente alla data scelta contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. Info prenotazioni, prezzi e dettagli percorsi disponibili ai link indicati. Per rimanere aggiornati sul programma (sono possibili modifiche per adattarlo al meglio alla situazione e alle normative) consultare la pagina dedicata sul sito web, www.tastetrentino.it/gemmedigusto, e iscriversi alla newsletter per ricevere la brochure sfogliabile online. Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina, che omaggerà gli ospiti di

alcune iniziative delle sue mele, e il supporto di Comune di Trento, Comunità di Valle Alta Valsugana Bersntol, Comunità della Valle dei Laghi, BIM Sarca.
#gemmedigusto
#trentinowinefest
#stradavinotrentino Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino Stefania Casagrande | 388 7 2 1 6 2 2 8
press@stradavinotrentino.com Strada del Vino e dei Sapori del Trentino tel. 0 4 6 1 - 9 2 1 8 6 3
| info@stradavinotrentino.com

Gemme di gusto: nel terzo weekend in programma un filotto di eventi sul territorio

LINK: <https://www.trentotoday.it/eventi/gemme-di-gusto-terzo-weekend-eventi.html>



Gemme di gusto: nel terzo weekend in programma un filotto di eventi sul territorio Trento, Valle di Cembra, Piana Rotaliana, Vallagarina, Valle dei Laghi e Garda teatro di una serie di appuntamenti dedicati ai vini ed ai prodotti trentini

Redazione 17 maggio 2021 23:44 Tutto pronto per il terzo fine settimana di Gemme di gusto, calendario di iniziative, aperitivi, degustazioni, trekking nella natura che i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizzano nei weekend di tutto il mese di maggio per dare il benvenuto alla bella stagione (all'indirizzo www.tastetrentino.it/gemm-edigusto il programma dettagliato weekend dopo weekend). Il terzo weekend di Gemme di gusto inizia venerdì 21 maggio alle 9.30 con Taste&Walk tra storia, fontane e sapori ([link](#)), giornata dedicata a food & wine lovers appassionati di storia e architettura. Si tratta infatti di un percorso ad anello di

circa 6 km nel cuore di Trento, con partenza da Via Belenzani, intervallato da un aperitivo al Bar Pasi, un pranzo presso Il Libertino - Osteria Tipica Trentina una passeggiata panoramica sul Doss Trento per ammirare la città dall'alto e una golosa merenda al Panificio Sosi in centro città. Ai partecipanti verrà fornito il percorso per vivere l'esperienza in totale autonomia. La quota di partecipazione è di 48 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro martedì 18 maggio contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Lo stesso giorno, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, è invece in programma Inkino Trekking ([link](#)): giornata in campagna, a partire dalle 10.00, dove scoprire le colline vitate guidate da un accompagnatore che illustrerà i segreti dei vini aziendali, seguita da un pranzo al maso con, tra

l'altro, una selezione di prodotti Latte Trento, Agraria Riva del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Trota Oro in abbinata ai vini della cantina. Il tutto si concluderà con un pomeriggio di relax tra i filari. La quota di partecipazione è di 60 euro a persona; 30 euro per bambini e ragazzi fino a 14 anni. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 20 maggio contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. E ancora, sempre venerdì 21 e sabato 22 maggio, è in programma La merenda del cuore ([link](#)), a partire dalle ore 15.00 presso il Quartiere de Le Albere di Trento: dopo aver ritirato una golosa merenda presso Dolcemente Marzari, gli ospiti potranno spostarsi nel parco adiacente e gustare le dolcezze di Pasticceria Marzari, realizzate con i prodotti di Ca' dei Baghi e Birrificio degli Arimanni, abbinati a dei curiosi giochi.

La quota di partecipazione è di 12 o 15 euro a seconda della soluzione pic-nic scelta. Prenotazione consigliata contattando Dolcemente Marzari al numero 0461 036036 o scrivendo a info@dolcementemarzari.it. Alle ore 18.00, invece, l'appuntamento è in Valle di Cembra, con Aspettando la rassegna ([link](#)), aperitivo musicale organizzato dal Comitato Mostra Valle di Cembra presso il ristorante Maso Franch di Giovo in cui sarà possibile degustare una selezione di Müller Thurgau del territorio abbinati a finger food realizzati con eccellenze gastronomiche locali, e conoscere i dettagli della prossima edizione della manifestazione "Müller Thurgau: Vino di Montagna". Tra i vini in degustazione, quelli di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina La Vis, Cembra cantina di montagna, Villa Corniole e Zanotelli. La quota di partecipazione è di 5 euro per ogni bicchiere degustato, comprensivo di un finger food in abbinamento. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 20 maggio contattando Maso Franch al numero 0461 245533. Sabato 22 maggio si viaggia con Taste&Train lungo la via del Teroldego ([link](#)), giornata alla scoperta del principe

dei vini trentini e della Piana Rotaliana, che si potrà raggiungere con la ferrovia Trento-Malè (partendo da Trento alle 9.30; da Cles alle 8.45 oppure dalle stazioni intermedie). Durante la giornata si potrà conoscere una cantina di Mezzocorona tra l'Azienda Agricola Marco Donati, l'Azienda Agricola Andrea Martinelli o Dorigati, passeggiare lungo la via del Teroldego (oppure riprendere il treno), raggiungendo Grumo di San Michele a/A dove pranzare al Ristorante Da Pino e poi scoprire le grappe di Azienda Agricola Zeni Roberto presso la distilleria. Un percorso ad anello di 6,5 km al termine del quale si potrà rientrare o fare un'ulteriore sosta presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige. La quota di partecipazione è di 49 euro a persona, escluso biglietto A/R Ferrovia Trento Malè ed eventuale ingresso al museo. Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 19 maggio contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Lo stesso giorno, a partire dalle 9.00, a Isera, è in programma anche Pietre ([link](#)), iniziativa del Comune di Isera e dell'APT Rovereto e Vallagarina: dopo la visita

alla Chiesa di Patone ed i suoi tesori, luogo di ritrovo, ci si sposterà verso Castel Corno guidati un accompagnatore, dove sarà proposta una degustazione curata dai produttori di Isera, tra cui Cantina d'Isera, Biodebiasi e Panificio Moderno in abbinata ad un momento musicale dal vivo. Il percorso totale è di circa 4 km. La quota di partecipazione è di 20 euro comprensiva di visita guidata alla chiesa, ingresso al castello, concerto e degustazione. Prenotazione obbligatoria entro le 15 di venerdì 21 maggio contattando l'Apt Rovereto e Vallagarina al numero 0464 430363 o scrivendo a info@visitrovereto.it. Non manca, infine, l'appuntamento per gli amanti delle due ruote, questa volta in Valle dei Laghi per Nosiola by e-bike ([link](#)): la partenza è prevista alle 9.00 da Sarche di Madruzzo per un tour guidato di 26 km lungo il percorso etnografico "il sentiero della Nosiola, dove il vino si fa Santo". Nell'itinerario si susseguiranno 6 tappe presso cantine produttrici di Vino Santo trentino, tra cui Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Giovanni Poli Santa Massenza, Azienda Agricola Francesco Poli, Maxentia e Cantina Toblino.

L'appuntamento sarà occasione anche per visitare la Casa Caveau del Vino Santo. La quota di partecipazione è di 20 euro, escluso noleggio e-bike, ma comprensivi di percorso enogastronomico con 6 calici di vino e 6 proposte gastronomiche abbinata, guida del territorio e ingresso a Casa Caveau del Vino Santo. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 20 maggio contattando Ecomuseo Valle dei Laghi al numero 353 403789 o [s c r i v e n d o a casacaveauvinosanto@gmail.com](mailto:casacaveauvinosanto@gmail.com). Alle 10.30, presso Madonna delle Vittorie di Arco, torna anche questo weekend Spirito di primavera ([link](#)), visita guidata in cantina alla scoperta dello Chardonnay con pranzo finale, dove i prodotti Trota Oro incontreranno le varie espressioni di questo vitigno, sia in versione ferma che Trentodoc, e conclusione con una grappa Distilleria Marzadro. La quota di partecipazione è di 45 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 21 maggio contattando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o [scrivendo a info@madonnadellevittorie.com](mailto:info@madonnadellevittorie.com). Sia sabato 22 che domenica 23 maggio, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, dalle ore 10.00, si svolge Pic-nic

vivi la vigna ([link](#)): agli ospiti verrà consegnato un goloso e ricco cesto da picnic con golosità a base di prodotti: Latte Trento, Trota Oro, [Agraria Riva](#) del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, un colorato plaid, e una bottiglia di vino ogni due persone da ritirare al Maso, per poi partire alla volta del vigneto a cercare l'angolino giusto per una pausa perfetta di relax da cui godersi un panorama mozzafiato. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona; 20 per bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente alla data scelta contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o [s c r i v e n d o a info@masdeichini.it](mailto:info@masdeichini.it). Info prenotazioni, prezzi e dettagli percorsi disponibili ai link indicati. Per rimanere aggiornati sul programma (sono possibili modifiche per adattarlo al meglio alla situazione e alle normative) consultare la pagina dedicata sul sito web, www.tastetrentino.it/gemm-edigusto, e iscriversi alla newsletter per ricevere la brochure sfogliabile online. Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina, che omaggerà gli ospiti di alcune iniziative delle sue mele, e il supporto di

Comune di Trento, Comunità di Valle Alta Valsugana Bersntol, Comunità della Valle dei Laghi, BIM Sarca. © Riproduzione riservata

www.ladigetto.it - Trentino Alto Adige, finalisti Ercole Olivario 2021

LINK: <https://www.ladigetto.it/interno/riva-arco-torbole/110528-trentino-alto-adige-finalisti-ercole-olivario-2021.html>

Home | Interno | **Riva** Arco Torbole | Trentino Alto Adige, finalisti Ercole Olivario 2021 Trentino Alto Adige, finalisti Ercole Olivario 2021 18/05/2021 Sono cinque gli oli extravergini di oliva della regione, in finale al concorso nazionale > Sono tre le aziende del Trentino Alto Adige, con cinque oli extravergine di oliva, ad aver superato le selezioni regionali ed a concorrere al premio nazionale Ercole Olivario 2021: - l'Azienda **Agraria Riva** del Garda con due etichette: l'olio e.v.o. Uliva - Garda Trentino DOP, la cui cultivar è Casaliva; e l'olio e.v.o. 46° Parallelo Biologico, un blend di cultivar Casaliva, Frantoio e Leccino; - l'Azienda Agricola Brioleum di Arco con due etichette: l'olio e.v.o. Brioleum Tenuta Scannone le cui cultivar sono frantoio, casaliva, leccino e moraiolo; e l'olio e.v.o. Brioleum Tenuta Ferruccio, monocultivar casaliva; - l'Agriturismo Maso Botes di Arco con l'olio e.v.o. Dieci/Decimi biologico, monocultivar casaliva. È iniziato il 19 aprile il viaggio virtuale in Italia, attraverso le regioni ad alta vocazione olivicola, con sosta nei comuni dove ha sede

l'azienda #FinalistaErcoleOlivario2021. Il viaggio dell'Ercole Olivario ha attraversato i territori di produzione degli oli extra evergini di oliva di qualità finalisti del Trentino Alto Adige. Inoltre a rappresentare la Regione Trentino Alto Adige alla giuria nazionale dell'Ercole Olivario l'assaggiatore Gianfranco Betta. I migliori oli extravergini d'Italia, vincitori della 29esima edizione dell'Ercole Olivario saranno proclamati sabato 22 maggio alle ore 10.30, in diretta streaming, nei canali social del Premio Nazionale Ercole Olivario. In questa XXIX edizione del Premio Nazionale Ercole Olivario, oltre al riconoscimento ai primi classificati di ciascuna delle due categorie in gara (DOP/IGP ed EXTRA VERGINE) per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso; saranno assegnati anche altri premi: - la Menzione Speciale «Olio Biologico», al prodotto certificato a norma di legge, che otterrà il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti; - la Menzione «Olio Monocultivar», assegnata all'olio monocultivar che ha ottenuto il punteggio più alto; - il Premio Speciale

Amphora Olearia, all'olio finalista che si distingue per il design ed i materiali impiegati per la confezione - la Menzione di Merito Giovane Imprenditore, assegnata ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale; - la Menzione di Merito Impresa Donna assegnate alle migliori imprese femminili; - la Menzione di Merito Impresa Digital Communication assegnata alla realtà aziendale che si è contraddistinta per lo sviluppo della cultura digitale; - il Premio Leikithos, dedicato alla memoria di Giorgio Phellas che grazie al suo impegno ha contribuito alla promozione e valorizzazione del premio sin dalla sua prima edizione. Il premio viene annualmente assegnato ad una personalità in prima linea nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiano all'estero e che per il 2021 è stato stabilito in collaborazione con l'Istituto per il Commercio Estero. Il Premio Ercole Olivario è organizzato dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, in collaborazione con la

Camera di Commercio
dell'Umbria e il sostegno del
Sistema Camerale
Nazionale, delle associazioni
dei produttori olivicoli, degli
enti e delle istituzioni
impegnate nella
valorizzazione dell'olio
extravergine di oliva
italiano di qualità. ©
Riproduzione riservata

Il brindisi finale ha chiuso gioiosamente l'incontro tanto atteso

LINK: <https://www.ladigetto.it/interno/riva-arco-torbole/110529-accademia-italiana-della-cucina-delegazione-di-rovereto-della-vallagarina-e-del-la...>

Home | Interno | **Riva** Arco Torbole | Il brindisi finale ha chiuso gioiosamente l'incontro tanto atteso Il brindisi finale ha chiuso gioiosamente l'incontro tanto atteso 18/05/2021 Ripartita la nuova annata Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Rovereto, della Vallagarina e del Lago di Garda trentino > È ripartita in grande stile, sabato scorso 15 maggio, la nuova annata della Delegazione di Rovereto, della Vallagarina e del Lago di Garda trentino della meritoria Accademia Italiana della Cucina, con una conviviale vissuta sulla sempre elegante terrazza dell'Hotel du Lac et du Parc di **Riva** del Garda. L'Accademia Italiana della Cucina è stata fondata da Orio Vergani nel lontano 1953, con il preciso obiettivo di far conoscere nel miglior modo possibile le origini, la tradizione, la qualità, i prodotti e i sapori, per l'appunto, della nobile cucina del nostro Paese. È toccato al sempre impeccabile Presidente avv. Germano Berteotti salutare tutte e tutti i numerosi ospiti, tra i quali il Sindaco di **Riva** del Garda Cristina Santi e gli Assessori provinciali al Turismo

Roberto Failoni e allo Sviluppo Economico Achille Spinelli, esprimendo la più viva soddisfazione per la tanto attesa e fattiva ripartenza dell'attività, dopo oltre un anno certamente non facile e di grande sofferenza, in particolare per il settore turistico e enogastronomico. In tal senso, il Presidente Berteotti ha voluto annunciare un importante evento dell'Accademia Italiana della Cucina, previsto nel 2022 proprio a **Riva** del Garda. Questo in coincidenza dei cinque anni dalla fondazione della Delegazione e grazie anche alla preziosa collaborazione con la società Rivafierecongressi. Un Convegno nazionale dedicato ad un tema molto ambizioso: «Cucina è Cultura. Tra Arte, Tradizione e Sostenibilità, considerando la cucina italiana quale straordinario laboratorio di biodiversità culturale.» «E su questo preciso obiettivo - ha continuato Berteotti - il nostro Trentino ha molte eccellenze da proporre e da mostrare con grande orgoglio.» Lo staff dell'Hotel du Lac et du Parc ha predisposto magnificamente la terrazza, soprattutto in

considerazione delle norme anti Covid-19, nel mentre i cuochi hanno saputo stupire ancora una volta i numerosi ospiti con un menù di altissimo livello. Il tutto abbinato agli ottimi spumanti, vini e grappe della Cantina Pisoni, condotta con capacità e passione dai cugini Marco e Stefano, sita a Pergolese nella suggestiva vicina Valle dei Laghi. Molto apprezzata dai presenti la relazione di **Massimo Fia**, Direttore di «Agraria» di **Riva** del Garda, sul tema dell'Olio del Garda. Un extravergine di limitata produzione ma di elevatissima qualità e ormai rinomato in tutto il mondo. Nel corso della riuscita conviviale sono stati presentati i cinque nuovi Soci accademici: Bruno Ambrosini, Maurizio Delgreco, Alessandro Molinari, Francesco Pallaver e Maria Antonietta Tezzele. Il brindisi finale ha chiuso gioiosamente l'incontro tanto atteso. © Riproduzione riservata

Trentino, dal 21 al 23 maggio il terzo weekend di Gemme di gusto

LINK: <http://www.comunicati-stampa.net/com/trentino-dal-21-al-23-maggio-il-terzo-weekend-di-gemme-di-gusto.html>



Trentino, dal 21 al 23 maggio il terzo weekend di Gemme di gusto May 18 2021 Mariella Belloni Marketing Journal Scheda utente Altri testi utente RSS utente Trento, Valle di Cembra, Piana Rotaliana, Vallagarina, Valle dei Laghi e Garda protagonisti del terzo weekend di Gemme di gusto Prosegue la rassegna di iniziative dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra gustosi aperitivi, percorsi in bici e trekking urbani alla scoperta del 'lato buono' della primavera. Tutto pronto per il terzo fine settimana di Gemme di gusto, calendario di iniziative, aperitivi, degustazioni, trekking nella natura che i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizzano nei weekend di tutto il mese di maggio per dare il benvenuto alla bella stagione (all'indirizzo www.tastetrentino.it/gemmedigusto il programma dettagliato weekend dopo weekend). Il terzo weekend

di Gemme di gusto inizia venerdì 21 maggio alle 9.30 con Taste&Walk tra storia, fontane e sapori (link), giornata dedicata a food & wine lovers appassionati di storia e architettura. Si tratta infatti di un percorso ad anello di circa 6 km nel cuore di Trento, con partenza da Via Belenzani, intervallato da un aperitivo al Bar Pasi, un pranzo presso Il Libertino - Osteria Tipica Trentina una passeggiata panoramica sul Doss Trento per ammirare la città dall'alto e una golosa merenda al Panificio Sosi in centro città. Ai partecipanti verrà fornito il percorso per vivere l'esperienza in totale autonomia. La quota di partecipazione è di 48 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro martedì 18 maggio contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Lo stesso giorno, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, è invece in

programma Inkino Trekking (link): giornata in campagna, a partire dalle 10.00, dove scoprire le colline vitate guidate da un accompagnatore che illustrerà i segreti dei vini aziendali, seguita da un pranzo al maso con, tra l'altro, una selezione di prodotti Latte Trento, **Agraria Riva** del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Trota Oro in abbinata ai vini della cantina. Il tutto si concluderà con un pomeriggio di relax tra i filari. La quota di partecipazione è di 60 euro a persona; 30 euro per bambini e ragazzi fino a 14 anni. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 20 maggio contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. E ancora, sempre venerdì 21 e sabato 22 maggio, è in programma La merenda del cuore (link), a partire dalle ore 15.00 presso il Quartiere de Le Albere di Trento: dopo aver ritirato

una golosa merenda presso Dolcemente Marzari, gli ospiti potranno spostarsi nel parco adiacente e gustare le dolcezze di Pasticceria Marzari, realizzate con i prodotti di Ca' dei Baghi e Birrificio degli Arimanni, abbinati a dei curiosi giochi. La quota di partecipazione è di 12 o 15 euro a seconda della soluzione pic-nic scelta. Prenotazione consigliata contattando Dolcemente Marzari al numero 0461 036036 o scrivendo a info@dolcementemarzari.it. Alle ore 18.00, invece, l'appuntamento è in Valle di Cembra, con Aspettando la rassegna ([link](#)), aperitivo musicale organizzato dal Comitato Mostra Valle di Cembra presso il ristorante Maso Franch di Giovo in cui sarà possibile degustare una selezione di Müller Thurgau del territorio abbinati a finger food realizzati con eccellenze gastronomiche locali, e conoscere i dettagli della prossima edizione della manifestazione 'Müller Thurgau: Vino di Montagna'. Tra i vini in degustazione, quelli di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina La Vis, Cembra cantina di montagna, Villa Corniole e Zanotelli. La quota di partecipazione è di 5 euro per ogni bicchiere degustato, comprensivo di un finger food in

abbinamento. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 20 maggio contattando Maso Franch al numero 0461 245533. Sabato 22 maggio si viaggia con Taste&Train lungo la via del Teroldego ([link](#)), giornata alla scoperta del principe dei vini trentini e della Piana Rotaliana, che si potrà raggiungere con la ferrovia Trento-Malè (partendo da Trento alle 9.30; da Cles alle 8.45 oppure dalle stazioni intermedie). Durante la giornata si potrà conoscere una cantina di Mezzocorona tra l'Azienda Agricola Marco Donati, l'Azienda Agricola Andrea Martinelli o Dorigati, passeggiare lungo la via del Teroldego (oppure riprendere il treno), raggiungendo Grumo di San Michele a/A dove pranzare al Ristorante Da Pino e poi scoprire le grappe di Azienda Agricola Zeni Roberto presso la distilleria. Un percorso ad anello di 6,5 km al termine del quale si potrà rientrare o fare un'ulteriore sosta presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige. La quota di partecipazione è di 49 euro a persona, escluso biglietto A/R Ferrovia Trento Malè ed eventuale ingresso al museo. Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 19 maggio contattando la Strada del Vino e dei Sapori del

Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Lo stesso giorno, a partire dalle 9.00, a Isera, è in programma anche Pietre ([link](#)), iniziativa del Comune di Isera e dell'APT Rovereto e Vallagarina: dopo la visita alla Chiesa di Patone ed i suoi tesori, luogo di ritrovo, ci si sposterà verso Castel Corno guidati un accompagnatore, dove sarà proposta una degustazione curata dai produttori di Isera, tra cui Cantina d'Isera, Biodebiasi e Panificio Moderno in abbinata ad un momento musicale dal vivo. Il percorso totale è di circa 4 km. La quota di partecipazione è di 20 euro comprensiva di visita guidata alla chiesa, ingresso al castello, concerto e degustazione. Prenotazione obbligatoria entro le 15 di venerdì 21 maggio contattando l'Apt Rovereto e Vallagarina al numero 0464 430363 o scrivendo a info@visitrovereto.it. Non manca, infine, l'appuntamento per gli amanti delle due ruote, questa volta in Valle dei Laghi per Nosiola by e-bike ([link](#)): la partenza è prevista alle 9.00 da Sarche di Madruzzo per un tour guidato di 26 km lungo il percorso etnografico 'il sentiero della Nosiola, dove il vino si fa Santo'. Nell'itinerario si

susseguiranno 6 tappe presso cantine produttrici di Vino Santo trentino, tra cui Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Giovanni Poli Santa Massenza, Azienda Agricola Francesco Poli, Maxentia e Cantina Toblino. L'appuntamento sarà occasione anche per visitare la Casa Caveau del Vino Santo. La quota di partecipazione è di 20 euro, escluso noleggio e-bike, ma comprensivi di percorso enogastronomico con 6 calici di vino e 6 proposte gastronomiche abbinata, guida del territorio e ingresso a Casa Caveau del Vino Santo. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 20 maggio contattando Ecomuseo Valle dei Laghi al numero 353 403789 o scrivendo a casacaveauvinosanto@gmail.com. Alle 10.30, presso Madonna delle Vittorie di Arco, torna anche questo weekend Spirito di primavera (link), visita guidata in cantina alla scoperta dello Chardonnay con pranzo finale, dove i prodotti Trota Oro incontreranno le varie espressioni di questo vitigno, sia in versione ferma che Trentodoc, e conclusione con una grappa Distilleria Marzadro. La quota di partecipazione è di 45 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 21 maggio

contattando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o scrivendo a info@madonnadellevittorie.com. Sia sabato 22 che domenica 23 maggio, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, dalle ore 10.00, si svolge Pic-nic vivi la vigna (link): agli ospiti verrà consegnato un goloso e ricco cesto da picnic con golosità a base di prodotti: Latte Trento, Trota Oro, Agraria Riva del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, un colorato plaid, e una bottiglia di vino ogni due persone da ritirare al Maso, per poi partire alla volta del vigneto a cercare l'angolino giusto per una pausa perfetta di relax da cui godersi un panorama mozzafiato. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona; 20 per bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente alla data scelta contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. Info prenotazioni, prezzi e dettagli percorsi disponibili ai link indicati. Per rimanere aggiornati sul programma (sono possibili modifiche per adattarlo al meglio alla situazione e alle normative) consultare la pagina dedicata sul sito web, www.tastetrentino.it/gemm-edigusto, e iscriversi alla newsletter per ricevere la brochure sfogliabile online.

Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina, che omaggerà gli ospiti di alcune iniziative delle sue mele, e il supporto di Comune di Trento, Comunità di Valle Alta Valsugana Bersntol, Comunità della Valle dei Laghi, BIM Sarca. #gemmedigusto #trentinowinefest #stradavinotrentino Licenza di distribuzione: Mariella Belloni Vicecaporedattore - Marketing Journal

Cantina di Riva lancia i Vini Vista Lago

LINK: <http://www.comunicati-stampa.net/com/cantina-di-riva-lancia-i-vini-vista-lago.html>



Cantina di Riva lancia i Vini Vista Lago May 18 2021 Mariella Belloni Marketing Journal Scheda utente Altri testi utente RSS utente Frutto dei vocati vigneti che si specchiano nelle acque del Lago di Garda L'Alto Garda è una tavolozza di colori, flora e microclima che si discosta profondamente dalla tipica viticoltura trentina. Rappresentare e dare voce ad un territorio unico nel suo genere è da sempre la prerogativa di **Cantina di Riva**: un obiettivo che oggi si concretizza nella nuova linea Vista Lago, le cui uve nascono in vocati appezzamenti che ogni giorno si specchiano nelle acque cristalline del Lago di Garda. I Vini Vista Lago Nei Vini Vista Lago le varietà internazionali e anche alcune autoctone trentine trovano la culla perfetta per sviluppare aromi e profumi intriganti e una nitida limpidezza. Caratteristiche, queste, che la **Cantina di Riva** ha ricercato sin da subito: 'Volevamo realizzare vini immediati, concreti e

sinceri che potessero abbinarsi perfettamente ai piatti della cucina contemporanea, la quale ricerca gusti sempre più delineati e spazia dal sushi ai piatti tipici della gastronomia italiana. I Vini Vista Lago hanno un ottimo equilibrio e presentano delicate note fruttate, caratteristiche molto apprezzate anche dal pubblico più giovane', afferma **Furio Battelini**, enologo di **Cantina di Riva**. Il potere del Lago Rigogliosi vigneti baciati dal sole i cui rami si intrecciano in un abbraccio infinito e che ogni giorno ascoltano i delicati sussurri del Lago di Garda, ammirando il loro riflesso nelle acque: nei Vini Vista Lago è l'acqua la vera protagonista in ogni fase della crescita delle vigne. Nell'Alto Garda il Lago assolve un'importante funzione mitigatrice che contribuisce ad un singolare microclima alpino-mediterraneo. Nei mesi estivi il bacino si riscalda lentamente, addolcendo la calura, mentre in inverno il

graduale raffreddamento delle sue acque determina il formarsi di un clima molto più mite rispetto alla latitudine del territorio. Le vigne beneficiano inoltre sia dell'ottimale e prolungata irradiazione del sole, sia del riverbero dei raggi proveniente dalle sottostanti acque del lago. Dove soffia il vento La salubrità delle uve è favorita sia dalle numerose ore di sole, sia dal soffio costante dei venti del Lago di Garda: la tiepida e docile Ora e il fresco ed irruente Pelèr. La presenza sistematica di queste correnti assicura la crescita regolare delle piante e aiuta a prevenire le malattie fungine. L'altitudine in cui sono situati i vigneti Vista Lago accentua la già marcata escursione termica tra il giorno e la notte, conferendo un ottimo grado di acidità alle uve. Questo perfetto connubio tra ventilazione, esposizione solare e riverbero dei raggi permette di gettare solide basi per una produzione biologica di successo: tra i

nettari della linea Vini Vista Lago sono infatti cinque i vini certificati Bio (Merlot, Chardonnay, Müller Thurgau, Schiava Rosé, Pinot Grigio). L'Alto Garda dunque, luogo di confine tra acqua, terra e montagna, trova nella linea Vista Lago la sua perfetta espressione nel bicchiere. Licenza di distribuzione: Mariella Belloni Vicecaporedattore - Marketing Journal

I migliori oli d'Italia: tutti i finalisti dell'Ercole Olivario 2021 regione per regione

LINK: <https://www.degustoitalia.it/passione-olio/i-migliori-oli-ditalia-tutti-i-finalisti-dellercole-olivario-2021-regione-per-regione/>



I migliori oli d'Italia: tutti i finalisti dell'Ercole Olivario 2021 regione per regione
19 Maggio 2021 Luigi Biagi
Lazio, Liguria, Marche, Notizie, Passione Olio, Top, Toscana, Umbria 0 Abruzzo, Toscana, Sicilia, Sardegna, Lazio, Puglia, Lombardia, Marche, Liguria, Calabria, Campania, Basilicata, Umbria, Veneto, Emilia Romagna e Trentino Alto Adige sono le regioni delle aziende che sono andate in finale I migliori oli d'Italia? Tanti. Di sicuro ci sono i finalisti del concorso nazionale "Ercole Olivario". Le aziende finaliste provengono da Abruzzo, Toscana, Sicilia, Sardegna, Lazio, Puglia, Lombardia, Marche, Liguria, Calabria, Campania, Basilicata, Umbria, Veneto, Emilia Romagna e Trentino Alto Adige. Gli oli extra vergine d'oliva sono stati valutati da 16 degustatori professionisti provenienti da tutte le regioni italiane partecipanti al concorso. I vincitori si sapranno sabato prossimo. La giuria è

capitanata dal capo panel Alfredo Marasciulo che ha commentato: 'È stato un lungo viaggio tra fruttati, profumi e sapori rappresentativi dei differenti territori - ha detto il capo panel della giuria, Alfredo Marasciulo - che ha impegnato dapprima le giurie di preselezione ed infine, 16 assaggiatori in rappresentanza ciascuno della propria Regione di provenienza. 110 tipicità ciascuna dotata di carattere unico, tutte accomunate da una eccellente qualità, frutto di passione e competenza in campo ed in frantoio'. Da chi era composta la giuria Ecco i giurati dell'Ercole Olivario 2020: dall'Abruzzo Davide Iacovella, dalla Calabria Walter Cricrì, dalla Campania Filomena D'Avino, dall'Emilia Romagna Sara Barbieri, dal Lazio Igina De Santis, dalla Liguria Pio Maria Costa, dalla Lombardia Gabriella Stansfield, dalle Marche Giovanni Cavezza, dal Molise Aldo Spedalieri, dalla

Puglia Franco Mansullo, dalla Sardegna Piergiorgio Sedda, dalla Sicilia Ercole Aloe, dalla Toscana Franco Pasquini, dal Trentino Alto Adige Gianfranco Betta, dall'Umbria Marco Gammaidoni e dal Veneto Andrea Benato. I premi in palio A vincere questa XXIX edizione del Premio Nazionale Ercole Olivario ed avere come prestigioso riconoscimento il Tempietto dell'Ercole Olivario saranno i primi classificati di ciascuna delle due categorie in gara (DOP/IGP ed EXTRA VERGINE) per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso. Saranno assegnati poi anche altri premi: la Menzione Speciale 'Olio Biologico', al prodotto certificato a norma di legge, che otterrà il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti; la Menzione 'Olio Monocultivar', assegnata all'olio monocultivar che ha ottenuto il punteggio più alto; il Premio Speciale Amphora Olearia, all'olio finalista che si distingue per

il design ed i materiali impiegati per la confezione la Menzione di Merito Giovane Imprenditore, assegnata ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale; la Menzione di Merito Impresa Donna assegnate alle migliori imprese femminili; la Menzione di Merito Impresa Digital Communication assegnata alla realtà aziendale che si è contraddistinta per lo sviluppo della cultura digitale; il Premio Leikithos, dedicato alla memoria di Giorgio Phellas che grazie al suo impegno ha contribuito alla promozione e valorizzazione del premio sin dalla sua prima edizione. Il premio viene annualmente assegnato ad una personalità in prima linea nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiano all'estero e che per il 2021 è stato stabilito in collaborazione con l'Istituto per il Commercio Estero. Gli oli finalisti dell'Ercule Olivario 2021 Ecco allora i migliori oli italiani. Quelli che hanno partecipato alla finale dell'Ercule Olivario 2021. I produttori? Sono 98: 10 toscani, 9 siciliani, 9 sono sardi, 9 sono pugliesi, 5 lombardi, 1 marchigiano, 10 laziali, 6 liguri, 5 calabresi, 6 campani, 3 lucani, 10 umbri, 4 veneti, 6 abruzzesi, 2 romagnoli e 3 del Trentino Alto Adige.

Toscana il Frantoio di Croci di Massa e Cozzile (Pt) con due Oli e.v.o.: il Frantoio di Croci - Tradizionale, le cui cultivar sono: frantoio, moraiolo, leccino, maurino, pendolino; ed il Prima Oliva Toscano IGP, le cui cultivar sono: Frantoio e Moraiolo; l'Azienda Agricola Buoni o Del Buono Maria Pia di Cetona (SI) con l'Olio e.v.o. Podere Ricavo - Dop Terre di Siena biologico, le cui cultivar sono: moraiolo, frantoio, correggiolo, leccino; l'Azienda biologica Podere Borselli di Montegiovi, Castel del Piano (GR), con l'Olio e.v.o. Oro biologico, monocultivar Olivastra seggianese; l'Azienda Oliviera Sant'Andrea di Giganti Enrico e Enzo snc con l'Olio e.v.o. Olio del Capunto IGP Toscano - ECCO!, le cui cultivar sono: frantoio, leccino, pendolino, moraiolo, maurino, leccio del corno, rossellino; l'Azienda Agricola Biserno di San Vincenzo (LI) con l'e.v.o. Olio del Marinaio, le cui cultivar sono: Maurino e Leccio del Corno, Frantoio, Leccino e Moraiolo; la Fattoria di Ramerino Società Agricola Srl di Bagno a Ripoli (FI), con l'olio e.v.o. Cultivar Frantoio, biologico, monocultivar frantoio; il Frantoio Franci srl di Castel del Piano (GR), con l'olio e.v.o. Frantoio Franci Bio IGP Toscano, biologico,

monocultivar frantoio; l'azienda Azienda Agricola Giancarlo Giannini di Arezzo, con l'Olio e.v.o. Vipiano le cui cultivar sono: moraiolo, frantoio e leccino; il Frantoio del Grevepesa Scarl di San Casciano Val Di Pesa (FI), con l'olio e.v.o. DOP Chianti Classico Frantoio del Grevepesa; la Fattoria Il Peraccio di Pelago (FI) con l'olio e.v.o. Il Peraccio biologico, le cui cultivar sono: Frantoio, Moraiolo e Leccino. Sicilia la Agrestis Società Cooperativa Agricola di Buccheri (SR) con l'Olio E.V.O. biologico Agrestis Nettarealeo Dop Monti Iblei monocultivar Tonda Iblea; l'Azienda Agricola Biologica Titone di Trapani (TP) con l'Olio E.V.O. biologico Titone - Dop Valli Trapanesi, biologico, le cui cultivar sono: nocellara del Belice e cerasuola; l'Azienda Rollo di Ragusa (RG) con l'Olio E.V.O. Letizia - Dop Monti Iblei monocultivar tonda iblea; l'Azienda Fisicaro Sebastiana - Frantoio Galioto di Ferla (SR) con l'Olio E.V.O. Frantoio Galioto Dop Monti Iblei monocultivar moresca; la Soc. Agr. Venera di Spano' & c. di Buccheri (SR) con l'Olio E.V.O. biologico Le Case di Lavinia monocultivar monocultivar tonda iblea. i Frantoi Cutrera di Chiaramonte Gulfi (RG) con due etichette: l'Olio E.V.O. Primo Dop Monti

Iblei Gulfi monocultivar tonda iblea e il monocultivar Nocellara; l'Azienda Manfredi Barbera & Figli di Custonaci (TP) con l'Olio E.V.O. Selezione Speciale monocultivar Biancolilla; l'Agrosi Società Agricola di E. Novello s.a.s. - Albacara di Ragusa (RG) con l'Olio E.V.O. biologico Nonno Giovanni monocultivar la Società Agricola Sistemi Agro Biologici a di Caltagirone (CT) con l'Olio e.v.o. Bocca d'Oro un blend da olive di Nocellara del Belice, Biancolilla e Tonda Iblea. Sardegna l'Accademia Olearia con l'olio e.v.o. Gran Riserva Fruttato Verde, il Frantoio Artigiano Sandro Chisu con l'olio e.v.o. Vantu Bio, l'Oleificio Demuru Paolo con l'olio e.v.o. Scerì monovarietale ogliastrina, la Società Coop. Agr. Olivicoltori Valle del Cedrino con l'olio e.v.o. Costa degli Olivi Dop Sardegna, la Società Domenico Manca con l'olio e.v.o. San Giuliano - Sardegna Dop biologico, l'Azienda Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo con l'olio e.v.o. Delogu monovarietale, l'Azienda agro-biologica Brozzu Giuseppe con l'olio e.v.o. biologico Meliddu monocultivar semidana, l'Az. Agricola Fratelli Pinna con l'olio e.v.o. Bosana monocultivar, l'Azienda Masoni Becciu di Deidda

Valentina con l'olio e.v.o. biologico Ispiritu Sardu, monocultivar nera villacidro. Puglia l'Azienda Agricola Donato Conserva con due extravergini: il Mimì monocultivar coratina ed il Mimì Denocciolato, la Soc. Agr. Ciccolella con l'olio e.v.o. Coppadoro, le Aziende Agricole Stasi con l'olio e.v.o. Arciprete, il Frantoio Sabino Leone con l'olio e.v.o. Don Gioacchino Dop Terra di Bari, l'Az. Agr. Di Martino sas con l'olio e.v.o. La Coratina Schinosa, la Società Agricola Biorussi con l'olio e.v.o. biologico Macchia Rotonda, l'Azienda Intini con l'olio e.v.o. Monocultivar Coratina, la Tenuta Venterra di Ferrara Antonella con l'olio e.v.o. biologico Tenuta Venterra CRU#112 Coratina l'Azienda Agr. De Carlo con l'olio e.v.o. biologico Olio Bio Tenuta Arcamone. Lombardia la Cooperativa Agr. San Felice del Benaco con l'olio e.v.o. Verità, l'Az. Agricola Novello Cavazza di Alessandra Cavazza con l'olio e.v.o. Cavazza, l'Azienda San Rocco Oleum con l'olio e.v.o. San Rocco Oleum, il Frantoio Manestrini con l'olio e.v.o. Frantoio Manestrini monocultivar casaliva la Società Agr. Rocca Pietro e Rita con l'olio e.v.o. Olio Rocca Garda Dop Marche Frantoio Oleario l'Olivaiolo, L'Olio e.v.o. finalista è l'Olivaiolo verde', un blend di

cultivar Frantoio, Leccino e Pendolino. Lazio l'Az. Agr. Alfredo Cetrone con l'olio e.v.o. 'Cetrone Colline Pontine Dop', l'Az. Agr. biologica Paola Orsini con l'olio e.v.o. 'Biologico Orsini Colline Pontine Dop', l'Az. Agr. Cosmo Di Russo con due etichette: l'olio e.v.o. 'Don Pasquale - Dop Colline Pontine' ed il monocultivar Caieta, l'Az. Agr. Iannotta Lucia con l'olio e.v.o. 'Olio Iannotta Dop Colline Pontine', la Società Agricola Colle Difesa con l'olio e.v.o. Sabina Dop, la Società Agricola Cooperativa Colli Etruschi con due etichette: l'olio Evo - Tuscia Dop ed il 'Io Bio', la Società Agr. Sciuga Il Molino con l'olio e.v.o. Il Molino Denocciolato Caninese, l'Az. Agr. Biologica Americo Quattrococchi con l'olio e.v.o. biologico Olivastro, l'Az. Agr. Francesco Saverio Bianchieri con l'olio e.v.o. biologico Colle del Polverino, l'Agricola Colfiorito 1974 srl con l'olio e.v.o. biologico Cocceio. Liguria il Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia di Imperia, con due etichette: l'Olio e.v.o. 'Musicale' e l'Olio e.v.o. 'Agata' entrambe monocultivar taggiasca; l'Azienda Lucchi e Guastalli srl di Santo Stefano Magra (SP) con l'Olio e.v.o. 'Olea', monocultivar razzola; l'Azienda Cassini Paolo di Isolabona (IM) con l'Olio

e.v.o. 'Extremum' monocultivar taggiasca; l'Oleificio Polla Nicolò srl di Loano (SV) con l'Olio e.v.o. 'Polla', monocultivar Taggiasca; l'Azienda Ranise Agroalimentare di Chiusanico (IM) con l'Olio e.v.o. Ranise Il DOP, monocultivar taggiasca; l'Olio Anfosso sas di Chiusavecchia (IM) con l'Olio e.v.o. 'Anfosso', monocultivar taggiasca; Calabria l'Agricola Parisi Donato con l'olio extravergine biologico 'Parisi 1879', l'Az. Agricola De Lorenzo & c. con due etichette: l'olio e.v.o. monocultivar 'I Tesori del Sole - Coratina' e il DOP Lametia monocultivar Carolea, l'Azienda Agricola Sorelle Garzo con l'olio e.v.o. 'Dolciterre Rosi', l'Oleificio Torchia con l'olio e.v.o. 'Torchia', Tenute Librandi con l'olio e.v.o. biologico 'Tenute Librandi Dradista'. Campania l'Oleificio FAM con l'olio e.v.o. 'FAM Dop Irpinia Colline dell'Ufita, il Frantoio Romano con l'olio e.v.o. monocultivar Ortice Bio, la Società Agricola Pregio con l'olio e.v.o. Pregio monocultivar "Rotondella", la Cooperativa Agricola Terre di Molinara con l'olio e.v.o. Selega, l'Azienda Torretta con due extravergini: l'olio 'Torretta Teti' e il 'Torretta Diesis', l'Oleificio Di Giacomo con l'olio e.v.o. Pregio 'DOP -

Colline Salernitane'. Basilicata il Frantoio Oleario Fratelli Pace con l'Olio Extravergine 'Aurum', i Frantoiani del Vulture con l'Olio Vù DOP l'Az. **Agraria** Quinto Angelo con l'olio e.v.o. 'Donna Mimma'. Umbria Azienda Agricola Decimi - L'Olio finalista è DECIMI DOP UMBRIA le cui cultivar sono moraiolo, frantoio, leccino, San Felice. Azienda Agricola Viola - due etichette: VIOLA - COLLERUITA DOP UMBRIA, le cui cultivar sono moraiolo, frantoio e leccino; VIOLA - SELEZIONE IL SINCERO, monocultivar moraiolo. Bacci Noemio - BACCI DOP UMBRIA, biologico, le cui cultivar sono moraiolo, frantoio, leccino. Azienda Agricola Augusto Coli - L'Olio finalista è COLIO, biologico, le cui cultivar sono: Leccino, Moraiolo e Frantoio, cui si aggiungono in quantità minima altre varietà locali. Az. Agricola Ranchino Eugenio - L'Olio finalista è POGGIO AMANTE - DOP UMBRIA, le cui cultivar sono frantoio, leccino, moraiolo. Frantoio di Spello - FRANTOIO DI SPELLO - DOP UMBRIA, le cui cultivar sono moraiolo, leccino, frantoio. Azienda Agricola Oliveto - L'Olio finalista è NOBILE DI AMELIA, DOP UMBRIA DEI COLLI AMERINI Azienda Agricola Marfuga - due etichette: L'Olio evo

finalista è MARFUGA DOP UMBRIA RISERVA, biologico, le cui cultivar sono moraiolo, frantoio; L'Olio finalista è L'AFFIORANTE MARFUGA M O N O C U L T I V A R MORAILOLO, biologico. Azienda Agricola La Fonte - L'Olio finalista è NOSTRUM, le cui cultivar sono: Leccino 40% , Frantoio 40%, Moraiolo 20%. Azienda Agricola Locci - L'Olio finalista è MORAILOLO, monocultivar. Veneto Cantina Valpantena - L'Olio finalista è Torre del Falasco, le cui cultivar sono: Grignano e Favarol. Le Creve - Speck Stube, di Paolo Forelli che produce extravergine di oliva Garda DOP - L'Olio finalista è Le Creve Garda Dop, monocultivar casaliva. Il Frantoio di Cornoleda - L'Olio finalista è Terravegra Frantoio di Cornoleda, extravergine DOP del Veneto. il Frantoio di Valnogaredo snc - L'Olio finalista è Frantoio Di Valnogaredo Dop Veneto Euganei e Berici. Abruzzo l'Olivicola Casolana, di Casoli (CH) con l'olio e.v.o. biologico 'Piano degli ulivi', il Frantoio oleario di Mercurio Claudio di Penne (PE) con due extravergini: il Vesta Dop bio e il Frantoio Mercurius Venus Bio; l'Az. **Agraria** La Selvotta, di Vasto (CH) con l'e.v.o. dop colline Teatine - vastese l'Azienda Agricola Tommaso

Masciantonio di Casoli (CH), con l'olio e.v.o. biologico Trappeto di Caprafico, l'Oleificio Goccia d'oro di Penne (PE) con l'olio e.v.o. biologico Goccia d'oro d'Abruzzo la Società agricola Forcella di Città Sant'Angelo (PE) con l'olio e.v.o. biologico Forcella. Emilia Romagna il Frantoio Paganelli Benito, di Santarcangelo di Romagna (RN) con l'Olio Evo Colline di Romagna, le cui cultivar sono: 80% correggiolo, 10% leccino, 10% varie. L'Azienda Terra di Brisighella di Brisighella (RA) con l'Olio Evo Brisighello, olio DOP Brisighella, cultivar 100% Nostrana di Brisighella. Trentino Alto Adige **Agraria Riva del Garda** con due etichette: Uliva - Garda Trentino DOP, la cui cultivar è unica ed autoctona: la Casaliva; 46° Parallelo Biologico, olio extravergine biologico ottenuto con cultivar quali Casaliva, Frantoio e Leccino. Az. Agricola Brioleum con due etichette: Brioleum Tenuta Scannone, le cui cultivar sono: frantoio, casaliva, leccino e moraiolo; Brioleum Tenuta Ferruccio - Casaliva, monocultivar casaliva. Agriturismo Maso Botes - L'olio finalista è Dieci/Decimi, biologico, monocultivar casaliva. Potrebbe interessarti: A Cori torna la Sagra del Prosciutto cotto al vino Vini:

dalla Regione Lazio ai fondi per la promozione sui mercati extra UE Brexit, mercato salvo per il made in Italy La Georgia, Luigi Moio e Riccardo Ricci Curbastro a Velletri per "Tutti giù in Cantina" "Tipicità in blu" alla sesta edizione: ecco il programma tra cibo e cultura Venti città d'Italia celebrano l'11 maggio la Cultura del Vino e dell'Olio Chianti, boom di vendite. Nel 2021 il Consorzio spera nella riapertura delle attività Così mele e caramello salato trasformano il maialino

21-23 maggio: la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza "Gemme di Gusto"

LINK: <https://www.hellotaste.it/vino/21-23-maggio-la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-organizza-gemme-di-gusto>

Shop on line Tu sei qui Home » Turismo enogastronomico » 21-23 maggio: la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza "Gemme di Gusto" 21-23 maggio: la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza "Gemme di Gusto" 19 Maggio 2021 5 / 5 (su 7 voti) Condividi Continua con il terzo appuntamento "Gemme di Gusto", la rassegna ricca di iniziative dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Un viaggio che si divide tra percorsi in bici, trekking urbani e gustosi aperitivi, alla scoperta del "lato buono" della primavera. Come per tutto il mese di maggio, per accompagnare l'arrivo della bella stagione e delle giornate più lunghe, anche per questo weekend il calendario programmato è ricco di iniziative. Terzo appuntamento di "Gemme di Gusto". Terzo weekend di "Gemme di Gusto": si inizia venerdì 21 maggio Il terzo weekend si apre venerdì 21 maggio alle 9.30 con Taste&Walk, una giornata dedicata alla storia, e ai sapori e a tutti gli amanti del cibo e del vino, appassionati di storia e architettura. Sarà infatti di

un percorso ad anello di quasi 6 km nel cuore di Trento, con la partenza fissata da Via Belenzani, intervallato da un aperitivo al Bar Pasi, un pranzo presso Il Libertino, un' Osteria Tipica Trentina accompagnata da una passeggiata panoramica sul Doss Trento per ammirare la città dall'alto. Infine, sarà fornita una golosa merenda al Panificio Sosi nel centro della città. I partecipanti potranno vivere l'esperienza in piena autonomia grazie al percorso che verrà loro dato ad inizio giornata. Durante lo stesso giorno, a partire dalle ore 10, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, è invece in programma Inkino Trekking , una giornata in campagna, dove scoprire le colline vitate guidate da un accompagnatore che illustrerà i segreti dei vini aziendali. Seguirà un pranzo al maso con, tra l'altro, una selezione di prodotti Latte Trento, **Agraria Riva** del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Trota Oro in abbinata ai vini della cantina. La giornata si concluderà con un pomeriggio di relax tra i filari. Per partecipare: la quota di partecipazione è di

60 euro a persona; 30 euro per bambini e ragazzi fino a 14 anni. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 20 maggio contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. Per venerdì e sabato, è in programma "La merenda del cuore", a partire dalle ore 15.00 presso il Quartiere de Le Albere di Trento: dopo aver ritirato una golosa merenda presso Dolcemente Marzari, gli ospiti potranno spostarsi nel parco adiacente e gustare le dolcezze di Pasticceria Marzari, realizzate con i prodotti di Ca' dei Baghi e Birrificio degli Arimanni, abbinati a dei curiosi giochi. Per partecipare: la quota di partecipazione è di 12 o 15 euro a seconda della soluzione pic-nic scelta. Prenotazione consigliata contattando Dolcemente Marzari al numero 0461 036036 o scrivendo a info@dolcementemarzari.it. Alle ore 18.00, invece, l'appuntamento è in Valle di Cembra, con Aspettando la rassegna, aperitivo musicale organizzato dal Comitato Mostra Valle di Cembra presso il ristorante Maso Franch di Giovo in cui sarà possibile degustare una selezione di Müller

Thurgau del territorio abbinati a finger food realizzati con eccellenze gastronomiche locali, e conoscere i dettagli della prossima edizione della manifestazione "Müller Thurgau: Vino di Montagna". Tra i vini in degustazione, quelli di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina La Vis, Cembra cantina di montagna, Villa Corniole e Zanotelli. Per partecipare: La quota di partecipazione è di 5 euro per ogni bicchiere degustato, comprensivo di un finger food in abbinamento. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 20 maggio contattando Maso Franch al numero 0461 245533. Sabato 22 maggio: la seconda giornata Sabato 22 maggio si viaggia con Taste&Train lungo la via del Teroldego, giornata alla scoperta del principe dei vini trentini e della Piana Rotaliana, che si potrà raggiungere con la ferrovia Trento-Malè (partendo da Trento alle 9.30; da Cles alle 8.45 oppure dalle stazioni intermedie). Durante la giornata si potrà conoscere una cantina di Mezzocorona tra l'Azienda Agricola Marco Donati, l'Azienda Agricola Andrea Martinelli o Dorigati, passeggiare lungo la via del Teroldego (oppure riprendere il treno), raggiungendo Grumo di San Michele a/A dove pranzare

al Ristorante Da Pino e poi scoprire le grappe di Azienda Agricola Zeni Roberto presso la distilleria. Un percorso ad anello di 6,5 km al termine del quale si potrà rientrare o fare un'ulteriore sosta presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige. Per partecipare: la quota di partecipazione è di 49 euro a persona, escluso biglietto A/R Ferrovia Trento Malè ed eventuale ingresso al museo. Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 19 maggio contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Lo stesso giorno, a partire dalle 9.00, a Isera, è in programma anche Pietre, iniziativa del Comune di Isera e dell'APT Rovereto e Vallagarina: dopo la visita alla Chiesa di Patone ed i suoi tesori, luogo di ritrovo, ci si sposterà verso Castel Corno guidati un accompagnatore, dove sarà proposta una degustazione curata dai produttori di Isera, tra cui Cantina d'Isera, Biodebiasi e Panificio Moderno in abbinata ad un momento musicale dal vivo. Il percorso totale è di circa 4 km. Per partecipare: la quota di partecipazione è di 20 euro comprensiva di visita guidata alla chiesa, ingresso al castello,

concerto e degustazione. Prenotazione obbligatoria entro le 15 di venerdì 21 maggio contattando l'Apt Rovereto e Vallagarina al numero 0464 430363 o scrivendo a info@visitrovereto.it. "Gemme di Gusto": un ricco appuntamento alla scoperta dei sapori e dei territori trentini. "Gemme di Gusto": gli altri appuntamenti Non manca, infine, l'appuntamento per gli amanti delle due ruote, questa volta in Valle dei Laghi per Nosiola by e-bike: la partenza è prevista alle 9.00 da Sarche di Madruzzo per un tour guidato di 26 km lungo il percorso etnografico "il sentiero della Nosiola, dove il vino si fa Santo". Nell'itinerario si susseguiranno 6 tappe presso cantine produttrici di Vino Santo trentino, tra cui Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Giovanni Poli Santa Massenza, Azienda Agricola Francesco Poli, Maxentia e Cantina Toblino. L'appuntamento sarà occasione anche per visitare la Casa Caveau del Vino Santo. Per partecipare: la quota di partecipazione è di 20 euro, escluso noleggio e-bike, ma comprensivi di percorso enogastronomico con 6 calici di vino e 6 proposte gastronomiche abbinate, guida del territorio e ingresso a Casa Caveau del Vino Santo.

Prenotazione obbligatoria entro giovedì 20 maggio contattando Ecomuseo Valle dei Laghi al numero 353 403789 o scrivendo a casacaveauvinosanto@gmail.com. Alle 10.30, presso Madonna delle Vittorie di Arco, torna anche questo weekend Spirito di primavera, visita guidata in cantina alla scoperta dello Chardonnay con pranzo finale, dove i prodotti Trota Oro incontreranno le varie espressioni di questo vitigno, sia in versione ferma che Trentodoc, e conclusione con una grappa Distilleria Marzadro. Per partecipare: la quota di partecipazione è di 45 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 21 maggio contattando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o scrivendo a info@madonnadellevittorie.com. Sia sabato 22 che domenica 23 maggio, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, dalle ore 10.00, si svolge Pic-nic vivi la vigna: agli ospiti verrà consegnato un goloso e ricco cesto da pic-nic con golosità a base di prodotti: Latte Trento, Trota Oro, **Agraria Riva** del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, un colorato plaid, e una bottiglia di vino ogni due persone da ritirare al Maso, per poi partire alla volta del vigneto a cercare l'angolino giusto per una

pausa perfetta di relax da cui godersi un panorama mozzafiato. Per partecipare: la quota di partecipazione è di 35 euro a persona; 20 per bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente alla data scelta contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. Ti è piaciuto questo articolo? Votalo! Se l'articolo ti è piaciuto, metti le 5 stelline! Condividi

Cantina di Riva lancia i Vini Vista Lago

LINK: <https://www.horecanews.it/cantina-di-riva-lancia-i-vini-vista-lago/>

Cantina di Riva lancia i Vini Vista Lago. Per rappresentare e dare voce al territorio dell'Alto Garda **Cantina di Riva** lancia la nuova linea Vini Vista Lago che beneficia della vicinanza con il Lago di Garda. Redazione - 19 Maggio 2021. L'Alto Garda è una tavolozza di colori, flora e microclima che si discosta profondamente dalla tipica viticoltura trentina. Rappresentare e dare voce ad un territorio unico nel suo genere è da sempre la prerogativa di **Cantina di Riva**: un obiettivo che oggi si concretizza nella nuova linea Vista Lago, le cui uve nascono in vocati appezzamenti che ogni giorno si specchiano nelle acque cristalline del Lago di Garda. I Vini Vista Lago. Nei Vini Vista Lago le varietà internazionali e anche alcune autoctone trentine trovano la culla perfetta per sviluppare aromi e profumi intriganti e una nitida limpidezza. Caratteristiche, queste, che la **Cantina di Riva** ha ricercato sin da subito: "Volevamo realizzare vini immediati, concreti e sinceri che potessero abbinarsi perfettamente ai piatti della cucina contemporanea, la quale ricerca gusti sempre più delineati e spazia dal

sushi ai piatti tipici della gastronomia italiana. I Vini Vista Lago hanno un ottimo equilibrio e presentano delicate note fruttate, caratteristiche molto apprezzate anche dal pubblico più giovane", afferma **Furio Battelini**, enologo di **Cantina di Riva**. Il potere del Lago. Rigogliosi vigneti baciati dal sole i cui rami si intrecciano in un abbraccio infinito e che ogni giorno ascoltano i delicati sussurri del Lago di Garda, ammirando il loro riflesso nelle acque: nei Vini Vista Lago è l'acqua la vera protagonista in ogni fase della crescita delle vigne. Nell'Alto Garda il Lago assolve un'importante funzione mitigatrice che contribuisce ad un singolare microclima alpino-mediterraneo. Nei mesi estivi il bacino si riscalda lentamente, addolcendo la calura, mentre in inverno il graduale raffreddamento delle sue acque determina il formarsi di un clima molto più mite rispetto alla latitudine del territorio. Le vigne beneficiano inoltre sia dell'ottimale e prolungata irradiazione del sole, sia del riverbero dei raggi proveniente dalle sottostanti acque del lago. Dove soffia il vento. La salubrità delle uve è

favorita sia dalle numerose ore di sole, sia dal soffio costante dei venti del Lago di Garda: la tiepida e docile Ora e il fresco ed irruente Pelèr. La presenza sistematica di queste correnti assicura la crescita regolare delle piante e aiuta a prevenire le malattie fungine. L'altitudine in cui sono situati i vigneti Vista Lago accentua la già marcata escursione termica tra il giorno e la notte, conferendo un ottimo grado di acidità alle uve. Questo perfetto connubio tra ventilazione, esposizione solare e riverbero dei raggi permette di gettare solide basi per una produzione biologica di successo: tra i nettari della linea Vini Vista Lago sono infatti cinque i vini certificati Bio (Merlot, Chardonnay, Müller Thurgau, Schiava Rosé, Pinot Grigio). L'Alto Garda dunque, luogo di confine tra acqua, terra e montagna, trova nella linea Vista Lago la sua perfetta espressione nel bicchiere. Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrà fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua. Nome e cognome* Numero

telefonico* Indirizzo e-
mail* Link o titolo di questo
articolo* Testo del
messaggio*

Strada del vino, terzo fine settimana con appuntamenti a Trento, Val di Cembra, Piana Rotaliana, Vallagarina, Valle dei Laghi e Garda

LINK: <https://www.giornaletrentino.it/cronaca/strada-del-vino-terzo-fine-settimana-con-appuntamenti-a-trento-val-di-cembra-piana-rotaliana-vallaga...>



Strada del vino, terzo fine settimana con appuntamenti a Trento, Val di Cembra, Piana Rotaliana, Vallagarina, Valle dei Laghi e Garda Prosegue la rassegna di iniziative "Gemme di gusto", tra gustosi aperitivi, percorsi in bici e trekking urbani alla scoperta del "lato buono" della primavera (foto da Fototeca Casa Caveu Vino Santo) di Claudio Libera Tags strada del vino gemme di gusto 19 maggio 2021 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Condividi questo articolo su Whatsapp Mail TRENTO. Tutto pronto per il terzo fine settimana di Gemme di gusto, calendario di iniziative, aperitivi, degustazioni, trekking nella natura che i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizzano nei weekend di tutto il mese di maggio per dare il benvenuto alla bella stagione (all'indirizzo www.tastetrentino.it/gemm edigusto il programma

dettagliato weekend dopo weekend). Il terzo weekend di Gemme di gusto inizia venerdì 21 maggio alle 9.30 con Taste&Walk tra storia, fontane e sapori, giornata dedicata a food&winelovers appassionati di storia e architettura. Si tratta infatti di un percorso ad anello di circa 6 km nel cuore di Trento, con partenza da via Belenzani, intervallato da un aperitivo al Bar Pasi, un pranzo presso Il Libertino - Osteria Tipica Trentina una passeggiata panoramica sul Doss Trento per ammirare la città dall'alto e una golosa merenda al Panificio Sosi in centro città. Ai partecipanti verrà fornito il percorso per vivere l'esperienza in totale autonomia. Prenotazione obbligatoria (se disponibili ancora dei posti) contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Lo stesso giorno, presso Mas dei Chini a Martignano

di Trento, è invece in programma Inkino Trekking: giornata in campagna, a partire dalle 10, dove scoprire le colline vitate guidate da un accompagnatore che illustrerà i segreti dei vini aziendali, seguita da un pranzo al maso con, tra l'altro, una selezione di prodotti Latte Trento, **Agraria Riva del Garda**, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Trota Oro in abbinata ai vini della cantina. Il tutto si concluderà con un pomeriggio di relax tra i filari. Prenotazione obbligatoria entro domani, giovedì 20 maggio contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. E ancora, sempre venerdì 21 e sabato 22 maggio, è in programma La merenda del cuore, a partire dalle ore 15 al Quartiere de' Le Albere di Trento: dopo aver ritirato una golosa merenda presso Dolcemente Marzari, gli

ospiti potranno spostarsi nel parco adiacente e gustare le dolcezze di Pasticceria Marzari, realizzate con i prodotti di Ca' dei Baghi e Birrificio degli Arimanni, abbinati a dei curiosi giochi. Prenotazione consigliata contattando Dolcemente Marzari al numero 0461 036036 o scrivendo a info@dolcementemarzari.it. Sabato 22 maggio si viaggia con Taste&Train lungo la via del Teroldego, giornata alla scoperta del principe dei vini trentini e della Piana Rotaliana, che si potrà raggiungere con la ferrovia Trento-Malè (partendo da Trento alle 9.30; da Cles alle 8.45 oppure dalle stazioni intermedie). Durante la giornata si potrà conoscere una cantina di Mezzocorona tra l'Azienda Agricola Marco Donati, l'Azienda Agricola Andrea Martinelli o Dorigati, passeggiare lungo la via del Teroldego (oppure riprendere il treno), raggiungendo Grumo di San Michele a/A dove pranzare al Ristorante Da Pino e poi scoprire le grappe di Azienda Agricola Zeni Roberto presso la distilleria. Un percorso ad anello di 6,5 km al termine del quale si potrà rientrare o fare un'ulteriore sosta presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige. Prenotazione obbligatoria entro oggi, mercoledì 19

maggio contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Lo stesso giorno, a partire dalle 9, a Isera, è in programma anche Pietre, iniziativa del Comune di Isera e dell'Apt Rovereto e Vallagarina: dopo la visita alla Chiesa di Patone ed i suoi tesori, luogo di ritrovo, ci si sposterà verso Castel Corno guidati un accompagnatore, dove sarà proposta una degustazione curata dai produttori di Isera, tra cui Cantina d'Isera, Biodebiasi e Panificio Moderno in abbinata ad un momento musicale dal vivo. Il percorso totale è di circa 4 km. Prenotazione obbligatoria entro le 15 di venerdì 21 maggio contattando l'Apt Rovereto e Vallagarina al numero 0464 430363 o scrivendo a info@visitrovereto.it. Non manca, infine, l'appuntamento per gli amanti delle due ruote, questa volta in Valle dei Laghi per Nosiola by e-bike: la partenza è prevista alle 9 da Sarche di Madruzzo per un tour guidato di 26 km lungo il percorso etnografico "il sentiero della Nosiola, dove il vino si fa Santo". Nell'itinerario si susseguiranno 6 tappe presso cantine produttrici di Vino Santo trentino, tra cui Azienda Agricola Gino

Pedrotti, Azienda Agricola Giovanni Poli Santa Massenza, Azienda Agricola Francesco Poli, Maxentia e Cantina Toblino. L'appuntamento sarà occasione anche per visitare la Casa Caveau del Vino Santo. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 20 maggio contattando Ecomuseo Valle dei Laghi al numero 353 403789 o scrivendo a casacaveauvinosanto@gmail.com. Alle 10.30, a Madonna delle Vittorie di Arco, torna anche questo weekend Spirito di primavera, visita guidata in cantina alla scoperta dello Chardonnay con pranzo finale, dove i prodotti Trota Oro incontreranno le varie espressioni di questo vitigno, sia in versione ferma che Trentodoc, e conclusione con una grappa Distilleria Marzadro. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 21 maggio contattando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o scrivendo a info@madonnadellevittorie.com. Sia sabato 22 che domenica 23 maggio, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, dalle ore 10, si svolge Pic-nic vivi la vigna: agli ospiti verrà consegnato un goloso e ricco cesto da pic-nic con golosità a base di prodotti: Latte Trento, Trota Oro, **Agraria Riva del Garda**, Caseificio degli Altipiani e

del Vezzena, un colorato plaid, e una bottiglia di vino ogni due persone da ritirare al Maso, per poi partire alla volta del vigneto a cercare l'angolino giusto per una pausa perfetta di relax da cui godersi un panorama mozzafiato. Prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente alla data scelta contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. Spostato a venerdì 28 maggio "Aspettando la rassegna", l'aperitivo musicale organizzato a Maso Franch dal Comitato Mostra Valle di Cembra nell'ambito di Gemme di gusto, kermesse di iniziative della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per salutare la primavera. Un evento che ha l'obiettivo di presentare la prossima edizione della rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna, in programma - salvo modifiche causa Covid - dal 29 luglio al 1 agosto in Valle di Cembra. Nel corso dell'appuntamento, accessibile su prenotazione chiamando direttamente la struttura (0461 245533), si potranno degustare alcune tra le migliori espressioni di Müller Thurgau della Valle di Cembra accompagnate a gustosi finger food realizzati con prodotti locali. Ad impreziosire la serata, che si svolgerà nell'affascinante

giardino esterno del ristorante, la voce e la chitarra di Mattia Nardin. Il musicista regalerà agli ospiti due ore di leggerezza con una selezione di brani blues, soul e poprock riarrangiati in chiave acustica. Un modo per stare insieme, tra buon vino, buon cibo e buona musica. Un piccolo "ritorno alla normalità" in attesa di poter festeggiare insieme la 34° rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna della prossima estate. Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina, che omaggerà gli ospiti di alcune iniziative delle sue mele, e il supporto di Comune di Trento, Comunità di Valle Alta Valsugana Bersntol, Comunità della Valle dei Laghi, Bim Sarca #gemmedigusto #trentinowinefest #stradavinotrentino. Tags strada del vino gemme di gusto 19 maggio 2021 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Condividi questo articolo su Whatsapp Mail

110 oli in finale, tra loro anche due dei Colli: chi vincerà il premio Ercole Olivario 2021?

LINK: <https://www.padovaoggi.it/social/finalisti-veneto-padova-premio-nazionale-ercole-olivario-2021.html>



110 oli in finale, tra loro anche due dei Colli: chi vincerà il premio Ercole Olivario 2021? Sabato 22 maggio alle ore 10.30 a Perugia la proclamazione dei vincitori della 29esima edizione del concorso e la consegna dei prestigiosi Tempietti dell'Ercole Olivario. Per il nostro territorio presente il Frantoio di Cornoleda e Frantoio di Valnogaredo snc Redazione 20 maggio 2021 13:16 È in programma per sabato 22 maggio alle ore 10.30, a Perugia, al Centro Congressi della Camera di Commercio dell'Umbria, la proclamazione dei vincitori della 29esima edizione del Premio Nazionale Ercole Olivario, il concorso nazionale dedicato alle migliori produzioni olivicole italiane. A Padova In lizza anche prodotti da due realtà del nostro territorio: il Frantoio di Cornoleda con l'olio e.v.o. Terravegra Frantoio di Cornoleda Dop Veneto Colli Euganei e Berici, e il Frantoio di Valnogaredo snc con l'olio

e.v.o. Frantoio di Valnogaredo Dop Veneto Colli Euganei e Berici. La premiazione La premiazione, sarà un importante momento di incontro tra i migliori produttori di olio e.v.o. italiani, ma verrà trasmessa anche nei canali social del Premio Nazionale Ercole Olivario (You tube https://www.youtube.com/channel/UCtO6UkqpMr__XRarQ2xm5Ww/featured, F a c e b o o k <https://www.facebook.com/premioercoleolivario/?ref=bookmarks>), dando così l'opportunità a tutti di poter seguire questo evento di celebrazione della qualità italiana. 110 oli in finale 110 gli oli arrivati in finale, che si contendono gli ambiti Tempietti di Ercole Olivario, dopo essere stati selezionati durante le sessioni di assaggio regionali. Gli oli finalisti sono ambasciatori dell'altissima qualità dell'olio extravergine di oliva di 16 regioni d'Italia - 7 oli e.v.o. in Abruzzo, 3 in Basilicata, 6 in Calabria, 7

gli oli e.v.o. della Campania, 2 in Emilia Romagna, 12 nel Lazio, 6 i finalisti della Liguria, 5 in Lombardia, 1 nelle Marche, 10 gli oli e.v.o. della Puglia, 9 in Sardegna, 10 in Sicilia, 11 in Toscana, 5 in Trentino Alto Adige, 12 in Umbria e 4 in Veneto - che sono stati valutati dalla giuria nazionale, guidata dal capo panel Alfredo Marasciulo e composta da 16 degustatori professionisti provenienti da tutte le regioni partecipanti al concorso. I premi In questa XXIX edizione del Premio Nazionale Ercole Olivario, oltre al riconoscimento ai primi classificati di ciascuna delle due categorie in gara DOP/IGP ed extra vergine, per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso; saranno assegnate, per la prima volta, due nuove menzioni di merito: la Menzione di Merito Impresa Donna alle migliori imprese femminili; la Menzione di Merito Impresa Digital Communication alla realtà

aziendale che si è contraddistinta per lo sviluppo della cultura digitale Verranno poi conferiti altri riconoscimenti: la Menzione Speciale "Olio Biologico", al prodotto certificato a norma di legge, che otterrà il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti; la Menzione "Olio Monocultivar", assegnata all'olio monocultivar che ha ottenuto il punteggio più alto; il Premio Speciale Amphora Olearia, all'olio finalista che si distingue per il design ed i materiali impiegati per la confezione la Menzione di Merito Giovane Imprenditore, assegnata ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale; il Premio Leikithos, dedicato alla memoria di Giorgio Phellas che grazie al suo impegno ha contribuito alla promozione e valorizzazione del premio sin dalla sua prima edizione. Il premio viene annualmente assegnato ad una personalità in prima linea nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiano all'estero e che per il 2021 è stato stabilito in collaborazione con l'Istituto per il Commercio Estero. Dettagli del premio Il Premio Ercole Olivario è organizzato dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e

Agricoltura, in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, il Ministero dello Sviluppo Economico, la Camera di Commercio dell'Umbria e il sostegno del Sistema Camerale Nazionale, delle associazioni dei produttori olivicoli, degli enti e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio extravergine di oliva italiano di qualità. Tutti i finalisti della XXIX edizione del Premio Nazionale Ercole Olivario 2021: Veneto: Cantina Valpantena con l'olio e.v.o. Torre del Falasco, Le Creve - Speck Stube di Paolo Forelli con l'olio e.v.o. Le Creve Garda Dop, Frantoio di Cornoleda con l'olio e.v.o. Terravegra Frantoio di Cornoleda Dop Veneto Colli Euganei e Berici, Frantoio di Valnogaredo snc con l'olio e.v.o. Frantoio di Valnogaredo Dop Veneto Colli Euganei e Berici. Abruzzo: Olivicola Casolana con l'olio e.v.o. Piano degli ulivi Dop Colline Teatine, Frantoio oleario di Mercurio Claudio con due extravergini: Vesta Dop bio e Frantoio Mercurius Venus Bio, Az. Agraria La Selvotta con l'e.v.o. Dop Colline Teatine - Vastese, Azienda Agricola Tommaso Masciantonio con l'olio e.v.o. Trappeto di Caprafico

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

Romagna: Frantoio Paganelli Benito con l'olio e.v.o. Dop Colline di Romagna, Azienda Terra di Brisighella con l'olio e.v.o. Brisighello Olio DOP Brisighella. Lazio: Az. Agr. Alfredo Cetrone con l'olio e.v.o. Cetrone Colline Pontine Dop, Az. Agr. biologica Paola Orsini con l'olio e.v.o. Biologico Orsini Colline Pontine Dop, Az. Agr. Cosmo Di Russo con due etichette: l'olio e.v.o. "Don Pasquale - Dop Colline Pontine" ed il Monocultivar Caieta, Az. Agr. Iannotta Lucia con l'e.v.o. "Olio Iannotta Colline Pontine Dop", Società Agricola Colle Difesa con l'olio e.v.o. Sabina Dop, Società Agricola Cooperativa Colli Etruschi con due etichette: l'olio e.v.o. Tuscia Dop ed il "Io Bio", Società Agr. Sciuga Il Molino con l'olio e.v.o. Il Molino Denocciolato Caninese Tuscia Dop, Az. Agr. Biologica Americo Quattrococchi con l'olio e.v.o. biologico Olivastro, Az. Agr. Francesco Saverio Bianchieri con l'olio e.v.o. Colle del Polverino, Agricola Colfiorito 1974 srl con l'olio e.v.o. Cocceio. Liguria: Frantoio di Sant'Agata con due etichette: l'Olio e.v.o. Musicale e l'Olio e.v.o. Agata Dop Riviera Ligure Riviera dei Fiori, Azienda Lucchi e Guastalli srl con l'Olio e.v.o. Olea Dop Riviera Ligure - Riviera del Levante, Azienda Cassini

Paolo con l'Olio e.v.o. Extremum monocultivar taggiasca; Oleificio Polla Nicolò srl con l'Olio e.v.o. Polla monocultivar Taggiasca; Azienda Ranise Agroalimentare con l'Olio e.v.o. Ranise Il DOP - Dop Riviera Ligure - Riviera dei Fiori, Olio Anfosso sas con l'Olio e.v.o. Anfosso - Dop Riviera Ligure Riviera dei Fiori. Lombardia: Cooperativa Agr. San Felice del Benaco con l'olio e.v.o. Verità Dop Garda - Bresciano, Az. Agricola Novello Cavazza di Alessandra Cavazza con l'olio e.v.o. Cavazza Garda Dop, Azienda San Rocco Oleum con l'olio e.v.o. Oro del Sole Dop Garda - Bresciano, Frantoio Manestrini con l'olio e.v.o. Frantoio Manestrini monocultivar casaliva, Società Agr. Rocca Pietro e Rita con l'olio e.v.o. Rocca Garda Dop. Marche: Frantoio Oleario l'Oliwaio con l'Olio e.v.o. Marche IGP l'Oliwaio verde Puglia: Azienda Agricola Donato Conserva con due extravergini: il Mimì monocultivar coratina Dop Terra di Bari - Bitonto ed il Mimì Denocciolato monocultivar coratina, Soc. Agr. Ciccolella con l'olio e.v.o. Coppadoro, Aziende Agricole Stasi con l'olio e.v.o. Arciprete, Frantoio Sabino Leone con l'olio e.v.o. Don Gioacchino Dop Terra di Bari - Castel del

Monte, Az. Agr. Di Martino sas con l'olio e.v.o. La Coratina Schinosa, Società Agricola Biorussi con l'olio e.v.o. Macchia Rotonda, Azienda Intini con l'olio e.v.o. Monocultivar Coratina, Tenuta Venterra di Ferrara Antonella con l'olio e.v.o. biologico Tenuta Venterra CRU # 112 Coratina, Azienda Agr. De Carlo con l'olio e.v.o. biologico Olio Bio Tenuta Arcamone Dop Terra di Bari - Bitonto. Sardegna: Accademia Olearia con l'olio e.v.o. Gran Riserva, Frantoio Artigiano Sandro Chisu con l'olio e.v.o. Vantu Bio, Oleificio Demuru Paolo con l'olio e.v.o. Scerì monocultivar, Società Coop. Agr. Olivicoltori Valle del Cedrino con l'olio e.v.o. Costa degli Olivi Dop Sardegna, Società Domenico Manca con l'olio e.v.o. San Giuliano - Sardegna Dop, Azienda Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo con l'olio e.v.o. Delogu, Azienda agro-biologica Brozzu Giuseppe con l'olio e.v.o. Meliddu, Az. Agricola Fratelli Pinna con l'olio e.v.o. Bosana, Azienda Masoni Becciu di Deidda Valentina con l'olio e.v.o. Ispirito Sardu. Sicilia: Agrestis Società Cooperativa Agricola con l'Olio e.v.o. biologico Agrestis Nettarealeo Dop Monti Iblei - Montelauro, Azienda Agricola Biologica Titone

con l'Olio e.v.o. Titone - Dop Valli Trapanesi, Azienda Rollo con l'Olio e.v.o. Letizia - Dop Monti Iblei, Azienda Fisicaro Sebastiana - Frantoio Galioto con l'Olio e.v.o. Frantoio Galioto Dop Monti Iblei - Montelauro, Soc. Agr. Vernera di Spano' & c. con l'Olio e.v.o. biologico Le Case di Lavinia Dop Monti Iblei - Montelauro, Frantoi Cutrera con due etichette: l'Olio e.v.o. Primo Dop Monti Iblei - Gulfi e l'olio e.v.o. Nocellara; Azienda Manfredi Barbera & Figli con l'Olio e.v.o. Selezione Speciale, Agrosi Società Agricola di E. Novello s.a.s. con l'Olio e.v.o. Nonno Giovanni, Società Agricola Sistemi Agro Biologici con l'Olio e.v.o. Bocca d'Oro. Toscana: Frantoio di Croci con due oli extravergini: il Frantoio di Croci - Tradizionale; ed il Prima Oliva Toscano IGP, Azienda Agricola Buoni o Del Buono Maria Pia con l'olio e.v.o. Podere Ricavo - Dop Terre di Siena, Azienda biologica Podere Borselli con l'Olio e.v.o. Oro Dop Seggiano, Azienda Oliviera Sant'Andrea di Giganti Enrico e Enzo snc con l'olio e.v.o. Olio del Capunto IGP Toscano - ECCO!, Azienda Agricola Biserno con l'e.v.o. Olio del Marinaio IGP Toscano, Fattoria di Ramerino Società Agricola Srl con l'olio e.v.o. Cultivar Frantoio, Frantoio Franci srl

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

Monocultivar moraiolo, Azienda Agricola La Fonte con l'olio e.v.o. Nostrum, Azienda Agricola Locci con l'olio e.v.o. Moraiolo Monocultivar. Per maggiori informazioni: www.ercoleolivario.it © Riproduzione riservata

Ercole Olivario, tutto pronto per la premiazione dei vincitori della XXIX edizione

LINK: <https://www.lopinionista.it/ercole-olivario-tutto-pronto-per-la-premiazione-dei-vincitori-della-xxix-edizione-97386.html>



Ercole Olivario, tutto pronto per la premiazione dei vincitori della XXIX edizione Da Email foto ufficio stampa Ercole Olivario PERUGIA - È in programma per sabato 22 maggio alle ore 10.30, a Perugia, presso il Centro Congressi della Camera di C o m m e r c i o dell'Umbria, la proclamazione dei vincitori della 29esima edizione del Premio Nazionale Ercole Olivario, il concorso nazionale dedicato alle migliori produzioni olivicole italiane. La premiazione, sarà un importante momento di incontro tra i migliori produttori di olio e.v.o. italiani, ma verrà trasmessa anche nei canali social del Premio Nazionale Ercole O l i v a r i o (Youtube, Facebook) dando così l'opportunità a tutti di poter seguire questo evento di celebrazione della qualità italiana. 110 gli oli arrivati in finale, che si contendono gli ambiti Tempietti di Ercole Olivario, dopo essere stati selezionati durante le

sessioni di assaggio regionali. Gli oli finalisti sono ambasciatori dell'altissima qualità dell'olio extravergine di oliva di 16 regioni d'Italia - 7 oli e.v.o. in Abruzzo, 3 in Basilicata, 6 in Calabria, 7 gli oli e.v.o. della Campania, 2 in Emilia Romagna, 12 nel Lazio, 6 i finalisti della Liguria, 5 in Lombardia, 1 nelle Marche, 10 gli oli e.v.o. della Puglia, 9 in Sardegna, 10 in Sicilia, 11 in Toscana, 5 in Trentino Alto Adige, 12 in Umbria e 4 in Veneto - che sono stati valutati dalla giuria nazionale, guidata dal capo panel Alfredo Marasciulo e composta da 16 degustatori professionisti provenienti da tutte le regioni partecipanti al concorso. In questa XXIX edizione del Premio Nazionale Ercole Olivario, oltre al riconoscimento ai primi classificati di ciascuna delle due categorie in gara DOP/IGP ed EXTRA VERGINE, per le

tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso; saranno assegnate, per la prima volta, due nuove menzioni di merito: la Menzione di Merito Impresa Donna alle migliori imprese femminili; la Menzione di Merito Impresa Digital Communication alla realtà aziendale che si è contraddistinta per lo sviluppo della cultura digitale. Verranno poi conferiti altri riconoscimenti: la Menzione Speciale "Olio Biologico", al prodotto certificato a norma di legge, che otterrà il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti; la Menzione "Olio Monocultivar", assegnata all'olio monocultivar che ha ottenuto il punteggio più alto; il Premio Speciale Amphora Olearia, all'olio finalista che si distingue per il design ed i materiali impiegati per la confezione la Menzione di Merito Giovane Imprenditore, assegnata ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale; il Premio

Leikithos, dedicato alla memoria di Giorgio Phellas che grazie al suo impegno ha contribuito alla promozione e valorizzazione del premio sin dalla sua prima edizione. Il premio viene annualmente assegnato ad una personalità in prima linea nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiano all'estero e che per il 2021 è stato stabilito in collaborazione con l'Istituto per il Commercio Estero. Il Premio Ercole Olivario è organizzato dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, il Ministero dello Sviluppo Economico, la Camera di Commercio dell'Umbria e il sostegno del Sistema Camerale Nazionale, delle associazioni dei produttori olivicoli, degli enti e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio extravergine di oliva italiano di qualità. Tutti i finalisti della XXIX edizione del Premio Nazionale Ercole Olivario 2021: Abruzzo: Olivicola Casolana con l'olio e.v.o. Piano degli ulivi Dop Colline Teatine, Frantoio oleario di Mercurio Claudio con due extravergini: Vesta Dop bio

e Frantoio Mercurius Venus Bio, Az. **Agraria** La Selvotta con l'e.v.o. Dop Colline Teatine - Vastese, Azienda Agricola Tommaso Masciantonio con l'olio e.v.o. Trappeto di Caprafico Dop Colline Teatine, Oleificio Goccia d'Oro con l'olio e.v.o. Goccia d'Oro d'Abruzzo, Società Agricola Forcella con l'olio e.v.o. Forcella. Basilicata: Frantoio Oleario Fratelli Pace con l'olio e.v.o. IGP Lucano Aurum denocciolato biologico, Frantoiani del Vulture con l'olio e.v.o. Vù DOP Vulture, Az. **Agraria** Quinto Angelo con l'olio e.v.o. Quinto. Calabria: Agricola Parisi Donato con l'olio e.v.o. "Parisi 1879", Az. Agricola De Lorenzo & c. con due etichette: l'olio e.v.o. monocultivar "I Tesori del Sole - Coratina" e il DOP Lametia monocultivar Carolea, Azienda Agricola Sorelle Garzo con l'olio e.v.o. "Dolciterre Rosi", Oleificio Torchia con l'olio e.v.o. "Torchia", Tenute Librandi con l'olio e.v.o. "Tenute Librandi Dradista". Campania: Oleificio FAM con l'olio e.v.o. FAM Dop Irpinia Colline dell'Ufita, Frantoio Romano con l'olio e.v.o. monocultivar Ortice Bio, Società Agricola Pregio con l'olio e.v.o. Pregio monocultivar "Rotondella", Cooperativa Agricola Terre di Molinara con l'olio e.v.o.

Se le c a , A z i e n d a Torretta con due extravergini: l'olio Torretta Teti e il Torretta Diesis - Dop Colline Salernitane, Oleificio Di Giacomo con l'olio e.v.o. Pregio "DOP - Colline Salernitane". Emilia Romagna: Frantoio Paganelli Benito con l'olio e.v.o. Dop Colline di Romagna, Azienda Terra di Brisighella con l'olio e.v.o. Brisighello Olio DOP Brisighella. Lazio: Az. Agr. Alfredo Cetrone con l'olio e.v.o. Cetrone Colline Pontine Dop, Az. Agr. biologica Paola Orsini con l'olio e.v.o. Biologico Orsini Colline Pontine Dop, Az. Agr. Cosmo Di Russo con due etichette: l'olio e.v.o. "Don Pasquale - Dop Colline Pontine" ed il Monocultivar Caieta, Az. Agr. Iannotta Lucia con l'e.v.o. "Olio Iannotta Colline Pontine Dop", Società Agricola Colle Difesa con l'olio e.v.o. Sabina Dop, Società Agricola Cooperativa Colli Etruschi con due etichette: l'olio e.v.o. Tuscia Dop ed il "Io Bio", Società Agr. Sciuga Il Molino con l'olio e.v.o. Il Molino Denocciolato Caninese Tuscia Dop, Az. Agr. Biologica Americo Quattrocioocchi con l'olio e.v.o. biologico Olivastro, Az. Agr. Francesco Saverio Bianchieri con l'olio e.v.o. Colle del Polverino, Agricola Colfiorito 1974 srl con l'olio e.v.o. Cocceio. Liguria: Frantoio di Sant'Agata con

due etichette: l'Olio e.v.o. Musicale e l'Olio e.v.o. Agata Dop Riviera Ligure Riviera dei Fiori, Azienda Lucchi e Guastalli srl con l'Olio e.v.o. Olea Dop Riviera Ligure - Riviera del Levante, Azienda Cassini Paolo con l'Olio e.v.o. Extremum monocultivar taggiasca; Oleificio Polla Nicolò srl con l'Olio e.v.o. Polla monocultivar Taggiasca; Azienda Ranise Agroalimentare con l'Olio e.v.o. Ranise Il DOP - Dop Riviera Ligure - Riviera dei Fiori, Olio Anfosso sas con l'Olio e.v.o. Anfosso - Dop Riviera Ligure Riviera dei Fiori. Lombardia: Cooperativa Agr. San Felice del Benaco con l'olio e.v.o. Verità Dop Garda - Bresciano, Az. Agricola Novello Cavazza di Alessandra Cavazza con l'olio e.v.o. Cavazza Garda Dop, Azienda San Rocco Oleum con l'olio e.v.o. Oro del Sole Dop Garda - Bresciano, Frantoio Manestrini con l'olio e.v.o. Frantoio Manestrini monocultivar casaliva, Società Agr. Rocca Pietro e Rita con l'olio e.v.o. Rocca Garda Dop. Marche: Frantoio Oleario l'Olivai con l'Olio e.v.o. Marche IGP l'Olivai verde Puglia: Azienda Agricola Donato Conserva con due extravergini: il Mimì monocultivar coratina Dop Terra di Bari - Bitonto ed il Mimì Denocciolato

monocultivar coratina, Soc. Agr. Ciccolella con l'olio e.v.o. Coppadoro, Aziende Agricole Stasi con l'olio e.v.o. Arciprete, Frantoio Sabino Leone con l'olio e.v.o. Don Gioacchino Dop Terra di Bari - Castel del Monte, Az. Agr. Di Martino sas con l'olio e.v.o. La Coratina Schinosa, Società Agricola Biorussi con l'olio e.v.o. Macchia Rotonda, Azienda Intini con l'olio e.v.o. Monocultivar Coratina, Tenuta Venterra di Ferrara Antonella con l'olio e.v.o. biologico Tenuta Venterra CRU#112 Coratina, Azienda Agr. De Carlo con l'olio e.v.o. biologico Olio Bio Tenuta Arcamone Dop Terra di Bari - Bitonto. Sardegna: Accademia Olearia con l'olio e.v.o. Gran Riserva, Frantoio Artigiano Sandro Chisu con l'olio e.v.o. Vantu Bio, Oleificio Demuru Paolo con l'olio e.v.o. Scerì monocultivar, Società Coop. Agr. Olivicoltori Valle del Cedrino con l'olio e.v.o. Costa degli Olivi Dop Sardegna, Società Domenico Manca con l'olio e.v.o. San Giuliano - Sardegna Dop, Azienda Delogu Baingio Antonio e Delogu Leonardo con l'olio e.v.o. Delogu, Azienda agro-biologica Brozzu Giuseppe con l'olio e.v.o. Meliddu, Az. Agricola Fratelli Pinna con l'olio e.v.o. Bosana, Azienda Masoni Becciu di Deidda

Valentina con l'olio e.v.o. Ispirito Sardu. Sicilia: Agrestis Società Cooperativa Agricola con l'Olio e.v.o. biologico Agrestis Nettarealeo Dop Monti Iblei - Montelauro, - Azienda Agricola Biologica Titone con l'Olio e.v.o. Titone - Dop Valli Trapanesi, Azienda Rollo con l'Olio e.v.o. Letizia - Dop Monti Iblei, Azienda Fisicaro Sebastiana - Frantoio Galioto con l'Olio e.v.o. Frantoio Galioto Dop Monti Iblei - Montelauro, Soc. Agr. Verneria di Spano' & c. con l'Olio e.v.o. biologico Le Case di Lavinia Dop Monti Iblei - Montelauro, Frantoio Cutrera con due etichette: l'Olio e.v.o. Primo Dop Monti Iblei - Gulfi e l'olio e.v.o. Nocellara; Azienda Manfredi Barbera & Figli con l'Olio e.v.o. Selezione Speciale, Agrosi Società Agricola di E. Novello s.a.s. con l'Olio e.v.o. Nonno Giovanni, Società Agricola Sistemi Agro Biologici con l'Olio e.v.o. Bocca d'Oro. Toscana: Frantoio di Croci con due oli extravergini: il Frantoio di Croci - Tradizionale; ed il Prima Oliva Toscano IGP, Azienda Agricola Buoni o Del Buono Maria Pia con l'olio e.v.o. Podere Ricavo - Dop Terre di Siena, Azienda biologica Podere Borselli con l'Olio e.v.o. Oro Dop Seggiano, Azienda Oliviera Sant'Andrea di

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

Umbria Frantoio di Spello uccd con l'olio e.v.o. Frantoio di Spello Dop Umbria; Azienda Agricola Oliveto con l'olio e.v.o. Nobile di Amelia Dop Umbria, Azienda Agricola Marfuga con due etichette: l'olio e.v.o. Marfuga Riserva Dop Umbria; e l'olio e.v.o. l'Affiorante Marfuga Monocultivar moraiolo, Azienda Agricola La Fonte con l'olio e.v.o. Nostrum, Azienda Agricola Locci con l'olio e.v.o. Moraiolo Monocultivar. Veneto: Cantina Valpantena con l'olio e.v.o. Torre del Falasco, Le Creve - Speck Stube di Paolo Forelli con l'olio e.v.o. Le Creve Garda Dop, Frantoio di Cornoleda con l'olio e.v.o. Terravegra Frantoio di Cornoleda Dop Veneto Colli Euganei e Berici, Frantoio di Valnogaredo snc con l'olio e.v.o. Frantoio di Valnogaredo Dop Veneto Colli Euganei e Berici.

Strada del vino e dei sapori: weekend del gusto a Trento e in Val di Cembra, dalla Vallagarina alla Rotaliana fino al Garda

LINK: <http://www.lavocedelnordest.eu/strada-del-vino-e-dei-sapori-weekend-del-gusto-a-trento-e-in-val-di-cembra-dalla-vallagarina-alla-rotaliana-f...>

Author Redazione
Comment(0) Numerose, anche questo fine settimana, le opportunità offerte dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per Gemme di gusto, calendario di iniziative, aperitivi, degustazioni, trekking nella natura per dare il benvenuto alla primavera Trento - Dopo il passaggio del Giro d'Italia previsto per mercoledì 26 e giovedì 27 maggio, il prossimo settimana in Trentino, prende il via con Taste&Walk in collina tra vigneti e panorami ([link](#)), in programma venerdì 28 maggio alle 14.00, con partenza dal Parco delle Coste: un percorso panoramico ad anello di 5 km, gestibile in totale autonomia, tra le colline di Trento con cui si potranno raggiungere Maso Martis e Azienda Agricola Maso Bergamini per la degustazione di una selezione di etichette biologiche. La quota di partecipazione è di 20 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 26 maggio contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o via mail

a l l ' i n d i r i z z o info@stradavinotrentino.com . Un tour che fa parte anche delle Esperienze di gusto ([link](#)), nuova proposta della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino raccontata anche in un video dedicato, bit.ly/tastewalk , per offrire allo spettatore alcune suggestioni rispetto alle tante attività che si possono vivere sul territorio. Lo stesso giorno, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, è invece in programma Inkino Trekking ([link](#)): giornata in campagna, a partire dalle 10.00, dove scoprire le colline vitate, guidate da un accompagnatore che illustrerà i segreti dei vini aziendali, seguita da un pranzo al maso con, tra l'altro, una selezione di prodotti di Latte Trento, **Agraria Riva del Garda**, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Trota Oro in abbinata ai vini della cantina. Il tutto si concluderà con un pomeriggio di relax tra i filari. La quota di partecipazione è di 60 euro a persona; 30 euro per bambini e ragazzi fino a 14 anni. Prenotazione obbligatoria entro giovedì

27 maggio contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it . E ancora, sempre venerdì 28 e sabato 29 maggio, è in programma La merenda del cuore ([link](#)), a partire dalle ore 15.00 presso il Quartiere de Le Albere di Trento: dopo aver ritirato una golosa merenda presso Dolcemente Marzari, gli ospiti potranno spostarsi nel parco adiacente e gustare le dolcezze di Pasticceria Marzari, realizzate con i prodotti di Ca' dei Baghi e Birrificio degli Arimanni, abbinati a dei curiosi giochi. La quota di partecipazione è di 12 o 15 euro a seconda della soluzione pic-nic scelta. Prenotazione consigliata contattando Dolcemente Marzari al numero 0461 036036 o scrivendo a info@dolcementemarzari.it . Alle ore 18.00, invece, l'appuntamento è in Valle di Cembra, con Aspettando la rassegna ([link](#)), aperitivo musicale organizzato dal Comitato Mostra Valle di Cembra presso il ristorante Maso Franch di Giovo in cui sarà possibile degustare una selezione di Müller Thurgau del territorio abbinati a finger food

realizzati con eccellenze gastronomiche locali, e conoscere i dettagli della prossima edizione della manifestazione "Müller Thurgau: Vino di Montagna" (29 luglio-1 agosto). Tra i vini in degustazione, quelli di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina La Vis, Cembra cantina di montagna, Villa Corniole e Zanotelli. La quota di partecipazione è di 5 euro per ogni bicchiere degustato, comprensivo di un finger food in abbinamento. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 27 maggio contattando Maso Franch al numero 0461 245533. Sabato 29 maggio è invece il turno di Taste&Bike nel Comune comunale ([link](#)). A partire dalle 9.30 da Isera si attraverseranno i comuni lagarini della destra Adige per un percorso ad anello di 44 km: si parte da Panificio Moderno per una colazione "al sacco", si raggiunge poi Aldeno per una visita in cantina presso Revì Trentodoc, si torna a Isera, passando da Villa Lagarina, per pranzare presso la Locanda delle Tre Chiavi e si termina la giornata con una tappa presso i nuovi spazi di Vivallis. La quota di partecipazione è di 57 euro a persona (escluso noleggio e-bike). Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 26 maggio la Strada del Vino e dei Sapori del

Trentino al numero 0461 921863 o via mail a l l ' i n d i r i z z o info@stradavinotrentino.com . Alle 10.30, presso Madonna delle Vittorie di Arco, torna anche questo weekend Spirito di primavera ([link](#)), visita guidata in cantina alla scoperta dello Chardonnay con pranzo finale, dove i prodotti Trota Oro incontreranno le varie espressioni di questo vitigno, sia in versione ferma che Trentodoc, e conclusione con una grappa di Distilleria Marzadro. La quota di partecipazione è di 45 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 28 maggio contattando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o s c r i v e n d o a info@madonnadellevittorie.com . Ma l'ultimo weekend del mese è anche, per tradizione, Cantine Aperte ([link](#)): sabato 29 e domenica 30 maggio, quindi, l'appuntamento è dalle 10.00 alle 18.00 in tutte le 17 aziende aderenti per visite e degustazioni guidate. Tra le realtà coinvolte anche, Azienda Agricola Andrea Martinelli, Azienda Agricola Maso Grener, Cantina La Vis, Cantina Toblino, Cantine Ferrari, Cantine Mezzacorona - Rotari, Cembra cantina di montagna, Distilleria

Marzadro, Cantina Endrizzi, Gaierhof Azienda Vinicola, Madonna delle Vittorie, Maso dei Chini, Maso Poli e Vivallis. La quota di partecipazione varia a seconda dell'azienda visitata. Per informazioni, contattare Movimento Turismo Vino Trentino Alto Adige all'indirizzo info@mtvtrentinoaltoadige.it . Nella stessa due giorni, presso Maso dei Chini a Martignano di Trento, dalle ore 10.00, si svolge anche Pic-nic vivi la vigna ([link](#)): agli ospiti verrà consegnato un goloso e ricco cesto da pic-nic con golosità a base di prodotti di: Latte Trento, Trota Oro, **Agraria Riva del Garda**, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, un colorato plaid, e una bottiglia di vino ogni due persone da ritirare al Maso, per poi partire alla volta del vigneto a cercare l'angolino giusto per una pausa perfetta di relax da cui godersi un panorama mozzafiato. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona; 20 per bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente alla data scelta contattando Maso dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it . Info prenotazioni, prezzi e dettagli percorsi disponibili ai link indicati. Per rimanere aggiornati sul programma (sono possibili modifiche

per adattarlo al meglio alla situazione e alle normative) consultare la pagina dedicata sul sito web, www.tastetrentino.it/gemm edigusto , e iscriversi alla newsletter per ricevere la brochure sfogliabile online. Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina, che omaggerà gli ospiti di alcune iniziative delle sue mele, e il supporto di Comune di Trento, Comunità di Valle Alta Valsugana Bersntol, Comunità della Valle dei Laghi, BIM Sarca. Share on:

Trentino, quarto weekend di Gemme di gusto tra Cantine Aperte, aperitivi, trekking e pedalate

LINK: <http://www.comunicati-stampa.net/com/trentino-quarto-weekend-di-gemme-di-gusto-tra-cantine-aperte-aperitivi-trekking-e-pedaltate.html>



Trentino, quarto weekend di Gemme di gusto tra Cantine Aperte, aperitivi, trekking e pedalate May 26 2021 Mariella Belloni Marketing Journal Scheda utente Altri testi utente RSS utente Protagonisti del prossimo weekend Trento e collina, Valle di Cembra, Vallagarina, Piana Rotaliana, Valle dei Laghi e zona del Garda. Numerose, anche questo fine settimana, le opportunità offerte dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per Gemme di gusto, calendario di iniziative, aperitivi, degustazioni, trekking nella natura per dare il benvenuto alla primavera. Il fine settimana prende il via con Taste&Walk in collina tra vigneti e panorami ([link](#)), in programma venerdì 28 maggio alle 14.00, con partenza dal Parco delle Coste: un percorso panoramico ad anello di 5 km, gestibile in totale autonomia, tra le colline di Trento con cui si potranno raggiungere Maso

Martis e Azienda Agricola Maso Bergamini per la degustazione di una selezione di etichette biologiche. La quota di partecipazione è di 20 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 26 maggio contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o via mail a l l ' i n d i r i z z o info@stradavinotrentino.com. Un tour che fa parte anche delle Esperienze di gusto ([link](#)), nuova proposta della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino raccontata anche in un video dedicato, bit.ly/tastewalk, per offrire allo spettatore alcune suggestioni rispetto alle tante attività che si possono vivere sul territorio. Lo stesso giorno, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, è invece in programma Inkino Trekking ([link](#)): giornata in campagna, a partire dalle 10.00, dove scoprire le colline vitate, guidate da un accompagnatore che

illustrerà i segreti dei vini aziendali, seguita da un pranzo al maso con, tra l'altro, una selezione di prodotti di Latte Trento, **Agraria Riva** del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Trota Oro in abbinata ai vini della cantina. Il tutto si concluderà con un pomeriggio di relax tra i filari. La quota di partecipazione è di 60 euro a persona; 30 euro per bambini e ragazzi fino a 14 anni. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 27 maggio contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. E ancora, sempre venerdì 28 e sabato 29 maggio, è in programma La merenda del cuore ([link](#)), a partire dalle ore 15.00 presso il Quartiere de Le Albere di Trento: dopo aver ritirato una golosa merenda presso Dolcemente Marzari, gli ospiti potranno spostarsi nel parco adiacente e gustare le dolcezze di Pasticceria Marzari, realizzate con i

prodotti di Ca' dei Baghi e Birrificio degli Arimanni, abbinati a dei curiosi giochi. La quota di partecipazione è di 12 o 15 euro a seconda della soluzione pic-nic scelta. Prenotazione consigliata contattando Dolcemente Marzari al numero 0461 036036 o scrivendo a info@dolcementemarzari.it. Alle ore 18.00, invece, l'appuntamento è in Valle di Cembra, con Aspettando la rassegna ([link](#)), aperitivo musicale organizzato dal Comitato Mostra Valle di Cembra presso il ristorante Maso Franch di Giovo in cui sarà possibile degustare una selezione di Müller Thurgau del territorio abbinati a finger food realizzati con eccellenze gastronomiche locali, e conoscere i dettagli della prossima edizione della manifestazione 'Müller Thurgau: Vino di Montagna' (29 luglio-1 agosto). Tra i vini in degustazione, quelli di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina La Vis, Cembra cantina di montagna, Villa Corniole e Zanotelli. La quota di partecipazione è di 5 euro per ogni bicchiere degustato, comprensivo di un finger food in abbinamento. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 27 maggio contattando Maso Franch al numero 0461 245533. Sabato 29 maggio è invece il turno di

Taste&Bike nel Comun comunale ([link](#)). A partire dalle 9.30 da Isera si attraverseranno i comuni lagarini della destra Adige per un percorso ad anello di 44 km: si parte da Panificio Moderno per una colazione 'al sacco', si raggiunge poi Aldeno per una visita in cantina presso Revì Trentodoc, si torna a Isera, passando da Villa Lagarina, per pranzare presso la Locanda delle Tre Chiavi e si termina la giornata con una tappa presso i nuovi spazi di Vivallis. La quota di partecipazione è di 57 euro a persona (escluso noleggio e-bike). Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 26 maggio la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o via mail a ll'indirizzo@stradavinotrentino.com. Alle 10.30, presso Madonna delle Vittorie di Arco, torna anche questo weekend Spirito di primavera ([link](#)), visita guidata in cantina alla scoperta dello Chardonnay con pranzo finale, dove i prodotti Trota Oro incontreranno le varie espressioni di questo vitigno, sia in versione ferma che Trentodoc, e conclusione con una grappa di Distilleria Marzadro. La quota di partecipazione è di 45 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 28 maggio

contattando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o scrivendo a info@madonnadellevittorie.com. Ma l'ultimo weekend del mese è anche, per tradizione, Cantine Aperte ([link](#)): sabato 29 e domenica 30 maggio, quindi, l'appuntamento è dalle 10.00 alle 18.00 in tutte le 17 aziende aderenti per visite e degustazioni guidate. Tra le realtà coinvolte anche, Azienda Agricola Andrea Martinelli, Azienda Agricola Maso Grener, Cantina La Vis, Cantina Toblino, Cantine Ferrari, Cantine Mezzacorona - Rotari, Cembra cantina di montagna, Distilleria Marzadro, Cantina Endrizzi, Gaierhof Azienda Vinicola, Madonna delle Vittorie, Mas dei Chini, Maso Poli e Vivallis. La quota di partecipazione varia a seconda dell'azienda visitata. Per informazioni, contattare Movimento Turismo Vino Trentino Alto Adige all'indirizzo info@mtvtrentinoaltoadige.it. Nella stessa due giorni, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, dalle ore 10.00, si svolge anche Pic-nic vivi la vigna ([link](#)): agli ospiti verrà consegnato un goloso e ricco cesto da pic-nic con golosità a base di prodotti di: Latte Trento, Trota Oro, Agraria Riva del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, un

colorato plaid, e una bottiglia di vino ogni due persone da ritirare al Maso, per poi partire alla volta del vigneto a cercare l'angolino giusto per una pausa perfetta di relax da cui godersi un panorama mozzafiato. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona; 20 per bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente alla data scelta contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. Info prenotazioni, prezzi e dettagli percorsi disponibili ai link indicati. Per rimanere aggiornati sul programma (sono possibili modifiche per adattarlo al meglio alla situazione e alle normative) consultare la pagina dedicata sul sito web, www.tastetrentino.it/gemmedigusto, e iscriversi alla newsletter per ricevere la brochure sfogliabile online. Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina, che omaggerà gli ospiti di alcune iniziative delle sue mele, e il supporto di Comune di Trento, Comunità di Valle Alta Valsugana Bersntol, Comunità della Valle dei Laghi, BIM Sarca.

#gemmedigusto
#trentinowinefest

#stradavinotrentino
<http://www.tastetrentino.it/gemmedigusto> Licenza di distribuzione: Mariella Belloni Vicecaporedattore - Marketing Journal

Tutti i Premi del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino

LINK: <https://www.controluce.it/notizie/tutti-i-premi-del-concorso-enologico-internazionale-citta-del-vino/>



Tutti i Premi del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino Maggio 31 16:11 2021 by Max Rella 26 Gran Medaglie d'Oro e 333 Medaglie d'Oro Il primo premio assoluto in Val d'Aosta Solo medaglie d'oro alla XIX edizione del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino che si è tenuto al Castello di Levizzano di Castelvetro di Modena dal 20 al 23 maggio 2021. Sono 26 le Gran Medaglie d'Oro e 333 le Medaglie d'Oro: in tutto 359 medaglie, premi assegnati soltanto al 30% del totale dei vini in concorso, come prevede il rigido regolamento dell'O.I.V. che impone questo limite a garanzie della qualità dei riconoscimenti assegnati il cui punteggio parte addirittura da 86,2/100. Così anche per questa edizione, come accadde anche nell'ultima che si tenne a Frascati nel maggio 2019, la qualità dei vini in gara è stata ottima: i punteggi assegnati dalle 12

Commissioni internazionali sono stati mediamente alti e quindi è stato facile colmare la quota del 30% da premiare con le sole medaglie d'oro (a partire dal punteggio di 85/100 e gran oro (da 92/100). Quindi, molti vini potenzialmente medaglie d'oro sono rimasti fuori dal palmares finale pur meritando la massima attenzione. Il primo premio assoluto è la Gran Medaglia d'Oro assegnata al vino Chambave Muscat Flétri 2017 dell'Azienda La Vrille di Hervé Danile Deguillame di Verrayes (Frazione Grangeon) in provincia di Aosta, che ha ottenuto il punteggio di 96,8 con il suo vino passito a base di Muscat petit grain 100%. Al secondo posto assoluto il vino passito "Sensazioni d'Inverno Le Virtù del Poggio" Malvasia Aromatica 100% di Candia Colli Piacentini Doc 2015 dell'Azienda Terzoni Claudio di Vernasca (Piacenza) che ha ottenuto il punteggio pieno di 95. Terzo

classificato nella categoria vini bianchi secchi (e primo vino bianco assoluto), l'Igt Terre Siciliane 2020 "Mamari" Sauvignon Blanc 100% di Fina Vini di Marsala (Trapani) con il punteggio di 94,6. Delle 26 Gran Medaglie d'Oro, 4 sono state assegnate ad aziende della Toscana, 3 in Emilia Romagna e 3 in Sicilia; 2 ad aziende della Puglia e 1 ciascuna in Abruzzo, Campania, Sardegna, Trentino, Umbria, Veneto. Sono 6 le Gran Medaglie d'Oro assegnate a vini portoghesi (ne erano presenti in concorso complessivamente 261). Restiamo sempre nelle gran medaglie con il miglior vino rosso, l'Igt Puglia biologico Nero di Troia "Vibrans" 2019 dell'Azienda Agricola Le Torri di Cerignola (Foggia), che si aggiudica anche il premio BioDiVino di Città del Bio, con il punteggio di 94.4 (per la classifica di BioDiVino è anche il miglior vino bio in assoluto). Molto interessanti sono le due

gran medaglie d'oro assegnate ai lambruschi: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc 2020 "Vigna Ca' del Fiore" dell'Azienda Agricola Manicardi, con 92,8 di punteggio; il Lambrusco di Sorbara Dop 2020 "C'era una volta" della Cantina Fratelli Carafoli (92 punti). Il miglior vino rosato secco è il Cerasuolo d'Abruzzo Doc Superiore "Villa Gemma" dell'Azienda Masciarelli Tenute Agricole di San Martino sulla Marrucina (Chieti). Sponsor tecnico del Concorso è VD GLASS di Parma che ha fornito l'intera dotazione di bicchieri. Il miglior spumante del premio FORUM SPUMANTI indetto dal Comune di Valdobbiadene, è il Conegliano Valdobbiadene Docg Extra Brut Cuvée 5 dell'azienda Col Vettoraz di Valdobbiadene (Treviso); il miglior spumante rosato è "NorEma" Oltrepo Pavese Metodo Classico Docg dell'Azienda Calatroni di Montecalvo Versiggia (Pavia). Il premio speciale MONDO MERLOT indetto dal Comune di Aldeno (assegnato ai vini merlot italiani con almeno l'85% del vitigno), nato per valorizzare questa specifica produzione enologica che caratterizza il territorio di questo comune trentino, è

andato a Cantina di Bolzano Merlot Riserva Siebeneich Doc 2017; il miglior Merlot Trentino è il "Créa" Azienda Agraria Riva del Garda (Trento). I VINI DELL'AMARCORD - FELLINI 100 Questo premio, istituito solo per questa edizione in collaborazione con l'Ambasciata delle Città del Vino d'Europa di Rimini, è stato ideato per celebrare il centesimo anniversario dalla nascita di Federico Fellini (1920-2020), slittato di un anno a causa della pandemia, come del resto lo stesso concorso enologico. Il premio è riservato esclusivamente ai vini a base Sangiovese prodotti nella denominazione Doc Colli di Rimini e Rubicone Igp, categoria rossi secchi e bianchi Rebola. Il primo vino assoluto è la Medaglia d'Oro al Sangiovese Colli di Rimini Doc Riserva 2015 "Spinalbeto" dell'Azienda Collina dei Poeti di Sant'Arcangelo di Romagna.

Successo anche per il GRAPPA AWARD che ha visto la partecipazione di 79 grappe, il triplo di campioni rispetto alla prima edizione del premio dedicato a questa tipica produzione di distillato tipicamente italiana. Sul sito di Città del Vino i risultati completi

<https://www.cittadelvino.it/articolo.php?id=NTk3OQ=>
=

Gran finale per "Gemme di gusto", il 5 e 6 giugno chiude la kermesse

LINK: <https://www.trentotoday.it/eventi/ultimo-fine-settimana-gemme-di-gusto.html>



Gran finale per "Gemme di gusto", il 5 e 6 giugno chiude la kermesse. Si chiude la serie di fine settimana dedicata ad iniziative enogastronomiche all'aperto organizzate dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per dare il benvenuto alla bella stagione. Redazione 31 maggio 2021 15:01. Dopo aver attraversato idealmente tutto il Trentino, con svariate proposte per tutti i gusti, Gemme di gusto si chiude il prossimo weekend con 6 iniziative tutte da gustare. Il primo appuntamento è in programma venerdì 4 giugno, a partire dalle 10.00, presso Mas dei Chini, con Inkino Trekking (link): giornata in campagna per scoprire le colline vitate, guidate da un accompagnatore che illustrerà i segreti dei vini aziendali, seguita da un pranzo al maso con, tra l'altro, una selezione di prodotti di Latte Trento, **Agraria Riva** del Garda, Caseificio degli Altipiani e

del Vezzena e Trota Oro in abbinata ai vini della cantina. Il tutto si concluderà con un pomeriggio di relax tra i filari. La quota di partecipazione è di 60 euro a persona; 30 euro per bambini e ragazzi fino a 14 anni. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 3 giugno contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. Venerdì 4 e sabato 5 giugno, è in programma La merenda del cuore (link), a partire dalle ore 15.00 presso il Quartiere de Le Albere di Trento: dopo aver ritirato una golosa merenda presso Dolcemente Marzari, gli ospiti potranno spostarsi nel parco adiacente e gustare le dolcezze di Pasticceria Marzari, realizzate con i prodotti di Ca' dei Baghi e Birrificio degli Arimanni, abbinati a dei curiosi giochi. La quota di partecipazione è di 12 o 15 euro a seconda della soluzione pic-nic scelta. Prenotazione consigliata

contattando Dolcemente Marzari al numero 0461 036036 o scrivendo a info@dolcementemarzari.it. Sabato 5 giugno, inoltre, la Valle di Cembra apre le sue "porte" con Taste&Walk tra porfidi e vigneti (link): a partire dalle 9.30 si camminerà infatti per 5,5 km alla scoperta del centro storico del borgo di Cembra e del territorio circostante passeggiando tra i terrazzamenti vitati. Nel corso della giornata, gli ospiti potranno visitare una cantina del territorio zona tra Cembra cantina di montagna, Società Agricola F.lli Pelz, Zanotelli, raggiungere a piedi Macelleria Gastronomia Zanotelli per ricevere tutto il nécessaire per uno sfizioso pic-nic da gustare in mezzo alla natura presso l'Agriturismo Maso Besleri, dove avranno la possibilità di visitare anche l'acetaia di Azienda Agricola Pojer e Sandri. La quota di partecipazione è di 42 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro mercoledì

2 giugno contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Un tour, quest'ultimo, che fa parte anche delle Esperienze di gusto ([link](#)), nuova proposta della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino raccontata anche in un video dedicato, bit.ly/tastewalk, per offrire allo spettatore alcune suggestioni rispetto alle tante attività che si possono vivere sul territorio. Alle 10.30, presso Madonna delle Vittorie di Arco, torna invece Spirito di primavera ([link](#)), visita guidata in cantina alla scoperta dello Chardonnay con pranzo finale, dove i prodotti Trota Oro incontreranno le varie espressioni di questo vitigno, sia in versione ferma che Trentodoc, e conclusione con una grappa di Distilleria Marzadro. La quota di partecipazione è di 45 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 4 giugno contattando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o scrivendo a info@madonnadellevittorie.com. Nel pomeriggio, invece, ci si sposta in Valsugana con Passeggiata tra i vigneti di Serso ([link](#)): dalle 15.30 alle 18.30 è infatti in programma un percorso tra vigneti e boschi alla scoperta del Blanc de Sers e della natura

circostante, guidati da un'accompagnatrice esperta di territorio. In conclusione, degustazione dei vini di Cantine Monfort qui prodotti in abbinamento ad appetizer food preparati con eccellenze di Azienda Agricola Le Mandre e altre realtà locali, come l'Associazione Antichi Vitigni della Valsugana. La quota di partecipazione è di 40 euro a persona; 15 per bambini e ragazzi dai 9 ai 18 anni; gratuito sotto i 9 anni. Prenotazione obbligatoria entro martedì 1 giugno contattando Cantine Monfort via mail all'indirizzo info@cantinemonfort.it. Sabato 5 e domenica 6 giugno, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, dalle ore 10.00, si svolge anche Pic-nic vivi la vigna ([link](#)): agli ospiti verrà consegnato un goloso e ricco cesto da pic-nic con golosità a base di prodotti di: Latte Trento, Trota Oro, **Agraria Riva** del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, un colorato plaid, e una bottiglia di vino ogni due persone da ritirare al Maso, per poi partire alla volta del vigneto a cercare l'angolino giusto per una pausa perfetta di relax da cui godersi un panorama mozzafiato. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona; 20 per bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente alla data scelta

contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. Info prenotazioni, prezzi e dettagli percorsi disponibili ai link indicati. Per rimanere aggiornati sul programma (sono possibili modifiche per adattarlo al meglio alla situazione e alle normative) consultare la pagina dedicata sul sito web, www.tastetrentino.it/gemm edigusto, e iscriversi alla newsletter per ricevere la brochure sfogliabile online. Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina, che omaggerà gli ospiti di alcune iniziative delle sue mele, e il supporto di Comune di Trento, Comunità di Valle Alta Valsugana Bersntol, Comunità della Valle dei Laghi, BIM Sarca. #gemmedigusto #trentinowinefest #stradavinotrentino © Riproduzione riservata

Tutti i Premi del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino 2021

LINK: <https://www.winetaste.it/tutti-i-premi-del-concorso-enologico-internazionale-citta-del-vino-2021/>



XIX Concorso Enologico Internazionale Città del Vino Grappa Award 2021

20/23 MAGGIO 2021 - Castelvetro di Modena (MO)



Tutti i risultati e i Premi Speciali



Tutti i Premi del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino 2021 Di Roberto Gatti - 1 Giugno 2021 26 Gran Medaglie d'Oro e 333 Medaglie d'Oro Il primo premio assoluto in Val d'Aosta Solo medaglie d'oro alla XIX edizione del Concorso Enologico Internazionale Città del Vino che si è tenuto al Castello di Levizzano di Castelvetro di Modena dal 20 al 23 maggio 2021. Sono 26 le Gran Medaglie d'Oro e 333 le Medaglie d'Oro: in tutto 359 medaglie, premi assegnati soltanto al 30% del totale dei vini in concorso, come prevede il rigido regolamento dell'O.I.V. che impone questo limite a garanzie della qualità dei riconoscimenti assegnati il cui punteggio parte addirittura da 86,2/100. Così anche per questa edizione, come accadde anche nell'ultima che si tenne a Frascati nel maggio 2019, la qualità dei vini in gara è stata ottima: i punteggi assegnati dalle 12

Commissioni internazionali sono stati mediamente alti e quindi è stato facile colmare la quota del 30% da premiare con le sole medaglie d'oro (a partire dal punteggio di 85/100 e gran oro (da 92/100). Quindi, molti vini potenzialmente medaglie d'oro sono rimasti fuori dal palmares finale pur meritando la massima attenzione. Il primo premio assoluto è la Gran Medaglia d'Oro assegnata al vino Chambave Muscat Flétri 2017 dell'Azienda La Vrille di Hervé Danile Deguillame di Verrayes (Frazione Grangeon) in provincia di Aosta, che ha ottenuto il punteggio di 96,8 con il suo vino passito a base di Muscat petit grain 100%. Al secondo posto assoluto il vino passito "Sensazioni d'Inverno Le Virtù del Poggio" Malvasia Aromatica 100% di Candia Colli Piacentini Doc 2015 dell'Azienda Terzoni Claudio di Vernasca (Piacenza) che ha ottenuto il punteggio pieno di 95. Terzo

classificato nella categoria vini bianchi secchi (e primo vino bianco assoluto), l'Igt Terre Siciliane 2020 "Mamari" Sauvignon Blanc 100% di Fina Vini di Marsala (Trapani) con il punteggio di 94,6. Delle 26 Gran Medaglie d'Oro, 4 sono state assegnate ad aziende della Toscana, 3 in Emilia Romagna e 3 in Sicilia; 2 ad aziende della Puglia e 1 ciascuna in Abruzzo, Campania, Sardegna, Trentino, Umbria, Veneto. Sono 6 le Gran Medaglie d'Oro assegnate a vini portoghesi (ne erano presenti in concorso complessivamente 261). Restiamo sempre nelle gran medaglie con il miglior vino rosso, l'Igt Puglia biologico Nero di Troia "Vibrans" 2019 dell'Azienda Agricola Le Torri di Cerignola (Foggia), che si aggiudica anche il premio BioDiVino di Città del Bio, con il punteggio di 94.4 (per la classifica di BioDiVino è anche il miglior vino bio in assoluto). Molto interessanti sono le due

gran medaglie d'oro assegnate ai lambruschi: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc 2020 "Vigna Ca' del Fiore" dell'Azienda Agricola Manicardi, con 92,8 di punteggio; il Lambrusco di Sorbara Dop 2020 "C'era una volta" della Cantina Fratelli Carafoli (92 punti). Il miglior vino rosato secco è il Cerasuolo d'Abruzzo Doc Superiore "Villa Gemma" dell'Azienda Masciarelli Tenute Agricole di San Martino sulla Marrucina (Chieti). Sponsor tecnico del Concorso è VD GLASS di Parma che ha fornito l'intera dotazione di bicchieri. Il miglior spumante del premio FORUM SPUMANTI indetto dal Comune di Valdobbiadene, è il Conegliano Valdobbiadene Docg Extra Brut Cuvée 5 dell'azienda Col Vetoraz di Valdobbiadene (Treviso); il miglior spumante rosato è "NorEma" Oltrepo Pavese Metodo Classico Docg dell'Azienda Calatroni di Montecalvo Versiggia (Pavia). Il premio speciale MONDO MERLOT indetto dal Comune di Aldeno (assegnato ai vini merlot italiani con almeno l'85% del vitigno), nato per valorizzare questa specifica produzione enologica che caratterizza il territorio di questo comune trentino, è

andato a Cantina di Bolzano Merlot Riserva Siebeneich Doc 2017; il miglior Merlot Trentino è il "Créa" Azienda Agraria Riva del Garda (Trento). I VINI DELL'AMARCORD - FELLINI 100 Questo premio, istituito solo per questa edizione in collaborazione con l'Ambasciata delle Città del Vino d'Europa di Rimini, è stato ideato per celebrare il centesimo anniversario dalla nascita di Federico Fellini (1920-2020), slittato di un anno a causa della pandemia, come del resto lo stesso concorso enologico. Il premio è riservato esclusivamente ai vini a base Sangiovese prodotti nella denominazione Doc Colli di Rimini e Rubicone Igp, categoria rossi secchi e bianchi Rebola. Il primo vino assoluto è la Medaglia d'Oro al Sangiovese Colli di Rimini Doc Riserva 2015 "Spinalbeto" dell'Azienda Collina dei Poeti di Sant'Arcangelo di Romagna.

Successo anche per il GRAPPA AWARD che ha visto la partecipazione di 79 grappe, il triplo di campioni rispetto alla prima edizione del premio dedicato a questa tipica produzione di distillato tipicamente italiana Sul sito di Città del Vino i risultati completi : <https://www.cittadelvino.it/articolo.php?id=NTk3OQ==>

Tornano le "Gemme di Gusto", alla scoperta delle eccellenze trentine

LINK: <https://www.trentotoday.it/eventi/turismo-strada-del-vino-sapori-gemme-gusto.html>



Da sempre maggio è il mese delle uscite, in cui la voglia di stare all'aria aperta, dopo i lunghi mesi invernali e i tipici capricci dei mesi di marzo e aprile, è incontenibile. Un desiderio che quest'anno, viste le chiusure forzate a cui la pandemia ha costretto tutti, si fa sentire con ancora maggior forza. E tanta è anche la voglia di spostarsi, per andare a scoprire o riscoprire nuovi territori, ma anche angoli inesplorati vicino a casa. In linea con questi desideri, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino lancia Gemme di gusto, calendario di iniziative, aperitivi, degustazioni, trekking nella natura nei weekend di tutto per dare il benvenuto alla bella stagione. Un susseguirsi di appuntamenti da vivere all'aperto, tra vigneti, boschi e prati in fiore, con escursioni a piedi o in e-bike, visite guidate di storia e cultura arricchite da degustazioni di vini e cibi di eccellenza, con qualche "incursione" in cantina. E

sono davvero tante le proposte previste per il primo weekend in programma, ossia da venerdì 7 maggio a domenica 9 maggio. L'intero programma, illustrato nel dettaglio qui di seguito è a disposizione all'indirizzo web www.tastetrentino.it/gemmeedigusto. Venerdì 7 maggio, dalle 9.30 in poi, gli ospiti potranno infatti partecipare a Taste&Bike tra laghi e panorami (link): una giornata in bici su di un percorso di 32 km con 540 m di dislivello. Si parte da Bosentino di Altopiano della Vigolana, dove i ciclisti scopriranno l'Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile, per poi arrivare a Calceranica sul Lago e attraversare la vallata tra filari e meleti, in direzione Levico Terme, con visita libera del centro e sosta al Ristorante Boivin in cui sarà possibile gustare un pranzo abbinato alla birra del Birrificio degli Arimanni. Nel rientro non potrà poi mancare una golosa pausa

alla Pasticceria Marzari di Vigolo Vattaro per gustare un dolce, sempre abbinato alla birra. La quota di partecipazione è di 48 euro a persona, escluso il noleggio della bicicletta/e-bike. Prenotazione obbligatoria entro martedì 4 maggio contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Lo stesso giorno, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, è invece in programma Inkino Trekking (link): giornata in campagna, a partire dalle 10.00, dove scoprire le colline vitate guidate da un accompagnatore che illustrerà i segreti dei vini aziendali, seguita da un pranzo al maso con, tra l'altro, una selezione di prodotti Latte Trento, **Agraria Riva** del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Trota Oro in abbinata ai vini della cantina. Il tutto si concluderà con un pomeriggio di relax tra i

filari. La quota di partecipazione è di 60 euro a persona; 30 euro per bambini e ragazzi fino a 14 anni. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 6 maggio contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it. E ancora, sempre venerdì 7 e sabato 8 maggio, è in programma La merenda del cuore ([link](#)), a partire dalle ore 15.00 presso il Quartiere de Le Albere di Trento: dopo aver ritirato una golosa merenda presso Dolcemente Marzari, gli ospiti potranno spostarsi nel parco adiacente e gustare le dolcezze di Pasticceria Marzari, realizzate con i prodotti di Ca' dei Baghi e Birrificio degli Arimanni, abbinati a dei curiosi giochi. La quota di partecipazione è di 12 o 15 euro a seconda della soluzione pic-nic scelta. Prenotazione consigliata contattando Dolcemente Marzari al numero 0461 036036 o scrivendo a info@dolcementemarzari.it. Sabato 8 maggio, inoltre, si torna in sella con Taste&Bike, tra bollicine e contemporaneità ([link](#)), iniziativa tutta dedicata al Trentodoc, con partenza alle 9.30 da Via Verdi a Trento, per poi raggiungere il quartiere de Le Albere dove sarà possibile fare anche ad una dolce pausa presso la pasticceria

Dolcemente Marzari per ricaricare le batterie e partire verso la frazione di Ravina per una visita guidata della Cantina Bailoni, a cui seguirà il pranzo all'Agriturismo Miri di Romagnano di Trento. In fase di rientro, visita presso la Cantina Sociale Trento per degustazione finale. Il percorso totale previsto è di 21 km con un dislivello di circa 80 m e potrà essere seguito autonomamente dagli iscritti, a cui verrà fornita la mappa dei soci coinvolti, con il mezzo che preferiscono. La quota di partecipazione è di 57 euro a persona, escluso il noleggio della bicicletta/e-bike. Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 5 maggio contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com. Lo stesso giorno, tra Arco e Riva del Garda, a partire dalle ore 10.30, è in programma Sentieri del gusto ([link](#)), dove gli ospiti saranno accompagnati in un percorso guidato alla scoperta dei vigneti "vista lago" di Agraria Riva del Garda - in particolare di "Vigna Lorè" - con degustazione finale di una selezione dei vini aziendali abbinati ai finger food di Matteo Delvai, "Best Italian Young Chef 2019", realizzati con i prodotti di alcuni soci della Strada del

Vino e dei Sapori del Trentino: Azienda Agricola Fontanèl, Azienda Agricola Troticoltura Armanini, Macelleria Bertoldi Azienda Agricola, Molino Pellegrini e Panificio Pasticceria Tecchiolli. Il ritrovo per la partenza è in località Ceole 8/B di Riva del Garda e il percorso totale è di circa 5 km con un dislivello di circa 380 m. La quota di partecipazione è di 25 euro per adulti, 15 euro per bambini e ragazzi dai 6 ai 12 anni (gratis sotto i 6 anni). Prenotazione obbligatoria entro martedì 4 maggio contattando Agraria Riva del Garda al numero 0464 552133, scrivendo a communications@agririva.it o collegandosi al sito store.agririva.it/corsi-ed-eventi. Alle 10.30, presso Madonna delle Vittorie di Arco, è in programma anche Spirito di Primavera ([link](#)), visita guidata in cantina alla scoperta dello Chardonnay con pranzo finale, dove i prodotti Trota Oro incontreranno le varie espressioni di questo vitigno, sia in versione ferma che Trentodoc, e conclusione con una grappa Distilleria Marzadro. La quota di partecipazione è di 45 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 7 maggio contattando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o scrivendo a info@madonnadellevittorie.it.

com. Sia sabato 8 che domenica 9 maggio, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, dalle ore 10.00, si svolge Pic-nic vivi la vigna (link): agli ospiti verrà consegnato un goloso e ricco cesto da pic-nic con una serie di prodotti Latte Trento, Trota Oro, Agraria Riva del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, un colorato plaid, e una bottiglia di vino ogni due persone da ritirare al Maso, per poi partire alla volta del vigneto a cercare l'angolino giusto per una pausa perfetta di relax da cui godersi un panorama mozzafiato. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona; 20 per bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente alla data scelta contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a info@masdeichini.it Inoltre, domenica 9 maggio, dalle 10.00 in poi, è in programma un gustoso appuntamento da Cantina Endrizzi a San Michele all'Adige per Matinée al Masetto (link), una cesta di eccellenze food&wine preparate da Ristorante Da Pino con i prodotti di As.t.A. - Asparagicoltori Trentini Associati e Latte Trento accompagnati dai vini aziendali da gustare sotto la pergola insieme agli amici. La quota di partecipazione è di 25 euro a persona;

ridotta fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro sabato 8 maggio contattando Cantina Endrizzi al numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it. Proposte da vivere alla giornata o, per i più appassionati, in un weekend lungo il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino grazie alle opportunità offerte dai Viaggi di gusto, pacchetti vacanza costruiti su misura delle esigenze dell'ospite contattando l'Associazione. Per rimanere aggiornati sul programma (sono possibili modifiche per adattarlo al meglio alla situazione e alle normative) consultare la pagina dedicata sul sito www.tastetrentino.it/gemm, edigusto, e iscriversi alla newsletter per ricevere la brochure sfogliabile online. Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina, che omaggerà gli ospiti di alcune iniziative delle sue mele, e il supporto di Comune di Trento, Comunità di Valle Alta Valsugana Bersntol, Comunità della Valle dei Laghi, BIM Sarca.